

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
PI	Product Information conforme al regolamento (EU) No 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) N° 66/2014	Product Information gemäß Reglement (EU) Nr. 66/2014	Productinformatie in overeenstemming met de verordening (EU) Nr. 66/2014	Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento (UE) N.º 66/2014	Informação do produto em conformidade com o regulamento (EU) N.º 66/2014
S	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
V	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
U	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
M	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
T	Tipologia di piano cottura	Type of hob	Type de table de cuisson	Kochstelle Typ	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha
NZ	Numero di zone di cottura	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	Anzahl Kochzonen	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura
NA	Numero di aree di cottura	Number of cooking areas	Nombre de surfaces de cuisson	Anzahl Kochbereiche	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura
HT	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Hob energy consumption calculated per kg	Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg	Energieverbrauch der Kochstelle pro kg berechnet	Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	Consumo energético da placa de cozinha calculado por kg
P6	"Norme di riferimento: EN/IEC 60350-2"	"Reference standards: EN / IEC 60350-2"	« Normes de référence: EN/IEC 60350-2 »	„Bezugsnormen: EN/IEC 60350-2“	„Referentienormen: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referencia: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referência: EN/IEC 60350-2“
P1	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) N° 66/2014	Product Information gemäß Reglement (EU) Nr. 66/2014	Productinformatie in overeenstemming met de verordening (EU) Nr. 66/2014	Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento (UE) N.º 66/2014	Informação do produto em conformidade com o regulamento (EU) N.º 66/2014
S	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
V	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
U	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
M	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
T	Tipologia di piano cottura	Type of hob	Type de table de cuisson	Kochstelle Typ	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha
NZ	Numero di zone di cottura	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	Anzahl Kochzonen	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura
NA	Numero di aree di cottura	Number of cooking areas	Nombre de surfaces de cuisson	Anzahl Kochbereiche	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura
HT	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Hob energy consumption calculated per kg	Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg	Energieverbrauch der Kochstelle pro kg berechnet	Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	Consumo energético da placa de cozinha calculado por kg
P6	"Norme di riferimento: EN/IEC 60350-2"	"Reference standards: EN / IEC 60350-2"	« Normes de référence: EN/IEC 60350-2 »	„Bezugsnormen: EN/IEC 60350-2“	„Referentienormen: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referencia: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referência: EN/IEC 60350-2“
P1	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) N° 66/2014	Product Information gemäß Reglement (EU) Nr. 66/2014	Productinformatie in overeenstemming met de verordening (EU) Nr. 66/2014	Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento (UE) N.º 66/2014	Informação do produto em conformidade com o regulamento (EU) N.º 66/2014
S	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
V	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
U	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
M	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
T	Tipologia di piano cottura	Type of hob	Type de table de cuisson	Kochstelle Typ	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha
NZ	Numero di zone di cottura	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	Anzahl Kochzonen	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura
NA	Numero di aree di cottura	Number of cooking areas	Nombre de surfaces de cuisson	Anzahl Kochbereiche	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura
HT	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Hob energy consumption calculated per kg	Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg	Energieverbrauch der Kochstelle pro kg berechnet	Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	Consumo energético da placa de cozinha calculado por kg
P6	"Norme di riferimento: EN/IEC 60350-2"	"Reference standards: EN / IEC 60350-2"	« Normes de référence: EN/IEC 60350-2 »	„Bezugsnormen: EN/IEC 60350-2“	„Referentienormen: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referencia: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referência: EN/IEC 60350-2“
P1	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 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
S	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Vaardus	Váltus	Vértiba
U	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Einheit	Ühik	Mērvienība
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modeli tunnus	Modelja identifikācija
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelagens type	Typ варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildivirmsas tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöotlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits
NA	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviisid	Karsēšanas tehnoloģija
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					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
PI	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
S	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Vaardus	Váltus	Vértiba
U	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Einheit	Ühik	Mērvienība
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modeli tunnus	Modelja identifikācija
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelagens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildivirmsas tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöotlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits
NA	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviisid	Karsēšanas tehnoloģija
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbrukning beräknad pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiförbrukning av kogelpladen beräknad pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildivirmsas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg
P6	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Viitenormit: EN/IEC 60350-2"	"Referenzstandarder: EN/IEC 60350-2"	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	„Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2“	„Normatīvas atsauces: EN/IEC 60350-2“
P1	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut.	For å utnytte restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før koketiden er slutt mens den keramiske platetoppen er på.	Optimo leyn jäänälämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Sulje keramiikkilevykattilan 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Katilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulisi vakaasti poistettavaa lämpöenergiaa käyttää järkevästi.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogningen. Sluk i stedet kogelpladen 5 minutter inden afslutning af kogningen. Bunden på gryden skal dække pladen. Hvis bunden er for lille, vil kostbar energi gå tabt, og der vil forekomme aflejringer på gryden, som er vanskelige at fjerne. Kog madvarerne i gryder med passende låg på og brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder med passende låg. Brug det tilberedningsmateriale med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkojer, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Oprijmen de restwarmte van de plaat optimaal door de plaat 10 minuten voor het einde van de bereidings tijd uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidings tijd uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en vertonen presentatoren incrustaties die kunnen ser difficles de eliminer. Coccinar sin tapa aumenta considerablemente el consumo de energía. Utilizar ollas y sartenes planas. Si se van 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.	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 van 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
PI	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
S	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Vaardus	Váltus	Vértiba
U	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Einheit	Ühik	Mērvienība
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modeli tunnus	Modelja identifikācija
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelagens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildivirmsas tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöotlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits
NA	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviisid	Karsēšanas tehnoloģija
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbrukning beräknad pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiförbrukning av kogelpladen beräknad pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildivirmsas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg
P6	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Viitenormit: EN/IEC 60350-2"	"Referenzstandarder: EN/IEC 60350-2"	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	„Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2“	„Normatīvas atsauces: EN/IEC 60350-2“
P1	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut.						

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL	
PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014	
S	Symbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol	
V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość	
U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka	
M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosság	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identifikator modelu	
T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej	
NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych	
NA	Viryklės darbinų 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	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	
P6	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2»	«Referenciasszabványok: EN/IEC 60350-2»	„Příslušné normy: EN/IEC 60350-2“	„Příslušné normy: EN/IEC 60350-2“	„Norme de referință: EN/IEC 60350-2“	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2“	
P1	Išnaudokite visas šiuo viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių iki maisto gaminimo pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminimo pabaigos. Puošto ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per greitai, ant viryklės likš pridengusių si sunkiai nukvėrimų likučiu.	Використуйте максимум залишкового тепла, вивключаючи навітряні конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а склякераміни за 5 хвилин. Дно ващот каструлі або сковорідки має повністю закрити конфорку. Якщо ващот менше за конфорку, дорожочинна енергія буде змарнована, а випілка каструлі залишатиметься на довгий час. Використуйте конфорку менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками виключно з плоским дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сковорідку. Вона готує вдвічі швидше і витратить лише третину енергії.	A főzőlapot a megadandó hő- felhasználás optimalizálás érdekében; a kerámia főzőlapokat viszont a főzőlapok elött 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha létezik, értékes energia vesztés kárába, és a főzőeszebnél edényben nehezen elválóháló lerakódások képződnek. Az élelmiszerek megfőlése fedővel lezáró edényben később, 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 fűzőlapot a megadandó hőenergia felhasználás optimalizálására 5 perccel el kell kapcsolni a főzőlapot. Ha a főzőlapon van üvegkerámia, azt is 5 perccel el kell kapcsolni. A főzőlapot mindig teljesen le kell fedni, ha van rá lehetőség, mert az energiavesztés elkerülhető. A lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb ideig kell főznie, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami kétszer olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyharmadának megtakarítását.	Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem doby vaření; keramické varné plochy vypněte 5 minut před koncem doby vaření. Dno hrnce by mělo pokrýt desku, pokud je málo, vzduch energie se ztratí a hrnce podél níž pokryjí inkustacemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejméně vody. Vaření bez pokliců výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte pokrmy s delší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnec, který je dvakrát rychlejší a umožní usetřit třetinu energie.	Optimalizujte zvyškové teplo desky tak, že ji vypnete 10 minut před časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, napoak, vypnite 5 minút pred koncom času ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno málo, vzduch energia sa vyžije a na hrncoch sa pri varení priskrievajú zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá vaře v hrncoch priekových poklickami a použite čo najmenej vody. Varenie bez poklicov značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a pánvice. Pri varení jedál s dlhou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	Optimizezi caldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare: opți, în schimb, plitele din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placă; dacă este mică, energia pierdută se va pierde oale 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 sare. Gătirea fără capac va măi considerabil consumul de energie. Folosiți oale și ligăi plate. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	Zoptymalizuj ciepło resztkowe płyty, wyłączając ją na 10 minut przed końcem czasu gotowania, natomiast ceramiczne płyty grzewcze należy wyłączyć za 5 minut przed końcem czasu gotowania. Podstawa garnka powinna przykrywać całą strefę grzewczą, jeśli garnek jest za mały, energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyńiach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyńiach bez pokrywk 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.

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

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

	HR	SL	GR	TR	BG	SR	AR
PI	Informacije o proizvodu u skladu s Uredbom (EU) br. 66/2014	Informacije o izdelku v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014	Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014	66/2014 (AB) yönetmelikine 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
S	Symbol	Simbol	Σύμβολο	Değer	Символ	Симбол	رمز
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Birim	Стойност	Вредност	القيمة
U	Jednina	Enota	Μονάδα	Model tanimlama	Единица	Јединица	الوحدة
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanimlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرفة تحديد الموديل
T	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίων	Ocak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	نوعية سطح الطبخ
NZ	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Ocak sayisi	Брой зони за готвене	Брой грејних зона	عدد مناطق الطهي
NA	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayisi	Брой области за готвене	Брой грејних површина	عدد مناطق لطاق الطهي
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Istma teknolojisi	Технологија на нагрјаване	Технологија грејања	نقطة 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	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 لسطح الطبخ بحسب لكل كيلوغرام
P6	Referenčni standardi: EN/IEC 60350-2	Referenčni standardi: EN/IEC 60350-2»	Prótotipa 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. Staklokeramična ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca morate bi pokrili ploču, tako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zaporneli pa bi se teško očistili. Hranu kuhajte u zatvorenim loncima s odgovarajućim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode. Kuhajte bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Upotrebljavajte ravne lonce i posude. Ako kuhate hranu koju je potrebno dugo kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu trećine energije.	Optimizirajte odvećno toploto plošče, tako da ploče ugasnete 10 minut pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhalne plošče pa ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri mahni posodi (na valjki ploščo) porazšubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustrezno pokrovo, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhajte brez poklopca bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ravske posode in posode. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj bistvo tako porabi dvakrat manj časa in približno tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολείπουσα 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 σκεύους θα τρίπεται να καθαρίσει την εστία. Σε περιπτώσεις που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σκεύη που βράζουν θα αφυστεύουν υπολείματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μεγαλύτερη τα τμήματα σε οκεία κλεισμένα με κατάλληλα καπάκια και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κλειστόρους και τα πιάτα με επίπλο πέτο. Αν μαγειρεύετε πρόφρυμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση πιας χύστρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοκονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Plakanın artık ısısından en iyi şekilde yararlanmak için dikme demir ocakları pişirme süresinin bitmesinden 10 dakika önce, staklokeramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçük, değeri enerji kaybedecek ve kuyuları tencere/ocakları temiz olan bir kaplama olacaktır. Yıpranmış kapakları kapalı tencere veya tavalarla uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Karışık yemekler, öğeleri tükettiren büyük ölçüde artacaktır. Düz tencere ve tavı kullanın. Uzun pişirme sürelerine sahip pişirgöçerler, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz.	Използвайте максимално остататна топлина на котлоните, ако исклучате чупените котлон 10 минути, а стклокерамичните – 5 минути, преди края на времето за готвене. Дното на тенджерата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е помалко, се губи ценна енергија, а ако тенджерата прелее, загарялото се почиста трудно от котлона. Готвене в похлупена тенџера или тиган со добро приклуча капак и използвайте колкото се може помалко вода. Готвенето в сџб без капак увеличава значително потреблението на енергија. Използвайте тенџери и тигани с идеално плоско дно. Ако приготвите миксират предфрлено готвене, е по-добре да използвате тенџера под налягане – така ще спарите значително време за готвене и ще спестите една трета от енергијата.	Максимално искористите заосталу топлоту рингле искључивањем готвење рингле 10 минута при крају кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута при крају кувања. Дно шерпе или тигана треба да прекрива целу грејну плочу. Ако је дно мање рубине се драгоценна енергија, а течност која испали из шерпе остатке скорење наслале које се повнећа тешко уклањају. Кувајте у шарпама и тигањима са добро прикључа капак и користите што мање воде. Кување без поклопца знатно повећава потрошњу енергије. Користите равне шерпе и тигање равнот дна. У случају дугоготројно кувања вреди користити експрес-лончац који уштедва време и штеди трећину енергије.	مقد باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بتوقيف تشغيل موقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي بحيث أن تبقى قاعدة الأناء سطح الموقد، فعمدا تكون القاعدة صغيرة، إذ لو كانت أصغر من الموقد سيضيع هدراً وسوف تسخن الأواني بشدة. اخبز الطعام في أواني مغطاة بغطاء أو استخدم أقل قدر ممكن من الماء المغلي. عندما تحتاج إلى طهي أطعمة أكثر من طهيها، نوصي باستخدام طنجرة الضغط والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.