

PI			
	S	V	U
M			
T			
NZ			
NA			
HT			
P1			cm
P2			cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking		Wh/kg
P2	EC electric cooking		Wh/kg
P3	EC electric cooking		Wh/kg
P4	EC electric cooking		Wh/kg
P5	EC electric cooking		Wh/kg
P6	EC electric cooking		Wh/kg
ECH	EC electric hob		Wh/kg

PI			
	S	V	U
M			
T			
NZ			
NA			
HT			
P1			cm
P2			cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking		Wh/kg
P2	EC electric cooking		Wh/kg
P3	EC electric cooking		Wh/kg
P4	EC electric cooking		Wh/kg
P5	EC electric cooking		Wh/kg
P6	EC electric cooking		Wh/kg
ECH	EC electric hob		Wh/kg

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
PI	Product Information conforme al regolamento (EU) No 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) Nr. 66/2014	Product Information gemäß Reglement (EU) Nr. 66/2014	Productinformatie in overeenstemming met de verordening (EU) Nr. 66/2014	Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento (UE) N.º 66/2014	Informação do produto em conformidade com o regulamento (EU) N.º 66/2014
S	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbool	Simbolo	Simbolo
V	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
U	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
M	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
T	Tipologia di piano cottura	Type of hob	Type de table de cuisson	Kochstelle Typ	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha
NZ	Numero di zone di cottura	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	Anzahl Kochzonen	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura
NA	Numero di aree di cottura	Number of cooking areas	Nombre de surfaces de cuisson	Anzahl Kochbereiche	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura
HT	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Hob energy consumption calculated per kg	Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg	Energieverbrauch der Kochstelle pro kg berechnet	Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	Consumo energético da placa de cozinha calculado por kg
	"Norme di riferimento: EN/IEC 60350-2"	"Reference standards: EN / IEC 60350-2"	« Normes de référence: EN/IEC 60350-2 »	„Bezugsnormen: EN/IEC 60350-2“	„Referentienormen: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referencia: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referência: EN/IEC 60350-2“
	Optimizzare il calore residuo della 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. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa e le pentole in abolizione 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.	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.	Optimiser la chaleur résiduelle de la table de cuisson en l'éteignant 10 minutes avant la fin du processus de cuisson. En revanche, étendre les tables de cuisson en céramique 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir autant que possible la zone de cuisson. Si la casserole est petite, de l'énergie précieuse sera perdue et les casseroles en ébullition présenteront des incrustations difficiles à éliminer. Cuisiner les aliments dans une casserole fermée avec des couvercles adaptés et utiliser le moins d'eau possible. Cuisiner sans couvercle augmentera considérablement la consommation d'énergie. Utiliser des casseroles et des poêles à fond plat. Si vous cuisinez des aliments avec un délai de cuisson plus long, nous vous conseillons d'utiliser un autocuiseur, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers d'énergie.	Optimieren Sie die Restwärme der Platte, indem Sie diese 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten. Schalten Sie hingegen die Keramik-Kochfelder 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus. Der Topfboden sollte die Platte bedecken. Sollte er kleiner sein, geht wertvolle Energie verloren und überkochende Töpfe führen zu Verkrustungen, die schwer zu entfernen sind. Bereiten Sie die Speisen in geschlossenen Töpfen mit geeigneten Deckeln zu und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie flache Töpfe und Pfannen. Für die Zubereitung von Speisen mit einer längeren Garzeit empfiehlt sich die Verwendung eines Schnellkochtopfs, der doppelt so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.	Gebruik de restwarmte van de plaat optimaal door de plaat 10 minuten voor het einde van de bereidingsstijl uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingsstijl uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en vertonen overkockende pannen moeilijk te verwijderen aanslag. Kook het voedsel in gesloten pannen met geschikte deksels en gebruik zo min mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platte pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidingsstijl, is het aanbevolen een hogedrukpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en waarmee eenderde van de energie kan worden bespaard.	Optimizar el calor residual de la placa apagándola 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción; en cambio, apagar las placas de cocción de vitrocerámica 5 minutos antes de que termine el tiempo de cocción. La base de la olla debe cubrir la placa. Si es menor, se perderá energía valiosa y los recipientes que hiervan presentarán incrustaciones que pueden ser difíciles de eliminar. Cocinar los alimentos en ollas cerradas con tapas adecuadas y usar la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa aumenta considerablemente el consumo de energía. Utilizar ollas y sartenes planas. Si se va a cocinar alimentos con un tiempo de cocción largo, se aconseja usar una olla a presión, que es dos veces más rápida y permite ahorrar un tercio de energía.	Optimize o calor residual da placa, tendo o cuidado de a desligar 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura; desligue as placas de cozedura em cerâmica, 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura. A base da panela deve cobrir a placa. Se o seu diâmetro for inferior, irá perder-se uma quantidade de preciosa energia e as panelas em ebulição adquirirão incrustações de difícil eliminação. Cozinhar os alimentos em panelas cobertas com tampas adequadas e use o mínimo possível de água. Cozinhar sem a tampa aumentará consideravelmente o consumo, em termos de energia. Utilize panelas e tachos com fundo plano. Se cozinhar alimentos com tempo de cozedura mais longo, recomendamos a utilização de uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.

