



Dampfgaren erhält bis zu 90% des Vitamin C in Ihren Speisen.

Mit diesem Backofen wird die Zubereitung gesunder und feiner Gerichte kinderleicht: Das smarte SteamPro wählt den richtigen Dampfgrad für Aufwärmen, Backen oder Garen und erhält 90% des Vitamin C-Gehalts.

Ergebnis basiert auf externen Tests, bei denen der Vitamin C-Gehalt von rohem und gedämpftem Broccoli verglichen wurde. Die Analyse erfolgte mittels HPLC-/UV-Vis-Messung von Ascorbinsäure im Lebensmittel.

Produkteigenschaften



Mit SteamPro und Sous-vidé wird gesunde Küche besonders genussvoll.

Mit SteamPro und Sous-vidé wählen Sie aus drei Dampfarten, ideal für Backen, Braten, Schmoren, Aufwärmen, Dampfgaren oder Sous-Vide. Fisch und Fleisch bleiben zart, Gemüse knackig – und bis zu 90 % Vitamin C bleiben erhalten.

Ergebnis basiert auf externen Tests, bei denen der Vitamin C-Gehalt von rohem und gedämpftem Broccoli verglichen wurde. Die Analyse erfolgte mittels HPLC-/UV-Vis-Messung von Ascorbinsäure im Lebensmittel.

Mit CookSmartTouch bereiten Sie leckere Gerichte zu – ganz intuitiv.

Mit CookSmartTouch macht das tägliche Kochen noch mehr Spass. Entdecken Sie neue Rezepte, kochen Sie effizienter und speichern Sie Lieblingsgerichte in der App – so übertragen Sie sie bequem an den Ofen.



AI Taste Assist konvertiert und optimiert Einstellungen für Dampfgaren.

Mit AI Taste Assist verwenden Sie Online-Rezepte jetzt auch im Dampfmodus: Einfach Rezepte an den Ofen senden – KI passt Temperatur, Zeit und Dampfmenge optimal an. Das Resultat: leckere und gesunde Gerichte bei geringerem Energieverbrauch.

AI Taste Assist unterstützt Rezepte auf Italienisch, Französisch, Deutsch, Englisch, Schwedisch, Niederländisch, Polnisch, Tschechisch, Ungarisch, Rumänisch, Norwegisch und Dänisch. Die Electrolux App finden Sie im App Store und Play Store.



Kochassistent: Automatische Einstellungen für gelingsichere Resultate

Dank des Kochassistenten finden Sie für viele Gerichte schnell die idealen Einstellungen. Entscheiden Sie, ob der Ofen alles automatisch übernimmt oder ob Sie Zeit und Temperatur selbst einstellen möchten.



Müheleose Beseitigung von Flecken und Schmutz

Das Display informiert Sie, wenn der Backofen gereinigt werden muss, und dank integriertem Dampfreinigungsprogramm bereitet auch das Entfernen von Flecken und Schmutz keinerlei Mühe.

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Wassereinfüllschublade
- Restwasserverdampfung
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Apparat-Stecker für autarke Kochfelder
- Nachrüstbar mit Backblechzug (TR1LFSTV)

Technische Daten			
Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C
Heizelemente	Heissluft + Steam	Max. Nennleistung Grill (W)	2300
Beheizungsart	Elektrisch	Max. Nennleistung Ofen (W)	3500
Dampf-Kategorien	Profi Steam	Energieeffizienzklasse	A++
Programme / Funktionen	Unterhitze, Auftauen, Dehydrating, Hefeteig gehen lassen, Grill, Heat save fan, Heissluft, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Warmhalten, Tellerwärmen, Vorwärmen, ProSteam: Steam Full, ProSteam: Steam High, ProSteam: Steam Low, ProSteam: Steam Medium, Refresh, Reheating, Roast, Garen, SousVide, Dampf, Steamify, Stew, Top, Top & Bottom	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.9
		Innenraum-Material	Grey Enamel; Stainless steel fan cover
		Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
		Leistung Lampe (Watt)	65
Connectivity	Ja	Reinigungsart	Steam
Farbe	Schwarz Spiegel	Seitengitter	Seitengitter für leichtes Einschieben;Edelstahl
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Gitterroste	1 Chromstahl
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x596x567	Netzstecker	Ohne Stecker
Anzahl Garräume	1	Bruttogewicht (kg)	38.5
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Nettogewicht (kg)	37.5
Nutzbares Garraumvolumen (L)	70	Im Lieferumfang enthalten	Entkalkungs-Starterkit, Magnetische Bodenabdeckung, Wood screws
Absicherung (A)	2-3x10 / 2-3x16		
Netz-Spannung (V)	400		
Bedienungsart	Touch		
Bedienung / Display	CookSmartTouch		

