

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CIDSC5633TT/3	
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	18,0	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	-	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	28,0	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

EN-29

	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		RElectric cooking	193,5	Wh/kg
		RElectric cooking	-	Wh/kg
		RElectric cooking	-	Wh/kg
		CElectric cooking	-	Wh/kg
		CElectric cooking	-	Wh/kg
		CElectric cooking	190,9	Wh/kg
		CElectric cooking	192,3	Wh/kg
		CElectric cooking	-	Wh/kg
		CElectric cooking	-	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		RElectric hob	192,2	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.				

EN-30

Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) n.º 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación de modelo				CIDSCS633TT/1	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas y/o áreas de cocción	zonas			3	
	áreas				
Tecnología (inducción, calor radiante y placas sólidas)	Zonas de inducción			X	
	Áreas de inducción				
	Zonas de calor radiante				
	Placas sólidas				
Zonas o áreas de cocción circulares: Diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	Ø	18,0	cm
		Trasera central	Ø	-	cm
		Trasera derecha	Ø	-	cm
		Central izquierda	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central derecha	Ø	28,0	cm
		Delantera izquierda	Ø	18,0	cm
		Delantera central	Ø	-	cm
		Delantera derecha	Ø	-	cm
		Trasera izquierda	L An	-	cm
Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera central	L An	-	cm
		Trasera derecha	L An	-	cm

ES-30

	Central izquierda	L An	-	cm
	Central central	L An	-	cm
	Central derecha	L An	-	cm
	Delantera izquierda	L An	-	cm
	Delantera central	L An	-	cm
	Delantera derecha	L An	-	cm
Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg	Trasera izquierda	Cocina eléctrica CE	193,5	Wh/kg
	Trasera central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Trasera derecha	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central izquierda	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central derecha	Cocina eléctrica CE	190,9	Wh/kg
	Delantera izquierda	Cocina eléctrica CE	192,3	Wh/kg
	Delantera central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Delantera derecha	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Consumo energético por placa de cocción calculado en kg	Placa de cocina eléctrica CE	192,2	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Encimeras de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.				
Recomendaciones para ahorrar energía: • Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará. • Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa. • Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo. • Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.				

ES-31