

Produktové informace elektrických varných desek vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014

		Pozice	Značka	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu				CI642C	
Typ varné desky				Electric Hob	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	indukční varné zóny			X	
	indukční varné plochy				
	sálavé varné zóny				
	pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívavých varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Rear left	Ø		18,0	cm
	Rear central	Ø			cm
	Rear right	Ø		18,0	cm
	Central left	Ø			cm
	Central central	Ø			cm
	Central right	Ø			cm
	Front left	Ø		18,0	cm
	Front central	Ø			cm
	Front right	Ø		18,0	cm
U neokrouhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívavých varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm	Rear left	L W			cm
	Rear central	L W			cm
	Rear right	L W			cm
	Central left	L W			cm
	Central central	L W			cm
	Central right	L W			cm
	Front left	L W			cm
	Front central	L W			cm
	Front right	L W			cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg	Rear left	EC _{electric cooking}		172,8	Wh/kg
	Rear central	EC _{electric cooking}			Wh/kg
	Rear right	EC _{electric cooking}		183,1	Wh/kg
	Central left	EC _{electric cooking}			Wh/kg
	Central central	EC _{electric cooking}			Wh/kg
	Central right	EC _{electric cooking}			Wh/kg
	Front left	EC _{electric cooking}		204,9	Wh/kg
	Front central	EC _{electric cooking}			Wh/kg
Front right	EC _{electric cooking}		198,3	Wh/kg	
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		EC _{electric hob}		189,8	Wh/kg
Standardní použití: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce					
<p>Návrhy na úsporu energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny. • Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě. • Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření. • Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon. • Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny. 					
Tyto informace je třeba považovat za součást uživatelské příručky.					