

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 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 в соответствии с 65/2014	Toote etiket teave vastavalt 65/2014	Informācija markējuma saskaņā ar 65/2014	
M	340.0731.890		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	
	P2716		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 mallitunnus	Modellidentifikation	Идентификация модели	Mudel identifikatsiooni	Modela identifikācija	
AEChood	31,0	kWh/a	AEChood	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 energikulutus	Årligt energiförbruk	Годовое потребление электроэнергии	Aastane energiatarve	Gada efektīvais patēriņš	
EEC	A+		EEC	Classe di efficienza energetica	Energy Efficiency Class	Classe d'efficacité énergétique	Energieeffizienzkasse	Energie-efficiëntieklasse	Clase de eficiencia energética	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energieeffektivitetsklasse	Energiatohokkuusluokka	Energieeffektivitetsklasse	Класс энергетической эффективности	Energiatõhususe klass	Energoefektivitātes klase	
FDEhood	34.4		FDEhood	Efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency	Efficacité fluiddynamique	Strömungseffizienz	Hydrodynamische efficiëntie	Eficiencia fluidodinámica	Eficiência dinâmica dos fluidos	Flödesdynamisk effektivitet	Fluiddynamisk effektivitet	Virtausdynaaminen hyötysuhde	Hydraulisk effektivitet	Гидродинамическая эффективность	Vedeliikudünaamika tõhusus	Sjūrdünamiska efektīvitate	
FDEC	A		FDEC	Classe di efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency Class	Classe d'efficacité fluiddynamique	Strömungseffizienzklasse	Hydrodynamische efficiëntieklasse	Clase de eficiencia fluidodinámica	Classe de eficiência dinâmica dos fluidos	Flödesdynamisk effektivitetsklass	Klasse for fluiddynamisk effektivitet	Virtausdynaaminen hyötysuhteen luokka	Hydraulisk effektivitetsklasse	Класс гидродинамической эффективности	Vedeliikudünaamika tõhususe klass	Sjūrdünamiska efektīvitates klase	
LEhood	0	lux/Watt	LEhood	Efficienza luminosa	Lighting Efficiency	Efficacité lumineuse	Lichtausbeute	Verlichtings efficiëntie	Eficiencia luminosa	Eficiência de iluminação	Belysnings effektivitet	Belysningseffektivitet	Valotehoisuus	Belysningseffektivitet	Световая эффективность	Valgustus tõhusus	Apgaismuma efektīvitate	
LEC	N/A		LEC	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	Belysningseffektivitetsklasse	Belysningseffektivitetsklasse	Valotehoisuusluokka	Belysningseffektivitetsklasse	Класс световой эффективности	Valgustus tõhususe klass	Apgaismuma efektīvitates klase	
GFEhood	75,1	%	GFEhood	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	Rasvasuodatuksen erottautune luokka	Fedtfiltrerings effektivitet	Эффективность фильтрации жира	Rasva filtreerimise tõhusus	Taiku filtrēšanas efektīvitate	
GFEC	D		GFEC	Classe di efficienza di filtrazione antigrasso	Grease Filtering Efficiency Class	Classe d'efficacité de la filtration anti-graisse	Effizienzklasse der Fettfilter	Efficiëntieklasse der Vetfilter	Clase de eficiencia de filtración de grasas	Classe de eficiência de filtragem de gorduras	Fettfilterings effektivitetsklass	Klasse for fettfilterings effektivitet	Rasvasuodatuksen erottautune luokka	Fedtfiltrerings effektivitetsklasse	Класс эффективности фильтрации жира	Rasva filtreerimise tõhususe klass	Taiku filtrēšanas efektīvitates klase	
Qmin	200	m3/h	Qmin	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 vid minnima hastighet	Luftgenomstrømning ved laveste hastighet	Ilmavirta miniminopeudella	Luftstrømsværdi ved minimumshastighed	Минимальная скорость воздушного потока	Õhuvoolu minimumikiirisel	Minimālās gaisa plūsmas ātrums	
Qmax	390	m3/h	Qmax	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 vid maximi hastighet	Luftgenomstrømning ved højest hastighet	Ilmavirta maksiminopeudella	Luftstrømsværdi ved maksimumshastighed	Максимальная скорость воздушного потока	Õhuvoolu maksimumikiirisel	Maksimālās gaisa plūsmas ātrums	
