

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HAMTSJ86TTCF/1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	areas			1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas			X	
	radiant cooking zones				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear Left	Ø		cm
		Rear Central	Ø		cm
		Rear Right	Ø	14,0	cm
		Central Left	Ø		cm
		Central Central	Ø	28,0	cm
		Central Right	Ø		cm
		Front Left	Ø		cm
		Front Central	Ø		cm
		Front Right	Ø		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Left Area	L W	37,6 22,0	cm
		Central central	L W		cm
		Front Central	L W		cm
		Rear Central	L W		cm
		Rear Right	L W		cm
		Central Right	L W		cm
		Front Right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Left Area	EElectric cooking	192,4	Wh/kg
		Central Central	EElectric cooking	172,3	Wh/kg
		Front Central	EElectric cooking		Wh/kg
		Rear Central	EElectric cooking		Wh/kg
		Rear Right	EElectric cooking	191,2	Wh/kg
		Central Right	EElectric cooking		Wh/kg
		Front Right	EElectric cooking		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			EElectric hob	185,3	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Rear Left	L W	18,8 22,0	cm
Front Left	L W	18,8 22,0	cm
Central Left	L W	18,8 22,0	cm

Informace o výrobku pro elektrické varné desky pro domácnosti, které vyhovují nařízení Komise (EU) č. 66/2014										
		Umístění	Symbol	Hodnota	Jednotka					
Identifikace modelu				HAMTSJ86TFTCF/1						
Typ varné desky:				Elektrická varná deska						
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			2						
	plochy			1						
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	Indukční varné zóny			X						
	Indukční varné plochy			X						
	Sálavé varné zóny									
	Pevné plotny									
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní levá	Ø		cm					
		Zadní střední	Ø		cm					
		Zadní pravá	Ø	14,0	cm					
		Střední levá	Ø		cm					
		Střední střední	Ø	28,0	cm					
		Střední pravá	Ø		cm					
		Přední levá	Ø		cm					
		Přední střední	Ø		cm					
		Přední pravá	Ø		cm					
U neokruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Levá plocha	L W	37,6 22,0	cm	Zadní levá	L W	18,8 22,0	cm	
						Přední levá	L W	18,8 22,0	cm	
						Střední levá	L W	18,8 22,0	cm	
		Střední střední	L W		cm					
Přední střední	L W		cm							
Zadní střední	L W		cm							
Zadní pravá	L W		cm							
Střední pravá	L W		cm							
Přední pravá	L W		cm							
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg		Levá plocha	EElectric vaření	192,4	Wh/kg					
		Střední střední	EElectric cooking	172,3	Wh/kg					
		Přední střední	EElectric cooking		Wh/kg					
		Zadní střední	EElectric cooking		Wh/kg					
		Zadní pravá	EElectric cooking	191,2	Wh/kg					
		Střední pravá	EElectric cooking		Wh/kg					
		Přední pravá	EElectric cooking		Wh/kg					
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg			EElectric hob	185,3	Wh/kg					
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce										
Doporučení pro úsporu energie: - Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny. - Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo. - Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření. - Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení. - Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny.										
Tyto informace je nutné považovat za součást uživatelské příručky ke spotřebiči.										

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014									
		Position	Symbol	Wert	Einheit				
Modellkennung				HAMTSJ86TFTCF/1					
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld					
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			2					
	Bereiche			1					
Erhitzungstechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X					
	Induktionskochfelder			X					
	abstrahlende Kochzonen								
	feste Platten								
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch erhitzte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	Ø		cm				
		Hinten in der Mitte	Ø		cm				
		Hinten rechts	Ø	14,0	cm				
		Mitte links	Ø		cm				
		Mitte zentral	Ø	28,0	cm				
		Mitte rechts	Ø		cm				
		Vorne links	Ø		cm				
		Vorne in der Mitte	Ø		cm				
		Vorne rechts	Ø		cm				
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch erhitzte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Linker Bereich	L B	37,6 22,0	cm	Hinten links	L B	18,8 22,0	cm
						Vorne links	L B	18,8 22,0	cm
						Mitte links	L B	18,8 22,0	cm
		Mitte zentral	L B		cm				
		Vorne in der Mitte	L B		cm				
		Hinten in der Mitte	L B		cm				
		Hinten rechts	L B		cm				
		Mitte rechts	L B		cm				
		Vorne rechts	L B		cm				
		Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg		Linker Bereich	EElectric cooking	192,4	Wh/kg		
Mitte zentral	EElectric cooking			172,3	Wh/kg				
Vorne in der Mitte	EElectric cooking				Wh/kg				
Hinten in der Mitte	EElectric cooking				Wh/kg				
Hinten rechts	EElectric cooking			191,2	Wh/kg				
Mitte rechts	EElectric cooking				Wh/kg				
Vorne rechts	EElectric cooking				Wh/kg				
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg			EElectric hob	185,3	Wh/kg				
Angewendeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung									
Energiespartipps: • Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone. • Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart. • Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern. • Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde. • Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.									
Diese Informationen gelten als Bestandteil der Betriebsanleitung des Geräts.									

