



# ENERG

енергия · ενέργεια

Y

IJA

IE

IA

## witt

### WICN90R



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



87 L



1,07 kWh/cycle\*



0,97 kWh/cycle\*

\* цикъл · cyklus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus  
ciklas · cikls · ċiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

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

DK DATABLAD FOR HUSHOLDNINGSOVNE (KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) Nr. 65/2014)

SE INFORMATIONSBLAD FÖR HUSHÅLLSUGNAR (KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) nr 65/2014)

FI KOTITALOUKSIEN UUNIEN TUOTEESELOSTE (KOMISSIION DELEGOITU ASETUS (EU) N:o 65/2014)

NO DATABLAD FOR HUSHOLDNINGSOVNER (EU DELEGERTE FORORDNING NR. 65/2014)

Trade mark

Varemærke

Varumärke

Tavaramerkki

Varemerke

witt



Model

Modelidentifikator

Modellbeteckning

Mallitunniste

Modellbeskrivelse

**WICN90R**

1

2

3

Energy efficiency index (EEI<sub>cavity</sub>)

**Energieffektivitetsindekset (EEI<sub>ovnrøm</sub>)**

Energieffektivitetsindex (EEI<sub>kavitét</sub>)

**Energiatohokkuusindeksi (EEI<sub>cavity</sub>)**

Energieffektivitetsindeks (EEI<sub>ovnrøm</sub>)

**106 %**

Energy efficiency class

**Energieffektivitetsklasse**

Energieffektivitetsklass

**Energiatohokkuusluokka**

Energieffektivitetsklasse

**A**

Energy consumption per cycle (conventional mode)

**Energiforbruget pr. cyklus (traditionel tilstand)**

Energiförbrukningen per cykel (konventionellt läge)

**Energiankulutus per sykli (alalämpötoiminnolla)**

Energiforbruget per syklus (vanlig tilstand)

**1,07 kWh**

Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)

**Energiforbruget pr. cyklus (varmluftskonvektionstilstand)**

Energiförbrukningen per cykel (varmluftsläge)

**Energiankulutus per sykli (kiertoilmatoiminnolla)**

Energiforbruget per syklus (varmluftstilstand)

**0,97 kWh**

Number of cavities

**Antallet af ovnrøm**

Antalet kaviteter

**Pesien lukumäärä**

Antall ovnrøm

**1**

Heat source(s)

**Varmekilde(r)**

Värmekälla/värmekällor

**Kunkin pesän lämpölähteet**

Varmekilde(r)



Volume

**Rumfanget**

Volym

**Tilavuus**

Volum

**87 l**

GB INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)  
 DK OPLYSNINGER FOR OVNE TIL HUSHOLDNINGSBRUG (KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 66/2014)  
 SE INFORMATION OM HUSHÅLLSUGNAR (KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 66/2014)  
 FI KOTITALOUKSIEN UUNIEN TIEDOT (KOMISSIION ASETUS (EU) N:o 66/2014)  
 NO OPLYSNINGER FOR OVNER TIL HUSHOLDNINGSBRUK (EU FORORDNING NR. 66/2014)

Trade mark:  
 Varemerke:  
 Varumärke:  
 Tavaramerkki:  
 Varemerke:



Model identification:  
 Modelidentifikation:  
 Modellbeskrivning:  
 Mallitunniste:  
 Modellbeskrivelse:

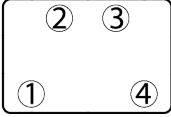


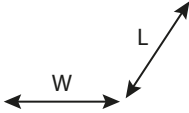
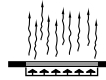
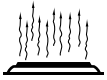

WICN90R

	Symbol Symbol Beteckning Symboli Symbol	Value Værdi Värde Arvo Verdi	Unit Enhed Enhet Yksikkö Enhet
L1		Free standing Fristående Fristående Vapaasti seisova Frittstående	/
L2		1	/
L3	M	77,4 kg	kg
L4		Electricity Elenergi Elektricitet Sähkö Elektrisitet	/
L5	V	1) 87	l
L6	EC Electric cavity ECelovnrnum ECelkavitset EC Electric cavity ECelovnrnum	1) 1,07	kWh/cycle
L7	EC Electric cavity ECelovnrnum ECelkavitset EC Electric cavity ECelovnrnum	1) 0,97	kWh/cycle
L8	EC gas cavity ECgasovnrnum ECgaskavitset EC gas cavity ECgassovnrnum	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L9	EC gas cavity ECgasovnrnum ECgaskavitset EC gas cavity ECgassovnrnum	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L10	EEI cavity EEI lovnrnum EEI kavitset EEI cavity EEI lovnrnum	1) 106 %	/

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

cycle = cyklus, cykel, jakso, syklus

L1	Type of oven Ovntype Typ av ugn Uunin tyyppi Type oven
L2	Mass of the appliance Apparatets masse Apparatens massa Laitteen massa Apparatets masse
L3	Number of cavities Antal ovnrnum Antal kaviteter Pesien lukumäärä Antall ovnrnum
L4	Heat source per cavity Varmekilde pr. ovnrnum Värmekälla per kavitset Kunkin pesän lämmönlähde Varmekilde per ovnsrom
L5	Volume per cavity Volumen pr. ovnrnum Volym per kavitset Kunkin pesän tilavuus Volum per ovnrnum
L6	Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrnum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrnum (endelig elenergi) Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitset i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitset (elektrisk slutenergi) Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) Energiförbruk som kräves för å varme opp en standardisert mengde i et ovnrnum i en elektrisk oppvarmet ovn i en syklus i en vanlig tilstand per ovnrnum (elektrisk sluttenergi)
L7	Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrnum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrnum (endelig elenergi) Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitset i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitset (elektrisk slutenergi) Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia) Energiförbruk som kräves för å varme opp en standardisert mengde i et ovnrnum i en elektrisk oppvarmet ovn i en syklus i varmluftstilstand per ovnrnum (elektrisk sluttenergi)
L8	Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et gasovnrnum i en ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrnum (endelig gasenergi) Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitset i en gasuppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitset (slutenergi med gas) Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen kaasulämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen kaasenergia) Energiförbruk som kräves för å varme opp en standardisert mengde i et gassovnrnum i en syklus i en vanlig tilstand per ovnrnum (gass sluttenergi)
L9	Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et gasovnrnum i en ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrnum (endelig gasenergi) Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitset i en gasuppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitset (slutenergi med gas) Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen kaasulämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen kaasenergia) Energiförbruk som kräves för å varme opp en standardisert mengde i et gassovnrnum i en syklus i varmluftstilstand per ovnrnum (gass sluttenergi)
L10	Energy Efficiency Index per cavity Energieffektivitetsindeks pr. ovnrnum Energieffektivitetsindex per kavitset Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi Energieffektivitet per ovnrnum

	Symbol Symbol Beteckning Symboli	Value Værdi Värde Arvo	Unit Enhed Enhet Yksikkö	GB INFORMATION FOR DOMESTIC ELECTRIC HOBS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014) DK <b>OPLYSNINGER FOR ELKOGEPLEDER TIL HUSHOLDNINGSBRUG (KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 66/2014)</b> SE INFORMATION OM ELEKTRISKA HÄLLAR FÖR HUSHÅLLBRUK (KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 66/2014) FI <b>KOTITALOUKSIEN SÄHKÖKEITTOTASOJEN TIEDOT (KOMISSIION ASETUS (EU) N:o 66/2014)</b>
L1		Free standing <b>Fritstående</b> Fristående Vapaasti seisova Frittstående	/	Trade mark: Varemærke:  Varumärke: Tavaramerkki:
L2		4	/	Model identification: Modelidentifikation: Modellbeskrivning: Mallitunniste: <b>WICN90R</b>
L3		1) 2) 3) 4) 	/	
L4	∅	1) 175 2) 225 3) 195 4) 255	cm	L1 Type of hob Kogepladetype Typ av håll Keittotason tyyppi
L5	L - W 		cm	L2 Number of cooking zones and/or areas Antallet af kogezone og/eller -områder Antal kokzoner och/eller områden Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä
L6	ECelectric cooking ECelkogning ECElektrisk köksutrustning ECelectric cooking	1) 190 2) 198,2 3) 191,6 4) 198,4	Wh/kg	L3 Heating technology Opvarmningsteknologi Värmeteknik Lämmitstekniikka  Radiant cooking zones Strålingskogezone Strålningszoner Säteilylämpökeittovyöhykkeet  Solid plates Massekogeplader Fasta kokplattor Keittolevyt
L7	ECelectric hob ECelkogeplade ECElektriska hållar ECelectric hob	194,6 %	Wh/kg	L4 Induction cooking zones and cooking areas Induktionskogezone og -kogeområder Induktionszoner och -områden Induktiokeittovyöhykkeet ja -keittoalueet  L5 For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm For runde kogezone eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm For cirkelformede kokzoner eller områden: diameter for anvendbart ytområde per elektrisk oppvarmet kokzon, avrundat till nærmaste 5 mm Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmittöisen keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija pyöristettynä lähimpään 5 millimetriin L6 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 For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm For icke-cirkelformede kokzoner eller områden: längd och bredd för använt ytområde per elektrisk oppvarmet kokzon, avrundat till närmaste 5 mm Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmittöisen keittovyöhykkeen tai -alueen hyötypinta-alan pituus ja leveys pyöristettynä lähimpään 5 millimetriin L7 Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg Kunkin keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus Energy consumption for the hob calculated per kg Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg Hällens energiförbrukning beräknad per kg Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus

## GB ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- Standard EN 60350-1 (electric ovens).
- Standard EN 15181 (gas ovens).
- Standard EN 60350-2 (hobs: electric cooking zones and/or areas).
- Standard EN30-2-1 (hobs: gas fired burners).

### USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

#### < OVEN >

- Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

#### < HOB >

##### GAS FIRED BURNERS

- It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorten amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.
- Avoid keeping a burner on without something on it (without pot).

##### ELECTRIC COOKING ZONES AND/OR AREAS

- Avoid keeping a zone/area on without something on it (without pot).
- Avoid pouring liquids on the zones/areas while they are hot.
- Use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only.
- Use cooking receptacles which cover as much of the surface of the cooking zone/area as possible.
- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired. Remember that the cooking zone/area will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

##### INDUCTION COOKING ZONES AND/OR AREAS

- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.
- Please use suitable pans marked for induction cooking. Some cookware available on the market has an effective ferromagnetic area which is much smaller than the diameter of the pan itself. Avoid using this cookware because the induction cooktop may not function properly or may be damaged.
- Always use pans/coffee pots with thick, completely flat bottom. Do not use pans/coffee pots with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.
- Important: Do not use pots/coffee pot adaptors.

## DK ENERGIMÆRKNING/MILJØVENLIGT DESIGN

- Kommissionens delegerede forordning (EU) Nr. 65/2014 (om supplerende af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2010/30/EU).
- Kommissionens forordning (EU) Nr. 66/2014 (om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/125/EF).

Henvielse til de måle- eller beregningsmetoder, der anvendes til at fastslå, om produktet overholder ovenstående krav:

- Norm EN 60350-1 (elektriske ovne).
- Norm EN 15181 (gasovne).
- Norm EN 60350-2 (kogeplader: elektriske kogezone og/eller -områder).
- Norm EN30-2-1 (kogeplader: gasblus).

### BRUG AF APPARATET, ENERGIPARERÅD

#### < OVN >

- Kontrollér at ovenlågen lukker korrekt samt at tætningslisten er ren og velfungerende. Under brug bør ovenlågen ikke åbnes med mindre det er strengt nødvendigt for at undgå varmetab (på visse funktioner kan det være nødvendigt at bruge ovnen med ovenlågen halvt åbnet. Kontrollér ovenns brugsanvisning).
- Sluk for ovnen 5-10 minutter inden afsluttet tilberedningstid for at udnytte restvarmen.
- Det anbefales at bruge ildfaste fade og justering af ovntemperaturen under tilberedningen, hvis nødvendigt.

#### < KOGEPLADE >

##### GASBLUS

- Det er vigtigt, at kogegrejets bunddiameter er passende for optimal brænderudnyttelse for ikke at kompromittere den høje brændereffekt og derved undgå energispild. En lille gryde på en stor brænder giver dig ikke et hurtigere opkog, idet kapaciteten af varmeabsorption af en flydende masse afhænger af volumen og overfladen af kogegrejet.

##### ELEKTRISKE KOGEZONER OG/ELLER -OMRÅDER

- Lad aldrig en brænder være tændt uden kogegrej.
- Undgå at hælde væske på zonerne / områderne, mens de er varme.
- Brug udelukkende fladbundet kogegrej (egnet til elektriske kogeplader).
- Sørg for at kogegrejets bunddiameter svarer til diameteren på zonen / området.
- Brug låg på kogegrejet når muligt for at undgå energispild.
- Når kogegrejet kommer i kog, skrues der ned på ønsket varmetrin. Husk, at kogezone / området vil fortsætte med at producere varme i cirka fem minutter efter, den/det er slukket.

##### INDUKTION KOGEZONER OG/ELLER -OMRÅDER

- Brug låg på kogegrejet når muligt for at undgå energispild.
- Når kogegrejet kommer i kog, skrues der ned på ønsket varmetrin.
- Brug udelukkende kogegrej egnet til induktionskogeplader. Der findes noget kogegrej på markedet med et kraftigt magnetisk felt, som er mindre end kogegrejets bunddiameter. Undgå at bruge dette kogegrej, idet induktionskogepladen derved ikke fungerer korrekt, eller kan blive beskadiget.
- Brug altid kogegrej med tyk, helt flad bund. Brug aldrig kogegrej med konkav eller konvex bund; disse kan forårsage overophedning af kogezone.
- VIGTIGT: Anvend aldrig adaptere mellem kogegrej, kaffekander og kogeplade.

## SE ENERGI MÆRKNING/ ECODESIGN

- Kommissionens delegerede forordning (EU) nr 65/2014 (om komplettering af Europaparlamentets og rådets direktiv 2010/30/EU).
- Kommissionens forordning (EU) nr 66/2014 (om gennemførelse af Europaparlamentets og rådets direktiv 2009/125/EG).

Hänvisning till de mät- och beräkningsmetoder som används för att kontrollera överensstämmelsen med ovanstående krav:

- Norm EN 60350-1 (elektriska ugnar).
- Norm EN 15181 (gasugnar).
- Norm EN 60350-2 (hållar: elektriska kokzoner och/eller områden).
- Norm EN30-2-1 (hållar: gasbrännare).

### ANVÄNDNING AV APPARATEN, ENERGIPARTIPS

#### < UGN >

- Kontrollera att ugnsluckan alltid stängs ordentligt och att ugnsluckans packning är hel och ren. Under användning, öppna ugnsluckan endast när det är absolut nödvändigt för att undvika värmeförluster (för vissa funktioner kan det vara nödvändigt att använda ugnen med luckan delvis öppen, kontrollera ugnens bruksanvisning).
- Stäng av ugnen 5-10 minuter före slutet av den teoretiska koktiden för att återvinna den lagrade värmen.
- Vi rekommenderar att du använder ugnssäkra kärl och att justera ugnstemperaturen under tillagningen om det behövs.

#### < HÅLL >

##### GASBRÄNNARE

- Det är viktigt att diametern på kärlet är anpassad till brännaren för att inte förbruka onödigt mycket energi. Ett litet kärl på en stor brännare gör inte att du når kokpunkten snabbare eftersom värmeabsorption av en flytande massa beror på volym och ytan på kärlet.
- Undvik att låta en brännare stå på utan att något kärl är placerat på den.

##### Elektriska KOKZONER

- Undvik att ha en zon på utan att något kärl är placerat på den.
- Undvik att hälla vätska på zonerna medan de är varma.
- Använd bara flatbottnade grytor och pannor.
- Använd matlagningskärl som täcker så mycket som möjligt av ytan på kokzonen.
- För att spara el, använd lock när det är möjligt.
- När innehållet i kärlet börjar koka, sänk värmen till önskad nivå. Kom ihåg att kokzonen kommer att fortsätta att producera värme i cirka fem minuter efter att den har stängts av.

##### Induktion KOKZONER

- För att spara el, använd lock när det är möjligt.
- När innehållet i kärlet börjar koka, sänk värmen till önskad nivå.

## FI ENERGIAMERKINTÖJEN/ EKOSUUNNITTELU

- Kommission delegoitu asetus (EU) N:o 65/2014 (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2010/30/EU).
- Kommission asetus (EU) N:o 66/2014 (Euroopan

parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/125/EY).

Edellä mainittujen vaatimusten noudattamiseksi käytettyjen mittaus- ja laskentamenetelmien viittaus niihin:

- Normin EN 60350-1 (sähköuunit).
- Normin EN 15181 (kaasu-uunit).
- Normin EN 60350-2 (keittotasojen: sähkökeittovähykkeiden ja/tai -alueiden).
- Normin EN30-2-1 (keittotasojen: kaasupoltinten).

