

# Documentazione Tecnica come da (EU) No 65/2014

|  |                      |
|--|----------------------|
| Marchio del fornitore  | Electrolux           |
| Modello  | LKR620066W 943005697 |
| Indice di efficienza energetica EEI - Forno principale   | 94.9                 |
| Classe di efficienza energetica - Forno principale   | A                    |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale, espresso in kWh/ciclo - Forno principale    | 0.84                 |
| Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata, espresso in kWh/ciclo - Forno principale | 0.75                 |
| Numero di cavità   | 1                    |
| Fonte di calore  | Elettricità          |
| Volume espresso in litri - Forno principale  | 57                   |

## Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

| Attribute Name   | Position    | Symbol                         | Value                                | Unit  |
|--|-------------|--------------------------------|--------------------------------------|-------|
| Identificativo del modello   |             |                                | LKR620066W<br>943005697              |       |
| Tipologia di piano cottura   |             |                                | Hob inside<br>Freestanding<br>Cooker |       |
| Numero di zone di cottura  |             |                                | 4                                    |       |
| Numero di aree di cottura  |             |                                | Hide                                 |       |
| Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)                          |             |                                | Radiant Heater                       |       |
| Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini | Left Front  | Ø                              | 21,0                                 | cm    |
|  | Left Rear   | Ø                              | 14,0                                 | cm    |
|  | Right Front | Ø                              | 14,0                                 | cm    |
|  | Right Rear  | Ø                              | 18,0                                 | cm    |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg  | Left Front  | EC <sup>electric cooking</sup> | 180.8                                | Wh/kg |
|  | Left Rear   | EC <sup>electric cooking</sup> | 188.3                                | Wh/kg |
|  | Right Front | EC <sup>electric cooking</sup> | 188.3                                | Wh/kg |
|  | Right Rear  | EC <sup>electric cooking</sup> | 182.1                                | Wh/kg |
| Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg  |             | EC <sup>electric hob</sup>     | 184.9                                | Wh/kg |

### EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni"

#### Suggerimenti per un corretto uso volto a ridurre l'impatto ambientale:

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, metterci sopra le pentole.
- Collocare le pentole più piccole nelle zone di cottura più piccole.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli."

## Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

| Attribute Name  | Position | Symbol                        | Value                                 | Unit      |
|---|----------|-------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Identificativo del modello  |          |                               | LKR620066W<br>943005697               |           |
| Tipologia di forno  |          |                               | Oven inside<br>freestanding<br>cooker |           |
| Massa dell'apparecchio  |          | M                             | 41,0                                  | Kg        |
| Numero di cavità  |          |                               | 1                                     |           |
| Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)  |          |                               | Elettrica                             |           |
| Volume di ciascuna cavità   | -        | V                             | 57                                    | 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 <sub>electric cavity</sub> | 0.84                                  | 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 <sub>electric cavity</sub> | 0.75                                  | kWh/ciclo |
| Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità   | -        | EEI <sub>cavity</sub>         | 94.9                                  |           |

**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"