

Information for the hob

The information in this product data sheet is provided in accordance with Annex I (2) of Commission Regulation (EU) No. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council with regard to ecodesign requirements for household ovens, hobs and range hoods.

a)	Model identification	OFC 11311-1
b)	Type of hob	Electric domestic hob
c)	Number of cooking zones and / or cooking surfaces	4
d)	Heating technology (induction cooking zones and cooktops, radiant cooking zones, hotplates)	Radiant cooking zones

		<i>Icon</i>	<i>Value</i>	<i>Unit</i>
e)	For circular cooking zones or surfaces:			
	Front left	∅	18,0	cm
	rear left	∅	14,5	cm
	Rear right	∅	22,0	cm
	Front right	∅	14,5	cm
f)	For non-circular cooking zones or surfaces:			
	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 surface:			
	Front left	E ^{Electric cooking}	194,5	Wh/kg
	rear left	E ^{Electric cooking}	194,5	Wh/kg
	Rear right	E ^{Electric cooking}	194,5	Wh/kg
	Front right	E ^{Electric cooking}	194,5	Wh/kg
h)	Energy consumption of the hob per kg	E ^{Celectric hob}	194,5	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 60350-1:2016

EN 60350-2:2018

Information for the oven

The information in this product data sheet is provided in accordance with Art. 3 Para. 1 a) Var. ii) in conjunction with Annex IV Part A of Commission Delegated Regulation (EU) No. 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council with regard to energy labeling of household ovens and range hoods.

a)	Trademark of the supplier	ok.
b)	Model identification	OFC 11311-1

		<i>Icon</i>	<i>Value</i>	<i>Unit</i>
c)	Energy efficiency index	EElcavity	95,1	
d)	Energy efficiency class	A		
e)	Energy consumption per cycle in conventional mode	E ^{Electric cavity}	0,99	kWh
	in recirculation mode	E ^{Electric cavity}	0,77	kWh
f)	Number of cooking chambers		1	
	Heat source of the cooking cabinet		Electricity	
	Cooking cabinet volume	V	62	L
g)	Ecolabel in accordance with Regulation (EC) No. 66/2010	n/a		

The information in this product data sheet is provided in accordance with Annex I (2) of Commission Delegated Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council with regard to ecodesign requirements for domestic ovens, hobs and range hoods.

a)	Model identification	OFC 11311-1
b)	Type of oven	Electric domestic oven

		<i>Icon</i>	<i>Value</i>	<i>Unit</i>
c)	Mass of the device	M	37,3	kg
d)	Number of cooking chambers		1	
e)	Heat source per cooking cabinet (electricity or gas)		Electricity	
f)	Volume per cooking chamber	V	62	L
g)	Energy consumption (electricity) when heating a standard load in the cooking chamber of an electric oven during one cycle in conventional mode per cooking chamber (final electrical energy)	E ^{Electric cavity}	0,99	kWh/cycle
h)	Energy consumption when heating a standard load in the cooking cabinet of an electric oven during one cycle in convection mode per cooking cabinet (final electrical energy)	E ^{Electric cavity}	0,77	kWh/cycle
i)	Energy efficiency index per cooking cabinet	EElcavity	95,1	

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

EN 60350-1:2016
EN 60350-2:2018

This product contains a light source of energy efficiency source G.

Information for the hob and oven

Information relevant to users on reducing the environmental impact (e.g. energy consumption) of cooking in accordance with Annex I(2)(b) of Commission Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council with regard to ecodesign requirements for household ovens, hobs and range hoods.

- 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 area of the heating zone. A cooking pot or pan should never be smaller than the heating zone.
- Make sure that heating zones and pan/pot bases are clean, as soiling can hinder heat transfer. Multiple burnt-on / burnt-in soiling can often only be removed using products that are harmful to the environment.
- Do not open the pan/pot lid too often to avoid unnecessary loss of energy
- 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 stove in the immediate vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption will increase unnecessarily.

