

## 7.2 ENERGIEBLATT

	Marke		<b>NORDMENDE</b>
	Modell		CTG52LPGBK
	Ofentyp		Gas
	Gewicht	kg	40,2
Obere Kavität	Energieeffizienzindex – konventionell		-
	Energieeffizienzindex – Umluft		-
	Energieklasse		-
	Energieverbrauch (Gas) – konventionell	MJ/Zyklus – kWh/Zyklus	-
	Energieverbrauch (Gas) – Umluft	MJ/Zyklus – kWh/Zyklus	-
	Heizquelle		Gas
	Volumen	l	29
Untere Kavität	Energieeffizienzindex – konventionell		81,1
	Energieeffizienzindex – Umluft		-
	Energieklasse		A+
	Energieverbrauch (Gas) – konventionell	MJ/Zyklus – kWh/Zyklus	4,75 - 1,32
	Energieverbrauch (Gas) – Umluft	MJ/Zyklus – kWh/Zyklus	-
	Heizquelle		Gas
	Volumen	l	53
	Anzahl Kavitäten		2
	Dieser Ofen stimmt mit EN 15181 überein		
	<p>Energiespartipps</p> <p>Ofen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.</li> <li>- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.</li> <li>- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.</li> <li>- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.</li> <li>- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.</li> </ul>		

Marke		<b>NORDMENDE</b>
Modell		CTG52LPGBK
Kochfeldart		Gas
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Gas
Größe – 1	cm	Zusatz
Energieeffizienz – 1	%	-
Heiztechnologie – 2		Gas
Größe – 2		Semi-schnell
Energieeffizienz – 2	%	59,0
Heiztechnologie – 3		Gas
Größe – 3	cm	Semi-schnell
Energieeffizienz – 3	%	59,0
Heiztechnologie – 4	%	Gas
Größe – 4		Schnell
Energieeffizienz – 4	%	57,0
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	58,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 30-2-1 überein		
<p>Energiespartipps</p> <p>Kochfeld</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.</li> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.</li> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.</li> <li>- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.</li> <li>- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.</li> </ul>		