

Combi Steam Micro-ondes 5 in 1, CRAFT ▲ - OCSM 8487 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.



Cuisson Multiphase – La cuisson multiphase vous permet de combiner jusqu'à trois fonctions en une seule cuisson. Sélectionnez différentes fonctions et réglages pour composer le mode de cuisson qui à votre préférence.



Des portes ultra Froides avec ouverture et fermeture amorties – Les portes du four ont été conçues pour assurer une sécurité maximale avec quatre verres de sécurité et trois couches qui réfléchissent la chaleur. Pour plus de confort, les charnières de porte sont équipés d'amortisseurs intégrés pour une ouverture/fermeture amortie.



Fr. 4'690.–
TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

Description

Application	ménager
Pose libre/ encastrable	encastrable
Couleur	noir graphite mat
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	143
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	26
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, Micro-ondes, Micro-ondes+air pulsé, Micro-ondes+gril avec ventilateur, 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	nettoyage SteamClean
CoolDoor	Oui
Type de porte	fermeture amortie; intérieur de la porte plein verre
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
Nombre de gradins de cuisson	4
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
Capacité nette totale	50 l
Plage de température	°C 30 – 230

Combi Steam Micro-ondes 5 in 1, CRAFT ▲ - OCSM 8487 A1

Niveau de puissance	W	Min.: 90, Max.: 1'000
Raccordement		230 V, PN
Fréquence		50 Hz
Courant		16 A
Puissance		2'600 W
Câble de raccordement		Oui; 1,50 m
Poids	kg	Net: 39, Brut: 42
Pieds réglables		oui
Appareil	mm	Hauteur: 458 – Largeur: 597 – Profondeur: 547
Niche	mm	Hauteur: 450, Largeur: 560, Profondeur: 550, Largeur (max): 568
EAN		3838782681318

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.–
242138	Plat en verre, 45.6 × 36 cm	85.–

Autres accessoires inclus

bandelettes de test pour dureté de l'eau

Accessoires

464569	Bac gastro perforé, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–
464571	Bac gastro perforé GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–

