



Руководство по
эксплуатации
instruction booklet

RU

Gas Cooker
Газоэлектрическая плита
EKG 603101

We were thinking of you
when we made this product

Welcome to the world of Electrolux

Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future.

The Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that make your life more comfortable.

You find some examples on the cover in this manual. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine.

We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind.

Good luck!

Contents

For the user

Important safety information	5
Control Panel	9
Using the hob	11
Gas oven	14
When using the oven for the first time	16
The electronic minute minder	17
Hints and tips for using the oven	20
Suggestions for gas burners	24
Cooking table	25
Cleaning and maintenance	27
Something not working	31
Service and spare parts	41
European guarantee	42

For the installer

Technical data	32
Instructions for the installer	33
Electrical connection	40

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



This appliance complies with the following **E.E.C. Directives**:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
- **89/336** (Electromagnetic Compatibility Directive);
- **90/396** (Gas Appliance Directive);
- **93/68** (General Directives);

and subsequent modifications.

ENGLISH

Important safety information

These warnings have been given for the safety of you and others. We therefore ask you to carefully read the procedures of installing and using this cooker.

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.
- Ensure that air can circulate around the gas appliance. Poor ventilation can produce a lack of oxygen.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Avoid installation of the cooker near inflammable material (e.g. curtains, tea towels, etc.).
- Supply the appliance with the type of gas stamped on the relevant adhesive label situated in the immediate vicinity of the gas connection tube.
- The appliance has to be placed on the floor and it cannot be placed on a base.

People Safety

- This appliance has been designed for use by adults. Take care, therefore, that children do not attempt to play with it.
- The appliance remains hot for a long time after being switched off. Supervise children at all times, paying attention that they do not touch surfaces or remain in the vicinity of the appliance when in use or when not completely cooled.
- 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.

During Operation

- This product is intended for the cooking of food and must not be used for other purposes.
- It is dangerous to modify, or attempt to modify, the characteristics of this appliance.
- The appliance becomes very hot with use, and retain their heat for a long period after use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **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.**
- Unstable or deformed pans should not be placed on the burners or plates in order to avoid accidents caused by upsetting or boiling over.
- Particular care should be taken when cooking with oil or fat.
- If the appliance is fitted with a cover, its function is to protect the surface from dust when closed and to accumulate splashes of grease when open. **Do not use for other purposes.**
- Always clean the cover before closing.
- Leave the burners and/or plates to cool before closing.
- All the covers, in plate glass or enamel, are removable to facilitate cleaning.
- **Always ensure that the knobs are in the « 0 » or « ● » (Stop) position when the appliance is not in use.**
- Always insert the dripping pan when using the grill or when cooking meat on the grid. Pour a little water into the dripping pan to avoid grease burning and creating unpleasant smells.
- Always use oven gloves to remove dishes from the oven.
- The oven accessories should be washed before using for the first time.
- Take care when using cleaning products in spray form: never direct the spray onto the resistance or the thermostat bulb.
- If, when placing food in the oven, or when removing it, a large quantity of oil, juice, etc. spills onto the bottom of the oven, re-clean before starting to cook to avoid unpleasant smoke and also the possibility of these substances catching fire.
- For reasons of hygiene and safety this appliance must always be kept clean. A build up of grease or other food can cause fires.
- This appliance cannot be cleaned with steam or with a steam cleaning machine.
- 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.
- The gas oven becomes hot with the movement of air. The holes on the bottom of the oven must never be obstructed. Do not cover the sides of the oven with aluminium foil, in particular the lower part of the opening.

- The appliance is heavy, move it carefully.
- Before maintenance and cleaning disconnect the appliance and allow to cool.
- **To facilitate ignition, light the burners before placing pans on the grid.** After having lit the burners check that the flame is regular.
- Always lower the flame or turn it off before removing the pan.
- Ensure that the oven grids are inserted correctly.
- Only heat-resistant plates may be placed in the drawer situated under the oven. **Do not put combustible materials there.**



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.

Service

- In case of repairs, do not attempt to correct yourself. Repairs carried out by unqualified persons can cause damage. Contact an authorized Technical Assistance Centre and insist an original spareparts.

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.

It is very important that this instruction book should be kept safely for future consultation. If the appliance should be sold or given to another person, please ensure that the booklet goes together with it, so that the new owner can know of the functions of the machine and also be aware of the warnings.

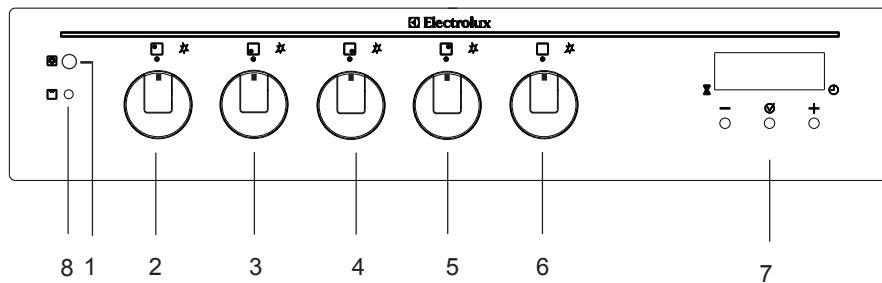
These instructions are only for the countries stated by the symbol printed on the front cover of this instruction book.

MANUFACTURER:

ELECTROLUX POLAND SP. Z.O.O.

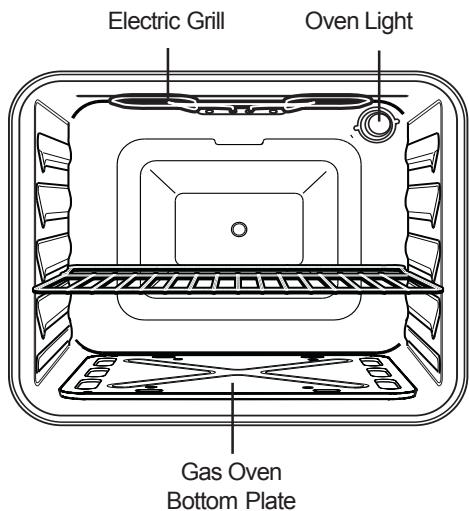
ul. Kazimierza Odnowiciela 28
58-100 Swidnica

Control Panel



1. Oven light push button
2. Back left burner control knob (semi-rapid)
3. Front left burner control knob (rapid)
4. Front right burner control knob (auxiliary)
5. Back right burner control knob (semi-rapid)
6. Gas oven and electric grill control knob
7. Electronic Programmer
8. Grill function pilot light

The Oven Cavity



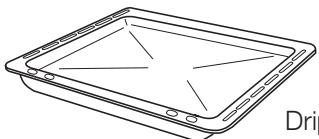
Accessories



Baking Tray



Oven Shelf



Dripping Pan

Using the hob

Control knobs on the front panel

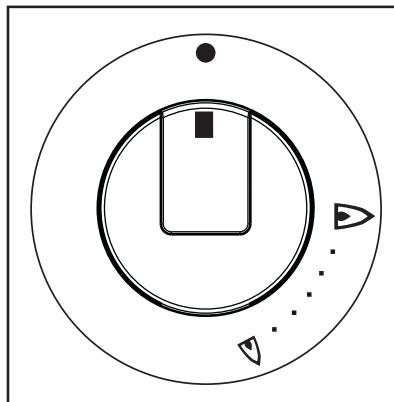
The knobs for using the gas hob of the cooker are found on the control panel. The regulation knobs could be turned in anti-clockwise direction until the small flame symbol, and vice-versa for the larger symbol.

- No gas supply
- ⚠ Maximum gas supply
- ⚠ Minimum gas supply

Ignition of gas burners

- To ignite a burner, before positioning the saucepan, push the corresponding knob in completely and turn in an anticlockwise direction to the maximum position (⚠).
- Once a flame has appeared, hold the control knob pressed in for around **5 seconds** so as to activate the Oven Safety Device (Thermocouple).
- Upon ignition regulate the flame as required.
- If after a few attempts the burner does not ignite, check that the baffle and its cap are correctly positioned.
- To interrupt the supply of gas, turn the knob in a clockwise direction to the position " ● ".

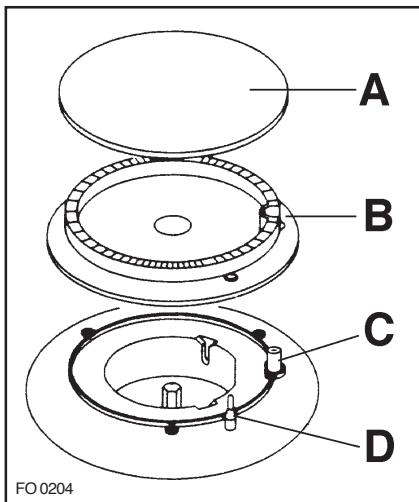
⚠ During cooking, when using fats or oils, take particular care as they can, when over-heated, self-ignite.



i In the absence of electricity, ignition can occur without the electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it anti-clockwise until it reaches the "maximum" position.

To ensure maximum burner efficiency, you should only use pots and pans with a flat bottom fitting the size of the burner used (see table).

Burner}	minimum diameter	maximum diameter
Large (rapid)	180 mm.	260 mm.
Medium (semi-rapid)	120 mm.	220 mm.
Small (auxiliary)	80 mm.	160 mm.



A - Burner cap

B - Burner crown

C - Ignition candle

D - Thermocouple

Recommended pottery

Remember that a wide-bottomed pan allows a faster cooking than a narrow one. Always use pots which properly fit what you have to cook.

Particularly make sure that the pans are not too small for liquids, since these could easily overflow.

Moreover, the pans should not be too large for a faster cooking. In fact, grease and juices may spread on the bottom and burn easily.

It is better to use non-openable moulds for baking cakes. In fact, an openable mould lets juices and sugar leak through, falling on the bottom of the oven and consequently burning on the bottom of the baking tray, making cleaning difficult.

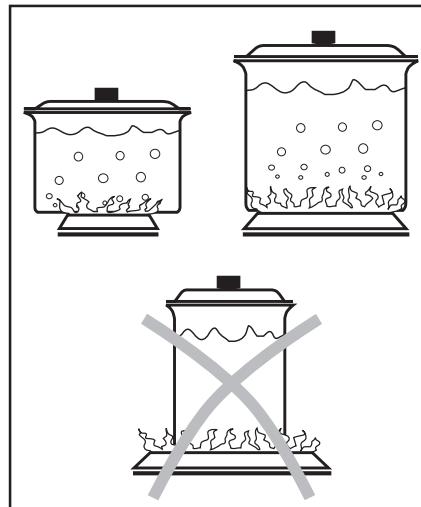
Avoid putting plastic-handled pans in the oven as they are not heat-proof.

You should use pans with the right diameter to fit the burner, in order to make the most out of it, thus reducing gas consumption.

It is also advisable to cover any boiling casserole and, as soon as the liquid starts boiling, lower the flame enough to keep the boiling point.

 Pots must not enter the control zone.

 Make sure pots do not protrude over the edges of the cooktop and that they are centrally positioned on the rings in order to obtain lower gas consumption.



Gas oven controls

Ignition

- Push the Oven/Grill control knob inwards and turn it anti-clockwise to its maximum setting (8) keeping the control knob pressed in.
- Once a flame has appeared, hold the Control Knob pressed in for around **10-15 seconds** so as to activate the Oven Safety Device (Thermocouple).

When cooking with the oven, the lid must be kept open to avoid over-heating

- i** In the event of a loss of power, you can light the oven holding a flame to the oven burner (manual ignition)..

Manual ignition

- Open the oven door;
- Hold a flame near the hole in the bottom of the oven cavity as shown in the diagram.
- push the oven control knob in and turn it anti-clockwise until the maximum temperature position is reached;
- keep the oven knob pressed in for approximately **10-15 seconds** until the safety valve automatically keeps the oven burner lit.
- If the burner does not light first time, keep the oven door open and wait one minute at least before repeating the operation. Once the oven has been lit, adjust the flame as required.
- To adjust the flame, turn the oven knob to the position corresponding to the temperature desired, after a few minutes of work.

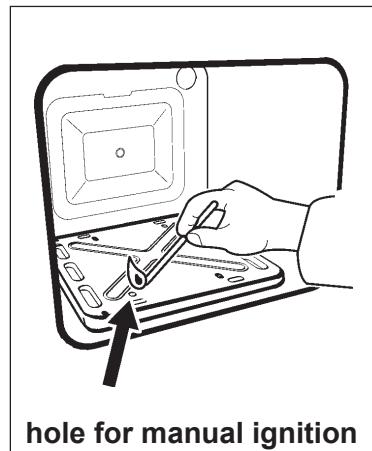


Do not keep the control knob pressed for more than 15 seconds.

