

GB FICHE FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) No 65/2014)

ES FICHA PARA HORNOS DE USO DOMÉSTICO (REGLAMENTO DELEGADO (UE) N° 65/2014 DE LA COMISIÓN)

PT FICHA DOS FORNOS DOMÉSTICOS (REGULAMENTO DELEGADO (UE) N.º 65/2014 DA COMISSÃO)

GR ΔΕΛΤΙΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ (ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 65/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ)

BG ФИШ ЗА БИТОВИ ФУРНИ (ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 65/2014 НА КОМИСИЯТА)

Trade mark

Marca comercial

Marca comercial

εμπορικό σήμα

Търговска марка на доставчика

Haier



Model

Modelo

Modelo

μοντέλου

Модела

HGM64TC1X

1

2

3

Energy efficiency index (EEI_{cavity})

Índice de eficiencia energética (EEI_{cavidad})

Índice de eficiência energética (IEE_{compartimento})

δείκτης ενεργειακής απόδοσης (EEI_{θαλάμου})

Индекс за енергийна ефективност (EEI_{затв.отдел.})

95,3 %

Energy efficiency class

Clase de eficiencia energética

Classe de eficiência energética

τάξη ενεργειακής απόδοσης

Клас на енергийна ефективност

A

Energy consumption per cycle (conventional mode)

Consumo energético por ciclo (modo tradicional)

Consumo de energia por ciclo (modo convencional)

κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα (συμβατική

λειτουργία)

Консумация на енергия за един цикъл (конвенционален

режим)

0,92 kWh

Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)

Consumo energético por ciclo (modo de circulación forzada)

Consumo de energia por ciclo (modo de ventilação forçada)

κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα (λειτουργία με

υποβοήθηση ανεμιστήρα)

Консумация на енергия за един цикъл (режим с

принудителна циркуляция)

0,82 kWh

Number of cavities

Número de cavidades

Número de compartimentos

το πλήθος θαλάμων

Брой на затворените отделения

Heat source(s)

Fuente(s) de energía

Fonte(s) de aquecimento

πηγή (οι πηγές) θερμότητας

Източника(ците) на енергия



Electricity
Electricidad
Elettricità
ηλεκτρική
ενέργεια
Електроенергия

Volume

Volumen

Volume

όγκος

Обем

74 l



GB INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)
 ES **INFORMACIÓN SOBRE LOS HORNOS DOMÉSTICOS (REGLAMENTO (UE) N.º 66/2014 DE LA COMISIÓN)**
 PT INFORMAÇÕES RELATIVAS A FORNOS DOMÉSTICOS (REGULAMENTO (UE) N.º 66/2014 DA COMISSÃO)
 GR **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 66/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ)**
 BG ИНФОРМАЦИЯ ЗА БИТОВИ ФУРНИ (РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 66/2014 НА КОМИСИЯТА)

Trade mark: Marca comercial: εμπορικό σήμα: Търговска марка :		Model identification: Identificación del modelo: Identificação do modelo: Таυτοποίηση μοντέλου: Код за разпознаване на модела:	
Haier		HGM64TC1X	
	Symbol Símbolo Símbolo Σύμβολο Символ	Value Valor Valor Αριθμητική τιμή Стойност	Unit Unidad Unidade Μονάδα Мерна единица
L1		Free standing Libre instalación Livre instalação Επιδαπέδια Свободностоящ	/
L2			/
L3	M	56,1 kg	kg
L4		1) Electricity Electricidad Eletricidade ηλεκτρική ενέργεια Електроенергия	/
L5	V	1) 74	l
L6	ECelectric cavity ECcavidad eléctrica ECcavidade elétrica ΕCηλεκτρικού θαλάμου ECсел.затв.отдел.	1) 0,92 kWh	kWh/cycle
L7	ECelectric cavity ECcavidad eléctrica ECcavidade elétrica ΕCηλεκτρικού θαλάμου ECсел.затв.отдел.	1) 0,82 kWh	kWh/cycle
L8	ECgas cavity ECcavidad de gas ECcavidade a gás ΕCθαλάμου αερίου ECгазово затв.отдел	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L9	ECgas cavity ECcavidad de gas ECcavidade a gás ΕCθαλάμου αερίου ECгазово затв.отдел	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L10	EElcavity EElcavidad EElcavidade EElθαλάμου EElзатв.отдел.	1) 95,3 %	/

