



Dampfgaren – Dank einem Durchflussmesser, der die korrekte Wassermenge sicherstellt, und einem Abscheider, in dem reiner Dampf und Kondenswasser voneinander getrennt werden, gelangt garantiert nur Dampf in den Garraum. So werden die Lebensmittel schonend gedämpft und nicht gekocht.



System für ausziehbare Roste – Das System der ausziehbaren Schienen erlaubt es Ihnen, den Rost oder das Blech ganz einfach herausziehen. An den Innenwänden bleibt nichts haften.



Regenerieren – Dieser Modus dient zum schonenden Aufwärmen von Gerichten mittels Dampf und ganz ohne Qualitätsverlust. Geschmack und Struktur bleiben erhalten – alles schmeckt wie frisch gekocht. Es können sogar mehrere Gerichte gleichzeitig regeneriert werden.

Fr. 3'190.–
Inkl. MwSt. / ohne vRB Fr. 10.81

A⁺

Beschreibung

Anwendung	Haushalt
Stand/Einbau	Einbaugerät
Farbe	schwarz gebürsteter Black Steel-Edelstahl
Steuerung	intuitive Tasten- und Touchscreen-Navigation; 2 Drehknöpfe
Display	6-Zoll hinterleuchtetes TFT-Farbdisplay
Automatische Programme	Ja
Anzahl Programme	160
Sonderprogramme	Schrittweise kochen (3 Garmodi in der Reihenfolge verketteten) Favoriten-Modus zum Speichern Ihrer 10 Lieblingsrezepte Funktion Zeitverlängerung am Ende des Garvorgangs; Professioneller/manueller Modus; Automatik/Assistenzmodus; 100 % Dämpfen in regelmäßigen Zeitabständen durch 4 in den Garraum injizierte Luftströme; Benutzerdefinierte Programme
Anzahl Funktionen	20
Beschreibung Funktionen	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
Heizungstyp	Dämpfen; Oberhitze; Natürliche Konvektion; Regeneration; Auftauen; Dampf auf Grad genau; Vorwärmen; Bratautomatik; Heissluft; Grill; Unterhitze; Heissluft und Dampf; Einfach- und Doppelgrill; Belüftete Unterhitze; Belüfteter Grill; Heissluft und Unterhitze; ECO-Heissluft
Heissluftsystem mit 5 Lufteinlässen	Ja
Reinigung	Entkalkungsautomatik; SteamClean-Reinigung

CoolDoor	Ja
Türtyp	Gedämpfte Schliessung; Innentüre Vollglas
Anzahl Gläser	4
Dampferzeuger	Ja
Wasseranschluss	Wassertank 1,3 l
Wasserhärte Einstellung	Ja
Schienen	Teleskopisch 1-Ebene
Anzahl Backebenen	4
Timer	Ja
Beleuchtung	Ja
Material Innenbehälter	Emaillie
▲ Selektiver Modellvertrieb. Exklusiv nur an Vertragspartner lieferbar.	

Technische Daten

Breitennorm	60 cm
Energieeffizienzklasse	A+
Nutzhalt Gesamt	50 l
Temperaturbereich	°C 30 – 230
Anschluss	230 V, PN
Frequenz	50 Hz
Strom	16 A
Leistung	2'900 W
Anschlusskabel	Ja; 1,50 m

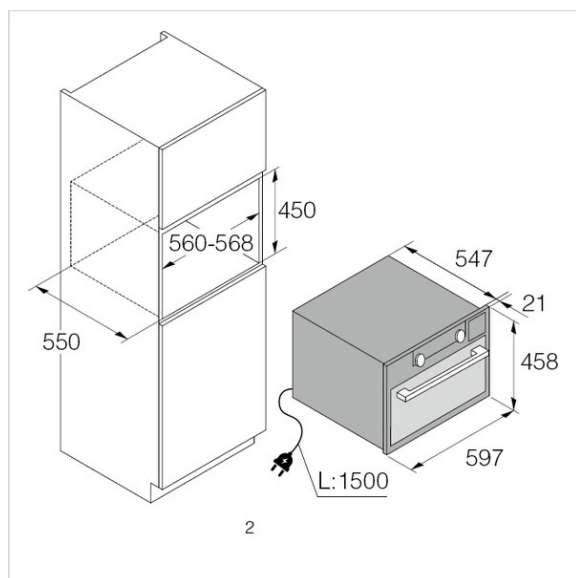
Combi Steamer CRAFT ▲ - OCS 8487 B

Gewicht	kg	Netto: 43,50, Brutto: 48,20
Gerät	mm	Höhe: 458 – Breite: 597 – Tiefe: 547
Nischenhöhe		EURO 450 mm
Nische	mm	Höhe: 450, Breite: 560, Tiefe: 550, Breite (max.): 568
EAN		3838782145315

Weiteres inbegriffenes Zubehör

Temperatur Sonde; Teststreifen für Wasserhärte; 1 Auffangschale; 1 Tiefauffangschale; 1 Gitter mit einer Sicherheitssperre; 1 Gastronorm-Schublade, 1/1GN, aus Edelstahl, 18/10, perforiert; 1 Gastronorm-Schublade, 1/1GN, aus Edelstahl, 18/10, geschlossen

OCS8487B 1 Skizze



OCS8487B 2 Skizze

