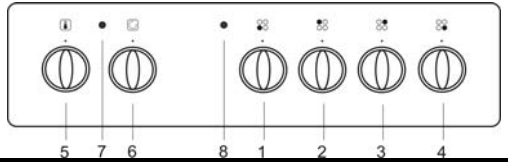
gorenje

GB ELECTRIC COOKER

RU BY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

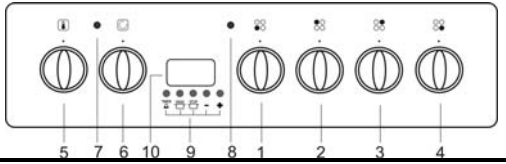
GB	RU	BY
Dear customer, You have purchased a product of our new series of electric ranges. We wish that our product would do you a good turn. We recommend you to study these instructions and to operate this product according to instructions.	Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие из новой серии электрических плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном “Руководстве ...”, и соблюдать их.	
IMPORTANT INFORMATION	**ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**	
• Verify whether data on the nominal supply voltage, indicated on a type plate, agree with the voltage of your mains. • The range is coupled to mains according to the connection diagram . • Solely authorised persons may perform installations, repairs, adjustments, interventions into the appliance. • An omni - polar curcuit - breaker must be installed before the appliance, with a between - contact spacing of 3 mm or more. • The range must not be used for any other purpose than solely for thermal food preparation. In the case of using the appliance for another purpose there is a risk of malfunction due to its excessive heat load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage of a range. • Make sure connecting cords of other appliances can not come into contact with the cooking plate or other hot parts of the range • It is unallowable to put any combustible matters near the oven cooking plates, oven heaters or in the range compartment. • If the range is not in service, see that all of its switches are off. • In cleaning or repairs, the main electric power switch must be off. • We recommend you to turn once every two years to an authorised repair shop in order to check on the range function and to make a professional maintenance. Thus you prevent contingent troubles and prolong the range service life. • When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair. • The maker bears no responsibility for contingent damages caused by violating the binding instructions and recommendations set forth in these instructions. • Do not use any appurtenances whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling. • If cleaning the cooker do not use streem purifier. • **Life of the appliance: 10 years**	• Проверьте, соответствуют ли данные о напряжении, указанные на заводском типовом щитке, данным напряжения Вашей электрической сети. • Плита должна быть присоединена к электросети согласно схеме электроприсоединения. • Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию и ремонт может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора. • О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются. • Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период. • В линию электросети, перед плитой, для отключения всех линий электросоединений плиты, необходимо установить отключающее устройство (далее, как “главный выключатель”), расстояние между контактами у которого в разомкнутом состоянии минимально 3 мм. • Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки. • **Срок службы изделия :10 годов**	
ATTENTION: If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immedialely.	**ВНИМАНИЕ!** Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или посечка стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.	

CONTROL PANEL



1. Control knob of the left front cooking zone
2. Control knob of the left rear cooking zone
3. Control knob of the right rear cooking zone
4. Control knob of the right front cooking zone
5. Oven thermostat knob
6. Oven function knob
7. Thermostat function signal lamp
8. “Power ON” control lamp
9. Control knob of the timer
10. Timer

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны
2. Ручка переключателя левой задней электроварочной зоны
3. Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны
4. Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны
5. Ручка термостата духовки
6. Ручка переключателя функций духовки
7. Лампочка сигнальная функций термостата
8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты
9. Ручка переключателя - Электронной программатор
10. Электронной программатор

BEFORE FIRST USE

- Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker.
- Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation.
- Before firs use we recomend clean the cooker and accessories.
- After drying of cleaned surfaces switch on main switch and keep instructions bellow.
- It is not allowed clean and disassemble parts which are not mentioned in paragraph cleaning.

OVEN

Before first use of the oven turn the control knob to the top and bottom heater position. Set the temperature selector to 250°C and leave the oven in operation with the door shut for 1 hour. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ

- Снимите с плиты упаковку.
- Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного “Руководства ...”.
- Плиту и её принадлежности. надо вымыть или очистить.

ДУХОВКА

ручку переключателя функций духовки установите в положение “Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами, ручку термостата духовки установите на температуру 250°С, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа, выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устраните тем самым из духовки запах от консервации.

COOKING WITH THE APPLIANCE

NOTICE:

- Solely adults may operate the appliance in accordance with these instructions. It is not allowed to leave small children without supervision in a room where the appliance is installed.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

- Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!!
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unseless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- A electro cooker is an appliance whose operation requires supervision.
- The baking plate in grooves can be loaded up to 3 kg as maximum. The gridiron with a pan or baking plate can be loaded up to 7 kg as maximum.
- The baking plates and pans are not designed for a long-term storage of foodstuffs (longer than 48 hours). For longer storage, store the food in a convenient dish.

пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Электрическая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.
- Вес противня с приготавливаемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг. Вес противня с приготавливаемым блюдом, устанавливаемого на решётку, может быть максимально 7 кг.

USING THE HOT PLATE

Control switch can be used to select one of six temperature settings from a minimum at position 1 to a maximum at position 6.

СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРОКОНФОРКА

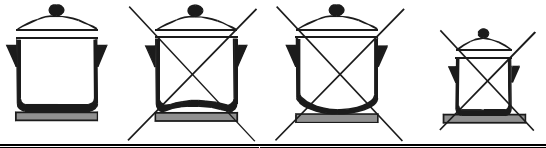
Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности. Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени “6”, наименьшая - на ступени “1”.

