



Durch Dampf intensiviert der CombiSteam den Geschmack Ihrer Speisen

Der CombiSteam ist nicht nur ein reiner Steamer, sondern kombiniert auch konventionelles Backen mit den Vorteilen von Dampf. Dabei kann zwischen zwei Kombinationen aus Dampf und Wärme gewählt werden.

Produkteigenschaften



Mit dem grosszügigen LCD-Display haben Sie Ihren Garprozess stets unter Kontrolle

Das grosse LCD-Display zeigt Ihnen zu jedem Zeitpunkt einfach und übersichtlich den Backprozess an. Egal ob Sie mit einem vorprogrammierten Rezept oder mit manuellen Einstellungen garen, Ihre Gerichte gelingen immer auf den Punkt.

Der Vario Guide dieses Backofens versorgt Sie mit Profitipps und Rezepten nach Ihren Wünschen

Wählen Sie Ihre Gerichte über den Vario Guide aus, und der Backofen schlägt Ihnen die optimale Temperatur- und Zeiteinstellungen vor, um alles perfekt zuzubereiten. Müheless lassen sich die Einstellungen auch individuell an Ihre persönlichen Präferenzen anpassen.



Perfekt gegarte Gerichte exakt nach Ihren Wünschen dank des Kerntemperatur-Sensors

Der Kerntemperatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kerntemperatur Ihrer Gerichte misst. Die intelligente Technologie informiert Sie, wenn Ihre Speisen wie gewünscht gar sind, und garantiert somit köstliche Ergebnisse.



Garantiert gleichmässig gegarte Ergebnisse mit dem Kochen und Backen auf mehreren Ebenen

Das Kochen und Backen auf mehreren Ebenen garantiert eine optimale Platznutzung Ihres Backofens. Dank der Ring-Heizkreises werden Ihre Speisen auf allen Einschubebenen gleichmässig gegart.

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Wassereinfüllschublade
- Restwasserverdampfung
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder
- Gutschein für Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechsaugzug (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
		Innenraum-Material	Grey Enamel; Stainless steel fan cover
		Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
		Reinigungsart	Steam
Connectivity	Ja	Seitengitter	Seitengitter für leichtes Einschieben;Edelstahl
Farbe	Chrom	Gitterroste	1 Chromstahl
Einbaumasse (HxBxT, mm)	600x550x605	Netzstecker	Ohne Stecker
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x548x567	Bruttogewicht (kg)	38.5
Anzahl Garräume	1	Nettogewicht (kg)	37.5
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Im Lieferumfang enthalten	Entkalkungs-Starterkit, Magnetische Bodenabdeckung, Teststreifen für die Wasserhärte, Wood screws
Nutzbares Garraumvolumen (L)	70		1 Cake tray grey enamel;1 Dripping pan grey enamel, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2
Absicherung (A)	2-3x10 / 2-3x16	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	
Netz-Spannung (V)	400		
Bedienungsart	Touch		
Bedienung / Display	CookSmartTouch		

