



FGV360WIT GAS/ELEKTRO FORNUIS (60 CM)

Kookgedeelte

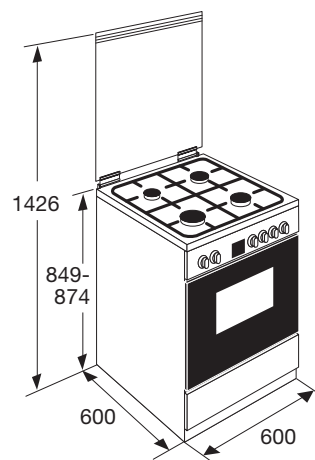
- ✓ geïntegreerde vonkontsteking
- ✓ vangschaal wit geëmailleerd
- ✓ twee bandstalen pandragers
- ✓ tweedelige branders met geëmailleerde deksels
- ✓ vlambeveiliging: geen vlam = geen gas
- ✓ glazen sierdeksel

Ovengedeelte

- ✓ ovensysteem conventioneel + fan: onder- en bovenwarmte, hetelucht en ontdooifunctie
- ✓ min-max oventemperatuur: 50°C - 275°C
- ✓ ovenverlichting
- ✓ inhoud 65 liter
- ✓ klepdeur uitgevoerd met dubbel glas
- ✓ digitaal display met timer
- ✓ standaard meegeleverd: 1 ovenrooster en 1 geëmailleerde bakplaat
- ✓ opbergvak met klep

- ✓ kleur wit
- ✓ afmeting (hxbxd) 849 -874 x 595 x 600 mm
- ✓ aansluitwaarde gas 7,50 kW
- ✓ aansluitwaarde elektra 2,30 kW
- ✓ energielabel A
- ✓ 2 normaalbranders 1,75 kW
- ✓ 1 sterkbrander 3,00 kW
- ✓ 1 sudderbrander 1,00 kW

- ✓ conversieset voor flessengas beschikbaar
CS41N1FE € 36,-



EAN NR: 8715393172549



FGV360WIT

GAS/ELEKTRO FORNUIS (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 | FGV360WIT/E01 |
| 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) | |
| 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 ») | 0,87 |
| 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 ») | 0,98 |
| Aantal ovenruimten | Number of cavities | Anzahl Garräume | Nombre de cavités | |
| Volume per ovenruimte (V) | Volume per cavity (V) | Volumen pro Garraum (V) | Volume par cavité (V) | 65 |
| Type oven | Type of oven | Ofenart | Type de four | conventioneel + fan |
| Massa van het apparaat (M) | Mass of the appliance (M) | Masse des Geräts (M) | Masse de l'appareil (M) | |

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."

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 | | |
| Type kookplaat | Type of hob | Kochfeld-Typ | Type de table de cuisson | gas | |
| Aantal kookzones en/of - gebieden | Number of cooking zones and/or areas | Anzahl Kochzonen und/oder -flächen | Nombre de zones de cuisson | 4 | |
| Energie-efficiëntie per gasbrander | Energy efficiency per gas burner | Energieeffizienz pro Gasbrenner | Efficacité énergétique par brûleur à gaz | | |
| Links | Left | Links | Gauche | | % |
| Links voor | Front left | Vorne links | Devant à gauche | 57 | % |
| Links achter | Rear left | Hinten links | Derrière à gauche | 59 | % |
| Midden | Middle | Mitte | Au Milieu | | % |
| Midden voor | Middle front | Vorne Mitte | Au milieu devant | | % |
| Midden achter | Middel rear | Hinten Mitte | Au milieu derrière | | % |
| Rechts | Right | Rechts | Droite | | % |
| Rechts voor | Front right | Vorne rechts | Devant à droite | | % |
| Rechts achter | Rear right | Hinten rechts | Derrière à droite | 59 | % |
| Energie-efficiëntie van de gaskookplaat | Energy efficiency of the gas hob | Energieeffizienz des Gaskochfeldes | Efficacité énergétique de la table de cuisson au gaz | | % |