

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	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
<b>S</b>	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbool	Simbolo	Simbolo
<b>V</b>	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
<b>U</b>	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
<b>M</b>	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
<b>T</b>	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
<b>NZ</b>	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
<b>NA</b>	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
<b>HT</b>	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<b>ECH</b>	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
<b>P1</b>	"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”
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>ECH</b>	EC electric hob	Wh/kg					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	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
<b>S</b>	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbool	Simbolo	Simbolo
<b>V</b>	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
<b>U</b>	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
<b>M</b>	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
<b>T</b>	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
<b>NZ</b>	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
<b>NA</b>	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
<b>HT</b>	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<b>ECH</b>	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
<b>P1</b>	"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”
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>ECH</b>	EC electric hob	Wh/kg					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	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
<b>S</b>	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbool	Simbolo	Simbolo
<b>V</b>	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
<b>U</b>	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
<b>M</b>	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
<b>T</b>	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
<b>NZ</b>	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
<b>NA</b>	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
<b>HT</b>	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<b>ECH</b>	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
<b>P1</b>	"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”
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>ECH</b>	EC electric hob	Wh/kg					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	Product Information enligt förordning (EU) nr 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
<b>S</b>	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
<b>V</b>	Värde	Verdi	Arvo	Wærdi	Vaardus	Vãartus	Vãrtiba
<b>U</b>	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Einheids	Ūhik	Mērvienība
<b>M</b>	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modeli tunnus	Modela identifikācija
<b>T</b>	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelagens type	Kogelagens type	Keuduplaadi tüüp	Sildivirmsmas tips
<b>NZ</b>	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Antal kogezone	Toidukuumtöotlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits
<b>NA</b>	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Antal kogeområder	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits
<b>HT</b>	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Opvarmningsteknologi	Kuumutamiseviis	Karsēšanas tehnoloģija
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg					
<b>ECH</b>	EC electric hob	Wh/kg					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT	
<b>PI</b>	Product Information enligt förordning (EU) nr 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	
<b>S</b>	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo	
<b>V</b>	Värde	Verdi	Arvo	Wærdi	Vaardus	Vãartus	Vãrtiba	
<b>U</b>	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Einheids	Ūhik	Mērvienība	
<b>M</b>	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modeli tunnus	Modela identifikācija	
<b>T</b>	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelagens type	Kogelagens type	Keuduplaadi tüüp	Sildivirmsmas tips	
<b>NZ</b>	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Antal kogezone	Toidukuumtöotlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits	
<b>NA</b>	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Antal kogeområder	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits	
<b>HT</b>	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Opvarmningsteknologi	Kuumutamiseviis	Karsēšanas tehnoloģija	
<b>P1</b>								
<b>P2</b>								
<b>P3</b>								
<b>P4</b>								
<b>P5</b>								
<b>P6</b>								
<b>ECH</b>	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbrukning beräknad per kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiförbrukning av kogelpladen beräknad per kg	Energiförbrukning av kogelpladen beräknad per kg	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildivirmsmas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg	
<b>P1</b>	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Viitenormit: EN/IEC 60350-2"	"Referenzstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referenzstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2"	"Normatīvas atsauces: EN/IEC 60350-2"	
<b>P1</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P2</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P3</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P4</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P5</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>P6</b>	EC electric cooking	Wh/kg						
<b>ECH</b>	Dra nytta av plattens restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut. Plattor på keramikhållare ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningen är slut. Kokkärlens botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får beaktning 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 pålittes. Plattor på keramikhållere skal istället slås av 5 minutter før kokketiden er slutt. Kokkårlens botten skal dekke kokplaten, fordi en for liten grytbunn vil føre til tap av dyrebart 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 trykkokare ved tilagning av livsmedel med en langere tilagningstid. Den er to ganger så rask og sparer en tredjedel av energin.	Optimo leyni jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Sarjassa keramiikkahallitettuja kattiloita ja kattiloinen tulee jättää kattiloiden päälle, jotta se on pieni, arvokasta energiaa mennee hukkaan ja kiehuvin kattiloinen tulee vaikeasti poistettavaa kukaan minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Käyttämällä kattiloinen ilman kansiä lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, jätä kypsennyksaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmannesksen energian kulutuksesta.	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.	Optimiseren 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 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 vertonen oververhottende 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 bereidingstijd, 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.

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	Product Information enligt förordning (EU) nr 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
<b>S</b>	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
<b>V</b>	Värde	Verdi	Arvo	Wærdi	Vaardus	Vãartus	Vãrtiba
<b>U</b>	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Einheids	Ūhik	Mērvienība
<b>M</b>	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modeli tunnus	Modela identifikācija
<b>T</b>	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelagens type	Kogelagens type	Keuduplaadi tüüp	Sildivirmsmas tips

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL	
<b>PI</b>	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	
<b>S</b>	Symbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol	
<b>V</b>	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość	
<b>U</b>	Irenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka	
<b>M</b>	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosság	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identifikator modelu	
<b>T</b>	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochy	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej	
<b>NZ</b>	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych	
<b>NA</b>	Viryklės darbinų zonų skaičius	Кількість зон приготування	Főzőterületek száma	Počet varných oblastí	Počet varných oblastí	Număr suprafețe de gătit	Liczba obszarów grzewczych	
<b>HT</b>	Kaitinimo technologija	Технологія нагрівання	Fűtési technológia	Technologie ohřevu	Technológia ohrevu	Tehnologie de încălzire	Technologia	
<b>P1</b>								
<b>P2</b>								
<b>P3</b>								
<b>P4</b>								
<b>P5</b>								
<b>P6</b>								
<b>ECH</b>	Enerģijos 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	
<b>P6</b>	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2	“Referenciasszabványok: EN/IEC 60350-2”	„Referenční 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”	
<b>P1</b>	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 навічні конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а склякераміни за 5 хвилин. Дно ващот каструлі або сковорідки має повністю закрити конфорку. Якщо воно менше за конфорку, дорожочина енергія буде змарнована, а вилтрач каструлі залишать прями від наміту, які складно відмити. Готуйте страву у закритій каструлі або сковорідках із щільними кришками, а також використовуйте максимум 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 витрачає лише третину енергії.	A főzési időt 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 aja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha kicsi, értékes energia vesztés kárába, és a főzőesze használat edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmiszerek megfőlése fedővel lezárt edényben készebbe, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül használat jelentősen növeli az energiafogyasztást. 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 fůzési időt letele előtt 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 podstava není pokrytá instancemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší vodu. Vaření bez pokliců výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte pokrmy s delší dobou 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 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 podstava není pokrytá instancemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší vodu. Vaření bez pokliců výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte pokrmy s delší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnce, který je dvakrát rychlejší a umožní ušetřit třetinu energie.	Optimalizați calcula reziduală de căldură rămasă pe plită, astfel încât să opriți la 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare; opriți, 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 oală mai puțină apă cu puțină sare. Gătiți fără capac cu mări considerabili consumul de energie. Folosiți oale și ligii plate. 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 platne tak, 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 podstava není pokrytá instancemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší vodu. Vaření bez pokliců výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte pokrmy s delší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnce, který je dvakrát rychlejší a umožní ušetřit třetinu energie.	Optimalizați calcula reziduală de căldură rămasă pe plită, astfel încât să opriți la 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare; opriți, 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 oală mai puțină apă cu puțină sare. Gătiți fără capac cu mări considerabili consumul de energie. Folosiți oale și ligii plate. 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.

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

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

	HR	SL	GR	TR	BG	SR	AR	
<b>PI</b>	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) yöntemliğin uygun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Информације о производу према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً للوائح (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014/م	
<b>S</b>	Symbol	Simbol	Σύμβολο	Değer	Символ	Симбол	رمز	
<b>V</b>	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Birim	Стойност	Вредност	القيمة	
<b>U</b>	Jednina	Enota	Μονάδα	Model tanimlama	Единица	Јединица	الوحدة	
<b>M</b>	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanimlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرف تحديد الموديل	
<b>T</b>	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίων	Ocak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	نوعية سطح الطبخ	
<b>NZ</b>	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Ocak sayisi	Брой зони за готвене	Брой грејних зона	عدد مناطق الطهي	
<b>NA</b>	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayisi	Брой области за готвене	Брой грејних површина	عدد مناطق لطاق الطهي	
<b>HT</b>	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Istma teknolojisi	Технологија на нагрјаване	Технологија грејања	نقطة التسخين	
<b>P1</b>								
<b>P2</b>								
<b>P3</b>								
<b>P4</b>								
<b>P5</b>								
<b>P6</b>								
<b>ECH</b>	Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	Poraba energije kuhalne plošče, izračunata 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	
<b>P6</b>	“Referenčni 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”	“Нормативи: EN/IEC 60350-2”	“المرجعية المعايير: EN/IEC 60350-2”	
<b>P1</b>	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 minuta pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhalne plošče pa ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se dragocena energija pri mahni posodi (na valjki ploščo) porazgubila in se bojo 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 poklopca bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ravske posode in posode. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekspres lonca, saj bistro tako porabi dvakrat manj časa in porabi 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 περιπτώσεις που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής ενέργειας θα πάει χαμένο και τα οχεία που βράζουν θα αφυατάνουν. Χρησιμοποιήστε κατάλληλους καπάκια και χρησιμοποιήστε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιήστε κατάλληλους καπάκια και χρησιμοποιήστε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Αν μαγειρεύετε πρόχειρα πιο απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση μιας γρήγορης ή σκληρής δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Yapılabilir kapacları kapalı tutun ve mümkün olduğunca az su kullanın. Keramik yüzeyleri, küçük kapaklar ile kapatın, aksi takdirde değerli enerji kaybolacaktır ve kapalı tencere/derze kapalıdır. Yanlış tencere veya tavalarla uygun kapakları kullanın ve mümkün olduğunca az su kullanın. Karbonize yiyecekleri, kapakları kullanın. Uzun pişirme süreleri sahip yemekler için, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir diğulid tencere kullanmanız öneririz.	Pikakinin artik isisindan en iyi sekilde yararlanmak için dikme demir ocakları pişirme süresinin bitmesinden 10 dakika önce, siğarık ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalısınız. Tencere veya tavaları tabanlı plakaları örtmelidir. Küçük, değerli enerji kaybolacaktır ve kapalı tencere/derze kapalıdır. Yanlış tencere veya tavalarla uygun kapakları kullanın ve mümkün olduğunca az su kullanın. Karbonize yiyecekleri, kapakları kullanın. Uzun pişirme süreleri sahip yemekler için, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir diğulid tencere kullanmanız öneririz.	Използвайте максимално остататна топлина на котлоните, като изключвате чупените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дълго на температурата или тигана 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 приотворен капак и използване колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте тещери и тигани с идеално плоско дъно. Ако правите ханкисат продължително готвене, е по-добре да използвате тещера под налягане – така ще спарите значително време за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлоту плоче искључивањем готвене рингле 10 минута при крају кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута при крају кувања. Дно шерије или тигана треба да прекрива шерију готвеног плочу. Ако је дно мање губине се драгоцена енергија, а течност која искипи из шерије оставиће скорне насlage које се повенаћ теško уклањати. Кувајте у шеријама и тигањима са добро приотвореним капак и користите што мање воде. Кување без поклопца знатно повећава потрошњу енергије. Употребајте равне лонце и посуде. Ако кувајте храну коју је потребно дуго кувајте, саветујемо вам да употребајте експрес-лонца који омогућава двоstruko брже кување и уштеду трећине енергије.	مقد باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بإيقاف تشغيل موقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الأناء سطح الموقد، فعدما تكون القاعدة صغيرة، أو سوف تضيع كمية قيمة من الوقود بسهولة. اأطبخ في أواني مغلقة بأغطية مناسبة واستخدم أقل قدر ممكن من الماء الطبخ. غطوا بقدر ما تستطيع قدراتك. إن استخدام إناء الضغط يقلل من استهلاك الطاقة. إن استخدام إناء الضغط يقلل من استهلاك الطاقة.