

Ficha de Dados da EU em conformidade com a Norma 65/2014

Marca comercial	Electrolux
Modelo	EOF6P54TX 949498201
Índice de eficiência energética IEE – Forno principal	81.2
Classe de eficiência energética – Forno principal	A+
Consumo de energia com uma carga normalizada, modo convencional (kWh/ciclo) – Forno principal	0.93
Consumo de energia com uma carga normalizada, modo de ventilação forçada (kWh/ciclo) – Forno principal	0.69
Número de compartimentos	1
Fonte de aquecimento	Electricidade
Volume (l) – Forno principal	72

INFORMAÇÃO DE ACORDO COM A DIRECTIVA DA UE 66/2014

Atributo	Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo			EOF6P54TX 949498201	
Tipo de forno			Built-in oven	
Massa do aparelho		M	32.6	Kg
Número de cavidades			1	
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)			elétrico	
Volume por cavidade	-	V	72	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)	-	$EC_{\text{cavidade elétrica}}$	0.93	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)	-	$EC_{\text{cavidade elétrica}}$	0.69	kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	-	EEl_{cavidade}	81.2	

EN 60350-1 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho."

Sugestões para utilização correta para reduzir o impacto ambiental:

- **Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.**
- **Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.**
- **Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.**
- **Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.**
- **Outras informações disponíveis no capítulo "Eficiência energética" do Manual do Utilizador"**