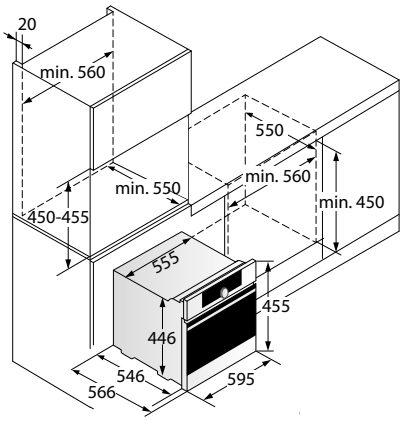
ASKO



OCS 8476 S

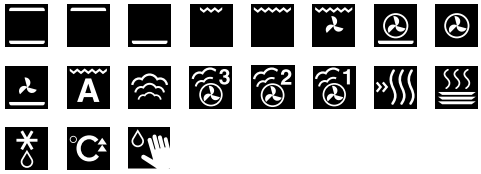
Forno combinato a vapore da 45 cm
Acciaio satinato antimpronta

Caratteristiche

- Classe di efficienza energetica: A+
- Volume del vano del forno: 50 l
- Ultra Cool Door, 3 vetri e 2 riflettori di calore
- Smaltatura pirolitica ultraresistente e antiaderente
- Pulizia idrolitica AquaClean

Funzioni

- 5 zone di diffusione dell'aria calda prodotta dalla resistenza circolare per una cottura omogenea
- Regolazione elettronica della temperatura: da 30°C a 230°C
- 14 modalità di cottura



Resistenza superiore e inferiore, Resistenza superiore, Resistenza inferiore, Grill, Grill grande, Grill grande ventilato, Aria calda 3D e riscaldamento inferiore, Aria calda 3D, Riscaldamento inferiore ventilato, Auto Roast, Cottura a vapore a 100°C, Aria calda 3D con vapore (tre intensità), Scaldavivande, Scaldastoviglie, Scongelamento, Preriscaldamento rapido, Pulizia AquaClean

- Cottura 100% vapore, con erogazione del vapore a intervalli regolari nel vano interno attraverso 4 punti
- Cottura a fasi combinate (è possibile combinare fino a 3 modalità di cottura)
- 150 ricette automatiche
- Serbatoio dell'acqua da 1,3 l per 80 min di cottura
- 2 diversi grill per una doratura omogenea a 2200 W
- 4 posizioni di cottura

Comfort / Sicurezza

- Display Touch TFT Serie 7
- 6 menu principali
- Guide telescopiche su 1 livello, completamente estraibili e rimovibili
- Chiusura delicata
- Illuminazione alogena su due livelli
- Vetro interno della porta rimovibile
- Indicazione automatica di decalcificazione
- Sistema di raffreddamento a ventilazione prolungata
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 1,50 m
- Piedini regolabili

Accessori di serie

- 1 teglia
- 1 griglia con blocco di sicurezza
- 1 teglia per la cottura a vapore XL in acciaio inox
- 1 teglia per la cottura a vapore XL in acciaio inox forata