ENERGY
енергия · ενεργεια

DēLonghi

Elba Italy S.p.A. , via Fabbian Matteo 7,
31030 Borso del Grappa (TV) Italy

DLM 7 X ED

A+++
A++
A+
A
B
C
D

A

59 L

0,95 kWh/cycle*

0,76 kWh/cycle*

* цикъл · cyklus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · ċiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

GB ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:
- Standard EN 60350-1 (electric ovens).
- Standard EN 15181 (gas ovens).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

< OVEN >
- Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

IT ETICHETTATURA ENERGETICA/PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- Regolamento delegato (UE) No.65/2014 della commissione (che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio).
- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:
- Norma EN 60350-1 (forni elettrici).
- Norma EN 15181 (forni a gas).

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

< FORNO >
- Controllare che la porta forno si chiuda sempre in modo corretto e che la guarnizione sia pulita ed in ordine. Durante la cottura aprire la porta del forno solo quando strettamente necessario per evitare dispersioni di calore (per certe funzioni potrebbe essere necessario utilizzare il forno con la porta semiaperta, verificare le istruzioni per il funzionamento del forno).
- Spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo teorico di cottura per recuperare il calore immagazzinato.
- Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

FR ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:
- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN 15181 (fours à gaz).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

< FOUR >
- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

DE ENERGIEVERBRAUCHSKENNZEICHNUNG/ ÖKODESIGN

- Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission (zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).
- Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission (zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).

Kurze Bezeichnung der bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den vorstehenden Anforderungen angewandten Mess- und Berechnungsmethoden oder Bezugnahme darauf:
- Norm EN 60350-1 (Elektrobacköfen).
- Norm EN 15181 (Gasbacköfen).

VERWENDUNG DES GERÄTS, ENERGIESPARTIPS

< BACKÖFEN >
- Prüfen Sie, dass die Backofentür stets korrekt geschlossen und die Türdichtung sauber ist. Bitte öffnen Sie die Backofentür beim Betrieb des Ofens nur dann, wenn es unbedingt nötig ist, um Wärmeverluste zu vermeiden (bei einigen Funktionen ist es allerdings erforderlich, die Backofentür halb offen zulassen, dies können Sie genau in der Bedienungsanleitung des Backofens nachlesen).
- Schalten Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten vor dem Ende der geplanten Gardauer ab, um die Restwärme vollständig auszunutzen.
- Es wird empfohlen, nur ofenfestes Geschirr zu benutzen und die Temperatur des Backofens während des Gar- oder Backvorgangs bei Bedarf etwas einzuregeln.

NL ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:
- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- Norm EN 15181 (Gasovens).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

< OVEN >
- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

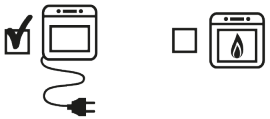
GB FICHE FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) No 65/2014)
IT SCHEDA PER FORNI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO DELEGATO (UE) N. 65/2014 DELLA COMMISSIONE)
FR FICHE CONCERNANT LES FOURS DOMESTIQUES (RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 65/2014 DE LA COMMISSION)
DE DATENBLATT FÜR HAUSHALTSBACKÖFEN (DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 DER KOMMISSION)
NL PRODUCTKAART VOOR HUISHOUDELIJKE OVENS (GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) Nr. 65/2014 VAN DE COMMISSIE)

