

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			GK69TSCN 949599181	
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	21,0	cm
	Arrière gauche	Ø	14.5	cm
	Avant droite	Ø	14.5	cm
	Arrière droite	Ø	18,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Avant gauche	EC _{cuisson électrique}	194.9	Wh/kg
	Arrière gauche	EC _{cuisson électrique}	188	Wh/kg
	Avant droite	EC _{cuisson électrique}	188	Wh/kg
	Arrière droite	EC _{cuisson électrique}	191.6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		EC _{plaque électrique}	190.6	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."