

## Atag CS6611D

Fabrikant: ATAG  
Model: CS6611D  
Beschikbaarheid: Leverbaar, 2 tot 4 werkdagen

**€2.299,00**  
Excl BTW: €1.900,00



De Atag CS6611D is een inbouw combi-stoomoven uitgevoerd in het roestvrijstaal. Dit inbouw model is voorzien van een inhoud van 73 liter en is eenvoudig te openen door middel van een klapdeur. Deze combi-stoomoven is eenvoudig in te bouwen, heeft een nishoogte van 59 centimeter en kan fraai gecombineerd worden met andere inbouwapparaten uit dezelfde serie. De Atag CS6611D heeft een zuinig energielabel A+. Standaard wordt er bij deze combi-stoomoven 1 rooster en 1 bakplaat meegeleverd.

### Intuïtieve bediening

De intuïtieve bediening van de oven gaat via de massief metalen draaiknoppen links en rechts van het display en de oplichtende toetsen onder het kleuren TFT scherm. Met de linkerknop wordt eenvoudig de hoofdfunctie gekozen. Hierdoor is er altijd een overzicht over alle functies en heeft u directe toegang tot de belangrijkste functies. Na het selecteren van de hoofdfunctie wordt het exacte programma gekozen met de rechterknop en vervolgens temperatuur en indien gewenst tijd ingesteld. De rechterknop is een draai-/drukknop. Draaien om de juiste waarde te kiezen, drukken om door te gaan naar de volgende instelling. De toetsen onder het display lichten op al naar gelang deze gebruikt kunnen worden voor een bepaalde instelling. Zo wordt u intuïtief door de bediening geleid.

### Soft-close

De deur van het apparaat is voorzien van een soft-close systeem. Dit betekent dat de deur zachtjes dichtgaat (vanaf 20 graden wordt de deur dichtgetrokken). Tussen 20 en 80 graden blijft de deur in de gekozen stand open staan. Een ruime oveninhoud geeft u maximale culinaire ruimte: op meerdere niveaus bakken of plek voor een groter gerecht. Ook met deze forse binnenruimte blijven de inbouwmaten binnen de perken.

### Automatische programma's

Naast alle mogelijke handmatige instellingen, hebben we voor een aantal populaire gerechten automatische programma's samengesteld. U kiest het programma uit het menu en het apparaat stelt alles zelf in. Het display toont u de functie, temperatuur en tijd.

### Culisensor

De perfecte cuisson van vlees of vis kan een aardige uitdaging zijn. Deze oven met culisensor is daarbij een betrouwbare hulp. De elektronische thermometer meet namelijk de kerntemperatuur van uw braadstuk of vis. Als de gewenste temperatuur bereikt is, is de perfecte cuisson een feit.

### Steam Clean

De ovens met een stoomgenerator hebben een Steam Clean schoonmaakprogramma. De vlekken worden losgestoomd en zijn na afloop van het programma met een doek eenvoudig weg te nemen.

**Product eigenschappen:**

Fysieke kenmerken	
Energielabel	A+
EAN	8715393181336
Gewicht	0.00 kg
Afmeting (HxBxD)	59.00cm x 59.70cm x 54.70cm

**Specificaties:**

<b>Belangrijkste specificaties</b>	
Nishoogte	60 cm
Type	Combi-stoomoven
Reiniging	Hydrolyse
Kleur	RVS
<b>Algemeen</b>	
Plaatsing apparaat	Inbouw
Gebruik	Huishoudelijk
Modellijn	Lijnmodel
<b>Eigenschappen</b>	
Netto inhoud totaal	73 liter
<b>Programma's en functies</b>	
Stoomfunctie wasmachine	Ja
<b>Comfort en ergonomie</b>	
Soft-Close	Ja
Binnenverlichting	Ja
Resttijdindicatie	Nee
<b>Bediening</b>	
Smart bediening	Nee
<b>Aansluitingen</b>	
Aansluitwaarde	3400 W
<b>Technisch</b>	
Minimale temperatuur	30°C
Maximale temperatuur	230°C
<b>Design</b>	
Basiskleur	RVS

<b>Onderhoud en reiniging</b>	
Type reinigingssysteem	Hydrolyse
<b>Prestaties en verbruik</b>	
Energieverbruik	0.94 kWh
<b>Zekerheid</b>	
Koele ovendeur	Ja

---

**Garantie:**

Garantieperiode: **(fabrieksgarantie)**

Servicecenter:

---

**ATAG**  
*we love to cook*

