

**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 61 FI	
Art des Kochfeldes		Elektrische Kochmulde	
Anzahl der Kochfelder und/oder -Zonen		4	
<b>Heiztechnologie (Induktionskochfelder und Kochzonen, Plattenkochfelder, feste Platte)</b>			
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	
<b>Für runde Kochfelder: Durchmesser der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder</b>			
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
<b>Für nicht runde Kochfelder bzw. -Zonen: Länge und Breite der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder oder -Zonen</b>			
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
<b>Energieverbrauch für Kochfelder bzw. -Zonen nach kg</b>			
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	
<b>Energieeffizienz für gasbetriebene Brenner</b>			
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.

<b>Product information complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 66/2014</b>			
	Symbol	Value	Unit
Brand		Kaiser	
Identification of the model		KCT 61 FI	
Type of surface cooking		Electric	
Number of cooking zones and/or areas		4	
<b>Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones and solid plate)</b>			
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	
<b>For circular cooking areas: diameter of the useful surface area for electrically-heated cooking</b>			
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
<b>For non-circular cooking areas: length and width of the useful surface area for electrically-heated cooking</b>			
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
<b>Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg</b>			
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	
<b>Energy efficiency for gas burner</b>			
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 капацити 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.

<b>Информация за продукта в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията</b>			
	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела		Kaiser	
Вид на готварския плот		KCT 61 FI	
Брой на зоните и/или площите за готвене		X	
<b>Технология на затопляне (зона за готвене с индукционен плот и плочи за готвене, лъчисти зони за готвене, твърда плоча)</b>			
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	
<b>Кръгли зони за готвене: диаметър на полезната площ на всяка зона за готвене с електрическо отопление</b>			
Задна лява	Ø	19.0x19.0	cm
Задна централна	Ø	X.X	cm
Задна дясна	Ø	19.0x19.0	cm
Централна лява	Ø	X.X	cm
Централна в центъра	Ø	X.X	cm
Централна дясна	Ø	X.X	cm
Предна лява	Ø	19.0x19.0	cm
Централна предна	Ø	X.X	cm
Предна дясна	Ø	19.0x19.0	cm
<b>Готварски зони или плочи с некръгла форма: дължина и ширина на полезната площ за готвене с електрическо отопление</b>			
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
<b>Консумация на електроенергия за всяка зона или готварска площ, изчислена в кг.</b>			
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	
<b>Енергийна ефективност на газовата горелка</b>			
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 nejdříve 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		Kaiser	
Typ varné desky		KCT 61 FI	
Číslo varných zón a/nebo ploch		X	
<b>Teplná technika (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevná deska)</b>			
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	
<b>U kruhových varných zón: průměr plochy užitého povrchu pro elektricky vyhřívanou varnou zónu</b>			
Levá zadní	Ø	19.0x19.0	cm
Prostřední zadní	Ø	X.X	cm
Pravá zadní	Ø	19.0x19.0	cm
Levá prostřední	Ø	X.X	cm
Prostřední prostřední	Ø	X.X	cm
Pravá prostřední	Ø	X.X	cm
Levá přední	Ø	19.0x19.0	cm
Prostřední přední	Ø	X.X	cm
Pravá přední	Ø	19.0x19.0	cm
<b>U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitého povrchu plochy pro elektricky vyhřívanou varnou zónu nebo plochu</b>			
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
<b>Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu, přepočteno na kg</b>			
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	
<b>Energetická účinnost na plynový hořák</b>			
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		Kaiser	
Kogepladetype		KCT 61 FI	
Antal kogezone og/eller -områder		X	
<b>Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og kogeområder, strålekogezone, solide plader)</b>			
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	
<b>For cirkulære kogezone: diameter på flade med elektrisk opvarmning</b>			
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
<b>For ikke-cirkulære kogezone: længde og bredde på flade eller kogeområde med elektrisk opvarmning</b>			
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
<b>Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg</b>			
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	
<b>Energieffektivitet for gasblus</b>			
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 KOKKUHOUU 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 pliidiplaatid. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätavad 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		Kaiser	
Mudeli tunnused		KCT 61 FI	
Plaadi tüüp		X	
Küpsetustsoonide ja/või -alade arv		X	
<b>Kütetehnoloogia (induktsioonküttega küpsetustsoonid, kiirgusküttega küpsetustsoonid, kõva plaat)</b>			
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	
<b>Ringküpsetustsoonid: kasuliku pinnaala läbimõõt elektriküttega küpsetustsooni kohta</b>			
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
<b>Mitte-ringküpsetustsoonid: kasuliku pinnaala pikkus ja laius elektriküttega küpsetustsooni või -ala kohta</b>			
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
<b>Energiatarbimine küpsetustsooni või -ala kohta, arvatuna kg kohta</b>			
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	
<b>Energiatõhusus gaasipõleti kohta</b>			
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		Kaiser	
Tipo de placa de cocción		KCT 61 FI	
Número de zonas de cocción y/o áreas		X	
<b>Tecnología de calentamiento (zonas de cocción de inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placa sólida)</b>			
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	
<b>Para las zonas de cocción circulares: diámetro del área de la superficie útil para zonas de cocción calentadas eléctricamente</b>			
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
<b>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</b>			
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
<b>Consumo de energía para zona o área de cocción calculado por Kg</b>			
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	
<b>Eficiencia energética para quemador de gas</b>			
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.

Kattilian 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		Kaiser	
Keittotason tyyppi		KCT 61 FI	
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä		X	
<b>Lämmitystekniikka (induktiokeittovyöhykkeet ja -keittoalueet, säteilylämpökeittovyöhykkeet, keittolevyt)</b>			
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	
<b>Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmittaisen keittovyöhykkeen hyötöpinta-alan halkaisija</b>			
Vasemmalla takana	Ø	19.0x19.0	cm
Keskellä takana	Ø	X.X	cm
Oikealla takana	Ø	19.0x19.0	cm
Vasemmalla keskellä	Ø	X.X	cm
Keskellä keskellä	Ø	X.X	cm
Oikealla keskellä	Ø	X.X	cm
Vasemmalla edessä	Ø	19.0x19.0	cm
Keskellä edessä	Ø	X.X	cm
Oikealla edessä	Ø	19.0x19.0	cm
<b>Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmittaisen keittovyöhykkeen tai -alueen hyötöpinta-alan pituus ja leveys</b>			
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
<b>Kunkin keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus</b>			
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	
<b>Kunkin kaasupolttimen energiatehokkuus</b>			
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 écocpatible 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		Kaiser	
Type de table de cuisson		KCT 61 FI	
Nombre de zones de cuisson et/ou de plaques		X	
<b>Technologie de réchauffement (zones de cuisson à induction et plaques de cuisson, zones de cuisson à radiant, plaque solide)</b>			
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	
<b>Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile pour zone de cuisson à réchauffage électrique</b>			
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
<b>Pour les zones ou les plaques de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile pour zone de cuisson à réchauffage électrique</b>			
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
<b>Consommation d'énergie par zone ou plaque de cuisson calculée par kg</b>			
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	
<b>Efficacité énergétique par brûleur à gaz</b>			
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 υπολεπτόμενη θερμότητα της εστίας σβήνοντάς την 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και τις υαλοκεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.  
Η 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		Kaiser	
Τύπος εστίας		KCT 61 FI	
Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος		X	
<b>Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαιγές πλάκες μαγειρέματος)</b>			
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	
<b>Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος</b>			
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
<b>Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος</b>			
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
<b>Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά Kg</b>			
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	
<b>Ενεργειακή απόδοση ανά καυστήρα αερίου</b>			
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 poklopcu 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		Kaiser	
Vrsta ploče		KCT 61 FI	
Broj ploča ili odjeljaka za kuhanje		X	
<b>Tehnologija zagrijavanja (indukcijske ploče i odjeljci za kuhanje, stakleno-keramične ploče, konvencionalne električne ploče)</b>			
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	
<b>Za kružne ploče za zagrijavanje: promjer odjeljka korisne površine za električnu ploču</b>			
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
<b>Za ne-kružne odjeljke za kuhanje: duljina i širina odjeljka iskoristive površine po električnoj ploči za kuhanje</b>			
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
<b>Potrošnja energije po ploči, računa se po Kg</b>			
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	
<b>Energetske učinkovitost po plinskom plameniku</b>			
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 üvegkerámia főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 5 perccel.

A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez az értékes energia veszteségét okozza, és ha a forrásban lévő étel kicsordul, nehezen eltávolítható 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		Kaiser	
Főzőlap típusa		KCT 61 FI	
Főzőzónák/területek száma		X	
<b>Fűtési technológia (indukciós zónák és főzőterületek, sugárzó főzőzóna, főzőlap)</b>			
Bal hátulsó		<b>indukciós</b>	
Középső hátulsó		X	
Jobb hátulsó		<b>indukciós</b>	
Bal középső		X	
Középső középső		X	
Jobb középső		X	
Bal elülső		<b>indukciós</b>	
Középső elülső		X	
Jobb elülső		<b>indukciós</b>	
<b>A kör alakú főzőzónáknál: az elektromosan fűtött főzőzóna hasznos felületének átmérője</b>			
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
<b>A nem kör alakú főzőzónáknál vagy -területeknél az elektromosan fűtött főzőzóna vagy -terület hasznos felületének hosszúsága és szélessége</b>			
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
<b>Energiafogyasztás főzőzónánként vagy -területenként, kg-ra számolva</b>			
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	
<b>Energiahatékonyság gázégőnként</b>			
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 della 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.

<b>Informazioni sul prodotto conformi alla direttiva della commissione (UE), numero 66/2014</b>			
	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello		Kaiser	
Tipo di piano cottura		KCT 61 FI	
Numero di zone cottura e/o aree		X	
<b>Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zone di cottura a radiante, piastra solida)</b>			
Sinistro posteriore		<b>induzione</b>	
Centro posteriore		X	
Destro posteriore		<b>induzione</b>	
Sinistro centrale		X	
Centrale centrale		X	
Destro centrale		X	
Sinistro anteriore		<b>induzione</b>	
Centro anteriore		X	
Destro anteriore		<b>induzione</b>	
<b>Per le zone di cottura circolari: diametro dell'area della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente</b>			
Sinistro posteriore	Ø	19.0x19.0	cm
Centro posteriore	Ø	X.X	cm
Destro posteriore	Ø	19.0x19.0	cm
Sinistro centrale	Ø	X.X	cm
Centrale centrale	Ø	X.X	cm
Destro centrale	Ø	X.X	cm
Sinistro anteriore	Ø	19.0x19.0	cm
Centro anteriore	Ø	X.X	cm
Destro anteriore	Ø	19.0x19.0	cm
<b>Per le zone o aree di cottura non-circolari: lunghezza e larghezza dell'area superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente</b>			
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
<b>Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per Kg</b>			
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	
<b>Efficacia energetica per bruciatori a gas</b>			
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.

**Өніміңіз № 66/2014 (EO) Кеңес қаулысына сәйкестігі туралы ақпараты**

	Белгі	Мәні	Бірлік
Сауда белгісі		Kaiser	
Үлгі идентификаторы		KCT 61 FI	
Конфорка түрі		X	
Дайындау аймақтарының және/немесе бөлімдерінің саны		X	
<b>Қыздыру технологиясы (индукциялық дайындау аймақтары мен бөлімдері, инфрақызыл дайындау аймақтары, тұтас плита)</b>			
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	
<b>Дөңгелек дайындау аймақтары үшін: электрлік қыздырылатын дайындау аймағы бойынша пайдалы бет аумағының диаметрі</b>			
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
<b>Дөңгелек емес дайындау аймақтары немесе бөлімдері үшін: электрлік қыздырылатын дайындау аймағы немесе бөлімі бойынша пайдалы бет аумағының ұзындығы мен ені</b>			
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
<b>Әр кг бойынша есептелген дайындау аймағы немесе бөлімінің қуат тұтынуы</b>			
Сол жақ артқы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	173.6	Вт-сәт/кг
Орталық артқы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сәт/кг
Оң жақ артқы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	173.6	Вт-сәт/кг
Сол жақ ортаңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сәт/кг
Орталық ортаңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сәт/кг
Оң жақ ортаңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сәт/кг
Сол жақ алдыңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	173.6	Вт-сәт/кг
Орталық алдыңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	X.X	Вт-сәт/кг
Оң жақ алдыңғы	Электрлік дайындау, қуат тұтынылуы	173.6	Вт-сәт/кг
Әр кг бойынша есептелген конфорканың қуат тұтынуы	Электр конфоркасы, қуат тұтынылуы	183.2	Вт-сәт/кг
Газ мойындарының саны		X.X	
<b>Әр газ мойны бойынша қуат үнемдеуі</b>			
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 kaitvietės išjungdami likus 10 minučių iki numatyto gaminimo laiko, o stiklo keramikos kaitvietės 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.

Maislą 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 trečdalį energijos.

**Gaminio informacija pagal Komisijos reglamentą (ES) Nr. 66/2014**

	Simbolis	Reikšmė	Vienetas
Gamintojas		Kaiser	
Modelio identifikacija		KCT 61 FI	
Kaitlentės tipas		X	
Kaitviečių skaičius		X	
<b>Šildymo technologija (indukcinės kaitvietės, šilumos spinduliavimo kaitvietės, kaitinimo plokštė)</b>			
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	
<b>Apvalioms kaitvietėms: elektrinės kaitvietės naudingo paviršiaus ploto skersmuo</b>			
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
<b>Neapvalioms kaitvietėms: kaitvietės naudingo paviršiaus ploto ilgis ir plotis</b>			
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
<b>Kaitvietės energijos sąnaudos vienam Kg</b>			
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	
<b>Dujinės kaitvietės energijos efektyvumas</b>			
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 sildīnķu atlikušo siltumu, izslēdzot čuguna sildīnķus 10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un stikla keramikas sildīnķus 5 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām.

