

TECHNISCHE DATEN

ENERGIEBLATT

Marke		LAURUS
Modell		LKF30
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		2
Heiztechnologie – 1		Kochplatte
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	194,0
Heiztechnologie – 2		Kochplatte
Größe – 2	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	194,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	194,0
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

Brand		LAURUS
Model		LKF30
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		2
Heating Technology-1		Hotplate
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	194,0
Heating Technology-2		Hotplate
Size-2	cm	Ø18,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	194,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	194,0
This hob complies with EN 60350-2		
Energy Saving Tips		
Hob		
<ul style="list-style-type: none">- Use cookwares having flat base.- Use cookwares with proper size .- Use cookwares with lid.- Minimize the amount of liquid or fat.- When liquid starts boiling , reduce the setting.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FICHA ENERGÉTICA

Marca		
Modelo		LKF30
Tipo de Placa		Eléctrico
Número de zonas de cocción		2
Tecnología de calentamiento-1		Placa térmica
Tamaño-1	cm	Ø14,5
Consumo de energía-1	Wh/kg	194,0
Tecnología de calentamiento-2		Placa térmica
Tamaño-2	cm	Ø18,0
Consumo de energía-2	Wh/kg	194,0
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	194,0
Esta placa cumple con EN 60350-2		
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

Marque		
Modèle		LKF30
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		2
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	194,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	194,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	194,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
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

Marchio		
Modello		LKF30
Tipo di piano cottura		Elettrico
Numero di zone di cottura		2
Tecnologia di riscaldamento - 1		Piastra calda
Grandezza-1	cm	Ø14,5
Consumo energetico-1	Wh/kg	194,0
Tecnologia di riscaldamento - 2		Piastra calda
Grandezza-2	cm	Ø18,0
Consumo energetico-2	Wh/kg	194,0
Consumo energetico del piano cottura	Wh/kg	194,0
Questo piano cottura è conforme a EN 60350-2		
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

Merk		
Model		LKF30
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		2
Verwarmtechnologie-1		Warmhoudplaat
Formaat-1	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-1	Wh/kg	194,0
Verwarmtechnologie-2		Warmhoudplaat
Formaat-2	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-2	Wh/kg	194,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	194,0
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		

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.