If the burner does not light even after 15 seconds, release the control knob, turn it to the „off“ position and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

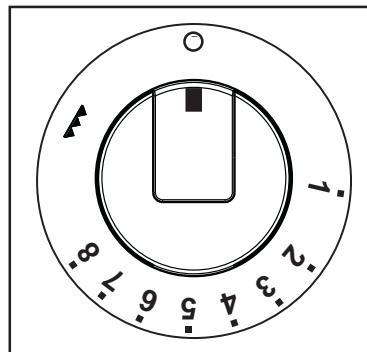


If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the „off“ position and wait for at least 1 minute before trying to light the burner again.



Electric Grill - Thermostat Control Knob

Turn the thermostat control knob anti-clockwise to select temperatures between 1 and 8. (table pag.26)



Electric grill

Press and turn the knob clockwise until the stop position is reached **▼▼**, at the same time the grill control light will come on. Place the dripping pan under the wire shelf so as to prevent fat from dripping on the bottom of the oven.

Oven light push button

The oven lamp switch allows you to turn on the oven internal illumination.

Grill function control light

The grill control light will come on when the oven control knob is turned to symbol **▼▼**. The light will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the grill heating element temperature is being maintained.

i When using the oven for the first time

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

When using the oven for the first time:

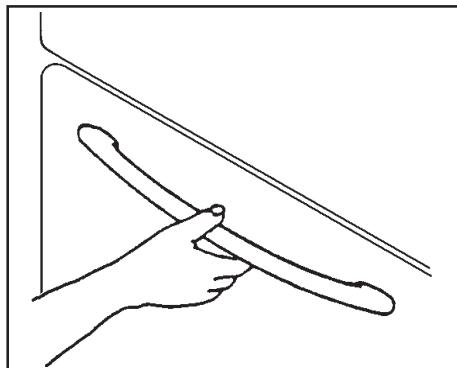
- a) Ignite the gas oven burner and set the gas oven control knob to "8".
- b) allow the oven to run empty for approximately 45 minutes;
- c) open a window for ventilation.

During this time, 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 oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm soapy water.

This procedure should be repeated with the grill **▼▼▼** function for approximately 5-10 minutes.

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

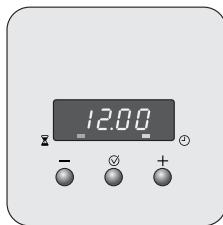


! To open the oven door, always catch the handle in its central part.

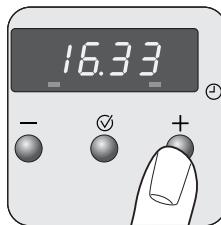
The electronic minute minder

This oven has a 24-hour clock.

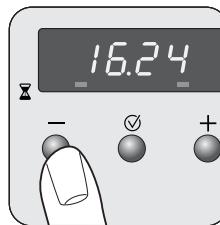
In the event of an interruption of the electricity supply, the clock will stop and you will not be able to use the main oven.



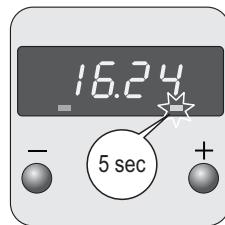
When the electricity is first switched on, the display will show 12.00 and the time indicator neon will flash.



Press the increase button until the correct time is showing.



If necessary press the decrease button to help set the correct time.



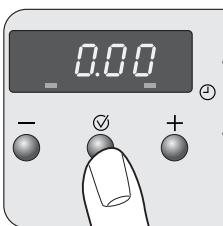
The time indicator neon will flash for 5 seconds then go out.



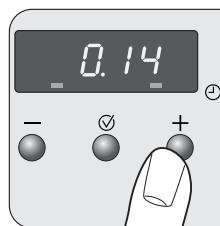
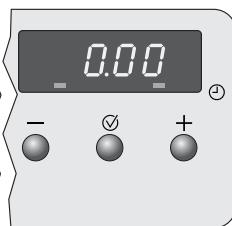
The increase and decrease control buttons operate slowly at first and then more rapidly. They should be pressed separately.

To set the countdown

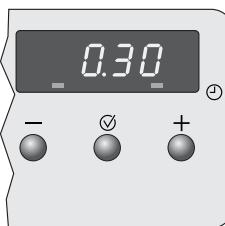
The 'Countdown' gives an audible reminder at the end of any period of cooking.

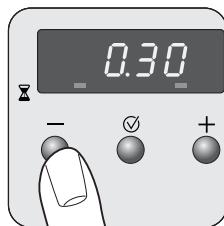


Press the selector control button until the countdown indicator neon is illuminated and the display reads 0.00



Press the increase button. Release the button once the interval to be timed is reached e.g. 30 minutes.





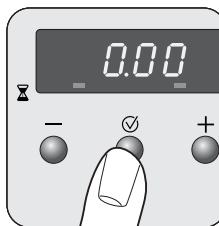
If necessary press the decrease button to achieve the correct time interval.



This must be completed within 5 seconds of first pressing the selector control button.



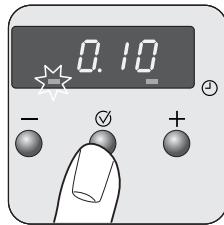
During the operation of the countdown the remaining time period will show in the display



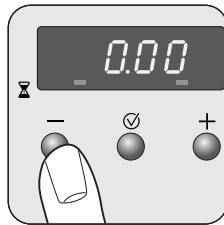
The sound and the countdown indicator neon can be stopped by pressing any button, then the display reverts to the time of day

At the end of the timed period a sound will be heard intermittently and the countdown indicator neon will flash for up to 2 minutes.

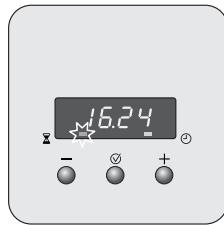
To cancel the countdown



Press the selector control button until the countdown indicator neon flashes.



Press the decrease button until 0.00 is shown in the display.



The countdown indicator neon will continue to flash for a few seconds and then return to the time of day.

Energy save mode

By switching off the time display you can save energy.

Switching on the time display

Press any button to switch on the display.

Switching off the time display

Press and hold any two buttons until the display switches off.

Hints and tips for 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.

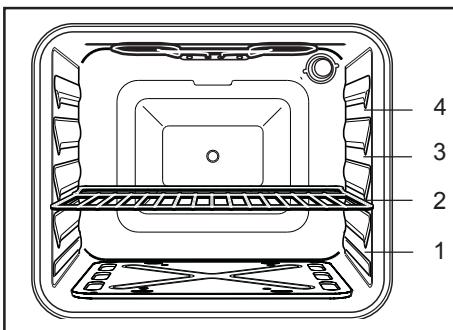
 The oven has four shelf levels, and is supplied with one shelf.

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

It is important that the shelf is correctly positioned.

Do not place cookware directly on the oven base.

 **When cooking with the oven or grill, the cover must be kept open to avoid overheating.**



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.

For the cooking of cakes

Pre-heat the oven, unless indicated differently, for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking dishes which must raise (e.g. raised pastries and soufflés); the jet of cold air would block the raising process. To check if cakes are cooked, insert a toothpick into the mixture; if it comes out clean the cake is ready. Wait until at least 3/4 of the cooking time has passed before doing this check.

As a general rule remember that:

a dish which is well-cooked on the outside but not sufficiently cooked inside would have required a lower temperature and longer cooking time. On the contrary, a "dry" texture would have required a shorter time and higher cooking temperature.

For the cooking of meat

Meat to be cooked in the oven should weigh at least 1 kilo to avoid its becoming too dry. If you want roasts with a good colour, use very little oil. If the piece is lean, use oil or butter or a little of both. Butter or oil are on the other hand unnecessary if the piece has a strip of fat. If the piece has a strip of fat on one side only, put it in the oven with this side upwards; when melting the fat will grease the lower side sufficiently.

Red meat should be removed from the fridge one hour before cooking otherwise the sudden change of temperature could cause it to become tough. A roast, especially if of red meat, must not be salted at the beginning of cooking as salt causes juices and blood to seep out of the meat, thus preventing the formation of a well-browned crust.

It is advisable to salt the outside of the meat after just over half the cooking time.

Place the roast in the oven in a dish having a low rim; a deep dish shields heat.

Meat can be placed on an ovenproof dish or directly on the grill, under which the dripping pan will be inserted to collect juice. Ingredients for gravy should only be put in the dish immediately if cooking time is brief, otherwise they should be added during the last half hour.

Begin cooking rare meat at a high temperature, reducing the temperature to finish cooking the inside.

The cooking temperature for white meat can be moderate throughout.

The degree of cooking can be checked by pressing the meat with a fork; if it does not give the meat is cooked.

At the end of cooking it is advisable to wait at least 15 minutes before cutting the meat in order that the juices are not lost.

Before serving plates can be kept warm in the oven at minimum temperature.

For the cooking of fish

Cook small fish from start to finish at a high temperature. Cook medium-sized fish initially at a high temperature and then gradually lower the temperature.

Cook large fish at a moderate temperature from start to finish.

Check that baked fish is cooked by gently lifting one side of the gut; the meat must be white and opaque throughout, except in the case of salmon, trout or similar.

Grilling

The following types of meat are suitable for grilling. Mostly meat or offal cut in slices or pieces of various sizes, but not usually very thick, poultry cut in half and flattened, fish, some vegetables (e.g. courgettes, aubergines, tomatoes, etc.), skewers of meat or fish and seafood.

Meat and fish to be grilled should be lightly brushed with oil and always placed on the grill; meat should be salted upon completion of cooking; whereas fish should be salted on the inside before cooking. The grill should be positioned in the guides nearest or furthest from the grill element according to the thickness of the meat, in order to avoid burning the surface and cooking the inside insufficiently.

The formation of smoke caused by drops of juice and fat can be avoided by pouring 1 or 2 glasses of water into the dripping pan.

The grill can also be used to brown, toast bread and grill certain types of fruit, such as bananas, halved grapefruit, slices of pineapple, apples, etc. Fruit should not be placed too near the source of heat.

Cooking times

Cooking times can vary according to the type of food, its consistency and its volume. It is advisable to watch when cooking for the first time and check results since when preparing the same dishes, in the same conditions, similar results are obtained.

The cooking tables relating to cooking in the oven and by grill are provided as a guide to prepare dishes according to suggested times.

Experience will show possible variations to the values set out in the table.

Nevertheless carefully follow the indications given in the receipe you intend to follow.

Attention: do not place any utensils such as dripping pan, cake tins, casseroles, pyrex dishes, aluminium foil or other on the base of the oven when the oven is in use. A stagnation of heat would result which would compromise the results of cooking and could damage the oven enamel.

Suggestions for gas burners

Start your cooking with a big flame by turning the knob to the symbol . Then adjust the flame as necessary.

The outside of the flame is much hotter than its inside (nucleus). Accordingly, the top of the flame should lick the bottom of the pan. Excessive flames mean a waste of gas.

In contrast with electric grids, gas burners do not require flat-bottomed pans: the flames lick the bottom and spread the heat all over the surface.

No special pans are required for gas burners. However, thinwalled pans transmit the heat to the food more quickly than thick-walled ones.

Since heat doesn't spread evenly on the pan's bottom, the food may only be partially heated. Consequently it is advisable to stir the food many times.

A thick pan bottom prevents partial overheating as it allows sufficient thermic compensation.

Avoid very small pans. Wide and shallow pans are more suitable than narrow and deep ones as they allow a faster heating. Cooking is not quickened by placing narrow pans on wide burners. The result is just a waste of gas. For a proper usage, place small pans on small burners and large pans on large burners.

Remember to cover pans to reduce gas consumption.

Cooking table

i Cooking times do not include pre-heating time. **A short oven pre-heating (about 10 minutes) is necessary before any cooking**

Kinds of food	Tempera- ture °C	Inserting slide*	Cooking time in minutes
		Gas oven	
Beaten mixture cakes in moulds			
Black and white flour cake	175	2	60 - 70
Royal flat bread-cake	175	3	60 - 70
Margherita cake	175	3	35 - 40
Pastry			
Bottom of cake to be garnished	200	3	15 - 20
Butter-milk curd cake	200	2	35 - 40
Jam cake	200	2	35 - 40
Leavening dough cakes in moulds			
Brioche	200	2	35 - 40
Small cakes			
Pastry	200	3	10 - 15
Cream puff	200	3	30 - 40
Meringue	140	3	120
Lasagne			
	225	2	40 - 50
Meat (cooking time for every cm of thickness)			
Long cooking roast meat	175	2	12 - 15
Short cooking roast meat	200	2	10 - 12
Meat-loaf	200	2	30 - 40
Poultry			
Duck 1 1/2 - 2 kg	200	2	120 - 180
Goose 3 kg	200	2	150 - 210
Roast chicken	200	2	60 - 90
Turkey 5 kg	175	2	about 240
Game			
Hare	200	2	60 - 90
Roe-deer rib	200	2	90 - 150
Deer haunch	175	2	90 - 180
Vegetables			
Boiled vegetable flan	200	2	40 - 45
Fish			
Grey mullets	200	2	40 - 50
Pizza			
	240	2	20 - 25
Grill			
Chops		3	15 - 20
Sausages		3	20 - 25
Grilled chicken		2	60 - 70
Roast veal on the spit 0,6 kg			70 - 80
Chicken on the spit			60 - 90

* The number of the slide refers to the lowest one (excepted the position on the bottom of the oven, since the dripping pan cannot be inserted).

