

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

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

	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT
<b>PI</b>	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
<b>S</b>	Simbolo	Symbol	Symbole	Symbol	Symbol	Simbolo	Simbolo
<b>V</b>	Valore	Value	Valeur	Wert	Waarde	Valor	Valor
<b>U</b>	Unità di misura	Unit	Unité	Einheit	Eenheid	Unidad	Unidade
<b>M</b>	Identificativo modello	Model identification	Identification du modèle	ID-Nr. des Modells	Typeaanduiding van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo
<b>T</b>	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
<b>NZ</b>	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
<b>NA</b>	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
<b>HT</b>	Tecnologia di riscaldamento	Heating technology	Technologie de chauffe	Heiztechnologie	Verwarmingstechnologie	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<b>ECH</b>	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
<b>P6</b>	"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”
<b>P1</b>	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 bereidings tijd 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 die kunnen ser difficles de eliminer. Coccinar 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 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.	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	
<b>PI</b>	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 määruusele (EL) nr 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014	
<b>S</b>	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Сүмбол	Simbols	
<b>V</b>	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība	
<b>U</b>	Mättenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība	
<b>M</b>	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Идентификационный номер модели	Mudelil tunnus	Modeļa identifikācija	
<b>T</b>	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelapladsens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas tips	
<b>NZ</b>	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezoner	Число зон нагрева	Toidukuumtöotlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits	
<b>NA</b>	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits	
<b>HT</b>	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviis	Karsēšanas tehnoloģija	
<b>P1</b>								
<b>P2</b>								
<b>P3</b>								
<b>P4</b>								
<b>P5</b>								
<b>P6</b>								
<b>ECH</b>	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbruk beräknat pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogelpladen beregnet pr. kg	«Нормативные стандарты: EN/IEC 60350-2»	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	«Нормативs atsauce: EN/IEC 60350-2»	
<b>P1</b>	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut. Plattor på keramikbäddar 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 beläggning som är svår 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. Slik er slutt. Grytebunnen må dekke kokkeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrbart strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelige å fjerne. Sett alltid på et lok som passer til gryten, og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten lukk av lokk, øker strømförbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekpanner med platt botten. Anbefaler vi en trykkoker ved tilagning av livsmedel med en lang tilberedningstid, for den er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Optimo leyni jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Sammuta keramiikkaleikkotason 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulisi vakaasti poistettavaa kuumuutta. 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 kulutuksesta.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogepladen. Slik i stedet kogelpladens keramik 5 minutter inden afslutning af kogepladen. 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. Køg madvarerne i gryder med passende låg på og brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder med platt bund. Hvis det tilberedes madvarer med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoker, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogepladen. Slik i stedet kogelpladens keramik 5 minutter inden afslutning af kogepladen. 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. Køg madvarerne i gryder med passende låg på og brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder med platt bund. Hvis det tilberedes madvarer med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoker, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чтобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения варочного процесса. Стеклянные конфорки должны полностью закрывать конфорку. Если конфорка слишком маленькая, драгоценная энергия будет потеряна, а в кастрюле появятся отложения, которые трудно удалить. Используйте кастрюли с подходящими крышками и используйте как можно меньше воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребности 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 määritatud keeduplaadi välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeramiikast keeduplaadi 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Tule poti või pannu põhj peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle kuumavad potid jäävad kõrbenud 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 energiajääki märkimisväärselt. Kasutage täiesti siledaid potte ja pannu. 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 dibens ir pilnībā jānosedz plīts virsmas siltumā daļa. Ja tas ir mazāks par apslēdzamo virsmu, dārgā enerģija būs tērēta veltīgi, bet šķidrums, kas vārāsies uzlīpi pār katla malām, atstāj grūti noņemamu atlikumu uz plīts virsmas. Izmantojiet pilnībā siledus katlus un pannas. Ja gatavojat ēdienu ar ilgāku gatavošanas laiku, ieteicams izmantot ātrvārīti plīti, kas ir divas reizes ātrāk un ietaupa trešdaļu enerģijas.

