

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) Nr. 66/2014	Product Information gemäß Reglement (EU) Nr. 66/2014	Productinformatie in overeenstemming met de verordening (EU) Nr. 66/2014	Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento (UE) N.º 66/2014	Informação do produto em conformidade com o regulamento (EU) N.º 66/2014
S	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbool	Simbolo	Simbolo
V	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
U	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
M	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
T	Tipologia di piano cottura	Type of hob	Type de table de cuisson	Kochstelle Typ	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha
NZ	Numero di zone di cottura	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	Anzahl Kochzonen	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura
NA	Numero di aree di cottura	Number of cooking areas	Nombre de surfaces de cuisson	Anzahl Kochbereiche	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura
HT	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Hob energy consumption calculated per kg	Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg	Energieverbrauch der Kochstelle pro kg berechnet	Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	Consumo energético da placa de cozinha calculado por kg
	"Norme di riferimento: EN/IEC 60350-2"	"Reference standards: EN / IEC 60350-2"	« Normes de référence: EN/IEC 60350-2 »	„Bezugsnormen: EN/IEC 60350-2“	„Referentienormen: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referencia: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referência: EN/IEC 60350-2“
	Optimizzare il calore residuo della piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura. La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa e le pentole in abolizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere. Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia. Usare pentole e padelle piatte. Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.	Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time. The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove. Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use purely flat pots and pans. If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.	Optimiser la chaleur résiduelle de la table de cuisson en l'éteignant 10 minutes avant la fin du processus de cuisson. En revanche, étendre les tables de cuisson en céramique 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir autant que possible la zone de cuisson. Si la casserole est petite, de l'énergie précieuse sera perdue et les casseroles en ébullition présenteront des incrustations difficiles à éliminer. Cuisiner les aliments dans une casserole fermée avec des couvercles adaptés et utiliser le moins d'eau possible. Cuisiner sans couvercle augmentera considérablement la consommation d'énergie. Utiliser des casseroles et des poêles à fond plat. Si vous cuisinez des aliments avec un délai de cuisson plus long, nous vous conseillons d'utiliser un autocuiseur, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers d'énergie.	Optimieren Sie die Restwärme der Platte, indem Sie diese 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten. Schalten Sie hingegen die Keramik-Kochfelder 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus. Der Topfboden sollte die Platte bedecken. Sollte er kleiner sein, geht wertvolle Energie verloren und überkochende Töpfe führen zu Verkrustungen, die schwer zu entfernen sind. Bereiten Sie die Speisen in geschlossenen Töpfen mit geeigneten Deckeln zu und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie flache Töpfe und Pfannen. Für die Zubereitung von Speisen mit einer längeren Garzeit empfiehlt sich die Verwendung eines Schnellkochtopfs, der doppelt so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.	Gebruik de restwarmte van de plaat optimaal door de plaat 10 minuten voor het einde van de bereidingsstijl uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingsstijl uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en vertonen overkockende pannen moeilijk te verwijderen aanslag. Kook het voedsel in gesloten pannen met geschikte deksels en gebruik zo min mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platte pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidingsstijl, is het aanbevolen een hogedrukpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en waarmee eenderde van de energie kan worden bespaard.	Optimizar el calor residual de la placa apagándola 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción; en cambio, apagar las placas de cocción de vitrocerámica 5 minutos antes de que termine el tiempo de cocción. La base de la olla debe cubrir la placa. Si es menor, se perderá energía valiosa y los recipientes que hiervan presentarán incrustaciones que pueden ser difíciles de eliminar. Cocinar los alimentos en ollas cerradas con tapas adecuadas y usar la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa aumenta considerablemente el consumo de energía. Utilizar ollas y sartenes planas. Si se va a cocinar alimentos con un tiempo de cocción largo, se aconseja usar una olla a presión, que es dos veces más rápida y permite ahorrar un tercio de energía.	Optimize o calor residual da placa, tendo o cuidado de a desligar 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura; desligue as placas de cozedura em cerâmica, 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura. A base da panela deve cobrir a placa. Se o seu diâmetro for inferior, irá perder-se uma quantidade de preciosa energia e as panelas em ebulição adquirirão incrustações de difícil eliminação. Cozinhe os alimentos em panelas cobertas com tampas adequadas e use o mínimo possível de água. Cozinhar sem a tampa aumentará consideravelmente o consumo, em termos de energia. Utilize panelas e tachos com fundo plano. Se cozinhar alimentos com tempo de cozedura mais longo, recomendamos a utilização de uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.

	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV
PI	Produktinformation enligt förordning (EU) nr 66/2014	Produktblad i samsvar med forordning (EU) 66/2014 mukaisetus	Tuotetiedot Euroopan asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti	Produktinformation iht. bestemmelsen (EU) nr. 66/2014	Информация о товаре в соответствии с регламентом (ЕС) № 66/2014	Tooteinfo vastavalt määruusele (EL) Nr. 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014
S	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Sümbol	Simbols
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība
U	Mättenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunnistus	Modelidentifikation	Идентификационный номер модели	Mudelil tunnus	Modeļa identifikācija
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogeladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas 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 kogeladens beregnet pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildvirsmas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg
	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansestandarder: EN/IEC 60350-2"	"Viitenormit: EN/IEC 60350-2"	"Referencestandarder: EN/IEC 60350-2"	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	„Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2“	„Normatīvais atsauce: EN/IEC 60350-2“
	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Kockärlens plattor på keramikbänkar 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 kockkärl får beläggningar som är svårare att få bort. Tillaga livsmedel i kockkärl med lämpliga lock och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock ökar energiförbrukningen avsevärt. Använd kockkärl och stekpannor med platt botten. Använd gärna en tryckkoker 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 kokeplaten av 10 minutter før koketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen slås av 5 minutter før koketiden er slutt. Grytebunnens skal dekke kokeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrbare strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelige å få borte. Tillegg mat i kokekaret med passende lokk, og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten lokk, øker strømförbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekpanner. Til lange tilberedningstider anbefaler vi en trykkoker som halverer tilberedningstiden og reduserer strømförbruket med en tredjedel.	Optimo leynä jäänälämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Sammuta keramiikkaplettiosat 5 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiliin tulee vakaasti poistettavaa jäätymä. Jos kukaan ei käytä mahdollisimman vähän vettä. Keltämisen ilman kannalta lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä tasaisia kattiloita ja pannoja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyksaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja säästää säästämällä kolmanneksen energian kuluksista.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogetiden. Sluk i stedet kogeladerne 5 minutter inden afslutning af kogetiden. Bunden på gryden skal dække pladen. Hvis bunden er for lille, vil kostbar energi gå tabt, og der vil forekomme aflejringer på gryden, som er vanskelige at fjerne. Kog brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder og stegepaner med flad bund. Hvis der tilberedes madvarer med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoger, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чтобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения времени готовки, стеклокерамические варочные панели – за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. Тип кастрюли слишком маленькой отнеситесь к конфорке как к помехе. Происходит потеря тепловой энергии и на кастрюлях с антипригарным покрытием образуется налёт, удалить которую будет сложно. Рекомендуют готовить в закрытых соответствующих крышками кастрюлях с минимальным количеством воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребления электроэнергии. Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с плоским дном. В случае приготовления блюд, требующих более длительного времени, рекомендуется использовать скороварку, которая позволяет сократить время готовки в два раза и сэкономить треть электроэнергии.	Võtte oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitage näinasti keeduplaadi välja 10 minutit enne oma toidu valmistusaja lõppu ja klaaskeraamikaat keeduplaadi 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või pannil põhil peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumad potid jätavad kõrbenud jälje, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaantega suletud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaanega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti suletud potte ja panno. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekattil, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.	Maksimāli izmantojiet jūsu karstās plīts atlikušo siltumu, pirms tā izslēdzīst plīti ar dūga virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu – 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Jūsu katli vai pannas dibenam ir pilnībā jānosēžas plīts virsmas sildmā dā. Ja tas ir mazāks, par apslēdzīto virsmu, dārgā enerģija būs tērēta veltīgi, bet šķidrums, kas vārās, iziet pāri katla malām, atstāj grūti noņemamu atlikuš uz plīts virsmas. Galavārdei doļenu aizpildiet pilnībā. Ja gatavojat ēdiena ilgāku laiku, ieteicams lietot slēgtas katliņus, kas ir divkārt ātrāki un ietaupa trešdaļu enerģijas. Izmantojiet tikai plakarus katlus un pannas. Ja jūs kaut ko gatavojat, kas aizņem daudz laika, ir vērts izmantot divi vārdus katlu, ar kuru pagatavot ir divas reizes ātrāk un ietaup ekonomētā trešā daļa enerģijas.

PI				LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
S				V	U					
M										
T										
NZ										
NA										
HT										
P1										
P2										
P3										
P4										
P5										
P6										
P1	EC electric cooking			Wh/kg						
P2	EC electric cooking			Wh/kg						
P3	EC electric cooking			Wh/kg						
P4	EC electric cooking			Wh/kg						
P5	EC electric cooking			Wh/kg						
P6	EC electric cooking			Wh/kg						
ECH	EC electric hob			Wh/kg						

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

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU č. 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	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identyfikator 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
	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2»	“Referenciasszaványok: EN/IEC 60350-2”	„Příslušné normy: EN/IEC 60350-2”	„Príslušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
P1	Išnaudokite visas jūsų viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių iki maisto gaminio pabaigos arba išjungdami šilko keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminio pabaigos. Puodo ar keptuvės dugtas išdžūginti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus išvaistysia. Jei maistas puode virs per stipriai, ant viryklės likus pridėjus ir sunkiai nuvalomą likučiu.	Використовуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи чавунні конфорки за 10 minut до завершення приготування, а склякерамі за 5 хвилин. Дво вагот каструлі або сковорідки має повністю закривати дугама ірідований виркль. Якщ пуод або кетпвє є меншою, енергія будє закріаюа, а ватпачє каструлі запліають прлм від напіву, як складно відмити. Готуйте є справу у закритій каструлі або сковорідкає іа шільними кришками, а також використовуйте нескоро менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшується витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками виключно з плоским дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сковорядку. Вона готує відкриті швидше і витратить лише третину енергії.	A főzési idő letele előtt 10 perccel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-felhasználás szempontjából a főzési idő letele előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edényt jól le kellene, hogy fedje a főzőfelületi kerámiával, és a főzőteret használt edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az edényeket mindig teljesen fedve kell használni, és a főzőteret használt edényben kímélje, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül használni jelentősen növeli az energiafogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb főzési időt kell készíteni, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami ketszer 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 malé, vzduch energie se ztratí a hrnce by měly být uzavřeny, které lze těžko odstranit. Pokrývte vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší vodu. Vaření bez poklicky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte pokrmy s deslí dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnec, který je dvakrát rychlejší a umožní ušetřit třetinu energie.	Optimalizujte výživové teplo desky také tím, že ji vypnete 10 minut před časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, vypnite 5 minút pred časom ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno malé, vzduch energia sa nevyužije a na hrncoch sa pri varení priskrývajú zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá varť v hrncoch prikrývaj pokrviakmi a použite čo najmenšie vody. Varenie bez pokrývky značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a pánvice. Pri varení jedl s dlhou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	Optimalizai caldura 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 oale trebuie să acopere placă; dacă este mică, aerul energiei nu se va pierde e oale în curs de fierbere vor prezenta în crustă difiici de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți cât mai puțină apă cu puțină. Gătitul fără capac va mări considerabil consumul de energie. Folosiți oale și ligă plată. 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.	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 powierzchnię grzewczą, jeśli garnek jest za mały, energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyaniach z pokrywkami. Używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyniu bez pokrywy znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garnki oraz patelnie 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.

	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 uygulun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 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	رسم
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Değer	Стойност	Вредност	القيمة
U	Jedinica	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 εστίου	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	Grelina tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isıtma teknolojisi	Технология на нагрыване	Технологија грејања	تقنية التسخين
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 cooking						
ECH	EC electric hob						
PI	Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	Poraba energije kuhalne plošče, izračunana na kg	Κατανάλωση ενέργειας της μονάδας εστίου υπολογισμένη ανά kg	Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi	Енергопотребление на котлона, изчислено на кг	Потрошња електричне енергије штедњакa рачуната по кг	استهلاك الطاقة لسطح الطهي تحسب لكل كيلو غرام
	“Referentni standardi: EN/IEC 60350-2”	“Referenčni standardi: EN/IEC 60350-2»	“Πρότυπα αναφοράς: EN/IEC 60350-2”	“Referans standartlar: EN/IEC 60350-2”	“Нормативни документи за справка:EN/IEC 60350-2”	“Нормативи: EN/IEC 60350-2”	“المرجعية المعايير”: EN/IEC 60350-2
P1	Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramička ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca moralo bi pokriti ploču. Iako 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. Kuhanje 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 trećinu energije.	Optimizirajte odvečeno toploto plošče, tako da ploščo 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 mahitni posodi (na veliki plošč) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustrezniimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploške ravne posode. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekspres lonca, saj boste tako porabili dvakrat manj časa in približno tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτει την εστία. Ζε, αν και μικρά, θα χάσει πολύτιμη ενέργεια, και οι κατρες θα καθαριστούν με πολύ κόπο και τα σκεύη που βράζουν θα μρανθούν. Χρησιμοποιήστε τα σκεύη με κατάλληλο διακόπκα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε σκεύη κλεισίματα το σκεύη κλειστά κατά τον χρόνο μαγειρέματος όσο το δυνατόν λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς κατρες θα καθαρίσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιήστε κατρες και τηγάνια με ερμητικά από το εξωτερικό. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση μιας χύτρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Βελτιστοποιējiet paliešotā siltuma atlikumu, izslēdzot plāksni 10 minūtes pirms beigām gatavošanas laiku. Stiklokeramikas plāksni izslēdziet 5 minūtes pirms beigām gatavošanas laiku. Dnā trauka vajadzētu pārklāt plāksni. Lai arī tā ir maza, zaudēs dārgcennu enerģiju, un katliņi būs aizsērējuši, tāpēc tos būs grūti notīrīt. Barību gatavojiet slēgtos katliņos ar atbilstošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdeni. Gatavošana bez vākiem būtiski palielina enerģijas patēriņu. Izmantojiet plakus katliņus un traukus. Ja gatavojat ēdienu, kas prasa ilgāku gatavošanas laiku, ieteicam ir lietot ātrās gatavošanas katliņu, kas nodrošina divkārt īpašāku gatavošanas ātrumu un enerģijas taupījumu apmēram trešdaļu.	Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключвате чугунните котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дългото на тенджерата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, изгарялото се почиства трудно от котлона. Готвене в попълната тенджерка или тиган с добре прилегнал капак и използването колкото се може по-малко вода.	Исползвайте максимално остататну топлину ринглє изкључивањем готвене ринглє 10 минута пре краја кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута пре краја кувања. Дно шерпе или тигана треба да покрива целу грејну плочу. Ако је дно мање губље се драгоцена енергија, а тенест која ишли из шерпе оставиће скорне насlage које се поназд тешко уклањају. Кувајте у шерпала и тиганима са поклопцима који добро напеку и користите што мање воде. Кување без поклопка знатно повећава потрошњу енергије. Користите саво шерпе и тигане равни дном. У случају дугогтрајног кувања вреди користити експрес-лонца који уштеди брже и штуди трећину енергије.	قد باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بإيقاف تشغيل مواء السير أمبك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الإناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، فإن كمية معينة من الوقود سيبضيع هدراً وسوف تسخن الأواني بشدة. إن استخدام التندرة أو التيجان مع أغطية محكمة الإغلاق يقلل من استهلاك الطاقة. نوصي باستخدام طنجرة الضغط والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.