Thinking of you

ИнструкциЯ по эксплуатации

Electrolux

Кухонная плита

EKG513101W/X

We were thinking of you
when we made this product

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!

Содержание

Для пользователя

Правила техники безопасности 5
Устройство плиты..... 9
Использование прибора..... 10
Использование духовки..... 10
Эксплуатация 11
Пользование грилем..... 12
Поджиг горелки гриля 12
Электронный программатор 15
Эксплуатация варочной панели 19
Принадлежности, поставляемые вместе с плитой 20
Техническое обслуживание и чистка 23
Замена лампы освещения духовки 25
Устранение неисправностей 26

Для установщика

Технические характеристики 28
Советы по безопасности 29
Установка 30
Подключение к газовому стояку 31
Регулировка для разных типов газа 32
Замена форсунок горелок варочной поверхности 33

Как читать данную инструкцию

Нижеприведенные символы помогут при чтении инструкции

Инструкции по безопасности

Пошаговые операции

Советы и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Правила техники безопасности

Обязательно сохраните эту инструкцию для последующего использования. При передачеплиты третьим лицам обязательно предоставьте им данную инструкцию, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием данного изделия и мерами предосторожности.
Данные требования предназначены для Вашей безопасности и безопасности других лиц. Обязательно внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем приступить к установке или использованию прибора.

Установка

- Установка данной плиты должна осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя.
- Плита довольно тяжелая. Будьте осторожны при ее передвижении.
- Перед началом использования плиты снимите с нее всю упаковку.
- **Перед установкой убедитесь, что настройки плиты подходят для местных коммунальных условий (тип и давление газа).**
- **Информация о настройках данной плиты приведена в табличке с техническими данными.**
- **Данная плита не подключается к устройству для удаления продуктов сгорания.**
- **Она должна быть установлена и подключена к газу в соответствии с действующими правилами установки такого типа приборов. Особое внимание следует уделять требованиям в отношении вентиляции.**
- **Данная плита предназначена для подключения к электросети с напряжением 230В, 50 Гц.**
- **Электрическая сеть должна соответствовать типу, указанному в табличке с техническими данными.**
- **Перед проведением любых работ по чистке и техобслуживанию следует ОТКЛЮЧИТЬ плиту от электросети.**
- Опасно изменять или пытаться изменять характеристики плиты.

Безопасность детей

- Данная плита была разработана для использования только взрослыми. Не позволяйте детям играть с ней или в непосредственной близости от нее.
- Во время использования плита сильно нагревается и долго сохраняет тепло даже по окончании использования. Не позволяйте детям приближаться к прибору, пока он не остыл.
- Дети могут также серьезно пострадать, если они опрокинут на себя посуду с плиты.

- Данное изделие не предназначено для эксплуатации лицами (включая детей), которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний, не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра лица, отвечающего за их безопасность, или получения от этого лица соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.

Во время использования

- **Это устройство предназначается только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещения, равно как и для коммерческого или промышленного применения.**
- **При использовании плиты в помещении, где она установлена, становится тепло и влажно. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения, поддерживая в порядке естественные вентиляционные пути или установив механический вентилятор.**
- **При интенсивном и продолжительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, может потребоваться открыть окно или увеличить мощность механического вентилятора.**
- Плитой нельзя пользоваться при наличии на ней воды. Никогда не управляйте плитой мокрыми руками.
- Если вы используете вблизи плиты электрические приборы (например, электрический миксер), не допускайте контакта кабелей питания с горячими деталями плиты.
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при жарке в масле или жире, горячий жир легко может воспламениться.
- Не следует использовать неустойчивую или деформированную посуду во избежание несчастных случаев, вызванных ее опрокидыванием или переливом жидкостей при кипении.
- **Во время использования прибор сильно нагревается. Всегда используйте кухонные рукавицы, когда достаете посуду из духовки или действуете вблизи горячих частей плиты.**
- По окончании использования плиты убедитесь в том, что все ручки управления установлены в положение «OFF» (Выкл.)
- Всегда содержите плиту в чистоте. Отложения жира и пищевые остатки могут привести к возгоранию.
- Плиту следует мыть в соответствии с инструкциями.
- Не храните рядом с плитой чистящие средства и горючие материалы.
- Никогда не используйте на плите или в духовом шкафу пластмассовую посуду. Никогда не накрывайте части духового шкафа алюминиевой фольгой.

- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в середине задней части варочной поверхности не были ничем закрыты- это необходимо для вентиляции камеры духового шкафа.
- Скоропортящиеся продукты, изделия из пластика и аэрозоли могут быть повреждены теплом, исходящим от плиты. Никогда не храните их над плитой.
- Не используйте баллон с пропаном в кухне или в закрытом помещении.
- Никогда не двигайте плиту, держась за ручку дверцы духовки.
- На открытую дверцу духовки не следует ставить тяжелые предметы и следует следить за тем, чтобы дети не забирались и не садились на дверцу.
- Прибор оборудован крышкой: в закрытом состоянии она служит для защиты варочной поверхности от пыли, а в открытом . в качестве защиты стены от брызг. Не используйте крышку для других целей. При использовании духовки крышка должна быть открыта.
- Всегда вытирайте брызги и пролитые жидкости с крышки прежде, чем открыть ее. А также, прежде чем закрыть крышку, дайте прибору остыть.
- По окончании использования плиты крышку ни в коем случае нельзя закрывать до тех пор, пока варочная поверхность и духовка полностью не остынут. Если вы закроете стеклянную крышку (при наличии), когда варочная поверхность или духовка еще горячие, стекло может разбиться вдребезги и причинить повреждения.

Сервис

- Ремонтные работы должны проводиться только специалистами авторизованного сервисного центра. В случае проведения ремонта прибора должны использоваться только оригинальные запасные части.

Мы не несем ответственности за возможные повреждения в результате неправильного использования или несоблюдения действующих правил безопасности. Строго соблюдайте инструкции по техобслуживанию и очистке.

Защита окружающей среды

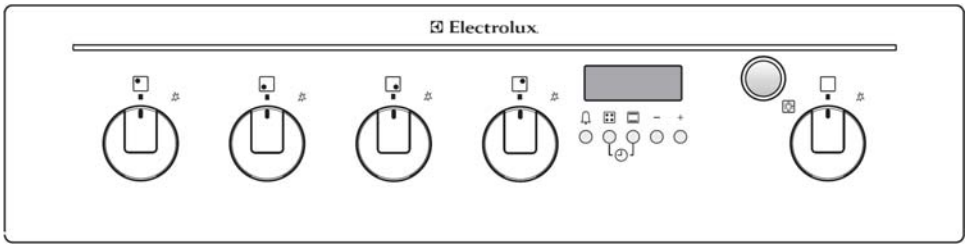
Все материалы, помеченные символом ♺, являются годными для вторичной переработки. Сдавайте их в специально предназначенные места (проконсуль- тируйтесь в соответствующих службах в вашем районе) для их сбора и переработки.

В случае проблем с функционированием прибора в первую очередь следует обратиться в авторизованный сервисный центр (см. отдельный список авторизованных сервисных центров).
В случае проведения ремонта прибора требуйте использования только оригинальных запасных частей.

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

Устройство плиты

Панель управления



1 Ручка управления задней левой горелкой

2 Ручка управления передней левой горелкой

3 Ручка управления передней правой горелкой

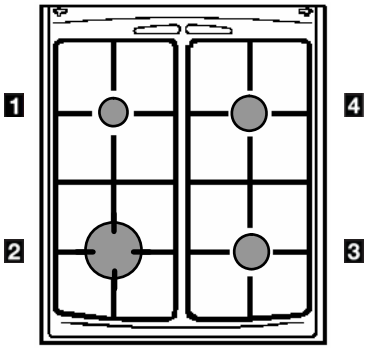
4 Ручка управления задней правой горелкой

5 Электронный программатор

6 Подсветка духовки

7 Ручка управления духовкой/ функцией гриля

Варочная поверхность



1 Задняя левая горелка (дополнительная)

2 Передняя левая горелка (быстрая)

3 Передняя правая горелка (средняя)

4 Задняя правая горелка (средняя)

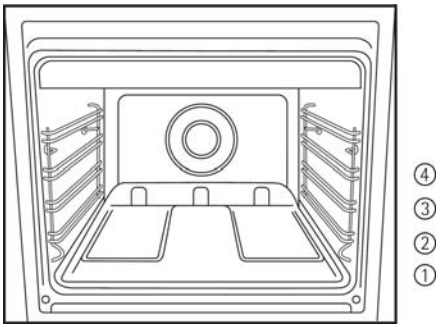
Использование прибора

Перед первым использованием плиты

Удалите весь упаковочный материал изнутри и снаружи плиты перед ее использованием.
Перед первым использованием следует нагреть пустую духовку. При этом может появиться неприятный запах. Это нормально.
1. Выньте из духовки все аксессуары и убедитесь, что весь упаковочный материал удален.
2. Зажгите горелку духовки (см. инструкции) и установите ручку управления горелкой на максимальное значение.
3. Откройте окно для проветривания.
4. Прогревайте духовку в течение примерно 45 минут.
Данную процедуру следует повторить для гриля примерно на 5-10 минут.

