STROM- ODER GASBETRIEBENE KOCHFELDER:

Dieses Gerät ist konform nach dem Ökodesign der Verordnung (EU) Nr. 66/2014, die die Richtlinie 2010/30/EU nach den Normen EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564 integriert

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS)

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese bzw. dieser kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet. Der Topf könnte überkochen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu entfernen.
Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch.
Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen.
Falls Sie etwas kochen, das eine längere Zeit benötigt, sollten Sie einen Schnellkochtopf benutzen. Er kocht zwei Mal so schnell und spart ein Drittel der Energie.

Informationen über das Produkt gemäß den Vorgaben der Kommission (EU) Nr. 66/2014			
	Symbol	Wert	ME
Marke		Kaiser	
Bezeichnung des Modells		KCG 9386 Turbo	
Art des Kochfeldes		Gas - Glas	
Anzahl der Kochfelder und/oder -Zonen		5	
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und Kochzonen, Plattenkochfelder, feste Platte)			
Hinten links		X	
Hinten zentral		X	
Hinten rechts		X	
Mitte links		X	
Mitte zentral		X	
Mitte rechts		X	
Vorne links		X	
Mitte vorne		X	
Vorne rechts		X	
Für runde Kochfelder: Durchmesser der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder			
Hinten links	Ø	X.X	cm
Hinten zentral	Ø	X.X	cm
Hinten rechts	Ø	X.X	cm
Mitte links	Ø	X.X	cm
Mitte zentral	Ø	X.X	cm
Mitte rechts	Ø	X.X	cm
Vorne links	Ø	X.X	cm
Mitte vorne	Ø	X.X	cm
Vorne rechts	Ø	X.X	cm
Für nicht runde Kochfelder bzw. -Zonen: Länge und Breite der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder oder -Zonen			
Hinten links	L Breit	X.X / X.X	cm
Hinten zentral	L Breit	X.X / X.X	cm
Hinten rechts	L Breit	X.X / X.X	cm
Mitte links	L Breit	X.X / X.X	cm
Mitte zentral	L Breit	X.X / X.X	cm
Mitte rechts	L Breit	X.X / X.X	cm
Vorne links	L Breit	X.X / X.X	cm
Mitte vorne	L Breit	X.X / X.X	cm
Vorne rechts	L Breit	X.X / X.X	cm
Energieverbrauch für Kochfelder bzw. -Zonen nach kg			
Hinten links	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Hinten zentral	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Hinten rechts	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Mitte links	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Mitte zentral	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Mitte rechts	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Vorne links	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Mitte vorne	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Vorne rechts	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Energieverbrauch für Kochfeld nach kg	EC strombetriebenes Kochfeld	X.X	Wh/Kg
Anzahl der gasbetriebenen Brenner		5	
Energieeffizienz für gasbetriebene Brenner			
Hinten links	EE gasbetriebener Brenner	54.38%	
Hinten zentral	EE gasbetriebener Brenner	X.X	
Hinten rechts	EE gasbetriebener Brenner	54.38%	
Mitte links	EE gasbetriebener Brenner	X.X	
Mitte zentral	EE gasbetriebener Brenner	52.60%	
Mitte rechts	EE gasbetriebener Brenner	X.X	
Vorne links	EE gasbetriebener Brenner	X.X	
Mitte vorne	EE gasbetriebener Brenner	X.X	
Vorne rechts	EE gasbetriebener Brenner	57.06%	
Energieeffizienz für das gasbetriebene Kochfeld	EE gasbetriebenes Kochfeld	56.59%	

Electric and gas cooking surfaces:

This appliance complies with the eco-design requirements of Regulation (EU) No. 65/2014, which supplements Directive 2010/30/EU, in accordance with EN 60350-2, EN 15181 and EN 50564.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
Use purely flat pots and pans
If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Product information complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 66/2014			
	Symbol	Value	Unit
Brand		Kaiser	
Identification of the model		KCG 9386 Turbo	
Type of surface cooking		Gas - Glass	
Number of cooking zones and/or areas		5	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones and solid plate)			
Rear left		X	
Rear centre		X	
Rear right		X	
Centre left		X	
Centre centre		X	
Centre right		X	
Front left		X	
Front centre		X	
Front right		X	
For circular cooking areas: diameter of the useful surface area for electrically-heated cooking			
Rear left	Ø	X.X	c
Rear centre	Ø	X.X	c
Rear right	Ø	X.X	c
Centre left	Ø	X.X	c
Centre centre	Ø	X.X	c
Centre right	Ø	X.X	c
Front left	Ø	X.X	c
Front centre	Ø	X.X	c
Front right	Ø	X.X	c
For non-circular cooking areas: length and width of the useful surface area for electrically-heated cooking			
Rear left	L Width	X.X / X.X	c
Rear centre	L Width	X.X / X.X	c
Rear right	L Width	X.X / X.X	c
Centre left	L Width	X.X / X.X	c
Centre centre	L Width	X.X / X.X	c
Centre right	L Width	X.X / X.X	c
Front left	L Width	X.X / X.X	c
Front centre	L Width	X.X / X.X	c
Front right	L Width	X.X / X.X	c
Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg			
Rear left	EC electric cooking	X.X	Wh/
Rear centre	EC electric cooking	X.X	Wh/
Rear right	EC electric cooking	X.X	Wh/
Centre left	EC electric cooking	X.X	Wh/
Centre centre	EC electric cooking	X.X	Wh/
Centre right	EC electric cooking	X.X	Wh/
Front left	EC electric cooking	X.X	Wh/
Front centre	EC electric cooking	X.X	Wh/
Front right	EC electric cooking	X.X	Wh/
Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg	EC electric cooking surface	X.X	Wh/ Kg
Number of gas-powered burners		5	
Energy efficiency for gas burner			
Rear left	EE gas burner	54.38%	
Rear centre	EE gas burner	X.X	
Rear right	EE gas burner	54.38%	
Centre left	EE gas burner	X.X	
Centre centre	EE gas burner	52.60%	
Centre right	EE gas burner	X.X	
Front left	EE gas burner	X.X	
Front centre	EE gas burner	X.X	
Front right	EE gas burner	57.06%	
Energy efficiency for the gas cooking surface	EE gas cooking surface	56.59%	

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ГАЗОВИ КОТЛОНИ:

Този уред е проектиран в съответствие с изискванията за еко-дизайн на Регламент ЕС № 66/2014, който допълва Директива 2010/30/ЕС в съответствие със стандарти EN 60350-2, EN 30-2-1 и EN 50564.

СЪВЕТИ ЗА ЕНЕРГОСПЕСТЯВАНЕ (ENERGY SAVING TIPS)

Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, изключвайки го 10 минути преди края на времето за готвене, докато стъклокерамичните плотове трябва да се изключат 5 минути преди това.
Основата на тенджерата трябва да покрива изцяло котлона. Ако е по-малка, ще се изгуби ценна електроенергия, и по котлона ще се получат инкрустации, които трудно могат да бъдат премахнати.
Гответе храната в затворени тенджери с подходящи капаци и използвайте възможно най-малко вода. Гответе без капак ще увеличи значително консумацията на електроенергия.
Използвайте плоски тенджери и тигани.
Ако приготвяте ястия, които се нуждаят от по-дълго време за приготвяне, Ви съветваме да използвате тенджера под налягане, която е два пъти по-бърза и позволява да се спести една трета от електроенергията.

Информация за продукта в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията			
	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела		X	
Вид на готварския плот		X	
Брой на зоните и/или площите за готвене		X	
Технология на затопляне (зона за готвене с индукционен плот и площи за готвене, лъчисти зони за готвене, твърда плоча)			
Задна лява		X	
Задна централна		X	
Задна дясна		X	
Централна лява		X	
Централна в центъра		X	
Централна дясна		X	
Предна лява		X	
Централна предна		X	
Предна дясна		X	
Кръгли зони за готвене: диаметър на полезната площ на всяка зона за готвене с електрическо отопление			
Задна лява	Ø	X.X	cm
Задна централна	Ø	X.X	cm
Задна дясна	Ø	X.X	cm
Централна лява	Ø	X.X	cm
Централна в центъра	Ø	X.X	cm
Централна дясна	Ø	X.X	cm
Предна лява	Ø	X.X	cm
Централна предна	Ø	X.X	cm
Предна дясна	Ø	X.X	cm
Готварски зони или площи с некръгла форма: дължина и ширина на полезната площ за готвене с електрическо отопление			
Задна лява	L Ширина	X.X / X.X	cm
Задна централна	L Ширина	X.X / X.X	cm
Задна дясна	L Ширина	X.X / X.X	cm
Централна лява	L Ширина	X.X / X.X	cm
Централна в центъра	L Ширина	X.X / X.X	cm
Централна дясна	L Ширина	X.X / X.X	cm
Предна лява	L Ширина	X.X / X.X	cm
Централна предна	L Ширина	X.X / X.X	cm
Предна дясна	L Ширина	X.X / X.X	cm
Консумация на електроенергия за всяка зона или готварска площ , изчислена в кг.			
Задна лява	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Задна централна	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Задна дясна	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Централна лява	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Централна в центъра	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Централна дясна	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Предна лява	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Централна предна	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Предна дясна	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Консумация на електроенергия за всеки готварски плот, изчислена в кг.	ЕС електрически плот	X.X	Wh/Kg
Брой на газовите горелки		X.X	
Енергийна ефективност на газовата горелка			
Задна лява	ЕЕ газова горелка	X.X	
Задна централна	ЕЕ газова горелка	X.X	
Задна дясна	ЕЕ газова горелка	X.X	
Централна лява	ЕЕ газова горелка	X.X	
Централна в центъра	ЕЕ газова горелка	X.X	
Централна дясна	ЕЕ газова горелка	X.X	
Предна лява	ЕЕ газова горелка	X.X	
Централна предна	ЕЕ газова горелка	X.X	
Предна дясна	ЕЕ газова горелка	X.X	
Енергийна ефективност на газовия готварски плот	ЕЕ газов плот	X.X	

ELEKTRICKÉ A PLYNOVÉ VARNÉ DESKY:

Toto zařízení je v souladu s ekologicky kompatibilními návrhy nařízení (EU) č. 66/2014, kterým se doplňuje směrnice 2010/30/EU, v souladu s normami EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564.

TIPY, JAK UŠETŘIT (ENERGY SAVING TIPS)

Vytěžte ze zbytkového tepla vaší varné desky co nejvíce vypnutím litinových plotýnek 10 minut před koncem doby vaření a sklokeramických plotýnek 5 minut před koncem doby vaření.
Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují.
Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.

Používejte pouze ploché hrnce a pánve.

Informace o výrobku jsou v souladu s nařízením Komise (EU), číslo 66/2014			
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		X	
Typ varné desky		X	
Číslo varných zón a/nebo ploch		X	
Tepelná technika (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevná deska)			
Levá zadní		X	
Prostřední zadní		X	
Pravá zadní		X	
Levá prostřední		X	
Prostřední prostřední		X	
Pravá prostřední		X	
Levá přední		X	
Prostřední přední		X	
Pravá přední		X	
U kruhových varných zón: průměr plochy užitného povrchu pro elektricky vyhřívanou varnou zónu			
Levá zadní	Ø	X.X	cm
Prostřední zadní	Ø	X.X	cm
Pravá zadní	Ø	X.X	cm
Levá prostřední	Ø	X.X	cm
Prostřední prostřední	Ø	X.X	cm
Pravá prostřední	Ø	X.X	cm
Levá přední	Ø	X.X	cm
Prostřední přední	Ø	X.X	cm
Pravá přední	Ø	X.X	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitného povrchu plochy pro elektricky vyhřívanou varnou zónu nebo plochu			
Levá zadní	L šířka	X.X / X.X	cm
Prostřední zadní	L šířka	X.X / X.X	cm
Pravá zadní	L šířka	X.X / X.X	cm
Levá prostřední	L šířka	X.X / X.X	cm
Prostřední prostřední	L šířka	X.X / X.X	cm
Pravá prostřední	L šířka	X.X / X.X	cm
Levá přední	L šířka	X.X / X.X	cm
Prostřední přední	L šířka	X.X / X.X	cm
Pravá přední	L šířka	X.X / X.X	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu, přepočteno na kg			
Levá zadní	EC elektrické vaření	X.X	Wh/Kg
Prostřední zadní	EC elektrické vaření	X.X	Wh/Kg
Pravá zadní	EC elektrické vaření	X.X	Wh/Kg
Levá prostřední	EC elektrické vaření	X.X	Wh/Kg
Prostřední prostřední	EC elektrické vaření	X.X	Wh/Kg
Pravá prostřední	EC elektrické vaření	X.X	Wh/Kg
Levá přední	EC elektrické vaření	X.X	Wh/Kg
Prostřední přední	EC elektrické vaření	X.X	Wh/Kg
Pravá přední	EC elektrické vaření	X.X	Wh/Kg
Spotřeba energie na varnou desku, přepočteno na kg	EC elektrická varná deska	X.X	Wh/Kg
Počet plynově napájených hořáků		X.X	
Energetická účinnost na plynový hořák			
Levá zadní	EE plynový hořák	X.X	
Prostřední zadní	EE plynový hořák	X.X	
Pravá zadní	EE plynový hořák	X.X	
Levá prostřední	EE plynový hořák	X.X	
Prostřední prostřední	EE plynový hořák	X.X	
Pravá prostřední	EE plynový hořák	X.X	
Levá přední	EE plynový hořák	X.X	
Prostřední přední	EE plynový hořák	X.X	
Pravá přední	EE plynový hořák	X.X	
Energetická účinnost u plynové varné desky	EE plynová varná deska	X.X	

EL- OG GASKOGEPLADER:

Dette apparat stemmer overens med det miljøvenlige design foreskrevet i EU-forordning nr. 66/2014, som integrerer direktiv 2010/30/EU, i overensstemmelse med standarderne EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564

GODE RÅD TIL ENERGIBESPARELSE (ENERGY SAVING TIPS)

Få mest ud af kogepladens restvarme ved at slukke støbejernsplader 10 minutter før slutningen af tilberedningstiden og glaskeramiske kogeplader 5 minutter før slutningen af tilberedningstiden.
Bunden af din gryde eller pande skal dække kogepladen. Hvis den er mindre, vil dyrebar energi blive spildt, og gryder, der koger over vil efterlade fastbrændte rester, som kan være svære at fjerne.
Tilbered maden i lukkede gryder eller pander med tætsluttende låg og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg vil øge energiforbruget markant.
Brug kun gryder og pander med helt flad bund.
Hvis du tilbereder noget, der tager lang tid, anbefales brugen af en trykkoger, da den er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel af energiforbruget.

