

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				
Type of hob:			KRCDJ642	
Number of cooking zones and/or areas	zones		4	
	areas			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		X	
	Induction cooking cooking areas			
	radiant cooking zones			
	solid plates			
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	Ø	21,0	cm
	Rear central	Ø		cm
	Rear right	Ø	18,0	cm
	Central left	Ø		cm
	Central central	Ø		cm
	Central right	Ø		cm
	Front left	Ø	16,0	cm
	Front central	Ø		cm
	Front right	Ø	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W		cm
	Rear central	L W		cm
	Rear right	L W		cm
	Central left	L W		cm
	Central central	L W		cm
	Central right	L W		cm
	Front left	L W		cm
	Front central	L W		cm
	Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EC _{Electric cooking}	182,0	Wh/kg
	Rear central	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Rear right	EC _{Electric cooking}	186,3	Wh/kg
	Central left	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Central central	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Central right	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Front left	EC _{Electric cooking}	196,3	Wh/kg
	Front central	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Front right	EC _{Electric cooking}	187,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EC _{Electric hob}	188,1	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello					
Tipo di piano cottura:				KRCDJ642	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura radianti				
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.		Posteriore sinistra	Ø	21,0	cm
		Centrale posteriore	Ø		cm
		Posteriore destra	Ø	18,0	cm
		Centrale sinistra	Ø		cm
		Centrale al centro	Ø		cm
		Centrale destra	Ø		cm
		Anteriore sinistra	Ø	16,0	cm
		Centrale anteriore	Ø		cm
		Anteriore destra	Ø	18,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.		Posteriore sinistra	L W		cm
		Centrale posteriore	L W		cm
		Posteriore destra	L W		cm
		Centrale sinistra	L W		cm
		Centrale al centro	L W		cm
		Centrale destra	L W		cm
		Anteriore sinistra	L W		cm
		Centrale anteriore	L W		cm
		Anteriore destra	L W		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg		Posteriore sinistra	EC _{electric cooking}	182,0	Wh/kg
		Centrale posteriore	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Posteriore destra	EC _{electric cooking}	186,3	Wh/kg
		Centrale sinistra	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Centrale al centro	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Centrale destra	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Anteriore sinistra	EC _{electric cooking}	196,3	Wh/kg
		Centrale anteriore	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Anteriore destra	EC _{electric cooking}	187,6	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg			EC _{electric hob}	188,1	Wh/kg
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni.					
Suggerimenti per il risparmio energetico: • Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura. • L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore. • Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura. • Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza. • Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.					
Queste informazioni devono essere considerate parte integrante del manuale d'uso dell'elettrodomestico.					

Produktové informace elektrických varných desek vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/201					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu					
Typ varné desky:				KRCDJ642	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	indukční varné zóny			X	
	Indukční varné plochy				
	sálavé varné zóny				
	pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm.	Zadní levá	Ø	21,0	cm	
	Zadní centrální	Ø		cm	
	Zadní pravá	Ø	18,0	cm	
	Centrální levá	Ø		cm	
	Centrální centrální	Ø		cm	
	Centrální pravá	Ø		cm	
	Přední levá	Ø	16,0	cm	
	Přední centrální	Ø		cm	
	Přední pravá	Ø	18,0	cm	
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm.	Zadní levá	D w		cm	
	Zadní centrální	D w		cm	
	Zadní pravá	D w		cm	
	Centrální levá	D w		cm	
	Centrální centrální	D w		cm	
	Centrální pravá	D w		cm	
	Přední levá	D w		cm	
	Přední centrální	D w		cm	
	Přední pravá	D w		cm	
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg	Zadní levá	EElectric cooking	182,0	Wh/kg	
	Zadní centrální	EElectric cooking		Wh/kg	
	Zadní pravá	EElectric cooking	186,3	Wh/kg	
	Centrální levá	EElectric cooking		Wh/kg	
	Centrální centrální	EElectric cooking		Wh/kg	
	Centrální pravá	EElectric cooking		Wh/kg	
	Přední levá	EElectric cooking	196,3	Wh/kg	
	Přední centrální	EElectric cooking		Wh/kg	
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		EElectric hob	188,1	Wh/kg	
Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - Část 2: Varné desky - Metody měření funkce					
Návrhy na úsporu energie: • Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny. • Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě. • Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření. • Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon. • Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny.					
Tyto informace je třeba považovat za součást uživatelské příručky ke spotřebiči.					

Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EU) č. 66/201				
	Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu				
Typ varnej dosky:			KRCDJ642	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	zóny oblasti		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)	Indukčné zóny na varenie		X	
	Indukčné plochy na varenie			
	sálavé zóny na varenie			
	pevné platne			
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm.	Vzadu vľavo	Ø	21,0	cm
	Vzadu v strede	Ø		cm
	Vzadu vpravo	Ø	18,0	cm
	V strede vľavo	Ø		cm
	V strede, v strede	Ø		cm
	V strede vpravo	Ø		cm
	Vpredu vľavo	Ø	16,0	cm
	Vpredu v strede	Ø		cm
	Vpredu vpravo	Ø	18,0	cm
V prípade nekrhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie zaokrúhlené na najbližších 5 mm.	Vzadu vľavo	D S		cm
	Vzadu v strede	D S		cm
	Vzadu vpravo	D S		cm
	V strede vľavo	D S		cm
	V strede, v strede	D S		cm
	V strede vpravo	D S		cm
	Vpredu vľavo	D S		cm
	Vpredu v strede	D S		cm
	Vpredu vpravo	D S		cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg	Vzadu vľavo	Elektrické varenie	182,0	Wh/kg
	Vzadu v strede	Elektrické varenie		Wh/kg
	Vzadu vpravo	Elektrické varenie	186,3	Wh/kg
	V strede vľavo	Elektrické varenie		Wh/kg
	V strede, v strede	Elektrické varenie		Wh/kg
	V strede vpravo	Elektrické varenie		Wh/kg
	Vpredu vľavo	Elektrické varenie	196,3	Wh/kg
	Vpredu v strede	Elektrické varenie		Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	Vpredu vpravo	Elektrické varenie	187,6	Wh/kg
		Elektrická varná doska	188,1	Wh/kg
Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť - časť 2: varné dosky - metódy na meranie výkonu				
Odporúčania na úsporu energie: • Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny. • Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu. • Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia. • Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte. • Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.				
Tieto informácie sa považujú za súčasť návodu na obsluhu spotrebiča.				

Produktinformationen für Haushalts-Elektrokochfelder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/201 der Kommission				
	Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung				
Kochfeldtyp:			KRCDJ642	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	Zonen		4	
	Bereiche			
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		X	
	Induktionskochfelder			
	Strahlungskochbereiche			
	feste Platten			
Bei runden Kochzonen oder -bereichen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm	Hinten links	Ø	21,0	cm
	Hinten Mitte	Ø		cm
	Hinten rechts	Ø	18,0	cm
	Mitte links	Ø		cm
	Mitte, Mitte	Ø		cm
	Mitte rechts	Ø		cm
	Vorn links	Ø	16,0	cm
	Vorn Mitte	Ø		cm
	Vorn rechts	Ø	18,0	cm
Bei nicht runden Kochzonen oder -bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm	Hinten links	L w		cm
	Hinten Mitte	L w		cm
	Hinten rechts	L w		cm
	Mitte links	L w		cm
	Mitte, Mitte	L w		cm
	Mitte rechts	L w		cm
	Vorn links	L w		cm
	Vorn Mitte	L w		cm
	Vorn rechts	L w		cm
Leistungsaufnahme pro Kochzone oder -bereich pro kg	Hinten links	EC Elektrokochen	182,0	Wh/kg
	Hinten Mitte	EC Elektrokochen		Wh/kg
	Hinten rechts	EC Elektrokochen	186,3	Wh/kg
	Mitte links	EC Elektrokochen		Wh/kg
	Mitte, Mitte	EC Elektrokochen		Wh/kg
	Mitte rechts	EC Elektrokochen		Wh/kg
	Vorn links	EC Elektrokochen	196,3	Wh/kg
	Vorn Mitte	EC Elektrokochen		Wh/kg
	Vorn rechts	EC Elektrokochen	187,6	Wh/kg
Leistungsaufnahme des Kochfelds pro kg		Elektrokochfeld	188,1	Wh/kg
Angewandter Standard: EN 60350-2 Elektrische Haushaltskochgeräte - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Leistungsmessung				
Energiespartipps: Um ein Kochfeld optimal zu nutzen, stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone. Mit einem Deckel verringern Sie die Garzeit und sparen Energie. • Verwenden Sie möglichst wenig Wasser oder Fett, um die Garzeiten zu reduzieren. • Beginnen Sie mit einer hohen Leistungseinstellung und verringern Sie diese, wenn das Gargut durchgehend erhitzt ist. • Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht.				
Diese Informationen sind als Teil der Betriebsanleitung des Gerätes zu betrachten.				

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/201					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle					
Type de table de cuisson :				KRCDJ642	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	Plaques massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	Ø	21,0	cm
		Arrière centre	Ø		cm
		Arrière droite	Ø	18,0	cm
		Centre gauche	Ø		cm
		Centre centre	Ø		cm
		Centre droite	Ø		cm
		Avant gauche	Ø	16,0	cm
		Avant centre	Ø		cm
		Avant droite	Ø	18,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	L sem		cm
		Arrière centre	L sem		cm
		Arrière droite	L sem		cm
		Centre gauche	L sem		cm
		Centre centre	L sem		cm
		Centre droite	L sem		cm
		Avant gauche	L sem		cm
		Avant centre	L sem		cm
		Avant droite	L sem		cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg		Arrière gauche	Cuisson électrique CE	182,0	Wh/kg
		Arrière centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Arrière droite	Cuisson électrique CE	186,3	Wh/kg
		Centre gauche	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Centre centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Centre droite	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Avant gauche	Cuisson électrique CE	196,3	Wh/kg
		Avant centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Avant droite	Cuisson électrique CE	187,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg			Table de cuisson électrique CE	188,1	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances					
Conseils pour des économies d'énergie :					
• Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.					
Ces informations sont à considérer comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.					