Trade mark **Marchio** Marque **Warenzeichen** Handelsmerk DēLonghi Elba Italy S.p.A. , via Fabbian Matteo 7, 31030 Borso del Grappa (TV) Italy			
Model **Modello** Modèle **Modell** Model **DLM 7 X ED**	1	2	3
Energy efficiency index (EEI_{cavity}) **Indice di efficienza energetica (EEI_{cavity})** Indice d'efficacité énergétique ($EEI_{cavité}$) **Energieeffizienzindex (EEI_{cavity})** Energie-efficiëntie-index ($EEI_{ovenruimte}$)	**95,3 %**		
Energy efficiency class **Classe di efficienza energetica** Classe d'efficacité énergétique **Energieeffizienzklasse** Energie-efficiëntieklasse	**A**		
Energy consumption per cycle (conventional mode) **Consumo di energia per ciclo (modo convenzionale)** Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel) **Energieverbrauch pro Zyklus (konventionellen Modus)** Energieverbruik per cyclus (conventionele modus)	**0,95 kWh**		
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode) **Consumo di energia per ciclo (modo ventilato)** Consommation d'énergie par cycle (mode chaleur tournante) **Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)** Energieverbruik per cyclus (hetelucht-modus)	**0,76 kWh**		
Number of cavities **Numero di compartimenti** Nombre de cavités **Zahl der Garräume** Aantal ovenruimten	**1**		
Heat source(s) **Fonte(i) di calore** Source(s) de chaleur **Wärmequelle(n)** Verwarmingsbron(nen)	Electricity **Energia elettrica** Électricité **Strom** Elektriciteit		
Volume **Volume** Volume **Volumen** Volume	**59 l**		

GB INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)
IT INFORMAZIONI RELATIVE AI FORNI PER USO DOMESTICO (REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014 DELLA COMMISSIONE)
FR INFORMATIONS CONCERNANT LES FOURS DOMESTIQUES (RÈGLEMENT (UE) N° 66/2014 DE LA COMMISSION)
DE INFORMATIONEN ZU HAUSHALTSBACKÖFEN (VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION)
NL INFORMATIE MET BETREKKING TOT HUISHOUDELIJKE OVENS (VERORDENING (EU) Nr. 66/2014 VAN DE COMMISSIE)

Trade mark: **Marchio:** Marque: **Warenzeichen:** Handelsmerk:
De'Longhi
Elba Italy S.p.A. , via Fabbian Matteo 7, 31030 Borso del Grappa (TV) Italy

Model identification: **Identificativo del modello:** Identification du modèle: **Modellkennung:** Identificatie van het model:
DLM 7 X ED

	Symbol **Simbolo** Symbole **Symbol** Symbool	Value **Valore** Valeur **Wert** Waarde	Unit **Unità di misura** Unité **Einheit** Eenheid
L1		Built-in **Incasso** Encastrable **Einbau** Inbouw	/
L2		**1**	/
L3	**M**	**33,0 kg**	kg
L4		1) Electricity **Energia elettrica** Électricité **Strom** Elektriciteit	/
L5	**V**	**1) 59**	l
L6	EC electric cavity **EC electric cavity** EC cavité électrique **EC electric cavity** EC elektrische ovenruimte	**1) 0,95 kWh**	kWh/cycle
L7	EC electric cavity **EC electric cavity** EC cavité électrique **EC electric cavity** EC elektrische ovenruimte	**1) 0,76 kWh**	kWh/cycle
L8	EC gas cavity **EC gas cavity** EC cavité à gaz **EC gas cavity** EC gasovenruimte	**/**	kWh/cycle - MJ/cycle ([1])
L9	EC gas cavity **EC gas cavity** EC cavité à gaz **EC gas cavity** EC gasovenruimte	**/**	kWh/cycle - MJ/cycle ([1])
L10	EEI cavity **EEI cavity** EEI cavité **EEI cavity** EEI ovenruimte	**1) 95,3 %**	/

([1]) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

cycle = ciclo, Zyklus, cyclus

L1 Type of oven
Tipologia di forno
Type de four
Art des Backofens
Type oven

L2 Number of cavities
Numero di cavità
Nombre de cavités
Anzahl der Garräume
Aantal ovenruimten

L3 Mass of the appliance
Massa dell'apparecchio
Masse de l'appareil
Masse des Gerätes
Massa van het toestel

L4 Heat source per cavity
Fonte di calore di ciascuna cavità
Source de chaleur par cavité
Wärmequelle je Garraum
Warmtebron per ovenruimte

L5 Volume per cavity
Volume di ciascuna cavità
Volume par cavité
Volumen je Garraum
Volume per ovenruimte

L6 Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)

L7 Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)

L8 Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie gazière finale)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een gasoven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (gas-eindenergie)

L9 Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie gazière finale)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een gasoven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (gas-eindenergie)

L10 Energy Efficiency Index per cavity
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità
Indice d'efficacité énergétique par cavité
Energieeffizienzindex je Garraum
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte