



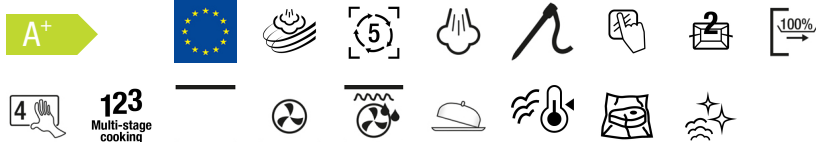
La cuisson à la vapeur – Grâce à un débitmètre qui garantit la bonne quantité d'eau et un séparateur qui sépare la vapeur pure de l'eau de condensation, seule la vapeur peut pénétrer dans la chambre de cuisson. Cela garantit que les aliments sont cuits à la vapeur.



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

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

Nettoyage	détartrage automatique; nettoyage SteamClean
CoolDoor	Oui
Type de porte	fermeture amortie; intérieur de la porte plein verre; verre complètement amovible
Nombre de vitres	4
Générateur de vapeur	oui
Raccordement d'eau	réservoir d'eau 1,3 l
Réglage de la dureté de l'eau	oui
Rails	télescopiques 2 niveaux
Nombre de gradins de cuisson	5
Minuterie	oui
Éclairage	oui; double éclairage halogène
Départ différé	oui
Matériau cuve intérieure	émail

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

Données techniques

Norme largeur	60 cm
Classe énergétique	A+

Combi Steam CRAFT ▲ - OCS 8687 BB

Capacité nette totale	73 l
Plage de température	°C 30 – 230
Raccordement	230 V, PN
Fréquence	50 Hz
Courant	16 A
Puissance	3'400 W
Câble de raccordement	Oui; 1,50 m
Mode veille	oui
Poids	kg Net: 51,10, Brut: 56,30
Pieds réglables	oui
Appareil	mm Hauteur: 597 – Largeur: 597 – Profondeur: 547
Emballage inclus	mm Hauteur: 700, Largeur: 660, Profondeur: 700
Hauteur de niche	EURO 600 mm
Niche	mm Hauteur: 590, Largeur: 560, Profondeur: 550, Largeur (max): 568

EAN 3838782425059

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.–

Autres accessoires inclus

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

Accessoires

242138	Plat en verre, 45.6 × 36 cm	85.–
464569	Bac gastro perforé, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–
464571	Bac gastro perforé GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–

