

## Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

| Attribute Name   | Position    | Symbol                         | Value                | Unit  |
|--|-------------|--------------------------------|----------------------|-------|
| Identificativo del modello   |             |                                | GK58TCO<br>949492653 |       |
| Tipologia di piano cottura   |             |                                | Built-In Hob         |       |
| Numero di zone di cottura  |             |                                | 4                    |       |
| Numero di aree di cottura  |             |                                |                      |       |
| Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)                          |             |                                | 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  | Ø                              | 21,0                 | cm    |
|  | Left Rear   | Ø                              | 14.5                 | cm    |
|  | Right Front | Ø                              | 14.5                 | cm    |
|  | Right Rear  | Ø                              | 18,0                 | cm    |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg  | Left Front  | EC <sup>electric cooking</sup> | 194.9                | Wh/kg |
|  | Left Rear   | EC <sup>electric cooking</sup> | 188                  | Wh/kg |
|  | Right Front | EC <sup>electric cooking</sup> | 188                  | Wh/kg |
|  | Right Rear  | EC <sup>electric cooking</sup> | 191.6                | Wh/kg |
| Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg  |             | EC <sup>electric hob</sup>     | 190.6                | Wh/kg |

### 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."