

INFORMATIE VOLGENS EU 66/2014

| Kenmerk | Positie | Symbol | Waarde | Eenheid |
|--|--------------|-------------------------|---------------------|---------|
| Identificatie van het model | | | EIT814 949596728 | |
| Type kookplaat | | | Inbouwkookplaat | |
| Aantal kookzones | | | 4 | |
| Aantal kookgebieden | | | 2 | |
| Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) | | | Induction | |
| Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm | Linksvoor | Ø | 21,0 | cm |
| | Linksachter | Ø | 21,0 | cm |
| | Rechtsvoor | Ø | 21,0 | cm |
| | Rechtsachter | Ø | 21,0 | cm |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg | Linksvoor | ECelektrisch koken | 179.6 | Wh/kg |
| | Left Rear | ECelektrisch koken | 177 | Wh/kg |
| | Rechtsvoor | ECelektrisch koken | 188.8 | Wh/kg |
| | Rechtsachter | ECelektrisch koken | 177 | Wh/kg |
| Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg | | ECelektrische kookplaat | 180.6 | Wh/kg |

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances -- Part 2: Hobs - Methods for measuring performance"

Tips voor een milieuvriendelijk gebruik:

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei op de kookzone voordat je deze inschakelt.
- Plaats het kleinere kookgerei op de kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten."