Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			GK56PO 949596661	
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	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	191.2	Wh/kg
	Arrière gauche	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	191.2	Wh/kg
	Avant droite	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	185.8	Wh/kg
	Arrière droite	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	185.8	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		$EC_{\text{plaque électrique}}$	188.5	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."