

	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	Símbolo	Símbolo
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
P1	"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	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) 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	Símbolo	Símbolo
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
P1	"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	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) 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	Símbolo	Símbolo
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
P1	"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	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 enligt förordning (EU) nr 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	Beteckning	Symbol	Symbole	Symbol	Symbol	Símbolo	Símbolo
V	Värde	Verdi	Arvo	Wærdi	Waarde	Valor	Valor
U	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Eenheden	Unidades	Unidades
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identificatiecode	Código de identificación	Identificação do modelo
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura
NA	Antal områden	Antall kokemråder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura
HT	Värmetechnik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
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					

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT	
PI	Product Information enligt förordning (EU) nr 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	Betäckning	Symbol	Symbole	Symbol	Symbol	Símbolo	Símbolo	
V	Värde	Verdi	Arvo	Wærdi	Waarde	Valor	Valor	
U	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Eenheden	Unidades	Unidades	
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identificatiecode	Código de identificación	Identificação do modelo	
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha	
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura	
NA	Antal områden	Antall kokemråder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura	
HT	Värmetechnik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento	
P1								
P2								
P3								
P4								
P5								
P6								
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbruk beregnet pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogepladen beregnet pr. kg	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	
P1	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansestandarder: EN/IEC 60350-2"	"Viitenormit: EN/IEC 60350-2"	"Referenzstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referentienormen: EN/IEC 60350-2"	„Normatiiviitied: EN/IEC 60350-2“	„Normativas de referência: EN/IEC 60350-2“	
P1	Dra nytta av plattan restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut. Plattor på keramikbänkar ska istället slängas av 5 minuter innan tillagningen är slut. Kokkärlets botten ska täcka plattan. Om det är för lite gör värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får behållningstiden som är svårare att få bort. Tillaga livsmedel i kokkärl med lämpiga 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 unntye restvarmen best mulig, slås kokeplaten av 10 minutter før kokkelsen er slutt mens den keramiske plaketoppen er på plass. Plattor på keramikbänkar bør istället slås av 5 minutter før kokkelsen er slutt. Grytebunnen må 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. Slett alltid på et lokk som passer til gryten, og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten lokk av lokk, øker strømförbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekpanner med flat bunn. Anbefaler vi en trykkoker ved tilagning av livsmedel med en längre tilagningstid. Den er tv� ganger s�r snabb og sparer en tredjedel med en energin.	Optimo levin j�nnel�mpo sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen p�ttymist�. Sammuta keramiikkalattokannen 5 minuuttia ennen kypsennyksen p�ttymist�. kattilan pohjan tulisi peitt� alustaa. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menetetä hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulle vaakaasti poistettavaa k�ttim�n�. Sätt �lkkeit� kattilassa sopivan kannen alla ja käytä mahdollisimman vähän v�tt�. Käyttäminen ilman k�ttim� lis�i huomattavasti energiaa kulutusta. Käytä t�rskei kattiloita ja pannuja. Kun kypsenn�t oikantvikkaita, jøden kypsennyksa on pitk�, on suositeltavaa k�ytt� painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa s�st�tt�m�n kolmannesosan energian k�ttuksessa.	Optimier �verstruksvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogebunden. Sluk i stedet kogeblederne i keramik 5 minutter inden afslutning af kogebunden. 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 l�g på brug så lidt vand som muligt. Kogning uden l�g øger energiforbruget i høj grad. Strøg gryder k�ttim� med flat bund. Vi anbefaler en trykkoeder med en längere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoeder, der �r dobbelt s� hurtig og sparer en tredjedel energi.	Optimieren Sie die Restwärme der Platte, indem Sie diese 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten. Halten Sie hingegen die Keramik-Kochf�lder 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus. Der Topfboden sollte die Platte bedecken. Sollte er kleiner sein, geht wertvolle Energie verloren, und �berkochende Tüpfel führen zu Verkrustungen, die schwer zu entfernen sind. Bereiten Sie die Speisen in geschlossenen Tüpfeln mit geeigneten Deckeln zu und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie flache Tüpfel und Pfannen. Für die Zubereitung von Speisen mit einer längeren Garzeit empfiehlt sich die Verwendung eines Schnellkochtopfs, der doppelt so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.	Gebruik de restwarmte van de plaat optimaal door de plaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen; schakel keramische kookplaten echter 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit. De onderkant van de pan moet de plaat bedekken. Als deze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en hiervan presenteren incrustaties zich die moeilijk te verwijderen zijn. Bereiden de voedsel in gesloten pannen met geschikte deksels en gebruik zo min mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik platen pannen en koekenpannen. Als u voedsel bereid met een langere bereidingstijd, is het aanbevolen een hagedrukpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en waarmee de helft 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 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.	Optimizar el 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 ebuli�o adquirir� incrusta�es de difícil elimina�o. Cozinhar os alimentos em panelas cobertas com tampas adequadas e use o mínimo possível de �gua. Cozinhar sem a tampa aumentar� 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 utiliza�o de uma panela de pressão, que � duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
PI	Product Information enligt f�rordning (EU) nr 66/2014	Product Information compliant with regulation (EU) No 66/2014	Information produit conforme au r�glement (EU) N� 66/2014	Product Information g�m�t Reglement (EU) Nr. 66/2014	Productinformatie in �overenstemming met de verordening (EU) Nr. 66/2014	Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento (UE) N.� 66/2014	Informa�o do produto em conformidade com o regulamento (EU) N.� 66/2014
S	Beteckning	Symbol	Symbole	Symbol	Symbol	Símbolo	Símbolo
V	V�rde	Verdi	Arvo	W�rdi	Waarde	Valor	Valor
U	M�ttenhet	Enhet	Yksikk�	M�leenhed	Eenheden	Unidades	Unidades
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identificatiecode	Código de identificación	Identifica�o do modelo
T	Typ av h�ll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type	Type kookplaat	Tipo de placa de cocción	Tipo de placa de cozinha
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden m��r�	Antal kogezone	Aantal kookzones	Número de zonas de cocción	Número de zonas de cozedura
NA	Antal omr�den	Antall kokemr�der	Laajennettujen keittoalueiden m��r�	Antal kogeomr�der	Aantal extra grote kookzones	Número de áreas de cocción	Número de áreas de cozedura

