

TYPE : GOM	FHSM 604 3G DC __ FHMA 604 3G DC __ __	FHSM 755 4G __	FHMA 755 4G DCL __ __
			
TIPO DI PIANO TYPE OF HOB TYPE DE PLAQUE DE CUISSON TYP KOCHFLACHE TIPO DE COCINA TIPO DE PLACA ΤΥΠΟΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ RODZAJ PŁYTY TIPUL DE PLITA HOB TÜRÜ TYP DESKY ТИП ПЛИТЫ	INCASSATO BUILT-IN ENCASTRE EINGEBAUT INCORPORADO BUILT-IN BUILT-IN WBUDOWANY BUILT-IN ANKASTRE VESTAVĚNÝ ПОСТРОЕН В		
Numero di bruciatori a gas Number of gas burners Nombre de brûleurs à gaz Anzahl der Gasbrenner Número de quemadores de gas Número de queimadores a gás Αριθμός καυστήρων αερίου Gaz brülörleri sayısı Число газовых горелок Liczba palników gazowych Număr de arzătoare pe gaz Počet plynových hořáků	4	5	5
EE Piano Gas EE gas hob EE cuisson à gaz EE das Gaskochfeld EE cocción de gas EE placa a gás EE εστιών αερίου EE Gazlı ocak EE газовой варочной панели EE gazowej płyty kuchennej EE plita pe gaz EE plynová varná deska	62,4%	61,8%	61,6%

CARATTERISTICHE ZONE / AREE COTTURA - ZONES / AREAS INFORMATIONS - ZONES / SECTEURS INFORMATIONS - ZONEN / BEREICHE INFORMATIONEN - ZONAS / ÁREAS INFORMACIONES - ZONAS / ÁREAS IINFORMAÇÕES - ZONEΣ / ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ - STREFY / OBSZAROW INFORMACJE - ZONE / ZONE INFORMATII - BÖLGELERİ / BİLGİLERİ - ZONY I OBLASTI INFORMACI - ЗОНЫ / ОБЛАСТИ ИНФОРМАЦИЯ

Bruciatore / Potenza (kW) Burners / Power (kW) Brûleurs / Puissance (kW) Brenner / Leistung (kW) Queimadores / Potencia (kW) Queimadores / Potência (kW) Καυστήρες / Ισχύς (kW) Brülörler / Güç (kW) Горелки / Мощность (кВт) Palniki / Moc (kW) Arzătoare / Putere (kW) Plynový hořák / síla (kW)		EE Bruciatore a gas EE Gas burner EE Brûleur EE Brenner EE Quemador EE Queimador EE Αριστερός EE Brülör EE Горелки EE Palniki EE Arzătoare EE Plynový hořák
	1,0 kW	60,3 %
	1,75 kW	68,3 %
	3,0 kW	56,9 %
	*3,3 kW	52 %

<p>IT - PIANI ELETTRICI E GAS: Questo apparecchio è conforme alla progettazione ecocompatibile del Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU, in conformità alle norme EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564</p> <p>CONSIGLI PER RISPARMIARE (ENERGY SAVING TIPS) Ottimizzare il calore residuo del 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 ebollizione 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.</p>
<p>EN - ELECTRIC AND GAS COOKING SURFACES: This appliance complies with the eco-design requirements of Regulation (EU) No. 65/2014, which supplements Directive 2010/30/EU, in accordance with EN 60350-2, EN 15181 and EN 50564.</p> <p>ENERGY SAVING TIPS 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.</p>
<p>FR - TABLES ÉLECTRIQUES ET GAZ: Cet appareil est conforme à la conception écoppatible du Règlement (EU) No 66/2014 qui intègre la Directive 2010/30/EU en conformité avec les normes EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564</p> <p>CONSEILS POUR FAIRE DES ÉCONOMIES Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson. La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever. Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat. Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.</p>
<p>DE - STROM- ODER GASBETRIEBENE KOCHFELDER: Dieses Gerät ist konform nach dem Ökodesign der Verordnung (EU) Nr. 66/2014, die die Richtlinie 2010/30/EU nach den Normen EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564 integriert</p> <p>EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS) Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten. Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese bzw. dieser kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet. Der Topf könnte überkochen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu entfernen. Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch. Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen.Falls Sie etwas kochen, das eine längere Zeit benötigt, sollten Sie einen Schnellkochtopf benutzen. Er kocht zwei Mal so schnell und spart ein Drittel der Energie.</p>
<p>ES - PLACAS ELÉCTRICAS Y DE GAS: Este aparato cumple con el proyecto ecocompatible del Reglamento (EU) No 65/2014 que integra la Directiva 2010/30/EU, con arreglo a las normas EN 60350-2, EN 30-2-1 y EN 50564</p> <p>CONSEJOS PARA AHORRAR (ENERGY SAVING TIPS) Para aprovechar el calor residual de la placa se recomienda apagarla 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción; en el caso de las placas de cocción en cerámica, será necesario apagarlas 5 minutos antes de que termine el tiempo de cocción. La base de la olla tiene que cubrir el fuego correspondiente. Si el contorno de la olla es menor que el del fuego se producirá una pérdida de energía. Al alcanzar el punto de ebullición, se crearán incrustaciones en las ollas que serán muy difíciles de eliminar. Cocinar los alimentos en ollas que dispongan de las tapas adecuadas y utilizar la menor cantidad de agua posible. Cuando se cocina sin tapas el consumo de energía aumenta de forma considerable. Utilizar ollas y sartenes planas. Para cocinar alimentos con un tiempo de cocción más largo del normal, se recomienda utilizar una olla a presión, es el doble de rápida y permite ahorrar un tercio de energía.</p>
<p>PT - PLACAS ELÉTRICAS E A GÁS: Este aparelho respeita as diretrizes de projeto eco-compatível do Regulamento (EU) No 66/2014 que integra a Diretiva 2010/30/EU, de acordo com as normas EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564</p> <p>CONSELHOS PARA POUPAR (ENERGY SAVING TIPS) Aproveite ao máximo o calor residual da sua placa quente desligando as placas quentes de ferro fundido 10 minutos antes do fim do seu tempo de cozedura e as placas vitrocerâmicas quentes 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura. A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover. Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará fortemente o consumo de energia. Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas. Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.</p>
<p>GR - ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ: Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Κανονισμού (ΕΥ) Αρ. 66/2014 ο οποίος ενσωματώνει την Οδηγία 2010/30/ΕΕ, σύμφωνα με τα πρότυπα EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564</p> <p>ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (ENERGY SAVING TIPS) Εκμεταλλευτείτε πλήρως την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και τις αλκοκεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτει την ηλεκτρική εστία. Αν είναι μικρότερη, θα σπαταληθεί πολύτιμη ενέργεια και αν χυθεί φαγητό θα αφήσει σκληρά κατάλοιπα που είναι δύσκολο να απομακρυνθούν. Μαγειρεύετε τα φαγητά σας σε κλειστά σκεύη με καπάκια που έχουν καλή εφαρμογή και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατόν πιο λίγο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι στο σκεύος θα αυξήσει πολύ την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε σκεύη με απολύτως επίπεδη βάση. Για φαγητά που χρειάζονται πολλή ώρα μαγείρεμα, ενέργειας.</p>
