



**Le partage des tâches avec la cuisson par étapes** – Avec ASKO vous pouvez utiliser vapeur, air chaud et grill dans un seul et même programme ? Au lieu de régler les différents modes de cuisson par vous-même, il vous suffit de faire la sélection dans le menu et d'appuyer ensuite sur la touche Marche.



**Donnez une nouvelle jeunesse à vos plats** – Ce mode est utilisé pour réchauffer délicatement les plats déjà cuits. L'utilisation de la vapeur permet de ne rien perdre de la qualité des aliments. Le goût et la texture sont préservés et le plat semble avoir été cuit de fraîche date.



**Fours de capacité extra large** – Les fours de 60 cm sont extra larges, leur volume peut aller jusqu'à 73 litres et une cuisson simultanée sur cinq niveaux est possible. Le four combiné d'un volume de 50 litres permet la cuisson sur trois niveaux simultanément.



123  
Multi-stage  
cooking



Fr. 3'990.–

TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

**Description**

<b>Application</b>	ménager
<b>Pose libre/ encastrable</b>	encastrable
<b>Couleur</b>	verre noir nacré
<b>Commande</b>	interactif; digital
<b>Display</b>	écran couleur TFT rétro-éclairé 6 pouces
<b>Nombre de programmes</b>	160

**Programmes spéciaux**

cuisson par étapes (enchaîner à la suite 3 modes de cuisson); mode favoris pour enregistrer vos 10 recettes; fonction rajout durée en fin de cuisson; mode professionnel / manuel; mode automatique / assistant; cuisson 100% vapeur injectée au travers de 4 flux d'air à intervalles réguliers; programmes définis par l'utilisateur

**Nombre de fonctions** 23

**Description fonctions**

Air pulsé, Air pulsé ECO, Chaleur de voûte + sol, Air pulsé + Chaleur de sol (Pizza), Chaleur de sol, Chaleur de voûte, Gril, Grand gril, Gril + Ventilateur, Rôtissage de Pro, Vapeur, Vapeur température basse, Sous-vide, Air pulsé + intensité vapeur 1/2/3, Préchauffage rapide, Régénération, Chauffe-assiette, Décongélation, Maintien au chaud, Nettoyage vapeur

<b>Système air chaud avec 5 arrivées d'air</b>	oui
<b>Nettoyage</b>	détartrage automatique; nettoyage SteamClean
<b>CoolDoor</b>	Oui

<b>Type de porte</b>	fermeture/ouverture amortie; intérieur de la porte plein verre; verre complètement amovible
<b>Nombre de vitres</b>	4
<b>Générateur de vapeur</b>	oui
<b>Raccordement d'eau</b>	réservoir d'eau 1,3 l
<b>Réglage de la dureté de l'eau</b>	oui
<b>Rails</b>	téléscopiques 3 niveaux
<b>Nombre de gradins de cuisson</b>	5
<b>Minuterie</b>	oui
<b>Éclairage</b>	oui; double éclairage halogène
<b>Départ différé</b>	oui
<b>Matériau cuve intérieure</b>	revêtement en émail ultra lisse

▲ Distribution sélective des modèles. Exclusivement réservé aux partenaires contractuels.

**Données techniques**

<b>Norme largeur</b>	60 cm
<b>Classe énergétique</b>	A+
<b>Capacité nette totale</b>	73 l
<b>Plage de température</b>	°C 30 – 230

**Combi Steam ELEMENTS ▲ - OCS 8678G**

<b>Raccordement</b>	230 V, PN
<b>Fréquence</b>	50 Hz
<b>Courant</b>	16 A
<b>Puissance</b>	3'400 W
<b>Câble de raccordement</b>	Oui; 1,50 m
<b>Poids</b>	kg Net: 51,10, Brut: 56,30
<b>Pieds réglables</b>	oui
<b>Appareil</b>	mm Hauteur: 595 – Largeur: 595 – Profondeur: 546
<b>Emballage inclus</b>	mm Hauteur: 700, Largeur: 660, Profondeur: 700
<b>Niche</b>	mm Hauteur: 590, Largeur: 560, Profondeur: 550
<b>EAN</b>	3838942072895

**Accessoires inclus**

<b>495912</b>	Grill Premium, inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160.–
<b>442436</b>	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x1.5cm	40.–
<b>442727</b>	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x5.4cm	65.–
<b>453262</b>	Bac gastro GN 5/6 , 45.4 × 32.5 x 4 cm	105.–
<b>453238</b>	Bac gastro GN 5/6 perforé, 45.4 × 32.5 x 4 cm	95.–
<b>464571</b>	Bac gastro perforé GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–
<b>464569</b>	Bac gastro perforé, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–

**Autres accessoires inclus**

Sonde culinaire; bandelettes de test pour dureté de l'eau

**Accessoires**

<b>242138</b>	Plat en verre, 45.6 × 36 cm	85.–
---------------	-----------------------------	------