	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV
PI	Produktinformation enligt förordning (EU) nr 66/2014	Produktblad i samsvar med forordning (EU) 66/2014	Tuotetiedot Euroopan asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti	Produktinformation iht. bestemmelsen (EU) nr. 66/2014	Информация о товаре в соответствии с регламентом (ЕС) № 66/2014	Tooteinfo vastavalt määrusele (EÜ) Nr. 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014
S	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Sümbol	Simbols
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība
U	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunnistus	Modelidentifikation	Идентификационный номер модели	Mudelil tunnus	Modeļa identifikācija
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmaš tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöötlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits
NA	Antal områden	Antall kokemråder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöötlemisvööndite arv	Gatavošanas laukumu skaits
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviis	Karsēšanas tehnoloģija
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg "Referensstandarder: EN/IEC 60350-2" Dra nytta av plattans restvärme genom att släppla plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Plattor på keramikhållare ska istället släppas av 5 minuter efter koktiden en för slutt. Grytdubben må dekke kokplaten, fordi en for liten grytdubben vil føre til tap av dyrebare strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelige å fjerne. Sett alltid på et lokk som passer til gryten, og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten bruk av lokk, øker strømforbruket betydelig. Bruk flate gryter og stekepanner med platt botten. Använd gärna en tryckkokare vid tillagning av livsmedel med en längre tillagningstid. Den är två gånger så snabb och sparar en tredjedel av energin.	Platetoppens energiforbruk beregnet pr. kg "Referansestandarder: EN/IEC 60350-2" For å utnytte restvarmen best mulig, slås kokkplaten av 10 minutter før koktiden er slutt mens den keramiske platetoppen slås av 5 minutter før koktiden en for slutt. Grytdubben må dekke kokplaten, fordi en for liten grytdubben vil føre til tap av dyrebare strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelige å fjerne. Sett alltid på et lokk som passer til gryten, og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten bruk av lokk, øker energi forbruket betydelig. Bruk flate gryter og stekepanner med platt botten. Använd gärna en tryckkokare vid tillagning av livsmedel med en längre tillagningstid. Den är två gånger så snabb och sparar en tredjedel av energin.	Keittotason energiankulutus laskettu x kg "Viitenormit: EN/IEC 60350-2" Optimoi leivän jälleensäästö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättämistä. Sammutta keramiset keittotasot 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättämistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvaan kattilaan tulee vaakaasti poistettavaa kimmartarunutta likaa. Käytännössä sopivan kannen alla ja käyttä mahdollisimman vähän vettä. Keittämisen ilman kanttia lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä tasaisia kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyksaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmanneksen energian kulutuksesta.	Energi forbrug af kogepladen beregnet pr. kg "Referencestandarder: EN/IEC 60350-2" Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogetiden. Sluk i stedet kogepladen i keramik 5 minutter inden afslutning af kogetiden. Bunden på gryden skal dække pladen. Hvis bunden er for lille, vil kostbar energi gå tabt, og der vil forekomme aflejringer på gryden, som er vanskelige at fjerne. Kog medværelne i gryder med passende låg på og brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder og pander med flad bund. Hvis der tilberedes madvarer med en længere kogetid, anbefales det at bruge en trykkooger, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг «Нормативные документы: EN/IEC 60350-2» Чтобы использовать остаточное тепло, выключайте конфорку за 10 минут до завершения времени готовки; стеклокерамические варочные панели – за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. Тип кастрюли должен соответствовать размеру конфорки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. Тип кастрюли должен соответствовать размеру конфорки. При приготовлении пищи в кастрюлях без крышки значительно повышается уровень потребления электроэнергии. Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с плоским дном. В случае приготовления блюда, требующего более длительного времени, рекомендуется использовать скороварку, которая позволяет сократить время готовки в два раза и сэкономить треть электроэнергии.	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta „Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2“ Võite oma keeduplaadi jääkoosusest kasutada, lülitage näinasti keeduplaadi välja 10 minutit enne oma toidu valmistusaja lõppu ja klaaskeraamiliste keeduplaadide 5 minutit enne toidu valmistusaja lõppu. Tule poti või pannil põhi peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle keevavad potid jätkavad kõrbenud jälke, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toit hästi sobivate kaantega suletud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaanega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti siledaid potti ja panni. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirkeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.	Sildvirsmaš enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg „Normatīvās atsauces: EN/IEC 60350-2“ Maksimāli izmantojiet ūsu karstās plīts atlikušo siltumu, priekš tā izslēdziet plīti ar dūgana virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu – 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Ūsu katli vai pannas dibenam ir pilnībā jānosēžas plīts virsmas sildāmā daļā. Ja tas ir mazāks, par apslēdzīto virsmu, dārgā enerģija būs tērēta veltīgi, bet šķidrums, kas vārās, iziet pilnā katla malām, atstāj grūti noņemamu traipus uz plīts virsmas. Gatavojot ēdenu atslēdzot katlu ar plāksni, kas paredzēta ilgākam laika periodam, ieteicams izmantot ūsu katlu, kas ir divus reizes ātrāks un ietaupa trešdaļu enerģijas.

PI			
	S	V	U
M			
T			
NZ			
NA			
HT			
P1			cm
P2			cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking		Wh/kg
P2	EC electric cooking		Wh/kg
P3	EC electric cooking		Wh/kg
P4	EC electric cooking		Wh/kg
