

EN Information for domestic electric hobs

Type of hob:	Electric hob
Models:	51439
Number of cooking zones and/or areas	4 Zones
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	-
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	189,0Wh/kg
Testing Procedure to measure and calculate above requirements;	EN 60350-2:2013+A11
Information to reduce the overall environmental impact (e.g., energy consumption) during cooking:	Use cookware that matches the size of the cooking zone to avoid wasting energy. Always use lids to retain heat and steam inside the pot. Turn off the hob a few minutes before cooking is finished to make use of residual heat. Keep the cooking surface clean to ensure better heat transfer.
Measurements and calculations	The energy consumption was measured in Wh/kg under standardised test conditions and rounded to the first decimal place. The harmonised standards EN 60350-2:2013+A11 have been published for the purpose in the Official Journal of the European Union.

DE Informationen zu elektrischen Kochfeldern für den Hausgebrauch

Art des Kochfelds:	Elektrisches Kochfeld
Modelle:	51439
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	4 Zonen
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -bereiche, Strahlungskochzonen, Massekochplatten)	Induktionskochzonen
Für runde Kochzonen oder Flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Für nicht-runde Kochzonen oder Flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder Fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	-
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berechnet pro kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	189,0Wh/kg
Prüfverfahren zur Messung und Berechnung der oben genannten Anforderungen;	EN 60350-2:2013+A11
Informationen zur Reduzierung der gesamten Umweltbelastung (z. B. Energieverbrauch) beim Kochen:	Verwenden Sie Kochgeschirr, das zur Größe der Kochzone passt, um Energieverschwendung zu vermeiden. Verwenden Sie stets Deckel, um Wärme und Dampf im Topf zu halten. Schalten Sie das Kochfeld einige Minuten vor Ende der Kochzeit aus, um Restwärme zu nutzen. Halten Sie die Kochfläche sauber, um eine bessere Wärmeübertragung zu gewährleisten.
Messungen und Berechnungen:	Der Energieverbrauch wurde unter standardisierten Prüfbedingungen in Wh/kg gemessen und auf eine Nachkommastelle

	gerundet. Die harmonisierten Normen EN 60350-2:2013+A11 wurden zu diesem Zweck im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht.
--	--

FR Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

Type de plaque de cuisson :	Plaque électrique
Modèles :	51439
Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson	4 zones
Technologie de chauffage (zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi au 5 mm près	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson électrique, arrondies au 5 mm près	-
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque calculée par kg	189,0Wh/kg
Procédure de test pour mesurer et calculer les exigences ci-dessus ;	EN 60350-2:2013+A11
Informations pour réduire l'impact environnemental global (par exemple, la consommation d'énergie) lors de la cuisson :	Utilisez des ustensiles adaptés à la taille de la zone de cuisson pour éviter le gaspillage d'énergie. Utilisez toujours des couvercles pour conserver la chaleur et la vapeur à l'intérieur de la casserole. Éteignez la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle. Maintenez la surface de cuisson propre pour un meilleur transfert de chaleur.
Mesures et calculs	La consommation d'énergie a été mesurée en Wh/kg dans des conditions d'essai normalisées et arrondie au premier chiffre décimal. Les normes harmonisées EN 60350-2:2013+A11 ont été publiées à cet effet au Journal Officiel de l'Union Européenne.

NL Informatie over elektrische kookplaten voor thuisgebruik

Type kookplaat:	Elektrisch kookplaat
Modellen:	51439
Aantal kookzones en/of kookvlakken	4 zones
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -vlakken, stralingskookzones, massieve kookplaten)	Inductiekookzones
Voor ronde kookzones of -vlakken: diameter van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Voor niet-ronde kookzones of -vlakken: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -vlak, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	-
Energieverbruik per kookzone of -oppervlak berekend per kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energieverbruik voor het kookveld berekend per kg	189,0Wh/kg
Testprocedure om bovenstaande eisen te meten en te berekenen;	EN 60350-2:2013+A11

Informatie om de totale milieubelasting (bijv. energieverbruik) tijdens het koken te verminderen:	Gebruik kookgerei dat past bij de grootte van de kookzone om energieverstopping te voorkomen. Gebruik altijd deksels om warmte en stoom in de pan te houden. Zet de kookplaat enkele minuten voor het einde van het koken uit om restwarmte te benutten. Houd het kookoppervlak schoon voor een betere warmteoverdracht.
Metingen en berekeningen	Het energieverbruik is gemeten in Wh/kg onder gestandaardiseerde testomstandigheden en afgerond op één decimaal. De geharmoniseerde normen EN 60350-2:2013+A11 zijn voor dit doel gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie.

IT Informazioni sui piani cottura elettrici domestici

Tipo di piano cottura:	Piano cottura elettrico
Modelli:	51439
Numero di zone e/o aree di cottura	4 zone
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone radianti, gas- tre solide)	Zone di cottura a induzione
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura elettrica, arrotondato al 5 mm più vicino	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura elettrica, arrotondate al 5 mm più vicino	-
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	189,0Wh/kg
Procedura di prova per misurare e calcolare i requisiti sopra indicati;	EN 60350-2:2013+A11
Informazioni per ridurre l'impatto ambientale complessivo (ad es. consumo di energia) durante la cottura:	Usa pentole e padelle della dimensione adatta alla zona di cottura per evitare sprechi di energia. Usa sempre i coperchi per mantenere calore e vapore all'interno della pentola. Spegni il piano cottura qualche minuto prima della fine della cottura per sfruttare il calore residuo. Mantieni pulita la superficie di cottura per un migliore trasferimento del calore.
Misurazioni e calcoli:	Il consumo energetico è stato misurato in Wh/kg in condizioni di prova standardizzate e arrotondato alla prima cifra decimale. Le norme armonizzate EN 60350-2:2013+A11 sono state pubblicate a questo scopo nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

PL Informacje o domowych płytach grzewczych elektrycznych

Rodzaj płyty grzewczej:	Płyta elektryczna
Modele:	51439
Liczba stref i/lub pól grzewczych	4 strefy
Technologia grzewcza (strefy i pola indukcyjne, strefy promiennikowe, płyty żeliwne)	Strefy gotowania indukcyjnego
Dla okrągłych stref lub powierzchni grzewczych: średnica użytecznej powierzchni na strefę elektryczną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm

Dla nieregularnych stref lub powierzchni grzewczych: długość i szerokość użytecznej powierzchni na strefę lub powierzchnię elektryczną, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	-
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię grzewczą obliczane na kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Zużycie energii dla płyty grzewczej obliczone na kg	189,0Wh/kg
Procedura testowa do pomiaru i obliczenia powyższych wymagań;	EN 60350-2:2013+A11
Informacje mające na celu zmniejszenie całkowitego wpływu na środowisko (np. zużycia energii) podczas gotowania:	Używaj naczyń dopasowanych do wielkości strefy grzewczej, aby uniknąć marnowania energii. Zawsze używaj pokrywki, aby zatrzymać ciepło i parę w garnku. Wyłącz płytę grzewczą kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło reszkowe. Utrzymuj powierzchnię do gotowania w czystości, aby zapewnić lepszy transfer ciepła.
Pomiary i obliczenia:	Zużycie energii mierzone było w Wh/kg w standardowych warunkach testowych i zaokrąglone do jednego miejsca po przecinku. Zharmonizowane normy EN 60350-2:2013+A11 zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej w tym celu.

SE Information om elektriska spishällar för hemmabruk

Typ av spishäll:	Elektrisk spishäll
Modeller:	51439
Antal kokzoner och/eller områden	4 zoner
Uppvärmningsteknik (induktionszoner och områden, strålningszoner, gjutjärnsplattor)	Induktionskokzoner
För cirkulära kokzoner eller områden: diameter på användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundad till närmaste 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
För icke-cirkulära kokzoner eller områden: längd och bredd på användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon eller område, avrundad till närmaste 5 mm	-
Energiförbrukning per kokzon eller yta beräknad per kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energiförbrukning för hällen beräknad per kg	189,0Wh/kg
Testprocedur för att mäta och beräkna ovanstående krav;	EN 60350-2:2013+A11
Information för att minska den totala miljöpåverkan (t.ex. energianvändning) vid matlagning:	Använd kokkärl som passar storleken på kokzonen för att undvika energiförlust. Använd alltid lock för att behålla värme och ånga i kastrullen. Stäng av spisen några minuter innan matlagningen är klar för att utnyttja eftervärmningen. Håll kokytan ren för bättre värmeöverföring.
Mätningar och beräkningar:	Energiförbrukningen mäts i Wh/kg under standardiserade testförhållanden och avrundades till en decimal. De harmoniserade standarderna EN 60350-2:2013+A11 har publicerats för detta ändamål i Europeiska unionens officiella tidning.

