

PI			
	S	V	U
M		108.0604.943P2088	
T		B	
NZ		1	
NA		2	
HT		I	
P1	LxW	39.5X22.0	cm
P2	LxW	39.5X22.0	cm
P3			cm
P4			cm
P5	Ø	20.0	cm
P6			cm
P1	EC electric cooking	192.0	Wh/kg
P2	EC electric cooking	192.0	Wh/kg
P3	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P4	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P5	EC electric cooking	185.0	Wh/kg
P6	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
ECH	EC electric hob	189.7	Wh/kg

PI			
	S	V	U
M		108.0604.943P2088	
T		B	
NZ		1	
NA		2	
HT		I	
P1	LxW	39.5X22.0	cm
P2	LxW	39.5X22.0	cm
P3			cm
P4			cm
P5	Ø	20.0	cm
P6			cm
P1	EC electric cooking	192.0	Wh/kg
P2	EC electric cooking	192.0	Wh/kg
P3	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P4	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
P5	EC electric cooking	185.0	Wh/kg
P6	EC electric cooking	0.0	Wh/kg
ECH	EC electric hob	189.7	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	Area sinistra	Left area	Surface gauche	Linker Bereich		Extra grote zone links	Área izquierda	Área esquerda
P2	Area destra	Right area	Surface droite	Rechter Bereich		Extra grote zone rechts	Área derecha	Área direita
P3								
P4								
P5	Zona centrale	Centre zone	Zone centrale	Zentrale Zone		Zone midden	Zona central	Zona central
P6								
ECH	Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Hob energy consumption calculated per kg	Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg	Energieverbrauch der Kochstelle pro kg berechnet		Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	Consumo energético da placa de cozinha calculado por kg
	"Norme di riferimento: EN/IEC 60350-2"	"Reference standards: EN / IEC 60350-2"	« Normes de référence: EN/IEC 60350-2 »	„Bezugsnormen: EN/IEC 60350-2“		„Referentienormen: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referencia: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referência: EN/IEC 60350-2“
	Optimizzare il calore residuo della piastra spegnendosi 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura. La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa e le pentole in abolizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere. Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia. Usare pentole e padelle piatte. Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.	Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time. The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove. Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use purely flat pots and pans. If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.	Optimiser la chaleur résiduelle de la table de cuisson en l'éteignant 10 minutes avant la fin du processus de cuisson. En revanche, étendre les tables de cuisson en céramique 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir autant que possible la zone de cuisson. Si la casserole est petite, de l'énergie précieuse sera perdue et les casseroles en ébullition présenteront des incrustations difficiles à éliminer. Cuisiner les aliments dans une casserole fermée avec des couvercles adaptés et utiliser le moins d'eau possible. Cuisiner sans couvercle augmentera considérablement la consommation d'énergie. Utiliser des casseroles et des poêles à fond plat. Si vous cuisinez des aliments avec un délai de cuisson plus long, nous vous conseillons d'utiliser un autocuiseur, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers d'énergie.	Optimieren Sie die Restwärme der Platte, indem Sie diese 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten. Schalten Sie hingegen die Keramik-Kochfelder 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus. Der Topfboden sollte die Platte bedecken. Sollte er kleiner sein, geht wertvolle Energie verloren, und überkochende Töpfe führen zu Verkrustungen, die schwer zu entfernen sind. Bereiten Sie die Speisen in geschlossenen Töpfen mit geeigneten Deckeln zu und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie flache Töpfe und Pfannen. Für die Zubereitung von Speisen mit einer längeren Garzeit empfiehlt sich die Verwendung eines Schnellkochtopfs, der doppelt so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.		Gebruik de restwarmte van de plaat optimaal door de plaat 10 minuten voor het einde van de bereidingsstijl uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingsstijl uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en vertonen overkochende pannen moeilijk te verwijderen aanslag. Kook het voedsel in gesloten pannen met geschikte deksels en gebruik zo min mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platte pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidingsstijl, is het aanbevolen een hogedrukkook 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.	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 vitrocerâmica 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 tempo da energia.

