



Four combiné avec vapeur

OCS64GSH

140350

Classe énergétique : A++

Craft

Série 6

Installation: Encastrable

Inox noir brossé Black Steel

Four combiné à vapeur

Volume du four: 51 l

Rails télescopiques totalement extensibles sur 1 niveau

Construction et performance

- Type de four: Four combiné à vapeur
- Température maximale : 250 °C
- Plage de température vapeur : 30 -100°C

Usage et flexibilité

- Éclairage du four: Au-dessus et sur le côté
- Volume du réservoir d'eau: 1.2 l
- Glissières: Glissières télescopiques totalement extensibles sur 1 niveau
- Grille du gril: 1 pièce(s)
- Plaques à pâtisserie et lèchefrite: 1 x bac vapeur perforé, 1 x bac vapeur non perforé, 1 x lèchefrite

Bandeau de commandes

- Écran tactile TFT couleur 6" et molette multifonctionnelle pour un accès facile aux fonctions du four et un aperçu de l'état de cuisson.
- Application ConnectLife pour le contrôle à distance, la surveillance et l'accès aux informations.

Programmes

- 36 fonctions : Chaleur tournante, Chaleur tournante ECO, Chaleur tournante sèche, Chaleur voûte + sole, Sole + voûte + vapeur, Voûte (30%) + sole (70%), Chaleur voûte + sole + ventilateur, Air Fry, Chaleur tournante + sole, Grand gril, Grand gril + ventilateur, Chaleur sole, Vapeur, Chaleur tournante + vapeur, Chaleur voûte + sole + ventilateur + vapeur, ProSteam, Sous-vide, Détartrage, Décongélation avec ventilateur, Décongélation à la vapeur, Réchauffage chaleur tournante, Maintien au chaud, Chauffe-assiettes, Pierres chaudes, Oshibori, Stérilisation, Séchage, Mise en conserve, Pasteurisation, Refroidissement rapide, Réduction vapeur, Déshydratation, Réchauffage, Régénération, Conservation, Sabbat.
- 127 programmes automatiques : choisissez un plat dans la liste des recettes préprogrammées, conçues pour rendre la cuisson facile et précise.
- Fonction de calibration de la température : garantit que la température réglée correspond à la température réelle dans le four, avec un écart minimal (max $\pm 1^{\circ}\text{C}$).
- Niveaux de vapeur précis : le four détecte la quantité d'aliments et ajuste automatiquement la quantité de vapeur.
- Flux d'air à 360°: température uniforme dans tout le four pour des résultats de cuisson parfaits, même sur plusieurs niveaux.
- Contrôle automatique de la vitesse du ventilateur pour un chauffage homogène et doux.
- Algorithmes intelligents assurant des températures et des niveaux de vapeur parfaits pour une cuisson saine, uniforme et savoureuse.
- Sonde de température au degré près
- Préchauffage rapide : chauffe rapide du four jusqu'à la température réglée.
- Fonction de réduction de vapeur : libération programmable de vapeur et d'humidité à intervalles définis pendant la cuisson ou la pâtisserie.

Design et installation

- Matériau de la porte : Vitrocéramique

- Couleur : Inox noir brossé Black Steel
- Pieds supports: 4 pieds ajustables
- Largeur minimale de la niche: 560 mm
- Hauteur minimale de la niche: 450 mm
- Profondeur (y compris l'espace devant le mur): 550 mm

Sécurité et entretien

- Système de ventilation: Refroidissement actif du four et des vitres de la porte
- Température de la porte : Porte tempérée
- Vitres de la porte lavables: Vitres de porte faciles à démonter pour les nettoyer
- Fonction nettoyage vapeur

Caractéristiques techniques

- Consommation en mode veille : 0.31 W
- Classe énergétique : A++
- Consommation d'électricité en chaleur tournante: 0.47 kWh
- Tension (V): 220-240 V
- Fusible: 16
- Fréquence : 50 Hz
- Temps nécessaire pour que l'appareil atteigne le mode ou la condition de faible consommation applicable : 15 min
- Consommation d'électricité en mode veille en condition de maintien de la connexion au réseau (affichage d'état excepté - WiFi activé) : 2 W
- Consommation d'électricité en mode veille - affichage d'état excepté : 0.5 W

Dimensions

- Hauteur: 458 mm
- Largeur: 597 mm
- Profondeur: 564 mm
- Longueur du câble de raccordement : 2000 mm
- Poids net : 35.3 kg

Information logistique

- Hauteur de l'emballage: 520 mm
- Largeur de l'emballage: 640 mm
- Profondeur de l'emballage: 695 mm
- Poids brut : 38.3 kg
- Code produit : 745629
- Code EAN : 3838782944635

