



Immer perfekt zubereitete Gerichte dank des Backofens mit integriertem Kerntemperatur-Sensor

Der Kerntemperatur-Sensor in unserem Multifunktionsofen überwacht sorgfältig die Temperatur des Garprozesses. Der Sensor misst die Kerntemperatur Ihres Garguts, damit Sie sich über einheitliche Ergebnisse freuen können. So erzielen Sie ganz ohne lästige Zwischenkontrollen garantiert köstliche Gerichte.

Produkteigenschaften



Mit dem grosszügigen LCD-Display haben Sie Ihren Garprozess stets unter Kontrolle

Das grosse LCD-Display zeigt Ihnen zu jedem Zeitpunkt einfach und übersichtlich den Backprozess an. Egal ob Sie mit einem vorprogrammierten Rezept oder mit manuellen Einstellungen garen, Ihre Gerichte gelingen immer auf den Punkt.

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.



Das XL-Backblech bietet Ihnen mehr Platz für Ihre Backkünste

Auf dem XL-Backblech haben Sie mehr Platz für Ihre kreativen Back- und Kochkünste.

Flexible Kompaktgeräte für eine optimale Platznutzung in Ihrer Küche

Nutzen Sie dank unseres breiten und vollständigen Sortiments an flexiblen Kompaktgeräten Ihren verfügbaren Platz optimal. Sie sind für eine vollständige Flexibilität ausgelegt, damit Sie jede Ecke in Ihrer Küche optimal ausnutzen können. Dabei liefern die Kompaktgeräte die gleichen perfekten

- ProfiLine Premium Servicepaket
- Steuerung über Electrolux App
- Speisenthermometer
- SoftClosing
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Gutschein für Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechauszug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Max. Nennleistung Ofen (W)	3000
Heizelemente	Heissluft	Energieeffizienzklasse	A+
Beheizungsart	Elektrisch	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.59
Dampf-Kategorien	BakingPlus	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
Programme / Funktionen	Bottom, Brotbacken, Auftauen, Dehydrating, Hefeteig gehen lassen, Grill, Heat save fan, Heissluft, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Warmhalten, Tellerwärmen, Vorwärmen, Refresh, Reheating, Roast, Garen, SteamBake, Stew, Top, Top & Bottom	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	79.7
Connectivity	Ja	Geräuschpegel (dB)	48
Farbe	Schwarz Spiegel	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Einbaumasse (HxBxT, mm)	450x560x550	Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe oben
Gerätemasse (HxBxT, mm)	455x596x567	Leistung Lampe (Watt)	40
Anzahl Garräume	1	Türtemperatur (°C)	20
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424	Reinigungart	Pyrolyt
Nutzbares Garraumvolumen (L)	45	Seitengitter	Chromed; Grid Runners Easy Entry
Absicherung (A)	2x10 / 1x16	Gitterroste	1 Chromstahl
Netz-Spannung (V)	400 / 230	Netzstecker	Ohne Stecker
Max. Gesamtanschlusswert (W)	0	Anschlusskabel (m)	2.2
Bedienungsart	Touch	Bruttogewicht (kg)	35
Bedienung / Display	SUPEX8	Nettогewicht (kg)	31.85
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech hochrandig, 1 Easy2Clean Cake tray
Max. Nennleistung Grill (W)	1900	Herkunftsland	PL
		Artikelnummer / PNC	944 005 148
		EAN Code	7333394140735

