

	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	Simbool	Simbolo	Simbolo
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					

	PI	S	V	U
M				
T				
NZ				
NA				
HT				
P1				cm
P2				cm
P3				cm
P4				cm
P5				cm
P6				cm
ECH				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	Tooteotevastavatel määruusele (EL) nr 66/2014	Noteikums, kuram atbilst produkta informācija (ES) Nr. 66/2014	
S	Beteckning	Symbol	Symboli	Symbol	Символ	Simbool	Simbols	
V	Värde	Verdi	Arvo	Værdi	Значение	Väärtus	Vērtība	
U	Måttenhet	Enhet	Yksikkö	Måleenhed	Единицы измерения	Ühik	Mērvienība	
M	Modellbeskrivning	Modellbetegnelse	Mallin tunniste	Identifikationsnummer	Идентификационный номер модели	Mudelitunnus	Modeļa identifikācija	
T	Typ av håll	Type platetopp	Keittotason tyyppi	Kogepladens type	Тип варочной панели	Keeduplaadi tüüp	Sildvirsmas tips	
NZ	Antal kokzoner	Antall kokesoner	Keittoalueiden määrä	Antal kogezone	Число зон нагрева	Toidukuumtöötlemisalade arv	Gatavošanas zonu skaits	
NA	Antal områder	Antall kokeområder	Laajennettujen keittoalueiden määrä	Antal kogeområder	Число площадей нагрева	Toidukuumtöötlemisvööndide arv	Gatavošanas laukumu 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 cooking	Wh/kg						
ECH	EC electric hob	Wh/kg						
ECH	Hällens energiförbrukning beräknad per kg	Platetoppens energiförbruk 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	
P3	"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“	
P4	Dra nytta av plattans restvärme genom att slänga av plattan 10 minuter innan tillagningen är slut. Plattor på keramikhållar 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 behållningstiden 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 unngå restvarmen best mulig, slås kokplaten av 10 minutter før kokketiden er slutt mens den keramiske plattetoppen slås av 5 minutter før kokketiden er slutt. Grytebunnen må dekke kokkeplaten, fordi en for liten grytebunn vil føre til tap av dyrt strøm, og i gryten vil det danne seg rester som er vanskelig å fjerne. Slett 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 lang tilberedningstid, som er dobbelt så hurtig og sparar en tredjedel energi.	Optimo leyni jäännöslämpö sammuttamalla se 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Sammuta keramiset keittokäskä 5 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Katilan pohjan tulisi peittää levy. Jos se on pieni, arvokasta energiaa menee hukkaan ja kiehuvin kattiloin tulle vaikeasti poistettavaa jäätymistä. Käytä kattilaa sopivan kannen alla ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Keltäminen ilman kansiä 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 kolmanneksen energian kulutuksesta.	Optimér overskudsvarmen fra pladen ved at slukke den 10 minutter inden afslutning af kogepanden. Sluk i stedet kogepanderne i keramik 5 minutter inden afslutning af kogepanden. 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. 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 med passende låg. Ved tilberedning uden dæklåg, øger strømförbruget markant. Brug flade gryder og stevpanner med en langere kogetid, anbefaler vi, at bruge en trykkoeger, der er dobbelt så hurtig og sparar en tredjedel energi.	Чтобы использовать остаточное тепло, выключите конфорку за 10 минут до завершения приготовления. Закройте керамические варочные панели крышкой за 5 минут до завершения времени готовки. Если дно кастрюли слишком маленькое, большая часть энергии будет потрачена на нагрев воды. Рекомендуется использовать минимальное количество воды. Приготовление пищи в кастрюлях без крышек значительно повышает уровень потребления электроэнергии. Пользуйтесь кастрюлями и сковородками 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.	Võke oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitades märimist keeduplaadiid välja 10 minutit enne oma toiduvalmistuse lõppu ja klaaskeramikaist keeduplaadiid 5 minutit enne toiduvalmistuse lõppu. Tule poti või pannu põhi peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle keevavad potid jäävad kõrbenud jääle, mida võib olla raskem eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaanetega sulatud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamiseks vajaliku energiaga säästamiseks kasutage alati suletud kaanega energiakülmimärkiväliseid. Kasutage täiesti siledaid potte ja pannid. Kui keedate midagi, mis võtab kaua aega, on kasulik kasutada kiirekeetjat, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiast.	Võke oma keeduplaadi jääsoojusest maksimumi, lülitades märimist keeduplaadiid välja 10 minutit enne oma toiduvalmistuse lõppu ja klaaskeramikaist keeduplaadiid 5 minutit enne toiduvalmistuse lõppu. Tule poti või pannu põhi peab katma keeduplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning üle keevavad potid jäävad kõrbenud jääle, mida võib olla raskem eemaldada. Valmistage oma toid tihedalt sobivate kaanetega sulatud potides või pannides ja kasutage võimalikult vähe vett. Toidu valmistamiseks vajaliku energiaga säästamiseks kasutage alati suletud kaanega energiakülmimärkiväliseid. Kasutage täiesti siledaid potte ja pannid. 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 cugura virsmu 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām, bet ar stikla keramikas virsmu – 5 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ūsu katla vai pannas dibens jānokrāpina jānosedz plīts virsmas sildmāda daļa. Ja tas ir mazāks par apslēdzamo virsmu, dārgā enerģija tiks tērēta veltīgi, bet sildūsums, kas varētu izliet pār katlu malām, atstāj grūti noņemamu atlikumu uz plīts virsmas. Gatājot ēdienu siltos katlos vai pannās, ar cieši pieguļošiem vāciņiem, ir izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdeni. Ēdiena pagatavošanā ar divu vai vairāku ievērojami palielinās enerģijas patēriņu. Izmantojiet tikai plāksnu katlus un pannas. Ja jūs kaut ko gatojat, kas aizņem daudz laika, ir vērts izmantot divi vārdmā katlu, ar kuru pagatavot ir divas reizes ātrāk un liiek ekonomētā trešā daļa enerģijas.

	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

	LT	UA	HU	CZ	SK	RO	PL
PI	Gaminio informacija atitinka direktyvą (ES) Nr. 66/2014	Информация о 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	Symbolis	Символ	Szimbólum	Symbol	Symbol	Simbol	Symbol
V	Vertė	Значення	Érték	Hodnota	Hodnota	Valoare	Wartość
U	Jrenginys	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 darbinjų 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	Energijos 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
P6	Normatyvinės nuorodos: EN/IEC 60350-2	«Нормативні посилання»: EN/IEC 60350-2	«Referenční zásobníky»: EN/IEC 60350-2	„Referenční normy: EN/IEC 60350-2“	„Příslušné normy: EN/IEC 60350-2“	“Norme de referință: EN/IEC 60350-2”	„Zgodność z normami: EN/IEC 60350-2“
P1	Išnaudokite visas šiuo viryklės šilumos galimybes išjungdami keitais viryklės likus 10 minučių iki maisto gaminimo pabaigos arba išjungdami stiklo keramikos viryklės likus 5 minutėms iki maisto gaminimo pabaigos. Puošto ar keptuvės dugnas turi uždegti viryklę. Jei puodas ar keptuvė yra mažesnis, virinimą energija bus išvaistyta. Jei maistas puode virs per greitai, ant viryklės likis pridengusių si sunkiai puvėsimi likučiai.	Використуйте максимум залишкового тепла, вимикаючи чашки конфорки за 10 хвилин до завершення часу приготування, а склякерамні за 5 хвилин. Дно вапшт куштури або скувериди мале повносто закрити конфорку. Якщо вапшо менше за конфорку, дорочинна енергя буде змарнована, а виплчч куштури залишат плми від напиту, які складно видлугти. Готувати страву у закритих куштурих або скуверидччх за шльняним кришкчм, а також використовувати максимум менше води. Під час приготування з відкритою кришкою знчно збільшеться витрата енергії. Користуйтеся куштуриччми та скуверидччми виключно з пльським дном. Якщо ви готуєте страву, для якої потрібно багато часу, краще використовувати скувериду. Вона готує вдвчі швидше і витрачає лише третину енергії.	A főzőlapot a megadandó hő-mennyiségre optimalizáltan élelőképpen; a kerámia főzőlapokat viszont a főzőlap idő letele előtt 5 perccel kapcsolja ki. Az edény alja le kellene, hogy fedje a főzőlapot, ha kicsi, értékes energia vesztés, és a főzőesze használat edényen nehezen eltávolítható lerakódások keletkeznek. Az élelmezészek megélelt fedővel lezár edényben készítsse, és a lehető legkevesebb vizet használja. A fedő nélkül használat jelentősen növeli az energiafogyasztást. Lapos edényeket és serpenyőket használjon. Ha hosszabb ideig kell élel készíteni, javasoljuk, hogy használjon kukkát, 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 pod ní není pokryty instancemi, které lze těžko odstranit. Pokrmy vaře v uzavřených hrncích s vhodnými poklicemi a používejte co nejméně vody. Vaření bez pokliců výrazně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánve. Pokud uvaří pokrmy s desčí dlobou vaření, doporučujeme použít tlakový hrnce, který je dvakrát rychlejší a umožní ušetřit třetinu energie.	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 plotfou. Pokud je dno malé, vzácná energie sa ztráca a hrncoch sa pri varaní priskrievajú zvyšky, ktoré sa budú ťažko odstraňovať. Jedlá vaře v hrncoch priekých poklickami a použite čo najmenej vody. Vaření bez pokliců značně zvýší spotřebu energie. Používejte ploché hrnce a pánvice. Při vaření jídla s dlouhou dobou vaření vám odporúčáme použít tlakový hrnce, v ktorom sa jedlo uvarí dvakrát rýchlejšie a ktorý umožní ušetriť az tretinu energie.	Optimalizati calcula reziduală a plăcii oprind-co 10 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare; opți, în schimb, plote din ceramică cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de preparare. Baza oale trebuie să acopere placă; dacă este mică, energia pierdută se va pierde oale în curs de fierbere vor prezenta încrustări dificil de îndepărtat. Gătiți alimentele în oale închise cu capace adecvate și folosiți oale mai puțin adâc cu puțină apă cu puțină sare. Gătitul fără capac va avea considerabil consumul de energie. Folosiți oale și ligăi plate. Dacă gătiți alimente cu un timp de preparare mai îndelungat, vă recomandăm să folosiți o oală sub presiune, care este de două mii mai rapidă și permite economisirea unei treimi din energia consumată.	Optimalizujte teplo desky, ktorú vypnete 10 minút pred koncom času gnotovania, a keramické varné plochy vypnčte 5 minút pred koncom času gnotovania. Podstava garnika povinna prikryvack celú strefu grzewczej, jeśli garnek jest za maly, cenna energia bedzie traciona oraz pozostana na nim trudno do usunięcia osady. Gaci pokrmu w zamknietych naczyaniach z doposaowanymi pokrywami oraz używaj jak najmnie wody. Gotowanie w naczyini bez pokrywki znacznie zwiększy zużycie energii. Nalezy używac garniki oraz patelni z pльсьkim dnem. W przypadku przygotowania potraw z dlugini czasem gotowania zalecamy zastosowanie szybkowaru, który jest dwa razy szybszy i pozwala zaoszczdzić jedną trzecią energii.

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

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) yöntemlerimiz uşun Ürün Bilgisi	Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕО) № 66/2014	Информация о производе према Уредби (ЕУ) бр. 66/2014	معلومات المنتج وفقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/66	
S	Symbol	Simbol	Σύμβολο	Değer	Символ	Симбол	رمز	
V	Vrijednost	Vrednost	Τιμή	Birim	Стойност	Вредност	القيمة	
U	Jednina	Enota	Μονάδα	Model tanimlama	Единица	Јединица	الوحدة	
M	Oznaka modela	Identifikacija modela	Κωδικός μοντέλου	Model tanımlama	Идентификация на модела	Oznaka modela	معرفة 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 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	Технологија на нагрјаване	Технологија грејања	نقطة التسخين	
P1								
P2								
P3								
P4								
P5								
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	Енергoпoтpeблeниe нa котлoнa, изчислено на кг	Пoтpoшњa елeктpичнe eнepгиje штeдњaкa рачунaтa нa кг	استهلاك الطاقة لسطح الطبخ بحسب لكل كيلوغرام	
P6	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. Staklokeramična ploče ugasite 5 minuta prije završetka kuhanja. Dno lonca morate bi pokrili ploču, tako mala, izgubila bi se dragocjena energija, a lonci bi zaporneli pa bi se teško očistili. Hladnu kuhinju u zatvorenom loncu sa odgođavanim 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 trećine 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 bo dragocena energija pri mahni posodi (na valiki ploščo) porazgubila in se bodo na posodah, kjer se kuhla hrana, pojavile obloge, ki jih je zelo težko odstraniti. Hladno kuhinje v zaprtih posodah z ustreznimi pokrovi, pri čem pa uporabljajte čim manj vode. Kuhajte brez poklopca bistveno poveča porabo energije. Uporabljajte ravske posode in posode. Če pripravljate hrano, ki se kuhla dalj časa, priporočamo uporabo ekonom lonca, saj bistro tako porabi dvakrat manj časa in porabi tretjino energije.	Βελτιστοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντας την 10 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Εξήστε σβήνοντας τις κεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Η βάση του αλλοίου θα τρίπεται να καθαρίσει την εστία. Σε περιπτώσεις που είναι μικρό, ένα μέρος της πολυτιμής ενέργειας θα πταχ χαθεί και τα αλλοίου που βράζουν θα αφανιστούν υπολειπόμενα που απορροφούν δύσκολα. Μεγαλύτερη τα τρήματα σε οκεία κλεισίματα με καθάριση κοπώδης και χρισποσότητος όσο το δυνατό λιγότερο ποτό. Το μαγειρεύει χωρίς καπνίχ και σβήστε σπριαντικά την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιήστε κατοπαράλκ και τη γνήσια με επίπλο ποτό. Αν μαγειρεύετε πρόφυμα που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, συστήνουμε η χρήση μικς χούφες, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και ετήρηται την εξοκονήση του ενός τρίτου της ενέργειας.	Plakanın artık ısısından en iyi şekilde yararlanmak için dökme demir ocakları pisime süzgeçlini kapatın. 10 dakika önce, siğirak ocakları pişirme süzgeçlini bitiminden 5 dakika önce kapatılabilirsin. Tencere veya tavanın tabanı plakayı örtmelidir. Küçük, değerli enerji kaybedecek ve kuyulu tencere/ocakları temiz olan bir kaplama olacaktır. Üzerindeki kapakları kapalı tencere veya tavalarıda uygun kapaklarla pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Karayazda pişirite, ocakları tükettikten büyük ölçüde artıracaktır. Düz tencere ve tavı kullanın. Uzun pişirme süreline sahip pişirgöyünüz, iki kat daha hızlı olan ve enerjinin üçte birini azaltan bir düdüklü tencere kullanmanızı öneririz.	Изоплавите максимум остататна топлина на котлоните, ако изключате чиниците котлони 10 минути, а стъклокераничните – 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, зарязването се почиства трудно от котлона. Готвене в похлупена тенджерка или тиган с похлупчик е кой и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличава значително потреблението на енергия. Използвайте равни и тигани с идеално плоско дъно. Ако готвите многократно продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще спарите значително време за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Изоплавите максимум остататна топлина на котлоните, ако изключате ринглете котлони 10 минути, а стъклокераничните – 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, зарязването се почиства трудно от котлона. Готвене в похлупена тенджерка или тиган с похлупчик е кой и използвайте колкото се може по-малко вода. Готвенето в съд без капак увеличава значително потреблението на енергия. Използвайте равни и тигани с идеално плоско дъно. Ако готвите многократно продължително готвене, е по-добре да използвате тенджерка под налягане – така ще спарите значително време за готвене и ще спестите една трета от енергията.	Максимално искористите заосталу топлоту приле изключивањем готвене ринглета 10 минута при крају кувања или ставковкераничне плоче 5 минута при крају кувања. Дно шерпе или тигана треба да прекрива целу грејну плочу. Ако је дно мање губиче се драгоценна енергија, а течност која искили из шерпе оставиће скорне насlage које се повенаћ теško уклањати. Кувајте у шарпама и тигањима са похлупчикма који добро напеку и користите што мање воде. Кување без похлупчик знатно повећава потрошњу енергије. Употребајте равне лонце и посуде. Ако кувајте храну коју је потребно дуго кувајте, саветујемо вам да употребајте експрес-лонца који омогућава двојструко брже кување и уштеду трећину енергије.	مق باستغلال الحرارة المتبقية للموقد عن طريق إيقافه قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي؛ قم بتفعيل تشغيل موقد السيراميك قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي بحيث أن تعضي قاعدة الأناء سطح الموقد، فعندما تكون القاعدة صغيرة، إذا كنت تستخدم الموقد سيضيع هدراً وسوف تسخن الأواني بشدة. إن الطهي في إناء غير مغلق يزيد من استهلاك الطاقة، كما أن التسرع في طهي الطعام في إناء غير مغلق يزيد من استهلاك الطاقة، كما أن التسرع في طهي الطعام في إناء غير مغلق يزيد من استهلاك الطاقة، كما أن التسرع في طهي الطعام في إناء غير مغلق يزيد من استهلاك الطاقة.