

## INFORMATIE VOLGENS EU 66/2014

| Kenmerk  | Positie      | Symbol                  | Waarde                 | Eenheid |
|--|--------------|-------------------------|------------------------|---------|
| Identificatie van het model  |              |                         | PI7000S60<br>949598473 |         |
| Type kookplaat   |              |                         | Inbouwkookplaat        |         |
| Aantal kookzones   |              |                         | 4                      |         |
| Aantal kookgebieden  |              |                         | Hide                   |         |
| 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 | Links        | Ø                       | 21,0                   | cm      |
|  | Links        | Ø                       | 21,0                   | cm      |
|  | Rechtsvoor   | Ø                       | 14.5                   | cm      |
|  | Rechtsachter | Ø                       | 18,0                   | cm      |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg   | Links        | ECelektrisch koken      | 188.9                  | Wh/kg   |
|  | Links        | ECelektrisch koken      | 188.9                  | Wh/kg   |
|  | Rechtsvoor   | ECelektrisch koken      | 183.4                  | Wh/kg   |
|  | Rechtsachter | ECelektrisch koken      | 178.8                  | Wh/kg   |
| Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg  |              | ECelektrische kookplaat | 185                    | 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."