# Produktinformationsblad

| | |
|---|---|
| Varumärke | Electrolux |
| Modellbeteckning | EKC7051BOW 947941219 |
| Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn | 95.3 |
| Energiklass – Undre ugn | A |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme (kWh/cykel) – Undre ugn | 0.95 |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft (kWh/cykel) – Undre ugn | 0.82 |
| Antal utrymmen | 1 |
| Värmekälla | Elektricitet |
| Volym (l) – Undre ugn | 73 |

# INFORMATION ENLIGT EU 66/2014

| Attributnamn | Position | Symbol | Värde | Enhet |
|---|---|---|---|---|
| Modellbeskrivning | | | EKC7051BOW 947941219 | |
| Typ av häll | | | Hob inside Freestanding Cooker | |
| Antal kokzoner | | | 4 | |
| Antal områden | | | | |
| Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor) | | | Radiant Heater | |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg | Vänster Fram | EC elektrisk köksutrustning | 184.8 | Wh/kg |
| | Left Rear | EC elektrisk köksutrustning | 181.8 | Wh/kg |
| | Höger Fram | EC elektrisk köksutrustning | 192.3 | Wh/kg |
| | Höger Bak | EC elektrisk köksutrustning | 192.3 | Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg | | EC elektriska hällar | 187.8 | Wh/kg |

**EN 60350-2: Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 2: Hällar - Funktionsprovning"**

**Anvisningar för en korrekt användning för att minska miljöpåverkan:**
**• Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.**
**• Använd om möjligt lock på kokkärlet.**
**• Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.**
**• Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.**
**• Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.**
**• Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat."**

# INFORMATION ENLIGT EU 66/2014

| Attributnamn | Position | Symbol | Värde | Enhet |
|---|---|---|---|---|
| Modellbeskrivning | | | EKC7051BOW 947941219 | |
| Typ av ugn | | | Oven inside freestanding cooker | |
| Apparatens massa | | M | 59,0 | Kg |
| Antal kaviteter | | | 1 | |
| Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas) | | | EI | |
| Volym per kavitet | - | V | 73 | L |
| Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi) | - | $EC_{elkavitet}$ | 0.95 | kWh/cykel |
| Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi) | - | $EC_{elkavitet}$ | 0.82 | kWh/cykel |
| Energieffektivitetsindex per kavitet | - | $EEI_{kavitet}$ | 95.3 | |

**EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda."**

**Anvisningar för en korrekt användning för att minska miljöpåverkan:**
**• Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.**
**• Använd metallformar för bättre energieffektivitet.**
**• Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.**
**• Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.**
**• Mer information finns i kapitlet ”Energieffektivitet” i bruksanvisningen"**