

Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|--|--------------|--------------------------------|-----------------------|-------|
| Identificativo del modello | | | LIL83443 949599159 | |
| Tipologia di piano cottura | | | Built-In Hob | |
| Numero di zone di cottura | | | 4 | |
| Numero di aree di cottura | | | | |
| Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) | | | Induction | |
| Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini | Left | Ø | 21,0 | cm |
| | Left | Ø | 21,0 | cm |
| | Middle Front | Ø | 14.5 | cm |
| | Right Rear | Ø | 24,0 | cm |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg | Left | EC ^{electric cooking} | 179.6 | Wh/kg |
| | Left | EC ^{electric cooking} | 177 | Wh/kg |
| | Middle Front | EC ^{electric cooking} | 180.2 | Wh/kg |
| | Right Rear | EC ^{electric cooking} | 174.6 | Wh/kg |
| Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg | | EC ^{electric hob} | 177.9 | Wh/kg |

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni"

Suggerimenti per un corretto uso volto a ridurre l'impatto ambientale:

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, metterci sopra le pentole.
- Collocare le pentole più piccole nelle zone di cottura più piccole.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli."