

# Gaminio mikrokorta pagal komisijos deleguotąjį reglamentą (ES) 65/2014

Prekės ženklas	Electrolux
Modelis	EOF3H50BX 944068153
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas (EEI). Pagrindinė orkaitė	95.1
Energijos vartojimo efektyvumo klasė. Pagrindinė orkaitė	A
Energijos suvartojimas esant standartinei įkrovai, įprastai veiksena (kWh/ciklui). Pagrindinė orkaitė	0.89
Energijos suvartojimas esant standartinei įkrovai, priverstinio cirkuliavimo veiksena (kWh/ciklui). Pagrindinė orkaitė	0.78
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris (l). Pagrindinė orkaitė	65

## INFORMACIJA PAGAL ES DIREKTYVĄ 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Modelio identifikatorius			EOF3H50BX 944068153	
Orkaitės rušis			Built-in oven	
Prietaiso mase		M	28.4	Kg
Ertmiu skaičius			1	
Karščio šaltinis (elektrinis arba duju) kiekvienoje ertmeje			Elektra	
Kiekvienos ertmės turis	-	V	65	L
Elektrinės orkaitės ertmeje standartinei ikrovai ikaitinti per tam tikra kiekvienos ertmės įprastos veiksenos cikla suvartojamos (elektros) energijos kiekis (galutine elektros energija)	-	EC <sup>electric cavity</sup>	0.89	kWh per ciklą
Elektrinės orkaitės ertmeje standartinei ikrovai ikaitinti per tam tikra kiekvienos ertmės priverstinio cirkuliavimo veiksenos cikla suvartojamos energijos kiekis (galutine elektros energija)	-	EC <sup>electric cavity</sup>	0.78	kWh per ciklą
Kiekvienos ertmės energijos vartojimo efektyvumo indeksas	-	EEI <sub>cavity</sub>	95.1	

**EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai."**

**Taisyklingo naudojimo patarimai, kad būtų sumažintas neigiamas poveikis aplinkai:**

- Įsitikinkite, kad, orkaitei veikiant, jos durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą neatidarinkite orkaitės durelių be reikalo. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius indus arba įrankius, kad sumažintumėte energijos sąnaudas.
- Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.
- Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.
- Daugiau informacijos rasite naudotojo vadovo skyriuje „Energijos efektyvumas“