



#### 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 Kernthermatur-Sensors

Der Kernthermatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kernthermatur 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
- Geräteschublade
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder
- Gutschein für Kochbuch
- Gutschein für Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechsaugzug (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)	762x550x605	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)	48.5
Connectivity	Ja	Nettogewicht (kg)	47
Max. Gesamtanschlusswert (W)	11150	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig, 1 Dampf-Garbehälter-Set aus Chrom (1 Set 1/2"GN)
Dampf-Kategorien	Profi Steam	Gitterroste	1 Chromstahl
Bedienung / Display	Touch- und Navigations-Drehwähler	Seitengitter	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel
Nutzbare Garraumvolumen (L)	70	Netzstecker	Ohne Stecker
Reinigungsart	Steam	Im Lieferumfang enthalten	Entkalkungs-Starterkit, Teststreifen für die Wasserhärte
Gerätemasse (HxBxT, mm)	757x548x567	Innenraum-Material	Grey Enamel;Stainless steel fan cover
Bedienungsart	Touch- und Navigations-Drehwähler		
Max. Nennleistung Grill (W)	2300		
Max. Nennleistung Ofen (W)	3800		
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C		

 Einbaubackofen/Einbauherd  
 EB7.../EH7...
