

INFORMACJE O PRODUKCIE

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ84F7NB6AB
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Technologia grzejna	Strefy gotowania indukcyjnego i płyta indukcyjna
Liczba pól i/lub stref	4
Okrągłe pola lub strefa: średnica powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole grzejne (Ø)	14,5 cm, 18,0 cm, 18,0 cm, 28,0 cm
Nieokrągłe pola lub strefa: długość i szerokość powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole lub strefę (dł. x szer.)	-
Zużycie energii dla każdego pola lub strefy w przeliczeniu na kilogramy (EC electric cooking)	Ø 14,5 cm : 189,0 Wh/kg
	Ø 18,0 cm tył : 187,8 Wh/kg
	Ø 18,0 cm przód : 185,7 Wh/kg
	Ø 28,0 cm : 193,2 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (EC electric hob)	188,9 Wh/kg

* Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-2 oraz przepisami nr 66/2014 Komisji Unii Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczyń zwiększa zużycie energii.
- Używanie naczyń do gotowania ciśnieniowego skraca czas gotowania.

PRODUCT INFORMATION

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ84F7NB6AB
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking surface
Number of cooking zones and/or area	4
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	14.5 cm, 18.0 cm, 18.0 cm, 28.0 cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area (L x W)	-
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking})	Ø 14.5 cm : 189.0 Wh/kg
	Ø 18.0 cm (rear) : 187.8 Wh/kg
	Ø 18.0 cm (front) : 185.7 Wh/kg
	Ø 28.0 cm : 193.2 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob})	188.9 Wh/kg

* Data determined according to standard EN60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- Using a pressure cooker reduces cooking time.