

Produktinformationsblad

Varumärke	Voss
Modellbeteckning	VKI60350HV 947942539
Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	95.3
Energiklass – Undre ugn	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme (kWh/cykel) – Undre ugn	0.95
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft (kWh/cykel) – Undre ugn	0.82
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym (l) – Undre ugn	73

INFORMATION ENLIGT EU 66/2014

Attributnamn	Position	Symbol	Värde	Enhet
Modellbeskrivning			VKI60350HV 947942539	
Typ av häll			Hob inside Freestanding Cooker	
Antal kokzoner			4	
Antal områden				
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)			Induction	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.	Vänster Fram	Ø	21,0	cm
	Vänster Fram	Ø	14,0	cm
	Höger Fram	Ø	18,0	cm
	Höger Bak	Ø	18,0	cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg	Vänster Fram	EElektrisk köksutrustning	191	Wh/kg
	Left Rear	EElektrisk köksutrustning	177	Wh/kg
	Höger Fram	EElektrisk köksutrustning	189	Wh/kg
	Höger Bak	EElektrisk köksutrustning	178	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg		EElektriska hällar	183.8	Wh/kg

EN 60350-2: Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 2: Hällar - Funktionsprovning"

Anvisningar för en korrekt användning för att minska miljöpåverkan:

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat."

INFORMATION ENLIGT EU 66/2014

Attributnamn	Position	Symbol	Värde	Enhet
Modellbeskrivning			VKI60350HV 947942539	
Typ av ugn			Oven inside freestanding cooker	
Apparatens massa		M	62,0	Kg
Antal kaviteter			1	
Värmekälla per kavitét (elektricitet eller gas)			EI	
Volym per kavitét	-	V	73	L
Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitét i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitét (elektrisk slutenergi)	-	EC _{elkavitét}	0.95	kWh/cykel
Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitét i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitét (elektrisk slutenergi)	-	EC _{elkavitét}	0.82	kWh/cykel
Energieffektivitetsindex per kavitét	-	EEl _{kavitét}	95.3	

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda."

Anvisningar för en korrekt användning för att minska miljöpåverkan:

- Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.
- Använd metallformar för bättre energieffektivitet.
- Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.
- Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.
- Mer information finns i kapitlet "Energieffektivitet" i bruksanvisningen"