GLASS CERAMIC HOB

- Cooking zones standard has 6 step power regulation. At position “6” is maximum power, at position “1” minimum power.
- Cooking zones are equipped with limiter that avoid its overheating. There are rest heat indicator for each zone at the front part of the hob. It shoes that cooking zone is hot.
- For cooking use thick – based, flat pans which are specially designed for glas ceramic hobs and have a diameter at least equal to that of cooking zones. Never use utensils with concave or rounded base.

СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРОВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

- Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 6-ти ступенчатую регулировку мощности.. Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени “6”, наименьшая - на ступени “1”.



OVEN OPERATION

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

OVEN INSIDE

Oven is fitted with three level side guides for inserting the grid.
Inside the oven there is top and bottom heating element is placed under the oven bottom. At the back part of oven there are air distributor and oven and fan.

ДУХОВКА

На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки. Круговой нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке духовки за распределительным кожухом.

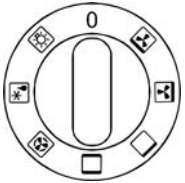
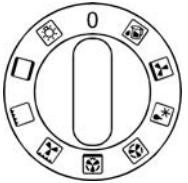
OVEN OPERATION

- The oven function mode is selected with the oven function knob. The knob can be turned in both directions.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

- Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на

• Operation temperature is set with the temperature selector, ranging from 50 - 250°C. Clockwise rotation of the selector sets higher temperature, and vice versa, anticlockwise swing reduces the temperature.	требуемую температуру. • Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.
Forcible overturning of the zero position will lead to the thermostat damage!	**При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата !**
BASIC RULES FOR USING OF GLASS CERAMIC HOBS • Use the pots with flat base without impurities which could scretch glass ceramic hob. • Pot base should have a diameter at least equal to that of cooking zones, in other case thermo – limiter of cooking zone will be operate. • When cooking cover pots if possible. • Do not use glass ceramic hob for room heating. • Remove rest of meals from hob during cooking and final cleaning make when finish cooking. Sugar stains (jam, jelly,..) remove immediately by scraper. In other case permanent traces can appear. • Metal glistenning spots can appear when use alluminium utensils, removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. • Scratches on the hob can be caused by sand grain, abrasive cleaning powder or hard edges like diamant on the ring. • Avoid touching hot pots to painted frame of the hob. • Do not use cleaning utensils with abrasive surface. Also we do not recomend using of corosive cleaners like as oven cleaners nad spot removers. • Awoid touching of hot pots of glass ceramic frame.	**ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ** • Нагревается только та часть поверхности панели, которая обозначена графически. Остальная часть поверхности остаётся относительно холодной и её можно использовать, если необходимо отставить кастрюлю с варочной зоны. • Красное излучение от нагревательного элемента может под определённым углом зрения просвечивать через толщину плоскости панели в области обозначенной зоны. • Не используйте варочную панель с иной целью, например, как рабочую поверхность кухонного стола. • Стеклокерамическая панель не должна применяться для отапливания помещения. • Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды, так как этим можно повредить панель, а при сдвиге посуды панель можно поцарапать. • Непригодны для использования кастрюли с рифлёным дном или с заусенцами на дне, которыми можно панель поцарапать. • Случайно поцарапать панель можно песком, попавшим на неё при чистке овощей, остатками чистящего средства, а также острыми гранями перстней. • При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, диаметр которой не должен быть меньше, чем диаметр варочной зоны, чтобы не произошло срабатывание ограничителя температуры в результате перегрева варочной зоны. • Варочную панель содержите сухой и чистой. При необходимости, попавшие на варочную зону в момент приготовления куски пищи нужно удалить немедленно скребком из принадлежностей плиты, а окончательную очистку стеклокерамической панели выполнить сразу же, после окончания приготовления пищи. • Попавшие на панель сахар, варенье, мармелад и т.п., необходимо очистить моментально, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели. • При приготовлении пищи посуда не должна касаться или устанавливаться на лакированную раму стеклокерамической панели. • Используйте накопленное тепло электроварочной зоны, отключая её перед окончанием готовки. • При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроварочной зоны регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку.
Producer bears no responsibility for defect of glasscermic hob caused by using of improper cooking utensils or by improper manipulation.	**Завод-изготовитель не несёт ответственность за дефекты стеклокерамической панели, которые возникли в результате неправильных манипуляций или при применении нерекомендованной для использования посуды.**

OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ
 	
Oven illumination being on in setting up all the oven functions.	Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя
Static oven heat by means of the top and botton heaters. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250° C.	Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.
Top heater in operation. The temperature selector can be set anywhere between 50 – 250°C. **Tip:** This function is used for baking which requires high temperature from above (crusting).	Нагрев духовки только верхним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C.
Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.	Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.
Grilling assisted with oven fan. Temperature inside the oven is higher towards the top. The temperature selector is set between the 150-250 °C range. **Tip:** This function is also used for grilling or baking bulky meat chunks at high temperature. Oven door is closed.	Гриль с использованием вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем). Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. **Рекомендация.** Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или при жарке больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.

Bottom heater are in operation, enhanced by the circular heater and a fan. Temperature is set with the temperature selector. **Tip:** This function is used to preheat the oven before baking. When the oven reaches the selected temperature, switch the knob to the desired baking position.	Верхний нагревательный элемент работает совместно с круговым нагревательным элементом и вентилятором. Температура устанавливается термостатом. **Рекомендация.** Данная функция предназначена для быстрого нагрева духовки перед выпечкой. При достижении выбранной температуры переключатель установите на необходимый режим работы.
Oven is heated by the circular heater, with the fan in service, generating even temperature around the entire oven. The temperature selector can be set anywhere between 50°C - 250°C. **Tip:** This function is used for simultaneous baking on two levels (high and bulky pastry, or roasting large amounts of meat).	Нагрев духовки круговым нагревательным элементом с вентилятором. Поток воздуха создаёт равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250°C. **Рекомендация.** Данная функция применяется для выпечки на двух противнях одновременно (для выпечки более высоких и объёмных изделий или большого количества приготавливаемого блюда).
Fan without heater is in operation. Temperature selector is out of service. There is an intensive air flow in the oven. **Tip:** This function is used for defrosting food prior final preparation.	Работает только вентилятор без нагревательного элемента, в результате чего происходит интенсивное движение потока воздуха в духовке. Термостат не функционирует. **Рекомендация.** Данная функция применяется для размораживания продуктов или полуфабрикатов перед приготовлением.
Bottom heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50°C - 250°C.	Тепло от нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50 - 250° C.
Top heater in operation, assisted by the fan. Interior temperature is uniformly spread around the oven. The temperature selector can be set anywhere from 50 - 250° C.	
Applying lower heater/ Aqua Clean Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use thisoption for browning the bottom side of the food (baking heavy,moist pastry with fruit dressing). The	Нижний нагреватель / Aqua clean Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например выпечка сочного

temperature selectionbutton in such cases may be selected as required.Lower heater may also be used for the cleaning of oven. Youwill find details in the section Cleaning and maintenance.

мучного изделия с фруктовой начинкой).
Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».

BAKING AND ROASTING CHART
Below are some recommended temperatures for the preparation of typical food for your guidance.

Требуемое время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.

50 – 70°C - Drying	180 - 220°C– Baking of risen dough	50 - 70°C - сушение	180- 220°C - выпечка изделий из теста
80 – 100°C - Preservation	220 - 250°C - Meat roasting	80 - 100°C - стерилизование	220 - 250°C - приготовление мяса
130 -150°C - Stewing		130 - 150°C - тушение	

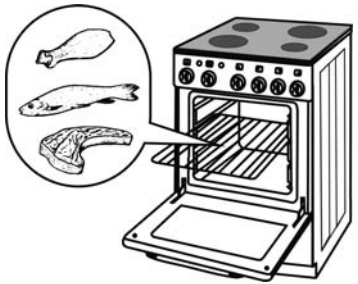
- It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method.
- Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances.
- If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out.
- Slide best the oven gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from bellow on sides of the oven.
- If possible, do not open the oven door in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt.

- Точные температурные величины необходимо испытать для каждого типа блюд и способа приготовления. Перед вкладыванием пищевых продуктов, необходимо в некоторых случаях духовку сначала предварительно подогреть. Если температура еще недостаточная, светит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре погаснет.
- Решетку, на которой поставлен противень или утятница, засунуть на средний фальц духовки. Дверки в течение печения желательно не открывать, так нарушается тепловой режим духовки, продлевается время печения и блюдо может подгореть.
- Дверцу духовки во время выпечки по возможности не открывайте. Частое открывание дверцы приводит к тому, что нарушается температурный режим духовки, продлевается время выпечки, а приготавливаемое блюдо может пригореть.

FOOD GRILLING
- Grilling with the oven door shut.
- The position of grid depends on the mass and the type food.
- As a general rule the grid should be placed in top level guide.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ
- Гриль проводится с закрытыми дверками духовки.
- Позиция размещения решетки зависит на общем весе и виде сырья.
- Решетку с сырьем джля гриля поместим чем повыше.

GRILLING MEAT ON A GRID
- Put the prepared food on a grid.
- Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you.
- Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid.



ГРИЛЬ
- Приготовленные продукты уложите на решётку для гриля.
- Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки так, чтобы та часть решётки, на которой расположено меньше перемычек, была впереди.
- Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.

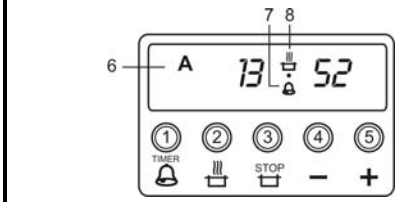
ATTENTION:
When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.

ВНИМАНИЕ!
При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! **Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!**

CONTROL OF OVEN WITH HELP OF DIGITAL PROGRAMMER

The digital programmer - timer is designed for oven's switching off in the in advance set time. The switched off or switched on state of digital programmer is signaled with lighted symbol (8 – pot) in the middle of display. The time showing display is constantly lighting. The digital programmer is fed from the main only, it remains switched off at interruption of supply and after its renewal (the digits 0.00 + symbol 6 are blinking) and the correct time should be set once again.

