

PS+B302
PS+B32
PS302

DE
FR
IT

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation		PS+B302 PS+B32 PS302
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		3
Heiztechnologie		Elektrokochplatte
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	18,0 cm
	Vorne rechts	14,5 cm
	Hinten rechts	18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	204,5 Wh/kg
	Vorne rechts	209,2 Wh/kg
	Hinten rechts	205,6 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		206,4 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte denselben Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle		PS+B302 PS+B32 PS302
Type de table de cuisson		Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson		3
Technologie de chauffage		Plaque de cuisson
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	18,0 cm
	Avant droite	14,5 cm
	Arrière droite	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	204,5 Wh/kg
	Avant droite	209,2 Wh/kg
	Arrière droite	205,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		206,4 Wh/kg

Norme EN 60350-2 - Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

EFFICIENZA ENERGETICA

Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello		PS+B302 PS+B32 PS302
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di zone di cottura		3
Tecnologia di calore		Piastra elettrica
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	18.0 cm
	Anteriore destra	14.5 cm
	Posteriore destra	18.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	204,5 Wh/kg
	Anteriore destra	209,2 Wh/kg
	Posteriore destra	205,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano di cottura (EC electric hob)		206,4 Wh/kg

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

Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.