

Combiné MAESTRO 36L

CP1395E-S



Le plaisir de cuisiner, simplement.

- Porte abbatante
- Grande capacité 36L
- Technologie Omnisense : balance électronique et capteur d'humidité
- Grand écran LCD
- Fonction maintien au chaud
- Cuisson vapeur
- Cuisson croustillante

SAMSUNG

Combiné MAESTRO

CP1395E-S

Caractéristiques

Caractéristiques

Fonction du modèle.....	Combiné
Capacité (en litres).....	36
Puissance restituée (Watts - IE705).....	900 Watts
Triple système de diffusion Micro-ondes.....	TDS
Niveaux de puissance Micro-ondes.....	7
Puissance absorbée :	
Micro-ondes (Watts).....	900 Watts
Gril (Watts).....	1 500 Watts
Chaleur tournante.....	2050 Watts
Thermostat chaleur tournante.....	40° à 230°C
Nature de la cavité.....	Céramique Émail

Programmeur et fonctions

Technologie OmniSense.....	•
Balance Electronique (200gr/2Kg).....	•
Capteur d'humidité.....	•
Ecran LCD.....	•
Langue.....	Français
Minuteur de cuisson.....	99 min / 10 heures
Fonction et accessoire «Crusty Cook».....	5 programmes
Fonction et accessoire de nettoyage vapeur «Steam Clean».....	•
Fonction et accessoire «Power Steam».....	5 programmes
Cuisson automatique «Sensor cook».....	25 programmes
Décongélation automatique «Sensor Defrost».....	6 programmes
Départ instantané / Touche 30 sec.....	•
Horloge 12/24 heures.....	•
Verrouillage enfant (sécurité).....	•
Rappel sonore en fin de cuisson.....	•
Plateau tournant débrayable.....	-

Performances

Plateau tournant (cm).....	36 cm, lavable au lave-vaisselle
Nature du plateau.....	verre
Guide d'utilisation.....	1
Livre de recettes.....	1
Accessoire Pro Steam (vapeur+crusty).....	1
Grand plat croustillant (32,5cm).....	1
Plateau de décongélation.....	1
Clayette (cuisson sur 2 niveaux).....	2 : 1 haute + 1 basse
Rack amovible.....	1
Accessoire de nettoyage vapeur.....	1

Disponibilité

Avril 2009

Spécifications techniques

Alimentation.....	230 V ~ 50 Hz
Largeur (mm).....	520 / 618
Hauteur (mm).....	403 / 466
Profondeur (mm).....	453 / 550
Poids (kg).....	25 / 29
Coloris.....	Silver
Code EAN.....	8 8089 9382 4427

Technologie OMNISENSE

Capteurs de poids et d'humidité

Pour la première fois, profitez d'une balance électronique intégrée, couplée avec un capteur d'humidité.

Les 25 programmes automatiques s'adaptent au poids exact de vos aliments, dont la cuisson est recalculée en permanence grâce au capteur d'humidité pour un résultat toujours à la hauteur de vos espérances.

Balance électronique

Demandez lui le poids de vos aliments

Équipé d'une balance électronique intégrée, vous pouvez aussi peser vos aliments grâce à la touche dédiée sur le bandeau de commande.



Fonction maintien au chaud

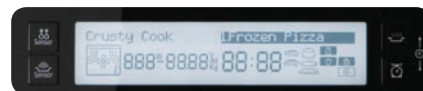
Prenez votre temps!

Un accès direct à la fonction maintien au chaud permet à MAESTRO de garder votre plat au chaud (70°C) jusqu'à une demi-heure après la cuisson.

Grand écran LCD

Enfin de la visibilité.

Grâce à son large écran LCD, visualisez toutes les informations sur vos programmes sélectionnés. Il affiche le poids précis de vos aliments, la durée de cuisson préconisée et restante, ainsi que les accessoires conseillés pour vous garantir un résultat optimal.



Accessoire multi-cuisson

Le CP1395EST est fourni avec une cloche vapeur 2-en-1 permettant une cuisson vapeur savoureuse ou une utilisation en plat croustillant.



Fonction Power Steam

Cuisson à la vapeur des légumes, du riz, etc... Grâce au bol vapeur et à des algorithmes adaptés.



Fonction Crusty Cook

Cuisson Crusty Cook : Pour des pâtes à tarte ou pizzas croustillantes.

