

## Фиш на продукта, съгласно Делигирания регламент на комисията (ЕС) 65/2014

Запазена марка	AEG
Модел	BES331110M, PNC944187808
Индекс енергийна ефективност - ИЕЕ - Главна фурна	103.5
Клас енергийна ефективност - Главна фурна	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим (kWh/cycle) - Главна фурна	0.99
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим (kWh/cycle) - Главна фурна	0.88
Колко на брой празници	1
Източник на топлина	Електричество
Обем (l) - Главна фурна	71

## Информация за продукта според ЕС 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Код за разпознаване на модела			BES331110M, PNC944187808	
Вид на фурната			Фурна за вграждане	
Маса на уреда		M	35.5	Kg
Брой на затворените отделения			1	
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)			Електричество	
Обем за всяко затворено отделение	-	V	71	L
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия)	-	ЕС електрическа фурна	0.99	kWh/ цикъл
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия)	-	ЕС електрическа фурна	0.88	kWh/ цикъл
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в нагрявано с газ затворено отделение на фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна енергия от газ)	-	ЕСгазово затв.отдел	0	MJ/цикъл
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в нагрявано с газ затворено отделение на фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна енергия от газ)	-	ЕСгазово затв.отдел	0	MJ/цикъл
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение	-	EEI <sub>фурна</sub>	103.5	

**EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.**