

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

	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) Nr. 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	Symbool	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
	"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“
	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 pentola 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 l'éteignant 10 minutes avant la fin du processus de cuisson. En revanche, étendre 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 augmentera considérablement la consommation d'énergie. Utiliser 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. Schalten 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 Verkrustungen, 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 bereidingsstijl uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingsstijl uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en vertonen overkockende pannen moeilijk te verwijderen aanslag. Kook het voedsel in gesloten pannen met geschikte deksels en gebruik zo min mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platte pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidingsstijl, is het aanbevolen een hogedrukpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en waarmee eenderde 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 que pueden ser difíciles de eliminar. Cocinar los alimentos en ollas cerradas con tapas adecuadas y usar la 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. Cozinhe 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 mukaisetus	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	Tooteinfo vastavalt määruusele (EL) Nr. 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014
S	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Sümbol	Simbols
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība
U	Måttenhhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunnistus	Modelidentifikation	Идентификационный номер модели	Mudelil tunnus	Modeļa identifikācija
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogeladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsma tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöötlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits
NA	Antal områden	Antall kokemråder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöötlemisvõõndite 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 kogelpladen beregnet pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildvirsma enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg
	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansestandarder: 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“	„Normatīvais atsauce: EN/IEC 60350-2“
	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Kockärlets plattor på keramikbänkar ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningstiden är slut. Kockärlets botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får beläggningar som är svårare 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 utnytte restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen slås av 5 minutter før kokketiden er slutt. Grytebunnens må dekke kokeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrbar strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelige å få borte. Tillegg matvarer i kokkårl med passende låg og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten lukk, øker strømförbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekpanner. Til lange tilberedningstider anbefaler vi en trykkoker som halverer tilberedningstiden og reduserer strømförbruket med en tredjedel.	Optimo leynn jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Sammuta keramiiset plattatopp 5 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiliin tulee vakaasti poistettavaa jäätymä. Jos on vaikeaa saada pois jäännökset, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja säästää säästämättä kolmannesksen energian kuluksista.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogetiden. Sluk i stedet kogelpladerne 5 minutter inden afslutning af kogetiden. Bunden på gryden skal dække pladen. Hvis bunden er for lille, vil kostbar energi gå tabt, og der vil forekomme aflejringer på gryden, som er vanskelige at fjerne. Kog brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder og stegepaner med flad bund. Hvis der tilberedes madvarer med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoger, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чтобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения времени готовки, стеклокерамические варочные панели – за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. Тип кастрюли слишком маленькой отнесител конфорки кастрюли происходит потеря тепловой энергии и на кастрюлях с антипригарным покрытием образуется налёт, удалить которую будет сложно. Рекомендуется готовить в закрытых соответствующих крышких кастрюлях с минимальным количеством 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.	Võtte oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitage näinasti keeduplaadiid välja 10 minutit enne oma toidu valmistusaja lõppu ja klaaskeraamikaat keeduplaadiid 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või pannil põhil peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumad potid jätavad kühmuse jälke, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaantega suletud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaanega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti suletud potte ja panne. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekütet, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Maksimāli izmantojiet jūsu karstās plīts atlikušo siltumu, pirms tā izslēdzīst plīti ar dūga virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu – 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Jūsu katla vai pannas dibenam ir pilnībā jānosēžas plīts virsmas sildmā dā. Ja tas ir mazāks, par apslēdzīto virsmu, dārgā enerģija būs tērēta veltīgi, bet šķidrums, kas vārās, iziet pilnā katla malām, atstāj grūti noņemamu atlikuš uz plīts virsmas. Galavārdei dolema aizvērt ar pilnībā nosēdētā pannas ar cieti piegūļošienu virsmu. Izvērtams izmantot jūsu iespējams mazāk izērt. Esieta pagatavošana ar atvērtu vācīru ievērojami palielinās enerģijas patēriņu. Izmantojiet tikai plakarus katlus un pannas. Ja jūs kaut ko gatavojat, kas aizņem daudz laika, ir vērts izmantot divas reizes ātrāk un lēk ekonomētā trīsda enerģijas.

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

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014.	Informация продукта соответствует доложению (ЕС) № 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 rozporządzenie (UE) nr. 66/2014	Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Indicator model	Identyfikator modelu
T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
NZ	Kaitvieči skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
NA	Virykės darbinų zonų skaičius	Кількість зон приготування	Főzőterületek száma	Počet varných oblastí	Počet varných oblastí	Număr suprafețe de gătit	Liczba obszarów grzewczych
HT	Kaitinio technologija	Технологія нагрівання	Fűtési technológia	Technologie ohřevu	Technológia ohrevu	Technologie de încălzire	Technologia
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Enerģijos suvartojimas kaitlentės skaičiuojamas kg Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2 Išnaudokite visus įsčių viryklės šilumos galimybes išsugdomai keturis viryklės likus 10 minučių iki maisto gamintojo patalpos arba išjungdami atlikite keramikos viryklės likus 5 minutėmis iki maisto gamintojo patalpos. Puoďte ar keptuves dugnas turi uždenkti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, varinga energija bus išvaista. Jei maistas puode virst per stipriai, ant viryklės tiks pridėjusių ir sunkiai nuleidimų likučiu. Gaminant maistą prigludusias dangčias užvalgytuose puoduose ar keptuvėse, naudokite kaip įprastą maisto valdymą. Maisto gaminimą lumbus dangtelį labai padidina energijos suvartojimą. Naudokite viską ką turite puodus ir keptuves. Jei maisto gaminate užtruks laiku, verta naudoti slegio viryklę, kurioje maistas pagaminamas du kartus greičiau ir sutaupo trečdalis energijos.	Енергоспоживання плити, розраховане на кг «Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2» Використовуйте максимум запашкового тепла, вимикаючи чашувни конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а споживачам за 5 хвилин. До закінчення калючої енергії маю повинно закрити конфорку. Якщо воно менше за конфорку, джерело енергії буде змарнувати, а випічки залишатимуться глибоко під напругою. Якщо ви готовите страви у закритих кастрюлях або сковородках із щільними кришками, а також використовуйте якомога менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся кастрюлями та сковородками виключно з класичним дном. Якщо ви готовите страву, для якої потрібно багато часу, краще використовуйте сироварку. Вона готує ваші швидше і витрачає лише третину енергії.	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítható „Referenciásabványok”: EN/IEC 60350-2” A főzési idő letele előtt 10 percet kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-felhasználás optimalizálása érdekében; a kerámia főzőlapokat viszont a főzési idő letele előtt 5 percet kapcsolja ki. Az edény alát le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha kicsi, értékes energia veszt kárba, és a fűtéshez használt edényben nem lesz eltávolított lerakódások keletkeznek. Az élelmiszereket megfelelő fedvel lezárt edényben készítsze, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül használt jelentősen növeli az energiafogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb idejű főzést kíván megvalósítani, javasoljuk, hogy használjon kukut, ami kétszer olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyháromadik megtakarítását.	Spotřebě energie varné plochy vypočítaná na kg „Referenční normy”: EN/IEC 60350-2” 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, vzduch energie se ztratí a hrnce se při vaření pokryjí inkrustacemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými pokličkami a použijte co nejméně vody. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte pokrmý z delší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnec, který je dvakrát rychlejší a umožní ušspori třetinu energie.	Vypočítaná spotreba energie varnej dosky na kg „Príslušné normy”: EN/IEC 60350-2” Optimalizujte využité zvyškové teplo platne tak, že ju vypnete 10 minút pred časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, napríklad, vypnite 5 minút pred časom ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno malé, vzduch energia sa nevypúste a na hrncoch sa pri varení prikrývajú platinu. Pokiaľ je dno malé, vzduch energia sa nevypúste a na hrncoch sa pri varení prikrývajú platinu, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jednáť variť v hrncoch prikrývkami pokrývkami a použiť čo najmenej vody. Varenie bez pokrývky značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a panvice. Pri varení jedla s dlhou dobou varenia viem odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedno uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní usetriť až tretinu energie.	Consum de energie al plitei calculat per kg “Norme de referință”: EN/IEC 60350-2” Optimizati căldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare; opțiți, în schimb, plitele din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placa; dacă este mică, energia profulată se va pierde și oalele în curs de fierbere vor prezenta incrustații dificile de îndepărtat. Gătiti alimentele în oale închise cu capace adecvate si folosiți cât mai puțin apă cu puțină. Gătiti fără capac va mari considerabil consumul de energie. Folosiți oale si igali plate. Dacă gătiti alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram „Zgodność z normami”: EN/IEC 60350-2” Zoptymalizuj ciepło resztkowe płyty, wyłączając ją na 10 minut przed końcem czasu gotowania, natomiast ceramiczne płyty grzewcze należy wyłączyć na 5 minut przed końcem czasu gotowania. Podstawa garnika powinna przykrywać całą strefę grzewczą, jeśli garnek jest za mały centra energii będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyńach z doposażonymi pokrywami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyńiu bez pokrywy znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garniki oraz palenisko z płaskim dnem. W przypadku przygotowania potraw z długim czasem gotowania zalecamy zastosowanie szybkowaru, który jest dwa razy szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.

	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) αρ. 66/2014	66/2014 (AB) yönetmeligne uygun ürünün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014	Информације о производу према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً للاتحاد (الأوروبي) رقم 2014/66
S	Simbol	Simbol	Σύμβολο	Sembol	Символ	Симбол	رمز
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Değer	Стоимость	Вредност	القيمة
U	Jednica	Enota	Μονάδα	Birim	Единица	Јединица	الوحدة
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanımlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرف النموذج
T	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίων	Оcak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	نوعية سطح الطبخ
NZ	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Оcak sayisi	Брой зони за готвене	Број грејних зона	عدد مناطق الطهي
NA	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayisi	Брой области за готвене	Број грејних површина	عدد مناطق نطق الطهي
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelina tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isitma teknolojisi	Технологија на нагривање	Технологија грејања	تقنية التسخين
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	Poraba energije kuhalne plošče, izračunana na kg	Κατανάλωση ενέργειας της σondaς εστίων υπολογισμένη ανά kg	Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi	Енергопотребление на котлона, изчислено на кг	Потрошња електричне енергије штедњакa рачуната по кг	استهلاك الطاقة لسطح الطهي تحسب لكل كيلو غرام
	"Referentni standardi: EN/IEC 60350-2"	"Referenčni 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"	"Нормативи: EN/IEC 60350-2"	"المرجعية المعايير": EN/IEC 60350-2
	Optimizirajte toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramičke ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca moralo bi pokriti posudu, tako mala, izpubite bi se dragocijna energija, a tenci bi zapornji pa bi se teško očistili. Hranu kuhajte u zatvorenim loncima s odgovarajućim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode. Kuhanje bez poklova 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 trećine energije.	Optimizirajte odvedeno toploto plošče, tako da ploščo ugasite 10 minut pred zaključkom kuhanja. Keramične ploče ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri mahni posodi (na veliki ploščo) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko očistiti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustreznimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploške posode in poneve. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj boste tako porabili dvakrat manj časa in prihranili tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της σondaς εστίων, των 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Σβήστε, απενεργοποιήστε της κουζίνας επιφάνεια 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σondaς, θα πρέπει να καλύπτει την κατσαρόλα. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολύτιμης ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σπείρματα που ελαττώνουν τον χρόνο μαγειρέματος, συνιστάται η χρήση μιας χύτρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και στήριγμα την εξοικονόμηση του ενός τριτου της ενέργειας.	Plakamın arkı isissinden en iyi şekilde yararlanmak için dökme demiri ocakdan pişirme süresinin dolmasından 10 dakika önce, seramik ocakdan pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçükse, değeri enerji kaybolacak ve kapta yanma tencerelede pikanması zor olan bir kaplama olacaktır. Yüceklendi kapakları kapalı tencere veya tavalarla uzun süre kapakları pişirin ve mümkün olduğunca suzu kullanın. Kapakız pişirme, enerji tüketimini büyük ölçüde artırarak. Düz tencere ve tavı kullanın. Uzun pişme süresine sahip yemek pişiriyorsanız, ki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanız öneririz.	Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключавате изкуените котлони 10 минути, а стъклокерамичне – 5 минути, преди края на времето за готвене. Дното на тенджерата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а за тенджерата прелее, загрялото се повиснава трудно от котлона. Гответе в погълпена тенджерата или тиган с добре прилягащ капак и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличава значително потребените на енергия. Използвайте тендери и тигани с идеално плътно дъно. Ако продуктите изискват продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерата под налягане - така ще съхраните наполовина времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлоту рингте изискујућемаче вгосидне рингте 10 минута пре краја кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута пре краја кувања. Дно шпере или тигана треба да прекрива чагу грејну плочу. Ако је дно мање гуљиво се драгоцено енергија, а течност која искупи на шпере оставиће оскрне настиге које се понавља тешко уклањају. Кувајте у шперала и тиганима са поклопцима који добро напеку и користите што мање воде. Кување без поклопа знатно повећава потрошњу енергије. Користите само шпере и тигане равне дна. У случају дуготрајно кувања вреди користити експрес-лонца који кува дупло брже и штеди трећину енергије.	قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إطفائها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي، قم بإطفائ تسخين موقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الأواني سطح الموقد، عندما تكون القاعدة المتبقية من الطاقة، فإن كمية قيمة من الوقود سيبضيع هدرا وسوف تسخن الأواني بشدة. قواؤنه في شطرايا و تيجاناما مع أغطية محكمة التي تغطيها جيدا. إذا طهون أطعمة تحتاج وقت طهي طويل، نوصي باستخدام طنجرة الضغط والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.