EN Information for domestic electric hobs

Type of hob:	Domestic electric hobs
Models:	51827
Number of cooking zones and/or areas	4 areas
Heating technology (indu- tion cooking zones and cooking areas, radiant cook- ing zones, solid plates	Induction cooking zones
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, round- ed to the nearest 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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 calculat- ed per kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	180.6Wh/kg
Testing Procedure to measure and calculate above require- ments;	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:	51827
Anzahl der Kochzonen und/ oder -bereiche	4 Flächen
Heiztechnologie (Induktion- skochzonen und -bereiche, Strahlungskochzonen, Masse- kochplatten)	Induktionskochzonen
Für runde Kochzonen oder Flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Für nicht-runde Kochzonen oder Flächen: Länge und Breite der nutzbaren Ober- fläche pro elektrisch beheiz- ter Kochzone oder Fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	---
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berech- net pro kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	180.6Wh/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 :	51827
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	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque calculée par kg	180.6Wh/kg
Procédure de test pour mesurer et calculer les exi- gences 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:	51827
Aantal kookzones en/of kookvlakken	4 gebieden
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -vlakken, stralingskookzones, massieve kookplaten)	Inductiekookzones
Voor ronde kookzones of -vlakken: diameter van het nuttige oppervlak per elek- trisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzi- jnde 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energieverbruik voor het kookveld berekend per kg	180.6Wh/kg

Testprocedure om boven- staande 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 energieverspilling 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:	51827
Numero di zone e/o aree di cottura	4 aree
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone radianti, pias- 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	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	180.6Wh/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:	51827
Liczba stref i/lub pól grzew- czych	4 powierzchnie
Technologia grzewcza (strefy i pola indukcyjne, strefy promi- ennikowe, płyty żeliwne)	Strefy gotowania indukcyjnego
Dla okrągłych stref lub powi- erzchni grzewczych: średnica użytecznej powierzchni na strefę elektryczną, zaokrąglo- na do najbliższych 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Zużycie energii dla płyty grzewczej obliczone na kg	180.6Wh/kg
Procedura testowa do pomia- ru 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 pokrywek, aby zatrzymać ciepło i parę w garnku. Wyłącz płytę grzewczą kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe. Utrzymuj powierzchnię do gotowania w czystości, aby zapewnić lepszy transfer ciepła.
Pomiary i obliczenia:	**Z**użycie 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:	51827
Antal kokzoner och/eller områden	4 områden
Uppvärmningsteknik (induk- tionszoner och områden, strålningszoner, gjutjärnsplat- tor)	Induktionskokzoner
För cirkulära kokzoner eller områden: diameter på an- vändbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundad till närmaste 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
För icke-cirkulära kokzoner eller områden: längd och bredd på användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon eller område, avrundat till närmaste 5 mm	---
Energiförbrukning per kokzon eller yta beräknad per kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energiförbrukning för hällen beräknad per kg	180.6Wh/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: **1.**	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 eftervärmen. Håll kokytan ren för bättre värmeöverföring.
Mätningar och beräkningar:	Energiförbrukningen mättes 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:	51827
Número de zonas y/o áreas de cocción	4 áreas
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)	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción eléc- trica, redondeado al mm más cercano (5 mm)	---
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Consumo de energía para la placa calculado por kg	180.6Wh/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:	51827
Antal kogezoner og/eller områder	4 områder
Opvarmningsteknologi (induktionszoner og -om- råder, strålingszoner, støbe- jernsplader)	Induktionskogezoner
For cirkulære kogezoner eller -områder: diameter af den nyttige overflade pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
For ikke-cirkulære kogezoner eller -områder: længde og bredde af den nyttige over- flade pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm	---
Energiforbrug pr. kogezone eller område beregnet pr. kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg	180.6Wh/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 kogegrej, der passer til størrelsen på kogezonen 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 kogezonen 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:	51827
Antall kokeplater og/eller områder	4 områder
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokeplater og -områder, strålingssoner, støpejernsplater)	Induksjonskoksoner
For sirkulære kokeplater eller områder: diameter av nyttig overflate per elektrisk op- pvarmet kokeplate, avrundet til nærmeste 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
For ikke-sirkulære kokeplater eller områder: lengde og bredde på nyttig overflate per elektrisk oppvarmet koke- plate eller område, avrundet til nærmeste 5 mm	---
Energiforbruk per kokeplate eller område beregnet per kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energiforbruk for kokeplaten beregnet per kg	180.6Wh/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:	51827
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	4 áreas
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)	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Consumo de energia para o fogão calculado por kg	180.6Wh/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 panelas 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 plitele electrice pentru uz casnic

Tip de plită:	Plită electrică
Modele:	51827
Număr de zone și/sau su- prafețe 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, rotun- jit la cel mai apropiat multip- lu de 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Consum de energie pentru plită calculat per kg	180.6Wh/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:	Folosiți vase care se potrivesc mărimii zonei de gătit pentru a evita risipa de energie. Folosiți 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:	51827
Število kuhalnih con in/ali površin	4 območij
Tehnologija ogrevanja (induk- cijske kuhalne cone in pov-ršine, sevalne kuhalne cone, masivne plošče)	Indukcijske kuhalne cone
Za okrogle kuhane cone ali površine: premer uporabne površine na električno ku- hano cono, zaokrožen na najbližjih 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Za neokrogle kuhane cone ali površine: dolžina in širina uporabne površine na elek- trično kuhano cono ali površi- no, zaokrožena na najbližjih 5 mm	---
Poraba energije na kuhano cono ali površino, izračunana na kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Poraba energije za kuhališče izračunana na kg	180.6Wh/kg
Postopek testiranja za mer- jenje 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:	51827
Főzőzónák és/vagy főzőfelületek száma	4 terület
Fűtéstechnológia (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	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: a hasznos felület hossza és szélessége elektromos főzőzónánként vagy területenként, 5 mm-re kerekítve	---
Energiafogyasztás főzőzónánként vagy -terület- en, kg-onként számítva	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energiafogyasztás a főzőlapra számítva kg-onként	180.6Wh/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 tizedesjegyre 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:	51827
Počet varných zón a/nebo ploch	4 plochy
Topená technologie (indukční varné zóny a plochy, sálavé varné zóny, litinové plotny)	Indukční varné zóny
Pro kruhové varné zóny nebo plochy: průměr užitné plochy na elektricky vyhřívanou varnou zónu, zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Pro nekruhové varné zóny nebo plochy: délka a šířka užitné plochy na elektricky vyhřívanou varnou zónu nebo plochu, zaokrouhlená na nejbližších 5 mm	---
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu vypočítaná na kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Spotřeba energie pro varnou desku vypočítaná na kg	180.6Wh/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:	51827
Počet varných zón a/alebo plôch	4 plochy
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 vyhriev- anú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg	180.6Wh/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. Udržiavajte 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:	51827
Broj zona za kuhanje i/ili površina	4 područja
Tehnologija grijanja (indukci- jske zone i površine, zračeće zone, čvrste ploče)	Indukcijske zone za kuhanje
Za okrugle zone ili površine za kuhanje: promjer korisne površine po električnoj kuhanoj zoni, zaokružen na najbližih 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Za neokrugle zone ili površine za kuhanje: duljina i širina korisne površine po elek- tričnoj kuhanoj zoni ili pov-ršini, zaokruženo na najbližih 5 mm	---
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuhanje izračuna- ta po kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunata po kg	180.6Wh/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 posuđe 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:	51827
Keittoalueiden ja/tai -alueid- en määrä	4 aluetta
Lämmitystekniikka (induk- tiokeittoalueet ja -alueet, säteilykeittoalueet, valurau- talevyt)	Induktiokeittoalueet
Pyöreille keittoalueille tai -pinnoille: hyödyllisen pin- ta-alan halkaisija per sähköllä lämmitettävä keittoalue, pyöristetty lähimpään 5 mm:iin	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Ei-pyöreille keittoalueille tai -pinnoille: hyödyllisen pin- ta-alan pituus ja leveys per sähköllä lämmitettävä keit- toalue tai -pinta, pyöristetty lähimpään 5 mm:iin	---
Energiankulutus keittoalueit- tain laskettuna per kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energiankulutus liesitasolle laskettuna per kg	180.6Wh/kg

