

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			EXD6576NOK 949760083	
Type de plaque			Plaque de cuisson	
Nombre de zones de cuisson				
Nombre de aires de cuisson				
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)			Induction + Radiant Heater	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Avant gauche	EC _{cuisson} électrique	187.2	Wh/kg
	Arrière gauche	EC _{cuisson} électrique	185.8	Wh/kg
Nombre de brûleurs à gaz			2 Cylindric	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	Right Front -	EE _{brûleur à gaz}	56.6	%
	Right Rear -	EE _{brûleur à gaz}	53.8	%

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."