| PI | | | |
|---|---|---|---|
| | S | V | U |
| M | | 108.0704.932 FMY805IFKLBK | |
| T | | | |
| NZ | | 1 | |
| NA | | 2 | |
| HT | | I | |
| P1 | LxW | 39.5X22.0 | cm |
| P2 | LxW | 39.5X22.0 | cm |
| P3 | | | cm |
| P4 | | | cm |
| P5 | LxW | 19.7X22.0 | cm |
| P6 | | | cm |
| P1 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P2 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P3 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| P4 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| P5 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P6 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| ECH | EC electric hob | 192.0 | Wh/kg |

| PI | | | |
|---|---|---|---|
| | S | V | U |
| M | | 108.0704.932 FMY805IFKLBK | |
| T | | | |
| NZ | | 1 | |
| NA | | 2 | |
| HT | | I | |
| P1 | LxW | 39.5X22.0 | cm |
| P2 | LxW | 39.5X22.0 | cm |
| P3 | | | cm |
| P4 | | | cm |
| P5 | LxW | 19.7X22.0 | cm |
| P6 | | | cm |
| P1 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P2 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P3 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| P4 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| P5 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P6 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| ECH | EC electric hob | 192.0 | 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 musura | 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 | Area sinistra | Left area | Surface gauche | Linker Bereich | Extra grote zone links | Área izquierda | Área esquerda |
| P2 | Area destra | Right area | Surface droite | Rechter Bereich | Extra grote zone rechts | Área derecha | Área direita |
| P3 | | | | | | | |
| P4 | | | | | | | |
| P5 | Zona centrale | Centre zone | Zone centrale | Zentrale Zone | Zone midden | Zona central | Zona central |
| 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 |
| | "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" |
| | Ottimizzare 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 pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere. Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile.<br>Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia. Usare pentole e 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.<br>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 l'éteignant 10 minutes avant la fin du processus de cuisson. En revanche, éteindre 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. Utiliser 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. Schalten Sie hingegen die Keramik-Kochfelder 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus. Der Topfboden sollte die Platte bedecken.<br>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.<br>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 overkokende 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 eenderde van de energie kan worden bespaard. | 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.<br>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. Cozinhe 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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. bestemmelsen (EU) nr. 66/2014 | Информация о товаре в соответствии с регламентом (ЕС) № 66/2014 | Tooteteave vastavalt määrusele (EL) nr 66/2014 | Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014 |
| S | Beteckning | Symbol | Symboli | Symbol | Символ | Sümbol | Simbols |
| V | Värde | Verdi | Arvo | Værdi | Значение | Väärtus | Vērtība |
| U | Måttenhet | Enhet | Yksikkö | Måleenhed | Единицы измерения | Ühik | Mērvienība |
| M | Modellbeskrivning | Modellbetegnelse | Mallin tunniste | Modelidentifikation | Идентификационный номер модели | Mudeli tunnus | Modeļa identifikācija |
| T | Typ av häll | Type platetopp | Keittotason tyyppi | Kogepladens type | Тип варочной панели | Keeduplaadi tüüp | Sildvirsmas tips |
| NZ | Antal kokzoner | Antall kokesoner | Keittoalueiden määrä | Antal kogezoner | Число зон нагрева | Toidukuumtöötlemisalade arv | Gatavošanas zonu skaits |
| NA | Antal områden | Antall kokeområder | Laajennettujen keittoalueiden määrä | Antal kogeområder | Число площадей нагрева | Toidukuumtöötlemisvööndite arv | Gatavošanas laukumu skaits |
| HT | Värmeteknik | Oppvarmningsteknologi | Lämmitysteknologia | Opvarmningsteknologi | Технология нагрева | Kuumutamisviis | Karsēšanas tehnoloģija |
| P1 | Vänster område | Venstre område | Laajennettu alue vasemmalla | Venstre område | Левая область | Vasakpoolne vöönd | Kreisais laukums |
| P2 | Höger område | Høyre område | Laajennettu alue oikealla | Højre område | Правая область | Parempoolne vöönd | Labais laukums |
| P3 | | | | | | | |
| P4 | | | | | | | |
| P5 | Mittre zon | Midtre sone | Alue keskellä | Midterzone | Зона в центре | Keskmine ala | Centrālā zona |
| P6 | | | | | | | |