Información para la placa de cocción

La información de esta ficha de datos del producto se facilita de conformidad con el anexo I (2) del Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico para hornos domésticos, placas de cocción y encimeras.

a)	Identificador del modelo	OFC 11311-1
b)	Tipo de placa	Placa eléctrica doméstica
c)	Número de zonas y/o superficies de cocción	4
d)	Tecnología de calentamiento (zonas de cocción y placas de inducción, zonas de cocción radiantes, placas de cocción)	Zonas de cocción radiantes

		<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidad</i>
e)	Para zonas o superficies de cocción circulares:			
	Delantero izquierdo	∅	18,0	cm
	Parte trasera izquierda	∅	14,5	cm
	Parte trasera derecha	∅	22,0	cm
	Delantero derecho	∅	14,5	cm
f)	Para zonas o superficies de cocción no circulares:			
	Delantero izquierdo	L / A	n/a	cm
	Parte trasera izquierda	L / A	n/a	cm
	Parte trasera derecha	L / A	n/a	cm
	Delantero derecho	L / W	n/a	cm
g)	Consumo de energía por zona o superficie de cocción:			
	Delantero izquierdo	E _{cocina eléctrica}	194,5	Wh/kg
	Parte trasera izquierda	E _{cocina eléctrica}	194,5	Wh/kg
	Parte trasera derecha	E _{cocina eléctrica}	194,5	Wh/kg
	Delantero derecho	E _{cocina eléctrica}	194,5	Wh/kg
h)	Consumo de energía de la placa de cocción por kg	E _{Celéctrica hob}	194,5	Wh/kg

Para determinar la conformidad con los requisitos de diseño respetuoso con el medio ambiente se utilizaron métodos de medición y cálculos de acuerdo con las siguientes normas:

EN 60350-1:2016
EN 60350-2:2018

Información para el horno

La información contenida en esta ficha de datos del producto se facilita de conformidad con el Art. 3 Párr. 1 a) Var. ii) en relación con el Anexo IV Parte A del Reglamento Delegado (UE) nº 65/2014 de la Comisión por el que se completa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al etiquetado energético de hornos y encimeras domésticos.

a)	Marca del proveedor	Vale.
b)	Identificador del modelo	OFC 11311-1

		<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidad</i>
c)	Índice de eficiencia energética	EElcavidad	95,1	
d)	Clase de eficiencia energética		A	
e)	Consumo de energía por ciclo en modo convencional	ECavidad eléctrica	0,99	kWh
	en modo recirculación	ECavidad eléctrica	0,77	kWh
f)	Número de cámaras de cocción		1	
	Fuente de calor de la cámara de cocción		Electricidad	
	Volumen de la cámara de cocción	V	62	L
g)	Etiqueta ecológica de conformidad con el Reglamento (CE) nº		n/a	

La información de esta ficha de datos del producto se facilita de conformidad con el anexo I (2) del Reglamento Delegado (UE) nº 66/2014 de la Comisión por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico para hornos, encimeras y hornillos domésticos.

a)	Identificador del modelo	OFC 11311-1
b)	Tipo de horno	Horno eléctrico doméstico

		<i>Símbolo</i>	<i>Valor</i>	<i>Unidad</i>
c)	Masa del dispositivo	M	37,3	kg
d)	Número de cámaras de cocción		1	
e)	Fuente de calor por cámara de cocción (electricidad o gas)		Electricidad	
f)	Volumen por cámara de cocción	V	62	L
g)	Consumo de energía (electricidad) al calentar una carga estándar en la cámara de cocción de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cámara de cocción (energía eléctrica final)	ECavidad eléctrica	0,99	kWh/ciclo
h)	Consumo de energía al calentar una carga estándar en la cámara de cocción de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convección por cámara de cocción (energía eléctrica final)	ECavidad eléctrica	0,77	kWh/ciclo
i)	Índice de eficiencia energética por cámara de cocción	EElcavidad	95,1	

Para determinar la conformidad con los requisitos de diseño respetuoso con el medio ambiente se utilizaron métodos de medición y cálculos de acuerdo con las siguientes normas:

EN 60350-1:2016
EN 60350-2:2018

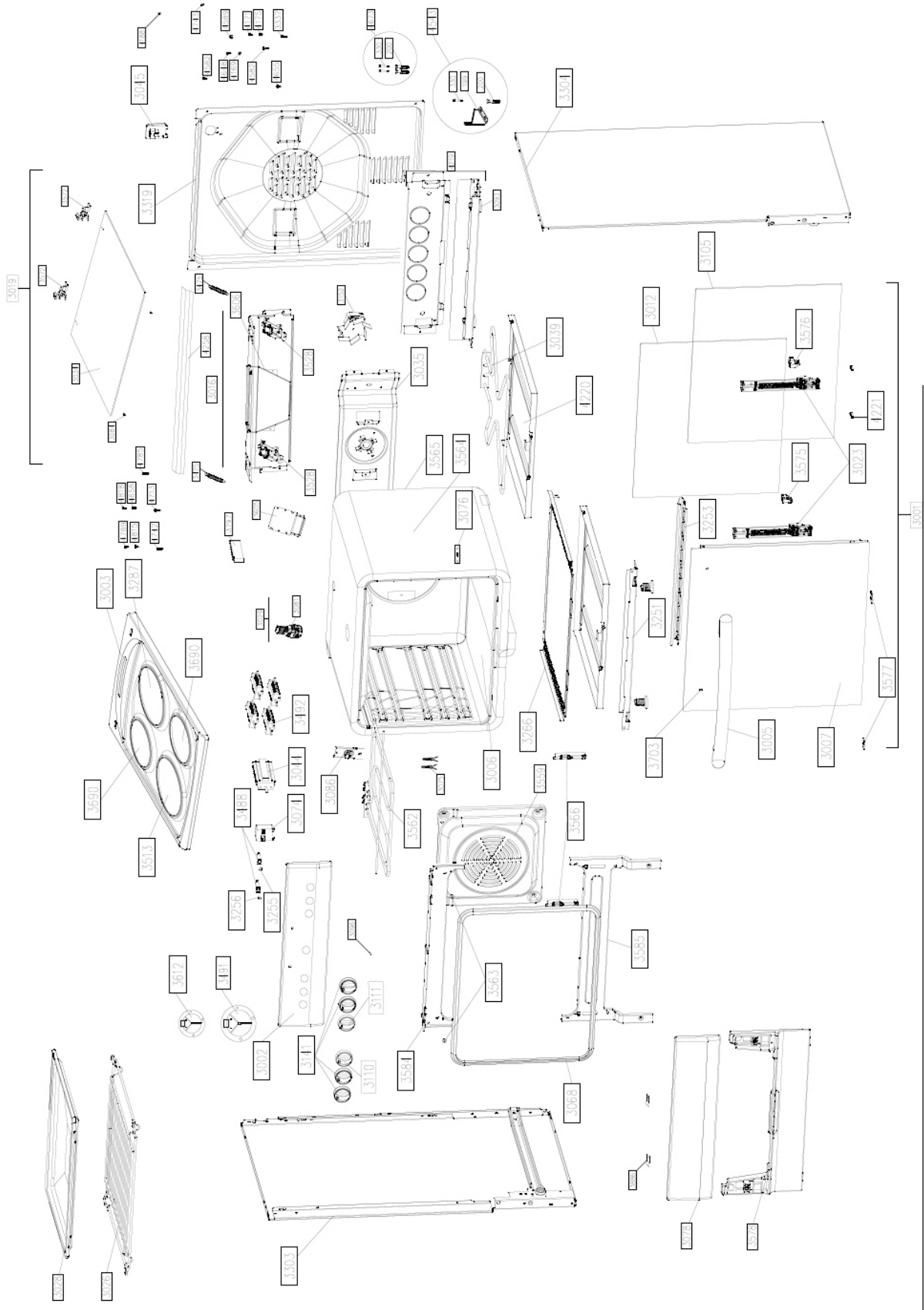
Este producto contiene una fuente de luz de eficiencia energética fuente G.

Información para la placa y el horno

Información relevante para los usuarios sobre la reducción del impacto medioambiental (por ejemplo, el consumo de energía) al cocinar, de conformidad con el anexo I, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico para hornos, placas de cocción y encimeras domésticos.

- 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.
- Ajusta 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.
- Asegúrate de que las zonas de calentamiento y las bases de ollas y sartenes estén 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.
- No abras la tapa de la sartén/cacerola con demasiada frecuencia para evitar una pérdida innecesaria de energía.
- Apaga las placas de cocción 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. Así ahorrarás hasta un 20% de energía.
- No instales la cocina cerca de frigoríficos/congeladores. De lo contrario, el consumo de energía aumentará innecesariamente.

Información sobre el desmontaje no destructivo con fines de mantenimiento e información sobre el desmontaje de conformidad con el anexo I (2) b) del Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico aplicables a los hornos domésticos, las placas de cocción y las campanas extractoras.



Informations pour la table de cuisson

Les informations contenues dans cette fiche produit sont fournies conformément à l'annexe I, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'écoconception des fours, tables de cuisson et hottes aspirantes à usage domestique.

a)	Identification du modèle	OFC 11311-1
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 de cuisson à rayonnement

		<i>Symbol</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
e)	Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires :			
	devant à gauche	∅	18,0	cm
	arrière gauche	∅	14,5	cm
	arrière droite	∅	22,0	cm
	Avant droite	∅	14,5	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}	194,5	Wh/kg
	arrière gauche	E _{Electric cooking}	194,5	Wh/kg
	arrière droite	E _{Electric cooking}	194,5	Wh/kg
	Avant droite	E _{Electric cooking}	194,5	Wh/kg
h)	Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	E _{Celectric hob}	194,5	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 60350-1:2016
EN 60350-2:2018

Informations pour le four

Les informations contenues dans cette fiche produit sont fournies conformément à l'article 3, paragraphe 1, point a), var. ii), en liaison avec l'annexe IV, partie A, du règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication de la consommation d'énergie des fours domestiques et des hottes aspirantes.

a)	Marque du fournisseur	ok
b)	Identification du modèle	OFC 11311-1

		<i>Symbol</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
c)	Indice d'efficacité énergétique	EElcavity	95,1	
d)	Classe d'efficacité énergétique	A		
e)	Consommation d'énergie par cycle			
	En mode conventionnel	E _{Electric cavité}	0,99	kWh
	En mode recyclage	E _{Electric cavité}	0,77	kWh
f)	Nombre d'espaces de cuisson		1	
	Source de chaleur de l'espace de cuisson		Électricité	
	Volume de l'espace de cuisson	V	62	L
g)	Label écologique conformément au règlement (CE) n° 66/2010	n/a		

Les informations contenues dans cette fiche produit sont fournies conformément à l'annexe I, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'écoconception des fours, tables de cuisson et hottes aspirantes à usage domestique.

a)	Identification du modèle	OFC 11311-1
b)	Type de four	Four électrique domestique

		<i>Symbol</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
c)	Masse de l'appareil	M	37,3	kg
d)	Nombre d'espaces de cuisson		1	
e)	Source de chaleur par compartiment de cuisson (électricité ou		Électricité	
f)	Volume par espace de cuisson	V	62	L
g)	Consommation d'énergie (électricité) lors du chauffage d'une charge standard dans la chambre de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par chambre de cuisson (énergie électrique finale)	E _{Electric cavité}	0,99	kWh/cycle
h)	Consommation d'énergie pour chauffer une charge standard dans la chambre de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode chaleur tournante par chambre de cuisson (énergie électrique finale)	E _{Electric cavité}	0,77	kWh/cycle
i)	Indice d'efficacité énergétique par compartiment de cuisson	EElcavity	95,1	

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

EN 60350-1:2016
EN 60350-2:2018

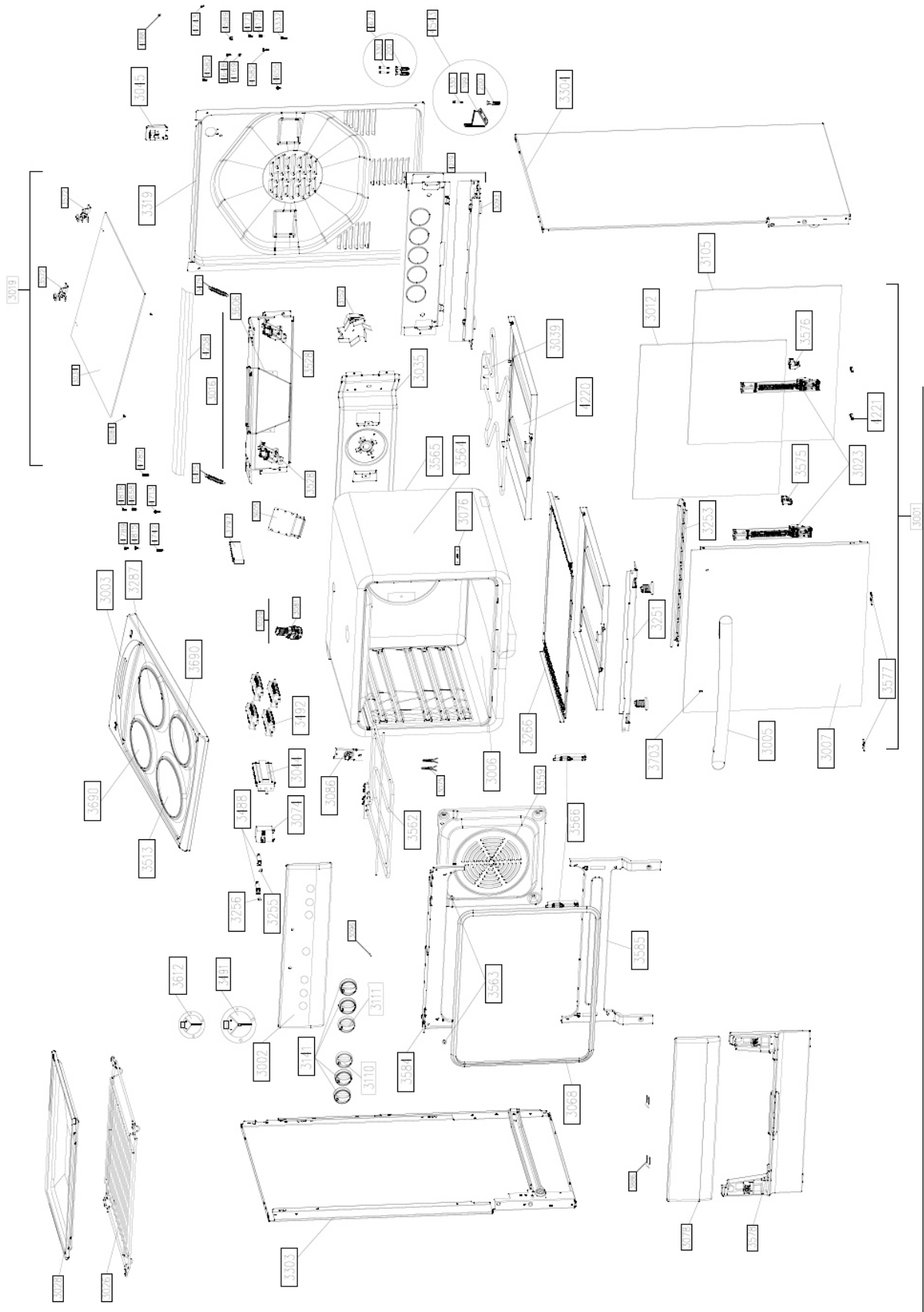
Ce produit contient une source lumineuse de la source d'efficacité énergétique G.

Informations pour la table de cuisson et le four

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 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'écoconception des fours, tables de cuisson et hottes aspirantes à usage domestique.

- 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.
- 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.
- N'ouvre pas trop souvent le couvercle de la poêle/casserole pour éviter les pertes d'énergie inutiles.
- 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 cuisinière à proximité immédiate d'un réfrigérateur / congélateur. Dans le cas contraire, la consommation d'énergie augmente inutilement.

Informations sur le démontage non destructif à des fins de maintenance et informations sur le démontage conformément à l'annexe I, paragraphe 2 b) du règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'écoconception des fours, tables de cuisson et hottes aspirantes à usage domestique.



Informatie voor de kookplaat

De informatie in dit productinformatieblad wordt verstrekt in overeenstemming met bijlage I (2) van Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en afzuigkappen.

a)	Modelaanduiding	OFC 11311-1
b)	Type kookplaat	Elektrische kookplaat
c)	Aantal kookzones en/of kookoppervlakken	4
d)	Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en kookplaten, stralingskookzones, kookplaten)	Stralende kookzones

		<i>Symbool</i>	<i>Waarde</i>	<i>Eenheid</i>
e)	Voor ronde kookzones of oppervlakken:			
	Linksvoor	∅	18,0	cm
	Linksachter	∅	14,5	cm
	Rechtsachter	∅	22,0	cm
	Rechtsvoor	∅	14,5	cm
f)	Voor niet-ronde kookzones of oppervlakken:			
	Linksvoor	L / B	n.v.t.	cm
	Linksachter	L / B	n.v.t.	cm
	Rechtsachter	L / B	n.v.t.	cm
	Rechtsvoor	L / B	n.v.t.	cm
g)	Energieverbruik per kookzone of oppervlak:			
	Linksvoor	EC Elektrisch koken	194,5	Wh/kg
	Linksachter	EC Elektrisch koken	194,5	Wh/kg
	Rechtsachter	EC Elektrisch koken	194,5	Wh/kg
	Rechtsvoor	EC Elektrisch koken	194,5	Wh/kg
h)	Energieverbruik van de kookplaat per kg	EC-elektrisch hob	194,5	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 60350-1:2016
 EN 60350-2:2018