ES Información sobre placas de cocción eléctricas domésticas

Tipo de placa de cocción:	Placa eléctrica
---------------------------	-----------------

Modelos:	51439
Número de zonas y/o áreas de cocción	4 zonas
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado al mm más cercano (5 mm)	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica, redondeado al mm más cercano (5 mm)	-
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Consumo de energía para la placa calculado por kg	189,0Wh/kg
Procedimiento de prueba para medir y calcular los requisitos anteriores;	EN 60350-2:2013+A11
Información para reducir el impacto ambiental total (p. ej., consumo de energía) durante el proceso de cocción:	Utilice utensilios que correspondan al tamaño de la zona de cocción para evitar desperdiciar energía. Siempre use tapas para conservar el calor y el vapor dentro de la olla. Apague la placa unos minutos antes de finalizar la cocción para aprovechar el calor residual. Mantenga la superficie de cocción limpia para una mejor transferencia de calor.
Mediciones y cálculos:	El consumo de energía se midió en Wh/kg bajo condiciones de prueba estandarizadas y se redondeó a un decimal. Las normas armonizadas EN 60350-2:2013+A11 han sido publicadas con este fin en el Diario Oficial de la Unión Europea.

DK Information om elektriske kogeplader til husholdningsbrug

Type af kogeplade:	Elektrisk kogeplade
Modeller:	51439
Antal kogezone og/eller områder	4 zoner
Opvarmningsteknologi (induktionszoner og -områder, strålingszoner, støbejernsplader)	Induktionskogezone
For cirkulære kogezone eller -områder: diameter af den nyttige overflade pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
For ikke-cirkulære kogezone eller -områder: længde og bredde af den nyttige overflade pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm	-
Energiforbrug pr. kogezone eller område beregnet pr. kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg	189,0Wh/kg
Testprocedure til måling og beregning af ovenstående krav;	EN 60350-2:2013+A11
Information til at reducere den samlede miljøpåvirkning (f.eks. energiforbrug) under madlavning:	Brug kogevej, der passer til størrelsen på kogezone for at undgå energispild. Brug altid låg for at bevare varme og damp i gryden. Sluk for kogepladen et par minutter før madlavningen er færdig for at udnytte restvarmen. Hold kogezone ren for bedre varmeoverførsel.

Målinger og beregninger:	Energiforbruget blev målt i Wh/kg under standardiserede testforhold og afrundet til én decimal. De harmoniserede standarder EN 60350-2:2013+A11 er udgivet til dette formål i Den Europæiske Unions Tidende.
--------------------------	--

NO Informasjon om elektriske kokeplater for husholdningsbruk

Type kokeplate:	Elektrisk kokeplate
Modeller:	51439
Antall kokeplater og/eller områder	4 soner
Oppvarmningsteknologi (induksjonskokeplater og -områder, strålingssoner, støpejernsplater)	Induksjonskoksoner
For sirkulære kokeplater eller områder: diameter av nyttig overflate per elektrisk oppvarmet kokeplate, avrundet til nærmeste 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
For ikke-sirkulære kokeplater eller områder: lengde og bredde på nyttig overflate per elektrisk oppvarmet kokeplate eller område, avrundet til nærmeste 5 mm	-
Energiforbruk per kokeplate eller område beregnet per kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energiforbruk for kokeplaten beregnet per kg	189,0Wh/kg
Testprosedyre for å måle og beregne ovennevnte krav;	EN 60350-2:2013+A11
Informasjon for å redusere den totale miljøpåvirkningen (f.eks. energibruk) under matlaging:	Bruk kokekar som passer til størrelsen på kokeområdet for å unngå energisløsing. Bruk alltid lokk for å holde på varme og damp i kjelen. Slå av kokeplaten noen minutter før maten er ferdig for å utnytte ettervarmen. Hold kokeoverflaten ren for bedre varmeoverføring.
Målinger og beregninger:	Energiforbruket ble målt i Wh/kg under standardiserte testforhold og avrundet til én desimal. De harmoniserte standardene EN 60350-2:2013+A11 er publisert til dette formålet i Den europeiske unions tidende.

PT Informações sobre placas elétricas domésticas

Tipo de placa:	Placa elétrica
Modelos:	51439
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	4 zonas
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura elétrica, arredonda-do para o mm mais próximo (5 mm)	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura elétrica, arredondado para o mm mais próximo (5 mm)	-
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calcula-do por kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Consumo de energia para o fogão calculado por kg	189,0Wh/kg
Procedimento de teste para medir e calcular os requisitos acima;	EN 60350-2:2013+A11

Informações para reduzir o impacto ambiental total (ex.: consumo de energia) durante o processo de cozedura:	Use painéis que correspondam ao tamanho da zona de cozedura para evitar desperdício de energia. Utilize sempre tampas para manter o calor e o vapor dentro do recipiente. Desligue o fogão alguns minutos antes do término da cozedura para aproveitar o calor residual. Mantenha a superfície de cozedura limpa para uma melhor transferência de calor.
Medições e cálculos:	O consumo de energia foi medido em Wh/kg em condições de teste padronizadas e arredondado para uma casa decimal. As normas harmonizadas EN 60350-2:2013+A11 foram publicadas para este fim no Jornal Oficial da União Europeia.