Informationer om produktet iht. EU-Kommissionens forordning, nr. 66/2014			
	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation		X	
Kogepladetype		X	
Antal kogezoner og/eller -områder		X	
Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og kogeområder, strålekogezoner, solide plader)			
Bagest venstre		X	
Midten venstre		X	
Bagest højre		X	
Midten venstre		X	
Midten midten		X	
Midten højre		X	
Forrest venstre		X	
Forrest midten		X	
Forrest højre		X	
For cirkulære kogezoner: diameter på flade med elektrisk opvarmning			
Bagest venstre	Ø	X.X	cm
Midten venstre	Ø	X.X	cm
Bagest højre	Ø	X.X	cm
Midten venstre	Ø	X.X	cm
Midten midten	Ø	X.X	cm
Midten højre	Ø	X.X	cm
Forrest venstre	Ø	X.X	cm
Forrest midten	Ø	X.X	cm
Forrest højre	Ø	X.X	cm
For ikke-cirkulære kogezoner: længde og bredde på flade eller kogeområde med elektrisk opvarmning			
Bagest venstre	L Larg	X.X / X.X	cm
Midten venstre	L Larg	X.X / X.X	cm
Bagest højre	L Larg	X.X / X.X	cm
Midten venstre	L Larg	X.X / X.X	cm
Midten midten	L Larg	X.X / X.X	cm
Midten højre	L Larg	X.X / X.X	cm
Forrest venstre	L Larg	X.X / X.X	cm
Forrest midten	L Larg	X.X / X.X	cm
Forrest højre	L Larg	X.X / X.X	cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg			
Bagest venstre	EC elektrisk tilberedning	X.X	Wh/Kg
Midten venstre	EC elektrisk tilberedning	X.X	Wh/Kg
Bagest højre	EC elektrisk tilberedning	X.X	Wh/Kg
Midten venstre	EC elektrisk tilberedning	X.X	Wh/Kg
Midten midten	EC elektrisk tilberedning	X.X	Wh/Kg
Midten højre	EC elektrisk tilberedning	X.X	Wh/Kg
Forrest venstre	EC elektrisk tilberedning	X.X	Wh/Kg
Forrest midten	EC elektrisk tilberedning	X.X	Wh/Kg
Forrest højre	EC elektrisk tilberedning	X.X	Wh/Kg
Energiforbrug pr. kogeplade beregnet pr. kg	EC elektrisk kogeplade	X.X	Wh/Kg
Antal gasblus		X.X	
Energieffektivitet for gasblus			
Bagest venstre	EE gasblus	X.X	
Midten venstre	EE gasblus	X.X	
Bagest højre	EE gasblus	X.X	
Midten venstre	EE gasblus	X.X	
Midten midten	EE gasblus	X.X	
Midten højre	EE gasblus	X.X	
Forrest venstre	EE gasblus	X.X	
Forrest midten	EE gasblus	X.X	
Forrest højre	EE gasblus	X.X	
Energieffektivitet for gaskogeplade	EE gaskogeplade	X.X	

ELEKTRI- JA GAASIPLIIDI PLAAT

Seade vastab määruse (EL) nr 66/2014, mis täiendab direktiivi 2010/30/EU, ökodisaini nõuetele vastavalt standarditele EN 60350-2, EN 30-2-1 ja EN 50564

ENERGIA KOKKUHOIU NIPID

Kasutage ära oma pliidiplaatide jääksoojust lülitades malmist pliidiplaadid 10 minutit enne planeeritud toiduvalmistamise aja lõppu ja keraamilised plaadid 5 minutit enne planeeritud toiduvalmistamise aja lõppu.
Poti või panni põhi peab täielikult katma pliidiplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätavad pliidile jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmatta pottides, kulutab oluliselt enam energiat
Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
Kui keedate pika valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

Tooteinfo vastab komisjoni määrusele (EL) nr 66/2014			
	Sümbol	Väärtus	Ühik
Mark		X	
Mudeli tunnused		X	
Plaadi tüüp		X	
Küpsetustsoonide ja/või -alade arv		X	
Küttetehnoloogia (induktsioonküttega küpsetustsoonid, kiirgusküttega küpsetustsoonid, kõva plaat)			
Vasakul taga		X	
Keskel taga		X	
Paremal taga		X	
Vasakul keskel		X	
Keskel keskel		X	
Paremal keskel		X	
Vasakul ees		X	
Keskel ees		X	
Paremal ees		X	
Ringküpsetustsoonid: kasuliku pinnaala läbimõõt elektriküttega küpsetustsooni kohta			
Vasakul taga	Ø	X.X	cm
Keskel taga	Ø	X.X	cm
Paremal taga	Ø	X.X	cm
Vasakul keskel	Ø	X.X	cm
Keskel keskel	Ø	X.X	cm
Paremal keskel	Ø	X.X	cm
Vasakul ees	Ø	X.X	cm
Keskel ees	Ø	X.X	cm
Paremal ees	Ø	X.X	cm
Mitte-ringküpsetustsoonid: kasuliku pinnaala pikkus ja laius elektriküttega küpsetustsooni või -ala kohta			
Vasakul taga	P x L	X.X / X.X	cm
Keskel taga	P x L	X.X / X.X	cm
Paremal taga	P x L	X.X / X.X	cm
Vasakul keskel	P x L	X.X / X.X	cm
Keskel keskel	P x L	X.X / X.X	cm
Paremal keskel	P x L	X.X / X.X	cm
Vasakul ees	P x L	X.X / X.X	cm
Keskel ees	P x L	X.X / X.X	cm
Paremal ees	P x L	X.X / X.X	cm
Energiatarbimine küpsetustsooni või -ala kohta, arvutatuna kg kohta			
Vasakul taga	EC elektripliit	X.X	Wh/Kg
Keskel taga	EC elektripliit	X.X	Wh/Kg
Paremal taga	EC elektripliit	X.X	Wh/Kg
Vasakul keskel	EC elektripliit	X.X	Wh/Kg
Keskel keskel	EC elektripliit	X.X	Wh/Kg
Paremal keskel	EC elektripliit	X.X	Wh/Kg
Vasakul ees	EC elektripliit	X.X	Wh/Kg
Keskel ees	EC elektripliit	X.X	Wh/Kg
Paremal ees	EC elektripliit	X.X	Wh/Kg
Energiatarbimine pliidi kohta, arvutatuna kg kohta	EC elektripliidi plaat	X.X	Wh/Kg
Gaasipõletite arv		X.X	
Energiatõhusus gaasipõleti kohta			
Vasakul taga	EE gaasipõleti	X.X	
Keskel taga	EE gaasipõleti	X.X	
Paremal taga	EE gaasipõleti	X.X	
Vasakul keskel	EE gaasipõleti	X.X	
Keskel keskel	EE gaasipõleti	X.X	
Paremal keskel	EE gaasipõleti	X.X	
Vasakul ees	EE gaasipõleti	X.X	
Keskel ees	EE gaasipõleti	X.X	
Paremal ees	EE gaasipõleti	X.X	
Gaasipliidi energiatõhusus	EE gaasipliit	X.X	

PLACAS ELÉCTRICAS Y DE GAS:

Este aparato cumple con el proyecto ecocompatible del Reglamento (EU) No 65/2014 que integra la Directiva 2010/30/EU, con arreglo a las normas EN 60350-2, EN 30-2-1 y EN 50564

CONSEJOS PARA AHORRAR (ENERGY SAVING TIPS)

Para aprovechar el calor residual de la placa se recomienda apagarla 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción; en el caso de las placas de cocción en cerámica, será necesario apagarlas 5 minutos antes de que termine el tiempo de cocción.
La base de la olla tiene que cubrir el fuego correspondiente. Si el contorno de la olla es menor que el del fuego se producirá una pérdida de energía. Al alcanzar el punto de ebullición, se crearán incrustaciones en las ollas que serán muy difíciles de eliminar.
Cocinar los alimentos en ollas que dispongan de las tapas adecuadas y utilizar la menor cantidad de agua posible. Cuando se cocina sin tapas el consumo de energía aumenta de forma considerable.
Utilizar ollas y sartenes planas. Para cocinar alimentos con un tiempo de cocción más largo del normal, se recomienda utilizar una olla a presión, es el doble de rápida y permite ahorrar un tercio de energía.

Informaciones sobre el producto conformes a la disposición de la comisión (UE), número 66/2014			
	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		X	
Tipo de placa de cocción		X	
Número de zonas de cocción y/o áreas		X	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción de inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placa sólida)			
Izquierdo posterior		X	
Centro posterior		X	
Derecho posterior		X	
Izquierdo central		X	
Central central		X	
Derecho central		X	
Izquierdo anterior		X	
Centro anterior		X	
Derecho anterior		X	
Para las zonas de cocción circulares: diámetro del área de la superficie útil para zonas de cocción calentadas eléctricamente			
Izquierdo posterior	Ø	X.X	cm
Centro posterior	Ø	X.X	cm
Derecho posterior	Ø	X.X	cm
Izquierdo central	Ø	X.X	cm
Central central	Ø	X.X	cm
Derecho central	Ø	X.X	cm
Izquierdo anterior	Ø	X.X	cm
Centro anterior	Ø	X.X	cm
Derecho anterior	Ø	X.X	cm
Para las zonas o áreas de cocción que no son circulares: longitud y anchura del área de superficie útil para zonas o áreas de cocción calentadas eléctricamente			
Izquierdo posterior	Long. Anch.	X.X / X.X	cm
Centro posterior	Long. Anch.	X.X / X.X	cm
Derecho posterior	Long. Anch.	X.X / X.X	cm
Izquierdo central	Long. Anch.	X.X / X.X	cm
Central central	Long. Anch.	X.X / X.X	cm
Derecho central	Long. Anch.	X.X / X.X	cm
Izquierdo anterior	Long. Anch.	X.X / X.X	cm
Centro anterior	Long. Anch.	X.X / X.X	cm
Derecho anterior	Long. Anch.	X.X / X.X	cm
Consumo de energía para zona o área de cocción calculado por Kg			
Izquierdo posterior	CE cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Centro posterior	CE cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Derecho posterior	CE cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Izquierdo central	CE cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Central central	CE cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Derecho central	CE cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Izquierdo anterior	CE cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Centro anterior	CE cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Derecho anterior	CE cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Consumo de energía para placa de cocción calculado por Kg	CE placa de cocción eléctrica	X.X	Wh/Kg
Número de quemadores alimentados con gas		X.X	
Eficiencia energética para quemador de gas			
Izquierdo posterior	EE quemador de gas	X.X	
Centro posterior	EE quemador de gas	X.X	
Derecho posterior	EE quemador de gas	X.X	
Izquierdo central	EE quemador de gas	X.X	
Central central	EE quemador de gas	X.X	
Derecho central	EE quemador de gas	X.X	
Izquierdo anterior	EE quemador de gas	X.X	
Centro anterior	EE quemador de gas	X.X	
Derecho anterior	EE quemador de gas	X.X	
Eficiencia energética para la placa de cocción de gas	EE placa de cocción de gas	X.X	

SÄHKÖ- JA KAASUKEITTOTASO

Laite vastaa komission asetuksen (EU) N:o 66/2014 direktiivin 2010/30/EY täytäntöönpanemisesta ekosuunnitteluvaatimuksia standardien EN 60350-2, EN 30-2-1 ja EN 50564 mukaisesti.

ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

Saat kaiken hyödyn irti sähkökeittolevyn jälkilämmöstä kääntämällä levyt pois päältä 10 minuuttia ennen keittoajan päättymistä ja lasikeraamiset levyt 5 minuuttia ennen keittoajan päättymistä.
Kattilan tai paistinpannun pohjan tulee peittää keittolevy. Jos se on levyä pienempi, energiaa kuluu turhaan ja ylivaluva ruoka voi jättää levylle vaikeasti puhdistettavia tahroja.
Valmista ruoka kannella suljetuissa kattiloissa tai pannuissa ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Ruoan valmistaminen ilman kantta lisää energian kulutusta.
Käytä täysin tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
Jos ruoan valmistusaika on pitkä, suositellaan käyttämään painekattilaa, jossa ruoka valmistuu puolta lyhyemmässä ajassa ja joka säästää kolmanneksen energiamäärästä.

Tuotteen tiedot komission asetuksen (EU) n:o 66/2014 mukaan			
	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallitunniste		X	
Keittotason tyyppi		X	
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä		X	
Lämmitystekniikka (induktiokeittovyöhykkeet ja -keittoalueet, säteilylämpökeittovyöhykkeet, keittolevyt)			
Vasemmalla takana		X	
Keskellä takana		X	
Oikealla takana		X	
Vasemmalla keskellä		X	
Keskellä keskellä		X	
Oikealla keskellä		X	
Vasemmalla edessä		X	
Keskellä edessä		X	
Oikealla edessä		X	
Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija			
Vasemmalla takana	Ø	X.X	cm
Keskellä takana	Ø	X.X	cm
Oikealla takana	Ø	X.X	cm
Vasemmalla keskellä	Ø	X.X	cm
Keskellä keskellä	Ø	X.X	cm
Oikealla keskellä	Ø	X.X	cm
Vasemmalla edessä	Ø	X.X	cm
Keskellä edessä	Ø	X.X	cm
Oikealla edessä	Ø	X.X	cm
Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen tai -alueen hyötypinta-alan pituus ja leveys			
Vasemmalla takana	L x W	X.X / X.X	cm
Keskellä takana	L x W	X.X / X.X	cm
Oikealla takana	L x W	X.X / X.X	cm
Vasemmalla keskellä	L x W	X.X / X.X	cm
Keskellä keskellä	L x W	X.X / X.X	cm
Oikealla keskellä	L x W	X.X / X.X	cm
Vasemmalla edessä	L x W	X.X / X.X	cm
Keskellä edessä	L x W	X.X / X.X	cm
Oikealla edessä	L x W	X.X / X.X	cm
Kunkin keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus			
Vasemmalla takana	ECelectric cooking	X.X	Wh/kg
Keskellä takana	ECelectric cooking	X.X	Wh/kg
Oikealla takana	ECelectric cooking	X.X	Wh/kg
Vasemmalla keskellä	ECelectric cooking	X.X	Wh/kg
Keskellä keskellä	ECelectric cooking	X.X	Wh/kg
Oikealla keskellä	ECelectric cooking	X.X	Wh/kg
Vasemmalla edessä	ECelectric cooking	X.X	Wh/kg
Keskellä edessä	ECelectric cooking	X.X	Wh/kg
Oikealla edessä	ECelectric cooking	X.X	Wh/kg
Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus	ECelectric hob	X.X	Wh/kg
Kaasupoltinten lukumäärä		X.X	
Kunkin kaasupolttimen energiatehokkuus			
Vasemmalla takana	EEgas burner	X.X	
Keskellä takana	EEgas burner	X.X	
Oikealla takana	EEgas burner	X.X	
Vasemmalla keskellä	EEgas burner	X.X	
Keskellä keskellä	EEgas burner	X.X	
Oikealla keskellä	EEgas burner	X.X	
Vasemmalla edessä	EEgas burner	X.X	
Keskellä edessä	EEgas burner	X.X	
Oikealla edessä	EEgas burner	X.X	
Kaasukeittotason energiatehokkuus	EEgas hob	X.X	

TABLES ÉLECTRIQUES ET GAZ:

Cet appareil est conforme à la conception écocompatible du Règlement (EU) No 66/2014 qui intègre la Directive 2010/30/EU en conformité avec les normes EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564

CONSEILS POUR FAIRE DES ÉCONOMIES

Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Informations sur le produit conformes à la disposition de la Commission (UE) numéro 66/2014			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		X	
Type de table de cuisson		X	
Nombre de zones de cuisson et/ou de plaques		X	
Technologie de réchauffement (zones de cuisson à induction et plaques de cuisson, zones de cuisson à radiant, plaque solide)			
Arrière gauche		X	
Arrière centre		X	
Arrière droit		X	
Central gauche		X	
Central central		X	
Central droit		X	
Avant gauche		X	
Avant centre		X	
Avant droit		X	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile pour zone de cuisson à réchauffage électrique			
Arrière gauche	Ø	X.X	cm
Arrière centre	Ø	X.X	cm
Arrière droit	Ø	X.X	cm
Central gauche	Ø	X.X	cm
Central central	Ø	X.X	cm
Central droit	Ø	X.X	cm
Avant gauche	Ø	X.X	cm
Avant centre	Ø	X.X	cm
Avant droit	Ø	X.X	cm
Pour les zones ou les plaques de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile pour zone de cuisson à réchauffage électrique			
Arrière gauche	L Larg.	X.X / X.X	cm
Arrière centre	L Larg.	X.X / X.X	cm
Arrière droit	L Larg.	X.X / X.X	cm
Central gauche	L Larg.	X.X / X.X	cm
Central central	L Larg.	X.X / X.X	cm
Central droit	L Larg.	X.X / X.X	cm
Avant gauche	L Larg.	X.X / X.X	cm
Avant centre	L Larg.	X.X / X.X	cm
Avant droit	L Larg.	X.X / X.X	cm
Consommation d'énergie par zone ou plaque de cuisson calculée par kg			
Arrière gauche	EC cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Arrière centre	EC cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Arrière droit	EC cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Central gauche	EC cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Central central	EC cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Central droit	EC cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Avant gauche	EC cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Avant centre	EC cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Avant droit	EC cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Consommation d'énergie par table de cuisson calculée par kg	EC table de cuisson électrique	X.X	Wh/Kg
Nombre de brûleurs alimentés au gaz		X.X	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz			
Arrière gauche	EE brûleur à gaz	X.X	
Arrière centre	EE brûleur à gaz	X.X	
Arrière droit	EE brûleur à gaz	X.X	
Central gauche	EE brûleur à gaz	X.X	
Central central	EE brûleur à gaz	X.X	
Central droit	EE brûleur à gaz	X.X	
Avant gauche	EE brûleur à gaz	X.X	
Avant centre	EE brûleur à gaz	X.X	
Avant droit	EE brûleur à gaz	X.X	
Efficacité énergétique pour la table de cuisson à gaz	EE table de cuisson au gaz	X.X	

ΗΛΕΚΤΡΙΚΈΣ ΕΣΤΊΕΣ ΚΑΙ ΕΣΤΊΕΣ ΑΕΡΊΟΥ:

Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Κανονισμού (EU) Αρ. 66/2014 ο οποίος ενσωματώνει την Οδηγία 2010/30/ΕΕ, σύμφωνα με τα πρότυπα EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (ENERGY SAVING TIPS)

Εκμεταλλευτείτε πλήρως την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντάς την 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και τις υαλοκεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτει την ηλεκτρική εστία. Αν είναι μικρότερη, θα σπαταληθεί πολύτιμη ενέργεια και αν χυθεί φαγητό θα αφήσει σκληρά κατάλοιπα που είναι δύσκολο να απομακρυνθούν.
Μαγειρεύετε τα φαγητά σας σε κλειστά σκεύη με καπάκια που έχουν καλή εφαρμογή και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατόν πιο λίγο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι στο σκεύος θα αυξήσει πολύ την κατανάλωση ενέργειας.
Χρησιμοποιείτε σκεύη με απολύτως επίπεδη βάση.
Για φαγητά που χρειάζονται πολλή ώρα μαγείρεμα, αξίζει να χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας, που μαγειρεύει στο μισό χρόνο και εξοικονομεί το ένα τρίτο της ενέργειας.

Πληροφορίες σχετικά με το προϊόν συμβατές με τη διάταξη της επιτροπής (ΕΕ), υπ' αρ. 66/2014			
	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα
Ταυτοποίηση του μοντέλου		X	
Τύπος εστίας		X	
Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος		X	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος)			
Αριστερό πίσω		X	
Κεντρικό πίσω		X	
Δεξιό πίσω		X	
Αριστερό κεντρικό		X	
Κεντρικό κεντρικό		X	
Δεξιό κεντρικό		X	
Αριστερό μπροστινό		X	
Κεντρικό μπροστινό		X	
Δεξιό μπροστινό		X	
Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος			
Αριστερό πίσω	Ø	X.X	cm
Κεντρικό πίσω	Ø	X.X	cm
Δεξιό πίσω	Ø	X.X	cm
Αριστερό κεντρικό	Ø	X.X	cm
Κεντρικό κεντρικό	Ø	X.X	cm
Δεξιό κεντρικό	Ø	X.X	cm
Αριστερό μπροστινό	Ø	X.X	cm
Κεντρικό μπροστινό	Ø	X.X	cm
Δεξιό μπροστινό	Ø	X.X	cm
Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος			
Αριστερό πίσω	L Πλάτ	X.X / X.X	cm
Κεντρικό πίσω	L Πλάτ	X.X / X.X	cm
Δεξιό πίσω	L Πλάτ	X.X / X.X	cm
Αριστερό κεντρικό	L Πλάτ	X.X / X.X	cm
Κεντρικό κεντρικό	L Πλάτ	X.X / X.X	cm
Δεξιό κεντρικό	L Πλάτ	X.X / X.X	cm
Αριστερό μπροστινό	L Πλάτ	X.X / X.X	cm
Κεντρικό μπροστινό	L Πλάτ	X.X / X.X	cm
Δεξιό μπροστινό	L Πλάτ	X.X / X.X	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά Kg			
Αριστερό πίσω	ΕC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό	X.X	Wh/Kg
Κεντρικό πίσω	ΕC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό	X.X	Wh/Kg
Δεξιό πίσω	ΕC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό	X.X	Wh/Kg
Αριστερό κεντρικό	ΕC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό	X.X	Wh/Kg
Κεντρικό κεντρικό	ΕC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό	X.X	Wh/Kg
Δεξιό κεντρικό	ΕC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό	X.X	Wh/Kg
Αριστερό μπροστινό	ΕC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό	X.X	Wh/Kg
Κεντρικό μπροστινό	ΕC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό	X.X	Wh/Kg
Δεξιό μπροστινό	ΕC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό	X.X	Wh/Kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά Kg	ΕC ηλεκτρική εστία	X.X	Wh/Kg
Πλήθος καυστήρων αερίου		X.X	
Ενεργειακή απόδοση ανά καυστήρα αερίου			
Αριστερό πίσω	ΕΕ καυστήρα αερίου	X.X	
Κεντρικό πίσω	ΕΕ καυστήρα αερίου	X.X	
Δεξιό πίσω	ΕΕ καυστήρα αερίου	X.X	
Αριστερό κεντρικό	ΕΕ καυστήρα αερίου	X.X	
Κεντρικό κεντρικό	ΕΕ καυστήρα αερίου	X.X	
Δεξιό κεντρικό	ΕΕ καυστήρα αερίου	X.X	
Μπροστινό αριστερό	ΕΕ καυστήρα αερίου	X.X	
Μπροστινό κεντρικό	ΕΕ καυστήρα αερίου	X.X	
Μπροστινό δεξιό	ΕΕ καυστήρα αερίου	X.X	
Ενεργειακή απόδοση ανά εστία αερίου	ΕΕ εστίας αερίου	X.X	

ELEKTRIČNE I PLINSKE PLOČE:

Ovaj uređaj u skladu je sa ekokompatibilnom izradom po osnovu Odredbe (EU) Br. 66/2014 koja uključuje Direktivu 2010/30/EU u skladu sa normama EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564

SAVJETI KAKO UŠTEDJETI (ENERGY SAVING TIPS)

Iskoristite na najbolji mogući način rezudualnu toplinu koju su proizvele ploče za kuhanje od lijevanog željeza tako što ćete isključiti ploče za kuhanje od lijevanog željeza 10 minuta prije kraja vremena kuhzanja, a staklokeramičke ploče za kuhanje 5 minuta prije završetka vremena kuhanja.
Dno tave ili lonca treba prekriti ploču za kuhanje. Ako je manje od nje, vrijedna energija će se potratiti, a na posudi u kojoj se kuha mogu se stvoriti naslage koje se teško uklanjaju.
Hranu kuhajte u dobro zatvoreni m loncima i tavama, s poklopcima koji dobro prijanjaju te prilikom kuhanja koristite što je manje moguće vode. Kuhanje u loncima bez poklopca značajno povećava utrošak energije.
Koristite potpuno ravne lonce i tave
Ako kuhate jela kojima treba više vremena, isplati se koristiti parni lonac koji je dvaput brži od standardnog i smanjuje potrošak energije za trećinu.

Informacije o proizvodu u skladu s naputcima komisije (EU), broj 66/2014			
	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Prepoznavanje modela		X	
Vrsta ploče		X	
Broj ploča ili odjeljaka za kuhanje		X	
Tehnologija zagrijavanja (indukcijske ploče i odjeljci za kuhanje, stakleno-keramične ploče, konvencionalne električne ploče)			
Stražnja lijeva		X	
Stražnja centralna		X	
Stražnja desna		X	
Srednja lijeva		X	
Srednja centralna		X	
Srednja desna		X	
Prednja lijeva		X	
Prednja centralna		X	
Prednja desna		X	
Za kružne ploče za zagrijavanje: promjer odjeljka korisne površine za električnu ploču			
Stražnja lijeva	Ø	X.X	cm
Stražnja centralna	Ø	X.X	cm
Stražnja desna	Ø	X.X	cm
Srednja lijeva	Ø	X.X	cm
Srednja centralna	Ø	X.X	cm
Srednja desna	Ø	X.X	cm
Prednja lijeva	Ø	X.X	cm
Prednja centralna	Ø	X.X	cm
Prednja desna	Ø	X.X	cm
Za ne-kružne odjeljke za kuhanje: duljina i širina odjeljka iskoristive površine po električnoj ploči za kuhanje			
Stražnja lijeva	L širina	X.X / X.X	cm
Stražnja centralna	L širina	X.X / X.X	cm
Stražnja desna	L širina	X.X / X.X	cm
Srednja lijeva	L širina	X.X / X.X	cm
Srednja centralna	L širina	X.X / X.X	cm
Srednja desna	L širina	X.X / X.X	cm
Prednja lijeva	L širina	X.X / X.X	cm
Prednja centralna	L širina	X.X / X.X	cm
Prednja desna	L širina	X.X / X.X	cm
Potrošnja energije po ploči, računa se po Kg			
Stražnja lijeva	EC električno zagrijavanje	X.X	Wh/Kg
Stražnja centralna	EC električno zagrijavanje	X.X	Wh/Kg
Stražnja desna	EC električno zagrijavanje	X.X	Wh/Kg
Srednja lijeva	EC električno zagrijavanje	X.X	Wh/Kg
Srednja centralna	EC električno zagrijavanje	X.X	Wh/Kg
Srednja desna	EC električno zagrijavanje	X.X	Wh/Kg
Prednja lijeva	EC električno zagrijavanje	X.X	Wh/Kg
Prednja centralna	EC električno zagrijavanje	X.X	Wh/Kg
Prednja desna	EC električno zagrijavanje	X.X	Wh/Kg
Potrošnja energije po ploči, računa se po Kg	EC električna ploča	X.X	Wh/Kg
Broj plinskih plamenika		X.X	
Energetske učinkovitost po plinskom plameniku			
Stražnji lijevi	EE plinski plamenik	X.X	
Stražnji centralni	EE plinski plamenik	X.X	
Stražnji desni	EE plinski plamenik	X.X	
Srednji lijevi	EE plinski plamenik	X.X	
Srednji centralni	EE plinski plamenik	X.X	
Srednji desni	EE plinski plamenik	X.X	
Prednji lijevi	EE plinski plamenik	X.X	
Prednji centralni	EE plinski plamenik	X.X	
Prednji desni	EE plinski plamenik	X.X	
Energetska učinkovitost za plinski grijni prostor	EE plinski grijni prostor	X.X	

ELEKTROMOS ÉS GÁZ FŐZŐLAPOK

Ez a készülék megfelel a 2010/30/EU irányelvet kiegészítő, a környezetbarát tervezésre vonatkozó 65/2014 sz. (EU) szabályzatnak, az EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564 szabványoknak megfelelően

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK (ENERGY SAVING TIPS)

Használja ki a főzőlap maradék hőjét: ehhez az öntött vas főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 10 perccel, míg az üvegkerámia főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 5 perccel.
A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez az értékes energia veszteségét okozza, és ha a forrásban lévő étel kicsordul, nehezen eltávolítható lerakodást képez.
Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

A termékre vonatkozó információk megfelelnek a 66/2014 sz. európai bizottsági rendeletének.			
	Szimbólum	Érték	Mértékegység
A modell azonosítója		X	
Főzőlap típusa		X	
Főzőzónák/területek száma		X	
Fűtési technológia (indukciós zónák és főzőterületek, sugárzó főzőzóna, főzőlap)			
Bal hátulsó		X	
Középső hátulsó		X	
Jobb hátulsó		X	
Bal középső		X	
Középső középső		X	
Jobb középső		X	
Bal elülső		X	
Középső elülső		X	
Jobb elülső		X	
A kör alakú főzőzónáknál: az elektromosan fűtött főzőzóna hasznos felületének átmérője			
Bal hátulsó	Ø	X.X	cm
Középső hátulsó	Ø	X.X	cm
Jobb hátulsó	Ø	X.X	cm
Bal középső	Ø	X.X	cm
Középső középső	Ø	X.X	cm
Jobb középső	Ø	X.X	cm
Bal elülső	Ø	X.X	cm
Középső elülső	Ø	X.X	cm
Jobb elülső	Ø	X.X	cm
A nem kör alakú főzőzónáknál vagy -területeknél az elektromosan fűtött főzőzóna vagy -terület hasznos felületének hosszúsága és szélessége			
Bal hátulsó	L szél.	X.X / X.X	cm
Középső hátulsó	L szél.	X.X / X.X	cm
Jobb hátulsó	L szél.	X.X / X.X	cm
Bal középső	L szél.	X.X / X.X	cm
Középső középső	L szél.	X.X / X.X	cm
Jobb középső	L szél.	X.X / X.X	cm
Bal elülső	L szél.	X.X / X.X	cm
Középső elülső	L szél.	X.X / X.X	cm
Jobb elülső	L szél.	X.X / X.X	cm
Energiafogyasztás főzőzónánként vagy –területenként, kg-ra számolva			
Bal hátulsó	EC elektromos főzőzóna	X.X	Wh/Kg
Középső hátulsó	EC elektromos főzőzóna	X.X	Wh/Kg
Jobb hátulsó	EC elektromos főzőzóna	X.X	Wh/Kg
Bal középső	EC elektromos főzőzóna	X.X	Wh/Kg
Középső középső	EC elektromos főzőzóna	X.X	Wh/Kg
Jobb középső	EC elektromos főzőzóna	X.X	Wh/Kg
Bal elülső	EC elektromos főzőzóna	X.X	Wh/Kg
Középső elülső	EC elektromos főzőzóna	X.X	Wh/Kg
Jobb elülső	EC elektromos főzőzóna	X.X	Wh/Kg
Energiafogyasztás főzőlapnál, kg-ra számolva	EC elektromos főzőlap	X.X	Wh/Kg
Gázégők száma		X.X	
Energiahatékonyság gázégőnként			
Bal hátulsó	EE gázégő	X.X	
Középső hátulsó	EE gázégő	X.X	
Jobb hátulsó	EE gázégő	X.X	
Bal középső	EE gázégő	X.X	
Középső középső	EE gázégő	X.X	
Jobb középső	EE gázégő	X.X	
Bal elülső	EE gázégő	X.X	
Középső elülső	EE gázégő	X.X	
Jobb elülső	EE gázégő	X.X	
Energiahatékonyság gáz főzőlapnál	EE gáz főzőlap	X.X	

