

# TECHNISCHE DATEN

## ENERGIEBLATT

Marke		<b>LAURUS</b>
Modell		LCA780ZKB
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	191,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	190,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.		
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.		
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## ENERGY FICHE

<b>Brand</b>		<b>LAURUS</b>
<b>Model</b>		LCA780ZKB
<b>Type of Hob</b>		Electric
<b>Number of Cooking Zones</b>		4
<b>Heating Technology-1</b>		Radiant
<b>Size-1</b>	cm	Ø14,5
<b>Energy Consumption-1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Heating Technology-2</b>		Radiant
<b>Size-2</b>	cm	Ø18,0
<b>Energy Consumption-2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Heating Technology-3</b>		Radiant
<b>Size-3</b>	cm	Ø18,0
<b>Energy Consumption-3</b>	Wh/kg	191,0
<b>Heating Technology-4</b>		Radiant
<b>Size-4</b>	cm	15,5x26,0
<b>Energy Consumption-4</b>	Wh/kg	190,0
<b>Energy Consumption of Hob</b>	Wh/kg	191.3
<b>This hob complies with EN 60350-2</b>		
<b>Energy Saving Tips</b>		
<b>Hob</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Use cookwares having flat base.</li> <li>- Use cookwares with proper size .</li> <li>- Use cookwares with lid.</li> <li>- Minimize the amount of liquid or fat.</li> <li>- When liquid starts boiling , reduce the setting.</li></ul>		

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## FICHA ENERGÉTICA

<b>Marca</b>		
<b>Modelo</b>		LCA780ZKB
<b>Tipo de Placa</b>		Eléctrico
<b>Número de zonas de cocción</b>		4
<b>Tecnología de calentamiento-1</b>		Radiante
<b>Tamaño-1</b>	cm	Ø14,5
<b>Consumo de energía-1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Tecnología de calentamiento-2</b>		Radiante
<b>Tamaño-2</b>	cm	Ø14,5
<b>Consumo de energía-2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Tecnología de calentamiento-3</b>		Radiante
<b>Tamaño-3</b>	cm	Ø18,0
<b>Consumo de energía-3</b>	Wh/kg	190,0
<b>Tecnología de calentamiento-4</b>		Radiante
<b>Tamaño-4</b>	cm	15,5 x 26,0
<b>Consumo de energía-4</b>	Wh/kg	190,0
<b>Consumo de energía de la placa</b>	Wh/kg	191,3
<b>Esta placa cumple con EN 60350-2</b>		

### Trucos para ahorrar energía

#### Placa

- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## FICHE ÉNERGIE

<b>Marque</b>		
<b>Modèle</b>		LCA780ZKB
<b>Type de plaque de cuisson</b>		Électrique
<b>Nombre de zones de cuisson</b>		4
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 1</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 1</b>	cm	Ø 14,5
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 2</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 2</b>	cm	Ø 14,5
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 3</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 3</b>	cm	Ø18,0
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 3</b>	Wh/kg	190,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 4</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 4</b>	cm	15,5 x 26,0
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 4</b>	Wh/kg	190,0
<b>Consommation énergétique de la plaque de cuisson</b>	Wh/kg	191,3
<b>Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2</b>		

### Conseils en matière d'économie d'énergie

#### Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

# SPECIFICHE TECNICHE

## SCHEDA PRODOTTO

<b>Marchio</b>		
<b>Modello</b>		LCA780ZKB
<b>Tipo di piano cottura</b>		Elettrico
<b>Numero di zone di cottura</b>		4
<b>Tecnologia di riscaldamento - 1</b>		Irradiazione
<b>Grandezza-1</b>	cm	Ø14,5
<b>Consumo energetico-1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Tecnologia di riscaldamento - 2</b>		Irradiazione
<b>Grandezza-2</b>	cm	Ø14,5
<b>Consumo energetico-2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Tecnologia di riscaldamento - 3</b>		Irradiazione
<b>Grandezza-3</b>	cm	Ø18,0
<b>Consumo energetico-3</b>	Wh/kg	190,0
<b>Tecnologia di riscaldamento - 4</b>		Irradiazione
<b>Grandezza-4</b>	cm	15,5 x 26,0
<b>Consumo energetico-4</b>	Wh/kg	190,0
<b>Consumo energetico del piano cottura</b>	Wh/kg	191,3
<b>Questo piano cottura è conforme a EN 60350-2</b>		

### Consigli per il risparmio energetico

#### Piano cottura

- Utilizzare pentole con base piatta.
- Utilizzare pentole della dimensione corretta.
- Utilizzare pentole con coperchio.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso.
- Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione.

# TECHNISCHE SPECIFICATIES

## ENERGIEFICHE

<b>Merk</b>		
<b>Model</b>		LCA780ZKB
<b>Type kookplaat</b>		Elektrisch
<b>Aantal kookzones</b>		4
<b>Verwarmtechnologie-1</b>		Stralingsbron
<b>Formaat-1</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbruik-1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Verwarmtechnologie-2</b>		Stralingsbron
<b>Formaat-2</b>	cm	Ø 14,5
<b>Energieverbruik-2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Verwarmtechnologie-3</b>		Stralingsbron
<b>Formaat-3</b>	cm	Ø18,0
<b>Energieverbruik-3</b>	Wh/kg	190,0
<b>Verwarmtechnologie-4</b>		Stralingsbron
<b>Formaat-4</b>	cm	15,5 x 26,0
<b>Energieverbruik-4</b>	Wh/kg	190,0
<b>Energieverbruik van kookplaat</b>	Wh/kg	191,3
<b>Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2</b>		

### Tips voor energiebesparing

#### Kookplaat

- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.