

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|--|--------------|----------------------------------|-------------------------|-------|
| Identification du modèle | | | EIV63346CT 949599527 | |
| Type de plaque | | | Plaque de cuisson | |
| Nombre de zones de cuisson | | | 3 foyers | |
| Nombre de aires de cuisson | | | 1 | |
| Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) | | | Induction | |
| 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 | Gauche | Ø | 21,0 | cm |
| | Gauche | Ø | 21,0 | cm |
| | Avant droite | Ø | 28,0 | cm |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg | Gauche | EC _{cuisson électrique} | 179.3 | Wh/kg |
| | Gauche | EC _{cuisson électrique} | 178.4 | Wh/kg |
| | Avant droite | EC _{cuisson électrique} | 176.9 | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg | | EC _{plaque électrique} | 178.2 | 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."