

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 a 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 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 bereidings tijd 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 zich die moeilijk te verwijderen zijn. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platte pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidings tijd, is het aanbevolen een hogedrukkpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en waarmee uenderde 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 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. bestemelsen (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	Сүмбол	Simbols	
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība	
U	Mättenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība	
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Идентификационный номер модели	Mudelitunnus	Modeļa identifikācija	
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelapladsens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas tips	
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöotlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits	
NA	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits	
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviis	Karsēšanas tehnoloģija	
P1								
P2								
P3								
P4								
P5								
P6								
P1	EC electric cooking							
P2	EC electric cooking							
P3	EC electric cooking							
P4	EC electric cooking							
P5	EC electric cooking							
P6	EC electric hob							
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbruk beräknat pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogelpladen beregnet pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildvirsmas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg	
P6	"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“	„Normatīvais atsauce: EN/IEC 60350-2“	
P1	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut. Plator på keramikhållar ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningen är slut. Kökkräns botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får beläggningar 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 utnytte restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen pålages. Plator på keramikkållar skal istället slås av 5 minutter før kokketiden 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. Sett alltid på et lok 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 med platt botten. Anbefaler vi en trykkoker ved tilagning av livsmedel med en langere tilberedningstid, som er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel av energien.	Optimo leyni jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Saruun ja keramiikkahallit kättöissä 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulle vaikeasti poistettavaa jäännöslämpöä. Käytä kattiloita ja kattilapöytä, jotka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmannesksen energian kuluksista.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogningen. Sluk i stedet kogelpladens keramik 5 minutter inden afslutning af kogningen. 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 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 platt bund. Vi anbefaler en trykkoeder madvarer med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoker, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения варочного процесса. Стеклянные конфорки панели слухать выключать за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать кастрюлю. Если дно кастрюли маленькое, драгоценная энергия будет потеряна, и в кастрюле появятся отложения, которые трудно удалить. Используйте кастрюли с подходящими крышками и используйте как можно меньше воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребности 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.	Võke oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitades määritatud ajavahemikku konfori za 10 minutit enne oma toiduvalmistustaja lõppu ja klaaskeramikaikat keeduplaadi 5 minutit enne toiduvalmistustaja lõppu. Tule poti või panni põhj peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumavad potid jäävad kuhunud jääle, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage toitu kaussidega, mis sobivad kaantega sulatud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaanega suurendab energiapuudust märkimisväärselt. Kasutage täiesti siledaid potte ja panno. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekettat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.	Võke oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitades määritatud ajavahemikku konfori za 10 minutit enne oma toiduvalmistustaja lõppu ja klaaskeramikaikat keeduplaadi 5 minutit enne toiduvalmistustaja lõppu. Tule poti või panni põhj peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumavad potid jäävad kuhunud jääle, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage toitu kaussidega, mis sobivad kaantega sulatud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaanega suurendab energiapuudust märkimisväärselt. Kasutage täiesti siledaid potte ja panno. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekettat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.	Maksimāli izmantojiet ūsu karstās plīts atlikušo siltumu, lūdzot izslēdzēt plīti ar cugura virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu – 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Ūsu katla vai pannas dibens jā pārklā ar plātni, kas atbilst plātnim. Ja tā ir pārāk maza, tiks zaudēta vērtīga enerģija, un katlā veidojas atlikumi, kurus ir grūti noņemt. Izvēlieties katlus ar piemērotiem vāciņiem un izvēlieties pannas ar plātna dibenu. Ieteicams lietot ātrvārīšanas plātni, kas ir divas reizes ātrāks un ietaupa trešdaļu enerģijas.

	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	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	Modellazonosság	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identifikator modelu	
T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	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 darbinį 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	Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie 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 šiuo 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 puodas ar keptuvė yra mažesnis, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per greitai, ant viryklės likš pridengusių si sunkiai nukvėrimų likučiu.	Використуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи чавунні конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а склякераміни за 5 хвилин. Дно вагост каструлі або сковорідки має повністю закрити конфорку. Якщо воно менше за конфорку, дорожочинна енергія буде змарнована, а витрата каструлі залишатиметься надто високою. Якщо сковорода менше за конфорку, дорожочинна енергія буде змарнована, а витрата каструлі залишатиметься надто високою. Використуйте конфорку 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 швидше і витратить лише третину енергії.	A főzőlapot a megadandó hő- felhasználás optimalizálás érdekében; a kerámia főzőlapokat viszont a főzőlap idő letelte előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha létezik, értékes energia vesztés kárába, és a főzőlapet használt edényben elterelődött lefolyásokkal keletkezőnek. Az élelmiszerek megfűtését fedővel lezáró edényben készítsse, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül jelentősen nővel az energiafogyasztás. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb ideig kell főznie, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami kétszer olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyharmadának megtakarítását.	A fűzőlapot a megadandó hő- felhasználás optimalizálás érdekében; a kerámia főzőlapokat viszont a főzőlap idő letelte előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha létezik, értékes energia vesztés kárába, és a főzőlapet használt edényben elterelődött lefolyásokkal keletkezőnek. Az élelmiszerek megfűtését fedővel lezáró edényben készítsse, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül jelentősen nővel az energiafogyasztás. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb ideig kell főznie, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami kétszer olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyharmadának 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 málo, vzduch energie se ztratí a hrnce pod ní není pokryty instancemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejméně vody. Vaření bez pokliců výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánev. Pokud vaříte pokrmy s desí, dobře vaření doporučujeme použít tlakový hrnce, který je dvakrát rychlejší a umožní ušetřit třetinu energie.	Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, napoak, vypnite 5 minút pred koncom času ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno málo, vzduch energia sa vyžije a na hrncoch sa pri varení priskrievajú zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá vaře v hrncoch priekrytých poklickami a použite čo najmenej vody. Varenie bez poklicov značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a panvice. Pri varení jedál s dňou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť az tretinu energie.	Optimizează caldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de sfârşitul timpului de preparare: opriți, în schimb, plitele din ceramică cu 5 minute înainte de sfârşitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placă; dacă este mică, energia pierdută se va pierde oale 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 mări considerabil consumul de energie. Folosiți oale și tigăi plate. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	Optimizezuj zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem času gortování, natomiast ceramiczne płyty grzewcze należy wyłączyć za 5 minut przed końcem czasu gotowania. Podstawa garnka powinna przykrywać całą strefę grzewczą, jeśli garnak jest za mały, energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyaniach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyini bez pokrywki znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garnki oraz patelnie 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.

	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) yönetmelik uymun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Информације о производу према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014/م	
S	Simbol	Simbol	Σύμβολο	Sembol	Символ	Симбол	رسم	
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Değer	Стойност	Вредност	القيمة	
U	Jednina	Enota	Μονάδα	Birim	Единица	Јединица	الوحدة	
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanımlama	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	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Ocak sayisi	Брой зони за готвене	Брой грејних зона	عدد مناطق الطهي	
NA	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayisi	Брой области за готвене	Брой грејних површина	عدد مناطق لطاق الطهي	
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isıtma teknolojisi	Технологија на нагрјаване	Технологија грејања	نوعية 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 μονάδας εστίων υπολογισμένη ανά kg	Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi	Енергопотребление на котлона, изчислено на кг	Потрошња електричне енергије штедњака рачуната по кг	استهلاك الطاقة لمسطح الطبخ بحسب لكل كيلوغرام	
P6	“Referenčni 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”	“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. Staklokeramična ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca morate bi pokrili ploču, tako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zapornili 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 trećine energije.	Optimizirajte odvećno toploto plošče, tako da ploče ugasnete 10 minut pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhalne plošče pa ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri mahni posodi (na valjki ploščo) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustrezno pokrovo, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhajte brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ravske posode in posode. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom 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. Εξήστε σβήνοντας τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του αερίου θα τρίψει να καθαριστεί την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής ενέργειας θα πάει χαμένο και τα οξεία που βρίσκουν θα εφρανούν υπολείματα που σφραγίζουν δύσκολα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε οξεία κλεισίματα με κατάλληλο καπάκι και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κλειστόρους και τα προϊόντα με έπαιτο νερό. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση μιας γρήγορης ή σκληρής δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοκονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Belirli bir süre önce ocak kapatın ve enerjiyi optimize edin. Ocakları kapatmadan önce 10 dakika önce, staklokeramik ocakları kapatmadan önce 5 dakika önce kapatılmalıdır. Düz tencere veya tavaları kapakları ile kapatın ve mümkün olduğunca az su kullanın. Karbonize yiyecekleri kapaklı olarak pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Uzun pişirme sürelerine sahip yiyecekleriniz için, iki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir ödüllü tencere kullanmanızı öneririz.	Използвайте максимално остататна топлина на котлоните, като изключвате чупените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дългото на температурата или тягана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако температурата прелее, изгарялото се почиства трудно от котлона. Готвене в похлупена тещера или тиган с добре приоткрит капак и използване колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте равни и тигани с идеално плоско дъно. Ако готвите храна, която изисква продължително готвене, е по-добре да използвате тещера под налягане – така ще съкратите многократно времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Иползвайте максимално остататна топлина на котлоните, като изключвате ринглете котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дългото на температурата или тягана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако температурата прелее, изгарялото се почиства трудно от котлона. Готвене в похлупена тещера или тиган с добре приоткрит капак и използване колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте равни и тигани с идеално плоско дъно. Ако готвите храна, която изисква продължително готвене, е по-добре да използвате тещера под налягане – така ще съкратите многократно времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлоту ринглета искључивањем готвене ринглета 10 минута при крају кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута при крају кувања. Дно шерпе или тигања треба да прекрива целу грегњу плочу. Ако је дно мање губине се драгоцена енергија, а течност која искипи из шерпе оставиће скорне насlage које се повенаћ теško уклањати. Кувајте у шарпама и тигањима са добро приоткритим капак и користите што мање воде. Кување без поклопца знатно повећава потрошњу енергије. Користите равне шерпе и тигање равног дна. У случају дуготрајног кувања вреди користити експрес-лончац који уштедва време и штеди трећину енергије.	مقد باستخدام الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ ثم ببقايد تشغيل مواء السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الأناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، أو سوف تضيع كمية قيمة من الوقود بسهولة. اعدوا الطعام في أواني مغلقة بأغطية م مناسبة واستخدام أقل قدر ممكن من الماء الطبخ. غطوا وعاءي زيادة كبيرة في قدر الطاقة. قم باستخدام القدور والمقالي المسطحة إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطبخ. نوصي باستخدام تيجرة الضغط والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.