

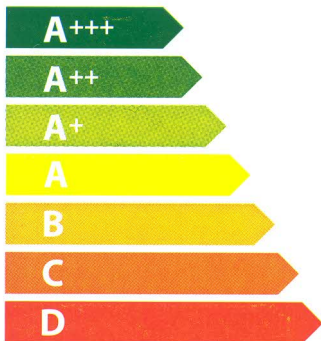


ENERG


енергия · ενεργεια




AMS95L61KLX




117



1,23 kWh/cycle*



1,21 kWh/cycle*

* цикъл · cyklus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel



NL	DK		
MERK	Varemærke		
HANDELSCODE	Modell (Komm. Kode)	AMS95L61KLX	
Gewicht toestel	Enhedens vægt	M	70 kg.
aantal ovenruimtes	Antal ovnrum		1
HOOFDZAKELIJKE OVEN	HOVEDOVN		
Energiebron	Energikilde	Electricity or Gas	electricity
Nuttig volume	Brugbar volumen		117 Litres
grillbaar oppervlak	Grillristens overflade		2541 cm ²
energieverbruik per cyclus	Energiforbrug pr. cyklus	EElectric/gas cavity	MJ/cycle
energieverbruik per cyclus	Energiforbrug pr. cyklus	EElectric/gas cavity	1,23 kWh/cycle
functie traditionele oven	Almindelig ovnfunktion ref.:		☐
energieverbruik per cyclus	Energiforbrug pr. cyklus	EElectric/gas cavity	MJ/cycle
energieverbruik per cyclus	Energiforbrug pr. cyklus	EElectric/gas cavity	1,21 kWh/cycle
functie geventileerde oven	Varmluft ovnfunktion ref.:		✳
energie-efficiëntieklasse	Energieeffektivitetsklasse		B
energie-efficiëntie-index	Energieeffektivitetsindeks	EEIcavity	116,5
secundaire oven	SEKUNDÆR OVN		
Energiebron	Energikilde		
Nuttig volume	Brugbar volumen		
grillbaar oppervlak	Grillristens overflade		
energieverbruik per cyclus	Energiforbrug pr. cyklus		MJ/cycle
energieverbruik per cyclus	Energiforbrug pr. cyklus		kWh/cycle
functie traditionele oven	Almindelig ovnfunktion ref.:		
energieverbruik per cyclus	Energiforbrug pr. cyklus		MJ/cycle
energieverbruik per cyclus	Energiforbrug pr. cyklus		kWh/cycle
functie geventileerde oven	Varmluft ovnfunktion ref.:		
energie-efficiëntieklasse	Energieeffektivitetsklasse		
energie-efficiëntie-index	Energieeffektivitetsindeks	EEIcavity	
type werkvlak	Type komfur		GAS
aantal gasbranders	Antal gasblus		5
energie-efficiëntie voor gasbrander (VL)	Energieeffektivitet pr. gasblus (FV)	EEgas burner	53 %
energie-efficiëntie voor gasbrander (AL)	Energieeffektivitet pr. gasblus (BV)	EEgas burner	%
energie-efficiëntie voor gasbrander (VM)	Energieeffektivitet pr. gasblus (FC)	EEgas burner	58 %
energie-efficiëntie voor gasbrander (AM)	Energieeffektivitet pr. gasblus (BC)	EEgas burner	58 %
energie-efficiëntie voor gasbrander (AR)	Energieeffektivitet pr. gasblus (BH)	EEgas burner	58 %
energie-efficiëntie voor gasbrander (VR)	Energieeffektivitet pr. gasblus (BV)	EEgas burner	N.A. %
energie-efficiëntie gaskookplaat	Energieeffektivitet pr. gaskomfur	EEgas hob	56,8 %
aantal elektrische kookzones	Antal elektriske kogeplader		
verwarmingstechnologie	Opvarmningsteknologi		
afmeting kookzone (VL)	Størrelse af kogeplade (FV)	Diameter	cm
afmeting kookzone (AL)	Størrelse af kogeplade (BV)	Diameter	cm
afmeting kookzone (VM)	Størrelse af kogeplade (FC)	Diameter	cm
afmeting kookzone (AM)	Størrelse af kogeplade (BC)	Diameter	cm
afmeting kookzone (AR)	Størrelse af kogeplade (BH)	Diameter	cm
afmeting kookzone (AD)	Størrelse af kogeplade (FH)	Diameter	cm
energieverbruik kookzone (VL)	Energiforbrug pr. kogeplade (FV)	EElectric cooking	Wh/kg.
energieverbruik kookzone (AL)	Energiforbrug pr. kogeplade (BV)	EElectric cooking	Wh/kg.
energieverbruik kookzone (VM)	Energiforbrug pr. kogeplade (FC)	EElectric cooking	Wh/kg.
energieverbruik kookzone (AM)	Energiforbrug pr. kogeplade (BC)	EElectric cooking	Wh/kg.
energieverbruik kookzone (PD)	Energiforbrug pr. kogeplade (BH)	EElectric cooking	Wh/kg.
energieverbruik kookzone (AD)	Energiforbrug pr. kogeplade (FH)	EElectric cooking	Wh/kg.
Energieverbruik elektrische kookplaat	Energieeffektivitet pr. elkofur	EElectric hob	Wh/kg.

Ref. Reglementering Commissie Nr. 65/2014, Nr. 66/2014 en Nr. 1275/2008 en toegepaste gecorrleerde normen EN 15181, EN 60350-1, EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564.
 BELANGRIJKE INFORMATIE: Om energie te besparen en de totale milieu-impact van het kookproces te verminderen, moet het toestel op een verantwoorde manier gebruikt worden en alleen voor de tijd die absoluut noodzakelijk is voor het koken.

Der henvises til Kommissionens forordning nr. 65/2014, nr. 66/2014 og nr. 1275/2008 og de tilknyttede anvendte standarder EN 15181, EN 60350-1, EN 60350-2, EN 30-2-1 og EN 50564.

VIGTIG INFORMATION: For at spare energi og reducere tilberedningsprocessens samlede miljøpåvirkning skal enheden anvendes ansvarligt og kun i det tidsrum, som er nødvendigt for tilberedningen.