

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| Attribute Name | Position | Symbol | Value | Unit |
|--|----------------|----------------------------------|-------------------------|-------|
| Identification du modèle | | | IKE64471FB 949597363 | |
| Type de plaque | | | Plaque de cuisson | |
| Nombre de zones de cuisson | | | 4 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 | Avant droite | ∅ | 14.5 | cm |
| | Arrière droite | ∅ | 18,0 | cm |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg | Avant gauche | EC _{cuisson électrique} | 181.5 | Wh/kg |
| | Arrière gauche | EC _{cuisson électrique} | 181.5 | Wh/kg |
| | Avant droite | EC _{cuisson électrique} | 180.4 | Wh/kg |
| | Arrière droite | EC _{cuisson électrique} | 175.3 | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg | | EC _{plaque électrique} | 180.7 | 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."