Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identificativo del modello			CN071436DH 949760101	
Tipologia di piano cottura			Built-In Hob	
Numero di zone di cottura			2	
Numero di aree di cottura				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)			Induction + Radiant Heater	
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Left Front	Ø	18,0	cm
	Left Rear	Ø	18,0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Left Front	$EC_{electric\ cooking}$	190.2	Wh/kg
	Left Rear	$EC_{electric\ cooking}$	176.9	Wh/kg
Numero di bruciatori a gas			2;Vertical	
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	Right Front -	$EE_{gas\ burner}$	62.3	%
	Right Rear -	$EE_{gas\ burner}$	55.3	%

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni"

Suggerimenti per un corretto uso volto a ridurre l’impatto ambientale:
• Quando si riscalda l’acqua, usare solo la quantità che serve.
• Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
• Prima di attivare la zona di cottura, metterci sopra le pentole.
• Collocare le pentole più piccole nelle zone di cottura più piccole.
• Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
• Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli."

EN 30-2-1:
Apparecchi di cottura a gas per uso domestico — Utilizzazione razionale dell'energia — Generalità"

Suggerimenti per un corretto uso volto a ridurre l’impatto ambientale:
• Prima dell’uso, assicurarsi che i bruciatori e i supporti pentole siano montati correttamente.
• Utilizzare pentole con diametri adatti alle dimensioni dei bruciatori.
• Centrare il tegame sul bruciatore.
• Quando si riscalda l’acqua, usare solo la quantità che serve.
• Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
• Quando il liquido comincia a bollire, ridurre la fiamma per far bollire lentamente il liquido.
• Se possibile, utilizzare una pentola a pressione. Fare riferimento al relativo manuale dell’utente."