# gaminio informacijos lapas

| | |
|---|---|
| Prekės ženklas | AEG |
| Modelis | CCB56481BM 943005303 |
| Energijos vartojimo efektyvumo indeksas (EEI). Pagrindinė orkaitė | 94.9 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė. Pagrindinė orkaitė | A |
| Energijos suvartojimas esant standartinei įkrovai, įprastai veiksenai (kWh/ciklui). Pagrindinė orkaitė | 0.84 |
| Energijos suvartojimas esant standartinei įkrovai, priverstinio cirkuliavimo veiksenai (kWh/ciklui). Pagrindinė orkaitė | 0.75 |
| Ertmių skaičius | 1 |
| Karščio šaltinis | Elektra |
| Tūris (l). Pagrindinė orkaitė | 58 |

# INFORMACIJA PAGAL ES DIREKTYVĄ 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|---|---|---|---|---|
| Modelio identifikatorius | | | CCB56481BM 943005303 | |
| Kaitvietes rušis | | | Hob inside Freestanding Cooker | |
| Virimo vietu | | | 4 | |
| sriciu skaicius | | | 0 | |
| Kaitinimo technologija (indukcines virimo vietos ir virimo sritys, spinduliavimo energijos virimo vietos, kietosios plokštes) | | | Radiant Heater | |
| Apvaliu virimo vietu arba sriciu - kiekvienos elektrines virimo vietos naudingojo paviršiaus skersmuo, suapvalintas iki artimiausiu 5 mm | Left Front | Ø | 18,0 | cm |
| | Left Rear | Ø | 14,0 | cm |
| | Right Front | Ø | 14,0 | cm |
| | Right Rear | Ø | 25,0 | cm |
| Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis | Left Front | $EC_{electric\ cooking}$ | 190.1 | Wh/kg |
| | Left Rear | $EC_{electric\ cooking}$ | 181.8 | Wh/kg |
| | Right Front | $EC_{electric\ cooking}$ | 181.8 | Wh/kg |
| | Right Rear | $EC_{electric\ cooking}$ | 184.3 | Wh/kg |
| Kaitvietes kilogramui tenkantis suvartojamos energijos kiekis | | $EC_{electric\ hob}$ | 184.5 | Wh/kg |

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

**Taisyklingo naudojimo patarimai, kad būtų sumažintas neigiamas poveikis aplinkai:**
**• Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.**
**• Jei įmanoma, indus visada uždenkite.**
**• Prieš įjungdami kaitvietę pastatykite indą ant jos.**
**• Mažesnius indus dėkite ant mažesnių kaitviečių.**
**• Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.**
**• Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį."**

# INFORMACIJA PAGAL ES DIREKTYVĄ 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|---|---|---|---|---|
| Modelio identifikatorius | | | CCB56481BM 943005303 | |
| Orkaites rušis | | | Oven inside freestanding cooker | |
| Prietaiso mase | | M | 44,0 | Kg |
| Ertmiu skaicius | | | 1 | |
| Karščio šaltinis (elektrinis arba duju) kiekvienoje ertmeje | | | Elektra | |
| Kiekvienos ertmes turis | - | V | 58 | L |
| Elektrines orkaites ertmeje standartinei ikrovai ikaitinti per tam tikra kiekvienos ertmes iprastos veiksenos cikla suvartojamos (elektros) energijos kiekis (galutine elektros energija) | - | $EC_{electric\ cavity}$ | 0.84 | kWh per ciklą |
| Elektrines orkaites ertmeje standartinei ikrovai ikaitinti per tam tikra kiekvienos ertmes priverstinio cirkuliavimo veiksenos cikla suvartojamos energijos kiekis (galutine elektros energija) | - | $EC_{electric\ cavity}$ | 0.75 | kWh per ciklą |
| Kiekvienos ertmes energijos vartojimo efektyvumo indeksas | - | $EEI_{cavity}$ | 94.9 | |

**EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai."**

**Taisyklingo naudojimo patarimai, kad būtų sumažintas neigiamas poveikis aplinkai:**
**• Įsitikinkite, kad, orkaitei veikiant, jos durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą neatidarinėkite orkaitės durelių be reikalo. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.**
**• Naudokite metalinius indus arba įrankius, kad sumažintumėte energijos sąnaudas.**
**• Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.**
**• Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.**
**• Daugiau informacijos rasite naudotojo vadovo skyriuje „Energijos efektyvumas“"**