### LAITTEEN ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ

#### < UUNI >

- Varmistu, että uunin luukku sulkeutuu kokonaan ja että luukun tiiviste on paikallaan ja puhdas. Käytön aikana, avaa uunin luukku vain sen ollessa tarpeellista, välttääksesi lämpöhäviöitä. (joidenkin toimintojen kanssa riippuen mallista on välttämätöntä pitää uunin luukku osittain auki, tarkista käyttöohjeesta)
- Käännä uuni kiinni 5-10 minuuttia ennen paistoajan täyttymistä hyödyntääksesi jälkilämmön.
- Suosittellemme käyttämään ruoanvalmistuksessa uuniin soveltuvia astioita ja lämmönsäätelyä paistamisen aikana, mikäli tarpeen.

#### < KEITTOTASA >

##### KAASUPOLTTIMET

- On tärkeää, että keittoastioiden pohjan halkaisija on soveltuva käytettävälle polttimelle, jotta ei synny energian häviöitä. Pieni keittoastia isolla polttimella ei vähennä keittoaikaa, sillä lämmönjakautuminen riippuu nesteen määrästä ja keittoastian pohjan halkaisijasta.
- Älä pidä poltinta päällä ilman että sen päällä on keittoastia.

##### KERAAMISET KEITTOALUEET & TASOT

- Älä pidä keittoalueen päällä pitoa ilman että sen päällä on keittoastia.
- Vältä kaatamasta nesteitä keittoalueille/tasoille kun ne ovat päällä/lämpimänä.
- Käytä tasapohjaisia keittoastioita jotka soveltuvat keittotasollesi.
- Käytä keittoastioita, jotka peittävät mahdollisimman suuren osan keittoalueesta.
- Säästäaksesi energiaa, käytä, aina kun mahdollista, kantta keittoastioiden päällä.
- Kun vesi kiehuu käännä tehoa alas haluamaasi tasoon. Muista että keittoalue/taso tuottaa lämpöä vielä noin viiden minuutin ajan kun se on käännetty suljettu asentoon.

##### INDUKTIO KERAAMISET KEITTOALUEET & TASOT

- Säästäksesi energiaa, käytä, aina kun mahdollista, kantta keittoastioiden päällä.
- Kun vesi kiehuu käännä tehoa alas haluamaasi tasoon.
- Käytä vain induktiolle hyväksytyjä keittoastioita. Joillakin markkinoilla olevilla keittoastioilla on vaikutus magneettiseen alueeseen, joka on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija itsessään. Vältä käyttämästä näitä keittoastioita sillä induktio keittotaso ei välttämättä toimi toivotulla tavalla tai saattaa vahingoittaa.
- Käytä aina pannuja/keittotasointia/kahvipannuja joissa on täysin tasainen ja paksu pohja. Älä käytä kuperia tai koveria pannuja/keittotasointia/kahvipannuja; nämä voivat aiheuttaa keittotason ylikuumentumisen.
- Tärkeää: Älä käytä kuppien/kahvipannujen adaptereita.

## NO ENERGI MERKING/ ECODESIGN

- Kommission delegert forskrift (EU) No 65/2014 (supplerende Direktiv 2010/30/EU fra Europaparlamentet og Europarådet).

- Kommission forskrift (EU) No 66/2014 (implementert Direktiv 2009/125/EC fra Europaparlamentet og Europarådet).

Mål og kalkulasjon refererer til metoder brukt til å etablere samsvar med de ovennevnte kravene til:

- Standard EN 60350-1 (elektriske ovner).
- Standard EN30-2-1 (koketopper: gasbluss).

### BRUK AV PRODUKTET, TIPS OM ENERGISPARING

#### < OVN >

- Sjekk at ovnsdøren alltid lukkes forsvarlig og at døren/pakningen rundt døren er ren og i orden. Ved bruk åpne kun døren når det er helt nødvendig for å hindre varmetap (for enkelte funksjoner kan det være nødvendig å bruke ovnen med døren halvt lukket, sjekk ovenns bruksanvisning).
- Skrub av ovnen 5-10 minutter før tilberedningstiden er ferdig, for å utnytte restvarmen i ovnen.
- Vi anbefaler å bruke ildfaste former og regulere ovnstemperaturen underveis, hvis nødvendig.

#### < KOKETOPP >

##### GASSBLUSS

- Det er viktig at diametren på kjelen passer til gassblussene, for å utnytte den sterke varmen og ikke sløse med energi. En liten kjele på et stort gassbluss gir ikke noe raskere oppkok, siden kapasiteten for varmeopptaket er avhengig av volum og størrelsen på overflaten til kjelen.
- Unngå at gassblussset brenner uten at det er en kjele på.