| ECH | Hällens energiförbrukning beräknad per kg | Platetoppens energiforbruk beregnet pr. kg | Keittotason energiankulutus laskettu x kg | Energiforbrug af kogepladen beregnet pr. kg | Энергопотребление варочной панели из расчета на кг | Keeduplaadi energiatarbimine kg kohta | Sildvirsmas enerģijas patēriņš ir aprēķināts kg |
| | "Referensstandarder: EN/IEC 60350-2" | "Referansestandarder: EN/IEC 60350-2" | "Viitenormit: EN/IEC 60350-2" | "Referencestandarder: EN/IEC 60350-2" | «Нормативные документы: EN/IEC 60350-2» | „Normatiivviited: EN/IEC 60350-2" | „Normatīvās atsauces: EN/IEC 60350-2" |
| | Dra nytta av plattans restvärme genom att stänga av plattan 10 minuter innan tillagningstiden är slut.<br>Plattor på keramikhällar ska istället stängas av 5 minuter innan tillagningstiden är slut. Kokkärlets botten ska täcka plattan. Om det är för litet går värdefull energi förlorad och upphettade kokkärl får beläggningar som är svåra att få bort. Tillaga livsmedlen i kokkärl med lämpliga lock och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock ökar energiförbrukningen avsevärt.<br>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 kokeplaten av 10 minutter før koketiden er slutt mens den keramiske platetoppen slås av 5 minutter før koketiden<br>er slutt. Grytebunnen må dekke kokeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrebar strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelige å fjerne. Sett alltid på et lokk som passer til gryten, og bruk så lite vann som mulig. Ved tilberedning uten bruk av lokk, øker strømforbruket betraktelig. Bruk flate gryter og stekepanner. Til lange tilberedningstider anbefaler vi en trykkoker som halverer tilberedningstiden og reduserer strømforbruket med en tredjedel. | Optimoi levyn jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Sammuta keraamiset keittotasot 5 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Kattilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuviin kattiloihin tulee vaikeasti poistettavaa kiinnitarttunutta likaa.<br>Kypsennä ruoka sopivan kannen alla ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Keittäminen ilman kantta lisää huomattavasti energian kulutusta. Käytä tasaisia kattiloita ja pannuja. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennysaika on pitkä, on suositeltavaa käyttää painekeitintä, joka on kaksi kertaa nopeampi ja auttaa säästämään kolmanneksen energian kulutuksesta. | Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogetiden. Sluk i stedet kogepladerne i keramik 5 minutter inden afslutning af kogetiden.<br>Bunden på gryden skal dække pladen. Hvis bunden er for lille, vil dyrebar energi gå tabt, og der vil forekomme aflejringer<br>på gryden, som er vanskelige at fjerne. Kog madvarerne i gryder med passende låg på og brug så lidt vand som muligt. Kogning uden låg øger energiforbruget i høj grad. Brug gryder og pander med flad bund. Hvis der tilberedes madvarer med en længere<br>kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoger, der er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel energi. | Чтобы использовать остаточное тепло, выключайте конфорку за 10 минут до завершения времени готовки. Основание кастрюли должно полностью закрывать конфорку. При наличии слишком маленькой относительно конфорки кастрюли происходит потеря тепловой энергии и на кастрюлях с кипящей жидкостью образуется накипь, удалить которую будет сложно. Рекомендуется готовить в закрытых соответствующими крышками кастрюлях с использованием минимального количества воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребления электроэнергии.<br>Пользуйтесь кастрюлями и сковородами 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. | Võtke oma keeduplaadi jääksoojusest maksimum, lülitades malmist keeduplaadid välja 10 minutit enne oma toiduvalmistusaja lõppu ja klaaskeraamikast keeduplaadid 5 minutit enne toiduvalmistusaja lõppu. Teie poti või panni põhi peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle keevad potid jätavad kõrbenud jääke, mida võib olla raske eemaldada. Valmistage oma toit hästi sobivate kaantega suletud pottides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamine eemaldatud kaanega suurendab energiakulu märkimisväärselt. Kasutage täiesti siledaid potte ja panne. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirkeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast. | Maksimāli izmantojiet jūsu karstās plīts atlikušo siltumu, priekš tā izslēdziet plīti ar čuguna virsmu 10 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu - 5 minūtes pirms pagatavošanas laika beigām. Jūsu katla vai pannas dibenam ir pilnībā jānosedz plīts virsmas sildāmā daļa. Ja tas ir mazāks par apsildāmo virsmu, dārgā enerģija būs tērēta veltīgi, bet šķidrums, kas vāroties izlīst pāri katla malām, atstāj grūti noņemamus traipus uz plīts virsmas. Gatavojiet ēdienu slēgtos katlos vai pannās ar cieši pieguļošiem vākiņiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdeni. Ēdiena pagatavošana ar atvērtu vāciņu ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.<br>Izmantojiet tikai plakanus katlus un pannas. Ja jūs kaut ko gatavojiet, kas aizņem daudz laika, ir vērts izmantot ātri vārāmo katlu, ar kuru pagatavot ir divas reizes ātrāk un tiek ekonomēta trešā daļa enerģijas. |

