



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. 4'390.–
TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

Description

Application	ménager
Pose libre/ encastrable	encastrable
Couleur	Verre gris perlé
Commande	interactif; digital
Display	écran couleur TFT rétro-éclairé 6 pouces
Nombre de programmes	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

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

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

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

Données techniques

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

Combi Steam ELEMENTS ▲ - OCS 8678GGH

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

Accessoires inclus

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

242138	Plat en verre, 45.6 × 36 cm	85.–
---------------	-----------------------------	------

