

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 | | | 2 | |
| Número de áreas de cozedura | | | | |
| 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."