

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	KOENIC
Modellkennung	KFC 2311-1 A
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	95,1
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	0,78 kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	65 Liter

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 21/08/2024.



EPREL-Eintragungsnummer 1988257

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1988257>

Lieferant: Imtron GmbH (Hersteller)

Website: <http://imtron.eu/>

Kundenbetreuung:

Name: Imtron GmbH

Website: <http://imtron.eu/>

E-Mail-Adresse: contact@imtron.eu

Telefonnummer: +49 841 634 4660

Anschrift:

Media-Saturn-Straße 1
85053 Ingolstadt
Deutschland

Product fiche

Delegated Regulation (EU) 65/2014

Supplier name or trademark	KOENIC
Model identifier	KFC 2311-1 A
Number of cavities	1
Cavity 1	
Energy Efficiency Index	95,1
Energy Efficiency Class	A
Energy consumption per cycle (conventional mode)	0,99 kWh
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)	0,78 kWh
Heat source	Electric
Volume	65 Litres

Model placed on the Union market from 21/08/2024.



EPREL registration number: 1988257

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1988257>

Supplier: Imtron GmbH (Manufacturer)

Website: <http://imtron.eu/>

Customer care service:

Name: Imtron GmbH

Website: <http://imtron.eu/>

Email: contact@imtron.eu

Phone: +49 841 634 4660

Address:

Media-Saturn-Straße 1
85053 Ingolstadt
Germany

Ficha del producto

Reglamento Delegado (UE) 65/2014

Nombre o marca comercial del proveedor	KOENIC
Identificador del modelo	KFC 2311-1 A
Número de cavidades	1
Cavidad 1	
Índice de eficiencia energética	95,1
Clase de eficiencia energética	A
Consumo energético por ciclo (modo convencional)	0,99 kWh
Consumo energético por ciclo (modo circulación forzada)	0,78 kWh
Fuente de calor	Eléctrico
Volumen	65 Litros

Modelo introducido en el mercado de la Unión desde 21/08/2024.



Número de registro EPREL: 1988257

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1988257>

Proveedor: Imtron GmbH (Fabricante)

Sitio web: <http://imtron.eu/>

Servicio de atención al cliente:

Nombre: Imtron GmbH

Sitio web: <http://imtron.eu/>

Correo electrónico: contact@imtron.eu

Teléfono: +49 841 634 4660

Dirección:

Media-Saturn-Straße 1
85053 Ingolstadt
Alemania

Fiche de produit

Règlement délégué (UE) n° 65/2014

Nom du fournisseur ou marque commerciale	KOENIC
Référence du modèle	KFC 2311-1 A
Nombre de cavités	1
Cavité 1	
Indice d'efficacité énergétique	95,1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel)	0,99 kWh
Consommation d'énergie par cycle (mode chaleur tournante)	0,78 kWh
Source de chaleur	Électricité
Volume	65 Litres

Modèle mis sur le marché de l'Union du 21/08/2024.



Numéro d'enregistrement EPREL: 1988257

<https://eprel.ec.europa.eu/qc/1988257>

Fournisseur: Imtron GmbH (Fabricant)

Site web: <http://imtron.eu/>

Service après-vente:

Nom: Imtron GmbH

Site web: <http://imtron.eu/>

Courriel: contact@imtron.eu

Téléphone: +49 841 634 4660

Adresse:

Media-Saturn-Straße 1
85053 Ingolstadt
Allemagne

Productkaart

Gedelegeerde Verordening (EU) 65/2014

Naam of handelsmerk leverancier	KOENIC
Typeaanduiding	KFC 2311-1 A
Aantal ovenruimten	1
Ruimte 1	
Energie-efficiëntie-index	95,1
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik per cyclus (conventionele modus)	0,99 kWh
Energieverbruik per cyclus (heteluchtmodus)	0,78 kWh
Warmtebron	Elektrisch
Volume	65 liter

Model in de EU in de handel gebracht van 21/08/2024.



