

IT - ECODESIGN

• Ottimizzare il calore residuo del piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura. • La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Quando sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere. • Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia. • Usare pentole e padelle piatte • Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia. **Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-2 Norma EN 50564.**

DE - ECODESIGN

• Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten. • Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen Schutz und Erhalt der Umwelt • Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen. • Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch • Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen • Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein Drittel der Energie spart. **EU-Richtliniennr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-2 Richtlinie, EN Richtlinie 50564.**

LT - EKOLOGINIS PROJEKTAVIMAS

• Pasinaudokite likutinę karščio energiją išjungdami ketaus plokštes 10 minučių prieš virimo laiką pabaigą, o stiklo keramikos kaitinimo zonas – 5 minutėmis prieš virimo laiką pabaigą. Puodo ar keptuvės dugnas turi visiškai dengti kaitinimo zoną. Jei jis mažesnis, energija bus švaistoma, o verdantys puodai paliks įsisenėjusius likučius, kuriuos sunku pašalinti. Gaminkite maistą uždaruose puoduose ar keptuvėse su gerai prigludančiais dangčiais ir naudokite kuo mažiau vandens. Virimas be dangčio labai padidina energijos suvartojimą. Naudokite visiškai plokščius puodus ir keptuves. Jei gaminate ką nors, kas užtrunka ilgai, verta naudoti greitpuodį, kuris yra dvigubai greitesnis ir sutaupo trečdalį energijos. **Reglamentas (ES) Nr. 66/2014, kuriuo įgyvendinama Direktyva 2009/125/EB. Reglamentas EN 60350-2 Reglamentas EN 50564.**

FR - ÉCOCONCEPTION

• Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson. • La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever. • Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie. • Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat. • Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie. **Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-2 Norme EN 50564.**

GB - ECODESIGN

• Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time. • The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove. • Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption • Use purely flat pots and pans • If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy. **Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-2. Standard EN 50564.**

Marchio/Brand/Marque/Marke/Marca/Merk/Marca/marké	 ALLENZI	
Modello/Model/Maquette/Referenz/Bosquejo/Verwijzing/Modelo/Mock lki	Allenzi PE 58	
Numero di zone di cottura / Number of cooking zones / Nombre de surfaces de cuisson / Anzahl der Kochzonen/Número de zonas de cocción / Aantal kookzones/Número de zonas de confecção / Taşkı kaitviečių	4	
Tecnologia di riscaldamento per zona di cottura / Heating technology for cooking zone / Technologie de chauffage par zone de cuisson / Technologie für heizung kochzone / Tecnología de calentamiento para zona de cocción / Technologie voor verwarming kookzone / Tecnologia de aquecimento por zonas de confecção / Šildymas technologija kaitvietei	SX A	RAD
	SX P	RAD
	DX P	RAD
	DX A	RAD
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area della superfice utile per zona di cottura riscaldata elettricamente / For circular cooking zones: diameter of useful surface area for electric heated cooking zone / Pour les zones de cuisson circulaire: diamètre de la surface par zone de cuisson alimentée à l'électricité / Für kreiskochzonen: Durchmesser der nutzbaren Flächen, der elektrisch erhitzten Kochzonen / Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superfice para cada zona de cocción por calentamiento eléctrico / Voor ronde kookzones: diameter van nuttge oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone / Para zonas de confecção circulares: o diâmetro da área de superfície utilizável por zona de confecção aquecida electricamente / Dėl kaitvietės turas: skersmuo nuo paviršiaus ploto naudingą kaitvietei elektra kaitinamąsias	SX A	Ø 18 cm
	SX P	Ø 15 cm
	DX P	Ø 21 cm
	DX A	Ø 15 cm
Per zone di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area superfice utile per zona di cottura riscaldata elettricamente / For non-circular cooking zones: length and width of useful surface area for electric heated cooking zone / Pour les zones de cuisson non circulaire: longueur et largeur de la surface utile par surface de cuisson alimentée à l'électricité / Für nicht kreisförmige kochzonen: Die Länge und Breite der nutzbaren Flächen, der elektrisch erhitzten Kochzonen / Para zonas de cocción no circulares: largo y ancho de superfici útil para cada zona de cocción por calentamiento eléctrico / Voor niet-ronde kookzones: lengte en breedte van nuttge zone per elektrisch verwarmde kookzone of plaats / Para zonas de confecção não-circulares: comprimento e largura da área da superfície de confecção por zona ou área de confecção aquecida electricamente / Dėl neapvalaus kaitvietės: ilgio ir pločio superfice naudingą kaitvietei elektriškai šildomu	SX A	
	SX P	
	DX P	
	DX A	
Consumo di energia per zona di cottura calcolato per kg (Ecelectric cooking) / Energy consumption per cooking zone calculated for kg (Ecelectric cooking) / Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg (Ecelectric cooking) / Energieverbrauch pro Kochzone oder -Bereiche berechnet per kg (Ecelectric cooking) / Consumo energético por zona de cocción, calculada por kg (Ecelectric cooking) / Energieverbruik per kookzone of plaats berekend per kg (Ecelectric cooking) / Consumo de energia por zona de confecção calculado por kg (Ecelectric cooking) / Energijos suvartojimas kaitvietei apskaičiuojamas už kg (Ecelectric cooking)	SX A	193.28 Wh/kg
	SX P	189.35 Wh/kg
	DX P	183.78 Wh/kg
	DX A	189.35 Wh/kg
		Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (Ecelectric hob) / Energy consumption of cooker calculated for kg (Ecelectric hob) / La consommation d'énergie de cuisson calculée par kg (Ecelectric Hob) / Energieverbrauch von Herd berechnet pro kg (Ecelectric Hob) / El consumo de energía de cocina calculado por kg (Ecelectric Hob) / Energieverbruik van fornuis berekend per kg (Ecelectric Hob) / Consumo de energia do fogão calculado por kg (Ecelectric Hob) / Energijos suvartojimas viryklės apskaičiuojamas už kg (Ecelectric Hob)		188.94 Wh/kg

Tecnologia di riscaldamento / Heating technology / Technologie de chauffage / Heiztechnik / Tecnología de calentamiento / Verwarmingstechniek / Tecnologia de aquecimento / Šildymas technologijos

RAD = RADIANTE / RADIANT / RADIANT / STRAHLEND / RADIANT / RADIANT / RADIANTE / starojuma avota
IND = INDUZIONE / INDUCTION / INDUCTION / INDUCTION / INDUCTIE / INDUÇÃO / KAITINIMO

Posizione zona di cottura / Cooking zone position / Placez la zone de cuisson / Positionieren Sie die Kochzone
 Coloque la zona de cocción / Plaats de kookzone / Posição zona de confecção / Padėtis kaitvietė

SX = SINISTRA / LEFT / GAUCHE / LINKS / IZQUIERDA / LINKS / KAIRÉ
DX = DESTRA / RIGHT / DROIT / RECHTS / DERECHO / RECHTS / TEISÉ
CE = CENTRALE / CENTRAL / CENTRALE / CENTRAL / CENTRAL / CENTRAL / CENTRINIS

A = ANTERIORE / FRONT / AVANT / FRONT / DELANTERO / FRONT / PRIEKINÉ
P = POSTERIORE / BACK / RETOUR / ZURÜCK / VOLVER / TERUG / GALINÉ
C = CENTRALE / CENTRAL / CENTRALE / CENTRAL / CENTRAL / CENTRAL / CENTRINIS