



Innen saftig, aussen knusprig. Der connected BakingCrisp mit Dampffunktionen

Die perfekte Brotkruste oder ein saftiges Steak, der BakingCrisp macht es möglich. Regenerieren, Brot Backen oder Garen mit Feuchtigkeit, dank der Kombination mit Dampf werden Ihre Speisen innen saftig und aussen knusprig. Neu können Sie den connected BakingCrisp auch über ein App steuern.

Produkteigenschaften

Intuitive Steuerung Ihres Ofens über Touchscreen oder App

Mit der neuen intuitiven Touch Steuerung behalten Sie die Kontrolle über jeden Schritt im Kochprozess. Dank Connectivity können Sie direkt über Ihr Smartphone die Einstellungen anpassen, das Gerät starten und stoppen.

Dank Pyrolysetechnik wird die Reinigung dieses Backofens zum Kinderspiel

Dank der intelligenten Pyrolysefunktion Ihres Backofens bleibt dieser wie neu. Mit Hilfe sehr hoher Temperatur wird diese Selbstreinigungs technologie aktiviert, wodurch Fett und Speiserückstände zu Asche werden. So können Sie die Rückstände im Backofen ganz einfach mit einem



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. Mühe los 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.



Perfekter Geschmack beim Aufwärmen dank der Regenerierfunktion dieses Backofens

Wärmen Sie Ihre Gerichte mithilfe der Regenerierfunktion wieder auf. Mit der Unterstützung von Dampf werden Speisen gleichmäßig und sanft erwärmt. Aromen und Geschmacksnoten bleiben erhalten. Dank der verschiedenen Einschubebenen können Sie sogar mehrere Gerichte auf einmal

- ProfiLine Premium Servicepaket
- Steuerung über Electrolux App
- Speisenthermometer
- SoftClosing
- Abklappbarer Grill
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder
- Nachrüstbar mit Backblechauszug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
Heizelemente	Heissluft + Steam	Leistung Lampe (Watt)	65
Beheizungsart	Elektrisch	Reinigungart	Pyrolyt
Dampf-Kategorien	BakingCrisp	Seitengitter	Chromed; Grid Runners Easy Entry
Connectivity	Ja	Gitterroste	1 Chromstahl
Farbe	Schwarz Spiegel	Netzstecker	Ohne Stecker
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Bruttogewicht (kg)	38
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x596x567	Nettogewicht (kg)	37
Anzahl Garräume	1	Im Lieferumfang enthalten	Magnetische Bodenabdeckung, TR1LFV, Wood screws
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech hochrandig, 1 Easy2Clean Cake tray
Nutzbares Garraumvolumen (L)	71	Herkunftsland	DE
Absicherung (A)	2x10; 3x10	Artikelnummer / PNC	944 271 591
Netz-Spannung (V)	400	EAN Code	7333394111438
Bedienungsart	Touch		
Bedienung / Display	SUPEX8		
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C		
Max. Nennleistung Grill (W)	2300		
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500		
Energieeffizienzklaasse	A++		
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52		
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09		
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.2		
Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille		