

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

|  |                      |
|--|----------------------|
| Marque:  | AEG                  |
| Modèle   | TH84CB03CB 949598447 |
| 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   |                |                                  | TH84CB03CB<br>949598447 |       |
| 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 <sub>cuisson électrique</sub> | 189.1                   | Wh/kg |
|  | Gauche         | EC <sub>cuisson électrique</sub> | 189.1                   | Wh/kg |
|  | Avant droite   | EC <sub>cuisson électrique</sub> | 180.2                   | Wh/kg |
|  | Arrière droite | EC <sub>cuisson électrique</sub> | 178.3                   | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg  |                | EC <sub>plaque électrique</sub>  | 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  |                      | TH84CB03CB<br>949598447 |       |
| Consommation d'énergie annuelle                                       | AEC <sub>hotte</sub> | 32.7                    | kwh/a |
| Facteur d'accroissement dans le temps                                 | f                    | 0.8                     |       |
| Efficacité fluidodynamique  | FDE <sub>hotte</sub> | 32,0                    |       |
| Indice d'efficacité énergétique                                       | EEL <sub>hotte</sub> | 42.6                    |       |
| Débit d'air mesuré au point de rendement maximal                      | QBEP                 | 286.7                   | m3/h  |
| Pression d'air mesurée au point de rendement maximal                  | PBEP                 | 449                     | Pa    |
| Débit d'air maximal   | Q <sub>max</sub>     | 650.0                   | m3/h  |
| Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal | WBEP                 | 111.9                   | W     |
| Puissance nominale du système d'éclairage                             | WL                   |                         | W     |
| Éclairage moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson      | E <sub>moyen</sub>   |                         | lux   |
| Consommation d'électricité mesurée en mode «veille»                   | P <sub>s</sub>       | -                       | W     |
| Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt»                    | P <sub>o</sub>       | 0.49                    | 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.