| Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) nº 66/2014 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | Posizione | Simbolo | Valore | Unità di misura |
| Identificativo del modello | | | | HIFS85MCTT/1 | |
| Tipologia di piano cottura: | | | | Piano cottura elettrico | |
| Numero di zone e/o aree di cottura | zone | | | 5 | |
| | aree | | | | |
| Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) | Zone di cottura a induzione | | | X | |
| | Aree di cottura con cottura a induzione | | | | |
| | zone di cottura radianti | | | | |
| | piastre metalliche | | | | |
| Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini | | Posteriore sinistra | Ø | - | cm |
| | | Posteriore centrale | Ø | - | cm |
| | | Posteriore destra | Ø | - | cm |
| | | Centrale sinistra | Ø | - | cm |
| | | Centrale centrale | Ø | 21,0 | cm |
| | | Centrale destra | Ø | - | cm |
| | | Anteriore sinistra | Ø | - | cm |
| | | Anteriore Centrale | Ø | - | cm |
| | | Anteriore destra | Ø | - | cm |
| Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5mm più vicini | | Posteriore sinistra | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Posteriore centrale | L<br>W | - | cm |
| | | Posteriore destra | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm |



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Centrale sinistra | L<br>W | - | cm |
| | Centrale centrale | L<br>W | - | cm |
| | Centrale destra | L<br>W | - | cm |
| | Anteriore sinistra | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm |
| | Anteriore Centrale | L<br>W | - | cm |
| | Anteriore destra | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg | Posteriore sinistra | ECelectric cooking | 186,5 | Peso/kg |
| | Posteriore centrale | ECelectric cooking | - | Peso/kg |
| | Posteriore destra | ECelectric cooking | 187,3 | Peso/kg |
| | Centrale sinistra | ECelectric cooking | - | Peso/kg |
| | Centrale centrale | ECelectric cooking | 186,6 | Peso/kg |
| | Centrale destra | ECelectric cooking | - | Peso/kg |
| | Anteriore sinistra | ECelectric cooking | 187,3 | Peso/kg |
| | Anteriore Centrale | ECelectric cooking | - | Peso/kg |
| | Anteriore destra | ECelectric cooking | 186,5 | Peso/kg |
| Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg | | ECelectric hob | 186,8 | Peso/kg |

Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni

Consigli per il risparmio energetico:

- Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurlaquando il cibo si è riscaldato.
- Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.

| 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 | | | | HIFS85MCTT/1 | |
| Tipo de placa: | | | | Placa elétrica | |
| Número de zonas de cozedura e/ou áreas | zonas | | | 5 | |
| | áreas | | | | |
| 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 | | | | |
| | 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 | - | cm |
| | | Central esquerda | Ø | - | cm |
| | | Central central | Ø | 21,0 | 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 | | Traseira esquerda | C<br>L | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Traseira central | C<br>L | - | cm |
| | | Traseira direita | C<br>L | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Central esquerda | C<br>L | - | cm |



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Central central | C<br>L | - | cm |
| | Central direita | C<br>L | - | cm |
| | Dianteira esquerda | C<br>L | 20,0<br>20,0 | cm |
| | Dianteira central | C<br>L | - | cm |
| | Dianteira direita | C<br>L | 20,0<br>20,0 | cm |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg | Traseira esquerda | Confeção elétrica CE | 186,5 | Wh/kg |
| | Traseira central | Confeção elétrica CE | - | Wh/kg |
| | Traseira direita | Confeção elétrica CE | 187,3 | Wh/kg |
| | Central esquerda | Confeção elétrica CE | - | Wh/kg |
| | Central central | Confeção elétrica CE | 186,6 | Wh/kg |
| | Central direita | Confeção elétrica CE | - | Wh/kg |
| | Dianteira esquerda | Confeção elétrica CE | 187,3 | Wh/kg |
| | Dianteira central | Confeção elétrica CE | - | Wh/kg |
| | Dianteira direita | Confeção elétrica CE | 186,5 | Wh/kg |
| Consumo de energia para a placa calculado por kg | | Placa elétrica CE | 186,8 | 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:<br>• Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.<br>• A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.<br>• Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.<br>• Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.<br>• Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. | | | | |

| Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | Position | Symbol | Wert | Einheit |
| Modellkennung | | | | HIFS8SMCTT/1 | |
| Art des Kochfeldes: | | | | Elektrisches Kochfeld | |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche | Zonen | | | 5 | |
| | Bereiche | | | | |
| Heiztechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten) | Induktionskochzonen | | | X | |
| | Induktionskochfelder | | | | |
| | abstrahlende Kochzonen | | | | |
| | feste Platten | | | | |
| Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet | | Hinten links | Ø | - | cm |
| | | Hinten in der Mitte | Ø | - | cm |
| | | Hinten rechts | Ø | - | cm |
| | | Mitte links | Ø | - | cm |
| | | Zentral | Ø | 21,0 | cm |
| | | Mitte rechts | Ø | - | cm |
| | | Vorne links | Ø | - | cm |
| | | Vordere Mitte | Ø | - | cm |
| | | Vorne rechts | Ø | - | cm |
| Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet | | Hinten links | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Hinten in der Mitte | L<br>B | - | cm |
| | | Hinten rechts | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Mitte links | L<br>B | - | cm |
| | | Zentral | L<br>B | - | cm |
| | | Mitte rechts | L<br>B | - | cm |



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Vorne links | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| | Vordere Mitte | L<br>B | - | cm |
| | Vorne rechts | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg | Hinten links | ECelectric cooking | 186,5 | Wh/kg |
| | Hinten in der Mitte | ECelectric cooking | - | Wh/kg |
| | Hinten rechts | ECelectric cooking | 187,3 | Wh/kg |
| | Mitte links | ECelectric cooking | - | Wh/kg |
| | Zentral | ECelectric cooking | 186,6 | Wh/kg |
| | Mitte rechts | ECelectric cooking | - | Wh/kg |
| | Vorne links | ECelectric cooking | 187,3 | Wh/kg |
| | Vordere Mitte | ECelectric cooking | - | Wh/kg |
| | Vorne rechts | ECelectric cooking | 186,5 | Wh/kg |
| Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg | | ECelectric hob | 186,8 | 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.

| Produktinformation for elektriske kogeplader til husholdningsbrug i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | Position | Symbol | Værdi | Enhed |
| Modelidentifikation | | | | HIFS85MCTT/1 | |
| Kogepladetype: | | | | Elektrisk kogeplade | |
| Antal kogezoner og/eller områder | zoner | | | 5 | |
| | områder | | | | |
| Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og kogeområder, strålekogezoner, masseplader) | induktionsko-gezoner | | | X | |
| | Madlavning med induktion, kogeområder | | | | |
| | strålekogezoner | | | | |
| | masseplader | | | | |
| For runde kogezoner eller områder: Diameter af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm | | Bagpå til venstre | Ø | - | cm |
| | | Bagest i midten | Ø | - | cm |
| | | Bagpå til højre | Ø | - | cm |
| | | I midten til venstre | Ø | - | cm |
| | | I midten, midt for | Ø | 21,0 | cm |
| | | I midten til højre | Ø | - | cm |
| | | Foran til venstre | Ø | - | cm |
| | | Foran i midten | Ø | - | cm |
| | | Foran til højre | Ø | - | cm |
| For ikke-runde kogezoner eller områder: Længde og bredde af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm | | Bagpå til venstre | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Bagest i midten | L<br>B | - | cm |
| | | Bagpå til højre | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | I midten til venstre | L<br>B | - | cm |



