

# karta informacyjna produktu

Znak towarowy	Electrolux
Model	LKK564202X 943005336
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			LKK564202X 943005336	
Typ płyty grzejnej			płyta w kuchni wolnostojącej	
Liczba palników gazowych			4	
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego	Left Middle -	EE <sub>gas burner</sub>	55.5	%
	prawy, środkowy - RF	EE <sub>gas burner</sub>	55.3	%
	prawy, środkowy -	EE <sub>gas burner</sub>	55.3	%
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej		EE <sub>gas hob</sub>	55.366666666666 67	%

### 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			LKK564202X 943005336	
Typ piekarnika			Oven inside freestanding cooker	
Masa urządzenia		M	44,0	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 <sub>electric cavity</sub>	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 <sub>electric cavity</sub>	0,75	KWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	-	EEI <sub>cavity</sub>	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”