Combi Steamer PREMIUM ▲ - OCS 56 BGHH

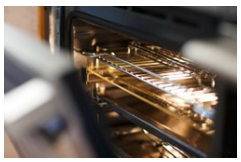
Schaftenholzweg 8
2557 Studen BE
Tel. 032 374 26 26
info@fors.ch

FORS
www.fors.ch





Einfaches Kochen mit mehrstufigem Garen – Mit ASKOs Kombi-Dampfgarern können Sie Dampf, Heissluft und Grillfunktion in ein und demselben Programm kombinieren. Dabei müssen Sie die unterschiedlichen Heizarten nicht umständlich selbst einstellen: Wählen Sie einfach ein Menü und drücken Sie Start – fertig!



Ultracool-Türen mit Soft-Close und -Opening Funktion – Die Backofentüren bieten maximale Sicherheit: Mit bis zu vierfacher Sicherheitsverglasung und einer dreifachen hitzereflektierenden Beschichtung. Für maximalen Komfort ist die Tür mit integrierten Dämpfern ausgestattet, die ein sanftes Schliessen und Öffnen ermöglichen.



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.

5 FORS GARANTIE

A++ | CR | EURO | 71 l | 100% | Auto | 1 | 4 | VACU | 123 Multi-stage cooking | wifi

Fr. 3'690.–
Inkl. MwSt. / ohne vRB Fr. 10.81

Beschreibung

Anwendung	Haushalt
Stand/Einbau	Einbaugerät
Farbe	Glasfront schwarz
Steuerung	intuitive Tasten- und Touchscreen-Navigation; 1 Drehknopf
Display	6-Zoll hinterleuchtetes TFT-Farbdisplay
Sicherheit	Ja; Kindersicherheit
Automatische Programme	Ja
Anzahl Programme	123

Sonderprogramme
Stufengaren, Vakuumgaren (sous-vide), Entkalken, Auftauen mit Umluft, Auftauen mit Dampf, Aufwärmen mit Heissluft, Warmhalten, Tellerwärmen, Heisse Steine, Oshibori, Sterilisieren, Dörren, Aufwärmen, Regenerieren, Einkochen, Sabbat-Modus

Anzahl Funktionen	34

Beschreibung Funktionen
Heissluft, ECO-Heissluft, trockene Heissluft, Ober- und Unterhitze, Ober- und Unterhitze mit Dampf, Oberhitze (30 %) + Unterhitze (70 %), Ober- und Unterhitze mit Umluft, AirFry, Heissluft + Unterhitze, Grossflächengrill, Grossflächengrill mit Umluft, Unterhitze, Dampf, Heissluft mit Dampf, Ober- und Unterhitze mit Umluft und Dampf

Reinigung	SteamClean-Reinigung
CoolDoor	Ja
Türtyp	Gedämpfte Schliessung; Innentüre Vollglas; Komplett abnehmbares Glas
Anzahl Gläser	4
Dampferzeuger	Ja
Wasseranschluss	Wassertank 1,2 l
Wasserhärte Einstellung	Ja
Schienen	Teleskopisch 1-Ebene
Anzahl Backebenen	5
Timer	Ja
Beleuchtung	Ja; doppelte Halogenbeleuchtung
Verzögerter Start	Ja
Material Innenbehälter	ultra-glatte Emaille-Beschichtung

▲ Selektiver Modellvertrieb. Exklusiv nur an Vertragspartner lieferbar.

Technische Daten

Breitennorm		60 cm
Energieeffizienzklasse		A++
Schnittstelle		WLAN
Nutzinhalt Gesamt		71 l
Temperaturbereich	°C	30 – 250

Combi Steamer PREMIUM ▲ - OCS 56 BGHH

Schaftenholzweg 8
2557 Studen BE
Tel. 032 374 26 26
info@fors.ch

FORS
www.fors.ch

Anschluss		400 V, 3LNPE
Frequenz		50 Hz
Strom		10 A
Leistung		3'600 W
Anschlusskabel		Ja; 1,50 m
Standby-Modus		Ja
Gewicht	kg	Netto: 42, Brutto: 45,20
Verstellbare Füsse		Ja
Gerät	mm	Höhe: 595 – Breite: 594 – Tiefe: 564
Inkl. Verpackung	mm	Höhe: 660, Breite: 640, Tiefe: 695
Nischenhöhe		EURO 600 mm
Nische	mm	Höhe: 590, Breite: 560, Tiefe: 550
EAN		7609999115936

Weiteres inbegriffenes Zubehör
Serienzubehör: 1 Gargutsensor, 1 perforierter Garbehälter, 1 nicht perforierter Garbehälter, 2 Backbleche und 1 Grillrost

Zubehör

907744	AirFry-Gitternetzkorb	34.10