P5	EC electric cooking		Wh/kg
P6	EC electric cooking		Wh/kg
ECH	EC electric hob		Wh/kg

PI			
	S	V	U
M			
T			
NZ			
NA			
HT			
P1			cm
P2			cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking		Wh/kg
P2	EC electric cooking		Wh/kg
P3	EC electric cooking		Wh/kg
P4	EC electric cooking		Wh/kg
P5	EC electric cooking		Wh/kg
P6	EC electric cooking		Wh/kg
ECH	EC electric hob		Wh/kg

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Informația produsului este în conformanță cu poziția (EC) Nr. 66/2014	Termékinformáció a 66-2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identyfikator modelu
T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochy	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
NA	Viryklės darbinų zonų skaičius	Кількість зон приготування	Főzőterületek száma	Počet varných oblastí	Počet varných oblastí	Număr suprafețe de gătit	Liczba obszarów grzewczych
HT	Kaitinimo technologija	Технологія нагрівання	Fűtési technológia	Technologie ohřevu	Technológia ohrevu	Tehnologie de încălzire	Technologia
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	<p>Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg</p> <p>Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2</p> <p>Išnaudokite visas įsų viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių. Jei maisto gaminimo pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminimo pabaigos. Pudo ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus išvaistai. Jei maistas puode virs per stipriai, ant viryklės lėks pridėjus ir sunkiai valomą likučį.</p> <p>Gaminant maistą prigulindami dangčiais uždarę puodus ar keptuves, naudokite kaip planoma mažiausį vandens. Maisto gamyba namuose dangteliais padidina energijos suvartojimą. Naudokite visiška įgultą puodą ir keptuvę. Jei maisto gaminimas užtrunka ilgiau, verta naudoti šlegio viryklę, kurioje maistas pagaminamas dū kartus greičiau ir sutaupoma trečdalis energijos.</p>	<p>Енергоспоживання плити, розраховане на кг</p> <p>«Нормативні посилання: EN/IEC 60350-2»</p> <p>Використовуйте максимум запального потужності, вимикаючи чашки конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а електромагнітні за 5 хвилин. Дно вашої конфорки або сковорідки має повністю загорітися конфоркою. Якщо воно менше за конфорку, дорожча енергія буде змарнована, а випічки потрібно залишати плиту від напалу, не отримавши відкрити. Готуйте страви у закритих каструлях або сковорідках з щільними кришками, а також використовуйте якомога менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками вкритою з пласким дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сковорідку. Вона готує вдвічі швидше і витратить лише третину енергії.</p>	<p>A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítv</p> <p>„Referenciális szabványok: EN/IEC 60350-2”</p> <p>A főzési idő letele előtt 10 perccel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-használat optimalizálása érdekében; a kerámia főzőlapok viszont a főzési idő letele előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha kicsi, értékes energia lesz kárba és a főzésre használt edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmiszerek megfelelő fedvel lezár edényben készítése, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül készült élelmiszer növeli az energiaszükségletet. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb főzési időt kell készí, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami készler olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyhátráadását megakadályozását.</p>	<p>Spotřeba energie varné plochy vyřečtená na kg</p> <p>„Referenční normy: EN/IEC 60350-2”</p> <p>Optimalizujte zbyřkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem doby vaření, keramické varné plochy vypnete 5 minut před koncem doby vaření. Dno hrnce by mělo pokrýt desku, pokud je dro má, valcna energie se žtří a hrnce se při vaření pokrýjí inkustacemi, které lze těžko odstranit. Pokrmý vařte v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a použijte co nejmeně vody. Vaření bez poklicky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánvice. Pokud vařte pokrmý s deší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnc, který je dvakrát rychlejší a umožní uspořít třetinu energie.</p>	<p>Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg</p> <p>„Prisluřné normy: EN/IEC 60350-2”</p> <p>Optimalizujte využitie zvyškového tepla platne tak, že ju vypnete 10 minút pred časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, napríklad, vypnite 5 minút pred časom ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať platinu. Pokiaľ je dro má, valcna energia sa žtří a na hrncoch sa pri varení priškrávajú zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstrániť. Jedlá vařte v hrncoch prikrývkami pokrývkami a použite čo najmenej vody. Varenie bez pokrývky značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a pánvice. Pri varení jedla s ťhou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.</p>	<p>Consum de energie al plitei calculat per kg</p> <p>„Norme de referință: EN/IEC 60350-2”</p> <p>Optimizati căldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. opriți, în schimb, plitele din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placă, dacă este mică, energia prețioasă se va pierde și oalele în curs de fierbere vor prezenta instabilități dificil de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți cât mai puțină apă cu putină. Gătiți fără capac și vați considerabil consumul de energie. Folosiți oale și plăci plate. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.</p>	<p>Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram</p> <p>„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”</p> <p>Zoptymalizuj ciepło resztkowe płyty, wyłączając ją na 10 minut przed końcem czasu gotowania, natomiast ceramiczne płyty grzewcze należy wyłączyć na 5 minut przed końcem czasu gotowania. Podstawa garnka powinna być całkowicie ciepła, jeśli jest mała, cenna energia zostanie stracona oraz gotowanie w zamkniętych naczyniach z dopasowanymi pokrywami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyniu bez pokrywy znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garnki oraz patelnie z płaskim dnem. W przypadku przyrządzania potraw z długim czasem gotowania zalecamy zastosowanie szybkowaru, który jest dwa razy szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.</p>

	HR	SL	GR	TR	BG	SR	AR
