

INFORMATION ENLIGT EU 66/2014

| Attributnamn | Position | Symbol | Värde | Enhet |
|---|-------------|-------------------------------|----------------------|-------|
| Modellbeskrivning | | | HOI335F 949738788 | |
| Typ av häll | | | Built-In Hob | |
| Antal kokzoner | | | 2 | |
| 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. | Mellan Fram | Ø | 21,0 | cm |
| | Mellan bak | Ø | 14.5 | cm |
| Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg | Mellan Fram | ECelektrisk köksutrustning | 188.9 | Wh/kg |
| | Mellan Bak | ECelektrisk köksutrustning | 183.4 | Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning beräknad per kg | | ECelektiska hällar | 182.2 | 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."