Approximate temperatures corresponding to the indication on the selector

1	2	3	4	5	6	7	8
150°C	170°C	190°C	200°C	210°C	220°C	230°C	240°C

Grilling 

TYPE OF DISH	Quantity		Level  4 3 2 1	Cooking time (minutes) 	
	Pieces	Weight		Upper side	Lower side
Fillet steaks	4	800	3	12 ~ 15	12 ~ 14
Beef-steaks	4	600	3	10 ~ 12	6 ~ 8
Sausages	8	—	3	12 ~ 15	10 ~ 12
Pork chops	4	600	3	12 ~ 16	12 ~ 14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebabs	4	—	3	10 ~ 15	10 ~ 12
Chicken (breast)	4	400	3	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	10 ~ 15	8 ~ 10
Fish (fillets)	4	400	3	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	2 ~ 4	2 ~ 3

Cleaning and maintenance



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 the cooker

Drops of sauce, fruit juice etc., should be removed as soon as possible with a soft cloth soaked in warm detergent water. Do not use steel wool or knives to take off layers of crust. Remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad, but care must be taken not to scratch the enamel. Wash the enamelled grids with water and detergent; these can also be washed a dishwasher.

Take off the burner covers and the grids and wash them carefully with warm water and detergent. Dry them well before putting them back in position.

Moreover, make sure that these are properly re-placed. The burner can be rubbed with steel wool or a slightly abrasive cloth.

Clean the oven door and crystal cover, in models equipped with these items, only with warm water, and avoid the use of rough cloths or abrasive substances; in cookers with an automatic ignition the sparkling bulb should be cleaned periodically and accurately to avoid difficulties in lighting; furthermore check that the burner holes are not obstructed.

Cleaning the oven

Clean carefully the oven cavity after use when it is still warm. In fact, at this moment it is easy to take off deposits of fat or other substances such as fruit juice, sugar particles or fat. You can use warm detergent water or one of the appropriate spray oven cleaners. Do not direct the spray at the mat steel parts as this could damage them and always follow the manufacturer's instructions. Clean the oven accessories with warm water and detergent. Remove possible incrustations with a slightly abrasive powder.



Never line any part of the oven with aluminium foil. It would result in an accumulation of heat which might damage the cooking results and also damage the enamel.

Controls - Sundries

Periodically check the condition of the flexible pipe of gas connection and make it replaced by skilled technicians as soon as it shows abnormalities. Annual replacement is recommended.

Cleaning of the oven with enamel coating

Principle:

Cleaning of the smooth and shiny enamel oven walls should be done manually.

Regular maintenance:

After preparing meat dishes, the oven walls should be cleaned by means of a sponge and a detergent in order to remove possible fat splashes. By doing so, the oven will produce less steam when using it the next time and it will remain clean for a longer period. Soils from overboiling on the bottom plate can be eliminated more easily if the bottom plate is removed from the oven.

Long-term maintenance:

Use only appropriate products available on the market.

Cleaning the oven door

For a more complete cleaning of the oven door, it is advisable to disassemble it in the following way (Fig. 10):

1. open the door fully;
2. turn the two caps situated on the arm of the hinge to 180° (diagram 1 and 2);
3. partially close the door to an angle of 30°;
4. lift the door and extract from the front (diagram 3).

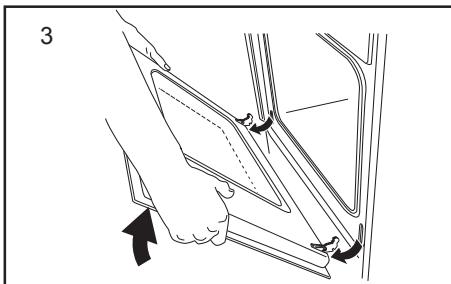
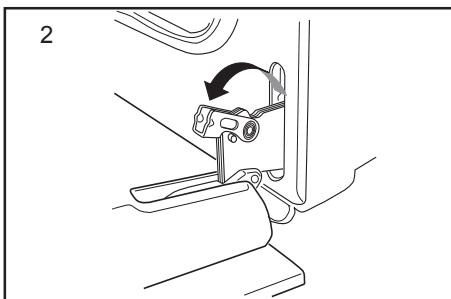
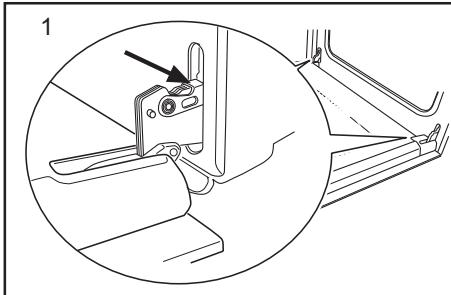
Re-mount the door by reversing the operation described above.

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.



Replacing the Oven Light

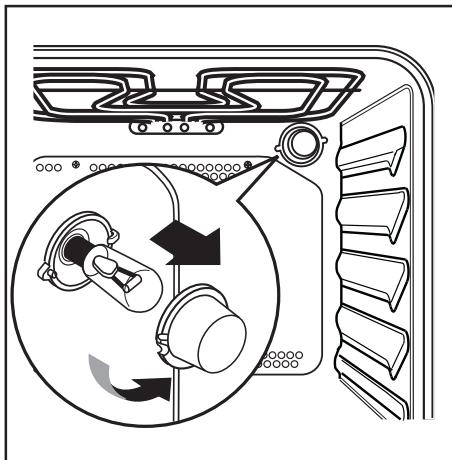
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Power: 15 W / 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Temperature Rating of 300 °C,
- Thread 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 with the new one.
4. Refit the glass cover.
5. Reconnect to the electrical supply.



Something not working

If the appliance doesn't work properly check the following points before asking for service:

• The flow of gas seems abnormal	Make sure that: • the flame speaker holes are not obstructed; • the pressure regulator is working; • the bottle valve is completely open.
• Gas smell in the room	Make sure that: • the gas supply tube is well positioned and in good condition; remember to replace it at least once a year. Never look for an escape of gas with a match; use instead soapy water.
• The oven doesn't heat	• Make sure that the oven knobs are in the correct working positions.
• Cooking time is too long	• Check that the temperature is correct for the type of food to be cooked.
• The cooker produces smoke	• We advise you to clean the oven after use. Splashes of fat can occur during the cooking of meat and, if the oven isn't cleaned properly, these produce smoke and bad smell. (see paragraph concerning cleaning).
• The oven lamp doesn't work	• The lamp has burnt out. To replace it follow the instructions given in the relative paragraph.

Technical data

Hob

Rear left burner (semi-rapid)
2000 W (G20 20 mbar/G30 30 mbar)-
1400 W (G20 13 mbar)
Front left burner (rapid)
3000 W (G20 20 mbar)-2800 W (G30)-
1900 W (G20 13 mbar)
Rear right burner (semi-rapid)
2000 W (G20 20 mbar/G30 30 mbar)-
1400 W (G20 13 mbar)
Front right burner (auxiliary)
1000 W (G20 20 mbar/G30 30 mbar)-
900 W (G20 13 mbar)

Dimensions of the appliance

Height	850 mm
Depth	600 mm
Width	600 mm
Oven Capacity	56 l
Appliance Class 1 and Class 2 Sub-Class 1	
Category:	II2H3B/P
Appliance set for use with gas type:	
G20 20 mbar	

Technical Data

Oven

Electric Grill	1650 W
Gas Oven burner	
2700 W (G20 20 mbar-G30 30 mbar) -	
2400 W (G20 13 mbar)	
Oven light	15 W
Total Electric Rating	1675 W
Supply voltage (50 Hz)	230 V

Instructions for the installer

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

Warning - This unit can be installed and can work only in constantly ventilated rooms, according to rules in force. In order to make the gas unit work properly, it is necessary that air sufficient to gas combustion can naturally flow in the room. (The installer must follow the rules in force).

The air flow into the room must come directly through openings of external walls. These openings (or opening) should be realized in such a way not to be occluded both from inside and outside.

Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with rules in force, particularly NBND 51003.

The electric connection must be carried out in compliance with rule NBN.

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

Combustion products discharge

Gas cooking units must discharge combustion products through hoods directly connected to flues or outside.

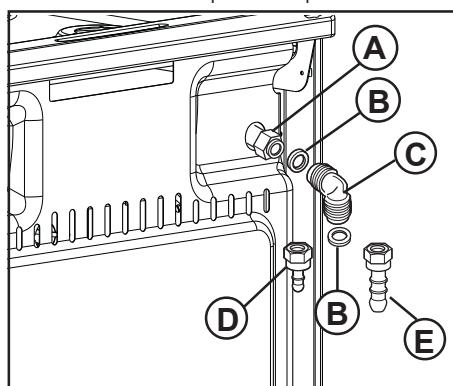
Positioning

This appliance has been designed to be placed close to furniture units not exceeding the height of the working level. The distance between the hob and the side wall/furniture (if present) should be minimum 450 mm.

Levelling

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

By adjusting the small feet it is possible to ensure a uniform distribution of the liquids contained in pans or pots.



A Gas Rail

B Gasket

C Elbow

D LPG Rubber Pipe Holder

E Pipe Holder

Gas connection

Gas connection must be carried out according to the rules in force. The manufacturing company release the unit, once tested, adjusted for the kind of gas stated on the rating plate located on the back of the range, next to connection pipe. Be sure that you are going to connect the unit to the same kind of gas written on the plate.

Gas connection

LPG : use the rubber pipe holder «D».

Natural gas : use the pipe holder «E».

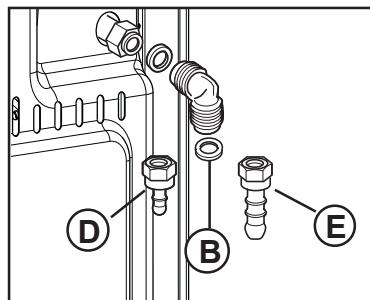
Always insert the gasket «B». Then proceed with the gas connection, as indicated in the relevant paragraphs.

Connection using flexible non metal pipes

When the connection can be easily inspected in its full extent, there is the chance to use a flexible pipe according to the rules in force. The flexible pipe must be tightly fixed using clamps according to the rules in force.

The flexible pipe should be made ready for use in such a way that:

- nowhere it can reach overtemperature, other than room temperature, higher than 30°C; if the flexible pipe, to reach the cock, must run behind the range, it must be installed as shown in the diagram;
- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it does not get in touch with cutting edges or corners;
- it can be easily inspected in order to check its condition.



B Gasket

D LPG Rubber Pipe Holder

E Pipe Holder

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

- it doesn't show cracks, cuts, marks of burnings both on the end parts and on its full extent;
- the material is not hardened, but shows its normal elasticity;
- the fastening clamps are not rusted;
- expiry term is not due.

If one or more abnormalities are seen, do not repair the pipe, but replace it.



IMPORTANT

Once installation is complete, check the perfect seal of every pipe fitting, using a soapy solution, never a flame.



IMPORTANT

The replacement/conversion of the appliance should only be undertaken by a registered engineer or competent person.

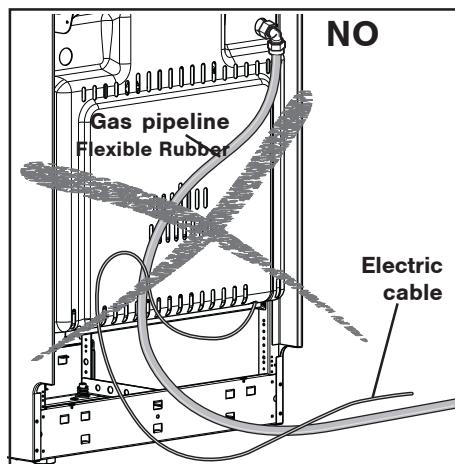
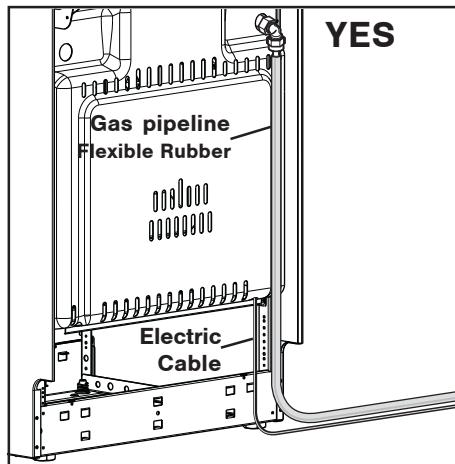
It is important to note that this model is designed for use with natural gas G20 20 mbar but it can be converted for use with natural gas G20 13 mbar (only for Russia) or liquid gas G30 30 mbar providing the correct injectors are fitted. The gas rate is adjusted to suit.

Adaptation to different kinds of gas

To adapt the appliance to a different kind of gas from the one the appliance has been set for, follow the instructions below in their order.

