



ENERG
енергия · ενεργεια



DeLonghi

DSC 606G



62 L

5,29 MJ/cycle*
1,47 kWh/cycle*

MJ/cycle*
kWh/cycle*

* цикъл · siklus · portion · zykus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus ciklas · cikls · ċiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

GB ENERGY LABELLING/ECODESIGN

Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).

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

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).

< HOB >

- 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.

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.

INDUCTION COOKING ZONES AND/OR AREAS

- 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.

IT ETICHETTATURA ENERGETICA/ PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

Regolamento delegato (UE) No.65/2014 della commissione (che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

< FORNO >

- Controllare che la porta forno si chiuda sempre in modo corretto e che la guarnizione sia pulita ed in ordine. Durante la cottura aprire la porta del forno solo quando strettamente necessario per evitare dispersioni di calore (per certe funzioni potrebbe essere necessario utilizzare il forno con la porta semiaperta, verificare le istruzioni per il funzionamento del forno).

< PIANO DI COTTURA >

- 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.

ZONE E/O AREE DI COTTURA ELETTRICHE

- 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.

- 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.

FR ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ ECOCONCEPTION

Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

< FOUR >

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).

< PLAQUE DE CUISSON >

- 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.

ZONES DE CUISSON ÉLECTRIQUES

- 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.

ZONES DE CUISSON À 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, en tenant compte que la zone de cuisson continuera à donner sa chaleur encore pendant 5 minutes après la coupure de courant.

DE ENERGIEVERBRAUCHSKENNZEICHNUNG/ ÖKODESIGN

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU 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 60350-1 (Elektrobacköfen).
- Norm EN 15181 (Gasbacköfen).
- Norm EN 60350-2 (Kochmulden: Elektrische Kochzonen und/oder Kochflächen).
- Norm EN302-1 (Kochmulden: Gasbrenner).

VERWENDUNG DES GERÄTS, ENERGIESPARTIPS

< BACKÖFEN >

- Prüfen Sie, dass die Backofentür stets korrekt geschlossen und die Türdichtung sauber ist. Bitte öffnen Sie die Backofentür beim Betrieb des Ofens nur dann, wenn es unbedingt nötig ist, um Wärmeverluste zu vermeiden (bei einigen Funktionen ist es allerdings erforderlich, die Backofentür halb offen zu lassen, dies können Sie genau in der Bedienungsanleitung des Backofens nachlesen).

oder Backvorgangs bei Bedarf etwas einzuregeln.

< 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 erzielt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.

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.

INDUKTIONSKOCHZONEN UND/ODER KOCHFLÄCHEN

- Verwenden Sie Deckel, wann immer dies möglich ist, um Energie zu sparen.
- So bald 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.

NL ENERGIE-ETIKETTERING/ ECOLOGISCH ONTWERP

Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU 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:

GEBUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

< OVEN >

- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).

< 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.

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.

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. Denk eraan dat de kookzone/het kookgebied nog ongeveer vijf minuten warmte blijft produceren nadat het is uitgeschakeld.

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

IT **SCHEDA PER FORNI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO DELEGATO (UE) N. 65/2014 DELLA COMMISSIONE)**

FR FICHE CONCERNANT LES FOURS DOMESTIQUES (RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 65/2014 DE LA COMMISSION)

DE **DATENBLATT FÜR HAUSHALTSBACKÖFEN (DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 DER KOMMISSION)**

NL PRODUCTKAART VOOR HUISHOUDELIJKE OVENS (GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) Nr. 65/2014 VAN DE COMMISSIE)

Trade mark

Marchio

Marque

Warenzeichen

Handelsmerk



Model

Modello

Modèle

Modell

Model

DSC 606G

1

2

3

Energy efficiency index (EEI_{cavity})

Indice di efficienza energetica (EEI_{cavity})

Indice d'efficacité énergétique (EEI_{cavité})

Energieeffizienzindex (EEI_{cavity})

Energie-efficiëntie-index (EEI_{ovenruimte})

84,5 %

Energy efficiency class

Classe di efficienza energetica

Classe d'efficacité énergétique

Energieeffizienzklasse

Energie-efficiëntieklasse

A

Energy consumption per cycle (conventional mode)

Consumo di energia per ciclo (modo convenzionale)

Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel)

Energieverbrauch pro Zyklus (konventionellen Modus)

Energieverbruik per cyclus (conventionele modus)

1,47 kWh

5,29 MJ

Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)

Consumo di energia per ciclo (modo ventilato)

Consommation d'énergie par cycle (mode chaleur tournante)

Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)

Energieverbruik per cyclus (hetelucht-modus)

Number of cavities

Numero di compartimenti

Nombre de cavités

Zahl der Garräume

Aantal ovenruimten

1

Heat source(s)

