

CZ INFORMAČNÍ LIST PRO TROUBY PRO DOMÁCNOST (NARIŽENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) č. 65/2014)

HR A HÁZTARTÁSI SŰTŐK TERMÉKISMERTETŐ ADATLAPJA (A BIZOTTSÁG 65/2014/EU FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE)

SK INFORMAČNÝ LIST PRE RÚRY NA PEČENIE PRE DOMÁCNOSŤ (DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 65/2014)

RO FIȘA PRODUSULUI PENTRU CUPTOARELE DE UZ CASNIC (REGULAMENTUL DELEGAT (UE) NR. 65/2014 AL COMISIEI)

SI PODATKOVNA KARTICA ZA GOSPODINJSKE PEČICE (DELEGIIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 65/2014)

Ochranná známka

Védjegy

Ochranná známka

Marca comercială

Blagovna znamka

Haier



Model

Modellazonosító

Model

Model

Modela

HGM64TC1XS

1

2

3

Index energetickej účinnosti (EEI_{cavity})

Energiahatékonysági mutatója (EEI_{cavity})

Index energetickej účinnosti (EEI_{cavity})

Indicele de eficiență energetică ($EEI_{incintă}$)

Indeks energijske učinkovitosti ($EEI_{\text{prostor za peko}}$)

95,3 %

Třída energetickej účinnosti

Energiahatékonysági osztály

Trieda energetickej účinnosti

Clasa de eficiență energetică

Razred energijske učinkovitosti

A

Spotřeba energie na cyklus (režimem s přirozenou konvekcí)

Energiafogyasztás ciklusonként (hagyományos módban)

Spotřeba elektrické energie na cyklus (běžný režim)

Consumul de energie per ciclu (modul convențional)

Poraba energije na cikel (običajnem načinu kroženja zraka)

0,92 kWh

Spotřeba energie na cyklus (režimem s nucenou konvekcí)

Energiafogyasztás ciklusonként (légkeveréses módban)

Spotřeba elektrické energie na cyklus (ventilátorový režim)

Consumul de energie per ciclu (modul de ventilație)

Poraba energije na cikel (kroženju zraka z ventilatorjem)

0,82 kWh

Počet pečicích prostorů

Sütőterek száma

Počet vykurovacích častí

Numărul de incinte

Število prostorov za peko

Zdroje (zdrojem) tepla

Hőforrása(i)

Zdroj (zdroje) tepla

Sursa (sursele) de căldură

Toplotni viri



Objem

Térfogata

Objem

Volumul

Prostornina

74 l






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

IT **SCHEDA PER FORNI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO DELEGATO (UE) N. 65/2014 DELLA COMMISSIONE)**

FR FICHE CONCERNANT LES FOURS DOMESTIQUES (RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 65/2014 DE LA COMMISSION)

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)

<p>Trade mark Marchio Marque Marca comercial Marca comercial</p> <h1>Haier</h1>			
<p>Model Modello Modèle Modelo Modelo</p> <h2>HGM64TC1XS</h2>			
<p>Energy efficiency index (EEI_{cavity}) Indice di efficienza energetica (EEI_{cavity}) Indice d'efficacité énergétique (EEI_{cavité}) Índice de eficiencia energética (EEI_{cavidad}) Índice de eficiência energética (IEE_{compartimento})</p>	95,3 %		
<p>Energy efficiency class Classe di efficienza energetica Classe d'efficacité énergétique Clase de eficiencia energética Classe de eficiência energética</p>	A		
<p>Energy consumption per cycle (conventional mode) Consumo di energia per ciclo (modo convenzionale) Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel) Consumo energético por ciclo (modo tradicional) Consumo de energia por ciclo (modo convencional)</p>	0,92 kWh		
<p>Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode) Consumo di energia per ciclo (modo ventilato) Consommation d'énergie par cycle (mode chaleur tournante) Consumo energético por ciclo (modo de circulación forzada) Consumo de energia por ciclo (modo de ventilação forçada)</p>	0,82 kWh		
<p>Number of cavities Numero di compartimenti Nombre de cavités Número de cavidades Número de compartimentos</p>			
<p>Heat source(s) Fonte(i) di calore Source(s) de chaleur Fuente(s) de energía Fonte(s) de aquecimento</p>	 <p>Electricity Energia eletttrica Électricité Electricidad Etricidade</p>		
<p>Volume Volume Volume Volumen Volume</p>   	74 l		

CZ INFORMACE TYKAJÍCÍ SE TRUB PRO DOMÁCNOST (NARIŽENÍ KOMISE (EU) č. 66/2014)
 HR INFORMACIJE ZA KUĆANSKE PEČNICE (UREDBA KOMISIJE (EU) br. 66/2014)
 RO INFORMAȚII PRIVIND CUPTOARELE DE UZ CASNIC (REGULAMENTUL (UE) NR. 66/2014 AL COMISIEI)
 SK INFORMÁCIE V PRÍPADE RÚR NA PEČENIE PRE DOMÁCNOSŤ (NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 66/2014)
 SI PODATKI ZA GOSPODINJSKE PEČICE (UREDBA KOMISIJE (EU) št. 66/2014)

Ochranná známka: **Haier**
 Zaštitni znak: **Haier**
 Marca comercială: **Haier**
 Ochranná známka: **Haier**
 Blagovna znamka: **Haier**

Identifikace modelu: **HGM64TC1XS**
 Identifikacija modela: **HGM64TC1XS**
 Identificarea modelului: **HGM64TC1XS**
 Identifikácia modelu: **HGM64TC1XS**
 Oznaka modela: **HGM64TC1XS**

	Značka Symbol Simbol Symbol Oznaka	Hodnota Vrijednost Valoare Hodnota Vrednost	Jednotka Jedinica Unitate Jednotka Enota
L1		Volně stojící Samostojeći Statatoare Volne stojaci Prostostoječa	/
L2			/
L3	M	56,1 kg	kg
L4		1) Elektrina Elektromosság Energie electrică Električká energia Električna energija	/
L5	V	1) 74	l
L6	ECelectric cavity ECElektrični prostor za pečenje ECincintă electrică Eelectric cavity CElektrični prostor za peko	1) 0,92 kWh	kWh/cycle
L7	ECelectric cavity ECElektrični prostor za pečenje ECincintă electrică Eelectric cavity CElektrični prostor za peko	1) 0,82 kWh	kWh/cycle
L8	ECgas cavity ECplinski prostor za pečenje ECincintă cu gaz ECgas cavity ECplinski prostor za peko	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L9	ECgas cavity ECplinski prostor za pečenje ECincintă cu gaz ECgas cavity ECplinski prostor za peko	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L10	EElcavity EEIprostor za pečenje EEIincintă EEIcavity EEIprostor za peko	1) 95,3 %	/

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

cycle = cyklus, ciklus, ciclu, cikel

L1	Typ trouby Vrsta pečnice Tipul de cuptor Typ rúry na pečenie Vrsta pečice
L2	Hmotnost spotřebiče Masa uređaja Masa aparatului Hmotnosť spotrebiča Masa aparata
L3	Počet pečicích prostorů Broj prostora za pečenje Numărul de incinte Počet vykurovacích častí Število prostorov za peko
L4	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů Izvor topline po prostoru za pečenje Sursă de căldură per incintă Zdroj tepla na vykurovaciu časť Vir toplote za vsak prostor za peko
L5	Objem jednotlivých pečicích prostorů Zapremina po prostoru za pečenje Volum per incintă Objem na vykurovaciu časť Prostornina vsakega prostora za peko
L6	Spotřeba energie (elektriny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pečnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konečna električna energija) Consumul de energie (electrică) necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul convențional, per incintă (energie finală electrică) Spotřeba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) Poraba energije (električna energija), ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna električna energija)
L7	Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pečnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konečna električna energija) Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul de ventilație, per incintă (energie finală electrică) Spotřeba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) Poraba energije, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna električna energija)
L8	Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pečnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konečna energija plina) Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă cu gaz a unui cuptor, pe durata unui ciclu în modul convențional, per incintă (energie finală gaz) Spotřeba energie potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) Poraba energije, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko plinske pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna energija iz plina)
L9	Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pečnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konečna energija plina) Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă cu gaz a unui cuptor, pe durata unui ciclu în modul de ventilație, per incintă (energie finală gaz) Spotřeba energie potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) Poraba energije, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko plinske pečice v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna energija iz plina)
L10	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje Indice de eficiență energetică per incintă Index energeticej učinkovitosti na vykurovaciu časť Indeks energijske učinkovitosti za vsak prostor za peko



GB INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)
 IT **INFORMAZIONI RELATIVE AI FORNI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014 DELLA COMMISSIONE)**
 FR INFORMATIONS CONCERNANT LES FOURS DOMESTIQUES (RÈGLEMENT (UE) N° 66/2014 DE LA COMMISSION)
 ES **INFORMACIÓN SOBRE LOS HORNOS DOMÉSTICOS (REGLAMENTO (UE) N° 66/2014 DE LA COMISIÓN)**
 PT INFORMAÇÕES RELATIVAS A FORNOS DOMÉSTICOS (REGULAMENTO (UE) N.º 66/2014 DA COMISSÃO)

Trade mark: **Marchio: Haier**
 Model identification: **Identificativo del modelo: HGM64TC1XS**
 Marque: **Identification du modèle:**
 Marca comercial: **Identificación del modelo:**
 Marca comercial: **Identificação do modelo:**

	Symbol Simbolo Symbole Símbolo Símbolo	Value Valore Valeur Valor Valor	Unit Unità di misura Unité Unidad Unidade
L1		Free standing Libera installazione Pose libre Libre instalación Livre instalação	/
L2			/
L3	M	56,1 kg	kg
L4		1) Electricity Energia elettrica Électricité Electricidad Eletricidade	/
L5	V	1) 74	l
L6	EC electric cavity EC electric cavity EC cavité électrique EC cavidad eléctrica EC cavidade elétrica	1) 0,92 kWh	kWh/cycle
L7	EC electric cavity EC electric cavity EC cavité électrique EC cavidad eléctrica EC cavidade elétrica	1) 0,82 kWh	kWh/cycle
L8	EC gas cavity EC gas cavity EC cavité à gaz EC cavidad de gas EC cavidade a gás	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L9	EC gas cavity EC gas cavity EC cavité à gaz EC cavidad de gas EC cavidade a gás	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L10	EEl cavity EEl cavity EEl cavité EEl cavidad EEl cavidade	1) 95,3 %	/

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

cycle = ciclo

L1	Type of oven Tipologia di forno Type de four Tipo de horno Tipo de forno
L2	Mass of the appliance Massa dell'apparecchio Masse de l'appareil Masa del aparato Massa do aparelho
L3	Number of cavities Numero di cavità Nombre de cavités Número de cavidades Número de cavidades
L4	Heat source per cavity Fonte di calore di ciascuna cavità Source de chaleur par cavité Fuente de calor por cavidad Fonte de calor por cavidade
L5	Volume per cavity Volume di ciascuna cavità Volume par cavité Volumen por cavidad Volume por cavidade
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 energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) 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)
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 energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) 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)
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 energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale) Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie gazière finale) 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)
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 energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale) Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie gazière finale) 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)
L10	Energy Efficiency Index per cavity Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità Indice d'efficacité énergétique par cavité Índice de eficiencia energética por cavidad Índice de eficiência energética por cavidade



CZ ENERGETICKÉ ŠTÍTKY/ EKODESIGN

- Nařízení komise v přenesené pravomoci (EU) č. 65/2014 (kterým se doplňuje směrnice Evropského parlamentu a Rady 2010/30/EU)
- Nařízení Komise (EU) č. 66/2014 (kterým se provádí směrnice Evropského parlamentu a Rady č. 2009/125/ES).

Odkaz na metody měření a výpočtu použité ke zjištění souladu s výše uvedenými požadavky:

- Norma EN 60350-1 (elektrické trouby).
- Norma EN 15181 (plynové trouby).
- Norma EN 60350-2 (varné desky: elektrické varné zóny a/nebo oblasti).
- Norma EN30-2-1 (varné desky: plynové hořáky).

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE, TYPY PRO ÚSPORU ENERGIE

< TROUBA >

- Zkontrolujte, zda se dvířka trouby vždy správně zavírají a zda je těsnění dvířek čisté a v pořádku. Během používání trouby otevírejte dvířka pouze v nezbytných případech, abyste zabránili tepelným ztrátám (u některých funkcí může být nutné používat troubu s naplň zavřenými dvířky, viz návod k obsluze trouby).
- Vypněte troubu 5 – 10 minut před koncem teoretického času pečení, aby se obnovilo akumulované teplo.
- Doporučujeme používat nádoby odolné vůči teplu a v případě potřeby upravit teplotu trouby během pečení.

< VARNÁ DESKA >

HOŘÁKY NA PLYN

- Průměr nádoby by měl odpovídat potenciálu hořáku, aby nedocházelo k využívání vyššího výkonu, než je potřeba, a tedy plytvání energií. Malý hrnec na velkém hořáku neprivěde pokrm k varu v kratším čase, protože kapacita absorpce tepla kapalné hmoty závisí na objemu a povrchu hrnce.
- Nenechávejte hořák zapnutý naprázdno (bez hrnce).

ELEKTRICKÉ VARNÉ ZÓNY A/NEBO OBLASTI

- Nenechávejte varnou zónu zapnutou naprázdno (bez nádoby).
- Nelijte tekutiny na zóny/oblasti, dokud jsou horké.
- Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem (na elektrický typ varné desky).
- Používejte nádoby na vaření, které pokrývají co největší část povrchu varné zóny/oblasti.
- Setřete elektrinu a používejte poklice kdykoli je to možné.
- Když se obsah nádoby dostane do varu, snižte teplotu na požadovanou úroveň. Pamatujte, že varná zóna/oblast bude po vypnutí nadále produkovat teplo po dobu asi pěti minut.

RO ETICHETAREA ENERGETICĂ/ PROIECTAREA ENERGETICĂ

- Regulamentul delegat (UE) NR. 65/2014 al comisiei (de completare a Directivei 2010/30/UE a Parlamentului European și a Consiliului).
- Regulamentul (UE) NR. 66/2014 al comisiei (de punere în aplicare a Directivei 2009/125/CE a Parlamentului European și a Consiliului).

Trimitere la metodele de măsurare și de calcul utilizate pentru stabilirea conformității cu cerințele de mai sus:

- Norma EN 60350-1 (cuptoare electrice).
- Norma EN 15181 (cuptoare pe gaz).
- Norma EN 60350-2 (plitele de gătit: zone și/sau suprafețe de gătit electrice).
- Norma EN30-2-1 (plitele de gătit: arzătoare de gaz).

UTILIZAREA APARATULUI, SFATURI DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

< CUPTOR >

- Verificați ca ușa cuptorului să se închidă întotdeauna corect și ca garnitura să fie curată și în stare bună. În timpul utilizării, nu deschideți ușa cuptorului decât dacă este neapărat necesar, pentru a evita pierderile de căldură (pentru anumite funcții poate fi necesar să folosiți cuptorul cu ușa pe jumătate închisă, verificați instrucțiunile de folosire ale cuptorului).
- Stingeti cuptorul cu 5-10 minute înainte de timpul stabilit pentru prepararea alimentelor; temperatura din interior este suficientă pentru a duce la bun sfârșit prepararea alimentelor.
- Vă recomandăm să utilizați vase termorezistente și să reglați temperatura cuptorului în timpul procesului de gătire, dacă este cazul.

< PLITĂ DE GĂTIT >

ARZĂTOARE DE GAZ

- Este important ca diametrul oalelor și cratițelor să se potrivească puterii de încălzire a arzătoarelor pentru a nu periclita eficiența arzătoarelor și a irosi gazul. Utilizarea unei oale sau cratițe cu un diametru mic pe un arzător mare nu va duce neapărat la atingerea rapidă a punctului de fierbere.
- Nu folosiți arzătoarele fără un vas deasupra.

ZONE ȘI/SAU SUPRAFETE DE GĂTIT ELECTRICE

- Nu folosiți zonele de gătit fără un vas deasupra.
- Nu turnați lichide pe zonele de gătit fierbinți.
- Utilizați vase cu fund plat.
- Fundul vasului trebuie să aibă același diametru (sau un diametru puțin mai mare) cu al plitei pentru a asigura consumul optim de energie.
- Pentru a economisi electricitatea, folosiți mai des oale cu capac.
- Când conținutul vasului de gătit dă în clocot, reduceți căldura până la nivelul dorit. Nu uitați că zona de gătit va continua să degaje căldură timp de aproximativ cinci minute după oprirea acesteia.

ZONE ȘI/SAU SUPRAFETE DE GĂTIT CU INDUCȚIE

- Pentru a economisi electricitatea, folosiți mai des oale cu capac.
- Când conținutul vasului de gătit dă în clocot, reduceți căldura până la nivelul dorit.
- Folosiți vase de gătit adecvate gătitului prin inducție. Anumite vase de gătit disponibile pe piață au o bază feromagnetică care este mult mai mică decât diametrul vasului respectiv. Nu folosiți acest tip de vase, deoarece plita cu inducție poate să nu funcționeze corect sau poate fi deteriorată.
- Folosiți întotdeauna vase/ibrice pentru cafea cu o bază groasă și complet plată. Nu folosiți vase/ibrice pentru cafea cu o bază concavă sau convexă; acest lucru poate duce la supraîncălzirea zonei de gătit.
- Important: Nu folosiți adaptoare pentru vase/ibrice pentru cafea.

SI OZNAČEVANJE ENERGETSKE UČINKOVITOSTI/ OKOLJSKO PRIMERNA ZASNOVA

- Delegirana uredba komisije (EU) št. 65/2014 (o dopolnitvi Direktive 2010/30/EU Evropskega parlamenta in Sveta).
- Uredba Komisije (EU) št. 66/2014 (o izvedbi Direktive 2009/125/ES Evropskega parlamenta in Sveta).

Sklicevanje na meritve in računске metode, ki se uporabljajo za ugotavljanje skladnosti z zgornjimi zahtevami:

- Standard EN 60350-1 (električne pečice).
- Standard EN 15181 (plinske pečice).
- Standard EN 60350-2 (kuhalne plošče: električnih kuhališnih mest in/ali območij).
- Standard EN30-2-1 (kuhalne plošče: plinski gorilniki).

UPORABA APARATA, NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

< KUHALNA PLOŠČA >

PLINSKI GORILNIKI

- Pomembno je, da je premer lonca primeren za moč gorilnika, da ne ogroža visoke izhodnosti gorilnikov in s tem izgubljanja energije. Majhen lonec na velikem gorilniku nezagotavlja krajšega časa do zavretja vsebine, saj je zmogljivost absorpcije toplote masetkočine odvisna od prostornine in površine lonca.
- Ne vklopite gorilnika, če na njem ni ničesar (ni lonca).

HR OZNAKE ENERGETSKE UČINKOVITOSTI / EKOLOŠKI DIZAJN

- Delegirana uredba komisije (EU) br. 65/2014 (o dopuni Direktive 2010/30/EU Evropskog parlamenta i Vijeća).

- Uredba Komisije (EU) br. 66/2014 (o provedbi Direktive 2009/125/EZ Evropskog parlamenta i Vijeća).

Upućivanje na metode mjerenja i izračuna koje se koriste za utvrđivanje skladnosti s gore navedenim zahtjevima:

- Standard EN 60350-1 (elektromos sût).
- Standard EN 15181 (gãzsût).
- Standard EN 60350-2 (ploče za kuhanje: električne zone za kuhanje i/ili područja)
- Standard EN30-2-1 (ploče za kuhanje: plinski plamenici).

UPOTREBA UREĐAJA, SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

< PLOČA ZA KUHANJE >

PLINSKI PLAMENICI

- Važno je da promjer posude bude prikladan potencijalu plamenika i snazi plamenika kako ne bi došlo do gubitka energije. Mala posuda na velikom plameniku ne stvara vrelšte u kraćem vremenskom razdoblju jer kapacitet apsorpcije topline tekuće mase ovisi o volumenu i površini posude.
- Plamenik nemojte držati uključanim ako na njemu nema ničega (ako nema posude).

ELEKTRIČNE ZONE ZA KUHANJE I/ILI PODRUČJA

- Zonu/područje nemojte držati uključanim ako na njemu nema ničega (ako nema posude).
- Nemojte proljevati tekućine po zonama/područjima dok su vruća.
- Koristite samo posude i tave s ravnim dnem (vrsta električne ploče za kuhanje).
- Koristite posude za kuhanje koje pokrivaju što veću površinu zone/područja za kuhanje.
- Koristite poklopce kad god je to moguće kako biste uštedjeli električnu energiju.
- Smanjite temperaturu na željenu razinu kad posuda dođe do točke vrenja. Imajte na umu da će zona/područje za kuhanje nastaviti proizvoditi toplinu oko pet minuta nakon isključivanja.

SK ENERGETICKÉ OZNAČOVANIE/ EKODIZAJN

- Delegované nariadenie komisie (EÚ) č. 65/2014 (ktorým sa doplnia smernica Európskeho parlamentu a Rady 2010/30/EU).
- Nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014 (ktorým sa vykonáva smernica Európskeho parlamentu a Rady 2009/125/ES).

Odkaz na metódy merania a výpočtu použité na zistenie zhody s uvedenými požiadavkami:

- Norma EN 60350-1 (elektrické rúry).
- Norma EN 15181 (plynové rúry).
- Norma EN 60350-2 (varné dosky: elektrické varné zóny a/alebo oblasti).
- Norma EN30-2-1 (varné dosky: plynové hořáky).

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA, TYPY NA ÚSPORU ENERGIE

< RÚRA NA PEČENIE >

- Skontrolujte, či sa dvierka rúry vždy správne zatvárajú a či je tesnenie dvierok čisté a v poriadku. Počas používania otvárajte dvierka rúry len v nevyhnutných prípadoch, aby ste predišli tepelným stratám (pre niektoré funkcie môže byť potrebné používať rúru s polozatvorenými dvierkami, pozrite si návod na obsluhu rúry).
- Rúru vypnite 5-10 minút pred koncom teoretického času varenia, aby sa využilo nahromadené teplo.
- Odporúčame používať nádoby vhodné do rúry a v prípade potreby upraviť teplotu rúry počas varenia.

< VARNÁ DOSKA >

PLYNOVÉ HOŘÁKY

- Je dôležité, aby priemer varnej nádoby zodpovedal kapacite horáka, aby sa neohrozil vysoký výkon horákov a tým sa predišlo plytvaniu energiou. Malá varná nádoba navelkom horáku neskráti dobu ohrevu na bod varu, pretože kapacita absorpcie tepla kvapalnej hmoty závisí od objemu a povrchu varnej nádoby.
- Horák nenechávajte zapnutý bez toho, aby na ňom bola nejaká nádoba (bez hrnca).

ELEKTRICKÉ VARNÉ ZÓNY A/ALEBO PRIESTORY

- Zónu/plochu nenechávajte zapnutú bez toho, aby na nej bola nejaká nádoba (bez hrnca).
- Vyhňte sa nalievaniu kvapalín na zóny/plochy, kým sú horúce.
- Používajte len hrnce a panvice s plochým dnem (typ na elektrickú varnú platňu).
- Používajte nádoby na varenie, ktoré pokrývajú čo najväčšiu plochu povrchu varnej zóny/plochy.
- Ak chcete ušetriť elektrinu, vždy, keď je to možné, použite pokrievky.
- Po zovretí obsahu nádoby znížte teplotu na požadovanú úroveň. Nezabudnite, že varná zóna/plocha bude nadále produkovať teplo až približne päť minút po vypnutí.

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.

