

Tooteinfo vastavalt määrusele EL 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Mudeli tunnus			HDB64623NB 949760098	
Keeduplaadi tüüp			Built-In Hob	
Toidu Kuumtöötlemise Vööndite arv			2	
Toidu Kuumtöötlemise -alade arv				
Kuumutamisi viis (induktsiooniga toidukuumtöötlemisvööndid, toidukuumtöötlemisalad, kiirgevööndid, kuumplaadid)			Induction + Radiant Heater	
Ringikujulised toidukuumtöötlemisvööndid ja -alad: elektriga kuumutatava ala kasuliku pinna läbimõõt 5 mm täpsusega	Left Front	∅	18,0	cm
	Left Rear	∅	18,0	cm
Toidukuumtöötlemisvööndi või -ala energiatarbimine kg kohta	Left Front	EE ^{electric cooking}	190.2	Wh/kg
	Left Rear	EE ^{electric cooking}	176.9	Wh/kg
Gaasipõletite arv			2;Vertical	
Ühe gaasipõleti energiatõhusus	Right Front -	EE ^{gas burner}	62.3	%
	Right Rear -	EE ^{gas burner}	55.3	%

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks"

Soovitused õigeks kasutamiseks keskkonnamõjude vähendamiseks:

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne keeduala sisselülitamist asetage kööginõu sellele.
- Kasutage väiksemal keedualal väiksemat kööginõud.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust."

EN 30-2-1: Kodused gaaskuumutusega toiduvalmistusseadmed. Osa 2-1: Energia säästmine. Üldist"

Soovitused õigeks kasutamiseks keskkonnamõjude vähendamiseks:

- Enne kasutamist veenduge, et põletid ja anumatoed on õigesti koostatud.
- Kasutage nõusid, mille ümbermõõt vastab põletite suurusele.
- Pange pott põleti keskkohale.
- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Kui vedelik hakkab keema, keerake leek väiksemaks, et see keeks rahulikult.
- Kui võimalik, kasutage aururümpõtti. Vt selle kasutusjuhendit."