

INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

Nazwa	Położenie	Symbol	Wartość	Jedn.
Identyfikator modelu			LKI64020BX 940002948	
Typ płyty grzejnej			płyta w kuchni wolnostojącej	
Liczba pól			4	
Liczba obszarów grzejnych				
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)			indukcja	
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	lewe, przednie	Ø	21,0	cm
	lewe, tylne	Ø	14,0	cm
	prawe, przednie	Ø	18,0	cm
	prawe, tylne	Ø	18,0	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	lewe, przednie	ECelectric cooking	191	Wh/kg
	lewe, tylne	ECelectric cooking	177	Wh/kg
	prawe, przednie	ECelectric cooking	189	Wh/kg
	prawe, tylne	ECelectric cooking	178	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		ECelectric hob	183.8	Wh/kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances -- Part 2: Hobs - Methods for measuring performance"

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania, w celu ograniczenia wpływu na środowisko:

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Przed włączeniem pola grzejnego postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia stawiać na mniejszych strefach gotowania.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło reszkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić."

INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

Nazwa	Położenie	Symbol	Wartość	Jedn.
Identyfikator modelu			LKI64020BX 940002948	
Typ piekarnika			Oven inside freestanding cooker	
Masa urządzenia		M	51,0	Kg
Liczba komór			1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)			elektryczny	
Objętość dla każdej komory	-	V	73	L
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	-	EC _{electric cavity}	0,95	KWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)	-	EC _{electric cavity}	0,82	KWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	-	EEl _{cavity}	95.3	

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych."

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania, w celu ograniczenia wpływu na środowisko:

- Podczas działania piekarnika należy sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
- Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
- Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.
- Pozostałe informacje znajdują się w rozdziale instrukcji obsługi pt. „Sprawność energetyczna”