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

Gatavojiet savu ēdību 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 ēdību, 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	Kaiser		
Modeļa identifikators	KCT 61 FI		
Piltsvirsmas tips		X	
Elektrisko sildīnķu un/vai sildzonu skaits		X	
<b>Sildīšanas tehnoloģija (indukcijas tipa sildīnķi un sildzonas, stikla-keramikas sildīnķi, metāla sildīnķi)</b>			
Apakšpusē pa kreisi		<b>indukcijas</b>	
Apakšpusē pa vidu		X	
Apakšpusē pa labi		<b>indukcijas</b>	
Centrā pa kreisi		X	
Centrā pa vidu		X	
Centrā pa labi		X	
Priekšpusē pa kreisi		<b>indukcijas</b>	
Priekšpusē pa vidu		X	
Priekšpusē pa labi		<b>indukcijas</b>	
<b>Apajiem elektriskajiem sildīnķiem: katra elektriskā sildīnķa lietderīgās virsmas diametrs</b>			
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
<b>Elektriskiem sildīnķiem vai sildzonām, kas nav apajās: katra elektriskā sildīnķa vai sildzonas lietderīgās virsmas garums un platums</b>			
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
<b>Katra elektriskā sildīnķa vai sildzonas energopatēriņš, aprēķināts uz kg</b>			
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 piltsvirsmas energopatēriņš, aprēķināts uz kg	Elektriskās piltsvirsmas EC	183.2	Wh/Kg
Gāzes degļu skaits		X.X	
<b>Katra gāzes degļa energoefektivitāte</b>			
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 piltsvirsmas energoefektivitāte	Gāzes piltsvirsmas 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		Kaiser	
Soort kookplaat		KCT 61 FI	
Aantal kookzones en / of -gebieden		X	
<b>Verwarmingstechniek (kookzones met inductie en kookgebieden, kookzones met straling, stevige plaat)</b>			
Links achteraan		<b>inductie</b>	
Midden achteraan		X	
Rechts achteraan		<b>inductie</b>	
Links midden		X	
Midden midden		X	
Rechts midden		X	
Links vooraan		<b>inductie</b>	
Midden vooraan		X	
Rechts vooraan		<b>inductie</b>	
<b>Voor de ronde kookzones: diameter van de zone van de nuttige oppervlakte voor elektrisch verwarmde kookzone</b>			
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
<b>Voor niet ronde kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de bruikbare oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied</b>			
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
<b>Energieverbruik per kookzone of het gebied, berekend per kg</b>			
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	
<b>Energie-efficiëntie per gasbrander</b>			
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		Kaiser	
Modellidentifikasjon		KCT 61 FI	
Type kokeplate		X	
Antall kokesoner og/eller -områder		X	
<b>Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, strålekokesoner, solid plate)</b>			
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	
<b>For runde kokesoner: diameter for nyttig overflateområde per elektrisk varmet kokesone</b>			
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
<b>For ikke-runde kokesoner eller -områder: lengde og bredde av nyttig overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone eller -område</b>			
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
<b>Energiforbruk per kokesone eller område beregnet per kg</b>			
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	
<b>Energieffektivitet for gassbrenner</b>			
Venstre bak	EE gassbrenner	X,X	
I midten bak	EE gassbrenner	X,X	
Høyre bak	EE gassbrenner	X,X	
Venstre i midten	EE gassbrenner	X,X	
I midten i midten	EE gassbrenner	X,X	
Høyre i midten	EE gassbrenner	X,X	
Venstre foran	EE gassbrenner	X,X	
I midten foran	EE gassbrenner	X,X	
Høyre foran	EE gassbrenner	X,X	
Energieffektivitet for gass koketopp	EE gass koketopp	X,X	

**ELEKTRYCZNO-GAZOWA PŁYTA GRZEJNA**

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

**JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ – PORADY (ENERGY SAVING TIPS)**

Wykorzystaj do maksimum pozostałe ciepło płyty, wyłączając żeliwne płyty grzejne 10 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania, a szklane ceramiczne płyty grzejne 5 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania.

Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejną. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.

Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez 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		Kaiser	
Identyfikator modelu		KCT 61 FI	
Typ płyty grzejnej		X	
Liczba pól lub obszarów grzejnych		X	
<b>Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)</b>			
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	
<b>W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego</b>			
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
<b>W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego</b>			
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
<b>Zużycie energii dla każdego pola lub obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg</b>			
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	
<b>Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego</b>			
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.

<b>Informações sobre o produto de acordo com a disposição da comissão (UE) número 66/2014</b>			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		Kaiser	
Tipo de placa de cozedura		KCT 61 FI	
Número de zonas de cozedura e/ou áreas		X	
<b>Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura a indução e áreas de cozedura, zonas de cozedura a radiante, placa sólida)</b>			
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	
<b>Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da área da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente</b>			
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
<b>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</b>			
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
<b>Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por Kg</b>			
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	
<b>Eficácia energética por queimador a gás</b>			
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. Gătulul 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		Kaiser	
Tipul de plită		KCT 61 FI	
Numărul zonelor de gătit și/sau spații		X	
<b>Tehnologia de încălzire (zone de gătit prin inducție și spații de gătit, zone de gătire radiant, placă solidă)</b>			
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	
<b>Pentru zonele de gătit circulare: diametrul ariei suprafeței utile pe zona de gătit încălzită electric</b>			
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
<b>Pentru zonele sau porțiunile necirculare: lungimea și lărgimea ariei suprafeței utile pe zona sau aria de gătit încălzită electric</b>			
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
<b>Consumul de energie în funcție de zona sau aria de gătit calculat pe kg</b>			
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	
<b>Eficacitate energetică pe arzător pe gaz</b>			
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.

Upotrebjavajte 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		Kaiser	
Tip površine kuvanja		KCT 61 FI	
Broj zona i/ili površina kuvanja		X	

**Tehnologija zagrevanja (indukcijske zone kuvanja i površine kuvanja, grejne zone kuvanja, solidne ploče)**

Leva odostraga		<b>indukcijske</b>	
Centralna odostraga		X	
Desna odostraga		<b>indukcijske</b>	
Leva centralna		X	
Centralna centralna		X	
Desna centralna		X	
Prednja leva		<b>indukcijske</b>	
Prednja centralna		X	
Prednja desna		<b>indukcijske</b>	

**Kružne zone kuvanja: dijamer 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 беречь треть энергии.

**Информация о продукции в соответствии с делегированным регламентом Комиссии (UE) № 66/2014**

	Символ	Значение	Ед. измерения
Обозначение модели		Kaiser	
Тип варочной панели		KCT 61 FI	
Кол. варочных зон и/или конфорок		X	
<b>Технология нагрева (индукционные варочные зоны и конфорки, теплоизлучающие варочные зоны, чугунная конфорка)</b>			
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	
<b>Для варочных зон круглой формы: диаметр полезной площади для варочных зон с электрическим нагревом:</b>			
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
<b>Для варочных зон или конфорок не круглой формы: длина и ширина полезной площади для варочных зон или конфорок с электрическим нагревом</b>			
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
<b>Энергопотребление на каждую варочную зону или конфорку в расчете на кг</b>			
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	
<b>Энергоэффективность газовой горелки</b>			
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.

