

Produktdatablad

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellidentifiering	NV75J7570RS/NV75M7572RS		
Typ av utrymme	Enskilt	Övre	Nedre
Energieffektivitetsindex per utrymme (EEI utrymme)	95,4	100,0	101,5
Energieffektivitetsklass per utrymme	A	A	A
Energiförbrukning som krävs för att värma en standardiserad mängd i ett utrymme i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i traditionellt läge per utrymme (elektrisk slutlig energi) (EC elektriskt utrymme)	0,99 kWh/cykel	-	-
Energiförbrukning som krävs för att värma en standardiserad mängd i ett utrymme i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i fläktläge per utrymme (elektrisk slutlig energi) (EC elektriskt utrymme)	0,83 kWh/cykel	0,69 kWh/cykel	0,69 kWh/cykel
Antal utrymmen	3 (Enskilt, Övre, Nedre)		
Värmekälla per utrymme (elektricitet eller gas)	elektricitet		
Volym per utrymme (V)	75 l	34 l	32 l
Typ av ugn	Inbyggd		
Apparatens massa (M)	NV75J7570RS : 47,2 kg NV75M7572RS : 48,5 kg		

Data har fastställts i enlighet med standard EN 60350-1 och Kommissionens förordningar (EU) Nr 65/2014 och (EU) 66/2014.

Energispartips

- Vid tillagning ska ugnsluckan vara stängd förutom när något behöver göras med maten. Öppna inte luckan för ofta under tillagning. På så sätt bibehålls ugnstemperaturen och du sparar energi.
- Planera användningen av ugnen för att undvika att stänga av ugnen mellan tillagningen av två rätter. Då sparar du energi och minskar tiden det tar att värma upp ugnen igen.
- Om tillagningstiden är längre än 30 minuter kan du stänga av ugnen 5-10 minuter innan slutet på tillagningstiden för att spara energi. Den kvarvarande värmen slutför tillagningsprocessen.
- När så är möjligt ska du tillaga mer än en rätt åt gången.

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellidentifikasjon	NV75J7570RS/NV75M7572RS		
Type hulrom	Enkel	Øvre	Nedre
Energieffektivitetsindeks per hulrom (EEI-hulrom)	95,4	100,0	101,5
Energieffektivitetsklasse per hulrom	A	A	A
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn, i konvensjonell modus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC <small>elektrisk hulrom</small>)	0,99 kWh/syklus	-	-
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert ladning i hulrommet til en elektrisk oppvarmet ovn, i viftemodus per hulrom (elektrisk sluttenergi) (EC <small>elektrisk hulrom</small>)	0,83 kWh/syklus	0,69 kWh/syklus	0,69 kWh/syklus
Antall hulrom.	3 (Enkel, Øvre, Nedre)		
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	elektrisitet		
Volum per hulrom (V)	75 l	34 l	32 l
Ovnstype	Innebygd		
Enhetens masse (M)	NV75J7570RS : 47,2 kg NV75M7572RS : 48,5 kg		

Dataene er fastsatt i henhold til standard EN 60350-1 og kommisjonsreguleringene (EU) No 65/2014 og (EU) No 66/2014.

Tips til energisparing

- Ovnsdøren bør holdes lukket ved steking, med unntak av når maten snus. For å opprettholde ovnstemperaturen og spare energi må ikke døren åpnes ofte under steking.
- Planlegg ovnsbruken slik at du unngår å slå av ovnen mellom steking av ulike retter. På denne måten kan du spare strøm og redusere tiden det tar å varme opp ovnen på nytt.
- Hvis steketiden er på mer enn 30 minutter, kan ovnen slås av 5-10 minutter før endt steketid for å spare strøm. Restvarmen vil fullføre stekeprosessen.
- Prøv å steke mer enn én rett om gangen når det er mulig.

