

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

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

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
PI	Product Information conforme al regolamento (EU) No 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) N° 66/2014	Product Information gemäß Reglement (EU) Nr. 66/2014	Productinformatie in overeenstemming met de verordening (EU) Nr. 66/2014	Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento (UE) N.º 66/2014	Informação do produto em conformidade com o regulamento (EU) N.º 66/2014
S	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
V	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
U	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
M	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
T	Tipologia di piano cottura	Type of hob	Type de table de cuisson	Kochstelle Typ	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha
NZ	Numero di zone di cottura	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	Anzahl Kochzonen	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura
NA	Numero di aree di cottura	Number of cooking areas	Nombre de surfaces de cuisson	Anzahl Kochbereiche	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura
HT	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	Hob energy consumption calculated per kg	Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg	Energieverbrauch der Kochstelle pro kg berechnet	Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	Consumo energético da placa de cozinha calculado por kg
P6	"Norme di riferimento: EN/IEC 60350-2"	"Reference standards: EN / IEC 60350-2"	« Normes de référence: EN/IEC 60350-2 »	„Bezugsnormen: EN/IEC 60350-2“	„Referentienormen: EN/IEC 60350-2“	“Normas de referencia: EN/IEC 60350-2”	“Normas de referência: EN/IEC 60350-2”
P1	Optimizzare il calore residuo della piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura. La base della piastra dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa e le pentole in abolizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere. Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia. Usare pentole a padelle piatte. Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.	Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time. The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove. Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use purely flat pots and pans. If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.	Optimiser la chaleur résiduelle de la table de cuisson en éteignant 10 minutes avant la fin du processus de cuisson. En revanche, étendez les tables de cuisson en céramique 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir 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. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat. Si vous cuisinez des aliments avec un délai de cuisson plus long, nous vous conseillons d'utiliser un autocuiseur, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers d'énergie.	Optimieren Sie die Restwärme der Platte, indem Sie diese 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten. Halten Sie hingegen die Keramik-Kochfelder 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus. Der Topfboden sollte die Platte bedecken. Sollte er kleiner sein, geht wertvolle Energie verloren, und überkochende Töpfe füttern zu Verküstungen, 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 bereidingsijd uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingsijd uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en hiervan presenteren incrustaties zich die moeilijk te verwijderen zijn. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platte pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidingsijd, is het aanbevolen een hogedrukkpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en waarmee uenderde van de energie kan worden bespaard.	Optimizar el calor residual de la placa apagándola 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción; en cambio, apagar las placas de cocción de vitrocerámica 5 minutos antes de que termine el tiempo de cocción. La base de la olla debe cubrir la placa. Si es menor, se perderá energía valiosa y los recipientes que hiervan presentarán incrustaciones que pueden ser difíciles de eliminar. Cocinar los alimentos en ollas cerradas con tapas adecuadas y usar menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa aumenta considerablemente el consumo de energía. Utilizar ollas y sartenes planas. Si se va a cocinar alimentos con un tiempo de cocción largo, se aconseja usar una olla a presión, que es dos veces más rápida y permite ahorrar un tercio de energía.	Optimize o calor residual da placa, tendo o cuidado de a desligar 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura, desligue as placas de cozedura em cerâmica, 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura. A base da panela deve cobrir a placa. Se o seu diâmetro for inferior, irá perder-se uma quantidade de preciosa energia e as panelas em ebulição adquirirão incrustações de difícil eliminação. Cozinhar os alimentos em panelas cobertas com tampas adequadas e use o mínimo possível de água. Cozinhar sem a tampa aumentará consideravelmente o consumo, em termos de energia. Utilize panelas e tachos com fundo plano. Se cozinhar alimentos com tempo de cozedura mais longo, recomendamos a utilização de uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.

	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV	
PI	Produktinformation enligt förordning (EU) nr 66/2014	Produktblad i samsvar med förordning (EU) 66/2014	Tuotetiedot Euroopan asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti	Produktinformation iht. bestemelsen (EU) nr. 66/2014	Информация о товаре в соответствии с регламентом (ЕС) № 66/2014	Tooteinfo vastavalt määрусale (EL) nr 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014	
S	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Сүмбол	Simbols	
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība	
U	Mättnhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība	
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Идентификационный номер модели	Mudelitunnus	Modeļa identifikācija	
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelapladsens 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	Toidukuumtöötlemisvööndide arv	Gatavošanas laukumu skaits	
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamissviis	Karsēšanas tehnoloģija	
P1								
P2								
P3								
P4								
P5								
P6								
P1	EC electric cooking							
P2	EC electric cooking							
P3	EC electric cooking							
P4	EC electric cooking							
P5	EC electric cooking							
P6	EC electric hob							
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbruk beregnet pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogelpladen beregnet pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildvirsmas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg	
P6	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansstandarder: 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“	
P1	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut. Plator på keramikhällar ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningen är slut. Korkkärrens botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull 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 tryckkokare vid tillagning av livsmedel med en längre tillagningstid. Den är två gånger så snabb och sparar en tredjedel av energin.	For å utnytte restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen pålitteyttes. Kattilain pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiliin tulee vakaasti poistettavaa kauraa. Jos kattilan pohja ei peitä levyä, kalliin lämpöenergiaa katoaa. Käytä kattilain ruoka sopivan kannen alla ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Keltäminen ilman kattia lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyisaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmannesksen energian kuluksista.	Optimo leyn jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyisaian päättymistä. Sammuta keramiikkakattiloiden 5 minuuttia ennen kypsennyisaian päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiliin tulee vakaasti poistettavaa kauraa. Jos kattilan pohja ei peitä levyä, kalliin lämpöenergiaa katoaa. Käytä kattilain ruoka sopivan kannen alla ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Keltäminen ilman kattia lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyisaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmannesksen energian kuluksista.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogepiladen. Sluk i stedet kogepiladerne i keramik 5 minutter inden afslutning af kogepiladen. 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. Et rug gryder med låg kan give et belægning på pladen. Hvis gryden er for lille, går værdifuld energi tabt, og opvarmede køkkengredser får belægninger, der er sværere at fjerne. Anvend gerne en trykkooger ved tilberedning af fødevarer med en længere kogetid. Den er to gange så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения приготовления пищи. Вместо керамических варочных панелей выключайте конфорки за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. Если кастрюля маленькая, драгоценная энергия будет потеряна, а на поверхности кастрюли образуются отложения, которые трудно удалить. Варите продукты в кастрюлях с подходящими крышками и используйте как можно меньше воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек 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.	Võke oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitades mälimist keeduplaadiid välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeramiikast keeduplaadiid 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või pannu põhi peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumavad potid jäävad koberunud jääle, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaantega sulatud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine emaldatud kaantega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti siledaid potte ja panno. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Võke oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitades mälimist keeduplaadiid välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeramiikast keeduplaadiid 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või pannu põhi peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumavad potid jäävad koberunud jääle, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaantega sulatud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine emaldatud kaantega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti siledaid potte ja panno. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Maksimāli izmantojiet ūsu karstās plīts atlikušo siltumu, lūdzot izslēdzēt plīti ar cugarna virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramiikas virsmu – 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Ūsu katla vai pannas pamats jāaizsedz pilnībā. Ja tas ir mazāks, par apslēdzamiem virsmas atlikumiem būs jāatbrīvo enerģija, ko ir grūti noņemt. Izvēlieties plāksnes ar gludām virsmām un izmantojiet tās, izmantojot pilnībā noslēgtas pannas. Ja gatavojat ēdienu ar ilgāku gatavošanas laiku, ieteicams izmantot spiedspējas katlu, kas ir divas reizes ātrāks un ietaupa trešdaļu enerģijas.

