# Produktinformationen gemäß EU  66/2014

| Bezeichnung | Position | Symbol | Werte | Einheit |
|---|---|---|---|---|
| Modellkennung | | | OIO84A00IT 949598620 | |
| Art der Kochmulde | | | Einbaukochfeld | |
| Anzahl der Kochzonen | | | 4 | |
| Anzahl der Kochflächen | | | Hide | |
| 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. | Vorne links | Ø | 21,0 | cm |
| | Hinten links | Ø | 21,0 | cm |
| | Vorne rechts | Ø | 21,0 | cm |
| | Hinten rechts | Ø | 21,0 | cm |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg | Vorne links | EC electric cooking | 179.6 | Wh/kg |
| | Left Rear | EC electric cooking | 177 | Wh/kg |
| | Vorne rechts | EC electric cooking | 188.8 | Wh/kg |
| | Hinten rechts | EC electric cooking | 177 | Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg | | EC electric hob | 180.6 | 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."**