Відомості про продукцію для побутових електричних варильних поверхонь, що відповідають Регламенту Комісії (ЄС) №66/201				
		Положення	Символ	Значення
Позначення моделі				
Тип варильної поверхні		KRCDJ642		
Кількість конфорок та/або зон	зони	4		
	конфорки			
Технологія нагрівання (індукційні конфорки та варильні зони, інфрачервоні варильні зони, суцільні пластини)	індукційні варильні зони	X		
	індукційні зони приготування їжі			
	інфрачервоні варильні зони			
	суцільні пластини			
Для круглих варильних зон чи конфорок: діаметр корисної площі поверхні для кожної електричної конфорки округлений до найближчих 5 мм		Задня ліва	Ø	21,0
		Задня центральна	Ø	
		Задня права	Ø	18,0
		Центральна ліва	Ø	
		Центральна	Ø	
		Центральна права	Ø	
		Передня ліва	Ø	16,0
		Передня центральна	Ø	
		Передня права	Ø	18,0
Для варильних зон чи конфорок інших форм: довжина та ширина корисної площі поверхні для кожної електричної конфорки, округлені до найближчих 5 мм		Задня ліва	L w	см
		Задня центральна	L w	см
		Задня права	L w	см
		Центральна ліва	L w	см
		Центральна	L w	см
		Центральна права	L w	см
		Передня ліва	L w	см
		Передня центральна	L w	см
		Передня права	L w	см
Енергоспоживання для кожної конфорки чи зони, розраховане на кг		Задня ліва	ЕСготування на електроенергії	182,0
		Задня центральна	ЕСготування на електроенергії	
		Задня права	ЕСготування на електроенергії	186,3
		Центральна ліва	ЕСготування на електроенергії	
		Центральна	ЕСготування на електроенергії	
		Центральна права	ЕСготування на електроенергії	
		Передня ліва	ЕСготування на електроенергії	196,3
		Передня центральна	ЕСготування на електроенергії	
		Передня права	ЕСготування на електроенергії	187,6
Енергоспоживання варильної поверхні, розраховане на кг			ЕСелектрична варильна поверхня	188,1
Стандарт, що застосовується: EN 60350-2 Побутові електричні кухонні прилади - Частина 2: Варильні поверхні - Методи вимірювання продуктивності				
Поради щодо енергозбереження: • Для максимальної ефективності варильної поверхні помістіть каструлю посередині варильної зони. • Використання кришки зменшить час приготування та заощадить електроенергію, утримуючи тепло. • Зменште кількість рідини чи жиру, щоб скоротити час приготування. • Розпочніть приготування на високих налаштуваннях і знизьте їх, коли їжа прогріється. • Використовуйте каструлі, діаметр яких відповідає розміру зображення вибраної зони.				
Цю інформацію слід розглядати як частину посібника користувача для приладу.				

Informacije o izdelku za električne gospodinjске aparate v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/201					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela					
Vrsta kuhalne plošče				KRCDJ642	
Število kuhališč in/ali območij	kuhališča			4	
	območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhalna mesta in območja, sevalna kuhalna mesta, trdne plošče)	indukcijska kuhalna mesta			X	
	indukcijska kuhališča				
	sevalna kuhališča				
Za okrogla kuhalna mesta ali območja: premer koristne površine za vsako električno segrevano kuhalno mesto, zaokrožen na najbližjih 5 mm		Zadnje levo	Ø	21,0	cm
		Zadnje srednje	Ø		cm
		Zadnje desno	Ø	18,0	cm
		Srednje levo	Ø		cm
		Srednje srednje	Ø		cm
		Srednje desno	Ø		cm
		Sprednje levo	Ø	16,0	cm
		Sprednje srednje	Ø		cm
		Sprednje desno	Ø	18,0	cm
		Za kuhalna mesta ali območja, ki niso okrogla: dolžina in širina koristne površine za vsako električno segrevano kuhalno mesto ali območje, zaokroženi na najbližjih 5 mm		Zadnje levo	O w
Zadnje srednje	O w				cm
Zadnje desno	O w				cm
Srednje levo	O w				cm
Srednje srednje	O w				cm
Srednje desno	O w				cm
Sprednje levo	O w				cm
Sprednje srednje	O w				cm
Sprednje desno	O w				cm
Poraba energije za vsako kuhališče ali območje, izračunana na kg				Zadnje levo	PE električno kuhanje
		Zadnje srednje	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Zadnje desno	PE električno kuhanje	186,3	Wh/kg
		Srednje levo	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Srednje srednje	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Srednje desno	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Sprednje levo	PE električno kuhanje	196,3	Wh/kg
		Sprednje srednje	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Sprednje desno	PE električno kuhanje	187,6	Wh/kg
		Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg			PE električna kuhalna plošča
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjски električni kuhalni aparati - 2. del: Kuhalne plošče - Metode za merjenje funkcionalnosti					
Nasveti za varčevanje z energijo: • Za zagotavljanje najboljše učinkovitosti kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča. Z uporabo pokrova boste skrajšali čas kuhanja in privarčevali energijo z zadrževanjem toplote. Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja. Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje. • Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču.					
Te informacije upoštevajte kot del navodil za uporabo naprave.					

