


Automatisch perfekte Gerichte dank connected Profi Steam mit Steamify®Funktion

Perfekte Aromen und Textur. Egal ob Dampfgaren, Kochen mit Heissluft und Dampf, Backen oder SousVide mit dem multifunktionalen connected ProfiSteam gelingt jedes Gericht. Geben Sie einfach die Temperatur vor und der Ofen mischt automatisch die richtige Menge an Dampf bei dank Steamify®.

Produkteigenschaften
Immer die richtige Menge an Dampf für gesunde & perfekte Gerichte mit Steamify®

Machen Sie sich keine Gedanken mehr, welche Menge an Dampf Sie für verschieden Gerichte benötigen. Dank der neuen Steamify® Funktion müssen Sie nur noch die Temperatur vorgeben und der Steamer ermittelt automatisch die perfekte Menge an Dampf. Perfekte und gesunde Gerichte ohne Rätselfragen.

Intuitive Steuerung Ihres Ofens über Touchscreen oder App

Mit der neuen intuitiven Touch Steuerung behalten Sie die Kontrolle über jeden Schritt im Kochprozess. Dank Connectivity können Sie direkt über Ihr Smartphone die Einstellungen anpassen, das Gerät starten und stoppen.


Ein neuer Weg um köstliche Speisen zu kreieren: SousVide-Garen im Vakuumbbeutel

Garen Sie Speisen im Vakuumbbeutel und dämpfen Sie diese bei niedrigen Temperaturen, wie vom Profikoch. Dank der SousVide-Funktion erhalten Sie die perfekte Konsistenz und einen intensiveren Geschmack.

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. Mühelos 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.

- ProfiLine Premium Servicepaket
- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Entnehmbarer Wassertank
- Restwasserverdampfung
- Geräteschublade
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Max. Nennleistung Grill (W)	2300
Heizelemente	Heissluft + Steam	Max. Nennleistung Ofen (W)	3500
Beheizungsart	Elektrisch	Energieeffizienzklasse	A++
Dampf-Kategorien	Profi Steam	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
	Unterhitze, Auftauen, Dehydrating, Hefeteig gehen lassen, Grill, Heat save fan, Heissluft, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Warmhalten,	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
Programme / Funktionen	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	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.9
Connectivity	Ja	Innenraum-Material	Grey Enamel; Stainless steel fan cover
Farbe	Schwarz Spiegel	Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
Einbaumasse (HxBxT, mm)	762x550x605	Leistung Lampe (Watt)	65
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x595x567	Reinigungsart	Steam
Anzahl Garräume	1	Seitengitter	Seitengitter für leichtes Einschieben;Edelstahl
Nutzbare Garraumvolumen (L)	70	Gitterroste	2 Chromstahl
Absicherung (A)	2-3x10 / 2-3x16	Netzstecker	Ohne Stecker
Netz-Spannung (V)	400	Bruttogewicht (kg)	49.5
Bedienungsart	Touch	Nettogewicht (kg)	48
Bedienung / Display	CookSmartTouch+	Im Lieferumfang enthalten	Entkalkungs-Starterkit, TR1LFSTV, Teststreifen für die Wasserhärte, Wood screws
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C		