PI	Informacije o proizvodu u skladu s Uredbom (EU) br. 66/2014	Informacije o izdelku v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014	Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αρ. 66/2014	66/2014 (AB) yönetmeligne uygun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014	Информације о производу према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً للاتحاد الأوروبي رقم 2014/66
S	Simbol	Simbol	Σύμβολο	Sembol	Символ	Симбол	رمز
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Değer	Стоимость	Вредност	القيمة
U	Jednica	Enota	Μονάδα	Birim	Единица	Јединица	الوحدة
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanımlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرف النموذج
T	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίων	Оcak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	نوعية سطح الطبخ
NZ	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Оcak sayisi	Брой зони за готвене	Број грејних зона	عدد مناطق الطهي
NA	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayisi	Брой области за готвене	Број грејних површина	عدد مناطق نطق الطهي
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isitma teknolojisi	Технологија на нагривање	Технологија грејања	تقنية التسخين
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	Poraba energije kuhalne plošče, izračunana na kg	Κατανάλωση ενέργειας της σondaς εστίων υπολογισμένη ανά kg	Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi	Енергопотребление на котлона, изчислено на кг	Потрошња електричне енергије штедњакa рачуната по кг	استهلاك الطاقة لسطح الطهي تحسب لكل كيلو غرام
	"Referentni standardi: EN/IEC 60350-2"	"Referenčni standardi: EN/IEC 60350-2"	"Πρότυπα αναφοράς: EN/IEC 60350-2"	"Referans standartlar: EN/IEC 60350-2"	"Нормативни документи за справка: EN/IEC 60350-2"	"Нормативи: EN/IEC 60350-2"	"المرجعية المعايير": EN/IEC 60350-2
	<p>Optimizirajte toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasile 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramičke ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca moralo bi pokriti posude, tako mala, izgubile bi sa dragocijna energija, a tenci bi zapornji pa bi se teško očistili. Hranu kuhajte u zatvorenim loncima s odgovarajućim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode.</p> <p>Kuhanje bez poklova znatno povećava potrošnju energije. Upotrebljavajte ravne lonce i posude. Ako kuhate hranu koju je potrebno dugo kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres- lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu trećine energije.</p>	<p>Optimizirajte odvedeno toploto plošče, tako da plošče ugasite 10 minut pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhalne plošče pa ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocina energija pri mahni posodi (na veliki ploščo) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko očistiti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustreznimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploške posode in poneve. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj boste tako porabili dvakrat manj časa in prihranili tretjino energije.</p>	<p>Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της σondaς εστίων,της την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Σβήστε, απενεργοποιήστε της κουζίνας επιφάνεια 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σondaς, θα πρέπει να καλύπτει την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολύτιμης ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σπέρματα που εστιάστηκαν θα εμπεδωνθούν υπολείμματα που εφάρμοσαν το δακτύλο.</p> <p>Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε σondaς κλεισμένα με κατάλληλα καπάκια και χρησιμοποιήστε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι θα οξύνει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιήστε κατασκευές και πιάτνια με επιπλέον πόδι. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστάται η χρήση μιας χύτρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και σπάρει την εξοικονόμηση του ενός τριτου της ενέργειας.</p>	<p>Plakam artik isissidan en iy şekilde ısıtılacak işi dokme demir ocakları pişirme süresinin dolmasından 10 dakika önce, seramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılabilir.</p> <p>Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçükse, değeri enerji yitilecektir ve kapta bulunan tencere/deri çikimları zor olan bir kaplama olacaktır.</p> <p>Yemekleri kapakları kapalı tencere veya tavalarla uzun süre kapakları pişirin ve mümkün olduğunca suzu kullanın. Kapaksız pişirme, enerji tüketimini büyük ölçüde artırarak. Düz tencere ve tavı kullanın. Uzun pişme sürelerine sahip yemekler pişiriyorsanız, ki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanız öneririz.</p>	<p>Използвайте максимално оставатната топлина на котлоните, като изключавате изкуените котлони 10 минути, а стъклокерамичне – 5 минути, преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелезе, загрялото се повиснава трудно от котлона. Гответе в покрпена тенджерка или тиган с добре прилягащ капак и използвайте колкото се може по-малко вода.</p> <p>Готвенето в съд без капак увеличава значително потреблението на енергия. Използвайте тендери и тигани с идеално плоска дъно. Ако продуктите изискват продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съхраните наполовина времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.</p>	<p>Максимално искористите заostалу toplotu pripreme iskuzujavajemcih gvozdene ringle 10 minuta prije kraja kuhanja ili staklokeramične ploče 5 minuta prije kraja kuhanja. Dno šerpe ili tiganja treba da pokriva čatu grejnu ploču. Ako je dno manje gubimo se dragocena energija, a tencnost koja ispliva na šerpi ostavljane skroene naslage koje se ponekad teško uklanjaju. Kuvajte u šerpama i tiganima sa poklopcima koji dobro nalegu i koristite što manje vode. Kuvanje bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Koristite samo šerpe i tiganje ravne dna. U slučaju dugotrajnog kuvanja vredni koristite ekspres- lonac koji kuva duplo brže i štedi trećinu energije.</p>	<p>قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إطفائها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي، قم بإطفائ تسخين موقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الأواني سطح الموقد، عندما تكون القاعدة المتساقطة، فإن كمية كبيرة من الوقود سيبضيع هدرا وسوف تسخن الأواني بشدة. كوايت في شراطين و تيجانين مع كوكلوطين التي تغطي جيدا و استخدم الماء الذي هو أقل. كوايت بدون كوكلوطين انما تزيد استهلاك الطاقة. استخدم فقط الشراطين و تيجانين المسطحة. إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطهي، نوصي باستخدام طنجرة الضغط، والتي هي مرتين أو ثلاث الموقد.</p>

