

Manuale d'uso - Efficienza Energetica / User Manual - Energy Efficiency / Manuel de l'utilisateur - L'efficacité énergétique / Handbuch - Energieeffizienz / Handboek - Energie-efficiëntie
Manual - Eficiencia Energética / Manual - Eficiência Energética / Manuell - Energieeffektivitet / Manuell - Energieeffektivitet / Manuaalinen - Energy Efficiency / Manual – Energieeffektivitet
Руководство - Энергоэффективность / Käsiraamat - Energiatõhususe / Rokasgrāmata - Energoefektivitātes

PF			IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV																																																																																																																																																													
S	FABER		PF	Informazioni sulla scheda del prodotto secondo 65/2014	Product fiche according to, according to 65/2014	Informations sur la fiche du produit selon 65/2014	Informationen über das Produkt-Datenblatt gemäß 65/2014	Informatie over het productblad volgens 65/2014	Información sobre la ficha del producto conforme a norma 65/2014	Informações na ficha do produto de acordo com a norma 65/2014	Uppgifter i produktinformationsblad enligt 65/2014	Opplýsingar þá astækkun á produkti íht. 65/2014	Tietoa tuotetuodista astækkuen (EU) 65/2014 mukaisesti	Oplysninger i databladet vedrørende produktet i henhold til 65/2014	Информация в карточке изделия в соответствии с 65/2014	Toote etiketi teave vastavalt 65/2014	Informācija par matējumā saskaņā ar 65/2014																																																																																																																																																												
M	340.0708.975		S	Nome del fornitore	Supplier's name	Nom du fournisseur	Name des Zulieferers	Naam van de leverancier	Nombre del proveedor	Nome do fornecedor	Leverantörens namn	Navnet til leverandøren	Tavarantontajan nimi	Leverandörens namn	Имя поставщика	Tarnija nimi	Piegādātāja nosaukums																																																																																																																																																												
	P2589		M	Identificativo del modello	Model identification	Identification du modèle intensive	Ident-Daten des Modells	Identificatienummer van het model	Identificación del modelo intensiva	Identificação do modelo intensiva	Modelbeteckning	Modellbeteckning	Tavarantontajan mallitunniste	Modelidentifikation	Идентификация модели	Modeli identifitseerimine	Modeļa identifikācija																																																																																																																																																												
AEChood	40,6	kWh/a	AEChood	Consumo energetico annuale	Annual Efficiency Consumption	Consommation d'énergie annuelle	Jährlicher Energieverbrauch	Jaarkijns energieverbruik	Consumo de energia anual	Consumo anual de energia	Årlig energiförbrukning	Årlig energiförbruk	Vuotuinen energikulutus	Årligt energiförbruk	Годовое потребление электроэнергии	Aastane energiatarve	Gada elektriskais patēriņš																																																																																																																																																												
EEC	A+		EEC	Classe di efficienza energetica	Energy Efficiency Class	Classe d'efficacité énergétique	Energieeffizienzklasse	Energie-efficiëntieklasse	Clase de eficiencia energética	Classe de eficiência energética	Ärlig energiförbrukning	Ärlig energiförbrukning	Vuotuinen energikulutus	Energieeffektivitetsklasse	Класс энергетической эффективности	Energiatehokkuusluokka	Energoefektivitātes klase																																																																																																																																																												
FDEhood	32.1		FDEhood	Efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency	Efficacité fluidodynamique	Strömungseffizienz	Hydrodynamische efficiëntie	Eficiencia fluidodinámica	Eficiência dinâmica dos fluidos	Flödesdynamisk effektivitet	Flödesdynamisk effektivitet	Virtuusa dynaaminen hyötysuhde	Hydraulisk effektivitet	Гидродинамическая эффективность	Vedelikudinamika tõhusus	Šķidruma dinamiskā efektivitāte																																																																																																																																																												
FDEC	A		FDEC	Classe di efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency Class	Classe d'efficacité fluidodynamique	Strömungseffizienzklasse	Hydrodynamische efficiëntieklasse	Clase de eficiencia fluidodinámica	Classe de eficiência dinâmica dos fluidos	Flödesdynamisk effektivitetsklass	Flödesdynamisk effektivitetsklass	Klasse for flöddynamisk effektivitet	Hydraulisk effektivitetsklasse	Класс гидродинамической эффективности	Vedelikudinamika tõhususe klass	Šķidruma dinamiskās efektivitātes klase																																																																																																																																																												
LHhood	0	lux/Watt	LHhood	Efficienza luminosa	Lighting Efficiency	Efficacité lumineuse	Lichtausbeute	Verlichtingsefficiëntie	Eficiencia luminosa	Eficiência de iluminação	Belysningseffektivitet	Belysningseffektivitet	Valotehokkuus	Belysningseffektivitet	Световая эффективность	Valgustus tõhusus	Apgaismojuma efektivitāte																																																																																																																																																												
LEC	N/A		LEC	Classe di efficienza luminosa	Lighting Efficiency Class	Classe d'efficacité lumineuse	Klasse der Lichtausbeute	Verlichtingsefficiëntieklasse	Clase de eficiencia luminosa	Classe de eficiência de iluminação	Belysningseffektivitetsklasse	Belysningseffektivitetsklasse	Valotehokkuusluokka	Belysningseffektivitetsklasse	Класс световой эффективности	Valgustus tõhususe klass	Apgaismojuma efektivitātes klase																																																																																																																																																												
GFChood	85,1	%	GFChood	Efficienza di filtrazione antigrasso	Grease Filtering Efficiency	Efficacité de la filtration anti-graisse	Effizienz der Fettfilter	Vetfilteringsefficiëntie	Eficiencia de la filtración de grasa	Eficiência de filtragem de gorduras	Fettfilteringseffektivitet	Fettfilteringseffektivitet	Raavrasvatuksen erottuvuus	Fedtfilteringseffektivitet	Эффективность фильтрации жира	Raava filtreerimise efektiivsus	Taiku filtrēšanas efektivitāte																																																																																																																																																												
GFEC	B		GFEC	Classe di efficienza di filtrazione antigrasso	Grease Filtering Efficiency Class	Classe d'efficacité de la filtration anti-graisse	Effizienzklasse der Fettfilter	Vetfilteringsefficiëntieklasse	Clase de eficiencia de filtración de grasa	Classe de eficiência de filtragem de gorduras	Fettfilteringseffektivitetsklasse	Klasse for fettfilteringseffektivitet	Raavrasvatuksen erottuvuus luokka	Fedtfilteringseffektivitetsklasse	Класс эффективности фильтрации жира	Raava filtreerimise tõhususe klass	Taiku filtrēšanas efektivitātes klase																																																																																																																																																												
Qmin	230	m3/h	Qmin	Flusso d'aria a velocità minima	Air flow at minimum speed	Flux d'ar à la vitesse minimum	Luftstrom bei geringster Gebläsestufe	Luchtstroom op minimale snelheid	Flujo de aire a velocidad mínima	Fluxo de ar na regulação de velocidade mínima	Luftflöde vid minsta hastighet	Luftflöde vid minsta hastighet	Ilmavirta miniminopeudella	Luftströmsværdi ved minimumshastighet	Минимальная скорость воздушного потока	Õhuvooli minimumkiiruse	Minimālais gaisa plūsmas ātrums																																																																																																																																																												
Qmax	500	m3/h	Qmax	Flusso d'aria a velocità massima	Air flow at maximum speed	Flux d'air à la vitesse maximum	Luftstrom bei höchster Gebläsestufe	Luchtstroom op maximale snelheid	Flujo de aire a velocidad máxima	Fluxo de ar na regulação de velocidade máxima	Luftflöde vid maxihastighet	Luftflöde vid maxihastighet	Ilmavirta maksiminopeudella	Luftströmsværdi ved maksimumshastighet	Максимальная скорость воздушного потока	Õhuvooli maksimumkiiruse	Maksimālais gaisa plūsmas ātrums																																																																																																																																																												
Qboost	630	m3/h	Qboost	Flusso d'aria a velocità massima	Air flow at boost speed	Flux d'air à la vitesse intensive	Luftstrom bei höchster Gebläsestufe	Luchtstroom op hoogste snelheid	Flujo de aire a velocidad intensiva	Fluxo de ar na velocidade intensiva	Luftflöde vid intensiv hastighet	Luftflöde vid intensiv hastighet	Ilmavirta kiihtyvällä nopeudella	Luftströmsværdi ved intensiv hastighet	Интенсивная скорость воздушного потока	Õhuvooli intensiivkiiruse	Paleidatā gaisa plūsmas ātrums																																																																																																																																																												
