

## Информация за продукта според ЕС 66/2014

| Attribute Name  | Position     | Symbol                     | Value                   | Unit  |
|---|--------------|----------------------------|-------------------------|-------|
| Код за разпознаване на модела   |              |                            | IKB32300CB<br>949738761 |       |
| Тип на котлона  |              |                            | Built-In Hob            |       |
| Брой на зоните за готвене   |              |                            | 2                       |       |
| Брой на площите за готвене  |              |                            | 0                       |       |
| Техника на нагряване (индукционни зони и площи за готвене, зони за готвене с лъчиста енергия, масивни плочи)                                  |              |                            | Индукция                |       |
| За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електрическо нагряване, закръглен с точност до 5 mm | Middle Front | ∅                          | 18,0                    | cm    |
|   | Middle Rear  | ∅                          | 18,0                    | cm    |
| Консумация на енергия на една зона или площ за готвене, отнесена към един kg  | Middle Front | ЕС <sub>ел.готвене</sub>   | 178.8                   | Wh/kg |
|   | Middle Rear  | ЕС <sub>ел.готвене</sub>   | 178.8                   | Wh/kg |
| Консумация на енергия на котлона, изчислена на kg   |              | ЕС<br>електрически<br>ллот | 178.8                   | Wh/kg |

### EN 60350-2 - Битови електрически уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на ефективността"

Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на въздействието върху околната среда:

- Когато загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Преди да активирате зоната за готвене, поставете съда за готвене върху нея.
- Поставяйте малки готварски съдове на малките зони за готвене.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите."