# karta informacyjna produktu

| | |
|---|---|
| Znak towarowy | Electrolux |
| Model | LKK660202W 943005325 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej EEI – piekarnik główny | 94.9 |
| Klasa efektywności energetycznej – piekarnik główny | A |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym (kWh/cykl) – piekarnik główny | 0,84 |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem (kWh/cykl) – piekarnik główny | 0,75 |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | elektryczny |
| Pojemność (l) – piekarnik główny | 58 |

# INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

| Nazwa | Położenie | Symbol | Wartość | Jedn. |
|---|---|---|---|---|
| Identyfikator modelu | | | LKK660202W 943005325 | |
| Typ płyty grzejnej | | | płyta w kuchni wolnostojącej | |
| Liczba palników gazowych | | | 4 | |
| Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego | Left Middle - | $EE_{gas\ burner}$ | 55.7 | % |
| | prawy, środkowy - RF | $EE_{gas\ burner}$ | 55,0 | % |
| | prawy, środkowy - | $EE_{gas\ burner}$ | 55,0 | % |
| Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej | | $EE_{gas\ hob}$ | 55.2333333333333 | % |

**EN 30-2-1: Domowe urządzenia gazowe do gotowania i pieczenia – Część 2–1: Racjonalne wykorzystanie energii – Postanowienia ogólne"**

**Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania, w celu ograniczenia wpływu na środowisko:**
**• Przed użyciem upewnić się, że palniki i podstawki pod garnek są prawidłowo zamontowane.**
**• Używać naczyń o średnicy odpowiedniej do wielkości palników.**
**• Ustawić garnek na środku palnika.**
**• Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.**
**• Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.**
**• Kiedy zawartość zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień, aby gotować powoli.**
**• Jeśli to możliwe, użyć szybkowaru. Zapoznać się z instrukcją obsługi."**

# INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

| Nazwa | Położenie | Symbol | Wartość | Jedn. |
|---|---|---|---|---|
| Identyfikator modelu | | | LKK660202W 943005325 | |
| Typ piekarnika | | | Oven inside freestanding cooker | |
| Masa urządzenia | | M | 43,0 | Kg |
| Liczba komór | | | 1 | |
| Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz) | | | elektryczny | |
| Objętość dla każdej komory | - | V | 58 | 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) | - | $EC_{electric\ cavity}$ | 0,84 | 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) | - | $EC_{electric\ cavity}$ | 0,75 | KWh/cykl |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory | - | $EEI_{cavity}$ | 94.9 | |

**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”"**