



MAGNA

## Combi-stoomoven met TFT touchscreen (60 cm)



CS6674M

zwart glas

### Uitvoering

- ovenruimte inhoud: 73 liter
- klapdeur (soft-close en soft-opening)
- energielabel: A+
- waterreservoir in dashboard (1,3 l)

### Functies

- combinatie van stoom en hetelucht voor vlees, brood en andere gerechten
- 11 ovenfuncties: hetelucht, Eco-hetelucht, grote grill, kleine grill, grill + ventilator, onder- en bovenwarmte, onderwarmte en ventilator, onderwarmte, onderwarmte + hetelucht, bovenwarmte, pro roast
- 3 stoomfuncties: 100 °C, lage temperatuur en sous vide stomen
- 3 combinatiefuncties voor oven en steamer
- regeneratiefunctie voor het professioneel opwarmen van gerechten zonder uitdrogen
- warmhoudfunctie en ontdooifunctie
- 131 automatische programma's (koken en ontdooien) met gewichtsingave, incl. 12 sous vide programma's
- stoomdichtheid instelbaar (3 standen)
- memory functie met 10 geheugenplaatsen voor uw eigen favoriete bereiding
- culisensor kerntemperatuurmeter
- meergefase koken
- snel voorverwarm-, warmhoud-, bordenwarm- en ontdooifunctie

### Bediening

- kleuren TFT touchscreen
- digitale timer
- programmeerbare bereidingstijd en eindtijd (uitgestelde start)
- oventemperatuur instelbaar per 5 °C, van 40 - 230 °C
- stoomtemperatuur instelbaar per 5 °C, van 35 - 100 °C
- 5 inschuifniveaus, voor meerdere gerechten
- op 3 niveaus volledig uittrekbare telescoopgeleiding (stoombestendig) voor de bakplaten, grillroosters en stoomschalen
- koken in fasen (2 of 3 fasen na elkaar)

### Schoonmaakbaarheid

- easy clean emaille binnenruimte / gladde ovenwanden
- uitneembare binnenruit
- Steam Clean schoonmaaksysteem (weekt vuil los)
- automatische ontkalkindicatie

### Veiligheid

- koele ovendeur met 4 glaslagen
- kinderslot
- koelventilator

### Bijzonderheden

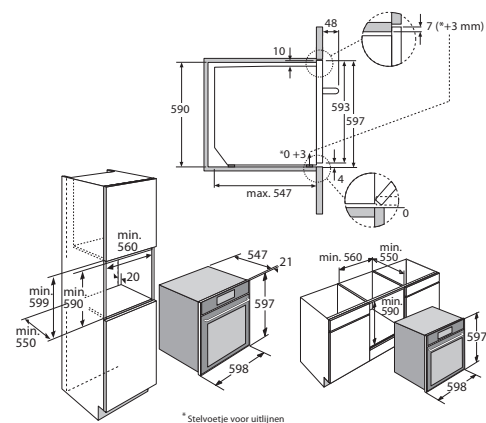
- geen wateraansluiting nodig
- inbouw mogelijk in: hoge kast, onder werkblad
- perfect te combineren met één of meerdere apparaten uit de ATAG MAGNA-lijn

### Toebehoren

- 2 grillroosters
- 2 geëmailleerde bakplaten, 1 vlak en 1 diep
- 5 stoomschalen: 2x XL, 1x XL geperforeerd, 1x GN 1/3 geperforeerd, 1x GN 1/2 geperforeerd

### Technische specificaties

- aansluitwaarde: 3,40 kW





**ATAG**  
we love to cook

## CS6674M

Combi-stoomoven met TFT touchscreen (60 cm)

## EU Productinformatie / EU Product Fiche / EU Produktdatenblatt / EU Fiche Produit selon

| NL                                                                               | EN                                                                                                             | DE                                                                                                                                             | FR                                                                                                                        |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Model Identificatie</b>                                                       | <b>Type of model</b>                                                                                           | <b>Identifizierung des Modells</b>                                                                                                             | <b>Identification du modèle</b>                                                                                           | <b>CS6674M/A01</b> |
| Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI ovenruimte)                        | Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)                                                                | Energieeffizienzklasse pro Garraum (EEI Garraum)                                                                                               | Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)                                                                   | 81,6               |
| Energie-efficiëntieklasse per ovenruimte                                         | Energy Efficiency Class per cavity                                                                             | Energieeffizienzklasse pro Garraum                                                                                                             | Classe d'efficacité énergétique par cavité                                                                                | A+                 |
| Energie verbruik per cyclus hete lucht ovenruimte (EC elektrische ovenruimte)    | Energy consumption in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)                  | Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie) (EG elektrischer Garraum) | Consommation d'énergie d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique »)  | 0,71               |
| Energie verbruik per cyclus conventioneel ovenruimte (EC elektrische ovenruimte) | Energy consumption during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity) | Erforderlicher Energiebedarf zur eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie) (EG elektrischer Garraum)  | Consommation d'énergie d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique ») | 0,94               |
| Aantal ovenruimten                                                               | Number of cavities                                                                                             | Anzahl Garräume                                                                                                                                | Nombre de cavités                                                                                                         | 1                  |
| Volume per ovenruimte (V)                                                        | Volume per cavity (V)                                                                                          | Volumen pro Garraum (V)                                                                                                                        | Volume par cavité (V)                                                                                                     | 73                 |
| Type oven                                                                        | Type of oven                                                                                                   | Ofenart                                                                                                                                        | Type de four                                                                                                              | elektrisch         |
| Massa van het apparaat (M)                                                       | Mass of the appliance (M)                                                                                      | Masse des Geräts (M)                                                                                                                           | Masse de l'appareil (M)                                                                                                   | 51,1               |

### Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

\* 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

\*\* "Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014."