# Productinformatieblad

| | |
|---|---|
| Merk | AEG |
| Model | BPE535E60M 944188600 |
| Energie-efficiëntie-index EEI - Belangrijkste oven | 81.2 |
| Energie-efficiëntieklasse - Belangrijkste oven | A+ |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte (kWh/cyclus) - Belangrijkste oven | 1.09 |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, heteluchtstand (kWh/cyclus) - Belangrijkste oven | 0.69 |
| Aantal ovenruimten | 1 |
| Warmtebron | Electriciteit |
| Volume (l) – Belangrijkste oven | 71 |

# INFORMATIE VOLGENS EU 66/2014

| Kenmerk | Positie | Symbool | Waarde | Eenheid |
|---|---|---|---|---|
| Identificatie van het model | | | BPE535E60M 944188600 | |
| Type oven | | | Inbouwoven | |
| Massa van het toestel | | M | 34.5 | Kg |
| Aantal ovenruimten | | | 1 | |
| Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas) | | | Elektrisch | |
| Volume per ovenruimte | - | V | 71 | L |
| Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) | - | $EC_{elektrische\ ovenruimte}$ | 1.09 | kWh/cyclus |
| Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) | - | $EC_{elektrische\ ovenruimte}$ | 0.69 | kWh/cyclus |
| Energie-efficiëntie-index per ovenruimte | - | $EEI_{ovenruimte}$ | 81.2 | |

**EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 1: Reeksen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting."**

**Tips voor een milieuvriendelijk gebruik:**
**• Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als je de oven in werking stelt. Open de deur niet te vaak tijdens de werking ervan. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.**
**• Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.**
**• Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.**
**• Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.**
**• Aanvullende informatie is beschikbaar in het hoofdstuk “Energie-efficiëntie” van de gebruikershandleiding"**