

## INFORMAȚII ÎN CONFORMITATE CU UE 66/2014

| Denumire atribut  | Poziție     | Simbol                                 | Valoare               | Unitate |
|---|-------------|--|-----------------------|---------|
| Identificarea modelului   |             |  | EIV87675<br>949599184 |         |
| Tipul de plită de gătit   |             |  | Plită incorporabilă   |         |
| Numărul de zone de gătit  |             |  | 6                     |         |
| Numărul de suprafețe de gătit   |             |  | 1                     |         |
| Tehnologia de încălzire (zone de gătit și suprafețe de gătit cu inducție, zone de gătit convenționale, plăci electrice)   |             |  | Induction             |         |
| Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă sau suprafață de gătit electrică, rotunjite la cei mai apropiați 5 mm | Left Front  | L x W                                  | 47.5 x 38.8           | cm      |
|   | Right Front | L x W                                  | 24.2 x 19.4           | cm      |
|   | Right Rear  | L x W                                  | 24.2 x 19.2           | cm      |
| Consumul de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg  | Left        | EC <sub>gătit electric</sub>           | 188.7                 | Wh/kg   |
|   | Right       | EC <sub>gătit electric</sub>           | 201.5                 | Wh/kg   |
|   | Right       | EC <sub>gătit electric</sub>           | 201.5                 | Wh/kg   |
| Consumul de energie al plitei de gătit calculat per kg  |             | EC <sub>plită de gătit electrică</sub> | 192.3                 | Wh/kg   |

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

**Sugestii pentru o utilizare corectă, menită să reducă impactul asupra mediului:**

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți vasul pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zonele de gătit mici.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală."