

EFFICIENZA ENERGETICA - ENERGY EFFICIENCY - EFFICACITE ENERGETIQUE - ENERGIIEFFIZIENZ - EFICIENCIA ENERGETICA - EFICIENCIA ENERGETICA - ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ - EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA  
 EFICIENTIA ENERGETICA - ENERJİ VERİMLİLİĞİ - ENERGETISCHE UCIŃNOŚĆ - ЭНЕРГ ОЭФФЕКТИВНОСТЬ - ENERGIE-EFFICIËNTIE - ENERGETICKÁ UČINNOST (Dir.2009/125/CE; EU No.66/2014)

IT	Informazioni	Simbolo	Unità di misura	Valore
EN	Information	Symbol	Unit of measure	Value
FR	Informations	Symbole	Unité de mesure	Valeur
DE	Informationen	Symbol	Einheit	Wert
ES	Datos	Simbolo	Unidad de medida	Valor
PT	Informações	Simbolo	Unidade de medida	Valor
EL	Πληροφορίες	Σύμβολο	Μονάδα μέτρησης	Τίμη
TR	Bilgi	Sembol	Ölçüm birimi	Değer
RU	данных	Символ	Единица измерения	Значение
PL	Informacji	Symbol	Jednostka	Wartość
RO	Informație	Simbol	Unitate de măsură	Valoare
NL	Parameter	Symbol	Maateenheid	Waarde
CS	Informace	Symbol	Měrná jednotka	Hodnota
IT	Marchio			FRANKE S.p.a.
EN	Brand			
FR	Marque			
DE	Marke			
ES	Marca			
PT	Marca			
EL	Μάρκα			
TR	İsaret			
RU	Марка			
PL	Marka			
RO	Marca			
NL	Mark			
CS	Značka			
IT	Tipo			
EN	Type			
FR	Type			
DE	Type			
ES	Tipo			
PT	Tipo			
EL	τύπος			
TR	Tip			
RU	тип			
PL	typ			
RO	Tip			
NL	Type			
CS	Typ			
IT	Modello			
EN	Model			
FR	Modèle			
DE	Modell			
ES	Modelo			
PT	Modelo			
EL	Μοντέλο			
TR	Model			
RU	Модель			
PL	Model			
RO	Model			
NL	Modelnummer			
CS	Model			
IT	Tipologia del forno			Incassato
EN	Oven type			Built-in
FR	Type de four			Encastré
DE	Art des Backofens			Eingebaut
ES	Tipo de horno			Incorporada
PT	Tipo de forno			Embutido
EL	Τύπος φούρνου			ενοσωποτηγίνο
TR	Fırın tipi			Gömme armatür
RU	Тип духовки			встроенный
PL	Typ piekarnika			Wbudowany
RO	Tipul cuptorului			Built-in
NL	Type oven			Ingebouwd
CS	Type trouby			Vestavěný
IT	Massa dell'apparecchio			
EN	Appliance weight			
FR	Poids de l'appareil			
DE	Masse des Gerätes			
ES	Masa del aparato			
EL	Μάζα του μηχανήματος			
TR	Cihazın topkütlesi			
RU	Масса прибора			
PL	Masa urządzenia			
RO	Masa aparatului			
NL	Gewicht			
CS	Hmotnost spotřebiče			
IT	Numero di cavità			
EN	Number of cavities			
FR	Nombre de cavités			
DE	Anzahl der Garräume			
ES	Número de cavidades			
PT	Número de cavidades			
EL	Αριθμός θάλαμων			
TR	Bölmeler/bölmek sayısı			
RU	Число камер			
PL	Liczba komór			
RO	Număr de cavități			
NL	Aantal ovenruimten			
CS	Podíl dutin			
IT	Fonte di calore di ciascuna cavità			
EN	Heat source of each cavity			
FR	Source de chaleur de chaque cavité			
DE	Wärmequelle je Garraum			
ES	Fuente de calor de cada cavidad			
PT	Fuente de calor de cada cavidade			
EL	Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο			
TR	Her bir bölüme/bölmeye ilişkin ısı kaynağı			
RU	Источник тепла каждой камеры			
PL	Źródło energii dla każdej komory			
RO	Sursă de căldură a fiecărei cavități			
NL	Aantal ovenruimten			
CS	Zdroj tepla každé dutiny			
IT	Volume di ciascuna cavità			
EN	Volume of each cavity			
FR	Volume de chaque cavité			
DE	Volumen je Garraum			
ES	Volumen de cada cavidad			
PT	Volume de cada cavidade			
EL	Όγκος ανά θάλαμο			
TR	Her bir bölüme/bölmeye ilişkin hacmi			
RU	Объем каждой камеры			
PL	Objętość dla każdej komory			
RO	Volumul fiecărei cavități			
NL	Volume van elke ovenruimte			
CS	Objem každé dutiny			
IT	Consumo energetico	Convenzionale	EC cavità elettrica	
EN	Energy Consumption	Convection	EC electric cavity	
FR	Consommation énergétique	Conventionnel	EC Électrique cavité	
DE	Energieverbrauch	Konventionell	EC Strom Garraum	
ES	Consumo energético	Convencional	EC Eléctrica cavidad	
PT	Consumo energético	Convencional	EC Eléctrico cavidade	
EL	Κατανάλωση ενέργειας	Συνθηματική λειτουργία	EC Ηλεκτρική θάλαμο	
TR	Enerji tüketimi	Konvansiyonel	EC Elektrik bölme	
RU	Потребление энергии	Статический режим	EC Электрический полость	
PL	Zużycie energii	Tryb tradycyjny	EC Elektryczne komory	
RO	Consum de energie	Convencional	EC Electrică cavitate	
NL	Net energieverbruik	Convectionmodus	EC elektrische ovenruimte	
CS	Spotřeba energie	Proudění	EC Elektrická dutina	
IT	Consumo energetico	Aria forzata	EC cavità elettrica	
EN	Energy Consumption	Forced air	EC electric cavity	
FR	Consommation énergétique	Air forcé	EC Électrique cavité	
DE	Energieverbrauch	Umluft	EC Strom Garraum	
ES	Consumo energético	Circulación forzada	EC Eléctrica cavidad	
PT	Consumo energético	Ar forçada	EC Eléctrico cavidade	
EL	Κατανάλωση ενέργειας	Με υποβοήθηση ανεμοτήρα	EC Ηλεκτρική θάλαμο	
TR	Enerji tüketimi	Hava devridirimi	EC Elektrik bölme	
RU	Потребление энергии	Режим конвекции	EC Электрический полость	
PL	Zużycie energii	Tryb z włączonym wentylatorem	EC Elektryczne komory	
RO	Consum de energie	Air forțat	EC Electrică cavitate	
NL	Net energieverbruik	Geforceerde	EC elektrische ovenruimte	
CS	Spotřeba energie	Nuceným oběhem vzduchu	EC Elektrická dutina	
IT	Indice Efficienza energetica	Convenzionale	EEl cavità	
EN	Energy efficiency ratio	Convection	EEl cavity	
FR	Indice de performance énergétique	Conventionnel	EEl cavité	
DE	Energieeffizienzindex	Konventionell	EEl Garraum	
ES	Índice de eficiencia energética	Convencional	EEl cavidad	
PT	Índice de Eficiência energética	Convencional	EEl cavidade	
EL	Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	Συνθηματική λειτουργία	EEl θάλαμο	
TR	Enerji Verim Etkisi	Konvansiyonel	EEl bölme	
RU	Индекс энергоэффективности	Статический режим	EEl полость	
PL	Wskaznik efektywności energetycznej	Tryb tradycyjny	EEl komory	
RO	Índice de eficiență energetică	Convencional	EEl cavitate	
NL	Energie-efficiëntiecoëfficiënt	Convectionmodus	EEl ovenruimte	
CS	Index energetické účinnosti	Proudění	EEl dutina	
IT	Indice Efficienza energetica	Aria forzata	EEl cavità	
EN	Energy efficiency ratio	Forced air	EEl cavity	
FR	Indice de performance énergétique	Air forcé	EEl cavité	
DE	Energieeffizienzindex	Umluft	EEl Garraum	
ES	Índice de eficiencia energética	Circulación forzada	EEl cavidad	
PT	Índice de Eficiência energética	Ar forçada	EEl cavidade	
EL	Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	Με υποβοήθηση ανεμοτήρα	EEl θάλαμο	
TR	Enerji Verim Etkisi	Hava devridirimi	EEl bölme	
RU	Индекс энергоэффективности	Режим конвекции	EEl полость	
PL	Wskaznik efektywności energetycznej	Tryb z włączonym wentylatorem	EEl komory	
RO	Índice de eficiență energetică	Air forțat	EEl cavitate	
NL	Energie-efficiëntiecoëfficiënt	Geforceerde	EEl ovenruimte	
CS	Index energetické účinnosti	Nuceným oběhem vzduchu	EEl dutina	
IT	Classe efficienza energetica			
EN	Energy efficiency class			
FR	Classe de performance énergétique			
