NOVY

Your kitchen's secret ingredient

Product information compliant to:

- Commission regulation Energy labelling of domestic ovens and range hoods (EU) No 65/2014 and commission regulation Ecodesign for domestic ovens, hobs and range hoods (EU) No 66/2014.
- Energy Information Regulations 2011 implemented by Regulation (EU) No 65/2014 and Ecodesign for Energy-Related Products Regulations 2010 implemented by Regulation (EU) No 66/2014.

	NL	FR	EN	DE	IT	ES
Novy **42110**	Naam van de leverancier Modelidentificatie	Nom du fournisseur Identification du modèle	Supplier's name Model identification	Name des Zulieferers Ident-Daten des Modells	Nome del fornitore Identificativo del modello	Nombre del proveedor Identificación del modelo

65/2014			**Productkaart volgens 65/2014**	**Informations sur la fiche du produit selon 65/2014**	**Product fiche information, according to 65/2014**	**Informationen über das Produkt-Datenblatt gemäß 65/2014**	**Informazioni sulla scheda del prodotto secondo 65/2014**	**Información sobre la ficha del producto conforme a 65/2014**
AEC	kWh/year	78,2	Jaarlijks energieverbruik	Consommation énergétique annuelle	Annual energy consumption	Jährlicher Energieverbrauch	Consumo energetico annuale	Consumo anual de energía
EEI	-	B	Energie efficiëntie klasse	Classe d'efficacité énergétique	Energy efficiency class	Energie-Effizienzklasse	Classe di efficienza energetica	Eficiencia energética clase
FDE	-	25,7	Hydrodynamische efficiëntie index	Efficacité fluidodynamique	Fluid dynamic efficiency index	Fluiddynamische-Effizienzindex	Indice di efficienza fluidodinamica	Eficiencia dinámica de fluidos índice
FDE	-	B	Hydrodynamische efficiëntie klasse	Classe d'efficacité fluidodynamique	Fluid dynamic efficiency class	Fluiddynamische-Effizienzklasse	Classe di efficienza fluidodinamica	Eficiencia dinámica de fluidos clase
LE	lux/W	-	Verlichtefficiëntie index	Efficacité lumineuse	Lighting efficiency index	Beleuchtung-Effizienzindex	Indice di efficienza luminosa	Eficiencia iluminación índice
LE	-	-	Verlichtefficiëntie klasse	Classe d'efficacité lumineuse	Lighting efficiency class	Beleuchtung-Effizienzklasse	Classe di efficienza luminosa	Eficiencia iluminación clase
GFE	%	75,3	Vetfilterefficiëntie index	Efficacité de filtration des graisses	Grease filtering efficiency index	Fettfilter-Effizienzindex	Indice di efficienza del filtraggio dei grassi	Eficiencia filtro anti-grasa índice
GFE	-	C	Vetfilterefficiëntie klasse	Classe d'efficacité de filtration des graisses	Grease filtering efficiency class	Fettfilter-Effizienzklasse	Classe di efficienza del filtraggio dei grassi	Eficiencia filtro anti-grasa clase
Q_{min}	m³/h	243	Luchtstroom bij minimumsnelheid bij normaal gebruik	Débit d'air (vitesse minimale)	Airflow (minimum speed)	Luftstrom (minimum Geschwindigkeit)	Flusso d'aria (potenza min.)	Flujo de aire (velocidad mín.)
Q_{max}	m³/h	649	Luchstroom bij maximumsnelheid bij normaal gebruik	Débit d'air (vitesse maximale)	Airflow (maximum speed)	Luftstrom (maximum Geschwindigkeit)	Flusso d'aria (potenza max.)	Flujo de aire (velocidad máx.)
Q_{boost}	m³/h	1051	Luchtstroom in de intensieve of boostmodus	Débit d'air (vitesse intensif ou rapide)	Airflow (intensive or boost setting)	Luftstrom (Intensiv- oder Schnelllaufstufe)	Flusso d'aria (in modo intenso o boost)	Flujo de aire (posición ultrarrápida o reforzada)
$L_{WA,min}$	dB(A)	41	Akoestische A-gewogen geluidsemissie bij minimumsnelheid bij normaal gebruik	Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	Airborne acoustical A-weighted sound power emissions (minimum speed)	A-bewertete Schallemissionen (min. Geschwindigkeit)	Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore (potenza min.)	Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (velocidad mín.)
$L_{WA,max}$	dB(A)	60	Akoestische A-gewogen geluidsemissie bij maximumsnelheid bij normaal gebruik	Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	Airborne acoustical A-weighted sound power emissions (maximum speed)	A-bewertete Schallemissionen (max. Geschwindigkeit)	Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore (potenza max.)	Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (velocidad máx.)
$L_{WA,boost}$	dB(A)	71	Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de intensieve of boostmodus	Emissions sonores pondérées A (vitesse intensif ou rapide)	Airborne acoustical A-weighted sound power emissions (intensive or boost setting)	A-bewertete Schallemissionen (Intensiv- oder Schnelllaufstufe)	Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore (in modo intenso o boost)	Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (posición ultrarrápida o reforzada)
P_o	W	0	Gemeten stroomverbruik in de uit-stand	Consommation en mode off	Power consumption in off-mode in Watt	Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	Consumo di energia in modo spento	Consumo de electricidad en modo desactivado
P_s	W	0,8	Gemeten stroomverbruik in de stand-by-stand	Consommation en stand-by	Power consumption in stand-by-mode in Watt	Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	Consumo di energia in modo standby	Consumo de electricidad en modo espera

66/2014			**Bijkomende informatie volgens 66/2014**	**Informations supplémentaires selon 66/2014**	**Additional information according to 66/2014**	**Zusätzliche Informationen gemäß 66/2014**	**Informazioni aggiuntive secondo 66/2014**	**Información adicional conforme a 66/2014**
Q_{BEP}	m³/h	489	Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	Volume d'air optimal mesuré	Airflow at best efficiency point	Gemessener Luftvolumestrom im Bestpunt	Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza	Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia
P_{BEP}	Pa	368	Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	Pression d'air optimale mesurée	Air pressure at best efficiency point	Gemessener Luftdruck im Bestpunt	Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza	Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia
W_{BEP}	W	194,8	Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	Electrical power input at best efficiency point	Gemessener Elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia
Q	m³/h	1051,4	Maximale luchtstroom	Débit d'air maximum	Maximum air flow	Maximum Luftstrom	Flusso d'aria massimo	Flujo de aire máxima
EEI	-	63,9	Energie efficiëntie index	Indice d'efficacité énergétique	Energy efficiency index	Energie-Effizienzindex	Indice di efficienza energetica	Eficiencia energética índice
f	-	-	Tijdstoenamefactor	Facteur de prolongation	Time increase factor	Zeitverlängerungsfaktor	Fattore di incremento nel tempo	Factor de incremento temporal
W_L	W	-	Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem	Puissance nominale du système d'éclairage	Nominal power of lighting system	Nennleistung Beleuchtungssystem	Potenza nominale del sistema di illuminazione	Potencia nominal del sistema de iluminación
E_{middle}	lux	-	Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	Intensité lumieuse moyenne de système d'éclairage sur la surface de cuisson	Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción

	Tips voor energiebesparing	**Conseils pour l'économie d'énergie**	**Energy saving tips**	**Ratschläge zur Energieeinsparung**	**Consigli per il risparmio energetico**	**Consejos para el ahorro de energía**
1	Schakel de afzuigkap op de laagste snelheid in wanneer u met koken begint om de vochtigheidsgraad te regelen en kookluchtjes te verwijderen.	Lorsque vous commencez à cuisiner, activez la hotte à la vitesse minimum afin d'évacuer l'humidité et éliminer les odeurs de cuisine.	When you start cooking, switch on the extractor at minimum speed, to control moisture and remove cooking odour.	Zu Beginn des Kochvorgangs die Haube bei niedrigster Gebläsestufe aktivieren, damit die Feuchtigkeit abgesaugt und Kochgerüche beseitigt werden.	Quando si inizia a cucinare, azionare la cappa alla velocità più bassa per tenere sotto controllo l'umidità ed eliminare gli odori di cucina.	Cuando se comienza a cocinar, accionar la campana a la velocidad mínima para controlar la humedad y eliminar los olores de cocina.
2	Gebruik de hoogste snelheid alleen wanneer dit beslist noodzakelijk is.	N'utilisez la vitesse intensive que lorsque cela est strictement nécessaire.	Use boost speed only when strictly necessary.	Die Intensivgeschwindigkeit nur dann benutzen, wenn sich viel Dampf entwickelt.	Usare la velocità intensiva solo quando realmente necessario.	Utilizar la velocidad intensiva sólo cuando sea estrictamente necesario.
3	Verhoog de snelheid van de afzuigkap alleen wanneer de hoeveelheid damp dit vereist.	Augmentez la vitesse de la hotte seulement lorsque la quantité de vapeur le requiert.	Increase the extractors speed only when the amount of vapour makes it necessary.	Die Geschwindigkeit der Haube nur bei vermehrter Dampfentwicklung erhöhen.	Aumentare la velocità della cappa solo quando la quantità di vapore lo richiede.	Aumentar la velocidad de la campana sólo cuando lo requiera la cantidad de vapor.
4	Houd het filter/de filters van de afzuigkap schoon om de vetfilterings- en geurfilteringsefficiëntie te optimaliseren.	Veillez à ce que le ou les filtres de la hotte soient toujours propres, afin d'optimiser l'efficacité anti-graisses et anti-odeurs.	Keep extractors filter (s) clean to optimize grease and odour efficiency.	Den oder die Filter der Haube sauber halten, damit die Fett- und Geruchsfilterung optimiert wird.	Mantenere pulito il filtro/i della cappa per ottimizzare l'efficienza antigrasso e antiodori.	Mantener limpio el filtro o los filtros de la campana para optimizar la eficiencia antigrasa y antiolores.
5	Schakel als er veel damp vrijkomt op tijd naar een hogere vermogensstand. Dat is efficiënter dan te proberen door de afzuigkap lang te gebruiken, damp op te vangen die zich al in de keuken verspreid heeft.	Sélectionnez un niveau de puissance supérieur s'il y a beaucoup de vapeur qui se dégage. Cela est plus efficace qu'une longue utilisation de la hotte en vue de récupérer les vapeurs qui se seraient répandues dans la cuisine.	If a lot of steam is expected, switch to a higher power level in good time. This is more efficient than trying to use the cooker hood over a protracted period to absorb vapour that has already spread throughout the kitchen.	Schalten Sie rechtzeitig auf eine höhere Leistungsstufe, wenn beim Kochen viel Dampf entsteht. Das ist effizienter als der Versuch, durch längeren Betrieb der Dunstabzugshaube den Dampf abzusaugen, der sich bereits in der Küche verteilt hat.	Passare tempestivamente a una velocità superiore in presenza di forte produzione di vapore. Ciò è più efficace che cercare di utilizzare la cappa per un tempo più lungo al fine di aspirare il vapore già disperso nella cucina.	Si se produce mucho vapor, seleccione a tiempo una potencia más alta. Esto es más eficiente que hacer funcionar la campana extractora durante mucho tiempo para absorber el vapor que ya se ha extendido en la cocina.
6	Laat de afzuigkap na het koken niet onnodig (na)ventileren.	Évitez une utilisation inutile de la hotte après la fin de la cuisson.	Do not leave the hood on unnecessarily after cooking.	Lassen Sie die Dunstabzugshaube nach dem Kochen nicht unnötig (nach-)laufen.	Non accendere o lasciare accesa inutilmente la cappa.	No deje la campana extractora funcionando innecesariamente después de cocinar.
7	Schakel de verlichtinig uit bij het verlaten van de keuken of als de keuken al licht genoeg is.	Eteignez l'éclairage de la hotte en quittant la cuisine ou si la cuisine est suffisamment éclairée.	Switch the lights off when leaving the kitchen or if the kitchen already has sufficient light.	Schalten Sie die Beleuchtung aus, wenn Sie die Küche verlassen oder wenn es in der Küche bereits hell genug ist.	Spegnere le luci quando si esce dalla cucina o se la cucina è già abbastanza illuminata.	Apague la iluminación cuando salga de la cocina o si la cocina está suficientemente iluminada.
	referentienormen: EN/IEC 61591 EN/IEC 60704-2-13	**Normes de référence :** EN/IEC 61591 EN/IEC 60704-2-13	**Normative references:** EN/IEC 61591 EN/IEC 60704-2-13	**Referenznormen:** EN/IEC 61591 EN/IEC 60704-2-13	**Norme di riferimento:** - EN/IEC 61591 - EN/IEC 60704-2-13	**Normas de referencia:** - EN/IEC 61591 - EN/IEC 60704-2-13

v2

42110

42110_130189_v02_PF