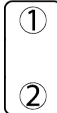
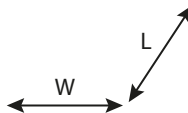
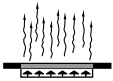
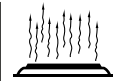
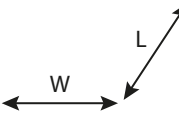


	Symbol Simbolo Symbole Symbol Symbool	Value Valore Valeur Wert Waarde	Unit Unità di misura Unité Einheit Eenheid	GB INFORMATION FOR DOMESTIC ELECTRIC HOBS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014) IT INFORMAZIONI RELATIVE AI PIANI COTTURA ELETTRICI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014 DELLA COMMISSIONE) FR INFORMATIONS CONCERNANT LES PLAQUES DE CUISSON DOMESTIQUES ÉLECTRIQUES (RÈGLEMENT (UE) N° 66/2014 DE LA COMMISSION) DE INFORMATIONEN ZU ELEKTRISCHEN HAUSHALTSKOCHMULDEN (VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION) NL INFORMATIE MET BETREKKING TOT HUISHOUELIJKE ELEKTRISCHE KOOKPLATEN (VERORDENING (EU) Nr. 66/2014 VAN DE COMMISSIE)		
L1		Built-in Incasso Encastrable Einbau Inbouw	/	Trade mark: Marchio: Marque: Warenzeichen: Handelsmerk:  Candy Hoover Group S.r.l. Via Cornoli, 16 - 20861 Brugherio (MB), Italy	Model identification: Identificativo del modello: Identification du modèle: Modellkennung: Identificatie van het model: CH32XK	
L2		2	/			
L3		1) 2) 	/			
L4	Ø	1) 18,0 2) 14,5	cm	L1 Type of hob Tipologia di piano cottura Type de plaque Art der Kochmulde Type kookplaat	L2 Number of cooking zones and/or areas Numero di zone e/o aree di cottura Nombre de zones et/ou aires de cuisson Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen Aantal kookzones en/of -gebieden	
L3		/	cm	L3 Heating technology Tecnologia di riscaldamento Technologie de chauffage Heiztechnik Verwarmingstechnologie	 Radiant cooking zones Zone di cottura radianti Zones de cuisson conventionnelle Strahlungskochzonen Keramische en halogeenkookzones	 Solid plates Piastre metalliche Plaques électriques Kochplatten Vaste kookplaten
L5				 Induction cooking zones and cooking areas Zone di cottura e aree di cottura a induzione Zones et aires de cuisson par induction Induktionskochzonen und -kochflächen Inductie-kookzones en -kookgebieden	L4 For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm 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 Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	
L6	ECelectric cooking ELelectric cooking ECcuisson électrique ELelectric cooking ECelektrisch koken	1) 189,7 2) 191,2	Wh/kg	L5 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 5 mm 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 Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm	L6 Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	
L7	ECelectric hob ELelectric hob ECplaque électrique ELelectric hob ECelektrische kookplaat	190,5	Wh/kg	L7 Energy consumption for the hob calculated per kg Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg Energieverbrauch der Kochmulde je kg Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg		

	Značka Simbol Symbol Oznaka	Hodnota Vrijednost Valoare Hodnota Vrednost	Jednotka Jedinica Unitate Jednotka Enota	CS INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÝCH VARNÝCH DESEK PRO DOMÁCNOST (NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 66/2014) HR INFORMACIJE ZA KUĆANSKE ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE (UREDBA KOMISIJE (EU) br. 66/2014) RO INFORMAȚII PRIVIND PLITELE DE GĂTIT ELECTRICE DE UZ CASNIC (REGULAMENTUL (UE) NR. 66/2014 AL COMISIEI) SK INFORMÁCIE V PRÍPADE ELEKTRICKÝCH VARNÝCH DOSIEK PRE DOMÁCNOSŤ (NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 66/2014) SI PODATKI ZA ELEKTRIČNE GOSPODINJSKE KUHALNE PLOŠČE (UREDBA KOMISIJE (EU) št. 66/2014)
L1		Vestavěný Ugradbena Încorporabile Vstavaný Vgradna	/	Ochranná známka: Zaštitni znak: Marca comercială: Marca comercial: Blagovna znamka:  Candy Hoover Group S.r.l. Via Comelli, 16 - 20861 Brugherio (MB), Italy Identifikace modelu: Identifikacija modela: Identificarea modelului: Identifikácia modelu: Oznaka modela: CH32XK
L2		2	/	
L3		1) 2) 	/	
L4	Ø	1) 18,0 2) 14,5	cm	L3 Technologie ohřevu Tehnologija zagrijavanja Tehnologia de încălzire Tehnológia ohreву Tehnologija segrevanja  Sálavé varné zóny Isijavajuće zone za kuhanje Zone de gătit convenționale Sálavé zóny na varenie Sevalna kuhalna mesta  Pevné plotny Tvrde plohe Plăci electrice Pevné platne Trdne plošče
L5		/	cm	L4 U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm Pentru zonele sau suprafețele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit electrică, rotunjit la cei mai apropiați 5 mm V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm Za okrogla kuhalna mesta ali območja: premer koristne površine za vsako električno segrevano kuhalno mesto, zaokrožen na najbližjih 5 mm
L6	ECelectric cooking ECkuhanje na električnu energiju ECgătit electric ECelectric cooking ECkuhanje na elektriko	1) 189,7 2) 191,2	Wh/kg	L5 U nekuhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm Za nekužne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă sau suprafață de gătit electrică, rotunjite la cei mai apropiați 5 mm V prípade nekuhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm Za kuhalna mesta ali območja, ki niso okrogla: dolžina in širina koristne površine za vsako električno segrevano kuhalno mesto ali območje, zaokroženi na najbližjih 5 mm
L7	ECelectric hob ECelektrična ploča za kuhanje ECplită de gătit electrică ECelectric hob ECelektrična plošča	190,5	Wh/kg	L6 Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg Potrošnja energije po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg Consumul de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg Poraba energije za vsako kuhalno mesto ali območje, izračunana na kg L7 Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunana po kg Consumul de energie al plitei de gătit calculat per kg Spotreba energije varnej dosky vypočítaná na kg Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg

GB ECODESIGN

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

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

< 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 shorter 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 PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- 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 60350-2 (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

< 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 ricoprano interamente la superficie della zona/aree 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 ECOCONCEPTION

- 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 60350-2 (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

< 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 récipients).

ZONES DE CUISSON ÉLECTRIQUES

- Éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).
- 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 récipients 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 réelle 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.

DE ÖKODESIGN

- Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission (zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).

Kurze Bezeichnung der bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den vorstehenden Anforderungen angewandten Mess- und Berechnungsmethoden oder Bezugnahme darauf:

- Norm EN 60350-2 (Kochmulden: Elektrische Kochzonen und/oder Kochflächen).
- Norm EN30-2-1 (Kochmulden: Gasbrenner).

VERWENDUNG DES GERÄTS, ENERGIESPARTIPS

< KOCHMULDE >

GASBRENNER

- Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topfdurchmessers zu bestimmen, um unnötige Energieverluste zu vermeiden. Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu großen Brenner erzielt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.
- Vermeiden Sie es, einen leeren Brenner (ohne aufgesetzten Topf) brennen zu lassen.

ELEKTRISCHE KOCHZONEN UND/ODER KOCHFLÄCHEN

- Vermeiden Sie es, eine leere Kochzone/ einen leeren Bereich (ohne aufgesetzten Topf) eingeschaltet zu lassen.
- Vermeiden Sie es, dass Flüssigkeiten auf heiße Kochzonen/Bereiche gelangen.
- Bitte verwenden Sie ausschließlich Töpfe

und Pfannen mit flachem Boden (elektrischer Kochplattentyp).

- Verwenden Sie Kochgeschirr, das die Fläche der Kochzonen/Bereiche so gut wie möglich abdeckt.
- Verwenden Sie Deckel, wann immer dies möglich ist, um Energie zu sparen.
- Sobald das Gargut in der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe herunter. Bitte denken Sie immer daran, dass heiße Kochzonen/Bereiche auch nach dem Abschalten noch etwa fünf Minuten lang Wärme erzeugen.

INDUKTIONS-KOCHZONEN UND/ODER KOCHFLÄCHEN

- Verwenden Sie Deckel, wann immer dies möglich ist, um Energie zu sparen.
- Sobald das Gargut in der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe herunter.
- Bitte verwenden Sie nur geeignete, für Induktionskochen ausgewiesene Töpfe und Pfannen. Verschiedenes, auf dem Markt erhältliches Kochgeschirr, besitzt einen effektiven ferromagnetischen Bereich, der wesentlich kleiner ist als der Durchmesser des Kochgeschirrs. Bitte verwenden Sie derartiges Kochgeschirr nicht, da der Induktionsherd damit möglicherweise nicht funktioniert oder beschädigt werden kann.
- Bitte benutzen Sie stets Pfannen/Teekessel mit einem dicken und vollständig ebenen Boden. Benutzen Sie keine Pfannen/Kaffeekannen oder Teekessel mit konkavem oder konvexem Boden, da diese zu einer Überhitzung der Kochzone führen können.
- Wichtig: Benutzen Sie keine Adapter für Töpfe/Kaffeekannen oder Teekessel.

