

## INFORMATION ENLIGT EU 66/2014

| Attributnamn  | Position     | Symbol                    | Värde                | Enhet |
|---|--------------|---------------------------|----------------------|-------|
| Modellbeskrivning   |              |                           | XH506FF<br>949492839 |       |
| Typ av häll   |              |                           | Built-In Hob         |       |
| Antal kokzoner  |              |                           | 4                    |       |
| Antal områden   |              |                           | 0                    |       |
| 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                         | 18,0                 | cm    |
|   | Höger Fram   | Ø                         | 14.5                 | cm    |
|   | Höger Bak    | Ø                         | 18,0                 | cm    |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg   | Vänster Fram | EElektrisk köksutrustning | 178.4                | Wh/kg |
|   | Left Rear    | EElektrisk köksutrustning | 174.4                | Wh/kg |
|   | Höger Fram   | EElektrisk köksutrustning | 183.2                | Wh/kg |
|   | Höger Bak    | EElektrisk köksutrustning | 184.9                | Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg   |              | EElektriska hällar        | 180.2                | 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."