

**Combi Steam CRAFT ▲ - OCS 8687 A1**


**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.



**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.



Fr. 3'590.–

TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

**Description**

<b>Application</b>	ménager
<b>Pose libre/ encastrable</b>	encastrable
<b>Couleur</b>	noir graphite mat
<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
<b>Programmes spéciaux</b>	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
<b>Nombre de fonctions</b>	20
<b>Description fonctions</b>	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
<b>Système air chaud avec 5 arrivées d'air</b>	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; verre complètement amovible
<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 2 niveaux
<b>Nombre de gradins de cuisson</b>	5
<b>Minuterie</b>	oui
<b>Éclairage</b>	oui; double éclairage halogène
<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+

**Combi Steam CRAFT ▲ - OCS 8687 A1**

<b>Capacité nette totale</b>	73 l
<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>	3'400 W
<b>Câble de raccordement</b>	Oui; 1,50 m
<b>Poids</b>	kg Net: 51,10, Brut: 56,30
<b>Pieds réglables</b>	oui
<b>Appareil</b>	mm Hauteur: 597 – Largeur: 597 – Profondeur: 547
<b>Emballage inclus</b>	mm Hauteur: 700, Largeur: 660, Profondeur: 700
<b>Hauteur de niche</b>	EURO 600 mm
<b>Niche</b>	mm Hauteur: 590, Largeur: 560, Profondeur: 550, Largeur (max): 568

**EAN** 3838782681295

**Accessoires inclus**

<b>495912</b>	Grill Premium, inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160.–
<b>442436</b>	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x1.5cm	40.–
<b>442727</b>	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x5.4cm	65.–
<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.–

**Autres accessoires inclus**

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

**Accessoires**

<b>242138</b>	Plat en verre, 45.6 × 36 cm	85.–
<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.–

