Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			FGM64300B 949740644	
Type de plaque			Plaque de cuisson	
Nombre de zones de cuisson			4 foyers	
Nombre de aires de cuisson				
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)			Mixte gaz/électrique	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	194.9	Wh/kg
Nombre de brûleurs à gaz			3|Cylindric	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Left Front - Gaz rapide	$EE_{\text{brûleur à gaz}}$	62.2	%
	Right Front - Gaz auxiliaire	$EE_{\text{brûleur à gaz}}$	N/A	%
	Right Rear - Gaz semi-rapide	$EE_{\text{brûleur à gaz}}$	59.36	%

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."

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."