

[EN] The information in this product data sheet is provided in accordance with Annex I (2) of Commission Regulation (EU) No. 66/2014

a)	Model identification	OFC 2421-2
b)	Type of hob	Domestic gas hob
c)	Number of gas burners	4

		Icon	Value	Unit
d)	Energy efficiency per gas burner			
	Front left	EC _{gas burner}	n/a	Wh/kg
	rear left	EC _{gas burner}	56,0	Wh/kg
	Rear right	EC _{gas burner}	56,0	Wh/kg
	Front right	EC _{gas burner}	55,5	Wh/kg
e)	Energy efficiency of the gas hob	EC _{gas hob}	55,8	Wh/kg

Measurement methods and calculations in accordance with the following standards were used to determine conformity with the requirements for environmentally sound design:

EN 30-1-1:2008+A3:2013

EN 30-2-1:2015

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

a)	Modellkennung	OFC 2421-2
b)	Art der Kochmulde	Gasbeheizte Kochmulde
c)	Anzahl der Kochzonen und / oder Kochflächen	4

		Symbol	Wert	Einheit
d)	Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche:			
	vorne links	EC _{gas burner}	n/a	Wh/kg
	hinten links	EC _{gas burner}	56,0	Wh/kg
	hinten rechts	EC _{gas burner}	56,0	Wh/kg
	vorne rechts	EC _{gas burner}	55,5	Wh/kg
e)	Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{gas hob}	55,8	Wh/kg

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

EN 30-1-1:2008+A3:2013

EN 30-2-1:2015

[EN] This product information is given in accordance with Annex IV (A) of the Commission Regulation (EU) No 65/2014

a)	Supplier's trade mark	ok.
b)	Model identifier	OFC 2421-2

		<i>Symbol</i>	<i>Value</i>	<i>Unit</i>
c)	Energy efficiency index for each cavity	EEL _{cavity}	95,1	
d)	Energy efficiency class of the model for each cavity	A		
e)	Energy consumption per cycle for each cavity:			
	in conventional mode	EC _{gas cavity}	1,50 / 5,40	kWh / MJ
	in fan-forced convection mode	EC _{gas cavity}	n/a	kWh / MJ
f)	Number of cavities		1	
	Heat source per cavity		gas	
	Volume of each cavity	V	49	L
g)	Eco-label under Regulation (EC) No 66/2010	n/a		

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

a)	Model identification	OFC 2421-2
b)	Type of oven	Gas fueled domestic oven

		<i>Symbol</i>	<i>Value</i>	<i>Unit</i>
c)	Mass of the appliance	M	42,0	kg
d)	Number of cavities		1	
e)	Heat source per cavity (electricity or gas)		gas	
f)	Volume per cavity	V	49	L
g)	Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	1,50 5,40	kWh/cycle MJ / cycle ¹
h)	Energy consumption required to heat a standardized load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	n/a	kWh/cycle MJ / cycle ¹
i)	Energy Efficiency Index per cavity	EEL _{cavity}	95,1	

¹ 1kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus

Measurement methods and calculations in accordance with the following standards were used to determine conformity with the requirements for environmentally sound design:

EN 15181:2017+A1:2020

This product contains a light source with the energy efficiency class G.

[DE] 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

a)	Warenzeichen des Lieferanten	ok.
b)	Modellkennung	OFC 2421-2

		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
c)	Energieeffizienzindex	EEL _{cavity}	95,1	
d)	Energieeffizienzklasse	A		
e)	Energieverbrauch pro Zyklus			
	im konventionellen Modus	EC _{gas cavity}	1,50 / 5,40	kWh / MJ
	im Umluft-Modus	EC _{gas cavity}	n/a	kWh / MJ
f)	Anzahl der Garräume		1	
	Wärmequelle des Garraums		gas	
	Volumen des Garraumes	V	49	L
g)	Umweltzeichen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 66/2010	n/a		

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

a)	Modellkennung	OFC 2421-2
b)	Art des Backofens	Gasbeheizter Haushaltsbackofen

		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
c)	Masse des Gerätes	M	42,0	kg
d)	Anzahl der Garräume		1	
e)	Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		gas	
f)	Volumen je Garraum	V	49	L
g)	Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC _{gas cavity}	1,50 5,40	kWh/Zyklus MJ / Zyklus ¹
h)	Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC _{gas cavity}	n/a	kWh/Zyklus MJ / Zyklus ¹
i)	Energieeffizienzindex je Garraum	EEL _{cavity}	95,1	

¹ 1kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus

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

EN 15181:2017+A1:2020

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

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

- Do not install the oven in the immediate vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise their energy consumption may increase unnecessarily.
- Only preheat the oven if this is required by the recipe.
- Use dark, black lacquered or enameled cookware, as these absorb heat better.
- Open the oven door as little as possible to prevent heat loss and the need for reheating.
- Switch the oven off in good time and use the residual heat. For longer cooking times, switch the oven off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time.
- Use the residual heat available after baking to heat other dishes in parallel or directly one after the other, this saves energy by avoiding reheating.
- Unless otherwise described in the cooking instructions, allow frozen food to defrost at room temperature before cooking; this saves energy when cooking in the oven late
- Remove unused grids or baking trays from the cooking space during preparation.

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.

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

- Installieren Sie den Backofen nicht in unmittelbarer Nähe von Kühl- / Gefriergeräten. Andernfalls kann deren Energieverbrauch unnötig ansteigen.
- Heizen 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

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.