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

cycle = ciclo, πρόγραμμα, цикл

L1	Type of oven Tipo de horno Tipo de forno Τύπος φούρνου Вид на фурната	
L2	Mass of the appliance Masa del aparato Massa do aparelho Μάζα της συσκευής Маса на уреда	
L3	Number of cavities Número de cavidades Número de cavidades Πλήθος θαλάμων Брой на затворените отделения	
L4	Heat source per cavity Fuente de calor por cavidad Fonte de calor por cavidade Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο Енергоносител за всяко затворено отделение	
L5	Volume per cavity Volumen por cavidad Volume por cavidade Όγκος ανά θάλαμο Обем за всяко затворено отделение	
L6	Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final) Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final) Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια) Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагрыване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия)	
L7	Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final) Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final) Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια) Консумация на енергия, необходима за нагрыване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикл в режим с принудителна циркуляция за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия)	
L8	Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final) Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno aquecida a gás durante um ciclo em modo convencional (energia final - gás) Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο φούρνου αερίου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ενέργεια από φυσικό αέριο) Консумация на енергия, необходима за нагрыване на стандартизиран товар в нагрывано с газ затворено отделение на фурна по време на цикл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна енергия от газ)	
L9	Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final) Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno aquecida a gás durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia final - gás) Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο φούρνου αερίου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ενέργεια από φυσικό αέριο) Консумация на енергия, необходима за нагрыване на стандартизиран товар в нагрывано с газ затворено отделение на фурна по време на цикл в режим с принудителна циркуляция за едно затворено отделение (крайна енергия от газ)	
L10	Energy Efficiency Index per cavity Índice de eficiencia energética por cavidad Índice de eficiência energética por cavidade Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение	

GB INFORMATION FOR DOMESTIC GAS-FIRED HOBS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)

ES **INFORMACIÓN SOBRE LAS PLACAS DE COCINA DOMÉSTICAS DE GAS (REGLAMENTO (UE) N.º 66/2014 DE LA COMISIÓN)**

PT INFORMAÇÕES RELATIVAS A PLACAS A GÁS DOMÉSTICAS (REGULAMENTO (UE) N.º 66/2014 DA COMISSÃO)

GR **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ ΚΑΥΣΗΣ ΑΕΡΙΟΥ (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 66/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ)**

BG ИНФОРМАЦИЯ ЗА БИТОВИ ГАЗОВИ КОТЛОНИ (РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 66/2014 НА КОМИСИЯТА)

Trade mark:

Marca comercial:

Marca comercial:

εμπορικό σήμα:

Търговска марка:

Haier

Model identification:

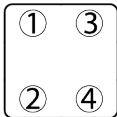
Identificación del modelo:

Identificação do modelo:

Ταυτοποίηση μοντέλου:

Код за разпознаване на модела:

HGM64TC1X

	Symbol Símbolo Símbolo Σύμβολο Символ	Value Valor Valor Αριθμική τιμή Стойност	Unit Unidad Unidade Μονάδα Мерна единица
L1		Free standing Libre instalación Livre instalação Επιπέδια Свободностоящ	/
L2		4	/
L3	EE _{gas burner} EEquemador de gas EE _{queimador a gás} EEκαυστήρα αερίου EE _{газова горелка}	1) 65,6 % 2) / 3) 65,6 % 4) 53,7 %	/
L4	EE _{gas hob} EEplaca de gas EE _{placa a gás} EEεστίας αερίου EE _{газов котлон}	61,6 %	/

L1

Type of hob

Tipo de placa de cocina

Tipo de placa

Τύπος εστίας

Тип на котлона

L2

Number of gas burners

Número de quemadores de gas

Número de queimadores a gás

Πλήθος καυστήρων αερίου

Брой на газовите горелки

L3

Energy efficiency per gas burner

Eficiencia energética por quemador de gas

Eficiência energética por queimador a gás

Ενεργειακή απόδοση ανά καυστήρα αερίου

Енергийна ефективност на (една) газова горелка

L4

Energy efficiency for the gas hob

Eficiencia energética de la placa de gas

Eficiência energética da placa a gás

Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου

Енергийна ефективност на газовия котлон



GB ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- Standard EN 60350-1 (electric ovens).
- Standard EN 15181 (gas ovens).
- Standard EN 60350-2 (hobs: electric cooking zones and/or areas).
- Standard EN30-2-1 (hobs: gas fired burners).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

< OVEN >

- Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

< HOB >

GAS FIRED BURNERS

- It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorten amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.
- Avoid keeping a burner on without something on it (without pot).

ELECTRIC COOKING ZONES AND/OR AREAS

- Avoid keeping a zone/area on without something on it (without pot).
- Avoid pouring liquids on the zones/areas while they are hot.
- Use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only.
- Use cooking receptacles which cover as much of the surface of the cooking zone/area as possible.
- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired. Remember that the cooking zone/area will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

INDUCTION COOKING ZONES AND/OR AREAS

- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.
- Please use suitable pans marked for induction cooking. Some cookware available on the market has an effective ferromagnetic area which is much smaller than the diameter of the pan itself. Avoid using this cookware because the induction cooktop may not function properly or may be damaged.
- Always use pans/coffee pots with thick, completely flat bottom. Do not use pans/coffee pots with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.
- Important: Do not use pots/coffee pot adaptors.

ES ETIQUETADO ENERGÉTICO/DISEÑO ECOLÓGICO

- Reglamento delegado (UE) N° 65/2014 de la comisión (por el que se complementa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo).
- Reglamento (UE) N° 66/2014 de la comisión (por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo).

Métodos de medición y cálculo empleados para determinar el cumplimiento de los anteriores requisitos:

- Norma EN 60350-1 (hornos eléctricos).
- Norma EN 15181 (hornos a gas).
- Norma EN 60350-2 (placas de cocina: focos y/o zonas de cocción eléctricas).
- Norma EN30-2-1 (placas de cocina: quemadores de gas).

USO DEL APARATO, CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

< HORNO >

- Comprobar que la puerta del horno cierra bien siempre y la junta de la puerta está limpia y en buen estado. Para que no se pierda calor mientras el horno está funcionando, la puerta solo debe abrirse si es indispensable. Con algunas funciones tal vez haya que dejar la puerta del horno a medio cerrar, consulte las instrucciones de uso.
- Apagar el horno unos 5-10 minutos antes del tiempo teórico para aprovechar el calor almacenado.
- Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

< PLACA >

QUEMADORES DE GAS

- Es importante que el diámetro del recipiente sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar el elevado rendimiento de los quemadores con el consiguiente derroche de combustible. Un recipiente pequeño colocado sobre un quemador grande, no permite alcanzar la ebullición en menos tiempo, puesto que la capacidad de absorción del calor por la masa líquida depende del fondo y de la superficie del recipiente.
- Evite absolutamente la marcha en vacío (sin recipientes).

FOCOS Y/O ZONAS DE COCCION ELECTRICAS

- Evite absolutamente la marcha en vacío (sin recipientes).
- Haga lo posible para no derramar líquidos sobre los focos cuando están calientes.
- Utilice exclusivamente ollas con el fondo plano (tipo eléctrico).
- Utilice siempre recipientes que cubran totalmente la superficie del foco.
- Cocine posiblemente con olla tapada para ahorrar corriente eléctrica.
- Al alcanzar la ebullición, reduzca la potencia de acuerdo con la intensidad de calentamiento deseada, recordando que el foco seguirá emanan calor aún por 5 minutos después de haberlo apagado.

FOCOS Y/O ZONAS DE COCCION POR INDUCCION

- Cocine posiblemente con olla tapada para ahorrar corriente

eléctrica.

- Al alcanzar la ebullición, reduzca la potencia de acuerdo con la intensidad de calentamiento deseada.
- Utilice recipientes adecuados, marcados para cocinar con inducción. En el mercado hay baterías de cocina cuya zona ferromagnética efectiva es mucho más pequeña que el diámetro del recipiente. No utilice este tipo de recipientes, porque la placa de inducción puede funcionar mal o dañarse.
- Utilice siempre cacerolas, sartenes y cafeteras con fondo grueso y totalmente plano. No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo, porque pueden producir un calentamiento excesivo de la zona de cocción.
- Importante: No utilice adaptadores para cacerolas o cafeteras.

PT ROTULAGEM ENERGÉTICA/CONCEÇÃO ECOLÓGICA

- Regulamento delegado (UE) No.° 65/2014 da comissão (que complementa a Diretiva 2010/30/UE do Parlamento Europeu e do Conselho).
- Regulamento (UE) N.º 66/2014 da comissão (de execução à Diretiva 2009/125/CE do Parlamento Europeu e do Conselho).

Referência aos métodos de medição e cálculo utilizados para determinar o cumprimento dos requisitos supramencionados:

- Norma EN 60350-1 (fornos elétricos).
- Norma EN 15181 (fornos a gás).
- Norma EN 60350-2 (placas: zonas e/ou áreas de cozedura elétrica).
- Norma EN30-2-1 (placas: queimadores a gás).

UTILIZAÇÃO DO APARELHO, DICAS DE ECONOMIA DE ENERGIA

< FORNO >

- Verificar sempre se a porta do forno fecha bem e se a vedação da porta está limpa e em bom estado. Durante a utilização, abrir a porta apenas quando estritamente necessário para evitar perdas de calor (para algumas funções pode ser necessário usar o forno com a porta meio-aberta, verificar as instruções de funcionamento do forno).
- Interromper o aquecimento 5-10 minutos antes do fim do tempo de cozedura, do forma a recuperar o calor armazenado.
- Recomenda-se a utilização de recipientes apropriados para o cozimento do forno e se necessário modificar o grau de temperatura do forno durante o cozimento.

< PLACA >

QUEIMADORES A GAS

- É importante que o diâmetro da panela seja proporcionado à potência da boca, para não comprometer o alto rendimento das bocas de gás e, em consequência, ter um esbanjamento de combustível. Uma panela pequena sobre uma boca de gás grande não permite obter a ebulição num tempo mais breve.
- Evitar absolutamente o funcionamento em vazio (sem recipientes).

ZONAS E/OU ÁREAS DE COZEDURA ELÉTRICA

- Evitar absolutamente o funcionamento em vazio (sem recipientes).
- Fazer o possível para não derramar líquidos sobre as chapas quanto as mesmas estiverem quentes.
- Usar exclusivamente panelas com o fundo chato (tipo eléctrica).
- Utilizar sempre recipientes que cubram inteiramente a superfície da chapa.
- Se for possível, cozinhar com a tampa a fim de economizar energia eléctrica.
- Uma vez alcançada a ebulição, reduza a potência de acordo com a intensidade de aquecimento desejada, tendo presente que a chapa continuará a emanar o seu calor por mais 5 minutos depois que a mesma foi apagada.

ZONAS E AREAS DE COZEDURA POR INDUÇÃO

- Se for possível, cozinhar com a tampa a fim de economizar energia eléctrica.
- Uma vez alcançada a ebulição, reduza a potência de acordo com a intensidade de aquecimento desejada.
- Utilizar panelas adequadas identificadas para a cozedura por indução. Alguma loiça de cozinha disponível no mercado possui uma área ferromagnética efetiva mais pequena que o diâmetro da própria panela. É de evitar utilizar esta loiça pois a placa de indução pode não funcionar corretamente ou ficar danificada.
- Utilizar sempre panelas/caféteiras com fundo espesso e completamente plano. Não utilizar panelas/caféteiras com fundo cóncavo ou convexo, pois podem causar sobreaquecimento da zona de cozedura.
- Importante: Não utilizar adaptadores para tachos/caféteiras.

GR ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ/ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ

- Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014 της Επιτροπής (που συμπληρώνει την οδηγία 2010/30/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου).
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 66/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ (σχετικά με την εφαρμογή της οδηγίας 2009/125/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου).

Αναφορά στις μεθόδους μέτρησης και υπολογισμού που χρησιμοποιήθηκαν για να διαπιστωθεί η συμμόρφωση με τις παραπάνω απαιτήσεις:

- Πρότυπο EN 60350-1 (ηλεκτρικοί φούρνοι).
- Πρότυπο EN 15181 (φούρνοι αερίου).
- Πρότυπο EN 60350-2 (επίσης: ηλεκτρικές ζώνες μαγειρέματος).
- Πρότυπο EN30-2-1 (επίσης: καυστήρων αερίου).

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

< ΦΟΥΡΝΟΣ >

- Ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου πάντα κλείνει σωστά και το λάστιχο της πόρτας είναι καθαρό και ακεραίο. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου μόνο όταν είναι απολύτως απαραίτητο, προκειμένου να αποφύγετε τις απώλειες θερμότητας (για μερικές λειτουργίες, μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο με την πόρτα ανοικτή, δείτε τις οδηγίες λειτουργίας του φούρνου).
- Σβήστε τον φούρνο 5-10 λεπτά πριν το τέλος του θεωρητικού χρόνου μαγειρέματος, για να διασκορπιστεί η αποθηκευμένη θερμότητα.
- Συνιστάται η χρήση σκευών που προορίζονται για μαγείρεμα σε φούρνο καθώς και τη ρύθμιση της θερμοκρασίας φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όταν είναι απαραίτητο.

< ΕΣΤΙΕΣ >

καυστήρων αερίου

- Είναι σημαντικό να είναι ο διάμετρος του μαγειρικού σκεύους κατάλληλη για την ισχύ του καυστήρα για να αποφύγετε

την υψηλή απόδοση των καυστήρων και κατά συνέπεια τη στατάλη καύσιμου υλικού.Μια μικρή κατασρόλη σε ένα μεγάλο καυστήρα δεν έρχεται σε σημείο βρασμού σε λιγότερο χρόνο.

- Αποφύγετε τη λειτουργία του καυστήρων χωρίς να υπάρχει κάτι σε αυτή (χωρίς κατασρόλα).
- ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΖΩΝΕΣ Ή/ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**
- Να αποφεύγετε να διατηρείτε μια ζώνη/περιοχή αναμμένη χωρίς να υπάρχει κάτι σε αυτή (χωρίς κατασρόλα).
- Να αποφεύγετε να χύνετε υγρά στις ζώνες/περιοχές ενώ αυτές είναι ζεστές.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο (τύπος για ηλεκτρικές εστίες).
- Να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που καλύπτουν όσο το δυνατό περισσότερο την επιφάνεια της ζώνης/περιοχής μαγειρέματος.
- Για την εξοικονόμηση ηλεκτρισμού, να χρησιμοποιείτε καπάκια όταν αυτό είναι δυνατόν.
- Όταν αρχίζει η βράση στην κατασρόλα, να μειώνετε τη θερμότητα στο επιθυμητό επίπεδο. Να θυμάστε ότι η ζώνη/περιοχή μαγειρέματος θα συνεχίζει να παράγει θερμότητα για περίε λεπτά μετά το σβήσιμό της.

ΕΠΛΩΓΙΚΕΣ ΖΩΝΕΣ Ή/ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Για την εξοικονόμηση ηλεκτρισμού, να χρησιμοποιείτε καπάκια όταν αυτό είναι δυνατόν.
- Όταν αρχίζει η βράση στην κατασρόλα, να μειώνετε τη θερμότητα στο επιθυμητό επίπεδο.
- Να χρησιμοποιείτε κατάλληλες κατασρόλες για μαγείρεμα με επαγωγή. Μερικά μαγειρικά σκεύη που διατίθενται στην αγορά έχουν αποδοτική ferromagnetic περιοχή που είναι πολύ μικρότερη από τη διάμετρο της ίδιας της κατασρόλας. Αποφεύγετε τη χρήση αυτών των μαγειρικών σκευών επειδή οι επαγωγικές εστίες μπορεί να μη λειτουργούν σωστά ή να καταστραφούν.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα κατασρόλες/καφετιέρες με παχύ, εντελώς επίπεδο πάτο. Μη χρησιμοποιείτε κατασρόλες/καφετιέρες με κοίλο ή κυρτό πάτο. Αυτές μπορεί να προκαλέσουν την υπερθέρμανση της ζώνης μαγειρέματος.
- Σημαντικό: Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς κατασρόλων/καφετιέρων.

BG ΕΝΕΡΓΕΙΪΝΟ ΕΚΟΔΙΖΑΪΝ ΕΤΙΚΕΤΙΡΑΝΕ/ ΕΝΕΡΓΙΑ

- Делегирана разпоредба на комисията (ЕО) № 65/2014 (допълваща директива 2010/30/ЕС на Европейския парламент и Съвета).
- Разпоредба на комисията (ЕО) № 66/2014 (въвеждаща директива 2009/125/ЕС на Европейския парламент и Съвета).

Справка с измерванията и изчислителните методи, използвани за установяване на съответствието с горепосочените изисквания:

- Стандарт EN 60350-1 (електрически фурни).
- Стандарт EN 15181 (газови фурни).
- Стандарт EN 60350-2 (плотове: електрически зони и/или области за готвене).
- Стандарт EN30-2-1 (плотове: газови горелки).

УПОТРЕБА НА УРЕДА, СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ΕΝΕΡΓΙΑ

< ΦΥΡΝΑ >

- Проверявайте дали вратата на фурната винаги се затваря правилно и дали уплътнението на вратата е чисто и изправно. По време на употреба, отваряйте вратата на фурната само колкото е строго необходимо, за да избегнете загуба на топлина (за някои функции може да е необходимо да използвате фурната с наполовина затворена врата, проверете указанията за употреба на фурната).
- Изключвайте фурната 5-10 минути преди теоретичния край на готвенето, за да оползотворите съхранената топлина.
- Препоръчваме да използвате устойчиви на фурна съдове и да регулирате температурата на фурната по време на готвенето, ако е необходимо.

< ΠΛΟΤ >

ΓАЗОВΙ ΓΟΡΕΛΚΙ

- Важно е диаметрът на готварския съд да бъде подходящ за потенциала на горелката, така че да не компрометира високата изходяща мощност на горелките и поради това да разхищава енергия. Малък готварски съд на голяма горелка не Ви осигурява точката на кипене за съкратен период от време, тъй като капацитетът на топлопоглъщане на водната маса зависи от вместимостта и повърхността на готварския съд.
- Избягвайте да оставяте горящ котлон без нещо върху него (без готварски съд).

ΕΛΕΚΤΡΙЧЕСΚΙ ΖΟΝΙ И/ИЛИ ОБΛΑСТИ ЗА ΓΟТВΕΝΕ

- Избягвайте да оставяте включена зона/област без нещо върху нея (без готварски съд).
- Избягвайте изливането на течности върху зоните/областите докато последните са горещи.
- Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно (тип за електрически горелки).
- Използвайте съдове за готвене, които покриват възможно най-много от повърхността на зоната/областта за готвене.
- За да пестите електроенергия, използвайте капаци винаги, когато е възможно.
- Когато съдържанието на съда заври, намалете топлината до желаното ниво. Помнете, че зоната/областта за готвене ще продължи да отделя топлина за около пет минути след като е била изключена.

ИΝΔΥΚΙΟΝΝΙ ΖΟΝΙ И/ИЛИ ОБΛΑСТИ ЗА ΓΟТВΕΝΕ

- За да пестите електроенергия, използвайте капаци винаги, когато е възможно.
- Когато съдържанието на съда заври, намалете топлината до желаното ниво.
- Моля използвайте подходящи съдове за готвене, обозначени за индукционно готвене. Някои от предлаганите на пазара готварски съдове имат ефективна ferromagnetic област, която е много по-малка от диаметъра на самия съд. Избягвайте да използвате такива готварски съдове, защото индукционният плот може да не работи правилно или да бъде повреден.
- Винаги използвайте тигани/кафеварки с дебело, напълно плоско дъно. Не използвайте тигани/кафеварки с вдлъбнато или изпъкнало дъно; те могат да предизвикат прегряване на зоната за готвене.
- Важно: Не използвайте адаптери за тигани/кафеварки.