

Informacje dotyczące domowych piekarników

	Oznaczenie	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu		KWGE-K90 GLASS INOX KWGE-K90 GLASS BLACK		
Typ piekarnika		ELEKTRYCZNY		
Masa urządzenia	M			kg
Liczba komór		1		
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		Energia elektryczna		
Objętość dla każdej komory	V	105		l
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	EC _{electric cavity}	0,951		kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	EC _{electric cavity}	0,999		kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia gazu)	EC _{gas cavity}	N/D		MJ/cykl kWh/cykl ⁽¹⁾
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze gazowej piekarnika w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia gazu)	EC _{gas cavity}	N/D		MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	EEI _{cavity}	95,9		
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (tryb z włączonym wentylatorem)	EEI _{cavity}	101,0		
⁽¹⁾ 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl				

Metody pomiarów zgodnie z: EN 60350-1:2016

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Jeżeli pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, piekarnik można wyłączyć około 5-10 minut przed końcem czasu pieczenia w celu oszczędności energii.
- Należy zaplanować proces pieczenia większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączania piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.