

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification		CIES55MCTT/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	21,0	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	16,0	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	20,0 20,0	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm

EN-30

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	20,0 20,0	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	194,9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	188,4	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-31

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014					
	Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura	
Identificativo del modello			CIES55MCTT/1		
Tipologia di piano cottura:			Piano cottura elettrico		
Numero di zone e/aree di cottura	zone		5		
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radiant, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione		X		
	Aree di cottura con cottura a induzione				
	zone di cottura radiant				
	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	21,0	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	16,0	cm	
	Posteriore sinistra	L W	20,0 20,0	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 centrale	L W	-	cm	
	Posteriore destra	L W	-	cm	

IT-32

	Centrale sinistra	L W	-	cm
	Centrale centrale	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	20,0 20,0	cm
	Anteriore Centrale	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra	EElectric cooking	186,5	Peso/kg
	Posteriore centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Posteriore destra	EElectric cooking	186,6	Peso/kg
	Centrale sinistra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale centrale	EElectric cooking	186,6	Peso/kg
	Centrale destra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore sinistra	EElectric cooking	187,3	Peso/kg
	Anteriore Centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore destra	EElectric cooking	194,9	Peso/kg
	Consumo energetico del pianocottura calcolato per kg	EElectric hob	188,4	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 ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.				

IT-33

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
	Stellung	Symbol	Wert	Einheit	
Modellkennung			CIE55MCTT/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				
	festen 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	21,0	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	16,0	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 B	20,0 20,0	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	-	cm
		Mitte links	L B	-	cm

DE-31

	Zentral	L B	-	cm
	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorne links	L B	20,0 20,0	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	-	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	186,6	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	194,9	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		ECElectric hob	188,4	Wh/kg
Angewandeter Standard: EN 60350-2 Haushaltsselektroherde - 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.				

DE-32

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				CIES55MCTT/1	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			5	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty itp.)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tyłna lewa	Ø	-	cm
		Tyłna środkowa	Ø	-	cm
		Tyłna prawa	Ø	21,0	cm
		Środkowa lewa	Ø	-	cm
		Środkowa	Ø	21,0	cm
		Środkowa prawa	Ø	-	cm
		Przednia lewa	Ø	-	cm
		Przednia środkowa	Ø	-	cm
		Przednia prawa	Ø	16,0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tyłna lewa	L W	20,0 20,0	cm
		Tyłna środkowa	L W	-	cm
		Tyłna prawa	L W	-	cm
		Środkowa lewa	L W	-	cm

PL-31

	Środkowa	L W	-	cm
	Środkowa prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	20,0 20,0	cm
	Przednia środkowa	L W	-	cm
	Przednia prawa	L W	-	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tyłna lewa	EElectric cooking	186,5	Masa/kg
	Tyłna środkowa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Tyłna prawa	EElectric cooking	186,6	Masa/kg
	Środkowa lewa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Środkowa	EElectric cooking	186,6	Masa/kg
	Środkowa prawa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia lewa	EElectric cooking	187,3	Masa/kg
	Przednia środkowa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia prawa	EElectric cooking	194,9	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		EElectric hob	188,4	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych				
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii: • W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego. • Korzystanie z pokrywy pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu grzewczego dla wybranego pola.				

PL-32

Productinformatie voor elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik overeenkomstig Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie					
		Stand	Symbool	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie				CIES55MCTT/1	
Type kookplaat:				Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	zones			5	
	gebieden				
Verwarmings-technologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductiekookzones			X	
	Inductiekookgebieden				
	keramische en halogeenkookzones				
	vaste kookplaten				
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm		Linksachter	Ø	-	cm
		Middenachter	Ø	-	cm
		Rechtsachter	Ø	21,0	cm
		Linksmidden	Ø	-	cm
		Centraal midden	Ø	21,0	cm
		Rechtsmidden	Ø	-	cm
		Linksvoor	Ø	-	cm
		Middenvoor	Ø	-	cm
		Rechtsvoor	Ø	16,0	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of gebied, afgerond tot op 5 mm		Linksachter	L B	20,0 20,0	cm
		Middenachter	L B	-	cm
		Rechtsachter	L B	-	cm
		Linksmidden	L B	-	cm
		Centraal midden	L B	-	cm
		Rechtsmidden	L B	-	cm
		Linksvoor	L B	20,0 20,0	cm
		Middenvoor	L B	-	cm

NL-31

	Rechtsvoor	L B	-	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	Linksachter	Elektrisch koken	186,5	Wh/kg
	Middenachter	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsachter	Elektrisch koken	202,5	Wh/kg
	Linksmidden	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Centraal midden	Elektrisch koken	186,6	Wh/kg
	Rechtsmidden	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Linksvoor	Elektrisch koken	187,3	Wh/kg
	Middenvoor	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsvoor	Elektrisch koken	194,9	Wh/kg
	Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	Elektrische kookplaat	191,6	Wh/kg
Toegepaste norm: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de prestaties				
Tips voor energiebesparing:				
- Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen. - Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijden en bespaart energie door de warmte vast te houden. - Beperk de hoeveelheid vocht of vet om de bereidingstijden te verkorten. - Begin de bereiding op een hoge instelling en verlaag de instelling zodra het voedsel is doorverwarmd. - Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone.				

NL-32

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		CIES55MCTT/1			
Type de table de cuisson :		Table de cuisson électrique			
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers	5			
	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 massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	Ø mm	-	cm
		Arrière centre	Ø mm	-	cm
		Arrière droite	Ø mm	21,0	cm
		Centre gauche	Ø mm	-	cm
		Centre centre	Ø mm	21,0	cm
		Centre droite	Ø mm	-	cm
		Avant gauche	Ø mm	-	cm
		Avant centre	Ø mm	-	cm
		Avant droite	Ø mm	16,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers électriques, arrondis à 5 mm près		Arrière gauche	L l	20,0 20,0	cm
		Arrière centre	L l	-	cm
		Arrière droite	L l	-	cm
		Centre gauche	L l	-	cm
		Centre centre	L l	-	cm
		Centre droite	L l	-	cm

FR-31

	Avant gauche	L l	20,0 20,0	cm
	Avant centre	L l	-	cm
	Avant droite	L l	-	cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson électrique CE	186,5	Wh/kg
	Arrière centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Arrière droite	Cuisson électrique CE	202,5	Wh/kg
	Centre gauche	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Centre centre	Cuisson électrique CE	186,6	Wh/kg
	Centre droite	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Avant gauche	Cuisson électrique CE	187,3	Wh/kg
	Avant centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Avant droite	Cuisson électrique CE	194,9	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg		Table de cuisson électrique CE	191,6	Wh/kg
Norme appliquée : EN 603502 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 :				
• 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. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le format de la zone sélectionnée.				

FR-32

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			CIES55MCTT/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	21,0	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	16,0	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 L	20,0 20,0	cm
		Traseira central	C L	-	cm
		Traseira direita	C L	-	cm
		Central esquerda	C L	-	cm

	Central central	C L	-	cm
	Central direita	C L	-	cm
	Dianteira esquerda	C L	20,0 20,0	cm
	Dianteira central	C L	-	cm
	Dianteira direita	C L	-	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	186,6	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	194,9	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		Placa elétrica CE	188,4	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. • Minimize 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 painéis cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada.				