Qboost	680	m3/h	Qboost	Flusso d'aria a velocità intensiva	Air flow at boost speed	Flux d'air à la vitesse intensive	Luftstrom bei höchster Gebläsestufe	Luchtstroom op hoogste intensiteitsnivea	Flujo de aire a velocidad intensa	Fluxo de ar de velocidade intensa	Luftflöde vid intensiv hastighet	Luftgenomstrømning ved intens hastighet	Ilmavirta kiihdytyllä nopeudella	Luftstrømsværdi ved intensiv hastighed	Интенсивная скорость воздушного потока	Õhuvoolu intensiivkiirisel	Paleināts gaisa plūsmas ātrums	
Qboost	43	dBa	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 Gebläsestufe	A-gewogen geluidsintensiteit in de lucht bij minimale snelheid	Emissão de potencia acústica A ponderada no ar a velocidade mínima	Potência sonora ponderada A emitida no ar na regulação de velocidade mínima	Luftrubst akustiskt buller för A-viktade ljudfunktetsläpp vid minnima hastighet	Akustisk A-veid lydfunktesläpp via luft ved laveste hastighet	A-painotettu ääniteho ilmassa miniminopeudella	Luftbåren, akustisk, A-vægtet lydefunktesmission ved minimumshastighed	Заукупление А при минимальной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutult helivõimsuse emissioon minimikiirisel	Gaisa akustiskās A-svērtes skaņas jaudas emisija minimālajā ātrumā	
SPEmin	59	dBa	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 Gebläsestufe	A-gewogen geluidsintensiteit in de lucht bij maximale snelheid	Emissão de potencia acústica A ponderada no ar a velocidade máxima	Potência sonora ponderada A emitida no ar na regulação de velocidade máxima	Luftrubst akustiskt buller för A-viktade ljudfunktetsläpp vid maximi hastighet	Akustisk A-veid lydfunktesläpp via luft ved højest hastighet	A-painotettu ääniteho ilmassa maksiminopeudella	Luftbåren, akustisk, A-vægtet lydefunktesmission ved maksimumshastighed	Заукупление А при максимальной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutult helivõimsuse emissioon maksimumikiirisel	Gaisa akustiskās A-svērtes skaņas jaudas emisija maksimālajā ātrumā	
SPEmax	72	dBa	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-gewogen geluidsintensiteit in de lucht bij hoogste intensiva	A-gewogen geluidsintensiteit in de lucht bij hoogste intensiva	Emissão de potencia acústica A ponderada no ar com velocidade intensa	Potência sonora ponderada A emitida no ar com velocidade intensa	Luftrubst akustiskt buller för A-viktade ljudfunktetsläpp vid intensiv hastighet	Akustisk A-veid lydfunktesläpp via luft ved intensiv hastighet	A-painotettu ääniteho ilmassa kiihdytyllä nopeudella	Luftbåren, akustisk, A-vægtet lydefunktesmission ved intensiv hastighed	Заукупление А при интенсивной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutult helivõimsuse emissioon intensiivkiirisel	Gaisa akustiskās A-svērtes skaņas jaudas emisija paaugstinātājā ātrumā	
P0	0,48	Watt	P0	Consumo di corrente in modalità off	Power Consumption in off mode	Consommation de courant en mode off	Stromverbrauch in Off Standby	Stroomverbruik in de stand-bystand	Consumo de energia en el stand-by	Consumo de energia no modo de espera	Effektförbrukning i läslä	Effektforbruk i avslått tilstand	Energienkulutus tavassa tilassa	Energiforbrug i slukket tilstand	Потребление тока в режиме выключения (off)	Tõetavate väljalülitatud võimsus (off)	Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	
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 energia en modo standby	Consumo de energia no modo de espera	Effektförbrukning i standby-läge	Effektforbruk i hvilestand	Energienkulutus tavassa valmiustila	Energiforbrug i standbytiland	Потребление тока в режиме ожидания (standby)	Tõetavate ooterežiimis võimsus	Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā	
PI			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	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	