IT ETICHETTATURA ENERGETICA/PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- Regolamento delegato (UE) No.65/2014 della commissione (che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio).
- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:

- Norma EN 60350-1 (forni elettrici).
- Norma EN 15181 (forni a gas).
- Norma EN 60350-2 (piani cottura: zone e/o aree di cottura elettriche).
- Norma EN30-2-1 (piani cottura: bruciatori a gas).

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

< FORNO >

- Controllare che la porta forno si chiuda sempre in modo corretto e che la guarnizione sia pulita ed in ordine. Durante la cottura aprire la porta del forno solo quando strettamente necessario per evitare dispersioni di calore (per certe funzioni potrebbe essere necessario utilizzare il forno con la porta semiaperta, verificare le istruzioni per il funzionamento del forno).
- Spegnerne il forno 5-10 minuti prima del tempo teorico di cottura per recuperare il calore immagazzinato.
- Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

< PIANO DI COTTURA >

BRUCIATORI A GAS

- È importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile. Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida dipende dal fondo e dalla superficie della pentola.
- Evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti).

ZONE E/O AREE DI COTTURA ELETTRICHE

- Evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti).
- Fare il possibile per non versare liquidi sopra le zone/aree di cottura elettriche quando queste sono calde.
- Adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico).
- Utilizzare sempre recipienti che ricoprono interamente la superficie della zona/area di cottura elettrica.
- Cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.
- Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la zona/area di cottura continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

ZONE E/O AREE DI COTTURA AD INDUZIONE

- Cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.
- Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata.
- Si prega di utilizzare apposite pentole contrassegnate per la cottura ad induzione. Sono presenti sul mercato pentole con un'effettiva area ferromagnetica di molto inferiore rispetto al diametro della pentola. Evitare l'uso di tali pentole in quanto il piano cottura potrebbe non funzionare correttamente oppure potrebbe danneggiarsi.
- Usare pentole/moke con fondo spesso e completamente piatto. Non utilizzare pentole/moke con fondo concavo o convesso, queste potrebbero causare un surriscaldamento della zona di cottura.
- Importante: Non utilizzare adattatori per pentole/moke.

FR ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN 15181 (fours à gaz).
- Norme EN 60350-2 (plaques de cuisson: zones et/ou aires de cuisson électriques).
- Norme EN30-2-1 (plaques de cuisson: brûleurs à gaz).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

< FOUR >

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

< PLAQUE DE CUISSON >

BRÛLEURS A GAZ

- Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.
- Éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans recipients).

ZONES DE CUISSON ELECTRIQUES

- Éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans recipients).
- Faire attention à ne pas verser des liquides sur les zones et/ou aires de cuisson électriques quand elles sont chaudes.
- Ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique).
- Toujours utiliser des recipients qui recouvrent entièrement la surface de la zone/aire de cuisson.
- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en tenant compte que la zone de cuisson continuera à donner sa chaleur encore pendant 5 minutes après la coupure de courant.

ZONES DE CUISSON A INDUCTION

- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée.
- Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction. Il y a dans le marché des casseroles avec une surface ferromagnétique réle qui est bien petite par rapport au diamètre de la casserole. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.
- Utiliser des casseroles/cafétières moka avec un fond épais et complètement plat. N'utiliser pas des casseroles/cafétières moka avec fond concave ou convexe, ceux-ci pourraient provoquer une surchauffe de la zone de cuisson.
- Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafétières moka.

ES ETIQUETADO ENERGETICO/DISEÑO ECOLOGICO

- 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 emando 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 ENERGETICA/CONCEÇÃO ECOLOGICA

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

- Utilizar sempre recipientes que cubram inteiramente a superfície da chapa.
- Se for possível, cozinhar com a tampa a fim de economizar energia elétrica.
- 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 elétrica.
- 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. Algumas 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.

