ENERG
енергия · ενεργεια
Y IJA IE IA

DēLonghi

PRO 96 MW

A+++
A++
A+
A
B
C
D

A

87 L

1,07 kWh/cycle*

0,97 kWh/cycle*

* цикъл · cyklus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus ciklas · cikls · ćiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

GB ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:
- Standard EN 60350-1 (electric ovens).
- Standard EN 15181 (gas ovens).
- Standard EN 60350-2 (hobs: electric cooking zones and/or areas).
- Standard EN30-2-1 (hobs: gas fired burners).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

< OVEN >
- Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

< HOB >

GAS FIRED BURNERS
- It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorten amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.
- Avoid keeping a burner on without something on it (without pot).

ELECTRIC COOKING ZONES AND/OR AREAS
- Avoid keeping a zone/area on without something on it (without pot).
- Avoid pouring liquids on the zones/areas while they are hot.
- Use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only.
- Use cooking receptacles which cover as much of the surface of the cooking zone/area as possible.
- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired. Remember that the cooking zone/area will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

INDUCTION COOKING ZONES AND/OR AREAS
- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.
- Please use suitable pans marked for induction cooking. Some cookware available on the market has an effective ferromagnetic area which is much smaller than the diameter of the pan itself. Avoid using this cookware because the induction cooktop may not function properly or may be damaged.
- Always use pans/coffee pots with thick, completely flat bottom. Do not use pans/coffee pots with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.
- Important: Do not use pots/coffee pot adaptors.

IT ETICHETTATURA ENERGETICA/ PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- Regolamento delegato (UE) No.65/2014 della commissione (che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio).
- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:
- Norma EN 60350-1 (forni elettrici).
- Norma EN 15181 (forni a gas).
- Norma EN 60350-2 (piani cottura: zone e/o aree di cottura elettriche).
- Norma EN30-2-1 (piani cottura: bruciatori a gas).

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

< FORNO >
- Controllare che la porta forno si chiuda sempre in modo corretto e che la guarnizione sia pulita ed in ordine. Durante la cottura aprire la porta del forno solo quando strettamente necessario per evitare dispersioni di calore (per certe funzioni potrebbe essere necessario utilizzare il forno con la porta semiaperta, verificare le istruzioni per il funzionamento del forno).
- Spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo teorico di cottura per recuperare il calore immagazzinato.
- Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

< PIANO DI COTTURA >

BRUCIATORI A GAS
- È importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile. Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida dipende dal fondo e dalla superficie della pentola.
- Evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti).

ZONE E/O AREE DI COTTURA ELETTRICHE
- Evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti).
- Fare il possibile per non versare liquidi sopra le zone/aree di cottura elettriche quando queste sono calde.
- Adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico).
- Utilizzare sempre recipienti che ricoprano interamente la superficie della zona/aree di cottura elettrica.
- Cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.
- Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la zona/area di cottura continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

ZONE E/O AREE DI COTTURA AD INDUZIONE
- Cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.
- Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata.
- Si prega di utilizzare apposite pentole contrassegnate per la cottura ad induzione. Sono presenti sul mercato pentole con un'effettiva area ferromagnetica di molto inferiore rispetto al diametro della pentola. Evitare l'uso di tali pentole in quanto il piano cottura potrebbe non funzionare correttamente oppure potrebbe danneggiarsi.
- Usare pentole/moke con fondo spesso e completamente piatto. Non utilizzare pentole/moke con fondo concavo o convesso, queste potrebbero causare un surriscaldamento della zona di cottura.
- Importante: Non utilizzare adattatori per pentole/moke.

FR ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:
- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN 15181 (fours à gaz).
- Norme EN 60350-2 (plaques de cuisson: zones et/ou aires de cuisson électriques).
- Norme EN30-2-1 (plaques de cuisson: brûleurs à gaz).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

< FOUR >
- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

< PLAQUE DE CUISSON >

BRULEURS A GAZ
- Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.
- Eviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).

ZONES DE CUISSON ELECTRIQUES
- Eviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).
- Faire attention à ne pas verser des liquides sur les zones et/ou aires de cuisson électriques quand elles sont chaudes.
- Ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique).
- Toujours utiliser des récipients qui recouvrent entièrement la surface de la zone/aire de cuisson.
- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en tenant compte que la zone de cuisson continuera à donner sa chaleur encore pendant 5 minutes après la coupure de courant.