1. Button for sound signal setting up
2. Button for setting up of operation duration
3. Button for setting up of the operation finishing
4. Button for decreasing (-)
5. Button for increasing (+)
6. Symbol „A“ - is glowing from start up to finishing of operation
   Symbol „A“- blinking after finishing of operation
7. This symbol is glowing when the oven is in operation
8. Symbol - stopwatch



УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

Электронной программатор-таймер предназначен для выключения духовки по истечении предварительно заданного периода времени. Состояние включения и выключения электронного программатора сигнализируется зажиганием символа (8 – кастрюли) посередине дисплея. Дисплей, изображающий информацию о времени, горит постоянно. Питание электронного программатора обеспечено только из сети, при прекращении подачи электроэнергии и последующем возобновлении питания, программатор остаётся выключенным (мигают цифры 0.00 + символ 6) и необходимо снова настроить точное время.

1. Кнопка настройки звукового сигнала
2. Кнопка настройки продолжительности работы
3. Кнопка настройки конца работы
4. Кнопка настройки (-)
5. Кнопка настройки (+)
6. Символ «АВТО» - горит с начала настройки до завершения работы
   Символ «АВТО» - мигает, как только работа закончена
7. Символ горит – если духовка работает
8. Символ - таймер

THE BAKING OVEN CAN WORK IN TWO REGIMES

- Without use of digital programmer (the pot symbol (8) should glow in this case - when not, press simultaneously the buttons 2 and 3, otherwise the oven would not work). Further the oven is controlled with help of two control buttons - the thermostat and the oven function switch.
- With help of digital programmer (the setting up of programmer is described below). The temperature and the regime should be set up with help of oven control buttons.

ДУХОВКА РАБОТАЕТ В ДВУХ РЕЖИМАХ

- Без применения электронного программатора (в таком случае на дисплее должен гореть символ кастрюли (8) – если не горит, то нажмите одновременно на кнопки 2 и 3, иначе духовка не работает). Дальше управление плитой выполняется при помощи двух кнопок управления – термостата и переключателя функций духовки.
- С применением электронного программатора (для управления им следует действовать в ниже указанном порядке). Температура и режим настраиваются при помощи регуляторов духовки.

SETTING UP OF CORRECT DAY TIME FOR THE DIGITAL PROGRAMMER

There is the symbol 0.00 blinking on the display after connection of device to the main. The correct day time can be set up after simultaneous pressing of buttons 2 and 3 (the digits 0.00 and the symbol 8 will glow). The correct day time you can set up with help of buttons 4 and 5.

НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА НА ДНЕВНОЕ ВРЕМЯ

После подключения прибора к электросети на дисплее мигает символ 0.00. На часах следует настроить точное время, одновременно нажав кнопки 2 и 3 (загорится 0.00 символ 8). Кнопками 4 и 5 настроить время дня.

MANUAL CONTROL OF OVEN OPERATION

When you would use the oven without programming, then the symbol 6 should not glow. Therefore you have to check the programmer's clock: at glowing symbol 6 press simultaneously the buttons 4 and 5. The regime without programmer can be used at vanished symbol 6 only!

The oven operation can be programmed with help of digital programmer with two methods:

SEMIAUTOMATIC REGIME

- the oven is in operation immediately and it is switched off automatically after elapsing of set up time

AUTOMATIC REGIME

- automatic switching on and off of the oven.

SEMIAUTOMATIC REGIME

You determine the duration of oven operation in this programming method (duration of operation). The maximal duration is 23 hours and 59 minutes!

USE OF SEMIAUTOMATIC REGIME

Example for easier understanding:

The requested duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20).

The duration setting up:

- Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. The symbol 6 is glowing in addition during the setting up. 5 seconds after setting up the normal day time and the symbol 6 will glow.

Switch on the oven:

- With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking.
- The oven starts to operate immediately after switching on (the baking starts); the symbols 6 and 8 are glowing during the baking.
- After elapsing of set up time – 1 hour and 20 minutes in our example
  - the oven will switch off automatically (the baking is finished),
  - a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3.
- Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minutes.
  - the symbol 8 vanishes
  - the symbol 6 will blink.
- Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ

Если хотите использовать духовку без программирования, то не должен гореть символ 6. Поэтому следует всегда проверить часы программатора: если горит символ 6, то следует одновременно нажать на кнопки 4 и 5. Как только символ 6 исчезнет, можно пользоваться духовкой без программирования!

При помощи электронного программатора можно программировать работу духовки двумя способами:

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИ:

- духовка немедленно работает и по истечении заданного времени автоматически выключится

АВТОМАТИЧЕСКИ

- настройка автоматического включения и выключения духовки

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

У данного способа программирования определите время работы духовки (продолжительность). Максимальный возможный период настройки - 23 часа и 59 минут!

ПОРЯДОК ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Примеры для наглядности:

Продолжительность работы - 1 час 20 минут (1.20).

Настройка продолжительности работы:

- Нажать на кнопку 2 (появится 0.00, символ 8) и нажимать на кнопку 5, пока не появится 1.20. В ходе настройки будет изображен также символ 6. Через 5 секунд на электронном дисплее появится точное время, а символ 6 горит.

Включить духовку:

- Соответствующей кнопкой настроить систему нагревания и температуру в духовке.
- Духовка работает непосредственно после включения (начинает печь); в ходе выпечки горят символы 6 и 8.
- По истечении заданного периода времени – в данном случае через 1 час и 20 минут
  - духовка автоматически выключится (выпечка закончена)
  - прозвучит прерывистый акустический сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3.
- Через 2 минуты сигнал автоматически выключится.
  - символ 8 исчезнет
  - мигает символ 6.
- Выключить духовку и нажать одновременно на кнопки 2 и 3, чтобы погас символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению функциями.

AUTOMATIC REGIME

At this programming method you determine the duration of oven operation (duration of operation) und the finishing time of operation (end of operation).

The maximal duration of operation is 23 hours and 59 minutes (the set up time for finishing = actual day time + 23 hours and 59 minutes).

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

У данного способа программирования определяете время работы духовки (продолжительность) и завершение функционирования (конец работы).

Максимальная возможная настройка и конец работы – 23 часа и 59 минут (настройка конца работы = время дня + 23 часа 59 минут).

REMARK!

The oven would not work automatically when you would not switch it on with the corresponding buttons!

ВНИМАНИЕ!

Если духовка не будет включена соответствующими кнопками, то она не будет работать в автоматическом режиме!

USE OF AUTOMATIC REGIME

Example for easier understanding:

The duration of operation is 1 hour and 20 minutes (1.20), the time of finishing should be at 13.52 (in 24 hour time description, e.g. 01.52 p.m.)

Check, whether the clock is adjusted to accurate day time.

The duration setting up:

- Press the button 2 (the display shows 0.00 and the symbol 8) and then press the button 5 so long, as the value 1.20 is achieved. (The symbol 6 is glowing in addition during the setting up.) 5 seconds after setting up the normal day time and the symbols 6 and 8 will glow.

The setting up of operation switching off time:

- Press the button 3 and further set up with help of buttons 4 and 5 the time 13.52 – e.g. the time, when the oven operation should be finished (during the setting up you will see the time of finishing = actual day time + the set up duration). After setting up the actual day time is shown on the display after 5 seconds and the 8 is glowing. Then the symbol 8 vanishes (and will glow once again after starting of working).
- Switch on the oven: With the corresponding button set up the chosen heating method and the temperature of baking.
- The oven will switch automatically on (in our case on 12.32 hour) (the beginning of baking), it will work for 1 hour and 20 minutes and on 13.52 hour it will switched off. The symbol 8 will be glowing during the operation.

After switching off of oven:

- a discontinuous sound signal will sound, this can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3. Otherwise the sound signal switches off automatically after 2 minute, - the symbol 8 vanishes
  - the symbol 6 will blink.
- Switch off the oven and for to vanish the symbol 6 press simultaneously the buttons 2 and 3! The oven is ready for manual control of operation after vanishing of symbol 6.

ПОРЯДОК АВТОМАТИЧЕСКОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Пример для наглядности:

Продолжительность работы – 1 час 20 минут (1.20), конец работы в 13.52.

Убедиться, что на часах настроено точное время дня.

Настройка продолжительности работы:

- Нажать на кнопку 2 (появится 0.00 и символ 8), нажимать на кнопку 5 до появления 1.20 (в ходе настройки дополнительно появится символ 6). Через 5 секунд на дисплее появится время дня, а символы 6 и 8 горят.

Настройка конца работы:

- нажать на кнопку 3, дальше кнопками 4 и 5 настроить время 13.52 – время, когда духовка должна прекратить работу (появится ближайшее окончание работы = время дня + заданная продолжительность, пока не появится 13.52, когда работа будет прекращена). Через 5 секунд после отпускания регулятора на дисплее появится время дня и горит символ 8. Символ 8 исчезнет (опять загорится, как только духовка будет включена).
- Включить духовку. Соответствующими кнопками настроить систему подогрева и температуру выпечки
- Духовка автоматически включится (в данном случае – в 12.32) (начало выпечки), работает на протяжении 1 часа и 20 минут и выключится в 13.52. В ходе работы горит символ 8.

Как только духовка выключится:

- прозвучит прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3. Через 2 минуты звуковой сигнал автоматически выключится.
  - символ 8 исчезнет
  - мигает символ 6.
- Выключить духовку и одновременно нажать на кнопки 2 и 3, чтобы исчез символ 6! Как только символ 6 исчезнет, духовка готова к ручному управлению её работой!

STOPWATCH

The stopwatch is another function of digital programmer, which can be activated with pressing of button 1. The display will show 0.00. The requested time period we can adjust with the buttons 4 and 5. The symbol 7 will glow on the display. The set up time can be checked any time with pressing of button 1. A sound signal will sound after

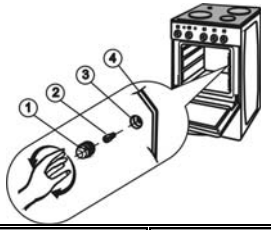
ТАЙМЕР

Ещё одной функцией электронного программатора является функция таймера, которую можно активировать, нажав на кнопку 1. На дисплее изобразится 0.00. Кнопками 4 и 5 настроим необходимое время. На дисплее загорится символ 7. Время, настроенное таймером, можно контролировать, нажимая на кнопку 1. По

elapsing of set up time period. This sound signal can be switched off with pressing one of buttons 1, 2 or 3.	истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно выключить, нажав на кнопку 1, 2 или 3.
ADJUSTING OF SOUND SIGNAL TONE HEIGHT: • The digital programmer has to be in day time regime • With pressing of left button 4 the tone height can be adjusted in three levels. • This adjusted tone height is stored in the digital timer (stopwatch) up to the next change or up to main switching off, then it returns to the highest tone.	**НАСТРОЙКА ВЫСОТЫ ТОНАЛЬНОСТИ** • Электронной программатор должен находиться в режиме дневного времени • Нажав на левую кнопку 4, избрать высоту тональности из трех возможных уровней. • Настроенную высоту тона электронной выключатель времени сохранит до ближайшего изменения или до выключения питания, когда настройка возвращается к самой высокой тональности.
REMARK: Wait 5 second after any provided change in setting, this necessary for storing of changing.	**ПРИМЕЧАНИЕ:** Выполнив любое изменение, подождите 5 секунд, которые необходимы для записи изменения в память
MAINTENANCE AND CLEANING OF THE COOKER	**УХОДЗА ПЛИТОЙ**
Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range: • Set all knobs in off position. • The main curcuit - breaker placed before appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool.	**В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:** • все ручки переключателя электроконфорки, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”; • отсоедините плиту от линии электросети; • подождите, пока плита остынет.
COOKING PLATE Clean cold hob after each use. Rest impurities is singed during next cooking. Never use abrasive means scratching the hob. For cleaning use only special detergents for glas ceramic hobs (for instance Vitroclean). Do not use abrasive detergents, spring mattres or sponge with rough side. These things can scretch glass ceramic hob. For cleaning use only special detergents specified for cleaning of glass ceramic hobs.	**ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ** Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо. Жирные пятна устраните тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.
LIGHT IMPURITIES Use damp sponge, after cleaning dry up the surface.Water stains caused by boiling over can be femoved by lemon or vinegar.	**НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ** устраните влажной тряпкой. Остатки моющего средства смойте холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытрите. Следы, образовавшиеся от перекипевшей жидкости, можно устранить уксусом или лимоном.
HARD IMPURITIES Remove with help of concentraded cleaning detergent which should be spred on the hob. Remove singed pieces by scraper and let detergent working for a few minutes. Than clean carefuly with cold water and dry out surface. Cleaning detergent can be agresive during next operation.	**СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ** устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи устраните с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и вытрите насухо. Помните, что средство, которое останется несчищенным с панели, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.
SUGGAR IMPURITIES (JAM, JELLY...) Remove immediately in hot stage by scraper. In other case permanent traces can appear. After cooling down clean by usual way.	**ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П.** нужно устранить с горячей панели сразу же, специальным скребком, чтобы не произошла химическая реакция. После охлаждения панели очистите её обычным способом.

METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use alluminium utensils or using unpropriate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process. **Colour stain** on the hob surface are usualy caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glas ceramic hob.	**МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА** возникают от трения по панели дна алюминиевой кастрюли или от применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после очистки панели несколько раз обычным способом.
RUB DOWN OF DECOR can be caused by abrasive cleaners or long time grazing of pan on the hob. On the hob appears dark stain.	**ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ** вызвано, в основном, вовремя неустранёнными, припечёнными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.
OVEN • Clean the oven walls with a damp sponge with detergent. If there are baked ends on the wall, use a special detergent for enamel. Following cleaning, carefully dry up the oven. • Clean the oven only when cold. Never use abrasive means scratching the enamelled surface. • Wash the oven appurtenances with a sponge and detergent or employ the dish wash machine (gridiron, pan, etc.) or use suitable detergent to remove rough impurities or burns as the case may be.	**ОЧИСТКА ДУХОВКИ** • Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки эмали, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите. • Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов. • Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность. • Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.
The oven may be cleaned in a traditional mode (using ovencleaners and sprays).The following procedure is recommended for regular cleaningof the oven (after each use):Turn the mode selection button to the position . Set thetemperature control button of the cold oven to 50°C. Pour 0,4 lof water into the baking pan and insert it into the bottom gridlead. After thirty minutes the food residues upon the enamelcoating are softened, and may be easily wiped off with a moistcloth.	Aqua clean Ручку вубора рехима работы духовки установите в положение . Установите ручку для регуляции температуры на 50° С. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.
CHANGE OF AN OVEN LAMP • Set all the control knobs to "off" and disconnect the range from the mains • Unscrew the lamp glass cover in the oven by turning left • Unscrew the faulty bulb • Put and screw a new bulb in • Mount the bulb glass cover.	**ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ** При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок: • проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”, • выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите, • снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево, • выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую, • наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.

NOTE:
For illumination it is necessary to use a bulb
T 300°C, E14, 230 - 240 V, 25 W.
1 - Glass cover
2 - Lamp
3 - Sleeve
4 - Oven rear wall



Для освещения духовки применяется лампа
Т 300°, Е14, 230/240 В, 25 Вт.
1. Плафон
2. Лампа
3. Патрон
4. Задняя стенка духовки

CLAIMS

In case of any defects of the appliance during warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim at an authorised dealer or place of purchase and ensure that you are in possesion of the Certificate of warranty. Beware that in the absence of duly completed Certificate of warranty your claim is null and void.

РЕКЛАМАЦИЯ

В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите „Гарантийный талон“, заполненный надлежащим образом. Без „Гарантийного талона“ рекламация заводом-изготовителем не принимается.