	SV	NO	FI	DK		RU	ET	LV
PI	Produktinformation enligt förordning (EU) nr 66/2014	Produktblad i samsvar med forordning (EU) 66/2014	Tuotetiedot Euroopan asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti	Produktinformation iht. bestemmelsen (EU) nr. (EL) nr 66/2014		Информация о товаре в соответствии с регламентом (ЕС) № 66/2014	Tooteinfo vastavalt määrulele (EÜ) 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	Måttenhhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed		Единицы измерения	Ühik	Mērvienība
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunnistus	Modelidentifikation		Идентификационный номер модели	Mudelil tunnus	Modeļa identifikācija
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type		Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezones		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	Vänster område	Venstre område	Laajennettu alue vasemmallä	Venstre område		Левая область	Vasakpoolne vöönd	Kreisais laukums
P2	Höger område	Høyre område	Laajennettu alue oikealla	Højre område		Правая область	Parempoolne vöönd	Labais laukums
P3								
P4								
P5	Mittre zon	Midtre sone	Alue keskellä	Midterzone		Зона в центре	Keskmine ala	Centrālā zona
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»	„Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2“	„Normatīvais atsauces: EN/IEC 60350-2“
	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Släck kokalementen i keramikplattor på keramikbänkar ska istället släckas av 5 minuter innan tillagningstiden är slut. Koddårlens botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdetull energi förlorad och upphettade kokkärl får beläggningar som är svårare att få bort. Tillaga livsmedel i kokkärl med lämpliga lock och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock ökar energiförbrukningen avsevärt. Använd kokkärl och stekpannor med platt botten. Använd gärna en tryckkare 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 kokkelen av 10 minutter før kokkelen er slutt mens den keramiske platetoppen slås av 5 minutter før kokkelen er slutt. Grytebunnens skal dekke kokeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrbar 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 strømförbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekpanner. Til lang tilberedningstid anbefaler vi en trykkoker som halverer tilberedningstiden og reduserer strømförbruket med en tredjedel.	Käytännössä jätkeä lämpöä sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättämistä. Sammuta keramiikkiset keittotasot 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättämistä. Katilien pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvien katilien tullee vaikeasti poistettavaksi. Käyttämällä ruoka sopivan kannen alla ja käyttä mahdollisimman vähän vettä, keittämisen ilman kanta lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä tasaita kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, ompi kypsennyksaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja säästää säästämättä kolmanneksen energian kulutuksesta.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogedlen. Sluk i stedet kogepladerne i keramik 5 minutter inden afslutning af kogedlen. 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 med lukket låg og brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder og stegeskeer med flad bund. Hvis det tilberedes madvarer med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoger, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чтобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения приготовления пищи. Выключите керамические варочные панели 5 минут до завершения приготовления пищи. Дно кастрюли должно полностью закрывать конфорку. При наличии слишком маленькой отстойной решетки конфорки кастрюли происходит потеря тепловой энергии и на поверхности и внутри жаростойкость обрабатывается наваром, удаление которого будет сложным. Рекомендуется готовить в закрытых соответствующих крышками кастрюлях. Если время приготовления минимального количества воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышки значительно повышает уровень потребления электроэнергии. Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с плоским дном. В случае приготовления блюд, требующих более длительного времени, рекомендуется использовать скороварку, которая позволяет сократить время готовки в два раза и сэкономить треть электроэнергии.	Вотке oma keeduplaadi jääsoojusest näksumisum, lülitasid näinsoojuse keeduplaadi välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeraamikaat keeduplaadi 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või panni põhj peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle keevavad potid jätavad kibeid jääke, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid hilis sobivate kaantega suletud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaantega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti suletud potte ja panni. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Võtke oma keeduplaadi jääsoojusest näksumisum, lülitasid näinsoojuse keeduplaadi välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeraamikaat keeduplaadi 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või panni põhj peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle keevavad potid jätavad kibeid jääke, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid hilis sobivate kaantega suletud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaantega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti suletud potte ja panni. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Maksimāli izmantojiet atliksoojību karstās plīts atlikušo siltumu, izslēdziet plīti ar 10 minūšu pirms gatavošanas beigām, izslēdziet keramiskās plātes 5 minūšu pirms gatavošanas beigām. Jūsu kauda vai pannas dibens jā pilnībā pārklā plātes virsmu. Ja tā ir mazāka, tiks zaudēta vērtīga enerģija, un pārkarstie katliņi atstās atlikumus, kurus būs grūti noņemt. Ieteicams gatavot slēgtos katliņos ar piemērotiem vākiem. Ja gatavojat ēdienu ilgāku laiku, ieteicams lietot spiedspējas katli, kas ir divas reizes ātrāks un ietaupa trešdaļu enerģijas.

PI				LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL	
				PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU č. 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informație o producției zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
				S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
				V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
				U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
				M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identyfikator modelu
				T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
				NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
				NA	Viryklės darinių 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
				HT	Kairė vieta	Ліва дільниця	Bal oldali terület	Oblast levá	Levá plocha	Suprafața stânga	Obszar lewy
				P2	Dešinė vieta	Права дільниця	Jobb oldali terület	Oblast pravá	Pravá plocha	Suprafața dreapta	Obszar prawy
				P1	LxW	39,5X22,0	cm				
				P2	LxW	39,5X22,0	cm				
				P3			cm				
				P4			cm				
				P5			cm				
				P6			cm				
				ECH	Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
					Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання: EN/IEC 60350-2»	“Referenciaszabványok: EN/IEC 60350-2”	„Referenční normy: EN/IEC 60350-2”	„Prislušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
				P1	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P2	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P3	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P4	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P5	EC electric cooking	185,0	Wh/kg				
				P6	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				ECH	EC electric hob	189,7	Wh/kg				

				PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU č. 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informație o producției zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
				S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
				V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
				U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
				M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identyfikator modelu
				T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
				NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
				NA	Viryklės darinių 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	Kairė vieta	Ліва дільниця	Bal oldali terület	Oblast levá	Levá plocha	Suprafața stânga	Obszar lewy
				P2	Dešinė vieta	Права дільниця	Jobb oldali terület	Oblast pravá	Pravá plocha	Suprafața dreapta	Obszar prawy
				P3							
				P4							
				P5	Centrinė zona	Центральна зона	Középső zóna	Zóna střední	Středná zóna	Zonă centru	Strefa środkowa
				P6							
				ECH	Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
					Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання: EN/IEC 60350-2»	“Referenciaszabványok: EN/IEC 60350-2”	„Referenční normy: EN/IEC 60350-2”	„Prislušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
				P1	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P2	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P3	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P4	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P5	EC electric cooking	185,0	Wh/kg				
				P6	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				ECH	EC electric hob	189,7	Wh/kg				

				PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU č. 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informație o producției zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
				S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
				V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
				U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
				M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identyfikator modelu
				T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
				NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
				NA	Viryklės darinių 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	Kairė vieta	Ліва дільниця	Bal oldali terület	Oblast levá	Levá plocha	Suprafața stânga	Obszar lewy
				P2	Dešinė vieta	Права дільниця	Jobb oldali terület	Oblast pravá	Pravá plocha	Suprafața dreapta	Obszar prawy
				P3							
				P4							
				P5	Centrinė zona	Центральна зона	Középső zóna	Zóna střední	Středná zóna	Zonă centru	Strefa środkowa
				P6							
				ECH	Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
					Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання: EN/IEC 60350-2»	“Referenciaszabványok: EN/IEC 60350-2”	„Referenční normy: EN/IEC 60350-2”	„Prislušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
				P1	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P2	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P3	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P4	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P5	EC electric cooking	185,0	Wh/kg				
				P6	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				ECH	EC electric hob	189,7	Wh/kg				

				PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU č. 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informație o producției zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
				S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
				V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
				U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
				M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identyfikator modelu
				T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
				NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
				NA	Viryklės darinių 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	Kairė vieta	Ліва дільниця	Bal oldali terület	Oblast levá	Levá plocha	Suprafața stânga	Obszar lewy
				P2	Dešinė vieta	Права дільниця	Jobb oldali terület	Oblast pravá	Pravá plocha	Suprafața dreapta	Obszar prawy
				P3							
				P4							
				P5	Centrinė zona	Центральна зона	Középső zóna	Zóna střední	Středná zóna	Zonă centru	Strefa środkowa
				P6							
				ECH	Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
					Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання: EN/IEC 60350-2»	“Referenciaszabványok: EN/IEC 60350-2”	„Referenční normy: EN/IEC 60350-2”	„Prislušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
				P1	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P2	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P3	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P4	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P5	EC electric cooking	185,0	Wh/kg				
				P6	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				ECH	EC electric hob	189,7	Wh/kg				

				PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU č. 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informație o producției zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
				S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
				V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
				U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
				M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identyfikator modelu
				T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
				NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
				NA	Viryklės darinių 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	Kairė vieta	Ліва дільниця	Bal oldali terület	Oblast levá	Levá plocha	Suprafața stânga	Obszar lewy
				P2	Dešinė vieta	Права дільниця	Jobb oldali terület	Oblast pravá	Pravá plocha	Suprafața dreapta	Obszar prawy
				P3							
				P4							
				P5	Centrinė zona	Центральна зона	Középső zóna	Zóna střední	Středná zóna	Zonă centru	Strefa środkowa
				P6							
				ECH	Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
					Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання: EN/IEC 60350-2»	“Referenciaszabványok: EN/IEC 60350-2”	„Referenční normy: EN/IEC 60350-2”	„Prislušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
				P1	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P2	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P3	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P4	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P5	EC electric cooking	185,0	Wh/kg				
				P6	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				ECH	EC electric hob	189,7	Wh/kg				

				PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU č. 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informație o producției zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
				S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
				V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
				U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
				M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identyfikator modelu
				T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
				NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
				NA	Viryklės darinių 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	Kairė vieta	Ліва дільниця	Bal oldali terület	Oblast levá	Levá plocha	Suprafața stânga	Obszar lewy
				P2	Dešinė vieta	Права дільниця	Jobb oldali terület	Oblast pravá	Pravá plocha	Suprafața dreapta	Obszar prawy
				P3							
				P4							
				P5	Centrinė zona	Центральна зона	Középső zóna	Zóna střední	Středná zóna	Zonă centru	Strefa środkowa
				P6							
				ECH	Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
					Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання: EN/IEC 60350-2»	“Referenciaszabványok: EN/IEC 60350-2”	„Referenční normy: EN/IEC 60350-2”	„Prislušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”
				P1	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P2	EC electric cooking	192,0	Wh/kg				
				P3	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P4	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				P5	EC electric cooking	185,0	Wh/kg				
				P6	EC electric cooking	0,0	Wh/kg				
				ECH	EC electric hob						

PI				S	V	U
				M	108.0604.943P2088	
				T	B	
				NZ	1	
				NA	2	
				HT	I	
				P1	LxW	39.5X22.0 cm
				P2	LxW	39.5X22.0 cm
				P3		cm
				P4		cm
				P5	Ø	20,0 cm
				P6		cm
				P1	EC electric cooking	192,0 Wh/kg
				P2	EC electric cooking	192,0 Wh/kg
				P3	EC electric cooking	0,0 Wh/kg
				P4	EC electric cooking	0,0 Wh/kg
				P5	EC electric cooking	185,0 Wh/kg
				P6	EC electric cooking	0,0 Wh/kg
				ECH	EC electric hob	189,7 Wh/kg

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація про продукт відповідно до положень (ЄС) № 66/2014	Termékinformáció a 66/2014 (EU) sz. rendeletnek megfelelően	Informace o výrobku podle nařízení EU č. 66/2014	Informácie o výrobku podľa Nariadenia (EÚ) č. 66/2014	Informații despre produs în conformitate cu regulamentul (UE) nr. 66/2014	Informație o producției zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014
S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
U	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identyfikator modelu
T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej
NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych
NA	Viryklės darinių 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	Kairė vieta	Ліва дільниця	Bal oldali terület	Oblast levá	Zavá plocha	Suprafața stânga	Obszar lewy
P2	Dešinė vieta	Права дільниця	Jobb oldali terület	Oblast pravá	Pravá plocha	Suprafața dreapta	Obszar prawy
P3							
P4							
P5	Centrinė zona	Центральна зона	Középső zóna	Zóna střední	Středná zóna	Zonă centru	Strefa środkowa
P6							
ECH	Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2»	«Referenciassabványok: 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 įsčių viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių iki maisto gaminio pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminio pabaigos. Puošto ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puošas ar keptuvę yra mažesnė, vertinga energija bus išvaikšta. Jei maistas puoš vėrs per stipriai, ant viryklės likis pridengusį ir sunkiai pavalgys likučius.	Використовуйте максимум запального тепла, вимикаючи конфорки конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а споживання за 5 хвилин. Дно вашої кастрюлі або сковорідки має повністю закрити конфорку. Якщо воно менше за конфорку, дорогоцінна енергія буде марширована, а кип'яток кастрюлі залишатиме дим на ній, який, як створює видатки. Готуйте страви у закритій кастрюлі або сковорідці з щільними кришками, а також використовуйте якомога менше диму. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся кастрюлями та сковорідками виключно з плоским дном. Якщо ви готуєте страви, для яких потрібно багато часу, краще використовувати сковорідку. Вона готує відносно швидко і витратить лише третину енергії.	A főzési idő letelte előtt 10 perccel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványfőhőhasznásnak optimalizálás 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 veszt kárba, és a főzésre használt edényben nehézen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az edények szerkezt meg kell fedni lezárt edényben készíteni, és a lehető legkevesebb dymot használni. A fedő nélkül használt jelentősen növeli az energiaszükségletet. Lapos edényeket és serpenyőket használnak. Ha hosszabb főzési időt kell készíteni, javasoljuk, hogy használjon kukitát, ami kevesebb dymot gysor, és lehetővé teszi az energia egyhátrahatásának 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 nruktacemi, které lze těžko odstranit. Pokrývte vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklicíkami a použijte co nejmenší vody. Vaření bez poklicy výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánev. Pokud vařte pokrm s delší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnc, který je dvakrát rychlejší a umožní uspořít třetinu energie.	Optimalizujte využitie zvyškového tepla platne tak, že ju vypnete 10 minút pred časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, vypnite 5 minút pred časom ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať dosku. Pokiaľ je dno malé, vzácna energia sa nevychýa a na hrncoch sa pri varení prikrývajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstránia. Pokrývajte v uzavretých hrncoch s vhodnými poklicíkami a použijte čo najmenej vody. Varenie bez poklicy výrazne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a panvice. Pokiaľ varíte jedlo s dlhou dobou varenia, vieme odporučiť použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvarí dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	Optimizati căldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de rezoluția timpului de preparare, oprind, în schimb, pitele din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oale trebuie să acopere placa. Dacă este mică, energia preloasă se va pierde și oalele în curs de fierbere vor prezenta în crustă diferite depuneri. Găsiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți cât mai puțin apă cu puțină. Gătirea fără capace va mări considerabil consumul de energie. Folosiți oale și tigăi plată. Dacă subțrebuie să gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	Zoptymalizuj ciepło resztkowe płyty, wyłączając ją na 10 minut przed końcem czasu gotowania, natomiast ceramiczne płyty grzewcze należy wyłączyć na 5 minut przed końcem czasu gotowania. Podstawa garnka powinna przykrywać całą strefę grzewczą, jeśli garnek jest za mały, cenna energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyznach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez poklicy znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garnki oraz palenisk z płaskim dnem. W przypadku przyrządzania potraw z długim czasem gotowania zalecamy zastosowanie szybkowaru, który jest dwa razy szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.