Информация за продукта за битови електрически плотове, съобразени с Регламент (ЕС) № 66/201 на Комисията					
		Позиция	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модел					
Тип на котлона:				KRCDJ642	
Брой на зоните и/или площите за готвене	зони			4	
	площи				
Техника на нагряване (индукционни зони и площи за готвене, зони за готвене слъчиста енергия, масивни плочи)	индукционни зони за готвене			X	
	Индукционни площи за готвене				
	зони за готвене слъчиста енергия				
	масивни плочи				
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електрическо нагряване, закръглен с точност до 5 mm.		Задна лява	Ø	21,0	cm
		Задна централна	Ø		cm
		Задна дясна	Ø	18,0	cm
		Централна лява	Ø		cm
		Централна	Ø		cm
		Централна дясна	Ø		cm
		Предна лява	Ø	16,0	cm
		Предна централна	Ø		cm
		Предна дясна	Ø	18,0	cm
За зони или площи за готвене, които не са с форма на окръжност: дължина и широчина на полезната площ на една зона или площ за готвене с електрическо нагряване, закръглени с точност до най-близките 5 mm		Задна лява	L W		cm
		Задна централна	L W		cm
		Задна дясна	L W		cm
		Централна лява	L W		cm
		Централна	L W		cm
		Централна дясна	L W		cm
		Предна лява	L W		cm
		Предна централна	L W		cm
		Предна дясна	L W		cm
Консумация на енергия за една зона за готвене или зона, изчислена за един kg		Задна лява	ЕС ел.готвене	182,0	Wh/kg
		Задна централна	ЕС ел.готвене		Wh/kg
		Задна дясна	ЕС ел.готвене	186,3	Wh/kg
		Централна лява	ЕС ел.готвене		Wh/kg
		Централна	ЕС ел.готвене		Wh/kg
		Централна дясна	ЕС ел.готвене		Wh/kg
		Предна лява	ЕС ел.готвене	196,3	Wh/kg
		Предна централна	ЕС ел.готвене		Wh/kg
		Предна дясна	ЕС ел.готвене	187,6	Wh/kg
Консумация на енергия на плота, изчислена на kg			ЕСел.котлон	188,1	Wh/kg
Приложен стандарт: EN 60350-2 Битови електрически уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на работните характеристики					
Предложения за икономия на енергия:					
- За да получите най-добрата ефективност от Вашия плот, поставяйте съдовете в центъра на зоната за готвене. - Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез задържане на топлината. - Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене. - Започнете да готвите на висока степен и намалете степента, когато храната се загрее. - Използвайте съдове, чиито диаметър отговаря на очертанието в избраната зона.					
Тази информация трябва да се разглежда като част от ръководството за потребителя на уреда.					

Informacije o proizvodu za električne ugradne ploče u domaćinstvu u skladu sa Uredbom Komisije (EU) br. 66/201					
		Pozicija	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela					
Tip ugradne ploče				KRCDJ642	
Broj zona i/ili površina za kuvanje	zone			4	
	površine				
Tehnologija grejanja (indukcione zone i površine za kuvanje, površine za kuvanje koje odaju toplotu, pune ploče)	Indukcione zone za kuvanje			X	
	Indukcione površine za kuvanje				
	Zone za kuvanje koje odaju toplotu				
	Pune ploče				
Za kružne zone ili površine za kuvanje: prečnik upotrebljive površine po električnoj zagrejanj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Nazad levo	Ø	21,0	cm	
	Nazad centralno	Ø		cm	
	Nazad desno	Ø	18,0	cm	
	Levo centralno	Ø		cm	
	Centralno	Ø		cm	
	Desno centralno	Ø		cm	
	Napred levo	Ø	16,0	cm	
	Napred centralno	Ø		cm	
	Napred desno	Ø	18,0	cm	
	Za zone ili površine za kuvanje koje nisu kružnog oblika: dužina i širina upotrebljive zone ili površine za kuvanje sa električnim zagrevanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm	Nazad levo	§		cm
Nazad centralno		§		cm	
Nazad desno		§		cm	
Levo centralno		§		cm	
Centralno		§		cm	
Desno centralno		§		cm	
Napred levo		§		cm	
Napred centralno		§		cm	
Napred desno		§		cm	
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuvanje izračunata po kg		Nazad levo	Električno kuvanje	182,0	težina/kg
	Nazad centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Nazad desno	Električno kuvanje	186,3	težina/kg	
	Levo centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Desno centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Napred levo	Električno kuvanje	196,3	težina/kg	
	Napred centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Napred desno	Električno kuvanje	187,6	težina/kg	
Potrošnja energije po ugradnoj ploči po kg		Eelektrična ugradna ploča	188,1	težina/kg	
Primenjeni standard: EN 60350-2 Električni aparati za kuvanje koji se koriste u domaćinstvu - Deo 2: Grejne ploče - metodi za merenje performansi					
Predlozi za uštedu energije: • Za postizanje najbolje efikasnosti ugradne ploče postavite tiganj na centralni deo zone za kuvanje. • Upotreba poklopca zadržavanjem toplote skraćuje vreme kuvanja i štedi energiju. • Smanjite količinu tečnosti ili masnoće kako biste skratili vreme kuvanja. • Počnite kuvanje na višoj temperaturi, zatim smanjite temperaturu kada se hrana zagreje. • Koristite tiganje čiji je prečnik jednak označenom delu odabrane zone za kuvanje.					
Ove informacije treba imati u vidu kao deo korisničkog uputstva za uređaj.					

