

fiche d'information sur le produit

| | |
|--|----------------------|
| Marque: | Electrolux |
| Modèle | LKR524288W 943005373 |
| Indice d'efficacité énergétique EEI - Four principal | 94.9 |
| Classe d'efficacité énergétique - Four principal | A |
| Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode conventionnel (kWh/cycle) - Four principal | 0.84 |
| Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode chaleur tournante (kWh/cycle) - Four principal | 0.75 |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Electricité |
| Volume (l) – Four principal | 57 |

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|--|-------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------|
| Identification du modèle | | | LKR524288W 943005373 | |
| Type de plaque | | | Hob inside Freestanding Cooker | |
| Nombre de zones de cuisson | | | 4 | |
| Nombre de aires de cuisson | | | 0 | |
| Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) | | | Radiant Heater | |
| Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches | Left Front | Ø | 18,0 | cm |
| | Left Rear | Ø | 14,0 | cm |
| | Right Front | Ø | 14,0 | cm |
| | Right Rear | Ø | 18,0 | cm |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg | Left Front | EC _{cuisson électrique} | 179.4 | Wh/kg |
| | Left Rear | EC _{cuisson électrique} | 180.3 | Wh/kg |
| | Right Front | EC _{cuisson électrique} | 180.3 | Wh/kg |
| | Right Rear | EC _{cuisson électrique} | 179.4 | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg | | EC _{plaque électrique} | 179.9 | Wh/kg |

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances"

Conseils pour une utilisation correcte visant à réduire l'impact environnemental:

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre."

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|--|----------|---------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Identification du modèle | | | LKR524288W 943005373 | |
| Type de four | | | Oven inside freestanding cooker | |
| Masse de l'appareil | | M | 41,0 | Kg |
| Nombre de cavités | | | 1 | |
| Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz) | | | Electrique | |
| Volume par cavité | - | V | 57 | L |
| Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) | - | EC _{cavité électrique} | 0.84 | kwh/cycle |
| Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) | - | EC _{cavité électrique} | 0.75 | kwh/cycle |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité | - | EEI _{cavité} | 94.9 | |

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances."

Conseils pour une utilisation correcte visant à réduire l'impact environnemental:

- Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des récipients de cuisson en métal pour réduire la consommation d'énergie.
- Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.
- Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.
- D'autres informations sont disponibles au chapitre « Efficacité énergétique » du manuel d'utilisation."