EPREL-registratienummer: 1988257

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1988257>

Leverancier: Imtron GmbH (Fabrikant)

Website: <http://imtron.eu/>

Dienst voor klantenservice:

Naam: Imtron GmbH

Website: <http://imtron.eu/>

E-mail: contact@imtron.eu

Telefoon: +49 841 634 4660

Adres:

Media-Saturn-Straße 1
85053 Ingolstadt
Duitsland

[DE] Die Angaben in diesem Produktdatenblatt erfolgen nach Anhang I Abs. 2 der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

a)	Modellkennung	KFC 2311-1 A
b)	Art der Kochmulde	Elektrische Haushaltskochmulde
c)	Anzahl der Kochzonen und / oder Kochflächen	4
d)	Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen

		Symbol	Wert	Einheit
e)	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen:			
	vorne links	Ø	21,0	cm
	hinten links	Ø	16,0	cm
	hinten rechts	Ø	16,0	cm
	vorne rechts	Ø	16,0	cm
f)	Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen:			
	vorne links	L / W	n/a	cm
	hinten links	L / W	n/a	cm
	hinten rechts	L / W	n/a	cm
	vorne rechts	L / W	n/a	cm
g)	Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche:			
	vorne links	EC _{electric cooking}	188,9	Wh/kg
	hinten links	EC _{electric cooking}	188,9	Wh/kg
	hinten rechts	EC _{electric cooking}	188,9	Wh/kg
	vorne rechts	EC _{electric cooking}	188,9	Wh/kg
h)	Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	188,9	Wh/kg

Zur Ermittlung der Konformität mit den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung wurden Messmethoden und Berechnungen im Sinne folgender Normen angewandt:

EN 60350-2

Für die Nutzer relevante Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen (z. B. des Energieverbrauchs) beim Kochen nach Anhang I Abs. 2 b) der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

- Verwenden Sie geeignete Töpfe bzw. Pfannen zum Kochen. Töpfe bzw. Pfannen mit einem dicken und flachen Boden können bis zu 1/3 elektrische Energie sparen. Denken Sie daran Töpfe bzw. Pfannen, wenn möglich, immer abzudecken, da sonst, zum Erreichen des gleichen Ergebnisses, die vierfache Energie nötig ist.
- Passen Sie die Größe des Kochtopfes der Pfanne an die Oberfläche der Heizzone an. Ein Kochtopf bzw. eine Pfanne sollte niemals kleiner sein als die Heizzone.
- Verwenden Sie Kochgeschirr, dass der Menge an zuzubereitenden Lebensmitteln angepasst ist.
- Stellen Sie sicher, dass Heizzonen und Pfannen-/Topfböden sauber sind, da Verschmutzungen die Wärmeübertragung behindern können. Mehrfach angebrannte / eingebrannte Verschmutzungen können oftmals nur durch Produkte entfernt werden, die der Umwelt schaden.
- Schalten Sie die Herdplatten rechtzeitig aus und verwenden Sie die vorhandene Restwärme. Bei längeren Kochzeiten schalten Sie die Heizzonen 5 bis 10 Minuten dem Ende der Kochzeit ab. Dies spart bis zu 20% Energie
- Installieren Sie das Kochfeld nicht in unmittelbarer Nähe von Kühl- / Gefriergeräten. Andernfalls steigt der Energieverbrauch unnötig an.
- Öffnen Sie den Pfannen-/Topfdeckel nicht zu oft, um unnötige Verluste von Energie zu vermeiden.

[EN] This product information is given in accordance with Annex I sect. 2 of the Commission Regulation (EU) No 66/2014

a)	Model identification	KFC 2311-1 A
b)	Type of hob	Electric domestic hob
c)	Number of cooking zones and/or areas	4
d)	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	induction cooking zones

		Symbol	Value	Unit
e)	For circular cooking zones or areas:			
	Front left	Ø	21,0	cm
	Rear left	Ø	16,0	cm
	Rear right	Ø	16,0	cm
	Front right	Ø	16,0	cm
f)	For non-circular cooking zones or areas:			
	Front left	L / W	n/a	cm
	Rear left	L / W	n/a	cm
	Rear right	L / W	n/a	cm
	Front right	L / W	n/a	cm
g)	Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg:			
	Front left	EC _{electric cooking}	188,9	Wh/kg
	Rear left	EC _{electric cooking}	188,9	Wh/kg
	Rear right	EC _{electric cooking}	188,9	Wh/kg
	Front right	EC _{electric cooking}	188,9	Wh/kg
h)	Energy consumption for the hob calculated	EC _{electric hob}	188,9	Wh/kg

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:

EN 60350-2

Information relevant to users in order to reduce total environmental impact (e.g. energy use) of the cooking process according to Annex I sect. 2 b) of the Commission Regulation (EU) No 66/2014

