



**La cuisson à la vapeur** – Grâce à un débitmètre qui garantit la bonne quantité d'eau et un séparateur qui sépare la vapeur pure de l'eau de condensation, seule la vapeur peut pénétrer dans la chambre de cuisson. Cela garantit que les aliments sont cuits à la vapeur.



**Le système rails sortants** – Le système de rails sortants, selon les modèles, permet de faire coulisser grilles et plats dans le plus grand confort.



**Donnez une nouvelle Jeunesse à vos plats** – Ce mode est utilisé pour réchauffer délicatement les plats déjà cuits. L'utilisation de la vapeur permet de ne rien perdre de la qualité des aliments. Le goût et la texture sont préservés et le plat semble avoir été cuit de fraîche date.



Fr. 3'290.–  
TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

## Description

<b>Application</b>	ménager
<b>Pose libre/ encastrable</b>	encastrable
<b>Couleur</b>	inox noir brossé Black Steel
<b>Commande</b>	navigation intuitive par boutons et écran tactile; 2 boutons rotatifs
<b>Display</b>	écran couleur TFT rétro-éclairé 6 pouces
<b>Programmes automatiques</b>	Oui
<b>Nombre de programmes</b>	160

### Programmes spéciaux

cuisson par étapes (enchaîner à la suite 3 modes de cuisson); mode favoris pour enregistrer vos 10 recettes; fonction rajout durée en fin de cuisson; mode professionnel / manuel; mode automatique / assistant; cuisson 100% vapeur injectée au travers de 4 flux d'air à intervalles réguliers; programmes définis par l'utilisateur

**Nombre de fonctions** 20

### Description fonctions

Air pulsé, Air pulsé + Chaleur de sol (Pizza), Chaleur de voûte + Chaleur de sol, Grand gril, Gril, Gril + Ventilateur, Chaleur de voûte, Chaleur de sol, Convection + Chaleur de sol, Rôtissage de Pro, Air pulsé ECO, Vapeur, Vapeur température basse, Sous-vide, Air pulsé + dens vap 1/2/3, Chauffe-assiette, Chauffer, Régénérer, Décongélation, Préchauffage rapide, Nettoyage vapeur

**Système air chaud avec 5 arrivées d'air** oui

<b>Nettoyage</b>	détartrage automatique; nettoyage SteamClean
<b>CoolDoor</b>	Oui
<b>Type de porte</b>	fermeture amortie; intérieur de la porte plein verre
<b>Nombre de vitres</b>	4
<b>Générateur de vapeur</b>	oui
<b>Raccordement d'eau</b>	réservoir d'eau 1,3 l
<b>Réglage de la dureté de l'eau</b>	oui
<b>Rails</b>	télescopiques 1 niveau
<b>Nombre de gradins de cuisson</b>	4
<b>Minuterie</b>	oui
<b>Éclairage</b>	oui
<b>Départ différé</b>	oui
<b>Matériau cuve intérieure</b>	émail

▲ Distribution sélective des modèles. Exclusivement réservé aux partenaires contractuels.

## Données techniques

<b>Norme largeur</b>	60 cm
<b>Classe énergétique</b>	A+
<b>Capacité nette totale</b>	50 l

**Combi Steam CRAFT ▲ - OCS 8487 BB**

<b>Plage de température</b>	°C	30 – 230
<b>Raccordement</b>		230 V, PN
<b>Fréquence</b>		50 Hz
<b>Courant</b>		16 A
<b>Puissance</b>		2'900 W
<b>Câble de raccordement</b>		Oui; 1,50 m
<b>Poids</b>	kg	Net: 43,50, Brut: 48,20
<b>Appareil</b>	mm	Hauteur: 458 – Largeur: 597 – Profondeur: 547
<b>Emballage inclus</b>	mm	Hauteur: 550, Largeur: 660, Profondeur: 700
<b>Hauteur de niche</b>		EURO 450 mm
<b>Niche</b>	mm	Hauteur: 450, Largeur: 560, Profondeur: 550, Largeur (max): 568
<b>EAN</b>		3838782425042

**Accessoires inclus**

<b>453262</b>	Bac gastro GN 5/6 , 45.4 × 32.5 x 4 cm	105.–
<b>453238</b>	Bac gastro GN 5/6 perforé, 45.4 × 32.5 x 4 cm	95.–
<b>442436</b>	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x1.5cm	40.–
<b>495912</b>	Grill Premium, inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160.–

**Autres accessoires inclus**

Sonde culinaire; bandelettes de test pour dureté de l'eau

**Accessoires**

<b>464569</b>	Bac gastro perforé, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–
<b>464571</b>	Bac gastro perforé GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–
<b>442727</b>	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x5.4cm	65.–
<b>242138</b>	Plat en verre, 45.6 × 36 cm	85.–

