



Dampfgaren erhält bis zu 90% des Vitamin C in Ihren Speisen.

Mit diesem Backofen wird die Zubereitung gesunder und feiner Gerichte kinderleicht: Das smarte SteamPro wählt den richtigen Dampfgrad für Aufwärmen, Backen oder Garen und erhält 90% des Vitamin C-Gehalts.

Ergebnis basiert auf externen Tests, bei denen der Vitamin C-Gehalt von rohem und gedämpftem Broccoli verglichen wurde. Die Analyse erfolgte mittels HPLC-/UV-Vis-Messung von Ascorbinsäure im Lebensmittel.

Produkteigenschaften



Mit SteamPro und Sous-vidé wird gesunde Küche besonders genussvoll.

Mit SteamPro und Sous-vidé wählen Sie aus drei Dampfarten, ideal für Backen, Braten, Schmoren, Aufwärmen, Dampfgaren oder Sous-Vide. Fisch und Fleisch bleiben zart, Gemüse knackig – und bis zu 90 % Vitamin C bleiben erhalten.

Ergebnis basiert auf externen Tests, bei denen der Vitamin C-Gehalt von rohem und gedämpftem Broccoli verglichen wurde. Die Analyse erfolgte mittels HPLC-/UV-Vis-Messung von Ascorbinsäure im Lebensmittel.

Mit CookSmartTouch bereiten Sie leckere Gerichte zu – ganz intuitiv.

Mit CookSmartTouch macht das tägliche Kochen noch mehr Spass. Entdecken Sie neue Rezepte, kochen Sie effizienter und speichern Sie Lieblingsgerichte in der App – so übertragen Sie sie bequem an den Ofen.



AI Taste Assist konvertiert und optimiert Einstellungen für Dampfgaren.

Mit AI Taste Assist verwenden Sie Online-Rezepte jetzt auch im Dampfmodus: Einfach Rezepte an den Ofen senden – KI passt Temperatur, Zeit und Dampfmenge optimal an. Das Resultat: leckere und gesunde Gerichte bei geringerem Energieverbrauch.

AI Taste Assist unterstützt Rezepte auf Italienisch, Französisch, Deutsch, Englisch, Schwedisch, Niederländisch, Polnisch, Tschechisch, Ungarisch, Rumänisch, Norwegisch und Dänisch. Die Electrolux App finden Sie im App Store und Play Store.



Kochassistent: Automatische Einstellungen für gelingsichere Resultate

Dank des Kochassistenten finden Sie für viele Gerichte schnell die idealen Einstellungen. Entscheiden Sie, ob der Ofen alles automatisch übernimmt oder ob Sie Zeit und Temperatur selbst einstellen möchten.



Mühevolle Beseitigung von Flecken und Schmutz

Das Display informiert Sie, wenn der Backofen gereinigt werden muss, und dank integriertem Dampfreinigungsprogramm bereitet auch das Entfernen von Flecken und Schmutz keinerlei Mühe.

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Wassereinfüllschublade
- Restwasserverdampfung
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Apparat-Stecker für autarke Kochfelder
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

Technische Daten			
Farbe	Schwarz Spiegel		Innen-Beleuchtung
Energieeffizienzklasse	A++		2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550		Energieeffizienzindex (EEIcavity)
Programme / Funktionen	ProSteam: Steam High, ProSteam: Steam Low, ProSteam: Steam Medium, Refresh, Reheating, Roast, Garen, SousVide, Dampf, Steamify, Unterhitze, Auftauen, Dehydrating, Hefeteig gehen lassen, Grill, Heat save fan, Heissluft, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Warmhalten, Tellerwärmen, Vorwärmen, ProSteam: Steam Full, Stew, Top, Top & Bottom		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)
			Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)
			Leistung Lampe (Watt)
			Beheizungsart
			Bauart
Connectivity	Ja		Bruttogewicht (kg)
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850		Nettogewicht (kg)
Dampf-Kategorien	Profi Steam		Zubehör (im Lieferumfang enthalten)
Bedienung / Display	CookSmartTouch		Gitterroste
Nutzbares Garraumvolumen (L)	70		Seitengitter
Reinigungsart	Steam		Netzstecker
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x596x567		Im Lieferumfang enthalten
Bedienungsart	Touch		Innenraum-Material
Max. Nennleistung Grill (W)	2300		Anzahl Garräume
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500		Artikelnummer / PNC
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C		
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424		

