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

Znak towarowy	Electrolux
Model	KODEC75Z2 949499363
Wskaźnik efektywności energetycznej EEI – piekarnik główny	95.3
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	0,81
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			KODEC75Z2 949499363	
Typ piekarnika			do zabudowy	
Masa urządzenia		M	28,3	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)	-	$EC_{electric\ cavity}$	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)	-	$EC_{electric\ cavity}$	0,81	KWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	-	EEI_{cavity}	95.3	

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”"