F	0,8		F	Indice di efficienza energetica	Energy Efficiency Index	Indice d'efficacité énergétique	Energieeffizienzindex	Energie-efficiëntieindex	Índice de eficiencia energética	Índice de eficiência energética	Energieeffektivitetsindex	Energieeffektivitetsindex	Energiatohokkuusindeksi	Energieeffektivitetsindex	Показатель энергетической эффективности	Energiatõhususe indeks	Enerģijas efektīvitates indekss	
EEIhood	42,1		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	Energiatohokkuusindeksi	Energieeffektivitetsindex	Показатель энергетической эффективности	Energiatõhususe indeks	Enerģijas efektīvitates indekss	
Qbep	305,0	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	Gemeten luchtdebit 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 effektivitetspunkt	Mått luftmengde ved punktet for beste virkningsgrad	Mittattu ilmavirta parhaan hyötysuhteen pisteessä	Mått luftstrøm i det optimale driftspunkt	Расход воздуха, измеренный в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud õhu voolukiirus parima tõhususe punktis	Izmērītās gaisa plūsmas ātrums visefektīvākajā punktā	
Pbep	430	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	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 effektivitetspunkt	Mått lufttryck ved punktet for beste virkningsgrad	Mittattu ilmapiirinen parhaan hyötysuhteen pisteessä	Mått lufttryk i det optimale driftspunkt	Давление воздуха, измеренное в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud õhurõhk parima tõhususe punktis	Izmērītās gaisa spiediens visefektīvākajā punktā	
Qmax	680,0	m3/h	Qmax	flusso d'aria misurata nel punto di efficienza migliore	maximum air flow	Flux d'air maximum	max. Luftstrom	Maximale luchtstroom	Flujo de aire máximo	Debitó de ar máximo	Maximält luftflöde	Højest luftgenomstrømning	Suuri ilmavirta	Maksimaal luftstrom	максимальный воздушный поток	Maksimaalne õhuvool	Maksimālā gaisa plūsma	
Wbep	106,0	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 Bspunkt	Gemeten 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 inffekt vid bästa effektivitetspunkt	Mått elektrisk inngangsffekt ved punktet for beste virkningsgrad	Mittattu sähköön ototeho parhaan hyötysuhteen pisteessä	Mått elektrisk effektopag i det optimale driftspunkt	Подана электроэнергия, измеренная в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud elektril võimsus sisend parima tõhususe punktis	Izmērītā elektriskā jaudas ievade visefektīvākajā punktā	
WL	0,0	W	WL	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	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	Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura	Genomsnittlig belysning över kylan	Gjennomsnittlig lysstyrke til belysningsystemet over karmtoppen	Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoimakkuus keittopinnalla	Belysningssystemets gjennomsnittlige lysstyrke på kokeflaten	Средняя освещенность осветительной системы на рабочей панели	Valgustusüsteemi keskmine valgustusjõu pindpildil	Vidējais apgaismuma sistēmas vidējais apgaismuma uz gatavošanas virsmas	
Lwa	59	dBa	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	Schallleistungsstufe bei u in de hoogste stand	Nivel de potencia sonora con el ajuste máximo	Nível de potência sonora com a regulação de velocidade máxima	Ljudeffektivität vid maximiinställning	Ljudeffektivitet ved højest innstilling	Ääniteho suurmalla asetuksella	Ljudeffektivitet ved maksimumsinstilling	Уровень звукоулучения при максимальной настройке	Helivõimsuse tase kõrgimal seadistusel	Skaņas jaudas līmenis pie visaugstākajām iestatījumiem	
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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 antigrasso e antiodori.															
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS 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.															
