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 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 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
- É 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 >

BRULEURS 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.
- Eviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).

ZONES DE CUISSON ELECTRIQUES
- Eviter 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 réele 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/cafètieres moka avec un fond épais et complètement plat. N'utiliser pas des casseroles/cafètieres 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/cafètieres 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 erziehlt 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.

	Symbol **Simbolo** Symbole **Symbol** Symbool	Value **Valore** Valeur **Wert** Waarde	Unit **Unità di misura** Unité **Einheit** Eenheid
L1		Built-in **Incasso** Encastrable **Einbau** Inbouw	/
L2	① ③ ② ④	**4**	/
L3		**1) 2)** **3) 4)**	/
L4	Ø	**1) 15,0** **2) 21,0** **3) 21,0** **4) 15,0**	cm
L5	L - W L W	**/**	cm
L6	EC electric cooking **EC electric cooking** EC cuisson électrique **EC electric cooking** EC elektrisch koken	**1) 185,5** **2) 186,9** **3) 186,9** **4) 185,5**	Wh/kg
L7	EC electric hob **EC electric hob** EC plaque électrique **EC electric hob** EC elektrische kookplaat	**186,2**	Wh/kg

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 HUISHOUDELIJKE ELEKTRISCHE KOOKPLATEN (VERORDENING (EU) Nr. 66/2014 VAN DE COMMISSIE)

Trade mark:
Marchio:
Marque:
Warenzeichen:
Handelsmerk:

DēLonghi

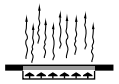
Model identification:
Identificativo del modello:
Identification du modèle:
Modellkennung:
Identificatie van het model:

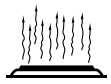
PIN 62

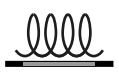
L1 Type of hob
Tipologia di piano cottura
Type de plaque
Art der Kochmulde
Type kookplaat

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 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


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

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 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