| PI | | | |
|---|---|---|---|
| | S | V | U |
| M | | 108.0704.932 FMY80SIFKLBK | |
| T | | | |
| NZ | | 1 | |
| NA | | 2 | |
| HT | | I | |
| P1 | LxW | 39.5X22.0 | cm |
| P2 | LxW | 39.5X22.0 | cm |
| P3 | | | cm |
| P4 | | | cm |
| P5 | LxW | 19.7X22.0 | cm |
| P6 | | | cm |
| P1 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P2 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P3 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| P4 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| P5 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P6 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| ECH | EC electric hob | 192.0 | Wh/kg |

| PI | | | |
|---|---|---|---|
| | S | V | U |
| M | | 108.0704.932 FMY80SIFKLBK | |
| T | | | |
| NZ | | 1 | |
| NA | | 2 | |
| HT | | I | |
| P1 | LxW | 39.5X22.0 | cm |
| P2 | LxW | 39.5X22.0 | cm |
| P3 | | | cm |
| P4 | | | cm |
| P5 | LxW | 19.7X22.0 | cm |
| P6 | | | cm |
| P1 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P2 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P3 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| P4 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| P5 | EC electric cooking | 192.0 | Wh/kg |
| P6 | EC electric cooking | 0.0 | Wh/kg |
| ECH | EC electric hob | 192.0 | Wh/kg |

| | LT | UA | HU | CZ | SK | RO | PL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PI | 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 |
| S | Simbolis | Символ | Szimbólum | Symbol | Symbol | Simbol | Symbol |
| V | Vertė | Значення | Érték | Hodnota | Hodnota | Valoare | Wartość |
| U | Įrenginys | Одиниця вимірювання | Mértékegység | Jednotka | Jednotka | Unitate de măsură | Jednostka |
| M | Modelio identifikavimas | Ідентифікація моделі | Modellazonosító | Identifikace modelu | Identifikátor modelu | Identificator model | Identyfikator modelu |
| T | Kaitlentės tipas | Тип плити | A főzőlap típusa | Typ varné plochyvná | 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 darbinių 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 | Kairė vieta | Ліва ділянка | Bal oldali terület | Oblast levá | Ľavá plocha | Suprafață stânga | Obszar lewy |
| P2 | Dešinė vieta | Права ділянка | Jobb oldali terület | Oblast pravá | Pravá plocha | Suprafață dreapta | Obszar prawy |
| P3 | | | | | | | |
| P4 | | | | | | | |
| P5 | Centrinė zona | Центральна зона | Középső zóna | Zóna střední | Stredná zóna | Zonă centru | Strefa środkowa |
| P6 | | | | | | | |
| ECH | Energijos suvartojimas kaitlentei skaičiuojamas kg | Енергоспоживання плити, розраховане на кг | A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számítva | Spotřeba energie varné plochy vypočítaná na kg | Vypočítaná spotreba energie varnej dosky na kg | Consum de energie al plitei calculat per kg | Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kilogram |
| | Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2 | «Нормативні посилання: EN/IEC 60350-2» | "Referenciaszabványok: EN/IEC 60350-2" | „Referenční normy: EN/IEC 60350-2" | „Príslušné normy: EN/IEC 60350-2" | "Norme de referință: EN/IEC 60350-2" | „Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2" |
| | Išnaudokite visas jūsų 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. Puodo ar keptuvės dugnas turi uždengti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnė, vertinga energija bus iššvaistyta. Jei maistas puode virs per stipriai, ant viryklės liks pridegusių ir sunkiai nuvalomų likučių. Gaminkite maistą priglundančiais dangčiais uždarytuose puoduose ar keptuvėse, naudokite kaip įmanoma mažiau vandens. Maisto gamyba nuėmus dangtį labai padidina energijos suvartojimą. Naudokite visiškai lygius puodus ir keptuves. Jei maisto gaminimas užtrunka ilgiau, verta naudoti slėgio viryklę, kurioje maistas pagaminamas du kartus greičiau ir sutaupoma trečdalis energijos. | Використовуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи чавунні конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а склокерамічні за 5 хвилин. Дно вашої каструлі або сковорідки має повністю закривати конфорку. Якщо воно менше за конфорку, дорогоцінна енергія буде змарнована, а кип'ячі каструлі залишать плями від накипу, які складно видалити. Готуйте страви у закритих каструлях або сковорідках із щільними кришками, а також використовуйте якомога менше води. Під час приготування з відкритою кришкою значно збільшується