

PI			
S	V	U	
M			
T			
NZ			
NA			
HT			
P1			cm
P2			cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking		Wh/kg
P2	EC electric cooking		Wh/kg
P3	EC electric cooking		Wh/kg
P4	EC electric cooking		Wh/kg
P5	EC electric cooking		Wh/kg
P6	EC electric cooking		Wh/kg
ECH	EC electric hob		Wh/kg

PI			
S	V	U	
M			
T			
NZ			
NA			
HT			
P1			cm
P2			cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking		Wh/kg
P2	EC electric cooking		Wh/kg
P3	EC electric cooking		Wh/kg
P4	EC electric cooking		Wh/kg
P5	EC electric cooking		Wh/kg
P6	EC electric hob		Wh/kg

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
PI	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
S	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
V	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
U	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
M	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
T	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
NZ	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
NA	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
HT	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	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
P6	"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”
P1	Optimizzare 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 piastra dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa e le pentole in abolizione 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.	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.	Optimiser la chaleur résiduelle de la table de cuisson en éteignant 10 minutes avant la fin du processus de cuisson. En revanche, étendez les tables de cuisson en céramique 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir autant que possible la zone de cuisson. Si la casserole est petite, de l'énergie précieuse sera perdue et les casseroles en ébullition présenteront des incrustations difficiles à éliminer. Cuisiner les aliments dans une casserole fermée avec des couvercles adaptés et utiliser le moins d'eau possible. Cuisiner sans couvercle augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat. Si vous cuisinez des aliments avec un délai de cuisson plus long, nous vous conseillons d'utiliser un autocuiseur, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers d'énergie.	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 überkochende Töpfe führen zu Verkürstungen, die schwer zu entfernen sind. Bereiten Sie die Speisen in geschlossenen Töpfen mit geeigneten Deckeln zu und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie flache Töpfe 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 bereidingstijd uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en hiervan presenteren incrustaties een moeilijke te verwijderen aanslag. Kook het voedsel in gesloten pannen met geschikte dekfels en gebruik zo min mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energiegebruik aanzienlijk. Gebruik platte pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidingstijd, is het aanbevolen een hogedrukpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en warmte oelende van de energie kan worden bespaard.	Optimizar el calor residual de la placa apagándola 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 de difícil eliminación. 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 más rápida y permite ahorrar un tercio de energía.	Optimize o 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 cerâmica, 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 ebulição adquirirão incrustações de difícil eliminação. Cozinhar os alimentos em panelas cobertas com tampas adequadas e use o mínimo possível de água. Cozinhar sem a tampa aumentará 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 utilização de uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.

	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV	
PI	Produktinformation enligt förordning (EU) nr 66/2014	Produktblad i samsvar med forordning (EU) 66/2014	Tuotetiedot Euroopan asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti	Produktinformation iht. bestemmelsen (EU) nr. 66/2014	Информация о товаре в соответствии с регламентом (ЕС) № 66/2014	Tooteotevastavai määrusele (EL) nr 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014	
S	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Сүмбол	Simbols	
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība	
U	Måttighet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība	
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Идентификационный номер модели	Mudel tunnus	Modela identifikācija	
T	Typ av håll	Type pladetopp	Keittotason tyyppi	Kogeladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas tips	
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezoner	Число зон нагрева	Toidukuumtöõlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits	
NA	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöõlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits	
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviis	Karsēšanas tehnoloģija	
P1								
P2								
P3								
P4								
P5								
P6								
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiforbruk beregnet pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogeladens beregnet pr. kg	«Нормативные стандарты: EN/IEC 60350-2»	„Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2“	«Нормативы по потреблению электроэнергии: EN/IEC 60350-2»	
P1	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slutt. Plattor på keramikhållrar ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningen är slutt. Kokedriets botten ska täcka plattan. Om det är för litet gör värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får bollslingor 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 nytte restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før kokkelsen er slutt mens den keramiske plattetoppen slås av 5 minutter før kokkelsen 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. Slett alltid på et lokk 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. Bruk gjerne en tryckkokare til matlagning som tar lang tid. Den er to ganger så rask og sparer en tredjedel av energien.	Optimo leyni jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Saruun keramiikkahallitset kettotilat 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulisi väkäästi poistettavaa lämpöenergiaa käyttää järkevästi. Käytä kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyksaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmannesosan energian kulutuksesta.	Optimér överskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogeladens. Sluk i stedet kogeladerne i keramik 5 minutter inden afslutning af kogeladens. Bundens bør dække pladen. Hvis bunden er for lille, vil kostbar energi gå tabt, og der vil forekomme aflæjringer på gryden, som er vanskelige at fjerne. Kog madvarerne i gryder med passende låg på og brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder med passende låg botten. Brug gerne en trykkoeger til madlavning, der er dobbelt så hurtig og sparar en tredjedel energi.	Чобы использовать остаточно тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения приготовления в сковородках, закройте крышки конфорки. Если крышка сковороды не полностью закрывает конфорку, часть драгоценной энергии будет потеряна, и на конфорках появится нагар, который будет сложно удалить. Используйте закрытые кастрюли и сковороды с соответствующими крышками. Если время приготовления минимального количества воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребления электроэнергии. Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с плоским дном. В случае приготовления блюд, требующих более длительного времени, рекомендуется использовать скороварку, которая позволяет сократить время готовки в два раза и сэкономить треть электроэнергии.	Вõtte oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitades näimäist keeduplaadiid välja 10 minutit enne oma toidumääritustaja lõppu ja klaaskeramiakast keeduplaadi 5 minutit enne toidumääritustaja lõppu. Tiele poti või pannu põhi peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumad potid jäävad körbunud jäljle, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaantega sulatud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamiseks vajate tihedalt sobivaid keeduplaadiid ja pannid. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekeetmist. See on kahe korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildvirsmas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg
P2	«Referensstandarder: EN/IEC 60350-2»	«Referansstandarder: EN/IEC 60350-2»	«Viitenormit: EN/IEC 60350-2»	«Referencestandarder: EN/IEC 60350-2»	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	„Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2“	«Нормативы по потреблению электроэнергии: EN/IEC 60350-2»	

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
S	Symbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
U	Įrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosság	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identifikator modelu
T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochy	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
NA	Viryklės darinių zonų skaičius	Кількість зон приготування	Főzőterületek száma	Počet varných oblastí	Počet varných oblastí	Număr suprafețe de gătit	Liczba obszarów grzewczych
HT	Kaitinimo technologija	Технологія нагрівання	Fűtési technológia	Technologie ohřevu	Technológia ohrevu	Tehnologie de încălzire	Technologia
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Enerģijas suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiatartozásfűtési száma	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Żuycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
P6	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2»	“Referenciasszabványok: EN/IEC 60350-2”	„Příslušné normy: EN/IEC 60350-2”	„Příslušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
P1	Išnaudokite visas šiuos viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių iki maisto gaminimo pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminimo pabaigos. Puošto ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puošas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per stipriai, ant viryklės likš pridengusių si sunkiai nuvalyti likučiai.	Використуйте максимум залишкового тепла, викидаючи чашки конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а склюкеранні на 5 хвилин. Дно ващот каструлі або сковорідки має повністю закріпити конфорку. Якщо воно менше за конфорку, дорожчовина енергії буде змарнована, а випалені каструлі залишать плями від наміту, які складно видалити. Готуйте страву у закритій каструльці або сковорідках із шильонними кришками, а також використовуйте максималі менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками виключно з плоским дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сковорідку. Вона готує вдвічі швидше і витратить лише третину енергії.	A főzési idő letele előtt 10 perccel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-felhasználás optimalizálás érdekében; a kerámia főzőlapokat viszont a főzési idő letele előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alya le kellene, hogy fedje a főzőlapot. Ha kicsi, értékes energiavész kárba, és a főzésre használt edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmiszerek megfőlése fedővel lezárt edényben készebb, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül használat jelentősen növeli az energiatartozást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb időre kell főznie, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami kétszer olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyhármadának megtakarítását.	Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem doby vaření; keramické varné plochy vypněte 5 minut před koncem doby vaření. Dno hrnce by mělo pokrýt desku, pokud je malé, vzácná energie se ztratí a hrnce při uzavření pokrývají neúčinnosti, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší množství vody. Vaření bez poklicky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánev. Pokud uvart pokrmy s desčí dlouho vaření, doporučujeme použít tlakový hrnce, který je dvakrát rychlejší a umožní usetřit třetinu energie.	Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem doby vaření; keramické varné plochy vypněte 5 minut před koncem doby vaření. Dno hrnce by mělo pokrýt plotfou. Pokud je dno malé, vzácná energie se ztratí a na hrncích sa pri uzavrení pokrývia neúčinnosti, ktoré sa ťažko odstránajú. Jedlá vaře v hrncoch s vhodnými poklickami a používajte čo najmenšie množstvo vody. Vaření bez pokrývky značne zvýši spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánvice. Při vaření jídla s dlouhou dobou vaření vám odporučíme použít tlakový hrnce, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	Optimalizați caldura reziduală a plăcii oprimind-o cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare; oprit, în schimb, plitele din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placaj; dacă este mică, energia prețioasă se va pierde oalele în curs de fierbere vor prezenta încrustări dificil de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți cât mai puțină apă cu puțină sare. Gătitul fără capac va avea considerabili consumuri de energie. Folosiți oale și ligii plată. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	Optimalizujte zbytkové teplo desky vypnutím ju na 10 minút pred koncom času gnotovania, natomiast ceramiczne płyty grzewcze należy wyłączyć za 5 minut przed koncem czasu gnotowania. Podstawa garnka powinna przykrywać całą strefę grzewczą, jeśli garnak jest za mały, cenna energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczylniach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczylni bez pokrywki znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garnki oraz patelni z płaskim dnem. W przypadku przyrządzania potraw z długim czasem gnotowania zalecamy zastosowanie szybkowaru, który jest dwa razy szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.

	PI			
	S	V	U	
M				
T				
NZ				
NA				
HT				
P1				cm
P2				cm
P3				cm
P4				cm
P5				cm
P6				cm
P1	EC electric cooking			Wh/kg
P2	EC electric cooking			Wh/kg
P3	EC electric cooking			Wh/kg
P4	EC electric cooking			Wh/kg
P5	EC electric cooking			Wh/kg
P6	EC electric cooking			Wh/kg
ECH	EC electric hob			Wh/kg

	PI			
	S	V	U	
M				
T				
NZ				
NA				
HT				
P1				cm
P2				cm
P3				cm
P4				cm
P5				cm
P6				cm
P1	EC electric cooking			Wh/kg
P2	EC electric cooking			Wh/kg
P3	EC electric cooking			Wh/kg
P4	EC electric cooking			Wh/kg
P5	EC electric cooking			Wh/kg
P6	EC electric cooking			Wh/kg
ECH	EC electric hob			Wh/kg

	HR	SL	GR	TR	BG	SR	AR
PI	Informacije o proizvodu u skladu s Uredbom (EU) br. 66/2014	Informacije o izdelku v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014	Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014	66/2014 (AB) yetmletmelğine uygun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Informacije o proizvodu prema Uredbi (EУ) br. 66/2014	معلومات المنتج وفقًا للاتحاد (الأوروبي) رقم 66/2014
S	Symbol	Symbol	Σύμβολο	Değer	Символ	Симбол	رسم
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Birim	Стойност	Вредност	القيمة
U	Jedinica	Enota	Μονάδα	Model tanimlama	Единица	Јединица	الوحدة
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanimlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرف تحديد الموديل
T	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίων	Ocak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	نوعية سطح الطبخ
NZ	Број зона за кување	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Ocak sayisi	Брой зони за готвене	Број грејних зона	عدد مناطق الطهي
NA	Број површина за кување	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayisi	Брой области за готвене	Број грејних површина	عدد مناطق لطاق الطهي
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Istima teknolojisi	Техноlogиja на нагривање	Техноlogиja грејања	نقطة التسخين
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	Poraba energije kuhalne plošče, izračunata na kg	Κατανάλωση ενέργειας της μονάδας εστίων υπολογισμένη ανά кг	Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi	Енергопотребление на котлона, изчислено на кг	Потрошња електричне енергије штедњака рачуната по кг	استهلاك الطاقة لمسطح الطبخ حسب لكل كيلوغرام
P6	“Referentni standardi: EN/IEC 60350-2”	“Referens standardi: EN/IEC 60350-2”	“Πρότυπα αναφοράς: EN/IEC 60350-2”	“Referans standartlar: EN/IEC 60350-2”	“Нормативни документи за справка: EN/IEC 60350-2”	“Нормативни: EN/IEC 60350-2”	“المرجعية المعايير: EN/IEC 60350-2”
P1	Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramička ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca morate bi pokriti ploču, tako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zaporneli pa bi se teško očistili. Hranu kuhajte u zatvorenim loncima s odgovarajućim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode. Kuhajte bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Upotrebljavajte ravne lonce i posude. Ako kuhate hranu koju je potrebno dugo kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu trošine energije.	Optimizirajte odvećno toploto plošče, tako da pločę ugasite 10 minuta pred zakljućkom kuhanja. Keramićne kuhalne plošče pa ugasite 5 minut pred zakljućkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščę, saj se do dragocena energija pri maheni posodi (na valjki ploščę) porazšuje in se bojo na posodi, kjer se kuhā hrana, pojavilo obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustrezno pokrovčę, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez poklopca bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte plošče ravne posode in lonce. Če pripravljate hrano, ki se kuhā dalj časa, priporočamo uporabo ekspres lonca, saj bistvo tako porabi dvakrat manj časa in približno tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τις σκευές σελίς 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του αεκιούσας θα τρίπεται να καθαίρτζα την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής ενέργειας θα πάει χαμένο και τα αακια που βράζουν θα εμφανίσουν υπολείματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε ακαία κλεισμένα με κατάλληλα καπάκια και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξηθεί σημαντικά η κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε καταπορελάς και τα ψήνεται με επίπλο νερό. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συστήνουμε η χρήση rapid χόλρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοκονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Plakanın artik ısısını den en iy şekilde yararlanın için dikme demir ocakları pşirme sürelerini maksimumdan 10 dakika önce, staklokeramikte 5 minüti, przedi kray na vreme to gotevne. Dnyto na tendžerata ili tigana treba da pokriva kuhlina. Ako je ploč malo, se gubi cena energije, a ako tendžerata preline, zagařlosto se počista trudno od kotlona. Gotevne v popolnoma zatvoreni lonci s odgovarajočimi poklopci in uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez poklopca znatno poveča porabo energije. Uporabljajte ravne lonce i posude. Ako kuhate hranu koju je potrebno dugo kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu trošine energije.	Изоплавяйте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключвате чпуените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути, преди края на времето за готвене. Дълго на тенденратата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенденратата прелее, загарялото се почиства трудно от котлона. Гответе в попълнато затворени лонци с подходящи покпци и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличавя значително потреблението на енергия. Използвайте равнири и тигани с идеално плоско дъно. Ако правите ханисат продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка бр, нагледане – така ще съкратите многократно времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлоту приле изкључивањем готвене рингле 10 минута пре краја кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута пре краја кувања. Дно шерпе или тигана треба да прекрива целу грејну плочу. Ако је дно мање велике се драгоцена енергија, а теност коју исклици на шерпи остатке скорне наслале које се повнема теško уклањају. Кувајте у затворени и тигањима са одговарајућим поклоцима који добро напеку и користите што мање воде. Кување без поклопца знатно повећава потрошњу енергије. Употребујте равне лонце и посуде. Ако кувањте храну коју је потребно дуго кувањти, саветујемо вам да употребујете експрес-лонца који омогућава двоstruko брже кувањте и уштеду трошине енергије.	مقا أقصى الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافه 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بتوقيف السطح الزجاجي لموقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الأناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، أو لو تسربت الطاقة، فسيضيع هدرًا وسوف تتسخ الأواني بسهولة. اخبثوا في أواني مغلقة قدر 5 دقائق قبل أن تتمكن من إنهاء الطبخ. إذا كنت تطبخ أطعمة تحتاج وقتًا أطول في موقد الطبخ أسرع مرتين وتتوفر ثلث الطاقة.