


Marka		<b>KERNAU</b>
Model		KBO 0972 SVPT B KBO 0972 SVPT W KBO 0974 SVPT X
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		112,8
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		106,0
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cyk	0,99
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cyk	0,93
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	78
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 wydłużaj czasu pieczenia.
- Nie zapomnij włączyć piekarnik po zakończeniu pieczenia.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.

Brand		
Model		KBO 0972 SVPT B KBO 0972 SVPT W KBO 0974 SVPT X
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	
Energy Efficiency Index - conventional		112,8
Energy Efficiency Index - fan forced		106,0
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,99
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,93
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
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 0972 SVPT B KBO 0972 SVPT W KBO 0974 SVPT X</b>
Typ trouby		<b>ELEKTŘINA</b>
Hmota	kg	112,8
Index spotřeby energie - běžný		106,0
Index spotřeby energie - vynucený		A
Energetická třída		0,99
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0,93
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	1
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		<b>ELEKTŘINA</b>
Objem	l	78
Tato trouba splňuje EN 60350-1		

### **Tipy pro úsporu energie**

#### **Trouba**

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