

### Informationen zu Haushaltsbacköfen der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	HL-PF685SEPG	HL-PF685BEPG	HL-PX665SEPG	HL-PX665BEPG
Art des Backofens	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau
Masse des Gerätes	39,0 Kg	39,0 Kg	37,0 Kg	37,0 Kg
Anzahl der Garräume	1	1	1	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch
Volumen je Garraum	70 l	70 l	70 l	70 l
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> )	1,00 kWh/Zyklus	1,00 kWh/Zyklus	1,00 kWh/Zyklus	1,00 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> )	0,89 kWh/Zyklus	0,89 kWh/Zyklus	0,89 kWh/Zyklus	0,89 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	n/a	n/a	n/a	n/a
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	n/a	n/a	n/a	n/a
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI <sub>cavity</sub> )	106,0	106,0	106,0	106,0

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der EN 60350-1:2013 (Verfahren zur Messung der Gebrauchslleistung – Backöfen)

#### Energiespartipps

Bei bestimmten Nahrungsmitteln ist es nicht erforderlich, den Ofen vorzuheizen. Heizen Sie den Ofen nicht vor, wenn dies nicht erforderlich oder im Rezept angegeben ist.

Nutzen Sie den Grill nicht mit voller Leistung, wenn die halbe Leistung genügen würde.

Backen oder Garen Sie, wo möglich, mehrere Dinge gleichzeitig. Damit verringert sich die Betriebszeit des Gerätes.

Planen Sie voraus. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die haltbar sind (Aufläufe, Kuchen, Gebäck usw.), machen Sie dies am besten, solange der Ofen von der Zubereitung anderer Mahlzeiten noch heiß ist. So muss der Ofen nur einmal aufgeheizt werden. Das spart dann auch Zeit.

Nehmen Sie alle Zubehöerteile aus dem Ofen, die Sie nicht zum Backen oder Garen benötigen.

Vermeiden Sie es, die Tür des Gerätes während des Backens oder Garens zu öffnen.

Nutzen Sie die Innenbeleuchtung nur, wenn dies notwendig ist.