<p>PL - ELEKTRYCZNO-GAZOWA PLYTA GRZEJNA To urządzenie spełnia wymogi dotyczące ekoprojektu zawarte w rozporządzeniu (UE) nr 66/2014, które uzupełnia dyrektywę 2010/30/UE, zgodnie z normami PN-EN 60350-2, PN-EN 30-2-1, PN-EN 50564</p> <p>JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ – PORADY (ENERGY SAVING TIPS) Wykorzystaj do maksimum pozostałe ciepło płyty, wyłączając żeliwne płyty grzejne 10 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania, a szklane ceramiczne płyty grzejne 5 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania. Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejną. Jeśli jest mniejsze, cena kuliannirsa, enerji kaybina neden olunur ve pişirme kaplarından taşan sıvılar ocak üzerinde temizlenmesi zor kalıntılar bırakır. Yiyeceklerinizi kapakları iyice oturan kapalı tencerelerde veya tavalarda pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak kapatılmadan pişirilmesi durumunda, enerji tüketimi büyük ölçüde artacaktır. Tabanı düz tencereler ve tavalar kullanın. Eğer pişirilmesi uzun süren bir yiyecek pişiriyorsanız, düdüklü tencere kullanarak pişirme süresini iki kat hızlandırabilir ve enerjinin üçte birini tasarruf edebilirsiniz.</p>
<p>RO - PLITE ELECTRICE ȘI PE GAZ Acest produs este conform cu proiectul eco-compatibil din Regulamentul (UE) Nr. 66/2014 care integrează Directiva 2010/30/UE, conform normelor EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564</p> <p>SFATURI PENTRU ECONOMISIREA DE ENERGIE (ENERGY SAVING TIPS) Profitați! din plin de căldura reziduală a plitei prin oprirea plitelor de fontă cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de gătit și a plitelor ceramice din sticlă cu 5 minute înainte de finalizarea timpului de gătit. Baza oalei sau a tigăii ar trebui să acopere plita. Dacă este mai mică, se va pierde energie prețioasă iar oalele care dau în foc vor lăsa rămășițe greu de eliminat. Gătiți alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite și folosiți cât mai puțină apă este posibil. Gătitul fără capac va crește cu mult consumul energetic Folosiți oale și tigăi cu bază plată. Dacă gătiți ceva ce ia mult timp, merită să utilizați o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și care economisește o treime din energie.</p>
<p>TR - ELEKTRİKLI VE GAZLI OCAKLAR: Bu aparat, EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564 standartları uyarınca 2010/30/EU Direktifini tamamlayan Yönetmelik (EU) No. 66/2014 çevreci tasarım kurallarına uygundur</p> <p>ENERJİ İ TAVSİYELERİ (ENERGY SAVING TIPS) Döküm demir sıcak plakalar için pişirim süresinden 10 dakika ve cam seramik sıcak plakalar için pişirim süresinden 5 dakika önce ocakları kapatarak sıcak plakaların artakanal enerjilerinin büyük bir kısmını kullanabilirsiniz. Tencerenin veya tavanın tabanı sıcak plakayı kaplamalıdır. Eğer sıcak plakadan daha küçük pişirme kapları kullanılırsa, enerji kaybına neden olunur ve pişirme kaplarından taşan sıvılar ocak üzerinde temizlenmesi zor kalıntılar bırakır. Yiyeceklerinizi kapakları iyice oturan kapalı tencerelerde veya tavalarda pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak kapatılmadan pişirilmesi durumunda, enerji tüketimi büyük ölçüde artacaktır. Tabanı düz tencereler ve tavalar kullanın. Eğer pişirilmesi uzun süren bir yiyecek pişiriyorsanız, düdüklü tencere kullanarak pişirme süresini iki kat hızlandırabilir ve enerjinin üçte birini tasarruf edebilirsiniz.</p>
<p>CS - elektrické a plynové varné desky: Tento přístroj je v souladu s požadavky na ekodesign nařízení (ES) č 65/2014, které doplňuje směrnici 2010/30 / EU, v souladu s ČSN EN 60350-2, ČSN EN 15181 a ČSN EN 50564.</p> <p>Uspora energie TIPS Aby co nejvíce ze zbytkového tepla vašeho varnou deskou se vypnutím litiny varné desky 10 minut před koncem svého času varná a sklokeramickou varnou deskou 5 minut před koncem doby pečení. Základem vašeho hrnce nebo pánve by se měla vztahovat varnou desku. Pokud je menší, bude cenná energie nazmar, a hrnce, které kypět dovolená pokryté zbytky, které mohou být obtížné odstranit. Cook si jídlo v uzavřených květináčích nebo pánve s dobře přiléhajícími víky a používat co nejméně vody, jak je to možné. Vaření s víkem off se výrazně zvýší spotřeba energie používejte pouze ploché hrnce a pánve. Pokud ohříváte něco, co trvá dlouhou dobu, je vhodné použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a ušetří třetinu energie.</p>
<p>RU - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ: Этот прибор соответствует требованиям экодизайна согласно Регламенту (EU) No 66/2014, дополняющему Директиву 2010/30/EU, в соответствии со стандартами EN 60350-2,EN 30-2-1, EN 50564</p> <p>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ - Обеспечьте максимальную эффективность остаточного тепла горячей плиты, отключая чугунные варочные поверхности за 10 минут до завершения процесса приготовления, а стеклянные варочные поверхности - за 5 минут до завершения процесса. Основание кастрюли должно покрывать варочную повежность. Если оно будет меньшим, будет иметь место потеря энергии, и в результате выпливания жидкости из кастрюль на варочной поверхности будут оставаться остатки этой жидкости, которые сложно удалить. Готовьте продукты в закрытых кастрюлях с плотно закрывающимися крышками и используйте минимальное количество воды. В случае приготовления без крышки будет иметь место потребление значительного количества энергии. Используйте сковороды и кастрюли с совершенно плоским дном. В случае приготовления блюда в течение длительного времени следует использовать сковородку, которая готовит в два раза быстрее и позволяет сберечь треть энергии.</p>