# Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|---|---|---|---|---|
| Identification du modèle | | | GK69TSCN 949596647 | |
| Type de plaque | | | Plaque de cuisson | |
| Nombre de zones de cuisson | | | 4 foyers | |
| Nombre de aires de cuisson | | | 0 | |
| Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) | | | Radiant Heater | |
| Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches | Avant gauche | Ø | 18,0 | cm |
| | Arrière gauche | Ø | 18,0 | cm |
| | Avant droite | Ø | 14.5 | cm |
| | Arrière droite | Ø | 21,0 | cm |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg | Avant gauche | $EC_{cuisson\ électrique}$ | 191.6 | Wh/kg |
| | Arrière gauche | $EC_{cuisson\ électrique}$ | 191.6 | Wh/kg |
| | Avant droite | $EC_{cuisson\ électrique}$ | 188 | Wh/kg |
| | Arrière droite | $EC_{cuisson\ électrique}$ | 194.9 | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg | | $EC_{plaque\ électrique}$ | 191.5 | Wh/kg |

**EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances"**

**Conseils pour une utilisation correcte visant à réduire l'impact environnemental:**
**• Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.**
**• Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.**
**• Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.**
**• Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.**
**• Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.**
**• Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre."**