



Instruction booklet

Руководство по
эксплуатации

Ceramic free-standing
electric cooker

Отдельно стоящая
электрическая плита
со стеклокерамической
варочной панелью

EKC 603505

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Contents

Important safety information	3
Control panel	5
Operation	6
Using the ceramic glass hob	7
Electric oven	8
Before the first use of the appliance	9
Electronic programmer	10
Using the oven	14
Cooking charts	16
Cleaning the ceramic hob	18
Cleaning the oven	19
Something not working	22
Instructions for the Installer	23
Technical data	23
Electrical connection	25
Service and spare parts	27
European guarantee	27

Guide to use the instructions

The following symbols will be found in the text to guide you throughout the Instructions:



Safety Instructions



Step by step instructions for an operation



Hints and Tips



Environmental Information



ENGLISH



Important safety information

You MUST read these warnings carefully before installing or using the appliance. If you need assistance, contact our Customer Care Department.

Installation

- The work of installation must be carried out by competent and qualified installers according to the regulations in force.
- Any modifications to the domestic electrical mains which may be necessary for the installation of the appliance should be carried out only by competent personnel.
- Check your appliance for any transport damage. Never connect a damaged appliance. If your appliance is damaged, contact your supplier.
- It is dangerous to modify, or attempt to modify, the characteristics of this appliance.
- Avoid installation of the appliance near inflammable material (e.g. curtains, tea towels, etc.).
- This appliance is heavy. Take care when moving it.
- This appliance cannot be positioned on a base.
- Remove all packaging before using the appliance.
- Some parts have a shock-resistant plastic film protection. Be sure to remove this plastic film before you start operating the appliance and clean the parts involved using a soft cloth wrung out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Ensure that the electrical supply complies with the type stated on the rating plate.

People safety

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities

or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

- This appliance is designed to be operated by adults. Do not allow children to play near or with the appliance.
- The appliance gets hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.

During use

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Do not use this appliance if it is in contact with water.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- Ensure the control knobs are in the 'OFF' position when not in use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Always stand back from the oven when opening the oven door, to allow any build-up of steam or heat to release.**
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- Never use the ceramic hob as a working space. Do not store things on the ceramic hob.

4 electrolux


- Never use plastic or aluminium foil dishes on the ceramic hob.
- Never use plastic dishes in the oven. Never line any part of the oven with aluminium foil.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the cooking zones as unstable pans can cause an accident by tipping or spillage.
- The ceramic hob is shockproof, but not unbreakable! Hard or pointed objects falling from a height can damage the hob. If scratches or cracks are noticed, disconnect the cooker from the electrical supply and call your nearest Service Force Centre.
- Never leave the appliance unattended when cooking with oil and fats.
- This appliance should be kept clean at all times. A build-up of fats or foodstuffs could result in a fire.
- Always ensure that the oven vent which is located at the centre back of the hob is left unobstructed to ensure ventilation of the oven cavity.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above the appliance.
- Only heat-resistant plates may be placed in the drawer situated under the oven. **Do not put combustible materials there.**
- Never use steam or high pressure steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scraper to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Service

- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



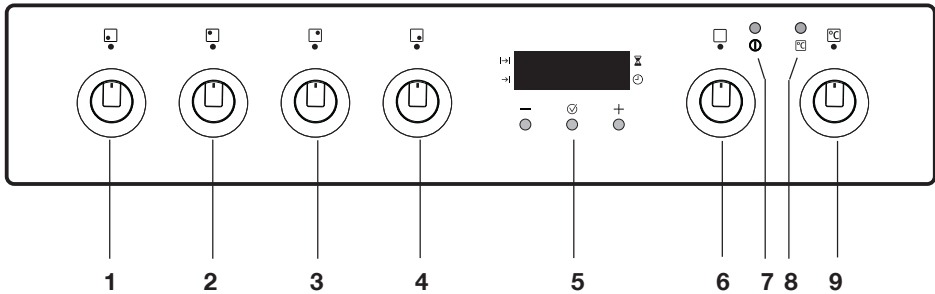
Environmental information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.
- The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Keep this instruction book for future reference and ensure it is passed on to any new owner.

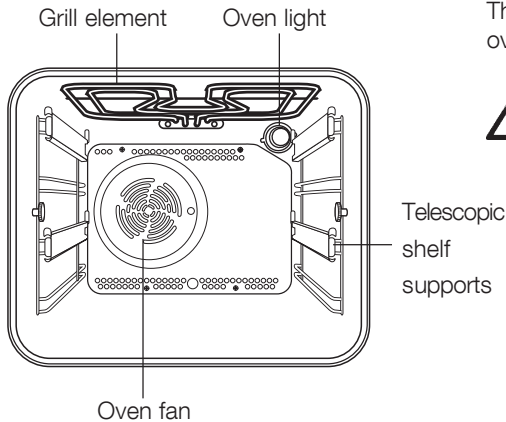
These instruction are only valid in the countries whose symbols appear on this booklet's cover.

Control panel



- | | |
|---|--|
| <p>1. Front left cooking zone control knob</p> <p>2. Back left cooking zone control knob</p> <p>3. Back right cooking zone control knob</p> <p>4. Front right cooking zone control knob</p> <p>5. Electronic programmer</p> | <p>6. Oven function control knob</p> <p>7. Mains on light</p> <p>8. Oven thermostat pilot light</p> <p>9. Oven thermostat control knob</p> |
|---|--|

The oven cavity



Storage drawer

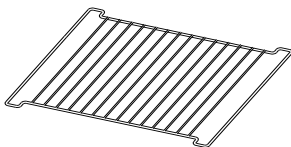
The storage drawer is located underneath the oven cavity.



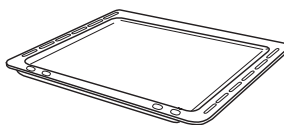
During cooking the storage drawer may become hot if the oven is on high for a long period of time, therefore flammable materials such as oven gloves, tea towels, plastic aprons etc. should not be stored in the drawer.

Oven accessories such as baking sheets, will also become hot, therefore care should be taken when removing these items from the drawer whilst the oven is in use or still hot.

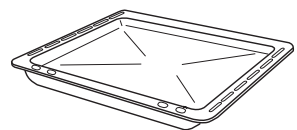
Accessories



Oven Shelf



Baking Tray



Dripping Pan

Operation

Ceramic hob cooking zones

To switch on a cooking zone, turn the relevant control knob clockwise to the required heat setting.

The control knob is numbered 0 - 9.

0 - OFF

9 - Maximum


The hob has two types of cooking zones:

2 normal cooking zones (back left and front right)

We recommend the plates are switched to maximum (9) for a short while to boost the cooking zone, and then adjusted to the required setting.

2 double circuit cooking zones (front left and back right)

The front left cooking zone has two heating elements.

- To switch on the smaller circular cooking zone, turn the relevant control knob clockwise to the required heat setting.
- To switch on both heating elements, turn the control knob clockwise to maximum heat setting (9) then turn the knob further to nearly reach the "0" symbol. You will hear a "click" and the wider cooking zone will switch on. Then turn back the knob to position 9  and adjust it to the required heat setting.

Please be aware that the two heating elements will now operate together, giving a higher power output than a normal cooking zone.

Residual heat indicators

The hob is fitted with four residual heat indicators corresponding to each cooking zone. The corresponding indicator will

remain on until the temperature falls below 30°C, even after the cooking zone is switched off.

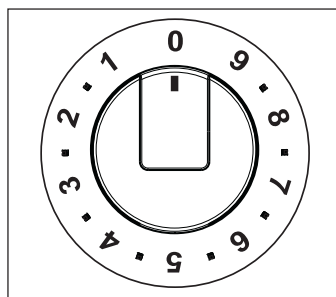


When a cooking zone is switched on, a short buzzing may be heard. This is quite normal and does not affect the hob operation in any way.

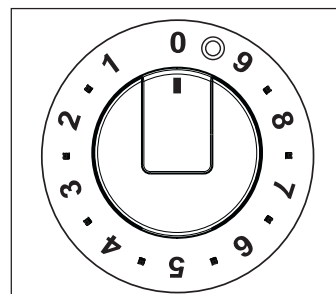
Mains on light ①

The mains on light will come on when the oven function control knob and/or the cooking zone control knob are set.

Control knob for normal cooking zone



Control knob for double circuit cooking zone



Using the ceramic glass hob

Ceramic hob cooking zones

Ceramic glass surface

The glass is hard, and has been tempered to withstand heat, cold and temperature shocks. But like all glass it is sensitive to impact. Do not stand on the ceramic glass surface.

If scratches or cracks are noticed, disconnect the cooker from the electrical supply to avoid the possibility of electric shock and call you nearest Service Force Centre.

Keep all objects and materials which can melt away from the cooking surface, e.g. plastics, aluminium foil.

Care should be taken when preparing food or drinks containing sugar. If anything of this nature accidentally comes into contact with the ceramic surface it must be scraped off immediately while still hot and wiped away to avoid damage to the surface.

Energy consumption

To save energy, you should:

- use only cooking and frying utensils with smooth, flat bases.
- place pots and pans in position before switching on the cooking zone.
- wherever possible, cover pots and pans with a lid.
- switch off the cooking zone a few minutes before the end of the cooking time, in order to make use of the residual heat.
- use the residual heat of the cooking zones for keeping food warm or for melting.
- position pots and pans centrally on the cooking zones.

Saucepans and frying pans

Saucepans and frying pans should not be smaller than the cooking zone, and preferably not more than 10-15 mm larger than the diameter of the cooking zone.

Always use cooking and frying utensils with smooth, flat bases.

The bases should always be clean and dry. Cook with a lid in place.

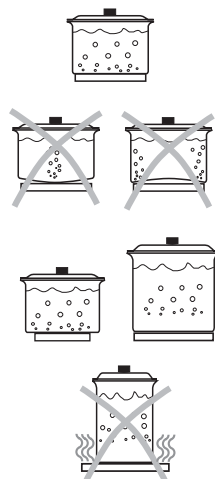
Check that the bases of utensils are smooth and undamaged; bases with burrs and sharp edges will scratch the ceramic glass surface.

To avoid scratching or damaging the ceramic cooking surface, pots and pans should be moved on the plate by lifting them, and not by sliding.

Utensils with aluminium and copper bases can leave behind metallic discolourations which can only be removed with difficulty or sometimes not at all.



Take care when frying food in hot oil or fat, as the overheated splashes could easily ignite.



Electric oven

Oven function and thermostat control knobs

They enable to select the most appropriate type of heating for the different cooking requirements by appropriately connecting the heating elements and adjusting temperature to the required level.

Turn the thermostat control knob clockwise to select temperatures between 50°C and 230°C (MAX).

0 The oven is off.



Oven light - The oven light will be on without any cooking function



Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven.



Bottom heating element - The heat comes from the bottom of the oven only.



Inner grill - It can be used for grilling small quantities.



Full grill - The full grill element will be on.



Pizza - The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.



Fan cooking - This allows you to roast or roast and bake simultaneously using any shelf, without flavour transference.



Defrost setting - This setting is intended to assist in thawing of frozen food.

