

COF01WHEU

Kategori	Tilberedelse
Produktserien	Benkeplate kombiovn
Type	Frittstaende Kombidampovn
Version	EU
EAN-kode	8017709333843



Estetisk linje

Estetikk	50's Style	Knapper, farge	Sølv
Serie	I/R	Åpnespak tankmateriale	Plast
Farge	Hvit	Åpnespak tankfarge	Hvit
Finish	Blank	Innvendig lag tankmateriale	Rustfritt stål
Estetikk	50-talls stil	Tank materiale	Plast
Dekorasjon / spesialfarge	I/R	Tankfarge	Gjennomsiktig med en matt side
Samarbeid	I/R	Håndtak tankmateriale	Plast
Innfatning, farge	Hvit	Farge tankhåndtak	Grå
Kabinett, materiale	Plast	Basis material	Plast
Dørmateriale	Plast	Basisfarge	Matt grå
Vindusmateriale	Glass med polert plastramme	Pohjan viimeistely	Matt
Vindusfarge	Røkt	Sklisikkert fotmateriale	Gummi
Håndtak materiale	Aluminium	Type of logo	Applied
Farge på håndtak	Polert krom	Cable colour	Grey
Bryterknopper farge	Polert krom	Decorated / Special	NA
Knapper, materiale	Plast		

Kontroller

Display	Ja	Antall knapper	2
Displayteknologi	LCD-farge	START/STOP button	Yes
Antall kontroller	Knapper, Kontrollbrytere	SET button	Yes
Antall betjeningsbrytere	2		

Tekniske egenskaper

Capacity	30 L	Dobbeltvifte	1
Antall hyller	3	Grillelement - effekt	900 W
Type hyller	Metalstativer	Nedre varmeelement, effekt	700 W
Temperaturkontroll	Elektronisk	Antall lamper	1
Laveste temperatur	40 °C	Lystype	Halogen
Maksimumstemperatur	230 °C	Lys tennes når dør åpnes	Ja
Timer max value	13 H (Only with pure steam function), 5 H	bruker utskiftbare lys	Ja
Tank kapasitet	0,8 l	Dør åpning type	Standard åpning
Discharge water tank	0,4 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Avtagbar vannbeholder	Ja	Antislip feet	Yes
Vann opplasting	Manuell	Detachable cord	Yes
Materiale ovnsrom	Emaljert		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10
Meny Tradisjonell matlaging	Statisk, vifteassistert, grill, vifteassistert bunn, luftfrityr, varm, tining
Meny Dampkoking	Ren damp (100%), kombidamp + vifteassistert, kombidamp + vifteassistert grill
Chef-meny	Kjøtt og fjærfe, fisk og skalldyr, grønnsaker og sideretter, kaker og søtbakst, brød/pizza og paier
Nr. automatiske oppskrifter	33
Statisk funksjon	Ja
Vifteassistert funksjon	Ja
Grillfunksjon	Ja
Bunn vifteassistert funksjon	Ja
Luftfrityrfunksjon	Ja
Varmefunksjon	Ja
Tinefunksjon	Ja
Rendampfunksjon	Ja (100%)
Kombidamp + vifteassistert funksjon	Ja (20- 70%)
Kombidamp + vifteassistert grillfunksjon	Ja (20- 70%)
Alarm tom vanntank	Ja
Avkalkingsalarm	Ja
Tidsur	Elektronisk
Betjeningslås / barnesikring	Ja
Andre funksjoner	Klokkeinnstilling, klokkeformat 12/24T, temperatur-/vektmåleenhet, lydsignal AV/PÅ, lysstyrkenivå, ECO-display, vannhardhet
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja
Lydalarm etter brygging	Valgfritt

Standardtilbehør

Grill rack stainless steel	1	Stainless steel perforated tray	1
Enameled tray	1		

Elektrisk tilkobling

Støpseltype	(F;E) Schuko	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Effekt	1800 W	Lengde på ledning	1 m
Spennning	220-240 V		

Logistisk informasjon

produkt Bredde	500 mm	Emballert produktdybde	650 mm
Produktdybde	510 mm (med håndtak)	Pakket produkthøyde	478 mm
Produkt Høyde (mm)	400 mm	Nettovekt (kg)	17.500 kg
Dimensjoner, emballert produkt	BxDxH 500x510x400 mm	Totalvekt (kg)	26.200 kg
Bredde pakket produkt	575 mm		

Alternative products



COF01BLEU

Farge: Sort



COF01CREU

Farge: Creme



COF01PGEU

Farge: Pastel Grønn



COF01PBEU

Farge: Pastellblå



COF01RDEU

Farge: Rød

Benefit (TT)

Multi Cooking 3 Meny COF

10 funksjoner i én: Velg mellom tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, dampkoking og automatiske programmer som airfrying, opptining og holde maten varm.

Dampsystem COF

Ren damp- eller kombifunksjon for å holde på smak og næringsstoffer. Enkel rengjøring takket være avtakbar vanntank og avkalkingsfunksjon.

Chef Menu recipes COF

33 automatiske oppskrifter: Perfekt tilberedning av retter med kjøtt, fisk og grønnsaker, samt desserter, brød og pizza.

Easy cleaning COF

Enkel rengjøring takket være dampfunksjon, avtakbare deler og avkalkingsfunksjon.

Accessories included COF

Komplett med tilbehør for å eksperimentere med tradisjonelle tilberedningsmetoder sammen med damp og frityrsteking.

Galileo technology COF

Galileo MultiCooking-teknologien revolusjonerer ovnene fra innsiden takket være profesjonelle algoritmer som kombinerer tradisjonell matlaging med damp i en kompakt design.