Fonte(i) di calore

Source(s) de chaleur

Wärmequelle(n)

Verwarmingsbron(nen)



Gas

Gas

Gas

Gas

Gas

Volume

Volume

Volume

Volumen

Volume

62 l

GB INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)
 IT INFORMAZIONI RELATIVE AI FORNI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014 DELLA COMMISSIONE)
 FR INFORMATIONS CONCERNANT LES FOURS DOMESTIQUES (RÈGLEMENT (UE) N° 66/2014 DE LA COMMISSION)
 DE INFORMATIONEN ZU HAUSHALTSBACKÖFEN (VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION)
 NL INFORMATIE MET BETREKKING TOT HUISHOUDELIJKE OVENS (VERORDENING (EU) Nr. 66/2014 VAN DE COMMISSIE)


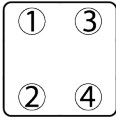
Trade mark: **DeLonghi** Model identification: **DSC 606G**
 Marchio: **DeLonghi** Identificativo del modello:
 Marque: **DeLonghi** Identification du modèle:
 Warenzeichen: **DeLonghi** Modellkennung:
 Handelsmerk: **DeLonghi** Identificatie van het model:

	Symbol Simbolo Symbole Symbol Symbol	Value Valore Valeur Wert Waarde	Unit Unità di misura Unité Einheit Eenheid
L1		Free standing Libera installazione Pose libre Freistehenden Vrijstaande	/
L2		1	/
L3	M	48,0 kg	kg
L4		1) Gas Gas Gaz Gas Gas	/
L5	V	1) 62	l
L6	EC electric cavity EC electric cavity EC cavité électrique EC electric cavity EC elektrische ovenruimte	/	kWh/cycle
L7	EC electric cavity EC electric cavity EC cavité électrique EC electric cavity EC elektrische ovenruimte	/	kWh/cycle
L8	EC gas cavity EC gas cavity EC cavité à gaz EC gas cavity EC gasovenruimte	1) 1,47 - 5,29	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L9	EC gas cavity EC gas cavity EC cavité à gaz EC gas cavity EC gasovenruimte	1) / - /	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L10	EEl cavity EEl cavity EEl cavité EEl cavity EEl ovenruimte	1) 84,5 %	/

L1	Type of oven Tipologia di forno Type de four Art des Backofens Type oven
L2	Number of cavities Numero di cavità Nombre de cavités Anzahl der Garräume Aantal ovenruimten
L3	Mass of the appliance Massa dell'apparecchio Masse de l'appareil Masse des Gerätes Massa van het toestel
L4	Heat source per cavity Fonte di calore di ciascuna cavità Source de chaleur par cavité Wärmequelle je Garraum Warmtebron per ovenruimte
L5	Volume per cavity Volume di ciascuna cavità Volume par cavité Volumen je Garraum Volume per ovenruimte
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) Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbelastung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)
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) Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbelastung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)
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) Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale) Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie gazière finale) Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbelastung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie) Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een gasoven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (gas-eindenergie)
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) Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale) Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie gazière finale) Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbelastung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie) Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een gasoven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (gas-eindenergie)
L10	Energy Efficiency Index per cavity Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità Indice d'efficacité énergétique par cavité Energieeffizienzindex je Garraum Energie-efficiëntie-index per ovenruimte

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

cycle = ciclo, Zyklus, cyclus

Trade mark: Marchio: Marque: Warenzeichen: Handelsmerk:			Model identification: Identificativo del modello: Identification du modèle: Modellennennung: Identificatie van het model:	DSC 606G
	Symbol Simbolo Symbole Symbol Symbol		Value Valore Valeur Wert Waarde	Unit Unità di misura Unité Einheit Eenheid
L1		Free standing Libera installazione Pose libre Freistehenden Vrijstaande		/
L2		4		/
L3	EE _{gas} burner EE_{gas} burner EE _{brûleur} à gaz EE_{gas} burner EE _{gas} brander	1) 62,3 % 2) / 3) 62,3 % 4) 56,6 %		/
L4	EE _{gas} hob EE_{gas} hob EE _{plaque de cuisson au gaz} EE_{gas} hob EE _{gaskookplaat}	60,4 %		/

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

L2 Number of gas burners
Numero di bruciatori a gas
Nombre de brûleurs à gaz
Anzahl der Gasbrenner
Aantal gasbranders

L3 Energy efficiency per gas burner
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas
Efficacité énergétique par brûleur à gaz
Energieeffizienz je Gasbrenner
Energie-efficiëntie per gasbrander

L4 Energy efficiency for the gas hob
Efficienza energetica per il piano cottura a gas
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz
Energieeffizienz der Gaskochmulde
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat