

**Maximaler Nährwert und Geschmack. Auf Knopfdruck.**

Freuen Sie sich auf zarten Fisch, saftiges Steak und knackigeres, aromatischeres Gemüse. Der intuitive ProfiSteam mit CookSmart Touch+ sorgt für die richtige Dampfmenge zum Aufwärmen, Backen, Braten, Dampf- oder Sous-Vide-Garen. Beim Dampfgaren bleiben zudem 90 % des Vitamin C 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.

Produkteigenschaften**Dampfgaren und herkömmliche Kochfunktionen**

Warum sich mit einem gewöhnlichen Backofen begnügen, wenn Sie mehr haben können? Dieser klassische Backofen mit gesunder Dampffunktion lässt sich einzeln oder kombiniert mit Garmethoden wie Braten oder Grillieren nutzen.

Mit CookSmartTouch+ gelingt jedes Gericht noch schmackhafter.

Wagen Sie Neues und erleichtern Sie sich Ihren Küchenalltag mit CookSmartTouch+. So gelingen Gerichte energiesparend und lecker – Lieblingsrezepte können Sie per Fingertipp abrufen. Über die App wird das Erlebnis noch komfortabler.

Steamify®, Ihr Dampfassistent

Unsere Steamify®-Funktion vereinfacht das Zubereiten köstlicher Speisen. Geben Sie einfach die Gartemperatur ein, die Sie gewöhnlich verwenden, und die Backofeneinstellungen werden automatisch angepasst. So wird das Essen perfekt dampfgegart. Gesünderes, leckereres Essen von unserem Dampfprofi.

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.

Der Temperatursensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen.

Mit dem Temperatursensor gelingen Ihnen punktgenaue Gerichte: Die Kerntemperatur wird laufend überwacht. Sobald der optimale Garpunkt erreicht ist, meldet sich der Ofen und schaltet automatisch ab.

- ProfiLine Premium Servicepaket
- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Entnehmbarer Wassertank
- Feuchtigkeitssensor
- Restwasserverdampfung
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Gutschein für Steamdemo

Technische Daten			
Farbe	Matt Schwarz	Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C
Energieeffizienzklasse	A++	Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424
Einbaumasse (HxBxT, mm)	450x560x550	Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
Programme / Funktionen	Einmachen, ProSteam: Dampfgaren, Feuchte Heissluft, Heissluft, Pizzafunktion, Heissluftgrillen, Warmhalten, Tellerwärmen, Unterhitze, Brotbacken, Auftauen, Dörren, Teig gehen lassen, Grill, ProSteam: Feuchtigkeit hoch, ProSteam: Feuchtigkeit niedrig, ProSteam: Feuchtigkeit mittel, Auffrischen, Aufwärmen, Braten, Niedertemperaturgaren, SousVide, Dampf, Steamify, Schmoren, Grill, Ober-/Unterhitze	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	60.8
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
		Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.45
		Leistung Lampe (Watt)	40
		Beheizungsart	Elektrisch
		Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
		Geräuschpegel (dB)	52
		Bruttogewicht (kg)	35
		Nettogewicht (kg)	31.85
		Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Easy2Clean Cake tray, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2
Connectivity	Ja	Gitterroste	1 Chromstahl
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3000	Seitengitter	Seitengitter für leichtes Einschieben;Edelstahl
Dampf-Kategorien	Profi Steam	Anschlusskabel (m)	2.2
Bedienung / Display	CookSmartTouch+	Netzstecker	Ohne Stecker
Nutzbares Garraumvolumen (L)	45	Im Lieferumfang enthalten	Microfibre cloth
Reinigungsart	Steam	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Gerätemasse (HxBxT, mm)	455x596x567		
Bedienungsart	Touch		
Max. Nennleistung Grill (W)	1900		
Max. Nennleistung Ofen (W)	3000		

