

## Product data sheet

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.	
Model identification	NZ64R3525CK	
Type of hob	Built-In	
Heating technology	Radiant cooking zones	
Number of cooking zones and/or areas	4	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	Dual: 19.0 cm Single: 15.5 cm Oval: 15.5x26.0 cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Dual (front left)	: 194.3 Wh/kg
	Single (front right)	: 192.3 Wh/kg
	Single (rear left)	: 199.1 Wh/kg
	Oval (rear right)	: 193.3 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob)	194.8 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.

# Appendix

## Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NB69R3301RS NB69R3300RS NB69R2350RS NB69R2301RS NB69R2300RS
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	94,0
Energy Efficiency Class per cavity	A
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,87 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0.79 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	69 l
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance (M)	31,2 kg

Data determined according to standard EN 60350-1, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

### Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

# Anhang

## Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifizierung	NB69R3301RS NB69R3300RS NB69R2350RS NB69R2301RS NB69R2300RS
Energieeffizienzindex je Kavität (EEI der Kavität)	94,0
Energieeffizienzklasse je Kavität	A
Energieverbrauch (Strom) zum Erhitzen einer standardisierten Last in einer Kavität eines elektrisch beheizten Ofens im konventionellen Betrieb je Kavität (endgültiger elektrischer Energieverbrauch) <small>elektrische Kavität</small>	0,87 kWh/Zyklus
Energieverbrauch zum Erhitzen einer standardisierten Last in einer Kavität eines elektrisch beheizten Ofens im Gebläsebetrieb je Kavität (endgültiger elektrischer Energieverbrauch) <small>elektrische Kavität</small>	0,79 kWh/Zyklus
Anzahl Kavitäten	1
Heizquelle je Kavität (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Kavität (V)	69 l
Ofentyp	Eingebaut
Gewicht des Gerätes (M)	31,2 kg

Die Daten wurden entsprechend dem Standard EN 60350-1 und den Verordnungen der Kommission (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 ermittelt.

### Energiespartipps

- Während des Garens muss die Ofentür geschlossen bleiben, sofern Sie nicht gerade Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garens nach Möglichkeit nicht. Dadurch bleibt die Temperatur im Ofen stabil und es wird Energie gespart.
- Garen Sie nach Möglichkeit immer mehr als ein Gericht gleichzeitig.
- Planen Sie den Ofengebrauch, damit Sie den Ofen zwischen dem Garen mehrerer Gerichte nicht abschalten müssen. Dadurch sparen Sie Energie und die Zeit zum erneuten Erhitzen des Ofens.
- Falls die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, kann der Ofen 5 bis 10 Minuten vor Abschluss der Garzeit zum Energiesparen abgeschaltet werden. Die Restwärme schließt den Garvorgang ab.