

## Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identificativo del modello			HF704193NB 949751018	
Tipologia di piano cottura			Built-In Hob	
Numero di zone di cottura			5	
Numero di aree di cottura			0	
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	∅	18,0	cm
	Left Rear	∅	18,0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Left Front	EC <sub>electric cooking</sub>	190.2	Wh/kg
	Left Rear	EC <sub>electric cooking</sub>	180	Wh/kg
Numero di bruciatori a gas			2;Vertical	
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	Right Front -	EE <sub>gas burner</sub>	62.3	%
	Right Rear -	EE <sub>gas burner</sub>	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."