

| | 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 č. 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 | Symbolis | Символ | Szimbólum | Symbol | Symbol | Symbol | 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 | Modellazonosság | Identifikace modelu | Identifikátor modelu | Identificator model | Identifikator 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 ohřevu | 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 | | | | | |

| | 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) 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 |
| S | Symbol | 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 | Брой грејних зона | عدد مناطق الطهي |
| NA | Broj površina za kuhanje | Število kuhalnih območij | Αριθμός περιοχών μαγειρέματος | Pişirme alanı sayisi | Брой области за готвене | Брой грејних површина | عدد مناطق لطاق الطهي |
| HT | Tehnologija zagrijavanja | Grelna tehnologija | Τεχνολογία θέρμανσης | Isıtma teknolojisi | Технология на нагрыване | Технологија грејања | نوعية التسخين |
| P1 | | | | | | | |
| P2 | | | | | | | |
| P3 | | | | | | | |
| P4 | | | | | | | |
| P5 | | | | | | | |
| P6 | | | | | | | |
| ECH | Potrošnja energije za površinu za kuhanje izračunata je po kg | Poraba energije kuhalne plošče, izračunata 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 |
| P1 | 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" |
| P1 | Preostalu toplinu ploče optimizirajte tako da je ugasite 10 minuta prije završetka kuhanja. Slabokarakterična ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca morate bi pokrili ploču. Iako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zapornili pa bi se teško očistili. Hladnu kuhinju u zatvorenom loncu sa odgovarajućim poklopcima i upotrebljavajte što manje vode. Kuhajte bez poklopca znatno povećava potrošnju energije. Upotrebljavajte ravne lonce i posude. Ako kuhate hladnu kuhu je potrebno dugo kuhati, savjetujemo vam da upotrebljavate ekspres- lonac koji omogućuje dvostruko brže kuhanje i uštedu time energije. | Optimizirajte odvećno toploto plošče, tako da ploče ugasite 10 minuta pred zaključkom kuhanja. Karakteristične plošče pa ugasite 5 minut pred zaključkom kuhanja. Dno posode bi moralo prekriti ploščo, saj se bo dragocena energija pri mahitni posodi (na valiki ploščo) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuha hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hladno 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 hladno, ki se kuha dalj časa, priporočamo uporabo ekspresn 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. Χρησιμοποιήστε τις χαρακτηριστικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του αερίου θα τρίψει να καθαρίσει την εστία. Σε περίπτωση που είναι μικρά, ένα μέρος της πολύτιμης ενέργειας θα πάει χαμένο και τα σκεύη που βράζουν θα κρυώσουν υπολείματα που αφαιρούνται δύσκολα. Μεγαλύτερη τα τμήματα σε οκεία κλειστά με κατάλληλο καπάκι και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατό λιγότερο νερό. Το μαγειρεύει χωρίς καπάκι θα αυξήσει σημαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε κατάλληλους και τακτοποιήστε με επιμέλεια το νερό. Αν μαγειρεύετε πρόχειρα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συνιστούμε η χρήση πιασ χύδην, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και επιτρέπει την εξοικονόμηση του ενός τρίτου της ενέργειας. | Plakının arkı, ısısından en iyi şekilde yararlanmak için dikme demir ocakları pişirme süresinin sonuna kadar 10 dakika önce, sıgırmak ocakları pişirme süresinin bitiminden 5 dakika önce kapatılmalıdır. Tencere veya tavanın tabanını plakayı örtmelidir. Küçük, derin enerji kaybedecek ve kuyuları tencere/derin ocaklarını zor olan bir kaplama olacaktır. Yıpranmış kapakları kapalı tencere veya tavalarıda uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kararkız pişirin, ocakları tükettikten büyük ölçüde artacaktır. Düz tencere ve tavu kullanın. Uzun pişirme süreline sahip pişirgöçerler, iki kat daha hızlı olan ve enerjiden üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz. | Използвайте максимално остататната топлина на котлоните, като изключвате чупените котлони 10 минути, а с дългокочерените – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата и/или тигана трябва да покрива котлона. 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 прилепнал капак и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличават значително потреблението на енергия. Използвайте тенджери и тигани с идеално плъсно дъно. Ако правите киселест продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще съкратите многократно времето за готвене и ще спестите една трета от енергията. | Используйте максимум остататната топлина на котлоните, като изключвате ринглете котлони 10 минути, а с дългокочерените – 5 минути преди края на времето за готвене. Дъното на тенджерата и/или тигана трябва да покрива котлона. 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 прилепнал капак и използвайте колкото се може по-малко вода. Кувачите без похлупка значително увеличават потреблението на енергия. Използвайте равни лонци и посудички. Ако готвите студена храна, ви препоръчваме да използвате експрес-лонци, които осигуряват двойно по-бързо готвене и спестават една трета от енергията. | معلومات المنتج وفقاً للمواصفات واللوائح (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014/م |
| 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 | | | | | |