# fiche d'information sur le produit

| | |
|---|---|
| Marque: | Faure |
| Modèle | FOPND6X2 949499627 |
| Indice d'efficacité énergétique EEI - Four principal | 81.2 |
| Classe d'efficacité énergétique - Four principal | A+ |
| Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode conventionnel (kWh/cycle) - Four principal | 0.93 |
| Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode chaleur tournante (kWh/cycle) - Four principal | 0.69 |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume (l) – Four principal | XXL 72 |

# Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|---|---|---|---|---|
| Identification du modèle | | | FOPND6X2 949499627 | |
| Type de four | | | Built-in oven | |
| Masse de l'appareil | | M | 31,0 | Kg |
| Nombre de cavités | | | 1 | |
| Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz) | | | Electrique | |
| Volume par cavité | - | V | XXL 72 | 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) | - | $EC_{\text{cavité électrique}}$ | 0.93 | 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) | - | $EC_{\text{cavité électrique}}$ | 0.69 | kwh/cycle |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité | - | $EEI_{\text{cavité}}$ | 81.2 | |

**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."**