

Información de producto según EU 66/2014

| Atributo | Posición | Símbolo | Valor | Unidad |
|--|---------------------|---------------------------------|-----------------------|--------|
| Identificación del modelo | | | LIT60336 949492359 | |
| Tipo de placa de cocina | | | Encastre | |
| Número de zonas de cocción | | | 3 | |
| Número de selectores de los focos | | | | |
| Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) | | | Inducción | |
| Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana | Delantera izquierda | ∅ | 21,0 | cm |
| | Trasera izquierda | ∅ | 14.5 | cm |
| | Delantera derecha | ∅ | 28,0 | cm |
| Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg | Delantera izquierda | EC _{cocción eléctrica} | 178.4 | Wh/kg |
| | Left Rear | EC _{cocción eléctrica} | 183.2 | Wh/kg |
| | Delantera derecha | EC _{cocción eléctrica} | 176.9 | Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa, calculado por kg | | EC _{placa eléctrica} | 179.5 | Wh/kg |

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento"

Consejos para el uso adecuado con el fin de reducir el impacto ambiental:

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Antes de activar la zona de cocción, coloque los recipientes encima.
- Coloque los utensilios de cocina más pequeños en las zonas de cocción más pequeñas.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla."