

### 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	KBC 3311 A
b)	Art der Kochmulde	Elektr. Haushaltskochmulde
c)	Anzahl der Kochzonen und / oder Kochflächen	4
d)	Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen

		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
e)	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen:			
	vorne links	∅	21,0	cm
	hinten links	∅	16,0	cm
	hinten rechts	∅	21,0	cm
	vorne rechts	∅	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 <sub>electric cooking</sub>	174,9	Wh/kg
	hinten links	EC <sub>electric cooking</sub>	174,9	Wh/kg
	hinten rechts	EC <sub>electric cooking</sub>	174,9	Wh/kg
	vorne rechts	EC <sub>electric cooking</sub>	174,9	Wh/kg
h)	Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC <sub>electric hob</sub>	174,9	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

### 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	KOENIC		
b)	Modellkennung	KBC 3311 A		
		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
c)	Energieeffizienzindex	EEI <sub>cavity</sub>	95,4	
d)	Energieeffizienzklasse	A		
e)	Energieverbrauch pro Zyklus			
	im konventionellen Modus	EC <sub>electric cavity</sub>	0,99	kWh
	im Umluft-Modus	EC <sub>electric cavity</sub>	0,83	kWh
f)	Anzahl der Garräume		1	
	Wärmequelle des Garraums		Strom	
	Volumen des Garraumes	V	77	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	KBC 3311 A		
b)	Art des Backofens	Elektr. Haushaltsbackofen		
		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
c)	Masse des Gerätes	M	32,1	kg
d)	Anzahl der Garräume		1	
e)	Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	
f)	Volumen je Garraum	V	77	L
g)	Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC <sub>electric cavity</sub>	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 <sub>electric cavity</sub>	0,83	kWh/Zyklus
i)	Energieeffizienzindex je Garraum	EEI <sub>cavity</sub>	95,4	

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.