



Bénéfices et Caractéristiques

SteamPro avec sous vide rend les aliments sains et savoureux



SteamPro avec sous vide vous permet de choisir facilement les niveaux de vapeur pour cuire, rôtir, mijoter, réchauffer, cuire à la vapeur ou sous vide. Le poisson et la viande ont plus de tendreté et de goût. Les légumes restent croustillants, tout en conservant jusqu'à 90 % de

Basé sur des tests externes comparant les niveaux de vitamine C du brocoli cru aux niveaux de vitamine C du brocoli cuit à la vapeur. Test réalisé sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les aliments par méthode HPLC/UV-visible

Cuisinez facilement des plats plus savoureux avec CookSmart Touch+



Facilitez-vous la cuisine au quotidien et essayez de nouvelles techniques en toute confiance. CookSmart Touch+ aide à préparer des repas plus savoureux avec moins d'énergie. De plus, il suffit d'un bouton pour retrouver vos plats favoris. Connectez-vous à l'application pour une

Get optimised settings, converted for steam, with AI TasteAssist



Leverage AI to prepare regular web recipes using steam by sending it to your oven. AI TasteAssist optimises such settings as temperature, time, and steam function for your steam oven to deliver healthier and tastier dishes with less energy.

Automatic settings, consistent results with Assisted Cooking



Get intuitive access to the best settings for preparing many different dishes via the Assisted Cooking function. Choose whether to let the oven adjust automatically or fully control the time and temperature yourself.

AI TasteAssist is an Electrolux app feature that can import recipes in Italian, French, German, English, Swedish and Dutch. Languages to be added throughout 2025 are Polish, Czech, Hungarian, Romanian, Norwegian and Danish. The Electrolux app is available in the App Store and Play Store.

Sophisticated, minimalist, matt black design

Experience a new level of aesthetic performance with Matte Black Design, a sleek, sophisticated finish. Contrasting matt and glossy glass surfaces meet dark tint and polished edges. Anti-fingerprint matt texture for less cleanup.

- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 3 modes vapeur (alternée, intense et combinée)
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fonction de cuisson sous vide
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Plats surgelés, Vapeur intense (100%), Grill, 100% vapeur, Vapeur faible, Vapeur moyenne, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Réhydratation vapeur, Steamify, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill, Fonction yaourt
- Nettoyage Vapeur
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Nombre de recettes préprogrammées : 255
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 230°C
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LFSTV, TR3LFSTV.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.9	Livré avec prise	Oui
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Fréquence (Hz)	50
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.99	Dimensions HxLxP (mm)	xx
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Source de chaleur	Electrique	Poids brut/net (kg)	44.8 / 38.5
Volume utile cavité (L)	70	Pays de fabrication	Allemagne
Couleur	Noir mat	PNC	944 032 167
Puissance électrique totale four (W)	3500		
Puissance du gril (W)	2300		
Type d'installation	Encastrable		
Commandes du four	Commande tactile		
Interface	SUPEX8		
Températures réglables	30°C - 230°C		
Charnière de porte	Oui		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Arrêt automatique	oui		
Fermeture de porte Velvet closing	oui		
Sonde de cuisson	oui		
Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut		
Type de porte	Logo de la marque sur le verre		
Longueur du câble (m)	1.5		