DE	Energieeffizienzklasse			
ES	Clase de eficiencia energética			
PT	Classe de eficiência energética			
EL	Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης			
TR	Enerji Verim Sınıfı			
RU	Класс энергоэффективности			
PL	Klasa efektywności energetycznej			
RO	Clasa de eficiență energetică			
NL	Energie-efficiëntieklasse			
CS	Energetická třída			

<p><b>IT - FORNO ELETTRICO:</b> 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><b>CONSIGLI PER RISPARMIARE (ENERGY SAVING TIPS)</b> Evitare di aprire spesso la porta. Preriscaldare il più rapidamente possibile. Preriscaldare la cavità del forno solo se il risultato di cottura dipende da questa operazione. Se una ricetta per un piatto gratinato utilizza il calore residuo per più di 30 minuti, spegnere il dispositivo 5–10 minuti prima della fine della cottura.</p>
<p><b>EN - ELECTRIC OVEN:</b> 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><b>ENERGY SAVING TIPS</b> Avoid frequent door opening. Preheat as rapidly as possible. Preheat the oven chamber only if the baking results depend on this operation. If a recipe for a gratin uses residual heat for longer than 30 minutes, turn the appliance off 5–10 minutes before the end of cooking.</p>
<p><b>FR - ÉLECTRIQUES FOUR:</b> 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><b>CONSEILS POUR FAIRE DES ÉCONOMIES</b> Évitez d'ouvrir la porte trop souvent. Préchauffez le plus rapidement possible. Préchauffez le four seulement si le bon résultat de la cuisson dépend de cette opération. Si une recette pour un gratin utilise la chaleur résiduelle pendant plus de 30 minutes, mettez l'appareil hors tension 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.</p>
<p><b>DE - STROM BACKOFENS:</b> 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><b>EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS)</b> Häufiges Öffnen der Tür vermeiden. So schnell wie möglich vorheizen. Garraum nur vorheizen, wenn dies für das Backergebnis notwendig ist. Wenn bei einem Rezept für einen Auflauf mehr als 30 Minuten Restwärme nötig sind, Gerät 5–10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.</p>
<p><b>ES - ELÉCTRICAS HORNO:</b> 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><b>CONSEJOS PARA AHORRAR (ENERGY SAVING TIPS)</b> Evite abrir la puerta con frecuencia. Precaliente lo más rápido posible. Precaliente el horno solo cuando sea totalmente necesario para el horneado. En una receta para gratinado de más de 30 minutos, use el calor residual y, apague el aparato 5 - 10 minutos antes de finalizar la cocción.</p>
<p><b>PT - ELÉTRICAS FORNO:</b> 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><b>CONSELHOS PARA POUPAR (ENERGY SAVING TIPS)</b> Evite abrir a porta frequentemente. Pré-aqueça o mais rapidamente possível. Pré-aqueça o compartimento do forno apenas se os resultados do cozinhado dependerem desta operação. Se uma receita de um gratinado usar calor residual durante mais de 30 minutos, desligue o aparelho 5-10 minutos antes do fim.</p>
<p><b>EL - φούρνος:</b> 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</p> <p><b>ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (ENERGY SAVING TIPS)</b> Αποφεύγετε το συχνό άνοιγμα της πόρτας. Προθερμάνετε όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Προθερμάνετε το θάλαμο του φούρνου μόνο αν το αποτέλεσμα ψησίματος εξαρτάται από αυτή τη λειτουργία. Αν μια συνταγή για ένα ογκρατέν εκμεταλλεύεται την υπολειπόμενη θερμότητα για πάνω από 30 λεπτά, απενεργοποιήστε τη συσκευή 5-10 λεπτά πριν το τέλος του μαγειρέματος.</p>
