

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	Product Information conforme al regolamento (EU) No 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) N° 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
<b>S</b>	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbool	Símbolo	Simbolo
<b>V</b>	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
<b>U</b>	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
<b>M</b>	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
<b>T</b>	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
<b>NZ</b>	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
<b>NA</b>	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
<b>HT</b>	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<b>ECH</b>	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
<b>P1</b>	"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”
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>ECH</b>	EC electric hob	Wh/kg					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	Product Information conforme al regolamento (EU) No 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) N° 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
<b>S</b>	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbool	Símbolo	Simbolo
<b>V</b>	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
<b>U</b>	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
<b>M</b>	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
<b>T</b>	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
<b>NZ</b>	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
<b>NA</b>	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
<b>HT</b>	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<b>ECH</b>	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
<b>P1</b>	"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”
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>ECH</b>	EC electric hob	Wh/kg					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	Product Information conforme al regolamento (EU) No 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) N° 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
<b>S</b>	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbool	Símbolo	Simbolo
<b>V</b>	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
<b>U</b>	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
<b>M</b>	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
<b>T</b>	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
<b>NZ</b>	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
<b>NA</b>	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
<b>HT</b>	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<b>ECH</b>	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
<b>P1</b>	"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”
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>ECH</b>	EC electric hob	Wh/kg					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	Product Information enligt förordning (EU) nr 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) N° 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
<b>S</b>	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Simbol	Simbolo
<b>V</b>	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Vaartus	Válrtia	Vértiba
<b>U</b>	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhet	Yksikkö	Ühik	Mērvienība
<b>M</b>	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modeli tunnus	Modela identifikācija
<b>T</b>	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type	Kogepladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp
<b>NZ</b>	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöotlemisalade arv
<b>NA</b>	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv
<b>HT</b>	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviisid
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>ECH</b>	EC electric hob	Wh/kg					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT	
<b>PI</b>	Product Information enligt förordning (EU) nr 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) N° 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	
<b>S</b>	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Simbol	Simbolo	
<b>V</b>	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Vaartus	Válrtia	Vértiba	
<b>U</b>	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhet	Yksikkö	Ühik	Mērvienība	
<b>M</b>	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modeli tunnus	Modela identifikācija	
<b>T</b>	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type	Kogepladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	
<b>NZ</b>	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöotlemisalade arv	
<b>NA</b>	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv	
<b>HT</b>	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviisid	
<b>P1</b>								
<b>P2</b>								
<b>P3</b>								
<b>P4</b>								
<b>P5</b>								
<b>P6</b>								
<b>ECH</b>	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbrukning beräknad pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiförbrukning av kogepladen beräknad pr. kg	Energiförbrukning av kogepladen beräknad pr. kg	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	
<b>P1</b>	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Viitenormit: EN/IEC 60350-2"	"Referenzstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referenzstandarder: EN/IEC 60350-2"	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>ECH</b>	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut. Plattor på keramikbäddar ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningen är slut. Kokkärlens botten ska täcka plattan. Om det är för litet gör värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får beaktas som är svåra 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 kokplaten av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen pådømmes. Slutt på keramikbædder skal istället slås av 5 minutter før kokketiden er slutt. Grytebunnen må dekke kokkeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrbart strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelige å fjerne. Sett alltid på et lok som passer til gryten, og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten lukk av lokk, øker strømförbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekpanner med platt botten. Anbefaler vi en trykkokare ved tilagning av livsmedel med en längre tilagningstid. Den �r to ganger s�r rask og sparer en tredjedel av energin.	Optimo leyni j�nnel�mp� sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen p�tymist�. Sammuta keramiset plattetoppin 5 minuuttia ennen kypsennyksen p�tymist�. Kattilan pohjan tulisi peitt� plattaa. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulle vaikeasti poistettavaa k�nnuuta. K�nnuun ruoka sopivan kannen alla j�k�yt� mahdollisimman v�h�n v�t�. Keltt�minen ilman k�ntt� lis�i huomattavasti energian kulutusta. K�yt� k�nnuun, uuttia, uuttia, uuttia. Kun kypsenn�t eilintaviketta, j�den kypsennyksenk� on pitk�, on suositeltavaa k�ytt� painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa s�st�tt�m�n kolmannesosan energian kulutuksesta.	Optimieren Sie die Restwärme der Platte, indem Sie diese 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten. Halten 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 �berkochende Tüpfel führen zu Verkrustungen, die schwer zu entfernen sind. Bereiten Sie die Speisen in geschlossenen Tüpfeln mit geeigneten Deckeln zu und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie flache Tüpfel 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.	Optimieren Sie die Restwärme der Platte, indem Sie diese 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten. Halten 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 �berkochende Tüpfel führen zu Verkrustungen, die schwer zu entfernen sind. Bereiten Sie die Speisen in geschlossenen Tüpfeln mit geeigneten Deckeln zu und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie flache Tüpfel 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 bereidingsijd uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingsijd uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en vertonen oververhottende T�pfels führen tot verkrustingen die moeilijk te verwijderen zijn. Bereiden de gerechten in gesloten pannen met geschikte deksels en gebruik zo min mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platen pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidingsijd, is het aanbevolen een hogedrukkpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en warmte o�ndende van de energie kan worden bespaard.	Optimizar el calor residual de la placa apag�ndola 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 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 m�s rápida y permite ahorrar un tercio de energía.	Optimizar el 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 cerámica, 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 ebuli�o adquirir�n incrusta�es de difícil elimina�o. Cozinhar os alimentos em panelas cobertas com tampas adequadas e use o mínimo possível de �gua. Cozinhar sem a tampa aumentar� 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 utiliza�o de uma panela de pressão, que � duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	Product Information enligt förordning (EU) nr 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) N° 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
<b>S</b>	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Simbol	Simbolo
<b>V</b>	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Vaartus	Válrtia	Vértiba
<b>U</b>	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhet	Yksikkö	Ühik	Mērvienība
<b>M</b>	Modellbeskriv						

