

	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	Symbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol	
V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość	
U	Irenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka	
M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosság	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identifikator modelu	
T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej	
NZ	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych	
NA	Viryklės darbinų zonų skaičius	Кількість зон приготування	Főzőterületek száma	Počet varných oblastí	Počet varných oblastí	Număr suprafețe de gătit	Liczba obszarów grzewczych	
HT	Kaitinimo technologija	Технологія нагрівання	Fűtési technológia	Technologie ohřevu	Technológia ohrevu	Tehnologie de încălzire	Technologia	
P1								
P2								
P3								
P4								
P5								
P6								
ECH	Enerģijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram	
P6	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2	“Referenciasszabványok: EN/IEC 60350-2”	„Příslušné normy: EN/IEC 60350-2”	„Příslušné normy: EN/IEC 60350-2”	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2”	
P1	Isnaudokite visas šiuo viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių iki maisto gaminimo pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminimo pabaigos. Puošto ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per greitai, ant viryklės likš pridengusių si sunkiai nukvėrimų likučiu.	Використуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи навічні конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а склякераміни за 5 хвилин. Дно ващот каструлі або сковорідки має повністю закрити конфорку. Якщо ващот менше за конфорку, дорожочинна енергія буде змарнована, а витрата каструлі залишатиметься надто високою. Якщо ващот менше за конфорку, дорожочинна енергія буде змарнована, а витрата каструлі залишатиметься надто високою. Використуйте каструлі з шильонними кришками, а також використовуйте 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 швидше і витратить лише третину енергії.	A főzési idő letele előtt 10 perccel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-felhasználás optimalizálása érdekében; a kerámia főzőlapokat viszont a főzési idő letele előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha létező, értékes energia vesztés kárába, és a főzésre használt edényben nehezen elválasztható lerakódások képződnek. Az élelmiszerrel megtöltött fedővel lezárt edényben később, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül használat jelentősen növeli az energiafogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb ideig kell főznie, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami kétszer olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyharmadának megtakarítását.	A fůzést 10 minut před koncem doby vaření; keramické varné plochy vypněte 5 minut před koncem doby vaření. Dno hrnce by mělo pokrýt desku, pokud je málo, vzduch energie se ztratí a hrnce podstla při pokroji inkustacím, které lze těžko odstranit. Pokroji vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší vodu. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte pokrmy s delší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnce, který je dvakrát rychlejší a umožní ušetřit třetinu energie.	Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem doby vaření; keramické varné plochy vypněte 5 minut před koncem doby vaření. Dno hrnce by mělo pokrýt desku, pokud je málo, vzduch energie se ztratí a hrnce podstla při pokroji inkustacím, které lze těžko odstranit. Pokroji vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší vodu. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte pokrmy s delší dobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnce, který je dvakrát rychlejší a umožní ušetřit třetinu energie.	Optimalizați calcula reziduală de căldură rămasă pe plită, astfel încât să opriți placa 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 placă; dacă este mică, energia pierdută se va pierde oalele în curs de fierbere vor prezenta încrustări dificil de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace 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, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	Optimalizujte zbytkové teplo platne tak, že ji vypnete 10 minut před koncem času gortování; keramické varné desky vypněte 5 minut před koncem času gortování. Podstava pánve musí pokrývat plátno. Pokud je malá, vzduch energie se ztratí a pánve podstla při pokroji inkustacím, které lze těžko odstranit. Pokroji vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší vodu. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte jídla s dlouhou dobou vaření, vám odporujeme použít tlakový hrnce, v kterém sa jedlo uvaří dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť az tretinu energie.	Optimalizujte zbytkové teplo platne tak, že ji vypnete 10 minut před koncem času gortování; keramické varné desky vypněte 5 minut před koncem času gortování. Podstava pánve musí pokrývat plátno. Pokud je malá, vzduch energie se ztratí a pánve podstla při pokroji inkustacím, které lze těžko odstranit. Pokroji vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší vodu. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud vaříte jídla s dlouhou dobou vaření, vám odporujeme použít tlakový hrnce, v kterém sa jedlo uvaří dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť az tretinu energie.

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

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

	HR	SL	GR	TR	BG	SR	AR	
PI	Informacije o proizvodu u skladu s Uredbom (EU) br. 66/2014	Informacije o izdelku v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014	Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014	66/2014 (AB) yöntemliğin uygulan Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Информация о производе према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً للوائح (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014/م	
S	Symbol	Simbol	Σύμβολο	Değer	Символ	Симбол	رمز	
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Birim	Стойност	Вредност	القيمة	
U	Jednina	Enota	Μονάδα	Model tanımlama	Единица	Јединица	الوحدة	
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanımlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرفة تحديد الموديل	
T	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίων	Ocak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	نوعية سطح الطبخ	
NZ	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Ocak sayisi	Брой зони за готвене	Брой грејних зона	عدد مناطق الطهي	
NA	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayisi	Брой области за готвене	Брой грејних површина	عدد مناطق لطاق الطهي	
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isıtma teknolojisi	Технологија на нагрывање	Технологија грејања	نقطة التسخين	
P1								
P2								
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 εστίων υπολογισμένη ανά kg	Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi	Енергопотребление на котлона, изчислено на кг	Потрошња електричне енергије штедњака рачуната по кг	استهلاك الطاقة لسطح الطبخ بحسب لكل كيلوغرام	
P6	“Referenčni standardi: EN/IEC 60350-2”	“Referens standardi: EN/IEC 60350-2”	“Πρότυπα αναφοράς: EN/IEC 60350-2”	“Referans standartlar: EN/IEC 60350-2”	“Нормативни документи за справка: EN/IEC 60350-2”	“Нормативи: EN/IEC 60350-2”	“المرجعية المعايير: EN/IEC 60350-2”	
P1	Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramična ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca morate bi pokrili ploču, tako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zapornili pa bi se teško očistili. Hladnu kuhinju u zatvorenom loncu sa odgođavanim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode. Kuhajte bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Upotrebljavajte ravne lonce i posude. Ako kuhate hranu koju je potrebno dugo kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu trećine energije.	Optimizirajte odvećno toploto plošče, tako da ploče ugasnete 10 minuta pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhinjske plošče pa ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri mahni posodi (na valjki ploščo) porazgubila in se bodo na posodi, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hladno kuhinje v zaprtih posodah z ustrezno pokrovo, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhajte brez poklopca bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ravske posode in posode. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj bistvo tako porabi dvakrat manj časa in približno tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Εξήστε σβήνοντας τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του αερίου θα τρίψει να καθαριστεί την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής ενέργειας θα πάει χαμένο και τα οξεία που βρίσκουν θα εφρανούν υπολείματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μεγαλύτερη τα τμήματα σε οξεία κλεισμένα με κατάλληλα καπάκια και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κλειστόρους και τα προϊόντα με έπιπλο πέτο. Αν μαγειρεύετε πρόθυμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση μιας γρήγορης ή σκληρής δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοκονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Plakının artık ısısından en iyi şekilde yararlanmak için dikme demir ocakları pişirme süresinin bitmesinden 10 dakika önce, staklokeramik pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanını plakaya itmelidir. Küçükse, diğer enerji kaybedecek ve kapıların tencere/ocakları kapanması zor olan bir kapıya olacaktır. Yemekleri kapakları kapalı tencere veya tavalarla yeme kapakları pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Karışık yemekler, diğer tüketime büyük ölçüde artacaktır. Düz tencere ve tavı kullanın. Uzun pişirme süreline sahip yemekleriniz için, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanız öneririz.	Използвайте максимално остататна топлина на котлоните, като изключвате чупените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата и/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 добре приотворен капак и използване 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 смесително продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съкратите многократно времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Исползвайте максимално остататна топлина на котлоните, като изключвате ринглете котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата и/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 добре приотворен капак и използване 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 смесително продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съкратите многократно времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлоту ринглета искључивањем готвене ринглета 10 минута при крају кувања или стклокерамичне плоче 5 минута при крају кувања. Дно шерије или тигана треба да прекрива целу грејну плочу. Ако је дно мање рубине се драгоцена енергија, а течност која искипи из шерије оставиће скроче наслале које се повенаћ теško уклањати. Кувајте у шеријама и тиганима са добро приотвореним капаком и користите што мање воде. Кување без поклопца знатно повећава потрошњу енергије. Употребљавајте равне лонце и посуде. Ако кувајте храну коју је потребно дуго кувањ, саветујемо вам да употребљавајте експрес-лонца који омогућава двоstruko брже кување и уштеду трећине енергије.	قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بتقليل تشغيل موقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي بحيث أن تبقى قاعدة الأناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، أو سوف تضيع كمية كبيرة من الوقود بسهولة. إذا كان المقلاة ممتلئة، فإن تنظيفها سيكون صعباً. الطهي في المقلاة مغطاة بأغطية مناسبة واستخدام أقل قدر ممكن من الماء الطبخ. بدون يعني زيادة كبيرة في قدر الطاقة. قم باستخدام القدور والمقالي المسطحة إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطبخ. نوصي باستخدام مقلاة الضغط والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.