

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|---|--|----------------------------|-------------------------|------|
| Identification du modèle | | | HG694550XB 949640370 | |
| Type de plaque | | | Plaque de cuisson | |
| Nombre de brûleurs à gaz | | | 4 Mariane | |
| Efficacité énergétique par brûleur à gaz | Left Front - Mariane Gaz Wok | EEbrûleur à gaz | 57.8 | % |
| | Left Rear - Mariane Gaz semi-rapide | EEbrûleur à gaz | 62.3 | % |
| | Right Front - Mariane Gaz auxiliaire | EEbrûleur à gaz | N/A | % |
| | Right Rear - Mariane Gaz semi-rapide | EEbrûleur à gaz | 62.3 | % |
| Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz | | EEplaque de cuisson au gaz | 57.7 | % |

EN 30-2-1: Appareils de cuisson domestiques utilisant les combustibles gazeux — Partie 2-1: Utilisation rationnelle de l'énergie — Généralités"

Conseils pour une utilisation correcte visant à réduire l'impact environnemental:

- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.
- Centrez le récipient sur le brûleur.
- 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.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation."