

# Fișa produsului în conformitate cu Regulamentul Delegat (UE) 65/2014 al Comisiei

Marcă comercială	AEG
Model	TR7PB731ST 949494912
Indicele de eficiență energetică EEI – Cuptorul principal	61.2
Clasa de eficiență energetică – Cuptorul principal	A++
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional (kWh/ciclu) – Cuptorul principal	0.93
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație (kWh/ciclu) – Cuptorul principal	0.52
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volumul (l) – Cuptorul principal	72

## INFORMAȚII ÎN CONFORMITATE CU UE 66/2014

Denumire atribut	Poziție	Simbol	Valoare	Unitate
Identificarea modelului			TR7PB731ST 949494912	
Tipul de cuptor			Cuptor incorporabil	
Masa aparatului		M	34,0	Kg
Numărul de incinte			1	
Sursă de căldură per incintă (energie electrică sau gaz)			Electric	
Volum per incintă	-	V	72	L
Consumul de energie (electrică) necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul convențional, per incintă (energie finală electrică)	-	EC <sub>cavitate electrică</sub>	0.93	kWh/ciclu
Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul de ventilație, per incintă (energie finală electrică)	-	EC <sub>cavitate electrică</sub>	0.52	kWh/ciclu
Indice de eficiență energetică per incintă	-	EEI <sub>cavitate</sub>	61.2	

### EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței."

#### Sugestii pentru o utilizare corectă, menită să reducă impactul asupra mediului:

- Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice pentru a îmbunătăți economia de energie.
- Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.
- Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.
- Alte informații sunt disponibile în capitolul „Eficiența energetică” din Manualul utilizatorului"