Manuale d'uso - Efficienza Energetica / User Manual - Energy Efficiency / Manuel de l'utilisateur - L'efficacité énergétique / Handbuch - Energieeffizienz / Handboek - Energie-efficiëntie Manual - Eficiencia Energética / Manual - Eficiência Energética / Manuell - Energieeffektivitet / Manuell - Energieeffektivitet / Manuaalinen - Energy Efficiency / Manual – Energieeffektivitet Руководство - Энергоэффективность / Käsiiraamat - Energiatõhususe / Rokasgrāmata - Energieeffektivitātes

PF			IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV																																											
S	FABER		PF	Informazioni sulla scheda del prodotto secondo 65/2014	Product fiche information, according to second 65/2014	Informations sur la fiche du produit selon 65/2014	Informationen über das Produkt-Datenblatt gemäß 65/2014	Informatie over het productblad volgens 65/2014	Información sobre la ficha del producto conforme a 65/2014	Informações na ficha do produto de acordo com a norma 65/2014	Uppgifter i produktinformationsblad enligt 65/2014	Opplysninger på produktkortet iht. 65/2014	Tietoa tuoteleistoista asetuksen (EU) 65/2014 mukaisesti	Oplysninger i databladet vedrørende produktet i henhold til 65/2014	Информация в карточке в соответствии с 65/2014	Toote etiket teave vastavalt 65/2014	Informācija markējuma saskaņā ar 65/2014																																										
M	340.0708.968		S	Nome del fornitore	Supplier's name	Nom du fournisseur	Name des Zulieferers	Naam van de leverancier	Nombre del proveedor	Nome do fornecedor	Leverantörens namn	Navnet til leverandøren	Tavarantoimittajan nimi	Leverandørens navn	Имя поставщика	Tarnija nimi	Piegādātāja nosaukums																																										
	P2584		M	Identificativo del modello	Model identification	Identification du modèle	Ident-Daten des Modells	Identificatienummer van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo	Modellbeteckning	Modellbeteckning	Tavarantoimittajan mallitunniste	Modellidentifikation	Идентификация модели	Modeli identifitseerimine	Modela identifikācija																																										
AEchood	38,5	kWh/a	AEchood	Consumo energetico annuale	Annual Efficiency Consumption	Consommation d'énergie annuelle	Jährlicher Energieverbrauch	Jaarlijks energieverbruik	Consumo de energía anual	Consumo anual de energia	Årlig energiförbrukning	Årlig energiförbruk	Vuotuinen energienkulutus	Årligt energiförbruk	Годовое потребление электроэнергии	Aastane energiatarve	Gada efektīvais patēriņš																																										
EEC	A+		EEC	Classe di efficienza energetica	Energy Efficiency Class	Classe d'efficacité énergétique	Energieeffizienzkategorie	Energie-efficiëntieklasse	Clase de eficiencia energética	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklasse	Energieeffektivitetsklasse	Energieeffektivitetsklasse	Energieeffektivitetsklasse	Годовое потребление электроэнергии	Energiatõhususklass	Energoefektivitātes klase																																										
FDEhood	32.0		FDEhood	Efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency	Efficacité fluidodynamique	Strömungseffizienz	Hydrodynamische efficiëntie	Eficiencia fluidodinámica	Eficiência fluidodinâmica	Flödesdynamisk effektivitet	Flödesdynamisk effektivitet	Virtaustyösuunnitelman hyötysuhde	Hydraulisk effektivitet	Гидродинамическая эффективность	Veduküüdünaamika tõhusus	Šķidruma dinamiskā efektivitāte																																										
FDEC	A		FDEC	Classe di efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency Class	Classe d'efficacité fluidodynamique	Strömungseffizienzklasse	Hydrodynamische efficiëntieklasse	Clase de eficiencia fluidodinámica	Classe de eficiência fluidodinâmica	Flödesdynamisk effektivitetsklasse	Klasse for fluidodynamisk effektivitet	Virtaustyösuunnitelman hyötysuhteen luokka	Hydraulisk effektivitetsklasse	Класс гидродинамической эффективности	Veduküüdünaamika tõhususe klass	Šķidruma dinamiskās efektivitātes klase																																										
LEhood	0	lux/Watt	LEhood	Efficienza luminosa	Lighting Efficiency	Efficacité lumineuse	Lichtsaubeite	Verlichtingsefficiëntie	Eficiencia luminosa	Eficiência de iluminação	Belysningseffektivitet	Belysningseffektivitet	Valotetohuus	Belysningseffektivitet	Световая эффективность	Valgustusõhusus	Apgaismuma efektivitāte																																										
LEC	N/A		LEC	Classe di efficienza luminosa	Lighting Efficiency Class	Classe d'efficacité lumineuse	Klasse der Lichtsaubeite	Verlichtingsefficiëntieklasse	Clase de eficiencia luminosa	Classe de eficiência de iluminação	Belysningseffektivitetsklasse	Belysningseffektivitetsklasse	Valotetohuus	Belysningseffektivitetsklasse	Класс световой эффективности	Valgustusõhususe klass	Apgaismuma efektivitātes klase																																										
GFEhood	85,1	%	GFEhood	Efficienza di filtrazione antigraffio	Grease Filtering Efficiency	Efficacité de la filtration anti-graisse	Effizienz der Fettfilter	Verfilteringssefficiëntie	Eficiencia de la filtración de grasa	Eficiência de filtragem de gorduras	Fettfiltreringseffektivitet	Fettfiltreringseffektivitet	Rasvasuodatusksen erotusaste	Fedtfiltreringseffektivitet	Эффективность фильтрации жира	Rasva filtreerimise tõhusus	Tauku filtrēšanas efektivitāte																																										
GFEC	B		GFEC	Classe di efficienza di filtrazione antigraffio	Grease Filtering Efficiency Class	Classe d'efficacité de la filtration anti-graisse	Effizienzkategorie der Fettfilter	Verfilteringssefficiëntieklasse	Clase de eficiencia de filtración de grasas	Classe de eficiência de filtragem de gorduras	Fettfiltreringseffektivitetsklasse	Klasse for fettfiltreringseffektivitet	Rasvasuodatusksen erotustason luokka	Fedtfiltreringseffektivitetsklasse	Класс эффективности фильтрации жира	Rasva filtreerimise tõhususe klass	Tauku filtrēšanas efektivitātes klase																																										
Qmin	210	m3/h	Qmin	Flusso d'aria a velocità minima	Air flow at minimum speed	Flux d'air à la vitesse minimum	Luftstrom bei geringster Gebästeluft	Luchtstroom op minimale snelheid	Flujo de aire a velocidad mínima	Fluxo de ar na regulação de velocidade mínima	Luftflöde vid minimihastighet	Luftflöde vid minimihastighet	Ilmavirta miniminopeudella	Lufstromsværdi ved minimumshastighed	Минимальная скорость воздушного потока	Õhuvool minimumikiirisel	Minimālās gaisa plūsmas ātrums																																										
