

Die Angaben in diesem Produktdatenblatt erfolgen nach Art. 3 Abs. 1 b), Var. ii) in Verbindung mit Anhang IV, Teil B 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	OHO 162 M		
		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
c)	Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{hood}	63,3	kWh/year
d)	Energieeffizienzklasse	D		
e)	Fluiddynamische Effizienz	FDE _{hood}	5,9	
f)	Klasse der fluiddynamischen Effizienz	F		
g)	Beleuchtungseffizienz	LE _{hood}	3,0	lx/W
h)	Beleuchtungseffizienzklasse	G		
i)	Fettabscheidegrad		78,0	%
j)	Klasse des Fettabscheidegrades	C		
k)	Luftstrom			
	bei minimaler Geschwindigkeit		121	m ³ /h
	bei maximaler Geschwindigkeit		162	m ³ /h
l)	Luftstrom			
	auf der Intensivstufe		n/a	m ³ /h
	auf der Schnelllaufstufe		n/a	m ³ /h
m)	A-bewertete Luftschallemission im Normalbetrieb			
	bei minimaler Geschwindigkeit		64	dB
	bei maximaler Geschwindigkeit		69	dB
n)	A-bewertete Luftschallemission			
	auf der Intensivstufe		n/a	dB
	auf der Schnelllaufstufe		n/a	dB
o)	Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P _o	0,00	W
p)	Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P _s	n/a	W

Die nachfolgende Produktinformation erfolgt nach Anhang 1 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			
		<i>Symbol</i>	<i>Wert</i>	<i>Einheit</i>
b)	Jährlicher Energieverbrauch	AEC_{hood}	63,3	kWh/a
c)	Zeitverlängerungsfaktor	f	1,8	
d)	Fluiddynamische Effizienz	FDE_{hood}	5,9	
e)	Energieeffizienzindex	EEI_{hood}	95,0	
f)	Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q_{BEP}	80,5	m ³ /h
g)	Gemessener Luftdruck im Bestpunkt	P_{BEP}	173	Pa
h)	Maximaler Luftstrom	Q_{max}	168,6	m ³ /h
i)	Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W_{BEP}	65,3	W
j)	Nennleistung des Beleuchtungssystems	W_L	28,0	W
k)	Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	E_{middle}	85	lux
l)	Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P_s	n/a	W
m)	Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P_o	0,00	W
n)	Schalleistungspegel	L_{WA}	69	dB

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

EN 61591: 1997 + A1: 2006 + A2: 2011 + A11: 2014 + A12: 2015
 EN 60704-1: 2010 + A11: 2012
 EN 60704-2-13: 2011
 EN 50564: 2011

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 bzw. des Topfes 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 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.