

COF01CREU

Produktkategorie	Cooking
Produktfamilie	Kombi-Tisch-Backofen
Produkttyp	Kombi-Tisch-Dampfbackofen
Version	EU
EAN-Code	8017709329570



Ästhetik

Ästhetik	50's Style	Farbe Bedientasten	Silber
Serie	n. v.	Material Klappe für Wassertank	Kunststoff
Farbe	Creme	Farbe Klappe für Wassertank	Creme
Oberfläche	Hochglanz	Material	Edelstahl
Ästhetik	50s Style	Programmblende in Klappe Wassertank	
Dekor/Sonderfarbe	n. v.	Material Wassertank	Kunststoff
Kombination	n. v.	Farbe Wassertank	Transparent mit einer matten Seite
Farbe Gehäuse	Creme	Material Griff Wassertank	Kunststoff
Material des Gehäuses	Kunststoff	Farbe Griff Wassertank	Grau
Material Tür	Kunststoff	Material Gehäuse	Kunststoff
Material Türfenster	Glas mit verchromtem Kunststoffrahmen	Farbe Gerätesockel	Grau-Matt
Farbe Türfenster	Getönt	Oberfläche Gehäuse	Matt
Material Türgriff	Aluminium	Material rutschfeste Stellfüße	Gummi
Farbe Türgriff	Chrom-Hochglanz	Logo	3D
Farbe Drehknebel	Chrom-Hochglanz	Farbe Netzkabel	Grau
Material Bedientasten	Kunststoff	Dekor/Sonderfarbe	n. v.

Bedienelemente

Display	Ja	Anzahl Bedientasten	2
Typ Display	LCD-Farbdisplay	START/STOP-Taste	Ja
Typ Bedienelemente	Bedientasten, Drehknebel	SET-Taste	Ja
Anzahl Drehknebel	2		

Technische Eigenschaften

Garraumvolumen	30 l	Anzahl der Ventilation (Umluft)	1
Anzahl Garebenen	3	Leistung Oberhitze/Grill	900 W
Typ Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Leistung Unterhitze	700 W
Temperaturregelung	Elektronisch	Anzahl Innenbeleuchtungen	1
Temperatur min.	40 °C	Typ Innenbeleuchtung	Halogen
Temperatur max.	230 °C	Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja
Max. Timer-Zeit	13 h (Nur reine Dampffunktion), 5 h	Innenbeleuchtung austauschbar	Ja
Tankfach Frischwasser	0,8 l	Typ Türöffnung	Klapptür
Tankfach Restwasser	0,4 l	Anzahl Türverglasungen	3
Wassertank abnehmbar	Ja	Rutschfeste Stellfüße	Ja
Wasserbefüllung	Manuell	Netzkabel	Ja
Material Garraum	Emailliert		

Programme / Funktionen

Anzahl Garfunktionen	10
Menü Klassisches Garen	Ober-/Unterhitze, Umluft, Grill, Unterhitze+Umluft, Air-Fry, Warmhalten, Auftauen
Menü Dampfgaren	Reines Dampfgaren (100%), kombinierte Dampfunterstützung + Umluft, kombinierte Dampfunterstützung + Umluft + Grill
Chef Menü	Fleisch und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse und Beilagen, Kuchen und Desserts, Brot / Pizza und Gebäck
Anzahl Autom.-Programme	33
Funktion Ober-/Unterhitze	Ja
Funktion Umluft	Ja
Funktion Grill	Ja
Funktion Unterhitze+Umluft	Ja
Funktion Air-Fry	Ja
Funktion Warmhalten	Ja
Funktion Auftauen	Ja
Funktion Dampfgaren 100%	Ja
Funktion kombinierte Dampfunterstützung + Umluft	Ja (20-70%)
Funktion kombinierte Dampfunterstützung + Umluft + Grill	Ja
Anzeige Wassermangel/Tank	Ja
Anzeige Entkalkung	Ja
Timer	Elektronisch
Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Weitere Funktionen	Uhreinstellung, Uhrenformat 12/24h, Maßeinheit Temperatur/Gewicht, Akustische Signale EIN/AUS, Helligkeitsstufe, ECO-Display, Wasserhärtegrad
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja
Signaltöne	Abschaltbar

Serienzubehör

Ablagerost	1	Edelstahl Garschale	1
Emailliertes Backblech	1		

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	Frequenz	50-60 Hz
Max. Leistungsaufnahme	1800 W	Länge Netzkabel	1 m
Spannung	220-240 V		

Logistik-Informationen

Produktbreite	500 mm	Tiefe	650 mm
Produkttiefe	510 mm (mit Türgriff)	Transportverpackung	
Produkthöhe	400 mm	Höhe	478 mm
Abmessungen Produkt (HxBxT)	400x500x510 mm	Transportverpackung	
Breite	572 mm	Nettogewicht	17.500 kg
Transportverpackung		Bruttogewicht	26.200 kg

Alternative Produkte



COF01BLEU

Farbe: Schwarz



COF01PGEU

Farbe: Pastellgrün



COF01PBEU

Farbe: Pastellblau



COF01RDEU

Farbe: Rot



COF01WHEU

Farbe: Weiß

Benefit (TT)

Einfache Reinigung COF

Einfache Reinigung dank der Dampffunktion. Einhängerahmen und Zubehör lassen sich einfach entnehmen.

Multi Cooking 3 Menüs COF

Vielseitig und multifunktional: Sie können zwischen klassischen Garprogrammen, reine Dampffunktionen, kombinierten Automatikprogrammen mit Dampfunterstützung sowie Air-Fry, Auftauen und Warmhalten wählen.

Galileo Technologie COF

Galileo Multicooking-Technologie: kombiniert die besten Eigenschaften eines klassischen Backofens mit denen eines Dampfgarers auf einem vollkommen neuen Niveau

Dampfsystem COF

Reine Dampffunktionen oder in Kombination, um Aromen, Nährstoffe sowie die Konsistenz der Lebensmittel beizubehalten. Dank des abnehmbaren Wassertanks und der Entkalkungsfunktion, ist der Garraum leicht zu reinigen.

Chef Menü Rezepte COF

33 voreingestellte Rezepte: Perfekt für die Zubereitung von Fleisch,- Fisch- und vegetarischen Gerichten, aber auch Desserts, Brot und Pizza.

Inklusive Zubehör COF

Umfassendes Sortiment an Zubehör im Lieferumfang, um traditionelle Kochmethoden mit Dampf und Heißluftfritteuse auszuprobieren.