



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.



Fours de capacité extra large – Les fours de 60 cm sont extra larges, leur volume peut aller jusqu'à 73 litres et une cuisson simultanée sur cinq niveaux est possible. Le four combiné d'un volume de 50 litres permet la cuisson sur trois niveaux simultanément.



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


 123
 Multi-stage
 cooking


Fr. 4'190.–

TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

Description

Application	ménager
Pose libre/ encastrable	encastrable
Couleur	verre noir nacré
Commande	interactif; digital
Display	écran couleur TFT rétro-éclairé 6 pouces
Nombre de programmes	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 22

Type de chauffage

cuisson vapeur; voûte; convection naturelle; régénération; décongélation; vapeur/ Degré près; préchauffage; chaleur tournante et vapeur; rôtissage automatique; chaleur tournante; gril; sole; chauffe-assiettes; maintien au chaud; gril simple et double; sole ventilée; gril ventilé; chaleur tournante et sole; ECO chaleur tournante

Système air chaud avec 5 arrivées d'air	oui
Nettoyage	détartrage automatique; nettoyage SteamClean
CoolDoor	Oui

Type de porte	fermeture/ouverture amortie; intérieur de la porte plein verre; verre complètement amovible
Nombre de vitres	4
Rails	télescopiques 3 niveaux
Nombre de gradins de cuisson	5
Minuterie	oui
Éclairage	oui; double éclairage halogène
Départ différé	oui
Matériau cuve intérieure	revêtement en émail ultra lisse
▲ Distribution sélective des modèles. Exclusivement réservé aux partenaires contractuels.	

Données techniques

Norme largeur	60 cm
Classe énergétique	A+
Capacité nette totale	73 l
Plage de température	°C 30 – 230
Raccordement	400 V, 3LNPE
Fréquence	50 Hz
Courant	10 A
Puissance	3'400 W

Combi Steam Elements ▲ - OCS 8678GH

Câble de raccordement	Oui; 1,50 m
Poids	kg Net: 51,10, Brut: 56,30
Pieds réglables	oui
Appareil	mm Hauteur: 595 – Largeur: 595 – Profondeur: 546
Emballage inclus	mm Hauteur: 700, Largeur: 660, Profondeur: 700
Niche	mm Hauteur: 590, Largeur: 560, Profondeur: 550
EAN	7609999110795

Accessoires inclus

495912	Grill Premium, inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160.–
442436	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x1.5cm	40.–
442727	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x5.4cm	65.–
453262	Bac gastro GN 5/6 , 45.4 × 32.5 x 4 cm	105.–
453238	Bac gastro GN 5/6 perforé, 45.4 × 32.5 x 4 cm	95.–
464571	Bac gastro perforé GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–
464569	Bac gastro perforé, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–

Autres accessoires inclus

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

