



#### Dampfgaren wie die Profis

Mit dem 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.

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

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



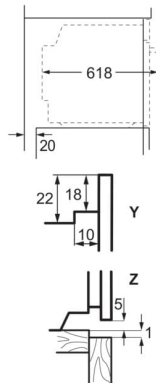
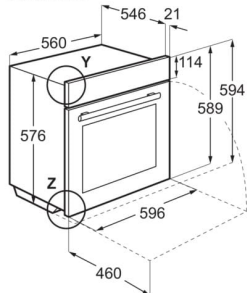
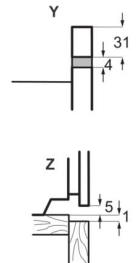
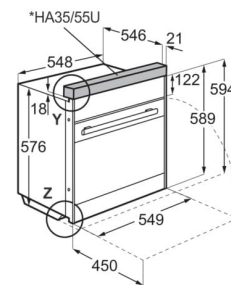
##### Perfekt gegarte Gerichte exakt nach Ihren Wünschen dank des Kerntemperatur-Sensors

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.

- 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)

**Technische Daten**

Farbe	Chrom	Nutzbare Grillfläche (cm <sup>2</sup> )	1424
Energieeffizienzklasse	A++	Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.9
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	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
		Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
		Leistung Lampe (Watt)	65
		Beheizungsart	Elektrisch
		Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
		Geräuschpegel (dB)	53
		Bruttogewicht (kg)	40
		Nettogewicht (kg)	39
		Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig, 1 Dampf-Garbehälter-Set aus Chrom (1 Set 1/2"GN)
		Gitterroste	1 Chromstahl
Seitengitter	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel		
Netzstecker	Ohne Stecker		
Im Lieferumfang enthalten	Entkalkungs-Starterkit, Magnetische Bodenabdeckung, Teststreifen für die Wasserhärte		
Connectivity	Ja		
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850		
Dampf-Kategorien	Profi Steam		
Bedienung / Display	Touch- und Navigations-Drehwähler		
Nutzbare Garraumvolumen (L)	70		
Reinigungsart	Steam		
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x596x567		
Bedienungsart	Touch- und Navigations-Drehwähler		
Max. Nennleistung Grill (W)	2300		
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500		
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C		

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

 Einbaubackofen Kurz + Höhenadapter  
EB6... + HA35/55U


\* als Zubehör erhältlich (Auch für Einbau unterhalb des Ofens geeignet)

