

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 KG 6357 Turbo		
Art des Kochfeldes	Gas - Edelstahl		
Anzahl der Kochfelder und/oder -Zonen	4		
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und Kochzonen, Plattenkochfelder, feste Platte)			
Hinten links		X	
Hinten zentral		X	
Hinten rechts		X	
Mitte links		X	
Mitte zentral		X	
Mitte rechts		X	
Vorne links		X	
Mitte vorne		X	
Vorne rechts		X	
Für runde Kochfelder: Durchmesser der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder			
Hinten links	Ø	X.X	cm
Hinten zentral	Ø	X.X	cm
Hinten rechts	Ø	X.X	cm
Mitte links	Ø	X.X	cm
Mitte zentral	Ø	X.X	cm
Mitte rechts	Ø	X.X	cm
Vorne links	Ø	X.X	cm
Mitte vorne	Ø	X.X	cm
Vorne rechts	Ø	X.X	cm
Für nicht runde Kochfelder bzw. -Zonen: Länge und Breite der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder oder -Zonen			
Hinten links	L Breit	X.X / X.X	cm
Hinten zentral	L Breit	X.X / X.X	cm
Hinten rechts	L Breit	X.X / X.X	cm
Mitte links	L Breit	X.X / X.X	cm
Mitte zentral	L Breit	X.X / X.X	cm
Mitte rechts	L Breit	X.X / X.X	cm
Vorne links	L Breit	X.X / X.X	cm
Mitte vorne	L Breit	X.X / X.X	cm
Vorne rechts	L Breit	X.X / X.X	cm
Energieverbrauch für Kochfelder bzw. -Zonen nach kg			
Hinten links	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Hinten zentral	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Hinten rechts	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Mitte links	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Mitte zentral	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Mitte rechts	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Vorne links	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Mitte vorne	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Vorne rechts	EC Kochen mit Strom	X.X	Wh/Kg
Energieverbrauch für Kochfeld nach kg	EC strombetriebenes Kochfeld	X.X	Wh/Kg
Anzahl der gasbetriebenen Brenner	4		
Energieeffizienz für gasbetriebene Brenner			
Hinten links	EE gasbetriebener Brenner	55.57%	
Hinten zentral	EE gasbetriebener Brenner	X.X	
Hinten rechts	EE gasbetriebener Brenner	57.83%	
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	57.83%	
Energieeffizienz für das gasbetriebene Kochfeld	EE gasbetriebenes Kochfeld	57.07%	

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	U
Identification of the model	Kaiser KG 6357 Turbo		
Type of surface cooking	Gas - Inox		
Number of cooking zones and/or areas	4		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones and solid plate)			
Rear left		X	
Rear centre		X	
Rear right		X	
Centre left		X	
Centre centre		X	
Centre right		X	
Front left		X	
Front centre		X	
Front right		X	
For circular cooking areas: diameter of the useful surface area for electrically-heated cooking			
Rear left	Ø	X.X	c
Rear centre	Ø	X.X	c
Rear right	Ø	X.X	c
Centre left	Ø	X.X	c
Centre centre	Ø	X.X	c
Centre right	Ø	X.X	c
Front left	Ø	X.X	c
Front centre	Ø	X.X	c
Front right	Ø	X.X	c
For non-circular cooking areas: length and width of the useful surface area for electrically-heated cooking			
Rear left	L Width	X.X / X.X	c
Rear centre	L Width	X.X / X.X	c
Rear right	L Width	X.X / X.X	c
Centre left	L Width	X.X / X.X	c
Centre centre	L Width	X.X / X.X	c
Centre right	L Width	X.X / X.X	c
Front left	L Width	X.X / X.X	c
Front centre	L Width	X.X / X.X	c
Front right	L Width	X.X / X.X	c
Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg			
Rear left	EC electric cooking	X.X	Wh/
Rear centre	EC electric cooking	X.X	Wh/
Rear right	EC electric cooking	X.X	Wh/
Centre left	EC electric cooking	X.X	Wh/
Centre centre	EC electric cooking	X.X	Wh/
Centre right	EC electric cooking	X.X	Wh/
Front left	EC electric cooking	X.X	Wh/
Front centre	EC electric cooking	X.X	Wh/
Front right	EC electric cooking	X.X	Wh/
Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg	EC electric cooking surface	X.X	Wh/ Kg
Number of gas-powered burners	4		
Energy efficiency for gas burner			
Rear left	EE gas burner	55.57%	
Rear centre	EE gas burner	X.X	
Rear right	EE gas burner	57.83%	
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	57.83%	
Energy efficiency for the gas cooking surface	EE gas cooking surface	57.07%	