

Manuale d'uso - Efficienza Energetica / User Manual - Energy Efficiency / Manuel de l'utilisateur - L'efficacité énergétique / Handbuch - Energieeffizienz / Handboek - Energie-efficiëntie Manual - Eficiencia Energética / Manual - Eficiência Energética / Manuell - Energieeffektivitet / Manuell - Energieeffektivitet / Manuaalinen - Energy Efficiency / Manual - Energieeffektivitet Руководство - Энергоэффективность / Käsiiraamat - Energiatõhususe / Rokasgrāmata - Energieeffektivitātes

	PF	IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV		
S	FABER	Informazioni sulla scheda del prodotto secondo 65/2014	Product fiche information, according to 65/2014	Informations sur la fiche du produit selon 65/2014	Informationen über das Produkt-Datenblatt gemäß 65/2014	Informatie over het productblad volgens 65/2014	Información sobre la ficha del producto conforme a 65/2014	Informações na ficha do produto de acordo com a norma 65/2014	Uppgifter i produktinformationsblad enligt 65/2014	Opplysninger på produktkortet iht. henhold til 65/2014	Tietoa tuoteleistoista asetuksen (EU) 65/2014 mukaisesti	Oplysninger i databladet vedrørende produktet i henhold til 65/2014	Информация в карточке продукта в соответствии с 65/2014	Toote etiket teave vastavalt 65/2014	Informācija markējuma saskaņā ar 65/2014		
M	110.0157.085 P0701	Nome del fornitore	Supplier's name	Nom du fournisseur	Name des Zulieferers	Naam van de leverancier	Nombre del proveedor	Nome do fornecedor	Leverantörens namn	Navnet til leverandøren	Tavarantoimittajan nimi	Leverandørens navn	Имя поставщика	Tarjaja nimi	Piegatājuma nosaukums		
AEChood	135,6																
EEC	D																
FDEhood	13,9																
FDEC	D																
LEhood	5																
LEC	F																
GFEhood	76,0	%															
GFEC	C																
Qmin	300	m3/h															
Qmax	570	m3/h															
Qboost	N/A	m3/h															
SPEmin	57	dbA															
SPEmax	71	dbA															
SPEboost	N/A	dbA															
P0	0,0	Watt															
Ps	N/A	Watt															
PI																	
F	1,5																
EELhood	99,1																
Qbep	340,0	m3/h															
Pbep	208	Pa															
Qmax	570,0	m3/h															
Wbep	141,0	W															
WL	80,0	W															
Emiddle	400	lux															
Lwa	71	dba															
WL																	
Emiddle																	
Lwa																	
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO	ENERGY SAVING TIPS 1) Quando si inizia a cucinare, azionare la capota a velocità minima per controllare l'umidità ed eliminarla di colpo di cucina 2) Usare la velocità intensiva solo quando strettamente necessario 3) Aumentare la velocità della capota solo quando richiesto dalla quantità di vapore 4) Mantenere pulito il filtro o puliti i filtri della capota per ottimizzare l'efficienza antigraasso e antiodori.	ENERGY SAVING TIPS 1) When you start cooking, switch on the range hood at minimum speed, to control moisture and remove cooking odour 2) Use boost speed only when it is strictly necessary 3) Increase the range hood speed only when necessary 4) Keep range hood filter (s) clean to optimize grease and odor efficiency.	CONSEILS POUR L'ECONOMIE D'ENERGIE 1) Lorsque vous commencez à cuisiner, mettez la hotte à la vitesse minimum pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisine. 2) Utilisez la vitesse intensive seulement lorsque cela est strictement nécessaire. 3) Augmentez la vitesse de la hotte seulement lorsque la quantité de vapeur le requiert. 4) Veillez à ce que le ou les filtres de la hotte soient toujours propres, afin d'optimiser l'efficacité anti-graisse et anti-odeurs.	RATSCHLÄGE ZUR ENERGIEERSPARNUNG 1) Zu Beginn des Kochvorgangs die Haube bei niedrigster Geschwindigkeit aktivieren, damit die Feuchtigkeit abgeaugt und entfernt werden kann. 2) Gebrauh die höchste Intensivgeschwindigkeit nur dann benutzen, wenn sich viel Dampf entwickelt. 3) Erhöhen Sie die Drehzahl der Haube nur bei entsprechender Menge an Dampf. 4) Halten Sie den Filter der Haube sauber, halten die Damp- und Geruchsfiltration optimiert wird.	TIPS VOOR ENERGIEBESPARING 1) Begin met koken op de laagste snelheid in wanner u met kokken begint om de vochtigheid te regelen en kokdamp te verwijderen 2) Gebruik de hoogste intensieve alleen wanneer u een groot aantal stoom wilt produceren 3) Verhoog de snelheid van de afzuigkap alleen wanneer u een grote hoeveelheid damp wilt verwijderen 4) Houd het filterde de Haube schoon om de ventilatie- en geurfilter efficiëntie te optimaliseren.	CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGIA 1) Comience a cocinar, accione la campana a la velocidad mínima para controlar la humedad y eliminar los olores de cocina 2) Utilice la velocidad intensiva solo cuando estrictamente necesario 3) Aumente la velocidad de la campana sólo cuando estrictamente necesario 4) Mantener limpio el filtro o los filtros de la campana para optimizar la eficiencia antigraza y antiodores.	CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA 1) Comece a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima para controlar a humidade e eliminar os cheiros da cozinha 2) Utilize a velocidade intensiva apenas quando estritamente necessário 3) Aumente a velocidade do exaustor apenas quando a quantidade de vapor o requerir 4) Pique a velocidade da capota somente quando solicitado pela quantidade de vapor 5) Manter limpo o filtro ou os filtros da capota para otimizar a eficiência antigraza e antiodores.	INFORMACIÓN ADICIONAL CONFORME A 66/2014 Consumo de energía en modo standby	Informações adicionais de acordo com a norma 66/2014 Consumo de energia no modo de espera	Tilläggsuppgifter enligt 66/2014 Effektförbrukning i standby-läge	Ekstra oplysninger iht. 66/2014 Effektforbrugning i standby-läge	Ekstraoplysninger iht. 66/2014 Effektforbruk i hvilestand	Lisätietoja asetuksen (EU) 66/2014 mukaisesti Energiankulutus tavassa valmistusta	Yderligere oplysninger i henhold til 66/2014 Energiforbrug i standbytilstand	Дополнительная информация в соответствии с 66/2014 Потребление тока в режиме ожидания (standby)	Lisäteave vastavalt 66/2014 Toitevõtte ooterežiimis	Papildus informācija saskaņā ar 66/2014 Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā
REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	REKOMENDACII PO EKONOMIJEN OTTORTREBLENIIA 1) В начале готовки включите вытяжку на минимальную скорость для контроля влажности и удаления из кухни паров. 2) Используйте интенсивную скорость работы вытяжки только тогда, когда это совершенно необходимо. 3) Повышайте скорость работы вытяжки только тогда, когда это требует наличие большого количества пара. 4) Поддерживайте фильтр / фильтры вытяжки в чистом состоянии для оптимального действия жиро и запахов от готовки.	
Norme di riferimento: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normative references: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normes de référence: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referenznormen: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referentienormen: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normas de referencia: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normas de referência: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referensstandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referensstandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Vitnormit: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referencestandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normatīvities dokumenti: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normativilvidet: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normatīvities atsauces: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564				

