

PRODUCT FICHE

GB: Information for household electric hobs In acc. with regulation (EU) No. 66/2014

DK: Oplysninger om den elektriske induktionskogeplade I henhold til forordning (EU) nr. 66/2014

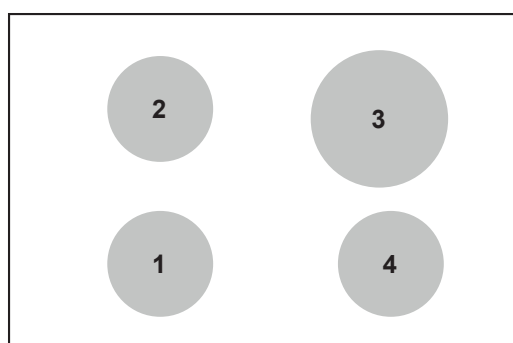
NO: Informasjon om elektriske komfyrtopper for husholdningsbruk I samsvar med EU-forordning nr. 66/2014

SV: Information för elektriska spishällar för hushåll i överensstämmelse med EU-förordningar nr. 66/2014

FI: Tietoja kodin sähköisistä keittotasoista asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti

Model name / identifier Modelnavn/identifikation Modellnavn/identifikator Modellnamn/beteckning Mallin nimi/ tunniste	EIP 60
Type of hob Type induktionskogeplade Type platetopp Typ av häll Keittotason tyyppi	built-in indbygget innebygd inbyggt kiinteä
Number of cooking zones and/or areas Antal kogefelter og/eller -områder Antall kokesoner og/eller områder Antal kokzoner ock/eller områden Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	4
Heating technology: Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones Opvarmningsteknologi: Induktions kogefelter og kogeområder, strålevarme kogefelter Oppvarmningsteknologi: Kokesoner og kokeområder med induksjon, kokesoner med strålevarme Uppvärmningsteknologi: Induktionskokzoner och hällar, med strålning kokzoner Kuumennustekniikka: Induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittoalueet	1. = Induction/Induktion/Induksjon/Induksjon/Induktio 2. = Induction/Induktion/Induksjon/Induksjon/Induktio 3. = Induction/Induktion/Induksjon/Induksjon/Induktio 4. = Induction/Induktion/Induksjon/Induksjon/Induktio
For circular cooking zones: diameter of useful surface areal / mm cooking zone. For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area mm For cirkulære kogefelter: diameter på nyttefladen areal/mm kogefelt. For ikke-cirkulære kogefelter eller arealer: længde og bredde af nytteflade pr. elektrisk kogefelt eller areal mm For sirkulære kokesoner: diameter for nyttbart flate område / mm kokesone. For kokesoner eller områder som ikke er sirkulære: lengde og bredde for nyttbart overflateområde per elektriske kokesone eller område mm För cirkulära kokzoner: diameter användbar yta / mm kokzon. För icke-cirkulära kokzoner eller ytor: längd och bredd användbar yta för elektrisk kokzon eller yta mm Pyöreät keittoalueet: hyötypinnan halkaisija alue/mm keittoalue. Ei-pyöreät keittoalueet tai vyöhykkeet: pituus ja leveys hyötyalueelle sähköistä keittoaluetta kohti tai vyöhyke mm	1. = Ø160 2. = Ø160 3. = Ø200 4. = Ø160
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (E)electric cooking) Wh/kg Energiforbrug pr. kogefelt eller område beregnet pr. kg (E)elektrisk madlavning) Wh/kg Energiforbruk per kokesone eller område beregnes per kg (E)electric cooking) Wh/kg Energiförbrukning per kokzon eller yta beräknad per kg (E)electric cooking) Wh/kg Energiankulutus keittoalueella tai vyöhykkeellä laskettu per kg (E)electric cooking) Wh/kg	1. = 168,00 2. = 160,00 3. = 177,00 4. = 160,00

Effekt kW Effekt kW Effekt kW Effekt kW Effekt kW	1. = 1,4 2. = 1,4 3. = 1,85 4. = 1,4
Effekt ved boost (kW) Effekt ved boost (kW) Effekt ved boost (kW) Effekt ved boost (kW) Effekt ved boost (kW)	3. = 2,1 4. = 1.85
Energy consumption for the hob calculated per kg (Ecelectric hob) Wh/kg Energiforbrug for komfuret beregnet pr. kg (Ecelektrisk madlavning) Wh/kg Energiforbruk for koketopp beregnet per kg (Ecelectric hob) Wh/kg Energiförbrukning för håll beräknad per kg (Ecelectric hob) Wh/kg Energiankulutus keittotasolle laskettuna per kg (Ecelectric hob) Wh/kg	166,25



GB: Energy Saving Advice: For hobs • As far as possible, always prepare the food in pots and pans with lids to avoid unnecessary heat consumption. • Lower the heat level as soon as possible after boiling or browning. • Use a pressure cooker to reduce the cooking time.	DK: Energispareråd: For kogeplader • Tilbered så vidt muligt altid maden i gryder og pander med låg. Derved undgås unødigt varmeforbrug. • Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde. • Tilbered med så lidt vand som muligt. • Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller brunning. • Anvend en trykkoker for at reducere tilberedningstiden.	NO: Energispareråd: For platetopper • Tilbered i så stor grad som mulig all mat i gryter med lokk. På den måten unngår man unødig varmetap • Velg en liten gryte til små mengder. En liten gryte bruker mindre energi enn en stor med lite innhold. • Tilbered med så lite vann som mulig • Skru ned på lavere trinn hurtigst mulig etter oppkokning. • Bruk en trykkoker for å redusere tilberedningstiden.	SV: Energisparråd För Hällar • För att undvika onödiga värmeförluster rekommenderas att tillagning om möjligt görs i kärl med lock. • Anpassa kärlen efter mängden som skall tillagas. • Använd så lite vatten som är möjligt. • Skruva ner effekten så fort det går efter uppkokning. • Använd en tryckkokare för att reducera beredningstiden.	FI: Energiansäästö-neuvoja: Keittotasolle • Valmista ruoka aina niin pitkälle kuin mahdollista kattilassa tai pannussa, jossa on kansi päällä tarpeettoman lämmönkulutuksen välttämiseksi. • Valitse pieni kattila pienille annosmäärille. Pieni kattila kuluttaa vähemmän energiaa kuin suurempi, vajaan jäävä kattila. • Käytä kokatessa mahdollisimman vähän vettä. • Pienennä lieden lämpötasoa välittömästi keittämisen tai ruskistamisen jälkeen. • Käytä painekattilaa lyhentääksesi keittoaikaa.
---	---	---	---	---