

**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 KCG 4384 Turbo		
Art des Kochfeldes	Gas - Glas		
Anzahl der Kochfelder und/oder -Zonen	3		
<b>Heiztechnologie (Induktionskochfelder und Kochzonen, Plattenkochfelder, feste Platte)</b>			
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	
<b>Für runde Kochfelder: Durchmesser der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder</b>			
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
<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	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
<b>Energieverbrauch für Kochfelder bzw. -Zonen nach kg</b>			
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	3		
<b>Energieeffizienz für gasbetriebene Brenner</b>			
Hinten links	EE gasbetriebener Brenner	X.X	
Hinten zentral	EE gasbetriebener Brenner	54.1%	
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	53.5%	
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	53.5%	

**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	U
Identification of the model	Kaiser KCG 4384 Turbo		
Type of surface cooking	Gas - Glass		
Number of cooking zones and/or areas		3	
<b>Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones and solid plate)</b>			
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	
<b>For circular cooking areas: diameter of the useful surface area for electrically-heated cooking</b>			
Rear left	∅	X.X	c
Rear centre	∅	X.X	c
Rear right	∅	X.X	c
Centre left	∅	X.X	c
Centre centre	∅	X.X	c
Centre right	∅	X.X	c
Front left	∅	X.X	c
Front centre	∅	X.X	c
Front right	∅	X.X	c
<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	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
<b>Energy consumption for cooking zone or area, calculated per kg</b>			
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		3	
<b>Energy efficiency for gas burner</b>			
Rear left	EE gas burner	X.X	
Rear centre	EE gas burner	54.1%	
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	53.5%	
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	53.5%	



**Cod. 1.008.98.0**