Hob burners nozzles replacement

1. Remove the pan supports.
2. Extract the caps and the wall baffles of the burners.



3. Using a socket spanner 7 unscrew and remove (see diagram) the nozzles replacing them with the ones required for the kind of gas in use (see table "Burner characteristics").
4. Reassemble the parts following the same procedure backwards.

Replace the rating label (placed near the gas supply pipe) with the relevant one for the new type of gas supply. You can find this label in the package of the injectors supplied with the appliance.

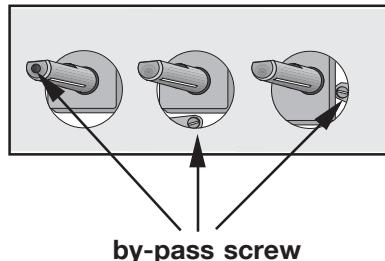
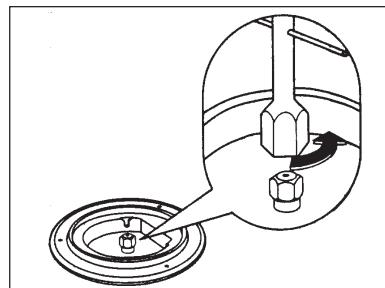
These burners do not need any primary air regulation.

Hob burners - Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level:

1. turn the knob on the position of minimum flame;
2. remove the knob;
3. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw positioned in the centre of the gas tap control shaft (see picture). If changing from natural gas 20 mbar to liquid gas, completely tighten the adjustment screw in. If changing from liquid gas to natural gas 20 mbar, undo the by-pass screw about 1/2 of a turn. If changing from natural gas 20 mbar to natural gas 13 mbar undo the by-pass screw about 1/4 of a turn. If changing from liquid gas to natural gas 13 mbar, undo the by-pass screw about 3/4 of a turn.
4. Reassemble the parts following the same procedure backwards.

Check that, turning quickly the knob from the maximum position to the minimum one, the flame does not go out.



by-pass screw

Replacement of gas oven

burner nozzle

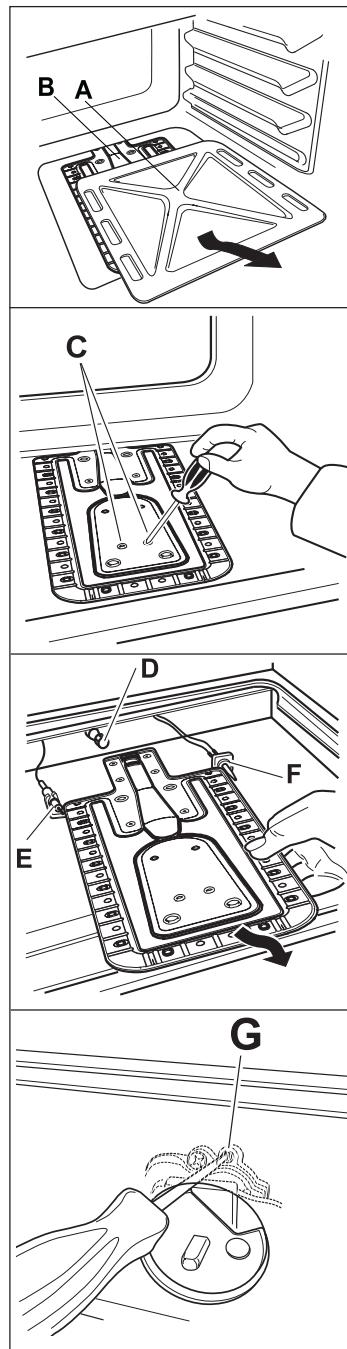
To replace the gas oven nozzle, follow this procedure:

1. Remove the bottom plate of the oven cavity ("A");
2. Undo the two fixing screws ("C") which keep the oven gas burner in place
3. Gently slide the oven gas burner off the injector support ("D") and slowly move it to the left hand side, taking care not to cause stress to the spark plug connection wire ("E") and the thermocouple ("F") conductor;
4. With a socket spanner 7 unscrew and remove the gas burner injector ("D"), and replace it with the required one (see table "Burner characteristics");
5. Reassemble the burner following the same procedure in reverse.
6. Replace the gas type sticker (it is located near the gas connection ramp) with the one relevant to the new gas type which is supplied with the injector kit.

Minimum level adjustment of gas oven burner

After setting the oven on maximum temperature with door closed for about 10 minutes, turn the knob to minimum. To reach the thermostat by-pass screw ("G") and adjust the minimum level, act as follows:

1. take out the gas oven and electric grill control knob.
2. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw positioned in the centre of the gas tap control shaft (see picture). If changing from natural gas 20 mbar to liquid gas,



completely tighten the adjustment screw in. If changing from liquid gas to natural gas 20 mbar, undo the by-pass screw about 1/2 of a turn. If changing from natural gas 20 mbar to natural gas 13 mbar undo the by-pass screw about 1/4 of a turn. If changing from liquid gas to natural gas 13 mbar, undo the by-pass screw about 3/4 of a turn.

- 3.** Reassemble the knobs following the same procedure backwards.
- 4.** Finally check that turning quickly the tap from maximum position to minimum position, the flame does not go out.

Burner characteristics

TYPE OF GAS	BURNER	RAPID (large)		SEMI-RAPID (medium)		AUXILIARY (small)		OVEN	
	POSITION	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN
NATURAL GAS 20 mbar	NOMINAL THERMAL POWER (kW) NOMINAL FLOW RATE (m ³ /h) NOZZLE REFERENCE	3.0 0.286 119	0.65 0.062 Adjust.	2.0 0.190 96	0.45 0.043 Adjust.	1.0 0.095 70	0.33 0.031 Adjust.	2.7 0.257 114	1.0 0.095 Adjust.
LPG GAS 30 mbar	NOMINAL THERMAL POWER (kW) NOMINAL FLOW RATE (g/h) NOZZLE REFERENCE 1/100 mm	2.8 204 86	0.65 47 40	2.0 145 71	0.45 33 32	1.0 73 50	0.33 24 28	2.7 196 83	1.0 73 52
NATURAL GAS 13 mbar*	NOMINAL THERMAL POWER (kW) NOMINAL FLOW RATE (g/h) NOZZLE REFERENCE 1/100 mm	1.9 0.181 120	0.65 0.062 Adjust.	1.4 0.133 105	0.45 0.043 Adjust.	0.9 0.086 80	0.33 0.031 Adjust.	2.4 0.229 123 X	1.0 0.095 Adjust.

* Natural gas G20 13 mbar to be used only in Russia

By-pass diameters

Burner	<input type="checkbox"/> By-pass in 1/100 of mm.
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Rapid	40
Oven	52

Electrical connection

The unit is preset to work with a voltage of single phase 230 V.

Before making the connection make sure that:

- the energy power available in the user's house is sufficient for the normal supply of this appliance (see rating plate).
- the unit is correctly connected to earth through a suitable plug and according to the installation country Laws.
- the socket or the omnipolar switch used for the connection must be easily reached with the installed appliance.

The appliance is supplied with electric cable, therefore you will have to fit it with a standard plug, suitable for the total electric load shown on the rating plate. The plug is to be inserted into a suitable wall socket.

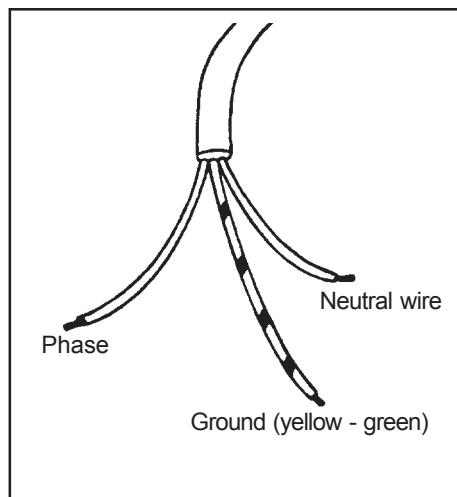
If you wish to directly connect to the mains, you have to interpose an omnipolar switch with a minimum opening between contacts of 3 mm, between the unit and the mains, complying with the existing regulations. The brown live wire (originating from the clamp of the cooker junction box) must always be connected to the phase of the mains supply. In any case, the supply cord must be positioned in such a way as it doesn't reach in any point a temperature higher by 50°C than the room temperature.

Should the supply cord need to be replaced, use only the following cable types:

H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F (T90). It is necessary that the yellow/green earth wire is about 2cm longer than the live and neutral ones.

After the connection, test the heating elements for about 3 minutes to ensure that they are working correctly.

The manufacturer refuses any responsibility in cases where normal safety measures are not observed.

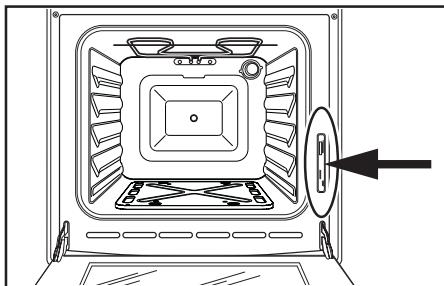


Service and spare parts

If after the checks listed in the previous chapter, the appliance still does not work correctly, 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.

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	Venootsweg 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 - Edificio 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, Seberiniho 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"

Добро пожаловать в мир Electrolux

Вы выбрали первоклассный продукт от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, который сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции. Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании. Удачи!

Оглавление

Инструкции для пользователя

Важная информация по безопасности	47
Панель управления	51
Правильная эксплуатация плиты	53
Газовый духовой шкаф	56
Первое включение духового шкафа	58
Электронный таймер	59
Советы и рекомендации по эксплуатации духового шкафа	62
Рекомендации по эксплуатации газовых горелок	66
Таблица приготовления блюд	67
Чистка и уход	69
Возможные неисправности	73
Сервис и запасные части	83
Гарантия/сервисная служба	84
Европейская гарантия	84

Инструкции для установщика

Технические данные	74
Указания для установщика	75
Подключение к электрической сети	76
Электрическое подключение	82

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



Данное изделие соответствует следующим **Директивам Европейского Союза**:

- **2006/95** (Директива по низковольтной аппаратуре);
- **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
- **90/396** (Директива по бытовым газовым приборам);
- **93/68** (Общие директивы);

с последующими модификациями.

РУССКИЙ



Важные указания по безопасности

Данные предупреждения представлены в целях Вашей безопасности и безопасности окружающих. Поэтому мы просим Вас внимательно ознакомиться с правилами установки и эксплуатации данной плиты.

Установка

- Работы по установке должны выполняться компетентными квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- В случае, если для установки прибора требуется произвести какие-либо модификации домашней электросети, то эти работы должны выполняться только компетентными специалистами.
- Обеспечьте свободную циркуляцию воздуха вокруг газового прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода.
- Данное изделие поставляется без устройства для вытяжки и удаления продуктов сгорания. Такое устройство должно быть установлено и подсоединенено в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.
- Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При интенсивном и продолжительном пользовании варочной панелью может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора, если таковой имеется.
- Не устанавливайте прибор вблизи от огнеопасных материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.).
- Прибор поставляется для работы с типом газа, указанным на паспортной табличке, размещенной с задней стороны плиты, вблизи газового соединительного патрубка.
- Прибор должен быть установлен на пол, а не на подставку.

Указания по безопасности людей

- Плита предназначена для эксплуатации взрослыми. Поэтому не позволяйте детям играть вблизи нее.
- После выключения прибор еще долго остается горячим. Необходимо присматривать за детьми все время, обращая внимание на то, чтобы они не трогали поверхности прибора и не играли вблизи него во время его эксплуатации, а также до тех пор, пока он полностью не остынет.
- 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.

- 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.

При эксплуатации

- Данное изделие предназначено для приготовления пищи и не должно использоваться в любых иных целях.
- Изменение или попытка изменения характеристик плиты, или внесение каких-либо изменений в ее конструкцию сопряжены с опасностью.
- Во время использования прибор сильно нагревается и в течение длительного времени остается горячим. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **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.**
- Не ставьте неустойчивую или деформированную посуду на горелки или конфорки, чтобы не допустить несчастных случаев вследствие опрокидывания или проливания.
- Особое внимание следует уделять при приготовлении блюд с использованием масла или жира.
- В моделях, оборудованных крышкой, назначением этой крышки является предотвращение попадания пыли на поверхность (в закрытом состоянии) и улавливание брызг жира (в открытом состоянии). **Не используйте крышку в других целях.**
- Всегда протирайте крышку перед тем, как закрыть прибор.
- Закрывать прибор можно только после того, как горелки и (или) конфорки полностью остынут.
- Все крышки, как стеклянные, так и эмалированные, для удобства чистки сделаны съемными.
- **Всегда следите за тем, чтобы управляющие ручки были в положении « 0 » или « ● » (Стоп), когда прибор не используется.**
- Всякий раз при использовании гриля или приготовлении мяса на решетке устанавливайте противень для сбора жира. Для предотвращения подгорания жира и образования неприятных запахов налейте в этот противень немного воды.
- Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед первым использованием также тщательно вымойте принадлежности, прилагаемые к духовому шкафу.
- Будьте осторожны при использовании чистящих спреев: ни в коем случае не направляйте спрей непосредственно на нагревательный элемент или на датчик термостата.
- Если, при помещении продуктов в духовой шкаф или вынимании их из него, на дно духового шкафа выплеснулось большое количество масла, сока и т.д., удалите их перед тем, как продолжать приготовление для того, чтобы не допустить образования неприятных запахов, а также возможного возгорания данных веществ.
- В целях гигиены и безопасности всегда содержите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.
- 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.

- Газовый духовой шкаф нагревается за счет циркуляции воздуха. Отверстия, имеющиеся на дне духового шкафа, ни в коем случае не должны быть загорожены. Не покрывайте боковые стороны духового шкафа алюминиевой фольгой, в частности, нижнюю часть дверцы.
- Прибор обладает значительным весом, передвигайте его с осторожностью.
- Перед проведением операций по уходу и чистке отсоедините прибор от сети и дайте ему остить.
- Для облегчения розжига зажигайте горелки перед тем, как устанавливать посуду на решетку.** После розжига горелок убедитесь, что пламя стабильно.
- Всякий раз перед тем как снять посуду с горелки, приглушайте или выключайте пламя.
- Убедитесь, что решетки духового шкафа установлены правильно.
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорную посуду. **Не кладите туда воспламеняемые материалы.**

Техническое обслуживание

- В случае необходимости ремонта не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может привести к повреждениям прибора. Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр и требуйте использования только фирменных запчастей.

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 изделию.



Символ  на самом изделии или его упаковке указывает на то, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Поэтому оно должно быть передано в пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете 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.

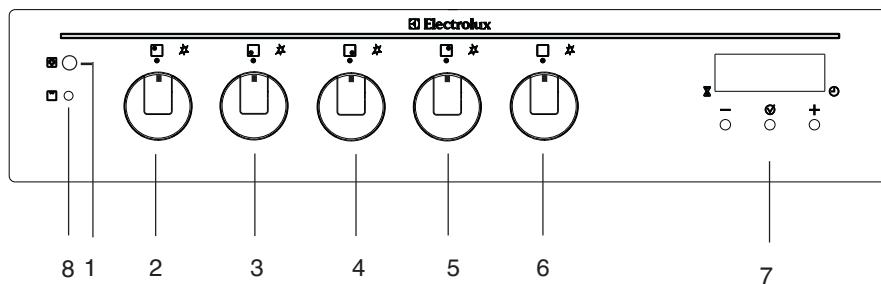
Очень важно сохранить настоящее руководство для того, чтобы им можно было воспользоваться в будущем в справочных целях. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с руководством, для того чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и с указаниями по безопасности.

Данное руководство предназначено только для тех стран, символическое обозначение которых напечатано на обложке данного руководства.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

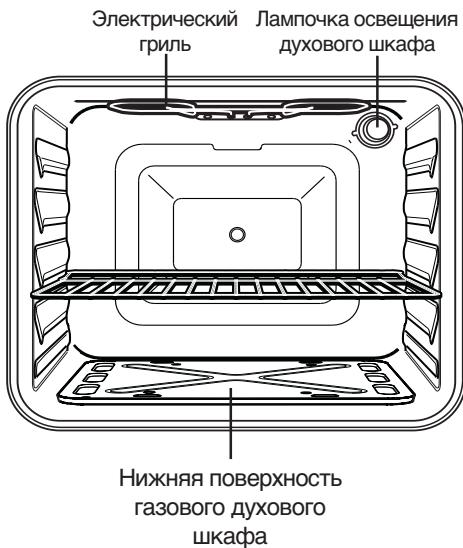
ELECTROLUX POLAND SP. Z.O.O.
ul. Kazimierza Odnowiciela 28
58-100 Swidnica (Польша)

Панель управления

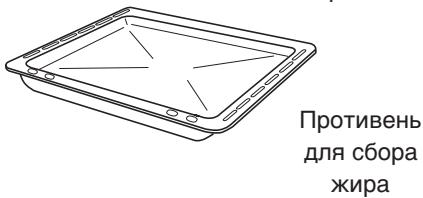
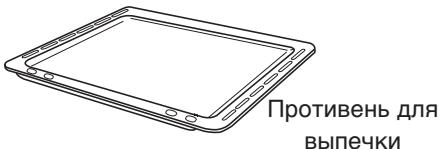


1. Кнопка включения освещения духового шкафа
2. Ручка управления левой задней горелкой (для ускоренного приготовления)
3. Ручка управления левой передней горелкой (быстро действующей)
4. Ручка управления правой передней горелкой (вспомогательной)
5. Ручка управления правой задней горелкой (для ускоренного приготовления)
6. Ручка управления газовым духовым шкафом и электрическим грилем
7. Электронный программатор
8. Индикаторная лампочка режима "Гриль"

Камера духового шкафа



Принадлежности



Правильная эксплуатация плиты

Ручки управления на передней панели

Ручки управления газовыми горелками варочной панели находятся на панели управления плиты. Ручки управления газовыми горелками можно поворачивать против часовой стрелки к символу малого пламени и против часовой стрелки - к символу большого пламени.

- Нет подачи газа

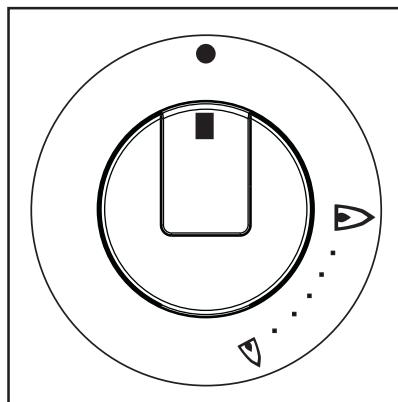
 Максимальная подача газа

 Минимальная подача газа

Включение газовых горелок

- Для того чтобы зажечь горелку, перед тем как ставить на нее кастрюлю, нажмите до конца на соответствующую ручку управления и поверните ее в направлении против часовой стрелки, в положение максимальной подачи газа (●).
- После появления пламени, удерживайте ручку управления нажатой в течение приблизительно **5 секунд** так, чтобы включить предохранительное устройство духового шкафа (термопару).
- При необходимости, после включения отрегулируйте пламя.
- Если после нескольких попыток Вам не удалось зажечь горелку, проверьте правильность положения разделителя пламени и крышки горелки.
- Для того чтобы прекратить подачу газа, поверните ручку в направлении по часовой стрелке в положение “●”.

 При приготовлении блюд с использованием жира или масла будьте особенно внимательны, так как при перегреве данные вещества могут воспламениться.

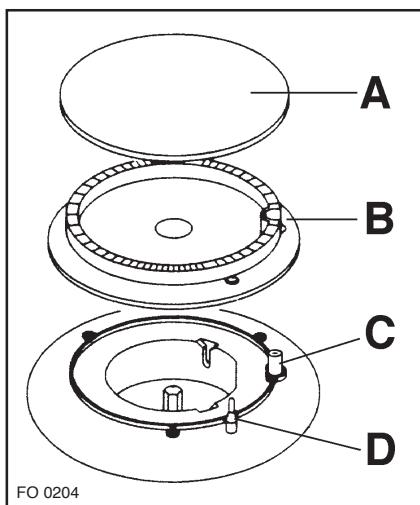




электрического устройства; При отсутствии электропитания розжиг горелки можно выполнить и без в этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку управления вниз и поверните ее против часовой стрелки до достижения положения "максимум".

Для обеспечения максимальной эффективности горелки необходимо пользоваться только кастрюлями и сковородами с плоским дном, подходящим к используемой горелке по размерам (см. таблицу).

Горелка}	минимальный диаметр	максимальный диаметр
Большая (быстroredействующая)	180 мм	260 мм
Средняя (для ускоренного приготовления)	120 мм	220 мм
Малая (вспомогательная)	80 мм	160 мм



A - Крышка горелки

B - Рассекатель горелки

C - Свеча зажигания

D - Термопара

Рекомендуемая посуда

Помните, что кастрюли с широким дном позволяют уменьшить время приготовления по сравнению с кастрюлями с узким дном. Всегда используйте посуду, соответствующую приготовляемому блюду.

В частности, при приготовлении жидкостей обращайте внимание, чтобы размер посуды не был слишком мал, т.к. в противном случае они могут легко перелиться через край.

Кроме того, для обеспечения более быстрого приготовления пищи, посуда не должна быть чрезмерно широкой. Действительно, жир и соки могут распределиться по дну и легко воспламениться.

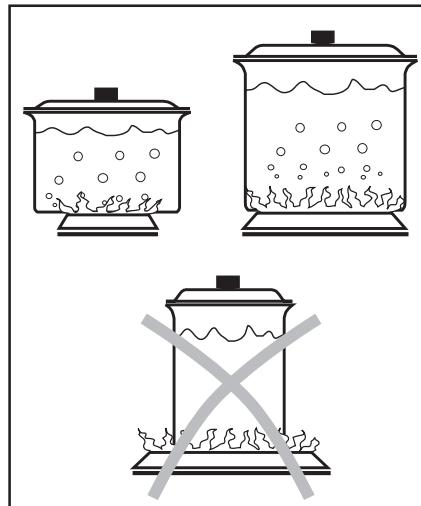
Для выпечки кондитерских изделий лучше использовать неразъемные формы. В самом деле, соки и сахар могут вытечь из разъемной формы, стекая на дно духового шкафа и, соответственно, пригореть на дне противня, затрудняя его чистку.

Не помещайте в духовой шкаф посуду с пластиковыми ручками, если только они не являются теплостойкими.

Необходимо пользоваться посудой, диаметр которой соответствует размеру горелки, в целях оптимального использования прибора и, следовательно, снижения потребления газа.

Также рекомендуется накрывать крышкой кастрюли с кипящими жидкостями и, как только жидкость в кастрюле начинает кипеть, убавлять пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать температуру кипения.

- ⚠ Ни в коем случае нельзя ставить посуду на зону управления прибором.**
- ⚠ Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели и стояла на горелке по центру – таким образом, Вы снизите расход газа.**



Газовый духовой шкаф

Розжиг

- Вдавите ручку управления духовым шкафом/грилем внутрь и поверните ее против часовой стрелки, в положение максимальной подачи газа (240), удерживая ручку управления нажатой.
- После появления пламени удерживайте ручку управления нажатой в течение приблизительно **10-15 секунд** так, чтобы включить предохранительное устройство духового шкафа (термопару).

⚠ При приготовлении в духовом шкафу крышка должна оставаться открытой, чтобы не допустить перегрева

ℹ В случае отключения электроэнергии, Вы можете включить духовой шкаф, поднеся огонь к горелке духового шкафа (ручной розжиг).

Ручной розжиг

- Откройте дверь духового шкафа;
- Поднесите пламя к отверстию, расположенному в нижней части камеры духового шкафа, как показано на рисунке.
- нажмите на ручку управления духовым шкафом и поверните ее против часовой стрелки до достижения положения максимального значения температуры;
- удерживайте ручку управления духовым шкафом нажатой в течение приблизительно **10-15 секунд** до тех пор, пока предохранительный клапан не будет поддерживать огонь горелки автоматически.
- Если горелка не загорится с первого раза, оставьте дверь духового шкафа открытой и подождите, по крайней мере, одну минуту, перед тем как повторить операцию. После того как горелка духового шкафа загорится, отрегулируйте пламя, если это необходимо.
- Для того чтобы отрегулировать огонь, через несколько минут работы поверните ручку управления духовым шкафом в положение, соответствующее желаемой температуре.

⚠ Не нажимайте ручку управления более 15 секунд.

Если горелка не загорится даже через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение „выкл.“ и подождите, по крайней мере, одну минуту, прежде чем попытаться вновь разжечь ее.

⚠ Если горелка случайно погасла, поверните ручку управления в положение „выкл.“ и подождите, по крайней мере, одну минуту, прежде чем попытаться снова разжечь ее.

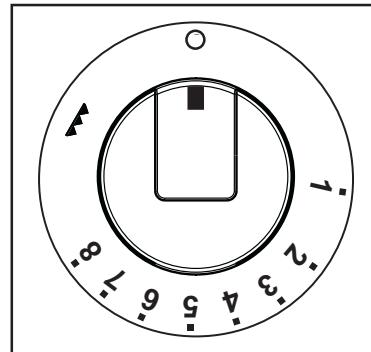


Электрический гриль - Ручка выбора температуры (ручка терmostата)

Поворачивая ручку выбора температуры против часовой стрелки, Вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 1 до 8. (См. таблицу на стр 68.).

Электрический гриль

Нажмите и поворачивайте ручку управления по часовой стрелке до тех пор, пока не будет достигнуто положение останова , одновременно загорится индикаторная лампа гриля. Поместите под решетку противень для сбора жира, чтобы предотвратить стекание жира на дно духового шкафа.



Кнопка освещения духового шкафа

Выключатель лампочки духового шкафа позволяет Вам включить внутреннее освещение духового шкафа.

Индикаторная лампочка работы гриля

Индикаторная лампочка работы гриля загорается при установке ручки управления духового шкафа на символ . Она будет гореть до тех пор, пока эта температура не будет достигнута. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.