<p><b>PL - ELEKTRYCZNO-Piekarnik:</b> 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><b>JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ – PORADY (ENERGY SAVING TIPS)</b> Unikać częstego otwierania drzwiczek piekarnika. Nagrzewać piekarnik możliwie najszybciej. Piekarnik nagrzewać wstępnie tylko wówczas, jeśli ma to wpływ na rezultat pieczenia. Jeśli w przepisie wymagane jest, aby zapiekane danie po upieczeniu pozostawało w piekarniku przez dłużej niż 30 minut, wyłączyć urządzenie na 5–10 minut przed końcem pieczenia.</p>
<p><b>RO - ELECTRICE cuptorului</b> 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><b>SFATURI PENTRU ECONOMISIREA DE ENERGIE (ENERGY SAVING TIPS)</b> Evitați deschiderea frecventă a ușii. Preîncălziți cât se poate de rapid. Preîncălziți incinta cuptorului numai în cazul în care rezultatul procesului de coacere depinde de această operație. Dacă rețeta unui preparat gratinat utilizează căldură reziduală pentru o perioadă mai mare de 30 de minute, opriți aparatul cu 5–10 minute înainte de finalizarea preparării termice.</p>
<p><b>TR - ELEKTRIKLİ Fırın:</b> 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><b>ENERJİ U TASVİYELERİ (ENERGY SAVING TIPS)</b> Kapağı sık sık açmaktan kaçının. Mümkün olduğunca hızlı bir şekilde ön ısıtın. Fırın bölmesini sadece pişirme sonuçları bu işleme bağlıysa ön ısıtın. Bir güveç tarifinde 30 dakikadan uzun süre ısı kullanılıyorsa, aleti pişirme bitmeden 5-10 dakika önce kapatın.</p>
<p><b>RU - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ печь:</b> 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><b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ</b> Старайтесь как можно реже открывать дверцу. Предварительный нагрев следует выполнять как можно быстрее. Применяйте предварительный нагрев камеры печи, только если от этой операции зависят результаты термической обработки. Если по рецепту необходимо использовать остаточное тепло дольше 30 минут, выключите прибор за 5–10 минут до завершения приготовления.</p>
<p><b>NL - elektrisch oven</b> Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Verordening (EU) ecodesign Geen 66/2014 ter aanvulling van Richtlijn 2010/30 / EU, in overeenstemming met EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564</p> <p><b>Gegevens voor energiebesparing</b> Open de oven deur zo weinig mogelijk. Verwarm de oven zo snel mogelijk voor. Verwarm de oven uitsluitend voor als dit noodzakelijk is voor een goed resultaat. Als een recept met gratin langer dan 30 minuten wordt opgewarmd met restwarmte, moet u 5–10 minuten vóór het einde het apparaat uitschakelen.</p>
<p><b>CS - elektrická Trouba:</b> 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><b>Úspora energie TIPS</b> Vyhybejte se častému otevírání dvířek. Předehřívejte co nejrychleji. Komoru trouby předehřívejte pouze v případě, že na tom závisí výsledky pečení. Pokud recept na gratinovaný pokrm využívá zbytkové teplo déle než 30 minut, vypněte spotřebič 5–10 minut před koncem pečení.</p>