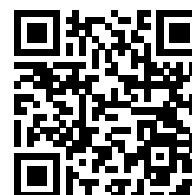


Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	AEG
Modellkennung	OE7P621AK 940321502
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	61,2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	1,09 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	0,52 kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	71 Liter

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 02/09/2024



EPREL-Eintragungsnummer 2087801

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2087801>

Lieferant: AB Electrolux (Hersteller)

Website: <https://www.electroluxgroup.com/en/>

Kundenbetreuung:

Name: EPREL Compliance

Website:

E-Mail-Adresse: eprel.info@electrolux.com

Telefonnummer: +48 12 296 99 44

Anschrift:

Electrolux
EPREL Compliance
al. Powstańców Śląskich 26
30-570 Kraków
Poland

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			TX64IF00XB 949598301	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			1	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und - kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktion	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Vorne rechts	Ø	14.5	cm
	Hinten rechts	Ø	21,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne rechts	ECelectric cooking	180.4	Wh/kg
	Hinten rechts	ECelectric cooking	177	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		ECelectric hob	181	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."