

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 | M |
|---|------------------------------|-----------------------|--------|
| Marke | | Kaiser | |
| Bezeichnung des Modells | | KCT 6192 FI Em | |
| Art des Kochfeldes | | Elektrische Kochmulde | |
| Anzahl der Kochfelder und/oder -Zonen | | 4 | |
| Heiztechnologie (Induktionskochfelder und Kochzonen, Plattenkochfelder, feste Platte) | | | |
| Hinten links | | Induktion | |
| Hinten zentral | | X | |
| Hinten rechts | | Induktion | |
| Mitte links | | X | |
| Mitte zentral | | X | |
| Mitte rechts | | X | |
| Vorne links | | Induktion | |
| Mitte vorne | | X | |
| Vorne rechts | | Induktion | |
| Für runde Kochfelder: Durchmesser der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder | | | |
| Hinten links | ∅ | 19.0x19.0 | c |
| Hinten zentral | ∅ | X.X | c |
| Hinten rechts | ∅ | 19.0x19.0 | c |
| Mitte links | ∅ | X.X | c |
| Mitte zentral | ∅ | X.X | c |
| Mitte rechts | ∅ | X.X | c |
| Vorne links | ∅ | 19.0x19.0 | c |
| Mitte vorne | ∅ | X.X | c |
| Vorne rechts | ∅ | 19.0x19.0 | c |
| 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 | c |
| Hinten zentral | L Breit | X.X / X.X | c |
| Hinten rechts | L Breit | X.X / X.X | c |
| Mitte links | L Breit | X.X / X.X | c |
| Mitte zentral | L Breit | X.X / X.X | c |
| Mitte rechts | L Breit | X.X / X.X | c |
| Vorne links | L Breit | X.X / X.X | c |
| Mitte vorne | L Breit | X.X / X.X | c |
| Vorne rechts | L Breit | X.X / X.X | c |
| Energieverbrauch für Kochfelder bzw. -Zonen nach kg | | | |
| Hinten links | EC Kochen mit Strom | 173.6 | Wh/K |
| Hinten zentral | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/K |
| Hinten rechts | EC Kochen mit Strom | 173.6 | Wh/K |
| Mitte links | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/K |
| Mitte zentral | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/K |
| Mitte rechts | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/K |
| Vorne links | EC Kochen mit Strom | 173.6 | Wh/K |
| Mitte vorne | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/K |
| Vorne rechts | EC Kochen mit Strom | 173.6 | Wh/K |
| Energieverbrauch für Kochfeld nach kg | EC strombetriebenes Kochfeld | 183.2 | Wh/K g |
| Anzahl der gasbetriebenen Brenner | | X.X | |
| Energieeffizienz für gasbetriebene Brenner | | | |
| Hinten links | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Hinten zentral | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Hinten rechts | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Mitte links | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Mitte zentral | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| 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 | X.X | |
| Energieeffizienz für das gasbetriebene Kochfeld | EE gasbetriebenes Kochfeld | X.X | |

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 | | KCT 6192 FI Em | |
| Type of surface cooking | | Electric | |
| Number of cooking zones and/or areas | | 4 | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones and solid plate) | | | |
| Rear left | | INDUCTION | |
| Rear centre | | X | |
| Rear right | | INDUCTION | |
| Centre left | | X | |
| Centre centre | | X | |
| Centre right | | X | |
| Front left | | INDUCTION | |
| Front centre | | X | |
| Front right | | INDUCTION | |
| For circular cooking areas: diameter of the useful surface area for electrically-heated cooking | | | |
| Rear left | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Rear centre | ∅ | X.X | cm |
| Rear right | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Centre left | ∅ | X.X | cm |
| Centre centre | ∅ | X.X | cm |
| Centre right | ∅ | X.X | cm |
| Front left | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Front centre | ∅ | X.X | cm |
| Front right | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| 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 | cm |
| Rear centre | L Width | X.X / X.X | cm |
| Rear right | L Width | X.X / X.X | cm |
| Centre left | L Width | X.X / X.X | cm |
| Centre centre | L Width | X.X / X.X | cm |
| Centre right | L Width | X.X / X.X | cm |
| Front left | L Width | X.X / X.X | cm |
| Front centre | L Width | X.X / X.X | cm |
| Front right | L Width | X.X / X.X | cm |
| Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg | | | |
| Rear left | EC electric cooking | 173.6 | Wh/Kg |
| Rear centre | EC electric cooking | X.X | Wh/Kg |
| Rear right | EC electric cooking | 173.6 | Wh/Kg |
| Centre left | EC electric cooking | X.X | Wh/Kg |
| Centre centre | EC electric cooking | X.X | Wh/Kg |
| Centre right | EC electric cooking | X.X | Wh/Kg |
| Front left | EC electric cooking | 173.6 | Wh/Kg |
| Front centre | EC electric cooking | X.X | Wh/Kg |
| Front right | EC electric cooking | 173.6 | Wh/Kg |
| Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg | EC electric cooking surface | 183.2 | Wh/Kg |
| Number of gas-powered burners | | X.X | |
| Energy efficiency for gas burner | | | |
| Rear left | EE gas burner | X.X | |
| Rear centre | EE gas burner | X.X | |
| Rear right | EE gas burner | X.X | |
| Centre left | EE gas burner | X.X | |
| Centre centre | EE gas burner | X.X | |
| 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 | X.X | |
| Energy efficiency for the gas cooking surface | EE gas cooking surface | X.X | |

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. Готвенето 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 тенджерата 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 плочи за готвене, лъчисти зони за готвене, твърда плоча) | | | |
| Задна лява | | индукция | |
| Задна централна | | X | |
| Задна дясна | | индукция | |
| Централна лява | | X | |
| Централна в центъра | | X | |
| Централна дясна | | X | |
| Предна лява | | индукция | |
| Централна предна | | X | |
| Предна дясна | | индукция | |
| Кръгли зони за готвене: диаметър на полезната площ на всяка зона за готвене с електрическо отопление | | | |
| Задна лява | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Задна централна | ∅ | X.X | cm |
| Задна дясна | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Централна лява | ∅ | X.X | cm |
| Централна в центъра | ∅ | X.X | cm |
| Централна дясна | ∅ | X.X | cm |
| Предна лява | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Централна предна | ∅ | X.X | cm |
| Предна дясна | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Готварски зони или плочи 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Задна централна | ЕС електрически плот | X.X | Wh/Kg |
| Задна дясна | ЕС електрически плот | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Централна предна | ЕС електрически плот | X.X | Wh/Kg |
| Предна дясна | ЕС електрически плот | 173.6 | Wh/Kg |
| Консумация на електроенергия за всеки готварски плот, изчислена в кг. | ЕС електрически плот | 183.2 | Wh/Kg |
| Брой на газовите горелки | | X.X | |
| Енергийна ефективност на газовата горелка | | | |
| Задна лява | EE газова горелка | X.X | |
| Задна централна | EE газова горелка | X.X | |
| Задна дясна | EE газова горелка | X.X | |
| Централна лява | EE газова горелка | X.X | |
| Централна в центъра | EE газова горелка | X.X | |
| Централна дясна | EE газова горелка | X.X | |
| Предна лява | EE газова горелка | X.X | |
| Централна предна | EE газова горелка | X.X | |
| Предна дясна | EE газова горелка | X.X | |
| Енергийна ефективност на газовия готварски плот | EE 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)

Vytězte 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 | |
| Teplná technika (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevná deska) | | | |
| Levá zadní | | indukce | |
| Prostřední zadní | | X | |
| Pravá zadní | | indukce | |
| Levá prostřední | | X | |
| Prostřední prostřední | | X | |
| Pravá prostřední | | X | |
| Levá přední | | indukce | |
| Prostřední přední | | X | |
| Pravá přední | | indukce | |
| U kruhových varných zón: průměr plochy užitého povrchu pro elektricky vyhřívanou varnou zónu | | | |
| Levá zadní | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Prostřední zadní | ∅ | X.X | cm |
| Pravá zadní | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Levá prostřední | ∅ | X.X | cm |
| Prostřední prostřední | ∅ | X.X | cm |
| Pravá prostřední | ∅ | X.X | cm |
| Levá přední | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Prostřední přední | ∅ | X.X | cm |
| Pravá přední | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitého 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Prostřední zadní | EC elektrické vaření | X.X | Wh/Kg |
| Pravá zadní | EC elektrické vaření | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Prostřední přední | EC elektrické vaření | X.X | Wh/Kg |
| Pravá přední | EC elektrické vaření | 173.6 | Wh/Kg |
| Spotřeba energie na varnou desku, přepočteno na kg | EC elektrická varná deska | 183.2 | 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 kogezone og/eller -områder | | X | |
| Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og kogeområder, strålekogezone, solide plader) | | | |
| Bagest venstre | | Induktion | |
| Midten venstre | | X | |
| Bagest højre | | Induktion | |
| Midten venstre | | X | |
| Midten midten | | X | |
| Midten højre | | X | |
| Forrest venstre | | Induktion | |
| Forrest midten | | X | |
| Forrest højre | | Induktion | |
| For cirkulære kogezone: diameter på flade med elektrisk opvarmning | | | |
| Bagest venstre | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Midten venstre | Ø | X.X | cm |
| Bagest højre | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Midten venstre | Ø | X.X | cm |
| Midten midten | Ø | X.X | cm |
| Midten højre | Ø | X.X | cm |
| Forrest venstre | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Forrest midten | Ø | X.X | cm |
| Forrest højre | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| For ikke-cirkulære kogezone: 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Midten venstre | EC elektrisk tilberedning | X.X | Wh/Kg |
| Bagest højre | EC elektrisk tilberedning | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Forrest midten | EC elektrisk tilberedning | X.X | Wh/Kg |
| Forrest højre | EC elektrisk tilberedning | 173.6 | Wh/Kg |
| Energiforbrug pr. kogeplade beregnet pr. kg | EC elektrisk kogeplade | 183.2 | 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 KOKKUHOU 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 pliidiplaat. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätvavad pliidle jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
 Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmata 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 | |
| Küpsetussoonide ja/või -alade arv | | X | |
| Küttetehnoloogia (induktsioonküttega küpsetussoonid, kiirgusküttega küpsetussoonid, koha plaat) | | | |
| Vasakul taga | | induktsioon | |
| Keskel taga | | X | |
| Paremal taga | | induktsioon | |
| Vasakul keskel | | X | |
| Keskel keskel | | X | |
| Paremal keskel | | X | |
| Vasakul ees | | induktsioon | |
| Keskel ees | | X | |
| Paremal ees | | induktsioon | |
| Ringküpsetussoonid: kasuliku pinnaala läbimõõt elektriküttega küpsetusooni kohta | | | |
| Vasakul taga | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Keskel taga | ∅ | X.X | cm |
| Paremal taga | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Vasakul keskel | ∅ | X.X | cm |
| Keskel keskel | ∅ | X.X | cm |
| Paremal keskel | ∅ | X.X | cm |
| Vasakul ees | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Keskel ees | ∅ | X.X | cm |
| Paremal ees | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Mitte-ringküpsetussoonid: kasuliku pinnaala pikkus ja laius elektriküttega küpsetusooni 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 küpsetusooni või -ala kohta, arvatuna kg kohta | | | |
| Vasakul taga | EC elektripliit | 173.6 | Wh/Kg |
| Keskel taga | EC elektripliit | X.X | Wh/Kg |
| Paremal taga | EC elektripliit | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Keskel ees | EC elektripliit | X.X | Wh/Kg |
| Paremal ees | EC elektripliit | 173.6 | Wh/Kg |
| Energiatarbimine pliidi kohta, arvatuna kg kohta | EC elektripliidi plaat | 183.2 | 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

| | Simbolo | 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 | | inducción | |
| Centro posterior | | X | |
| Derecho posterior | | inducción | |
| Izquierdo central | | X | |
| Central central | | X | |
| Derecho central | | X | |
| Izquierdo anterior | | inducción | |
| Centro anterior | | X | |
| Derecho anterior | | inducción | |
| Para las zonas de cocción circulares: diámetro del área de la superficie útil para zonas de cocción calentadas eléctricamente | | | |
| Izquierdo posterior | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Centro posterior | ∅ | X.X | cm |
| Derecho posterior | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Izquierdo central | ∅ | X.X | cm |
| Central central | ∅ | X.X | cm |
| Derecho central | ∅ | X.X | cm |
| Izquierdo anterior | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Centro anterior | ∅ | X.X | cm |
| Derecho anterior | ∅ | 19.0x19.0 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Centro posterior | CE cocción eléctrica | X.X | Wh/Kg |
| Derecho posterior | CE cocción eléctrica | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Centro anterior | CE cocción eléctrica | X.X | Wh/Kg |
| Derecho anterior | CE cocción eléctrica | 173.6 | Wh/Kg |
| Consumo de energía para placa de cocción calculado por Kg | CE placa de cocción eléctrica | 183.2 | 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 levyille 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 | | induktio | |
| Keskellä takana | | X | |
| Oikealla takana | | induktio | |
| Vasemmalla keskellä | | X | |
| Keskellä keskellä | | X | |
| Oikealla keskellä | | X | |
| Vasemmalla edessä | | induktio | |
| Keskellä edessä | | X | |
| Oikealla edessä | | induktio | |
| Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija | | | |
| Vasemmalla takana | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Keskellä takana | ∅ | X.X | cm |
| Oikealla takana | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Vasemmalla keskellä | ∅ | X.X | cm |
| Keskellä keskellä | ∅ | X.X | cm |
| Oikealla keskellä | ∅ | X.X | cm |
| Vasemmalla edessä | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Keskellä edessä | ∅ | X.X | cm |
| Oikealla edessä | ∅ | 19.0x19.0 | 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 | EElectric cooking | 173.6 | Wh/kg |
| Keskellä takana | EElectric cooking | X.X | Wh/kg |
| Oikealla takana | EElectric cooking | 173.6 | Wh/kg |
| Vasemmalla keskellä | EElectric cooking | X.X | Wh/kg |
| Keskellä keskellä | EElectric cooking | X.X | Wh/kg |
| Oikealla keskellä | EElectric cooking | X.X | Wh/kg |
| Vasemmalla edessä | EElectric cooking | 173.6 | Wh/kg |
| Keskellä edessä | EElectric cooking | X.X | Wh/kg |
| Oikealla edessä | EElectric cooking | 173.6 | Wh/kg |
| Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus | EElectric hob | 183.2 | 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 écompatible 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 | | induction | |
| Arrière centre | | X | |
| Arrière droit | | induction | |
| Central gauche | | X | |
| Central central | | X | |
| Central droit | | X | |
| Avant gauche | | induction | |
| Avant centre | | X | |
| Avant droit | | induction | |
| Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile pour zone de cuisson à réchauffage électrique | | | |
| Arrière gauche | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Arrière centre | ∅ | X.X | cm |
| Arrière droit | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Central gauche | ∅ | X.X | cm |
| Central central | ∅ | X.X | cm |
| Central droit | ∅ | X.X | cm |
| Avant gauche | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Avant centre | ∅ | X.X | cm |
| Avant droit | ∅ | 19.0x19.0 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Arrière centre | EC cuisson électrique | X.X | Wh/Kg |
| Arrière droit | EC cuisson électrique | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Avant centre | EC cuisson électrique | X.X | Wh/Kg |
| Avant droit | EC cuisson électrique | 173.6 | Wh/Kg |
| Consommation d'énergie par table de cuisson calculée par kg | EC table de cuisson électrique | 183.2 | 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 | |

