

	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	Symbool	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	Symbool	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	Symbool	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	Betäckning	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Símbolo	Símbolo
V	Värde	Verdi	Verdi	Værdi	Vaardus	Vãrtus	Vãrtus
U	Måttenhet	Enhet	Enhet	Måleenhet	Einheit	Unidad	Unidade
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modela tunnus	Modela identifikačný kód
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepfadens type	Kogepfadens type	Keuduplaadi tüüp	Sildivõrmas tips
NA	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezoner	Antal kogezoner	Toidukuumtöötlemisala arv	Gatavošanas zonu skaits
HT	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Antal kogeområder	Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Opvarmningsteknologi	Kuumutamiseviisid	Karsēšanas tehnoloģija
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	Symbol	Symbol	Symbol	Símbolo	Símbolo	
V	Värde	Verdi	Verdi	Værdi	Vaardus	Vãrtus	Vãrtus	
U	Måttenhet	Enhet	Enhet	Måleenhet	Einheit	Unidad	Unidade	
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modela tunnus	Modela identifikačný kód	
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepfadens type	Kogepfadens type	Keuduplaadi tüüp	Sildivõrmas tips	
NA	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezoner	Antal kogezoner	Toidukuumtöötlemisala arv	Gatavošanas zonu skaits	
HT	Antal områden	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Antal kogeområder	Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	Gatavošanas laukumu skaits	
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Opvarmningsteknologi	Kuumutamiseviisid	Karsēšanas tehnoloģija	
P1								
P2								
P3								
P4								
P5								
P6								
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbrukning beräknad pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiförbrukning av kogepfadens beräknad pr. kg	Energiförbrukning av kogepfadens beräknad pr. kg	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildivõrmas energijas patēriņš ir aprēķināts kg	
P1	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Viitenormit: EN/IEC 60350-2"	"Referenzstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referenzstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2"	"Normatīvs atsauces: 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	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. Kokkärlens botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får beaktning som är svårare att få bort. Tillaga livsmedel i kokkärl med lämpliga lock och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock ökar energiförbrukningen avsevärt. Använd kokkärl och stekpannor med platt botten. Använd gärna en tryckkokare vid tillagning av livsmedel med en längre tillagningstid. Den är två gånger så snabb och sparar en tredjedel av energin.	For å utnytte restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen pålitteyttes. Plattor på keramikbædder skal istället slås av 5 minutter før kokketiden er slutt. Kokkårlens botten skal dekke kokplaten, fordi en for liten grytbunn 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 langere tilagningstid. Den er to ganger så rask og sparer en tredjedel av energien.	Optimo leyni jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Sammuta keramiikkalattakannen päältä ennen kypsennyksen päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloinn tulee vaikeasti poistettavaa jäätymistä. Käytä kattilaa sopivan kannen alla ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Keltäminen ilman kansi lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä tasaisia kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennyisaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmannesksen energian kuluksista.	Optimiere übersokwärmern fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogepladen. Sluk i stedet kogepfadernes 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 passende låg botten. Anbefaler vi en trykkoker med en længere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoker, der er dobbelt så 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-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 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 vertonen overkochende 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 bereidingstijd, is het aanbevolen een hogedrukpan te gebruiken die tweemaal zo snel is en waarmee uenderde van de energie kan worden bespaard.	Optimizar el calor residual de la placa apagándola 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción; en cambio, apagar las placas de cocción de vitrocerámica 5 minutos antes de que termine el tiempo de cocción. La base de la olla debe cubrir la placa. Si es menor, se perderá energía valiosa y los recipientes que hiervan presentarán incrustaciones que pueden ser difíciles de eliminar. Cocinar los alimentos en ollas cerradas con tapas adecuadas y usar menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa aumenta considerablemente el consumo de energía. Utilizar ollas y sartenes planas. Si se va a cocinar alimentos con un tiempo de cocción largo, se aconseja usar una olla a presión, que es dos veces más rápida y permite ahorrar un tercio de energía.	Optimize o calor residual da placa, tendo o cuidado de a desligar 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura, desligue as placas de cozedura em cerâmica, 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura. A base da panela deve cobrir a placa. Se o seu diâmetro for inferior, irá perder-se uma quantidade de preciosa energia e as panelas em ebulição adquirirão incrustações de difícil eliminação. Cozinhar os alimentos em panelas cobertas com tampas adequadas e use o mínimo possível de água. Cozinhar sem a tampa aumentará consideravelmente o consumo, em termos de energia. Utilize panelas e tachos com fundo plano. Se cozinhar alimentos com tempo de cozedura mais longo, recomendamos a utilização de uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.

	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	Symbol	Symbol	Symbol	Símbolo	Símbolo
V	Värde	Verdi	Verdi	Værdi	Vaardus	Vãrtus	Vãrtus
U	Måttenhet	Enhet	Enhet	Måleenhet	Einheit	Unidad	Unidade
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Identifikationsnummer	Modela tunnus	Modela identifikačný kód
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepfadens type	Kogepfadens type		

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Информация продукта 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
S	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
U	Irenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
M	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosság	Identifikace modelu	Identifikátor modelu	Identificator model	Identifikator modelu
T	Kaitlentės tipas	Тип плити	A főzőlap típusa	Typ varné plochy	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 darbinų 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	Enerģijas 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
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	

	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) yöntemleriyle uygun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Информации о производе према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً للوائح (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014
S	Simbol	Simbol	Σύμβολο	Sembol	Символ	Симбол	رمز
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 εστίων	Ocak tipi	Тип котлон	Тип штедњака	نوعية سطح الطبخ
NZ	Broj zona za kuhanje	Število kuhalnih mest	Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	Ocak sayisi	Брой зони за готвене	Број грејних зона	عدد مناطق الطهي
NA	Broj površina za kuhanje	Število kuhalnih območij	Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	Pişirme alanı sayisi	Брой области за готвене	Број грејних површина	عدد مناطق لطاق الطهي
HT	Tehnologija zagrijavanja	Grelna tehnologija	Τεχνολογία θέρμανσης	Istma teknolojisi	Технологија на нагрывање	Технологија грејања	نقطة التسخين
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					

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	

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	