

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															
		Informazioni sulla scheda del prodotto secondo 65/2014	Product fiche information, according to 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 produktinformationsskikt 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 изделия в соответствии с 65/2014	Toote etiket teave vastavalt 65/2014	Informācija markējuma saskaņā ar 65/2014	
M	340.0731.889 P2716	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	Tarjija nimi	Piegādātāja nosaukums
		M	Identificativo del modello	Model identification	Identification du modèle	Ident-Daten des Modells	Identificatienummer van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo	Modellbeteckning	Modellbetegnelse	Tavarantomittajan mallinimuste	Modellidentifikation	Идентификация модели	Modeli identifitseerimine	Modela identifikācija
AEchood	31,0	kWh/a	Consumo energetico annuale	Annual Efficiency Consumption	Consommation d'énergie annuelle	Jährlicher Energieverbrauch	Jaarlijks energieverbruik	Consumo de energia anual	Consumo anual de energia	Årlig energiförbrukning	Årlig energiforbruk	Vuotuinen energiankulutus	Årligt energiforbrug	Годовое потребление электроэнергии	Aastane energiatarve	Gada efektīvais patēriņš
EEC	A+		Classe di efficienza energetica	Energy Efficiency Class	Classe d'efficacité énergétique	Energieeffizienzkategorie	Energie-efficiëntieklasse	Clase de eficiencia energética	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklasse	Energieeffektivitetsklasse	Energiatohetussuokka	Energieeffektivitetsklasse	Класс энергетической эффективности	Energiatõhususe klass	Energoefektivitātes klase
FDEhood	34.4		Efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency	Efficacité fluiddynamique	Strömungseffizienz	Hydrodynamische efficiëntie	Eficiencia fluiddinámica	Eficiência dinâmica dos fluidos	Flödesdynamisk effektivitet	Fluiddynamisk effektivitet	Virtausdynaaminen hyötysuhde	Hydraulisk effektivitet	Гидродинамическая эффективность	Vedeliiklõunaamika tõhusus	Sõjrduma dinamiska efektiivitate
FDEC	A		Classe di efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency Class	Classe d'efficacité fluiddynamique	Strömungseffizienzklasse	Hydrodynamische efficiëntieklasse	Clase de eficiencia fluiddinámica	Classe de eficiência dinâmica dos fluidos	Flödesdynamisk effektivitetsklass	Klasse for fluiddynamisk effektivitet	Virtausdynaaminen hyötysuhteen luokka	Hydraulisk effektivitetsklasse	Класс гидродинамической эффективности	Vedeliiklõunaamika tõhususe klass	Sõjrduma dinamiska efektiivitates klase
FDEhood	34.4		Efficienza luminosa	Lighting Efficiency	Efficacité lumineuse	Lichtausbeute	Verlichtings efficiëntie	Eficiencia luminosa	Eficiência de iluminação	Belysnings effektivitet	Belysnings effektivitet	Valotehokkuus	Belysnings effektivitet	Световая эффективность	Valgustus tõhusus	Apagaismuma efektiivitate
LEhood	0	lux/Watt	Classe di efficienza luminosa	Lighting Efficiency Class	Classe d'efficacité lumineuse	Klasse der Lichtausbeute	Verlichtings efficiëntieklasse	Clase de eficiencia luminosa	Classe de eficiência de iluminação	Belysnings effektivitetsklasse	Belysnings effektivitetsklasse	Ravastuodakutsu luokka	Belysnings effektivitetsklasse	Класс световой эффективности	Valgustus tõhususe klass	Apagaismuma efektiivitates klase
LEC	N/A		Efficienza di filtrazione antigrasso	Grease Filtering Efficiency	Efficacité de la filtration anti-graisse	Effizienz der Fettfilter	Vetfilterings efficiëntie	Eficiencia de la filtración de grasas	Eficiência de filtragem de gorduras	Fettfilterings effektivitet	Fettfilterings effektivitet	Rasvasuodatusen erottavuus	Fedtfiltrerings effektivitet	Эффективность фильтрации жира	Rasva filtreerimise tõhusus	Taiku filtreerimise efektiivitate
GFEC	75,1	%	Classe di efficienza di filtrazione antigrasso	Grease Filtering Efficiency Class	Classe d'efficacité de la filtration anti-graisse	Effizienzklasse der Fettfilter	Vetfilterings efficiëntieklasse	Clase de eficiencia de filtración de grasas	Classe de eficiência de filtragem de gorduras	Fettfilterings effektivitetsklass	Klasse for fettfilterings effektivitet	Rasvasuodatusen erottavuuden luokka	Fedtfiltrerings effektivitetsklasse	Класс эффективности фильтрации жира	Rasva filtreerimise tõhususe klass	Taiku filtreerimise efektiivitates klase
Qmin	200	m3/h	Flusso d'aria a velocità minima	Air flow at minimum speed	Flux d'air à la vitesse minimum	Luftstrom bei geringster Gebläsestufe	Luchtstroom op minimale snelheid	Flujo de aire a velocidad mínima	Fluxo de ar na regulação de velocidade mínima	Luftflöde ved minimumshastighet	Luftgenomstrømning ved laveste hastighet	Ilmavirta miniminopeudella	Luftstrømsværdi ved minimumshastighed	Минимальная скорость воздушного потока	Õhuvool minimumikiirisel	Minimālais gaisa plūsmas ātrums
Qmax	390	m3/h	Flusso d'aria a velocità massima	Air flow at maximum speed	Flux d'air à la vitesse maximum	Luftstrom bei höchster Gebläsestufe	Luchtstroom op maximale snelheid	Flujo de aire a velocidad máxima	Fluxo de ar na regulação de velocidade máxima	Luftflöde ved maximumshastighet	Luftgenomstrømning ved højest hastighet	Ilmavirta maksiminopeudella	Luftstrømsværdi ved maksimumshastighed	Максимальная скорость воздушного потока	Õhuvool maksimumikiirisel	Maksimālais gaisa plūsmas ātrums
Qboost	680	m3/h	Flusso d'aria a velocità intensiva	Air flow at boost speed	Flux d'air à la vitesse intensive	Luftstrom bei höchster Intensivgeschwindigkeit	Luchtstroom op hoogste intensiteitsnivea	Flujo de aire a velocidad intensiva	Fluxo de ar de velocidade intensa	Luftflöde ved intensiv hastighet	Luftgenomstrømning ved intens hastighet	Ilmavirta kiihdytyllä nopeudella	Luftstrømsværdi ved intensiv hastighed	Интенсивная скорость воздушного потока	Õhuvool intensiivkiirisel	Paleināais gaisa plūsmas ātrums
Qboost	680	m3/h	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 Gebläsestufe	A-gewogen geluidsintensiteit in de lucht bij minimale snelheid	Emisión de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad mínima	Potência sonora ponderada A emitida no ar na regulação de velocidade mínima	Luftburt akustiskt buller för A-viktade lyudeffektutsläpp vid minimumshastighet	Akustisk A-veid lyudeffektutsläpp via luft ved laveste hastighet	A-painotettu ääniteho ilmassa miniminopeudella	Luftbåren, akustisk, A-vægtet lydeffektmission ved minimumshastighed	Звукоизлучение А при минимальной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutud helivõimsuse emissioon minimumikiirisel	Gaisa akustiskās A-svērtais skaņas jaudas emisija minimālajā ātrumā
SPEmin	43	dBa	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 Gebläsestufe	A-gewogen geluidsintensiteit in de lucht bij maximale snelheid	Emisión de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad máxima	Potência sonora ponderada A emitida no ar na regulação de velocidade máxima	Luftburt akustiskt buller för A-viktade lyudeffektutsläpp vid maximumshastighet	Akustisk A-veid lyudeffektutsläpp via luft ved høyeste hastighet	A-painotettu ääniteho ilmassa maksiminopeudella	Luftbåren, akustisk, A-vægtet lydeffektmission ved maksimumshastighed	Звукоизлучение А при максимальной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutud helivõimsuse emissioon maksimumikiirisel	Gaisa akustiskās A-svērtais skaņas jaudas emisija maksimālajā ātrumā
SPEmax	59	dBa	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 Intensivgeschwindigkeit	A-gewogen geluidsintensiteit in de lucht bij hoogste intensiva	Emisión de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad intensa	Potência sonora ponderada A emitida no ar com velocidade intensa	Luftburt akustiskt buller för A-viktade lyudeffektutsläpp vid intensiv hastighet	Akustisk A-veid lyudeffektutsläpp via luft ved intensiv hastighet	A-painotettu ääniteho ilmassa kiihdytyllä nopeudella	Luftbåren, akustisk, A-vægtet lydeffektmission ved intensiv hastighed	Звукоизлучение А при интенсивной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutud helivõimsuse emissioon intensiivkiirisel	Gaisa akustiskās A-svērtais skaņas jaudas emisija paaugstinātājā ātrumā
P0	0,48	Watt	Consumo di corrente in modalità off	Power Consumption in off mode	Consommation de courant en mode off	Stromverbrauch in Off-Modus	Stroomverbruik in de stand-bystand	Consumo de energía en modo off	Consumo de energia no modo de desativação	Effektförbrukning i läsläge	Effektforbruk i avslått tilstand	Energiankulutus tavassa tilassa	Energiforbrug i slukket tilstand	Потребление тока в режиме выключения (off)	Tõiteteave väljalülitatud olekus	Energias patēriņš izslēgtā režīmā
Ps	N/A	Watt	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 espera	Effektförbrukning i standby-läge	Effektforbruk i hvilestand	Energiankulutus tavassa valmiustila	Energiforbrug i standbytilstand	Потребление тока в режиме ожидания (standby)	Tõiteteave ooterežiimis olekus	Energias patēriņš gaidīšanas režīmā
PI	0,8		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	Tillägssuppgifter 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	Lisateave vastavalt 66/2014	Papildus informācija saskaņā ar 66/2014
EEIhood	42,1		Coefficiente di incremento del tempo	Time increase factor	Coefficient d'augmentation dans le temps	Koeffizient des Zeitrekrements	Tijdstoenamecoëfficiënt	Coeficiente de incremento del tiempo	Fator de aumento de tempo	Tidsøkingsfaktor	Tidsøkefaktor	Ajan korotuskerron	Tidsførelsesfaktor	Коэффициент повышения времени	Aja suurendustegur	Laika palielināšands faktors
Pbep	430	Pa	Indice di efficienza energetica	Energy Efficiency Index	Indice d'efficacité énergétique	Energieeffizienzindex	Energie-efficiëntie-index	Índice de eficiencia energética	Índice de eficiência energética	Energieeffektivitetsindex	Energieeffektivitetsindex	Energiatõhususe indeks	Energieeffektivitetsindex	Показатель энергетической эффективности	Energiatõhususe indeks	Energijas efektīvitātes indekss
Qbep	680,0	m3/h	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	Gemeten luchtdoelbet op het beste-efficiëntiepunt	Caudal de aire medido en el punto de eficiencia mejor	Debitó de ar medido no ponto de maior eficiência	Uppmätt luftflödesvärde vid bästa verkningspunkt	Mått luftmengde ved punktet for beste virkningsgrad	Mittattu ilmavirta parhaan hyötysuhteen pisteessä	Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt	Расход воздуха, измеренный в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud õhu voolukiirus parima tõhususe punktis	Izmērītās gaisa plūsmas ātrums visefektīvākajā punktā
Wbep	106,0	W	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	Gemeten 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 verkningspunkt	Mått lufttryck ved punktet for beste virkningsgrad	Mittattu ilmavirta 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
WL	0,0	W	flusso d'aria massimo	maximum air flow	Flux d'air maximum	max. Luftstrom	Maximale luchtstroom	Flujo de aire máximo	Debitó de ar máximo	Maksimalt luftflöde	Høyeste luftgenomstrømning	Suuri ilmavirta	Maksimaal luftstrom	Максимальный воздушный поток	Maksimaalne õhuvool	Maksimālais gaisa plūsmas
Wbep	59	dBa	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 Bspunkt	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 tryck vid bästa verkningspunkt	Mått elektrisk tryck ved punktet for beste virkningsgrad	Mittattu sähköön ototoite parhaan hyötysuhteen pisteessä	Målt elektrisk effekttag i det optimale driftspunkt	Подана электроэнергия, измеренная в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud elektrilise võimsuse arv parima tõhususe punktis	Izmērītā elektriskā jaudas līmeņa visefektīvākajā punktā
WL	0		Potenza nominale del sistema di illuminazione	Nominal power of the lighting system	Puissance nominale du système d'éclairage	Nennleistung der Beleuchtung	Nominiaal vermogen van het verlichtingssysteem	Potencia nominal del sistema de iluminación	Potência nominal do sistema de iluminação	Markereffekt for belysningsystemet	Nominel effekt til belysningsystemet	Valaistusjärjestelmän nimellisteho	Belysningssystemets nominelle effekt	Номинальная мощность осветительной системы	Valgustusüsteemi nimivõimsus	Apagaismuma sistēmas nominālā jauda
Emiddle	59		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 køgefalten	Средняя освещенность осветительной системы на рабочей панели	Valgustusüsteemi keskmine valgustusjõu keetepinnal	Vidējais apagaismuma sistēmas vidējais apagaismums uz gatavošanas virsmas
Lwa	59		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	Schallingsniveaui bij de hoogste stand	Nivel de potencia sonora con el ajuste máximo	Nível de potência sonora com a regulação de velocidade máxima	Ljudeffektivnivå ved maksimumstillning	Lydeffektivitet ved høyeste innstilling	Ääniteho suurmalla asetuksella	Lydeffektivniveau ved maksimumsindstilling	Уровень звукоизлучения при максимальной настройке	Helivõimsuse tase kõrgimal seadistusel	Skaņas jaudas līmenis visefektīvākajā uzstādījumā
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS	ENERGY SAVING TIPS	CONSEILS POUR L'ECONOMIE ENERGETIQUE	RATSCHLÄGE ZUR ENERGIEEINSPARUNG	TIPS VOOR ENERGIEBESPARING	CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGIA	CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA	RÄD FÖR ENERGIBESPARING	RÅD FÖR ENERGIBESPARING	REKOMENDACIJE PO EKONOMIJU	REKOMENDACIJE PO EKONOMIJU	REKOMENDACIJE PO EKONOMIJU	REKOMENDACIJE PO EKONOMIJU	PADOMI ENERGIJAS TAUPĪŠANAI
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 di quanto richiesto dalla quantità di vapore. 4) Mantenere pulito il filtro o i filtri della cappa per ottimizzare l'efficienza antigrasso 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 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, activez la hotte à la vitesse minimum pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisson. 2) Utilisez la vitesse intensive lorsque cela est strictement nécessaire. 3) Augmentez la vitesse de la hotte seulement lorsque la quantité de vapeur rend nécessaire. 4) Veillez à ce que le ou les filtres de la hotte soient toujours propres, afin d'optimiser l'efficacité anti-graisse et anti-odeurs.	1) Zu Beginn des Kochvorgangs die Haube bei niedrigster Geschwindigkeit aktivieren, damit die Feuchtigkeit abgeaugt und Gerüche beseitigt werden. 2) Erhöhen Sie die Geschwindigkeit der Haube nur bei höchster Notwendigkeit. 3) Erhöhen Sie die Geschwindigkeit der Haube nur bei vermehrter Dampfbildung. 4) Halten Sie die Filter der Haube sauber, damit die Fett- und Geruchstrichter optimiert werden.	1) Start kookactiviteit op de laagste snelheid in warmer u met kokken moisture en controleren de vochtgehaltesgraad te regelen en kookluchtjes verwijderen. 2) Gebruik de hoogste snelheid alleen wanneer u het noodzakelijk is. 3) Verhoog de snelheid van de afzuigkap alleen wanneer de hoeveelheid damp dit vereist. 4) Houd het filterde filters van de afzuigkap schoon om de ventilatie- en geurfilter efficiëntie te optimaliseren.	1) Comenzar a cocinar, accionar la campana a la velocidad mínima para controlar la humedad y eliminar los olores de cocina. 2) Utilizar la velocidad intensa 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 antigrasa y antiolores.	1) Iniciar kokeilustunne minimaalpeudella, jotta kokeilustunne alkuun saadaan hallittua kosteuden vähentämiseksi ja hajun poistamiseksi. 2) Käytää suurta nopeutta vain jos se on välttämätöntä. 3) Lisää liestäuleutimen nopeutta vain kun höyryn määrä sitä vaatii. 4) Pidää liestäuleutimen suodatin tai suodatimet puhtaina rasvan ja hajun poistamiseksi.	1) Start kookkøketten på laveste hastighet når du starter matlagningen for å kontrollere fuktigheten og fjerne matlukt. 2) Bruk kun intensiv hastighet når det er helt nødvendig. 3) Øk kun kjøkkens hastighet endast når det er absolutt nødvendig. 4) Hold kjøkkens filtere rene for å optimalisere fett og luktfilteres effektivitet.	1) Start kookkøketten på laveste hastighet når du starter matlagningen for å kontrollere fuktigheten og fjerne matlukt. 2) Bruk kun intensiv hastighet når det er helt nødvendig. 3) Øk kun kjøkkens hastighet endast når det er absolutt nødvendig. 4) Hold kjøkkens filtere rene for å optimalisere fett og luktfilteres effektivitet.	1) Tendi enmhitien ved minimumshastighet, når du begynner med matlagingen. Således kan du kontrollere fuktigheten og fjerne matlukt. 2) Anvend kun intensiv hastighet, når det er helt nødvendig. 3) Forøg kun matlagingens hastighet, når der er behov for det. 4) Hold embæthetens filtere rene for å optimere deres funktion.	1) Tendi enmhitien ved minimumshastighet, når du begynner med matlagingen. Således kan du kontrollere fuktigheten og fjerne matlukt. 2) Anvend kun intensiv hastighet, når det er helt nødvendig. 3) Forøg kun matlagingens hastighet, når der er behov for det. 4) Hold embæthetens filtere rene for å optimere deres funktion.	1) Tendi enmhitien ved minimumshastighet, når du begynner med matlagingen. Således kan du kontrollere fuktigheten og fjerne matlukt. 2) Anvend kun intensiv hastighet, når det er helt nødvendig. 3) Forøg kun matlagingens hastighet, når der er behov for det. 4) Hold embæthetens filtere rene for å optimere deres funktion.	1) Tendi enmhitien ved minimumshastighet, når du begynner med matlagingen. Således kan du kontrollere fuktigheten og fjerne matlukt. 2) Anvend kun intensiv hastighet, når det er helt nødvendig. 3) Forøg kun matlagingens hastighet, når der er behov for det. 4) Hold embæthetens filtere rene for å optimere deres funktion.	1) Tendi enmhitien ved minimumshastighet, når du begynner med matlagingen. Således kan du kontrollere fuktigheten og fjerne matlukt. 2) Anvend kun intensiv hastighet, når det er helt nødvendig. 3) Forøg kun matlagingens hastighet, når der er behov for det. 4) Hold embæthetens filtere rene for å optimere deres funktion.	
Norme di riferimento: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564			Normative references: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normes de référence: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referenznormen: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referentienormen: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referentienormen: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normas de referencia: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normas de referência: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referensstandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referansstandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Vitnormit: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referencestandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Нормативные документы: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normatiivited: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normatīvās atsauces: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564

Посібник користувача - Energoefektivníst' / Vadovas - Energijos vartojimo efektyvumo / Manwal ghall-Utent - Effiċjenza fl-Energija / Kézi - Energiahatékonyaság / Příručka - Energetická účinnost
Príručka - Energetická účinnost' / Manual - Eficientă Energetică / Ręczny - Efektywność energetyczna / Priručnik - Energetska efikasnost / Navodilo - Energetska učinkovitost
Ευχρηρίδιο - Ενεργειακή Αποδοτικότητα / Manuel - Enerji Verimliliği / Наръчник - Энергийна ефективност / Упутство - Енергетска ефикасност / Lámhleabhar Úsáideoir - Éifeachtúlacht Fuinnimh

	PF	UA	LT	MT	HU	CZ	SK	RO	PL	HR	SL	GR	TR	BG	SR	GA
S	FABER															
M	340.0731.889 P2716															
AEChood	31,0	kWh/a														
EEC	A+															
FDEhood	34.4															
FDEC	A															
LEhood	0	lux/Wat														
LEC	N/A															
GFEhood	75,1	%														
GFEC	D															
Qmin	200	m3/h														
Qmax	390	m3/h														
Qboost	680 43	m3/h														
SPEmin	59	dbA														
SPEmax	72	dbA														
SPEboost																
P0	0,48	Watt														
Ps	N/A	Watt														
PI																
F	0,8															
EElhood	42,1															
Qbep	305,0	m3/h														
Pbep	430	Pa														
Qmax	680,0	m3/h														
Wbep	106,0	W														
WL	0,0	W														
Emiddle	0	lux														
Lwa	59	dBA														
ENERGIJAS	SUĠĠERIMENTI GHAL UŻU KORREKT SABIEX RATAKORACI I IMPATT AMBIENTALI:															
ENERGIJAS	1) Na ponatu priprugovanja uvaževanje vplivu na minimalni zvočni tlak, sumazbu, dregme in širavost, šob kontrolirani vstopi ta povzročita zaplato.															
