

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HAIS63MC/G3	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			3	
	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	18,0	cm
		Central left	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central right	Ø	29,0	cm
		Front left	Ø	18,0	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 W		cm
		Rear central	L W		cm
		Rear right	L W		cm
		Central left	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central right	L W		cm
		Front left	L W		cm
		Front central	L W		cm
		Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Rear left	E _{Electric cooking}	189,7	Wh/kg
		Rear central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Rear right	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central left	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central right	E _{Electric cooking}	174,7	Wh/kg
		Front left	E _{Electric cooking}	189,9	Wh/kg
		Front central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			E _{Electric hob}	184,8	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.					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Informations 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				HAIS63MC/G3	
Type de plaque:				Table de cuisson électrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	zones			3	
	Aires				
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones de cuisson à induction			X	
	Aires de cuisson à induction				
	Zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches		Arrière gauche	Ø		cm
		Arrière centrale	Ø		cm
		Arrière droite	Ø	18,0	cm
		Centre gauche	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Droite centrale	Ø	29,0	cm
		Avant gauche	Ø	18,0	cm
		Avant central	Ø		cm
		Avant droit	Ø		cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches		Arrière gauche	L W		cm
		Arrière centrale	L W		cm
		Arrière droite	L W		cm
		Centre gauche	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Droite centrale	L W		cm
		Avant gauche	L W		cm
		Avant central	L W		cm
		Avant droit	L W		cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg		Arrière gauche	ECcuisson électrique	189,7	Wh/kg
		Arrière centrale	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Arrière droite	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Centre gauche	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Central central	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Droite centrale	ECcuisson électrique	174,7	Wh/kg
		Avant gauche	ECcuisson électrique	189,9	Wh/kg
		Avant central	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Avant droit	ECcuisson électrique		Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg			ECplaque électrique	184,8	Wh/kg
Norme appliquée: EN 60350-2 Appareils de cuisson électroménagers - Partie 2: Tables de cuisson - Méthodes de mesure de la performance					
Suggestions d'économie d'énergie:					
• Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira le temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur. • Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée.					
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.					

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				HAIS63MC/G3	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas/espacios de cocción	zonas			3	
	espacios				
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				
	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		18,0	cm
	Central izquierda	Ø			cm
	Central	Ø			cm
	Central derecha	Ø		29,0	cm
	Delantera izquierda	Ø		18,0	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	Trasera izquierda	L W			cm
	Trasera central	L W			cm
	Trasera derecha	L W			cm
	Central izquierda	L W			cm
	Central	L W			cm
	Central derecha	L W			cm
	Delantera izquierda	L W			cm
	Delantera central	L W			cm
	Delantera derecha	L W			cm
Consumo de energía para la zona o espacio de cocción calculado por kg	Trasera izquierda	ECcocción eléctrica		189,7	Wh/kg
	Trasera central	ECcocción eléctrica			Wh/kg
	Trasera derecha	ECcocción eléctrica			Wh/kg
	Central izquierda	ECcocción eléctrica			Wh/kg
	Central	ECcocción eléctrica			Wh/kg
	Central derecha	ECcocción eléctrica		174,7	Wh/kg
	Delantera izquierda	ECcocción eléctrica		189,9	Wh/kg
	Delantera central	ECcocción eléctrica			Wh/kg
Delantera derecha	ECcocción eléctrica			Wh/kg	
Consumo de energía de la placa calculado por kg			ECplaca eléctrica	184,8	Wh/kg
Norma aplicada: 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.					