Qboost	630	m3/h	SPEmin	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità minima	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at minimum speed	Émission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse minimum	Emission der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei geringster Gebläsestufe	A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij minimale snelheid	Emissão de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad mínima	Potência sonora ponderada A emida no ar na regulação de velocidade mínima	Akustisk A-værdi lydeeffektstærke ved laveste hastighed	Akustisk A-værdi lydeeffektstærke ved laveste hastighed	A-painotettu ääniteho miniminopeudella	Luftbären, akustisk, A-værdigt lydeeffektstærke ved minimumshastighed	Звукоизлучение А при минимальной скорости воздушного потока	Õhukaade akustiline A-kaaluut helivõimsuse emissioon miniminikiiruse	Gaissa akustikada A-avertitas skaņas judas emisija minimālā ātrumā																																																																																																																																																												
SPEmin	439	dBa	SPEmin	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità massima	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at maximum speed	Émission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse maximum	Emission der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei höchster Gebläsestufe	A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij maximale snelheid	Emissão de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad máxima	Potência sonora ponderada A emida no ar na regulação de velocidade máxima	Akustisk A-værdi lydeeffektstærke ved højest hastighed	Akustisk A-værdi lydeeffektstærke ved højest hastighed	A-painotettu ääniteho maksiminopeudella	Luftbären, akustisk, A-værdigt lydeeffektstærke ved maksimumshastighed	Звукоизлучение А при максимальной скорости воздушного потока	Õhukaade akustiline A-kaaluut helivõimsuse emissioon maksiminikiiruse	Gaissa akustikada A-avertitas skaņas judas emisija maksimālā ātrumā																																																																																																																																																												
SPEmax	68	dBa	SPEmax	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità massima	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at maximum speed	Émission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse maximum	Emission der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei höchster Gebläsestufe	A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij maximale snelheid	Emissão de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad máxima	Potência sonora ponderada A emida no ar na regulação de velocidade máxima	Akustisk A-værdi lydeeffektstærke ved højest hastighed	Akustisk A-værdi lydeeffektstærke ved højest hastighed	A-painotettu ääniteho maksiminopeudella	Luftbären, akustisk, A-værdigt lydeeffektstærke ved maksimumshastighed	Звукоизлучение А при максимальной скорости воздушного потока	Õhukaade akustiline A-kaaluut helivõimsuse emissioon maksiminikiiruse	Gaissa akustikada A-avertitas skaņas judas emisija maksimālā ātrumā																																																																																																																																																												
SPEboost	73	dBa	SPEboost	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità intensiva	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at boost speed	Émission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse intensive	Emission der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei Intensivgeschwindigkeit	A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij hoogste snelheid	Emissão de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad intensiva	Potência sonora ponderada A emida no ar com velocidade intensiva	Akustisk A-værdi lydeeffektstærke ved intensiv hastighed	Akustisk A-værdi lydeeffektstærke ved intensiv hastighed	A-painotettu ääniteho kiihtyvällä nopeudella	Luftbären, akustisk, A-værdigt lydeeffektstærke ved intensiv hastighed	З																																																																																																																																																														
P0	0,49	Watt	P0	Consumo di corrente in modalità standby	Power Consumption in standby mode	Consommation de courant en mode standby	Stromverbrauch in Off mode	Stroomverbruik in de stand-bystand	Consumo de energia en modo de standby	Consumo de energia no modo de espera	Effektörbrukning i stand	Effektörbrukning i stand	Ennergikulutus tavassa tilassa	Energiförbruk i standbyländ	Потребление тока в режиме ожидания (off)	Toaletarve väljalülitatud seisundis (off)	Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā																																																																																																																																																												
Ps	N/A	Watt	Ps	Consumo di corrente in modalità standby	Power Consumption in standby mode	Consommation de courant en mode standby	Stromverbrauch in Standby	Stroomverbruik in de stand-bystand	Consumo de energia en modo de standby	Consumo de energia no modo de espera	Effektörbrukning i standby-läge	Effektörbruk i hvelstand	Ennergikulutus tavassa valmistila	Energiförbruk i standbyländ	Потребление тока в режиме ожидания (standby)	Toaletarve ooterežiimis	Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā																																																																																																																																																												
F	0,8		PI	Informazioni aggiuntive secondo 66/2014	Additional Information according to 66/2014	Informations supplémentaires selon 66/2014	Zusätzliche Informationen gemäß 66/2014	Extra informatie volgens 66/2014	Información adicional conforme a 66/2014	Informações adicionais de acordo com a norma 66/2014	Tiläggsupplifter enligt 66/2014	Ekstraopplysninger iht. 66/2014	Lisätietoja asetuksen (EU) 66/2014 mukaisesti	Yderligere oplysninger i henhold til 66/2014	Дополнительная информация в соответствии с 66/2014	Lisateave vastavalt 66/2014	Papildus informācija saskaņā ar 66/2014																																																																																																																																																												
Qbep	320,0	m3/h	F	Coefficiente di incremento del tempo	Time increase factor	Coefficient d'augmentation dans le temps	Koeffizient des Zeitkremens	Tijdstoenamecoefficient	Coefficiente de incremento del tiempo	Fator de aumento de tempo	Tidsøkingsfaktor	Tidsøkefaktor	Ajan korotuskerrin	Tidsførelsesfaktor	Коэффициент повышения времени	Aja suurendustegur	Laika palielināšanas faktors																																																																																																																																																												
EEIhood	44,2		EEIhood	Indice di efficienza energetica	Energy Efficiency Index	Indice d'efficacité énergétique	Energieeffizienzindex	Energie-efficiëntie-index	Indice de eficiencia energética	Indice de eficiência energética	Energieeffektivitetsindex	Energieeffektivitetsindex	Ennergiatehokkuusindeksi	Energieeffektivitetsindex	Показатель энергетической эффективности	Energiatehokkuse indeks	Enerģijas efektivitātes indekss																																																																																																																																																												
Qmax	630,0	m3/h	Qbep	Portata d'aria misurata nel punto di efficienza migliore	Measured Air flow rate at best efficiency point	Débit d'air mesuré à son meilleur point d'efficacité	Luftdurchsatz, am Punkt der besten Effizienz gemessen	Gemeten luchtdrukt op het beste-efficiëntiepunt	Caudal de aire medido en el punto de mayor eficiencia	Débito de ar medido no ponto de maior eficiência	Uppmått luftflödesvärde på punktet för beste vinningsgrad	Mått luftmængde ved punktet for beste vinningsgrad	Mittau ilmavirta parhaan hyötysuhteen pisteessä	Mått luftström i det optimale driftspunkt	Расход воздуха, измеренный в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud õhu voolukiht parima tõhususe punkti juures	Izmērītā gaisa plūsmas ātrums pie efektivitātes punkta																																																																																																																																																												
Wbep	139,0	W	Pbep	Pressione dell'aria misurata nel punto di efficienza migliore	Measured air pressure at best efficiency point	Pression de l'air mesurée à son meilleur point d'efficacité	Luftdruck, am Punkt der besten Effizienz gemessen	Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	Presión de aire medido en el punto de eficiencia mejor	Pressão de ar medido no ponto de maior eficiência	Uppmått lufttryck vid bästa vinningsgrad	Mått lufttryk ved punktet for beste vinningsgrad	Mittau ilmapiinve parhaan hyötysuhteen pisteessä	Mått lufttryk i det optimale driftspunkt	Давление воздуха, измеренное в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud õhurõhk parima tõhususe punktis	Izmērītā gaisa spiediens pie efektivitātes punkta																																																																																																																																																												
WL	0,0	W	Qmax	flusso d'aria massimo	maximum air flow	Flux d'air maximum	max. Luftstrom	Maximale luchtstroom	Flujo de aire máximo	Débito de ar máximo	Maximalt luftflöde	Maximalt luftflöde	Suurin ilmavirta	Maksimal luftstrøm	максимальный воздушный поток	Maksimaalne õhuvool	Maksimālais gaisa plūsma																																																																																																																																																												
Wbep	68	dBa	Wbep	Alimentazione elettrica misurata nel punto di efficienza migliore	Measured electric power input at best efficiency point	Alimentation électrique mesurée à son meilleur point d'efficacité	Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	Gemeten elektrisch vermogen bij het beste-efficiëntiepunt	Alimentación eléctrica medido en el punto de eficiencia mejor	Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência	Uppmått elektrisk ingångseffekt vid bästa effektivitetspunkt	Mått elektrisk ingangseffekt ved punktet for beste vinningsgrad	Mittau sähköön ototohta parhaan hyötysuhteen pisteessä	Mått elektrisk effekt i det optimale driftspunkt	Подача электроэнергии, измеренная в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud elektri võimsus parima tõhususe punktis	Izmērītā elektriskā jaudas ievie pie efektivitātes punkta																																																																																																																																																												
WL			WL	Potenza nominale del sistema di illuminazione	Nominal power of the lighting system	Puissance nominale du système d'éclairage	Nennleistung der Beleuchtung	Nominalel vermogen van het verlichtingssysteem	Potencia nominal del sistema de iluminación	Potência nominal do sistema de iluminação	Märkeffekt for belysningsystemet	Nomnelli effekt til belysningsystemet	Valaistusjärjestelmän nimellishoito	Belysningssystemets nominelle effekt	Номинальная мощность осветительной системы	Valgustusüsteemi nimivõimsus	Apgaismojuma nominālā jauda																																																																																																																																																												
Emiddle			Emiddle	Illuminazione media del sistema di illuminazione sul piano cottura	Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Éclairage moyen du système sur la plaque de cuisson	Durchschnittliche Ausleuchtung des Kochfelds	Gemiddelde verlichting van het kookoppervlak	Illuminación media del sistema de iluminación en el plano de cocción	Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura	Genomsnittligt belysning över kokyten	Genomsnittligt lysstyrke til belysningsystemet over koftoppent	Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoimakkuus keittopinnalla	Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogepladen	Средняя освещенность осветительной системы на варочной панели	Valgustusüsteemi keskmine valgustusvõimsus keetpinnal	Juudas apgaismojuma sistēmas vidējais apgaismojums uz gatavošanas virsmas																																																																																																																																																												
Lwa			Lwa	Livello di potenza sonora all'impostazione massima	Sound power level at the highest setting	Niveau de puissance sonore à son paramétrage maximum	Schallleistungsstufe bei max. Einstellung	Geluidsvermogensniveau u in de hoogste stand	Nivel de potencia acústica con el ajuste máximo	Nível de potencia sonora na regulação de velocidade máxima	Lydeeffekt ved højest indstilling	Lydeeffekt ved højest indstilling	Ääniteho suurimmalla asetuksella	Lydeeffektiveau ved maksimumsindstilling	Уровень звукоизлучения при максимальной установке	Helivõimsuse tase kõrgemal seadistusel	Juudas skaņas līmenis pie visaugstākā iestatījuma																																																																																																																																																												
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			ENERGY SAVING TIPS			CONSEILS POUR L'ECONOMIE ENERGETIQUE			RATSCHLÄGE ZUR ENERGIEERSPARUNG			TIPS VOOR ENERGIEBESPARING			CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGIA			RÄD FÖR ENERGIBESPARING			RÄD FÖR ENERGIBESPARING			ENERGIANSÄMLIGT UOVJA			TIPS TIL ENERGIENESPARSELSSE			РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ			ENERGIASÄMLIGT ANED			PADOMI ENERGIJAS TAUPŠANAI																																																																																																																																									
1) Quando si inizia a cucinare, azionare la cappa a velocità minima per controllare l'umidità ed eliminare gli odori di cucina			1) When you start cooking, set the range hood at minimum speed, to control moisture and remove cooking odor			1) Lorsque vous commencez à cuisiner, actionnez la hotte à vitesse minimum pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisine.			1) Si begins met de kookvoeging de Haube bei niedrigster Geschwindigkeit aktivieren, damit die Feuchtigkeit abgezogen und küchengerüche beseitigt werden.			1) Het begin van de kookvoegingstraag de Haube bij laagste snelheid te regelen en kookdamp te verwijderen.			1) Utilizar la velocidad intensiva solo cuando sea estrictamente necesario			1) Aumentar la velocidad de la campana solo cuando sea estrictamente necesario			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária			1) Aumentar a velocidade da câpana apenas quando a quantidade de vapor estiver necessária		

Посібник користувача - Енергоефективність / Vadovas - Energijos vartojimo efektyvumo / Manwal għall-Utent - Effiċjenza fl-Enerġija / Kézi - Energiahatékonyság / Příručka - Energetická účinnost
