

## INFORMAÇÃO DE ACORDO COM A DIRECTIVA DA UE 66/2014

| Atributo  | Posição             | Símbolo                         | Valor                 | Unidade |
|---|---------------------|---------------------------------|-----------------------|---------|
| Identificação do modelo   |                     |                                 | ZHRN383K<br>949738773 |         |
| Tipo de placa   |                     |                                 | Built-In Hob          |         |
| Número de zonas de cozedura   |                     |                                 | 2                     |         |
| Número de áreas de cozedura   |                     |                                 |                       |         |
| Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)   |                     |                                 | Radiant Heater        |         |
| Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos | Ao centro, ao meio  | ∅                               | 14.5                  | cm      |
|   | Ao centro, atrás    | ∅                               | 18,0                  | cm      |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg   | Ao centro, à frente | EC <sub>cozedura elétrica</sub> | 188                   | Wh/kg   |
|   | Ao centro, atrás    | EC <sub>cozedura elétrica</sub> | 191.6                 | Wh/kg   |
| Consumo de energia da placa calculado por kg  |                     | EC <sub>placa elétrica</sub>    | 189.8                 | Wh/kg   |

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

#### Sugestões para utilização correta para reduzir o impacto ambiental:

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque o recipiente na zona de confeção antes de a ativar.
- Coloque os recipientes mais pequenos nas zonas de confeção mais pequenas.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los."