


Durch Dampf intensiviert der CombiSteam den Geschmack Ihrer Speisen

Der CombiSteam ist nicht nur ein reiner Steamer, sondern kombiniert auch konventionelles Backen mit den Vorteilen von Dampf. Dabei kann zwischen zwei Kombinationen aus Dampf und Wärme gewählt werden.

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.

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

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Wassereinfüllschublade
- Restwasserverdampfung
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Gutschein für Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C
Heizelemente	Heissluft + Steam	Max. Nennleistung Grill (W)	1900
Beheizungsart	Elektrisch	Max. Nennleistung Ofen (W)	3000
Dampf-Kategorien	Profi Steam	Energieeffizienzklasse	A++
Programme / Funktionen	Warmhalten, Tellerwärmen, Vorwärmen, ProSteam: Steam Full, ProSteam: Steam High, ProSteam: Steam Low, ProSteam: Steam Medium, Refresh, Reheating, Roast, Bottom, Brotbacken, Auftauen, Dehydrating, Hefeteig gehen lassen, Grill, Heat save fan, Heissluft, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Garen, SousVide, Dampf, Steamify, Stew, Top, Top & Bottom	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.45
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	60.8
		Geräuschpegel (dB)	52
		Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
		Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe oben
		Leistung Lampe (Watt)	40
		Türtemperatur (°C)	30
		Reinigungsart	Steam
		Seitengitter	mit Rasterung
Connectivity	Ja	Gitterroste	1 Chromstahl
Farbe	Chrom	Netzstecker	Ohne Stecker
Einbaumasse (HxBxT, mm)	450x560x550	Anschlusskabel (m)	2.2
Gerätemasse (HxBxT, mm)	455x596x567	Bruttogewicht (kg)	35
Anzahl Garräume	1	Nettogewicht (kg)	31.85
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1188	Im Lieferumfang enthalten	Entkalkungs-Starterkit
Nutzbare Garraumvolumen (L)	45	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	2 Kuchenbleche, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2
Absicherung (A)	2x10 / 1x16	Herkunftsland	PL
Netz-Spannung (V)	400 / 230		
Bedienungsart	Touch		
Bedienung / Display	CookSmartTouch		