Testausmenetelmä edellä mainittujen vaatimusten mittaamiseksi ja laskemisek- si;	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:	51827
Kaitinimo zonų ir/arba sričių skaičius	4 zonos
Šildymo technologija (induk- cinės kaitvietės ir sritys, spindulinės kaitvietės, kietos plokštės)	Indukcinio kaitinimo zonos
Apvaliems virimo zonoms ar plotams: naudingos pa- viršiaus skersmuo kiekvienoje elektriniu būdu kaitinamoje virimo zonoje, suapvalintas iki artimiausių 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Nelyginiams virimo zonoms ar plotams: naudingos pa- viršiaus 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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energijos suvartojimas kait- lentėje apskaičiuotas kilogra- mui	180.6Wh/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:	51827
Αριθμός εστιών και/ή περιοχών μαγειρέματος	4 περιοχές
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	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία υπολογισμένη ανά κιλό	180.6Wh/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 Ενωσης.

BG **Информация за домашни електрически котлони**

Вид котлон:	Електрически котлон
Модели:	51827
Брой зони и/или площи за готвене	4 зони
Технология на нагряване (индукционни зони и области, лъчисти 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 мм	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
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 мм	---
Енергийна консумация на зона или площ за готвене, изчислена на кг	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Енергийна консумация за котлона, изчислена на кг	180.6Wh/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 plītīm**

Plīts veids:	Elektriskā plīts virsma
Modeļi:	51827
Gatavošanas zonu un/vai laukumu skaits	4 zonas
Apkures tehnoloģija (indukci- jas gatavošanas zonas un laukumi, starojošās zonas, cietas plāksnes)	Indukcijas gatavošanas zonas
Apaļām gatavošanas zonām vai laukumiem: noderīgās virsmas diametrs katrai elektriski apsildāmai gata- vošanas zonai, noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Neapaļām gatavošanas zonām vai laukumiem: garums un platums noderīgās virsmas katrai elektriski apsildāmai gatavošanas zonai vai laukumam, noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm	---
Enerģijas patēriņš gata- vošanas zonā vai laukumā, aprēķināts uz kg	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Enerģijas patēriņš plītij aprēķināts uz kg	180.6Wh/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. Izslēdziet plīti dažas minūtes pirms gatavošanas beigām, lai izmantotu atlikušā siltumu. Uzturiet gatavošanas virsmu tīru, lai nodrošinātu labāku siltuma pārnesi.
Mērījumi un aprēķini:	Enerģijas 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:	51827
Keedualade ja/või tsoonide arv	4 ala
Küttetehnoloogia (indukt- sioonkeedualad ja -alad, kiirguskeedualad, täisplaadid)	Induktsioonkeedualad
Ummarguste keedualade või pindade puhul: kasuliku pinna läbimõõt iga elektrili- selt kuumutatud keeduala kohta, ümardatud lähima 5 mm-ni	Zone1: 16.0cm Zone2: 16.0cm Zone3:21.0cm Zone4:21.0cm
Mitte-ümmarguste 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	Zone1:179.6Wh/kg Zone2:183.7Wh/kg Zone3:179.6Wh/kg Zone4:179.6Wh/kg
Energiatarve pliidile arvu- tatud kilogrammi kohta	180.6Wh/kg
Testimisprotseduur ülaltoodud nõuete mõõt- miseks ja arvutamiseks;	EN 60350-2:2013+A11
Teave toiduvalmistamise protsessi kogu keskkonnamõju (nt energiatarbimise) vähendamiseks:	Kasutage nõusid, mis vastavad pliidiplaadi suurusele, et vältida energia raiskamist. Kasutage alati kaasi, et hoida soojus 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.