

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CETPS64SCWIFITT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	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	-	cm
		Front left	Ø	-	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	18,0	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	21,0 20,0	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	21,0 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	197,2	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	195,6	Wh/kg
		EElectric hob	191,7	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.				

Informations sur le produit pour les tables de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CETPS64SCWIFITT	
Type de table de cuisson :				Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			4	
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			X	
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	Ø	-	cm
		Arrière centrale	Ø	-	cm
		Arrière droite	Ø	18,0	cm
		Centrale gauche	Ø	-	cm
		Centrale centrale	Ø	-	cm
		Centrale droite	Ø	-	cm
		Avant gauche	Ø	-	cm
		Avant centrale	Ø	-	cm
		Avant droite	Ø	18,0	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	L I	21,0 20,0	cm
		Arrière centrale	L I	-	cm
		Arrière droite	L I	-	cm

FR-31

	Centrale gauche	L I	-	cm
	Centrale centrale	L I	-	cm
	Centrale droite	L I	-	cm
	Avant gauche	L I	21,0 20,0	cm
	Avant centrale	L I	-	cm
	Avant droite	L I	-	cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Arrière gauche	CE Cuisson électrique	186,5	Wh/kg
	Arrière centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Arrière droite	CE Cuisson électrique	197,2	Wh/kg
	Centrale gauche	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant gauche	CE Cuisson électrique	187,3	Wh/kg
	Avant centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	Avant droite	CE Cuisson électrique	195,6	Wh/kg
		CE Plaque électrique	191,7	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction				
Conseils pour économiser de l'énergie : • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand l'aliment est chaud. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.				

FR-32

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				CETPS64SCWI FITT	
Tipo di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura radianti				
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.		Posteriore sinistra	Ø	-	cm
		Centrale posteriore	Ø	-	cm
		Posteriore destra	Ø	18,0	cm
		Centrale sinistra	Ø	-	cm
		Centrale al centro	Ø	-	cm
		Centrale destra	Ø	-	cm
		Anteriore sinistra	Ø	-	cm
		Centrale anteriore	Ø	-	cm
		Anteriore destra	Ø	18,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.		Posteriore sinistra	F W	21,0 20,0	cm
		Centrale posteriore	F W	-	cm
		Posteriore destra	F W	-	cm

	Centrale sinistra	F W	-	cm
	Centrale al centro	F W	-	cm
	Centrale destra	F W	-	cm
	Anteriore sinistra	F W	21,0 20,0	cm
	Centrale anteriore	F W	-	cm
	Anteriore destra	F W	-	cm
	Posteriore sinistra	Cottura elettrica	186,5	Wh/kg
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Centrale posteriore	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Posteriore destra	Cottura elettrica	197,2	Wh/kg
	Centrale sinistra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Centrale al centro	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Centrale destra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Anteriore sinistra	Cottura elettrica	187,3	Wh/kg
	Centrale anteriore	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Anteriore destra	Cottura elettrica	195,6	Wh/kg
	Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	Piano cottura elettrico	191,7	Wh/kg
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni.				
Suggesterimenti per il risparmio energetico: • Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura. • L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore. • Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura. • Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza. • Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.				

Informacije o proizvodu za kućanske električne ploče za kuhanje u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela				CETPS64SCWIFITT/1	
Vrsta ploče za kuhanje:				Električna ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili zona za kuhanje	zone			4	
	područja				
Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i područja za kuhanje, zone za kuhanje kojima se emitira toplina, pune ploče)	Indukcijske zone za kuhanje			X	
	Indukcijska područja za kuhanje				
	zone za kuhanje kojima se emitira toplina				
	čvrste ploče				
Za područja ili zone za kuhanje kružnog oblika: promjer upotrebljive površine za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi dio	Ø	-	cm
		Stražnji središnji dio	Ø	-	cm
		Stražnji desni dio	Ø	18,0	cm
		Središnji lijevi dio	Ø	-	cm
		Središnji dio na sredini	Ø	-	cm
		Središnji desni dio	Ø	-	cm
		Prednji lijevi dio	Ø	-	cm
		Prednji središnji dio	Ø	-	cm
		Prednji desni dio	Ø	18,0	cm
Za površine ili zone za kuhanje koje nisu kružnog oblika: duljina i širina upotrebljive površine ili zone za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi dio	L W	21,0 20,0	cm
		Stražnji središnji dio	L W	-	cm
		Stražnji desni dio	L W	-	cm
		Središnji lijevi dio	L W	-	cm
		Središnji dio na sredini	L W	-	cm

	Središnji desni dio	L W	-	cm
	Prednji lijevi dio	L W	21,0 20,0	cm
	Prednji središnji dio	L W	-	cm
	Prednji desni dio	L W	-	cm
Potrošnja energije za zonu ili područje za kuhanje po kg	Stražnji lijevi dio	EC električno kuhanje	186,5	Wh/kg
	Stražnji središnji dio	EC električno kuhanje	-	Wh/kg
	Stražnji desni dio	EC električno kuhanje	197,2	Wh/kg
	Središnji lijevi dio	EC električno kuhanje	-	Wh/kg
	Središnji dio na sredini	EC električno kuhanje	-	Wh/kg
	Središnji desni dio	EC električno kuhanje	-	Wh/kg
	Prednji lijevi dio	EC električno kuhanje	187,3	Wh/kg
	Prednji središnji dio	EC električno kuhanje	-	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje po kg	Prednji desni dio	EC električno kuhanje	195,6	Wh/kg
		EC električna ploča za kuhanje	191,7	Wh/kg
Primijenjena norma: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Ploče za kuhanje – Metode za mjerenje radnog učinka				
Prijedlozi za uštedu energije: • Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje. • Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline. • Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja. • Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije. • Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona.				