

CS 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 DOMÁCNOST' (NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 66/2014)

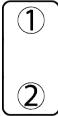
SI PODATKI ZA PLINSKE GOSPODINJSKE KUHALNE PLOŠČE (UREDBA KOMISIJE (EU) št. 66/2014)

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


Candy Hoover Group S.r.l.
Via Cornoli, 16 - 20861 Brugherio (MB), Italy

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

CHW23X

	Značka Simbol Simbol Symbol Oznaka	Hodnota Vrijednost Valoare Hodnota Vrednost	Jednotka Jedinica Unitate Jednotka Enota
L1		Vestavěný Ugradbena Încorporabile Vstavaný Vgradna	/
L2		2	/
L3	EEgas burner EEplinski plamenik EEarzător de gaz EEgas burner EEplinski gorilnik	1) 60,3 % 2) 63,3 %	/
L4	EEgas hob EEplinska ploča za kuhanje EEplită de gătit cu gaz EEgas hob EEplinska plošča	61,8 %	/

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 horákov Števílo plinskih gorilnikov	
L3	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků Energetska učinkovitost po plinskom plameniku Eficiența energetică per arzător de gaz Energetická účinnosť na plynový horák 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 účinnosť plynovej varnej dosky Energijska učinkovitost za plinsko kuhalno ploščo	

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 hořáky).

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČA, TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

< VARNÁ DOSKA >

PLYNOVÉ HOŘÁKY

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

ELEKTRICKÉ VARNÉ ZÓNY A/ALBO 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 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).

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

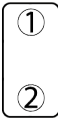
IT INFORMAZIONI RELATIVE AI PIANI COTTURA A GAS PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014 DELLA COMMISSIONE)

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:	 Candy Hoover Group S.r.l. Via Cornelli, 16 - 20861 Brugherio (MB), Italy	Model identification: Identificativo del modello: Identification du modèle: Identificación del modelo: Identificação do modelo:	CHW23X
--	--	---	---------------

	Symbol Simbolo Symbole Símbolo Símbolo	Value Valore Valeur Valor Valor	Unit Unità di misura Unité Unidad Unidade
L1		Built-in Incasto Encastrable Eencastrable Encastre	/
L2		2	/
L3	EEgas burner EEgas burner EEbrûleur à gaz EEquemador de gas EEqueimador a gás	1) 60,3 % 2) 63,3 %	/
L4	EEgas hob EEgas hob EEplaque de cuisson au gaz EEplaca de gas EEplaca a gás	61,8 %	/

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	

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.