



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

Touch-Display, für fachkundige Unterstützung

Unser Touch-Display bietet ein intuitives Erlebnis und ermöglicht Ihnen eine bessere Steuerung Ihres Backofens. Scrollen Sie durch die Menüs der Speisenkategorien, von Fleisch und Fisch bis hin zu Süßspeisen und Süßigkeiten. Und genießen Sie jedes Mal perfekt zubereitete Gerichte.

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Entnehmbare Wassertank
- Feuchtigkeitssensor
- Restwasserverdampfung
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder
- Gutschein für Kochbuch
- 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 Ratselraten.

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

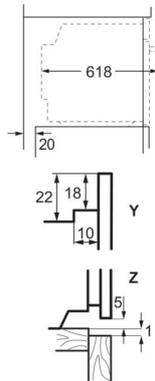
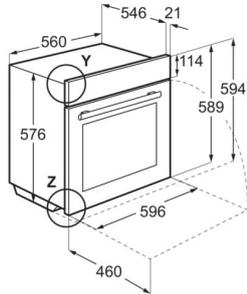
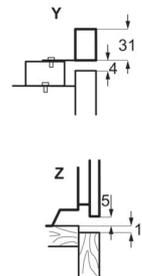
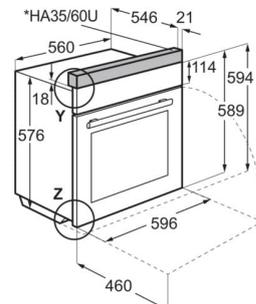
Wählen Sie Ihre Gerichte über den Vario Guide aus, und der Backofen schlägt Ihnen die optimale Temperatur- und Zeiteinstellungen vor, um alles perfekt zuzubereiten. Mühelos lassen sich die Einstellungen auch individuell an Ihre persönlichen Präferenzen anpassen.

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)	10850
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)	2300
		Max. Nennleistung Ofen (W)	3500
		Energieeffizienzklasse	A++
		Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.9
		Geräuschpegel (dB)	53
		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	Schwarz Spiegel	Reinigungsart	Steam
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Seitengitter	mit Rasterung, Verchromt
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x596x567	Gitterroste	1 Chromstahl
Anzahl Garräume	1	Netzstecker	Ohne Stecker
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Bruttogewicht (kg)	40
Nutzbare Garraumvolumen (L)	70	Nettogewicht (kg)	39
Absicherung (A)	2X30, 3x10		
Netz-Spannung (V)	400		

 Einbaubackofen/Einbauherd
EB6.../EH6...

 Einbaubackofen/Einbauherd + Höhenadapter
EB6.../EH6... + HA35/60U


* als Zubehör erhältlich

