PI			
	S	V	U
M		108.0604.931P0448	
T		F	
NZ		2	
NA		0	
HT			
P1	Ø	16.0	cm
P2	Ø	16.0	cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking	187.0	Wh/kg
P2	EC electric cooking	187.0	Wh/kg
P3	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P4	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P5	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P6	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
ECH	EC electric hob	187.0	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	Symbool	Símbolo	Símbolo
V	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
U	Unità di musura	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	Zona anteriore	Front zone	Zone avant	Vordere Zone	Zone voor	Zona anterior	Zona anterior
P2	Zona posteriore	Rear zone	Zone arrière	Hintere Zone	Zone achter	Zona posterior	Zona posterior
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"
	Ottimizzare 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 d cottura. La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere. Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia. Usare pentole e padelle piatte. Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.	Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time. The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove. Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use purely flat pots and pans. If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.	Optimiser la chaleur résiduelle de la table de cuisson en l'éteignant 10 minutes avant la fin du processus de cuisson. En revanche, éteindre les tables de cuisson en céramique 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir autant que possible la zone de cuisson. Si la casserole est petite, de l'énergie précieuse sera perdue et les casseroles en ébullition présenteront des incrustations difficiles à éliminer. Cuisiner les aliments dans une casserole fermée avec des couvercles adaptés et utiliser le moins d'eau possible. Cuisiner sans couvercle augmente 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 bereidingstijd uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en vertonen overkokende pannen moeilijk te verwijderen aanslag. Kook het voedsel in gesloten pannen met geschikte deksels en gebruik zo min mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platte pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidingstijd, is het aanbevolen een 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 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	Otimize 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.

PI			
	S	V	U
M		108.0604.931P0448	
T		F	
NZ		2	
NA		0	
HT			
P1	Ø	16.0	cm
P2	Ø	16.0	cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking	187.0	Wh/kg
P2	EC electric cooking	187.0	Wh/kg
P3	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P4	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P5	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P6	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
ECH	EC electric hob	187.0	Wh/kg

	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV
PI	Produktinformation enligt förordning (EU) nr 66/2014	Produktblad i samsvar med forordning (EU) 66/2014	Tuotetiedot Euroopan asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti	Produktinformation iht. bestemmelsen (EU) nr. 66/2014	Информация о товаре в соответствии с регламентом (EC) № 66/2014	Tooteteave vastavalt määrusele (EL) nr 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014
S	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Sümbol	Simbols
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība
U	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Modelidentifikation	Идентификационный номер модели	Mudeli tunnus	Modeļa identifikācija
T	Typ av häll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezoner	Число зон нагрева	Toidukuumtöötlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits
NA	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöötlemisvööndite arv	Gatavošanas laukumu skaits
HT	Värmeteknik	Oppvarmningsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamisviis	Karsēšanas tehnoloģija
P1	Främre zon	Fremre sone	Alue edessä	Forreste zone	Зона спереди	Eesmine ala	Priekšējā zona
P2	Bakre zon	Bakre sone	Alue takana	Bagerste zone	Зона сзади	Tagumine ala	Aizmugurējā zona
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiforbruk beregnet pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogepladen 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»	„Normatiivviited: EN/IEC 60350-2“	„Normatīvās atsauces: EN/IEC 60350-2”
	Dra nytta av plattans restvärme genom att stänga av plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Plattor på keramikhällar ska istället stängas av 5 minuter innan tillagningstiden är slut. Kokkärlets botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får beläggningar som är svåra att få bort. Tillaga livsmedlen 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 kokeplaten av 10 minutter før koketiden er slutt mens den keramiske platetoppen slås av 5 minutter før koketiden er slutt. Grytebunnen må dekke kokeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrebar strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelige å fjerne. Sett alltid på et lokk som passer til gryten, og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten bruk av lokk, øker strømforbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekepanner. Til lange tilberedningstider anbefaler vi en trykkoker som halverer tilberedningstiden og reduserer strømforbruket med en tredjedel.	Optimoi levyn jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Sammuta keraamiset keittotasot 5 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuviin kattiloihin tulee vaikeasti poistettavaa kiinnitarttunutta likaa. Kypsennä ruoka sopivan kannen alla ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Keittäminen ilman kantta lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä tasaisia kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennysaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekeitintä, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmanneksen energian kulutuksesta.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogetiden. Sluk i stedet kogepladerne i keramik 5 minutter inden afslutning af kogetiden. Bunden på gryden skal dække pladen. Hvis bunden er for lille, vil kostbar energi gå tabt, og der vil forekomme aflejringer på gryden, som er vanskelige at fjerne. Kog madvarerne i gryder med passende låg på og brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder og pander med flad bund. Hvis der tilberedes madvarer med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoger, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чтобы использовать остаточное тепло, выключайте конфорку за 10 минут до завершения времени готовки; стеклокерамические варочные панели следует выключать за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. При наличии слишком маленькой относительно конфорки кастрюли происходит потеря тепловой энергии и на кастрюлях с кипящей жидкостью образуется накипь, удалить которую будет сложно. Рекомендуется готовить в закрытых соответствующими крышками кастрюлях с использованием минимального количества воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребления электроэнергии. Пользуйтесь кастрюлями и сковородами 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.	Võtke oma keeduplaadi jääksoojusest maksimum, lülitades malmist keeduplaadid välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeraamikast keeduplaadid 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Teie poti või panni põhi peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle keevad potid jätavad kõrbenud jääke, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toit hästi sobivate kaantega suletud pottides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaanega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti siledaid potte ja panne. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirkeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Maksimāli izmantojiet jūsu karstās plīts atlikušo siltumu, priekš tā izslēdziet plīti ar čuguna virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu - 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Jūsu katla vai pannas dibenam ir pilnībā jānosedz plīts virsmas sildāmā daļa. Ja tas ir mazāks par apsildāmo virsmu, dārgā enerģija būs tērēta veltīgi, bet šķidrums, kas vāroties izlīst pāri katla malām, atstāj grūti noņemamus traipus uz plīts virsmas. Gatavojiet ēdienu slēgtos katlos vai pannās ar cieši pieguļošiem vāciņiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdeni. Ēdiena pagatavošana ar atvērtu vāciņu ievērojami palielinās enerģijas patēriņu. Izmantojiet tikai plakanus katlus un pannas. Ja jūs kaut ko gatavojiet, kas aizņem daudz laika, ir vērts izmantot ātri vārāmo katlu, ar kuru pagatavot ir divas reizes ātrāk un tiek ekonomēta trešā daļa enerģijas.

PI			
	S	V	U
M		108.0604.931P0448	
T		F	
NZ		2	
NA		0	
HT			
P1	Ø	16.0	cm
P2	Ø	16.0	cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking	187.0	Wh/kg
P2	EC electric cooking	187.0	Wh/kg
P3	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P4	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P5	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P6	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
ECH	EC electric hob	187.0	Wh/kg

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація продукту 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	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
U	Įrenginys	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 darbinių 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	Priekinė zona	Передня зона	Elülső zóna	Zóna přední	Predná zóna	Zonă față	Strefa przednia
P2	Galinė zona	Задня зона	Hátsó zóna	Zóna zadní	Zadná zóna	Zonă spate	Strefa tylna
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 spotreba 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»	"Referenciaszabványok: EN/IEC 60350-2"	„Referenční 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"
	Išnaudokite visas jūsų 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. Puodo ar keptuvės dugnas turi uždengti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus iššvaistyta. Jei maistas puode virs per stipriai, ant viryklės liks pridegusių ir sunkiai nuvalomų likučių. Gaminkite maistą priglundančiais dangčiais uždarytuose puoduose ar keptuvėse, naudokite kaip įmanoma mažiau vandens. Maisto gamyba nuėmus dangtį labai padidina energijos suvartojimą. Naudokite visiškai lygius puodus ir keptuves. Jei maisto gaminimas užtrunka ilgiau, verta naudoti slėgio viryklę, kurioje maistas pagaminamas du kartus greičiau ir sutaupoma trečdalis energijos.	Використовуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи чавунні конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а склокерамічні за 5 хвилин. Дно вашої каструлі або сковорідки має повністю закривати конфорку. Якщо воно менше за конфорку, дорогоцінна енергія буде змарнована, а киплячі каструлі залишать плями від накипу, які складно видалити. Готуйте страви у закритих каструлях або сковорідках із щільними кришками, а також використовуйте якомога менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшується витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками виключно з пласким дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати скороварку. Вона готує вдвічі швидше і витрачає лише третину енергії.	A főzési idő letelte előtt 10 perccel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-felhasználás optimalizálása érdekében; a kerámia főzőlapokat viszont a főzési idő letelte előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha kicsi, értékes energia vész kárba, és a főzésre használt edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmiszereket megfelelő fedővel lezárt edényben készítse, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélküli használat jelentősen növeli az energiafogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb főzési idejű ételt készít, javasoljuk, hogy használjon kuktát, 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 malé, vzácná energie se ztratí a hrnce se při vaření pokryjí inkrustacemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vařte v uzavřených hrncích s vhodnými pokličkami a používejte co nejméně vody. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte pokrmy s delší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnec, který je dvakrát rychlejší a umožní uspořit třetinu energie.	