Первое включение духового шкафа



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

Первое включение духового шкафа:

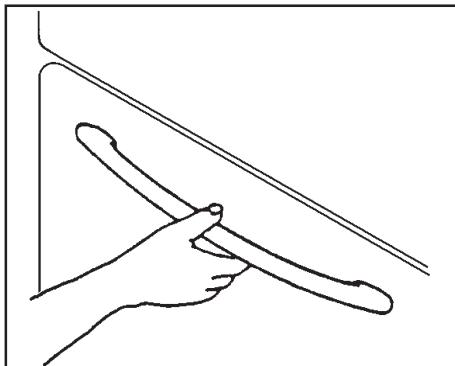
- a) Зажгите горелку газового духового шкафа и установите ручку управления в положение “8”.
- b) Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут;
- c) Откройте окно, чтобы проветрить помещение.

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

После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе.

Данную процедуру необходимо повторить с функцией “Гриль”  в течение примерно 5-10 минут.

Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

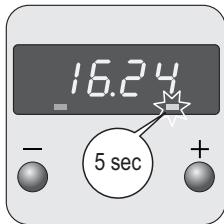
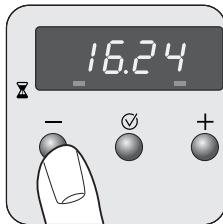
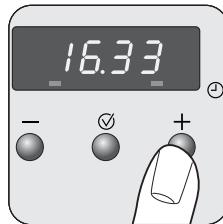
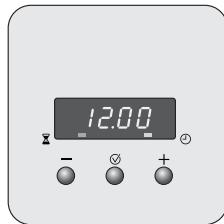


Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Электронный таймер

Таймер духового шкафа показывает время в формате 24 часов.

В случае отключения электроэнергии, часы выключаются, и использование духового шкафа становится невозможным.



При первом включении с использованием электричества на дисплее отображается 12.00, а неоновый индикатор времени мигает.

Нажимайте кнопку увеличения до тех пор, пока не отобразится правильное время.

При необходимости, нажимайте кнопку уменьшения времени для установки правильного времени.

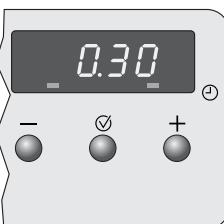
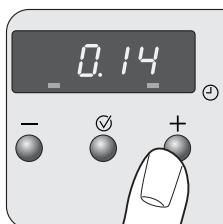
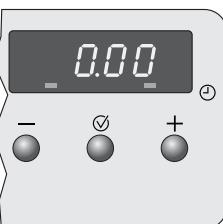
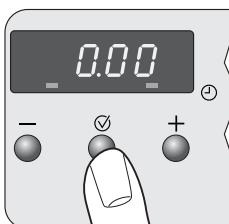
Неоновый индикатор времени будет мигать в течение 5 секунд, а затем погаснет.



Кнопки увеличения или уменьшения времени вначале изменяют значение времени медленно, а затем быстрее. Их следует нажимать по отдельности.

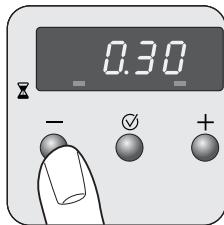
Установка обратного отсчета времени

Функция обратного отсчета обеспечивает подачу звукового сигнала по окончании периода приготовления.



Нажимайте кнопку селектора до тех пор, пока неоновый индикатор обратного отсчета не загорится, а на дисплее не отобразится 0.00

Нажмите кнопку увеличения времени. Отпустите кнопку, как только отсчитываемое время достигнет, например, 30 минут.



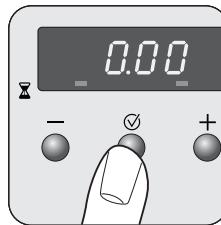
При необходимости, нажимайте кнопку **у м е н ь ш е н и я** времени, чтобы установить нужный промежуток времени.



Операция должна быть завершена в течение 5 секунд с момента первого нажатия на кнопку селектора.



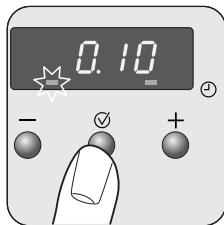
Во время работы функции обратного отсчета оставшееся время отображается на дисплее



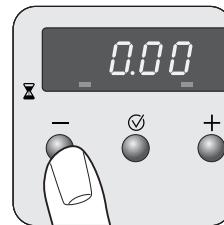
Звуковой сигнал и неоновый индикатор обратного отсчета можно выключить посредством нажатия любой кнопки, после чего на дисплее вновь отобразится время суток

По окончании заданного периода подается прерывистый звуковой сигнал, а неоновый индикатор обратного отсчета мигает в течение 2 минут.

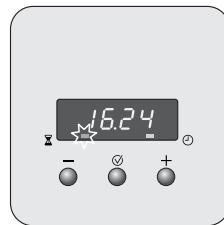
Отмена обратного отсчета времени



Нажимайте кнопку селектора до тех пор, пока не замигает неоновый индикатор обратного отсчета.



Нажимайте кнопку **у м е н ь ш е н и я** времени до тех пор, пока на дисплее не отобразится 0.00.



Неоновый индикатор обратного отсчета будет мигать в течение нескольких секунд, а затем на нем вновь отобразится время суток.

Энергосберегающий режим

Выключение дисплея времени позволяет экономить электроэнергию.

Включение дисплея времени

Для включения дисплея нажмите любую кнопку.

Выключение дисплея времени

Нажмите и удерживайте любые две кнопки до тех пор, пока дисплей не выключится.

Советы и рекомендации по эксплуатации духового шкафа



Всегда готовьтесь 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 или противней; одна решетка входит в комплект поставки.

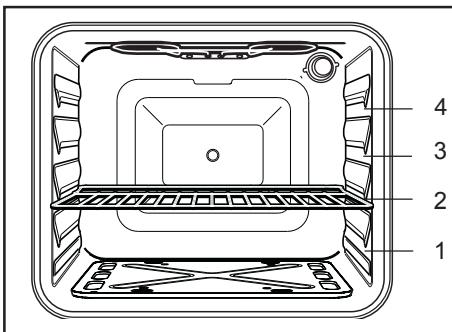
Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо, чтобы противень был установлен правильно.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.



При приготовлении в духовом шкафу или на гриле всегда оставляйте крышку плиты открытой для предотвращения ее перегрева



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.

Выпекание кондитерских изделий

Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение не менее 10 минут, если не указано иное. Не открывайте дверцу духового шкафа, если приготавливаемое блюдо должно подняться (например, при приготовлении пирогов или суфле); струя холодного воздуха не даст тесту подняться. Чтобы проверить, готовы ли пироги, вставьте в тесто зубочистку; если к зубочистке не прилипло тесто, выпечка готова. Перед выполнением этой проверки подождите, пока не пройдет, по крайней мере, 3/4 времени приготовления.

В качестве общего правила, помните, что:

если блюдо хорошо пропечено снаружи, но недостаточно пропечено внутри, значит его нужно было готовить на меньшей температуре, но дольше по времени. В противоположном случае, "высущенное" тесто требует более высокой температуры приготовления за меньшее время.

Приготовление мяса

Мясо, приготавливаемое в духовом шкафу, должно весить не менее 1 кг, в противном случае оно может оказаться пересушенным. Если Вы хотите приготовить поджаренное мясо красивого цвета, используйте совсем небольшое количество масла. Если кусок мяса постный, используйте растительное или животное масло, либо небольшое количество и того, и другого сразу. Сливочное или растительное масло не требуется, если на куске мяса имеется слой жира. Если на куске мяса слой жира имеется только с одной стороны, положите его в духовой шкаф данной стороной вверх; когда жир расплавится, он достаточно смажет и нижнюю сторону.

Красное мясо необходимо вынуть из холодильника за один час до его приготовления, в противном случае, вследствие резкого изменения

температуры, оно может стать жестким. Жаркое, особенно из красного мяса, не следует солить в начале приготовления, т.к. при добавлении соли мясо выделяет кровь и соки, что препятствует образованию аппетитной корочки.

Рекомендуется солить мясо сверху по истечении половины времени приготовления.

Поставьте жаркое в духовку, поместив его на блюдо с низкими краями; глубокая посуда препятствует распространению тепла.

Мясо можно поместить в жаростойкую посуду или непосредственно на гриль, под который вставляется противень для сбора сока. Ингредиенты для подливки кладутся непосредственно в посуду только в случае непродолжительного времени приготовления, в противном случае их нужно добавлять в последние полчаса.

Если Вы хотите приготовить мясо с кровью, начните приготовление при высокой температуре, в дальнейшем постепенно понижая температуру.

Температура приготовления белого мяса должна быть умеренной от начала и до конца приготовления.

Степень готовности мяса легко проверить, надавив на его вилкой; если она входит в мясо свободно, оно готово.

По окончании приготовления рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как резать мясо, чтобы из него вытек сок.

Чтобы сохранить блюдо теплым до подачи на стол, его можно оставить в духовом шкафу при минимальной температуре.

Приготовление рыбы

Готовьте мелкую рыбу при высокой температуре от начала и до конца приготовления. Готовьте рыбу средней величины вначале при высокой температуре, а затем постепенно понижайте температуру.

Готовьте крупную рыбу при умеренной температуре от начала и до конца приготовления.

Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв одну сторону брюшка; мясо рыбы должно быть белым и непрозрачным по всей длине, за исключением лосося, фореля и другой подобной рыбы.

Приготовление на гриле

Для приготовления на гриле подходят следующие типы мяса. Основные типы мяса и требухи, разрезанные на куски различных размеров, но обычно не очень толстые; птица, разрезанная пополам и отбитая; рыба; некоторые овощи (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.д.); кусочки мяса, рыбы или морепродуктов, нанизанные на шампуры.

Мясо и рыба слегка смазываются растительным маслом и помещаются на гриль; мясо солят по окончании приготовления; при этом рыбу следует посолить изнутри перед приготовлением. Гриль

устанавливается на направляющие, расположенные ближе или дальше от нагревательного элемента, в зависимости от толщины куска, чтобы не допустить подгорания его поверхности и недостаточного прожаривания внутри.

Чтобы не допустить образования дыма, вызванного каплями сока и жира, на противень для сбора жира можно налить 1 или 2 стакана воды.

Гриль также можно использовать для подрумянивания хлеба и приготовления тостов, а также некоторых видов фруктов, таких как бананы, порезанные пополам грейпфруты, кусочки ананаса, яблоки и т.д. Фрукты нужно помещать не слишком близко к источнику тепла.

Время приготовления

Время приготовления варьируется в зависимости от типа приготавляемых продуктов, их консистенции и количества. При первом приготовлении каких-либо блюд рекомендуется наблюдать за результатом и проверить, получены ли сходные результаты при приготовлении тех же блюд в тех же условиях.

Таблицы приготовления блюд в духовом шкафу и на гриле представлены в качестве руководства при приготовлении блюд в соответствии с рекомендуемым временем.

На практике возможны отклонения от значений, приведенных в таблице.

Тем не менее, необходимо тщательно следовать указаниям, приведенным в рецепте блюда, которое Вы хотите приготовить.

Внимание: не кладите никакие принадлежности, например, противень для сбора жира, противни для выпечки, кастрюли, жаропрочные тарелки, алюминиевую фольгу и др., на дно духового шкафа во время его использования. Застой тепла может привести к ухудшению результатов приготовления пищи, а также к повреждению эмали, покрывающей духовой шкаф.



Рекомендации по использованию газовых горелок

Начинайте приготовление на большом пламени, повернув ручку управления на символ . Затем отрегулируйте величину пламени, как Вам нужно.

Наружная сторона пламени имеет гораздо более высокую температуру, чем его внутренняя часть (центр). Соответственно, верхняя часть пламени должна соприкасаться с дном посуды. Избыточный огонь означает перерасход газа.

В отличие от электрических конфорок, газовые горелки не требуют использования посуды с ровным дном: пламя соприкасается с дном и распределяет тепло по всей поверхности.

Для приготовления на газовых горелках не требуется никакой специальной посуды. Однако посуда с тонкими стенками быстрее передает пище тепло, чем посуда с толстыми стенками.

Если тепло распределяется по посуде неравномерно, пища может приготовиться лишь частично. Соответственно, рекомендуется неоднократно помешивать пищу.

Толстое дно посуды предотвращает частичный перегрев, поскольку обеспечивает достаточную термическую компенсацию.

Не используйте посуду слишком малых размеров. Широкие и мелкие кастрюли предпочтительны по отношению к узким и глубоким, поскольку обеспечивают более быстрое нагревание. Если поставить узкую кастрюлю на широкую горелку, приготовление тем самым не ускоряется. Результатом будет только перерасход газа. Для правильной эксплуатации, ставьте маленькие кастрюли на маленькие горелки, а большие кастрюли - на широкие горелки.

Не забывайте накрывать посуду крышкой для сокращения расхода газа.

