

продуктов информационен лист

Запазена марка	Electrolux
Модел	KOEAP31WT 944184868
Индекс енергийна ефективност - ИЕЕ - Главна фурна	61.2
Клас енергийна ефективност - Главна фурна	A++
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим (kWh/cycle) - Главна фурна	1.09
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим (kWh/cycle) - Главна фурна	0.52
Колко на брой празници	1
Източник на топлина	Електричество
Обем (l) - Главна фурна	71

Информация за продукта според ЕС 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Код за разпознаване на модела			KOEAP31WT 944184868	
Вид на фурната			Фурна за вграждане	
Маса на уреда		M	37,0	Kg
Брой на затворените отделения			1	
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)			Електричество	
Обем за всяко затворено отделение	-	V	71	L
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия)	-	ЕС електрическа фурна	1.09	kWh/ цикъл
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия)	-	ЕС електрическа фурна	0.52	kWh/ цикъл
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение	-	EEI _{фурна}	61.2	

EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на въздействието върху околната среда:

- Уверете се, че вратата на фурната е затворена добре, когато фурната работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.
- Използвайте метални съдове за готвене, за да подобрите пестенето на енергия.
- Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене.
- Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.
- Друга информация е налична в глава „Енергийна ефективност“ в ръководството за потребителя