- Use suitable pots and pans for cooking. Pots or pans with a thick and flat base can save up to 1/3 of electrical energy. Remember to always cover pots and pans if possible, otherwise you will need four times as much energy to achieve the same result.
- Adjust the size of the cooking pot or pan to the surface of the heating zone. A cooking pot or pan should never be smaller than the heating zone.
- Use cookware that is suitable for the amount of food to be prepared.
- Make sure that the heating zones and pan/pot bases are clean, as dirt can hinder heat transfer. Multiple burnt-on / burnt-in soiling can often only be removed using products that are harmful to the environment.
- Switch off the hotplates in good time and use the residual heat. For longer cooking times, switch off the heating zones 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. This saves up to 20% energy
- Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption will increase unnecessarily.
- Do not open the pan/pot lid too often to avoid unnecessary energy losses.

[ES] La información de este producto se proporciona de acuerdo con el Anexo I, secc. 2 del Reglamento (UE) n.º 66/2014

a)	Identificación del modelo	KFC 2311-1 A
b)	Tipo de placa de cocina	Placa eléctrica doméstica
c)	Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4
d)	Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	focos y zonas de cocción por inducción

		<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidad</i>
e)	Para focos o zonas de cocción circulares:			
	Delantero izquierdo	Ø	21,0	cm
	Trasero izquierdo	Ø	16,0	cm
	Trasero derecho	Ø	16,0	cm
	frente derecho	Ø	16,0	cm
f)	Para focos o zonas de cocción no circulares:			
	Delantero izquierdo	L / W	n/a	cm
	Trasero izquierdo	L / W	n/a	cm
	Trasero derecho	L / W	n/a	cm
	frente derecho	L / W	n/a	cm
g)	Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por			
	Delantero izquierdo	EC _{cocción eléctrica}	188,9	Wh/kg
	Trasero izquierdo		188,9	Wh/kg
	Trasero derecho		188,9	Wh/kg
	frente derecho		188,9	Wh/kg
h)	Consumo de energía de la placa, calculado por kg	EC _{placa eléctrica}	188,9	Wh/kg

Para determinar el cumplimiento de los requisitos de ecodiseño se aplicaron los métodos de medición y cálculo de las siguientes normas:

EN 60350-2

Información relevante para los usuarios sobre la reducción del impacto medioambiental (por ejemplo, el consumo de energía) de la cocina, de conformidad con el anexo I, punto 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 66/2014.

- Utiliza ollas y sartenes adecuadas para cocinar. Las ollas o sartenes con una base gruesa y plana pueden ahorrar hasta 1/3 de la energía eléctrica. Recuerda tapar siempre las ollas y sartenes si es posible, de lo contrario necesitarás cuatro veces más energía para conseguir el mismo resultado.
- Adapta el tamaño de la olla o sartén a la superficie de la zona de calentamiento. Una olla o sartén nunca debe ser más pequeña que la zona de calentamiento.
- Utiliza utensilios de cocina adecuados a la cantidad de comida que vayas a preparar.
- Asegúrate de que las zonas de calentamiento y las bases de las ollas y sartenes están limpias, ya que la suciedad puede dificultar la transferencia de calor. La suciedad quemada o incrustada a menudo sólo puede eliminarse con productos nocivos para el medio ambiente.
- Apaga la placa a tiempo y aprovecha el calor residual. Para cocciones más largas, apaga las zonas de calentamiento entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. Esto ahorra hasta un 20% de energía.
- No instales la placa de cocción cerca de frigoríficos/congeladores. De lo contrario, el consumo de energía aumentará innecesariamente.
- No abras la tapa de la cacerola/olla con demasiada frecuencia para evitar pérdidas innecesarias de energía.

[FR] Les informations contenues dans cette fiche produit sont fournies conformément à l'annexe I, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 66/2014

a)	Identification du modèle	KFC 2311-1 A
b)	Type de table de cuisson	Plaque de cuisson électrique
c)	Nombre de zones de cuisson et/ou de surfaces de cuisson	4
d)	Technique de chauffage (zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson à rayonnement, plaques de cuisson)	zones et surfaces de cuisson à induction

