



**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.



**Backöfen mit besonders grossem Fassungsvermögen** – Mit einem Fassungsvermögen von 73 Litern sind die 60-cm-Backöfen nicht nur besonders gross, sie bieten auch die Möglichkeit, auf fünf Ebenen gleichzeitig zu backen. Mit dem Kombi-Backofen mit einem Fassungsvermögen von 50 Litern ist Backen auf drei Ebenen gleichzeitig möglich.



Fr. 4'190.–  
Inkl. MwSt. / ohne vRB Fr. 10.81

**Beschreibung**

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Anwendung</b>        | Haushalt                                |
| <b>Stand/Einbau</b>     | Einbaugerät                             |
| <b>Farbe</b>            | Perlgraues Glas                         |
| <b>Steuerung</b>        | interaktiv; digital                     |
| <b>Display</b>          | 6-Zoll hinterleuchtetes TFT-Farbdisplay |
| <b>Anzahl Programme</b> | 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** 23

**Beschreibung Funktionen**

Umluft, ECO Umluft, Ober-und Unterhitze, Umluft+Unterhitze (Pizza), Lüfter+Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Grill, Grosser Grill, Grill+Lüfter, Pro Braten, Dampf, Dampfgaren niedrige Temperatur, Vakuumgaren (sous-vide), Umluft+Dampfstufe 1/2/3, Schnelles Vorheizen, Regenerieren, Tellererwärmung, Auftauen, Warmhalten, Dampfreinigung

|  |  |
|--|--|
| <b>Heissluftsystem mit 5 Lufteinlässen</b> | Ja   |
| <b>Reinigung</b>                           | Entkalkungsautomatik; SteamClean-Reinigung                                   |
| <b>CoolDoor</b>                            | Ja   |
| <b>Türtyp</b>                              | Gedämpfte Schliessung/Öffnung; Innentüre Vollglas; Komplett abnehmbares Glas |

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>Anzahl Gläser</b>  | 4                                 |
| <b>Dampferzeuger</b>  | Ja                                |
| <b>Wasseranschluss</b>  | Wassertank 1,3 l                  |
| <b>Wasserhärte Einstellung</b>  | Ja                                |
| <b>Schienen</b>   | Teleskopisch 3-Ebene              |
| <b>Anzahl Backebenen</b>  | 5                                 |
| <b>Timer</b>  | Ja                                |
| <b>Beleuchtung</b>  | Ja; doppelte Halogenbeleuchtung   |
| <b>Verzögerter Start</b>  | Ja                                |
| <b>Material Innenbehälter</b>   | ultra-glatte Emaille-Beschichtung |
| ▲ Selektiver Modellvertrieb. Exklusiv nur an Vertragspartner lieferbar. |                                   |

**Technische Daten**

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| <b>Breitenorm</b>             | 60 cm       |
| <b>Energieeffizienzklasse</b> | A+          |
| <b>Nutzhalt Gesamt</b>        | 73 l        |
| <b>Temperaturbereich</b>      | °C 30 – 230 |
| <b>Anschluss</b>              | 230 V, PN   |
| <b>Frequenz</b>               | 50 Hz       |
| <b>Strom</b>                  | 16 A        |

**Combi Steamer ELEMENTS ▲ - OCS 8678GG**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Leistung</b>          | 3'400 W                                 |
| <b>Anschlusskabel</b>    | Ja; 1,50 m                              |
| <b>Gewicht</b>           | kg Netto: 51,10, Brutto: 56,30          |
| <b>Verstellbare Füße</b> | Ja                                      |
| <b>Gerät</b>             | mm Höhe: 595 – Breite: 595 – Tiefe: 546 |
| <b>Inkl. Verpackung</b>  | mm Höhe: 700, Breite: 660, Tiefe: 700   |
| <b>Nische</b>            | mm Höhe: 590, Breite: 560, Tiefe: 550   |
| <b>EAN</b>               | 3838782645518                           |

**Zubehör inbegriffen**

|               |  |       |
|---------------|--|-------|
| <b>495912</b> | Grillrost Premium, Edelstahl, 45.8 × 36 x 1.2 cm | 160.– |
| <b>442436</b> | Backblech, Emaille, pyrolisefähig, 45.6×36x1.5cm | 40.–  |
| <b>442727</b> | Backblech, Emaille, pyrolisefähig, 45.6×36x5.4cm | 65.–  |
| <b>453262</b> | Gastroschale GN 5/6, 45.4 × 32.5 x 4 cm          | 105.– |
| <b>453238</b> | Gastroschale GN 5/6 perforiert, 45.4×32.5x4 cm   | 95.–  |
| <b>464571</b> | Gastroschale perforiert, GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm  | 60.–  |
| <b>464569</b> | Gastroschale perforiert, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm  | 50.–  |

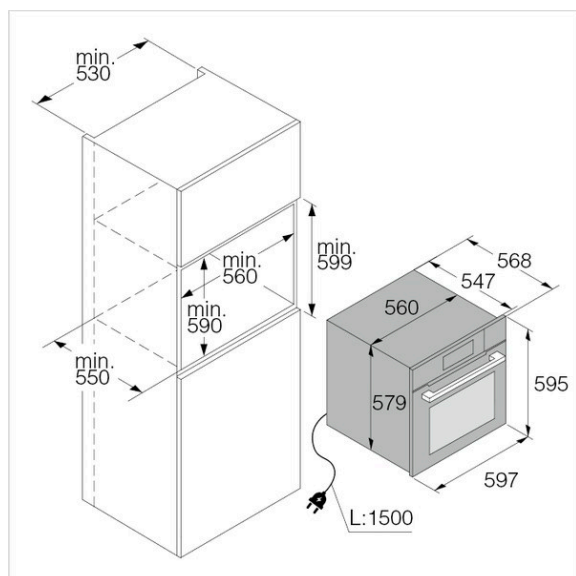
**Weiteres inbegriffenes Zubehör**

Temperatur Sonde; Teststreifen für Wasserhärte

**Zubehör**

|               |                          |      |
|---------------|--------------------------|------|
| <b>242138</b> | Glasschale, 45.6 × 36 cm | 85.– |
|---------------|--------------------------|------|

OCS8678G 1 Skizze



OCS8678G 2 Skizze