Información del producto Placas eléctricas de uso doméstico con arreglo al Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo				HAMTSJ86TFTCF/1	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas/espacios de cocción	zonas			2	
	espacios			1	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y espacios de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción			X	
	Espacios de cocción por inducción			X	
	Zonas de cocción radiantes				
	Placas sólidas				
Para zonas o espacios de cocción circulares: diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada, redondeado a la unidad más próxima 5 mm		Trasera izquierda	Ø		cm
		Trasera central	Ø		cm
		Trasera derecha	Ø	14,0	cm
		Central izquierda	Ø		cm
		Central	Ø	28,0	cm
		Central derecha	Ø		cm
		Delantera izquierda	Ø		cm
		Delantera central	Ø		cm
		Delantera derecha	Ø		cm
Para zonas o espacios de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o espacio de cocción calentada eléctrica, redondeada a la unidad más próxima 5 mm		Zona izquierda	L W	37,6 22,0	cm
		Central	L W		cm
		Delantera central	L W		cm
		Trasera central	L W		cm
		Trasera derecha	L W		cm
		Central derecha	L W		cm
		Delantera derecha	L W		cm
		Trasera izquierda	L W	18,8 22,0	cm
		Delantera izquierda	L W	18,8 22,0	cm
		Central izquierda	L W	18,8 22,0	cm
Consumo de energía para la zona o espacio de cocción calculado por kg		Zona izquierda	ECcocción eléctrica	192,4	Wh/kg
		Central	ECcocción eléctrica	172,3	Wh/kg
		Delantera central	ECcocción eléctrica		Wh/kg
		Trasera central	ECcocción eléctrica		Wh/kg
		Trasera derecha	ECcocción eléctrica	191,2	Wh/kg
		Central derecha	ECcocción eléctrica		Wh/kg
		Delantera derecha	ECcocción eléctrica		Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg			ECplaca eléctrica	185,3	Wh/kg
Normas aplicadas: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Encimeras - Métodos de medida de la aptitud a la función					
Consejos para ahorrar energía: • Para obtener la mayor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor. • Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción. • Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo. • Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada.					
Esta información se debe considerar parte integrante del manual de uso del aparato.					

Informations sur le produit pour les plaques de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				HAMTSJ86TFTCF/1	
Type de plaque de cuisson :				Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			2	
	zones			1	
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			X	
	Zones de cuisson à induction			X	
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	Ø		cm
		Arrière centrale	Ø		cm
		Arrière droite	Ø	14,0	cm
		Centrale gauche	Ø		cm
		Centrale centrale	Ø	28,0	cm
		Centrale droite	Ø		cm
		Avant gauche	Ø		cm
		Avant centrale	Ø		cm
		Avant droite	Ø		cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm		Zone gauche	L I	37,6 22,0	cm
		Centrale centrale	L I		cm
		Avant centrale	L I		cm
		Arrière centrale	L I		cm
		Arrière droite	L I		cm
		Centrale droite	L I		cm
		Avant droite	L I		cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg		Zone gauche	ECElectric cooking	192,4	Wh/kg
		Centrale centrale	CE Cuisson électrique	172,3	Wh/kg
		Avant centrale	CE Cuisson électrique		Wh/kg
		Arrière centrale	CE Cuisson électrique		Wh/kg
		Arrière droite	CE Cuisson électrique	191,2	Wh/kg
		Centrale droite	CE Cuisson électrique		Wh/kg
		Avant droite	CE Cuisson électrique		Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg			CE Plaque électrique	185,3	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Plaques de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction					
Conseils pour économiser de l'énergie : • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.					
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel de l'utilisateur de l'appareil.					