Laitteen tekniset tiedot

SAMSUNG	SAMSUNG		
Mallitunniste	NV75J7570RS/NV75M7572RS		
Pesän tyyppi	Yksi	Yläosa	Alaosa
Uunin sisätilan energiatehokkuusindeksi (sisätilan EEI)	95,4	100,0	101,5
Uunin sisätilan energiatehokkuusluokka	A	A	A
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana tavanomaisessa tilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,99 kWh/ohjelma	-	-
Energiankulutus (sähkön loppuenergia), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana puhallintilassa sisätilaa kohden (EC electric cavity)	0,83 kWh/ohjelma	0,69 kWh/ohjelma	0,69 kWh/ohjelma
Sisätilojen määrä	3 (Yksi, Yläosa, Alaosa)		
Sisätilan lämmönlähde (sähkö tai kaasu)	Sähkö		
Sisätilan tilavuus (V)	75 l	34 l	32 l
Uunin tyyppi	Kalusteuuni		
Laitteen paino (M)	NV75J7570RS : 47,2 kg NV75M7572RS : 48,5 kg		

Tiedot on määritelty standardin EN 60350-1 ja komission asetusten (EU) nro 65/2014 ja (EU) nro 66/2014 mukaisesti.

Virransäästövinikit

- Uunin luukku tulee pitää kiinni paistamisen aikana muutoin kuin ruokaa käännettäessä. Älä avaa luukkuja usein paistamisen aikana, jotta uunin lämpötila pysyisi tasaisena ja sähköä säästyisi.
- Suunnittele uunin käyttö etukäteen, jotta uunin virtaa ei tarvitsisi katkaista eri ruokien paistamisen välillä, jotta sähköä säästyisi ja jotta uunin uudelleenlämmittämiseen ei tarvitsisi käyttää aikaa.
- Jos valmistusaika on yli 30 minuuttia, uunin virta voidaan sähkön säästämiseksi katkaista 5-10 minuuttia ennen valmistusajan loppumista. Jälkilämpö viimeistelee paiston.
- Paista enemmän kuin yksi ruoka kerrallaan aina, kun mahdollista.

Produktdataark

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modelidentifikation	NV75J7570RS/NV75M7572RS		
Type af ovnrum	Enkelt	Øverste	Nederste
Indeks for energieffektivitet pr. ovnrum (EEI ovnrum)	95,4	100,0	101,5
Energieffektivitetsklasse pr. ovnrum	A	A	A
Nødvendigt energiforbrug til opvarmning af en standardiseret mængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn med et program i konventionel tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EC _{elektrisk ovnrum})	0,99 kWh/ program	-	-
Nødvendigt energiforbrug til opvarmning af en standardiseret mængde i et ovnrum i en elektrisk opvarmet ovn med et program i blæserstyret tilstand pr. ovnrum (endelig elektrisk energi) (EC _{elektrisk ovnrum})	0,83 kWh/ program	0,69 kWh/ program	0,69 kWh/ program
Antal ovnrum	3 (Enkelt, Øverste, Nederste)		
Opvarmningskilde pr. ovnrum (elektricitet eller gas)	elektricitet		
Rumfang pr. ovnrum (V)	75 l	34 l	32 l
Ovntype	Indbygget		
Enhedens vægt (M)	NV75J7570RS : 47,2 kg NV75M7572RS : 48,5 kg		

Data fastsat i henhold til standard EN 60350-1 og Kommissionsbestemmelser (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014.

Tips til energibesparelse

- Under tilberedning bør ovnlågen være lukket, dog ikke når du vender madvarer. Åbn ikke lågen hyppigt under tilberedning for at bevare ovntemperaturen og spare energi.
- Planlæg ovnbrug for at undgå at slukke for ovnen mellem tilberedning af de enkelte elementer for at spare energi og spare tid til genopvarmning af ovnen.
- Hvis tilberedningstiden er mere end 30 minutter, kan ovnen slukkes 5-10 minutter før den indstillede tid for at spare energi. Den resterende varme vil færdiggøre tilberedningen.
- Tilbered, når det er muligt, mere end ét element ad gangen.

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model identification	NV75J7570RS /NV75M7572RS		
Cavity type	Single	Upper	Lower
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	95.4	100.0	101.5
Energy Efficiency Class per cavity	A	A	A
Energy consumption 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 _{electric cavity})	0.99 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 _{electric cavity})	0.83 kWh/cycle	0.69 kWh/cycle	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	3 (Single, Upper, Lower)		
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity (V)	75 l	34 l	32 l
Type of oven	Built-in		
Mass of the appliance(M)	NV75J7570RS : 47.2 kg NV75M7572RS : 48.5 kg		

Data determined according to standard EN 60350-1 and 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.