fiche d'information sur le produit

Marque:	Faure
Modèle	FCG510D1XA 943003512
Indice d'efficacité énergétique EEI - Four principal	95.8
Classe d'efficacité énergétique - Four principal	A
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode conventionnel (kWh/cycle) - Four principal	1.54
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode conventionnel (MJ/cycle) - Four principal	5.53
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Gaz
Volume (l) – Four principal	51

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			FCG510D1XA 943003512	
Type de plaque			Hob inside Freestanding Cooker	
Nombre de brûleurs à gaz			4	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Left Middle -	$EE_{brûleur\ à\ gaz}$	55.5	%
	Right Middle - SecGenRFCook	$EE_{brûleur\ à\ gaz}$	55.3	%
	Right Middle -	$EE_{brûleur\ à\ gaz}$	55.3	%
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz		$EE_{plaque\ de\ cuisson\ au\ gaz}$	55.4	%

EN 30-2-1: Appareils de cuisson domestiques utilisant les combustibles gazeux — Partie 2-1: Utilisation rationnelle de l'énergie — Généralités"

Conseils pour une utilisation correcte visant à réduire l’impact environnemental:
• Avant l’utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.
• Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.
• Centrez le récipient sur le brûleur.
• Lorsque vous faites chauffer de l’eau, n’utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
• Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
• Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu’il mijote à peine.
• Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d’utilisation."

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			FCG510D1XA 943003512	
Type de four			Oven inside freestanding cooker	
Masse de l'appareil		M	41,0	Kg
Nombre de cavités			1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)			Gaz	
Volume par cavité	-	V	51	L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	-	$EC_{cavité\ électrique}$	1.54	kwh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie gazière finale)	-	$EC_{cavité\ à\ gaz}$	5.53	MJ/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	-	$EEI_{cavité}$	95.8	

EN 15181 Méthode de mesure de la consommation d'énergie des fours à gaz."

Conseils pour une utilisation correcte visant à réduire l'impact environnemental:
• Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
• Utilisez des récipients de cuisson en métal pour réduire la consommation d'énergie.
• Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.
• Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.
• D'autres informations sont disponibles au chapitre « Efficacité énergétique » du manuel d'utilisation."