ENERGIJAS	2) Viskoziteti priročno širavost, tlaki, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	3) Zblijanje širavost, tlaki, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	4) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	5) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	6) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	7) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	8) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	9) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	10) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	11) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	12) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	13) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	14) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	15) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	16) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	17) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	18) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	19) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	20) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	21) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	22) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	23) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	24) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	25) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	26) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	27) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	28) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	29) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	30) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	31) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	32) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	33) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	34) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	35) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	36) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	37) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	38) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	39) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	40) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	41) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	42) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	43) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	44) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	45) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	46) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	47) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	48) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	49) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	50) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	51) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	52) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	53) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	54) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	55) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	56) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	57) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	58) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	59) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	60) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	61) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	62) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	63) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	64) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	65) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	66) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	67) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	68) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	69) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	70) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	71) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															
ENERGIJAS	72) Podpiranje tlakov, tlaki, ki ne potrebujejo velike količine pary.															

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	Symbol	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. Cozinhe 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 (EL) 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 tunnist	Modelidentifikation	Идентификационный номер модели	Mudelil tunnus	Modeļa identifikācija
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsma tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöötlemisalaade arv	Gatavošanas zonu skaits
NA	Antal områden	Antall kokemråder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöötlemisvõõndite 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	Platetoppens energiforbruk beregnet pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogelpladen beregnet pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbinime kg kohta	Sildvirsma enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg
	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansestandarder: EN/IEC 60350-2"	"Viitenormit: EN/IEC 60350-2"	"Referencestandarder: EN/IEC 60350-2"	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	„Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2"	„Normatīvās atsauces: EN/IEC 60350-2"
	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Plattor på keramikbänkar ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningstiden är slut. Kokkärlets botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får beläggningar som är svårare att få bort. Tillaga livsmedel i kokkärl med lämpliga lock och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock ökar energiförbrukningen avsevärt. Använd kokkärl och stekpannor 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.	For å utnytte restvarmen best mulig, slås kokkellen av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen slås av 5 minutter før kokketiden er slutt. Grytebunnens må dekke kokeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrbar 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 energiforbruken betraktelig. Bruk flate gryter og stekepanner. Til lange tilberedningstider anbefaler vi en trykkoker ved tilagning av livsmedel med en langere tilberedningstid, som halverer energiforbruken og reduserer energiforbruken med en tredjedel.	Optimo leynn jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Sammuta keramiainen plattatopp 5 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulee vakaasti poistettavaa kimmartarunutta likaa. Kysennyksajan vähän vettä. Keittämisen ilman katta lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä tasaisia kattiloita ja pannoja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyksaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja säästää säästämättä kolmannesksen energian kulutuksesta.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogetiden. Sluk i stedet kogelpladens 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 madvarerne 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, anbefaler vi, at bruge en trykkoger, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чтобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения времени готовки; керамическую конфорку за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. При наличии слишком маленькой относительно конфорки кастрюли происходит потеря тепловой энергии и на кастрюлях с открытой жаростойкостью образуется налёт, удалить который будет сложно. Рекомендуется готовить в закрытых соответствующих крышками кастрюлях с использованием минимального количества воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребления электроэнергии. Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с плоским дном. В случае приготовления блюд, требующих более длительного времени, рекомендуется использовать скороварку, которая позволяет сократить время готовки в два раза и сэкономить треть электроэнергии.	Võtte oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitage näinasti keeduplaadi välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeraamikaat keeduplaadi 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või panni põhj peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumad potid jätavad kühnenud 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 suletud potte ja panno. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekattlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Maksimāli izmantot jūsu karstās plīts atlikušo siltumu, pirms tā izslēdzīst plīti ar dugnu virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu – 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Jūsu katla 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 noņemamus atlikumus uz plīts virsmas. Galavārdei domāju slēgties ar pilnībā noslēgtiem vācieniem, izmantojot jūsu iespējams mazāk ideāli. Esieta pagatavošana ar atvērtu vācni ievērojami palielinās enerģijas patēriņu. Izmantojiet tikai plakans katlus un pannas. Ja jūs kaut ko gatvojiet, kas aizņem daudz laika, ir vērts izmantot divas reizes ātrāk un lēk ekonomētā trešā daļa enerģijas.

PI				LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
S				V	U					
M										
T										
NZ										
NA										
HT										
P1										
P2										
P3										
P4										
P5										
P6										
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	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU č. 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	Jrenglins	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 plochyvná	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 darinių 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	Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2»	“Referenciasszaványok: EN/IEC 60350-2”	„Příslušné normy: EN/IEC 60350-2”	„Príslušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
P1	Išnaudokite visas jūsų viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių iki maisto gaminio pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminio pabaigos. Puodo ar keptuvės dugtas išdžūginti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per stipriai, ant viryklės likš pridengusi ir sunkiai nuvaloma likučiai.	Використовуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи чавунні конфорки за 10 minut до завершення приготування, а склякокерамічні – за 5 хвилин. Дію вагот каструлі або сковорідки має повністю закриятися, а не тільки енергія від них, інакше енергія буде змарнована, а вогніть каструлі залишатимуть на довгий час. Якщо їм складно видалити, гогуйте є справу і закрити каструлю або сковорідку за щільними кришками, а також використовуйте нескілька менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками виключно з плоским дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сковорідку. Вона готує швидше і витратить лише третину енергії.	A főzési idő letele előtt 10 perccel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-felhasználás szempontjából a főzési idő letele előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edényt jól le kellene fedni a hővesztés elkerülése érdekében, és a főzőterület edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az edényeket mindig teljesen le kell fedni, különben a főzőlap energiája elvész, és a főzőterület edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az edényeket mindig teljesen le kell fedni, különben a főzőterület edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az edényeket mindig teljesen le kell fedni, különben a főzőterület edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az edényeket mindig teljesen le kell fedni, különben a főzőterület edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek.	Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem doby vaření; keramické varné plochy vypněte 5 minut před koncem doby vaření. Dno hrnce by mělo pokrýt desku, pokud je malé, vzduch energie se ztratí a hrnce zůstávají inkrustacemi, které lze těžko odstranit. Pokrýtí vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a použijete co nejmenší vodu. Vaření bez poklicky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánev. Pokud vaříte pokrmy s delší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnec, který je dvakrát rychlejší a umožní usetřit třetinu energie.	Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minút pred časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, vypnite 5 minút pred časom ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno malé, vzduch energia sa nevyužije a na hrncoch sa pri varení priškravajú zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá varť v hrncoch prikrývajú pokrievkami a použite čo najmenšie vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a panvice. Pri varení jedál s dlhou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	Optimalizai caldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare: opriți, în schimb, plăcile din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placă; dacă este mică, aerul și energia sunt pierduți și pe suprafața oalei în curs de fierbere vor prezenta incrustații dificil de îndepărtat. Gătitul fără capac va mări considerabil consumul de energie. Folosiți oale și ligă plată. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	Zoptymalizuj ciepło resztkowe płyty, wyłączając ją na 10 minut przed końcem czasu gotowania, natomiast ceramiczne płyty grzewcze należy wyłączyć za 5 minut przed końcem czasu gotowania. Podstawa garnka powinna przykrywać całą powierzchnię grzewczą, jeśli garnek jest za mały, energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyaniach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyniu bez pokrywki 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.

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		

	HR	SL	GR	TR	BG	SR	AR
PI	Informacije o proizvodu u skladu s Uredbom (EU) br. 66/2014	Informacio o izdelku v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014	Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014	66/2014 (AB) yönetmelik uygulun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Информацие о произвауду према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً للاتحاد (الأوروبي) رقم 2014/66
S	Simbol	Simbol	Σύμβολο	Sembol	Символ	Симбол	رسم
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Değer	Стойност	Вредност	القيمة
U	Jedinica	Enota	Μονάδα	Birim	Единица	Јединица	الوحدة
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanımlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرف تحديد الموديل
T	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίου	Ocak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	نوعية سطح الطبخ
NZ	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Ocak sayısı	Брой зони за готвене	Број грејних зона	عدد مناطق الطهي
NA	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayısı	Брой области за готвене	Број грејних површина	عدد مناطق لطق الطهي
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelina tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isıtma teknolojisi	Технология на нагрыване	Технологија грејања	تقنية التسخين
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
P1	EC electric cooking						
P2	EC electric cooking						
P3	EC electric cooking						
P4	EC electric cooking						
P5	EC electric cooking						
P6	EC electric cooking						
ECH	EC electric hob						
	Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	Poraba energije kuhalne plošče, izračunana na kg	Κατανάλωση ενέργειας της μονάδας εστίου 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
	Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramičko ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca moralo bi pokriti ploču. Iako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zapornili pa bi se teško očistili. Hranu kuhajte u zatvorenim loncima s odgovarajućim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode. Kuhanje bez poklopca 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 trećinu energije.	Optimizirajte odvećno toploto plošče, tako da ploščo ugasnete 10 minut pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhalne plošče pa ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri mahtni posodi (na veliki plošč) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustrezniimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploške posode ravne robne. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekspres lonca, saj boste tako porabili dvakrat manj časa in porabili tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτει την εστία. Ζε, αν και μικρά, θα χάσει πολύτιμη ενέργεια, και οι κατρες θα καθαριστούν με πολύ κόπο και τα σκεύη που βράζουν θα μρανθούν. Χρησιμοποιήστε τα σκεύη με κατάλληλο κάλυμμα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε σκεύη κλεισίματος 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε όσα το δυνατόν λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιήστε κατσαρόλες και τηγάνια με έρπτερο πότο. Αν μαγειρεύετε τροφή που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση πιας χύστρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοκονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Bakımın arzi, sisından en iyi şekilde yararlanmak için dikme demir ocakları pişirme süresinin dolmasından 10 dakika önce, seramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanı plakayı tamamen kaplamalıdır. Küçükse, diğer enerji kayıplarına ve kayımları tencere/derde kapanması zor olan bir kaplama olacaktır. Yemekleri kapakları kapalı tencere veya tavalarla uzun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapakları pişirme, enerji tüketimin büyük ölçüde artıracaktır. Düz tencere ve tava kullanın. Uzun pişirme süresine sahip yemek pişiriyorsanız, B ki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz.	Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключавате чугунените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дългото на тенджерата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, изгарялото се почиства трудно от котлона. Готвене в попълната тенджерка или тиган с добре прилегнал капак и използването колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличава значително потреблението на енергия. Използвайте тендери и тигани с идеално плоско дъно. Ако правите ястият продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съкратите нагответа времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заostалу toplinu ringle isključivanjem gvozdene ringle 10 minuta pre kraja kuvanja ili staklokeramične ploče 5 minuta pre kraja kuvanja. Dno šerpe ili tigana treba da prekriva dno ringle potpuno. Ako je dno manje dubine od dragocena energija, a tenest koji isklisi iz šerpe ostaviće skorene naslage koje se ponaka teško uklanjaju. Kuvajte u šerpama i tiganima sa poklopcima koji dobro nalepu i koristite što manje vode. Kuvanje bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Koristite savo šerpe i tigane ravno dno. U slučaju dugotrajnog kuvanja verovatno koristite ekspres-lonac koji uvećava brzinu i uštedu trećinu energije.	قد باستغلال الحرارة المتبقية للوقد عن طريق إطفائها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بابتقاء تشغيل مواء السير أميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الإناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، فإن كمية معينة من الوقود سيبضيع هدراً وسوف تسخن الأواني بشدة. اأطبخوا في الشرايا و التيجانما سا poklopcima koji dobro nalepu i koristite što manje vode. Kuvanje bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Koristite savo šerpe i tigane ravno dno. U slučaju dugotrajnog kuvanja verovatno koristite ekspres-lonac koji uvećava brzinu i uštedu trećinu energije.