

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό της
ΕΕ 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Ταυτοποίηση μοντέλου			EIS6149 949599477	
Τύπος εστίας			Built-In Hob	
Πλήθος ζωνών			4	
Πλήθος περιοχών μαγειρέματος			Hide	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος διά ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος)			Induction	
Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm.	Right Front	Ø	14.5	cm
	Right Rear	Ø	18,0	cm
Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm.	Left	L x W	22.3 x 21.8	cm
	Left	L x W	22.3 x 21.8	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg	Left	ECμαγείρεμα με ηλεκτρισμό	184.4	Wh/kg
	Left	ECμαγείρεμα με ηλεκτρισμό	184.4	Wh/kg
	Right Front	ECμαγείρεμα με ηλεκτρισμό	181.7	Wh/kg
	Right Rear	ECμαγείρεμα με ηλεκτρισμό	174.5	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg		ECηλεκτρικού θαλάμου	181.3	Wh/kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης"

Συστάσεις για τη σωστή χρήση με σκοπό τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων:

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη επάνω της.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε."