

## Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| Attribute Name   | Position       | Symbol               | Value                 | Unit  |
|--|----------------|----------------------|-----------------------|-------|
| Identification du modèle   |                |                      | LIR60430<br>949492342 |       |
| 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)                      |                |                      | 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 | Avant gauche   | Ø                    | 21,0                  | cm    |
|  | Arrière gauche | Ø                    | 18,0                  | 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   | ECcuisson électrique | 178.4                 | Wh/kg |
|  | Arrière gauche | ECcuisson électrique | 184.9                 | Wh/kg |
|  | Avant droite   | ECcuisson électrique | 183.2                 | Wh/kg |
|  | Arrière droite | ECcuisson électrique | 184.9                 | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg  |                | ECplaque électrique  | 182.9                 | 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."