

Посібник користувача - Енергоефективність / Vadovas - Energijos vartojimo efektyvumo / Manwal għall-Utent - Effiċjenza fl-Energija / Kézi - Energiahatékonyaság / Příručka - Energetická účinnost / Příručka - Energetická účinnost / Manual - Eficientă Energetică / Ręczny - Efektywność energetyczna / Priručnik - Energetska efikasnost / Navodilo - Energetska učinkovitost / Εγχειρίδιο - Ενεργειακή Αποδοτικότητα / Manuel - Energi Verimliliği / Наръчник - Енергийна ефективност / Упутство - Енергетска ефикасност / Lámhleabhar Úsáideoir - Éifeachtúlacht Fuinnimh

	PF	UA	LT	MT	HU	CZ	SK	RO	PL	HR	SL	GR	TR	BG	SR	GE
S	FRANKE															
M	330.0528.067 FPJ925VBK/SS/2															
AEChood	43,5	kWh/a														
EEC	A+															
FDEhood	34,9															
FDEC	A															
LEhood	68	lux/Wat														
LEC	A															
GFEhood	75,1	%														
GFEC	C															
Qmin	280	m3/h														
Qmax	470	m3/h														
Qboost	800	m3/h														
SPEmin	48	dBa														
SPEmax	57	dBa														
SPEboost	69	dBa														
P0	0,49	Watt														
Ps	N/A	Watt														
PI																
F	0,7															
EELhood	40,8															
Qbep	436,0	m3/h														
Pbep	471	Pa														
Qmax	800,0	m3/h														
Wbep	164,0	W														
WL	2,2	W														
Emiddle	150	lux														
Lwa	57	dBa														

ПОРЯДИ ЧИНО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕН
 1) На початку приготування уваривати вершкову на мінімальній швидкості, щоб контролювати вміст жиру та подовжити запарку.
 2) Використовуйте підсилену швидкість тільки коли це важко.
 3) Підтримуйте швидкість витяжки, тільки коли це необхідно.
 4) Після кожного разу велику кількість пари (a) Підтримуйте швидкість фільтрації (a) витяжки для ефективного фільтрації жиру та запарку.

ENGLISH
 1) At the beginning of cooking, cook on minimum speed to control the fat content and prolong the cooking time.
 2) Use the enhanced speed only when necessary.
 3) Maintain the suction speed, only when necessary.
 4) After each use, keep a large amount of steam (a) to maintain the filtration speed (a) of the extractor for effective fat filtration.

СЪВЕТИ ЗА ШЕДЪВЪ ЕНЕРГИЕ
 1) Когато започнете да готвите, включете минималната швидкост и да поддържате минимална швидкост и да поддържате минимална швидкост.
 2) Използвайте усилената скорост само когато е необходимо.
 3) Поддържайте нивото на всмукване, само когато е необходимо.
 4) След всяко използване, запазвайте голяма част от парата (а) за поддържане на минималната швидкост на филтъра (а) на издържане на минималната швидкост.

MOLTAI LE HAGHAIOD USAID CHEART D'FHOON AR AN GCOMMHAIR LAGHAIOD:
 1) Cas airt an coochal ar an luas losa nuair a thosoid tu ag coacraigh agus cinntigh ag nith e' ar feadh cupla n'oidioid nuair a bheidh ar c'ochraich agall deans. 2) Na meadhagh an luas n' ar chas ach an luas a' cuimh' mhór deaigh agus galie a' bh'ann an agus na húadán na luas nó na luasanna treishe ach an luas a' cuimh' mhór deaigh agus galie a' bh'ann an agus na húadán na luas nó na luasanna treishe ach an luas a' cuimh' mhór deaigh agus galie a' bh'ann an agus na húadán na luas nó na luasanna treishe.