

## Produktinformationen gemäß EU 66/2014

| Bezeichnung                                                                                                                                     | Position      | Symbol                | Werte                 | Einheit |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|-----------------------|---------|
| Modellkennung                                                                                                                                   |               |                       | GK58TCIO<br>949492664 |         |
| Art der Kochmulde                                                                                                                               |               |                       | Einbaukochfeld        |         |
| Anzahl der Kochzonen                                                                                                                            |               |                       | 4                     |         |
| Anzahl der Kochflächen                                                                                                                          |               |                       | 0                     |         |
| Heiztechnik (Induktionskochzonen und -<br>kochflächen, Strahlungskochzonen,<br>Kochplatten)                                                     |               |                       | Induktion             |         |
| Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen:<br>Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für<br>jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm<br>genau. | Vorne links   | Ø                     | 21,0                  | cm      |
|                                                                                                                                                 | Hinten links  | Ø                     | 18,0                  | cm      |
|                                                                                                                                                 | Vorne rechts  | Ø                     | 14.5                  | cm      |
|                                                                                                                                                 | Hinten rechts | Ø                     | 18,0                  | cm      |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je<br>kg                                                                                              | Vorne links   | ECelectric<br>cooking | 178.4                 | Wh/kg   |
|                                                                                                                                                 | Left Rear     | ECelectric<br>cooking | 184.9                 | Wh/kg   |
|                                                                                                                                                 | Vorne rechts  | ECelectric<br>cooking | 183.2                 | Wh/kg   |
|                                                                                                                                                 | Hinten rechts | ECelectric<br>cooking | 184.9                 | Wh/kg   |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg                                                                                                            |               | ECelectric hob        | 182.9                 | 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."