Příručka - Energetická účinnost / Manual - Eficientă Energetică / Ręczny - Efektywność energetyczna / Priručnik - Energetska efikasnost / Navodilo - Energetska učinkovitost
Εγχειρίδιο - Ενεργειακή Αποδοτικότητα / Manuel - Energi Verimliliği / Наръчник - Энергийна ефективност / Упутство - Енергетска ефикасност / Lámhleabhar Úsáideoir - Éifeachtúlacht Fuinnimh

[illegible]

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

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
PI	Product Information conforme al regolamento (EU) No 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au règlement (EU) Nr. 66/2014	Product Information gemäß Reglement (EU) Nr. 66/2014	Productinformatie in overeenstemming met de verordening (EU) Nr. 66/2014	Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento (UE) N.º 66/2014	Informação do produto em conformidade com o regulamento (EU) N.º 66/2014
S	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbool	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
	"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 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 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, 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 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 overkockende 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 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 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. 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.

	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 (ЕС) № 66/2014	Tooteinfo vastavalt määruusele (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	Mättenhet	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	Kogeladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöötlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits
NA	Antal områden	Antall kokemråder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviis	Karsēšanas tehnoloģija
P1							
P2							
P3							
P4							
P5							
P6							
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiforbruk beregnet pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogeladens 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“	„Normatīvās atsauces: EN/IEC 60350-2“
	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Kockärlens plattor på keramikbänkar ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningstiden är slut. Kockärlens botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kockkärl får beläggningar som är svårare att få bort. Tillaga livsmedel i kockkärl med lämpliga lock och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock ökar energiförbrukningen avsevärt. Använd kockkärl och stekpannor med platt botten. Använd gärna en tryckkoker 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 plattetoppen slås av 5 minutter før koketiden 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 lange tilberedningstider anbefaler vi en trykkoker som halverer tilberedningstiden og reduserer strømförbruket med en tredjedel.	Optimo leynn jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Sammuta keramiainen plattetopp 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiliin tulee vakaasti poistettavaa jäätymä. Jos kukaan ei käytä mahdollisimman vähän vettä. Keittämisen ilman kanttia lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä tasaisia kattiloita ja pannoja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyksaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämättä kolmanneksen energian kulutuksesta.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogetiden. Sluk i stedet kogeladerne 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, выключите конфорку за 10 минут до завершения времени готовки; стеклокерамические варочные панели – 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 антипригарным покрытием образуется налёт, удалить который будет сложно. Рекомендуется готовить в закрытых соответствующих крышками кастрюлях с использованием минимального количества 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.	Võtte oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitage näinasti keeduplaadi välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeraamikaat keeduplaadi 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeraamikaat keeduplaadi 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või pannil põhil peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumad potid jätavad kibeid jääke, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toit hästi sobivate kaantega suletud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaanega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti suletud potte ja panno. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekettist, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Maksimāli izmantojiet jūsu karstās plīts atlikušo siltumu, pirms tā izslēdzīst plīti ar dūgana virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu – 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Jūsu katli vai pannas dibenam ir pilnībā jānosēžas plīts virsmas sildmāī dā. Ja tas ir mazāks, par apslēdzīto virsmu, dārgā enerģija būs tērēta veltīgi, bet šķidrums, kas vārāsies, izlīst pāri katla malām, atstāj grūti noņemamus traipus uz plīts virsmas. Gatavojiet ēdumu atslēdzot katlu ar cieti piegūļošu virsmu, ieteicams izmantot plīti ar pilnībā pārklātu virsmu. Ja gatavojat ēdumu ilgāku laiku, ieteicams lietot spiedvārdeni, kas ir divas reizes ātrāks un ietaupa trešdaļu enerģijas.

