fiche d'information sur le produit

Marque:	Electrolux
Modèle	EKM648999W 943005539
Indice d'efficacité énergétique EEI - Four principal	92.3
Classe d'efficacité énergétique - Four principal	A
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode conventionnel (kWh/cycle) - Four principal	0.85
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode chaleur tournante (kWh/cycle) - Four principal	0.72
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume (l) – Four principal	54

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			EKM648999W 943005539	
Type de plaque			Hob inside Freestanding Cooker	
Nombre de zones de cuisson			4 foyers	
Nombre de aires de cuisson			0	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)			Mixte gaz/électrique	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Avant gauche	Ø	10,0	cm
	Arrière gauche	Ø	5.4	cm
	Avant droite	Ø	7,0	cm
	Arrière droite	Ø	18,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Arrière droite	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	194.9	Wh/kg
Nombre de brûleurs à gaz			3	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Left Front -	$EE_{\text{brûleur à gaz}}$	55.7	%
	Right Front -	$EE_{\text{brûleur à gaz}}$	55,0	%

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances"

Conseils pour une utilisation correcte visant à réduire l'impact environnemental:
• 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.
• Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
• Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
• Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
• Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre."

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			EKM648999W 943005539	
Type de four			Oven inside freestanding cooker	
Masse de l'appareil		M	52,0	Kg
Nombre de cavités			1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)			Electrique	
Volume par cavité	-	V	54	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)	-	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0.85	kwh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	-	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0.72	kwh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	-	$EEI_{\text{cavité}}$	92.3	

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances."

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."