CZ INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE PLYNOVÝCH VARNÝCH DESEK PRO DOMÁCNOST (NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 66/2014)

HR INFORMACIJE ZA KUĆANSKE PLINSKE PLOČE ZA KUHANJE (UREDBA KOMISIJE (EU) br. 66/2014)

RO INFORMAȚII PRIVIND PLITELE DE GĂTIT DE UZ CASNIC CU GAZ (REGULAMENTUL (UE) NR. 66/2014 AL COMISIEI)

SK INFORMÁCIE V PRÍPADE PLYNOVÝCH VARNÝCH DOSIEK PRE DOMÁCNOSŤ (NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 66/2014)

SI PODATKI ZA PLINSKE GOSPODINJSKE KUHALNE PLOŠČE (UREDBA KOMISIJE (EU) št. 66/2014)

Ochranná známka:

Zaštitni znak:

Marca comercială:

Ochranná známka:

Blagovna znamka:

Haier

Identifikace modelu:

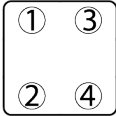
Identifikacija modela:

Identificarea modelului:

Identifikácia modelu:

Oznaka modela:

HGM64TC1XS

	Značka Simbol Symbol Symbol Oznaka	Hodnota Vrijednost Valoare Hodnota Vrednost	Jednotka Jedinica Unitate Jednotka Enota
L1		Volně stojící Samostoječí Statatoare Volne stojaci Prostostoječa	/
L2		4	/
L3	EE _{gas burner} EEplinski plamenik EE _{arzátor de gaz} EEgas burner EE _{plinski gorilnik}	1) 65,6 % 2) / 3) 65,6 % 4) 53,7 %	/
L4	EE _{gas hob} EEplinska ploča za kuhanje EE _{plită de gătit cu gaz} EEgas hob EE _{plinska plošča}	61,6 %	/

L1

Typ varné desky
Vrsta ploče za kuhanje
Tipul de plită de gătit
Typ varnej dosky
Vrsta kuhalne plošče

L2

Počet plynových hořáků
Broj plinskih plamenika
Numărul de arzătoare de gaz
Počet plynových hořáků
Število plinskih gorilnikov

L3

Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků
Energetska učinkovitost po plinskem plameniku
Eficiența energetică per arzător de gaz
Energetická účinnost na plynový hořák
Energijska učinkovitost za vsak plinski gorilnik

L4

Energetická účinnost plynové varné desky
Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje
Eficiența energetică a plitei de gătit cu gaz
Energetická účinnost plynovej varnej dosky
Energijska učinkovitost za plinsko kuhavno ploščo



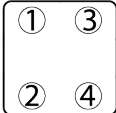
GB INFORMATION FOR DOMESTIC GAS-FIRED HOBS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)

IT **INFORMAZIONI RELATIVE AI PIANI COTTURA A GAS PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014 DELLA COMMISSIONE)**

FR INFORMATIONS POUR LES PLAQUES DE CUISSON DOMESTIQUES AU GAZ (RÈGLEMENT (UE) N° 66/2014 DE LA COMMISSION)

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

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

Trade mark: Marchio: Marque: Marca comercial: Marca comercial:		Model identification: Identificativo del modello: Identification du modèle: Identificación del modelo: Identificação do modelo:	
Haier		HGM64TC1XS	
	Symbol Símbolo Symbole Símbolo Símbolo	Value Valore Valeur Valor Valor	Unit Unità di misura Unité Unidad Unidade
L1		Free standing Libera installazione Pose libre Libre instalación Livre instalação	/
L2		4	/
L3	EEgas burner EEgas burner EEbrûleur à gaz EEquemador de gas EEqueimador a gás	1) 65,6 % 2) / 3) 65,6 % 4) 53,7 %	/
L4	EEgas hob EEgas hob EEplaque de cuisson au gaz EEplaca de gas EEplaca a gás	61,6 %	/

L1

Type of hob
Tipologia di piano cottura
Type de plaque
Tipo de placa de cocina
Tipo de placa

L2

Number of gas burners
Numero di bruciatori a gas
Nombre de brûleurs à gaz
Número de quemadores de gas
Número de queimadores a gás

L3

Energy efficiency per gas burner
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas
Efficacité énergétique par brûleur à gaz
Eficiencia energética por quemador de gas
Eficiência energética por queimador a gás

L4

Energy efficiency for the gas hob
Efficienza energetica per il piano cottura a gas
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz
Eficiencia energética de la placa de gas
Eficiência energética da placa a gás

