

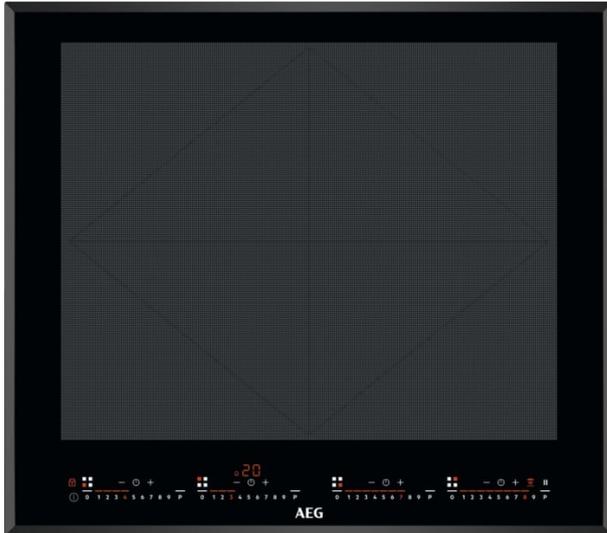
Produktinformationen gemäß EU 66/2014

| Bezeichnung | Position | Symbol | Werte | Einheit |
|--|-------------|------------------------------------|-------------------------|---------|
| Modellkennung | | | IKE64683FB 949597971 | |
| Art der Kochmulde | | | Einbaukochfeld | |
| Anzahl der Kochzonen | | | 4 | |
| Anzahl der Kochflächen | | | 1 | |
| Heiztechnik (Induktionskochzonen und - kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) | | | Induktion | |
| Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder - flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. | Vorne links | L x W | 48.1 x 38.8 | cm |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg | Links | EC _{electric cooking} | 188.7 | Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg | | EC _{electric hob} | 188.7 | 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."



TotalFlex: Kochen Sie mit Töpfen und Pfannen jeder Größe

Töpfe und Pfannen unterschiedlichster Form und Größe frei verschieben, flexibel anordnen – und so platzieren wie Sie es wünschen: Das TotalFlex-Kochfeld erkennt Ihr Kochgeschirr intelligent und erzeugt automatisch individuell steuerbare Kochzonen.

Produktvorteile & Ausstattung



TotalFlex ermöglicht ein Kochen mit Töpfen und Pfannen unterschiedlicher Formen und

Kochen unterschiedlicher Größen und
Kochen Sie mit allen Freiheiten: Dank TotalFlex können Sie Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe benutzen – und flexibel auf der gesamten Kochfeldfläche kochen.

- TotalFlex-Kochfeld - Kochen mit Töpfen und Pfannen in allen Größen von 100 bis 350mm
- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- Beheizungsart: Induktion
- 4 Induktions-Kochzonen
- 9 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Facettenschliff
- Hob²Hood-Funktion
- Automatische Topferkennung – sobald Sie Ihr Kochgeschirr platzieren wird angezeigt, wie die Leistungsstufe eingestellt wird
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Pause-Funktion
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- Topferkennung
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- SlimFit-Design – Geringe Einbautiefe erleichtert die Planung. Kein Einbau eines Schutzbodens erforderlich.
- Glasfarbe Schwarz



ActiveTouch: Erkennt Kochgeschirr und aktiviert automatisch die Kochzonen-Steuerung

Wählen Sie Ihren Topf, stellen Sie ihn auf das Kochfeld und das der Temperatur-Slider leuchtet auf. Intuitive Sensoren erkennen automatisch, welche Kochzone Sie verwenden möchten. Sie müssen lediglich die gewünschte Temperatur einstellen.



Hob²Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube

Dank der Hob²Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.

Schnellere Hitze für kürzere Wartezeiten mit PowerBoost

Kein Warten mehr, bis die Kochtemperatur erreicht ist. Mit PowerBoost erzeugen Sie zusätzliche intensive Hitze, sodass das Wasser in weniger als 90 Sekunden kocht. Perfekt für Aufgaben, wie einen Topf Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Individuelle-Kochzonen-Timer: Präzise Ergebnisse für jedes Gericht

Sobald eine Kochzone in Betrieb ist, kann ihr Timer schnell und bequem über das Touchscreen-Display aufgerufen werden. Kein Durchlauf der Menüs oder andere Zonen. Und da jedes Gericht präzise zeitgesteuert werden kann, ist die absolute Steuerung des Kochvorgangs garantiert.

