

## INFORMACJE ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

| Nazwa                                                                                                                                             | Położenie       | Symbol             | Wartość               | Jedn. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------------|-------|
| Identyfikator modelu                                                                                                                              |                 |                    | LIT60433<br>949596827 |       |
| Typ płyty grzejnej                                                                                                                                |                 |                    | do zabudowy           |       |
| Liczba pól                                                                                                                                        |                 |                    | 4                     |       |
| Liczba obszarów grzejnych                                                                                                                         |                 |                    | 0                     |       |
| 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, przednie  | Ø                  | 18,0                  | cm    |
|                                                                                                                                                   | prawe, przednie | Ø                  | 14.5                  | cm    |
|                                                                                                                                                   | prawe, tylne    | Ø                  | 18,0                  | cm    |
| Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy                                                        | lewe, przednie  | ECelectric cooking | 178.4                 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                   | lewe, tylne     | ECelectric cooking | 184.9                 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                   | prawe, przednie | ECelectric cooking | 183.2                 | Wh/kg |
|                                                                                                                                                   | prawe, tylne    | ECelectric cooking | 184.9                 | Wh/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg                                                                                          |                 | ECelectric hob     | 182.9                 | 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."