

## Produktinformationen gemäß EU 66/2014

| Bezeichnung                                                                                                                                     | Position      | Symbol                | Werte                   | Einheit |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|-------------------------|---------|
| Modellkennung                                                                                                                                   |               |                       | ZEV8648XBA<br>949595570 |         |
| Art der Kochmulde                                                                                                                               |               |                       | Einbaukochfeld          |         |
| Anzahl der Kochzonen                                                                                                                            |               |                       | 4                       |         |
| Anzahl der Kochflächen                                                                                                                          |               |                       | 0                       |         |
| Heiztechnik (Induktionskochzonen und -<br>kochflächen, Strahlungskochzonen,<br>Kochplatten)                                                     |               |                       | Strahlenheizkörper      |         |
| Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen:<br>Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für<br>jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm<br>genau. | Vorne links   | Ø                     | 18,0                    | cm      |
|                                                                                                                                                 | Hinten links  | Ø                     | 14,5                    | cm      |
|                                                                                                                                                 | Hinten Mitte  | Ø                     | 27,0                    | cm      |
|                                                                                                                                                 | Hinten rechts | Ø                     | 18,0                    | cm      |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je<br>kg                                                                                              | Vorne links   | ECelectric<br>cooking | 191.6                   | Wh/kg   |
|                                                                                                                                                 | Left Rear     | ECelectric<br>cooking | 188                     | Wh/kg   |
|                                                                                                                                                 | Hinten Mitte  | ECelectric<br>cooking | 185.4                   | Wh/kg   |
|                                                                                                                                                 | Hinten rechts | ECelectric<br>cooking | 191.6                   | Wh/kg   |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg                                                                                                            |               | ECelectric hob        | 189.2                   | 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."