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | I midten, midt for | L<br>B | - | cm |
| | I midten til højre | L<br>B | - | cm |
| | Foran til venstre | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| | Foran i midten | L<br>B | - | cm |
| | Foran til højre | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| Energiforbrug for kogezone eller areal beregnet pr. kg | Bagpå til venstre | ECelectric madlavning | 186,5 | Wh/kg |
| | Bagest i midten | ECelectric madlavning | - | Wh/kg |
| | Bagpå til højre | ECelectric madlavning | 187,3 | Wh/kg |
| | I midten til venstre | ECelectric madlavning | - | Wh/kg |
| | I midten, midt for | ECelectric madlavning | 186,6 | Wh/kg |
| | I midten til højre | ECelectric madlavning | - | Wh/kg |
| | Foran til venstre | ECelectric madlavning | 187,3 | Wh/kg |
| | Foran i midten | ECelectric madlavning | - | Wh/kg |
| | Foran til højre | ECelectric madlavning | 186,5 | Wh/kg |
| Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg | | ECelectric kogeplade | 186,8 | Wh/kg |
| Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne | | | | |

Forslag til energibesparelse:
- For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezonen.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem.
- Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik.

| Euroopan komission asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisten kotitalouden sähkökeittotasojen tuotetiedot | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | Sijainti | Symboli | Arvo | Yksikkö |
| Mallin tunniste | | | | HIFS85MCTT/1 | |
| Keittotason tyyppi: | | | | Sähkökäyttöinen keittotaso | |
| Ruoanlaittovyöhykkeiden lkm tai -alueiden määrä | vyöhykkeet | | | 5 | |
| | alueet | | | | |
| Lämmitystekniikka (induktiotoimiset ruoanvalmistusvyöhykkeet ja alueet, sätelevät ruoanvalmistusvyöhykkeet, kiinteät levyt) | induktiiviset ruoanlaittovyöhykkeet | | | X | |
| | induktiiviset ruoanlaittoalueet | | | | |
| | sätelevät ruoanlaittovyöhykkeet | | | | |
| | kiinteät levyt | | | | |
| Pyöreiden ruoanlaittovyöhykkeiden osalta: hyödyllinen pinta-ala per sähkölämmitteinen ruoanlaittovyöhyke, pyöristetty lähimpään 5 mm:iin | | Takavasen | Ø | - | cm |
| | | Takakeskipiste | Ø | - | cm |
| | | Takaoikea | Ø | - | cm |
| | | Keskivasen | Ø | - | cm |
| | | Keskus | Ø | 21,0 | cm |
| | | Keskioikea | Ø | - | cm |
| | | Etuvasen | Ø | - | cm |
| | | Etukeskus | Ø | - | cm |
| | | Etuoikea | Ø | - | cm |
| Ei-pyöreälle ruoanlaittovyöhykkeelle tai -alueelle: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys sähkölämmitysvyöhykettä tai -aluetta kohti, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin | | Takavasen | P<br>L | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Takakeskipiste | P<br>L | - | cm |
| | | Takaoikea | P<br>L | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Keskivasen | P<br>L | - | cm |



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Keskus | P<br>L | - | cm |
| | Keskioikea | P<br>L | - | cm |
| | Etuvasen | P<br>L | 20,0<br>20,0 | cm |
| | Etukeskus | P<br>L | - | cm |
| | Etuoikea | P<br>L | 20,0<br>20,0 | cm |
| Energiankulutus ruoanlaittovyöhykkeelle tai -alueelle laskettuna kiloa kohden | Takavasen | Sähköliedet | 186,5 | Wh/kg |
| | Takakeskipiste | Sähköliedet | - | Wh/kg |
| | Takaoikea | Sähköliedet | 187,3 | Wh/kg |
| | Keskivasen | Sähköliedet | - | Wh/kg |
| | Keskus | Sähköliedet | 186,6 | Wh/kg |
| | Keskioikea | Sähköliedet | - | Wh/kg |
| | Etuvasen | Sähköliedet | 187,3 | Wh/kg |
| | Etukeskus | Sähköliedet | - | Wh/kg |
| | Etuoikea | Sähköliedet | 186,5 | Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus laskettuna kiloa kohden | | Sähkökeittotaso | 186,8 | Wh/kg |

Käytetty standardi: EN 60350-2 Kotitalouden sähkökäyttöiset ruoanlaittolaitteet – osa 2: Keittotasot – Suorituskyvyn mittaamiseen käytettävät menetelmät

Energiansäästöehdotuksia:
- Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia keittoalueen keskelle.
- Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä.
- Minimoi nesteen tai rasvan määrä, jotta paistoajat lyhenevät.
- Aloita ruoanvalmistus korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt perusteellisesti.
- Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen graflikka.

| Produktinformasjon for Domestic Electric hobs Compliant to Commission Regulation (EU) nr. 66/2014 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | Plassering | Symbol | Verdi | Apparat |
| Modellidentifisering | | | | HIFS85MCTT/1 | |
| Kokeplatetype: | | | | Elektrisk kokeplate | |
| Antall matlagingssoner og/eller -områder | soner | | | 5 | |
| | områder | | | | |
| Varmeteknologi (induksjonssoner og matlagingsområder, strålende matlagingssoner, faste plater) | induksjonsmatlagingssoner | | | X | |
| | induksjonsmatlagingsområder | | | | |
| | strålende matlagingssoner | | | | |
| | solide plater | | | | |
| For sirkulære matlagingssoner eller -områder: diameter på nyttig areal per elektrisk oppvarmet matlagingssone, avrundet til nærmeste 5 mm | | Bakre venstre | Ø | - | cm |
| | | Bakre midtre | Ø | - | cm |
| | | Bakre høyre | Ø | - | cm |
| | | Midtre venstre | Ø | - | cm |
| | | Midtre | Ø | 21,0 | cm |
| | | Midtre høyre | Ø | - | cm |
| | | Fremre venstre | Ø | - | cm |
| | | Fremre midtre | Ø | - | cm |
| | | Fremre høyre | Ø | - | cm |
| For ikke-sirkulære matlagingssoner eller -områder: lengde og bredde på nyttig areal per elektrisk oppvarmet matlagingssone eller areal avrundet til nærmeste 5 mm | | Bakre venstre | L<br>V | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Bakre midtre | L<br>V | - | cm |
| | | Bakre høyre | L<br>V | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Midtre venstre | L<br>V | - | cm |



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Midtre | L<br>V | - | cm |
| | Midtre høyre | L<br>V | - | cm |
| | Fremre venstre | L<br>V | 20,0<br>20,0 | cm |
| | Fremre midtre | L<br>V | - | cm |
| | Fremre høyre | L<br>V | 20,0<br>20,0 | cm |
| Energiforbruk for matlagingssone eller areal beregnet per kg | Bakre venstre | Elektrisk matlaging | 186,5 | V/kg |
| | Bakre midtre | Elektrisk matlaging | - | V/kg |
| | Bakre høyre | Elektrisk matlaging | 187,3 | V/kg |
| | Midtre venstre | Elektrisk matlaging | - | V/kg |
| | Midtre | Elektrisk matlaging | 186,6 | V/kg |
| | Midtre høyre | Elektrisk matlaging | - | V/kg |
| | Fremre venstre | Elektrisk matlaging | 187,3 | V/kg |
| | Fremre midtre | Elektrisk matlaging | - | V/kg |
| | Fremre høyre | Elektrisk matlaging | 186,5 | V/kg |
| Energiforbruk for kokeplate beregnet per kg | | Elektrisk kokeplate | 186,8 | V/kg |
| Benyttet standard: EN 60350-2 Elektriske matlagingsapparater for husholdning - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av ytelse | | | | |

Forslag til enegirbesparelse:
- Plasser pannen i midten av matlagingssonen for å få best mulig effektivitet av pannen.
- Ved å bruke et lokk vil dette redusere matlagingstidene og spare energi ved å beholde varmen.
- Minimalisere mengden væske eller fett for å redusere matlagingstidene.
- Begynne å lage mat med høy innstilling og redusere innstillingen når maten er gjennomvarmet.
- Bruk panner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt.

| Produktinformation för elektriska hushållshällar I enlighet med kommissionens förordning (EU) nummer 66/2014 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | Position | Symbol | Värde | Enhet |
| Modellidentifikation | | | | HIFS85MCTT/1 | |
| Hälltyp: | | | | Elektrisk häll | |
| Antal tillagningszoner och/eller -ytor | zoner | | | 5 | |
| | ytor | | | | |
| Uppvärmningsteknik (tillagningszoner och tillagningsytor med induktion, tillagningszoner med strålningsvärme, solida plattor) | Tillagningszoner med induktion | | | X | |
| | Tillagningsytor med induktion | | | | |
| | tillagningszoner med strålningsvärme | | | | |
| | solida plattor | | | | |
| För cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: diameter för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon, avrundad till närmsta 5 mm | | Bak vänster | Ø | - | cm |
| | | Bak mitten | Ø | - | cm |
| | | Bak höger | Ø | - | cm |
| | | Vänster mitten | Ø | - | cm |
| | | Mitten mitten | Ø | 21,0 | cm |
| | | Mitten höger | Ø | - | cm |
| | | Fram vänster | Ø | - | cm |
| | | Fram mitten | Ø | - | cm |
| | | Fram höger | Ø | - | cm |
| För ej cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: längd och bredd för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon eller -yta, avrundad till närmsta 5 mm | | Bak vänster | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Bak mitten | L<br>B | - | cm |
| | | Bak höger | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Vänster mitten | L<br>B | - | cm |



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Mitten mitten | L<br>B | - | cm |
| | Mitten höger | L<br>B | - | cm |
| | Fram vänster | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| | Fram mitten | L<br>B | - | cm |
| | Fram höger | L<br>B | 20,0<br>20,0 | cm |
| Energianvändning för tillagningszon eller -yta beräknad per kg | Bak vänster | ECelektrisk matlagning | 186,5 | Wh/kg |
| | Bak mitten | ECelektrisk matlagning | - | Wh/kg |
| | Bak höger | ECelektrisk matlagning | 187,3 | Wh/kg |
| | Vänster mitten | ECelektrisk matlagning | - | Wh/kg |
| | Mitten mitten | ECelektrisk matlagning | 186,6 | Wh/kg |
| | Mitten höger | ECelektrisk matlagning | - | Wh/kg |
| | Fram vänster | ECelektrisk matlagning | 187,3 | Wh/kg |
| | Fram mitten | ECelektrisk matlagning | - | Wh/kg |
| | Fram höger | ECelektrisk matlagning | 186,5 | Wh/kg |
| Energianvändning för hällen beräknad per kg | | ECelektrisk häll | 186,8 | Wh/kg |
| Använd standard: SS-EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning | | | | |

Tips för energibesparing:
- För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum.
- Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna.
- Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvarm.
- Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt.

| Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | Position | Symbol | Value | Unit |
| Model identification | | | | HIFS85MCTT/1 | |
| Type of hob: | | | | Electric Hob | |
| Number of cooking zones and/or areas | zones | | | 5 | |
| | areas | | | | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | Induction cooking zones | | | X | |
| | Induction cooking cooking areas | | | | |
| | radiant cooking zones | | | | |
| | solid plates | | | | |
| 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 | - | cm |
| | | Central left | Ø | - | cm |
| | | Central central | Ø | 21,0 | 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 | | Rear left | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Rear central | L<br>W | - | cm |
| | | Rear right | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm |
| | | Central left | L<br>W | - | cm |



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Central central | L<br>W | - | cm |
| | Central right | L<br>W | - | cm |
| | Front left | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm |
| | Front central | L<br>W | - | cm |
| | Front right | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm |
| Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg | Rear left | ECelectric cooking | 186,5 | Wh/kg |
| | Rear central | ECelectric cooking | - | Wh/kg |
| | Rear right | ECelectric cooking | 187,3 | Wh/kg |
| | Central left | ECelectric cooking | - | Wh/kg |
| | Central central | ECelectric cooking | 186,6 | Wh/kg |
| | Central right | ECelectric cooking | - | Wh/kg |
| | Front left | ECelectric cooking | 187,3 | Wh/kg |
| | Front central | ECelectric cooking | - | Wh/kg |
| | Front right | ECelectric cooking | 186,5 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | | ECelectric hob | 186,8 | 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.