		Symbol	Valeur	Unité
e)	Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires :			
	devant à gauche	Ø	21,0	cm
	arrière gauche	Ø	16,0	cm
	arrière droite	Ø	16,0	cm
	Avant droite	Ø	16,0	cm
f)	Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires :			
	devant à gauche	L / W	n/a	cm
	arrière gauche	L / W	n/a	cm
	arrière droite	L / W	n/a	cm
	Avant droite	L / W	n/a	cm
g)	Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson :			
	devant à gauche	E _{Electric cooking}	188,9	Wh/kg
	arrière gauche	E _{Electric cooking}	188,9	Wh/kg
	arrière droite	E _{Electric cooking}	188,9	Wh/kg
	Avant droite	E _{Electric cooking}	188,9	Wh/kg
h)	Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	E _{Electric hob}	188,9	Wh/kg

Pour déterminer la conformité aux exigences d'écoconception, des méthodes de mesure et des calculs ont été utilisés conformément aux normes suivantes :

EN 60350-2

Informations pertinentes pour les utilisateurs en vue de réduire l'impact environnemental (par exemple la consommation d'énergie) de la cuisson, conformément à l'annexe I, paragraphe 2 b) du règlement (UE) n° 66/2014

- Utilise des casseroles ou des poêles adaptées pour cuisiner. Les casseroles avec un fond épais et plat peuvent économiser jusqu'à 1/3 d'énergie électrique. Pense à toujours couvrir les casseroles ou les poêles si possible, car sinon, il faut quatre fois plus d'énergie pour obtenir le même résultat.
- Adapte la taille de la casserole de la poêle à la surface de la zone de chauffage. Une casserole ou une poêle ne devrait jamais être plus petite que la zone de chauffage.
- Utilise des ustensiles de cuisine adaptés à la quantité d'aliments à préparer.
- Assure-toi que les zones de chauffage et les fonds des poêles/casseroles sont propres, car la saleté peut empêcher la transmission de la chaleur. Les salissures plusieurs fois brûlées / incrustées ne peuvent souvent être éliminées que par des produits qui nuisent à l'environnement.
- Éteins les plaques de cuisson à temps et utilise la chaleur résiduelle existante. Pour les temps de cuisson plus longs, éteins les zones de chauffage 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Cela permet d'économiser jusqu'à 20% d'énergie
- N'installe pas la table de cuisson à proximité immédiate d'un réfrigérateur / congélateur. Dans le cas contraire, la consommation d'énergie augmente inutilement.
- N'ouvre pas trop souvent le couvercle de la poêle/casserole pour éviter les pertes d'énergie inutiles.

[NL] De informatie in dit productinformatieblad wordt verstrekt in overeenstemming met bijlage I (2) van Verordening (EU) nr. 66/2014

a)	Modelaanduiding	KFC 2311-1 A
b)	Type kookplaat	Elektrische kookplaat
c)	Aantal kookzones en/of kookoppervlakken	4
d)	Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en kookplaten, stralingskookzones, kookplaten)	inductiekookzones

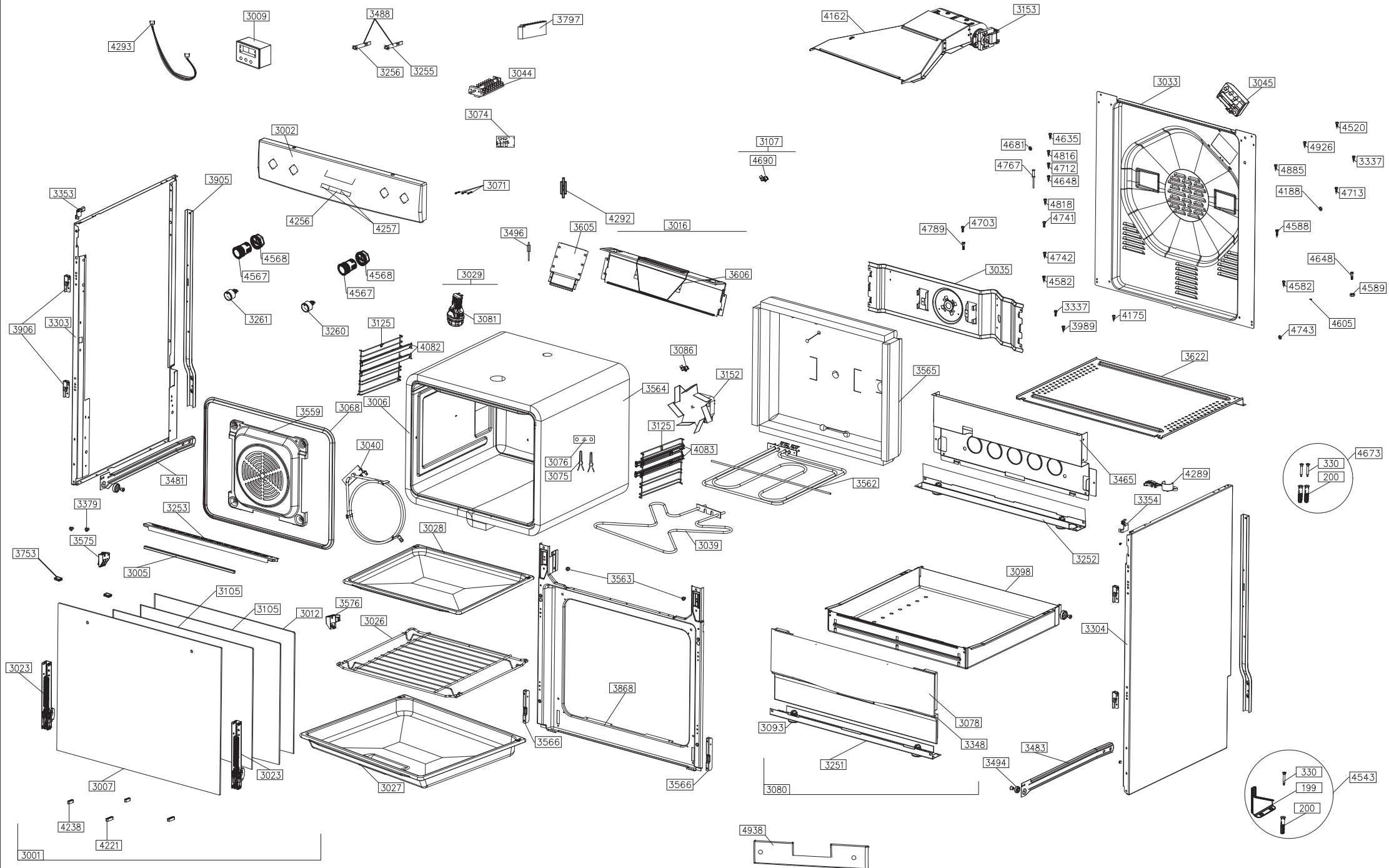
		<i>Symbool</i>	<i>Waarde</i>	<i>Eenheid</i>
e)	Voor ronde kookzones of oppervlakken:			
	Linksvoor	Ø	21,0	cm
	Linksachter	Ø	16,0	cm
	Rechtsachter	Ø	16,0	cm
	Rechtsvoor	Ø	16,0	cm
f)	Voor niet-ronde kookzones of oppervlakken:			
	Linksvoor	L / B	n/a	cm
	Linksachter	L / B	n/a	cm
	Rechtsachter	L / B	n/a	cm
	Rechtsvoor	L / B	n/a	cm
g)	Energieverbruik per kookzone of oppervlak:			
	Linksvoor	EC Elektrisch koken	188,9	Wh/kg
	Linksachter	EC Elektrisch koken	188,9	Wh/kg
	Rechtsachter	EC Elektrisch koken	188,9	Wh/kg
	Rechtsvoor	EC Elektrisch koken	188,9	Wh/kg
h)	Energieverbruik van de kookplaat per kg	EC-elektrisch hob	188,9	Wh/kg

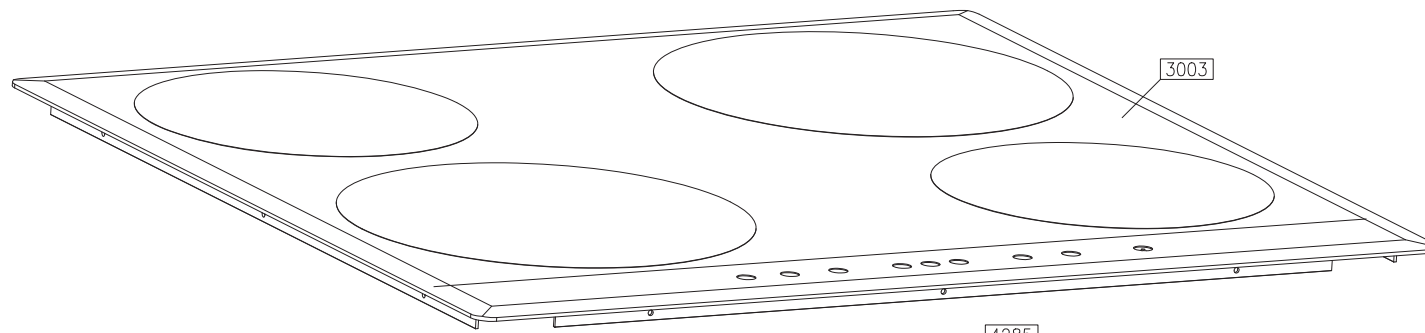
Meetmethoden en berekeningen in overeenstemming met de volgende normen werden gebruikt om de conformiteit met de eisen voor een milieuverantwoord ontwerp vast te stellen:

EN 60350-2

Informatie die relevant is voor gebruikers over het verminderen van de milieueffecten (bijv. energieverbruik) van koken in overeenstemming met bijlage I, paragraaf 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 66/2014

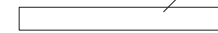
- Gebruik geschikte potten en pannen om te koken. Pannen met een dikke en platte bodem kunnen tot 1/3 van de elektrische energie besparen. Vergeet niet om potten en pannen indien mogelijk altijd af te dekken, anders heb je vier keer zoveel energie nodig om hetzelfde resultaat te bereiken.
- Pas de grootte van de kookpot of pan aan de oppervlakte van de verwarmingszone aan. Een kookpot of pan mag nooit kleiner zijn dan de verwarmingszone.
- Gebruik kookgerei dat geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden.
- Zorg ervoor dat verwarmingszones en pan-/potbodems schoon zijn, want vuil kan de warmteoverdracht belemmeren. Veelvuldig aangebrand/ingebrand vuil kan vaak alleen worden verwijderd met producten die schadelijk zijn voor het milieu.
- Schakel de kookplaten tijdig uit en gebruik de restwarmte. Voor langere kooktijden schakel je de verwarmingszones 5 tot 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. Dit bespaart tot 20% energie.
- Installeer de kookplaat niet in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten/diepvriezers. Anders neemt het energieverbruik onnodig toe.
- Open het deksel van de pan/pot niet te vaak om onnodig energieverlies te voorkomen.





4619

4678



4291



4292



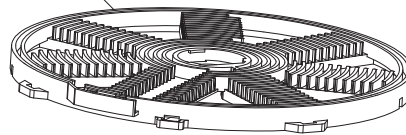
4289



4285



4283



4286



2569



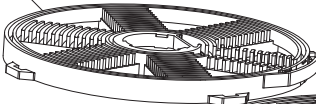
4290



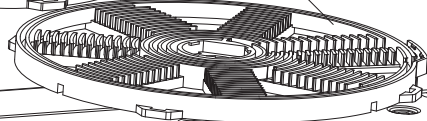
4285



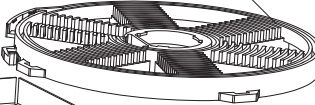
4284



4283



4284



4286



4291



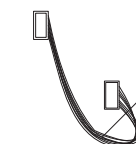
4287



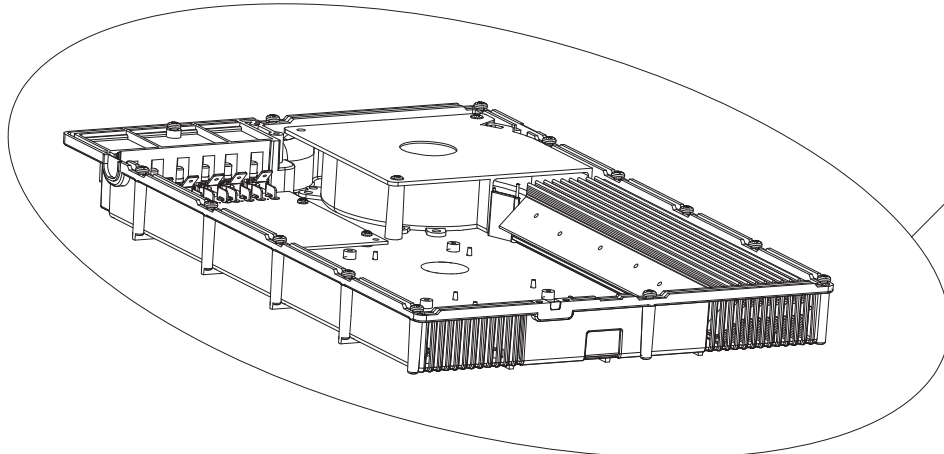
3266



4293



4610



4288