витрата енергії. Користуйтеся каструлями та сковорідками виключно з пласким дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати скороварку. Вона готує вдвічі швидше і витрачає лише третину енергії. | A főzési idő letelte előtt 10 perccel kapcsolja ki a öntöttvas- vagy üvegkerámia főzőlapokat, a kerámia főzőlapokat viszont a főzési idő letelte előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha kicsi, értékes energia vész kárba, és a főzésre használt edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmiszereket megfelelő fedővel lezárt edényben készítse, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélküli használat jelentősen növeli az energiafogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb főzési idejű ételt készít, javasoljuk, hogy használjon kuktát, 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, vzácná energie se ztratí a hrnce se při vaření pokrývají inkrustacemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vařte v uzavřených hrncích s vhodnými pokličkami a používejte co nejméně vody. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Při vaření jedlá s dlhou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvarí dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie. | Optimalizujte využitie zvyškového tepla platne tak, že ju vypnete 10 minút pred časom ukončenia varenia. Keramické varné dosky, napokon, vypnite 5 minút pred časom ukončenia varenia. Dno hrnca by malo pokrývať platňu. Pokiaľ je dno malé, vzácna energia sa nevyužije a na hrncoch sa pri varení priškvaria zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá varte v hrncoch prikrytých pokrievkami a použite čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie. Používajte ploché hrnce a panvice. Pri varení jedál s dlhou dobou varenia vám odporúčame použiť tlakový hrniec, v ktorom sa jedlo uvarí dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť až tretinu energie. | Optimizați căldura reziduală a plăcii oprind-o cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare; opriți, în schimb, plitele din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oalei trebuie să acopere placa; dacă este mică, energia prețioasă se va pierde și oalele în curs de fierbere vor prezenta încrustații dificil de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți cât mai puțină apă cu putință. 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. | Zoptymalizuj ciepło resztkowe płyty, wyłączając ją na 10 minut przed końcem czasu gotowania, natomiast ceramiczne płyty grzewcze należy wyłączyć na 5 minut przed końcem czasu gotowania. Podstawa garnka powinna przykrywać całą strefę grzewczą, jeśli garnek jest za mały cenna energia będzie tracona oraz pozostaną na nim trudne do usunięcia osady. Gotuj potrawy w zamkniętych naczyniach z dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie w naczyniu bez pokrywki znacznie zwiększy zużycie energii. Należy używać garnki oraz patelnie z płaskim dnem. W przypadku przyrządzania potraw z długim czasem gotowania zalecamy zastosowanie szybkowaru, który jest dwa razy szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii. |

| | 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) αρ. 66/2014 | 66/2014 (AB) yönetmeliğine uygun Ürün Bilgisi | Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014 | Информације о производу према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014 | معلومات المنتج وفقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/66 |
| 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 | Ознака модела | معرف تحديد الموديل |
| T | Tipologija površine za kuhanje | Vrsta kuhalne površine | Τύπος μονάδας εστιών | Ocak tipi | Тип котлон | Тип штедњака | نوعية سطح الطبخ |
| NZ | Broj zona za kuhanje | Število kuhalnih mest | Αριθμός ζωνών μαγειρέματος | Ocak sayısı | Брой зони за готвене | Број грејних зона | عدد مناطق الطهي |
| NA | Broj površina za kuhanje | Število kuhalnih območij | Αριθμός περιοχών μαγειρέματος | Pişirme alanı sayısı | Брой области за готвене | Број грејних површина | عدد مناطق نطاق الطهي |
| HT | Tehnologija zagrijavanja | Grelna tehnologija | Τεχνολογία θέρμανσης | Isıtma teknolojisi | Технология на нагряване | Технологија грејања | تقنية التسخين |
| P1 | Područje lijevo | Leva površina | Περιοχή αριστερά | Sol alan | Лява област | Лева површина | عدد مناطق الطهي اليسار |
| P2 | Područje desno | Desna površina | Περιοχή δεξιά | Sağ alan | Дясна област | Десна површина | عدد مناطق الطهي اليمين |
| P3 | | | | | | | |
| P4 | | | | | | | |
| P5 | Zona središnja | Osrednje območje | Ζώνη κεντρικά | Orta bölge | Централна зона | Средња зона | عدد مناطق الطهي الوسطى |
| P6 | | | | | | | |
| ECH | Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg | Poraba energije kuhalne plošče, izračunana na kg | Κατανάλωση ενέργειας της μονάδας εστιών 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 الطهي تحسب لكل كيلوغرام |
| | "Referentni 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" | "المرجعيـــة المعـــايير: EN/IEC 60350-2 |
| | Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Staklokeramičke ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca moralo bi pokriti ploču. Iako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zagorjeli pa bi se teško očistili. Hranu kuhajte u zatvorenim loncima s odgovarajućim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode. Kuhanje bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Upotrebljavajte ravne lonce i posude. Ako kuhate hranu koju je potrebno dulje kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres-lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu trećine energije. | Optimizirajte odvečno toploto plošče, tako da ploščo ugasnete 10 minut pred zaključkom kuhanja. Keramične kuhalne plošče pa ugasnite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri majhni posodi (na veliki plošči) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hrano kuhajte v zaprtih posodah z ustreznimi pokrovi, pri tem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhanje brez pokrova bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ploske posode in ponve. Če pripravljate hrano, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj boste tako porabili dvakrat manj časa in prihranili tretjino energije. | Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντάς την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Σβήστε απευαντίας τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτει την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρό, ένα μέρος της πολύτιμης ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σκεύη που βράζουν θα εμφανίσουν υπολείμματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε σκεύη κλεισμένα με κατάλληλα κατάκια και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς κατάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο. Αν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστάται η χρήση μιας χύτρας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας. | Plakanın artık ısısından en iyi şekilde yararlanmak için dökme demir ocakları pişirme süresinin dolmasından 10 dakika önce, seramik ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatabilirsiniz. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçükse, değerli enerji kaybolacak ve kaynayan tencerelerde çıkarılması zor olan bir kaplama olacaktır. Yiyecekleri kapakları kapalı tencere veya tavalarda uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapaksız pişirme, enerji tüketimini büyük ölçüde artıracaktır. Düz tencere ve tava kullanın. Uzun pişirme süresine sahip yemek pişiriyorsanız, iki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz. | Използвайте максимално остатъчната топлина на котлоните, като изключвате чугунените котлони 10 минути, а стъклокерамичните – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата или тигана трябва да покрива котлона. Ако е по-малко, се губи ценна енергия, а ако тенджерата прелее, загорялото се почиства трудно от котлона. Гответе в похлупена тенджера или тиган с добре прилягащ капак и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличава значително потреблението на енергия. Използвайте тенджери и тигани с идеално плоско дъно. Ако продуктите изискват продължително готвене, е по-добре да използвате тенджера под налягане - така ще съкратите наполовина времето за готвене и ще спестите една трета от енергията. | Максимално искористите заостаглу топлоту рингле искључивањем гвоздене рингле 10 минута пре краја кувања или стаклокерамичне плоче 5 минута пре краја кувања. Дно шерпе или тигања треба да прекрива целу грејну плочу. Ако је дно мање губићете се драгоцена енергија, а течност која искипи из шерпе оставиће скоро не наслаге које се понекад тешко уклањају. Кувајте у шерпама и тигањима са поклопцима који добро належу и користите што мање воде. Кување без поклопца знатно повећава потрошњу енергије. Користите само шерпе и тигање равног дна. У случају дуготрајног кувања вреди користити експрес-лонац који кува дупло брже и штеди трећину енергије. | قم باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافها قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بإيقاف تشغيل مواقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي يجب أن تغطي قاعدة الإناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، فإن كمية ثمينة من الوقود سيضيع هدرا وسوف تسخن الأواني بشدة. ولسوف تتشكل قشرة على الأواني يصعب إزالتها. اطبخ الطعام في أوعية مغلقة بأغطية مناسبة واستخدم أقل قدر ممكن من الماء. الطبخ بدون غطاء يعني زيادة كبيرة في هدر الطاقة. قم باستعمال القدور والمقالي المسطحة. إذا كنت تقوم بطهي الطعام مع وقت أطول في مدة الطبخ نوصي باستخدام طنجرة الضغط، والتي هي أسرع مرتين وتوفر ثلث الطاقة. |