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodne z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu					
Rodzaj płyty:				KRCDJ642	
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy			4	
	obszary				
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne strefy gotowania				
	promienne strefy gotowania				
	Płyty pełne				
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	Ø	21,0	cm
		Tylny centralny	Ø		cm
		Tylny prawy	Ø	18,0	cm
		Lewy centralny	Ø		cm
		Środkowy centralny	Ø		cm
		Prawy centralny	Ø		cm
		Przedni lewy	Ø	16,0	cm
		Przedni centralny	Ø		cm
		Przedni prawy	Ø	18,0	cm
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	L W		cm
		Tylny centralny	L W		cm
		Tylny prawy	L W		cm
		Lewy centralny	L W		cm
		Środkowy centralny	L W		cm
		Prawy centralny	L W		cm
		Przedni lewy	L W		cm
		Przedni centralny	L W		cm
		Przedni prawy	L W		cm
Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg		Tylny lewy	EC _{elektryczne gotowanie}	182,0	Wh/kg
		Tylny centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Tylny prawy	EC _{elektryczne gotowanie}	186,3	Wh/kg
		Lewy centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Środkowy centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Prawy centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Przedni lewy	EC _{elektryczne gotowanie}	196,3	Wh/kg
		Przedni centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Przedni prawy	EC _{elektryczne gotowanie}	187,6	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg			EC _{płyta elektryczna}	188,1	Wh/kg
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności					
Sugestie dotyczące oszczędzania energii: • Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. • Używanie pokryw skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła. • Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje. • Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy.					
Informacje te należy traktować jako część instrukcji obsługi urządzenia.					

Produktinformation til elektriske kogeplader iht. Kommissionens forordning (EU) nr. 66/201					
		Position	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation					
Type kogesektion:					KRCDJ642
Antal kogeplader og/eller -områder	plader				4
	områder				
Opvarmningsteknologi (induktionskogeplader og madlavningsområder, strålekogeplader, faste plader)	Induktionskogeplader				X
	Induktionstilberedningsområder				
	strålekogeplader				
	faste plader				
Til runde kogeplader eller -områder: diameter på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade afrundet til nærmeste 5 mm		Bagerste venstre	Ø	21,0	cm
		Bagerste midterste	Ø		cm
		Bagerste højre	Ø	18,0	cm
		Midterste venstre	Ø		cm
		Midterste i midten	Ø		cm
		Midterste højre	Ø		cm
		Forreste venstre	Ø	16,0	cm
		Forreste midterste	Ø		cm
		Forreste højre	Ø	18,0	cm
Til ikke-runde kogeplader eller -områder: længde og bredde på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade eller -område afrundet til nærmeste 5 mm		Bagerste venstre	L w		cm
		Bagerste midterste	L w		cm
		Bagerste højre	L w		cm
		Midterste venstre	L w		cm
		Midterste i midten	L w		cm
		Midterste højre	L w		cm
		Forreste venstre	L w		cm
		Forreste midterste	L w		cm
		Forreste højre	L w		cm
Strømforsøg for kogeplade eller -område beregnet pr. kg		Bagerste venstre	EF elektrisk tilberedning	182,0	Wh/kg
		Bagerste midterste	EF elektrisk tilberedning		Wh/kg
		Bagerste højre	EF elektrisk tilberedning	186,3	Wh/kg
		Midterste venstre	EF elektrisk tilberedning		Wh/kg
		Midterste i midten	EF elektrisk tilberedning		Wh/kg
		Midterste højre	EF elektrisk tilberedning		Wh/kg
		Forreste venstre	EF elektrisk tilberedning	196,3	Wh/kg
		Forreste midterste	EF elektrisk tilberedning		Wh/kg
		Forreste højre	EF elektrisk tilberedning	187,6	Wh/kg
Strømforsøg for sektionen beregnet pr. kg			EFElektrisk kogesektion	188,1	Wh/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne					
Anbefalinger vedrørende energibesparelser:					
For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden midt på kogepladen.					
• Brug af låg vil reducere tilberedningstider og spare strøm ved at holde på varmen. • Brug mindst mulig væske eller fedt for at reducere tilberedningstider. • Start tilberedningen på en høj indstilling og reducer indstillingen, når maden er blevet varmet igennem. • Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade.					
Disse oplysninger skal betragtes som en del af apparatets brugervejledning.					

Produktinformation för elektriska spishällar för hushållsbruk i överensstämmelse med kommissionens förordning (EU) nr 66/201					
		Position	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning					
Typ av håll:				KRCDJ642	
Antal kokzoner och/eller områden	zoner			4	
	områden				
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)	induktionszoner			X	
	Induktionsområden				
	strålningszoner				
	fasta kokplattor				
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm		Bakre vänster	ø	21,0	cm
		Bakre mitten	ø		cm
		Bakre höger	ø	18,0	cm
		Mitten vänster	ø		cm
		Mitten mitten	ø		cm
		Mitten höger	ø		cm
		Främre vänster	ø	16,0	cm
		Främre mitten	ø		cm
		Främre höger	ø	18,0	cm
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm		Bakre vänster	L v		cm
		Bakre mitten	L v		cm
		Bakre höger	L v		cm
		Mitten vänster	L v		cm
		Mitten mitten	L v		cm
		Mitten höger	L v		cm
		Främre vänster	L v		cm
		Främre mitten	L v		cm
		Främre höger	L v		cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg		Bakre vänster	EElektrisk köksutrustning	182,0	Wh/kg
		Bakre mitten	EElektrisk köksutrustning		Wh/kg
		Bakre höger	EElektrisk köksutrustning	186,3	Wh/kg
		Mitten vänster	EElektrisk köksutrustning		Wh/kg
		Mitten mitten	EElektrisk köksutrustning		Wh/kg
		Mitten höger	EElektrisk köksutrustning		Wh/kg
		Främre vänster	EElektrisk köksutrustning	196,3	Wh/kg
		Främre mitten	EElektrisk köksutrustning		Wh/kg
		Främre höger	EElektrisk köksutrustning	187,6	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg			EC elektrisk håll	188,1	Wh/kg
Tillämpad standard: SS-EN 60350- 2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning					
Förslag för energibesparing:					
- För att spishällen ska vara så effektiv som möjligt placerar du kockkärlen i mitten av kokzonen. - Användning av ett lock reducerar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen. - Minska mängden vätska eller fett för att reducera tillagningstiden. - Laga maten på en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts igenom. - Använd kockkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen.					
Denna information ska betraktas som en del av apparatens bruksanvisning.					

Tuotetiedot kotitalouksien sähkökeittotasolle, jotka täyttävät vaatimukset komission asetuksessa (EU) Nro 66/201				
	Asento	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistus				
Keittotason tyyppi:			KRCDJ642	
Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	alueet		4	
	vyöhykkeet			
Lämmitystekniikka (induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittovyöhykkeet, kiinteät levyt)	Induktiokeittoalueet		X	
	Induktiokeittovyöhykkeet			
	säteilevät keittoalueet			
	kiinteät levyt			
Pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan halkaisija sähkölämmitteiselle keittoalueelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin	Takana vasemmalla	Ø	21,0	cm
	Takana keskellä	Ø		cm
	Takana oikealla	Ø	18,0	cm
	Keskellä vasemmalla	Ø		cm
	Keskiosan keskellä	Ø		cm
	Keskellä oikealla	Ø		cm
	Edessä vasemmalla	Ø	16,0	cm
	Edessä keskellä	Ø		cm
	Edessä oikealla	Ø	18,0	cm
Muille kuin pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan leveys sähkölämmitteiselle keittoalueelle tai -vyöhykkeelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin	Takana vasemmalla	L vk		cm
	Takana keskellä	L vk		cm
	Takana oikealla	L vk		cm
	Keskellä vasemmalla	L vk		cm
	Keskiosan keskellä	L vk		cm
	Keskellä oikealla	L vk		cm
	Edessä vasemmalla	L vk		cm
	Edessä keskellä	L vk		cm
	Edessä oikealla	L vk		cm
Keittoalueen tai -vyöhykkeen energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden	Takana vasemmalla	EElectric cooking	182,0	Wh/kg
	Takana keskellä	EElectric cooking		Wh/kg
	Takana oikealla	EElectric cooking	186,3	Wh/kg
	Keskellä vasemmalla	EElectric cooking		Wh/kg
	Keskiosan keskellä	EElectric cooking		Wh/kg
	Keskellä oikealla	EElectric cooking		Wh/kg
	Edessä vasemmalla	EElectric cooking	196,3	Wh/kg
	Edessä keskellä	EElectric cooking		Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden	Edessä oikealla	EElectric cooking	187,6	Wh/kg
		EElectric hob	188,1	Wh/kg
Sovellettu standardi: EN 60350- 2 Ruuanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat				
Energiansäästöä koskevia ehdotuksia:				
• Keittotason parhaan tehokkuuden saavuttamiseksi, aseta kattila keittoalueen keskelle. • Kannen käyttäminen vähentää keittoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä. • Minimoi neste- tai rasvamäärä, jotta vähennetään keittoaikoja. • Aloita keittäminen korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt kauttaaltaan. • Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen äärirajat.				
Nämä tiedot ovat osa laitteen käyttöohjetta.				

Produktinformasjon for elektriske koketopper for hjemmebruk i samsvar med rådsdirektiv (EU) Nr. 66/201					
		Posisjon	Symbol	Verdi	Enhet
Modellidentifikasjon					
Type koketopp:				KRCDJ642	
Antall kokesoner og/eller områder	soner			4	
	områder				
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, strålekokesoner, solide plater)	Induksjonskokesoner			X	
	Induksjonskokeområder				
	strålekokesoner				
	Solide plater				
For runde kokesoner eller -områder: diameter for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	Ø	21,0	cm
		Bakre midtre	Ø		cm
		Bakre høyre	Ø	18,0	cm
		Midtre venstre	Ø		cm
		Midtre midtre	Ø		cm
		Midtre høyre	Ø		cm
		Framre venstre	Ø	16,0	cm
		Framre midtre	Ø		cm
		Framre høyre	Ø	18,0	cm
For ikke-runde kokesoner eller -områder: lengde og bredde for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone eller -område, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	L v		cm
		Bakre midtre	L v		cm
		Bakre høyre	L v		cm
		Midtre venstre	L v		cm
		Midtre midtre	L v		cm
		Midtre høyre	L v		cm
		Framre venstre	L v		cm
		Framre midtre	L v		cm
		Framre høyre	L v		cm
Energiforbruk for kokesone eller -område beregnet per kg		Bakre venstre	E	182,0	Vekt/kg
		Bakre midtre	E		Vekt/kg
		Bakre høyre	E	186,3	Vekt/kg
		Midtre venstre	E		Vekt/kg
		Midtre midtre	E		Vekt/kg
		Midtre høyre	E		Vekt/kg
		Framre venstre	E	196,3	Wh/kg
		Framre midtre	E		Vekt/kg
		Framre høyre	E	187,6	Wh/kg
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kilo			E	188,1	Vekt/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til matlaging - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av yteevne					
Forslag til energisparing					
• For å oppnå best mulig effektivitet av koketoppen din, plasser kokekaret midt på kokesonen. • Bruk av lokk reduserer tilberedningstiden og sparer energi ved at du holder på varmen. • Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden. • Start å tilberede med en høy innstilling og reduserer innstillingen så snart maten er gjennomvarm. • Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt.					
Denne informasjonen er å anse som en del av brukerveiledningen.					

Informacije o proizvodu električna ploča za kuhanje u kućanstvu u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/201.					
		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela					
Vrsta ploče za kuhanje					KRCDJ642
Broj zona i/ili površina za kuhanje	zone				4
	površine				
Tehnologija zagrijavanja (indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, isijavajuće zone za kuhanje, tvrde plohe)	indukcijske zone za kuhanje				X
	Indukcijske površine za kuhanje				
	isijavajuće zone za kuhanje				
	tvrde plohe				
Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Stražnji lijevi	Ø	21,0	cm	
	Stražnji središnji	Ø		cm	
	Stražnji desni	Ø	18,0	cm	
	Središnji lijevi	Ø		cm	
	Središnji središnji	Ø		cm	
	Središnji desni	Ø		cm	
	Prednji lijevi	Ø	16,0	cm	
	Prednji središnji	Ø		cm	
	Prednji desni	Ø	18,0	cm	
	Za nekružne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm.	Stražnji lijevi	D P		cm
Stražnji središnji		D P		cm	
Stražnji desni		D P		cm	
Središnji lijevi		D P		cm	
Središnji središnji		D P		cm	
Središnji desni		D P		cm	
Prednji lijevi		D P		cm	
Prednji središnji		D P		cm	
Prednji desni		D P		cm	
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg		Stražnji lijevi	Električno kuhanje	182,0	Wh/kg
	Stražnji središnji	Električno kuhanje		Wh/kg	
	Stražnji desni	Električno kuhanje	186,3	Wh/kg	
	Središnji lijevi	Električno kuhanje		Wh/kg	
	Središnji središnji	Električno kuhanje		Wh/kg	
	Središnji desni	Električno kuhanje		Wh/kg	
	Prednji lijevi	Električno kuhanje	196,3	Wh/kg	
	Prednji središnji	Električno kuhanje		Wh/kg	
	Prednji desni	Električno kuhanje	187,6	Wh/kg	
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunana po kg		Električna ploča za kuhanje	188,1	Wh/kg	
Primijenjeni standard: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Električna ugradbena ploča – Metode ispitivanja za mjerenje radnih značajka					
Savjeti za uštedu energije:					
• Kako biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite lonac u središnji dio zone za kuhanje. • Upotrebom poklopca za zadržavanje topline skraćuje se vrijeme kuhanja i štedi energija. • Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja. • Počnite kuhanje na višoj temperaturi, zatim smanjite temperaturu kada se hrana zagrije. • Upotrebljavajte lonce čiji je promjer iste veličine kao i odabrana zona.					
Ove informacije treba imati u vidu kao dio korisničkih uputa za uređaj.					

Informații despre produs pentru plite de gătit electrice de uz casnic conforme cu Regulamentul (UE) nr. 66/201 al Comisiei				
	Poziție	Simbol	Valoare	Unitate
Identificarea modelului				
Tipul de plită de gătit			KRCDJ642	
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit	Zone		4	
	Suprafețe			
Tehnologia de încălzire (zone de gătit și suprafețe de gătit cu inducție, zone de gătit convenționale, plăci electrice)	Zone de gătit cu inducție		X	
	Suprafețele de gătit cu inducție			
	Zone de gătit convenționale			
	Plăci electrice			
Pentru zonele sau suprafețele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit electrică, rotunjit la cei mai apropiați 5 mm	Spate stânga	Ø	21,0	cm
	Spate central	Ø		cm
	Spate dreapta	Ø	18,0	cm
	Central stânga	Ø		cm
	Central central	Ø		cm
	Central dreapta	Ø		cm
	Față stânga	Ø	16,0	cm
	Față centrală	Ø		cm
	Față dreapta	Ø	18,0	cm
Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă sau suprafață de gătit electrică, rotunjite la cei mai apropiați 5 mm	Spate stânga	L w		cm
	Spate central	L w		cm
	Spate dreapta	L w		cm
	Central stânga	L w		cm
	Central central	L w		cm
	Central dreapta	L w		cm
	Față stânga	L w		cm
	Față centrală	L w		cm
	Față dreapta	L w		cm
Consumul de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg	Spate stânga	ECgătit electric	182,0	Wh/kg
	Spate central	ECgătit electric		Wh/kg
	Spate dreapta	ECgătit electric	186,3	Wh/kg
	Central stânga	ECgătit electric		Wh/kg
	Central central	ECgătit electric		Wh/kg
	Central dreapta	ECgătit electric		Wh/kg
	Față stânga	ECgătit electric	196,3	Wh/kg
	Față centrală	ECgătit electric		Wh/kg
Consumul de energie al plitei de gătit calculat per kg	Față dreapta	ECgătit electric	187,6	Wh/kg
		ECplită de gătit electrică	188,1	Wh/kg
Standard aplicat: EN 60350-2 Aparate electrice de gătit pentru utilizări casnice. Partea 2: Plite - Metode de măsurare a performanțelor				
Recomandări pentru economisirea de energie:				
- Pentru a obține eficiența maximă a plitei, plasați tigaia în centrul zonei de gătit. - Utilizarea unui capac reduce timpul de gătire și economisește energie prin reținerea căldurii. - Reduceți la minim cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătire. - Începeți gătitul la o temperatură ridicată și reduceți-o atunci când mâncarea s-a încălzit. - Utilizați vase al căror diametru este la fel de mare ca și desenul de pe zona selectată.				
Aceste informații trebuie considerate ca făcând parte din manualul de utilizare al aparatului.				

A Bizottság 66/201/EU rendelete szerinti termékinformációk háztartási elektromos tűzhelyekhez					
		Pozíció	Jel	Érték	Egység
A modell azonosítója					
A tűzhely típusa				KRCDJ642	
A főzőzónák és/vagy főzőterületek száma	Zónák			4	
	Területek				
A hő előállításának elve (indukciós főzőfelület/főzőlap, hőszugárzás főzőfelület, tömör lemez)	Indukciós főzőfelület			X	
	Indukciós főzési területek				
	Hőszugárzás főzőfelület				
	Tömör lemez				
A kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület átmérője minden egyes elektromos főzőfelületre, 5 mm-re kerekítve		Hátsó bal	Ø	21,0	cm
		Hátsó középső	Ø		cm
		Hátsó jobb	Ø	18,0	cm
		Középső bal	Ø		cm
		Középső középső	Ø		cm
		Középső jobb	Ø		cm
		Elülső bal	Ø	16,0	cm
		Elülső középső	Ø		cm
		Elülső jobb	Ø	18,0	cm
A nem kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület hossza és szélessége minden egyes elektromos főzőfelületre vagy főzőlapra, 5 mm-re kerekítve		Hátsó bal	L w		cm
		Hátsó középső	L w		cm
		Hátsó jobb	L w		cm
		Középső bal	L w		cm
		Középső középső	L w		cm
		Középső jobb	L w		cm
		Elülső bal	L w		cm
		Elülső középső	L w		cm
		Elülső jobb	L w		cm
Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként		Hátsó bal	EElectric cooking	182,0	Wh/kg
		Hátsó középső	EElectric cooking		Wh/kg
		Hátsó jobb	EElectric cooking	186,3	Wh/kg
		Középső bal	EElectric cooking		Wh/kg
		Középső középső	EElectric cooking		Wh/kg
		Középső jobb	EElectric cooking		Wh/kg
		Elülső bal	EElectric cooking	196,3	Wh/kg
		Elülső középső	EElectric cooking		Wh/kg
A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása			EElectric hob	188,1	Wh/kg
Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási villamos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőfelületek – A működési jellemzők mérési módszerei					
Javaslatok az energiatakarékossághoz • A főzőlap legjobb hatékonysága érdekében helyezze az edényt a főzőzóna közepére. • Fedő használatával csökken a főzési idő, és energia takarítható meg a hő visszatartása révén. • A főzési idő csökkentése érdekében minél kevesebb folyadékot vagy zsírt használjon. • Kezdje a főzést nagyobb teljesítménnyel, majd ha az étel átmelegedett, csökkentse a teljesítményt. • Olyan edényeket használjon, melyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna jelölésével.					
A fenti információkat a készülék használati utasítása részének kell tekinteni.					

Informação sobre produtos para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão					
Identificação do modelo		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Tipo de placa:				KRCDJ642	
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução			X	
	Áreas de cozedura por indução				
	zonas de cozedura radiantes				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	Ø		21,0	cm
	Traseira central	Ø			cm
	Traseira direita	Ø		18,0	cm
	Central esquerda	Ø			cm
	Central central	Ø			cm
	Central direita	Ø			cm
	Dianteira esquerda	Ø		16,0	cm
	Dianteira central	Ø			cm
	Dianteira direita	Ø		18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	C L			cm
	Traseira central	C L			cm
	Traseira direita	C L			cm
	Central esquerda	C L			cm
	Central central	C L			cm
	Central direita	C L			cm
	Dianteira esquerda	C L			cm
	Dianteira central	C L			cm
	Dianteira direita	C L			cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Traseira esquerda	Confeção elétrica CE		182,0	Wh/kg
	Traseira central	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Traseira direita	Confeção elétrica CE		186,3	Wh/kg
	Central esquerda	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Central central	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Central direita	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Dianteira esquerda	Confeção elétrica CE		196,3	Wh/kg
	Dianteira central	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Dianteira direita	Confeção elétrica CE		187,6	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		Placa elétrica CE		188,1	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho					
Sugestões para a poupança de energia: • Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura. • A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor. • Minimizar a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos. • Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada.					
Estas informações devem ser consideradas como parte do manual do utilizador do aparelho.					