<b>Information om produkten i överensstämmelse med kommissionens delegerade förordning (EU) nr 66/2014</b>			
	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning		Kaiser	
Typ av håll		KCT 61 FI	
Antal kokzoner och/eller områden		X	
<b>Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningzoner, fasta kokplattor)</b>			
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	
<b>För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon</b>			
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
<b>För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon</b>			
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
<b>Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg</b>			
Vänster bak	ECElektrisk köksutrustning	173.6	Wh/kg
Mitten bak	ECElektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Höger bak	ECElektrisk köksutrustning	173.6	Wh/kg
Vänster mitten	ECElektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Mitten mitten	ECElektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Höger mitten	ECElektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Vänster fram	ECElektrisk köksutrustning	173.6	Wh/kg
Mitten fram	ECElektrisk köksutrustning	X.X	Wh/kg
Höger fram	ECElektrisk köksutrustning	173.6	Wh/kg
Hållens energiförbrukning beräknad per kg	ECElektriska hållar	183.2	Wh/kg
Antal gasbrännare		X.X	
<b>Energieffektivitet per gasbrännare</b>			
Vänster bak	EGasbrännare	X.X	
Mitten bak	EGasbrännare	X.X	
Höger bak	EGasbrännare	X.X	
Vänster mitten	EGasbrännare	X.X	
Mitten mitten	EGasbrännare	X.X	
Höger mitten	EGasbrännare	X.X	
Vänster fram	EGasbrännare	X.X	
Mitten fram	EGasbrännare	X.X	
Höger fram	EGasbrännare	X.X	
Energieffektivitet per gashåll	EGasållar	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	Kaiser		
Tip štedilnika	KCT 61 FI		
Število kahalnik plošč in/ali območij		X	
<b>Tehnologija za segrevanje (indukcijske kuhalne plošče in kuhalne plošče, grelna plošča, trda plošča)</b>			
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	
<b>Okrogle kuhalne plošče: premer območja električno ogrevane kuhalne površine</b>			
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
<b>Kuhalne plošče, ki niso okrogle oblike: dolžina in širina območja električno ogrevane kuhalne površine</b>			
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
<b>Poraba energije za posamezno kahalno površino, izračunana za en kg</b>			
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 kahalne plošče, izračunana za en kg	Poraba energiji pri električnem kuhanju	183.2	Wh/Kg
Število plinskih gorilnikov		X.X	
<b>Energetska učinkovitost posameznega plinskega gorilnika</b>			
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 spotrebiteľ 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 použiteľ 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	Kaiser		
Typ varnej dosky	KCT 61 FI		
Počet varných zón a/alebo oblastí	X		
<b>Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a oblasti, sálavé varné zóny, pevná platňa)</b>			
Vľavo vzadu		<b>indukčné</b>	
V strede vzadu		X	
Vpravo vzadu		<b>indukčné</b>	
Vľavo v strede		X	
V strede v strede		X	
Vpravo v strede		X	
Vľavo vpredu		<b>indukčné</b>	
V strede vpredu		X	
Vpravo vpredu		<b>indukčné</b>	
<b>Okrúhle varné zóny: priemer užitočnej plochy zóny varenia s elektrickým ohrevom</b>			
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
<b>Neokrúhle varné zóny alebo plochy: dĺžka a šírka užitočnej plochy zóny alebo plochy varenia s elektrickým ohrevom</b>			
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
<b>Vypočítaná spotreba energie varnej zóny alebo plochy na kg</b>			
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	
<b>Energetická účinnosť plynového horáka</b>			
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		Kaiser	
Ocak tipi		KCT 61 FI	
Pişirme bölgesi ve/veya alan sayısı		X	
<b>Isıtma teknolojisi (indüksiyonla pişirme bölgeleri ve pişirme alanları, radyanlı pişirme bölgeleri, tek parça plaka)</b>			
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	
<b>Dairesel pişirme bölgeleri için: Elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi için yararlı yüzey alanının çapı</b>			
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
<b>Dairesel olmayan pişirme bölgeleri veya alanları için: Elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi veya alanı için yararlı yüzey alanının uzunluğu ve genişliği</b>			
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
<b>Kg başına hesaplanan, pişirme bölgesi veya alanı için enerji tüketimi</b>			
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	
<b>Gazlı göz için enerji verimliliği</b>			
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	

## حوض خيطمعت بلع ابرهكلا زاغلا

اذه زاغلا مميم ثيب فيلتي عم طورش مارحما فيلا كتراولا تابهللاب فيرولا مقر 2014/66 بلا لمتك تاجورت قوسلا مقر فيرولا 2010/30 يلاو نمكت تاجملا نيز 60350 - 2، نيوار 30 - 2 - 1، نيوار 50564

## خصائص ريفوتل قاطلا

لفصا قاطلا فيلتيلا نم تخمسلا مصفاي مجود تخمك قلوب خصاصلا بيبيدلا تفحصلا لي 10 قاده نم باهتا نمز بهوطلا خصاصلا فيجاوزلا فيوزلا تفحصلا لي 5 قاده نم باهتا نمز بهوطلا. يحي نا بعلت ذوق ريفلا وا بالاصلا بيبيدلا تفحصلا اذا تلاك رصصا، غير رده قاطلا فيلتيلا كترتو رريفلا بلا بكني اهدم لئسلا لئسلا لئسلا لئسلا بعلت اهدم اهدم. مق بهوطل كما عريف ريفن وا بلاقم ظلم عم فيطعا مسمك مخصاصو لئا رانقم نم مامللا. نا بهوطلا توبد فيطعا بيزس نم كلاهصا قاطلا بلا دح ريفلا. مخصاصو ريفن بلاقيو مخصاصو امامت. اذا تلاك وهطتن قيص قرضي قير لايوطه لافني مادختسا قرحظ طمغن عرسا بيزس ريفوتل لك قاطلا.

