





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.



Cuisson assistée à la vapeur – Combiner la vapeur et la chaleur est une excellente manière d'améliorer le transfert de chaleur tout en colorant la nourriture. La vapeur rend la cuisson plus efficace et empêche la déshydratation des aliments, pour plus de saveur.



Aqua Clean – Économisez du temps et des efforts pour nettoyer votre four. Versez de l'eau dans la lèchefrite profonde et placez celle-ci sur le niveau inférieur. Au bout de 30 minutes, les résidus se sont amollis et peuvent être facilement nettoyés à l'aide d'un



















Fr. 5'190.-TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

Description

Application	ménager
Pose libre/ encastrable	encastrable
Couleur	Verre gris perlé
Commande	intéractif; digital
Display	écran couleur TFT rétro-éclairé 6 pouces
Nombre de programmes	143

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 26

Déscription 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, Micro-ondes, Micro-ondes + Air pulsé, Micro-ondes + gril + ventilateur, Préchauffage rapide, Régénération, Chauffe-assiette, Décongélation, Maintien au chaud, Nettoyage vapeur

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

Type de porte	fermeture/ouverture amortie; intérieur de la porte plein verre; verre complètement amovible
Nombre de vitres	3
Générateur de vapeur	oui
Raccordement d'eau	réservoir d'eau 1,3 l
Réglage de la dureté de l'eau	oui
Rails	téléscopiques 2 niveaux
Nombre de gradins de cuisson	4
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		
Capacité nette totale		50 I		
Plage de température	°C	30 – 230		



















Combi Steam Micro-ondes 5 en 1, ELEMENTS ▲ - OCSM 8478GG

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



Niveau de puissance	W	Min.: 90, Max.: 1'000
Raccordement		230 V, PN
Fréquence		50 Hz
Courant		16 A
Puissance		3'000 W
Câble de raccor- dement		Oui; 1,50 m
Poids	kg	Net: 39, Brut: 42
Pieds réglables		oui
Appareil	mm	Hauteur: 458 – Largeur: 597 – Profondeur: 547
Niche	mm	Hauteur: 450, Largeur: 560, Profondeur: 550, Largeur (max): 568
EAN		3838782642982

Accessoires i	inclus	
495912	Grill Premium, inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160
442436	Plaque à four, pyrolisable, emaille, 45.6×36x1.5cm	40
442727	Plaque à four, pyrolisable, 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
242138	Plat en verre, 45.6 × 36 cm	85.–

Autres accessoires inclus

bandelettes de test pour dureté de l'eau















