



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 verschiedenen 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 Rätselraten.

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

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 Vakuumbeutel

Garen Sie Speisen im Vakuumbeutel 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. 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.

Technische Daten

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Max. Gesamtanschlusswert (W)	11150
Heizelemente	Steam + Heissluft + Ober-/Unterhitze + Grill	Bedienungsart	Intuitiver Touch-Display
Beheizungsart	Elektrisch	Bedienung / Display	Intuitive-Touch-Display Bedienung
Dampf-Kategorien	Profi Steam	Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C
Programme / Funktionen	Gratinieren, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillen, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit tief, Feuchtigkeit medium, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, SousVide, Regenerieren mit Steam, Steamify, Kochen mit Heissluft, Turbogrill, Joghurt-Funktion	Max. Nennleistung Grill (W)	2300
		Max. Nennleistung Ofen (W)	3800
		Energieeffizienzklasse	A++
		Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.9
		Geräuschpegel (dB)	44
		Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille, Verchromte Lüftungsabdeckung
		Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
		Leistung Lampe (Watt)	65
Connectivity	Ja	Türtemperatur (°C)	40
Farbe	Chrom	Reinigungsart	Steam
Einbaumasse (HxBxT, mm)	762x550x605	Seitengitter	mit Rasterung, Verchromt
Gerätemasse (HxBxT, mm)	757x548x567	Gitterroste	2 Chromstahl
Anzahl Garräume	1	Netzstecker	Ohne Stecker
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Bruttogewicht (kg)	49
Nutzbare Garraumvolumen (L)	70	Nettogewicht (kg)	47.5
Absicherung (A)	2X30, 3x10		
Netz-Spannung (V)	400		

Einbaubackofen/Einbauherd
EB7.../EH7...
