

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CIS633DTT/1	
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-28

	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	ECElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	190,9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	Front left	ECElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	192,2	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>				

EN-29

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CIS633DTT/1	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			3	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	plaques solides				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5mm près		Arrière gauche	Ø mm	18,0	cm
		Arrière centre	Ø mm	-	cm
		Arrière droite	Ø mm	-	cm
		Centre gauche	Ø mm	-	cm
		Centre centre	Ø mm	-	cm
		Centre droite	Ø mm	28,0	cm
		Avant gauche	Ø mm	18,0	cm
		Avant centre	Ø mm	-	cm
		Avant droite	Ø mm	-	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5mm près		Arrière gauche	L 	-	cm
		Arrière centre	L 	-	cm
		Arrière droite	L 	-	cm
		Centre gauche	L 	-	cm

FR-29

	Centre centre	L 	-	cm
	Centre droite	L 	-	cm
	Avant gauche	L 	-	cm
	Avant centre	L 	-	cm
	Avant droite	L 	-	cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson électrique CE	193,5	kWh
	Arrière centre	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Arrière droite	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Centre gauche	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Centre centre	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Centre droite	Cuisson électrique CE	190,9	kWh
	Avant gauche	Cuisson électrique CE	192,3	kWh
	Avant droite	Cuisson électrique CE	-	kWh
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg		Table de cuisson électrique CE	192,2	kWh
Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances				
Conseils pour des économies d'énergie :				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.</li> <li>• Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.</li> </ul>				

FR-30