

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

| Bezeichnung | Position | Symbol | Werte | Einheit |
|--|---------------|--------------------------------|-------------------------|---------|
| Modellkennung | | | TII84B00FZ 949598135 | |
| Art der Kochmulde | | | Einbaukochfeld | |
| Anzahl der Kochzonen | | | 4 | |
| Anzahl der Kochflächen | | | 1 | |
| Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) | | | Induktion | |
| Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. | Links | Ø | 21,0 | cm |
| | Links | Ø | 21,0 | cm |
| | Vorne Mitte | Ø | 14,5 | cm |
| | Hinten rechts | Ø | 24,0 | cm |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg | Links | EC ^{electric cooking} | 179.6 | Wh/kg |
| | Links | EC ^{electric cooking} | 189.1 | Wh/kg |
| | Vorne Mitte | EC ^{electric cooking} | 180.2 | Wh/kg |
| | Hinten rechts | EC ^{electric cooking} | 185.2 | Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg | | EC ^{electric hob} | 183.5 | Wh/kg |

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften"

Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen."