

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CIFS85MCTT/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 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 W	20,0 20,0	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	20,0 20,0	cm
		Central left	L W	-	cm

	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	20,0 20,0	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	187,3	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	186,5	Wh/kg
	Energy consumption for the hob calculated per kg	EElectric 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.				

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			CIFS85MCTT/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
		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 5 mm più vicini		Posteriore centrale	L W	-	cm
		Posteriore destra	L W	20,0 20,0	cm

	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	20,0 20,0	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	187,3	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
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Anteriore destra	EElectric cooking	186,5	Peso/kg
		EElectric 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 ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.				

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Stellung	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				CIFS85MCTT/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 B	20,0 20,0	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	20,0 20,0	cm
		Mitte links	L B	-	cm

	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	20,0 20,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Mitte links	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	EElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Mitte rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Vordere Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg	Vorne rechts	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
		EElectric hob	186,8	Wh/kg
Angewandeter Standard: EN 60350-2 Haushalts Elektroherde - 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.				

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014				
	Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu			CIFS85MCTT/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 lite)	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	-	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	-	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	20,0 20,0	cm
	Środkowa lewa	L W	-	cm

	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	20,0 20,0	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	187,3	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	186,5	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		EElectric hob	186,8	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 pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu 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 graficznego dla wybranego pola.				