

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

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			TP95RA07FB 949598601	
Type de plaque			Plaque de cuisson	
Nombre de zones de cuisson			5 foyers	
Nombre de aires de cuisson			Hide	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)			Radiant Heater	
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	∅	18,0	cm
	Arrière gauche	∅	14.5	cm
	Milieu arrière	∅	27,0	cm
	Avant droite	∅	18,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Arrière droite	L x W	26.5 x 17,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Avant gauche	EC <sub>cuisson électrique</sub>	191.6	Wh/kg
	Arrière gauche	EC <sub>cuisson électrique</sub>	188	Wh/kg
	Milieu arrière	EC <sub>cuisson électrique</sub>	185.4	Wh/kg
	Avant droite	EC <sub>cuisson électrique</sub>	191.6	Wh/kg
	Arrière droite	EC <sub>cuisson électrique</sub>	191.6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		EC <sub>plaque électrique</sub>	189.6	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."