PIANI ELETTRICI E GAS:

Questo apparecchio è conforme alla progettazione ecocompatibile del Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU, in conformità alle norme EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564

CONSIGLI PER RISPARMIARE (ENERGY SAVING TIPS)

Ottimizzare il calore residuo del piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura.
La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa,e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
Usare pentole e padelle piatte
Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

Informazioni sul prodotto conformi alla dispositiva della commissione (UE), numero 66/2014			
	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello		X	
Tipo di piano cottura		X	
Numero di zone cottura e/o aree		X	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zone di cottura a radiante, piastra solida)			
Sinistro posteriore		X	
Centro posteriore		X	
Destro posteriore		X	
Sinistro centrale		X	
Centrale centrale		X	
Destro centrale		X	
Sinistro anteriore		X	
Centro anteriore		X	
Destro anteriore		X	
Per le zone di cottura circolari: diametro dell'area della superficie utile per zona di coura riscaldata elericamente			
Sinistro posteriore	Ø	X.X	cm
Centro posteriore	Ø	X.X	cm
Destro posteriore	Ø	X.X	cm
Sinistro centrale	Ø	X.X	cm
Centrale centrale	Ø	X.X	cm
Destro centrale	Ø	X.X	cm
Sinistro anteriore	Ø	X.X	cm
Centro anteriore	Ø	X.X	cm
Destro anteriore	Ø	X.X	cm
Per le zone o aree di cottura non-circolari: lunghezza e larghezza dell'area superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elericamente			
Sinistro posteriore	L Larg	X.X / X.X	cm
Centro posteriore	L Larg	X.X / X.X	cm
Destro posteriore	L Larg	X.X / X.X	cm
Sinistro centrale	L Larg	X.X / X.X	cm
Centrale centrale	L Larg	X.X / X.X	cm
Destro centrale	L Larg	X.X / X.X	cm
Sinistro anteriore	L Larg	X.X / X.X	cm
Centro anteriore	L Larg	X.X / X.X	cm
Destro anteriore	L Larg	X.X / X.X	cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per Kg			
Sinistro posteriore	EC cottura elettrica	X.X	Wh/Kg
Centro posteriore	EC cottura elettrica	X.X	Wh/Kg
Destro posteriore	EC cottura elettrica	X.X	Wh/Kg
Sinistro centrale	EC cottura elettrica	X.X	Wh/Kg
Centrale centrale	EC cottura elettrica	X.X	Wh/Kg
Destro centrale	EC cottura elettrica	X.X	Wh/Kg
Sinistro anteriore	EC cottura elettrica	X.X	Wh/Kg
Centro anteriore	EC cottura elettrica	X.X	Wh/Kg
Destro anteriore	EC cottura elettrica	X.X	Wh/Kg
Consumo di energia per piano cottura calcolato per Kg	EC piano di cottura elettrico	X.X	Wh/Kg
Numero di bruciatori alimentati a gas		X.X	
Efficacia energeca per bruciatore a gas			
Sinistro posteriore	EE bruciatore a gas	X.X	
Centro posteriore	EE bruciatore a gas	X.X	
Destro posteriore	EE bruciatore a gas	X.X	
Sinistro centrale	EE bruciatore a gas	X.X	
Centrale centrale	EE bruciatore a gas	X.X	
Destro centrale	EE bruciatore a gas	X.X	
Sinistro anteriore	EE bruciatore a gas	X.X	
Centro anteriore	EE bruciatore a gas	X.X	
Destro anteriore	EE bruciatore a gas	X.X	
Efficacia energetica per il piano cottura a gas	EE piano di cottura a gas	X.X	

KZ

ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ГАЗ КОНФОРКАЛЫ ПЛИТА

Бұл құрылғы EN 60350-2, EN 30-2-1 және EN 50564 стандарттарына сәйкес, 2010/30/EU директивасына қосымша болып табылатын № 66/2014 (ЕО) ережесінің эко-дизайн талаптарына сәйкес келеді

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Шойын пісіру беттерді ас дайындау үрдісі аяқталғанға дейін 10 минут бұрын, ал әйнек пісіру беттерін дайындау үрдісі аяқталғанға дейін 5 минут бұрын өшіру арқылы ыстық плитаның қалған жылуының максималды тиімділігін қамтамасыз.
- Құмыраның немесе кастрөлдің негізі пісіру бетін жауып тұруы тиіс. Егер ол кішкентай болса, энергия қуаты көп жұмсалатын болады, нәтижесінде ыдыстағы сұйықтық қайнап кетуі салдарынан пісіру бетінде кетіруге қиын қалдықтар пайда болады.
- Азық-түлікті жабық құмыраларды немесе қақпағы тығыз жабылатын кастрөлдерде сақтаңыз және суды аз қолданыңыз. Қақпақсыз дайындаған жағдайда, энергия көп жұмсалатын болады.
- Түбі тегіс құмыралар мен кастрөлдерді пайдаланыңыз.
- Асты ұзақ уақыт бойы дайындаған жағдайда, екі есе жылдам дайындайтын және үштен бір энергия қуатын үнемдейтін жылдам қайнатқышты қолданыңыз.

Өнімнің № 66/2014 (ЕО) Кеңес қаулысына сәйкестігі туралы ақпараты			
	Белгі	Мәні	Бірлік
Сауда белгісі		X	
Үлгі идентификаторы		X	
Конфорка түрі		X	
Дайындау аймақтарының және/немесе бөлімдерінің саны		X	
Қыздыру технологиясы (индукциялық дайындау аймақтары мен бөлімдері, инфрақызыл дайындау аймақтары, тұтас плита)			
Сол жақ артқы		X	
Орталық артқы		X	
Оң жақ артқы		X	
Сол жақ ортаңғы		X	
Орталық ортаңғы		X	
Оң жақ ортаңғы		X	
Сол жақ алдыңғы		X	
Орталық алдыңғы		X	
Оң жақ алдыңғы		X	
Дөңгелек дайындау аймақтары үшін: электрлік қыздырылатын дайындау аймағы бойынша пайдалы бет аумағының диаметрі			
Сол жақ артқы	Ø	X.X	см
Орталық артқы	Ø	X.X	см
Оң жақ артқы	Ø	X.X	см
Сол жақ ортаңғы	Ø	X.X	мГц
Орталық ортаңғы	Ø	X.X	см
Оң жақ ортаңғы	Ø	X.X	мГц
Сол жақ алдыңғы	Ø	X.X	см
Орталық алдыңғы	Ø	X.X	см
Оң жақ алдыңғы	Ø	X.X	см
Дөңгелек емес дайындау аймақтары немесе бөлімдері үшін: электрлік қыздырылатын дайындау аймағы немесе бөлімі бойынша пайдалы бет аумағының ұзындығы мен ені			
Сол жақ артқы	¥ x E	X.X / X.X	cm
Орталық артқы	¥ x E	X.X / X.X	cm
Оң жақ артқы	¥ x E	X.X / X.X	cm
Сол жақ ортаңғы	¥ x E	X.X / X.X	cm
Орталық ортаңғы	¥ x E	X.X / X.X	cm
Оң жақ ортаңғы	¥ x E	X.X / X.X	cm
Сол жақ алдыңғы	¥ x E	X.X / X.X	cm
Орталық алдыңғы	¥ x E	X.X / X.X	cm
Оң жақ алдыңғы	¥ x E	X.X / X.X	cm
Әр кг бойынша есептелген дайындау аймағы немесе бөлімінің қуат тұтынуы			
Сол жақ артқы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Орталық артқы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Оң жақ артқы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Сол жақ ортаңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Орталық ортаңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Оң жақ ортаңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Сол жақ алдыңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Орталық алдыңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Оң жақ алдыңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Әр кг бойынша есептелген конфорканың қуат тұтынуы	Электр конфоркасы, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сағ/кг
Газ мойындарының саны		X.X	
Әр газ мойны бойынша қуат үнемдеу			
Сол жақ артқы	Газ мойны, қуат үнемдеу	X.X	
Орталық артқы	Газ мойны, қуат үнемдеу	X.X	
Оң жақ артқы	Газ мойны, қуат үнемдеу	X.X	
Сол жақ ортаңғы	Газ мойны, қуат үнемдеу	X.X	
Орталық ортаңғы	Газ мойны, қуат үнемдеу	X.X	
Оң жақ ортаңғы	Газ мойны, қуат үнемдеу	X.X	
Сол жақ алдыңғы	Газ мойны, қуат үнемдеу	X.X	
Орталық алдыңғы	Газ мойны, қуат үнемдеу	X.X	
Оң жақ алдыңғы	Газ мойны, қуат үнемдеу	X.X	
Газ конфоркасының қуат үнемдеуі	Газ конфоркасы, қуат үнемдеу	X.X	

ELEKTRINĖ IR DUJINĖ KAITLENTĖ

Šis prietaisas atitinka Reglamento (ES) Nr. 66/2014, papildančio Direktyvą 2010/30/ES eko-dizaino reikalavimus pagal EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564.

PATARIMAI, KAIP TAUPYTI ENERGIJĄ (ENERGY SAVING TIPS)

Išnaudokite įšilusios viryklės likutinę šilumą, ketaus kaitvietes išjungdami likus 10 minučių iki numatyto gaminimo laiko, o stiklo keramikos kaitvietes išjungdami likus 5 minutėms iki numatyto gaminimo laiko pabaigos.
Puodo ar keptuvės apačia turi uždengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisvils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.
Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia.
Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai daug laiko, verta įsigyti garpuodį, jame maistas išvirs dvigubai greičiau ir sutaupys trečdalį energijos.

Gaminio informacija pagal Komisijos reglamentą (ES) Nr. 66/2014			
	Simbolis	Reikšmė	Vienetas
Gamintojas		X	
Modelio identifikacija		X	
Kaitlentės tipas		X	
Kaitviečių skaičius		X	
Šildymo technologija (indukcinės kaitvietės, šilumos spinduliavimo kaitvietės, kaitinimo plokštė)			
Gale kairėje		X	
Gale centre		X	
Gale dešinėje		X	
Centre kairėje		X	
Centre viduryje		X	
Centre dešinėje		X	
Priekyje kairėje		X	
Priekyje centre		X	
Priekyje dešinėje		X	
Apvalioms kaitvietėms: elektrinės kaitvietės naudingo paviršiaus ploto skersmuo			
Gale kairėje	Ø	X.X	cm
Gale centre	Ø	X.X	cm
Gale dešinėje	Ø	X.X	cm
Centre kairėje	Ø	X.X	cm
Centre viduryje	Ø	X.X	cm
Centre dešinėje	Ø	X.X	cm
Priekyje kairėje	Ø	X.X	cm
Priekyje centre	Ø	X.X	cm
Priekyje dešinėje	Ø	X.X	cm
Neapvalioms kaitvietėms: kaitvietės naudingo paviršiaus ploto ilgis ir plotis			
Gale kairėje	I x P	X.X / X.X	cm
Gale centre	I x P	X.X / X.X	cm
Gale dešinėje	I x P	X.X / X.X	cm
Centre kairėje	I x P	X.X / X.X	cm
Centre viduryje	I x P	X.X / X.X	cm
Centre dešinėje	I x P	X.X / X.X	cm
Priekyje kairėje	I x P	X.X / X.X	cm
Priekyje centre	I x P	X.X / X.X	cm
Priekyje dešinėje	I x P	X.X / X.X	cm
Kaitvietės energijos sąnaudos vienam Kg			
Gale kairėje	EC elektrinis kaitinimas	X.X	Wh/Kg
Gale centre	EC elektrinis kaitinimas	X.X	Wh/Kg
Gale dešinėje	EC elektrinis kaitinimas	X.X	Wh/Kg
Centre kairėje	EC elektrinis kaitinimas	X.X	Wh/Kg
Centre viduryje	EC elektrinis kaitinimas	X.X	Wh/Kg
Centre dešinėje	EC elektrinis kaitinimas	X.X	Wh/Kg
Priekyje kairėje	EC elektrinis kaitinimas	X.X	Wh/Kg
Priekyje centre	EC elektrinis kaitinimas	X.X	Wh/Kg
Priekyje dešinėje	EC elektrinis kaitinimas	X.X	Wh/Kg
Kaitlentės energijos sąnaudos, paskaičiuotos Kg	EC elektrinė kaitlentė	X.X	Wh/Kg
Dujinių kaitviečių skaičius		X.X	
Dujinės kaitvietės energijos efektyvumas			
Gale kairėje	EE dujinė kaitvietė	X.X	
Gale centre	EE dujinė kaitvietė	X.X	
Gale dešinėje	EE dujinė kaitvietė	X.X	
Centre kairėje	EE dujinė kaitvietė	X.X	
Centre viduryje	EE dujinė kaitvietė	X.X	
Centre dešinėje	EE dujinė kaitvietė	X.X	
Priekyje kairėje	EE dujinė kaitvietė	X.X	
Priekyje centre	EE dujinė kaitvietė	X.X	
Priekyje dešinėje	EE dujinė kaitvietė	X.X	
Dujinės kaitlentės energijos efektyvumas	EE dujinė kaitlentė	X.X	

ELEKTRISKĀ UN GĀZES SILDVIRSMA

Šī iekārta atbilst ekodizaina prasībām, kas definētas regulā (ES) Nr. 66/2014, kura papildina Direktīvu 2010/30/ES, saskaņā ar EN 60350-2, EN 30-2-1 un EN 50564 standartiem.

PADOMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI (ENERGY SAVING TIPS)

Pilnībā izmantojiet savu sildriņķu atlikušo siltumu, izslēdzot čuguna sildriņķus 10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un stikla keramikas sildriņķus 5 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām.
Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz sildriņķis. Ja pamatne ir mazāka par sildriņķi, enerģija tiks veltīgi iztērēta, un katli, kas pārvārās pāri, atstāj nospiedumu kārtu, ko ir grūti notīrīt.
Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.
Izmantojiet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
Ja gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, ieteicams izmantot tvaika katlu, kurā ēdiens sagatavojas divreiz ātrāk, ietaupot trešdaļu enerģijas.

Produkta informācija atbilst Komisijas regulai (ES) Nr. 66/2014			
	Apzīmējums	Vērtība	Mērvienība
Zīmols		X	
Modeļa identifikators		X	
Plītsvirsmas tips		X	
Elektrisko sildriņķu un/vai sildzonu skaits		X	
Sildīšanas tehnoloģija (indukcijas tipa sildriņķi un sildzonas, stikla-keramikas sildriņķi, metāla sildriņķi)			
Apakšpusē pa kreisi		X	
Apakšpusē pa vidu		X	
Apakšpusē pa labi		X	
Centrā pa kreisi		X	
Centrā pa vidu		X	
Centrā pa labi		X	
Priekšpusē pa kreisi		X	
Priekšpusē pa vidu		X	
Priekšpusē pa labi		X	
Apaļiem elektriskajiem sildriņķiem: katra elektriskā sildriņķa lietderīgās virsmas diametrs			
Apakšpusē pa kreisi	Ø	X.X	cm
Apakšpusē pa vidu	Ø	X.X	cm
Apakšpusē pa labi	Ø	X.X	cm
Centrā pa kreisi	Ø	X.X	cm
Centrā pa vidu	Ø	X.X	cm
Centrā pa labi	Ø	X.X	cm
Priekšpusē pa kreisi	Ø	X.X	cm
Priekšpusē pa vidu	Ø	X.X	cm
Priekšpusē pa labi	Ø	X.X	cm
Elektriskiem sildriņķiem vai sildzonām, kas nav apaļas: katra elektriskā sildriņķa vai sildzonas lietderīgās virsmas garums un platums			
Apakšpusē pa kreisi	G X P	X.X / X.X	cm
Apakšpusē pa vidu	G X P	X.X / X.X	cm
Apakšpusē pa labi	G X P	X.X / X.X	cm
Centrā pa kreisi	G X P	X.X / X.X	cm
Centrā pa vidu	G X P	X.X / X.X	cm
Centrā pa labi	G X P	X.X / X.X	cm
Priekšpusē pa kreisi	G X P	X.X / X.X	cm
Priekšpusē pa vidu	G X P	X.X / X.X	cm
Priekšpusē pa labi	G X P	X.X / X.X	cm
Katra elektriskā sildriņķa vai sildzonas energopatēriņš, aprēķināts uz kg			
Apakšpusē pa kreisi	Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC	X.X	Wh/Kg
Apakšpusē pa vidu	Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC	X.X	Wh/Kg
Apakšpusē pa labi	Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC	X.X	Wh/Kg
Centrā pa kreisi	Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC	X.X	Wh/Kg
Centrā pa vidu	Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC	X.X	Wh/Kg
Centrā pa labi	Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC	X.X	Wh/Kg
Priekšpusē pa kreisi	Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC	X.X	Wh/Kg
Priekšpusē pa vidu	Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC	X.X	Wh/Kg
Priekšpusē pa labi	Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC	X.X	Wh/Kg
Katras plītsvirsmas energopatēriņš, aprēķināts uz kg	Elektriskās plītsvirsmas EC	X.X	Wh/Kg
Gāzes degļu skaits		X.X	
Katra gāzes degļa energoefektivitāte			
Apakšpusē pa kreisi	Gāzes degļa EE	X.X	
Apakšpusē pa vidu	Gāzes degļa EE	X.X	
Apakšpusē pa labi	Gāzes degļa EE	X.X	
Centrā pa kreisi	Gāzes degļa EE	X.X	
Centrā pa vidu	Gāzes degļa EE	X.X	
Centrā pa labi	Gāzes degļa EE	X.X	
Priekšpusē pa kreisi	Gāzes degļa EE	X.X	
Priekšpusē pa vidu	Gāzes degļa EE	X.X	
Priekšpusē pa labi	Gāzes degļa EE	X.X	
Gāzes plītsvirsmas energoefektivitāte	Gāzes plītsvirsmas EE	X.X	

ELEKTRISCHE EN GASKOOKPLAAT:

Dit apparaat voldoet aan de eisen inzake ecologisch ontwerp van de Verordening (EU) nr 66/2014 dat de Richtlijn 2010/30 / EU integreert, conform met de normen EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564.

TIPS OM TE BESPAREN (ENERGIEBESPARING TIPS)

Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingstijd uit te schakelen.
De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner is, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
Gebruik enkel vlakke potten en pannen
Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

Productinformatie overeenkomstig het dispositief van het comité (EU), nummer 66/2014			
	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		X	
Soort kookplaat		X	
Aantal kookzones en / of -gebieden		X	
Verwarmingstechniek (kookzones met inductie en kookgebieden, kookzones met straling, stevige plaat)			
Links achteraan		X	
Midden achteraan		X	
Rechts achteraan		X	
Links midden		X	
Midden midden		X	
Rechts midden		X	
Links vooraan		X	
Midden vooraan		X	
Rechts vooraan		X	
Voor de ronde kookzones: diameter van de zone van de nuttige oppervlakte voor elektrisch verwarmde kookzone			
Links achteraan	Ø	X.X	cm
Midden achteraan	Ø	X.X	cm
Rechts achteraan	Ø	X.X	cm
Links midden	Ø	X.X	cm
Midden midden	Ø	X.X	cm
Rechts midden	Ø	X.X	cm
Links vooraan	Ø	X.X	cm
Midden vooraan	Ø	X.X	cm
Rechts vooraan	Ø	X.X	cm
Voor niet ronde kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de bruikbare oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied			
Links achteraan	L Breedte	X.X / X.X	cm
Midden achteraan	L Breedte	X.X / X.X	cm
Rechts achteraan	L Breedte	X.X / X.X	cm
Links midden	L Breedte	X.X / X.X	cm
Midden midden	L Breedte	X.X / X.X	cm
Rechts midden	L Breedte	X.X / X.X	cm
Links vooraan	L Breedte	X.X / X.X	cm
Midden vooraan	L Breedte	X.X / X.X	cm
Rechts vooraan	L Breedte	X.X / X.X	cm
Energieverbruik per kookzone of het gebied, berekend per kg			
Links achteraan	EC elektrisch koken	X.X	Wh/Kg
Midden achteraan	EC elektrisch koken	X.X	Wh/Kg
Rechts achteraan	EC elektrisch koken	X.X	Wh/Kg
Links midden	EC elektrisch koken	X.X	Wh/Kg
Midden midden	EC elektrisch koken	X.X	Wh/Kg
Rechts midden	EC elektrisch koken	X.X	Wh/Kg
Links vooraan	EC elektrisch koken	X.X	Wh/Kg
Midden vooraan	EC elektrisch koken	X.X	Wh/Kg
Rechts vooraan	EC elektrisch koken	X.X	Wh/Kg
Energieverbruik per kookplaat berekend per Kg	CE elektrische kookplaat	X.X	Wh/Kg
Aantal gas aangedreven branders		X.X	
Energie-efficiëntie per gasbrander			
Links achteraan	EE gasbrander	X.X	
Midden achteraan	EE gasbrander	X.X	
Rechts achteraan	EE gasbrander	X.X	
Links midden	EE gasbrander	X.X	
Midden midden	EE gasbrander	X.X	
Rechts midden	EE gasbrander	X.X	
Links vooraan	EE gasbrander	X.X	
Midden vooraan	EE gasbrander	X.X	
Rechts vooraan	EE gasbrander	X.X	
Energie-efficiëntie voor de kookplaat met gas	EE kookplaat met gas	X.X	

NO

ELEKTRISK KOKEPLATE OG GASSBLUSS

Dette apparatet er i overensstemmelse med kravene til miljømessig utforming i EU-reguleringen nr. 66/2014, som supplementerer direktivet 2010/30/EU, i overensstemmelse med EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564

ENERGISPARINGSTIPS

Få mest mulig ut av varmeplatens restvarme ved å slå av varmeplatene av støpejern 10 minutter før slutten av tilberedningstiden og varmeplatene av glasskeramikk 5 minutter før slutten av tilberedningstiden.
Bunnen av kjelen eller kasserollen må dekke varmeplaten. Hvis den er for liten, vil dyrebar energi gå tapt og kjeler som koker over vil etterlate seg svidde rester som kan være vanskelige å fjerne.
Tilbered maten i lukkete potter eller kasseroller med lokk som passer godt og bruk så lite vann som mulig.
Tilberedning med lokket av vil forårsake betydelig energitap
Bruk helt flate kjeler og kasseroller
Hvis du tilbereder mat som krever en del tid, er det verdt å bruke en trykkoker, som er dobbelt så rask og sparer en tredjedel av energien.

Produktinformasjon i overensstemmelse med EU-regulering nr. 66/2014			
	Symbol	verdi	Enhet
Merke		X	
Modellidentifikasjon		X	
Type kokeplate		X	
Antall kokesoner og/eller -områder		X	
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, strålekokesoner, solid plate)			
Venstre bak		X	
I midten bak		X	
Høyre bak		X	
Venstre i midten		X	
I midten i midten		X	
Høyre i midten		X	
Venstre foran		X	
I midten foran		X	
Høyre foran		X	
For runde kokesoner: diameter for nyttig overflateområde per elektrisk varmet kokesone			
Venstre bak	Ø	X.X	cm
I midten bak	Ø	X.X	cm
Høyre bak	Ø	X.X	cm
Venstre i midten	Ø	X.X	cm
I midten i midten	Ø	X.X	cm
Høyre i midten	Ø	X.X	cm
Venstre foran	Ø	X.X	cm
I midten foran	Ø	X.X	cm
Høyre foran	Ø	X.X	cm
For ikke-runde kokesoner eller -områder: lengde og bredde av nyttig overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone eller -område			
Venstre bak	L x B	X.X / X.X	cm
I midten bak	L x B	X.X / X.X	cm
Høyre bak	L x B	X.X / X.X	cm
Venstre i midten	L x B	X.X / X.X	cm
I midten i midten	L x B	X.X / X.X	cm
Høyre i midten	L x B	X.X / X.X	cm
Venstre foran	L x B	X.X / X.X	cm
I midten foran	L x B	X.X / X.X	cm
Høyre foran	L x B	X.X / X.X	cm
Energiforbruk per kokesone eller område beregnet per kg			
Venstre bak	EC elektrisk plate	X.X	Wh/Kg
I midten bak	EC elektrisk plate	X.X	Wh/Kg
Høyre bak	EC elektrisk plate	X.X	Wh/Kg
Venstre i midten	EC elektrisk plate	X.X	Wh/Kg
I midten i midten	EC elektrisk plate	X.X	Wh/Kg
Høyre i midten	EC elektrisk plate	X.X	Wh/Kg
Venstre foran	EC elektrisk plate	X.X	Wh/Kg
I midten foran	EC elektrisk plate	X.X	Wh/Kg
Høyre foran	EC elektrisk plate	X.X	Wh/Kg
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kg	EC elektrisk koketopp	X.X	Wh/Kg
Antall gassbluss		X.X	
Energieeffektivitet for gassbrenner			
Venstre bak	EE gassbrenner	X.X	
I midten bak	EE gassbrenner	X.X	
Høyre bak	EE gassbrenner	X.X	
Venstre i midten	EE gassbrenner	X.X	
I midten i midten	EE gassbrenner	X.X	
Høyre i midten	EE gassbrenner	X.X	
Venstre foran	EE gassbrenner	X.X	
I midten foran	EE gassbrenner	X.X	
Høyre foran	EE gassbrenner	X.X	
Energieffektivitet for gass koketopp	EE gass koketopp	X.X	

ELEKTRYCZNO-GAZOWA PŁYTA GRZEJNA

To urządzenie spełnia wymogi dotyczące ekoprojektu zawarte w rozporządzeniu (UE) nr 66/2014, które uzupełnia dyrektywę 2010/30/UE, zgodnie z normami PN-EN 60350-2, PN-EN 30-2-1, PN-EN 50564

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ – PORADY (ENERGY SAVING TIPS)

Wykorzystaj do maksimum pozostałe ciepło płyty, wyłączając żeliwne płyty grzejne 10 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania, a szklane ceramiczne płyty grzejne 5 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania.
Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejną. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.
Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki bardzo zwiększy zużycie energii.
Używaj całkowicie płaskich garnków i rondli.
Jeśli gotujesz coś, co zabierze bardzo dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i o jedną trzecią oszczędniejszy.

Informacja o produkcie zgodna z rozporządzeniem komisji (UE) nr 66/2014			
	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Marka		X	
Identyfikator modelu		X	
Typ płyty grzejnej		X	
Liczba pól lub obszarów grzejnych		X	
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)			
Lewy tył		X	
Środkowy tył			
Prawy tył			
Lewy środek		X	
Środkowy środek		X	
Prawy środek		X	
Lewy przód		X	
Środkowy przód		X	
Prawy przód		X	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego			
Lewy tył	Ø	X.X	cm
Środkowy tył	Ø	X.X	cm
Prawy tył	Ø	X.X	cm
Lewy środek	Ø	X.X	mc
Środkowy środek	Ø	X.X	cm
Prawy środek	Ø	X.X	mc
Lewy przód	Ø	X.X	cm
Środkowy przód	Ø	X.X	cm
Prawy przód	Ø	X.X	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego			
Lewy tył	Dł. x szer.	X.X / X.X	cm
Środkowy tył	Dł. x szer.	X.X / X.X	cm
Prawy tył	Dł. x szer.	X.X / X.X	cm
Lewy środek	Dł. x szer.	X.X / X.X	cm
Środkowy środek	Dł. x szer.	X.X / X.X	cm
Prawy środek	Dł. x szer.	X.X / X.X	cm
Lewy przód	Dł. x szer.	X.X / X.X	cm
Środkowy przód	Dł. x szer.	X.X / X.X	cm
Prawy przód	Dł. x szer.	X.X / X.X	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg			
Lewy tył	EC pole grzejne elektryczne	X.X	Wh/Kg
Środkowy tył	EC pole grzejne elektryczne	X.X	Wh/Kg
Prawy tył	EC pole grzejne elektryczne	X.X	Wh/Kg
Lewy środek	EC pole grzejne elektryczne	X.X	Wh/Kg
Środkowy środek	EC pole grzejne elektryczne	X.X	Wh/Kg
Prawy środek	EC pole grzejne elektryczne	X.X	Wh/Kg
Lewy przód	EC pole grzejne elektryczne	X.X	Wh/Kg
Środkowy przód	EC pole grzejne elektryczne	X.X	Wh/Kg
Prawy przód	EC pole grzejne elektryczne	X.X	Wh/Kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg	EC płyta grzejna elektryczna	X.X	Wh/Kg
Liczba palników gazowych		X.X	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego			
Lewy tył	EE palnik gazowy	X.X	
Środkowy tył	EE palnik gazowy	X.X	
Prawy tył	EE palnik gazowy	X.X	
Lewy środek	EE palnik gazowy	X.X	
Środkowy środek	EE palnik gazowy	X.X	
Prawy środek	EE palnik gazowy	X.X	
Lewy przód	EE palnik gazowy	X.X	
Środkowy przód	EE palnik gazowy	X.X	
Prawy przód	EE palnik gazowy	X.X	
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej	EE płyta grzejna gazowa	X.X	

PLACAS ELÉTRICAS E A GÁS:

Este aparelho respeita as diretrizes de projeto eco-compatível do Regulamento (EU) No 66/2014 que integra a Diretiva 2010/30/EU, de acordo com as normas EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564

CONSELHOS PARA POUPAR (ENERGY SAVING TIPS)

Aproveite ao máximo o calor residual da sua placa quente desligando as placas quentes de ferro fundido 10 minutos antes do fim do seu tempo de cozedura e as placas vitrocerâmicas quentes 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura.
A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará fortemente o consumo de energia.
Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas.
Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.

Informações sobre o produto de acordo com a disposição da comissão (UE) número 66/2014			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		X	
Tipo de placa de cozedura		X	
Número de zonas de cozedura e/ou áreas		X	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura a indução e áreas de cozedura, zonas de cozedura a radiante, placa sólida)			
Esquerda traseira		X	
Central traseira		X	
Direita traseira		X	
Esquerda central		X	
Central central		X	
Direita central		X	
Esquerda dianteira		X	
Central dianteira		X	
Direita dianteira		X	
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da área da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente			
Esquerda traseira	Ø	X.X	cm
Central traseira	Ø	X.X	cm
Direita traseira	Ø	X.X	cm
Esquerda central	Ø	X.X	cm
Central central	Ø	X.X	cm
Direita central	Ø	X.X	cm
Esquerda dianteira	Ø	X.X	cm
Central dianteira	Ø	X.X	cm
Direita dianteira	Ø	X.X	cm
Para as zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente			
Esquerda traseira	L Larg	X.X / X.X	cm
Central traseira	L Larg	X.X / X.X	cm
Direita traseira	L Larg	X.X / X.X	cm
Esquerda central	L Larg	X.X / X.X	cm
Central central	L Larg	X.X / X.X	cm
Direita central	L Larg	X.X / X.X	cm
Esquerda dianteira	L Larg	X.X / X.X	cm
Central dianteira	L Larg	X.X / X.X	cm
Direita dianteira	L Larg	X.X / X.X	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por Kg			
Esquerda traseira	EC cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Central traseira	EC cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Direita traseira	EC cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Esquerda central	EC cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Central central	EC cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Direita central	EC cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Esquerda dianteira	EC cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Central dianteira	EC cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Direita dianteira	EC cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Consumo de energia por placa de cozedura calculado por Kg	EC placa de cozedura elétrica	X.X	Wh/Kg
Número de queimadores alimentados a gás		X.X	
Eficácia energética por queimador a gás			
Esquerdo traseiro	EE queimadores a gás	X.X	
Central traseiro	EE queimadores a gás	X.X	
Direito traseiro	EE queimadores a gás	X.X	
Esquerdo central	EE queimadores a gás	X.X	
Central central	EE queimadores a gás	X.X	
Direito central	EE queimadores a gás	X.X	
Esquerdo dianteiro	EE queimadores a gás	X.X	
Central dianteiro	EE queimadores a gás	X.X	
Direito dianteiro	EE queimadores a gás	X.X	
Eficácia energética para a placa de cozedura a gás	EE placa de cozedura a gás	X.X	

RO

PLITE ELECTRICE ŞI PE GAZ

Acest produs este conform cu proiectul eco-compatibil din Regulamentul (UE) Nr. 66/2014 care integrează Directiva 2010/30/UE, conform normelor EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564

SFATURI PENTRU ECONOMISIREA DE ENERGIE (ENERGY SAVING TIPS)

Profitaţi din plin de căldura reziduală a plitei prin oprirea plitelor de fontă cu 10 minute înainte de sfârşitul timpului de gătit şi a plitelor ceramice din sticlă cu 5 minute înainte de finalizarea timpului de gătit.
Baza oalei sau a tigăii ar trebui să acopere plita. Dacă este mai mică, se va pierde energie preţioasă iar oalele care dau în foc vor lăsa rămăşiţe greu de eliminat.
Gătiţi alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite şi folosiţi cât mai puţină apă este posibil. Gătitul fără capac va creşte cu mult consumul energetic
Folosiţi oale şi tigăi cu bază plată
Dacă gătiţi ceva ce ia mult timp, merită să utilizaţi o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă şi care economiseşte o treime din energie.

Informaţii cu privire la produs, conforme dispozitivei comisiei UE, numărul 66/2014			
	Simbol	Valoare	Unitate
Identificarea modelului		X	
Tipul de plită		X	
Numărul zonelor de gătit şi/sau spaţii		X	
Tehnologia de încălzire (zone de gătit prin inducţie şi spaţii de gătit, zone de gătire radiant, placă solidă)			
Stângă posterioară		X	
Centrală posterioară		X	
Dreaptă posterioară		X	
Stângă centrală		X	
Centrală centrală		X	
Dreaptă centrală		X	
Stângă anterioară		X	
Centrală anterioară		X	
Dreaptă anterioară		X	
Pentru zonele de gătit circulare: diametrul ariei suprafeței utile pe zona de gătit încălzită electric			
Stângă posterioară	Ø	X.X	cm
Centrală posterioară	Ø	X.X	cm
Dreaptă posterioară	Ø	X.X	cm
Stângă centrală	Ø	X.X	cm
Centrală centrală	Ø	X.X	cm
Dreaptă centrală	Ø	X.X	cm
Stângă anterioară	Ø	X.X	cm
Centrală anterioară	Ø	X.X	cm
Dreaptă anterioară	Ø	X.X	cm
Pentru zonele sau porțiunile necirculare: lungimea și lărgimea ariei suprafeței utile pe zona sau aria de gătit încălzită electric			
Stângă posterioară	L Largă	X.X / X.X	cm
Centrală posterioară	L Largă	X.X / X.X	cm
Dreaptă posterioară	L Largă	X.X / X.X	cm
Stângă centrală	L Largă	X.X / X.X	cm
Centrală centrală	L Largă	X.X / X.X	cm
Dreaptă centrală	L Largă	X.X / X.X	cm
Stângă anterioară	L Largă	X.X / X.X	cm
Centrală anterioară	L Largă	X.X / X.X	cm
Dreaptă anterioară	L Largă	X.X / X.X	cm
Consumul de energie în funcție de zona sau aria de gătit calculat pe kg			
Stângă posterioară	EC gătire electrică	X.X	Wh/Kg
Centrală posterioară	EC gătire electrică	X.X	Wh/Kg
Dreaptă posterioară	EC gătire electrică	X.X	Wh/Kg
Stângă centrală	EC gătire electrică	X.X	Wh/Kg
Centrală centrală	EC gătire electrică	X.X	Wh/Kg
Dreaptă centrală	EC gătire electrică	X.X	Wh/Kg
Stângă anterioară	EC gătire electrică	X.X	Wh/Kg
Centrală anterioară	EC gătire electrică	X.X	Wh/Kg
Dreaptă anterioară	EC gătire electrică	X.X	Wh/Kg
Consumul de energie în funcție de suprafața de gătit calculat pe kg	EC suprafața de gătit electric	X.X	Wh/Kg
Numărul de arzătoare pe gaz		X.X	
Eficacitate energetică pe arzător pe gaz			
Stângă posterioară	EE arzător pe gaz	X.X	
Centrală posterioară	EE arzător pe gaz	X.X	
Dreaptă posterioară	EE arzător pe gaz	X.X	
Stângă centrală	EE arzător pe gaz	X.X	
Centrală centrală	EE arzător pe gaz	X.X	
Dreaptă centrală	EE arzător pe gaz	X.X	
Stângă anterioară	EE arzător pe gaz	X.X	
Centrală anterioară	EE arzător pe gaz	X.X	
Dreaptă anterioară	EE arzător pe gaz	X.X	
Eficacitate energetică a suprafeței de gătit pe gaz	EE suprafață de gătit pe gaz	X.X	

ELEKTRIČNE I PLINSKE POVRŠINE:

Ovaj uređaj je u skladu s eko-kompatibilnim dizajnom Uredbe (EU) broj 66/2014, koja dopunjuje Direktivu 2010/30/EU, prema propisima EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564

SAVETI ZA UŠTEDU (ENERGY SAVING TIPS)

Iskoristite najviše od preostale topline vaše ploče tako što ćete je isključiti 10 minuta pre kraja kuvanja za ploče od livenog gvožđa i 5 minuta pre kraja kuvanja za keramičke ploče.
Dno vašeg tiganja ili lonca treba pokrivati ploču. Ako je manji, gubi se dragocena energija i lonci koji prekipaju ostavljaju okorjele ostatve koje se teško čiste.
kuvajte vašu hranu u zatvorenim loncima ili tiganjima sa dobro pripijenim poklopcima i koristite što je manje vode moguće. kuvanje bez poklopca povišava potrošnju energije
Upotrebljavati tiganje i lonce ravnim dnom
Ako kuvate nešto koje traži mnogo vremena, bolje je koristiti ekspresan lonac, koji je duplo brži i štedi trećinu energijey.

Informacije o proizvodu u skladu s dispozitivom komisije (UE) broj 66/2014			
	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela		X	
Tip površine kuvanja		X	
Broj zona i/ili površina kuvanja		X	
Tehnologija zagrevanja (indukcijske zone kuvanja i površine kuvanja, grejne zone kuvanja, solidne ploče)			
Leva odostraga		X	
Centralna odostraga		X	
Desna odostraga		X	
Leva centralna		X	
Centralna centralna		X	
Desna centralna		X	
Prednja leva		X	
Prednja centralna		X	
Prednja desna		X	
Kružne zone kuvanja: dijametar elektrikom zagrejanih površina kuvanja			
Leva odostraga	Ø	X.X	cm
Centralna odostraga	Ø	X.X	cm
Desna odostraga	Ø	X.X	cm
Leva centralna	Ø	X.X	cm
Centralna centralna	Ø	X.X	cm
Desna centralna	Ø	X.X	cm
Prednja leva	Ø	X.X	cm
Prednja centralna	Ø	X.X	cm
Prednja desna	Ø	X.X	cm
Nekružne zone kuvanja: dužina i širina elektrikom zagrejanih površina zona ili površina kuvanja			
Leva odostraga	Š Širina	X.X / X.X	cm
Centralna odostraga	Š Širina	X.X / X.X	cm
Desna odostraga	Š Širina	X.X / X.X	cm
Leva centralna	Š Širina	X.X / X.X	cm
Centralna centralna	Š Širina	X.X / X.X	cm
Desna centralna	Š Širina	X.X / X.X	cm
Prednja leva	Š Širina	X.X / X.X	cm
Prednja centralna	Š Širina	X.X / X.X	cm
Prednja desna	Š Širina	X.X / X.X	cm
Izračunata potrošnja energije za zonu ili površinu kuvanja po Kg			
Leva odostraga	EK kuvanje elektrikom	X.X	Wh/Kg
Centralna odostraga	EK kuvanje elektrikom	X.X	Wh/Kg
Desna odostraga	EK kuvanje elektrikom	X.X	Wh/Kg
Leva centralna	EK kuvanje elektrikom	X.X	Wh/Kg
Centralna centralna	EK kuvanje elektrikom	X.X	Wh/Kg
Desna centralna	EK kuvanje elektrikom	X.X	Wh/Kg
Prednja leva	EK kuvanje elektrikom	X.X	Wh/Kg
Prednja centralna	EK kuvanje elektrikom	X.X	Wh/Kg
Prednja desna	EK kuvanje elektrikom	X.X	Wh/Kg
Izračunata potrošnja energije za površinu kuvanja po Kg	EK električna površina kuvanja	X.X	Wh/Kg
Broj plinom napajanih plamenika		X.X	
Energetska efikasnost plinskog plamenika			
Levi odostraga	EE plinski plamenik	X.X	
Centralan odostraga	EE plinski plamenik	X.X	
Desni odostraga	EE plinski plamenik	X.X	
Levi centralna	EE plinski plamenik	X.X	
Centralan centralan	EE plinski plamenik	X.X	
Desni centralan	EE plinski plamenik	X.X	
Prednji levi	EE plinski plamenik	X.X	
Prednji centralan	EE plinski plamenik	X.X	
Prednji desni	EE plinski plamenik	X.X	
Energetska efikasnost površine kuvanja plinom	EE površina kuvanja plinom	X.X	

RU

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ:

Этот прибор соответствует требованиям экодизайна согласно Регламенту (EU) № 66/2014, дополняющему Директиву 2010/30/EU, в соответствии со стандартами EN 60350-2,EN 30-2-1, EN 50564

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

- Обеспечьте максимальную эффективность остаточного тепла горячей плиты, отключая чугунные варочные поверхности за 10 минут до завершения процесса приготовления, а стеклянные варочные поверхности - за 5 минут до завершения процесса.
- Основание кастрюли должно покрывать варочную повехность. Если оно будет меньшим, будет иметь место потеря энергии, и в результате выкипания жидкости из кастрюль на варочной поверхности будут оставаться остатки этой жидкости, которые сложно удалить.
- Готовьте продукты в закрытых кастрюлях с плотно закрывающимися крышками и используйте минимальное количество воды. В случае приготовления без крышки будет иметь место потребление значительного количества энергии.
- Используйте сковороды и кастрюли с совершенно плоским дном.
- В случае приготовления блюда в течение длительного времени следует использовать скороварку, которая готовит в два раза быстрее и позволяет сберечь треть энергии.

Информация о продукции в соответствии с делегированным регламентом Комиссии (UE) № 66/2014			
	Символ	Значение	Ед. измерения
Обозначение модели		X	
Тип варочной панели		X	
Кол. варочных зон и/или конфорок		X	
Технология нагрева (индукционные варочные зоны и конфорки, теплоизлучающие варочные зоны, чугунная конфорка)			
Левая задняя		X	
Центральная задняя		X	
Правая задняя		X	
Левая центральная		X	
Центральная в центре		X	
Правая центральная		X	
Левая передняя		X	
Центральная передняя		X	
Правая передняя		X	
Для варочных зон круглой формы: диаметр полезной площади для варочных зон с электрическим нагревом:			
Левая задняя	Ø	X.X	CM
Центральная задняя	Ø	X.X	CM
Правая задняя	Ø	X.X	CM
Левая центральная	Ø	X.X	CM
Центральная в центре	Ø	X.X	CM
Правая центральная	Ø	X.X	CM
Левая передняя	Ø	X.X	CM
Центральная передняя	Ø	X.X	CM
Правая передняя	Ø	X.X	CM
Для варочных зон или конфорок не круглой формы: длина и ширина полезной площади для варочных зон или конфорок с электрическим нагревом			
Левая задняя	Длина - ширина	X.X / X.X	CM
Центральная задняя	Длина - ширина	X.X / X.X	CM
Правая задняя	Длина - ширина	X.X / X.X	CM
Левая центральная	Длина - ширина	X.X / X.X	CM
Центральная в центре	Длина - ширина	X.X / X.X	CM
Правая центральная	Длина - ширина	X.X / X.X	CM
Левая передняя	Длина - ширина	X.X / X.X	CM
Центральная передняя	Длина - ширина	X.X / X.X	CM
Правая передняя	Длина - ширина	X.X / X.X	CM
Энергопотребление на каждую варочную зону или конфорку в расчете на кг			
Левая задняя	EC электрический нагрев	X.X	Вт-ч/кг
Центральная задняя	EC электрический нагрев	X.X	Вт-ч/кг
Правая задняя	EC электрический нагрев	X.X	Вт-ч/кг
Левая центральная	EC электрический нагрев	X.X	Вт-ч/кг
Центральная в центре	EC электрический нагрев	X.X	Вт-ч/кг
Правая центральная	EC электрический нагрев	X.X	Вт-ч/кг
Левая передняя	EC электрический нагрев	X.X	Вт-ч/кг
Центральная передняя	EC электрический нагрев	X.X	Вт-ч/кг
Правая передняя	EC электрический нагрев	X.X	Вт-ч/кг
Энергопотребление варочной панели в расчете на кг	EC электрическая варочная панель	X.X	Вт-ч/кг
Количество газовых горелок		X.X	
Энергоэффективность газовой горелки			
Левая задняя	EE газовой горелки	X.X	
Центральная задняя	EE газовой горелки	X.X	
Правая задняя	EE газовой горелки	X.X	
Левая центральная	EE газовой горелки	X.X	
Центральная в центре	EE газовой горелки	X.X	
Правая центральная	EE газовой горелки	X.X	
Левая передняя	EE газовой горелки	X.X	
Центральная передняя	EE газовой горелки	X.X	
Правая передняя	EE газовой горелки	X.X	
Энергоэффективность газовой варочной панели	EE газовой варочной панели	X.X	

ELEKTRISK OCH GASHÄLL

Denna apparat är i överensstämmelse med ekodesignkraven i förordning (EU) nr 66/2014 om komplettering av direktiv 2010/30/EU, i överensstämmelse med standarder EN 60350-2, EN 30-2-1 och EN 50564.

