Informacje na karcie produktu według Rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) Nr 65/2014	**PF**		
Nazwa dostawcy	**S**	BEKO	
Identyfikacja modelu	**M**	HNT62210B	
Roczne zużycie energii	**AEC**	63	kWh/a
Klasa wydajności energetycznej	**EEC**	d	
Wydajność przepływu dynamicznego	**FDE**	5,7	
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	**FDEC**	F	
Sprawność oświetlenia	**LE**	52	lux/Watt
Klasa sprawności oświetlenia	**LEC**	A	
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	**GFE**	46	%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	**GFEC**	F	
Przepływ powietrza przy prędkości minimalnej	**Qmin**	130	m3/h
Przepływ powietrza przy prędkości maksymalnej	**Qmax**	244	m3/h
Przepływ powietrza przy prędkości intensywnej	**Qboost**	-	m3/h
Emisja dźwięku przy prędkości minimalnej	**SPEmin**	47	dBA
Emisja dźwięku przy prędkości maksymalnej	**SPEmin**	60	dBA
Emisja dźwięku przy prędkości intensywnej	**SPEmax**	-	dBA
Zużycie prądu w trybie wyłączonym	**P0**	0,00	Watt
Zużycie prądu w trybie gotowości	**Ps**	-	Watt

Informacje dodatkowe według 66/2014	**PI**		
Współczynnik wzrostu w czasie	**f**	1,8	
Wskaźnik wydajności energetycznej	**EEI**	93,0	
Przepływ powietrza mierzony w punkcie o najlepszej wydajności	**Qbep**	134	m3/h
Ciśnienie powietrza mierzone w punkcie o najlepszej wydajności	**Pbep**	136	Pa
Maksymalny przepływ powietrza	**Qmax**	244	m3/h
Zasilanie elektryczne mierzone w punkcie o najlepszej wydajności	**Wbep**	89,0	W
Moc znamionowa systemu oświetleniowego	**WI**	6,0	W
Średnie oświetlenie systemu na powierzchni gotowania	**Emiddle**	310	lux
Poziom dźwięku przy ustawieniu maksymalnym	**Lwa**	60	dBA

ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

1) Po rozpoczęciu gotowania uruchomić okap z prędkością minimalną, tak aby kontrolować wilgotność i usuwać zapachy
2) Prędkości intensywnej używać tylko w sytuacjach wyjątkowych
3) Zwiększać prędkość okapu tylko wówczas gdy wymaga tego ilość pary
4) Aby zachować optymalną wydajność usuwania tłuszczu oraz zapachów przez okap filtry muszą być czyste

Zgodność z normami:

EN/IEC 61591
EN/IEC 60704-2-13
EN 50564