

Fiche produit selon le règlement délégué (UE) 65/2014 de la Commission

Marque:	Electrolux
Modèle	EKK963AAOX, PNC941147628
Indice d'efficacité énergétique EEI - Four principal	0
Classe d'efficacité énergétique - Four principal	A
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode conventionnel (kWh/cycle) - Four principal	1.3
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode chaleur tournante (kWh/cycle) - Four principal	0.95
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume (l) – Four principal	0

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			EKK963AAOX, PNC941147628	
Type de plaque			Hob inside Freestanding Cooker	
Nombre de brûleurs à gaz			5	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Right Front - Auxiliary Burner	EEbrûleur à gaz	N/A	%
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz		EEplaque de cuisson au gaz	0,0	%

EN 30-2-1: Appareils de cuisson domestiques utilisant les combustibles gazeux — Partie 2-1: Utilisation rationnelle de l'énergie — Généralités

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			EKK963AAOX, PNC941147628	
Type de four			Oven inside freestanding cooker	
Masse de l'appareil		M	78.2	Kg
Nombre de cavités			1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)			Electrique	
Volume par cavité	-	V	0	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}	1.3	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}	0.95	kwh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	-	EEl _{cavité}	0	

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