

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

Modellkennung	KY-B927SLEPG	KY-B927GLEPG	KY-B927GFEPG	KY-B917ALEPG	KY-B917AFEPG	KY-B917ABEPG
Art der Kochmulde	Elektrisch			Elektrisch		
Anzahl an Kochzonen und/oder Kochflächen	5			4		
Heiztechnik	Induktion			Induktion		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	1 X ϕ 30.0cm			1 X ϕ 30.0cm 1 X ϕ 21.0cm		
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 19.1cm B 21.0cm			2 x L 19.1cm B 21.0cm		
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{elektrisch Kochen})	Links vorne	193.4 Wh/kg		193.4 Wh/kg		
	Links Mitte	176.2 Wh/kg		173.9 Wh/kg		
	Links hinten	189.3 Wh/kg		187.5 Wh/kg		
	Mitte	168.5 Wh/kg		166.3 Wh/kg		
	Rechts vorne	196.4 Wh/kg		170.8 Wh/kg		
	Rechts Mitte	174.6 Wh/kg		-		
	Rechts hinten	186.1 Wh/kg		-		
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{elektrisches Kochfeld})	183.5 Wh/kg			178.4 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.