CONSIGLI PER																		

Посібник користувача - Energoefektivníst' / Vadovas - Energijos vartojimo efektyvumo / Manwal ghall-Utent - Effiċjenza fl-Energija / Kézi - Energiahatékonyág / Příručka - Energetická účinnost / Príručka - Energetická účinnost' / Manual - Eficientă Energetică / Ręczny - Efektywność energetyczna / Priručnik - Energetska efikasnost / Navodilo - Energetska učinkovitost / Εγχειρίδιο - Ενεργειακή Αποδοτικότητα / Manuel - Enerji Verimliliği / Наръчник - Енергийна 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	340.0731.890 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	72	dBa														
PO	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														
ПОРЯДОК ШЕДЖЕЕРЭЭЭ																

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 hob		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, éteindre 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 mukaisetus	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 määruale (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	Mättenhet	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	Kogeladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsma 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	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 kogeladens beregnet pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbimine 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“	„Normatīvais atsauce: EN/IEC 60350-2“
	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Kockärlens plattor på keramikbänkar ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningstiden är slut. Kockärlens botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kockkärl får beläggningar som är svårare att få bort. Tillaga livsmedel i kockkärl med lämpliga lock och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock ökar energiförbrukningen avsevärt. Använd kockkärl och stekpannor med platt botten. Använd gärna en tryckkoker 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 kokeplaten av 10 minutter før koketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen slås av 5 minutter før koketiden er slutt. Grytebunnens ikke dekke kokeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrbare 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 lukk, øker strømförbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekpanner. Til lange tilberedningstider anbefaler vi en trykkoker som halverer tilberedningstiden og reduserer strømförbruket med en tredjedel.	Optimo leynn jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Sammuta keramiiset plattatopp 5 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiliin tulee vakaasti poistettavaa jäätymä. Käytä lauseissa kattilalla ja pannulla. 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 kogeladerne 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 brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder og stegepaner 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, стеклокерамические варочные панели – за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. Тип кастрюли слишком маленькой отнеситесь к конфорке как к помехе. Происходит потеря тепловой энергии и на кастрюлях с антипригарным покрытием образуется налёт, удалить которую будет сложно. Рекомендуют готовить в закрытых соответствующих крышких кастрюлях с минимальным количеством 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 keeduplaadiid välja 10 minutit enne oma toidu valmistusaja lõppu ja klaaskeraamikaat keeduplaadiid 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või pannil põhil peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumad potid jätavad kõrbenud jälje, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaantega suletud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaantega suuredad energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti suletud potte ja panne. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekattlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.	Maksimāli izmantojiet jūsu karstās plīts atlikušo siltumu, pirms tā izslēdzīst plīti ar dūganu 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 sildmā dā. Ja tas ir mazāks, par apslēdzīto virsmu, dārgā enerģija būs tērēta veltīgi, bet šķidrums, kas vārās, iziet pilnā katla malām, atstāj grūti noņemamu atlikuš uz plīts virsmas. Galatvotiet dūmu aizplūdi katlā ar cietu plogu. Ieteicams gatavot ēdumus slēgtās katlās ar minimālu ūdens daudzumu. Gatavojot ēdumus ilgāku laiku, ieteicams lietot spiedvārdeni, kas ir divas 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 în conformitate cu pozițione (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	Irenginis	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 притовування	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 Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2 Išnaudokite visas įsų viryklės šilumos galimybes įsijungdami ketaus viryklę ilkus 10 minučių. Jei maisto gaminimo pabaigos arba įsijungdami stiklo keramikos viryklę ilkus 5 minutes 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 lks pridengusi ir sunkiai nuvaloma likusi. Gaminkite maistą prigulindami dangčias uždarę puodus ar keptuves, naudokite kaip planoma mažiui vandens. Maisto gamyba nelyms dangi labai padidina energijos suvartojimą. Naudokite visiška lygus puodus ir keptuves. Jei maisto gaminimas užtrunka ilgiau, verta naudoti slegio viryklę, kurioje maistas pagaminamas dū kartus greičiau ir sutaupoma trečdalis energijos.	Енергоспоживання плити, розраховане на кг «Нормативні посилання: EN/IEC 60350-2» Використовуйте максимум запального потужності, вимикаючи чашки конфорки за 10 хвилин, до завершення часу приготування, а спокійніше за 5 хвилин. Дно вашої кастрюлі або сковорідки має повністю закривати конфорку. Якщо воно менше за конфорку, дорожча енергія буде змарнована, а випічки потрібно залишати плиту від напалу, не отримавши відкрити. Готуйте страви у закритих кастрюлях або сковорідках з щільними кришками, а також використовуйте якомога менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся кастрюлями та сковорідками виключно з плоским дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сковорідку. Вона готує вдвічі швидше і витратить лише третину енергії.	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítv „Referenciálisabványok: EN/IEC 60350-2” A főzési idő letele előtt 10 percel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-használat optimalizálása érdekében; a káránia főzőlapokat viszont a főzési idő letele előtt 5 percel kapcsolja ki. Az edény alja le kelene, 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 készzer olyan gyors, és lehetőleg teszi az energia egyharmadát megtakarítását.	Spotřeba energie varné plochy vyřečtená na kg „Referenční normy: EN/IEC 60350-2” Optimalizujte zbytkové 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 málo, valcna energie se ztratí 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 pánve. Pokud vaříte pokrmý s deší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnc, který je dvakrát rychlejší a umožní uspořit třetinu energie.	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg „Prislušné normy: EN/IEC 60350-2” 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 dno málo, valcna energia sa ztratí a na hrncoch sa pri varení priškriava zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá var'te 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 dlhou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	Consum de energie al plitei calculat per kg „Norme de referință: EN/IEC 60350-2” 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 prefiată 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 puțină. Gătiți fără capace va mări 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.	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram „Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2” 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 całkowicie zakrywać grzewczą, jeśli garnek jest za mały energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyniach z odpowiednimi 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.

