

# karta informacyjna produktu

Znak towarowy	Electrolux
Model	EOB6220AOR 949494011
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	0,93
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			EOB6220AOR 949494011	
Typ piekarnika			do zabudowy	
Masa urządzenia		M	30,8	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 <sup>electric cavity</sup>	0,93	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 <sup>electric cavity</sup>	0,81	KWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	-	EEI <sub>cavity</sub>	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”