ENERGIBESPARINGSTIPS (ENERGY SAVING TIPS)

Få ut det mesta av din värmeplattas eftervärme genom att stänga av plattorna 10 minuter innan du planerar att vara klar med din matlagning, och 5 minuter tidigare för keramiska glasplattor.
Basen på din gryta ska täcka plattan. Om grytan är mindre så försvinner mycket energi och om det kokaröver kommer en sothinna att lägga sig som blir svårt att få bort.
Laga din mat i grytor eller i pannor med välpassande lock och använd så lite vatten som möjligt. Att koka mat utan lock ökar energikonsumtionen markant.
Använd bara pannor och grytor med plan botten.
Om du lagar något som tar lång tid är det värt att använda an tryckkokare, som är dubbelt så snabb och sparar en tredje del av energin.

Information om produkten i överensstämmelse med kommissionens delegerade förordning (EU) nr 66/2014			
	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning		X	
Typ av häll		X	
Antal kokzoner och/eller områden		X	
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)			
Vänster bak		X	
Mitten bak		X	
Höger bak		X	
Vänster mitten		X	
Mitten mitten		X	
Höger mitten		X	
Vänster fram		X	
Mitten fram		X	
Höger fram		X	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon			
Vänster bak	Ø	X.X	cm
Mitten bak	Ø	X.X	cm
Höger bak	Ø	X.X	cm
Vänster mitten	Ø	X.X	cm
Mitten mitten	Ø	X.X	cm
Höger mitten	Ø	X.X	cm
Vänster fram	Ø	X.X	cm
Mitten fram	Ø	X.X	cm
Höger fram	Ø	X.X	cm
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon			
Vänster bak	L x B	X.X / X.X	cm
Mitten bak	L x B	X.X / X.X	cm
Höger bak	L x B	X.X / X.X	cm
Vänster mitten	L x B	X.X / X.X	cm
Mitten mitten	L x B	X.X / X.X	cm
Höger mitten	L x B	X.X / X.X	cm
Vänster fram	L x B	X.X / X.X	cm
Mitten fram	L x B	X.X / X.X	cm
Höger fram	L x B	X.X / X.X	cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg			
Vänster bak	ECelektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Mitten bak	ECelektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Höger bak	ECelektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Vänster mitten	ECelektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Mitten mitten	ECelektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Höger mitten	ECelektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Vänster fram	ECelektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Mitten fram	ECelektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Höger fram	ECelektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg	ECelektriska hällar	X.X	Wh/kg
Antal gasbrännare		X.X	
Energieffektivitet per gasbrännare			
Vänster bak	EEgasbrännare	X.X	
Mitten bak	EEgasbrännare	X.X	
Höger bak	EEgasbrännare	X.X	
Vänster mitten	EEgasbrännare	X.X	
Mitten mitten	EEgasbrännare	X.X	
Höger mitten	EEgasbrännare	X.X	
Vänster fram	EEgasbrännare	X.X	
Mitten fram	EEgasbrännare	X.X	
Höger fram	EEgasbrännare	X.X	
Energieffektivitet per gashäll	EEgashällar	X.X	

ELEKTRIČNI IN PLINSKI ŠTEDILNIK

Naprava je v skladu z okoljsko primerno zasnovi, ki jo predpisuje evropski pravilnik št. No 66/2014, ki dopolnjuje Direktivo 2010/30/EU v skladu s predpisi EN 60350-2,EN 30-2-1 ,EN 50564.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO (ENERGY SAVING TIPS)

Da izkoristite preostalo toploto vročih plošč vašega štedilnik izklopite litoželezne vroče plošče 10 minut pred iztekom časa kuhanja in steklokeramične kuhalne plošče 5 minut pred koncem kuhanja.
Dno vašega lonca ali ponve mora pokrivati vročo ploščo. Če je dno manjše, bo dragocena energija zapravljena in na posodi iz katere se je zaradi vrenja prelilo, bodo ostali zažgani ostanki, ki jih je težko odstraniti.
Kuhajte svojo hrano v zaprtih loncih ali v ponvi z dobro prilegajočim se pokrovom ter uporabite kolikor je mogoče malo vode. Kuhanje brez pokrova bo močno povečalo porabo energije.
Uporabljajte zgolj nizke lonce in ponve.
Če kuhate nekaj, kar traja dolgo časa, je smiselno uporabiti ekonom lonec (zaprt, pod pritiskom), kar je dvakrat hitreje in obenem prihranite tretjino energije.

Podatki o napravi so v skladu z odredbo komisije (UE), št. numero 66/2014.			
	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela		X	
Tip štedilnika		X	
Število kuhalnik plošč in/ali območij		X	
Tehnologija za segrevanje (indukcijske kuhalne plošče in kuhalne plošče, grelna plošča, trda plošča)			
Zgornja leva		X	
Zgornja srednja		X	
Zgornja desna		X	
Srednja leva		X	
Srednja		X	
Srednja desna		X	
Sprednja leva		X	
Sprednja srednja		X	
Sprednja desna		X	
Okrogle kuhalne plošče: premer območja električno ogrevane kuhalne površine			
Zgornja leva	Ø	X.X	cm
Zgornja srednja	Ø	X.X	cm
Zgornja desna	Ø	X.X	cm
Srednja leva	Ø	X.X	cm
Srednja	Ø	X.X	cm
Srednja desna	Ø	X.X	cm
Sprednja leva	Ø	X.X	cm
Sprednja srednja	Ø	X.X	cm
Sprednja desna	Ø	X.X	cm
Kuhalne plošče, ki niso okrogle oblike: dolžina in širina območja električno ogrevane kuhalne površine			
Zgornja leva	L širina	X.X / X.X	cm
Zgornja srednja	L širina	X.X / X.X	cm
Zgornja desna	L širina	X.X / X.X	cm
Srednja leva	L širina	X.X / X.X	cm
Srednja	L širina	X.X / X.X	cm
Srednja desna	L širina	X.X / X.X	cm
Sprednja leva	L širina	X.X / X.X	cm
Sprednja srednja	L širina	X.X / X.X	cm
Sprednja desna	L širina	X.X / X.X	cm
Poraba energije za posamezno kuhalno površino, izračunana za en kg			
Zgornja leva	Poraba energija pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Zgornja srednja	Poraba energija pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Zgornja desna	Poraba energija pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Srednja leva	Poraba energija pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Srednja	Poraba energija pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Srednja desna	Poraba energija pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Sprednja leva	Poraba energija pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Sprednja srednja	Poraba energija pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Sprednja desna	Poraba energija pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Poraba energije pri uporabi kuhalne plošče, izračunana za en kg	Poraba energiji pri električnem kuhanju	X.X	Wh/Kg
Število plinskih gorilnikov		X.X	
Energetska učinkovitost posameznega plinskega gorilinka			
Zgornja leva	Energetska učinkovitost plinskega gorilnika	X.X	
Zgornja srednja	Energetska učinkovitost plinskega gorilnika	X.X	
Zgornja desna	Energetska učinkovitost plinskega gorilnika	X.X	
Srednja leva	Energetska učinkovitost plinskega gorilnika	X.X	
Srednja	Energetska učinkovitost plinskega gorilnika	X.X	
Srednja desna	Energetska učinkovitost plinskega gorilnika	X.X	
Sprednja leva	Energetska učinkovitost plinskega gorilnika	X.X	
Sprednja srednja	Energetska učinkovitost plinskega gorilnika	X.X	
Sprednja desna	Energetska učinkovitost plinskega gorilnika	X.X	
Energetska učinkovitost plinske kuhalne plošče	Energetska učinkovitost pri kuhanju s plinom	X.X	

ELEKTRICKÉ A PLYNOVÉ VARNÉ DOSKY:

Tento spotrebič spĺňa podmienky projektovania a na ochranu životného prostredia podľa Nariadenia (ES) č. 66/2014, ktoré dopĺňa smernicu 2010/30/ES, v súlade s normami EN 60350-2, EN 30-2-1 ,EN 50564

ODPORÚČANIA NA ÚSPORU ENERGIE (ENERGY SAVING TIPS)

Vyťažte zo zvyškového tepla vašej varnej dosky čo najviac vypnutím liatinových platničiek 10 minút pred koncom času varenia a sklokeramických platničiek 5 minút pred koncom doby varenia.
Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce, z ktorých vykypí, ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie
Používajte iba ploché hrnce a panvice
Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát rýchlejší a šetrí tretinu energie.

Informácie o výrobku spĺňajú požiadavky rozhodnutia Komisie (ES) č. 66/2014			
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu		X	
Typ varnej dosky		X	
Počet varných zón a/alebo oblastí		X	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a oblasti, sálavé varné zóny, pevná platňa)			
Vľavo vzadu		X	
V strede vzadu		X	
Vpravo vzadu		X	
Vľavo v strede		X	
V strede v strede		X	
Vpravo v strede		X	
Vľavo vpredu		X	
V strede vpredu		X	
Vpravo vpredu		X	
Okrúhle varné zóny: priemer užitočnej plochy zóny varenia s elektrickým ohrevom			
Vľavo vzadu	Ø	X.X	cm
V strede vzadu	Ø	X.X	cm
Vpravo vzadu	Ø	X.X	cm
Vľavo v strede	Ø	X.X	cm
V strede v strede	Ø	X.X	cm
Vpravo v strede	Ø	X.X	cm
Vľavo vpredu	Ø	X.X	cm
V strede vpredu	Ø	X.X	cm
Vpravo vpredu	Ø	X.X	cm
Neokrúhle varné zóny alebo plochy: dĺžka a šírka užitočnej plochy zóny alebo plochy varenia s elektrickým ohrevom			
Vľavo vzadu	L Dĺžka	X.X / X.X	cm
V strede vzadu	L Dĺžka	X.X / X.X	cm
Vpravo vzadu	L Dĺžka	X.X / X.X	cm
Vľavo v strede	L Dĺžka	X.X / X.X	cm
V strede v strede	L Dĺžka	X.X / X.X	cm
Vpravo v strede	L Dĺžka	X.X / X.X	cm
Vľavo vpredu	L Dĺžka	X.X / X.X	cm
V strede vpredu	L Dĺžka	X.X / X.X	cm
Vpravo vpredu	L Dĺžka	X.X / X.X	cm
Vypočítaná spotreba energie varnej zóny alebo plochy na kg			
Vľavo vzadu	Elektrické varenie EC	X.X	Wh/Kg
V strede vzadu	Elektrické varenie EC	X.X	Wh/Kg
Vpravo vzadu	Elektrické varenie EC	X.X	Wh/Kg
Vľavo v strede	Elektrické varenie EC	X.X	Wh/Kg
V strede v strede	Elektrické varenie EC	X.X	Wh/Kg
Vpravo v strede	Elektrické varenie EC	X.X	Wh/Kg
Vľavo vpredu	Elektrické varenie EC	X.X	Wh/Kg
V strede vpredu	Elektrické varenie EC	X.X	Wh/Kg
Vpravo vpredu	Elektrické varenie EC	X.X	Wh/Kg
Vypočítaná spotreba energie varnej dosky na kg	Elektrická varná doska EC	X.X	Wh/Kg
Počet plynových horákov		X.X	
Energetická účinnosť plynového horáka			
Vľavo vzadu	Plynový horák EE	X.X	
V strede vzadu	Plynový horák EE	X.X	
Vpravo vzadu	Plynový horák EE	X.X	
Vľavo v strede	Plynový horák EE	X.X	
V strede v strede	Plynový horák EE	X.X	
Vpravo v strede	Plynový horák EE	X.X	
Vľavo vpredu	Plynový horák EE	X.X	
V strede vpredu	Plynový horák EE	X.X	
Vpravo vpredu	Plynový horák EE	X.X	
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky	Plynová varná doska EC	X.X	

ELEKTRİKLİ VE GAZLI OCAKLAR:

Bu aparat, EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564 standartları uyarınca 2010/30/EU Direktifini tamamlayan Yönetmelik (EU) No. 66/2014 çevreci tasarım kurallarına uygundur

ENERJİ U TAVSİYELERİ (ENERGY SAVING TIPS)

Döküm demir sıcak plakalar için pişirim süresinden 10 dakika ve cam seramik sıcak plakalar için pişirim süresinden 5 dakika önce ocakları kapatarak sıcak plakaların artakalan enerjilerinin büyük bir kısmını kullanabilirsiniz.
Tencerenin veya tavanın tabanı sıcak plakayı kaplamalıdır. Eğer sıcak plakadan daha küçük pişirme kapları kullanılırsa, enerji kaybına neden olunur ve pişirme kaplarından taşan sıvılar ocak üzerinde temizlenmesi zor kalıntılar bırakır.
Yiyeceklerinizi kapakları iyice oturan kapalı tencerelerde veya tavalarda pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak kapatılmadan pişirilmesi durumunda, enerji tüketimi büyük ölçüde artacaktır.
Tabanı düz tencereler ve tavalar kullanın.
Eğer pişirilmesi uzun süren bir yiyecek pişiriyorsanız, düdüklü tencere kullanarak pişirme süresini iki kat hızlandırabilir ve enerjinin üçte birini tasarruf edebilirsiniz.

Ürün bilgileri, Komisyon Yönetmeliği (EU) No. 66/2014 bağlamına uygundur			
	Sembol	Değer	Birim
Model tanıtımı		X	
Ocak tipi		X	
Pişirme bölgesi ve/veya alan sayısı		X	
Isıtma teknolojisi (indüksiyonla pişirme bölgeleri ve pişirme alanları, radyanlı pişirme bölgeleri, tek parça plaka)			
Sol arka		X	
Orta arka		X	
Sağ arka		X	
Sol orta		X	
Orta orta		X	
Sağ orta		X	
Sol ön		X	
Orta ön		X	
Sağ ön		X	
Dairesel pişirme bölgeleri için: Elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi için yararlı yüzey alanının çapı			
Sol arka	Ø	X.X	cm
Orta arka	Ø	X.X	cm
Sağ arka	Ø	X.X	cm
Sol orta	Ø	X.X	cm
Orta orta	Ø	X.X	cm
Sağ orta	Ø	X.X	cm
Sol ön	Ø	X.X	cm
Orta ön	Ø	X.X	cm
Sağ ön	Ø	X.X	cm
Dairesel olmayan pişirme bölgeleri veya alanları için: Elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi veya alanı için yararlı yüzey alanının uzunluğu ve genişliği			
Sol arka	U Gen	X.X / X.X	cm
Orta arka	U Gen	X.X / X.X	cm
Sağ arka	U Gen	X.X / X.X	cm
Sol orta	U Gen	X.X / X.X	cm
Orta orta	U Gen	X.X / X.X	cm
Sağ orta	U Gen	X.X / X.X	cm
Sol ön	U Gen	X.X / X.X	cm
Orta ön	U Gen	X.X / X.X	cm
Sağ ön	U Gen	X.X / X.X	cm
Kg başına hesaplanan, pişirme bölgesi veya alanı için enerji tüketimi			
Sol arka	EC elektrikli pişirme	X.X	Wh/Kg
Orta arka	EC elektrikli pişirme	X.X	Wh/Kg
Sağ arka	EC elektrikli pişirme	X.X	Wh/Kg
Sol orta	EC elektrikli pişirme	X.X	Wh/Kg
Orta orta	EC elektrikli pişirme	X.X	Wh/Kg
Sağ orta	EC elektrikli pişirme	X.X	Wh/Kg
Sol ön	EC elektrikli pişirme	X.X	Wh/Kg
Orta ön	EC elektrikli pişirme	X.X	Wh/Kg
Sağ ön	EC elektrikli pişirme	X.X	Wh/Kg
Kg başına hesaplanan, ocak için enerji tüketimi	EC elektrikli ocak	X.X	Wh/Kg
Gazla beslenen göz sayısı		X.X	
Gazlı göz için enerji verimliliği			
Sol arka	EE gazlı göz	X.X	
Orta arka	EE gazlı göz	X.X	
Sağ arka	EE gazlı göz	X.X	
Sol orta	EE gazlı göz	X.X	
Orta orta	EE gazlı göz	X.X	
Sağ orta	EE gazlı göz	X.X	
Sol ön	EE gazlı göz	X.X	
Orta ön	EE gazlı göz	X.X	
Sağ ön	EE gazlı göz	X.X	
Gazlı ocak için enerji verimliliği	EE gazlı ocak	X.X	

سطوح طبخ تعمل على الكهرباء والغاز

هذا الجهاز مصمم بحيث يتطابق مع شروط احترام البيئة الواردة بالتعليمات الأوربية رقم 2014\66 التي تكمل توجيهات السوق الأوربيةرقم 2010\30 والتي تعتمد المبادئ إين 60350 - 2، وإين 30 - 2 - 1، وإين 50564

نصائح لتوفير الطاقة

استغل الطاقة المتبقية من الصفيحة الساخنة بأقصى درجة ممكنة بإيقاف الصفائح الحديدية الساخنة قبل 10 دقائق من انتهاء زمن الطهي والصفائح الزجاجية الخزفية الساخنة قبل 5 دقائق من انتهاء زمن الطهي.
يجب أن تغطي قاعدة القدر أو المقالة الصفيحة الساخنة. إذا كانت أصغر، سيتم هدر الطاقة الثمينة وتترك القدور التي ينسكب منها السائل المغلي بقايا صلبة تصعب إزالتها.
قم بطهي طعامك في قدور أو مقالي مغلقة مع أغطية محكمة واستخدم أقل مقدار من الماء. إن الطهي بدون أغطية سيزيد من استهلاك الطاقة إلى حد كبير.
استخدم قدور ومقالي مسطحة تماما.
إذا كنت ستطهو صنفا يستغرق وقتا طويال، يفضل استخدام طنجرة ضغط أسرع بمرتين وتوفر ثلث الطاقة.

معلومات عن الجهاز تتطابق مع متطلبات الهيئة الخاصة الأوربية رقم 2014\66			
	رمز	قيمة	وحدة
تعريف الموديل		X	
نوع سطح الطبخ		X	
عدد مناطق الطبخ و\أو المساحات المعدة لذلك		X	
تقنيات التسخين (مناطق طبخ بالتحريض ومساحات طبخ، مناطق الطبخ باالشعة، صفائح صلبة للطبخ)			
يسار الخلف		X	
مركز الخلف		X	
يمين الخلف		X	
يسار الوسط		X	
مركز الوسط		X	
يمين الوسط		X	
يسار األمام		X	
مركز األمام		X	
يمين األمام		X	
بخصوص مناطق الطبخ الدائرية : قطر السطح المفيد لمناطق سطح الطبخ المسخنة بالكهرباء			
يسار الخلف	Ø	X.X	cm
مركز الخلف	Ø	X.X	cm
يمين الخلف	Ø	X.X	cm
يسار الوسط	Ø	X.X	cm
مركز الوسط	Ø	X.X	cm
يمين الوسط	Ø	X.X	cm
يسار األمام	Ø	X.X	cm
مركز األمام	Ø	X.X	cm
يمين األمام	Ø	X.X	cm
بخصوص المناطق غير الدائرية : الطول والعرض لمناطق سطح الطبخ المسخنة بالكهرباء			
يسار الخلف	L Larg	X.X / X.X	cm
مركز الخلف	L Larg	X.X / X.X	cm
يمين الخلف	L Larg	X.X / X.X	cm
يسار الوسط	L Larg	X.X / X.X	cm
مركز الوسط	L Larg	X.X / X.X	cm
يمين الوسط	L Larg	X.X / X.X	cm
يسار األمام	L Larg	X.X / X.X	cm
مركز األمام	L Larg	X.X / X.X	cm
يمين األمام	L Larg	X.X / X.X	cm
استهالك التيار لمناطق أو سطوح الطبخ محسوبة على أساس الكغ			
يسار الخلف	EC الطبخ الكهربائي	X.X	Wh/Kg
مركز الخلف	EC الطبخ الكهربائي	X.X	Wh/Kg
يمين الخلف	EC الطبخ الكهربائي	X.X	Wh/Kg
يسار الوسط	EC الطبخ الكهربائي	X.X	Wh/Kg
مركز الوسط	EC الطبخ الكهربائي	X.X	Wh/Kg
يمين الوسط	EC الطبخ الكهربائي	X.X	Wh/Kg
يسار األمام	EC الطبخ الكهربائي	X.X	Wh/Kg
مركز األمام	EC الطبخ الكهربائي	X.X	Wh/Kg
يمين األمام	EC الطبخ الكهربائي	X.X	Wh/Kg
استهالك التيار لسطح الطبخ محسوبة على أساس الكغ	EC فرن كهربائي	X.X	Wh/Kg
عدد المحارق العاملة بالغاز		X.X	
جودة توفير الطاقة لمحارق الغاز			
يسار الخلف	EE الموقد الغاز	X.X	
مركز الخلف	EE الموقد الغاز	X.X	
يمين الخلف	EE الموقد الغاز	X.X	
يسار الوسط	EE الموقد الغاز	X.X	
مركز الوسط	EE الموقد الغاز	X.X	
يمين الوسط	EE الموقد الغاز	X.X	
يسار األمام	EE الموقد الغاز	X.X	
مركز األمام	EE الموقد الغاز	X.X	
يمين األمام	EE الموقد الغاز	X.X	
جودة توفير الطاقة لسطح الطبخ العامل بالغاز	EE غاز الفرن	X.X	

ЕЛЕКТРИЧНІ ТА ГАЗОВІ ВАРИЛЬНІ ПОВЕРХНІ:

Цей прилад розроблений відповідно до регламенту з екологічної сумісності ЄС № 66/2014, що доповнює директиву 2010/30/EU, відповідно до норм EN 60350-2, EN 30-2-1, EN 50564

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ (ENERGY SAVING TIPS)

Використовуйте більшу частину залишкового тепла гарячої плити – вимикайте чавунні конфорки за 10 хвилин, а склокерамічні – за 5 хвилин до кінця приготування.
Дно каструлі або сковороди повинна повністю покривати конфорку. Якщо воно менше, енергія буде витрачатися дарма, а від киплячих горщиків утворюватимуться вплавлені в конфорку залишки, які буде важко видалити.
Готуйте їжу в закритих каструлях так сковорідках з кришками, що добре прилягають. Використовуйте якомога менше води. Готування без кришки значно збільшить споживання енергії
Використовуйте каструлі і сковорідки з рівним плоским дном
Якщо ви готуєте страву, що потребує багато часу, варто використовувати скороварку, яка готує в два рази швидше і зберігає третину енергії.

Виріб відповідає розпорядженню комісії (ЄС) № 66/2014			
	Символ	Значення	Одиниця виміру
Ідентифікація моделі		X	
Тип варильної поверхні		X	
Кількість варильних зон та/або конфорок		X	
Технологія нагріву (індукційні варильні зони та конфорки, випромінювальні варильні зони, чавунна конфорка)			
Ліва задня		X	
Центральна задня		X	
Права задня		X	
Ліва центральна		X	
Центральна у центрі		X	
Права центральна		X	
Ліва передня		X	
Центральна передня		X	
Права передня		X	
Для круглих варильних зон: діаметр корисної зони електричної варильної поверхні.			
Ліва задня	Ø	X.X	cm
Центральна задня	Ø	X.X	cm
Права задня	Ø	X.X	cm
Ліва центральна	Ø	X.X	cm
Центральна у центрі	Ø	X.X	cm
Права центральна	Ø	X.X	cm
Лівий передня	Ø	X.X	cm
Центральна передня	Ø	X.X	cm
Права передня	Ø	X.X	cm
Для не круглих варильних зон та конфорок: довжина та ширина корисної поверхні електричної варильної зони чи конфорки			
Ліва задня	L Ширина	X.X / X.X	cm
Центральна задня	L Ширина	X.X / X.X	cm
Права задня	L Ширина	X.X / X.X	cm
Ліва центральна	L Ширина	X.X / X.X	cm
Центральна у центрі	L Ширина	X.X / X.X	cm
Права центральна	L Ширина	X.X / X.X	cm
Ліва передня	L Ширина	X.X / X.X	cm
Центральна передня	L Ширина	X.X / X.X	cm
Права передня	L Ширина	X.X / X.X	cm
Енергоспоживання варильної зони чи конфорки на кг			
Ліва задня	EC електричне нагрівання	X.X	Втч/Кг
Центральна задня	EC електричне нагрівання	X.X	Втч/Кг
Права задня	EC електричне нагрівння	X.X	Втч/Кг
Ліва центральна	EC електричне нагрівння	X.X	Втч/Кг
Центральний у центрі	EC електричне нагрівння	X.X	Втч/Кг
Права центральна	EC електричне нагрівння	X.X	Втч/Кг
Ліва передня	EC електричне нагрівння	X.X	Втч/Кг
Центральна передня	EC електричне нагрівння	X.X	Втч/Кг
Права передня	EC електричне нагрівння	X.X	Втч/Кг
Електроспоживання варильної поверхні на Кг.	EC електрична варильна поверхня	X.X	Втч/Кг
Кількість газових пальників		X.X	
Енергетична ефективність газових пальників			
Лівий задній	EE газового пальника	X.X	
Центральний задній	EE газового пальника	X.X	
Правий задній	EE газового пальника	X.X	
Лівий центральний	EE газового пальника	X.X	
Центральний у центрі	EE газового пальника	X.X	
Правий центральний	EE газового пальника	X.X	
Лівий передній	EE газового пальника	X.X	
Центральний передній	EE газового пальника	X.X	
Правий передній	EE газового пальника	X.X	
Енергетична ефективність газової варильної поверхні	EE газової варильної поверхні	X.X	

HE

כיריים חשמליים וכיריים גז

מכשיר זה עומד בדרישות של תכנון ידידותי לסביבה של תקנה (EU) מס' 66/2014, המשלימה את הדירקטיבה EU/2010/30, בהתאם ל-EN50564, EN30-2-1, EN60350-2

עצות לחיסכון אנרגיה

לניצול אופטימלי של יתרת החום של הכיריים, כבו אותן 10 דקות לפני תום זמן הבישול. את משטחי הבישול הקרמיים יש לכבות 5 דקות לפני תום זמן הבישול.
בסיס הסיר צריך לכסות את הכיריים. אם בסיס הסיר קטן מהכיריים, תתבזבז אנרגיה יקרה ומשקעים קשים להסרה יצטברו על גבי הסירים הרותחים.
בשלו את המזון בסירים מכוסים במכסים מתאימים והשתמשו בכמות מים קטנה ככל האפשר. בישול בסיר ללא מכסה מגביר במידה ניכרת את צריכת האנרגיה.
השתמשו בסירים ובמחבתות שטוחים
לבישול מזונות שזמן הבישול שלהם ארוך יותר, מומלץ להשתמש בסיר לחץ. מהירות הבישול בסיר לחץ כפולה והשימוש בו מאפשר לחסוך שליש מכמות האנרגיה

פרטי המוצר עומדים בקנה אחד עם תקנת הועדה (EU) מס' 66/2014			
	סמל	ערך	יחידה
מותג		X	
קוד דגם		X	
סוג הכיריים		X	
מספר אזורי בישול		X	
טכנולוגית חימום (אזורי ושטחי בישול באינדוקציה, אזורי מבערי בישול, פלטה חשמלית)		X	
שמאלי אחורי		X	
מרכזי אחורי		X	
ימני אחורי		X	
שמאלי מרכזי		X	
מרכזי מרכזי		X	
ימני מרכזי		X	
שמאלי קדמי		X	
מרכזי קדמי		X	
ימני קדמי		X	
עבור אזורי בישול עגולים: קוטר השטח השימושי לכל אזור בישול חשמלי			
שמאלי אחורי	Ø	X.X	ס"מ
מרכזי אחורי	Ø	X.X	ס"מ
ימני אחורי	Ø	X.X	ס"מ
שמאלי מרכזי	Ø	X.X	ס"מ
מרכזי מרכזי	Ø	X.X	ס"מ
ימני מרכזי	Ø	X.X	ס"מ
שמאלי קדמי	Ø	X.X	ס"מ
מרכזי קדמי	Ø	X.X	ס"מ
ימני קדמי	Ø	X.X	ס"מ
עבור אזורי בישול לא עגולים: אורך ורוחב של אזור הבישול השימושי של כל אזור בישול חשמלי			
שמאלי אחורי	אורך x רוחב	X.X / X.X	ס"מ
מרכזי אחורי	אורך x רוחב	X.X / X.X	ס"מ
ימני אחורי	אורך x רוחב	X.X / X.X	ס"מ
שמאלי מרכזי	אורך x רוחב	X.X / X.X	ס"מ
מרכזי מרכזי	אורך x רוחב	X.X / X.X	ס"מ
ימני מרכזי	אורך x רוחב	X.X / X.X	ס"מ
שמאלי קדמי	אורך x רוחב	X.X / X.X	ס"מ
מרכזי קדמי	אורך x רוחב	X.X / X.X	ס"מ
ימני קדמי	אורך x רוחב	X.X / X.X	ס"מ
צריכת אנרגיה של כל אזור או שטח בישול מחושבת לכל ק"ג			
שמאלי אחורי	EC בישול בחשמל	X.X	משקל/ק"ג
מרכזי אחורי	EC בישול בחשמל	X.X	משקל/ק"ג
ימני אחורי	EC בישול בחשמל	X.X	משקל/ק"ג
שמאלי מרכזי	EC בישול בחשמל	X.X	משקל/ק"ג
מרכזי מרכזי	EC בישול בחשמל	X.X	משקל/ק"ג
ימני מרכזי	EC בישול בחשמל	X.X	משקל/ק"ג
שמאלי קדמי	EC בישול בחשמל	X.X	משקל/ק"ג
מרכזי קדמי	EC בישול בחשמל	X.X	משקל/ק"ג
ימני קדמי	EC בישול בחשמל	X.X	משקל/ק"ג
צריכת אנרגיה של המבער מחושבת לפי ק"ג	EC מבער חשמלי	X.X	משקל/ק"ג
מספר מבערי גז		X.X	
יעילות אנרגטית של מבער גז			
שמאלי אחורי	EE מבער גז	X.X	
מרכזי אחורי	EE מבער גז	X.X	
ימני אחורי	EE מבער גז	X.X	
שמאלי מרכזי	EE מבער גז	X.X	
מרכזי מרכזי	EE מבער גז	X.X	
ימני מרכזי	EE מבער גז	X.X	
שמאלי קדמי	EE מבער גז	X.X	
מרכזי קדמי	EE מבער גז	X.X	
ימני קדמי	EE מבער גז	X.X	
יעילות אנרגטית של מבער גז	EE מבער גז	X.X	
יעילות אנרגטית של מבער גז			