

Informationen für die Kochmulde

Die Angaben in diesem Produktdatenblatt erfolgen nach Anhang I Abs. 2 der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von Haushaltsbacköfen, -kochmulden und -dunstabzugshauben.

a)	Modellkennung	OFC 12321-2 B A
b)	Art der Kochmulde	Elektr. Haushaltskochmulde
c)	Anzahl der Kochzonen und / oder Kochflächen	4
d)	Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Strahlungskochzonen

		Symbol	Wert	Einheit
e)	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen:			
	vorne links	Ø	18,0	cm
	hinten links	Ø	14,5	cm
	hinten rechts	Ø	18,0	cm
	vorne rechts	Ø	14,5	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}	193,5	Wh/kg
	hinten links	EC _{electric cooking}	193,5	Wh/kg
	hinten rechts	EC _{electric cooking}	193,5	Wh/kg
	vorne rechts	EC _{electric cooking}	193,5	Wh/kg
h)	Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	193,5	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

Informationen für den Backofen

Die Angaben in diesem Produktdatenblatt erfolgen nach Art. 3 Abs. 1 a) Var. ii) in Verbindung mit Anhang IV Teil A der delegierten Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsbacköfen und – dunstabzugshauben.

a)	Warenzeichen des Lieferanten	ok.		
b)	Modellkennung	OFC 12321-2 B A		
		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
c)	Energieeffizienzindex	EEI _{cavity}	95,1	
d)	Energieeffizienzklasse	A		
e)	Energieverbrauch pro Zyklus			
	im konventionellen Modus	EC _{electric cavity}	0,99	kWh
	im Umluft-Modus	EC _{electric cavity}	0,77	kWh
f)	Anzahl der Garräume		1	
	Wärmequelle des Garraums		Strom	
	Volumen des Garraumes	V	62	L
g)	Umweltzeichen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 66/2010	n/a		

Die Angaben in diesem Produktdatenblatt erfolgen nach Anhang I Abs. 2 der delegierten Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von Haushaltsbacköfen, -kochmulden und –dunstabzugshauben.

a)	Modellkennung	OFC 12321-2 B A		
b)	Art des Backofens	Elektr. Haushaltsbackofen		
		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
c)	Masse des Gerätes	M	44,5	kg
d)	Anzahl der Garräume		1	
e)	Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	
f)	Volumen je Garraum	V	62	L
g)	Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0,99	kWh/Zyklus
h)	Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0,77	kWh/Zyklus
i)	Energieeffizienzindex je Garraum	EEI _{cavity}	95,1	

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

EN 60350-1

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Informationen für die Kochmulde und den Backofen

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.
- 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.
- Öffnen Sie den Pfannen-/Topfdeckel nicht zu oft um unnötige Verluste von Energie zu vermeiden
- Schalten Sie die Herdplatten rechtzeitig aus und verwenden Sie die vorhandene Restwärme. Bei längeren Kochzeiten schalten Sie die Heizzonen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit ab. Dies spart bis zu 20% Energie.
- Installieren Sie den Herd nicht in unmittelbarer Nähe von Kühl- / Gefriergeräten. Andernfalls steigt der Energieverbrauch unnötig an.
- Sie den Backofen nur vor, wenn dies vom Rezept gefordert wird.
- Verwenden Sie dunkles, schwarz lackiertes oder emailliertes Kochgeschirr, da diese die Hitze besser aufnehmen.
- Öffnen Sie die Backofentür nur so wenig wie möglich, um den Verlust von Hitze und damit ein erforderliches Nachheizen zu vermeiden.
- Schalten Sie den Backofen rechtzeitig aus und verwenden Sie die vorhandene Restwärme. Bei längeren Kochzeiten schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit ab.
- Verwenden Sie die nach dem Backen vorhandene Restwärme um weitere Speisen parallel oder direkt nacheinander zu erhitzen, dies spart Energie durch die Vermeidung erneuten Aufheizens.
- Lassen Sie tiefgefrorene Speisen, sofern nicht anders in den Zubereitungsanweisungen beschrieben, vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur auftauen, dies spart Energie bei der späteren Zubereitung im Backofen.
- Entfernen Sie nicht genutzte Gitter, bzw. Backbleche während der Zubereitung aus dem Garraum.