

**Manuale d'uso - Effizienz 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		
<b>S</b>	<b>FRANKE</b>	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 o 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 в соответствии с 65/2014	Toote etiketi teave vastavalt 65/2014	Informācija markējuma saskaņā ar 65/2014		
		Nome del fornitore	Supplier's name	Nom du fournisseur	Name des Zulieferers	Naam van de leverancier	Nam van de leverancier	Nombre del proveedor	Nome do fornecedor	Leverantörens namn	Navnet til leverandøren	Tavaramittojaintjan nimi	Leverandørans navn	Имя поставщика	Tarnija nimi	Piegādātāja nosaukums	
<b>M</b>	335.0528.006 FSMD508BK	Identificativo del modello	Model Identification	Identification du modèle	Ident-Daten des Modells	Identificatienummer van het model	Identificación del modelo	Identificação do modelo	Modellbeteckning	Modelbetegnelse	Tavarantomittajain mallitunnus	Modelidentifikation	Идентификация модели	Mudelidentifitseerimine	Modela identifikācija		
		Consumo energetico annuale	Annual Efficiency Consumption	Consommation d'énergie annuelle	Jährlicher Energieverbrauch	Jaarlijks energieverbruik	Consumo de energía anual	Consumo anual de energia	Årlig energiförbrukning	Årlig energiförbruk	Vuotuinen energiankulutus	Vuotuinen energiankulutus	Årligt energiförbruk	Годовое потребление электроэнергии	Aastane energiatarve	Gada efektīvais patēriņš	
<b>AEChood</b>	58,7	kWh/a															
<b>EEC</b>	A																
<b>FDEhood</b>	29,2																
<b>FDEC</b>	A																
<b>LEhood</b>	67	lux/Watt															
<b>LEC</b>	A																
<b>GFehood</b>	65,1	%															
<b>GFEC</b>	D																
<b>Qmin</b>	260	m3/h															
<b>Qmax</b>	650	m3/h															
<b>Qboost</b>	N/A	m3/h															
<b>SPEmin</b>	48	dBa															
<b>SPEmin</b>	68	dBa															
<b>SPEmax</b>	68	dBa															
<b>SPEboost</b>	N/A	dBa															
<b>P0</b>	0,0	Watt															
<b>Ps</b>	N/A	Watt															
	<b>PI</b>																
<b>F</b>	0,9																
<b>EELhood</b>	52,6																
<b>Qbep</b>	420,0	m3/h															
<b>Pbep</b>	431	Pa															
<b>Qmax</b>	650,0	m3/h															
<b>Wbep</b>	172,0	W															
<b>WL</b>	3,0	W															
<b>Emiddle</b>	200	lux															
<b>Lwa</b>	68	dBa															
<b>WL</b>	Potenza nominale del sistema di illuminazione	Nominal power of the lighting system	Puissance nominale du système d'éclairage	Nennleistung	Nominale vermogen van het verlichtingssysteem	Potencia nominal del sistema de iluminación	Potência nominal do sistema de iluminação	Märkeffekt för belysningsystemet	Nominal effekt til belysningsystemet	Valaistusjärjestelmän nimellisteho	Belysningsystemets nominelle effekt	Номинальная мощность осветительной системы	Valgustusüsteemi nimivõimsus	Apagāsmoju enerģētiskā nominālā jauda			
<b>Emiddle</b>	Illuminazione media del sistema di illuminazione sul piano cottura	Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Éclairage moyen du système sur la plaque de cuisson	Durchschnittliche Leuchtstärke	Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	Illuminación media del sistema de iluminación en el plano de cocción	Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura	Genomsnittlig belysning över kottan	Gjennomsnittlig lysstyrke til belysningsystemet over kottplaten	Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoimakkuus kettopinnalla	Средняя освещенность осветительной системы на рабочей поверхности	Valgustusüsteemi keskmise valgustusjõu pildipladil	Vidējais apgaismojuma enerģētiskā sistēmas vidējais apgaismojuma uz gatavošanas virsmas			
<b>Lwa</b>	Livello di potenza sonora all'impostazione massima	Sound power level at the highest setting	Niveau de puissance sonore à son paramétrage maximum	Schallleistungsstufe bei max. Einstellung	Geluidsvermogensniveau in de hoogste stand	Geluidsvermogensniveau in de hoogste stand	Nivel de potencia sonora con el ajuste máximo	Nível de potência sonora com o ajuste máximo	Ljudeffektivnivå vid maxinställning	Ljudeffektivnivå ved høyest innstilling	Äänitehoasuurin suurimalla asetuksella	Уровень звуковой мощности при максимальной настройке	Heliivõimsuse tase kõrgeimal seadistusel	Skaņas jaudas līmenis pie augstākās uzstādījuma			
<b>CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO</b>	<b>ENERGY SAVING TIPS</b> 1) When you start cooking, switch on the range hood at minimum speed, to control moisture and remove cooking odor. 2) Use the velocity humidity ed eliminare gli odori di cucina. 3) Increase the range hood speed only when the steam is necessary. 4) Keep the range hood filter (s) clean to optimize grease and odor efficiency.	<b>ENERGY SAVING TIPS</b> 1) Lorsque vous commencez à cuisiner, mettez le capot à vitesse minima pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisine. 2) Utilisez la vitesse élevée seulement lorsque la quantité de vapeur est nécessaire. 3) Augmentez la vitesse du capot uniquement lorsque la quantité de vapeur est nécessaire. 4) Nettoyez les filtres de la hotte à la vitesse la plus élevée pour optimiser l'efficacité anti-graisse et anti-odeurs.	<b>CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE</b> 1) Lorsque vous commencez à cuisiner, mettez le capot à vitesse minimum pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisine. 2) N'utilisez la vitesse élevée que dans les cas où c'est strictement nécessaire. 3) Augmentez la vitesse du capot uniquement lorsque la quantité de vapeur est nécessaire. 4) Nettoyez les filtres de la hotte à la vitesse la plus élevée pour optimiser l'efficacité anti-graisse et anti-odeurs.	<b>RATSCHLÄGE ZUR ENERGIEERSPARUNG</b> 1) Zu Beginn des Kochvorgangs die Haube bei niedrigster Drehzahl zu aktivieren, damit die Feuchtigkeit abgezugt und Gerüche beseitigt werden. 2) Erhöhen Sie die Umluftgeschwindigkeit nur dann, wenn dies erforderlich ist. 3) Erhöhen Sie die Umluftgeschwindigkeit nur dann, wenn dies erforderlich ist. 4) Halten Sie die Filter der Haube sauber, halten Sie die Fett- und Geruchsfiltration optimiert wird.	<b>TIPS VOOR ENERGIEBESPARING</b> 1) Begin de kooking met de laagste snelheid van de wachter u wilt koken begint om de vochtigheid te verwijderen. 2) Gebruik de hoogste intensiteit alleen wanneer u dat nodig hebt. 3) Verhoog de snelheid van de afzuigkap alleen wanneer dat nodig is. 4) Houd het filter de Haube schoon om de ventilering- en geurfilter efficiëntie te optimaliseren.	<b>CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA</b> 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 sea estrictamente necesario. 3) Aumentar la velocidad de la campana sólo cuando sea estrictamente necesario. 4) Mantener limpio el filtro de la rejilla de la campana para optimizar la eficiencia antrigasa y anticolor.	<b>CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA</b> 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 só quando for absolutamente necessário. 3) Aumente a velocidade do exaustor apenas quando a quantidade de vapor for necessária. 4) Mantenha limpo o filtro do coletor de gordura da campana para otimizar a eficiência de retenção de gorduras e de cheiros.	<b>RÅD FÖR ENERGIBESPARING</b> 1) Start kookkettven på min. hastighet när du börjar tillagningen för att fuktigheten och luktheten och avlägsna matos. 2) Använd den intensiva hastigheten endast när det är absolut nödvändigt. 3) Öka köksfläktens hastighet endast när störmåttningen kräver det. 4) Se till att köksfläktens filter rent/fria för en effektiv fjerning av fett och matos.	<b>RÅD FOR ENERGIBESPARING</b> 1) Start kookkettven på laveste hastighet når du starter matlagingen for å fuktigheten og lugtheten og fjern matos. 2) Bruk kun intensiv hastighet når det er helt nødvendig. 3) Øk kjøksfläktens hastighet bare når størmåttningen krever det. 4) Hold kjøksfläktens filter rent/fria for en effektiv fjerning av fett og matos.	