

Informacijski list proizvoda

Brend	Dieter Knoll Collection
Model	DKP37903XK 949498480
Indeks energetske učinkovitosti (EEI) - glavna pećnica	81.2
Razred energetske učinkovitosti - glavna pećnica	A+ (raspon od A+++ do D)
Potrošnja energije na temelju standardnog opterećenja po ciklusu pri uobičajenom načinu rada (kWh/ciklusu) - glavna pećnica	0.93
Potrošnja energije na temelju standardnog opterećenja po ciklusu pri načinu rada s ventilatorom (kWh/ciklusu) - glavna pećnica	0.69
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna energija
Zapremnina (l) - glavna pećnica	72

Informacije o proizvodu sukladno EU 66/2014

Naziv	Pozicija	Simbol	Vrijednosti	Jedinica
Identifikacijska oznaka modela			DKP37903XK 949498480	
Vrsta pećnice			Ugradbena pećnica	
Dimenzije uređaja		M	31.0	kg
Broj prostora za pečenje			1	
Izvor topline po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)			Električna energija	
Zapremina po prostoru za pečenje	-	V	72	L
Potrošnja energije (električne) potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija)	-	ECElektrični prostor za pečenje	0.93	kWh/ciklu su
Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija)	-	ECElektrični prostor za pečenje	0.69	kWh/ciklu su
Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje	-	EElprostor za pečenje	81.2	

EN 60350-1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - dio 1: Štednjaci, pećnice, pećnice na paru i roštilji
-- Metode za mjerenje radnih značajka.

Napomene o pravilnom korištenju radi smanjenja opterećenja okoliša:

- Osigurajte da su vrata pećnice tijekom rada pećnice pravilno zatvorena. Vrata pećnice ne smije se prečesto otvarati tijekom pečenja. Držite brtvu vrata čistom i osigurajte da se nalazi u pravilnom položaju.
- Koristite metalno posuđe u cilju uštede energije.
- Po mogućnosti izbjegavajte predzagrijavanje pećnice.
- Ako pripremate više jela istovremeno, osigurajte da prekidi tijekom pečenja budu što je moguće kraći.
- Više informacija možete pronaći u poglavlju „Energetska učinkovitost“ upute za korištenje.