

INFORMATIONS ET DONNÉES TECHNIQUES			
Règlement délégué (UE) 66/2014			
Information concernant les plaques mixtes gaz/électricité domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	SCM60IX/2	-
Type de plaque	-	Mixte	-
Nombre de zones et/ou aires de cuisson électrique	1		
Technique de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) par zone et/ou aire de cuisson électrique	Plaque électrique		
Pour les zones de cuisson électrique circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	18,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson électrique non circulaires : longueur (L) et largeur (W) de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	NA	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson électrique calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Arrière gauche: 193	Wh/kg
Nombre de brûleurs à gaz	3		
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{brûleur à gaz}	Arrière droit - Semi-rapide: 57,0	%
		Avant gauche - Rapide: 59,0	%
		Avant droit - Auxiliaire: N/A	%
a)Méthodes de calcul et de mesure utilisées : Les méthodes de mesure et de calcul utilisées pour établir la conformité de ce produit mixte sont basées sur les normes : • Pour la partie électrique : EN 60350-1 (Appareils de cuisson électriques domestiques). • Pour la partie gaz : EN 30-2-1 (Appareils de cuisson domestiques utilisant les combustibles gazeux). Conformément aux exigences du Règlement (UE) n° 66/2014			
b) Conseils pour réduire l'impact environnemental global du processus de cuisson : • Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à la zone de cuisson pour éviter les pertes d'énergie. Couvrez vos casseroles pour réduire le temps de chauffe. • Pour les brûleurs gaz : Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse jamais les bords du récipient. Une flamme bleue est le signe d'une combustion efficace et propre. • Réduisez la quantité de liquide (eau/graisse) au strict nécessaire pour accélérer la montée en température. Privilégiez l'utilisation de la chaleur résiduelle des foyers électriques en les éteignant quelques minutes avant la fin de la cuisson.			