

## fiche d'information sur le produit

Marque:	AEG
Modèle	CCB6646ABM 940002876
Indice d'efficacité énergétique EEI - Four principal	95.3
Classe d'efficacité énergétique - Four principal	A
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode conventionnel (kWh/cycle) - Four principal	0.95
Consommation d'énergie sur la base d'une charge normalisée, en mode chaleur tournante (kWh/cycle) - Four principal	0.82
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume (l) – Four principal	73

## Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Caractéristique	Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle			CCB6646ABM 940002876	
Type de plaque			Table de cuisson intégrée dans cuisinière	
Nombre de zones de cuisson			4	
Nombre de aires de cuisson				
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)			Zone radiante	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Avant gauche	EC <sub>cuisson</sub> électrique	178.9	Wh/kg
	Left Rear	EC <sub>cuisson</sub> électrique	181.8	Wh/kg
	Avant droite	EC <sub>cuisson</sub> électrique	181.8	Wh/kg
	Arrière droite	EC <sub>cuisson</sub> électrique	174.1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		EC <sub>plaque</sub> électrique	179.2	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

Caractéristique	Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle			CCB6646ABM 940002876	
Type de four			Oven inside freestanding cooker	
Masse de l'appareil		M	52,0	Kg
Nombre de cavités			1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)			Electrique	
Volume par cavité	-	V	73	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 <sub>cavité électrique</sub>	0.95	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 <sub>cavité électrique</sub>	0.82	kwh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	-	EEl <sub>cavité</sub>	95.3	

### 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."