



## Oven multifunctioneel

OM670MZ (nis 60 cm)

### Matzwart design

Het matzwarte design in combinatie met het zwarte glas geeft deze oven een robuuste look. Horizontaal en verticaal te combineren met de CM650MZ, OP670MZT en MO670MZ

### Turbo hetelucht

De ventilator in de oven heeft een eigen verwarmingselement, dat is turbo-hetelucht. Hiermee verwarmt de oven je gerechten sneller en gelijkmatiger en kun je op meerdere niveaus tegelijk bakken.

### Bediening

Eenvoudige bediening met volledig touch control en een handige slider om extra snel door de functies heen te lopen.

### Inhoud

Inhoud van 72 liter en voorzien van zijrekjes met 5 insteekniveaus waarmee de bakplaten er eenvoudig in- en uitschuiven.

### Specificaties

- inhoud 72 liter
- 5 insteekniveaus met zijrekjes
- 13 ovenfuncties
- multifunctioneel ovenstelsel + turbo: onder- en bovenwarmte, onder- en bovenwarmte + ventilator, onderwarmte, grill, dubbele grill, dubbele grill + ventilator, onderwarmte + grill, ontdooifunctie, hetelucht + onderwarmte, turbo hetelucht
- oventemperatuur van 30 - 250 °C
- geforceerde koelventilator
- kinderslot

### Gebruikersgemak

- bediening d.m.v. full touch control met slider
- uitgebreid LED display met functie, tijd en temperatuur weergave
- binnenruimte uitgevoerd in easy clean emaille
- dubbele ovenverlichting
- digitale timer met uitschakelfunctie
- klapdeur uitgevoerd in driedubbel glas
- uitneembare binnenruimte voor extra schoonmaakgemak
- meegeleverd: 1 grillrooster en 1 geëmailleerde bakplaat

### Technische specificaties

- inbouwmaten (hxbxd) 600 x 560 x 550 mm
- aansluitwaarde 2900 W
- energieklassen A+
- grill 2200 W
- hetelucht 1800 W
- onderwarmte 1000 W
- bovenwarmte 950 W

OM670MZ

# Oven multifunctioneel

OM670MZ (nis 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>OM670MZ</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)	75.9
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 »)	0.69
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 »)	1.06
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)	72
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)	31.5

### 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.".