Qmax	450	m3/h	Qmax	Flusso d'aria a velocità massima	Air flow at maximum speed	Flux d'air à la vitesse maximum	Luftstrom bei höchster Gebästeluft	Luchtstroom op maximale snelheid	Flujo de aire a velocidad máxima	Fluxo de ar na regulação de velocidade máxima	Luftflöde vid maximi-hastighet	Luftflöde vid maximi-hastighet	Ilmavirta maksiminopeudella	Lufstromsværdi ved maksimumshastighed	Максимальная скорость воздушного потока	Õhuvool maksimumikiirisel	Maksimālās gaisa plūsmas ātrums																																										
Qboost	600	m3/h	Qboost	Flusso d'aria a velocità intensiva	Air flow at boost speed	Flux d'air à la vitesse intensive	Luftstrom bei intensiver Geschwindigkeit	Luchtstroom op hoogste intensiteit	Flujo de aire a velocidad intensa	Fluxo de ar de velocidade intensa	Luftflöde vid intensiv hastighet	Luftflöde vid intensiv hastighet	Ilmavirta kiihdytyllä nopeudella	Lufstromsværdi ved intensiv hastighed	Интенсивная скорость воздушного потока	Õhuvool intensiivkiirisel	Palestinās gaisa plūsmas ātrums																																										
Qboost	49	dB	SPEmin	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità minima	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at minimum speed	Emission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse minimum	Emission der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei geringster Gebästeluft	A-gewogen geluidsmissie in de lucht bij minimale gebästelucht	Emissão de potencia ponderada A emitida no ar a velocidade mínima	Potência sonora ponderada A emitida no ar na regulação de velocidade mínima	Luftrubt akustiskt buller för A-viktade ljudeffektstapp vid minimihastighet	Akustisk A-veid lyfdeffektstapp via luft ved laveste hastighet	A-painotettu ääniteho ilmassa miniminopeudella	Luftråben, akustisk, A-vægtet lydeffektmission ved minimumshastighed	Звукоизлучение А при минимальной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutult helivõimsuse emissioon minimikiirisel	Gaia akustiskās A-svērtais skaņas jaudas emisija minimālajā ātrumā																																										
SPEmin	67	dB	SPEmax	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità massima	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at maximum speed	Emission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse maximum	Emission der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei höchster Gebästeluft	A-gewogen geluidsmissie in de lucht bij maximale gebästelucht	Emissão de potencia ponderada A emitida no ar a velocidade máxima	Potência sonora ponderada A emitida no ar na regulação de velocidade máxima	Luftrubt akustiskt buller för A-viktade ljudeffektstapp vid maximi-hastighet	Akustisk A-veid lyfdeffektstapp via luft ved høyeste hastighet	A-painotettu ääniteho ilmassa maksiminopeudella	Luftråben, akustisk, A-vægtet lydeffektmission ved maksimumshastighed	Звукоизлучение А при максимальной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutult helivõimsuse emissioon maksimumikiirisel	Gaia akustiskās A-svērtais skaņas jaudas emisija maksimālajā ātrumā																																										
SPEmax	72	dB	SPEboost	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità intensiva	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at boost speed	Emission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse intensive	Emission der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei intensiver Geschwindigkeit	A-gewogen geluidsmissie in de lucht bij hoogste intensiteit	Emissão de potencia ponderada A emitida no ar com velocidade intensa	Potência sonora ponderada A emitida no ar com velocidade intensa	Luftrubt akustiskt buller för A-viktade ljudeffektstapp vid intensiv hastighet	Akustisk A-veid lyfdeffektstapp via luft ved intensiv hastighet	A-painotettu ääniteho ilmassa kiihdytyllä nopeudella	Luftråben, akustisk, A-vægtet lydeffektmission ved intensiv hastighed	Звукоизлучение А при интенсивной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutult helivõimsuse emissioon intensiivkiirisel	Gaia akustiskās A-svērtais skaņas jaudas emisija paaugstinātājā ātrumā																																										
P0	0,49	Watt	P0	Consumo di corrente in modalità off	Power Consumption in off mode	Consommation de courant en mode off	Stromverbrauch in Off	Stroomverbruik in de stand-by	Consumo de energía en modo de espera	Consumo de energia no modo de espera	Effektforbrukning i tilstand	Effektforbruk i avsluttet tilstand	Energienkulutus tavassa valitussa	Energiforbrug i slukket tilstand (off)	Потребление тока в режиме ожидания (off)	Tõetavate väljalülitatud võimsus (off)	Enerģijas patēriņš gaidiānā																																										
Ps	N/A	Watt	Ps	Consumo di corrente in modalità standby	Power Consumption in standby mode	Consommation de courant en mode stand-by	Stromverbrauch in Standby	Stroomverbruik in de stand-bystand	Consumo de energía en modo standby	Consumo de energia no modo de standby	Effektforbrukning i standby-läge	Effektforbruk i hvilestand	Energienkulutus tavassa valitussa	Energiforbrug i standbytilstand	Потребление тока в режиме ожидания (standby)	Tõetavate ooterežiimis võimsus	Enerģijas patēriņš gaidiānas režīmā																																										
PI	0,8		PI	Informazioni aggiuntive secondo 66/2014	Additional information according to 66/2014	Informations supplémentaires selon 66/2014	Zusätzliche Informationen gemäß 66/2014	Extra informatie volgens 66/2014	Información adicional conforme a 66/2014	Informações adicionais de acordo com a norma 66/2014	Tilläggsuppgifter enligt 66/2014	Ekstraoplysninger iht. 66/2014	Lisätietoja asetuksen (EU) 66/2014 mukaisesti	Yderligere oplysninger i henhold til 66/2014	Дополнительная информация в соответствии с 66/2014	Lisatavete vastavalt 66/2014	Papildus informācija saskaņā ar 66/2014																																										
EEIhood	43,8		EEIhood	Indice di efficienza energetica	Energy Efficiency Index	Indice d'efficacité énergétique	Energieeffizienzindex	Energie-efficiëntieindex	Índice de eficiencia energética	Índice de eficiência energética	Energieeffektivitetsindex	Energieeffektivitetsindex	Energieeffektivitetsindex	Energieeffektivitetsindex	Показатель энергетической эффективности	Energiatõhususe indeks	Enerģijas efektivitātes indekss																																										
Qbep	261,0	m3/h	Qbep	Portata d'aria misurata nel punto di efficienza migliore	Measured Air flow rate at best efficiency point	Débit d'air mesuré à son meilleur point d'efficacité	Luftdurchsatz, am Punkt der besten Effizienz gemessen	Gemetten luchtdaet op het beste-efficiëntiepunt	Caudal de aire medido en el punto de eficiencia mejor	Debitto de ar medido no ponto de maior eficiência	Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt	Mått luftmængde ved punktet for beste virkningsgrad	Mittatu ilmavirta parhaan hyötysuhteen pisteessä	Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt	Расход воздуха, измеренный в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud õhu voolukiirus parima tõhususe pisteessä	Izmērītās gaisa plūsmas ātrums visefektīvākajā punktā																																										
Pbep	582	Pa	Pbep	Pressione dell'aria misurata nel punto di efficienza migliore	Measured air pressure at best efficiency point	Pression de l'air mesurée à son meilleur point d'efficacité	Luftdruck, am Punkt der besten Effizienz gemessen	Gemetten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	Presión de aire medido en el punto de eficiencia mejor	Pressão de ar medido no ponto de maior eficiência	Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt	Mått lufttryck ved punktet for beste virkningsgrad	Mittatu ilmapiirine parhaan hyötysuhteen pisteessä	Målt lufttryk i det optimale driftspunkt	Давление воздуха, измеренное в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud õhurõhk parima tõhususe punktis	Izmērītās gaisa spiediens visefektīvākajā punktā																																										
Qmax	600,0	m3/h	Qmax	Flusso d'aria massimo	maximum air flow	Flux d'air maximum	max. Luftstrom	Maximale luchtstroom	Flujo de aire máximo	Debitto de ar máximo	Maximält luftflöde	Høyeste luftflödenomstrømning	Suuri ilmavirta	Maksimaalinen ilmavirta	Максимальный воздушный поток	Maksimaalne õhuvool	Maksimālās gaisa plūsma																																										
Wbep	132,0	W	Wbep	Alimentazione elettrica misurata nel punto di efficienza migliore	Measured electric power input at best efficiency point	Alimentation électrique mesurée à son meilleur point d'efficacité	Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	Gemetten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	Alimentación eléctrica medida en el punto de eficiencia mejor	Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência	Uppmätt elektrisk ingångseffekt vid effektivitetspunkt	Mått elektrisk ingångseffekt ved punktet for beste virkningsgrad	Mittatu sähköön ototeho parhaan hyötysuhteen pisteessä	Målt elektrisk effekttag i det optimale driftspunkt	Подана электроэнергия, измеренная в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud elektrilise võimsusvõimsus parima tõhususe punktis	Izmērītā elektriskā jaudas reitā visefektīvākajā punktā																																										
WL	0,0	lux	WL	Potenza nominale del sistema di illuminazione	Nominal power of the lighting system	Puissance nominale du système d'éclairage	Nennleistung der Beleuchtung	Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem	Potencia nominal del sistema de iluminación	Potência nominal do sistema de iluminação	Märkeffekt for belysningsystemet	Nominal effekt til belysningsystemet	Valaistusjärjestelmän nimellisteho	Belysningssystemets nominelle effekt	Номинальная мощность осветительной системы	Valgustusüsteemi nimivõimsus	Apgaismuma sistēmas nominālā jauda																																										
Emiddle	0	lux	Emiddle	Illuminazione media del sistema di illuminazione sul piano cottura	Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Éclairage moyen du système sur la plaque de cuisson	Durchschnittliche Ausleuchtung des Kochfelds	Gemiddelde verlichting van het kookoppervlak	Illuminación media del sistema de iluminación en el plano de cocción	Illuminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura	Genomsnittlig belysning över kylan	Gjennomsnittlig lysstyrke til belysningsystemet over karmtryppen	Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoimakkuus keittopinnalla	Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på køgepladen	Средняя освещенность осветительной системы на рабочей панели	Valgustusüsteemi keskmise valgustusvõimsuse pildipidamisel	Vidējais apgaismuma sistēmas apgaismuma gaistošanas virsmas uzstādījumā																																										
Lwa	67	dB	Lwa	Livello di potenza sonora all'impostazione massima	Sound power level at the highest setting	Niveau de puissance sonore à son paramétrage maximum	Schallleistungsstufe bei max. Einstellung	Geluidsvermogensniveau in de hoogste stand	Nivel de potencia sonora en el ajuste máximo	Nível de potência sonora na configuração máxima	Ljudeffektivitvid vid maximiinställning	Lydeffektivitet ved høyeste innstilling	Ääniteho suurmalla asetuksella	Lydeffektivitet ved maksimumsindstilling	Уровень звукоизлучения при максимальной настройке	Helivõimsuse tase kõrgemal seadistusel	Skaņas jaudas līmenis pie maksimālās uzstādījuma																																										
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS			CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE			RATSCHLÄGE ZUR ENERGIEERSPARUNG			TIPS VOOR ENERGIEBESPARING			CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA			RÅD FÖR ENERGIBESPARING			RÅD FOR ENERGIBESPARING			ENERGIANSÄKSTÖN UVOJA			TIPS TIL ENERGIBESPARELSE			REKOMENDACIJE PO EKONOMIJI			ENERGIASÄÄSTÖN AUNEDET			PADOMI ENERGIJAS TAUPAMINAI																							
1) Quando si inizia a cucinare, azionare la cappa a velocità minima per controllare l'umidità ed eliminare gli odori di cucina. 2) Usare la velocità intensiva solo quando strettamente necessario. 3) Aumentare la velocità della cappa solo quando richiesto dalla quantità di vapore. 4) Mantenere pulito il filtro o puliti i filtri della cappa per ottimizzare l'efficienza antigraffio e antiodori.			1) When you start cooking, switch on the range hood at minimum speed, to control moisture and remove cooking odor. 2) Use boost speed only when it is strictly necessary. 3) Increase the range hood speed only when the amount of vapor makes it necessary. 4) Keep range hood filter (s) clean to optimize grease and odor efficiency.			1) Lorsque vous commencez à cuisiner, actionnez la hotte à la vitesse minimum pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisine. 2) Utilisez la vitesse intensive lorsque cela est strictement nécessaire. 3) Augmentez la vitesse de la hotte seulement lorsque la quantité de vapeur le nécessite. 4) Veillez à ce que le ou les filtres de la hotte soient toujours propres, afin d'optimiser l'efficacité anti-graisse et anti-odours.			1) Zu Beginn des Kochvorgangs die Haube bei niedrigster Geschwindigkeit aktivieren, damit die Feuchtigkeit abgeaugt und Gerüche entfernt werden. 