

## Informazioni sul prodotto

Nome del fornitore	Samsung Electronics co. Ltd.
Identificativo del modello	NZ64K5747BK
Tipologia di piano cottura	Integrato
Tecnologia di riscaldamento	Zone e aree di cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura	3
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro dell'area superficiale utile per zona di cottura elettrica (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area superficiale utile per zona o area di cottura elettrica (Lun x Lar)	20,0 x 38,0 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	Ø 21,0 cm : 182,5 Wh/kg
	Ø 14,5 cm : 192,5 Wh/kg
	20,0 x 38,0 cm : 196,7 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> )	190,7 Wh/kg

\* Dati determinati secondo lo Standard EN 60350-2 e i Regolamenti della Commissione (UE) N. 66/2014.

### Consigli per risparmiare energia

- Collocare sempre pentole e padelle sulla zona di cottura prima di accenderla.
- Se le zone di cottura o le basi delle pentole sono sporche, il consumo di energia aumenta.
- L'uso di una pentola a pressione riduce i tempi di cottura.

## Product information

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ64K5747BK
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking area
Number of cooking zones and/or area	3
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	21.0 cm, 14.5 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)	20.0 x 38.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area (EC <sub>electric cooking</sub> )	Ø 21.0 cm : 182.5 Wh/kg
	Ø 14.5 cm : 192.5 Wh/kg
	20.0 x 38.0 cm : 196.7 Wh/kg
Energy consumption for the hob (EC <sub>electric hob</sub> )	190.7 Wh/kg

\* Data determined according to standard EN 60350-2 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.