

	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 GOSPODINSKE KUHALNE PLOŠČE (UREDBA KOMISIJE (EU) št. 66/2014)
L1		Vestavěný Ugradbena Încorporabile Vstavaný Vgradna	/	Ochranná známka: Zaštitni znak: Marca comercială: Marca comercial: Blagovna znamka:
L2		2	/	Identifikace modelu: Identifikacija modela: Identificarea modelului: Identifikácia modelu: Oznaka modela:
L3		1) 2) 	/	
L4	Ø	1) 18,0 2) 15,0	cm	Typ varné desky Vrsta ploče za kuhanje Tipul de plită de gătit Typ varnej dosky Vrsta kuhalne plošče
L5	L - W 	I	cm	Počet varných zón a/nebo ploch Broj zona i/ili površina za kuhanje Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie Število kuhalnih mest in/ali območij
L6	ECelectric cooking ECkuhanje na električnu energiju ECgătit electric ECelectric cooking ECkuhanje na elektriko	1) 189,9 2) 192,8	Wh/kg	Technologie ohřevu Tehnologija zagrijavanja Tehnologia de încălzire Tehnológia ohreву Tehnologija segrevanja
L7	ECelectric hob ECelektrična ploča za kuhanje ECplită de gătit electrică ECelectric hob ECelektrična plošča	191,4	Wh/kg	Sálavé varné zóny Isijavajuće zone za kuhanje Zone de gătit convenționale Sálavé zóny na varenie Sevalna kuhalna mesta
				Pevné plotny Tvrdé plohe Plăci electrice Pevné platne Trdne plošče
				Indukční varné zóny a varné plochy Indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje Zone de gătit și suprafețe de gătit cu inducție Indukčné zóny a plochy na varenie Indukcijska kuhalna mesta in območja
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 apropiati 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
L5				U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm Za nekrúžne 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, rotunjiți la cei mai apropiați 5 mm V prípade nekruhových 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
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 spotřeba 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 Spotřeba energie varnej dosky vypočítaná na kg Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg

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, TIPY 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 vrelšte 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 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.

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 horáky).

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČA, TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

< VARNÁ DOSKA >

PLYNOVÉ HOŘÁKY

- Je důležité, aby průměr varné nádoby zodpovedal kapacitě horáka, aby se neohrozil vysoký výkon horákov a tím se předišlo plýtvání energií. Malá varná nádoba navelkom horáku neskrátí dobu ohřevu na bod varu, protože kapacita absorpcie teploty kapalné hmoty závisí od objemu a povrchu varné nádoby.
- Horák nenechávejte zapnutý bez toho, aby na něm byla nějaká nádoba (bez hrnce).

ELEKTRICKÉ VARNÉ ZÓNY A/LEBO PRIESTORY

- Zónu/plochu nenechávejte 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 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 parlamenta in Sveta).

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

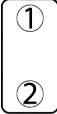
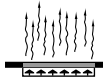
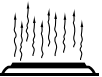
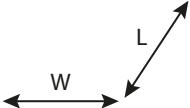
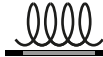
- Standard EN 60350-2 (kuhalne plošče: električnih kuhalnih mest in/ali območij).
- Standard EN30-2-1 (kuhalne plošče: plinski gorilniki).

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 izhodne moči gorilnikov in s tem izgubljanja energije. Majhen lonec na velikem gorilniku nezagotavlja krajšega časa do zavretja vsebine, saj je zmogljivost absorpcije toplote masetokočine odvisna od prostornine in površine lonca.
- Ne vklopite gorilnika, če na njem ni ničesar (ni lonca).

	Symbol Simbolo Symbole Símbolo Símbolo	Value Valore Valeur Valor Valor	Unit Unità di misura Unité Unidad Unidade	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) ES INFORMACIÓN SOBRE LAS PLACAS DE COCINA DOMÉSTICAS ELÉCTRICAS (REGLAMENTO (UE) No 66/2014 DE LA COMISIÓN) PT INFORMAÇÕES RELATIVAS A PLACAS ELÉTRICAS DOMÉSTICAS (REGULAMENTO (UE) N.º 66/2014 DA COMISSÃO)
L1		Built-in Incasso Encastrable Encastrable Encastré	/	Trade mark: Marchio: Marche: Marca comercial: Marca comercial:  Candy Hoover Group S.r.l. Via Cornelli, 16 - 20061 Brugherio (MB), Italy
L2		2	/	Model identification: Identificativo del modello: Identification du modèle: Identificación del modelo: Identificação do modelo: CE32XK
L3		1) 2) 	/	
L4	Ø	1) 18,0 2) 15,0	cm	L1 Type of hob Tipologia di piano cottura Type de plaque Tipo de placa de cocina Tipo de placa L2 Number of cooking zones and/or areas Numero di zone e/o aree di cottura Nombre de zones et/ou aires de cuisson Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción Número de zonas e/ou áreas de cozedura L3 Heating technology Tecnologia di riscaldamento Technologie de chauffage Tecnología de calentamiento Tecnologia de aquecimento  Radiant cooking zones Zone di cottura radianti Zones de cuisson conventionnelle Focos de cocción por radiación Zonas de cozedura radiante  Solid plates Piastra metalliche Plaques électriques Placas macizas Placas sólidas
L5		/	cm	 Induction cooking zones and cooking areas Zone di cottura e aree di cottura a induzione Zones et aires de cuisson par induction Focos y zonas de cocción por inducción Zonas e áreas de cozedura por indução 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 Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos 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 Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos 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 Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por 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 Consumo de energía de la placa, calculado por kg Consumo de energia da placa calculado por kg
L6	ECelectric cooking ECelectric cooking ECcuisson électrique ECcocción eléctrica ECcozedura elétrica	1) 189,9 2) 192,8	Wh/kg	
L7	ECelectric hob ECelectric hob ECplaque électrique ECplaca eléctrica ECplaca elétrica	191,4	Wh/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.

ES DISEÑO ECOLÓGICO

- 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 60350-2 (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

< 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 emanando 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 CONCEÇÃO ECOLÓGICA

- Regulamento (UE) N.º 66/2014 da comissão (que dá 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 60350-2 (placas: zonas e/ou áreas de cozedura elétrica).
- Norma EN30-2-1 (placas: queimadores a gás).

UTILIZAÇÃO DO APARELHO, DICAS DE ECONOMIA DE ENERGIA

< 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. 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.