Таблица приготовления



Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. **Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа**

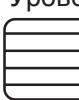
Типы продуктов	Темпера- тура, °C	Уровень *	Время приготовлен- ия, в минутах
		Газовый духовой шкаф	
Торты из взбитого теста в формах для выпечки			
"Черно-белый" торт	175	2	60 - 70
Лепешки	175	3	60 - 70
Торт "Маргерита"	175	3	35 - 40
Выпечка			
Корж	200	3	15 - 20
Сырный пирог	200	2	35 - 40
Торт с джемом	200	2	35 - 40
Торты из дрожжевого теста в формах для выпечки			
Булочка	200	2	35 - 40
Маленькие пирожные			
Выпечка	200	3	10 - 15
Заварное пирожное	200	3	30 - 40
Безе	140	3	120
Лазанья	225	2	40 - 50
Мясо (время приготовления на каждый сантиметр толщины куска)			
Сильно прожаренное жаркое из мяса	175	2	12 - 15
Слабо прожаренное жаркое из мяса	200	2	10 - 12
Мясной фарш	200	2	30 - 40
Птица			
Утка 1,5-2 кг	200	2	120 - 180
Гусь 3 кг	200	2	150 - 210
Жареная курица	200	2	60 - 90
Индейка 5 кг	175	2	около 240
Дичь			
Заяц	200	2	60 - 90
Ребрышки косули	200	2	90 - 150
Оленья нога	175	2	90 - 180
Овощи			
Пирог с овощами	200	2	40 - 45
Рыба			
Кефаль	200	2	40 - 50
Пицца	240	2	20 - 25
Гриль		3	15 - 20
Отбивные		3	20 - 25
Сосиски		2	60 - 70
Курица гриль			70 - 80
Жаркое из телятины на вертеле 0,6 кг			60 - 90

* Номер направляющей считается снизу (за исключением положения на дне духового шкафа, т.к. противень для сбора жира не может быть вставлен).

Примерные температуры, соответствующие показаниям селектора

1	2	3	4	5	6	7	8
150°C	170°C	190°C	200°C	210°C	220°C	230°C	240°C

Приготовление на гриле 

БЛЮДО	Количество		Уровень 	Время приготовления (минут)	
	штук	Вес		Верхняя сторона	Нижняя сторона
Кусочки филе	4	800	3	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	10 ~ 12	6 ~ 8
Колбаски	8	—	3	12 ~ 15	10 ~ 12
Свиная отбивная	4	600	3	12 ~ 16	12 ~ 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебаб	4	—	3	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургер	6	600	3	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4-6	—	3	5 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	2 ~ 4	2 ~ 3

Чистка и уход



Перед проведением любых операций отключите прибор от сети.

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.

Чистка плиты

Капли подливки, фруктового сока и т.д. необходимо удалять как можно скорее с помощью мягкой тряпки, смоченной в теплой воде с моющим средством. Для того чтобы счистить спекшуюся корку, не применяйте стальные губки или ножи. Стойкие пятна удаляйте с помощью влажной толстой тряпки, пропитанной мылом, стараясь при этом не поцарапать эмаль. Эмалированные решетки мойте теплой водой с моющим средством; их можно мыть также в посудомоечной машине.

Снимите крышки с горелок и решетки и тщательно промойте их в теплой воде с моющим средством. Перед установкой их на место вытрите их как следует.

Кроме того, необходимо проверить, что они были правильно установлены на место. Горелки можно оттираять металлической губкой или тканью, обладающей небольшим абразивным эффектом.

Мойте дверцу духового шкафа и стеклянную крышку (если Ваша модель оборудована данными деталями) только горячей водой, не допуская использования жестких салфеток или абразивных материалов; в плитах с автоматическим розжигом свечу зажигания необходимо периодически тщательно чистить, чтобы не допустить проблем с розжигом; затем проверьте, чтобы отверстия горелки не были загорожены.

Чистка духового шкафа

После использования тщательно вычистите камеру духового шкафа, пока она еще не остыла. В этот момент легко удалить остатки жира, вытекшие из фруктов соки, частицы сахара и т.д. Вы можете воспользоваться теплой водой с моющим средством, либо одним из специальных спреев для чистки духовых шкафов. Не направляйте спрей на матовые стальные поверхности, поскольку так можно повредить их, и всегда соблюдайте инструкции изготовителя. Мойте принадлежности духового шкафа теплой водой с моющим средством. В случае образования нагара удаляйте его чистящим порошком с небольшим абразивным эффектом.



Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой. Это приведет к аккумуляции тепла, в результате чего возможно ухудшение результата приготовления, а также повреждение эмали.

Органы управления - Принадлежности

Периодически проверяйте состояние гибкого шланга, служащего для подключения плиты к газовой магистрали, и обеспечивайте его замену силами квалифицированных специалистов сразу же при обнаружении неисправностей. Рекомендуется заменять его раз в год.

Чистка духового шкафа с эмалевым покрытием

Принцип:

Чистка гладких блестящих эмалевых стенок духового шкафа должна производиться вручную.

Регулярный уход:

После приготовления мясных блюд стенки духового шкафа необходимо промыть с помощью губки и моющего средства, чтобы удалить возможные брызги жира. После выполнения данной операции, при следующем использовании духовой шкаф производит меньше пара и остается чистым на более продолжительное время. Загрязнения от выкипания с нижней плоскости удаляются легче, если ее вынуть из духового шкафа.

Долговременный уход:

Используйте только специальные вещества, имеющиеся на рынке.

Чистка дверцы духового шкафа

Для более полной чистки дверцы духового шкафа рекомендуется размонтировать ее следующим образом (Рис. 10):

1. полностью откройте дверцу;
2. поверните две крышки, расположенные на рычажках петель, на 180° (рисунок 1 и 2);
3. частично закройте дверцу так, чтобы она оказалась под углом 30°;
4. снимите дверцу, потянув ее вверх и на себя (рисунок 3).

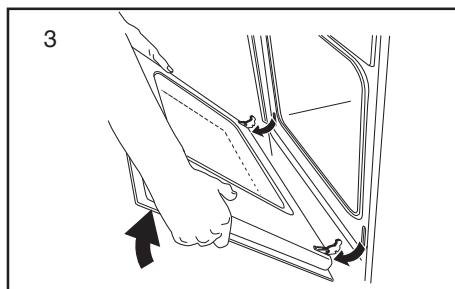
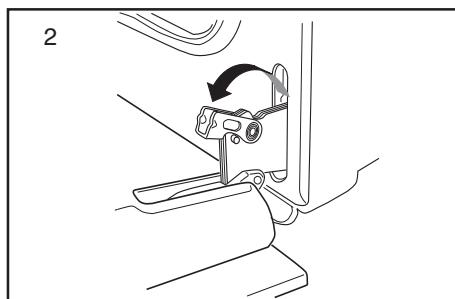
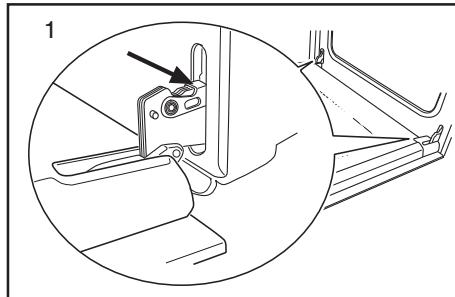
Установите дверцу на место, повторив вышеописанные операции в обратном порядке.

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, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

Выполните чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.



Замена лампочки освещения духового шкафа

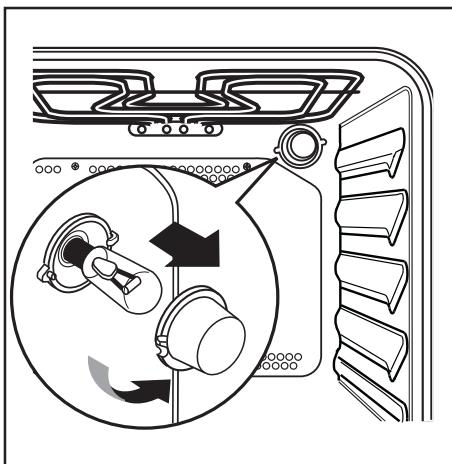
В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Мощность: 15 Вт/ 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Номинальная рабочая температура 300 °C,
- Тип цоколя: E14.

Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

☞ Замена перегоревшей лампочки:

1. Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен 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.



Возможные неисправности

Если прибор не функционирует должным образом, то перед тем, как обращаться в сервисный центр, произведите следующие проверки:

• Недостаточная подача газа.	Убедитесь, что: • отверстия в рассекателе не засорены; • регулятор давления работает правильно; • вентиль на газовом баллоне полностью открыт.
• В помещении пахнет газом	Убедитесь, что: • труба подачи газа правильно расположена и находится в хорошем состоянии; не забывайте менять ее не реже одного раза в год. Никогда не используйте пламя для проверки возможных утечек газа; используйте вместо этого мыльный раствор.
• Духовой шкаф не нагревается	• Убедитесь, что ручки управления духового шкафа находятся в правильном положении.
• Чрезмерное время приготовления	• Проверьте правильность соотношения выбранной температуры с типом приготовляемого блюда.
• Образование дыма	• Мы рекомендуем Вам чистить духовой шкаф после каждого приготовления пищи. При приготовлении мяса возможно попадание брызг жира на стенки и дно камеры духового шкафа ; если своевременно не выполнить его чистку, в результате их выгорания будут образовываться дым и неприятный запах. (см. раздел, посвященный чистке).
• Не работает лампочка освещения духового шкафа	• Лампочка перегорела. Для ее замены следуйте указаниям, приведенным в соответствующем разделе.

Технические данные

Плита

Задняя левая горелка (для ускоренного приготовления)

2000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар)-

1400 Вт (G20 13 мбар)

Передняя левая горелка
(быстrodействующая)

3000 Вт (G20 20 мбар)-2800 Вт (G30)-

1900 Вт (G20 13 мбар)

Задняя правая горелка (для ускоренного приготовления)

2000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар)-

1400 Вт (G20 13 мбар)

Передняя правая горелка (вспомогательная)

1000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар)-

900 Вт (G20 13 мбар)

Размеры плиты

Высота 850 мм

Глубина 600 мм

Ширина 600 мм

Объем духового шкафа 56л

Прибор класса 1 и класса 2, подкласса 1

Категория: II2H3B/P

Прибор настроен для работы на газе
следующего типа: G20/20 мбар

Технические данные

Духовой шкаф

Электрический гриль 1650 Вт

Горелка газового духового шкафа

2700 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар) -

2400 Вт (G20 13 мбар)

Лампочка освещения духового шкафа 15 Вт

Общая электрическая мощность 1675 Вт

Напряжение питания (50 Гц) 230 В

Указания для установщика

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 ПРИБОРА, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

Требования к установке

Внимание - Плита должна устанавливаться и эксплуатироваться только в постоянно вентилируемом помещении в соответствии с действующими нормами и правилами. Для обеспечения правильной работы газового прибора необходимо обеспечить достаточный для сгорания газа приток воздуха в помещение. (Установщик должен придерживаться действующих норм).

Воздух должен поступать в кухню непосредственно через отверстия, выполненные в наружных стенах. Эти отверстия (или отверстие) должны быть выполнены таким образом, который исключал бы возможность их перегораживания как изнутри, так и снаружи.

Установка и техобслуживание плиты должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами, особенно с учетом NB/N 51003.

Подключение к электрической сети должно выполняться в соответствии с нормой NB/N.

Компания-изготовитель не несет ответственности в случае инцидентов, вызванных некачественным заземлением или отсутствием заземления.

Удаление продуктов сгорания

Продукты сгорания газовых кухонных приборов должны удаляться с помощью вытяжки, непосредственно соединенной с воздуховодом вытяжной вентиляции или выходящей наружу.

Размещение

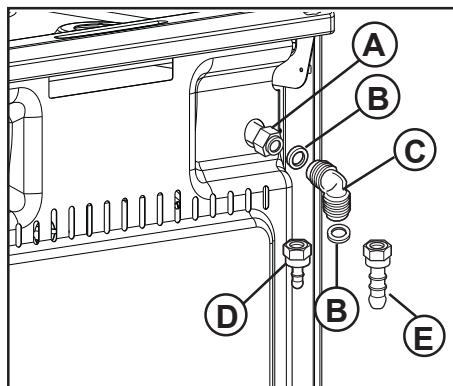
Плита предназначена для установки рядом с предметами мебели, высота которых не превышает высоту рабочей поверхности варочной панели.

Расстояние между газовой плитой и боковой стеной/стенкой кухонной мебели (если такая мебель имеется) должно быть не менее 450 мм.

Выравнивание по высоте

Печь оборудована небольшими регулируемыми ножками, расположенными в задних углах корпуса.

Путем регулирования высоты ножек можно обеспечить равномерное распределение пищевых жидкостей, содержащихся в сковородах или кастрюлях.



