

# SAMSUNG

## Informacije o proizvodu

Podaci određeni u skladu s normom EN 30-2-1 i Pravilnikom Komisije (EU) br. 66/2014.

<b>SAMSUNG</b>				
Model	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS	NA64H3040AS
Tip staklene ploče za kuhanje	Ugrađena staklena ploča			
Nosač tiganja	Željezo	Emajil	Željezo	
Nosač za vok tiganj	N/A	N/A	Željezo	
Gornja ploča	Nehrđajući čelik			
Kontrolna drška	Srebrena boja			
Težina	9,6 kg	8,4 kg	11,1 kg (Sa vokom)	
Dimenzije (Š'D'V)	600*510*95	600*510*95	600*510*95	
Uredaj za paljenje	Tip sa kontinualnim paljenjem			
Gasna konekcija	G1/2 navoj			
Električno napajanje	220-240V~50-60Hz			
Funkcija plamenika	Brzo (2), polu-brzo (1), pomoćno (1)		Triple-Crown (1), brzo (1), polu-brzo (1), pomoćno (1)	
Broj gasnih plamenika	4			
$\sum Q_n$	9,6kW	9,6kW	10,1kW	10,3kW
Energetska efikasnost po gorioniku (EE gasni plamenik)	Rapid (3,3kW) (Lijevi zadnji): 54,5 %	Rapid (3,3kW) (Lijevi zadnji): 54,6 %	Triple (3,8kW) (Lijevi zadnji): 52,3%	Triple (3,8kW) (Lijevi zadnji): 53,6%
	Rapid (3,3kW) (Zadnji desni): 54,4%	Rapid (3,3kW) (Zadnji desni): 55,6%	Rapid (3,3kW) (Zadnji desni): 55,1%	Rapid (3,3kW) (Zadnji desni): 55,3%
	Semi-rapid (2,0kW) (Prednji desni): 57,3 %	Semi-rapid (2,0kW) (Prednji desni): 55,4 %	Semi-rapid (2,0kW) (Prednji desni): 57,8 %	Semi-rapid (2,0kW) (Prednji desni): 56,3 %
Energetska efikasnost za gasno kuhalo	55,4%	55,1%	55,1%	55,1%

**Procjene pokazuju da nekoliko jednostavnih koraka može dovesti do uštede energije do 50% od ukupne potrošnje energije aparata!**

Savjeti za uštedu energije:

- Provjerite odgovara li poklopac kako bi se uštedjela energija. Nadalje, ako koristite stakleni poklopac, možete učinkovito pratiti proces kuhanja.
- Koristite što je moguće manje vode za vrijeme kuhanja.
- Koristite odgovarajuće veličine lonaca i posuda za količinu hrane. Za male količine koristite lonce i posude prilagođene količini hrane. Na primjer, ako priprematе samo 350 g brokule, koristite malo posuđe (promjer dna približno 15 cm).
- Koristite posude i tiganje izrađene od materijala za provođenje topline; čelika ili emajliranih ljevaonica i lonaca od lijevanog željeza koji će se brže zagrijati i konzumirati manje energije nego stakleno ili keramičko posuđe, na primjer.
- Koristite najnižu postavku napajanja koja omogućuje da voda kuha. Smanjite što je moguće moguće kontinuiranu snagu kako biste zadržali potrebnu temperaturu.
- Pazite da su posude za kuhanje centrirane na grijaćem elementu