

GORENJE

ECT 350C

**Стеклокерамическая встраиваемая
варочная поверхность**

RU

**Уважаемый
покупатель!**

Стеклокерамическая монтируемая нагревательная плита предназначена для использования в домашнем хозяйстве. Для упаковки изделий мы используем экологически чистые материалы, которые можно повторно использовать, хранить или уничтожить без нанесения вреда окружающей среде. Такая упаковка имеет соответствующее обозначение.

**Руководство по
эксплуатации**

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для потребителя. В нём описывается кухонный аппарат, а также управление им. Руководство охватывает различные типы стеклокерамических нагревательных плит, потому оно содержит также описание функций, которых Ваш аппарат не имеет.

**Руководство по
подключению к
электросети**

Подключение должно проводиться согласно разделу "Подключение к электросети", а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производиться только специалистом соответствующей квалификации.

Табличка

Табличка с основными техническими данными прикреплена к основанию аппарата.

**Противопожарной
защиты**


Это означает, что с обеих сторон стеклокерамической плиты могут быть установлены элементы кухонного гарнитура, один из которых по высоте может находиться на одном уровне с аппаратом, а высота другого может превышать высоту аппарата.

Важные указания 93
 Стеклокерамическая варочная поверхность 94
 Советы по экономии электроэнергии 96
 Управление варочной поверхностью 97
 Очистка и повседневный уход за 102
 стеклокерамической поверхностью 102
 Монтаж варочной поверхности 103
 Подключение варочной поверхности к 104
 электросети 104
 Технические данные 106

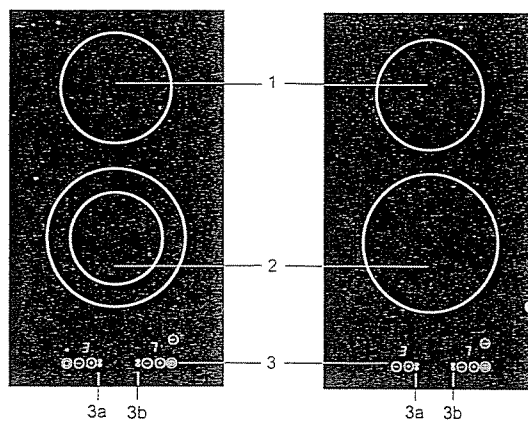
138076

Важные указания

- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электрической сети только специалист соответствующей квалификации.
- В течение работы отдельные части аппарата нагреваются (около мест приготовления пищи). Следите затем, чтобы дети не задерживались у аппарата и своевременно уведомите их об опасности ожогов.
- Перегретый жир может быстро загореться. Поэтому приготавливайте блюда с жиром или маслом (напр. картофель фри) осторожно и под постоянным контролем.
- Не рекомендуется включать места приготовления пищи, если на них нет посуды.
- Аппарат не следует употреблять для нагревания помещений.
- Стеклокерамическую плиту не следует употреблять в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить на поверхности царапины.
- Приготовление пищи в тонкостенной алюминиевой или пластиковой посуде недопустимо. Не кладите на стеклокерамическую поверхность каких бы то ни было пластиковых предметов или алюминиевую фольгу.
- Если недалеко от данного аппарата находится другой электрический аппарат, подключенный к штепсельной розетке, то обращайтесь внимание на то, чтобы его присоединительный кабель не прикоснулся к горячим местам приготовления пищи.
- Не сохраняйте под аппаратом чувствительных к температуре предметов, напр. средств для чистки, распылителей и т.д.
- Не пользуйтесь треснувшей или разбитой стеклокерамической плитой. Если увидите царапину, то сразу отключите аппарат от электросети.
- В случае неисправности немедленно отключите аппарат от электросети и позовите сервисную службу.

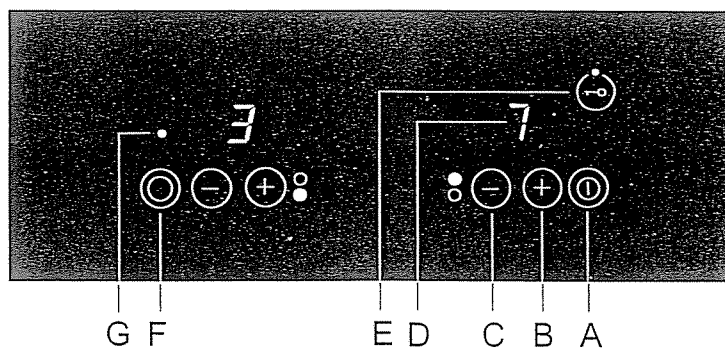
 Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Стеклокерамическая варочная поверхность



1. Задняя конфорка
2. Передняя конфорка
3. Модуль управления варочной поверхностью
- 3a. Модуль управления передней конфоркой
- 3b. Модуль управления задней конфоркой

Элементы управления варочной поверхностью



- A. Сенсор включения/выключения основного переключателя
- B. Сенсор +
- C. Сенсор –
- D. Индикатор степени нагрева или остаточного тепла
- E. Сенсор включения/выключения защитной блокировки/защита от детей
- F. Сенсор включения дополнительного контура нагрева (у некоторых моделей)
- G. Контрольная лампочка для индикации дополнительного контура нагрева

135076

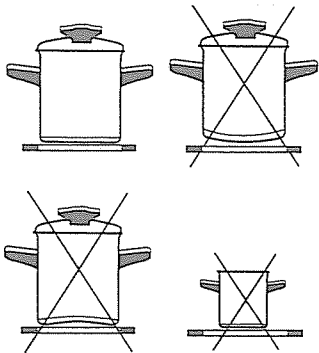
Стеклокерамическая нагревательная плита имеет четыре поля нагрева. Поверхность плиты ровная, без краёв, где могли бы накапливаться загрязнения. Посуда легко и

- Поле нагрева быстро достигает установленную мощность или температуру нагрева, однако места вокруг горячих нагревательных полей остаются холодными.
- Стеклокерамическая плита устойчива к температурным изменениям.
- Стеклокерамическая плита устойчива к механическим ударам, даже несколько грубое обращение с посудой на поверхности плиты не может вызвать повреждений на её поверхности.
- Стеклокерамическую плиту не следует употреблять в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить на поверхности плиты царапины.
- Запрещается приготовление пищи в алюминиевой или пластмассовой посуде на горячих местах приготовления пищи. Не кладите никакие пластмассовые предметы или алюминиевую фольгу непосредственно на стеклокерамическую плиту.
- Не приготавливайте кофе в кофеварке во избежание возможных повреждений стеклокерамической поверхности из-за слишком маленького диаметра дна посуды.

Помните!

- Если по горячей поверхности плиты рассыпался сахар или пролилось очень сладкое блюдо, плиту необходимо, во избежание повреждений стеклокерамической поверхности, сразу же протереть или удалить сахар с помощью лезвия, даже если нагревательное поле ещё не остыло.
- Не очищайте горячие стеклокерамические поверхности моющими средствами во избежание её повреждения.

Посуда



Применяйте посуду хорошего качества с ровным или стабильным дном.

- Во время приготовления пищи посуда должна находиться в центре места приготовления пищи.
- При приготовлении пищи в посуде из огнеупорного или термостойкого стекла или фарфора соблюдайте рекомендации производителя посуды.
- Если применяете кастрюлю под давлением (скороварку), следите за ней до тех пор, пока не будет достигнуто правильное давление. В начале место приготовления пищи должно работать с максимальной мощностью, а потом соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, в нужный момент уменьшите рабочую мощность посредством соответствующего датчика.
- Когда варите на стеклокерамическом месте варки в

135076

посуде с высоко излучающим (светлая металлическая поверхность) или толстым дном, тогда может время кипения увеличиться на несколько минут (до 10 минут). Если желаете вскипеть большое количество жидкости, то рекомендуется употребить посуду ровным темным дном

Место приговления пищи может оказаться повреждённым:

- Если Вы оставите его включенным на длительное время без посуды или поставите на него пустую посуду.
- Если Вы употребляете несоответствующую посуду, например, посуду с неровным, неустойчивым дном или посуду слишком маленького диаметра (напр. кофеварку).
- Не употребляйте керамической посуды во избежание повреждения ею стеклокерамической поверхности (царапины).
- Прежде чем установить посуду на место приготовления пищи, необходимо дно посуды вытереть насухо, чтобы обеспечить достаточную теплопроводность, а также чтобы не повредить само место приготовления пищи.

Советы по экономии электроэнергии

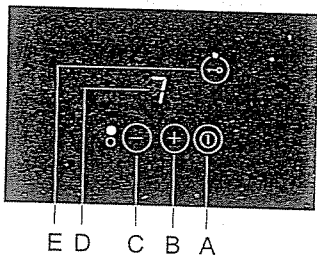
- При покупке посуды обращайте внимание на указанный диаметр верхней части посуды или крышки, который обычно больше диаметра дна посуды.
- Сковородки, во время работы имеющие внутри высокое давление, являются еще более экономичными как с точки зрения времени, так и с точки зрения потребления электроэнергии.
- Следите, чтобы в сковородке всегда было достаточное количество жидкости, в противном случае как сама кастрюля, так и конфорка (зона нагрева) могут перегреться и испортиться.
- Посуду или кастрюли по возможности всегда накрывайте крышкой соответствующего размера.
- Используйте посуду, которая соответствует тому количеству пищи, которое Вы готовите.

Управление варочной поверхностью

После каждого подключения аппарата к напряжению (а также в случае отключения электроэнергии) происходит автоматическая адаптация к окружающей среде, что обеспечивает оптимальную работу сенсоров и управление.

- После подключения стеклокерамической поверхности на индикаторе несколько секунд светятся символы «-», которые потом гаснут.
- Стеклокерамическая варочная поверхность оборудована электронными сенсорами, включающимися при прикосновении к обозначенной поверхности в течение минимум одной секунды.
- Каждое включение сенсора подтверждается звуковым сигналом.
- Не кладите на поверхность сенсоров никаких предметов (возможны сообщения об ошибках).
- Следите, чтобы поверхность сенсоров была всегда чистой.

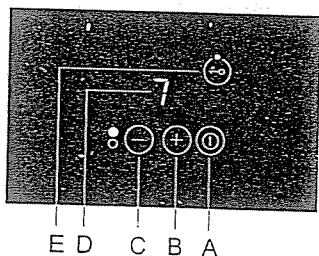
Включение варочной поверхности



Когда варочная поверхность не работает, все конфорки выключены и индикаторы не светятся. Прикоснитесь к сенсору включения/выключения (A) минимум на 1 секунду. Варочная поверхность активирована, на индикаторах степени нагрева (D) 10 секунд светится «0».

⚠ Следующий шаг необходимо сделать в течение 10 секунд, иначе панель снова выключится.

Включение конфорок



Включите варочную поверхность с помощью сенсора (A); в течение следующих 10 секунд Вы можете включить нужную конфорку.

- Прикосновением к сенсорам «+» (B) или «-» (C) установите мощность нагрева от 1 до 9. Если Вы начали установку с сенсора «-», то степень нагрева автоматически установится на «4», если с сенсора «+» – то на «9», одновременно с которой активируется режим «Автоматика приготовления» (см. также раздел «Автоматика приготовления»).

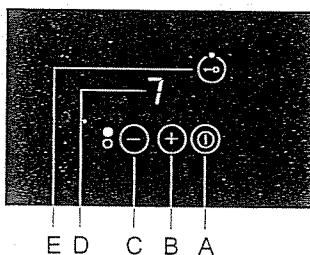
⚠ При длительном прикосновении к сенсору «+» (B) или «-» (C) степень мощности автоматически повышается или понижается. То же самое можно выполнить с помощью кратковременного нажатия на сенсоры, изменяя степень мощности на один шаг.

1.3E076

⚠ Установка режимов работы возможна только для одной конфорки. На индикаторах светятся символы «0» или «Н» в зависимости от того, была ли какая-либо конфорка прежде нагрета (см. раздел «Остаточное тепло»).

⚠ Если выключить панель до окончания приготовления, можно использовать остаточное тепло, сэкономив при этом электроэнергию.

Выключение конфорок



- Выбранная конфорка должна быть активирована.
- Прикосновением к сенсору «-» (С) снизите мощность нагрева до «0».

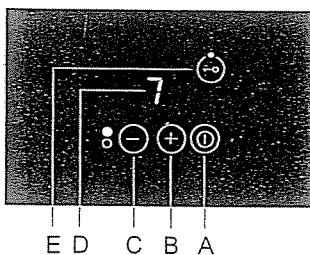
Быстрое выключение

- Выбранная конфорка должна быть активирована.
- Выключите конфорку одновременным прикосновением к сенсорам «+» и «-» (В и С).

Выключение варочной поверхности

Варочную поверхность Вы в любой момент можете выключить, прикоснувшись к сенсору включения/выключения (А). Раздастся звуковой сигнал, и все индикаторы выключатся, кроме тех, которые показывают, что какие-то конфорки еще горячие, на индикаторах в это время высвечивается «Н» – показатель остаточного тепла.

Защитная блокировка/защита от детей



Активированная функция блокировки позволяет Вам предотвратить работу или использование конфорок. Таким образом, функция блокировки может быть использована и в качестве защиты от детей.

Включение защитной блокировки

- Защитная блокировка включается прикосновением к сенсору (Е) приблизительно в течение 3 секунд, на несколько секунд загорается сигнальная лампочка.
- Вы можете активировать блокировку, если варочная поверхность выключена, а также если включена.
- Защитная блокировка предохраняет от активации все сенсоры, кроме сенсора выключения основного переключателя (А) и сенсора блокировки (Е).
- Если Вы заблокировали варочную поверхность, остается возможным выключение отдельных конфорок с помощью одновременного прикосновения к сенсорам «+» и «-» (В и С) или всех конфорок с помощью сенсора основного переключателя (А). Блокировка остается активной.
- Если Вы хотите во время блокировки включить любой из

сенсоров, сигнальная лампочка снова зажжется на несколько секунд. Раздастся звуковой сигнал.

Выключение защитной блокировки

- Вы можете выключить блокировку, прикасаясь в течение 3 секунд к сенсору (E); выключение подтверждается коротким звуковым сигналом. Сигнальная лампочка над сенсором гаснет.

Индикаторы остатка теплоты

Сразу после выключения горячего места варки или всего места варки на индикаторе покажется "H" в виде сигнализации "нагревательное поле - горяче". Когда знак «H» исчезает, конфорка в определенных случаях (сбой в электросети, оставленная на конфорке посуда с горячей едой) может быть еще горячей. Будьте осторожны: существует опасность ожога!
Режим «Автоматика приготовления»

Режим «Автоматика приготовления»

Если активирован режим «Автоматика приготовления», конфорка будет работать определенное время, в зависимости от выбранной степени нагрева, с максимальной мощностью, по истечении этого времени конфорка переключится на выбранную мощность приготовления пищи (см. таблицу). Режим «Автоматика приготовления» можно использовать для любой конфорки и степени нагрева, кроме «9».

Включить «Автоматику приготовления» можно, активировав варочную поверхность (на индикаторе светится «0») и прикоснувшись к сенсору (B), причем рядом с индикатором степени нагрева, показывающим «9», высветится десятичная точка. В течение 10 секунд с помощью сенсора «-» (C) Вы можете выбрать мощность нагрева (8...1) для дальнейшего приготовления.

Десятичная точка горит все время, пока эта функция активирована. С помощью сенсоров «+» и «-» (B и C) Вы можете в любое время менять степень мощности дальнейшего приготовления пищи.

Если в течение 10 секунд Вы не выберете другую мощность приготовления пищи, режим «Автоматика приготовления» выключится. Десятичная точка погаснет.

Когда указанное в таблице время истечет, режим выключается и десятичная точка гаснет.

Режим «Автоматика приготовления» Вы можете выключить в любой момент с помощью сенсора «-» (C) с установкой степени мощности на «0».

132076

Степень продолжения варки	Время варки в секундах при макс. мощности
1	82
2	164
3	246
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164

Режим «Автоматика приготовления» подходит для...

- Блюда, которые в начале приготовления холодные и которые необходимо нагреть при самом высоком уровне мощности, а потом оставить вариться длительное время, при этом не контролируя постоянно процесс приготовления (например, вареная говядина).

Режим «Автоматика приготовления» не подходит для...

- Жареных или тушеных блюд, которые необходимо часто переворачивать, мешать или доливать воду.
- Изделий из теста (паста, кнедлики), готовящихся в большом количестве воды.
- Блюда, длительное время готовящихся в скороварке.

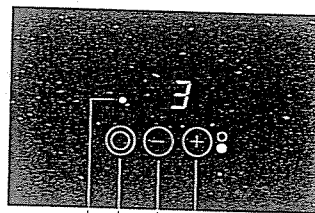
Включение дополнительного контура нагрева

- На конфорке Вы можете включить дополнительный контур нагрева, нажав на сенсор (F). Загорается сигнальная лампочка (G) над индикатором.
- Степень нагрева выбирается для обоих контуров вместе.

Выключение дополнительного контура нагрева

- Дополнительный контур Вы можете выключить с помощью повторного нажатия на сенсор (F), снижения степени нагрева на «0», одновременным нажатием на сенсоры «+» и «-» (B и C) или выключением аппарата с помощью основного переключателя (A).

Дополнительный контур нагрева (у некоторых моделей)



G F C B

Ограничение длительности работы

Для большой безопасности при работе ваше место варки оборудовано ограничителем длительности работы для каждого отдельного нагревательного поля. Длительность работы зависит от последнего установления степени варки. Если степень варки не изменяется дольше время, то нагревательное поле по истечении определённого времени зависит от установки степени варки (большая установка – меньше времени – см. таблицу), автоматически выключится.

139076

Степень варки	Максимально время варки в часах
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Особые предупреждения и сообщение дефектов

- Если (-) и (+) (В и С) датчики нажмете одновременно, то поле выключится.
- Если все степени варки на "0", место варки по истечении 10 секунд выключится.
- Если любой датчик активирован больше 10 секунд, место варки выключится, появится звуковой сигнал, на индикаторе появится пульсирующий знак "F".
- Если несколько сенсоров покрыто любым предметом (например кухонной тряпкой), то поле варки выключится. Явится звуковой сигнал.
- Дефект может появиться при приспособлении во время включения или работы. При появлении дефекта на индикаторах покажется соответствующая комбинация знаков. Если дефект не можете устранить, то звоните сервисную службу.
- В случае, если появится дефект во время работы, место варки автоматически выключится. Покажется пульсирующий знак "F" на индикаторе, на поле которого появился дефект. Одновременно появится на несколько секунд звуковой сигнал, который повторяется на каждые 30 секунд. По истечении 15 минут выключится звуковой сигнал.

Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью



рис. 1



рис. 2

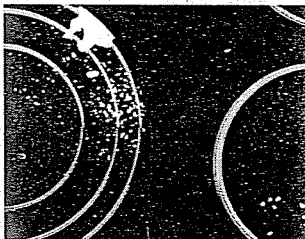


рис. 3

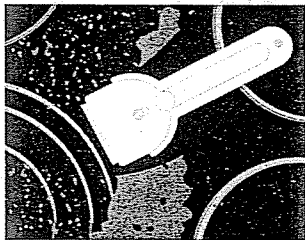


рис. 4

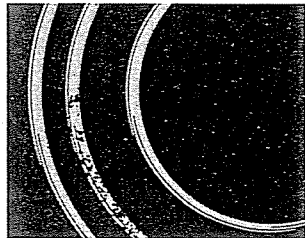


рис. 5

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет). В противном случае даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности. Используйте для регулярного ухода за стеклокерамическими поверхностями специальные средства, создающие на поверхности стеклокерамики пленку, защищающую от загрязнений. Каждый раз перед использованием сотрите пыль со стеклокерамической поверхности и дна посуды, уберите возможные инородные предметы, которые могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 1).

Внимание: металлические губки, абразивные чистящие средства царапают стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать для очистки стеклокерамики агрессивные чистящие спреи и не предназначенные для стеклокерамики жидкие очистители (рис. 1 и рис.2).

Нанесенные обозначения могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с повреждениями дна (рис.2)

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой увлажненной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3). Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку аппарата (в некоторых моделях), т.к. она потеряет блеск. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства и очистители, содержащие известь (рис. 3). Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Обязательно следуйте инструкциям производителя этих чистящих средств. Обязательно тщательно протирайте поверхность, т.к. в противном случае остатки чистящих средств во время нагрева конфорки могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 3).

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!

Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому сразу же удаляйте просыпавшийся сахар или пролившееся сладкое блюдо со стеклокерамической поверхности, даже если конфорки еще не остыли (рис. 4).

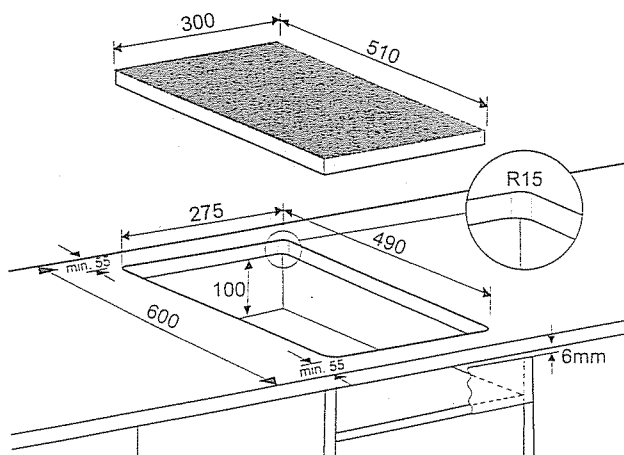
Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональность и стабильность.

Монтаж варочной поверхности

Важные указания

- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электросети только специалист соответствующей квалификации.
- Облицовочная фанера либо облицовки из других материалов встроенного кухонного гарнитура должна быть обработана термостойкими клеями (100°C), в противном случае более низкая термостойкость применяемых клеев может привести к изменению внешнего вида облицовки.
- Нагревательная плита соответствующая для встройки в рабочую плиту над элементом кухонного гарнитура ширины 600 мм и больше.
- Окончательный монтаж встраиваемой варочной поверхности должен обеспечивать свободный доступ снизу к передним крепежным элементам.
- Вытяжные элементы должны быть монтированы на такой высоте, что не влияют на рабочий процесс.
- Расстояние между конфорками и вытяжкой должно быть не менее чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Наименьшее расстояние – 650 мм.
- Наименьшее расстояние между краем аппарата и соседним высоким элементом должно быть не менее 40 мм.
- Применение на рабочих плитах замыкающих планок из плотного дерева, предназначенных для мест варки разрешено, когда минимальное расстояние останется таким же, каким оно указано на рисунках по проведению монтажа.
- Минимальное расстояние между монтируемой плитой и задней стенкой обозначено на рисунке по проведению монтажа нагревательной плиты.

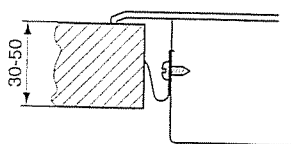
Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты



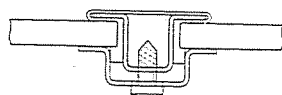
- Нагревательную плиту можете монтировать в рабочие плиты кухонного гарнитура, толщина которых составляет 30 - 50 мм.
- Кухонный элемент, в который встраивается варочная панель, должен быть без ящика и иметь встроенную горизонтальную перегородку, находящуюся на высоте 100 мм от нижней поверхности кухонной столешницы.

135076

Поступок монтажа



Монтаж двух варочных поверхностей



- На задней панели кухонного элемента обязательно должно быть отверстие высотой 100 мм по всей длине элемента. Также необходимо предусмотреть отверстие на передней панели элемента высотой минимум 6 мм.

- Рабочая плита кухонного гарнитура должна находиться в исключительно ровном положении.
- Вырез следует соответствующим образом защитить.
- С помощью прилагаемых крепежных деталей (4 шт.) и прилагаемых винтов (4 шт.) привинтите левую и правую стенки варочной поверхности к подготовленному отверстию и монтажному проему.
- Нагревательную плиту подключите к электросети (смотри руководство по подключению нагревательной плиты к электросети).
- Нагревательную плиту необходимо вставить в вырезанное отверстие.
- Нагревательную плиту со всей силой сверху вниз прижать к рабочей плите.

Размеры монтажного отверстия в кухонном элементе для двух варочных поверхностей – 490x584 мм.

При монтаже двух элементов между ними необходимо вставить профиль. (Профиль можно приобрести в сервисном центре - 144079.)

Подключение варочной поверхности к электросети

- Подключение производится только специалистом соответствующей квалификации. Защита электропроводки должна быть выполнена в соответствии с действующими предписаниями.
- Соединительные клеммы доступны при открытии крышки соединительной клеммы.
- Перед подключением необходимо проверить, соответствует ли напряжение, указанное в табличке, напряжению сети.
- Табличка с техническими данными стеклокерамической нагревательной плиты прикреплена к её основанию.
- Аппарат предназначен для подключения к переменному току AC 230 В.
- В электропроводке предусмотрена распределительная установка, которая отделяет аппарат от сети во всех полях

139076

и расстояние между контактами, которое в открытом положении составляет минимум 3 мм. Подходящи предохранители, защитные переключатели тока и т.д.

- Подключение должно быть выполнено с учётом проводимости тока в электропроводке и предохранителях.
- Это означает, что с обеих сторон стеклокерамической нагревательной плиты могут быть установлены элементы кухонного гарнитура, один из которых по высоте должен находиться на одном уровне с аппаратом, а высота другого может превышать высоту аппарата.
- Токпроводящие и изолированные части аппарата после монтажа должны быть надёжно защищены во избежание возможного прикосновения.

Основное приспособление датчиков к окружающей среде

Для обеспечения оптимальной функции датчиков после каждого подключения к сетевому напряжению автоматически произойдёт основное приспособление. На всех индикаторах появится знак “-”. После успешного основного приспособления будет звучать звуковой сигнал, все индикаторы выключатся и вам даётся возможность управления вашим местом приготовления пищи. В течение процедуры приспособливания не может быть на датчиках никаких предметов. В противном случае подготовка плиты к работе прервётся до тех пор, пока не устраните эти предметы. В это время невозможно управлять местами приготовления пищи.

ВНИМАНИЕ!

Перед каждым вмешательством в работу аппарата всегда следует отключать аппарат от сети.

Принимая во внимание ваше сетевое напряжение необходимо аппарат подключить по указанной схеме. Защитный провод (PE) подключите к клемме, обозначенной знаком заземления \perp .

Кабель подключения необходимо вести через разбременительное устройство, которое защищает кабель от вытаскивания. По окончании подключения включите все нагревательные элементы приблизительно на 3 минуты с целью проверки их работы.

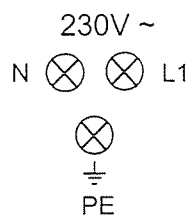
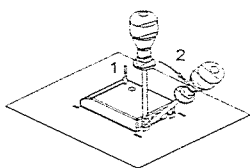
Схема подключения

- Из-за неправильного подключения можно испортить некоторые части аппарата, в результате чего Вы теряете право на гарантийное обслуживание аппарата.
- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное в табличке с данными, напряжению электросети. Специалист должен с помощью измерительного оборудования проверить присоединительную мощность в сети (230 В на N), к

135076

которой подключается аппарат.

- Присоединительный кабель с задней стороны аппарата необходимо разместить так, чтобы он не касался задней стенки аппарата, так как она во время работы варочной поверхности нагревается.



Для подключения можно употреблять:

- резиновые кабели подключения типа H05 RR-F 3x1,5 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом
- ПВХ изолированные кабели подключения типа H05 VV-F 3x1,5 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом, или другие равноценные и более качественные кабели.

Технические данные

Тип	SVK31TS	SVK32TS
Электрическое присоединение	AC 230 V	
Рабочее напряжение	230 V, 50 Hz	
Тип переключателя	Электронные датчики	
Места приготовления пищи (ø mm/kW)	HL = HL-light нагревательный элемент	
Левое переднее	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL
Правое заднее	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Общая мощность подключения (kW)	2,9	3,0

ОСТАВЛЯЕМ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ИЗМЕНЕНИЕ
КОТОРОЕ НЕ ВЛИЯЕТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
АППАРАТА.

135076