karta informacyjna produktu

Znak towarowy	Electrolux
Model	EKK54956OX 943005077
Wskaźnik efektywności energetycznej EEI – piekarnik główny	94.9
Klasa efektywności energetycznej – piekarnik główny	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym (kWh/cykl) – piekarnik główny	0,84
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem (kWh/cykl) – piekarnik główny	0,74
Liczba komór	1
Źródło ciepła	elektryczny
Pojemność (l) – piekarnik główny	54

INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

Nazwa	Położenie	Symbol	Wartość	Jedn.
Identyfikator modelu			EKK54956OX 943005077	
Typ płyty grzejnej			płyta w kuchni wolnostojącej	
Liczba palników gazowych			4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego	lewy, przedni - duży	$EE_{gas\ burner}$	55.5	%
	lewy, tylny - dodatkowy	$EE_{gas\ burner}$	N/A	%
	prawy, przedni - średni	$EE_{gas\ burner}$	55.5	%
	prawy, tylny - średni	$EE_{gas\ burner}$	55.3	%
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej		$EE_{gas\ hob}$	55.4	%

EN 30-2-1: Domowe urządzenia gazowe do gotowania i pieczenia – Część 2–1: Racjonalne wykorzystanie energii – Postanowienia ogólne"

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania, w celu ograniczenia wpływu na środowisko:
• Przed użyciem upewnić się, że palniki i podstawki pod garnek są prawidłowo zamontowane.
• Używać naczyń o średnicy odpowiedniej do wielkości palników.
• Ustawić garnek na środku palnika.
• Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
• Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
• Kiedy zawartość zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień, aby gotować powoli.
• Jeśli to możliwe, użyć szybkowaru. Zapoznać się z instrukcją obsługi."

INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

Nazwa	Położenie	Symbol	Wartość	Jedn.
Identyfikator modelu			EKK54956OX 943005077	
Typ piekarnika			Oven inside freestanding cooker	
Masa urządzenia		M	44,0	Kg
Liczba komór			1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)			elektryczny	
Objętość dla każdej komory	-	V	54	L
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	-	$EC_{electric\ cavity}$	0,84	KWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	-	$EC_{electric\ cavity}$	0,74	KWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	-	EEI_{cavity}	94.9	

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych."

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania, w celu ograniczenia wpływu na środowisko:
• Podczas działania piekarnika należy sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
• Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
• Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
• Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.
• Pozostałe informacje znajdują się w rozdziale instrukcji obsługi pt. „Sprawność energetyczna”"