- А Газовая магистраль
- В Прокладка
- С Колено
- Д Резиновый трубодержатель для сжиженного нефтяного газа
- Е Трубодержатель

Подключение к газовой магистрали

Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами. Компания-изготовитель отгружает плиту после проведения приемо-сдаточных испытаний, настроенную на работу с типом газа, указанным на паспортной табличке, размещенной с задней стороны, вблизи соединительного патрубка. Убедитесь, что тип газа в Вашей магистрали соответствует типу газа, указанному на паспортной табличке.

Подключение к газовой магистрали

LPG (Сжиженный нефтяной газ): используйте резиновый трубодержатель «D».

Природный газ: используйте резиновый трубодержатель «E».

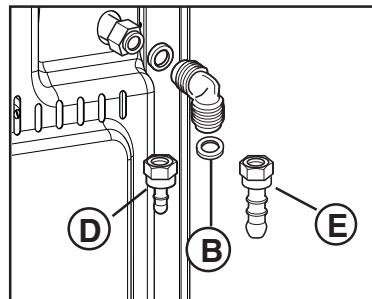
Всегда устанавливайте прокладку «B». Затем выполняйте подключение, как указано в соответствующих разделах.

Подключение с помощью гибкого неметаллического шланга

Если соединение можно легко осмотреть на всем его протяжении, то допускается использовать гибкий шланг в соответствии с действующими правилами. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами в соответствии с действующими правилами.

Гибкий шланг должен соответствовать следующим требованиям:

- температура ни одной из его частей не должна превышать комнатную более, чем на 30°C; если шланг нужно пропустить сзади плиты, его следует прокладывать так, как указано на рисунке;
- он не должен быть длиннее 1500 мм;
- на нем не должно быть сужений;



B Прокладка

D Резиновый держатель трубы для сжиженного нефтяного газа

E Трубодержатель

- он не должен быть ни натянут, ни перекручен;
- он не должен касаться острых кромок или углов;
- его можно легко осмотреть, чтобы проверить его состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя проверку того, что:

- на нем нет трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.



ВНИМАНИЕ

После завершения установки проверьте, что трубные соединения абсолютно герметичны, для этого используйте мыльный раствор и ни в коем случае не используйте пламя.



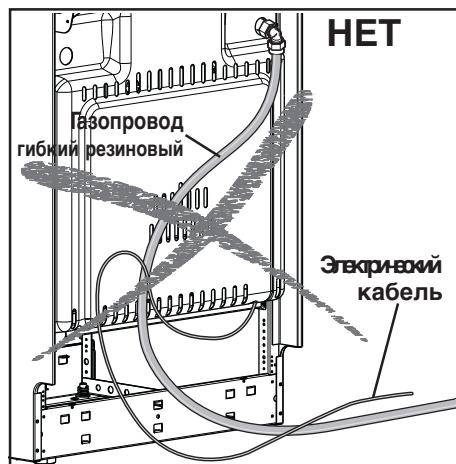
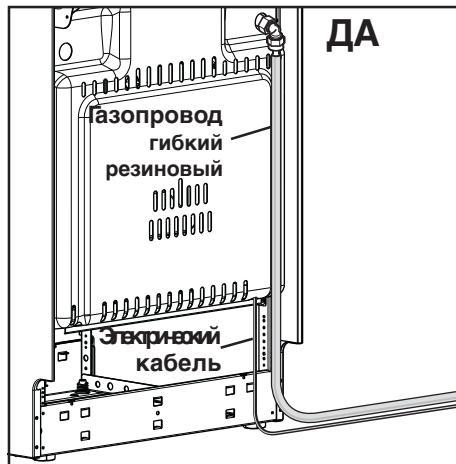
ВНИМАНИЕ

Замена/переоборудование прибора должны производиться только сертифицированным специалистом или иным компетентным лицом.

Важно отметить, что данная модель предназначена для работы на природном газе G20 давлением 20 мбар, но может быть переоборудована для работы на природном газе G20 с давлением 13 мбар (только для России) или на сжиженном газе G30 с давлением 30 мбар при условии установки соответствующих инжекторов. Расход газа соответствует потребностям функционирования.

Переоборудование на другие типы газа

Для переналадки духового шкафа на тип газа, отличный от того, на работу с которым он настроен, следуйте приведенным ниже инструкциям.



Замена инжекторов горелок варочной панели

- 1 Снимите решетки для посуды.
- 2 Снимите крышки и разделители пламени горелок.

- С помощью торцевого ключа на 7 открутите и снимите (см. рисунок) инжекторы и замените их на те, которые соответствуют применяемому типу газа (см. таблицу "Параметры горелок").
- Установите все детали на место, выполнив в обратном порядке вышеописанную процедуру.

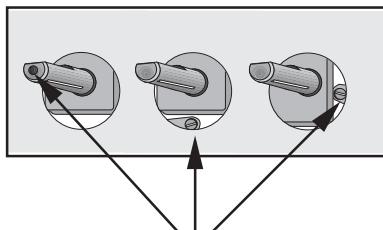
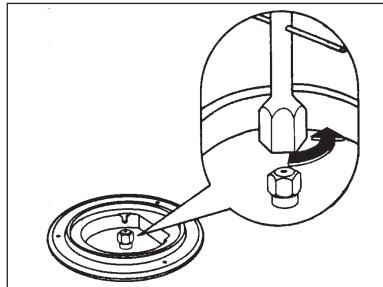
Замените идентификационную табличку (размещенную вблизи трубы подачи газа) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Вы найдете эту табличку в пакете с инжекторами, поставляемом вместе с прибором.

Данные горелки не требуют какой-либо регулировки подачи первичного воздуха.

Горелки варочной панели - Регулировка минимального уровня пламени

Регулировка минимального уровня пламени:

- поворните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени;
- снимите ручку;
- тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана, расположенного по центру газового крана (см. рисунок). При переоборудовании с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный нефтяной газ (LPG) закрутите регулировочный винт до упора. При переоборудовании со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота. При переоборудовании панели с природного газа давлением 20 мбар на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота. При переоборудовании со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 3/4 оборота.



Винт обводного клапана

- Установите все детали на место, выполнив в обратном порядке вышеописанную процедуру.

Убедитесь, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

Замена инжектора горелки

газового духового шкафа

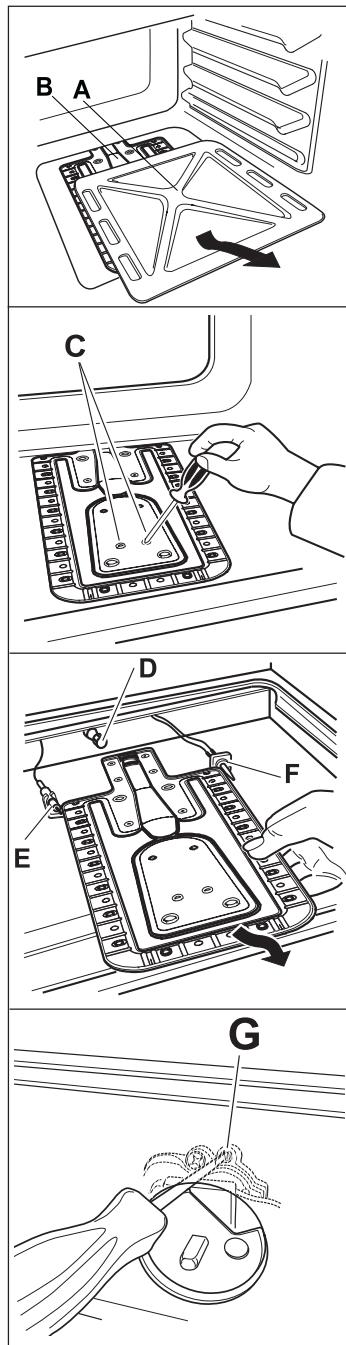
Для того чтобы заменить инжектор горелки духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа ("A");
2. Отвинтите два винта ("C") крепления горелки духового шкафа
3. Осторожно сдвиньте горелку духового шкафа с держателя инжектора ("D") и медленно сдвиньте ее влево так, чтобы не натягивать соединительные провода, идущие к свече зажигания ("E") и к ("F") термопаре;
4. С помощью торцевого ключа на 7 открутите и снимите инжектор духового шкафа ("D") и замените его на нужный (см. таблицу "Параметры горелок");
5. Выполните повторную сборку горелки, повторив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
6. Замените идентификационную табличку (размещенную вблизи трубы подачи газа) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа, поставляемую вместе с комплектом инжекторов.

Регулировка минимального уровня пламени горелки газового духового шкафа

После установки духового шкафа на максимальную температуру при закрытой дверце примерно на 10 минут, поверните ручку управления на минимум. Для доступа к винту обводного клапана терmostата ("G") и регулировки минимального уровня пламени действуйте следующим образом:

1. снимите ручку управления духовым шкафом и электрическим грилем.
2. тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана, расположенного по центру газового крана (см. рисунок). При переоборудовании плиты с природного газа с давлением 20 мбар на сжиженный газ



завинтите регулировочный винт до упора. При переоборудовании со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота. При переоборудовании панели с природного газа давлением 20 мбар на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота. При переоборудовании со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 3/4 оборота.

3. Установите ручку на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
4. В заключение убедитесь, что при быстром повороте ручки из максимального положения в минимальное пламя не гаснет.

Параметры горелок

ТИП ГАЗА	ГОРЕЛКА	БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩАЯ (большая)		УСКОРЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (средняя)		ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ (малая)		ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА	
	ПОЛОЖЕНИЕ	МАКС	МИН	МАКС	МИН	МАКС	МИН	МАКС	МИН
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ 20 мбар	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (кВт) НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД РАСХОД (м ³ /ч) ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА	3,0 0,286 119	0,65 0,062 Регул.	2,0 0,190 96	0,45 0,043 регул.	1,0 0,095 70	0,33 0,031 регул.	2,7 0,257 114	1,0 0,095 регул.
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ 30 мбар	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (кВт) НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД РАСХОД (г/ч) ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА 1/100 мм	2,8 204 86	65,0 47 40	2,0 145 71	0,45 33 32	1,0 73 50	0,33 24 28	2,7 196 83	73 52
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ 13 мбар*	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (кВт) НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД (г/ч) ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА 1/100 мм	1,9 0,181 120	0,65 0,062 Регул.	1,4 0,133 105	0,45 0,043 регул.	0,9 0,086 80	0,33 0,031 регул.	2,4 0,229 123 X	1,0 0,095 регул.

* Природный газ G20 13 с давл.мбар подлежит использованию только в России

Диаметр обводного клапана

Горелка	Диам. обходного винта в 1/100 мм
Вспомогательная	28
Для ускоренного приготовления	32
Быстро действующая	40
Духовой шкаф	52

Электрическое подключение

Плита предназначена для включения в сеть однофазного напряжения номиналом 230 В.

Перед выполнением электрического подключения убедитесь в том, что:

- параметры сети электропитания у Вас дома позволяют выдерживать нагрузку, созданную включением плиты (см. табличку технических данных).
- прибор правильно заземлен через соответствующую вилку сетевого шнура, в соответствии с законодательством страны, в которой установлен прибор.
- к сетевой розетке или многополюсному размыкателю, используемому для электрического подключения, должен обеспечиваться легкий доступ после установки плиты.

Плита укомплектована сетевым шнуром, к которому Вам следует подключить стандартную вилку, соответствующую полной электрической нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.

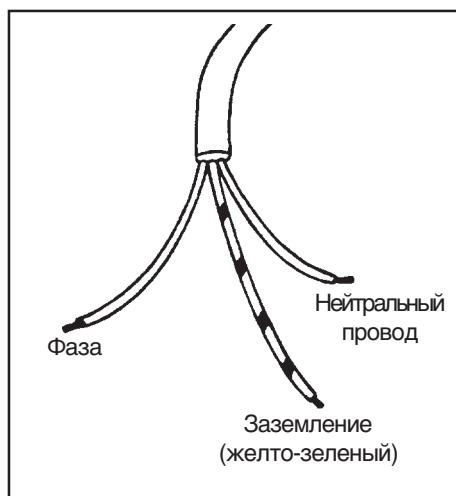
В случае фиксированного подсоединения к сети между плитой и сетевыми проводами необходимо установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий существующим требованиям. Коричневый провод (подключенный к контакту клеммной колодки плиты) всегда должен соединяться с фазой сети. В любом случае, сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не мог нагреться до температуры, на 50 °C превышающей комнатную температуру.

При необходимости замены сетевого шнура используйте только специальный кабель:

H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F (T90). Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали.

После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут, чтобы убедиться в правильности их функционирования.

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

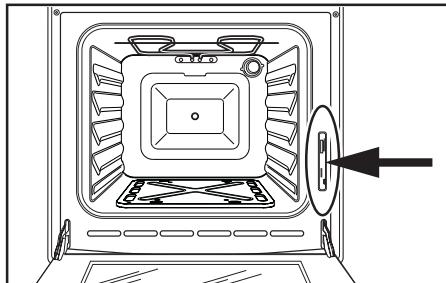


Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, прибор 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.), указанные в табличке паспортных данных.

Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны.

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



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	Venootsweg 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 - Edificio 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 spotrebíče 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 "Олимпик"

www.electrolux.com

www.electrolux.ru