



## Combi-stoomoven met TFT display 6.0 (60 cm)



CS6612D

Black Steel

### Uitvoering

- ovenruimte inhoud: 73 liter
- klapdeur (soft-close)
- energielabel: A+
- waterreservoir in dashboard (1,3 l)

### Functies

- combinatie van stoom en hetelucht voor vlees, brood en andere gerechten
- 11 ovenfuncties: hetelucht, Eco-hetelucht, grote grill, kleine grill, grill + ventilator, onder- en bovenwarmte, onderwarmte en ventilator, onderwarmte, onderwarmte + hetelucht, bovenwarmte, pro roast
- 3 stoomfuncties: 100 °C, lage temperatuur en sous vide stomen
- 3 combinatiefuncties voor oven en steamer • regeneratiefunctie voor het professioneel opwarmen van gerechten zonder uitdrogen
- snel voorverwarm-, warmhoud-, bordenwarm- en ontdooifunctie
- 131 automatische programma's (koken en ontdooien) incl. 12 sous vide programma's
- memoryfunctie met 3 geheugenplaatsen voor uw eigen favoriete bereiding
- culisensor met kerntemperatuurmeter
- meefase koken

### Bediening

- intuïtieve bediening door metalen draaiknoppen en interactieve touch control toetsen
- 6.0 inch kleuren TFT display
- grafische en tekstuele weergave van tijd, temperatuur en ovenfunctie met afbeeldingen van gerechten
- digitale timer
- programmeerbare bereidingstijd en eindtijd (uitgestelde start)
- oventemperatuur instelbaar per 5 °C, van 30 - 230 °C, voor stomen van 40 - 100 °C, bij sous vide op de graad nauwkeurig
- 5 inschuifniveaus, voor meerdere gerechten
- op 2 niveaus volledig uittrekbare telescoopgeleiding (stoombestendig) voor de bakplaten, grillroosters en stoomschalen

### Schoonmaakbaarheid

- easy clean emaille binnenruimte / gladde ovenwanden
- uitneembare binnenruit
- Steam Clean schoonmaaksysteem (weekt vuil los)
- automatische ont kalkindicatie

### Veiligheid

- koele ovendeur met 4 glaslagen
- kinderslot
- koelventilator

### Bijzonderheden

- inbouw mogelijk in: hoge kast, onder werkblad
- geen wateraansluiting nodig
- perfect te combineren met een of meerdere apparaten uit de ATAG Matrix-lijn

### Toebehoren

- 1 grillrooster
- 2 geëmailleerde bakplaten, 1 vlak en 1 diep
- 2 stoomschalen: 1x XL en 1x XL geperforeerd
- 1 culisensor

### Technische specificaties

- aansluitwaarde: 3,40 kW