NL ECOLOGISCH ONTWERP

- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN 60350-2 (kookplaten: elektrische kookzones en/of -gebieden).
- Norm EN30-2-1 (kookplaten: gasbranders).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

< KOOKPLATEN >

GASBRANDERS

- Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.
- Zorg dat u geen brander aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).

ELEKTRISCHE KOOKZONES EN/OF -GEBIEDEN

- Zorg dat u geen zone/gebied aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).
- Giet geen vloeistoffen op zones/gebieden die heet zijn.
- Gebruik alleen kookpotten en pannen met een platte bodem (geschikt voor een elektrisch kookfornuis).
- Gebruik kookpotten die het oppervlak van de kookzone/het kookgebied zo veel mogelijk bedekken.
- Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand. Denk eraan dat de kookzone/het kookgebied nog ongeveer vijf minuten warmte blijft produceren nadat het is uitgeschakeld.

INDUCTIEKOOKZONES EN/OF -GEBIEDEN

- Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand.
- Gebruik geschikte pannen die gemarkeerd zijn voor inductiekookplaten. Sommige kookgerei dat wordt verkocht heeft een kleiner doeltreffend ferromagnetisch gebied dan de diameter van de pan zelf. Voorkom het gebruik van dit soort kookgerei. Het inductiekookfornuis zal in dit geval niet goed werken of kan zelfs worden beschadigd.
- Gebruik steeds pannen/koffieketels met een dikke, compleet vlakke bodem. Gebruik geen pannen/koffieketels met een holle of bolle bodem. Deze kunnen ervoor zorgen dat de kookzone oververhit raakt.
- Belangrijk: gebruik geen tussenstukken voor kookpotten/koffieketels.

CS EKODESIGN

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

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE, TYPY PRO ÚSPORU ENERGIE

< VARNÁ DESKA >

HOŘÁKY NA PLYN

- Průměr nádoby by měl odpovídat potenciálu hořáku, aby nedocházelo k využívání vyššího výkonu, než je potřeba, a tedy plýtvání energií. Malý hrnec na velkém hořáku nepřivede 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.
- Šetřete 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.

HR EKOLOŠKI DIZAJN

- 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 sukladnosti s gore navedenim zahtjevima:

- 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 vrelište u kraćem vremenskom razdoblju jer kapacitet apsorpcije topline tekuće mase ovisi o volumenu i površini posude.
- Plamenik nemojte držati uključenim ako na njemu nema ničega (ako nema posude).

ELEKTRIČNE ZONE ZA KUHANJE I/ILI PODRUČJA

- Zonu/područje nemojte držati uključenim ako na njemu nema ničega (ako nema posude).
- Nemojte prolijevati 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.

RO PROIECTAREA ECOLOGICĂ

- 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 60350-2 (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

< PLITĂ DE GĂTIT >

ARZATOARE 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 SUPRAFEȚE 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 SUPRAFEȚE 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.

SK EKODIZAJN

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

POUŽÍVÁNIE SPOTŘEBIČA, TYPY NA ÚSPORU ENERGIE

< VARNÁ DOSKA >

PLYNOVÉ HOŘÁKY

- Je důležité, aby průměr varné nádoby zodpovedal kapacite hořáka, aby se neohrozil vysoký výkon hořákov a tým sa predišlo plytvaniu energiou. Malá varná nádoba na veľkom hořáku neskráti dobu ohrevu na bod varu, pretože kapacita absorpcie tepla kvapalnej hmoty závisí od objemu a povrchu varnej nádoby.
- Hořák nenechávejte zapnutý bez toho, aby na ňom bola nejaká nádoba (bez hrnce).

ELEKTRICKÉ VARNÉ ZÓNY A/ALEBO PRIESTORY

- Zónu/plochu nenechávajte zapnutú bez toho, aby na nej bola nejaká nádoba (bez hrnce).
- Vyhňte sa nalievaniu kvapalín na zóny/plochy, kým sú horúce.
- Používajte len hrnce a panvice s plochým dnom (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 naďalej produkovat teplo až približne päť minút po vypnutí.

SI OKOLJSKO PRIMERNA ZASNOVA

- Uredba Komisije (EU) št. 66/2014 (o izvedbi Direktive 2009/125/ES Evropskega parlamentain Sveta).

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

- Standard EN 60350-2 (kuhalne plošče: električnih kuhalnih 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 izhodnemoči gorilnikov in s tem izgubljanja energije. Majhen lonec na velikem gorilniku nezagotavlja krajšega časa do zavretja vsebine, saj je zmogljivost absorpcije toplote masetekočine odvisna od prostornine in površine lonca.
- Ne vklopite gorilnika, če na njem ni ničesar (ni lonca).