Mains on light ①

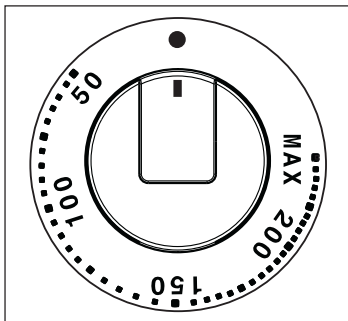
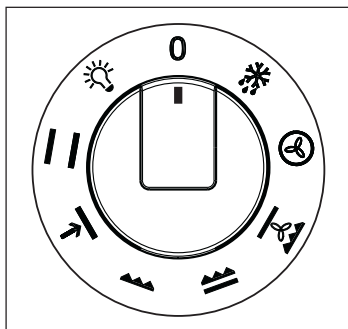
The mains on light will come on when the oven function control knob and/or the cooking zone control knob are set.

Thermostat control light °C

The thermostat control light will come on when the thermostat control knob is turned. The light will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.

The safety thermostat

This oven is provided with a safety thermostat. In case of malfunctioning of the main thermostat, and consequential overheating, the safety device will stop the power supply to the appliance. If this happens, call your local Service Force Centre. Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself.



Before the first use of the appliance



Before using the appliance, remove all packaging, both inside and outside the appliance, including the advertising labels and any protective film.

Using the oven for the first time




Before cooking for the first time, carefully wash the oven accessories.

Before first use, the oven should be heated without food. During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is quite normal.



The oven will work only if the time of day has been set.

1. Set the time of day with the electronic programmer (see chapter "Electronic programmer").
2. Switch the oven function control knob to conventional cooking function .
3. Set the thermostat control knob to MAX.
4. Open a window for ventilation.
5. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.

This procedure should be repeated with the full grill cooking function  and the fan cooking function  for approximately 5-10 minutes.



Once this operation is carried out, let the oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm water to which a little mild washing-up liquid has been added.

Using the ceramic hob for the first time

The cooking surface should be cleaned before use to remove any traces of the production process.

Wipe the ceramic surface and frame with a damp cloth using warm water to which a little washing up liquid has been added, and wipe dry.

Heating up for the first time



When using the hob for the first time:

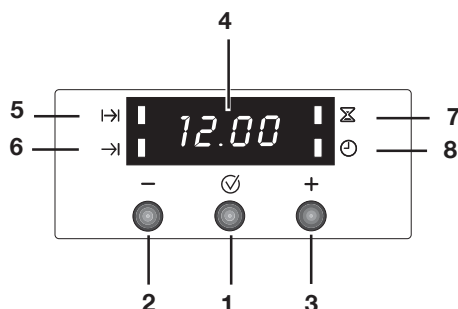
1. place on all the cooking zones a pan filled with some water;
2. switch the cooking zones on for about 10 minutes at "maximum" position until water inside the pans boils;
3. open a window for ventilation;
4. then, let the cooking zones to cool down.



During this time, the cooking zones may smoke a little and an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely normal and is caused by residues of manufacturing.

Once this operation is carried out, let the cooking zones to cool down, then clean them with a soft cloth soaked in warm water.

Electronic programmer



1. Push button for selecting a function ✓
2. Decreasing control button “—”
3. Increasing control button “+”
4. Display
5. “Cooking Duration” pilot lamp |→|
6. “End of cooking” pilot lamp →|
7. “Minute minder” pilot lamp ⌚
8. “Time of day” pilot lamp ⌚

i The oven will only work if the time of day has been set.
However, the oven can also be operated without any programme.

Setting the time of day ⌚

When the power supply is switched on, or after a power failure, the “Time of day” pilot lamp ⌚ will flash on the display.

To set the correct time of day:

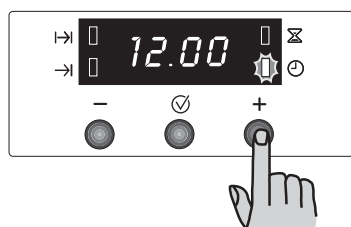
1. Press button + or —.
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the “Time of day” pilot lamp ⌚ will go out and the display will show the set time. The appliance is ready for use.

To reset the correct time of day:



1. Press button ✓ repeatedly to select the “Time of day” function. The relevant pilot lamp will start flashing. Then proceed as described above.

The time of day can only be reset if no automatic function (cook duration |→| or end of cooking →|) has been set.


i In the event of a power failure, all the settings (time of day, programme setting or programme in operation) will be cancelled.
When the power is restored, the numbers in the display will flash, and the clock/timer has to be reset.



“Cooking Duration” function

This function allows the oven to automatically switch off at the end of a programmed cooking duration time. Place food in the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature. Press button  repeatedly to select the “Cooking Duration” function. The relevant pilot lamp  will start flashing. Then, proceed as follows:



To set the duration time:

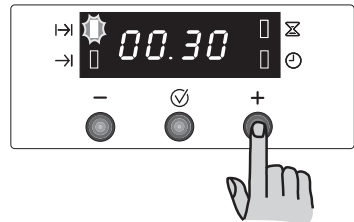
1. Press button **+** or **—**.
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the “Cooking Duration” pilot lamp  will come on and the display will revert to the time of day.
3. When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard, while the pilot lamp will start flashing. Turn the oven function and the thermostat control knob to zero.

To switch off the acoustic alarm, press any button.


NOTE: turning the acoustic alarm off will reset the oven to manual, and if the oven function and the thermostat knobs are not set to zero the oven will start to heat again.

To cancel the duration time:


1. Press button  repeatedly to select the “Cooking Duration” function. The relevant pilot lamp  will flash and the display will show the remaining cooking time.
2. Press button **—** until the display shows “0:00”. After 5 seconds the pilot lamp will go out and the display will revert to the time of day.



“End of cooking” function →|



With this function, you can set the oven to switch off automatically when a programmed end of cooking time is over. Place food in the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature. Press button  repeatedly to select the “End of cooking” function. The relevant pilot lamp will start flashing. Then, proceed as follows:

To set the End of cooking time:

1. Press button **+** or **—**.
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the “End of cooking” pilot lamp  will come on and the display will revert to the time of day.
3. When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard, and the pilot lamp will start flashing. Turn the oven function and the thermostat control knob to zero.

To switch off the acoustic alarm, press any button.
NOTE: turning the acoustic alarm off will reset the oven to manual, and if the oven function and the thermostat knobs are not set to zero the oven will start to heat again.

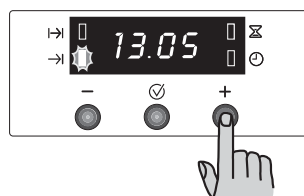
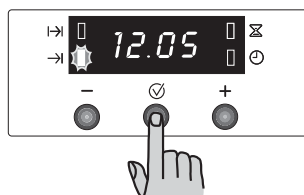
To cancel the End of cooking time:


1. Press button  repeatedly to select the “End of cooking” function. The relevant pilot lamp  will flash and the display will show the programmed end of cooking time.
2. Press button **—** until the display shows the current time of day. The programmer will beep and the pilot lamp will go out.


“Cooking duration” |→| and “End of cooking time” →| combined

The functions “Cooking duration” and “End of cooking time” can be used simultaneously to set the oven to switch on and off automatically at a later time.

1. With the “Cooking duration” function |→| (carry out the cooking duration setting as described



in the relevant chapter) set the duration time. Then, press button : the display will show the programmed setting.




2. With the “End of cooking time” function →  (carry out the End of cooking setting as described in the relevant chapter) set the end of cooking time.

The relevant pilot lamps will come on and the display will show the time of day. The oven will switch on and off according to the set programmes.



“Minute minder” function

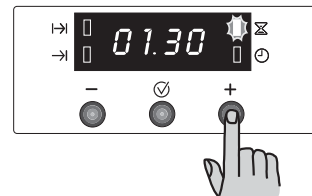
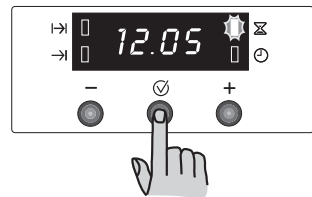
The minute minder alarm will sound at the end of a timed period, but the oven will remain on, if it is in use.

To set the minute minder:

1. Press button  repeatedly to select the “Minute minder” function. The relevant pilot lamp  will start flashing.
2. Then, press button **+** or **—** (maximum: 2 hours, 30 minutes).
3. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the “Minute minder” pilot lamp  will come on.
4. At the end of the timed period, the pilot lamp will start flashing and an acoustic alarm will be heard. To switch off the acoustic alarm, press any button.

To cancel the minute minder:

1. Press button  repeatedly to select the “Minute minder” function. The relevant pilot lamp  will flash and the display will show the remaining time.
2. Press button **—** until the display shows “0:00”. After 5 seconds the pilot lamp will go out and the display will revert to the time of day.



Using the oven

Always cook with the oven door closed.

Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

The oven has four shelf levels.

The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.


It is important that the oven accessories are correctly positioned.

Shelf levels 2 and 4 are fitted with telescopic shelf supports to allow an easier operation when inserting or removing the shelves.

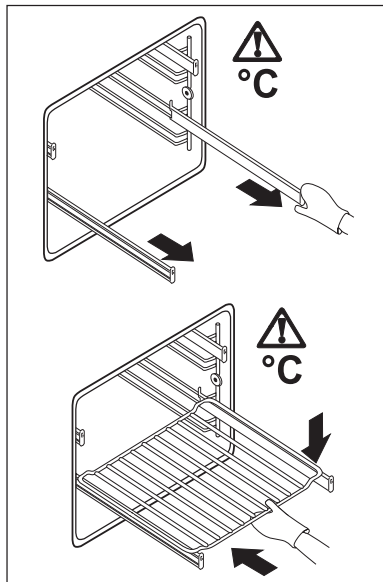
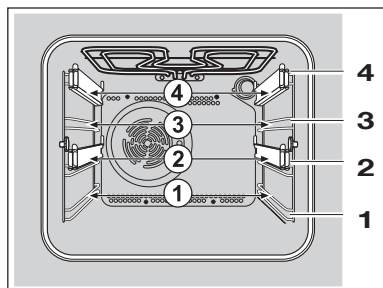
1. Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out, as shown in the diagram.

2. Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven (see the diagram).

Do not place cookware directly on the oven base.

 **Attention!** - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners.

Carefully supervise cooking with **fat or oil**, since these types of foodstuff can result in a fire, if over-heated. For the same reason, be careful when placing or removing food in the oven, not to let any fat or oil fall on the oven base. If this happens, carefully clean the oven to avoid unpleasant smells or smoke.



Condensation and Steam

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam. This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.



However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.



When food is heated, it produces steam in the same way as a boiling kettle does. When steam comes in contact of the oven door glass it will condense and produce water droplets.

To reduce condensation, ensure the oven is well heated before placing food in the oven cavity. A short oven pre-heating (about 10 minutes) will then be necessary before any cooking. We recommend you to wipe away condensation after each use of the appliance.

Cookware

- Use any oven proof cookware which will withstand temperatures of 230°C.
- Baking trays, oven dishes, etc. should not be placed directly against the grid covering the fan at the back of the oven, or placed on the oven base.
- Do not use baking trays larger than 30 cm x 35 cm (12 in x 14 in) as they will restrict the circulation of heat and may affect performance.

The effects of dishes on cooking results

Dishes and tins vary in their thickness, conductivity, colour, etc. which affects the way they transmit heat to the food inside them.

- A** Aluminium, earthenware, oven glassware and bright shiny utensils reduce cooking and base browning.
- B** Enamelled cast iron, anodized aluminium, aluminium with non-stick interior and coloured exterior and dark, heavy utensils increase cooking and base browning.



Hints and Tips on Cooking Fish and Meat

You can place meat in oven proof dishes, or directly on the oven shelf. In this case, remember to place the drip tray in the first

position from the bottom with some water in it. The dripping pan will avoid the falling of melted fat on the oven base. White meat, poultry and fish in general, need to be cooked at a medium temperature (between 150°C and 175°C). If you need to cook red meat (slightly browned on the outside and more gently cooked in the inside), a higher temperature (between 200°C and 230°C) for a short time is recommended.



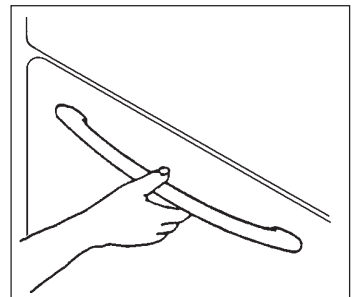
Hints and Tips on baking

Cakes usually need to be cooked at a medium temperature (between 150°C and 200°C). A short oven pre-heating (about 10 minutes) is recommended when cooking cakes or baking. Once the cooking has been started, keep the oven door closed during all the cooking time, and check the cooking results through the oven door glass.



Hints and Tips on grilling

If you need to grill meat or fish, place them directly on the shelf after spreading a little oil on them. In the grill function, heat comes only from the top element. Therefore, you need to adjust the cooking level depending on meat or fish's thickness. Always remember to place the dripping pan in the lower position with some water in it.








To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Cooking charts

i Cooking times in the tables do not include pre-heating. We recommend to pre-heat the oven for about 10 minutes before cooking.

Conventional and fan cooking

Weight (gr.)	Type of dish	Conventional Cooking 		Fan Cooking 		Cooking time  minutes	Notes
		 Level 4 3 2 1	temp. °C	 Level 4 3 2 1	temp. °C		
1000 500 500 250	CAKES						
	Whisked recipes	2	170	2	160	45 ~ 60	In cake mould on the shelf
	Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)*	160	20 ~ 30	In cake mould on the shelf
	Butter-milk cheese cake	1	160	2	150	60 ~ 80	In cake mould on the shelf
	Apple cake	1	180	2 (1 and 3)*	170	40 ~ 60	In cake mould on the shelf
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	In cake tin on the shelf
	Jam-tart	2	175	2 (1 and 3)*	160	30 ~ 40	In cake mould on the shelf
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In cake mould
	Sponge cake	1	175	2	160	30 ~ 40	In cake mould on the shelf
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	In cake mould on the shelf
	Plum cake	1	170	1	160	50 ~ 60	In cake mould on the shelf
	PASTRIES						
	Small cakes	2	170	2 (1 and 3)*	160	25 ~ 35	In baking tray
	Biscuits	3	190	3	170	15 ~ 25	In baking tray
	Meringues	2	100	2	100	90 ~ 120	In baking tray
	Buns	2	190	2	180	12 ~ 20	In baking tray
	Pastry: Choux	2	200	2 (1 and 3)*	190	15 ~ 25	In baking tray
	BREAD AND PIZZA						
	White bread	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pieces in baking tray
	Rye bread	1	190	1	180	30 ~ 45	In bread pan on the grid
	Bread rolls	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 rolls in baking tray
	Pizza	1	200	2 (1 and 3)*	190	15 ~ 30	On baking tray on the grid
	FLANS						
	Pasta flan	2	200	2 (1 and 3)*	175	40 ~ 50	In mould on the shelf
	Vegetable flan	2	200	2 (1 and 3)*	175	45 ~ 60	In mould on the shelf
Quiches	1	200	2 (1 and 3)*	180	35 ~ 45	In mould on the shelf	
Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	In mould on the shelf	
Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	In mould on the shelf	
MEAT							
Beef	2	190	2	175	50 ~ 70	On shelf and dripping pan	
Pork	2	180	2	175	100 ~ 130	On shelf and dripping pan	
Veal	2	190	2	175	90 ~ 120	On shelf and dripping pan	
English roast beef							
rare	2	210	2	200	50 ~ 60	On grid and dripping pan	
medium	2	210	2	200	60 ~ 70	On grid and dripping pan	
well done	2	210	2	200	70 ~ 80	On grid and dripping pan	
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 ~ 150	With rind-in dripping pan	
Shin of pork	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pieces-in dripping pan	
Lamb	2	190	2	175	110 ~ 130	Leg-in dripping pan	
Chicken	2	190	2	175	60 ~ 80	Whole-in dripping pan	
Turkey	2	180	2	160	210 ~ 240	Whole-in dripping pan	
Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Whole-in dripping pan	
Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Whole-in dripping pan	
Rabbit	2	190	2	175	60 ~ 80	Cut in pieces	
Hare	2	190	2	175	150 ~ 200	Cut in pieces	
Pheasant	2	190	2	175	90 ~ 120	Whole	
FISH							
Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)*	175	30 ~ 40	3-4 fishes	
Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)*	175	25 ~ 35	4-6 fillets	

(*) If you need to cook more than one dish at the same time, we recommend you to place them on the levels quoted between brackets.

If you wish to cook more than one dish at the same time, we suggest that you change the cooking levels of your dishes during the last 5-10 minutes in order to obtain a more uniform colour of your dishes.





The oven temperatures are intended as a guide only. It may be necessary to increase or decrease the temperatures to suit individual preferences and requirements.





Cooking times do not include pre-heating time.

A short oven pre-heating (about 10 minutes) is necessary before any cooking.

Cooking Chart - Grilling -

TYPE OF DISH	Quantity		Level 	Temp. °C	Cooking time (minutes) 	
	Pieces	Weight			Upper side	Lower side
Fillet steaks	4	800	3	MAX	12 ~ 15	12 ~ 14
Beef-steaks	4	600	3	MAX	10 ~ 12	6 ~ 8
Sausages	8	—	3	MAX	12 ~ 15	10 ~ 12
Pork chops	4	600	3	MAX	12 ~ 16	12 ~ 14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	MAX	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebabs	4	—	3	MAX	10 ~ 15	10 ~ 12
Chicken (breast)	4	400	3	MAX	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	MAX	10 ~ 15	8 ~ 10
Fish (fillets)	4	400	3	MAX	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	MAX	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	MAX	2 ~ 4	2 ~ 3

Cooking Chart - Pizza

	TYPE OF DISH	Quantity		Cooking time  minutes	NOTES
		Level 	Temp. °C		
700	Pizza, large	1	200	15 ~ 25	on baking tray
500	Pizza, small	1	200	10 ~ 20	on baking tray or on grid
500	Flat cake	1	200	15 ~ 25	on baking tray

Cleaning the ceramic hob



Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must DISCONNECT the cooker from the electricity supply.



Never use steam or high pressure steam cleaners to clean the appliance.

Before cleaning, make sure the hob is cool.

Never use aggressive or abrasive agents, such as oven sprays, stain or rust removers, scouring powders, or sponges with an abrasive effect.

Special cleaning agents such as Hob Brite and ceramic hob scrapers are available from your local Service Force Centre.

Cleaning after each use

Slight, non-burnt soilage can be wiped off with a damp cloth. Burnt soilage has to be removed with a scraper. Afterwards wipe off the ceramic hob with a damp cloth, and Hob Brite.

Stain removal

Light metallic stains (aluminium residues) can be removed from the cooking zone with a ceramic hob cleaning agent such as Hob Brite when cool.

Sugar solutions, food stuffs with a high sugar content must be removed immediately with a scraper. If this type of soilage is not removed immediately it can cause irreparable damage to the ceramic surface. When the surface has cooled wipe over with a damp cloth and Hob Brite.




Before using any detergent or cleaning agent on the ceramic top, ensure they are recommended by the manufacturer for use on ceramic hobs.

Do not apply any cleaning agents to hot cooking zones. Ensure any residues are wiped off before the cooking zones are used again.

Special problems

If a chemical cleaner proves inadequate	Check whether the use of a scraper is more effective.
<ul style="list-style-type: none"> when dark stains occur 	If the use of a scraper and a ceramic hob cleaner proves unsuccessful, your hob surface may have been damaged by using unsuitable cleaning agents, or by pan bases with a scouring effect. This will not impair the efficiency of your ceramic hob.
<ul style="list-style-type: none"> when metallic discolourations appear on the cooking zone 	Pots and pans with unsuitable bottoms, or unsuitable cleaning agents have been used. The discolourations can only be removed with considerable effort, using a ceramic glass cleaner.
<ul style="list-style-type: none"> when the surface shows scratches 	These may be caused by scraping or melted on objects and cannot be removed. This will not impair the efficiency of your ceramic hob

Cleaning the oven

-  **Before each operation, disconnect the appliance.**
-  **This appliance cannot be cleaned with steam or with a steam cleaning machine.**
-  **The oven should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs could result in a fire, especially in the grill pan.**

Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer.

Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

- Never use steam or steam machines to clean the appliance.

External cleaning

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little washing up liquid has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Brillo/Ajax pads or steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is

recommended that a cleaning product such as Hob Brite, or Bar Keepers Friend is used.

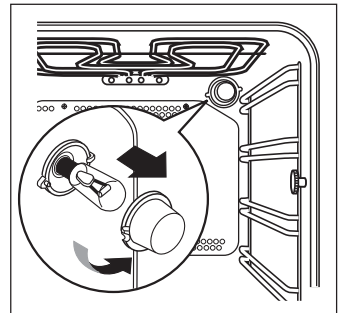
Oven lamp replacement

-  **Disconnect the appliance from the electricity supply.**

If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications: electric power, 15 W/25 W; electric rate, 230 V (50 Hz); resistant to temperatures of 300°C; connection type: E14. These bulbs are available from your local Service Force Centre.

 To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is disconnected from the electrical supply.
2. Turn the glass cover anticlockwise.
3. Remove the faulty bulb and replace it with the new one.
4. Refit the glass cover.
5. Reconnect to the electrical supply.



The oven cavity

The enamelled oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

The oven door and its gasket

Before cleaning the oven door, we recommend you to remove it from the oven.

 Proceed as follows:

1. open the oven door completely;
2. find the hinges linking the door to the oven (see picture 1);
3. unlock and turn the small levers located on the two hinges (see picture 2);
4. handle the door by its left- and right-hand sides, then slowly turn it towards the oven until it is half-closed (see picture 3);
5. gently pull the oven door off its site (see picture 3);
6. place it on a steady plan;

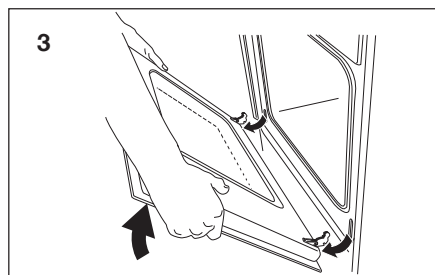
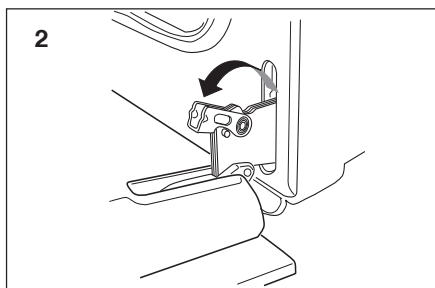
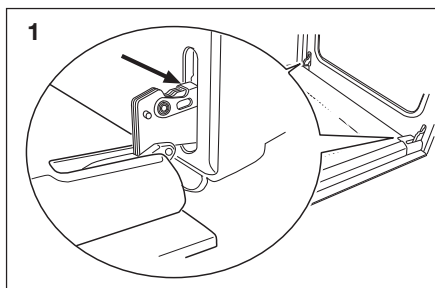
Clean the oven door glass with warm soapy water and a soft cloth only. Never use harsh abrasives.

Once the cleaning is carried out, refit the oven door, following the procedure in reverse.



DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Centre who will be pleased to advise further.



Models in stainless steel or aluminium:

We recommend to clean the oven door using only a wet sponge and dry it up after cleaning with a soft cloth.

Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface.

Clean the oven control panel following the same precautions.

The correct operation of the oven is ensured by a gasket placed round the edge of the oven cavity.

- Periodically **check** the condition of this gasket. If necessary, clean it without using abrasive cleaning products.
- If the gasket shows to be **damaged**, call you local Service Centre. Do not use the oven until it has been repaired.

The oven shelves and shelf supports



Before proceeding ensure the oven is cool and disconnected from the electricity supply.

To clean the oven shelves, soak in warm soapy water and remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad. Rinse well and dry with a soft cloth. The shelf supports can be removed for easy cleaning.



Proceed as follows:

1. remove the front screw while keeping the shelf support in position with the other hand (see diagram 4);
2. disengage the rear hook and take off the shelf support. Do the same thing on the other side of the oven (see diagram 5);
3. once the cleaning is carried out, refit the shelf supports following the procedure in reverse.

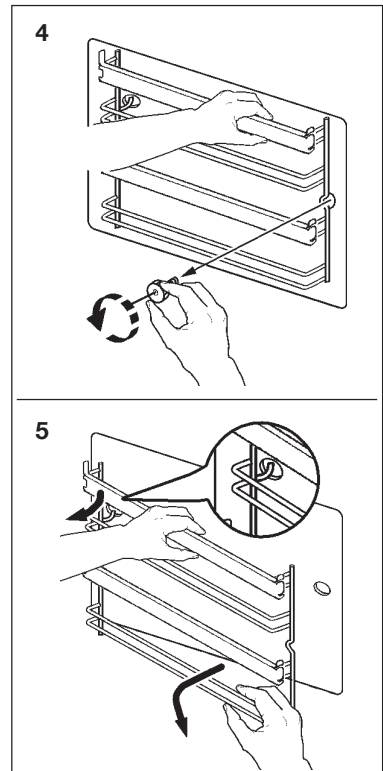
Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.



The telescopic shelf supports must not be cleaned in the dishwasher.



When cleaning the shelf supports, take care not to remove the lubricating grease behind the telescopic runners. This is meant to ensure their good operation.



Something not working

If the appliance is not working correctly, please carry out the following checks, before contacting your local Service Force Centre.

IMPORTANT: If you call out an engineer to a fault listed below, or to repair a fault caused by incorrect use or installation, a charge will be made even if the appliance is under guarantee.

SYMPTOM	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> ■ The cooker does not operate. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check that the unit is plugged in and the electrical supply is switched on. ◆ Check the mains fuse has not blown. ◆ Check the correct control knob has been turned.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The ceramic hob is not giving satisfactory results. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check the cooking pan is the correct size for the cooking zone. ◆ Check the cooking pan has a flat base. ◆ Check the setting is correct for the type of cooking.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check that a cooking function has been selected. ◆ Check that the oven door is completely closed. ◆ Check that the socket switch or the switch from the mains supply to the cooker are ON.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven light does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Select a function with the oven function control knob. ◆ Check the light bulb, and replace it if necessary (see "Oven lamp replacement").
<ul style="list-style-type: none"> ■ It takes too long to finish the dishes, or they are cooked too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ The temperature may need adjusting.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Steam and condensation settle on the food and the oven cavity. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Refer to the contents of this booklet, especially to the chapter "Using the Oven". ◆ Leave dishes inside the oven no longer than 15-20 minutes after the cooking is completed.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven fan is noisy. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check that shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The display shows "12.00". 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Set the time of day (see chapter "Setting the time of day").

If after all these checks, the cooker still does not work, contact your local Service Force Centre.

Instructions for the Installer

Technical Data

Appliance Class 2 sub class 1 and Class 1

Dimensions

Height	850 mm
Depth	600 mm
Width	600 mm
Oven Capacity	53 l

Ceramic Hob

Front left cooking zone	
	2200 W / Ø210 mm-120 mm
Back left cooking zone	
	1200 W / Ø145 mm
Back right cooking zone	
	1700 W / Ø180 mm-110 mm
Front right cooking zone	
	1200 W / Ø145 mm

Total rating (hob) 6300 W

Oven

Oven elements	1800 W
Bottom heating element	1000 W
Top heating element	800 W
Inner Grill Element	1650 W
Full Grill Element	2,450 W
Pizza	2675 W
Convection fan	25 W
Oven light	15 W

Total rating (oven) 2700 W

**Total cooker rating
(hob + oven) 9000 W**

Supply voltage (50 Hz) 230 V/400 V 3N~

Installation

The following instructions are meant for a qualified installer, in order that the operations of installation, regulation, and service are executed according to the existing regulations.

Whenever changes are made involving the disconnection of the machine it is necessary to proceed with maximum caution.



**THE MANUFACTURING
COMPANY DECLINES ANY
RESPONSABILITY FOR
POSSIBLE DAMAGES
RESULTING FROM AN
INSTALLATION WHICH DOESN'T
COMPLY WITH THE RULES IN
FORCE**

Installation environnement

Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with rules in force.

The electric coonection must be carried out in compliance rules in force.

Our responsibility will not be involved in case of accidents caused by a defective or non existent earth connection.

Positioning

The appliance has been designed to be placed between two furniture units whose height does not exceed the cooker's plate height.

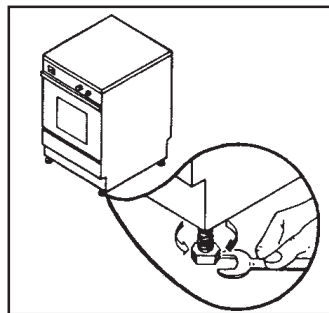


The appliance cannot be positioned on a base.

Levelling

The appliance is provided with adjustable small feet placed in the back and front corners of the base.

By adjusting the small feet it is possible to change the height of the appliance so as to ensure a better levelling with other surfaces and a uniform distribution of the liquids contained in pans or pots (see diagram).



Electrical connection

Prior to making the electric al connection, make sure that:

- The protection fuse and the domestic wire system are suitable to carry the total electric load of the oven (see rating plate).
- Your domestic wiring system has an efficient earth connection in compliance with the rules and laws in force.
- The wall socket or the omnipole switch used for the electrical connection can easily be reached after the oven is built in.

The appliance is delivered without an electric supply cable, therefore you will have to fit to it a supply cable with standard plug, suitable for the total electric load shown on the rating plate.

The plug is to be inserted into a suitable wall socket.

If you require a direct connection to the electric network (mains), it will be necessary to fit between the appliance and the mains an omnipole switch, aith a minimum gap between contacts of 3 mm. suitable for the required load and in compliance with rules in force.

The green & yellow ground wire must not be interrupted by the switch and it should be 2-3 cm. longer than the other cables.

The supply cable must in all cases be laid out in such a way as to ensure that it does not reach at any given point a temperature 50°C higher than the ambient temperature.

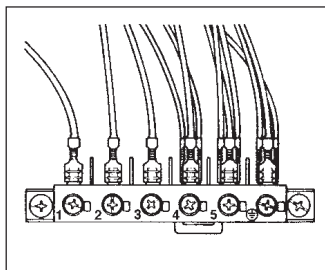
The manufacturer disclaims any liability in case these accident-preventing rules are not observed.

Suitable power supply cables are the following types, considering the respective necessary section of cable.

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)




The replacement of electric cable must be carried out exclusively by the service force centre or by personnel with similar competencies, in accordance with the current regulations.







Connecting the terminal board

The appliance incorporates an easily accessible 6-pole terminal board whose jumpers (bridges) are already pre-set for operation on 400 V three-phase with neutral wire. In case where different mains voltage is present, the jumpers on the terminal board must be arranged as shown in the diagram.

The ground cable must be connected to terminal .

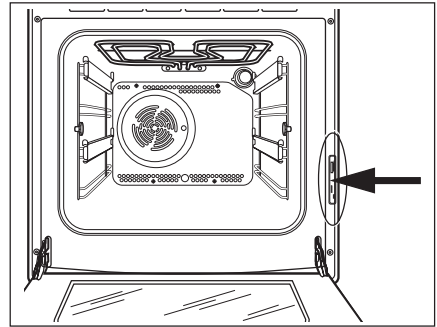
After connecting the supply cable to the terminal board, secure it with a junction clamp.

230V 3~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 4 x 1.5 mm ²
	L1 L2 L3 PE		
230V	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 3 x 2.5 mm ²
	L1 N PE		
400V 2N~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 4 x 2.5 mm ²
	L1 L2 N PE		
400V 3N~	1 2 3 4 5		Section of cable (min.) 5 x 1.5 mm ²
	L1 L2 L3 N PE		

Service and spare parts

If your appliance does not work correctly, even after carrying out all the checks which are listed in the chapter “Something not working”, then please contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (**Mod.**), the product number (**Prod. No.**) and the serial number (**Ser. No.**) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity (see figure).

Original spareparts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol are only available at our Service Centre and authorized spareparts shops






European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com		
		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпиа"

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на www.electrolux.com

Оглавление

Важные указания по безопасности	30
Панель управления	33
Эксплуатация плиты	34
Эксплуатация стеклокерамической варочной панели	35
Электрический духовой шкаф	37
Перед первым включением плиты	39
Электронный программатор	40
Эксплуатация духового шкафа	45
Таблицы приготовления	49
Чистка стеклокерамической панели	51
Чистка духового шкафа	53
Возможные неисправности	57
Указания для установщика	58
Технические данные	58
Электрическое подключение	60
Сервис и запасные части	61
Европейская гарантия	62

Пояснение к пользованию настоящей инструкцией

В тексте Вам встретятся следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в положениях настоящей инструкции:



Указания по безопасности



Указания по пошаговому выполнению той или иной операции



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



РУССКИЙ



Важные указания по безопасности

Вам НЕОБХОДИМО внимательно прочитать данные указания перед тем, как приступить к установке или эксплуатации плиты. Если Вам потребуется помощь при установке, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Установка

- Установка плиты должна проводиться компетентным и квалифицированным специалистом в соответствии с существующими нормами и правилами.
- Любые изменения в электропроводке Вашей квартиры, которые могут потребоваться для подключения плиты, должны выполняться только компетентными специалистами.
- Проверьте плиту на отсутствие транспортных повреждений. Никогда не включайте в сеть поврежденную плиту. В случае повреждения плиты немедленно обратитесь к поставщику.
- Изменение или попытка изменения характеристик плиты или внесение каких либо изменений в ее конструкцию сопряжено с опасностью.
- Не устанавливайте плиту вблизи воспламеняемых предметов (например, штор, полотенец и т.д.).
- Данный прибор отличается большим весом. Будьте осторожны при его перемещении.
- Плиту нельзя устанавливать на подставке.
- Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите всю упаковку.
- Некоторые детали плиты покрыты противоударной пластиковой пленкой. Не забудьте удалить эту пленку перед началом эксплуатации плиты и протереть ранее закрытые ею части мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

- Убедитесь, что параметры электрической сети у Вас дома соответствуют величинам, указанным на табличке с техническими данными плиты.

Безопасность людей

- Данное изделие не предназначено для эксплуатации детьми и другими лицами, которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра отвечающего за их безопасность лица или получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.
- Плита предназначена для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с плитой или рядом с ней.
- Во время работы плита сильно нагревается. Детей следует держать на расстоянии от нее, пока она не остынет.
- Дети могут также получить травмы, потянув за стоящие на плите сковороды и кастрюли.

При эксплуатации

- Данная плита предназначена для приготовления пищи только в быту. Ее использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Не используйте плиту, если на нее попала вода.

- При использовании плиты не касайтесь ее мокрыми руками.
- Если плита не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- Во время работы плита сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **Всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.**
- При использовании каких-либо других электроприборов удостоверьтесь, что их электрические провода не касаются горячих поверхностей духового шкафа.
- Никогда не используйте стеклокерамическую варочную панель в качестве рабочего стола. Не используйте стеклокерамическую панель в качестве подставки под какие-либо предметы.
- Ни в коем случае не используйте со стеклокерамической панелью посуду из пластмассы или алюминиевой фольги.
- Ни в коем случае не используйте пластмассовую посуду при приготовлении пищи в духовом шкафу. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду при приготовлении пищи на варочной панели, т.к. в случае опрокидывания такой посуды или проливания жидкости из нее можно получить травму.
- Стеклокерамическая панель является ударопрочной, но это не означает, что она является неуязвимой к внешним воздействиям! Твердые или острые предметы при падении с высоты на панель могут повредить ее. При обнаружении на панели царапин или трещин отсоедините ее от сети электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Плиту всегда следует держать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Постоянно контролируйте, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре задней стороны варочной панели, не было засорено или перекрыто; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.
- Скоропортящиеся продукты, пластмассовые предметы и аэрозоли могут быть повреждены под воздействием тепла, поэтому их нельзя держать над плитой.
- В ящичке для хранения принадлежностей, расположенном под духовым шкафом, можно держать только жаропрочную посуду. **Не кладите туда воспламеняемые материалы.**
- Для чистки плиты нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, т.к. ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Техническое обслуживание

- Ремонт и техобслуживание духового шкафа должны выполняться только уполномоченным специалистом авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.



Информация по охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к прибору.

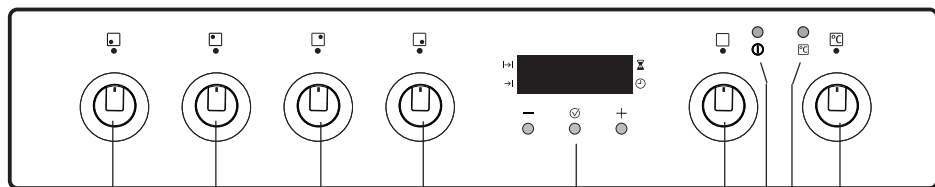


- Символ на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Сохраняйте настоящее руководство для использования в будущем и передавайте его вместе с плитой в случае смены ее владельца.

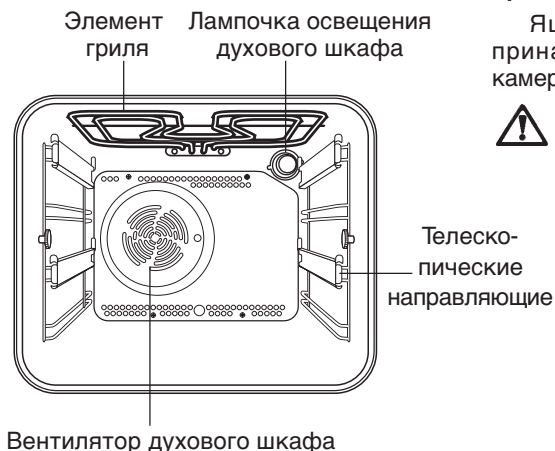
Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета.

Панель управления



1. Ручка управления передней левой зоной нагрева
2. Ручка управления задней левой зоной нагрева
3. Ручка управления задней правой зоной нагрева
4. Ручка управления передней правой зоной нагрева
5. Электронный программатор
6. Ручка выбора режима духового шкафа
7. Индикаторная лампочка включения
8. Индикаторная лампочка термостата духового шкафа
9. Ручка термостата духового шкафа

Камера духового шкафа



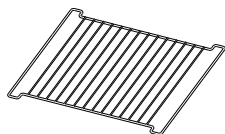
Ящик для хранения принадлежностей

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

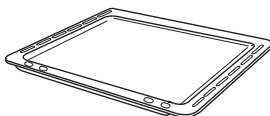


Если духовой шкаф включен в течение продолжительного времени, ящик для хранения принадлежностей может нагреться, поэтому в нем нельзя хранить воспламеняемые материалы, например, кухонные рукавицы, полотенца, пластиковые фартуки и т.д. Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки, также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из ящика, если духовой шкаф включен или еще не остыл.

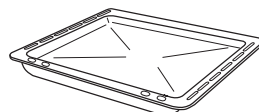
Принадлежности



Решетка духового шкафа



Противень для выпечки



Противень для сбора жира

Эксплуатация плиты

Зоны нагрева теклокерамической варочной панели

Для включения той или иной зоны нагрева поверните по часовой стрелке соответствующую ей ручку управления, установив ее на нужную величину температуры.

На ручке управления имеются метки 0 - 9.

0 - Выкл

9 - Максимальное значение.


На варочной панели имеются два типа зон нагрева:

2 обычные зоны нагрева (задняя левая и передняя правая)

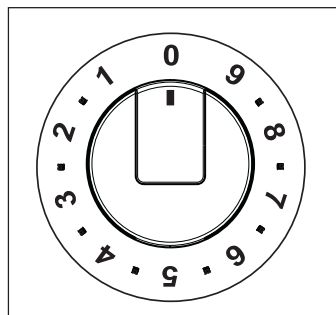
Мы рекомендуем вначале на короткое время установить ручки на максимальное значение (9) для ускорения нагрева, а затем - на нужную величину температуры.

2 двойная зона нагрева (передняя левая и задняя правая)

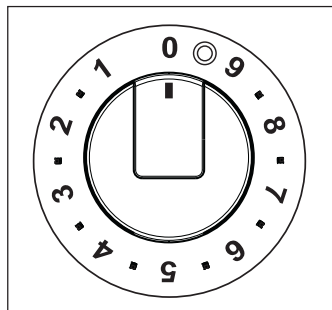
Передняя левая зона нагрева имеет два нагревательных элемента.

- Для включения внутренней (меньшей) круглой зоны нагрева, поверните по часовой стрелке соответствующую ручку управления, установив ее на нужную величину температуры.
 - Для включения обоих нагревательных элементов, поверните по часовой стрелке ручку управления, установив ее на максимальное значение температуры (9), затем поверните ручку еще дальше, почти доведя ее до символа "0". Вы услышите щелчок, после чего включится внешняя зона нагрева. Затем верните ручку в положение 9  и установите ее на нужную величину температуры.
- При этом следует учесть, что теперь

Ручка управления обычной зоной нагрева



Ручка управления двойной круглой зоной нагрева



оба нагревательных элемента будут работать одновременно, обеспечивая большую теплоотдачу по сравнению с обычной зоной нагрева.

Индикаторы остаточного тепла

Варочная панель оборудована индикаторами остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Индикатор будет гореть до тех пор, пока температура соответствующей ему зоны нагрева не опустится ниже 30°C, даже если эта зона уже выключена.



При включении зоны нагрева в течение короткого времени может слышаться гудение. Это совершенно нормальное явление, никак не влияющее на работу варочной панели.

Индикаторная лампочка включения ①

Индикаторная лампочка включения загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа и/или ручки управления зоны нагрева.

Эксплуатация стеклокерамической варочной панели

Зоны нагрева стеклокерамической варочной панели

Стеклокерамическая поверхность

Применяемое стекло отличается твердостью; оно закалено для того, чтобы выдерживать воздействие тепла, холода и тепловых ударов. Однако, как всякое стекло, оно чувствительно к ударному воздействию. Ни в коем случае не становитесь на стеклокерамическую поверхность.

При обнаружении на панели царапин или трещин отключите плиту от сети электропитания и обратитесь к авторизованный сервисный центр.

Держите в стороне от варочной панели все материалы, которые могут расплавиться, например, пластик или алюминиевую фольгу.

Особое внимание следует уделять при приготовлении продуктов или напитков, содержащих сахар. В случае попадания какого-либо подобного вещества на стеклокерамическую поверхность, во избежание ее повреждения его следует немедленно удалить скребком и протереть данное место, пока панель еще не остыла.

Потребление энергии

Для экономии энергии Вам следует:

- использовать только посуду с ровным плоским дном.
- устанавливать посуду на зоны нагрева перед их включением.
- по возможности накрывать кастрюли и сковороды крышками.
- выключать зоны нагрева за несколько минут до окончания приготовления, чтобы использовать для его завершения остаточное тепло.
- использовать остаточное тепло зон нагрева для поддержания пищи в горячем состоянии или для расплавления продуктов.
- устанавливать сковороды и кастрюли по центру зон нагрева.

Кастрюли и сковороды

Диаметр кастрюль и сковород не должен быть меньше диаметра зон нагрева; предпочтительно, чтобы он не превышал этот диаметр более, чем на 10-15 мм.

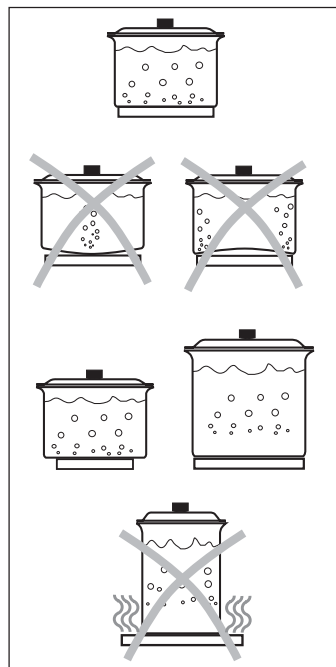
Для приготовления пищи всегда используйте посуду с ровным и плоским дном.

Дно посуды всегда должно быть чистым и сухим. Готовьте при закрытой крышке.

Проверяйте, чтобы дно используемой посуды было ровным и неповрежденным; дно с заусенцами или острыми краями может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Чтобы не поцарапать и не повредить стеклокерамическую поверхность, посуду с нее следует снимать, приподнимая вверх, а не сдвигая по поверхности.

Посуда с алюминиевым или медным дном может оставлять на поверхности варочной панели пятна, которые можно удалить лишь с трудом и не во всех случаях.



Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, так как их горячие брызги легко могут воспламениться.

Электрический духовой шкаф

Ручки выбора режима духового шкафа и температуры (термостата)

Данные ручки позволяют выбрать наиболее подходящий режим нагрева для приготовления того или иного блюда путем включения нужных нагревательных элементов и выставления требуемой температуры.

Поворачивая ручку выбора температуры, Вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до 230°C (MAX).

0 Духовой шкаф выключен



Традиционный режим



Традиционный режим

приготовления - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа.



Нижний нагревательный элемент -

Тепло поступает только с нижней стороны духового шкафа.



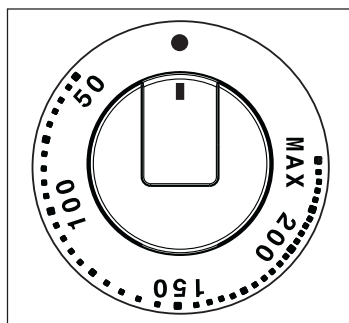
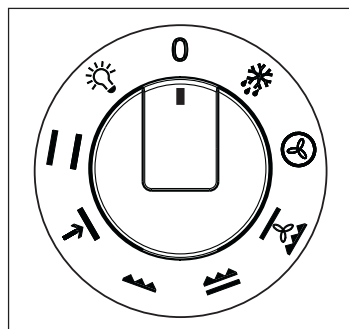
Только внутренний элемент гриля - может использоваться для приготовления на гриле небольших количеств продуктов.



