

FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identification du modèle	NV66H5737LB		
Type de cavité	Unique	Supérieur	Inférieur
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	104,8	98,5	98,5
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	A	A
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (CE cavité électrique)	0,89 kWh/cycle	-	-
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale) (CE cavité électrique)	0,87 kWh/cycle	0,67 kWh/cycle	0,67 kWh/cycle
Nombre de cavités	3 (Unique, Supérieure, Inférieure)		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par cavité (V)	66 L	30 L	32 L
Type de four	Encastrable		
Masse de l'appareil (M)	44,5 kg		

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

■ Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments.
Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie.
La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

PRODUCTINFORMATIEBLAD

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model-id	NV66H5737LB		
Soort bakruimte	Enkel	Boven	Onder
Energiezuinigheidsindex per bakruimte (EEI-bakruimte)	104,8	98,5	98,5
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A	A	A
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische bakruimte)	0,89 kWh/cyclus	-	-
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een ventilatorvoorrangsmodus per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische bakruimte)	0,87 kWh/cyclus	0,67 kWh/cyclus	0,67 kWh/cyclus
Aantal bakruimten	3 (Enkel, Boven, Onder)		
Warmtebron per bakruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit		
Volume per bakruimte (V)	66 L	30 L	32 L
Type oven	Inbouw		
Massa van het apparaat (M)	44,5 kg		

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1 en Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.

■ Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel. Laat de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk dicht, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Plan het ovengebruik van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.

PRODUKTDATENBLATT

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellbezeichnung	NV66H5737LB		
Art des Garraums	Einfachbetrieb	Oberer Garraum	Unterer Garraum
Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI cavity)	104,8	98,5	98,5
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A	A	A
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC electric cavity), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Ober- und Unterhitze zu erwärmen	0,89 kWh/Zyklus	-	-
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC electric cavity), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Umluft zu erwärmen	0,87 kWh/Zyklus	0,67 kWh/Zyklus	0,67 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	3 (Einfachbetrieb, Unterer, Oberer)		
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Garraum (V)	66 L	30 L	32 L
Art des Backofens	Einbau		
Gewicht des Geräts (M)	44,5 kg		

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

■ Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.