

STROM- ODER GASBETRIEBENE KOCHFELDER:

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

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS)

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.

Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese bzw. dieser kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet. Der Topf könnte überkochen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu entfernen.

Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch.

Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen.

Falls Sie etwas kochen, das eine längere Zeit benötigt, sollten Sie einen Schnellkochtopf benutzen. Er kocht zwei Mal so schnell und spart ein Drittel der Energie.

Informationen über das Produkt gemäß den Vorgaben der Kommission (EU) Nr. 66/2014

| | Symbol | Wert | ME |
|---|------------------------------|--------------------|-------|
| Bezeichnung des Modells | | Kaiser KCT 6536 FI | |
| Art des Kochfeldes | | INDUKTION | |
| Anzahl der Kochfelder und/oder -Zonen | | 3 | |
| Heiztechnologie (Induktionskochfelder und Kochzonen, Plattenkochfelder, feste Platte) | | | |
| Hinten links | | INDUKTION | |
| Hinten zentral | | X | |
| Hinten rechts | | INDUKTION | |
| Mitte links | | X | |
| Mitte zentral | | X | |
| Mitte rechts | | X | |
| Vorne links | | INDUKTION | |
| Mitte vorne | | X | |
| Vorne rechts | | X | |
| Für runde Kochfelder: Durchmesser der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder | | | |
| Hinten links | Ø | 15,0 | cm |
| Hinten zentral | Ø | X.X | cm |
| Hinten rechts | Ø | 30,0 | cm |
| Mitte links | Ø | X.X | cm |
| Mitte zentral | Ø | X.X | cm |
| Mitte rechts | Ø | X.X | cm |
| Vorne links | Ø | 21,0 | cm |
| Mitte vorne | Ø | X.X | cm |
| Vorne rechts | Ø | X.X | cm |
| Für nicht runde Kochfelder bzw. -Zonen: Länge und Breite der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder oder -Zonen | | | |
| Hinten links | L Breit | X.X / X.X | cm |
| Hinten zentral | L Breit | X.X / X.X | cm |
| Hinten rechts | L Breit | X.X / X.X | cm |
| Mitte links | L Breit | X.X / X.X | cm |
| Mitte zentral | L Breit | X.X / X.X | cm |
| Mitte rechts | L Breit | X.X / X.X | cm |
| Vorne links | L Breit | X.X / X.X | cm |
| Mitte vorne | L Breit | X.X / X.X | cm |
| Vorne rechts | L Breit | X.X / X.X | cm |
| Energieverbrauch für Kochfelder bzw. -Zonen nach kg | | | |
| Hinten links | EC Kochen mit Strom | 192,6 | Wh/Kg |
| Hinten zentral | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/Kg |
| Hinten rechts | EC Kochen mit Strom | 108,2 | Wh/Kg |
| Mitte links | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/Kg |
| Mitte zentral | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/Kg |
| Mitte rechts | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/Kg |
| Vorne links | EC Kochen mit Strom | 196,5 | Wh/Kg |
| Mitte vorne | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/Kg |
| Vorne rechts | EC Kochen mit Strom | X.X | Wh/Kg |
| Energieverbrauch für Kochfeld nach kg | EC strombetriebenes Kochfeld | 189,9 | Wh/Kg |
| Anzahl der gasbetriebenen Brenner | | X.X | |
| Energieeffizienz für gasbetriebene Brenner | | | |
| Hinten links | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Hinten zentral | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Hinten rechts | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Mitte links | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Mitte zentral | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Mitte rechts | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Vorne links | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Mitte vorne | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Vorne rechts | EE gasbetriebener Brenner | X.X | |
| Energieeffizienz für das gasbetriebene Kochfeld | EE gasbetriebenes Kochfeld | X.X | |

Electric and gas cooking surfaces:

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

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.

The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.

Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption

Use purely flat pots and pans

If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

| Product information complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 66/2014 | | | |
|---|-----------------------------|-----------|-------|
| | Symbol | Value | Unit |
| Identification of the model | Kaiser KCT 6536 FI | | |
| Type of surface cooking | INDUCTION | | |
| Number of cooking zones and/or areas | 3 | | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones and solid plate) | | | |
| Rear left | | INDUCTION | |
| Rear centre | | X | |
| Rear right | | INDUCTION | |
| Centre left | | X | |
| Centre centre | | X | |
| Centre right | | X | |
| Front left | | INDUCTION | |
| Front centre | | X | |
| Front right | | X | |
| For circular cooking areas: diameter of the useful surface area for electrically-heated cooking | | | |
| Rear left | ∅ | 15.0 | cm |
| Rear centre | ∅ | X.X | cm |
| Rear right | ∅ | 30.0 | cm |
| Centre left | ∅ | X.X | cm |
| Centre centre | ∅ | X.X | cm |
| Centre right | ∅ | X.X | cm |
| Front left | ∅ | 21.0 | cm |
| Front centre | ∅ | X.X | cm |
| Front right | ∅ | X.X | cm |
| For non-circular cooking areas: length and width of the useful surface area for electrically-heated cooking | | | |
| Rear left | L Width | X.X / X.X | cm |
| Rear centre | L Width | X.X / X.X | cm |
| Rear right | L Width | X.X / X.X | cm |
| Centre left | L Width | X.X / X.X | cm |
| Centre centre | L Width | X.X / X.X | cm |
| Centre right | L Width | X.X / X.X | cm |
| Front left | L Width | X.X / X.X | cm |
| Front centre | L Width | X.X / X.X | cm |
| Front right | L Width | X.X / X.X | cm |
| Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg | | | |
| Rear left | EC electric cooking | 192.6 | Wh/Kg |
| Rear centre | EC electric cooking | X.X | Wh/Kg |
| Rear right | EC electric cooking | 108.2 | 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 | 196.5 | Wh/Kg |
| Front centre | EC electric cooking | X.X | Wh/Kg |
| Front right | EC electric cooking | X.X | Wh/Kg |
| Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg | EC electric cooking surface | 189.9 | Wh/Kg |
| Number of gas-powered burners | | X.X | |
| Energy efficiency for gas burner | | | |
| Rear left | EE gas burner | X.X | |
| Rear centre | EE gas burner | X.X | |
| Rear right | EE gas burner | X.X | |
| Centre left | EE gas burner | X.X | |
| Centre centre | EE gas burner | X.X | |
| Centre right | EE gas burner | X.X | |
| Front left | EE gas burner | X.X | |
| Front centre | EE gas burner | X.X | |
| Front right | EE gas burner | X.X | |
| Energy efficiency for the gas cooking surface | EE gas cooking surface | X.X | |