



	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
<b>PI</b>	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Інформація продукту 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>	Simbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
<b>V</b>	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
<b>U</b>	Išrenginys	Одиниця вимірювання	Mértékegység	Jednotka	Jednotka	Unitate de măsură	Jednostka
<b>M</b>	Modelio identifikavimas	Ідентифікація моделі	Modellazonosító	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>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>	Isnaudokite visas šiuų 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. Puošo ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puošas ar keptuvė yra mažesne, vertinga energija bus išvaistyta. Jei maistas puoš virst per greitai, ant viryklės likš pridengusių si sunkiai nukvėrim liukū.	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	Информация о производе према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً للمواصفات واللوائح (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014/م
<b>S</b>	Simbol	Simbol	Σύμβολο	Değer	Символ	Симбол	رمز
<b>V</b>	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Birim	Стойност	Вредност	القيمة
<b>U</b>	Jednina	Enota	Μονάδα	Model tanimlama	Единица	Јединица	الوحدة
<b>M</b>	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanimlama	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	Istma teknolojisi	Технологија на нагрјаване	Технологија грејања	نوعية التسخين
<b>P1</b>							
<b>P2</b>							
<b>P3</b>							
<b>P4</b>							
<b>P5</b>							
<b>P6</b>							
<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					

<b>P1</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 لمسطح الطبخ بحسب لكل كيلوغرام	
<b>P2</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>P3</b>	Preostalu toplinu ploče optimizirate tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramična ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca morate bi pokriti ploču. Iako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zaporneli 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 tečine energije.	Optimizirajte odvećno toploto plošče, tako da ploče ugasnete 10 minuta pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhalne plošče pa ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se po 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 ustrezni pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhajte brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ravske posode in posode. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj bistvo tako porabi dvakrat manj časa in prihrani tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Εξήγητε σβήνοντας τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σκευός του κρέπτης να κλείσει την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σκεύη που βράζουν θα κρυώσουν. Χρησιμοποιήστε κατάλληλους καλύμματα που σφραγίζουν σωστά. Μειώστε τα τάρμαρα σε οκτώ κλειστά με κατάλληλο καπάκι και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιήστε κατάλληλους και την ώρα με επίπλο νερό. Αν μαγειρεύετε πρότυμο απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση μικρής χύτρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Plakanın arkı, sisından en iyi şekilde yararlanmak için dikme demir ocakları pişirme süresinin sonuna kadar 10 dakika önce, sihirli ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçükse, diğer enerji kayıplarına ve kapıların tencere/derze kapılarını zor olan bir kapıya ocakları. Uygun şekilde kapakları tencere veya tavalarıda uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Karışık yemekler, öğeleri tükettiren büyük ölçüde artıracaktır. Düz tencere ve tavı kullanın. Uzun pişirme süreline sahip reçel pişiriyorsanız, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir ödüllü tencere kullanmanız öneririz.	Используйте максимально остаточная теплина на котлонте, като изключавате чупените котлон 10 минути, а също и стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата и/или тигана трябва да покрива котлонта. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, изгарялото се почиства трудно от котлона. Гответе в похлупена тенджерка или тиган с добре прилязващ капак и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте равни чинии и тигани с идеално плоско дъно. Ако правите яхниса продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка със, налягане – така ще спарите значително време за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Используйте максимально остаточная теплина на котлонте, като изключавате чупените котлон 10 минути, а също и стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата и/или тигана трябва да покрива котлонта. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, изгарялото се почиства трудно от котлона. Гответе в похлупена тенджерка или тиган с добре прилязващ капак и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте равни чинии и тигани с идеално плоско дъно. Ако правите яхниса продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка със, налягане – така ще спарите значително време за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлоту ринглe испључивањем готвене ринглe 10 минута при краја кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута при краја кувања. Дно шерије или тигана треба да прекрива шерију ринглe. Ако је дно мање рубине се драгоцена енергија, а тенест који испили из шерије оставите скроне наслале које се поназад теško уклањају. Кувајте у шеријама и тигансима са добро прилажућим капак и користите што мање воде. Кување без поклопаца знатно повећава потрошњу енергије. Употребљајте равне шерије и посуде. Ако кувају храну коју је потребно дуго кувају, саветујемо вам да употребљајете експрес-лонца који омогућава двоstruko брже кување и уштеду течине енергије.	قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافه قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بتقليل طاقة الشفايف الكهربية قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي. يجب أن تغطي قاعدة الأناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، أو سوء تغطية التواء سبب منع تسخين الشفايف السريعة. إن شفايف التواء سبب منع تسخين الشفايف السريعة. إن شفايف التواء سبب منع تسخين الشفايف السريعة. إن شفايف التواء سبب منع تسخين الشفايف السريعة.