Datu lapa saskaņā ar Komisijas deleģēto regulu (ES) 65/2014

Preču zīme	Electrolux
Modelis	EOD4P57H 949499868
Energoefektivitātes indekss EEI – galvenā cepeškrāsns	81.2
Energoefektivitātes klase – galvenā cepeškrāsns	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, parastajā režīmā (kWh/ciklā) – galvenā cepeškrāsns	0.93
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, ventilatora režīmā (kWh/ciklā) – galvenā cepeškrāsns	0.69
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Tilpums (l) – galvenā cepeškrāsns	72

INFORMĀCIJA ATBILSTOŠI ES 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Modela identifikators			EOD4P57H 949499868	
Cepeškrasns tips			Built-in oven	
Ierices masa		M	32.1	Kg
Kameru skaits			1	
Kameru siltuma avots (elektroenergija vai gaze)			elektriska	
Katras kameras tilpums	-	V	72	L
Energopaterinš (elektroenergija) standartizeta objekta uzkarsešanai katra elektriskas cepeškrasns kamera parasta režima cikla laika (galigais elektroenergijas paterinš)	-	$EC_{electric\ cavity}$	0.93	kWh/ciklā
Energopaterinš standartizeta objekta uzkarsešanai katra elektriskas cepeškrasns kamera ventilatora režima cikla laika (galigais elektroenergijas paterinš)	-	$EC_{electric\ cavity}$	0.69	kWh/ciklā
Katras kameras energoefektivitates indekss	-	EEI_{cavity}	81.2	

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes."

Ieteikumi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi:
• Raugieties, lai cepeškrāsns darbības laikā durvis būtu cieši aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
• Lai uzlabotu enerģijas taupīšanu, izmantojiet metāla gatavošanas traukus.
• Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.
• Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.
• Cita informācija pieejama Lietotāja rokasgrāmatas nodaļā “Energoefektivitāte”"