



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!



Regenerieren – Dieser Modus dient zum schonenden Aufwärmen von Gerichten mittels Dampf und ganz ohne Qualitätsverlust. Geschmack und Struktur bleiben erhalten – alles schmeckt wie frisch gekocht. Es können sogar mehrere Gerichte gleichzeitig regeneriert werden.



Kochen Schritt für Schritt – Mit Kochen Schritt für Schritt können Sie bis zu drei Funktionen in einem Kochprogramm kombinieren. Wählen Sie verschiedene Funktionen und Einstellungen aus, um ein Programm ganz nach Ihren Wünschen zu kreieren.



123
Multi-stage
cooking



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

Beschreibung

Anwendung	Haushalt
Stand/Einbau	Einbaugerät
Farbe	Perlgraues Glas
Steuerung	interaktiv; digital
Display	6-Zoll hinterleuchtetes TFT-Farbdisplay
Anzahl Programme	160
Sonderprogramme	Schrittweise kochen (3 Garmodi in der Reihenfolge verketteten) Favoriten-Modus zum Speichern Ihrer 10 Lieblingsrezepte; Funktion Zeitverlängerung am Ende des Garvorgangs; Professioneller/manueller Modus; Automatik/Assistenzmodus; 100 % Dämpfen in regelmässigen Zeitabständen durch 4 in den Garraum injizierte Luftströme; Benutzerdefinierte Programme
Anzahl Funktionen	22
Heizungstyp	Dämpfen; Oberhitze; Heissluft und Unterhitze; Natürliche Konvektion; Regeneration; Auftauen; Dampf auf Grad genau; Vorwärmen; Heissluft und Dampf; Bratautomatik; Heissluft; Grill; Unterhitze; Tellerwärmer; Warmhalten; Drehhitze; Einfach- und Doppelgrill; Belüftete Unterhitze; Belüfteter Grill; Drehhitze mit Dampf; ECO-Heissluft
Heissluftsystem mit 5 Lufteinlässen	Ja
Reinigung	Entkalkungsautomatik; SteamClean-Reinigung
CoolDoor	Ja
Türtyp	Gedämpfte Schliessung/Öffnung; Innentüre Vollglas; Komplett abnehmbares Glas

Anzahl Gläser	4
Dampferzeuger	Ja
Wasseranschluss	Wassertank 1,3 l
Wasserhärte Einstellung	Ja
Schienen	Teleskopisch 2-Ebene
Anzahl Backebenen	4
Timer	Ja
Beleuchtung	Ja; doppelte Halogenbeleuchtung
Verzögerter Start	Ja
Material Innenbehälter	ultra-glatte Emaille-Beschichtung
▲ Selektiver Modellvertrieb. Exklusiv nur an Vertragspartner lieferbar.	

Technische Daten

Breitenorm	60 cm
Energieeffizienzklasse	A+
Nutzhalt Gesamt	50 l
Temperaturbereich	°C 30 – 230
Anschluss	230 V, PN
Frequenz	50 Hz
Strom	16 A

Combi Steamer ELEMENTS ▲ - OCS 8478GG

Leistung	2'900 W
Anschlusskabel	Ja; 1,50 m
Gewicht	kg Netto: 40,10, Brutto: 44,80
Verstellbare Füße	Ja
Gerät	mm Höhe: 456 – Breite: 598 – Tiefe: 547
Inkl. Verpackung	mm Höhe: 550, Breite: 660, Tiefe: 700
Nische	mm Höhe: 450, Breite: 560, Tiefe: 550
EAN	3838782643002

Zubehör inbegriffen

495912	Grillrost Premium, Edelstahl, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160.–
442436	Backblech, Emaille, pyrolysefähig, 45.6×36x1.5cm	40.–
453262	Gastroschale GN 5/6, 45.4 × 32.5 x 4 cm	105.–
453238	Gastroschale GN 5/6 perforiert, 45.4×32.5x4 cm	95.–
464571	Gastroschale perforiert, GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–
464569	Gastroschale perforiert, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–

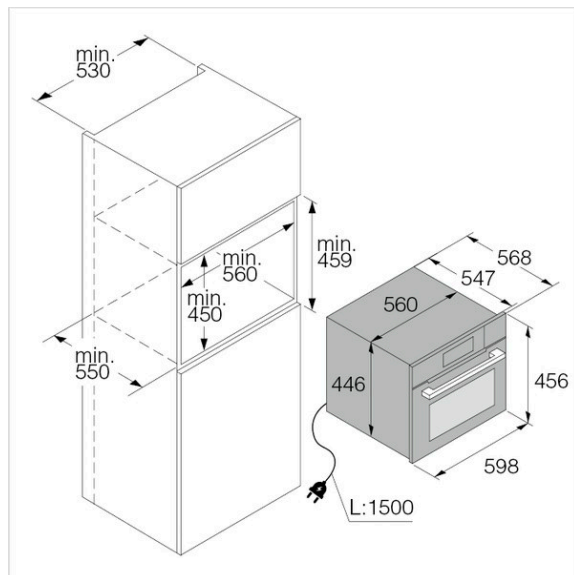
Weiteres inbegriffenes Zubehör

Temperatur Sonde; Teststreifen für Wasserhärte

Zubehör

442727	Backblech, Emaille, pyrolysefähig, 45.6×36x5.4cm	65.–
242138	Glasschale, 45.6 × 36 cm	85.–

OCS8478G 1 Skizze



OCS8478G 2 Skizze