PI				LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
S				V	U					
M										
T										
NZ										
NA										
HT										
P1										
P2										
P3										
P4										
P5										
P6										
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						

	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	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	Jrenglins	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 darbinį 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	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	Żużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram
	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2»	“Referenciasszaványok: EN/IEC 60350-2”	„Příslušné 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”
P1	Išnaudokite visas jūsų 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. Puodo ar keptuvės dugtas išdžūginti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per stipriai, ant viryklės liks pridengusi ir sunkiai nuvalomi likučiai.	Використовуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи чавунні конфорки за 10 minut до завершення приготування, а склякерамі за 5 хвилин. Дно ваготи каструлі або сковорідки має повністю закришити виркль. Якщо воно менше за конфорку, догочинна енергія буде змарнована, а ватплечі каструлі залишать плями від напиту, які складно видалити. Готуйте в справі у закритій каструлі або сковорідці та щільними кришками, а також використовуйте якомога 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 відкриті швидко і витратить лише третину енергії.	A főzési idő letele előtt 10 percel kapcsolja ki a főzőlapot a maradványhő-felhasználás szempontjából a főzési idő letele előtt 5 percel kapcsolja ki. Az edényt jól le kellene, hogy fedje a főzőfelület kicseréjével, mert a főzőfelület energiája nem lesz kárba, és a főzőfelület edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az edények alját meg kell fedni, mert az edényben kizsír, és a letele legkisebb edény használat. A fedő nélkül használat jelentősen növeli az energiafogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használnak. Ha hosszabb főzési időt kell készíteni, javasoljuk, hogy használnak kukkát, ami ketszer 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, vzduch energie se ztratí a hrnce vyčistíte inkrustacemi, které lze těžko odstranit. Pokrývte vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejmenší vodu. Vaření bez poklicky 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 usetřit třetinu energie.	Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ju vypnete 10 minút pred koncom doby vaření; keramické varné plochy vypnite 5 minút pred koncom doby vaření. Dno hrnce by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno malé, vzduch energia sa nevyužije a na hrncoch sa pri varaní priskrývajú zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá varť v hrncoch prikrývaj pokrvičkami a použite čo najmenšie vody. Varenie bez pokrývky značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a pánvice. Pri varení jedl s dlhou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	Optimalizai caldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare; opriți, în schimb, plăcile din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placă; dacă este mică, aerul cald va ieși din oală și va pierde oale în curs de fierbere vor prezenta incrustații dificil de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți cât mai puțină apă cu puțină. Gătitul fără capac va mări considerabil consumul de energie. Folosiți oale și ligă plate. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	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 powierzchnię grzewczą, jeśli garnek jest za mały, ciepła energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyaniach z pokrywkami. Jeśli używasz płyty grzewczej bez pokrywy, znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garnki oraz patelnie z płaskim dnem. W przypadku przygotowania potraw z długim czasem gotowania zalecamy zastosowanie szybkowaru, który jest dwa razy szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.

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) yönetmelik uygulan 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	الوحدة
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanımlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرف تحديد الموديل
T	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίου	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 لطق الطهي
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isıtma teknolojisi	Технология на нагрыване	Технологија грејања	تقنية التسخين
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 cooking						
ECH	EC electric hob						
	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 штедњакa рачуната по кг	استهلاك الطاقة لسطح الطهي تحسب لكل كيلو غرام
	“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 المعايير”: EN/IEC 60350-2
	Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramička ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca moralo bi pokriti ploču. Iako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zapornili 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 dugo kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu trećinu energije.	Optimizirajte odvečeno toploto plošče, tako da ploščo ugasnete 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 mahitni posodi (na veliki plošč) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustrezniimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploške posode ravne oblike. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekspres lonca, saj boste tako porabili dvakrat manj časa in prihranili tretjino energije.	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. Ζε, αν και μικρά, θα χάσει πολύτιμη ενέργεια, και οι κατρες θα καθαριστούν με πολύ κόπο και τα σκεύη που βράζουν θα εμφανίσουν υπολείμματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε σκεύη κλεισίματος 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλά κλεισμένα δοχεία. Αν μαγειρεύετε φαγητό που χρειάζεται μαγειρεύεται για μεγάλο χρονικό διάστημα, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιήσετε εκφραστικό σκεύος, το οποίο σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητό δύο φορές πιο γρήγορα και να εξοικονομήσετε το ενός τρίτου της ενέργειας.	Bakımın arzi, sisından en iyi şekilde yararlanmak için dikme demir ocakları pişirme süresinin dolmasından 10 dakika önce, seramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanı plakayı tamamen kaplamalıdır. Küçükse, diğer enerji kaynağına ve kaynama tencere/erde çakılmanızı zor olan bir kaplama olacaktır. Yemekleri kapakları kapalı tencere veya tavalarla uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapakları pişirme, enerji tüketimin büyük ölçüde artıracaktır. Düz tencere ve tava kullanın. Uzun pişirme süreleri sahip yemek pişiriyorsanız, B ki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir diğidüklü tencere kullanmanızı öneririz.	Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключавате чурунетите котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути, преди края на времето за готвене. Дълго на тенджерата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, изгарялото се почиства трудно от котлона. Гответе в попълната тенджерка 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 правите ястият продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съкратите нагответа времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заostалу toplinu ringle isključivanjem gvozdene ringle 10 minuta prije kraja kuvanja ili staklokeramične ploče 5 minuta prije kraja kuvanja. Dno šerpe ili tigana treba da prekriva dno grijnu ploču. Ako je dno manje dubine, se dragocjena energija, a tenest koji isklisi iz šerpe ostaviše skorene naslage koje se ponaka teško uklanjaju. Kuvajte u šerpama i tiganima sa poklopcima, koji dobro nalepu i koristite što manje vode. Kuvanje bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Koristite ravne lonce i tigane ravnog dna. U slučaju dugotrajnog kuvanja vjeri koristiti ekspres-lonac koji uva dvostruko brže i uštedi trećinu energije.	قد باستغلال الحرارة المتبقية للوقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بإيقاف تشغيل مواء السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي. يجب أن تغطي قاعدة الإناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، فإن كمية كبيرة من الوقود سيبضيع هدراً وسوف تسخن الأواني بشدة. اطحوا في الشرايا و التيجان مع أغطيةها، التي تلتصق جيداً وتستخدم ما من ماء. طهي الطعام بدون غطاء يزيد بشكل كبير من هدر الطاقة. قم باستعمال القدور والمقالي المسطحة. إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطبخ، نوصي باستخدام منجر أو الضغط، والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.