

EU-Produktdatenblatt

EU-Produktdatenblatt für Haushaltsbacköfen nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014			
Name oder Warenzeichen	Oranier		
Modellkennung	EBS920		
Art des Backofens	Einbau-Backofen		
Masse des Geräts	M	kg	32,5
Anzahl der Garräume	-	-	1
Wärmequelle je Garraum	-	-	Strom
Volumen je Garraum	V	l	80
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	kWh	0,85
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	kWh	0,84
Energieeffizienzindex	EEl _{cavity}	-	94,4
Energieeffizienzklasse/Garraum A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	-	-	A

Dieses Gerät enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse (z.B. Energieverbrauch):

Vermeiden Sie unnötig lange Vorheizzeiten; halten Sie den Kochvorgang so kurz wie möglich; schalten Sie den Backofen spätestens am Garende aus.
Nutzen Sie wenn möglich die Restwärme des Backofens und schalten Sie den Backofen bereits vor Garende aus; Backofentür während des Garens nicht unnötig öffnen.

Hinweise zur zerstörungsfreien Demontage und Recycling:

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte; die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen; bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten; Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.; Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen; im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

Technische Daten

	Position	Symbol	Einheit	Wert
Marke	-	-	-	
Modellkennung	-	-	-	KFC161
Art der Kochmulde	-	-	-	Einbaukochfeld
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	-	-	-	4
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	-	-	-	Strahlungskochzonen
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau	Zone 1: Vorne links	∅	cm	23,0 / 13,8
	Zone 2: Hinten links	∅	cm	16,5
	Zone 3: Hinten rechts	∅	cm	-
	Zone 4: Vorne rechts	∅	cm	16,5
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	Zone 3: Hinten rechts	L x W	cm	27,0 x 16,5
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg*	Zone 1: Vorne links	EC _{electric cooking}	Wh/kg	191,4
	Zone 2: Hinten links	EC _{electric cooking}	Wh/kg	191,7
	Zone 3: Hinten rechts	EC _{electric cooking}	Wh/kg	189,9
	Zone 4: Vorne rechts	EC _{electric cooking}	Wh/kg	191,7
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC _{electric hob}	Wh/kg	191,2

Angabe nach EU-Verordnung 66/2014. EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:

- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten mittig auf die Kochzone.
- Verwenden Sie beim Wassererhitzen nur die von Ihnen benötigte Menge.
- Kochen Sie nach Möglichkeit immer mit Deckel auf dem Kochgeschirr.
- Verwenden Sie Kochgeschirr, das zur Größe der Kochzonen passt.
- Nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten oder zum Schmelzen.