

| 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  | 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  |
|     | "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, éteindre 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   | 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   | Måttenhet  | 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  | Kogelaplads 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“   | „Normatīvās atsauces: EN/IEC 60350-2“  |
|     | Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Kockärlens plattor på keramikplattor ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningstiden är slut. Kockärlens 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 kokzonen av 10 minutter før koketiden er slutt mens den keramiske platetoppen slås av 5 minutter før koketiden er slutt. Grytebunnens bunn skal dekke kokkeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrbare 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 bruk av lokk, øker strømförbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekpanner. Tii lange tilberedningstider anbefaler vi en trykkoker som halverer tilberedningstiden og reduserer strømförbruket med en tredjedel. | Optimo leynä jäänälämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Sammuta keramiiset keittotilat 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Kattilan pohjan tulee peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulee vakaasti poistettavaa likaa. Kinnitettunutta likaa. Käytä tasaisia kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyksaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämättä kolmannoksen energian kulutuksesta. | 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 madvarerne i gryder med passende låg på og brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder og pander 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, выключайте конфорку за 10 минут до завершения времени готовки; стеклокерамические варочные панели – за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. При наличии слишком маленькой относительно конфорки кастрюли происходит потеря тепловой энергии и на кастрюлях с меньшей жаростойкостью образуется налёт, удалить который будет сложно. Рекомендуется готовить в закрытых соответствующих крышками кастрюлях с использованием минимального количества воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышки значительно повысит 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 toidu valmistusaja lõppu ja klaaskeraamikaat keeduplaadiid 5 minutit enne toidu valmistusaja lõppu. Tule poti või pannil põhil peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumad potid jätavad kobernusi jälke, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid hästi 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 kiirkõuet, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast. | Maksimāli izmantojiet jūsu karstās plīts atlikušo siltumu, pirms tā izslēdzīst plīti ar dūgana 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 jānosēdza plīts virsmas sildāmā daļa. Ja tas ir mazāks, par apslēdzīto virsmu, dārgā enerģija tiks tērēta veltīgi, bet šķidrums, kas vārās, iziet pilnā katla malām, atstāj grūti noņemamus traipus uz plīts virsmas. Galavārdei dolens aizvērtam jābūt pilnībā noslēgtam. Ja gatavojat ēdiena pagatavošanai, ieteicams izmantot pieci piekšpāš mazāk izdēti. Ēdiena 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 trīsdaļa enerģija. |

| 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   |
|------------|--|--|--|---|---|--|--|
| <b>PI</b>  | Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014  | Informația produsului este în conformitate cu dispozitivul (UE) nr. 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 dispozitivul (UE) nr. 66/2014  | Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014   |
| <b>S</b>   | Simbolsis  | Символ   | Szimbólum  | Symbol  | Symbol  | Simbol   | Symbol   |
| <b>V</b>   | Vertė  | Значення   | Érték  | Hodnota   | Hodnota   | Valoare  | Wartość  |
| <b>U</b>   | Įrenginys  | Одиниця вимірювання  | Mértékegység   | Jednotka  | Jednotka  | Unitate de măsură  | Jednostka  |
| <b>M</b>   | Modelio identifikavimas  | Ідентифікація моделі   | Modellazonosító  | Identifikace modelu   | Identifikátor modelu  | Identificator model  | Identyfikator modelu   |
| <b>T</b>   | Kaitlentės tipas   | Тип плити  | A főzőlap típusa   | Typ varné plochyvná   | Druh varnej dosky   | Tip de plită   | Typ płyty grzewczej  |
| <b>NZ</b>  | Kaitvieči skaičius   | Кількість конфорок   | Főzőzónák száma  | Počet varných zón   | Počet varných zón   | Număr de zone de gătit   | Liczba pól grzewczych  |
| <b>NA</b>  | Viryklės darbinio 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  | Technologie de încălzire   | Technologia  |
| <b>P1</b>  |  |  |  |   |   |  |  |
| <b>P2</b>  |  |  |  |   |   |  |  |
| <b>P3</b>  |  |  |  |   |   |  |  |
| <b>P4</b>  |  |  |  |   |   |  |  |
| <b>P5</b>  |  |  |  |   |   |  |  |
| <b>P6</b>  |  |  |  |   |   |  |  |
| <b>ECH</b> | <p>Enerģijas suvartojimas kaitlentės skaičiuojamas kg</p> <p>Normatyvinės nuorodos:<br/>EN/IEC 60350-2</p> <p>Išnaudokite visus įsų viryklės šilumos galimybes išsugdomai keturis viryklės likus 10 minučių iki maisto gamintojo patalpos arba išjungdami atliko karštos viryklės likus 5 minutėmis iki maisto gamintojo patalpos. Puoia ar keptuves dugnas turi uždenkti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, varinga energija bus iššvaistyta. Jei maistas puode virs per stipriai, ant viryklės liko pridėjusių ir sunkiai nuvalomų likučių.</p> <p>Gaminant maistą prigulindami dangčius užslopinsite puoduose ar keptuvėse, naudokite kaip įprastą maisto vardinę. Maisto gamyba lėtesnė dangtį labai padidina energijos suvartojimą. Naudokite viską ką bus puode ir keptuvėse. Jei maisto gamintoja užtrunka ilgai, verta naudoti šlėgio viryklę, kurioje maistas pagaminamas du kartus greičiau ir sutaupoma trečdalis energijos.</p> | <p>Енергоспоживання плити, розраховане на кг</p> <p>«Нормативні посилання»:<br/>EN/IEC 60350-2»</p> <p>Використовуйте максимум запашкового тепла, вимикаючи чашуни конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а споживачі за 5 хвилин. Дно вашої кастрюлі або сковорідки має повністю закрити конфорку. Якщо воно менше за конфорку, додогочна енергія буде змарнована, а випалити кастрюлю залишають плитами від напруги, які складно видалити. Готуйте страви у закритих кастрюлях або сковорідках із щільними кришками, а також використовуйте якомога менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся кастрюлями та сковорідками виключно з гладким дном. Якщо ви готуєте страви, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сироракву. Вона готує страви швидше і витратить лише третину енергії.</p> | <p>A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva</p> <p>«Referenciásabványok»:<br/>EN/IEC 60350-2»</p> <p>A főzőlő idő letelte előtt 10 perccel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-felhasználás optimalizálása érdekében; a kerámia főzőlapokat vizson a főzőlő idő letelte előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha kicsi, értékes energiavész kárba, és a főzőre használt edényben nem lesz eltávolított lerakódások keletkeznek. Az élelmiszerek megfelelő fedővel lezár edényben készítsze, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül használt jelentősen növeli az energiófogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb idővel kell főznie, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami kétszer olyan gyors, és lehetőleg teszi az energia egyharmadának megtakarítását.</p> | <p>Spotřebné energie varné plochy vypočítaná na kg</p> <p>«Referenční normy»:<br/>EN/IEC 60350-2»</p> <p>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, vzdušná energie se ztratí a hrnce se při vaření pokryjí inkrustacemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vařte v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejméně vody. Vaření bez pokličky 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.</p> | <p>Vypočítaná spotreba energie varnej dosky na kg</p> <p>„Príslušné normy“:<br/>EN/IEC 60350-2”</p> <p>Optimalizujte využité zvyškového tepla 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 pokryť platňu. Pokiaľ je dno malé, vzdušná energia sa nevýuží a na hrncoch sa pri varení prikrývajú platinu. Pokiaľ je dno malé, vzdušná energia sa nevýuží a na hrncoch sa pri varení prikrývajú platinu, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedť varie v hrncoch prikrývkami pokrývkami a použite čo najmenej vody. Varenie bez pokrývky značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a panvice. Pri varení jedl s dhou dobou varenia viem odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť az tretinu energie.</p> | <p>Consum de energie al plitei calculat per kg</p> <p>“Norme de referență”:<br/>EN/IEC 60350-2”</p> <p>Optimizati căldura reziduală a plăcii oprind-o cu 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 placa; dacă este mică, energia prețioasă se va pierde și oalele în curs de fierbere vor prezenta incrustații dificil de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți cât mai puțină apă cu puțină. Gătitiți fără capace va mari considerabil consumul de energie. Folosiți oale și igali plate. Dacă gătiți 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.</p> | <p>Żużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram</p> <p>„Zgodność z normami”:<br/>EN/IEC 60350-2”</p> <p>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 garnka powinna przykrywać całą strefę grzewczą, jeśli garnek jest za mały, cenna energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyniach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garnki oraz palenizę z płaskim dnem. W przypadku przyrządzania potraw z długim czasem gotowania zalecamy zastosowanie szybkowaru, który jest dwa razy szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.</p> |

|     | 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 Ürün Bilgisi  | Информация за продукта в съответствие с Регламента (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   | Стойност  | Вредност  | القيمة   |
| U   | Jednica   | Enota   | Μονάδα   | Birim   | Единица   | Јединица  | الوحدة   |
| M   | Oznaka modela   | Identifikacija modela   | Κωδικός μοντέλου   | Model tanımlama   | Идентификация на модела   | Oznaka modela   | عنوان 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 sayısı   | Брой зони за готвене  | Број грејних зона   | عدد مناطق الطهي  |
| NA  | Broj površina za kuhanje  | Število kuhalnih območij  | Αριθμός περιοχών μαγειρέματος  | Pişirme alanı sayısı  | Брой области за готвене   | Број грејних површина   | عدد مناطق لطق الطهي  |
| HT  | Tehnologija zagrijavanja  | Grelna 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 μονάδας εστίων υπολογισμένη ανά kg  | Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi   | Енергопотребление на котлона, изчислено на кг   | Потрошња електричне енергије штедњаче рачуната по кг  | استهلاك الطاقة لمسطح 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  |
|     | Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugalite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramične ploče ugastite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca moralo bi pokriti poklopcem, iako mala, izbjegbi se da dragocjena energija pri malim posodi (na velikim pločama) porazuljiva ili se bode na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. 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 približno tretjino energije. | Optimizirajte odvečno toploto plošče, tako da ploščo ugasnete 10 minut pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhalne plošče pa ugasnite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri majhni posodi (na veliki plošči) porazuljiva ali se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. 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 približno tretjino energije. | Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της επιφάνειας εστίων 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Σβήστε απαντενώς τις κεραμικές επιφάνεις 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτεται την κατάλληλη στιγμή του ελαφρού, ένα μέρος της απομείνουσας ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σκεύη που βράζουν θα εμφανίσουν υπολείμματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε σκεύη κλειστά με κατάλληλα καπάκια και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε καπαρόσκελες και πηγάκια με επίψατο πόδι. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστάται η χρήση μίας γλάστρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας. | Pisakları artık isatından en iyi şekilde yararlanmak için dökme demir ocakları pişirme süresinin dolmasından 10 dakika önce, seramik ocakların pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçükse, değeri en iyi kaybolacak ve kapağını tencereleceğin altına zor al bir kaplama olmalıdır. Uyucakları kapalı tutarak tencere veya tavaların uygun kapakları pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapaksız pişirme, enerji tüketimini büyük ölçüde artıracaktır. Düz tencere ve tavu kullanın. Uzun pişme sürelerine sahip yemek pişiriyorsanız, iki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir döküklük tencere kullanmanız önerilir. | Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключвате чугунените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути, преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата или тигана трябва да покрива котлоната. Ако е по-малка, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, загряването се помества трудно от котлона. Гответе в попълнена тенджерка или тиган с добре прилягащ капак и използвайте котлона се макс по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличава значително потребеното на енергия. Използвайте тендери и тигани с идеално плоско дъно. Ако продуктите изискват продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане - така ще съхраните наполовина времето за готвене и ще спестите една трета от енергията. | Максимално искористите заосталу топлину ринте испуљчањем гасовне ринте 10 минута пре краја кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута пре краја кувања. Дно шери или тигана треба да прекрива целу грејну плочу. Ако је дно мање рубине се драгоцена енергија, а течност која кувања, док се готви, оставиће скривне настиге које се понекад тешко уклањају. Кувајте у шерапа и тиганима са поплотцима који добро напеку и користите што мање воде. Кување без поплотца знатно повећава потрошњу енергије. Користите само шерпе и тигање равнот дна. У случају дуготрајног кувања вреди користити експрес-лонца који кува дупло брже и штеди трећину енергије. | قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إغلاقها 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بإغلاق تشخين موقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي بحجب أن تغطي قاعدة الإناء سطح الموقد، بعدئذا تكون القاعدة صغيرة، فإن كمية شديدة من الوقود سيضيع. تغطوا التندرة أو التيجان بغطاء ملائم جيداً و استخدموا الموقد مع كمية قليلة من الماء. الطهي في إناء بدون غطاء يزيد استهلاك الطاقة بشكل كبير في قدر الطاقة. قم باستعمال الشور والمقالي المسطحة. إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطهي، نوصي باستخدام شجيرة الضغط، والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة. |