



Multifunctionele oven met Pyrolyse

OPS916MZ (nis 60 cm)

SteamAssist

Voeg stoom toe tijdens het bakproces. Het reservoir van 130ml is goed voor 2,5h bakken.

Pyrolyse

De pyrolyse reinigingsfunctie met temperaturen tot 460°C verandert vuil in as wat makkelijk schoon te vegen is.

SoftClose en SoftOpen

Eenvoudig en soepel openen en sluiten van de deur. Dit systeem sluit de deur behoedzaam zonder veel geluid.

Pizzafunctie

Met 300°C benaderd deze functie de resultaten van de traditionele houtoven en bereid je een pizza in slechts 6 minuten.

AirCrisp functie

De AirCrisp functie geeft een knapperig bakresultaat zonder de toevoeging van extra olie. Het gezondere alternatief voor frituren.

Specificaties

- Mix & Match matzwart
- inhoud 77 liter
- 5 insteekniveaus met zijrekjes
- 12 ovenfuncties waaronder turbo-hetelucht, onder- en bovenwarmte en grillfunctie
- oventemperatuur 30 - 300 °C
- klapdeur uitgevoerd met 4-voudig glas
- standaard meegeleverd: 1 grillrooster en 1 geëmailleerde bakplaat

Gebruikersgemak

- bediening met centrale draai/druknop en touch control
- uitgebreid LED display met functie, tijd en temperatuur weergave
- SteamAssist: stoom toevoegen tijdens het bakproces
- 22 automatische programma's voor o.a. pizza en slow cooking
- speciale functies waaronder een AirCrisp functie, ExtraSteam, StepBake en snel voorverwarmen
- extra functies: ontdooien, warmhoudfunctie en borden opwarmen
- binnenruimte uitgevoerd in easy clean emaille
- dubbele ovenverlichting
- SoftClose en SoftOpen
- uitneembare binnenruit voor extra schoonmaakgemak
- Pyrolyse functie; schoonmaken met temperaturen tot 460 °C

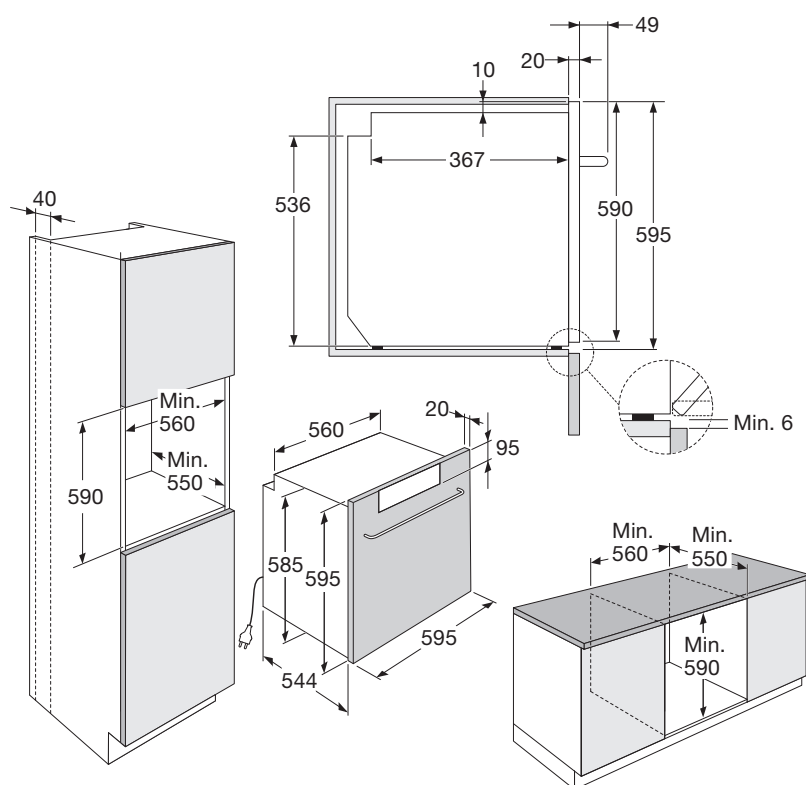
Optionele accessoires

- HS3001 Geperforeerde bakplaat (AirFry)
- HS3003 Set telescoopgeleiders 1 niveau
- HS3004 Set telescoopgeleiders 2 niveaus
- HS3005 Kerntemperatuurmeter

Technische specificaties

- inbouwmaten (hxbxd) 590 x 560 x 550 mm
- aansluitwaarde 3500 W
- energiekلاسse A+
- grill 2300 W
- hetelucht 1600 W
- onderwarmte 850 W
- bovenwarmte 1000 W

OPS916MZ



Multifunctionele oven met Pyrolyse en SteamAssist

OPS916MZ (nis 60 cm)

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

NL	EN	DE	FR	
Model Identificatie	Type of model	Identifizierung des Modells	Identification du modèle	OPS916MZ
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 »)	1.03
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)	77
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)	28.4

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.".