RO Informații despre plătele electrice pentru uz casnic

Tip de plită:	Plită electrică
Modele:	51439
Număr de zone și/sau suprafețe de gătit	4 zone
Tehnologie de încălzire (zone și suprafețe de gătit prin inducție, zone radiante, plăci solide)	Zone de gătit cu inducție
Pentru zone sau suprafețe circulare de gătit: diametrul suprafeței utile pentru fiecare zonă electrică de gătit, rotunjite la cel mai apropiat multiplu de 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Pentru zone sau suprafețe de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile pentru fiecare zonă sau suprafață electrică de gătit, rotunjite la cel mai apropiat multiplu de 5 mm	-
Consum de energie pe zonă sau suprafață de gătit calculat per kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Consum de energie pentru plită calculat per kg	189,0Wh/kg
Procedură de testare pentru măsurarea și calcularea cerințelor de mai sus;	EN 60350-2:2013+A11
Informații pentru reducerea impactului total asupra mediului (de exemplu consumul de energie) în timpul procesului de gătire:	Folosii vase care se potrivesc mărimii zonei de gătit pentru a evita risipa de energie. Folosii întotdeauna capace pentru a păstra căldura și aburul în vas. Opriți plita cu câteva minute înainte de terminarea gătitului pentru a utiliza căldura reziduală. Mențineți suprafața de gătit curată pentru un transfer mai bun de căldură.
Măsurători și calcule:	Consumul de energie a fost măsurat în Wh/kg în condiții standardizate de testare și rotunjit la prima zecimală. Standardele armonizate EN 60350-2:2013+A11 au fost publicate în acest scop în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene.

SI Informacije o električnih kuhalnih ploščah za domačo uporabo

Vrsta kuhalne plošče:	Električna kuhalna plošča
Modeli:	51439
Število kuhalnih con in/ali površin	4 con
Tehnologija ogrevanja (indukcijske kuhalne cone in površine, sevalne kuhalne cone, masivne plošče)	Indukcijske kuhalne cone
Za okrogle kuhane cone ali površine: premer uporabne površine na električno kuhano cono, zaokrožen na najbližjih 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm

Za neokrogle kuhane cone ali površine: dolžina in širina uporabne površine na električno kuhano cono ali površino, zaokrožena na najbližjih 5 mm	-
Poraba energije na kuhano cono ali površino, izračunana na kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Poraba energije za kuhališče izračunana na kg	189,0Wh/kg
Postopek testiranja za merjenje in izračun zgornjih zahtev;	EN 60350-2:2013+A11
Informacije za zmanjšanje skupnega vpliva na okolje (npr. porabe energije) med kuhanjem:	Uporabljajte posodo, ki ustreza velikosti kuhališča, da preprečite izgubo energije. Vedno uporabljajte pokrove, da zadržite toploto in paro v loncu. Izklopite kuhališče nekaj minut pred koncem kuhanja, da izkoristite preostalo toploto. Kuhalno površino vzdržujte čisto za boljši prenos toplote.
Meritve in izračuni:	Poraba energije je bila izmerjena v Wh/kg pod standardiziranimi pogoji preskušanja in zaokrožena na eno decimalno mesto. Harmonizirani standardi EN 60350-2:2013+A11 so bili za ta namen objavljeni v Uradnem listu Evropske unije.

HU Információk háztartási elektromos főzőlapokról

Főzőlap típusa:	Elektromos főzőlap
Modellek:	51439
Főzőzónák és/vagy főzőfelületek száma	4 zóna
Fűtéstecnológia (indukciós főzőzónák és -felületek, sugárzó főzőzónák, tömör főzőlapok)	Indukciós főzőzónák
Kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: a hasznos felület átmérője elektromos főzőzónánként, 5 mm-re kerekítve	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: a hasznos felület hossza és szélessége elektromos főzőzónánként vagy területenként, 5 mm-re kerekítve	-
Energiafogyasztás főzőzónánként vagy területenként, kg-onként számítva	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energiafogyasztás a főzőlapra számítva kg-onként	189,0Wh/kg
Tesztelési eljárás a fentiek mérésére és kiszámítására;	EN 60350-2:2013+A11
Tájékoztatás a főzés teljes környezeti hatásának (pl. energiafelhasználás) csökkentéséhez:	Használjon a főzőzóna méretéhez illő edényeket, hogy elkerülje az energia pazarlását. Mindig használjon fedőt, hogy bent tartsa a hőt és a gőzt az edényben. Kapcsolja ki a főzőlapot néhány perccel a főzés befejezése előtt, hogy kihasználja a maradékhőt. Tartsa tisztán a főzőfelületet a jobb hőátadás érdekében.
Mérések és számítások:	Az energiafogyasztást Wh/kg egységben mérték szabványosított vizsgálati körülmények között, és az eredményt egy tízedesjegyre kerekítették. Az EN 60350-2:2013+A11 harmonizált szabványokat erre a célra tették közzé az Európai Unió Hivatalos Lapjában.

CZ Informace o domácích elektrických varných deskách

Typ varné desky:	Elektrická varná deska
Modely:	51439

Počet varných zón a/nebo ploch	4 zóny
Topená technológia (indukční varné zóny a plochy, sálavé varné zóny, litinové plotny)	Indukční varné zóny
Pro kruhové varné zóny nebo plochy: průměr užité plochy na elektricky vyhřívanou varnou zónu, zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Pro nekruhové varné zóny nebo plochy: délka a šířka užité plochy na elektricky vyhřívanou varnou zónu nebo plochu, zaokrouhlená na nejbližších 5 mm	–
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu vypočítaná na kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Spotřeba energie pro varnou desku vypočítaná na kg	189,0Wh/kg
Testovací postup pro měření a výpočet výše uvedených požadavků;	EN 60350-2:2013+A11
Informace ke snížení celkového dopadu na životní prostředí (např. spotřeba energie) při vaření:	Používejte nádobí, které odpovídá velikosti varné zóny, aby nedocházelo k plýtvání energií. Vždy používejte pokličky, aby se teplo a pára udržely uvnitř nádoby. Vypněte varnou desku několik minut před dokončením vaření, abyste využili zbytkové teplo. Udržujte varnou plochu čistou pro lepší přenos tepla.
Měření a výpočty:	Spotřeba energie byla měřena v Wh/kg za standardizovaných zkušebních podmínek a zaokrouhlena na jedno desetinné místo. Harmonizované normy EN 60350-2:2013+A11 byly k tomuto účelu publikovány v Úředním věstníku Evropské unie.

SK Informácie o domácich elektrických varných doskách

Typ varnej dosky:	Elektrická varná doska
Modely:	51439
Počet varných zón a/alebo plôch	4 zóny
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a plochy, sálavé varné zóny, liatinové platne)	Indukčné varné zóny
Pre kruhové varné zóny alebo plochy: priemer užitočnej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Pre nekruhové varné zóny alebo plochy: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu alebo plochu, zaokrúhlená na najbližších 5 mm	-
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg	189,0Wh/kg
Testovací postup na meranie a výpočet vyššie uvedených požiadaviek;	EN 60350-2:2013+A11
Informácie na zníženie celkového environmentálneho dopadu (napr. spotreba energie) počas varenia:	Používajte riad, ktorý zodpovedá veľkosti varnej zóny, aby ste predišli plytvaniu energiou. Vždy používajte pokrievky, aby sa teplo a para udržali v nádobe. Vypnite varnú dosku niekoľko minút pred dokončením varenia, aby ste využili zvyškové teplo. Udržujte varnú plochu čistú pre lepší prenos tepla.
Merania a výpočty:	Spotreba energie bola meraná v Wh/kg za štandardizovaných skúšobných podmienok

	a zaokrúhlená na jedno desatinné miesto. Harmonizované normy EN 60350-2:2013+A11 boli na tento účel zverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie.
--	--

HR informacije o električnim pločama za kuhanje za kućnu upotrebu

Vrsta ploče za kuhanje:	Električna ploča za kuhanje
Modeli:	51439
Broj zona za kuhanje i/ili površina	4 zone
Tehnologija grijanja (indukcijske zone i površine, zračeće zone, čvrste ploče)	Indukcijske zone za kuhanje
Za okrugle zone ili površine za kuhanje: promjer korisne površine po električnoj kuhanjoj zoni, zaokružen na najbližih 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Za neokrugle zone ili površine za kuhanje: duljina i širina korisne površine po električnoj kuhanjoj zoni ili površini, zaokruženo na najbližih 5 mm	-
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuhanje izračunata po kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunata po kg	189,0Wh/kg
Postup testiranja za mjerenje i izračun gore navedenih zahtjeva;	EN 60350-2:2013+A11
Informacije za smanjenje ukupnog utjecaja na okoliš (npr. potrošnje energije) tijekom kuhanja:	Koristite posude koje odgovara veličini zone kuhanja kako biste izbjegli gubitak energije. Uvijek koristite poklopce kako biste zadržali toplinu i paru unutar posude. Isključite kuhalnu ploču nekoliko minuta prije kraja kuhanja kako biste iskoristili preostalu toplinu. Održavajte površinu za kuhanje čistom radi boljeg prijenosa topline.
Mjerenja i izračuni:	Potrošnja energije mjerena je u Wh/kg pod standardiziranim uvjetima ispitivanja i zaokružena na jednu decimalu. Harmonizirani standardi EN 60350-2:2013+A11 objavljeni su u Službenom listu Europske unije u tu svrhu.

FI Tietoa kotitalouksien sähkölevyistä

Keittotason tyyppi:	Sähköliesi
Mallit:	51439
Keittoalueiden ja/tai -alueiden määrä	4 vyöhykettä
Lämmitystekniikka (induktiokaittoalueet ja -alueet, säteilykeittoalueet, valurautelevyt)	Induktiokaittoalueet
Pyöreille keittoalueille tai -pinnoille: hyödyllisen pinta-alan halkaisija per sähköllä lämmitettävä keittoalue, pyöristetty lähimpään 5 mm:iin	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Ei-pyöreille keittoalueille tai -pinnoille: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys per sähköllä lämmitettävä keittoalue tai -pinta, pyöristetty lähimpään 5 mm:iin	-
Energiankulutus keittoalueittain laskettuna per kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energiankulutus liesitasolle laskettuna per kg	189,0Wh/kg
Testausmenetelmä edellä mainittujen vaatimusten mittaamiseksi ja laskemiseksi;	EN 60350-2:2013+A11

Tietoa ruoanlaiton kokonaisympäristövaikutuksen (esim. energiankulutuksen) vähentämiseksi:	Käytä kokoon sopivia kattiloita ja pannuja, jotta energiaa ei mene hukkaan. Käytä aina kantta, jotta lämpö ja höyry pysyvät kattilassa. Sammuta liesi muutamaa minuuttia ennen ruoan valmistumista ja hyödynnä jälkilämpö. Pidä keittoalue puhtaana paremman lämmönsiirron varmistamiseksi.
Mittaukset ja laskelmat:	Energian kulutus mitattiin Wh/kg yksikössä standardoiduissa koetilanteissa ja pyöristettiin yhteen desimaaliin. Yhtenäistetyt standardit EN 60350-2:2013+A11 on julkaistu tätä tarkoitusta varten Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

LT Informacija apie buitines elektrines kaitlentes

Kaitlentės tipas:	Elektrinė viryklė
Modeliai:	51439
Kaitinimo zonų ir/arba sričių skaičius	4 zonos
Sildymo technologija (indukcinės kaitvietės ir sritys, spindulinės kaitvietės, kietos plokštės)	Indukcinio kaitinimo zonos
Apvaliems virimo zonoms ar plotams: naudingos paviršiaus skersmuo kiekvienoje elektriniu būdu kaitinamoje virimo zonoje, suapvalintas iki artimiausių 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Nelyginiams virimo zonoms ar plotams: naudingos paviršiaus ilgis ir plotis kiekvienoje elektriniu būdu kaitinamoje virimo zonoje ar plote, suapvalintas iki artimi- ausių 5 mm	-
Energijos suvartojimas pagal kiekvieną virimo zoną ar plotą, apskaičiuotas kilogra- mui	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energijos suvartojimas kaitlentėje apskaičiuotas kilogra- mui	189,0Wh/kg
Bandymo procedūra, skirta išmatuoti ir apskaičiuoti aukščiau pateiktus reikalavi- mus;	EN 60350-2:2013+A11
Informacija, kaip sumažinti bendrą poveikį aplinkai (pvz., energijos suvartojimą) gaminant maistą:	Naudokite tinkamo dydžio indus, kad atitiktų virimo zoną ir išvengtumėte energijos švaistymo. Visada naudokite dangčius, kad išlaikytumėte šilumą ir garus inde. Išjunkite viryklę kelias minutes prieš gaminimo pabaigą, kad išnaudotumėte likusią šilumą. Laikykite virimo paviršių švarų geresniam šilumos perdavimui.
Matavimai ir skaičiavimai:	Energijos suvartojimas buvo matuojamas Wh/kg standartizuotomis bandymo sąlygomis ir suapvalintas iki pirmo dešimtainio skaičiaus. Harmonizuoti standartai EN 60350-2:2013+A11 šiam tikslui buvo paskelbti Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje.

GR πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες

Τύπος εστίας:	Ηλεκτρική εστία
Μοντέλα:	51439
Αριθμός εστιών και/ή περιοχών μαγειρέματος	4 ζώνες
Τεχνολογία θέρμανσης (εστίες και περιοχές επαγωγής, ακτινοβόλες εστίες, συμπαγείς πλάκες)	Ζώνες μαγειρέματος επαγωγής

Για κυκλικές ζώνες ή επιφάνειες μαγειρέματος: διάμετρος της χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη, στρογγυλοποιημένη στην πλησιέστερη 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Για μη κυκλικές ζώνες ή επιφάνειες μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή επιφάνεια, στρογγυλοποιημένα στην πλησιέστερη 5 mm	-
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή επιφάνεια μαγειρέματος υπολογισμένη ανά κιλό	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία υπολογισμένη ανά κιλό	189,0Wh/kg
Διαδικασία δοκιμής για τη μέτρηση και τον υπολογισμό των παραπάνω απαιτήσεων;	EN 60350-2:2013+A11
Πληροφορίες για τη μείωση του συνολικού περιβαλλοντικού αποτυπώματος (π.χ. κατανάλωση ενέργειας) κατά τη διαδικασία μαγειρέματος:	Χρησιμοποιήστε σκεύη που ταιριάζουν στο μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος για να αποφύγετε την απώλεια ενέργειας. Χρησιμοποιείτε πάντα καπάκια για να διατηρείτε τη θερμότητα και τον ατμό μέσα στην κατσαρόλα. Απενεργοποιήστε την εστία λίγα λεπτά πριν το τέλος του μαγειρέματος για να αξιοποιήσετε τη θερμότητα που απομένει. Κρατήστε την επιφάνεια μαγειρέματος καθαρή για καλύτερη μεταφορά θερμότητας.
Μετρήσεις και υπολογισμοί:	Η κατανάλωση ενέργειας μετρήθηκε σε Wh/kg υπό τυποποιημένες συνθήκες δοκιμής και στρογγυλοποιήθηκε στο πρώτο δεκαδικό ψηφίο. Τα εναρμονισμένα πρότυπα EN 60350-2:2013+A11 έχουν δημοσιευτεί για αυτόν τον σκοπό στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

BG Информация за домашни електрически котлони

Вид котлон:	Електрически котлон
Модели:	51439
Брой зони и/или площи за готвене	4 зони
Технология на нагрыване (индукционни зони и области, льчисти зони, твърди плочи)	Индукционни зони за готвене
За кръгли зони или повърхности за готвене: диаметър на полезната повърхност на всяка електрически нагрявана зона, закръглен до най-близките 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
За некръгли зони или повърхности за готвене: дължина и ширина на полезната повърхност на всяка електрически нагрявана зона или площ, закръглени до най-близките 5 mm	-
Енергийна консумация на зона или площ за готвене, изчислена на кг	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Енергийна консумация за котлона, изчислена на кг	189,0Wh/kg
Процедура за тестване за измерване и изчисляване на горепосочените изисквания;	EN 60350-2:2013+A11
Информация за намаляване на общото въздействие върху околната среда (напр. енергопотребление) по време на готвене:	Използвайте съдове, които съответстват на размера на зоната за готвене, за да избегнете загуба на енергия. Винаги използвайте капаци, за да задържате топлината и парата в съда. Изключете котлона няколко минути

	преди края на готвенето, за да използвате остатъчната топлина. Поддържайте повърхността за готвене чиста за по-добър пренос на топлина.
Измервания и изчисления:	Консумацията на енергия беше измерена в Wh/kg при стандартизирани тестови условия и закръглена до първия десетичен знак. Хармонизираните стандарти EN 60350-2:2013+A11 са публикувани за тази цел в Официалния вестник на Европейския съюз.

LV Informācija par mājas elektriskajām plītim

Plīts veids:	Elektriskā plīts virsma
Modeļi:	51439
Gatavošanas zonu un/vai laukumu skaits	4 zonas
Apkures tehnoloģija (indukci- jas gatavošanas zonas un laukumi, starojošās zonas, cietas plāksnes)	Indukcijas gatavošanas zonas
Apalām gatavošanas zonām vai laukumiem: noderīgās virsmas diametrs katrai elektriski apsildāmai gata- vošanas zonai, noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Neapalām gatavošanas zonām vai laukumiem: garums un platums noderīgās virsmas katrai elektriski apsildāmai gatavošanas zonai vai laukumam, noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm	-
Energijas patēriņš gata- vošanas zonā vai laukumā, aprēķināts uz kg	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energijas patēriņš plītij aprēķināts uz kg	189,0Wh/kg
Testēšanas procedūra augstāk minēto prasību mērīšanai un aprēķināšanai;	EN 60350-2:2013+A11
Informācija, lai samazinātu kopējo ietekmi uz vidi (piemēram, enerģijas patēriņu) gatavošanas procesā:	Izmantojiet traukus, kas atbilst gatavošanas zonas izmēram, lai izvairītos no enerģijas zudumiem. Vienmēr lietojiet vāku, lai saglabātu siltumu un tvaiku pannā. Izlēdziet plīti dažas minūtes pirms gatavošanas beigām, lai izmantotu atlikušā siltumu. Uzturiet gatavošanas virsmu tīru, lai nodrošinātu labāku siltuma pārnesi.
Mērījumi un aprēķini:	Energijas patēriņš tika mērīts Wh/kg standartizētos testēšanas apstākļos un noapaļots līdz pirmajam decimālzīmei. Harmonizētie standarti EN 60350-2:2013+A11 šim nolūkam ir publicēti Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

EE Teave kodumaiste elektriliste pliidiplaatide kohta

Pliidiplaadi tüüp:	Elektriline pliidiplaat
Mudelid:	51439
Keedualade ja/või tsoonide arv	4 tsooni
Küttetehnoloogia (indukt- sioonkeedualad ja -alad, kiirguskeedualad, täisplaadid)	Induksioonkeedualad
Ummarguste keedualade või pindade puhul: kasuliku pinna läbimõõt iga elektrilii- selt kuumutatud keeduala kohta, ümardatud lähima 5 mm-ni	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Mitte-ummarguste keedu- alade või pindade puhul: kasuliku pinna pikkus ja laius iga elektriliselt kuumutatud keeduala või pinna kohta, ümardatud lähima 5 mm-ni	-

Energiatarve keedualal või pinnal arvutatud kilogrammi kohta	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Energiatarve pliidile arvu- tatud kilogrammi kohta	189,0Wh/kg
Testimisprotseduur ülahtoodud nõuete mõõ- tiseks ja arvutamiseks;	EN 60350-2:2013+A11
Teave toiduvalmistamise protsessi kogu keskkonnamõju (nt energiatarbimise) vähendamiseks:	Kasutage nõusid, mis vastavad pliidiplaadi suurusese, et vältida energia raiskamist. Kasutage alati kaasi, et hoida soojust ja aur poti sees. Lülitage pliit mõni minut enne toiduvalmistamise lõppu välja, et kasutada järelejäänud soojust. Hoidke pliidiplaat puhas parema soojusülekande tagamiseks.
Mõõtmised ja arvutused:	Energiatarbimist mõõdeti Wh/kg ühikus standardiseeritud testtingimustes ja ümardati ühe kümnendkohani. Selleks otstarbeks on avaldatud ühtlustatud standardid EN 60350-2:2013+A11 Euroopa Liidu Teatajas.

IS Upplýsingar um rafmagnshellur fyrir heimili

Tegund helluborðs:	Rafmagnshleðsla
Gerðir:	51439
Fjöldi eldunarflata og/eða svæða	4 svæði
Hitaðartækni (innleiðslusvæði og svæði, geislunarhellur, föst helluborð)	Indúktjón eldunarsvæði
Fyrir hringlaga eldunarflöt: eða svæði: þvermál gagnlegra yfirborðs á hverri raf- magnshitunareldunarflöt, áætlað á nærsta 5 mm	Zone 1: 21,0cm Zone 2: 16,0cm Zone 3: 21,0cm Zone 4: 16,0cm
Fyrir ekki hringlaga eldunar- flöt eða svæði: lengd og breidd gagnlegs yfirborðs á hverri rafmagnshitunareldunarflöt eða svæði, áætlað á nærsta 5 mm	-
Orkunotkun á eldunarflöt eða svæði reiknuð á kíló	Zone 1: 188,2Wh/kg Zone 2: 190,1Wh/kg Zone 3: 190,0Wh/kg Zone 4: 187,5Wh/kg
Orkunotkun fyrir eldavél reiknuð á kíló	189,0Wh/kg
Prófunaraðferð til að mæla og reikna ofangreindar kröfur;	EN 60350-2:2013+A11
Upplýsingar til að draga úr heildarumhverfisáhrifum (t.d. orkunotkun) við eldun:	Notið eldunaráhöld sem passa við eldunarvettvanginn til að forðast orkusóun. Notið alltaf lok til að halda hita og gufu inni í pottinum. Slökkið á hellunni nokkrum mínútum fyrir lok eldunar til að nýta leifarhita. Haldið eldunarflötum hreinum til betri hitaflutnings.
Mælingar og útreikningar:	Orkunotkun var mæld í Wh/kg undir staðlaðri prófunaraðstöðu og útbúin nákvæmni að fyrsta aukastaf. Samræmd staðlar EN 60350-2:2013+A11 hafa verið birtir í Staðlaþingi Evrópusambandsins í þessu skyni.