

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	Symbol	Simbolo	Simbolo
V	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
U	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
M	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
T	Tipologia di piano cottura	Type of hob	Type de table de cuisson	Kochstelle Typ	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha
NZ	Numero di zone di cottura	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	Anzahl Kochzonen	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura
NA	Numero di aree di cottura	Number of cooking areas	Nombre de surfaces de cuisson	Anzahl Kochbereiche	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura
HT	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Hob energy consumption calculated per kg	Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg	Energieverbrauch der Kochstelle pro kg berechnet	Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	Consumo energético da placa de cozinha calculado por kg
P6	"Norme di riferimento: EN/IEC 60350-2"	"Reference standards: EN / IEC 60350-2 "	« Normes de référence: EN/IEC 60350-2 »	„Bezugsnormen: EN/IEC 60350-2“	„Referentienormen: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referencia: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referência: EN/IEC 60350-2“
P1	Optimizzare il calore residuo della piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura. La base della piastra dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa e le pentole in abolizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere. Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia. Usare pentole a padelle piatte. Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.	Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast-iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time. The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove. Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use purely flat pots and pans. If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.	Optimiser la chaleur résiduelle de la table de cuisson en éteignant 10 minutes avant la fin du processus de cuisson. En revanche, étendez les tables de cuisson en céramique 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir au moins toute 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. Cuisez les aliments dans une casserole fermée avec des couvercles adaptés et utilisez le moins d'eau possible. Cuisez sans couvercle augmentera considérablement la consommation d'énergie. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat. Si vous cuisinez des aliments avec un délai de cuisson plus long, nous vous conseillons d'utiliser un autocuiseur, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers d'énergie.	Optimieren Sie die Restwärme der Platte, indem Sie diese 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten. Halten Sie hingegen die Keramik-Kochfelder 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus. Der Topfboden sollte die Platte bedecken. Sollte er kleiner sein, geht wertvolle Energie verloren, und überkochende Töpfe führen zu Verküsten, die schwer zu entfernen sind. Bereiten Sie die Speisen in geschlossenen Töpfen mit geeigneten Deckeln zu und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie flache Töpfe und Pfannen. Für die Zubereitung von Speisen mit einer längeren Garzeit empfiehlt sich die Verwendung eines Schnellkochtopfs, der doppelt so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.	Gebruik de restwarmte van de plaat optimaal door de plaat 10 minuten voor het einde van de bereidings tijd uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en hiervan presenteren incrustaties die moeilijk te verwijderen zijn. Bereid uw eten in gesloten pannen met geschikte deksels en gebruik zo min mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platen pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidings tijd, is het aanbevolen een hogedrukpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en waarmee uenderde van de energie kan worden bespaard.	Optimizar el calor residual de la placa apagándola 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción; en cambio, apagar las placas de cocción de vitrocerámica 5 minutos antes de que termine el tiempo de cocción. La base de la olla debe cubrir la placa. Si es menor, se perderá energía valiosa y los recipientes que hiervan presentarán incrustaciones que pueden ser difíciles de eliminar. Cocinar los alimentos en ollas cerradas con tapas adecuadas y usar menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa aumenta considerablemente el consumo de energía. Utilizar ollas y sartenes planas. Si se 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.

	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV	
PI	Produktinformation enligt förordning (EU) nr 66/2014	Produktblad i samsvar med forordning (EU) 66/2014	Tuotetiedot Euroopan asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti	Produktinformation iht. bestemelsen (EU) nr. 66/2014	Информация о товаре в соответствии с регламентом (ЕС) № 66/2014	Toote teave vastavalt määruusele (EL) nr 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014	
S	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Символ	Simbols	
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība	
U	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība	
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Идентификационный номер модели	Mudelil tunnus	Modeļa identifikācija	
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelagens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas tips	
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezoneer	Число зон нагрева	Toidukuumtöötlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits	
NA	Antal områden	Antall kokemråder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöötlemisvööndide arv	Gatavošanas laukumu skaits	
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviis	Karsēšanas tehnoloģija	
P1								
P2								
P3								
P4								
P5								
P6								
P1	EC electric cooking							
P2	EC electric cooking							
P3	EC electric cooking							
P4	EC electric cooking							
P5	EC electric cooking							
P6	EC electric hob							
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbruk beräknat pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogelpladen beregnet pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildvirsmas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg	
P3	"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»	„Normatiivviited: EN/IEC 60350-2“	„Normatīvais atsauces: EN/IEC 60350-2“	
P4	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut. Plattor på keramikhållare ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningen är slut. Kökkrälets botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får baddräpning som är svår att få bort. Tillaga livsmedel i kokkärl med lämpliga lock och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock ökar energiförbrukningen avsevärt. Använd kokkärl och stekpannor med platt botten. Använd gärna en tryckkokare vid tillagning av livsmedel med en längre tillagningstid. Den är två gånger så snabb och sparar en tredjedel av energin.	For å utnytte restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen slås av 5 minutter før kokketiden er slutt. Grytebunnen må dekke kokkeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrbart strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelige å fjerne. Salt alltid på et lok som passer til gryten, og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten lok av løkk, øker strømförbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekepanner med platt botten. Anbefaler vi en trykkoker ved tilagning av livsmedel med en lang teltid. Den er to ganger så rask og sparer en tredjedel av energin.	For å utnytte restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen slås av 5 minutter innen avslutning af kogelpladen. 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 botten. Vi anbefaler en trykkoeder med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoeder, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Optimoirä jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Sammuta keramiikkakattilat 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuviin kattiloihin tulee vaikeasti poistettavaa käännöslämpöä. Käytä kattiloita sopivan kannen alla ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Keltämmin ilman katta lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyisaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmanneksen energian kuluksista.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogelpladen. Sluk i stedet kogelpladerne i keramik 5 minutter inden afslutning af kogelpladen. 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 botten. Vi anbefaler en trykkoeder med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoeder, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чтобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения приготовления в кастрюле, выключите керамические варочные панели за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать кастрюлю. Если дно кастрюли меньше, драгоценная энергия будет потеряна, а в кастрюле появятся отложения, которые трудно удалить. Используйте кастрюли с подходящим диаметром и используйте как можно меньше воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребности электроэнергии. Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. В случае приготовления блюд, требующих более длительного времени, рекомендуется использовать скороварку, которая позволяет сократить время готовки в два раза и сэкономить треть электроэнергии.	Võke oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitage näimised keeduplaadid välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeraamiakast keeduplaadid 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või pannu põhi peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumad potid jäävad kuhunud jääle, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaantega sulatud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaantega suurendab energiajääki märkimisväärselt. Kasutage täiesti siledaid potti ja panni. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiiretaset, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Maksimāli izmantojiet ūsu karstās plīts atlikušo siltumu, lūdziet izslēgt plīti ar cugura virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikā kast keeduplaadus 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Ūsu katla vai pannas dibens ir pilnībā jānosedz plīts virsmas sildmāda daļa. Ja tas ir mazāks par apslēdzamo virsmu, dārgā enerģija būs tērēta veltīgi, bet slēdzums, kas varētos izīzīt pāri katla malām, atstāj grūti noņemamu atlikumu uz plīts virsmas. Gatējot ēdienu sildos katlos vai pannās, ar cieti pūgļojamiem vāciņiem, ir izmantoties pēc iespējas mazāk ūdenim. Ēdiena pagatavošana ar atvērta vācīnu ievērojami palielinās enerģijas patēriņu. Izmantojiet tikai plakurus katlus un pannas. Ja jūs kaut ko gatvojat, kas aizņem daudz laika, ir vērts izmantot ātri vārāmo katlu, ar kuru pagatavot ir divas reizes ātrāk un liiek ekonomētā trešā daļa enerģijas.

PI				LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
PI	S	V	U	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
M				S Symbolis	UA Символ	HU Szimbólum	CZ Symbol	SK Symbol	RO Simbol	PL Symbol
T				V Vertė	UA Значення	HU Érték	CZ Hodnota	SK Hodnota	RO Valoare	PL Wartość
NZ				U Įrenginys	UA Одиниця вимірювання	HU Mértékegység	CZ Jednotka	SK Jednotka	RO Unitate de măsură	PL Jednostka
NA				M Modelio identifikavimas	UA Ідентифікація моделі	HU Modellszomszót	CZ Identifikace modelu	SK Identifikátor modelu	RO Identificator model	PL Identyfikator modelu
HT				T Kaitlentės tipas	UA Тип плити	HU A főzőlap típusa	CZ Typ varné plochy/vná	SK Druh varnej dosky	RO Tip de plită	PL Typ płyty grzewczej
P1				NZ Kaitviečių skaičius	UA Кількість конфорок	HU Főzőzónák száma	CZ Počet varných zón	SK Počet varných zón	RO Număr de zone de gătit	PL Liczba pól grzewczych
P2				NA Viryklės darbinį zonų skaičius	UA Кількість зон приготування	HU Főzőterületek száma	CZ Počet varných oblastí	SK Počet varných oblastí	RO Număr suprafețe de gătit	PL Liczba obszarów grzewczych
P3				HT Kaitinimo technologija	UA Технологія нагрівання	HU Fűtési technológia	CZ Technologie ohřevu	SK Technológia ohrevu	RO Tehnologie de încălzire	PL Technologia
P4				P1						
P5				P2						
P6				P3						
P4				P4						
P5				P5						
P6				P6						
ECH				ECH Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	UA Енергоспоживання плити, розраховане на кг	HU A főzőlap energiateljesítménye kg-ra számítva	CZ Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	SK Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	RO Consum de energie al plitei calculat per kg	PL Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
P1	EC electric cooking			P1 Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	UA «Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2	HU „Referenciasszaványok: EN/IEC 60350-2”	CZ „Příslušné normy: EN/IEC 60350-2”	SK „Příslušné normy: EN/IEC 60350-2”	RO „Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	PL „Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
P2	EC electric cooking			P2 Išnaudokite visas šiuo viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių iki maisto gaminimo pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminimo pabaigos. Puošto ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnis, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per greitai, ant viryklės likš pridengusių si sunkiai nukvėrimų likūčių.	UA Використовуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи навічні конфори за 10 хвилин до завершення часу приготування, а кераміку дощарпати висоті за 5 хвилин. Дно вагост каструлі або сковорідки має повністю закрити конфорку. Якщо воно менше за конфорку, дорожочинна енергія буде змарнована, а вилітачі каструлі залишатимуть плями від наміту, які складно відмити. Готуйте страву у закритій каструлі або сковорідці за щільними кришками, а також використовуйте максимум менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками виключно з плоским дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сковорідку. Вона готує водич швидше і витратить лише третину енергії.	HU A főzőlapot a megadandó hő-teljesítmény optimalizálás érdekében; a kerámia főzőlapokat viszont a kettőz órától 5 perccel kacsolja ki. Az edény alya le kellette, hogy fedje a főzőlapot. Ha kicsi, értékes energia vesz kárba, és a főzőesze használat edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmiszerrel megfedő fedővel lezárt edényben készítsa, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül használatt jelentősen nőveél az energiateljesítmény. Lapos edényekkel és serpenyőkkel használn. Ha hosszabb ideűt kell főzteni, javasoljuk, hogy használjon kukkát, aminek szor olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyhármadánál megtakarítását.	CZ Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem doby vaření; keramické varné plochy vypněte 5 minut před koncem doby vaření. Dno hrnce by mělo pokrýt desku, pokud je malé, vzácná energie se ztratí a hrnce pod površí pokrývají naruštění, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými pokličkami a používejte co nejméně vody. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánev. Pokud uvaříte pokrmy s desčí dlohu vaření, doporučujeme použít tlakový hrnce, který je dvakrát rychlejší a umožní ušetřit třetinu energie.	SK Optimalizujte zvyškové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, napoak, vypnite 5 minút pred koncom času ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno malé, vzácna energia sa vytráča a na hrncoch sa pri varení priskávia zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá vaře v hrncoch priekrytých pokličkami a použite čo najmenej vody. Varenie bez pokličky značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a panvice. 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.	RO Optimizează 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 oală trebuie să acopere placă; dacă este mică, energia prețioasă se va pierde oale în curs de fierbere vor prezenta încrustații dificil de îndepărtat. Gătitul alimentelor în oale închise cu capac adecvate și folosiți oală mai puțină apă cu puțină sare. Gătitul fără capac va mări considerabil consumul de energie. Folosiți oale și tigăi plate. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	PL Zoptimalizuj 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, cenna energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyaniach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyini bez 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.
P1	EC electric hob			P1 Išnaudokite visas šiuo viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių iki maisto gaminimo pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminimo pabaigos. Puošto ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnis, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per greitai, ant viryklės likš pridengusių si sunkiai nukvėrimų likūčių.	UA Використовуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи навічні конфори за 10 хвилин до завершення часу приготування, а кераміку дощарпати висоті за 5 хвилин. Дно вагост каструлі або сковорідки має повністю закрити конфорку. Якщо воно менше за конфорку, дорожочинна енергія буде змарнована, а вилітачі каструлі залишатимуть плями від наміту, які складно відмити. Готуйте страву у закритій каструлі або сковорідці за щільними кришками, а також використовуйте максимум менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками виключно з плоским дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сковорідку. Вона готує водич швидше і витратить лише третину енергії.	HU A főzőlapot a megadandó hő-teljesítmény optimalizálás érdekében; a kerámia főzőlapokat viszont a kettőz órától 5 perccel kacsolja ki. Az edény alya le kellette, hogy fedje a főzőlapot. Ha kicsi, értékes energia vesz kárba, és a főzőesze használat edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmiszerrel megfedő fedővel lezárt edényben készítsa, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül használatt jelentősen nőveél az energiateljesítmény. Lapos edényekkel és serpenyőkkel használn. Ha hosszabb ideűt kell főzteni, javasoljuk, hogy használjon kukkát, aminek szor olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyhármadánál megtakarítását.	CZ Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem doby vaření; keramické varné plochy vypněte 5 minut před koncem doby vaření. Dno hrnce by mělo pokrýt desku, pokud je malé, vzácná energie se ztratí a hrnce pod površí pokrývají naruštění, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými pokličkami a používejte co nejméně vody. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a panvice. Pokud uvaříte pokrmy s desčí dlohu vaření, doporučujeme použít tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rychlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	SK Optimalizujte zvyškové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, napoak, vypnite 5 minút pred koncom času ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno malé, vzácna energia sa vytráča a na hrncoch sa pri varení priskávia zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá vaře v hrncoch priekrytých pokličkami a použite čo najmenej vody. Varenie bez pokličky značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a panvice. 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.	RO Optimizează 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 oală trebuie să acopere placă; dacă este mică, energia prețioasă se va pierde oale în curs de fierbere vor prezenta încrustații dificil de îndepărtat. Gătitul alimentelor în oale închise cu capac adecvate și folosiți oală mai puțină apă cu puțină sare. Gătitul fără capac va mări considerabil consumul de energie. Folosiți oale și tigăi plate. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	PL Zoptimalizuj 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, cenna energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyaniach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyini bez 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.

PI				HR	SL	GR	BG	SR	AR	
PI	S	V	U	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) yonmetgelime uqygun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Информация о производе према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014/م
M				S Simbol	SL Simbol	GR Σύμβολο	BG Символ	SR Символ	AR رمز	
T				V Vrijednost	SL Vrednost	GR Τιμή	BG Değer	SR Вредност	AR القيمة	
NZ				U Jedinica	SL Enota	GR Μονάδα	BG Birim	SR Јединица	AR الوحدة	
NA				M Oznaka modela	SL Identifikacija modela	GR Κωδικός μοντέλου	BG Model tanimlavya	SR Oznaka modela	AR معرف تحديد الموديل	
HT				T Tipologija površine za kuhanje	SL Vrsta kuhalne površine	GR Τύπος μονάδας εστίων	BG Ocak tipi	SR Тип котлон	AR نوعية سطح الطبخ	
P1				NZ Broj zona za kuhanje	SL Število kuhalnih mest	GR Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	BG Ocak sayisi	SR Брой грејних зона	AR عدد مناطق الطهي	
P2				NA Broj površina za kuhanje	SL Število kuhalnih območij	GR Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	BG Pişirme alanı sayisi	SR Брой области за готвене	AR عدد مناطق لطاق الطهي	
P3				HT Tehnologija zagrijavanja	SL Grelna tehnologija	GR Τεχνολογία θέρμανσης	BG Istma tehnolojisi	SR Tehnologija grejaња	AR تقنية التسخين	
P4				P1						
P5				P2						
P6				P3						
P4				P4						
P5				P5						
P6				P6						
ECH				ECH Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	SL Poraba energije kuhalne plošče, izračunana na kg	GR Κατανάλωση ενέργειας της μονάδας εστίων υπολογισμένη ανά kg	BG Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi	SR Енергопотребление на котлона, изчислено на кг	AR استهلاك الطاقة لمسطح الطبخ بحسب لكل كيلوغرام	
P1	EC electric cooking			P1 «Referenčni standardi: EN/IEC 60350-2»	SL «Referenčni standardi: EN/IEC 60350-2»	GR «Πρότυπα αναφοράς: EN/IEC 60350-2»	BG «Referans standartlar: EN/IEC 60350-2»	SR «Нормативни документи за справка: EN/IEC 60350-2»	AR «المرجعية المعيارية»: EN/IEC 60350-2	
P2	EC electric cooking			P2 Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasište 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramička ploče ugasište 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. Hrgnu 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 hrano koju je potrebno duže kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu time energije.	SL Optimizirajte odvečeno toploto plošče, tako da pločje 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 mahitni posodi (na valiki ploščo) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustrezniimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhajte brez poklopca bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploške ravne posode in lonce. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj bistvo tako porabi dvakrat manj časa in približno tretjino energije.	GR Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Σβήστε στανόντες τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του αερίου θα τρίπεται να καθαρίσει την εστία. Σε περιπτώσεις που είναι μικρό, ένα μέρος της πολύτιμης ενέργειας θα πάει χαμένο και τα οχεία που βράζουν θα αφυστεύουν υπολείματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μεγαλύτερη τα τρέφεται σε οχεία κλειστά με καθαρόλητο καπάκι και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξηθεί σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με έπτερο από το. Αν μαγειρεύετε πρόθυμο που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συστήνουμε η χρήση πιας χύστρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	BG Plakanin artik isisından en iyi şekilde yararlanmak için dikme demir ocakları pişirme süresinin bitmesinden 10 dakika önce, staklokeramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalısınız. Tencere veya tavanın tabanını plakayı örtmelidir. Küçükse, diğer enerji kaybedecek ve kaynarak tencere/derde çıkarılması zor olan bir kaplama olacaktır. Yıpranmış kapakları kapalı tencere veya tavalarıda uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Karayazda pişirent, ocakları kapalı tutun büyük ölçüde artacaktır. Düz tencere ve tavı kullanın. Uzun pişirme sürelerine sahip reçetelerinizde, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz.	BG Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключавате чупените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното 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 похлупена тенджерка или тиган с похлупка кой и използвателта колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте тенджерки и тигани с идеално плоско дъно. Ако правите яхнии, използвайте продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съкратите значително времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	SR Максимално iskoristite zrasotaju toplinu isključivanjem gasovene ringle 10 minuta prije kraja kuvanja ili staklokeramične ploče 5 minuta prije kraja kuvanja. Dno šerpe ili tiganja treba da prekriva celu površinu ploče. Ako je dno manje grubine od držiocne energija, a tencost koji isklisi in šerpe ostavite skrore naslage koje se ponema teško uklanjaju. Kuvajte u šerpama i tiganjima sa poklopcima koji dobro nalepuju i koristite što manje vode. Kuvanje bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Koristite ravne šerpe i tiganje ravnog dna. U slučaju dugotrajnog kuvanja vredni koristiti ekspres-lonac koji uštedi dvostruko vreme za goteње и smanji potrošnju energije.	AR قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إطفائها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بتقليل تشغيل مواء السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي بحيث أن تغطي قاعدة الأناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، قد تضيع كمية ثمينة من الوقود بسهولة. أهدأ و سوف تسخن الأواني بأشدة. أستخدموا الشرايين والتجانيم التي تلتصق جيدا مع المقلاة وتستخدموا كمية قليلة من الماء. أستخدموا المقلاة المسطحة إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطبخ. نوصي باستخدام قدر الضغط والي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.
P1	EC electric cooking			P1 Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasište 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramička ploče ugasište 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. Hrgnu 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 hrano koju je potrebno duže kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu time energije.	SL Optimizirajte odvečeno toploto plošče, tako da pločje 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 mahitni posodi (na valiki ploščo) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustrezniimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhajte brez poklopca bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploške ravne posode in lonce. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj bistvo tako porabi dvakrat manj časa in približno tretjino energije.	GR Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Σβήστε στανόντες τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του αερίου θα τρίπεται να καθαρίσει την εστία. Σε περιπτώσεις που είναι μικρό, ένα μέρος της πολύτιμης ενέργειας θα πάει χαμένο και τα οχεία που βράζουν θα αφυστεύουν υπολείματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μεγαλύτερη τα τρέφεται σε οχεία κλειστά με καθαρόλητο καπάκι και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξηθεί σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με έπτερο από το. Αν μαγειρεύετε πρόθυμο που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συστήνουμε η χρήση πιας χύστρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	BG Plakanin artik isisından en iyi şekilde yararlanmak için dikme demir ocakları pişirme süresinin bitmesinden 10 dakika önce, staklokeramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalısınız. Tencere veya tavanın tabanını plakayı örtmelidir. Küçükse, diğer enerji kaybedecek ve kaynarak tencere/derde çıkarılması zor olan bir kaplama olacaktır. Yıpranmış kapakları kapalı tencere veya tavalarıda uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Karayazda pişirent, ocakları kapalı tutun büyük ölçüde artacaktır. Düz tencere ve tavı kullanın. Uzun pişirme sürelerine sahip reçetelerinizde, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz.	BG Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключавате чупените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното 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 похлупена тенджерка или тиган с похлупка кой и използвателта колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте тенджерки и тигани с идеално плоско дъно. Ако правите яхнии, използвайте продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съкратите значително времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	SR Максимално iskoristite zrasotaju toplinu isključivanjem gasovene ringle 10 minuta prije kraja kuvanja ili staklokeramične ploče 5 minuta prije kraja kuvanja. Dno šerpe ili tiganja treba da prekriva celu površinu ploče. Ako je dno manje grubine od držiocne energija, a tencost koji isklisi in šerpe ostavite skrore naslage koje se ponema teško uklanjaju. Kuvajte u šerpama i tiganjima sa poklopcima koji dobro nalepuju i koristite što manje vode. Kuvanje bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Koristite ravne šerpe i tiganje ravnog dna. U slučaju dugotrajnog kuvanja vredni koristiti ekspres-lonac koji uštedi dvostruko vreme za goteње и smanji potrošnju energije.	AR قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إطفائها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بتقليل تشغيل مواء السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي بحيث أن تغطي قاعدة الأناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، قد تضيع كمية ثمينة من الوقود بسهولة. أهدأ و سوف تسخن الأواني بأشدة. أستخدموا الشرايين والتجانيم التي تلتصق جيدا مع المقلاة وتستخدموا كمية قليلة من الماء. أستخدموا المقلاة المسطحة إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطبخ. نوصي باستخدام قدر الضغط والي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.

PI				HR	SL	GR	BG	SR	AR	
PI	S	V	U	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) yonmetgelime uqygun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Информация о производе према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014/م
M				S Simbol	SL Simbol	GR Σύμβολο	BG Символ	SR Символ	AR رمز	
T				V Vrijednost	SL Vrednost	GR Τιμή	BG Değer	SR Вредност	AR القيمة	
NZ				U Jedinica	SL Enota	GR Μονάδα	BG Birim	SR Јединица	AR الوحدة	
NA				M Oznaka modela	SL Identifikacija modela	GR Κωδικός μοντέλου	BG Model tanimlavya	SR Oznaka modela	AR معرف تحديد الموديل	
HT				T Tipologija površine za kuhanje	SL Vrsta kuhalne površine					