ZONES DE CUISSON A INDUCTION
- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée.
- Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction. Il y a dans le marché des casseroles avec une surface ferromagnétique réele qui est bien petite par rapport au diamètre de la casserole. Eviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.
- Utiliser des casseroles/cafètieres moka avec un fond épais et complètement plat. N'utiliser pas des casseroles/cafètieres moka avec fond concave ou convexe, ceux-ci pourraient provoquer une surchauffe de la zone de cuisson.
- Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafètieres moka.

DE ENERGIEVERBRAUCHSKENNZEICHNUNG/ ÖKODESIGN

- Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission (zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).
- Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission (zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).

Kurze Bezeichnung der bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den vorstehenden Anforderungen angewandten Mess- und Berechnungsmethoden oder Bezugnahme darauf:
- Norm EN 60350-1 (Elektrobacköfen).
- Norm EN 15181 (Gasbacköfen).
- Norm EN 60350-2 (Kochmulden: Elektrische Kochzonen und/oder Kochflächen).
- Norm EN30-2-1 (Kochmulden: Gasbrenner).

VERWENDUNG DES GERÄTS, ENERGIESPARTIPS

< BACKÖFEN >
- Prüfen Sie, dass die Backofentür stets korrekt geschlossen und die Türdichtung sauber ist. Bitte öffnen Sie die Backofentür beim Betrieb des Ofens nur dann, wenn es unbedingt nötig ist, um Wärmeverluste zu vermeiden (bei einigen Funktionen ist es allerdings erforderlich, die Backofentür halb offen zulassen, dies können Sie genau in der Bedienungsanleitung des Backofens nachlesen).
- Schalten Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten vor dem Ende der geplanten Gardauer ab, um die Restwärme vollständig auszunutzen.
- Es wird empfohlen, nur ofenfestes Geschirr zu benutzen und die Temperatur des Backofens während des Gar- oder Backvorgangs bei Bedarf etwas einzuregeln.

< KOCHMULDE >

GASBRENNER
- Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topfdurchmessers zu bestimmen, um unnötige Energieverluste zu vermeiden. Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu großen Brenner erziehlt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.
- Vermeiden Sie es, einen leeren Brenner (ohne aufgesetzten Topf) brennen zu lassen.

ELEKTRISCHE KOCHZONEN UND/ODER KOCHFLÄCHEN
- Vermeiden Sie es, eine leere Kochzone/ einen leeren Bereich (ohne aufgesetzten Topf) eingeschaltet zu lassen.
- Vermeiden Sie es, dass Flüssigkeiten auf heiße Kochzonen/Bereiche gelangen.
- Bitte verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden (elektrischer Kochplattentyp).
- Verwenden Sie Kochgeschirr, das die Fläche der Kochzonen/Bereiche so gut wie möglich abdeckt.
- Verwenden Sie Deckel, wann immer dies möglich ist, um Energie zu sparen.
- Sobald das Gargut in der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe herunter. Bitte denken Sie immer daran, dass heiße Kochzonen/Bereiche auch nach dem Abschalten noch etwa fünf Minuten lang Wärme erzeugen.

INDUKTIONS-KOCHZONEN UND/ODER KOCHFLÄCHEN
- Verwenden Sie Deckel, wann immer dies möglich ist, um Energie zu sparen.
- Sobald das Gargut in der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe herunter.
- Bitte verwenden Sie nur geeignete, für Induktionskochen ausgewiesene Töpfe und Pfannen. Verschiedenes, auf dem Markt erhältliches Kochgeschirr, besitzt einen effektiven ferromagnetischen Bereich, der wesentlich kleiner ist als der Durchmesser des Kochgeschirrs. Bitte verwenden Sie derartiges Kochgeschirr nicht, da der Induktionsherd damit möglicherweise nicht funktioniert oder beschädigt werden kann.
- Bitte benutzen Sie stets Pfannen/Teekessel mit einem dicken und vollständig ebenen Boden. Benutzen Sie keine Pfannen/Kaffeekannen oder Teekessel mit konkavem oder konvexem Boden, da diese zu einer Überhitzung der Kochzone führen können.
- Wichtig: Benutzen Sie keine Adapter für Töpfe/ Kaffeekannen oder Teekessel.

NL ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:
- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- Norm EN 15181 (Gasovens).
- Norm EN 60350-2 (kookplaten: elektrische kookzones en/of -gebieden).
- Norm EN30-2-1 (kookplaten: gasbranders).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

< OVEN >
- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

< KOOKPLATEN >

GASBRANDERS
- Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.
- Zorg dat u geen brander aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).

ELEKTRISCHE KOOKZONES EN/OF -GEBIEDEN
- Zorg dat u geen zone/gebied aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).
- Giet geen vloeistoffen op zones/gebieden die heet zijn.
- Gebruik alleen kookpotten en pannen met een platte bodem (geschikt voor een elektrisch kookfornuis).
- Gebruik kookpotten die het oppervlak van de kookzone/ het kookgebied zo veel mogelijk bedekken.
- Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand. Denk eraan dat de kookzone/het kookgebied nog ongeveer vijf minuten warmte blijft produceren nadat het is uitgeschakeld.

INDUCTIEKOOKZONES EN/OF -GEBIEDEN
- Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand.
- Gebruik geschikte pannen die gemarkeerd zijn voor inductiekookplaten. Sommige kookgerei dat wordt verkocht heeft een kleiner doeltreffend ferromagnetisch gebied dan de diameter van de pan zelf. Voorkom het gebruik van dit soort kookgerei. Het inductiekookfornuis zal in dit geval niet goed werken of kan zelfs worden beschadigd.
- Gebruik steeds pannen/koffieketels met een dikke, compleet vlakke bodem. Gebruik geen pannen/ koffieketels met een holle of bolle bodem. Deze kunnen ervoor zorgen dat de kookzone oververhit raakt.
- Belangrijk: gebruik geen tussenstukken voor kookpotten/koffieketels.

GB FICHE FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) No 65/2014)

IT SCHEDA PER FORNI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO DELEGATO (UE) N. 65/2014 DELLA COMMISSIONE)

FR FICHE CONCERNANT LES FOURS DOMESTIQUES (RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 65/2014 DE LA COMMISSION)

DE DATENBLATT FÜR HAUSHALTSBACKÖFEN (DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 DER KOMMISSION)

NL PRODUCTKAART VOOR HUISHOUDELIJKE OVENS (GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) Nr. 65/2014 VAN DE COMMISSIE)

Trade mark **Marchio** Marque **Warenzeichen** Handelsmerk	DēLonghi		
Model **Modello** Modèle **Modell** Model	**PRO 96 MW**	1	2	3
Energy efficiency index (EEI_{cavity}) **Indice di efficienza energetica (EEI_{cavity})** Indice d'efficacité énergétique ($EEI_{cavité}$) **Energieeffizienzindex (EEI_{cavity})** Energie-efficiëntie-index ($EEI_{ovenruimte}$)	**106 %**		
Energy efficiency class **Classe di efficienza energetica** Classe d'efficacité énergétique **Energieeffizienzklasse** Energie-efficiëntieklasse	**A**		
Energy consumption per cycle (conventional mode) **Consumo di energia per ciclo (modo convenzionale)** Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel) **Energieverbrauch pro Zyklus (konventionellen Modus)** Energieverbruik per cyclus (conventionele modus)	**1,07 kWh**		
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode) **Consumo di energia per ciclo (modo ventilato)** Consommation d'énergie par cycle (mode chaleur tournante) **Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)** Energieverbruik per cyclus (hetelucht-modus)	**0,97 kWh**		
Number of cavities **Numero di compartimenti** Nombre de cavités **Zahl der Garräume** Aantal ovenruimten	**1**		
Heat source(s) **Fonte(i) di calore** Source(s) de chaleur **Wärmequelle(n)** Verwarmingsbron(nen)	Electricity **Energia elettrica** Électricité **Strom** Elektriciteit		
Volume **Volume** Volume **Volumen** Volume	**87 l**		

GB INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)
IT INFORMAZIONI RELATIVE AI FORNI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014 DELLA COMMISSIONE)
FR INFORMATIONS CONCERNANT LES FOURS DOMESTIQUES (RÈGLEMENT (UE) N° 66/2014 DE LA COMMISSION)
DE INFORMATIONEN ZU HAUSHALTSBACKÖFEN (VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION)
NL INFORMATIE MET BETREKKING TOT HUISHOUDELIJKE OVENS (VERORDENING (EU) Nr. 66/2014 VAN DE COMMISSIE)

Trade mark:
Marchio:
Marque:
Warenzeichen:
Handelsmerk:

DēLonghi

Model identification:
Identificativo del modello:
Identification du modèle:
Modellkennung:
Identificatie van het model:

PRO 96 MW

	Symbol **Simbolo** Symbole **Symbol** Symbool	Value **Valore** Valeur **Wert** Waarde	Unit **Unità di misura** Unité **Einheit** Eenheid
L1	1	Free standing **Libera installazione** Pose libre **Freistehenden** Vrijstaande	/
L2		**1**	/
L3	**M**	**69,5 kg**	kg
L4	☑ ☐	1) Electricity **Energia elettrica** Électricité **Strom** Elektriciteit	/
L5	**V**	1) **87**	l
L6	EC electric cavity **EC electric cavity** EC cavité électrique **EC electric cavity** EC elektrische ovenruimte	1) **1,07**	kWh/cycle
L7	EC electric cavity **EC electric cavity** EC cavité électrique **EC electric cavity** EC elektrische ovenruimte	1) **0,97**	kWh/cycle
L8	EC gas cavity **EC gas cavity** EC cavité à gaz **EC gas cavity** EC gasovenruimte	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L9	EC gas cavity **EC gas cavity** EC cavité à gaz **EC gas cavity** EC gasovenruimte	/	kWh/cycle - MJ/cycle (1)
L10	EEI cavity **EEI cavity** EEI cavité **EEI cavity** EEI ovenruimte	1) **106 %**	/

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

cycle = ciclo, Zyklus, cyclus

L1
Type of oven
Tipologia di forno
Type de four
Art des Backofens
Type oven

L2
Number of cavities
Numero di cavità
Nombre de cavités
Anzahl der Garräume
Aantal ovenruimten

L3
Mass of the appliance
Massa dell'apparecchio
Masse de l'appareil
Masse des Gerätes
Massa van het toestel

L4
Heat source per cavity
Fonte di calore di ciascuna cavità
Source de chaleur par cavité
Wärmequelle je Garraum
Warmtebron per ovenruimte

L5
Volume per cavity
Volume di ciascuna cavità
Volume par cavité
Volumen je Garraum
Volume per ovenruimte

L6
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)

L7
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)

L8
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie gazière finale)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een gasoven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (gas-eindenergie)

L9
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie gazière finale)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een gasoven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (gas-eindenergie)

L10
Energy Efficiency Index per cavity
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità
Indice d'efficacité énergétique par cavité
Energieeffizienzindex je Garraum
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte

GB INFORMATION FOR DOMESTIC GAS-FIRED HOBS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)

IT INFORMAZIONI RELATIVE AI PIANI COTTURA A GAS PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014 DELLA COMMISSIONE)

FR INFORMATIONS POUR LES PLAQUES DE CUISSON DOMESTIQUES AU GAZ (RÈGLEMENT (UE) N° 66/2014 DE LA COMMISSION)

DE INFORMATIONEN ZU GASBEHEIZTEN HAUSHALTSKOCHMULDEN (VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION)

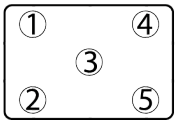
NL INFORMATIE MET BETREKKING TOT HUISHOUDELIJKE GASKOOKPLATEN (VERORDENING (EU) Nr. 66/2014 VAN DE COMMISSIE)

Trade mark:
Marchio:
Marque:
Warenzeichen:
Handelsmerk:

DeLonghi

Model identification:
Identificativo del modello:
Identification du modèle:
Modellkennung:
Identificatie van het model:

PRO 96 MW

	Symbol **Simbolo** Symbole **Symbol** Symbool	Value **Valore** Valeur **Wert** Waarde	Unit **Unità di misura** Unité **Einheit** Eenheid
L1		Free standing **Libera installazione** Pose libre **Freistehenden** Vrijstaande	/
L2		**5**	/
L3	EE gas burner **EE gas burner** EE brûleur à gaz **EE gas burner** EE gasbrander	**1) 62,3 %** **2) 59,9 %** **3) 56,6 %** **4) 62,3 %** **5) /**	/
L4	EE gas hob **EE gas hob** EE plaque de cuisson au gaz **EE gas hob** EE gaskookplaat	**60,3 %**	/

L1
Type of hob
Tipologia di piano cottura
Type de plaque
Art der Kochmulde
Type kookplaat

L2
Number of gas burners
Numero di bruciatori a gas
Nombre de brûleurs à gaz
Anzahl der Gasbrenner
Aantal gasbranders

L3
Energy efficiency per gas burner
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas
Efficacité énergétique par brûleur à gaz
Energieeffizienz je Gasbrenner
Energie-efficiëntie per gasbrander

L4
Energy efficiency for the gas hob
Efficienza energetica per il piano cottura a gas
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz
Energieeffizienz der Gaskochmulde
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat