

Fiche d'information sur le produit conformément à (EU) + No

Marque:	Electrolux
Modèle	DML5825UO 949599617
Consommation annuelle d'énergie (kWh/an)	27.6
Classe d'efficacité énergétique	A+
Efficacité fluidodynamique	32.6
Classe d'efficacité fluidodynamique	A
Efficacité lumineuse (lux/W)	
Classe d'efficacité lumineuse	
Efficacité de filtration des graisses (%)	85.1
Classe d'efficacité de filtration des graisses	B
Débit d'air à la vitesse minimale et maximale en fonctionnement normal (m3/h)	250/520
Débit d'air en mode intensif ou « boost » (m3/h)	630
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse minimale et maximale en fonctionnement normal (dB(A))	50/66
Émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A en mode intensif ou « boost » (dB(A))	69
Consommation d'énergie en mode « veille » (W)	
Consommation d'énergie en mode « arrêt » (W)	

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			DML5825UO 949599617	
Type de plaque			Plaque de cuisson	
Nombre de zones de cuisson			4 foyers	
Nombre de aires de cuisson			Hide	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)			Induction aspirante	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Gauche	Ø	21,0	cm
	Gauche	Ø	21,0	cm
	Avant droite	Ø	14.5	cm
	Arrière droite	Ø	18,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Gauche	EC _{cuisson électrique}	189.1	Wh/kg
	Gauche	EC _{cuisson électrique}	189.1	Wh/kg
	Avant droite	EC _{cuisson électrique}	180.2	Wh/kg
	Arrière droite	EC _{cuisson électrique}	178.3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		EC _{plaque électrique}	184.2	Wh/kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances"

Conseils pour une utilisation correcte visant à réduire l'impact environnemental:

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre."

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle		DML5825UO 949599617	
Consommation d'énergie annuelle	AEC _{hotte}	27.6	kwh/a
Facteur d'accroissement dans le temps	f	0.8	
Efficacité fluidodynamique	FDE _{hotte}	32.6	
Indice d'efficacité énergétique	EEL _{hotte}	41,0	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	QBEP	276.4	m3/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	PBEP	402	Pa
Débit d'air maximal	Q _{max}	630.0	m3/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal	WBEP	94.6	W
Puissance nominale du système d'éclairage	WL		W
Éclairage moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson	E _{moyen}		lux
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille»	P _s		W
Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt»	P _o		W
Niveau de puissance acoustique	LWA	66	dB

EN 61591: Hottes de cuisine et autres extracteurs de fumées de cuisson à usage domestique — Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

EN 60704-2-13: Appareils électrodomestiques et analogues — Code d'essai pour la détermination du bruit aérien — Partie 2-13: Règles particulières pour les hottes de cuisine

EN 50564: Appareils électriques et électroniques pour application domestique et équipement de bureau — Mesure de la consommation faible puissance

Conseils pour une utilisation correcte visant à réduire l'impact environnemental:

- lorsque vous commencez à cuisiner, brancher la hotte à la vitesse minimum et la laisser branchée quelques minutes après la fin de la cuisson.
- N'augmenter la vitesse qu'en cas de forte production de fumée ou d'odeurs et n'utiliser la ou les vitesses de boost qu'en cas de conditions extrêmes.
- Lorsque nécessaire, remplacer le filtre à charbon pour conserver une bonne efficacité d'absorption des odeurs.
- Lorsque nécessaire, laver le filtre à graisse pour conserver une bonne efficacité d'absorption des odeurs.
- Pour optimiser l'efficacité et minimiser le bruit, utiliser le diamètre maximum du système d'extraction indiqué dans ce manuel.