	HR	SL	GR	TR	BG	SR	AR
PI	Informacije o proizvodu u skladu s Uredbom (EU) br. 66/2014	Informacije o izdelku v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014	Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αρ. 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 للاتحاد الأوروبي رقم 2014/66
S	Simbol	Simbol	Σύμβολο	Sembol	Символ	Симбол	رسم
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Değer	Стойност	Вредност	القيمة
U	Jedinica	Enota	Μονάδα	Birim	Единица	Јединица	معرفة تحديد الموديل
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanımlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	نوعية سطح الطبخ
T	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίου	Ocak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	عدد مناطق الطهي
NZ	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Ocak sayisi	Брой зони за готвене	Број грејних зона	عدد مناطق الطهي
NA	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayısı	Брой области за готвене	Број грејних површина	عدد مناطق لطق الطهي
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isıtma teknolojisi	Технология на нагрыване	Технологија грејања	تقنية التسخين
P1	Područje lijevo	Leva površina	Περιοχή αριστερά	Sol alan	Лева област	Лева површина	نوع سطح الطبخ
P2	Područje desno	Desna površina	Περιοχή δεξιά	Sağ alan	Дясна област	Десна површина	نوع سطح الطبخ
P3							
P4							
P5	Zona sredinjša	Ozrednje območje	Ζώνη κεντρικά	Orta bölge	Централна зона	Средња зона	نوع سطح الطبخ
P6							
ECH	Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	Poraba energije kuhalne plošče, izračunana na kg	Κατανάλωση ενέργειας της μονάδας εστίου υπολογισμένη ανά kg	Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi	Енергопотребление на котлона, изчислено на кг	Потрошња електричне енергије 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"	"المرجعية المعيارية": EN/IEC 60350-2
	Preostalu toplinu ploče optimizirate tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramične ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonce moralo bi pokriti ploču, tako mala, izgužbali bi se dragocjena energija, a lonce bi zagorjeli pa bi se teško očistili. Hranu kuhanje 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 duže kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate elektronske lonce koji omogućuju dvostruko brže kuhanje i uštedu trećine energije.	Optimizirate odvečno toploto plošče, tako da ploščo ugasite 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 majhni posodi (na veliki plošči) porazgubila in se bodo na posodi, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki ji je zelo težko odstraniti. Hrano kuhanje v zaprtih posodah z ustreznimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploške posode in posrve. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo elektronskega, saj boste tako porabili dvakrat manj časa in prihranili tretjino energije.	Βελτιστοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα της κατ' ουσίαν σβήνοντας 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 τρίπτετα να καλύπτει την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής 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 σημετικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κατάλληλους και τηγάνια με ερμητικό ππό. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση μίας ηλεκτρικής, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Plakların arka isassidan en yi sekilde yararlanmak için öskme demir ocakları pişirme süresinin dolmasından 10 dakika önce, seramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılabiliriz. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örnelmelidir. Küçükçe, değeri enerji kaybolacak ve kullandığınız tenceredeki pıskartması zor olan bir kaplama olacaktır. Yemekleri kapakları kapalı tencere veya tavalarla uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapaksız pişirme, enerji tüketimini büyük ölçüde artıracaktır. Düz tencere ve tavalar kullanın. Uzun pişme sürelerine sahip yemek pişiriyorsanız, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz.	Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключавате чугуните 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, ще губи ценна енергия, а ако тенджерата претече, загортят се повърхностите трудно от котлона. Готвене в куплутена тендериа или тиган с дъно пригнати капак и използвателите колкото се може по-малко вода. Готвенето в сад без капак увеличава значително потреблението на енергия. Използвайте тендериа и тигани с идеално плоско дъно. Ако продуктите изискват продължително готвене, е по-добре да използвате тендериа под налягане - така ще съхраните наполовина времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлину ринте исклучувањем готвене ринге 10 минута пре краја кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута пре краја кувања. Дно шере или тигана треба да прекрива целу грејну плочу. Ако је дно мање рубине се драгоцена енергија, а течност која испути из шере оставиће сирове настиле које се понекад тешко уклањају. Кувајте у шерапа и тиганама са потпуногима који добро напуку и користите што мање воде. Кување без потпунога знатно повећава потрошњу енергије. Користите само шере и тигава равнег дна. У случају дуготрајног кувања вреди користити експрес-лонац који кува дупло брже и штеди третину енергије.	لم يستغل الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إطفاء قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بإيقاف تشغيل موقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الإداك بغطاء الطهي، إذا كان أصغر من قاعدة التندرية بأكملها، فسيضيع الكثير من الطاقة، وإذا تسربت التندرية، فسيصعب تنظيفها. نوصي باستخدام موقد الضغط، الذي يضاعف سرعة الطهي ويوفر ثلث الطاقة.

