

INFORMAÇÃO DE ACORDO COM A DIRECTIVA DA UE 66/2014

Atributo	Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo			KDI641723K 949760097	
Tipo de placa			Built-In Hob	
Número de zonas de cozedura			4	
Número de áreas de cozedura			0	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)			Induction + Radiant Heater	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos	À frente, à esquerda	∅	18,0	cm
	À frente, à esquerda	∅	18,0	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg	À frente, à esquerda	EC _{cozedura elétrica}	190.2	Wh/kg
	Left Rear	EC _{cozedura elétrica}	176.9	Wh/kg
Número de queimadores a gás			2 Vertical	
Eficiência energética por queimador a gás	Right Front -	EE _{queimador a gás}	62.3	%
	Atrás, à direita -	EE _{queimador a gás}	55.3	%

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

Sugestões para utilização correta para reduzir o impacto ambiental:

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque o recipiente na zona de confeção antes de a ativar.
- Coloque os recipientes mais pequenos nas zonas de confeção mais pequenas.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los."

EN 30-2-1:Aparelhos domésticos para preparação de alimentos que utilizam os combustíveis gasosos — Parte 2-1: Utilização racional de energia — Generalidades"

Sugestões para utilização correta para reduzir o impacto ambiental:

- Antes de utilizar, certifique-se de que os queimadores e os suportes para as panelas estão corretamente montados.
- Utilize recipientes com diâmetros adequados à dimensão dos queimadores.
- Centre o recipiente sobre o queimador.
- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Quando os líquidos levantam fervura, reduza a chama para os manter em lume brando.
- Se possível, utilize uma panela de pressão. Consulte o respetivo manual do utilizador."