Arrière gauche	L I	18,8 22,0	cm
Avant gauche	L I	18,8 22,0	cm
Centrale gauche	L I	18,8 22,0	cm

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HAMTSJ86TFTCF/1	
Tipo di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			2	
	aree			1	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura a induzione			X	
	Zone di cottura radianti				
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.		Posteriore sinistra	Ø		cm
		Centrale posteriore	Ø		cm
		Posteriore destra	Ø	14,0	cm
		Centrale sinistra	Ø		cm
		Centrale al centro	Ø	28,0	cm
		Centrale destra	Ø		cm
		Anteriore sinistra	Ø		cm
		Centrale anteriore	Ø		cm
		Anteriore destra	Ø		cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.		Zona sinistra	L W	37,6 22,0	cm
		Centrale al centro	L W		cm
		Centrale anteriore	L W		cm
		Centrale posteriore	L W		cm
		Posteriore destra	L W		cm
		Centrale destra	L W		cm
		Anteriore destra	L W		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg		Zona sinistra	Cottura elettrica	192,4	Wh/kg
		Centrale al centro	Cottura elettrica	172,3	Wh/kg
		Centrale anteriore	Cottura elettrica		Wh/kg
		Centrale posteriore	Cottura elettrica		Wh/kg
		Posteriore destra	Cottura elettrica	191,2	Wh/kg
		Centrale destra	Cottura elettrica		Wh/kg
		Anteriore destra	Cottura elettrica		Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg			Piano cottura elettrico	185,3	Wh/kg
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni					
Suggerimenti per il risparmio energetico: • Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura. • L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore. • Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura. • Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza. • Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.					
Queste informazioni devono essere considerate parte integrante del manuale d'uso dell'elettrodomestico.					

Posteriore sinistra	L W	18,8 22,0	cm
Anteriore sinistra	L W	18,8 22,0	cm
Centrale sinistra	L W	18,8 22,0	cm

Productinformatie voor huishoudelijke elektrische kookplaten die voldoen aan Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie				
	Positie	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model			HAMTSJ86TFTCF/1	
Type kookplaat:			Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	Zones		2	
	Gebieden		1	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en kookgebieden, stralingskookzones, vaste platen)	Inductiekookzones		X	
	Inductiekookgebieden		X	
	Stralingskookzones			
	vaste platen			
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op de dichtstbijzijnde 5 mm	Linksachter	Ø		cm
	Middenachter	Ø		cm
	Rechtsachter	Ø	14,0	cm
	Linksmidden	Ø		cm
	Centraal	Ø	28,0	cm
	Rechtsmidden	Ø		cm
	Linksvoor	Ø		cm
	Middenvoor	Ø		cm
	Rechtsvoor	Ø		cm
Voor niet-circulaire kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op 5 mm	Linkergebied	L B	37,6 22,0	cm
	Centraal	L B		cm
	Middenvoor	L B		cm
	Middenachter	L B		cm
	Rechtsachter	L B		cm
	Rechtsmidden	L B		cm
	Rechtsvoor	L B		cm
Energieverbruik voor kookzone of -gebied, berekend per kg	Linkergebied	EV elektrisch koken	192,4	Wh/kg
	Centraal	EV elektrisch koken	172,3	Wh/kg
	Middenvoor	EV elektrisch koken		Wh/kg
	Middenachter	EV elektrisch koken		Wh/kg
	Rechtsachter	EV elektrisch koken	191,2	Wh/kg
	Rechtsmidden	EV elektrisch koken		Wh/kg
	Rechtsvoor	EV elektrisch koken		Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg		EV elektrische kookplaat	185,3	Wh/kg
Toegepaste standaard: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de prestaties				
Suggesties voor energiebesparing: • Om het beste rendement uit uw kookplaat te behalen, moet u de pan in het midden van de kookzone plaatsen. • Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden. • Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten. • Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het goed doorgewarmd is. • Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is als de weergave van de geselecteerde zone.				
Deze informatie moet worden beschouwd als onderdeel van de gebruikershandleiding van het apparaat.				

Linksachter	L B	18,8 22,0	cm
Linksvoor	L B	18,8 22,0	cm
Linksmidden	L B	18,8 22,0	cm

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodne z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu				HAMTSJ86TFTCF/1	
Rodzaj płyty:				Płyta elektryczna	
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy			2	
	obszary			1	
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne strefy gotowania			X	
	promienne strefy gotowania				
	Płyty pełne				
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	Ø		cm
		Tylny centralny	Ø		cm
		Tylny prawy	Ø	14,0	cm
		Lewy centralny	Ø		cm
		Środkowy centralny	Ø	28,0	cm
		Prawy centralny	Ø		cm
		Przedni lewy	Ø		cm
		Przedni centralny	Ø		cm
		Przedni prawy	Ø		cm
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm		Lewy obszar	L W	37,6 22,0	cm
		Środkowy centralny	L W		cm
		Przedni centralny	L W		cm
		Tylny centralny	L W		cm
		Tylny prawy	L W		cm
		Prawy centralny	L W		cm
		Przedni prawy	L W		cm
Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg		Lewy obszar	Elektryczne gotowanie	192,4	Wh/kg
		Środkowy centralny	ECElektryczne gotowanie	172,3	Wh/kg
		Przedni centralny	ECElektryczne gotowanie		Wh/kg
		Tylny centralny	ECElektryczne gotowanie		Wh/kg
		Tylny prawy	ECElektryczne gotowanie	191,2	Wh/kg
		Prawy centralny	ECElektryczne gotowanie		Wh/kg
		Przedni prawy	ECElektryczne gotowanie		Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg			ECpłyta elektryczna	185,3	Wh/kg
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności					
Sugestie dotyczące oszczędzania energii: • Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. • Używanie pokryw skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła. • Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje. • Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy.					
Informacje te należy traktować jako część instrukcji obsługi urządzenia.					

