

Öko Kaufwien®



Für Umwelt- und Klimaschutz

www.oekokauf.wien.at

Kriterienkatalog 04013

20. Sept. 2017

Elektroherde

„ÖkoKauf Wien“
Arbeitsgruppe 04 Elektrische Büro- und Haushaltsgeräte

Arbeitsgruppenleiter:

Mag. Dominik Schreiber
Wiener Umweltschutz
Muthgasse 62, 1190 Wien
Telefon: +43 1 4000 88998
E-Mail: dominik.schreiber@wien.gv.at
www.oekokauf.wien.at

Unter Mitwirkung von: Magistratsabteilung 14, Magistratsabteilung 34, Magistratsabteilung 54,
Wiener Krankenanstaltenverbund

Impressum:

Herausgeber: Magistrat der Stadt Wien, Programm für umweltgerechte Leistungen
„ÖkoKauf Wien“, 1082 Wien, Rathaus, www.oekokauf.wien.at

Ökologische Kriterien für die Beschaffung von Elektroherden

(04013/20.09.2017)

1. Einführung

Der Umweltschutz ist ein wichtiges Ziel der Wiener Stadtverwaltung. Dazu zählen die Verringerung des Ressourcenverbrauches (z.B. Energie), die Vermeidung umweltbelastender Stoffe, die Vermeidung von Abfällen, die ökologisch zweckmäßige Behandlung nicht vermeidbarer Abfälle sowie die Verminderung der Lärm- und Schadstoffbelastung.

Die Stadt Wien strebt die Wiederverwendung und Verwertung gebrauchter Produktkomponenten an.

Die beschafften Elektroherde müssen daher folgende Eigenschaften aufweisen:

- Geringer Energieverbrauch
- Geringe Formaldehydemissionen
- Vermeidung Lungen schädigender Fasern in der Dämmung
- Verzicht auf antimikrobielle Beschichtungen
- Reparatursicherheit

2. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung

Die nachstehenden Kriterien gelten für Elektroherde als Stand-, Ein- und Unterbauherde sowie in Form der Einzelkomponenten Kochmulde und Backofen. Ausgenommen sind Geräte mit kombinierter Mikrowelle.

In die Leistungsbeschreibung sind folgende Mindestanforderungen an die Leistung jedenfalls aufzunehmen:

Energieverbrauch

Standgeräte:

Das Gerät muss mindestens der Energieeffizienzklasse „A“ im Sinne der Verordnung Nr. 65/2014 vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsbacköfen und -dunstabzugshauben 2002/40/EG entsprechen und zusätzlich darf der Energieverbrauch bei Elektrobacköfen folgende Werte nicht überschreiten:

- Energieverbrauch pro Zyklus in jedem Garraum im konventionellen Modus: 0,9 kWh oder
- Energieverbrauch pro Zyklus in jedem Garraum im Umluft-Modus: 0,8 kWh.

Einbaugeräte:

Das Gerät muss mindestens der Energieeffizienzklasse „A+“ im Sinne der Verordnung Nr. 65/2014 vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsbacköfen und -dunstabzugshauben 2002/40/EG entsprechen und zusätzlich darf der Energieverbrauch bei Elektrobacköfen folgende Werte nicht überschreiten:

- Energieverbrauch pro Zyklus in jedem Garraum im konventionellen Modus: 0,9 kWh oder
- Energieverbrauch pro Zyklus in jedem Garraum im Umluft-Modus: 0,68 kWh

Antimikrobielle Beschichtungen

Die beschafften Geräte dürfen keine antimikrobiellen Beschichtungen (z.B. Silberbeschichtungen) aufweisen.

Dämmstoffe

Die beschafften Geräte dürfen keine Dämmstoffe aus keramischen Fasern beinhalten. Die verwendeten Dämmstoffe dürfen keine lungengängigen Silikatfasern enthalten bzw. freisetzen. Als

lungengängig gelten Fasern von einer Länge von kleiner gleich 5 µm und einem Durchmesser von kleiner gleich 3 µm.

Reparatursicherheit

Der Bieter bzw. die Bieterin hat den Nachweis zu erbringen, dass der Hersteller bzw. die Herstellerin die Reparatur der Geräte sowie die Ersatzteilversorgung mindestens 10 Jahre lang garantiert.

Datenblätter

Aktuelle Datenblätter für die Mindestanforderungen sind beizubringen. Daten betreffend die Mindestanforderungen, die in den Datenblättern nicht angeführt sind, sind auf gesonderte Anforderung des Auftraggebers oder der Auftraggeberin in geeigneter Form nachzuweisen.

3. Verpackung

Halogenhaltige Polymere in der Verpackung sind grundsätzlich unerwünscht.

Das komplette Verpackungsmaterial ist vom Installations- bzw. Lieferort kostenlos mitzunehmen.

4. Anhang

Information für Benutzerinnen und Benutzer

Die Bedarfsstelle soll sicherstellen, dass folgende Information an die Benutzerinnen und Benutzer weitergegeben wird:

- Nur Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.
- Der Bodendurchmesser hat möglichst der Größe der Kochstelle zu entsprechen. Bei zu kleinen Töpfen und Pfannen geht Wärme verloren.
- Speisen möglichst im geschlossenen Topf und je nach Gartechnik mit möglichst wenig Flüssigkeit garen.
- Bei Kochstellen rechtzeitig von der höchsten Schaltstufe auf eine niedrigere umschalten.
- Beim Kochen die Nachwärme der ausgeschalteten Kochstelle nutzen.
- Ankochautomatik nutzen – wenn vorhanden.
- Möglichst Dampfdruck-Kochtopf nutzen.
- Beim Backofen auf das Vorheizen möglichst verzichten.
- Beim Backofen Umluftfunktion nutzen – wenn vorhanden.

- Um die Nachwärme zu nutzen, beim Braten oder Backen den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Gar- und Backdauer abschalten.
- Das Backrohr sauber halten und die Verwendung der allfällig vorhandenen Pyrolyse-Funktion auf das unbedingt Notwendige beschränken (da diese viel Energie verbraucht).