## تامولعم نوح زاغلا فيلشت عم تايلقم تيبهلا تفحصلا فيرولا مقر 2014/66

تدح	تيم	زمر	
	Kaiser		
	KCT 61 FI		
	X		
تايلقت نيفسلا ( قاطم خيطضير حلاب تاجامو خيط. قاطم خيطلا تعطلاب خصائص قيص خيطلا )			
	الاستقراء		راسي فخلا
	X		زكرم فخلا
	الاستقراء		بيبي فخلا
	X		راسي طسولا
	X		زكرم طسولا
	X		بيبي طسولا
	الاستقراء		راسي مامللا
	X		زكرم مامللا
	الاستقراء		بيبي مللا
صوصب قاطم خيطلا فيرولا : ريفن حطسلا بيلملا قاطم حطس خيطلا تفحصلا ابرهكلا			
cm	19.0x19.0	Ø	راسي فخلا
cm	X.X	Ø	زكرم فخلا
cm	19.0x19.0	Ø	بيبي فخلا
cm	X.X	Ø	راسي طسولا
cm	X.X	Ø	زكرم طسولا
cm	X.X	Ø	بيبي طسولا
cm	19.0x19.0	Ø	راسي مامللا
cm	X.X	Ø	زكرم مامللا
cm	19.0x19.0	Ø	بيبي مللا
صوصب قاطملا ريف فيرولا : لوطلا ضرعلا قاطم حطس خيطلا تفحصلا ابرهكلا			
cm	X.X / X.X	L Larg	راسي فخلا
cm	X.X / X.X	L Larg	زكرم فخلا
cm	X.X / X.X	L Larg	بيبي فخلا
cm	X.X / X.X	L Larg	راسي طسولا
cm	X.X / X.X	L Larg	زكرم طسولا
cm	X.X / X.X	L Larg	بيبي طسولا
cm	X.X / X.X	L Larg	راسي مامللا
cm	X.X / X.X	L Larg	زكرم مامللا
cm	X.X / X.X	L Larg	بيبي مللا
كلاهصا رايلا قاطملا وا حوض خيطلا فيوسم بلع ساسا عكلا			
Wh/Kg	173.6	EC خيطلا فيانيركلا	راسي فخلا
Wh/Kg	X.X	EC خيطلا فيانيركلا	زكرم فخلا
Wh/Kg	173.6	EC خيطلا فيانيركلا	بيبي فخلا
Wh/Kg	X.X	EC خيطلا فيانيركلا	راسي طسولا
Wh/Kg	X.X	EC خيطلا فيانيركلا	زكرم طسولا
Wh/Kg	X.X	EC خيطلا فيانيركلا	بيبي طسولا
Wh/Kg	173.6	EC خيطلا فيانيركلا	راسي مامللا
Wh/Kg	X.X	EC خيطلا فيانيركلا	زكرم مامللا
Wh/Kg	173.6	EC خيطلا فيانيركلا	بيبي مللا
Wh/Kg	183.2	EC طرف بيانيرك	كلاهصا رايلا حطسلا فيوسم بلع ساسا عكلا
	X.X		
تدح فرحاصل قاطملا زاغلاب			
تدح ريفوت قاطلا فرحاصل زاغلا			
	X.X	EE تدوملا زاغلا	راسي فخلا
	X.X	EE تدوملا زاغلا	زكرم فخلا
	X.X	EE تدوملا زاغلا	بيبي فخلا
	X.X	EE تدوملا زاغلا	راسي طسولا
	X.X	EE تدوملا زاغلا	زكرم طسولا
	X.X	EE تدوملا زاغلا	بيبي طسولا
	X.X	EE تدوملا زاغلا	راسي مامللا
	X.X	EE تدوملا زاغلا	زكرم مامللا
	X.X	EE تدوملا زاغلا	بيبي مللا
	X.X	EE زاغ تريفلا	تدح ريفوت قاطلا حطسلا قاطلا لامللا زاغلاب

**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 конфорка. 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.

**Виріб відповідає розпорядженню комісії (ЄС) № 66/2014**

	Символ	Значення	Одиниця виміру
Ідентифікація моделі		Kaiser	
Тип варильної поверхні		KCT 61 FI	
Кількість варильних зон та/або конфорок		X	
<b>Технологія нагріву (Індукційні варильні зони та конфорки, випромінювальні варильні зони, чавунна конфорка)</b>			
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	
<b>Для круглих варильних зон: діаметр корисної зони електричної варильної поверхні.</b>			
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
<b>Для не круглих варильних зон та конфорок: довжина та ширина корисної поверхні електричної варильної зони чи конфорки</b>			
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
<b>Енергоспоживання варильної зони чи конфорки на кг</b>			
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	
<b>Енергетична ефективність газових пальників</b>			
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 תושריב ל שונכ תודידי הביבסל לש הנקת (EU) סמ' 66/2014, המילמה תא הביטקרידה EU/2010/30, מאתהב ל-EN50564, EN30-2-1, EN60350-2

## תוצע נוכסחיל היגרנא

לוצילו לימיטפוא לש תרתי מוחה לש מיריכה, ובכ ותוא 10 תוקד ינפל מות נמז לשיבה. תא ויתשמ לשיבה מימרקה שי תובכל 5 תוקד ינפל מות נמז לשיבה. סיסב ריסה ר'רז תוסכל תא מיריכה. מא סיסב ריסה נטק מייריכה, ובזבזת היגרנא הרקי מיעקשמו מישק הרסהל רובטצי לע יבג מיריסה מיחותרה. ולש'ת תא ר'רזה מיריסב מיסומכ מימיתמו ושמתשהו תומכב מימ הנטק לככ רשפאה, לשיב ריסיב אלל הסכמ ריבגמ הדימב תרכינ תא תכירצ היגרנא. ושמתשה מיריסב תובתחמו מיחוטש לשיבל תונזמ נמזש לשיבה מהלש רורא רתוי, קלומנו שמתשהו ריסיב קחל. תוריהמ לשיבה ריסיב קחל הלופכ שומישהו וב רשפאמ קוסחל שילש תומכמ היגרנא

יטרפ רצומה מידמוע הנקב דחא מע תנקת הדעוה (EU) סמ' 66/2014			
הד"חי	ררע	למס	
	דלקה		גתומ
	KCT 61 FI		דוק מגד
	דלקה		גוס מייריכה
	X		רפסמ ירוחא לשיב
	X		תיגולונכט סומיח (ירוחא ויתסשו לשיב היקודניאב, ירוחא ירעבמ לשיב, הטלפ תילמשח)
	X		ילאמש ירוחא
	X		יזכרמ ירוחא
	X		ינמי ירוחא
	X		ילאמש יזכרמ
	X		יזכרמ יזכרמ
	X		ינמי יזכרמ
	דלקה		ילאמש ימדק
	X		יזכרמ ימדק
	דלקה		ינמי ימדק
רובע ירוחא לשיב מילוגע: רטוק חטשה ישומישה לכל רוזא לשיב ילמשח			
ס"מ	19.0x19.0	Ø	ילאמש ירוחא
ס"מ	X.X	Ø	יזכרמ ירוחא
ס"מ	19.0x19.0	Ø	ינמי ירוחא
ס"מ	X.X	Ø	ילאמש יזכרמ
ס"מ	X.X	Ø	יזכרמ יזכרמ
ס"מ	X.X	Ø	ינמי יזכרמ
ס"מ	19.0x19.0	Ø	ילאמש ימדק
ס"מ	X.X	Ø	יזכרמ ימדק
ס"מ	19.0x19.0	Ø	ינמי ימדק
רובע ירוחא לשיב אל מילוגע: ררוא בחורו לש רוזא לשיבה ישומישה לש לכ רוזא לשיב ילמשח			
ס"מ	X.X / X.X	ררוא x בחור	ילאמש ירוחא
ס"מ	X.X / X.X	ררוא x בחור	יזכרמ ירוחא
ס"מ	X.X / X.X	ררוא x בחור	ינמי ירוחא
ס"מ	X.X / X.X	ררוא x בחור	ילאמש יזכרמ
ס"מ	X.X / X.X	ררוא x בחור	יזכרמ יזכרמ
ס"מ	X.X / X.X	ררוא x בחור	ינמי יזכרמ
ס"מ	X.X / X.X	ררוא x בחור	ילאמש ימדק
ס"מ	X.X / X.X	ררוא x בחור	יזכרמ ימדק
ס"מ	X.X / X.X	ררוא x בחור	ינמי ימדק
תכירצ היגרנא לש לכ רוזא וא חטש לשיב תבשוחמ לכל ק"ג			
לקשמ/ק"ג	173.6	EC לשיב למשחב	ילאמש ירוחא
לקשמ/ק"ג	X.X	EC לשיב למשחב	יזכרמ ירוחא
לקשמ/ק"ג	173.6	EC לשיב למשחב	ינמי ירוחא
לקשמ/ק"ג	X.X	EC לשיב למשחב	ילאמש יזכרמ
לקשמ/ק"ג	X.X	EC לשיב למשחב	יזכרמ יזכרמ
לקשמ/ק"ג	X.X	EC לשיב למשחב	ינמי יזכרמ
לקשמ/ק"ג	173.6	EC לשיב למשחב	ילאמש ימדק
לקשמ/ק"ג	X.X	EC לשיב למשחב	יזכרמ ימדק
לקשמ/ק"ג	173.6	EC לשיב 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 ירוחא
	X.X	EE רעבמ זג	יזכרמ ירוחא
	X.X	EE רעבמ זג	ינמי ירוחא
	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