Tylny lewy	L W	18,8 22,0	cm
Przedni lewy	L W	18,8 22,0	cm
Lewy centralny	L W	18,8 22,0	cm

Informação sobre produtos para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão									
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade				
Identificação do modelo				HAMTSJ86TFTCF/1					
Tipo de placa:				Placa elétrica					
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas			2					
	áreas			1					
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução			X					
	Áreas de cozedura por indução			X					
	zonas de cozedura radiantes								
	placas sólidas								
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos		Traseira esquerda	Ø		cm				
		Traseira central	Ø		cm				
		Traseira direita	Ø	14,0	cm				
		Central esquerda	Ø		cm				
		Central central	Ø	28,0	cm				
		Central direita	Ø		cm				
		Dianteira esquerda	Ø		cm				
		Dianteira central	Ø		cm				
		Dianteira direita	Ø		cm				
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos		Área esquerda	C L	37,6 22,0	cm	Traseira esquerda	C L	18,8 22,0	cm
						Dianteira esquerda	C L	18,8 22,0	cm
						Central esquerda	C L	18,8 22,0	cm
		Central central	C L		cm				
		Dianteira central	C L		cm				
		Traseira central	C L		cm				
		Traseira direita	C L		cm				
		Central direita	C L		cm				
		Dianteira direita	C L		cm				
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg		Área esquerda	Confeção elétrica CE	192,4	Wh/kg				
		Central central	Confeção elétrica CE	172,3	Wh/kg				
		Dianteira central	Confeção elétrica CE		Wh/kg				
		Traseira central	Confeção elétrica CE		Wh/kg				
		Traseira direita	Confeção elétrica CE	191,2	Wh/kg				
		Central direita	Confeção elétrica CE		Wh/kg				
		Dianteira direita	Confeção elétrica CE		Wh/kg				
Consumo de energia para a placa calculado por kg			Placa elétrica CE	185,3	Wh/kg				
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho									
Sugestões para a poupança de energia: • Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura. • A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor. • Minimizar a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos. • Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada.									
Estas informações devem ser consideradas como parte do manual do utilizador do aparelho.									

Informácie o elektrických varných doskách na použitie v domácnosti v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu				HAMTSJ86TFTCF/1	
Typ varnej dosky:				Elektrická varná doska	
Počet varných zón a/alebo plôch	zóny			2	
	oblasti			1	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)	Indukčné varné zóny			X	
	Indukčné varné plochy			X	
	sálavé varné zóny				
	pevné dosky				
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm		Ľavá zadná	Ø		cm
		Zadná centrálna	Ø		cm
		Pravá zadná	Ø	14,0	cm
		Stredná vľavo	Ø		cm
		Centrálna v strede	Ø	28,0	cm
		Centrálna vpravo	Ø		cm
		Predná ľavá	Ø		cm
		Centrálna vpredu	Ø		cm
		Pravá predná	Ø		cm
Pre nekruhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm		Oblasť vľavo	L W	37,6 22,0	cm
		Centrálna v strede	L W		cm
		Centrálna vpredu	L W		cm
		Zadná centrálna	L W		cm
		Pravá zadná	L W		cm
Centrálna vpravo	L W		cm		
Pravá predná	L W		cm		
Spotreba energie pre varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg		Oblasť vľavo	Elektrické varenie EC Príprava jedla	192,4	Wh/kg
		Centrálna v strede	Elektrické varenie EC	172,3	Wh/kg
		Centrálna vpredu	Elektrické varenie EC		Wh/kg
		Zadná centrálna	Elektrické varenie EC		Wh/kg
		Pravá zadná	Elektrické varenie EC	191,2	Wh/kg
		Centrálna vpravo	Elektrické varenie EC		Wh/kg
		Pravá predná	Elektrické varenie EC		Wh/kg
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg			Elektrická varná doska EC	185,3	Wh/kg
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť - Časť 2: Varné dosky - metódy merania výkonu					
Návrhy na úsporu energie: • Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny. • Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla. • Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia. • Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte. • Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna.					
Tieto informácie sa majú považovať za súčasť návodu na použitie spotrebiča.					