

COF01WHEU

Categorie	Cooking
Familie	Vrijstaande combi stoomoven
Type	Countertop Combi Steam Oven
Version	EU
EAN-code	8017709333843



Design

Esthetiek	Jaren 50	Buttons Colour	Silver
Series	NA	Opening lever tank material	Kunststof
Kleur	Wit	Opening lever tank color	Wit
Gedecoreerd/ Speciale kleur	NA	Internal layer tank material	RVS
Afwerking	Glanzend	Tank material	Kunststof
Esthetiek	50s Style	Tank color	Transparent with one matt side
Samenwerkingen	NA	Handle tank material	Kunststof
Kleur behuizing	Wit	Handle tank color	Grijs
Materiaal behuizing	Kunststof	Basis materiaal	Kunststof
Door material	Kunststof	Kleur onderkant	Matt grey
Deur raam materiaal	Glass with polished plastic frame	Base finishing	Matt
Deur raam kleur	Smoked	Non-slip feet material	Rubber
Materiaal handvat	Aluminium	Type of logo	Applied
Kleur handvat	Polished chrome	Cable colour	Grijs
Knobs color	Polished chrome	Decorated / Special	NA
Buttons Material	Plastic		

Bediening

Display	Ja	N° buttons	2
Display technology	LCD colour	START/STOP button	Ja
Type of controls	Toetsen, Control knobs	SET button	Ja
No. of controls	2		

Technische specificaties

Capacity	30 L	N. of fans	1
No. of shelves	3	Grillelement - stroom	900 W
Shelves type	Metal racks	Lower heating element power	700 W
Temperature control	Electronic	No. of lights	1
Minimum Temperature	40 °C	Light type	Halogen
Maximum temperature	230 °C	Light when door is opened	Ja
Timer max value	13 H (Only with pure steam function), 5 H	User-replaceable light	Ja
Tank capacity	0,8 l	Door opening type	Standard opening
Discharge water tank	0,4 l	Total no. of door glasses	3
Removable Water Container	Ja	Antislip feet	Ja
Water loading	Tray, manual	Detachable cord	Ja
Cavity material	Enameled		

Programma's / functies

No. of cooking functions	10
Menu Traditioneel koken	Static, Fan-assisted, Grill, Bottom fan-assisted, Air fry, Warm, Defrost
Menu Steam cooking	Zuivere stoom (100%), Combi-stoom + ventilatorondersteuning, Combi-stoom + grill met ventilatorondersteuning
Chef Menu	Vlees en gevogelte, Vis en schaaldieren, Groenten en bijgerechten, Taarten en zoetigheden, Brood / pizza en taarten
N° automatic recipes	33
Static function	Ja
Fan-assisted function	Ja
Grillfunctie	Ja
Onderste ventilatorondersteunde functie	Ja
Airfry-functie	Ja
Warm function	Ja
Defrost function	Ja
Pure steam function	Ja
Combi steam + fan-assisted function	Yes (20-70%)
Combi steam + fan-assisted grill function	Ja
Empty water tank alarm	Ja
Decalcification alarm	Ja
Timer	Electronic
Controls Lock / Child Safety	Ja
Other options	Clock setting, Clock format 12/24H, Unit measure temperature/weight, Acoustic signals ON/OFF, Brightness level, ECO Display, Water hardness
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja
Sound signals	Opzionale

Meegeleverde accessoires

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

Elektrische aansluiting

Stekker	(F;E) Schuko	Frequentie (Hz)	50/60 Hz
Stroom	1800 W	Power supply cable length	1 m
Voltage	220-240 V		

Logistieke informatie

Breedte	500 mm	Diepte verpakt product (mm)	650 mm
Diepte	510 mm (with handle)	Hoogte verpakt product (mm)	478 mm
Hoogte	400 mm	Netto gewicht (kg)	19,000 kg
Product dimensies	WxDxH 500x510x400 mm	Bruto gewicht (kg)	26,200 kg
Breedte verpakt product	575 mm		

Alternative products



COF01BLEU

Kleur: Zwart



COF01CREU

Kleur: Crème



COF01PGEU

Kleur: Watergroen



COF01PBEU

Kleur: Pastelblauw



COF01RDEU

Kleur: Rood

Benefit (TT)

Multi Cooking 3 Menu COF

Veelzijdig en multifunctioneel: kies uit traditionele kookfuncties, met stoom en automatische programma's, inclusief Airfry, ontdooien en warmhouden.

Stoomsysteem COF

Stoomfuncties alleen of in combinatie om smaken en voedingsstoffen vast te houden. Eenvoudig schoon te maken dankzij afneembaar waterreservoir en ontkalkingsfunctie.

Chef Menu recepten COF

33 Ingebouwde recepten: kook vlees-, vis- en groentegerechten, maar ook desserts, brood en pizza tot in de perfectie.

Eenvoudig schoonmaken COF

Moeiteloos schoonmaken dankzij de stoomfunctie, verwijderbare geleiders en accessoires, en ontkalkingsfunctie.

Accessories included COF

Complete range of in-pack accessories, to experiment traditional cooking preparations, with steam and Air fry

Galileo technology COF

Galileo Multicooking technology: innovative airflow patterns and professional algorithms for outstanding results in a compact design