Documentazione Tecnica

Marchio del fornitore	Electrolux
Modello	KOCBH20X 949494261
Indice di efficienza energetica EEI - Forno principale	81.2
Classe di efficienza energetica - Forno principale	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale, espresso in kWh/ciclo - Forno principale	0.93
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata, espresso in kWh/ciclo - Forno principale	0.69
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume espresso in litri - Forno principale	72

Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identificativo del modello			KOCBH20X 949494261	
Tipologia di forno			Built-in oven	
Massa dell'apparecchio		M	30.8	Kg
Numero di cavità			1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)			Electrical	
Volume di ciascuna cavità	-	V	72	L
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	-	$EC_{electric\ cavity}$	0.93	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	-	$EC_{electric\ cavity}$	0.69	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	-	EEI_{cavity}	81.2	

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni."

Suggerimenti per un corretto uso volto a ridurre l'impatto ambientale:
• Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando il forno è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
• Utilizzare pentole metalliche per migliorare il risparmio energetico.
• Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.
• Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.
• Altre informazioni sono disponibili nel capitolo "Efficienza energetica" del Manuale dell'utente"