



- it** *Tabella specifiche in materia di informazioni sul prodotto*
(Dir.2009/125/CE ; UE Nr.66/2014)
- en** *Table of specifications concerning product information*
(Dir.2009/125/EC; EU No.66/2014)
- fr** *Tableau des caractéristiques en matière d'informations sur le produit*
(Dir. 2009/125/CE ; UE N° 66/2014)
- de** *Technische Datentabelle bezüglich der Produktinformationen*
(Richtl.2009/125/EG ; EU Nr.66/2014)
- es** *Tabla de datos del producto*
(Dir. 2009/125/CE ; UE N°. 66/2014)
- pt** *Tabela de especificações em matéria de informações sobre o produto*
(Dir.2009/125/CE; UE Nr.66/2014)
- gr** *Πίνακας προδιαγραφών για ενημέρωση σχετικά με το προϊόν*
(οδηγία 2009/125/EK, ΕΕ αρ. 66/2014)
- tr** *Ürün bilgileriyle ilgili özellikler tablosu*
(Dir.2009/125/CE ; UE No.66/2014)
- ru** *Таблица данных об изделии*
(Директива 2009/125/EC ; (UE) No.66/2014)
- pl** *Tabela wymogów dotyczących informacji o produkcie*
(Dyrektywa 2009/125/WE ; Rozporządzenie UE Nr 66/2014))
- ro** *Tabel cu specificații în ceea ce privește informațiile despre produs*
(Dir. 2009/125/CE ; UE Nr. 66/2014)

OPERA: PO 6 3GAV D O

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

CONSIGLI PER RISPARMIARE (ENERGY SAVING TIPS)

Ottimizzare 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 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.

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.

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.

FR - TABLES ÉLECTRIQUES ET GAZ:

Cet appareil est conforme à la conception écocompatible 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

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.

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

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.

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

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.

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

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.

GR - ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ:

Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Κανονισμού (EU) Αρ. 66/2014 ο οποίος ενσωματώνει την Οδηγία 2010/30/ΕΕ, σύμφωνα με τα πρότυπα EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (ENERGY SAVING TIPS)

Εκμεταλλευτείτε πλήρως την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντάς την 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και τις υαλοκεραμικές 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.

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

ENERJİ U 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 artakalan 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 tavalarda kullanın. Eğer pişirilmesi uzun süren bir yiyecek pişiriyorsanız, düdüklü tencere kullanarak pişirme süresini iki kat hızlandırabilir ve enerjinin üçte birini tasarruf edebilirsiniz.

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

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 поверхность. Если оно будет меньшим, будет иметь место потеря энергии, и в результате выкипания жидкости из кастрюли 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.

PL - ELEKTRYCZNO-GAZOWA PŁYTA 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

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, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę. Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki bardzo zwiększy zużycie energii. Używaj całkowicie płaskich garnków i rondli. Jeśli gotujesz coś, co zabierze bardzo dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i o jedną trzecią oszczędniejszy.

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

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.

it

Tabella specifiche in materia di informazioni sul prodotto (Dir.2009/125/CE ; UE Nr.66/2014)				
	Bruciatori	Potenza (kW)	Simbolo	Valore
Identificativo del modello				PO 6 3GAV D O
Tipologia del piano cottura				Built-in
Numero di bruciatori a gas				5
EE Bruciatore sinistro	Tripla corona (TC)	3,3	EE gas burner	60%
EE Bruciatore centrale posteriore	Ausiliario (AUX)	1,0	EE gas burner	-
EE Bruciatore centrale posteriore	Semirapido (SR)	1,75	EE gas burner	64%
EE Bruciatore centrale anteriore	Pescera/ovale (FK)	1,75	EE gas burner	67%
EE Bruciatore destro	Semirapido (SR)	1,75	EE gas burner	63%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas			EE gas hob	63%

en

Table of specifications concerning product information (Dir.2009/125/EC; EU No.66/2014)				
	Burners	Power (kW)	Symbol	Value
Model identification				PO 6 3GAV D O
Type of hob				Built-in
Number of gas burners				5
EE Left burner	Triple crown (TC)	3.3	EE gas burner	60%
EE Rear middle burner	Auxiliary (AUX)	1.0	EE gas burner	-
EE Rear middle burner	Semirapid (SR)	1.75	EE gas burner	64%
EE Front middle burner	Fish burner/oval (FK)	1.75	EE gas burner	67%
EE Right burner	Semirapid (SR)	1.75	EE gas burner	63%
Energy efficiency for gas hob			EE gas hob	63%