METHODS OF UTILISATION AND LIQUIDATION OF PACKAGES

Collection of packages at collecting places in your locality guarantees their recycling.
Corrugated board, wrapping paper - sale to the collecting places
- in garbage containers for collection paper
Wooden parts - other utilisation
- to the municipality destined place for refuse dumping
Wrapping foil and bags - in garbage containers for plastic plastic parts

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ

Гофрированный картон, обёрточная бумага - продажа в утильсырьё,
- в отходы макулатуры
Деревянные подставки - в специальные контейнеры,
- иное использование
Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали
- в контейнеры для пластмассы

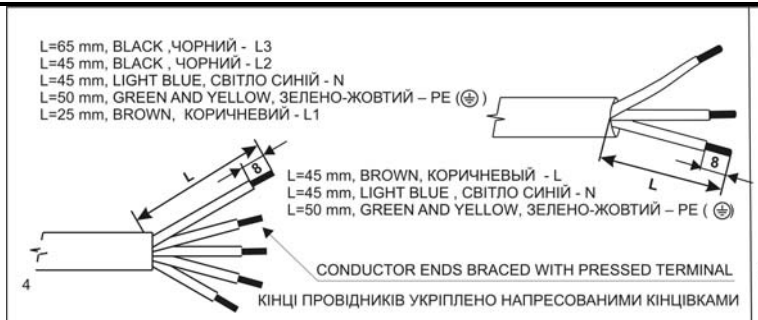
LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION

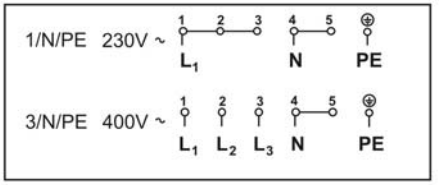
The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping.
This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE.
After expire of life time give the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.

ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ

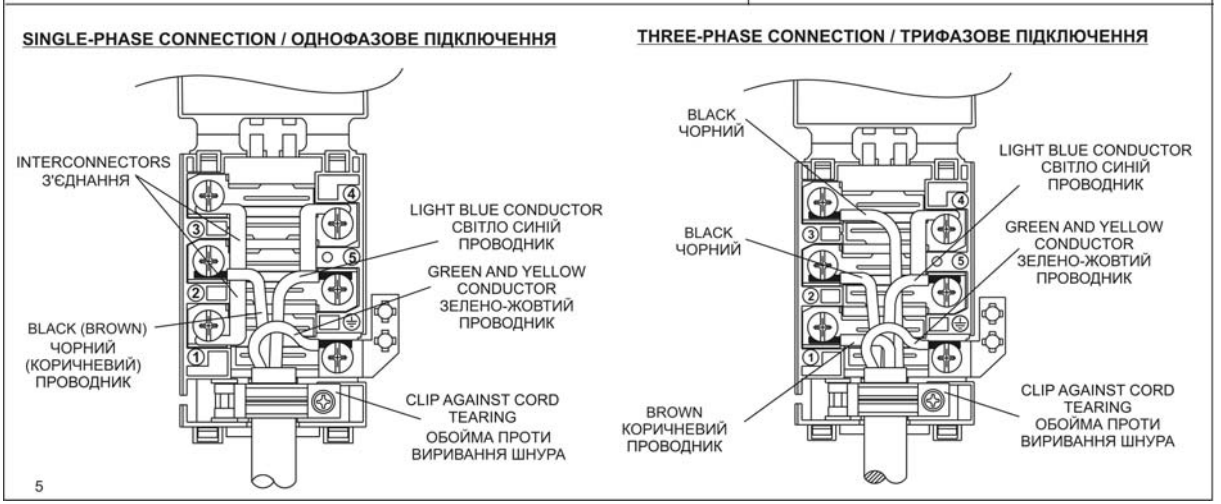
Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EG об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and elecronic equipment - WEEE).
Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.

INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 3 mm, must be built in the stable electrical energy distribution before the appliance. There is the recommended three-phase connection of the range with the aid of an H05RR-1.5 type connecting cord (previously CGLG 5Cx1.5) whose ends are to be adjusted to figure 4. It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying. For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure 5. After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board and secure it by a clip against tearing (figure 5). Eventually close the terminal board cover.	Установку необходимо провести соответственно дуйствительным нормативам и требованиям. Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал., который должен установить плиту так. чтобы варочная плита находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и переконтролировать функции. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме. В постоянном распределителе перед плитой должно быть установлено оборудование для отключения плиты от эл.сети, где расстояние разъединенных контактов всех полюсов мин. 3мм. Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью сетевого проводника тип H05RR-F5G-1,5 (раньше CGLG 5Cx1,5), концы которого обработать соответственно рисунка. Концы проводников необходимо зафиксировать против растрепки запресованными окончаниями. Для однофазового подключения использовать питающий кабель тип H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать соответственно рис.5. После укрепления коцов проводников под головки болтов в клеммнике, вложить кабель в коробку клеммника и обеспечить против выдергивания клипсой (рис.5). Наконец закрыть крышку коробки клеммника. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном письме.
Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty. The electric range is a heat consumer, the installation and location of which must correspond with local standards in force.	Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя. Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.
For the range connection we advise using a connecting cable: - Cu 3 x 4 mm^2 as minimum - for single-phase connection (circuit breaker 35 – 38 A to the type) - Cu 5 x 1.5 mm^2 as minimum - for three-phase connection (circuit breaker 3x16A)	Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель : - мин. Cu 3 x 4 $мм^2$ - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу) - мин. Cu 5 x 1,5 $мм^2$ - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)
IMPORTANT NOTICE At any electric range disassembly or assembly besides its current use it is necessary to disconnect the appliance from mains and to keep it out of service.	**ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** В случае демонтирования и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключеное состояние.
In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following: • Verification of the correctness of mains connection, • A check on the duty of heaters, control and governing elements, • Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance.	**При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора :** • контроль правильного подключения к эл.сети • контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов • демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания





6

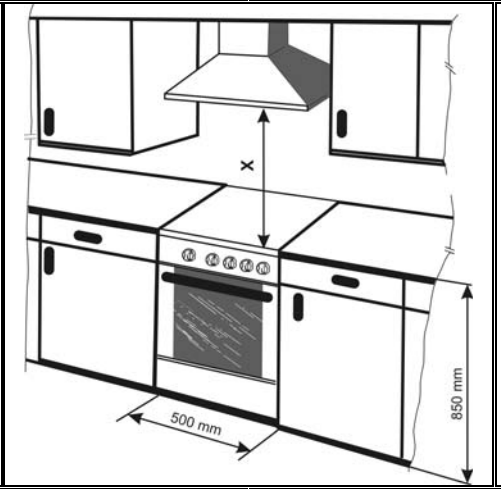


NOTICE: The electric range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :** Электрогазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.

LOCATION

The appliance is designed for location in the kitchen line. The range can be set in the normal areas. The range can from the point of view of thermal resistance be positioned on any floor (support plate). The range can be fit between cupboards with a thermal resistance of 100 C or they must be covered with a heat-insulating material. The range must not be located on a pedestal.

“X” - a minimum distance of 650 mm, further to the hood maker’s recommendation



МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ

Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

«X» - минимальное расстояние 750 мм, далее соответственно рекомендации производителя дымовытяжного устройства.

LEVELING THE APPLIANCE

(certain models only)
Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.

PROCEDURE:

- Remove the range receptacle;
- Tilt the cooker on one side;
- Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side;
- Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side;
- Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench;
- The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.

NOTE:
Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.

ПРОЦЕСС:

- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,
- плиту наклоните на одну сторону,
- завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,
- плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты,
- плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытащен ящик для хранения принадлежностей плиты.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.

NOTE:	ПРИМЕЧАНИЕ:
The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.	**Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.**

ACCESSORIES	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	EC 56102 I EC 56102 IX*	EC 57302 I
Grid	Решётка (шт.)	+	+
Fat pan	Противень глубокий (шт.)	+	+
Backing try	Противень мелкий (шт.)		
Adjustable feet	Регулировка высоты плиты	+	+
Scraper	Скребок	+	+

*EC 56102 IX - inox look

TECHNICAL DATA	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		
Electric Cooker	**Электрическая плита**	**EC 56102 I EC 56102 IX***	**EC 57302 I**
Dimensions:	**Размеры плиты:**		
Height / Depth / Weight	высота - ширина / глубина		
Cooking plate	**Стол варочный**		
Electric hot zones	**Стол варочный**		
Left rear Ø 145 mm (kW)	Варочная зона ø145 мм (кВт)	1,20	1,20
Left front Ø 180 mm (kW)	Варочная зона ø180 мм (кВт)	1,70	
Right rear Ø 180 mm (kW)	Варочная зона ø180 мм (кВт)	1,70	1,70
Right front Ø 145 mm (kW)	Варочная зона ø145 мм (кВт)	1,20	1,20
Left front Ø 180 / 120 mm (kW)	Варочная зона ø180 / 120 мм (кВт)		1,20 / 0,70
Oven	**Духовка**		
Top heating (kW)	Верхний элемент (кВт)	1,10	1,10
Grill heater (kW)	Элемент гриля (кВт)	1,85	1,85
Bottom heating element (kW)	Нижний элемент (кВт)	0,75	0,75
Circular heater (kW)	Элемент круговой (кВт)	2,00	2,00
Oven fan (W)	Двигатель вентилятора (Вт)	30 (35)	30 (35)
Oven light (W)	Освещение духовки (Вт)	25	25
Min. / max temperature oven	Миню / мкс. температура в духовке	50 / 250 °C	
Nominal power supply voltage	Присоединение к электрической сети	230 / 400 V ~	
Total power of the appliance (kW)	Мощность электрических частей плиты (кВт)	8,00	9,00

GB	RU	BY		
INFORMATION TABLE	**ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ**			
Manufacturer	Изготовитель			
Model	Модель		**EC 56102 I EC 56102 IX***	**EC 57302 I**
A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной		**A**	**A**
Energy consuption	Ззатрата энергии		**0,79**	**0,79**
Time to cook standard load	Час (хвил.)		**50**	**50**
Energy consuption /	Ззатрата энергии /		**0,78**	**0,78**
Time to cook standard load	Час (хвил.)		**44,4**	**44,4**
Usable volume (litres)	Полезный объём духовки в литрах		**46**	**46**
Usable volume:	Объём духовки :			
SMALL	МАЛЫЙ			
MEDIUM	**СЕРЕДНИЙ**		←	
LARGE	БОЛЬШОЙ			
Noice (dB)	Пгромкость (дБ)		**46**	**46**
Min. energy consuption (standby) (W)	Наименьшее затрата энергии			**2**
The area of the largest baking sheet	Площа найбільшого противень		**1230**	

SAP 311914