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

Marque:	AEG
Modèle	NCH84B03FB 949598227
Consommation annuelle d'énergie (kWh/an)	32.7
Classe d'efficacité énergétique	A+
Efficacité fluidodynamique	32
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)	270/550
Débit d'air en mode intensif ou « boost » (m3/h)	650
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)	0.49

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identification du modèle			NCH84B03FB 949598227	
Type de plaque			Plaque de cuisson	
Nombre de zones de cuisson			4 foyers	
Nombre de aires de cuisson			1	
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	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	189.1	Wh/kg
	Gauche	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	189.1	Wh/kg
	Avant droite	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	180.2	Wh/kg
	Arrière droite	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	178.3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		$EC_{\text{plaque électrique}}$	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		NCH84B03FB 949598227	
Consommation d'énergie annuelle	AEC_{hotte}	32.7	kwh/a
Facteur d'accroissement dans le temps	f	0.8	
Efficacité fluidodynamique	FDE_{hotte}	32,0	
Indice d'efficacité énergétique	EEI_{hotte}	42.6	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal	Q_{BEP}	286.7	m3/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	P_{BEP}	449	Pa
Débit d'air maximal	Q_{max}	650.0	m3/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal	W_{BEP}	111.9	W
Puissance nominale du système d'éclairage	W_L		W
Éclairement 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	0.49	W
Niveau de puissance acoustique	L_{WA}	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 fi n 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 fi ltre à charbon pour conserver une bonne effi cacité d'absorption des odeurs.
• Lorsque nécessaire, laver le fi ltre à graisse pour conserver une bonne effi cacité d'absorption des odeurs.
• Pour optimiser l'effi cacité et minimiser le bruit, utiliser le diamètre maximum du système d'extraction indiqué dans ce manuel.