

INFORMACIJA PAGAL ES DIREKTYVĄ 66/2014

Modelis: PI4030T-S1

1. Energijos suvartojimo efektyvumas

Reikalavimas		Resultatas – Pastaba	Verdiktas
Nuo vasario 20 2015	Elektrinė kaitlentė (E _{electric hob} in Wh/kg) <210	E _{elektrinė kaitlentė} =183.4	P
Nuo vasario 20 2017	Elektrinė kaitlentė (E _{electric hob} in Wh/kg) <200	E _{elektrinė kaitlentė} =183.4	P
Nuo vasario 20 2019	Elektrinė kaitlentė (E _{electric hob} in Wh/kg) <195	E _{elektrinė kaitlentė} =183.4	P

2. Informacija apie buitines elektrines kaitlentes

	Simbolis	Vertė	Vienetas
Modelio identifikacija	PI4030T-S1		
Kaitlentės tipas	--	Buitinės elektrinės kaitlentės	--
Kaitviečių ir gaminimo zonų skaičius	--	3	--
Kaitinimo technologija (indukcinės kaitvietės ir gaminimo zonos, spindulinės kaitvietės, vientisos plokštės)	--	Indukcinės gaminimo zonos	--
Apvalios kaitvietės arba zonomis: naudingosios paviršiaus Ploto skersmuo vienai elektrinei kaitvietai, suapvalintas Iki artimiausių 5m	Ø	---	cm
Neapvalioms kaitvietėms arba zonomis:naudingosios paviršiaus ploto ilgis ir plotis vienai elektrinei kaitvietai arba zonai, suapvalinti iki artimiausio 5 mm	L	---	cm
	W	---	cm
Energijos suvartojimas vienai kaitvietai arba zonai, apskaičiuotas kilogramui (kg)	EC elektrinis kepinimas	195.6 / 181.2 / 176.9	Wh/kg
Energijos suvartojimas kaitlentei, apskaičiuotas (kg)	EC Elektrinė kaitlentė	183.4	Wh/kg

3. Informacija apie buitines elektrines kaitlentes

Kaitlentės energijos suvartojimas	
Apskaičiuojama taip:	$E_{hob} = \frac{1000g}{n_{cw}} \times \sum_{cw=1}^{n_{cw}} (E_{cw} / m_{cw})$
E _{cw} (indai: Ø150mm / Ø180mm / Ø210mm) (Wh)	197.9 / 271.8 / 362.7
M _{cw} (indai: Ø150mm / Ø180mm / Ø210mm) (g)	1030 / 1500 / 2050
n _{cw}	3

Kaitlentės energijos suvartojimas	
E Kaitlentė	183.4

EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai maisto gaminimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Veikimo savybių matavimo metodai.

Rekomendacijos dėl tinkamo naudojimo, siekiant sumažinti neigiamą poveikį aplinkai:

- Šildydami vandenį, naudokite tik reikiamą vandens kiekį.
- Visada, kai tik įmanoma, uždenkite indus.
- Padėkite indą ant kaitvietės (gaminimo zonos) prieš ją įjungdami.
- Naudokite mažesnius indus ant mažesnių kaitviečių (gaminimo zonų).
- Statykite indus tiksliai kaitvietės (gaminimo zonos) centre.
- Naudokite kaitviečių (gaminimo zonų) likutinę šilumą maistui pašildyti arba atšildyti.