Optimalizujte využitie zvyškového tepla platne tak, že ju vypnete 10 minút pred časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, naopak, vypnite 5 minút pred časom ukončenia varenia. Dno hrnca by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno malé, vzácna energia sa nevyužije a na hrncoch sa pri varení priškvaria zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá varte v hrncoch prikrytých pokrievkami a použite čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky 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 uvarí dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	Optimizați căldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare; opriți, în schimb, plitele din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placa; dacă este mică, energia prețioasă se va pierde și oalele în curs de fierbere vor prezenta încrustații dificil de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți cât mai puțină apă cu putință. 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 or 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 strefę grzewczą, jeśli garnek jest za mały cenna energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyniach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyniu bez pokrywki 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		108.0604.931P0448	
T		F	
NZ		2	
NA		0	
HT			
P1	Ø	16.0	cm
P2	Ø	16.0	cm
P3			cm
P4			cm
P5			cm
P6			cm
P1	EC electric cooking	187.0	Wh/kg
P2	EC electric cooking	187.0	Wh/kg
P3	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P4	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P5	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P6	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
ECH	EC electric hob	187.0	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) αρ. 66/2014	66/2014 (AB) yönetmeliğine uygun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014	Информације о производу према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/66
S	Simbol	Simbol	Σύμβολο	Sembol	Символ	Симбол	رمز
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	Ознака модела	معرف تحديد الموديل
T	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστιών	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 نطاق الطهي
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isıtma teknolojisi	Технология на нагряване	Технологија грејања	تقنية التسخين
P1	Zona prednja	Prednje območje	Ζώνη εμπρός	Ön bölge	Предна зона	Предња зона	المنطقة الأمامية
P2	Zona stražnja	Zadnje območje	Ζώνη πίσω	Arka bölge	Задна зона	Задња зона	المنطقة الخلفية
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	Poraba energije kuhalne plošče, izračunana na kg	Κατανάλωση ενέργειας της μονάδας εστιών 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 الطهي تحسب لكل كيلوغرام
	"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”	EN/IEC 60350-2: المرجعيـــة المعـــايير"
	Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramičke ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca moralo bi pokriti ploču. Iako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zagorjeli 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 dulje kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu trećine energije.	Optimizirajte odvečno toploto plošče, tako da ploščo ugasnete 10 minut pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhalne plošče pa ugasnite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri majhni posodi (na veliki plošči) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustreznimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploske posode in ponve. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj boste tako porabili dvakrat manj časa in prihranili tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντάς την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Σβήστε απεναντίας τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτει την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολύτιμης ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σκεύη που βράζουν θα εμφανίσουν υπολείμματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε σκεύη κλεισμένα με κατάλληλα καπάκια και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστάται η χρήση μιας χύτρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Plakanın artık ısısından en iyi şekilde yararlanmak için dökme demir ocakları pişirme süresinin dolmasından 10 dakika önce, seramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatabilirsiniz. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçükse, değerli enerji kaybolacak ve kaynayan tencerelerde çıkarılması zor olan bir kaplama olacaktır. Yiyecekleri kapakları kapalı tencere veya tavalarda uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapaksız pişirme, enerji tüketimini büyük ölçüde artıracaktır. Düz tencere ve tava kullanın. Uzun pişme süresine sahip yemek pişiriyorsanız, iki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz.	Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключвате чугунените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, загорялото се почиства трудно от котлона. Гответе в похлупена тенджера или тиган с добре прилягащ капак и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличава значително потреблението на енергия. Използвайте тенджери и тигани с идеално плоско дъно. Ако продуктите изискват продължително готвене, е по-добре да използвате тенджера под налягане - така ще съкратите наполовина времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлоту рингле искључивањем гвоздене рингле 10 минута пре краја кувања или staklokeramičke ploče 5 минута пре краја кувања. Дно шерпе или тигања треба да прекрива целу грејну плочу. Ако је дно мање губиће се драгоцена енергија, а течност која искипи из шерпе оставиће скорене наслаге које се понекад тешко уклањају. Кувајте у шерпама и тигањима са поклопцима који добро належу и користите што мање воде. Кување без поклопца знатно повећава потрошњу енергије. Користите само шерпе и тигање равног дна. У случају дуготрајног кувања вреди користити експрес-лонац који кува дупло брже и штеди трећину енергије.	قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بإيقاف تشغيل مواقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الإناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، فإن كمية ثمينة من الوقود سيضيع هدراً وسوف تسخن الأواني بشدة. ولسوف تتشكل قشرة على الأواني يصعب إزالتها. اطبخ الطعام في أوعية مغلقة بأغطية مناسبة واستخدم أقل قدر ممكن من الماء. الطبخ بدون غطاء يعني زيادة كبيرة في هدر الطاقة. قم باستعمال القدور والمقالي المسطحة. إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطبخ نوصي باستخدام طنجرة الضغط، والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.