



Dampfgaren wie die Profis

Mit dem 900 SteamPro Backofen mit Steamify® kochst, backst, grillst und dämpfst du wie Profiköche. Jetzt auch zu Hause SousVide garen. Um wie die Profis zu kochen, einfach die Temperatur wählen und die Steamify®-Funktion übernimmt die richtige Dampfeinstellung.

Produkteigenschaften

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.

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- Entnehmbarer Wassertank
- Feuchtigkeitssensor
- Restwasserverdampfung
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Gutschein für Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

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

Machen Sie sich keine Gedanken mehr, welche Menge an Dampf Sie für verschiedene 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.

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.

Technische Daten

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Max. Gesamtanschlusswert (W)	3000
Heizelemente	Steam + Heissluft + Ober-/Unterhitze + Grill	Bedienungsart	Touch- und Navigations-Drehwähler
Beheizungsart	Elektrisch	Bedienung / Display	Touch- und Navigations-Drehwähler
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)	1900
		Max. Nennleistung Ofen (W)	3000
		Energieeffizienzklasse	A++
		Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.45
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.89
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.6
		Geräuschpegel (dB)	52
		Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
		Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe oben
		Leistung Lampe (Watt)	65
Connectivity	Ja	Türtemperatur (°C)	30
Farbe	Schwarz Spiegel	Reinigungsart	CleanEmail
Einbaumasse (HxBxT, mm)	450x560x550	Seitengitter	mit Rasterung, Verchromt
Gerätemasse (HxBxT, mm)	455x596x567	Gitterroste	1 Chromstahl
Anzahl Garräume	1	Netzstecker	Ohne Stecker
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424	Anschlusskabel (m)	2.5
Nutzbare Garraumvolumen (L)	43	Bruttogewicht (kg)	39.8
Absicherung (A)	16, 2x10	Nettogewicht (kg)	38.6
Netz-Spannung (V)	230		

 Einbaubackofen Compact 45
EB4...
