

Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Parametr	Pozice	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu			TI84IB30FB 949598383	
Typ varné desky			Built-In Hob	
Pocet varných zón			4	
Pocet varných ploch			1	
Technologie ohrevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)			Induction	
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Left	∅	21,0	cm
	Left	∅	21,0	cm
	Middle Front	∅	14.5	cm
	Right Rear	∅	24,0	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu prepoctenou na kg	Left	EC ^{electric cooking}	180.8	Wh/kg
	Left	EC ^{electric cooking}	184.4	Wh/kg
	Middle Front	EC ^{electric cooking}	180.2	Wh/kg
	Right Rear	EC ^{electric cooking}	187.4	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky prepoctená na kg		EC ^{electric hob}	183.2	Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu"

Rady pro správné použití s cílem snížit dopad na životní prostředí:

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte nádobu.
- Menší nádoby stavte na menší varné zóny.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění."

INFORMÁCIE O PRODUKTE PODĽA EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identifikácia modelu			TI84IB30FB 949598383	
Typ varnej dosky			Built-In Hob	
Pocet zón na varenie			4	
Pocet plôch na varenie na varenie			1	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)			Induction	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Left	Ø	21,0	cm
	Left	Ø	21,0	cm
	Middle Front	Ø	14.5	cm
	Right Rear	Ø	24,0	cm
Vypocítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg	Left	EC ^{electric cooking}	180.8	Wh/kg
	Left	EC ^{electric cooking}	184.4	Wh/kg
	Middle Front	EC ^{electric cooking}	180.2	Wh/kg
	Right Rear	EC ^{electric cooking}	187.4	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypocítaná na kg		EC ^{electric hob}	183.2	Wh/kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances -- Part 2: Hobs - Methods for measuring performance"

Odporúčania pre správne používanie s cieľom zníženia dopadu na životné prostredie:

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu pred jej zapnutím.
- Na menšie varné zóny položte menší riad.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie."

Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
A modell megjelölése			TI84IB30FB 949598383	
A tuzhely típusa			Built-In Hob	
A fozofelületek			4	
A fozolapok száma			1	
A ho eloállításának elve (indukciós fozofelület/fozolap, hosugárzás fozofelület, tömör lemez)			Induction	
A kör alakú fozofelületekre és fozolapokra: a hasznos felület átméroeje minden egyes elektromos fozofelületre, 5 mm-re kerekítve	Left	Ø	21,0	cm
	Left	Ø	21,0	cm
	Middle Front	Ø	14.5	cm
	Right Rear	Ø	24,0	cm
Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás fozofelületenként, illetve fozolaponként	Left	EC ^{electric cooking}	180.8	Wh/kg
	Left	EC ^{electric cooking}	184.4	Wh/kg
	Middle Front	EC ^{electric cooking}	180.2	Wh/kg
	Right Rear	EC ^{electric cooking}	187.4	Wh/kg
A tuzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása		EC ^{electric hob}	183.2	Wh/kg

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek"

Javaslatok a helyes használatra a környezetre gyakorolt hatás mérséklése érdekében:

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- Az edényeket még azelőtt helyezze rá a főzőzónára, hogy azt bekapcsolná.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához."