



	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL	
<b>PI</b>	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 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	
<b>S</b>	Symbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol	
<b>V</b>	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość	
<b>U</b>	Irenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka	
<b>M</b>	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosság	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identifikator modelu	
<b>T</b>	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochyvná	Druh varnej dosky	Tip de plită	Typ płyty grzewczej	
<b>NZ</b>	Kaitviečių skaičius	Кількість конфорок	Főzőzónák száma	Počet varných zón	Počet varných zón	Număr de zone de gătit	Liczba pól grzewczych	
<b>NA</b>	Viryklės darbinų zonų skaičius	Кількість зон приготування	Főzőterületek száma	Počet varných oblastí	Počet varných oblastí	Număr suprafețe de gătit	Liczba obszarów grzewczych	
<b>HT</b>	Kaitinimo technologija	Технологія нагрівання	Fűtési technológia	Technologie ohřevu	Technológia ohrevu	Tehnologie de încălzire	Technologia	
<b>P1</b>								
<b>P2</b>								
<b>P3</b>								
<b>P4</b>								
<b>P5</b>								
<b>P6</b>								
<b>ECH</b>	Enerģijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg	Енергоспоживання плити, розраховане на кг	A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva	Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg	Vypočítaná spotřeba energie varnej dosky na kg	Consum de energie al plitei calculat per kg	Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram	
<b>P6</b>	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2	«Referenciasszabványok»: EN/IEC 60350-2	„Referenční normy”: EN/IEC 60350-2	„Příslušné normy”: EN/IEC 60350-2	“Norme de referință”: EN/IEC 60350-2	„Zgodność z normami”: EN/IEC 60350-2	
<b>P1</b>	Isnaudokite visas šiuo viryklės šilumos galimybes išjungdami ketaus viryklę likus 10 minučių iki maisto gaminimo pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklę likus 5 minutėms iki maisto gaminimo pabaigos. Puošto ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puošas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per greitai, ant viryklės likš pridengusių si sunkiai nukvėrim liukū.	Використуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи навічні конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а склякераміни за 5 хвилин. Дно ващот каструлі або сковорідки має повністю закрити конфорку. Якщо ващот менше за конфорку, дорожочинна енергія буде змарнована, а витрата каструлі залишатиметься високою, як і спалення виділення. Готуйте страву у закритій каструлі або сковорідках із щільними кришками, а також використовуйте максимум менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшиться витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками виключно з плоским дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати сковорідку. Вона готує швидше і витратить лише третину енергії.	A főzőlapot a megadandó hő- felhasználás optimalizálás érdekében, a kerámia főzőlapokat vizont a főzőlap idő letelte előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha létező energia vesz kárba, és a főzőesze készlet edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmiszerek megfőlése fedővel lezáró edényben készítesse, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül a hővesztés jelentősen növeli az energiafogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb ideig kell főznie, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami kétszer olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyharmadának megtakarítását.	A főzési időt letelte előtt 10 perccel kapcsolja ki a főzőlapot a megadandó hő-felhasználás optimalizálás érdekében; a kerámia főzőlapokat vizont a főzőlap idő letelte előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha létező energia vesz kárba, és a főzőesze készlet edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmiszerek megfőlése fedővel lezáró edényben készítesse, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül a hővesztés jelentősen növeli az energiafogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb ideig kell főznie, javasoljuk, hogy használjon kukkát, ami kétszer olyan gyors, és lehetővé teszi az energia egyharmadának megtakarítását.	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 podstava není pokrytá instancemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklickami a používejte co nejméně vody. Vaření bez pokliců 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 ušetřit třetinu energie.	Optimalizujte zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, napoak, vypnite 5 minút pred koncom času ukončenia varenia. Dno hrnce by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno malé, vzduch energia sa vycúva a na hrncoch sa pri varení priskrievajú zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá vaře v hrncoch priekrytých poklickami a použite čo najmenej vody. Varenie bez poklicov značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a pánvice. Pri varení jedál s dlhou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvari dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie.	Optimizează caldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de sfârşitul timpului de preparare: opriți, în schimb, plitele din ceramică cu 5 minute înainte de sfârşitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placă; dacă este mică, energia pierdută se va pierde oale în curs de fierbere vor prezenta încrustări dificil de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți cât mai puțină apă cu puțină sare. Gătitul fără capac va mări considerabil consumul de energie. Folosiți oale și tigăi plate. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	Optimizezuj zbytkové teplo desky tím, že ji vypnete 10 minut před koncem času gortovania, natomiast ceramiczne płyty grzewcze należy wyłączyć za 5 minut przed końcem czasu gortowania. Podstawa garnka powinna przykrywać całą strefę grzewczą, jeśli garnak jest za mały, energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyaniach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyńie bez pokrywki znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garnki oraz patelnie z płaskim dnem. W przypadku przygotowania potraw z długim czasem gortowania zalecamy zastosowanie szybkowaru, który jest dwa razy szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.

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 cooking		Wh/kg
<b>ECH</b>	EC electric hob		Wh/kg

	HR	SL	GR	TR	BG	SR	AR	
<b>PI</b>	Informacije o proizvodu u skladu s Uredbom (EU) br. 66/2014	Informacije o izdelku v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014	Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014	66/2014 (AB) yöntemliğin uygulan Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Информације о производу према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً للوائح (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014/2014	
<b>S</b>	Symbol	Simbol	Σύμβολο	Sembol	Символ	Симбол	رسم	
<b>V</b>	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Değer	Стойност	Вредност	القيمة	
<b>U</b>	Jednina	Enota	Μονάδα	Birim	Единица	Јединица	الوحدة	
<b>M</b>	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanımlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرف تحديد الموديل	
<b>T</b>	Tipologija površine za kuhanje	Vrsta kuhalne površine	Τύπος μονάδας εστίων	Ocak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	نوعية سطح الطبخ	
<b>NZ</b>	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Ocak sayisi	Брой зони за готвене	Брой грејних зона	عدد مناطق الطهي	
<b>NA</b>	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayisi	Брой области за готвене	Брой грејних површина	عدد مناطق لطاق الطهي	
<b>HT</b>	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Isıtma teknolojisi	Технологија на нагрјаване	Технологија грејања	نقطة التسخين	
<b>P1</b>								
<b>P2</b>								
<b>P3</b>								
<b>P4</b>								
<b>P5</b>								
<b>P6</b>								
<b>ECH</b>	Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg	Poraba energije kuhalne plošče, izračunana na kg	Κατανάλωση ενέργειας της μονάδας εστίων υπολογισμένη ανά kg	Kilo başına hesaplanan ocak enerji tüketimi	Енергопотребление на котлона, изчислено на кг	Потрошња електричне енергије штедњака рачуната по кг	استهلاك الطاقة لسطح الطبخ بحسب لكل كيلوغرام	
<b>P6</b>	Referenčni 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	
<b>P1</b>	Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramična ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca morate bi pokrili ploču, tako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zapornili pa bi se teško očistili. Hranu kuhajte u zatvorenim loncima s odgovarajućim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode. Kuhajte bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Upotrebljavajte ravne lonce i posude. Ako kuhate hranu koju je potrebno dugo kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu trećine energije.	Optimizirajte odvećno toploto plošče, tako da ploče ugasnete 10 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 mahni posodi (na valjki ploščo) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustrezno pokrovo, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhajte brez poklopca bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ravske posode in posode. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekspres lonca, saj bistvo tako porabi dvakrat manj časa in približno tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Εξήστε σβήνοντας τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του αερίου θα τρίψει να καθαριστεί την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής ενέργειας θα πάει χαμένο και τα οξεία που βρίσκουν θα εφρανούν υπολείματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε οκεία κλειστά με κατάλληλα καπάκια και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κατάλληλους και τακτικά με ερπίτες νερό. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση μιας γρήγορης ή σκληρής δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοκόνωση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Yapılacakları kapakları kapalı tutun ve mümkün olduğunca az su kullanın. Keramik yüzeyleri, ocakları kapatmadan önce 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçükse, diğer enerji kaybedecek ve kapıların tencere/ocakları kapanması zor olan bir kaplama olacaktır. Yeterli kapakları kapalı tutun ve mümkün olduğunca az su kullanın. Keramik yüzeyleri, ocakları kapatmadan önce 5 dakika önce kapatılmalıdır. Düz tencere ve tavı kullanın. Üzün pişirme süreleri daha uzun gerektiren yiyecekler için, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanız öneririz.	Исполняйте максимально остаточная теплотина на котлоните, като изключавате чупените котлон 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дългот на тенджерата и дното на тигана трябва да покрива котлоните. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, згорялото се почиства трудно от котлона. Готвене в похлупена тенджерка или тиган с добре приоткрит капак и използване колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте равни и тигани с идеално плоско дъно. Ако готвите храна, която изисква продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съкратите многократно времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Исполняйте максимално остаточната топлина на котлоните, като изключавате ринглете котлон 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дългот на тенджерата и дното на тигана треба да покрива целият површина на котлоните. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, згорялото се почиства трудно от котлона. Готвене в похлупена тенджерка или тиган с добре приоткрит капак и използване колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте равни и тигани с идеално плоско дъно. Ако готвите храна, която изисква продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съкратите многократно времето за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлотну плоче искључивањем готвене ринглета 10 минута при крају кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута при крају кувања. Дно шерије или тигана треба да покрива цела површина плоче. Ако је дно мање губине се драгоцена енергија, а тенџера прељева, згорјало се почиства тешко од котлона. Готвене у похлупеној тенџери или тигану са добро приоткритим капак и коришћење што мање воде. Кухање без поклопца знатно повећава потрошњу енергије. Користите равне шерије и тигане равнот дна. У случају дуготрајног кувања вреди користити експрес-лонца који омогућава двојно брже и штедњу трећину енергије.	قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بتفعيل تشغيل مواء السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي بحيث أن تعضي قاعدة الأناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، أو سوف تضيع كمية قيمة من الوقود بسهولة. أدرأ وسوف تسخن الأواني ببطء. كواحدة من الخطوات التي يمكن أن تقلل من استهلاك الطاقة، استخدموا أواني الضغط التي يمكن أن توفر ثلث الطاقة. بدون يعني زيادة كبيرة في قدر الطاقة. قم باستعمال القدور والمقالي المسطحة إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطبخ. نوصي باستخدام فتحة الضغط والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة.