

Marka		<b>KERNAU</b>
Model		<b>KBO 1062 IK B AUTO</b>
Rodzaj piekarnika		<b>ELEKTRYCZNY</b>
Masa	kg	37,4(+/-2)
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		98,8
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		61,9
Klasa energetyczna		<b>A++</b>
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	0,78
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0,52
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		<b>ELEKTRYCZNY</b>
Pojemność	l	69
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		

#### **Wskazówki oszczędzania energii**

##### **Piekarnik**

- Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe.
- Skracaj czas wstępnego podgrzewania.
- Nie wydłużają czasu pieczenia.
- Nie zapomnij włączyć piekarnik po zakończeniu pieczenia.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.

Brand		<b>KERNAU</b>
Model		<b>KBO 1062 IK B AUTO</b>
Type of Oven		<b>ELECTRIC</b>
Mass	kg	37,4(+/-2)
Energy Efficiency Index - conventional		98,8
Energy Efficiency Index - fan forced		61,9
Energy Class		<b>A++</b>
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,78
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,52
Number of cavities		1
Heat Source		<b>ELECTRIC</b>
Volume	l	69
This oven complies with EN 60350-1		

### **Energy Saving Tips**

#### **Oven**

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

Značka		<b>KERNAU</b>
Model		<b>KBO 1062 IK B AUTO</b>
Typ trouby		<b>ELEKTŘINA</b>
Hmota	kg	37,4(+/-2)
Index spotřeby energie - běžný		98,8
Index spotřeby energie - vynucený		61,9
Energetická třída		A++
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0,78
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0,52
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		<b>ELEKTŘINA</b>
Objem	l	69
Tato trouba splňuje EN 60350-1		

### **Tipy pro úsporu energie**

#### **Trouba**

- Jídla vařte společně, je-li to možné.
- Zkratejte dobu přehřívání.
- Dobu vaření neprodlužujte.
- Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout.
- Během vaření troubu neotevírejte.