fr

Tableau des caractéristiques en matière d'informations sur le produit (Dir. 2009/125/CE ; UE N° 66/2014)				
	Brûleurs	Puissance (kW)	Symbole	Valeur
Identifiant du modèle				PO 6 3GAV D O
Type de table de cuisson				Encastrable
Nombre de brûleurs à gaz				5
EE Brûleur gauche	Triple couronne (TC)	3,3	EE gas burner	60%
EE Brûleur central arrière	Auxiliaire (AUX)	1,0	EE gas burner	-
EE Brûleur central arrière	Semi-rapide (SR)	1,75	EE gas burner	64%
EE Brûleur central avant	Poissonnière/ovale (FK)	1,75	EE gas burner	67%
EE Brûleur droit	Semi-rapide (SR)	1,75	EE gas burner	63%
Performance énergétique de la table de cuisson à gaz			EE gas hob	63%

de

Technische Datentabelle bezüglich der Produktinformationen (Richtl.2009/125/EG ; EU Nr.66/2014)				
	Brenner	Leistung (kW)	Symbol	Wert
Modellkennung				PO 6 3GAV D O
Art des Kochfeldes				Eingebaut
Anzahl der Gasbrenner				5
EE Brenner links	Dreikreisbrenner (TC)	3,3	EE gas burner	60%
EE Zentraler Brenner hinten	Hilfsbrenner (AUX)	1,0	EE gas burner	-
EE Zentraler Brenner hinten	Normalbrenner (SR)	1,75	EE gas burner	64%
EE Zentraler Brenner vorne	Fischkocher/oval (FK)	1,75	EE gas burner	67%
EE Brenner rechts	Normalbrenner (SR)	1,75	EE gas burner	63%
Energieeffizienz für das Gaskochfeld			EE gas hob	63%

es

Tabla de datos del producto (Dir. 2009/125/CE ; UE N° 66/2014)				
	Quemadores	Potencia (kW)	Símbolo	Valor
Identificación del modelo				PO 6 3GAV D O
Tipo de placa de cocción				Encastrada
Número de quemadores de gas				5
EE Quemador izquierdo	Triple corona (TC)	3,3	EE quemador de gas	60%
EE Quemador central trasero	Auxiliar (AUX)	1,0	EE quemador de gas	-
EE Quemador central trasero	Semirrápido (SR)	1,75	EE quemador de gas	64%
EE Quemador central delantero	Para pescado/ovalado (FK)	1,75	EE quemador de gas	67%
EE Quemador derecho	Semirrápido (SR)	1,75	EE quemador de gas	63%
Eficiencia energética de la placa de cocción de gas			EE placa de cocción de gas	63%



Tabela de especificações em matéria de informações sobre o produto (Dir. 2009/125/CE; UE N.º 66/2014)

	Queimadores	Potência (kW)	Símbolo	Valor
Identificação do modelo				PO 6 3GAV D O
Tipo de placa				Encastrável
Número de queimadores a gás				5
EE Queimador esquerdo	Tripla coroa (TC)	3,3	EE gas burner	60%
EE Queimador central traseiro	Auxiliar (AUX)	1,0	EE gas burner	-
EE Queimador central traseiro	Semi-rápido (SR)	1,75	EE gas burner	64%
EE Queimador central dianteiro	Tacho para peixe/oval (FK)	1,75	EE gas burner	67%
EE Queimador direito	Semi-rápido (SR)	1,75	EE gas burner	63%
Eficiência energética para a placa a gás			EE gas hob	63%



Πίνακας προδιαγραφών για ενημέρωση σχετικά με το προϊόν (οδηγία 2009/125/ΕΚ, ΕΕ αρ. 66/2014)

	Καυστήρες	Ισχύς (kW)	Σύμβολο	Τιμή
Ταυτοποίηση μοντέλου				PO 6 3GAV D O
Τύπος μονάδας εστίων				Εντοιχισμένος
Αριθμός καυστήρων αερίου				5
EE Αριστερός καυστήρας	Τριπλή κορόνα (TC)	3,3	EE καυστήρα αερίου	60%
EE Πίσω κεντρικός καυστήρας	Βοηθητικός (AUX)	1,0	EE καυστήρα αερίου	-
EE Πίσω κεντρικός καυστήρας	Ημιταχύς (SR)	1,75	EE καυστήρα αερίου	64%
EE Μπροστινός κεντρικός καυστήρας	Ωσειδής/οβάλ (FK)	1,75	EE καυστήρα αερίου	67%
EE Δεξιός καυστήρας	Ημιταχύς (SR)	1,75	EE καυστήρα αερίου	63%
Ενεργειακή απόδοση για τη μονάδα εστίων αερίου			EE μονάδας εστίων αερίου	63%



Ürün bilgileriyle ilgili özellikler tablosu (Dir.2009/125/CE ; UE No.66/2014)

	Brülörler	Güç (kW)	Sembol	Değer
Model tanımı				PO 6 3GAV D O
Ocağın tipi				Ankastre
Gaz brülörleri sayısı				5
EE Sol brülör	Üç bilezikli (TC)	3.3	EE gas burner	60%
EE Arka orta brülör	Yardımcı (AUX)	1.0	EE gas burner	-
EE Arka orta brülör	Yarı-hızlı (SR)	1.75	EE gas burner	64%
EE Ön orta brülör	Ek plaka/oval (FK)	1.75	EE gas burner	67%
EE Sağ brülör	Yarı-hızlı (SR)	1.75	EE gas burner	63%
Gazlı ocak için enerji verimi			EE gas hob	63%



Таблица данных об изделии (Директива 2009/125/ЕС; Делегированный регламент Европейской комиссии (ЕС) № 55/2014)

	Горелки	Мощность, кВт	Символ	Значение
Обозначение модели				PO 6 3GAV D O
Тип варочной панели				Встраиваемая
Число газовых горелок				5
EE Левая горелка	С тройным пламенем (TC)	3,3	EE gas burner	60%
EE Задняя центральная горелка	Вспомогательная (AUX)	1,0	EE gas burner	-
EE Задняя центральная горелка	Ускоренного действия (SR)	1,75	EE gas burner	64%
EE Передняя центральная горелка	Для приготовления рыбы/овальная (FK)	1,75	EE gas burner	67%
EE Правая горелка	Ускоренного действия (SR)	1,75	EE gas burner	63%
Энергетическая эффективность газовой варочной панели			EE gas hob	63%



Tabela wymogów dotyczących informacji o produkcie (Dyrektywa 2009/125/WE ; Rozporządzenie UE Nr 66/2014)

	Palniki	Moc (kW)	Symbol	Wartość
Identyfikator modelu				PO 6 3GAV D O
Typ płyty kuchennej				Do zabudowy
Liczba palników gazowych				5
Efektywność energetyczna palnika lewego	Potrójna korona (TC)	3,3	EE gas burner	60%
Efektywność energetyczna palnika środkowego tylnego	Pomocniczy (AUX)	1,0	EE gas burner	-
Efektywność energetyczna palnika środkowego tylnego	Średniej mocy (SR)	1,75	EE gas burner	64%
Efektywność energetyczna palnika środkowego przedniego	Owalny (FK)	1,75	EE gas burner	67%
Efektywność energetyczna palnika prawego	Średniej mocy (SR)	1,75	EE gas burner	63%
Efektywność energetyczna gazowej płyty kuchennej			EE gas hob	63%



<i>Tabel cu specificații în ceea ce privește informațiile despre produs (Dir. 2009/125/CE; UE Nr. 66/2014)</i>				
	<i>Arzătoare</i>	<i>Putere (kW)</i>	<i>Simbol</i>	<i>Valoare</i>
<i>Cod de identificare al modelului</i>				<i>PO 6 3GAV D O</i>
<i>Tipul de plită</i>				<i>Încorporabilă</i>
<i>Număr de arzătoare pe gaz</i>				<i>5</i>
<i>EE Arzător stânga</i>	<i>Trei inele (TC)</i>	<i>3,3</i>	<i>EE gas burner</i>	<i>60%</i>
<i>EE Arzător central spate</i>	<i>Auxiliar (AUX)</i>	<i>1,0</i>	<i>EE gas burner</i>	<i>-</i>
<i>EE Arzător central spate</i>	<i>Semirapid (SR)</i>	<i>1,75</i>	<i>EE gas burner</i>	<i>64%</i>
<i>EE Arzător central față</i>	<i>Pentru pește/oval (FK)</i>	<i>1,75</i>	<i>EE gas burner</i>	<i>67%</i>
<i>EE Arzător dreapta</i>	<i>Semirapid (SR)</i>	<i>1,75</i>	<i>EE gas burner</i>	<i>63%</i>
<i>Eficiență energetică pentru plita pe gaz</i>			<i>EE gas hob</i>	<i>63%</i>

Franke S.p.A.
via Pignolini, 2
37019 Peschiera del Garda (VR)
www.franke.it

991.0361.041