



Informations concernant les fours domestiques – Informationen zu Haushaltsbacköfen – Informația met privire la cuptoarele casnice – Informačión sobre los hornos domésticos – Informaçoes relativas a fornos domésticos – Informazioni relative ai forni per uso domestico – Information om hushållslugnar – Oplysninger for ovne til husholdningsbrug – Kotilokalauionien tiedot – Informacje dotyczące domowych piekarników – Kuduajamipidämise kasutatavate küpsetusahjude andmed – Informacija par sadržave oprebitih rinf – Informacija apie buitines orkaites – Informace týkající se troub domácnost – Házartási sütők termékinformációs követelményei – Informácie o prístroji v prípade rúr na pečenie pre domácnosť – Podatki za gospodinjne pečice – Informații privind cuptoarele de uz casnic – И н ф о р м а ц и я з а б и т о в и ф у р н и – Π λ ρ ο φ ο ρ ε ι ε ς γ ι α ο ι κ ι α κ ο ς φ ο ρ ν ο υ ς – Tagħrif dwar il-fran domestiċi – Informacje za kućanske pećnice

								Symbol	Value	Unit
1	EN Model identifier	DA Modelidentifikation	SK Identifikační modelu					HL-PF685BEPG		
	FR Identification du modèle	FI Mallitunniste	SL Oznaka modela							
	DE Modellkennung	PL Identyfikator modelu	RO Identificarea modelului							
	NL Identificatie van het model	LT Modeli identifikatorius	MT Identifikazzjoni tal-model							
	ES Identificación del modelo	CS Identifikační model	HR Identifikacija modela							
	PT Identificação do modelo	HU A modell megjelölése								
	IT Identificativo del modello	DA Omtype	SK Typ rúry na pečenie							
	SV Modellbeskrivning	FI Laitteen massa	SL Masa aparata							
	EN Type of oven	PL Typ piekarnika	RO Tipul de cuptor							
	FR Type de four	ET Kúusetusahju tüüp	BG Вид на фурната							
DE Art des Backofens	LV Cepekrānsis tips	EL Τύπος φούρου								
NL Type oven	LT Orkaitės rūšis	MT B-tip ta' forn								
ES Tipo de horno	CS Typ trouby	HR Vrsta pećnice								
PT Tipo de forno	HU A sütő típusa	SK Hmotnosť spotrebiča								
IT Tipologia di forno	DA Apparatets masse	SL Masa aparata								
SV Typ av ugn	FI Laitteen massa	RO Masa aparatului								
EN Mass of the appliance	PL Masa urządzenia	BG М а с а н а у р е д а								
FR Masse de l'appareil	ET Seadme mass	EL Μάζα ελεγκτικού								
DE Masse des Gerätes	LV Ierices masa	MT B-massa tal-apparat								
NL Massa van het toestel	LT Prietaiso masė	HR Masa uređaja								
ES Masa del aparato	OS Hmotnost spotřebiče									
PT Massa do aparelho	HU A készülék tömege									
IT Massa dell'apparecchio	DA Antal ovrum	SK Počet vykurovacích častí								
SV Apparatus massa	FI Pesien lukumäärä	SL Število prostorov za peko								
EN Number of cavities	PL Liczba komór	RO Numărul de incinte								
FR Nombre de cavités	ET Siseosade arv	BG Брой на затворените отделения								
DE Anzahl der Garräume	LV Kameru skaits	EL Πλήθος θαλάμων								
NL Aantal ovenruimte	LT Ertimų skaičius	MT L-ghadd ta' kavitajiet								
ES Número de cavidades	OS Počet pečičnih prostorů	HR Broj prostora za pečenie								
PT Número de cavidades	HU A sütőterek száma									
SV Nummer av kaviteter	DA Varmekilde pr. ovrum (el eller gas)	SK Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)								
EN Heat source per cavity (electricity or gas)	FR Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	DE Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)								
NL Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	ES Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	PT Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)								
FR Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	IT Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	SV Värmekälla per kavität (elektricitet eller gas)								
EN Volume per cavity	DA Volumen pr. ovrum	SK Objem na vykurovaciu časť								
FR Volume par cavité	FI Kunkin pesän tilavuus	SL Prostornina vsakega prostora za peko								
DE Volumen je Garraum	PL Objętość dla każdej komory	RO Volum per incintă								
NL Volume per ovenruimte	ET Siseosa maht	BG Обем за всяко затворено отделение								
ES Volumen por cavidade	LV Katras kameras tilpums	EL Όγκος θαλάμου								
PT Volume por cavidade	LT Kiekvienos ertmės tūris	MT Volum għal kull kavitajiet								
IT Volume di ciascuna cavità	OS Objem jednotlivých pečičnih prostorů	HR Zapremina po prostoru za pečenie								
SV Volym per kavität	HU Térfogat sütőtereként									
EN 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)	DA Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovrum i en elovparmet oven i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovrum (endelig elenergi)	SK Spotřeba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu na vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)								
FR Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	DE Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	NL Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)								
ES Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	PT Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo convencional (energia eléctrica final)	SV Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavität i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavität (elektrisk slutenergi)								
EN 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)	DA Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovrum i en el ovparmet oven i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovrum (endelig elenergi)	SK Spotřeba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu na vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)								
FR Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tourmente par cavité (énergie électrique finale)	DE Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	NL Energieverbruik bij verwarming van een stan daardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)								
ES Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	PT Consumo de energia necessário, por cavida de, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia eléctrica final)	SV Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavität i en gasupvärmad ugn under en cykel i varmluftsläge per kavität (slutenergi med gas)								
EN Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	DA Konsumtion af energi til opvarmning af en standardiseret last i et gasovrum i en ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovrum (endelig gasenergi)	SK Spotřeba energie potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu na vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu)								
FR Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie gazeuse finale)	DE Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	NL Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een gasoven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (gas-eindenergie)								
ES Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	PT Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo convencional (energia de gás final)	SV Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavität i en gasupvärmad ugn under en cykel i konventionellt läge per kavität (slutenergi med gas)								
EN Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	DA Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et gasovrum i en ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovrum (endelig gasenergi)	SK Spotřeba energie potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu na vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu)								
FR Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode chaleur tourmente par cavité (énergie gazeuse finale)	DE Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	NL Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een gasoven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (gas-eindenergie)								
ES Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	PT Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia de gás final)	SV Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavität i en gasupvärmad ugn under en cykel i varmluftsläge per kavität (slutenergi med gas)								
EN Index of energy efficiency	DA Energifølelsesindeks pr. ovrum	SK Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť								
FR Indice d'efficacité énergétique par cavité	DE Energieeffizienzindex je Garraum	NL Energie-efficiëntie-index per ovenruimte								
ES Índice de eficiencia energética por cavidad	PT Índice de eficiência energética por cavidade	SV Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavität i en gasupvärmad ugn under en cykel i varmluftsläge per kavität (slutenergi med gas)								
EN Normative Reference	DA Referencestandarder	SK Referenčné normy								
FR Norme de référence	FI Viitenormit	SL Referenčni standardi								
DE Referenznorm	PL Zgodność z normami	RO Norme de referință								
NL Referentienorm	ET Normaiviited	BG И н д е к с н а е н е р г и я н а е ф е к т и в н о с т н а з а т в о р е н о т д е л е н и е								
ES Norma de referencia	LV Normatīvais atsauces	EL Δείκτη ενεργειακής απόδοσης θαλάμου								
PT Norma de referência	LT Normatyvinis nuorodas	MT L-ndici tal-efficienza energetika għal kull kavitajiet								
IT Norme di riferimento	CS Index energetické účinnosti jednotlivých pečičnih prostorů	HR Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenie								
SV Referensstandarder	HU Referencia jogszabályok									

(EN) Energy Saving Tips
 * Certain foods do not need a preheated oven. Do not preheat the oven unless necessary or stated in the recipe.
 * Do not use full grill if half grill will be sufficient.
 * Where possible, cook multiple items at once. This will lower the amount of time that the oven is in use.
 * Plan ahead. If you will be cooking food that will keep (puddings, cakes, pastries etc.) do so whilst the oven is still hot from cooking a meal as you will only have to heat up the oven once. This will also save time later on.
 * Remove any accessories from the oven that are not required for cooking.
 * Avoid opening the door during cooking.
 * Do not use the cavity lighting unless necessary.

(DE) Energiepartips
 * 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 (Aufgüsse, 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 Zubehörteile 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.

(DA) Sparetips
 * Visse fødevarer behøver ikke en forvarmet ovn. Forvarm ikke ovnen, medmindre det er nødvendigt eller er angivet i opskriften.
 * Brug ikke fuld grill hvis den ene grill vil være tilstrækkelig.
 * Hvis det er muligt, så tilbered flere ting sammen. Dette vil nedsætte den tid, ovnen er tændt.
 * Planlæg forud. Hvis du skal lave flere retter, så brug ovens varme fra forrige måltid. Du sparer både tid og strøm.
 * Fjern eventuelle tilbehør til ovnen, som ikke kræves til brug af madlavningen.
 * Undgå at åbne lågen underl under tilberedningen.
 * Brug ikke lysen i ovnen, medmindre det er nødvendigt.