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ:

Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Κανονισμού (ΕΥ) 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 σβήνοντας την 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και τις υαλοκεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
Η βόθση 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 κατάκια που έχουν καλή εφαρμογή και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατόν πιο λίγο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς κατάκια 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 | | επαγωγή | |
| Κεντρικό πίσω | | X | |
| Δεξιό πίσω | | επαγωγή | |
| Αριστερό κεντρικό | | X | |
| Κεντρικό κεντρικό | | X | |
| Δεξιό κεντρικό | | X | |
| Αριστερό μπροστινό | | επαγωγή | |
| Κεντρικό μπροστινό | | X | |
| Δεξιό μπροστινό | | επαγωγή | |
| Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος | | | |
| Αριστερό πίσω | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Κεντρικό πίσω | ∅ | X.X | cm |
| Δεξιό πίσω | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Αριστερό κεντρικό | ∅ | X.X | cm |
| Κεντρικό κεντρικό | ∅ | X.X | cm |
| Δεξιό κεντρικό | ∅ | X.X | cm |
| Αριστερό μπροστινό | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Κεντρικό μπροστινό | ∅ | X.X | cm |
| Δεξιό μπροστινό | ∅ | 19.0x19.0 | 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 | EC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό | 173.6 | Wh/Kg |
| Κεντρικό πίσω | EC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό | X.X | Wh/Kg |
| Δεξιό πίσω | EC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό | 173.6 | Wh/Kg |
| Αριστερό κεντρικό | EC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό | X.X | Wh/Kg |
| Κεντρικό κεντρικό | EC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό | X.X | Wh/Kg |
| Δεξιό κεντρικό | EC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό | X.X | Wh/Kg |
| Αριστερό μπροστινό | EC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό | 173.6 | Wh/Kg |
| Κεντρικό μπροστινό | EC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό | X.X | Wh/Kg |
| Δεξιό μπροστινό | EC μαγείρεμα με ηλεκτρισμό | 173.6 | Wh/Kg |
| Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά Kg | EC ηλεκτρική εστία | 183.2 | Wh/Kg |
| Πλήθος καυστήρων αερίου | | X.X | |
| Ενεργειακή απόδοση ανά καυστήρα αερίου | | | |
| Αριστερό πίσω | EE καυστήρα αερίου | X.X | |
| Κεντρικό πίσω | EE καυστήρα αερίου | X.X | |
| Δεξιό πίσω | EE καυστήρα αερίου | X.X | |
| Αριστερό κεντρικό | EE καυστήρα αερίου | X.X | |
| Κεντρικό κεντρικό | EE καυστήρα αερίου | X.X | |
| Δεξιό κεντρικό | EE καυστήρα αερίου | X.X | |
| Μπροστινό αριστερό | EE καυστήρα αερίου | X.X | |
| Μπροστινό κεντρικό | EE καυστήρα αερίου | X.X | |
| Μπροστινό δεξιό | EE καυστήρα αερίου | X.X | |
| Ενεργειακή απόδοση ανά εστία αερίου | EE 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 rezidualnu 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 kuhanja, 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 poklopcia 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 | | indukcija | |
| Stražnja centralna | | X | |
| Stražnja desna | | indukcija | |
| Srednja lijeva | | X | |
| Srednja centralna | | X | |
| Srednja desna | | X | |
| Prednja lijeva | | indukcija | |
| Prednja centralna | | X | |
| Prednja desna | | indukcija | |
| Za kružne ploče za zagrijavanje: promjer odjeljka korisne površine za električnu ploču | | | |
| Stražnja lijeva | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Stražnja centralna | Ø | X.X | cm |
| Stražnja desna | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Srednja lijeva | Ø | X.X | cm |
| Srednja centralna | Ø | X.X | cm |
| Srednja desna | Ø | X.X | cm |
| Prednja lijeva | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Prednja centralna | Ø | X.X | cm |
| Prednja desna | Ø | 19.0x19.0 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Stražnja centralna | EC električno zagrijavanje | X.X | Wh/Kg |
| Stražnja desna | EC električno zagrijavanje | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Prednja centralna | EC električno zagrijavanje | X.X | Wh/Kg |
| Prednja desna | EC električno zagrijavanje | 173.6 | Wh/Kg |
| Potrošnja energije po ploči, računa se po Kg | EC električna ploča | 183.2 | 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

ENERGIATAKARÉKOSÁGI 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 üvegerámia 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 lerakódást 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 síma 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 | | indukciós | |
| Középső hátulsó | | X | |
| Jobb hátulsó | | indukciós | |
| Bal középső | | X | |
| Középső középső | | X | |
| Jobb középső | | X | |
| Bal elülső | | indukciós | |
| Középső elülső | | X | |
| Jobb elülső | | indukciós | |
| A kör alakú főzőzónáknál: az elektromosan fűtött főzőzóna hasznos felületének átmérője | | | |
| Bal hátulsó | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Középső hátulsó | Ø | X.X | cm |
| Jobb hátulsó | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Bal középső | Ø | X.X | cm |
| Középső középső | Ø | X.X | cm |
| Jobb középső | Ø | X.X | cm |
| Bal elülső | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Középső elülső | Ø | X.X | cm |
| Jobb elülső | Ø | 19.0x19.0 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Középső hátulsó | EC elektromos főzőzóna | X.X | Wh/Kg |
| Jobb hátulsó | EC elektromos főzőzóna | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Középső elülső | EC elektromos főzőzóna | X.X | Wh/Kg |
| Jobb elülső | EC elektromos főzőzóna | 173.6 | Wh/Kg |
| Energiafogyasztás főzőlapnál, kg-ra számolva | EC elektromos főzőlap | 183.2 | 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 direttiva 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 | | induzione | |
| Centro posteriore | | X | |
| Destro posteriore | | induzione | |
| Sinistro centrale | | X | |
| Centrale centrale | | X | |
| Destro centrale | | X | |
| Sinistro anteriore | | induzione | |
| Centro anteriore | | X | |
| Destro anteriore | | induzione | |
| Per le zone di cottura circolari: diametro dell'area della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente | | | |
| Sinistro posteriore | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Centro posteriore | ∅ | X.X | cm |
| Destro posteriore | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Sinistro centrale | ∅ | X.X | cm |
| Centrale centrale | ∅ | X.X | cm |
| Destro centrale | ∅ | X.X | cm |
| Sinistro anteriore | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Centro anteriore | ∅ | X.X | cm |
| Destro anteriore | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Per le zone o aree di cottura non-circolari: lunghezza e larghezza dell'area superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente | | | |
| 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Centro posteriore | EC cottura elettrica | X.X | Wh/Kg |
| Destro posteriore | EC cottura elettrica | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Centro anteriore | EC cottura elettrica | X.X | Wh/Kg |
| Destro anteriore | EC cottura elettrica | 173.6 | Wh/Kg |
| Consumo di energia per piano cottura calcolato per Kg | EC piano di cottura elettrico | 183.2 | Wh/Kg |
| Numero di bruciatori alimentati a gas | | X.X | |
| Efficacia energetica per bruciatori 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 | |

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 (EO) ережесінің эко-дизайн талаптарына сәйкес келеді

ҚҰАТТЫ ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Шойын пісіру беттерді ас дайындау үрдісі аяқталғанға дейін 10 минут бұрын, ал өйнек 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.

Өнімінің № 66/2014 (EO) 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 | | indukció | |
| Орталық артқы | | X | |
| Оң жақ артқы | | indukció | |
| Сол жақ ортаңғы | | X | |
| Орталық ортаңғы | | X | |
| Оң жақ ортаңғы | | X | |
| Сол жақ алдыңғы | | indukció | |
| Орталық алдыңғы | | X | |
| Оң жақ алдыңғы | | indukció | |
| Дөңгелек дайындау аймақтары үшін: электрлік қыздырылатын дайындау аймағы бойынша пайдалы бет аумағының диаметрі | | | |
| Сол жақ артқы | Ø | 19.0x19.0 | см |
| Орталық артқы | Ø | X | см |
| Оң жақ артқы | Ø | 19.0x19.0 | см |
| Сол жақ ортаңғы | Ø | X | МГц |
| Орталық ортаңғы | Ø | X | см |
| Оң жақ ортаңғы | Ø | X | МГц |
| Сол жақ алдыңғы | Ø | 19.0x19.0 | см |
| Орталық алдыңғы | Ø | X | см |
| Оң жақ алдыңғы | Ø | 19.0x19.0 | 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 | 173.6 | Вт-сар/кг |
| Орталық артқы | Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы | X.X | Вт-сар/кг |
| Оң жақ артқы | Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы | 173.6 | Вт-сар/кг |
| Сол жақ ортаңғы | Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы | X.X | Вт-сар/кг |
| Орталық ортаңғы | Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы | X.X | Вт-сар/кг |
| Оң жақ ортаңғы | Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы | X.X | Вт-сар/кг |
| Сол жақ алдыңғы | Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы | 173.6 | Вт-сар/кг |
| Орталық алдыңғы | Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы | X.X | Вт-сар/кг |
| Оң жақ алдыңғы | Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы | 173.6 | Вт-сар/кг |
| Әр кг бойынша есептелген конфорканың қуат тұтынуы | Электр конфоркасы, қуат тұтынылуы | 183.2 | Вт-сар/кг |
| Газ мойындарының саны | | X.X | |
| Әр газ мойны бойынша қуат үнемдеуі | | | |
| Сол жақ артқы | Газ мойны, қуат үнемдеуі | X.X | |
| Орталық артқы | Газ мойны, қуат үнемдеуі | X.X | |
| Оң жақ артқы | Газ мойны, қуат үнемдеуі | X.X | |
| Сол жақ ортаңғы | Газ мойны, қуат үнемдеуі | X.X | |
| Орталық ортаңғы | Газ мойны, қуат үнемдеуі | X.X | |
| Оң жақ ортаңғы | Газ мойны, қуат үнемдеуі | X.X | |
| Сол жақ алдыңғы | Газ мойны, қуат үнемдеуі | X.X | |
| Орталық алдыңғы | Газ мойны, қуат үнемдеуі | X.X | |
| Оң жақ алдыңғы | Газ мойны, қуат үнемдеуі | X.X | |
| Газ конфоркасының қуат үнемдеуі | Газ конфоркасы, қуат үнемдеуі | 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 įsilusius 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 prisivils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.

Maištą gaminkite uždengtose 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 trečdajį 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 | | indukcinės | |
| Gale centre | | X | |
| Gale dešinėje | | indukcinės | |
| Centre kairėje | | X | |
| Centre viduryje | | X | |
| Centre dešinėje | | X | |
| Priekyje kairėje | | indukcinės | |
| Priekyje centre | | X | |
| Priekyje dešinėje | | indukcinės | |
| Apvalioms kaitvietėms: elektrinės kaitvietės naudojimo paviršiaus ploto skersmuo | | | |
| Gale kairėje | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Gale centre | ∅ | X.X | cm |
| Gale dešinėje | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Centre kairėje | ∅ | X.X | cm |
| Centre viduryje | ∅ | X.X | cm |
| Centre dešinėje | ∅ | X.X | cm |
| Priekyje kairėje | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Priekyje centre | ∅ | X.X | cm |
| Priekyje dešinėje | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Neapvalioms kaitvietėms: kaitvietės naudojimo paviršiaus ploto ilgis ir plotis | | | |
| Gale kairėje | l x P | X.X / X.X | cm |
| Gale centre | l x P | X.X / X.X | cm |
| Gale dešinėje | l x P | X.X / X.X | cm |
| Centre kairėje | l x P | X.X / X.X | cm |
| Centre viduryje | l x P | X.X / X.X | cm |
| Centre dešinėje | l x P | X.X / X.X | cm |
| Priekyje kairėje | l x P | X.X / X.X | cm |
| Priekyje centre | l x P | X.X / X.X | cm |
| Priekyje dešinėje | l x P | X.X / X.X | cm |
| Kaitvietės energijos sąnaudos vienam Kg | | | |
| Gale kairėje | EC elektrinis kaitinimas | 173.6 | Wh/Kg |
| Gale centre | EC elektrinis kaitinimas | X.X | Wh/Kg |
| Gale dešinėje | EC elektrinis kaitinimas | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Priekyje centre | EC elektrinis kaitinimas | X.X | Wh/Kg |
| Priekyje dešinėje | EC elektrinis kaitinimas | 173.6 | Wh/Kg |
| Kaitlentės energijos sąnaudos, paskaičiuotos Kg | EC elektrinė kaitlentė | 183.2 | 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 SILDVIRSMĀ

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 sildīrņu atlikušo siltumu, izslēdzot čuguna sildīrņus 10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un stikla keramikas sildīrņus 5 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām.

Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz sildīrņi. Ja pamatne ir mazāka par sildīrņi, enerģija tiks veltīgi iztērēta, un katli, kas pārvārās pāri, atstāj nospiedumu kārtu, ko ir grūti notīrīt.

Gatavojiet savu ēdenu 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 ēdenu, 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 | |
| Pļitsvirsmas tips | | X | |
| Elektrisko sildīrņu un/vai sildzonu skaits | | X | |
| Sildīšanas tehnoloģija (indukcijas tipa sildīrņi un sildzonas, stikla-keramikas sildīrņi, metāla sildīrņi) | | | |
| Apakšpusē pa kreisi | | indukcijas | |
| Apakšpusē pa vidu | | X | |
| Apakšpusē pa labi | | indukcijas | |
| Centrā pa kreisi | | X | |
| Centrā pa vidu | | X | |
| Centrā pa labi | | X | |
| Priekšpusē pa kreisi | | indukcijas | |
| Priekšpusē pa vidu | | X | |
| Priekšpusē pa labi | | indukcijas | |
| Apajiem elektriskajiem sildīrņiem: katra elektriskā sildīrņa lietderīgās virsmas diametrs | | | |
| Apakšpusē pa kreisi | ∅ | 19,0x19,0 | cm |
| Apakšpusē pa vidu | ∅ | X,X | cm |
| Apakšpusē pa labi | ∅ | 19,0x19,0 | cm |
| Centrā pa kreisi | ∅ | X,X | cm |
| Centrā pa vidu | ∅ | X,X | cm |
| Centrā pa labi | ∅ | X,X | cm |
| Priekšpusē pa kreisi | ∅ | 19,0x19,0 | cm |
| Priekšpusē pa vidu | ∅ | X,X | cm |
| Priekšpusē pa labi | ∅ | 19,0x19,0 | cm |
| Elektriskiem sildīrņiem vai sildzonām, kas nav apajās: katra elektriskā sildīrņa 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 sildīrņa vai sildzonas energopatēriņš, aprēķināts uz kg | | | |
| Apakšpusē pa kreisi | Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC | 173.6 | Wh/Kg |
| Apakšpusē pa vidu | Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC | X,X | Wh/Kg |
| Apakšpusē pa labi | Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Priekšpusē pa vidu | Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC | X,X | Wh/Kg |
| Priekšpusē pa labi | Elektriskās ēdiena gatavošanas virsmas EC | 173.6 | Wh/Kg |
| Katras pļitsvirsmas energopatēriņš, aprēķināts uz kg | Elektriskās pļitsvirsmas EC | 183.2 | 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 pļitsvirsmas energoefektivitāte | Gāzes pļitsvirsmas 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

| | Symbol | 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 | | inductie | |
| Midden achteraan | | X | |
| Rechts achteraan | | inductie | |
| Links midden | | X | |
| Midden midden | | X | |
| Rechts midden | | X | |
| Links vooraan | | inductie | |
| Midden vooraan | | X | |
| Rechts vooraan | | inductie | |
| Voor de ronde kookzones: diameter van de zone van de nuttige oppervlakte voor elektrisch verwarmde kookzone | | | |
| Links achteraan | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Midden achteraan | ∅ | X.X | cm |
| Rechts achteraan | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Links midden | ∅ | X.X | cm |
| Midden midden | ∅ | X.X | cm |
| Rechts midden | ∅ | X.X | cm |
| Links vooraan | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Midden vooraan | ∅ | X.X | cm |
| Rechts vooraan | ∅ | 19.0x19.0 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Midden achteraan | EC elektrisch koken | X.X | Wh/Kg |
| Rechts achteraan | EC elektrisch koken | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Midden vooraan | EC elektrisch koken | X.X | Wh/Kg |
| Rechts vooraan | EC elektrisch koken | 173.6 | Wh/Kg |
| Energieverbruik per kookplaat berekend per Kg | CE elektrische kookplaat | 183.2 | 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 | |

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 varmeplatenes restvarme ved å slå av varmeplatene av støpejern 10 minutter før slutten av tilberedningstiden og varmeplatene av glasskeramik 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 svidd rester som kan være vanskelige å fjerne.

Tilbered maten i lukkede pottar 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 | | induksjon | |
| I midten bak | | X | |
| Høyre bak | | induksjon | |
| Venstre i midten | | X | |
| I midten i midten | | X | |
| Høyre i midten | | X | |
| Venstre foran | | induksjon | |
| I midten foran | | X | |
| Høyre foran | | induksjon | |
| For runde kokesoner: diameter for nyttig overflateområde per elektrisk varmet kokesone | | | |
| Venstre bak | Ø | 19,0x19,0 | cm |
| I midten bak | Ø | X.X | cm |
| Høyre bak | Ø | 19,0x19,0 | 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 | 19,0x19,0 | cm |
| I midten foran | Ø | X.X | cm |
| Høyre foran | Ø | 19,0x19,0 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| I midten bak | EC elektrisk plate | X.X | Wh/Kg |
| Høyre bak | EC elektrisk plate | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| I midten foran | EC elektrisk plate | X.X | Wh/Kg |
| Høyre foran | EC elektrisk plate | 173.6 | Wh/Kg |
| Energiforbruk for koketoppen beregnet per kg | EC elektrisk koketopp | 183.2 | Wh/Kg |
| Antall gassbluss | | X.X | |
| Energieffektivitet 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 jedynie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywy 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 | | indukcyjne | |
| Środkowy tył | | X | |
| Prawy tył | | indukcyjne | |
| Lewy środek | | X | |
| Środkowy środek | | X | |
| Prawy środek | | X | |
| Lewy przód | | indukcyjne | |
| Środkowy przód | | X | |
| Prawy przód | | indukcyjne | |
| W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego | | | |
| Lewy tył | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Środkowy tył | ∅ | X.X | cm |
| Prawy tył | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Lewy środek | ∅ | X.X | mc |
| Środkowy środek | ∅ | X.X | cm |
| Prawy środek | ∅ | X.X | mc |
| Lewy przód | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Środkowy przód | ∅ | X.X | cm |
| Prawy przód | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego | | | |
| Lewy tył | | Dt. x szer. | X.X / X.X |
| Środkowy tył | | Dt. x szer. | X.X / X.X |
| Prawy tył | | Dt. x szer. | X.X / X.X |
| Lewy środek | | Dt. x szer. | X.X / X.X |
| Środkowy środek | | Dt. x szer. | X.X / X.X |
| Prawy środek | | Dt. x szer. | X.X / X.X |
| Lewy przód | | Dt. x szer. | X.X / X.X |
| Środkowy przód | | Dt. x szer. | X.X / X.X |
| Prawy przód | | Dt. x szer. | X.X / X.X |
| Zużycie energii dla każdego pola lub obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg | | | |
| Lewy tył | EC pole grzejne elektryczne | 173.6 | Wh/Kg |
| Środkowy tył | EC pole grzejne elektryczne | X.X | Wh/Kg |
| Prawy tył | EC pole grzejne elektryczne | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Środkowy przód | EC pole grzejne elektryczne | X.X | Wh/Kg |
| Prawy przód | EC pole grzejne elektryczne | 173.6 | Wh/Kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg | EC płyta grzejna elektryczna | 183.2 | 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 | | indução | |
| Central traseira | | X | |
| Direita traseira | | indução | |
| Esquerda central | | X | |
| Central central | | X | |
| Direita central | | X | |
| Esquerda dianteira | | indução | |
| Central dianteira | | X | |
| Direita dianteira | | indução | |
| Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da área da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente | | | |
| Esquerda traseira | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Central traseira | Ø | X.X | cm |
| Direita traseira | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Esquerda central | Ø | X.X | cm |
| Central central | Ø | X.X | cm |
| Direita central | Ø | X.X | cm |
| Esquerda dianteira | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Central dianteira | Ø | X.X | cm |
| Direita dianteira | Ø | 19.0x19.0 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Central traseira | EC cozedura elétrica | X.X | Wh/Kg |
| Direita traseira | EC cozedura elétrica | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Central dianteira | EC cozedura elétrica | X.X | Wh/Kg |
| Direita dianteira | EC cozedura elétrica | 173.6 | Wh/Kg |
| Consumo de energia por placa de cozedura calculado por Kg | EC placa de cozedura elétrica | 183.2 | 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 | |

PLITE ELECTRICE ȘI 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

SFATURILE PENTRU ECONOMISIREA DE ENERGIE (ENERGY SAVING TIPS)

Profitați din plin de căldura reziduală a plitei prin oprirea plitelor de fontă cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de gătit și 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 prețioasă iar oalele care dau în foc vor lăsa rămășițe greu de eliminat. Gătiți alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite și folosiți cât mai puțină apă este posibil. Gătulți fără capac va crește cu mult consumul energetic

Folosiți oale și tigăi cu bază plată

Dacă gătiți ceva ce ia mult timp, merită să utilizați o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și care economisește o treime din energie.

Informații 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 și/sau spații | | X | |
| Tehnologia de încălzire (zone de gătit prin inducție și spații de gătit, zone de gătire radiant, placă solidă) | | | |
| Stângă posterioară | | inducție | |
| Centrală posterioară | | X | |
| Dreaptă posterioară | | inducție | |
| Stângă centrală | | X | |
| Centrală centrală | | X | |
| Dreaptă centrală | | X | |
| Stângă anterioară | | inducție | |
| Centrală anterioară | | X | |
| Dreaptă anterioară | | inducție | |
| Pentru zonele de gătit circulare: diametrul ariei suprafeței utile pe zona de gătit încălzită electric | | | |
| Stângă posterioară | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Centrală posterioară | ∅ | X.X | cm |
| Dreaptă posterioară | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Stângă centrală | ∅ | X.X | cm |
| Centrală centrală | ∅ | X.X | cm |
| Dreaptă centrală | ∅ | X.X | cm |
| Stângă anterioară | ∅ | 19.0x19.0 | cm |
| Centrală anterioară | ∅ | X.X | cm |
| Dreaptă anterioară | ∅ | 19.0x19.0 | 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 | 173. | Wh/Kg |
| Centrală posterioară | EC gătire electrică | X.X | Wh/Kg |
| Dreaptă posterioară | EC gătire electrică | 173. | 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 | 173. | Wh/Kg |
| Centrală anterioară | EC gătire electrică | X.X | Wh/Kg |
| Dreaptă anterioară | EC gătire electrică | 173. | Wh/Kg |
| Consumul de energie în funcție de suprafața de gătit calculat pe kg | EC suprafața de gătit electric | 183.2 | 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 suprafața 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 ostatke koje se teško čiste. Kuvajte vašu hranu u zatvorenim loncima ili tiganjima sa dobro priipjenim poklopcima i koristite što je manje vode moguće. kuvanje bez poklopca povišava potrošnju energije

Upotrebjavati 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 | | indukcijske | |
| Centralna odostraga | | X | |
| Desna odostraga | | indukcijske | |
| Leva centralna | | X | |
| Centralna centralna | | X | |
| Desna centralna | | X | |
| Prednja leva | | indukcijske | |
| Prednja centralna | | X | |
| Prednja desna | | indukcijske | |
| Kružne zone kuvanja: dijametar električnom zagrejanih površina kuvanja | | | |
| Leva odostraga | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Centralna odostraga | Ø | X.X | cm |
| Desna odostraga | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Leva centralna | Ø | X.X | cm |
| Centralna centralna | Ø | X.X | cm |
| Desna centralna | Ø | X.X | cm |
| Prednja leva | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Prednja centralna | Ø | X.X | cm |
| Prednja desna | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Nekružne zone kuvanja: dužina i širina električnom 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 električnom | 173.6 | Wh/Kg |
| Centralna odostraga | EK kuvanje električnom | X.X | Wh/Kg |
| Desna odostraga | EK kuvanje električnom | 173.6 | Wh/Kg |
| Leva centralna | EK kuvanje električnom | X.X | Wh/Kg |
| Centralna centralna | EK kuvanje električnom | X.X | Wh/Kg |
| Desna centralna | EK kuvanje električnom | X.X | Wh/Kg |
| Prednja leva | EK kuvanje električnom | 173.6 | Wh/Kg |
| Prednja centralna | EK kuvanje električnom | X.X | Wh/Kg |
| Prednja desna | EK kuvanje električnom | 173.6 | Wh/Kg |
| Izračunata potrošnja energije za površinu kuvanja po Kg | EK električna površina kuvanja | 183.2 | 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 | |

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 поверхность. Если оно будет меньше, будет иметь место потеря энергии, и в результате выкипания жидкости из кастрюли на варочной поверхности будет 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 сэкономить 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 | | индукция | |
| Центральная задняя | | X | |
| Правая задняя | | индукция | |
| Левая центральная | | X | |
| Центральная в центре | | X | |
| Правая центральная | | X | |
| Левая передняя | | индукция | |
| Центральная передняя | | X | |
| Правая передняя | | индукция | |
| Для варочных зон круглой формы: диаметр полезной площади для варочных зон с электрическим нагревом: | | | |
| Левая задняя | ∅ | 19.0x19.0 | CM |
| Центральная задняя | ∅ | X.X | CM |
| Правая задняя | ∅ | 19.0x19.0 | CM |
| Левая центральная | ∅ | X.X | CM |
| Центральная в центре | ∅ | X.X | CM |
| Правая центральная | ∅ | X.X | CM |
| Левая передняя | ∅ | 19.0x19.0 | CM |
| Центральная передняя | ∅ | X.X | CM |
| Правая передняя | ∅ | 19.0x19.0 | 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 | ЕС электрический нагрев | 173.6 | Вт-ч/кг |
| Центральная задняя | ЕС электрический нагрев | X.X | Вт-ч/кг |
| Правая задняя | ЕС электрический нагрев | 173.6 | Вт-ч/кг |
| Левая центральная | ЕС электрический нагрев | X.X | Вт-ч/кг |
| Центральная в центре | ЕС электрический нагрев | X.X | Вт-ч/кг |
| Правая центральная | ЕС электрический нагрев | X.X | Вт-ч/кг |
| Левая передняя | ЕС электрический нагрев | 173.6 | Вт-ч/кг |
| Центральная передняя | ЕС электрический нагрев | X.X | Вт-ч/кг |
| Правая передняя | ЕС электрический нагрев | 173.6 | Вт-ч/кг |
| Энергопотребление варочной панели в расчете на кг | ЕС электрическая варочная панель | 183.2 | 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 GASHÅLL

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.
Bäsen 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 en 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 håll | | X | |
| Antal kokzoner och/eller områden | | X | |
| Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningzoner, fasta kokplattor) | | | |
| Vänster bak | | Induktion | |
| Mitten bak | | X | |
| Höger bak | | Induktion | |
| Vänster mitten | | X | |
| Mitten mitten | | X | |
| Höger mitten | | X | |
| Vänster fram | | Induktion | |
| Mitten fram | | X | |
| Höger fram | | Induktion | |
| För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon | | | |
| Vänster bak | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Mitten bak | Ø | X.X | cm |
| Höger bak | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Vänster mitten | Ø | X.X | cm |
| Mitten mitten | Ø | X.X | cm |
| Höger mitten | Ø | X.X | cm |
| Vänster fram | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Mitten fram | Ø | X.X | cm |
| Höger fram | Ø | 19.0x19.0 | 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 | EElektrisk köksutrustning | 173.6 | Wh/kg |
| Mitten bak | EElektrisk köksutrustning | X.X | Wh/kg |
| Höger bak | EElektrisk köksutrustning | 173.6 | Wh/kg |
| Vänster mitten | EElektrisk köksutrustning | X.X | Wh/kg |
| Mitten mitten | EElektrisk köksutrustning | X.X | Wh/kg |
| Höger mitten | EElektrisk köksutrustning | X.X | Wh/kg |
| Vänster fram | EElektrisk köksutrustning | 173.6 | Wh/kg |
| Mitten fram | EElektrisk köksutrustning | X.X | Wh/kg |
| Höger fram | EElektrisk köksutrustning | 173.6 | Wh/kg |
| Hållens energiförbrukning beräknad per kg | EElektriska hållar | 183.2 | 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 gashåll | EEgashållar | 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 prilagajočim 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 prihrani 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 kuhalnih plošč in/ali območij | | X | |
| Tehnologija za segrevanje (indukcijske kuhalne plošče in kuhalne plošče, grelna plošča, trda plošča) | | | |
| Zgornja leva | | indukcijs | |
| Zgornja srednja | | X | |
| Zgornja desna | | indukcijs | |
| Srednja leva | | X | |
| Srednja | | X | |
| Srednja desna | | X | |
| Sprednja leva | | indukcijs | |
| Sprednja srednja | | X | |
| Sprednja desna | | indukcijs | |
| Okrogle kuhalne plošče: premer območja električno ogrevane kuhalne površine | | | |
| Zgornja leva | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Zgornja srednja | Ø | X | cm |
| Zgornja desna | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Srednja leva | Ø | X | cm |
| Srednja | Ø | X | cm |
| Srednja desna | Ø | X | cm |
| Sprednja leva | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Sprednja srednja | Ø | X | cm |
| Sprednja desna | Ø | 19.0x19.0 | 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 kuhavno površino, izračunana za en kg | | | |
| Zgornja leva | Poraba energija pri električnem kuhanju | 173.6 | Wh/Kg |
| Zgornja srednja | Poraba energija pri električnem kuhanju | X.X | Wh/Kg |
| Zgornja desna | Poraba energija pri električnem kuhanju | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Sprednja srednja | Poraba energija pri električnem kuhanju | X.X | Wh/Kg |
| Sprednja desna | Poraba energija pri električnem kuhanju | 173.6 | Wh/Kg |
| Poraba energije pri uporabi kuhalne plošče, izračunana za en kg | Poraba energiji pri električnem kuhanju | 183.2 | Wh/Kg |
| Število plinskih gorilnikov | | X.X | |
| Energetska učinkovitost posameznega plinskega gorilnika | | | |
| 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 hrnce alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce, z ktorých vykipí, ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.

Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviaciach 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, oplatiť 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 | | indukčné | |
| V strede vzadu | | X | |
| Vpravo vzadu | | indukčné | |
| Vľavo v strede | | X | |
| V strede v strede | | X | |
| Vpravo v strede | | X | |
| Vľavo vpredu | | indukčné | |
| V strede vpredu | | X | |
| Vpravo vpredu | | indukčné | |
| Okrúhle varné zóny: priemer užitočnej plochy zóny varenia s elektrickým ohrevom | | | |
| Vľavo vzadu | ∅ | 19,0x19,0 | cm |
| V strede vzadu | ∅ | X,X | cm |
| Vpravo vzadu | ∅ | 19,0x19,0 | cm |
| Vľavo v strede | ∅ | X,X | cm |
| V strede v strede | ∅ | X,X | cm |
| Vpravo v strede | ∅ | X,X | cm |
| Vľavo vpredu | ∅ | 19,0x19,0 | cm |
| V strede vpredu | ∅ | X,X | cm |
| Vpravo vpredu | ∅ | 19,0x19,0 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| V strede vzadu | Elektrické varenie EC | X,X | Wh/Kg |
| Vpravo vzadu | Elektrické varenie EC | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| V strede vpredu | Elektrické varenie EC | X,X | Wh/Kg |
| Vpravo vpredu | Elektrické varenie EC | 173.6 | Wh/Kg |
| Vypočítaná spotreba energie varnej dosky na kg | Elektrická varná doska EC | 183.2 | 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 TASVİYELERİ (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 artkalan 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 tavalara 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 | | indüksiyonl | |
| Orta arka | | X | |
| Sağ arka | | indüksiyonl | |
| Sol orta | | X | |
| Orta orta | | X | |
| Sağ orta | | X | |
| Sol ön | | indüksiyonl | |
| Orta ön | | X | |
| Sağ ön | | indüksiyonl | |
| Dairesel pişirme bölgeleri için: Elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi için yararlı yüzey alanının çapı | | | |
| Sol arka | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Orta arka | Ø | X.X | cm |
| Sağ arka | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Sol orta | Ø | X.X | cm |
| Orta orta | Ø | X.X | cm |
| Sağ orta | Ø | X.X | cm |
| Sol ön | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Orta ön | Ø | X.X | cm |
| Sağ ön | Ø | 19.0x19.0 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Orta arka | EC elektrikli pişirme | X.X | Wh/Kg |
| Sağ arka | EC elektrikli pişirme | 173.6 | 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 | 173.6 | Wh/Kg |
| Orta ön | EC elektrikli pişirme | X.X | Wh/Kg |
| Sağ ön | EC elektrikli pişirme | 173.6 | Wh/Kg |
| Kg başına hesaplanan, ocak için enerji tüketimi | EC elektrikli ocak | 183.2 | 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 | |

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 кастрюлі 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 кастрюлях так сковорідках з кришками, що добре прилягають. Використовуйте якомога менше води. Готування без кришки значно збільшить споживання енергії

Використовуйте кастрюлі і сковорідки з рівним плоским дном

Якщо ви готуєте страву, що потребує багато часу, варто використовувати сковорарку, яка готує в два рази швидше і зберігає третину енергії.

Вибір 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 | | індукція | |
| Центральна задня | | X | |
| Права задня | | індукція | |
| Ліва центральна | | X | |
| Центральна у центрі | | X | |
| Права центральна | | X | |
| Ліва передня | | індукція | |
| Центральна передня | | X | |
| Права передня | | індукція | |
| Для круглих варильних зон: діаметр корисної зони електричної варильної поверхні. | | | |
| Ліва задня | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Центральна задня | Ø | X. | cm |
| Права задня | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Ліва центральна | Ø | X. | cm |
| Центральна у центрі | Ø | X. | cm |
| Права центральна | Ø | X. | cm |
| Лівий передня | Ø | 19.0x19.0 | cm |
| Центральна передня | Ø | X. | cm |
| Права передня | Ø | 19.0x19.0 | 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 | ЕС електричне нагрівання | 173.6 | Втч/Кг |
| Центральна задня | ЕС електричне нагрівання | X.X | Втч/Кг |
| Права задня | ЕС електричне нагрівання | 173.6 | Втч/Кг |
| Ліва центральна | ЕС електричне нагрівання | X.X | Втч/Кг |
| Центральний у центрі | ЕС електричне нагрівання | X.X | Втч/Кг |
| Права центральна | ЕС електричне нагрівання | X.X | Втч/Кг |
| Ліва передня | ЕС електричне нагрівання | 173.6 | Втч/Кг |
| Центральна передня | ЕС електричне нагрівання | X.X | Втч/Кг |
| Права передня | ЕС електричне нагрівання | 173.6 | Втч/Кг |
| Електроспоживання варильної поверхні на Кг. | ЕС електрична варильна поверхня | 183.2 | 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 | |

ירשם הז דמוע תושידב לז ונכת יודידי הביבסל לש הנקת (EU) סמ' 66/2014, המילשמה תא הביטקרידה EU/2010/30, מאתהב ל-EN50564, EN30-2-1, EN60350-2

תוצע וןכסחיל היגרנא

לוציל לימיטפוא לש תרתי מוחה לש מיריכה, ובכ וְתוא 10 תוקד ינפל מות וּמז לשיבה. תא ויטשמו לשיבה מימרקה שי תובכל 5 תוקד ינפל מות וּמז לשיבה. סיסב ריסה ךֿרצ תוסכל תא מיריכה. מא סיסב ריסה וְטק מייריכה, ובזבורת היגרנא הרקי מיעקשמו מישק הרסהל ורבטצי לע יבג מיריסה מיחותרה. ולשׂ תא וְרומה מיריסב מיסומכ מימיאתמו ושמתישו תומכב מימ הנוק לככ רשפאה, לשיב ריסיב אלל הסכמ ריבגמ הדימב תרכינ תא תכירצ היגרנאה. ושמתישה מיריסב תובתחבמו מיחוטש לזשיל תנוזח וּמזש לשיבה מהלש וְרוא רתוי, קלומנו שמתשלש ריסיב קחל. תוריהמ לשיבה ריסיב קחל הלופכ שומישוה וב רשפאמ קוסחל שילש תומכמ היגרנאה

יטרפ רצומה מידמוע הנקב דחא מע תנקת הדעוה (EU) סמ' 66/2014

| הד"חי | ךרע | למס | |
|-------|------|-----|---|
| | דלקה | | גתומ |
| | X | | דוק מגד |
| | דלקה | | גוס מייריכה |
| | X | | רפסמ ירוזא לזשיב |
| | X | | תיגולונכט מומיח (ירוזא ויטשו לזשיב היקודניאב, ירוזא ירעבמ לזשיב, הטלפ תילמשח) |
| | X | | ילאמש ירוזא |
| | X | | יזכרמ ירוזא |
| | X | | ינמי ירוזא |
| | X | | ילאמש יזכרמ |
| | X | | יזכרמ יזכרמ |
| | X | | ינמי יזכרמ |
| | דלקה | | ילאמש ימדק |
| | X | | יזכרמ ימדק |
| | דלקה | | ינמי ימדק |

רובע ירוזא לזשיב מילוגע: רטוק חטשה ישומישה לכל רוזא לזשיב ילמשח

| | | | |
|-----|-----------|---|-------------|
| ס"מ | 19.0x19.0 | ∅ | ילאמש ירוזא |
| ס"מ | X.X | ∅ | יזכרמ ירוזא |
| ס"מ | 19.0x19.0 | ∅ | ינמי ירוזא |
| ס"מ | X.X | ∅ | ילאמש יזכרמ |
| ס"מ | X.X | ∅ | יזכרמ יזכרמ |
| ס"מ | X.X | ∅ | ינמי יזכרמ |
| ס"מ | 19.0x19.0 | ∅ | ילאמש ימדק |
| ס"מ | X.X | ∅ | יזכרמ ימדק |
| ס"מ | 19.0x19.0 | ∅ | ינמי ימדק |

רובע ירוזא לזשיב אל מילוגע: ךֿרוא בחורו לש רוזא לשיבה ישומישה לש לכ רוזא לזשיב ילמשח

| | | | |
|-----|-----------|-------------|-------------|
| ס"מ | X.X / X.X | ךרוא x בחור | ילאמש ירוזא |
| ס"מ | X.X / X.X | ךרוא x בחור | יזכרמ ירוזא |
| ס"מ | X.X / X.X | ךרוא x בחור | ינמי ירוזא |
| ס"מ | X.X / X.X | ךרוא x בחור | ילאמש יזכרמ |
| ס"מ | X.X / X.X | ךרוא x בחור | יזכרמ יזכרמ |
| ס"מ | X.X / X.X | ךרוא x בחור | ינמי יזכרמ |
| ס"מ | X.X / X.X | ךרוא x בחור | ילאמש ימדק |
| ס"מ | X.X / X.X | ךרוא x בחור | יזכרמ ימדק |
| ס"מ | X.X / X.X | ךרוא x בחור | ינמי ימדק |

תכירצ היגרנא לש לכ רוזא וא חטש לזשיב תבשוחמ לכל ק"ג

| | | | |
|----------|-------|----------------|--------------------------------------|
| לקשמ/ק"ג | 173.6 | EC לזשיב למשחב | ילאמש ירוזא |
| לקשמ/ק"ג | X.X | EC לזשיב למשחב | יזכרמ ירוזא |
| לקשמ/ק"ג | 173.6 | EC לזשיב למשחב | ינמי ירוזא |
| לקשמ/ק"ג | X.X | EC לזשיב למשחב | ילאמש יזכרמ |
| לקשמ/ק"ג | X.X | EC לזשיב למשחב | יזכרמ יזכרמ |
| לקשמ/ק"ג | X.X | EC לזשיב למשחב | ינמי יזכרמ |
| לקשמ/ק"ג | 173.6 | EC לזשיב למשחב | ילאמש ימדק |
| לקשמ/ק"ג | X.X | EC לזשיב למשחב | יזכרמ ימדק |
| לקשמ/ק"ג | 173.6 | EC לזשיב למשחב | ינמי ימדק |
| לקשמ/ק"ג | 183.2 | EC רעבמ ילמשח | תכירצ היגרנא לש רעבמה תבשוחמ יפל ק"ג |
| לקשמ/ק"ג | X.X | | רפסמ ירעבמ זג |

תוליעי תיטגרנא לש רעבמ זג

| | | | |
|--|-----|------------|---------------------------|
| | X.X | EE רעבמ זג | ילאמש ירוזא |
| | X.X | EE רעבמ זג | יזכרמ ירוזא |
| | X.X | EE רעבמ זג | ינמי ירוזא |
| | X.X | EE רעבמ זג | ילאמש יזכרמ |
| | X.X | EE רעבמ זג | יזכרמ יזכרמ |
| | X.X | EE רעבמ זג | ינמי יזכרמ |
| | X.X | EE רעבמ זג | ילאמש ימדק |
| | X.X | EE רעבמ זג | יזכרמ ימדק |
| | X.X | EE רעבמ זג | ינמי ימדק |
| | X.X | EE רעבמ זג | תוליעי תיטגרנא לש רעבמ זג |
| | X.X | EE רעבמ זג | תוליעי תיטגרנא לש רעבמ זג |