2) Die Geschwindigkeit erhöhen nur dann benutzten, wenn sich viel Dampf entwickelt. 3) Die Geschwindigkeit der Haube nur bei vermehrter Dampfbildung erhöhen. 4) Den oder die Filter der Haube sauber halten, damit die Fett- und Geruchsfiltration optimiert wird.			1) Het begin van het koken de afzuigkap op de laagste snelheid in werker en met koken controleer de vochtigheidsgraad te regelen en kookluchtjes te verwijderen. 2) Gebruik de hoogste snelheid alleen wanneer u strikt noodzakelijk is. 3) Verhoog de snelheid van de afzuigkap alleen wanneer er teveel damp ontstaat. 4) Houd het filter de filters van de afzuigkap schoon om de ventilatie-efficiëntie te optimaliseren.			1) Cuando se comienza a cocinar, accionar la campana a la velocidad mínima para controlar la humedad y eliminar los olores de cocina. 2) Utilizar la velocidad intensiva solo cuando sea estrictamente necesario. 3) Aumentar la velocidad de la campana solo cuando la cantidad de vapor lo requiera. 4) Mantener limpio el filtro o los filtros de la campana para optimizar la eficiencia antigra y antiores.			1) Quando se começa a cozinhar, ligue o exaustor à velocidade mínima para controlar a humidade e eliminar os cheiros da cozinha. 2) Utilize a velocidade intensa apenas quando estritamente necessário. 3) Aumentar a velocidade do exaustor apenas quando a quantidade de vapor exigir. 4) Manter limpo o filtro ou os filtros da câmara para otimizar a eficiência de retenção de gorduras e de cheiros.			1) Start kjøkkenventil på laveste hastighet når du starter matlagingen for å kontrollere fuktigheten og fjerne matens lukt. 2) Bruk kun intensiv hastighet når det er helt nødvendig. 3) Øk kun kjøkkenventilens hastighet ved stort damptrykk. 4) Hold kjøkkenventilens filter rent for en effektiv fjerning av fett og matos.			1) Käynnistä liestulatuimen miniminopeudella ruuanlaittoa aloittaessasi kosteuden valvomiseksi ja hajun poistamiseksi keittösä. 2) Käytä suurta nopeutta vain kun se on välttämätöntä. 3) Lisää liestulatuimen nopeutta vain kun höyryn määrä on suuri. 4) Pidä liestulatuimen suodatin tai suodattimet puhtaina rasvan ja hajun poistamiseksi.			1) Tænd enheden ved minimumshastighed, når du starter tilberedningen for at kontrollere fugtigheden og fjerne madens lugt. 2) Brug kun intensiv hastighed, når det er helt nødvendigt. 3) Forøg kun enhedens hastighed, når der er meget damptryk. 4) Hold enhedens filter rent for at optimere deres funktion.			1) Tādu iedarbības līmeni izvēlies, sākot gatavot ēdiena gatavošanu, lai kontrolētu mitrumu un aizvērtu ēdiena gatavošanas odu. 2) Izmanto intensīvu ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 3) Paaugstināt ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams, ja ir daudz tvaika. 4) Uzturēt filtru(-us) tīru(-us), lai optimizētu tauku un odu neitralizācijas efektivitāti.			1) Ennen aloitusta valmistaasteen miniminopeudella liitteenä alottaessasi kosteuden valvomiseksi ja hajun poistamiseksi keittösä. 2) Käytä suurta nopeutta vain kun se on välttämätöntä. 3) Lisää liestulatuimen nopeutta vain kun höyryn määrä on suuri. 4) Pidä liestulatuimen suodatin tai suodattimet puhtaina rasvan ja hajun poistamiseksi.			1) Tænd enheden ved minimumshastighed, når du begynder tilberedningen. Således kan du kontrollere fugtigheden og fjerne madens lugt. 2) Anvend kun intensiv hastighed, når det er helt nødvendigt. 3) Forøg kun enhedens hastighed, når der er meget damptryk. 4) Hold enhedens filter rent for at optimere deres funktion.			1) Tādu iedarbības līmeni izvēlies, sākot gatavot ēdiena gatavošanu, lai kontrolētu mitrumu un aizvērtu ēdiena gatavošanas odu. 2) Izmanto intensīvu ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 3) Paaugstināt ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams, ja ir daudz tvaika. 4) Uzturēt filtru(-us) tīru(-us), lai optimizētu tauku un odu neitralizācijas efektivitāti.			1) Ennen aloitusta valmistaasteen miniminopeudella liitteenä alottaessasi kosteuden valvomiseksi ja hajun poistamiseksi keittösä. 2) Käytä suurta nopeutta vain kun se on välttämätöntä. 3) Lisää liestulatuimen nopeutta vain kun höyryn määrä on suuri. 4) Pidä liestulatuimen suodatin tai suodattimet puhtaina rasvan ja hajun poistamiseksi.			1) Tænd enheden ved minimumshastighed, når du begynder tilberedningen. Således kan du kontrollere fugtigheden og fjerne madens lugt. 2) Anvend kun intensiv hastighed, når det er helt nødvendigt. 3) Forøg kun enhedens hastighed, når der er meget damptryk. 4) Hold enhedens filter rent for at optimere deres funktion.			1) Tādu iedarbības līmeni izvēlies, sākot gatavot ēdiena gatavošanu, lai kontrolētu mitrumu un aizvērtu ēdiena gatavošanas odu. 2) Izmanto intensīvu ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 3) Paaugstināt ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams, ja ir daudz tvaika. 4) Uzturēt filtru(-us) tīru(-us), lai optimizētu tauku un odu neitralizācijas efektivitāti.			1) Ennen aloitusta valmistaasteen miniminopeudella liitteenä alottaessasi kosteuden valvomiseksi ja hajun poistamiseksi keittösä. 2) Käytä suurta nopeutta vain kun se on välttämätöntä. 3) Lisää liestulatuimen nopeutta vain kun höyryn määrä on suuri. 4) Pidä liestulatuimen suodatin tai suodattimet puhtaina rasvan ja hajun poistamiseksi.			1) Tænd enheden ved minimumshastighed, når du begynder tilberedningen. Således kan du kontrollere fugtigheden og fjerne madens lugt. 2) Anvend kun intensiv hastighed, når det er helt nødvendigt. 3) Forøg kun enhedens hastighed, når der er meget damptryk. 4) Hold enhedens filter rent for at optimere deres funktion.			1) Tādu iedarbības līmeni izvēlies, sākot gatavot ēdiena gatavošanu, lai kontrolētu mitrumu un aizvērtu ēdiena gatavošanas odu. 2) Izmanto intensīvu ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 3) Paaugstināt ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams, ja ir daudz tvaika. 4) Uzturēt filtru(-us) tīru(-us		

Посібник користувача - Енергоефективність / Vadovas - Energijos vartojimo efektyvumo / Manwal għall-Utent - Effiċjenza fl-Enerġija / Kézi - Energiahatékonyság / Příručka - Energetická účinnost
Příručka - Energetická účinnost / Manual - Eficientă Energetică / Ręczny - Efektywność energetyczna / Priručnik - Energetska efikasnost / Navodilo - Energetska učinkovitost
Εγχειρίδιο - Ενεργειακή Αποδοτικότητα / Manuel - Energi Verimliliği / Наръчник - Енергийна ефективност / Упутство - Енергетска ефикасност / Lámhleabhar Úsáideoir - Éifeachtúlacht Fuinnimh

[illegible]