Información de producto según EU 66/2014

Atributo	Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo			KDI641723K 949760097	
Tipo de placa de cocina			Encastre	
Número de zonas de cocción			4	
Número de selectores de los focos			1	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)			Inducción y Radiante	
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana	Delantera izquierda	Ø	18,0	cm
	Trasera izquierda	Ø	18,0	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg	Delantera izquierda	$EC_{\text{cocción eléctrica}}$	190.2	Wh/kg
	Left Rear	$EC_{\text{cocción eléctrica}}$	176.9	Wh/kg
Número de quemadores de gas			2|Vertical	
Eficiencia energética por quemador de gas	Right Front -	$EE_{\text{quemador de gas}}$	62.3	%
	Atrás a la derecha -	$EE_{\text{quemador de gas}}$	55.3	%

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento"

Consejos para el uso adecuado con el fin de reducir el impacto ambiental:
• Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
• Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
• Antes de activar la zona de cocción, coloque los recipientes encima.
• Coloque los utensilios de cocina más pequeños en las zonas de cocción más pequeñas.
• Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
• Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla."

EN 30-2-1: Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-1: Uso racional de la energía. General."

Consejos para el uso adecuado con el fin de reducir el impacto ambiental:
• Antes de usar, asegúrese de que los quemadores y los soportes de las ollas estén ensamblados correctamente.
• Utilice utensilios de cocina con diámetros que correspondan al tamaño de los quemadores.
• Centre la olla sobre el quemador.
• Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
• Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
• Cuando el líquido comience a hervir, regule la llama para que hierva a fuego lento.
• Si es posible, utilice una olla a presión. Consulte su manual de usuario."