fiche d'information sur le produit

Marque:	Faure
Modèle	FZP37901XU 944064879
Indice d'efficacité énergétique EEI - Four principal	81
Classe d'efficacité énergétique - Four principal	A+
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode conventionnel (kWh/cycle) - Four principal	0.87
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode chaleur tournante (kWh/cycle) - Four principal	0.64
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume (l) – Four principal	57

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			FZP37901XU 944064879	
Type de four			Built-in oven	
Masse de l'appareil		M	34.1	Kg
Nombre de cavités			1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)			Electrique	
Volume par cavité	-	V	57	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)	-	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0.87	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)	-	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0.64	kwh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	-	$EEI_{\text{cavité}}$	81	

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."