

Informationen zu Haushaltskochmulden gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	KY-B627GFEPG KY-B627GBEPG	
Art der Kochmulde	Elektrisch	
Anzahl an Kochzonen und/oder Kochflächen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (\varnothing)	n/a	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (L/B)	4 x L 19.1 cm B 20.0 cm	
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{elektrisch Kochen}}$)	Links vorne	187,4 Wh/kg
	Links mitte	170,3 Wh/kg
	Links hinten	177,2 Wh/kg
	Rechts vorne	189,3 Wh/kg
	Rechts mitte	183,0 Wh/kg
	Rechts hinten	183,8 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{\text{elektrisches Kochfeld}}$)	181,8 Wh/kg	

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der EN 60350-2:2013 (Methode zur Leistungsmessung - Kochfelder)

Energiespartipps

- Setzen Sie immer den passenden Deckel auf die Pfanne oder den Topf, um die Wärme darin zu halten.
- Verwenden Sie eine Pfanne oder einen Topf in der geeigneten Größe für die Menge an Lebensmitteln, die Sie kochen.
- Verwenden Sie eine Pfanne oder einen Topf in der Größe des Durchmessers des Kochfeldes. Wenn Durchmesser von Pfanne/Topf und Kochfeld nicht übereinstimmen, dann sollten Sie das Kochgeschirr wählen, das einen größeren Durchmesser als das Kochfeld hat.
- Drehen Sie die Leistungsstufe des Kochfeldes herunter, sobald die Kochtemperatur erreicht ist; sie sollten Lebensmittel eher sieden lassen als sprudelnd kochen.
- Fügen Sie nur so viel Wasser hinzu, dass das Gemüse abgedeckt ist.
- Verwenden Sie einen Dampfkochtopf zum Garen von Gemüse. Darin können Sie mehrere Lagen verschiedener Gemüse übereinander kochen und brauchen dennoch nur ein Kochfeld. Ansonsten können Sie eine Pfanne/einen Topf mit Teilung verwenden.