<b>ENERGIANSÄAETUNNOJAJA</b> 1) Käynnistä liestuiluttimin miniminopeudella alustavasti alottaaksesi keittotöitä ja poistaa kosteuttas ja hajutusta. 2) Käytä suurta nopeutta vain kun se on välttämätöntä. 3) Lisää liestuiluttimien nopeutta vain kun höyrymäärä siinä vaatii. 4) Pidä liestuiluttimien suodatin tai suodattimet puhtaina rovimien ja rasojen poistamiseksi.	<b>TIPS TIL ENERGIBESPARELSE</b> 1) Start med den laveste hastighet, når du begynder tilberedningen. Således kan du kontrollere fuktigheten og fjern matos. 2) Anvend kun intensiv hastighet, når det er helt nødvendigt. 3) Forøg kun hastigheten, når det er helt nødvendigt. 4) Hold embættens funktion og luftfjerner fukt og matos.	<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ</b> 1) Прежде чем начать приготовление пищи, включите вытяжку на минимальную скорость, чтобы контролировать влажность и удалить из кухни запах. 2) Включайте 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 удаления жира и запахов от готовки.	<b>ENERGIÄSÄÄSTÄONOJEN</b> 1) Käynnistä valmistamis alustamisel lillaste pidukkimu ohimuksumis kontrolli al huumiduse ja gaasvõimalduse virmas. 2) Kasutage intensiivset kiirust ainult siis, kui see on rangelt vajalik. 3) Surendage pidukimuki kiirust ainult siis, kui see on täiesti vajalik. 4) Hooldage pidukimuki filtrit regulaarselt, et optimeerida rasvade ja lõhnade eemaldamist tohususe optimeerimiseks puhtana.	<b>PADOMI ENERGIJAS TAUPISANA</b> 1) Pirms gatēšanas uzturēt minimālu mitruma līmeni, lai kontrolētu mitrumu un atzvēktu ēdiena gatavošanas laikā. 2) Izmanto paaugstinātu ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 3) Palielināt vaaku ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 4) Uzturēt (frit-)us tvaiku nosūcēja filtru (us) tīru, lai optimizētu tvaiku un aromātu neitralizācijas efektīvību.	<b>REKOMENDACIJAS</b> 1) Prije početka pripreme hrane uključite usisvu na najmanju brzinu, da bi kontrolirali vlažnost i uklonili miris iz kuhinje. 2) Koristite visokiju brzinu samo kada je to apsolutno potrebno. 3) Povećajte brzinu usisvu samo kada je to apsolutno potrebno. 4) Podržavajte filter / filtre usisvu u čistom stanju da bi se optimalno uklonili mast i miris s gotovih jela.	<b>REKOMENDACIJAS</b> 1) Pirms gatēšanas uzturēt minimālu mitruma līmeni, lai kontrolētu mitrumu un atzvēktu ēdiena gatavošanas laikā. 2) Izmanto paaugstinātu ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 3) Palielināt vaaku ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 4) Uzturēt (frit-)us tvaiku nosūcēja filtru (us) tīru, lai optimizētu tvaiku un aromātu neitralizācijas efektīvību.	<b>REKOMENDACIJAS</b> 1) Pirms gatēšanas uzturēt minimālu mitruma līmeni, lai kontrolētu mitrumu un atzvēktu ēdiena gatavošanas laikā. 2) Izmanto paaugstinātu ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 3) Palielināt vaaku ātrumu tikai tad, ja tas ir nepieciešams. 4) Uzturēt (frit-)us tvaiku nosūcēja filtru (us) tīru, lai optimizētu tvaiku un aromātu neitralizācijas efektīvību.
	<b>Norme di riferimento:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Normative references:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Normes de référence:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Referenznormen:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Referentienormen:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Normas de referencia:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Normas de referência:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Referensstandarder:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Referensstandarder:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Vitnormit:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Referencstandarder:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Normative documents:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Normativilited:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	<b>Normatīvas atsauces:</b> ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564			