Простору топлотну плоче оптимизирајте тако да је угастане 10 минута prije завршетка кухања. Стакловекеричко плоче угастане 5 минута prije завршетка кухања. Дно лонца морао би покривати плочу. Иако мала, изгубила би се драгоценост енергије, а лонци би загорјели па би се текло одишати. Ирану кухање у затвореном лонцу са одговарајућим поклопцима и употребљавање што мање воде. Кухање без поклопка знатно повећава потрошњу енергије. Употребљајте равне лонце и посуде. Ако кухање ирану коју је потребно дуго куhati, савјетљено вам да употребљајте експрес-лонца који омогућавају двоstrуко брже кухање и уштеду третине енергије.

Оптимизирајте одвећно топлоту плоче, тако да плочоу угастанете 10 минут пред завршетком кухања. Керамичке куhalне плоче па угастане 5 минут пред завршетком кухања. Дно посуде би морало прекрити плочоу, сјај се до драгоценост енергија при мањој посоди (на великој плочи) поразуђава ии се бодо на посоди. Кје се кућа ирана, појавије облога, ки ји је zelo тежко одстранити. Ирану кухање у затрпих посоди са уштедним поклоп, при тем па употребљајте дим мањ воде. Кухање брез поклова бистено повећа потрош енергије. Употребљајте плоче равне посуде и лонце. Ако кухање ирану коју је потребно дуго куhati, савјетљено вам да употребљајте експрес-лонца који омогућавају двоstrуко брже кухање и уштеду третине енергије.

Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτει την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σκεύη που βράζουν θα εμφανίσουν υπολειπόμενα που σφραγίζουν δύσκολα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε σκεύη κλεισμένα με καλύμματα κατόπιν και χρησιμοποιήστε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρέμα χωρίς καπάκι θα οδηγήσει σημαντικά στην κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιήστε καπάκια και την ενέργεια που απομένει από το νερό που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστάται η χρήση ενός χύστρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.

Plakının artık kısasından en iyi şekilde yararlanmak için dokme demir ocakları pişirme süresinden bahsinden 10 dakika önce, seramik ocakları pişirme süresinden bahsinden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanı plakayı tamamen kaplamalıdır. Küçükse, diğer enerji kaybedecek ve kaynarak tencerelerde kışanlarmsı zor olan bir kaplama olacaktır. Yemekleri kapakları kapalı tencere veya tavalarıda uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapakları pişirme, enerji tüketimini büyük ölçüde artıracaktır. Düz tencere ve tavı kullanın. Üzün pişirme süresine sahip yemek pişirgysanız, Bı kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz.

Исползвайте максимално остататната топлина на котлоните, като изключавате чупените котлони 10 минути, а керамичките котлони 5 минути преди края на времето за готвене. Дълго на тендерата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тендерата прелее, загорялото се почиства трудно от котлона. Готвене в попълната тендерка или тиган с добре прилепващ капак и използването колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличава значително потреблението на енергия. Използвайте тендери и тигани с идеално плъсно дъно. Ако предпочитате максимално продължително готвене, е по-добре да използвате тендерка под налягане - така ще спарите много повече време за готвене и ще спестите една трета от енергията.

فم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ فم بتركيز تسخين مواء السير اميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب ان تغضي قاعدة الأاء سطح الموقد، لعدم تكون القاعدة الصغيرة، فإن كمية معينة من الوقود ستضيع هدرا وسوف تسخن الأواني بشدة. وسوف تتشكل قشرة على الأواني يصعب إزالة الطهي الضعاف مع أو عبة مغلقة باغطية مناسبة باستخدام طنجرة الضغط والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.