

# Product data sheet

|  |   |                |
|--|---|----------------|
| SAMSUNG  |   | SAMSUNG        |
| Model identification   |   | NV75T8579**    |
| Energy Efficiency Index per cavity (EEI <sub>cavity</sub> )  |   | 81.6           |
| 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> ) |   | 1.05 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> )                 |   | 0.71 kWh/cycle |
| Number of cavities   |   | 1              |
| Heat source per cavity (electricity or gas)  |   | electricity    |
| Volume per cavity (V)  |   | 75 L           |
| Type of oven   |   | Built-in       |
| Mass of the appliance (M)  |   | 43.9 kg        |
| WiFi   | Standby-mode Power Consumption (W)            | 1.9 W          |
|  | Period of time for the power management (min) | 20 min.        |
| Off mode   | Power consumption                             | 0.5 W          |
|  | Period of time for the power management (min) | 10 min.        |

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) No 1275/2008.

## 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.

# Produktdatenblatt

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| SAMSUNG  |   | SAMSUNG         |
| Modellkennung  |   | NV75T8579**     |
| Energieeffizienzindex je Garraum (EEI <sub>cavity</sub> )  |   | 81,6            |
| Energieeffizienzklasse je Garraum  |   | A+              |
| Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC <sub>electric cavity</sub> ) |   | 1,05 kWh/Zyklus |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC <sub>electric cavity</sub> )                   |   | 0,71 kWh/Zyklus |
| Anzahl der Garräume  |   | 1               |
| Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)  |   | Strom           |
| Volumen je Garraum (V)   |   | 75 L            |
| Art des Backofens  |   | Eingebaut       |
| Masse des Gerätes (M)  |   | 43,9 kg         |
| Wi-Fi  | Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand | 1,9 W           |
|  | Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)         | 20 Min.         |
| Aus-Zustand  | Leistungsaufnahme                             | 0,5 W           |
|  | Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)         | 10 Min.         |

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EG) 1275/2008.

## 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.
- 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 die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.