Полный гриль - В этом режиме полностью включается элемент гриля.



Режим “Пицца” - нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.





Режим конвекции - Этот режим

позволит Вам одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.



Размораживание - Этот режим

предназначен для размораживания замороженных продуктов.

Индикаторная лампочка включения



Индикаторная лампочка включения загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа и/или ручки управления зоны нагрева.

Индикаторная лампочка термостата




Эта лампочка загорается после выбора температуры приготовления поворотом ручки термостата. Она будет гореть до тех пор, пока эта температура не будет достигнута. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.


Предохранительный термостат

Данный духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата и последующего перегрева это предохранительное устройство отключит духовой шкаф от электропитания. Если такое случится с Вашим духовым шкафом, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Перед первым включением плиты

 Перед тем, как приступить к эксплуатации плиты, удалите все элементы упаковки, находящиеся как изнутри, так и снаружи, включая рекламные наклейки и защитную пленку.



Перед первым включением духового шкафа



 Духовой шкаф работает только в случае установки текущего времени.


При первом включении духового шкафа задайте на программаторе текущее время (см. параграф “Электронный программатор”).

Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

Перед первым вводом в эксплуатацию духовой шкаф всегда следует нагреть без продуктов. В это время может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление.


-  1. Установите ручку выбора режима в положение, соответствующее традиционному режиму приготовления .
2. Установите ручку термостата в положение MAX.
3. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.
4. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут.

Далее повторите эту же процедуру с функцией приготовления на полном гриле  и в режиме конвекции  в течение примерно 5-10 минут.

 После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, в который можно добавить немного мягкого жидкого моющего средства.

Первое приготовление пищи на стеклокерамической варочной панели


Перед первым приготовлением пищи поверхность варочной панели следует протереть для удаления остатков производственных материалов.

 Протирайте стеклокерамическую поверхность и рамку влажной тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства, затем протрите насухо.

Первый нагрев

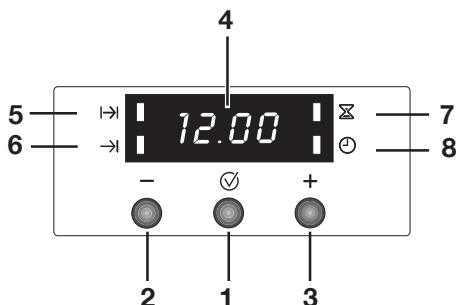
 При первом включении варочной панели:

1. поставьте на каждую зону нагрева кастрюлю с водой;
2. включите зоны нагрева, установив на них максимальную температуру, примерно на 10 минут - так, чтобы вода в кастрюлях закипела;
3. откройте окно для обеспечения вентиляции кухни;
4. затем дайте зонам нагрева остыть.

 В это время может появиться специфический запах. Это - совершенно нормальное явление, вызванное выгоранием производственных материалов.

После выполнения этой операции дайте зонам нагрева остыть, затем протрите их мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

Электронный программатор



1. Кнопка выбора режима ✓
2. Клавиша уменьшения “-”
3. Клавиша увеличения “+”
4. Дисплей
5. Контрольный индикатор “Продолжительность приготовления” |→|
6. Контрольный индикатор “Окончание приготовления” →|
7. Контрольный индикатор “Таймер” ⌚
8. Контрольный индикатор “Время суток” ⌚



Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток.

Однако духовой шкаф можно эксплуатировать и без задания какой-либо программы.



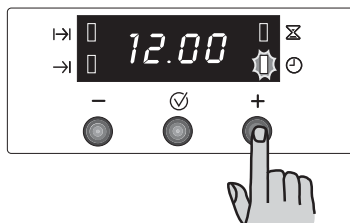
В случае сбоя электропитания все заданные параметры (время суток, программные установки или параметры работающей программы) отменяются. При восстановлении электропитания цифры на дисплее начнут мигать, и потребуется снова установить часы и таймер.

Установка времени суток ⌚


При включении питания или после сбоя электропитания на дисплее ⌚ начинает мигать на дисплее.


Установка текущего времени суток:

1. Нажмите кнопку “+” или же “-”.
2. После установки параметров подождите 5 секунд: индикатор времени суток ⌚ погаснет и на дисплее появится заданное время. Теперь духовой шкаф готов к использованию.





Регулирование показаний времени суток:


1. Нажимайте кнопку  несколько раз подряд, чтобы выбрать функцию “Время суток”. Соответствующий индикатор начнет мигать. Затем действуйте, как описано выше.

Новую установку времени суток можно произвести только в том случае, если ни один из автоматических режимов (“Продолжительность приготовления”  или “Окончание приготовления”) не был задан.

Режим “Продолжительность приготовления”

Данная функция обеспечивает автоматическое выключение по истечении запрограммированного времени приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления продукта. Нажмите кнопку  несколько раз подряд, чтобы выбрать режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать. Затем действуйте следующим образом:




Чтобы задать продолжительность приготовления продукта:

1. Нажмите кнопку “+” или же “—”.
2. После установки параметров подождите 5 секунд: загорится индикатор “Продолжительность приготовления”  и дисплей вернется в режим отображения времени суток.
3. По истечении времени приготовления продукта духовой шкаф автоматически выключится, сработает звуковой сигнал и начнет мигать индикатор. Переведите переключатель режимов духового шкафа и регулятор термостата в нулевое положение.



Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ: выключение акустического сигнала возвращает духовой шкаф к работе в ручном режиме, и если функции духового шкафа и ручки термостата не установлены на ноль, то духовой шкаф начнет нагреваться вновь.




Отмена заданной продолжительности приготовления продукта:

1. Нажимая кнопку  несколько раз подряд, выберите режим "Продолжительность приготовления". Соответствующий индикатор  начнет мигать, и на дисплее отобразится время, остающееся до окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку "" до тех пор, пока на дисплее не появится значение "0:00". Через 5 секунд индикатор погаснет, и дисплей вернется в режим отображения времени суток.

Режим "Окончание приготовления"

С помощью этого режима вы можете устанавливать автоматическое выключение духового шкафа при наступлении заданного времени окончания приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления продукта. Нажмите кнопку  несколько раз подряд и выберите режим "Окончание приготовления". Соответствующий индикатор  начнет мигать. Затем действуйте следующим образом:

Чтобы задать время окончания приготовления продукта:



1. Нажмите кнопку "" или же ".
2. После установки параметров подождите 5 секунд: загорится индикатор "Окончание приготовления"  и дисплей вернется в режим отображения времени суток.

3. По истечении времени приготовления продукта духовой шкаф автоматически выключится, сработает звуковой сигнал и начнет мигать индикатор. Переведите переключатель режимов духового шкафа и регулятор термостата в нулевое положение.

Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ: выключение акустического сигнала возвращает духовой шкаф к работе в ручном режиме, и если функции духового шкафа и ручки термостата не установлены на ноль, то духовой шкаф начнет нагреваться вновь.

Отмена заданного времени окончания приготовления продукта:


1. Нажимая кнопку , выберите режим “Окончание приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать, и на дисплее отобразится заданное время окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку “—” до тех пор, пока на дисплее не отобразится текущее время суток. Программатор выдаст звуковой сигнал и индикатор погаснет.


Использование режимов


“Продолжительность приготовления”

 и “Время окончания приготовления”  совместно

Функции “Продолжительность приготовления” и “Время окончания приготовления” можно использовать одновременно в тех случаях, когда необходимо задать режим автоматического включения и выключения духового шкафа в процессе работы.

1. В режиме “Продолжительность приготовления”  (об установке этого режима читайте в соответствующем разделе буклета) задайте нужную продолжительность приготовления продукта.




Затем нажмите кнопку  : заданное время приготовления отобразится на дисплее.

2. В режиме “Время окончания приготовления” →  (об установке этого режима читайте в соответствующем разделе буклета) задайте время окончания приготовления продукта. Загорится соответствующий индикатор, и на дисплее отобразится текущее время суток. Духовой шкаф включится и выключится в соответствии с заданными программами.



“Режим “Таймер”

По окончании заданного времени таймер подаст звуковой сигнал, но работающий духовой шкаф после этого не выключится.

Установка таймера:

1. Нажимая кнопку , выберите режим “Таймер”. Соответствующий индикатор  начнет мигать.
2. Затем нажимайте кнопку “+” или же “—” (максимальные значения: 2 часа, 30 минут).
3. После установки параметров подождите 5 секунд: индикатор “Таймер”  загорится.
4. По истечении заданного периода времени индикатор начнет мигать и сработает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Отмена установки таймера:

1. Нажимая кнопку , несколько раз подряд, выберите режим “Таймер”. Соответствующий индикатор  начнет мигать и на дисплее отобразится оставшееся время.
2. Нажимайте кнопку “—” до тех пор, пока на дисплее не появится значение “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет, и дисплей вернется в режим отображения времени суток.

Эксплуатация духового шкафа



Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. **Не давайте** ей упасть - придерживайте ее рукой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.



Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток.

Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо правильно устанавливать принадлежности в духовой шкаф.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.



Внимание! - Не кладите никакие предметы или посуду на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетки духового шкафа.



Тщательно контролируйте приготовление пищи на масле или жире, т.к. при в случае их перегрева возможно возгорание. По той же причине, кладя продукты в духовой шкаф и вынимая их из него, следите за тем, чтобы жир или масло не попадали на дно духового шкафа. Если такое все же произойдет, тщательно вычистите духовой шкаф во избежание образования неприятных запахов или дыма.

Телескопические направляющие

Внимание: телескопические направляющие и другие компоненты принадлежностей **сильно нагреваются! Используйте кухонные тряпки и прочие средства защиты!**

Духовой шкаф оснащен навесными опорными решетками с телескопическими направляющими на 2 уровнях.

- Прежде, чем вставить решетку, противень или жировой поддон, сначала вытяните телескопические направляющие на одном из уровней духового шкафа.
- Установите на вытянутые направляющие решетку, противень или жировой поддон и задвиньте их до упора в духовой шкаф.

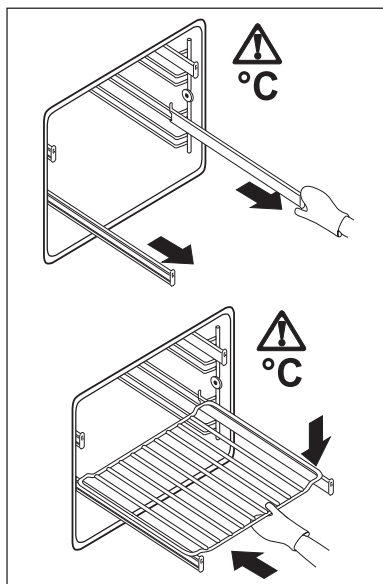
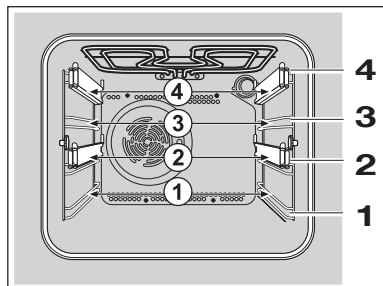
Дверцу духового шкафа закрывайте только в том случае, если телескопические направляющие полностью задвинуты в камеру.

Конденсация и пар

Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.



Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать



возможность выйти избыткам пара или тепла.

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. При попадании пара на стеклянную дверцу духового шкафа он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки воды.



Для уменьшения конденсации не забывайте хорошо прогреть духовой шкаф перед тем, как поместить туда продукты. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа. Мы рекомендуем Вам протирать дверцу для удаления конденсата после каждого использования духового шкафа.

Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

- Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 230°C.
- Посуду ни в коем случае нельзя ставить прямо у решетки вентилятора у задней стенки духового шкафа или устанавливать непосредственно на дно духового шкафа.
- Не используйте противни для выпечки с размерами, превышающими 30 x 35 см (12 x 14 дюймов), т.к. они препятствуют циркуляции тепла и могут отрицательно сказаться на работе духового шкафа.

Влияние типа используемой посуды на результаты приготовления

Посуда отличается по своей толщине, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на способ передачи тепла на находящиеся в ней продукты.

- А** Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/прожаривания и подрумянивание низа продуктов.
- В** Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

Советы и рекомендации по использованию духового шкафа

i Советы и рекомендации по приготовлению рыбы и мяса

Вы можете укладывать мясо на жаропрочные тарелки или прямо на решетку духового шкафа. В этом случае не забудьте установить противень для сбора жира на первый уровень снизу и налить в него немного воды. Это предотвратит попадание расплавленного жира на дно духового шкафа.

Белое мясо, птицу и рыбу следует готовить при средней температуре (в пределах между 150°C и 175°C). Если Вы хотите приготовить красное мясо (чуть сильнее прожаренное снаружи и более мягкое внутри), рекомендуется готовить его при более высокой температуре (от 200°C до 230°C) в течение непродолжительного времени.

i Советы и рекомендации по приготовлению выпечки

Приготовление выпечки обычно следует выполнять при средней температуре (в пределах между 150°C и 200°C).

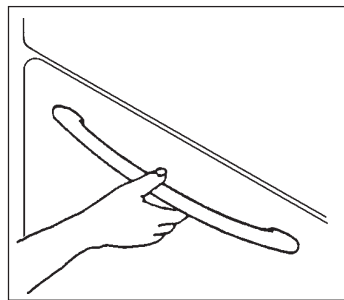
Перед выпечкой рекомендуется выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа. После начала приготовления держите дверцу духового шкафа закрытой в течение всего времени приготовления и контролируйте его результаты через стекло дверцы.

i Советы и рекомендации по приготовлению на гриле

Если Вы хотите приготовить на гриле мясо или рыбу, уложите их прямо на полку, предварительно полив небольшим количеством растительного масла.

При использовании режима “Гриль” тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента. Поэтому Вам следует устанавливать решетку на тот или иной уровень в зависимости от толщины приготавливаемого мяса или рыбы.

Всегда помните о том, что необходимо установить на более низком уровне противень для сбора жира и налить в него немного воды.



Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Таблицы приготовления



Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Мы рекомендуем перед любым приготовлением пищи выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Традиционное приготовление и приготовление в режиме конвекции

Вес (г)	Блюдо	Традиционное приготовление		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления минут	Примечания
		Уровень 4 3 2 1	темп. °C	Уровень 4 3 2 1	темп. °C		
	ПИРОГИ						
	Изделия из взбитого теста	2	170	2	160	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Изделия из песочного теста	2	170	2 (1 и 3)*	160	20 ~ 30	В форме для выпечки на решетке
	Сырный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки на решетке
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)*	170	40 ~ 60	В форме для выпечки
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки на решетке
	Торт с джемом	2	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Фруктовый пирог	1	175	1	160	45 ~ 60	В форме для выпечки
	Бисквитный торт	1	175	2	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Рождественский торт	1	170	1	160	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Сливовый торт	1	170	1	160	50 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ						
	Небольшие торты	2	170	2 (1 и 3)*	160	25 ~ 35	На противне для выпечки
	Бисквиты	3	190	3	170	15 ~ 25	На противне для выпечки
	Безе	2	100	2	100	90 ~ 120	На противне для выпечки
	Сдобные булочки	2	190	2	180	12 ~ 20	На противне для выпечки
	Выпечка: Пирожные с кремом	2	200	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 25	На противне для выпечки
	ХЛЕБ И ПИЦЦА						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	2 штуки на противне для выпечки
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	В сковороде на решетке
500	Булочки	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 шт. на противне для выпечки
250	Пицца	1	200	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 30	На противне для выпечки или на решетке
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3)*	175	40 ~ 50	В форме на решетке
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45 ~ 60	В форме на решетке
	Пирог с начинкой	1	200	2 (1 и 3)*	180	35 ~ 45	В форме на решетке
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 65	В форме на решетке
	Канеллони	2	200	2	175	40 ~ 55	В форме на решетке
	МЯСО						
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	На решетке или противне
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На решетке или противне
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На решетке или противне
1500	Английский ростбиф						
1500	слабо прожаренный	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке или противне
1500	умеренно прожаренный	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке или противне
1500	хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке или противне
2000	Свиная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	На противне
1200	Свиная рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 шт. На противне
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога - на противне
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	Целиком на противне
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком на противне
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком на противне
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком на противне
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Нарезанный на кусочки
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Разрезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
	РЫБА						
1200	Форель/Морской окунь	2	190	2 (1 и 3)*	175	30 ~ 40	3-4 штуки
1500	Тунец/Лосось	2	190	2 (1 и 3)*	175	25 ~ 35	4-6 кусков филе

50 electrolux

(*) Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем поменять их местами в последние 5-10 минут приготовления, чтобы придать блюдам более равномерный цвет.

i Значения температуры духового шкафа указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры.


i **Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.**

Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Таблицы приготовления - Приготовление на гриле -

БЛЮДО	Количество		Уровень 	Темп. °C	Время приготовления (минут) 	
	Штук	Вес			Верхняя сторона	Нижняя сторона
Говяжье филе	4	800	3	MAX	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	MAX	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	—	3	MAX	12 ~ 15	10 ~ 12
Свинные отбивные	4	600	3	MAX	12 ~ 16	12 ~ 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	MAX	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебаб	4	—	3	MAX	10 ~ 15	10 ~ 12
Куриная грудка	4	400	3	MAX	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургеры	6	600	3	MAX	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	MAX	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4-6	—	3	MAX	3 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	MAX	2 ~ 4	2 ~ 3

Таблицы приготовления - Пицца

Вес (г)	БЛЮДО	Количество		Время приготовления  (минут)	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °C		
700	Большая пицца	1	200	15 ~ 25	на противне для выпечки
500	Маленькая пицца	1	200	10 ~ 20	на противне для выпечки или на решетке
500	Низкий пирог	1	200	15 ~ 25	на противне для выпечки

Чистка стеклокерамической панели



Перед выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию Вы должны ОТСОЕДИНИТЬ ее от сети электропитания.



Для чистки плиты нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.

Перед тем, как приступить к чистке, убедитесь, что варочная панель остыла.

Никогда не используйте агрессивные или абразивные средства, например, спреи для чистки духовок, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, чистящие порошки или губки с абразивным эффектом.

Специальные чистящие средства и скребки для чистки стеклокерамических панелей можно приобрести в авторизованном сервисном центре или хозяйственном магазине.

Особые проблемы

Если химическое чистящее средство не дает результатов	Проверьте, не лучше ли будет использовать скребок.
• при появлении темных пятен	Если ни скребок, ни специальное чистящее средство для стеклокерамических варочных панелей не помогают, это означает, что поверхность Вашей варочной панели, возможно, была повреждена вследствие использования неподходящих химических средств или посуды с царапающим дном. Это никак не повлияет на эффективность работы Вашей стеклокерамической варочной панели.
• при появлении обесцвеченных пятен	Это результат использования посуды с неподходящим дном или несоответствующих на зонах нагрева чистящих средств. Обесцвеченные пятна могут быть удалены только с большим трудом с помощью специального чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей.
• при образовании царапин на поверхности панели	Они, скорее всего, вызваны острым или же расплавившимся предметом; удалить их невозможно. Это никак не повлияет на эффективность работы Вашей стеклокерамической варочной панели.

Чистка после каждого приготовления пищи

Незначительные, непригоревшие загрязнения можно удалить влажной тряпкой. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью скребка. Затем нужно протереть варочную панель влажной тряпкой, смоченной в растворе специального моющего средства для стеклокерамических панелей.

Удаление пятен

Незначительные металлические пятна (остатки алюминия) могут быть удалены с зоны нагрева после того, как она остынет, с помощью специального чистящего средства для стеклокерамических панелей.

Сахаросодержащие жидкости и остатки пищи с большим содержанием сахара следует немедленно удалять с помощью скребка. Если не удалить их сразу, они могут привести к непоправимым повреждениям стеклокерамической поверхности. После того, как поверхность стеклокерамической панели остынет, протрите ее влажной тряпкой, смоченной в растворе специального чистящего средства для таких панелей.

Перед использованием каких-либо моющих или чистящих средств для чистки стеклокерамических варочных панелей убедитесь, что они рекомендованы изготовителем для этой цели.

Не наносите никакие чистящие средства на еще не остывшие зоны нагрева. Перед тем, как снова использовать зоны нагрева, убедитесь, что с них удалены все остатки пищи.

Чистка духового шкафа



Перед выполнением каждой операции отсоединяйте плиту от сети электропитания.

Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.



Духовой шкаф следует содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки Вашего духового шкафа убедитесь в их пригодности для этой цели и в том, что их применение рекомендовано изготовителем.

Средства, содержащие отбеливатели, НЕ должны использоваться, так как они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

- Для чистки плиты нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и прокладку дверцы мягкой тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

Во избежание повреждения или ослабления прочности стеклянных панелей дверцы избегайте применения следующих материалов:

- Бытовых моющих средств и отбеливателей
- Пропитанных губок, неподходящих для чистки посуды с антипригарным покрытием

- Губок Brillo/Ajax или металлических губок
- Химических средств и аэрозолей
- Средств для удаления ржавчины
- Средств для очистки ванн и раковин

Мойте стекло изнутри и снаружи дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения внутреннего стекла дверцы рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов.

Замена лампочки освещения духового шкафа



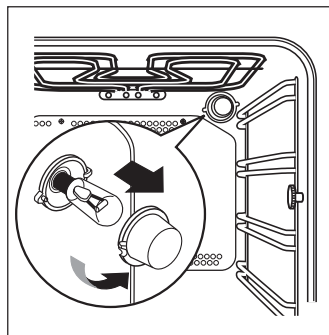
Отключите плиту от сети электропитания.

В случае необходимости замены лампочки следует использовать лампочку со следующими параметрами: электрическая мощность: 15 Вт/25 Вт; напряжение: 230 В (50 Гц); устойчивость к температурам до 300°C; тип цоколя: E14. Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.



Замена лампочки:

1. Убедитесь, что плита отсоединена от сети электропитания.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.
5. Снова включите плиту в сеть.



Камера духового шкафа


Эмалированную камеру духового шкафа лучше всего чистить, когда она еще не остыла.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако,

периодически требуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

Дверца духового шкафа и ее прокладка

Перед тем, как приступить к чистке дверцы духового шкафа, мы рекомендуем снять ее.

 Действуйте следующим образом:

1. полностью откройте дверь духового шкафа;
2. **найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа** (см. рис. 1);
3. разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (см. рисунок 2);
4. возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полуоткрытое положение (см. рис.3);
5. осторожно выньте дверцу, потянув на себя (см. рис. 3);
6. Положите ее на устойчивую ровную поверхность;

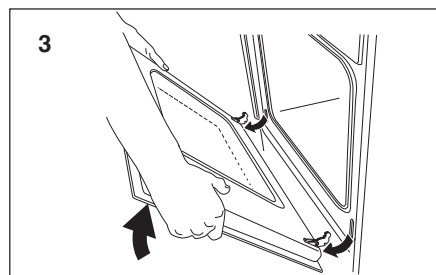
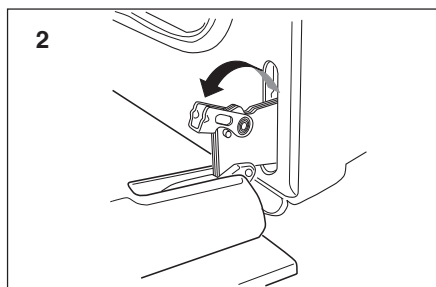
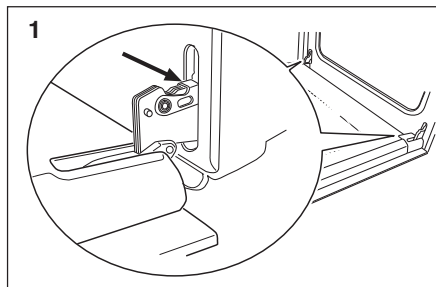
Для чистки стекла дверцы используйте только мягкую ткань, смоченную в теплой воде. Никогда не используйте жесткие абразивные средства.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.



НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его



следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой и затем протереть ее мягкой тряпкой.

Никогда не используйте стальные губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Правильность работы духового шкафа обеспечивается прокладкой, проложенной вдоль краев его камеры.

- Периодически **проверяйте** состояние этой прокладки. При необходимости мойте ее неабразивным моющим средством.
- При обнаружении **повреждений** прокладки обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Не используйте духовой шкаф до его замены или ремонта.

Телескопические направляющие

⚠ Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.

Для целей чистки можно полностью демонтировать навесные опорные решетки с телескопическими направляющими.

Демонтаж

Удерживая опорную решетку на стенке духового шкафа, вывинтите расположенную впереди рифленую гайку. Снимите опорную решетку, приподняв ее сзади. Такие же действия выполните и с опорной решеткой на другой стенке духового шкафа (рисунки 4 и 5).

Чистка

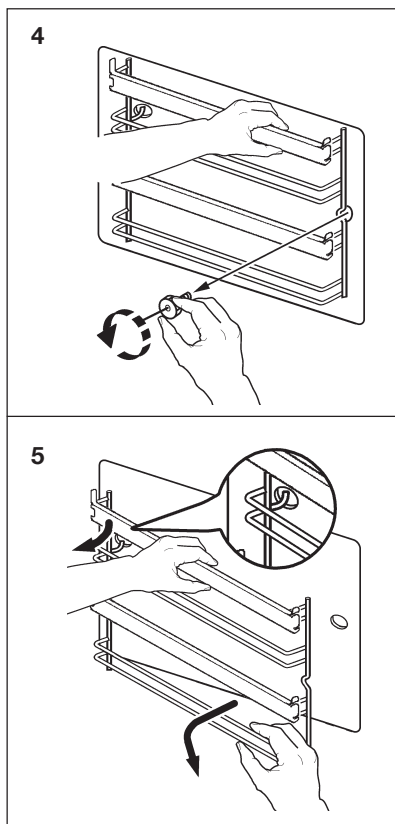
Для **наружной очистки** обеих опорных решеток с телескопическими направляющими используйте обычные чистящие средства.

Важное примечание: телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине!

Внимание: ролики нельзя смазывать маслом!

Установка

После проведения чистки сухие опорные решетки сначала вставьте в отверстие с помощью крючка, а потом закрепите их впереди рифленой гайкой.



Возможные неисправности

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в сервисный центр, пожалуйста проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

ВНИМАНИЕ: Если Вы вызовете специалиста для устранения нижеприведенных неисправностей или повреждения, причиной которого явилась неверная эксплуатация или установка, Вам будет предъявлен счет к оплате даже в том случае, если прибор находится на гарантии.

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> Плита не работает. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, что плита включена в сеть и что в розетке имеется напряжение. Проверьте, не перегорел ли сетевой предохранитель. Проверьте, установлены ли ручки управления в нужные положения.
<ul style="list-style-type: none"> Стеклокерамическая панель не обеспечивает удовлетворительные результаты приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, соответствуют ли размеры посуды диаметру зоны нагрева. Проверьте, имеет ли посуда плоское дно. Проверьте соответствие сделанных установок типу приготовления.
<ul style="list-style-type: none"> Духовой шкаф не включается. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, выбран ли режим приготовления Убедитесь, что дверца духового шкафа полностью закрыта. Проверьте включен ли рубильник в помещении и имеется ли напряжение в розетке, в которую включена плита.
<ul style="list-style-type: none"> Не загорается лампочка освещения духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа. Проверьте лампочку освещения духового шкафа и при необходимости замените ее (см. “Замена лампочки освещения духового шкафа”).
<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления.
<ul style="list-style-type: none"> Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> См. содержание настоящего руководства, в частности главу “Эксплуатация духового шкафа” Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.
<ul style="list-style-type: none"> Вентилятор духового шкафа сильно шумит. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, что отсутствует вибрация полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа.
<ul style="list-style-type: none"> Дисплей показывает “12.00”. 	<ul style="list-style-type: none"> Установите текущее время суток (см. раздел “Установка времени суток”).

Если после проведения проверок, описанных в этом разделе, плита по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Указания для установщика

Технические данные

Прибор класса 2 подкласса 1 и класса 1

Габариты

Высота	850 мм
Глубина	600 мм
Ширина	600 мм
Объем духового шкафа	53 л

Стеклокерамическая варочная панель

Передняя левая зона нагрева
2200 Вт / диам. 210 мм -120 мм

Задняя левая зона нагрева
1200 Вт / диам.145 мм

Задняя правая зона нагрева
1700 Вт / диам.180 мм-110 мм

Передняя правая зона нагрева
1200 Вт / диам.145 мм

Полная мощность (варочная панель)
6300 Вт

Духовой шкаф

Нагревательные элементы
духового шкафа 1800 Вт
Нижний нагревательный элемент
1000 Вт

Верхний нагревательный элемент
800 Вт

Внутренний элемент гриля 1650 Вт
Полный элемент гриля 2450 Вт

Элементы режима
“Приготовление пиццы” 2675 Вт

Конвекционный вентилятор 25 Вт
Лампочка освещения

духового шкафа 15 Вт

Полная мощность (духовой шкаф)2700 Вт

**Полная мощность плиты (духового
шкафа и варочной панели) 9000 Вт**

Напряжение питания (50 Гц)
230 В / 400 В 3N~

Установка

Следующие указания предназначены для квалифицированного специалиста и их задачей является помочь ему произвести установку плиты в соответствии с действующими нормами.

При выполнении каких-либо операций, требующих отсоединения плиты от электропитания, следует действовать с максимальной осторожностью.



ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ЯВИВШИЙСЯ РЕЗУЛЬТАТОМ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ

Требования к установке

Установка и техобслуживание плиты должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.

Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, вызванные плохим заземлением или его отсутствием.

Размещение

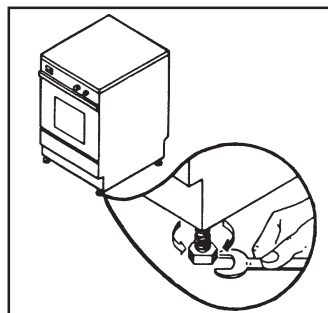
Плита предназначена для установки между двумя предметами мебели, высота которых не превышает высоту рабочей поверхности варочной панели.



Плиту нельзя устанавливать на подставке.

Выравнивание по высоте

В углах основания плиты имеются регулируемые ножки. Регулируя высоту этих ножек, можно подогнать высоту плиты к высоте стоящей рядом мебели и обеспечить горизонтальность варочной поверхности так, чтобы масло и жидкость равномерно растекались по дну посуды.



Электрическое подключение

Перед выполнением электрического подключения убедитесь в том, что:

- Сетевой предохранитель и домашняя электропроводка соответствуют полной электрической мощности плиты (см. табличку с техническими данными).
- Электропроводка в Вашей квартире имеет эффективное заземление, соответствующее действующим нормам и правилам.
- К сетевой розетке или многополюсному размыкателю, используемому для электрического подключения, обеспечивается легкий доступ после установки духового шкафа.

Плита поставляется без сетевого шнура, поэтому Вам следует подсоединить к ней сетевой шнур со стандартной вилкой, соответствующей полной электрической нагрузке, указанной на табличке с техническими данными.

Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.

При необходимости прямого подключения к сети между прибором и сетью следует установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам.

Этот размыкатель не должен прерывать желто-зеленый провод заземления, длина которого должна быть на 2-3 см больше, чем у других проводов.

Сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50 °C превышающей комнатную температуру.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

В качестве сетевого шнура должен использоваться специальный кабель соответствующего сечения, который Вы можете приобрести в сервисном центре.


- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)



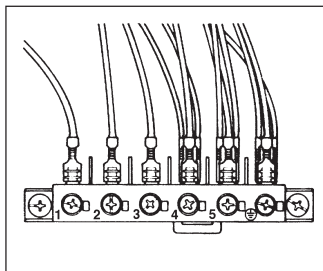
Замена сетевого шнура должна производиться исключительно с п е ц и а л и с т а м и авторизованного сервисного центра или лицами, имеющими аналогичные полномочия, при соблюдении действующих норм и правил.

Подсоединение к клеммной колодке

Плита оснащена легко доступной 6-полюсной клеммной колодкой, перемычки на которой уже установлены таким образом, который соответствует подключению к трехфазной сети электропитания напряжением 400 В с нулевым проводом. При наличии другого напряжения сети перемычки на клеммной колодке должны быть установлены так, как показано на рисунке.

Провод заземления должен быть подключен к клемме .

После подсоединения сетевого шнура к клеммной колодке закрепите его хомутом.



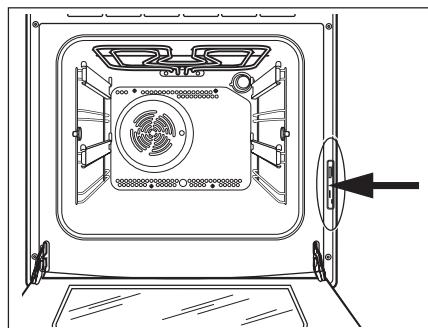
230 В 3~	1 2 3 4 5 └─┘ └─┘ └─┘ L1 L2 L3 PE		Сечение проводов (миним.) 4 x 1,5 мм ²
230 В	1 2 3 4 5 └─┘ └─┘ └─┘ L1 N PE		Сечение проводов (миним.) 3 x 2,5 мм ²
400 В 2N~	1 2 3 4 5 └─┘ └─┘ └─┘ L1 L2 N PE		Сечение проводов (миним.) 4 x 2,5 мм ²
400 В 3N~	1 2 3 4 5 └─┘ └─┘ └─┘ L1 L2 L3 N PE		Сечение проводов (миним.) 5 x 1,5 мм ²

Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных в разделе “Возможные неисправности”, плита по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (**Mod.**), продуктовый номер (**Prod. No.**) и серийный номер (**Ser. No.**) приведенные на табличке технических данных. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны (см. рисунок) Сервис и запчасти

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей

 **Electrolux**
Distiparts



Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

Европейская гарантия

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:-

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения Настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.electrolux.ru