

Enerji Bilgi Fişİ

Marka		REGAL
Model		SF 5360 SF 5361 SF 5361 G SF 5360 G
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	40
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		-
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımı		95,3
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/ çevrim	-
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/ çevrim	0,80
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	69
Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu Önerileri		
Fırın		
- Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin.		
- Ön ısıtma zamanını kısa tutun.		
- Pişirme süresini uzatmayın.		
- Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın.		
- Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.		

Enerji Bilgi Fişii

Marka		REGAL
Model		SF 5361/ SF 5361 G
Ocak Tipi		Kombine
Piştirme Bölgesi Sayısı		4
Isıtma Teknolojisi-1		Gaz
Çap-1	cm	Küçük
Enerji Verimliliği-1	%	Kapsam Dışı
Isıtma Teknolojisi-2	%	Gaz
Çap-2	cm	Orta
Enerji Verimliliği-2	%	59,0
Isıtma Teknolojisi-3		Gaz
Çap-3	cm	Büyük
Enerji Verimliliği-3	%	57,0
Isıtma Teknolojisi-4	%	Taş Isıtıcı
Çap-4	cm	Ø18,0
Enerji Verimliliği-4	Wh/kg	193,0
Ocağın Enerji Verimliliği	Wh/kg	193,0
Bu ocak EN 30-2-1 ile uyumludur	%	58,0

Enerji Tasarrufu Önerileri

Ocak

- Düz tabana sahip mutfak eşyaları kullanın.
- Uygun boyutlu mutfak eşyaları kullanın .
- Kapaklı mutfak eşyaları kullanın.
- Sıvı veya yağ miktarını en azına indirin.
- Sıvı kaynamaya başladığında, sıcaklık seviyesini düşürün.

Enerji Bilgi Fişı

Marka		►REGAL
Model		SF 5360 /SF 5360 G
Ocak Tipi		Gaz
Pişirme Bölgesi Sayısı		4
Isıtma Teknolojisi-1		Gaz
Çap-1	cm	Küçük
Enerji Verimliliği-1	%	Kapsam Dışı
Isıtma Teknolojisi-2	%	Gaz
Çap-2	cm	Orta
Enerji Verimliliği-2	%	59,0
Isıtma Teknolojisi-3		Gaz
Çap-3	cm	Orta
Enerji Verimliliği-3	%	59,0
Isıtma Teknolojisi-4	%	Gaz
Çap-4	cm	Büyük
Enerji Verimliliği-4	%	57,0
Ocağın Enerji Verimliliği	%	58,3
Bu ocak EN 30-2-1 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu Önerileri		
Ocak		
- Düz tabana sahip mutfak eşyaları kullanın.		
- Uygun boyutlu mutfak eşyaları kullanın .		
- Kapaklı mutfak eşyaları kullanın.		
- Sıvı veya yağ miktarını en azına indirin.		
- Sıvı kaynamaya başladığında, sıcaklık seviyesini düşürün.		