	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 لمسطح 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
	Optimizirajte toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramičke ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca moralo bi pokriti posudu, tako mala, izpubite bi se dragocijna energija, a tenci bi zaprneli pa bi se teško očistili. Hranu kuhajte u zatvorenim loncima s odgovarajućim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode. 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.	Optimizirajte odvedeno toploto plošče, tako da ploščo ugasite 10 minut pred zaključkom kuhanja. Keramične ploče ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri zaprtih posodi (na velike 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.	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 κατσαρόλα. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολύτιμης ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σπείρματα που εστιασμένα βρίσκονται πάνω στο σondaς, ο καθαρισμός τους θα είναι δύσκολος. Τα φαγητά μαγειρεύετε σε κλειστά δοχεία με κατάλληλο καπάκι και χρησιμοποιήστε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιήστε κατσαρόλες και πιάτνια με επιπλέον πόδι. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστάται η χρήση ενός χύστρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και σπείρματα την εξοικονομούν του ενός τριτου της ενέργειας.	Plakam artik isissidan en iy şekilde 10 dakikadan önce ocakta demir ocakları pişirme süresinin bitiminden 10 dakika önce, seramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçükse, değeri enerji kaybolacak ve kapta bulunan ısıtıcılar için zor olan bir kaplama olacaktır. Yemekleri kapakları kapalı tencere veya tavalarla uzun süre kapakları pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapaksız pişirme, enerji tüketimini büyük ölçüde artırarak. Düz tencere ve tavı kullanın. Uzun süre pişirmeye sahip yemek pişiriyorsanız, ki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanız öneririz.	Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключавате изкуените котлони 10 минути, а стъклокерамичне плоче 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 за тенджерата прелет, загрялото се повиснава трудно от котлона. Гответе в покрпена тендериа или тиган с добре прилягащ капак и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличава значително потреблението на енергия. Използвайте тендериа и тигани с идеално плоско дъно. Ако продуктите изискват продължително готвене, е по-добре да използвате тендериа под налягане - така ще съхраните наполовина времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заostалу toplotu pripreme isključivanjem gvozdene ringle 10 minuta pre kraja kuhanja, a staklokeramične ploče 5 minuta pre kraja kuhanja. Dno šerpe ili tigana treba da prekriva čašu trepinj ploču. Ako je dno manje dubine, deo energije gubi se dragocena energija, a tencnost koja ispliva na šerpi ostavlja se skrozno 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 tigane ravne dna. U slučaju dugotrajnog kuvanja vredni koristite ekspres- lonac koji kuva duplo brže i štedi trećinu energije.	قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إطفائها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي، قم بإيقاف تشغيل موقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي. يجب أن تغطي قاعدة الإناء سطح الموقد، عندما تكون القاعدة الأثناء سطح الموقد، عندما تكون القاعدة صغيرة، فإن كمية شديدة من الوقود سيضيع هدرا وسوف تسخن الأواني بشدة. كوبان بدون غطاء بشكل أسرع على الأواني يصعب الطهي في وقت أبسط. إذا كنت طهي الطعام في وعاء عميقة بأغطية مناسبة، واستخدام أقل قدر ممكن من الماء. الضخ بدون غطاء يعني زيادة كبيرة في هدر الطاقة. قم باستعمال القدور والمقالي المسطحة. إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطهي، نوصي باستخدام طنجرة الضغط، والتي هي مرتين أسرع وتوفر ثلث الطاقة.