Informatie voor de oven

De informatie in dit productinformatieblad wordt verstrekt in overeenstemming met artikel 3, lid 1, onder a), Var. ii), in combinatie met bijlage IV, deel A, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 65/2014 van de Commissie ter aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de energie-etikettering van huishoudelijke ovens en vuurkappen.

a)	Handelsmerk van de leverancier	ok.
b)	Modelaanduiding	OFC 11311-1

		<i>Symbool</i>	<i>Waarde</i>	<i>Eenheid</i>
c)	Energie-efficiëntie-index	EElholte	95,1	
d)	Energie-efficiëntieklasse	A		
e)	Energieverbruik per cyclus			
	in conventionele modus	EC-elektrische holte	0,99	kWh
	in recirculatiestand	EC-elektrische holte	0,77	kWh
f)	Aantal kookkamers		1	
	Warmtebron van de kookkast		Elektriciteit	
	Volume kookkast	V	62	L
g)	Milieukeur in overeenstemming met Verordening (EG) nr.	n.v.t.		

De informatie in dit productinformatieblad wordt verstrekt in overeenstemming met bijlage I (2) van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en afzuigkappen.

a)	Modelaanduiding	OFC 11311-1
b)	Type oven	Elektrische huishoudoven

		<i>Symbool</i>	<i>Waarde</i>	<i>Eenheid</i>
c)	Massa van het apparaat	M	37,3	kg
d)	Aantal kookkamers		1	
e)	Warmtebron per kookkast (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
f)	Volume per kookkamer	V	62	L
g)	Energieverbruik (elektriciteit) bij het verwarmen van een standaard lading in de kookkast van een elektrische oven gedurende één cyclus in conventionele stand per kookkast (elektrische energie-eindverbruik)	EC-elektrische holte	0,99	kWh/cyclus
h)	Energieverbruik bij het verwarmen van een standaard lading in de kookkast van een elektrische oven gedurende één cyclus in convectiemodus per kookkast (elektrische energie)	EC-elektrische holte	0,77	kWh/cyclus
i)	Energie-efficiëntie-index per kookkast	EElholte	95,1	

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 60350-1:2016
EN 60350-2:2018

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntiebron G.

Informatie voor de kookplaat en oven

Informatie die relevant is voor gebruikers over het verminderen van de milieueffecten (bv. energieverbruik) van koken in overeenstemming met bijlage I, paragraaf 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende eisen inzake ecologisch ontwerp voor huishoudelijke ovens, kookplaten en vuurkappen.

- 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.
- 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.
- Open het deksel van de pan/pot niet te vaak om onnodig energieverlies te voorkomen
- 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 het fornuis niet in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten/diepvriezers. Anders neemt het energieverbruik onnodig toe.

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 11311-1
b)	Art der Kochmulde	Elektr. Haushaltskochmulde
c)	Anzahl der Kochzonen und / oder Kochflächen	4
d)	Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Strahlungskochzonen

		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
e)	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen:			
	vorne links	∅	18,0	cm
	hinten links	∅	14,5	cm
	hinten rechts	∅	22,0	cm
	vorne rechts	∅	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}	194,5	Wh/kg
	hinten links	EC _{electric cooking}	194,5	Wh/kg
	hinten rechts	EC _{electric cooking}	194,5	Wh/kg
	vorne rechts	EC _{electric cooking}	194,5	Wh/kg
h)	Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	194,5	Wh/kg

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

EN 60350-1:2016
 EN 60350-2:2018

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 11311-1		
		<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 11311-1		
b)	Art des Backofens	Elektr. Haushaltsbackofen		
		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
c)	Masse des Gerätes	M	37,3	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 60350-1:2016
 EN 60350-2:2018

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzquelle 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 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.

- 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.

