

Marke		VESTEL
Modell		VEH11026
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	28,0(+/-2)
Energieeffizienzindex – konventionell		103,8
Energieeffizienzindex – Umluft		-
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,85
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	-
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	64
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

Marke		VESTEL
Modell		VEK21016
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Kochplatte
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	193,0
Heiztechnologie – 2		Kochplatte
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	193,0
Heiztechnologie – 3		Kochplatte
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	193,0
Heiztechnologie – 4	%	Kochplatte
Größe – 4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	194,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.		
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.		
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		

Marke		VESTEL
Modell		VEK23016
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	192,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	192,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
<ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen. 		