

## Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

| Attribute Name                                     | Position                           | Symbol                   | Value                  | Unit |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------|------|
| Identificativo del modello                         |                                    |                          | KGU64361Z<br>949640784 |      |
| Tipologia di piano cottura                         |                                    |                          | Built-In Hob           |      |
| Numero di bruciatori a gas                         |                                    |                          | 4 Mariane              |      |
| Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas | Left Front - Multicrown WOK Burner | EE <sub>gas burner</sub> | 59.4                   | %    |
|                                                    | Left Rear - Semi Rapid Burner      | EE <sub>gas burner</sub> | 59.9                   | %    |
|                                                    | Right Front - Auxiliary Burner     | EE <sub>gas burner</sub> | N/A                    | %    |
|                                                    | Right Rear - Semi Rapid Burner     | EE <sub>gas burner</sub> | 59.9                   | %    |
| Efficienza energetica per il piano cottura a gas   |                                    | EE <sub>gas hob</sub>    | 59.7                   | %    |

### 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."