

# Karta informacyjna produktu zgodnie z (EU) No 65/2014

Znak towarowy	Electrolux
Model	EKC6150AOX 940002697
Wskaźnik efektywności energetycznej EEI – piekarnik główny	100
Klasa efektywności energetycznej – piekarnik główny	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym (kWh/cykl) – piekarnik główny	0,95
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem (kWh/cykl) – piekarnik główny	0,85
Liczba komór	1
Źródło ciepła	elektryczny
Pojemność (l) – piekarnik główny	72

## INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

Nazwa	Położenie	Symbol	Wartość	Jedn.
Identyfikator modelu			EKC6150AOX 940002697	
Typ płyty grzejnej			płyta w kuchni wolnostojącej	
Liczba pól			4	
Liczba obszarów grzejnych				
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)			promiennikowe	
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	lewe, przednie	ECelectric cooking	182.3	Wh/kg
	lewe, tylne	ECelectric cooking	181.8	Wh/kg
	prawe, przednie	ECelectric cooking	181.8	Wh/kg
	prawe, tylne	ECelectric cooking	190.8	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		ECelectric hob	184.2	Wh/kg

### EN 60350-2 - Household electric cooking appliances -- Part 2: Hobs - Methods for measuring performance"

**Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania, w celu ograniczenia wpływu na środowisko:**

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Przed włączeniem pola grzejnego postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia stawiać na mniejszych strefach gotowania.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło reszkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić."

## INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

Nazwa	Położenie	Symbol	Wartość	Jedn.
Identyfikator modelu			EKC6150AOX 940002697	
Typ piekarnika			Oven inside freestanding cooker	
Masa urządzenia		M	46,2	Kg
Liczba komór			1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)			elektryczny	
Objętość dla każdej komory	-	V	72	L
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	0,95	KWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	0,85	KWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	-	EEI <sub>cavity</sub>	100	

**EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych."**

**Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania, w celu ograniczenia wpływu na środowisko:**

- Podczas działania piekarnika należy sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
- Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
- Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.
- Pozostałe informacje znajdują się w rozdziale instrukcji obsługi pt. „Sprawność energetyczna”