

	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
P6	"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					

	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV
PI	Produktinformation enligt förordning (EU) nr 66/2014	Produktblad i samsvar med forordning (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 mõõrusele (EL) nr 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014
S	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Символ	Símbols
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība
U	Mättenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhet	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunnistus	Identifikationsnummer	Идентификационный номер модели	Modeli tunnus	Modela identifikācija
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogelapladsens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas tips
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezoner	Число зон нагрева	Toidukuumtöotlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits
NA	Antal områder	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöotlemisvõõndite arv	Gatavošanas iaukumu skaits
HT	Värmeteknik	Oppvarmingsteknologi	Lämmitysteknologia	Opvarmningsteknologi	Технология нагрева	Kuumutamiseviis	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 hob	Wh/kg					
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbruk berägned pr. kg	Keittotason energiankulutus laskettu x kg	Energiforbrug af kogelpladen beregnet pr. kg	Энергопотребление варочной панели из расчета на кг	Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta	Sildvirsmas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg
P6	"Referensstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Referansstandarder: EN/IEC 60350-2"	"Viitenormit: EN/IEC 60350-2"	"Referencestandarder: EN/IEC 60350-2"	«Нормативные документы: EN/IEC 60350-2»	"Normatiivi viited: EN/IEC 60350-2"	"Normatīvais atsauce: EN/IEC 60350-2"
P1	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut.	For å unngå restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske platetoppen pålides.	Optimoa leivän jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättämistä. Sammuta keramiset keittotilat 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättämistä. Katkailan polttajan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulisi varkaasti poistettavaa kuumuutta poistaa.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogepålden. Sluk i stedet kogepålderne i keramik 5 minutter inden afslutning af kogepålden. 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 på. Hvis det tilberedes medager med en længere kogetid, anbefales vi, at bruge en trykkojer, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi.	Чтобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения приготовления готовки, ступекокерамические варочные панели выключите за 5 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. При наличии слишком маленькой поверхности конфорки кастрюли происходит потеря тепловой энергии и на кастрюлях с открытой крышкой образуется накипь, удалять которую будет сложно. Рекомендуется готовить в закрытых соответствующих крышках кастрюль с использованием минимального количества воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребности электроэнергии. Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с плоским дном. В случае приготовления блюда, требующего более длительного времени, рекомендуется использовать скороварку, которая позволяет сократить время готовки в два раза и сэкономить треть электроэнергии.	Võike oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitage näinigi keeduplaadi välja 10 minutit enne oma toiduvalmistuse lõppu ja klaaskeramikaist keeduplaadid 5 minutit enne toiduvalmistuse lõppu. Tule poti või pannid põhj peab katma keeduplaadi. Kui see on väikesem, raisatakse väärtuslikku energiat ning ole keevad poti jäädav kõrbenud jääle, mida võib olla raskis eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaantega suletud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamiseks vajaliku koguse vee kasutamine avatud katil või pannil on energiat raisava. 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, pirms tā izslēdzat plīti ar duganu virsmu 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu - 5 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ūsu katla vai pannas pamats jāaizsedz pilnībā un jāizņem ar pārāk mazām atlikumiem, ko ir grūti noņemt. Ja ir pārāk daudz atlikumu, tie var izraisīt pārāk daudz siltuma, ko ir grūti atņemt. Ieteicams gatavot ēdamos ēdamos traukus ar slēgtiem vākiem, izmantojot minimālo ūsa daudzumu. Gatavošana atvērtās katlās vai pannās ir enerģijas resursu izšķērdējoša. Ieteicams lietot ātrvārītu, kas ir divas reizes ātrāk un ietaupa trešdaļu enerģijas.

	PI			
	S	V	U	
M				
T				
NZ				
NA				
HT				
P1				cm
P2				cm
P3				cm
P4				cm
P5				cm
P6				cm
ECH				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 hob			Wh/kg