Использование духовки

Плита при использовании нагревается. Не подпускайте к ней детей, пока она не остынет.
Не позволяйте дверце духовки падать при открывании . придерживайте ее за ручку, пока она полностью не откроется.
При использовании духовки крышка плиты должна быть открыта во избежание перегрева.



В духовке имеются четыре уровня для размещения аксессуаров. Один противень поставляется в комплекте. Уровни нумеруются снизу вверх, как показано на рисунке.

Предохранительное устройство духовки
Духовка оснащена термопарой. Если по какой-либо причине пламя гаснет, устройство перекрывает подачу газа.

Эксплуатация

Духовку можно использовать для приготовления пищи традиционным способом или для приготовления на гриле, но эти две функции не используются одновременно. Символ на ручке управления должен указывать на соответствующий символ на панели управления.

0 Выключено

1 Максимум

8 Минимум

Гриль

Зажигание

Внимание: При включении горелки духовки дверь духовки должна быть открыта.

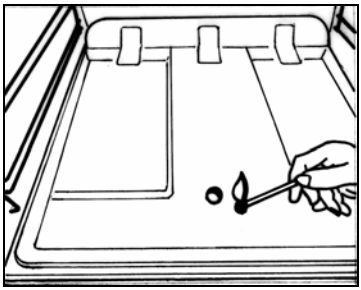
- Откройте дверцу духовки, нажмите и поверните управляющую ручку влево в максимальное положение, **держа ручку нажатой.** Держите ее нажатой, пока не загорится газ (1 искра/с).

При отключенном электричестве

- Откройте дверь духовки, нажмите и поверните управляющую ручку влево в максимальное положение и поднесите зажженную спичку к отверстию внизу.
- **Отпустите ручку через 10 секунд** и проверьте через отверстия в крышке горелки зажглась ли она.

Если по какой-либо причине пламя погасло, поверните ручку управления в выключенное положение.

Повторите попытку зажигания не ранее, чем через 1 минуту.



- Закройте дверцу духовки
- Предварительно нагрейте духовку в течение 10 минут в положении максимального нагрева, затем поверните ручку в нужное положение.

Выключение горелки духовки

Поверните управляющую ручку в положение „**0**”

Никогда не помещайте посуду или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духовки.

Приготовление пищи в духовом шкафу

Для традиционного режима приготовления используется принцип естественной конвекции, при котором в камере духового шкафа циркулируют восходящие и нисходящие потоки нагретого воздуха. В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа.

Все газовые плиты имеют свои индивидуальные особенности. Поэтому прежде чем приступить к эксплуатации плиты, Вы должны знать примерные параметры температуры для приготовления различных блюд.
В нижеследующей таблице соответствующие положения регулятора газа приводятся.

вместе с примерными эквивалентами температуры в ºС
В зависимости от личных предпочтений пользователь может самостоятельно корректировать температуру приготовления блюд. Параметры, точно соответствующие Вашим личным предпочтениям, Вы можете определить лишь с учетом собственного опыта.

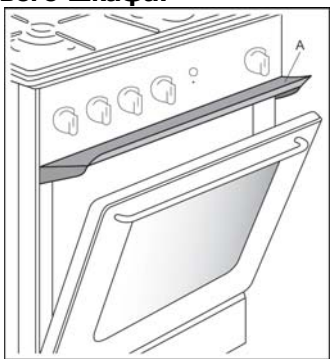
Имеются заслуживающие доверия таблицы по условиям приготовления и выпекания.Вы можете внести собственные изменения на основании своего личного опыта.

Пироги	Уровень противня	Предварительный прогрев мин	Положение ручки термостата	Температура °C	Время приготовления/выпекания, мин
Бисквитный пирог в противне	2	10	2	175	15-25
Бисквитный пирог в форме для выпечки	2	10	2	175	30-40
Лепёшки из песочного теста	2	10	4	220	20-30
Булочки с маком	2	10	3	200	45-50
Безе	2	10	1	155	45-50

Пользование грилем

Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам, находящимся внутри духового шкафа.

Во время приготовления пищи на гриле доступные для контакта компоненты изделия сильно нагреваются, поэтому изделие нельзя оставлять без присмотра. Не позволяйте детям играть рядом с ним. Прежде чем включить гриль, откройте наполовину дверцу духового шкафа и установите отражатель гриля “A”.
Во время работы духовой шкаф сильно нагревается.



Осторожно! Когда включен гриль, доступные для контакта части изделия сильно нагреваются. Не позволяйте детям приближаться к нему.
Тепло поступает сверху духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления на гриле мяса (говяжего или свиного бекона…), которое при этом остается мягким, а также для поджаривания или подрумянивания готовых тостов

Зажигание горелки гриля

Внимание: При включении горелки гриля дверца духовки должна быть приоткрыта.

- Откройте дверцу духового шкафа и установите на ее место защитный экран “A”.
- **Откройте дверцу духовки,** нажмите и поверните управляющую ручку вправо к символу .гриль., **удерживая ее в нажатом положении.** Держите ее нажатой, пока газ не загорится.

при отключенном электричестве

- Откройте дверцу духовки, нажмите и поверните управляющую ручку вправо к символу .гриль., и поднесите зажженную спичку к отверстиям газовой горелки гриля.

- **После зажигания держите ручку нажатой в течение примерно 10 секунд** (пока предохранительный клапан автоматически не станет поддерживать горение пламени в горелке гриля).

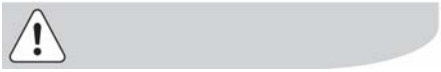
Если по какой-либо причине пламя погаснет, переведите ручку управления в положение "**0**", и примерно через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

Устанавливая режим гриля, ручку управления необходимо провернуть до конца, не останавливаясь в промежуточных положениях между отметками «0» и «гриль». При установке ручки в промежуточное положение электроподжиг может остаться включенным.

Противень для гриля, находясь в духовом шкафу, сильно нагревается, поэтому, доставая его из камеры или возвращая на место, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.

Как погасить горелку гриля
Переведите ручку управления по часовой стрелке на отметку «**0**». Предохранительное устройство прекратит подачу газа

Приготовление продуктов на гриле



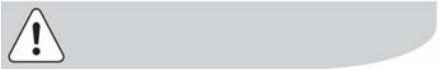
При пользовании грилем за ним необходимо вести контроль; при этом дверца духового шкафа должна быть открыта, а на ее место следует установить отражатель гриля “A”.
Осторожно! Во время работы гриля доступные для контакта части плиты сильно нагреваются. Не позволяйте детям приближаться к плите.

Во время приготовления пищи на гриле работает только верхняя горелка. В этом случае можно не выполнять предварительный нагрев гриля.

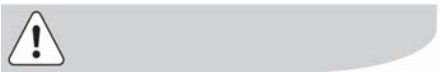
1. Установите продукт на 2-й уровень духового шкафа.
2. Переведите ручку управления в положение «гриль».
3. Подберите уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого продукта. Для сокращения времени приготовления располагайте продукты ближе к нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - подальше от него.

Тепло поступает сверху духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления на гриле мяса (говяжего или свиного бекона…), которое при этом остается мягким, а также для поджаривания или подрумянивания готовых тостов.

Приготовление мяса на гриле



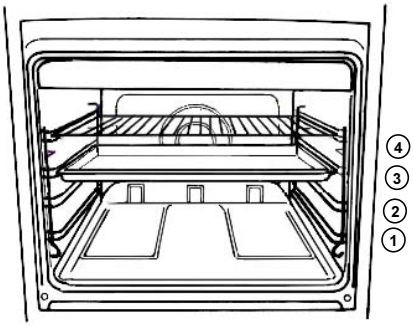
При пользовании грилем за ним необходимо вести контроль; при этом дверца духового шкафа должна быть открыта, а на ее место должен быть установлен отражатель гриля “A”.
Осторожно! Во время работы гриля доступные для контакта части плиты сильно нагреваются. Не позволяйте детям приближаться к плите.



Внимание: во время поджига горелки духового шкафа его дверца должна быть открыта.

- Подготовьте мясо для грилирования, слегка полейте его растительным маслом с обеих сторон.
- Положите его на решетку.
- Переведите ручку управления горелкой духового шкафа/гриля в положение «гриль».
- Вставьте решетку с жарочным противнем в на 2-й уровень духового шкафа.
- Когда одна сторона куска подрумянится, переверните мясо, не прокалывая его, чтобы сохранить в нем соки.
- Поджарьте другую сторону куска.

Время приготовления зависит не от веса, а от толщины грилируемого куска мяса.



Подрумянивание

- Переведите ручку управления горелкой духового шкафа/гриля в положение «гриль».
- Положите продукты на решетку и вставьте ее на 4-й уровень духового шкафа.
- На несколько минут оставьте продукты под воздействием теплового излучения гриля.

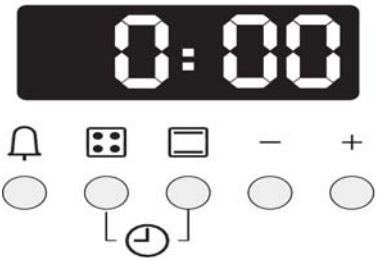
Окончив пользоваться грилем, снимите отражатель гриля.

Электронный программатор

Кнопки часов Символы кнопок:	
	Таймер
	Продолжительность работы горелок варочной панели
	Продолжительность работы горелок духового шкафа
—	Уменьшение времени
+	Увеличение времени

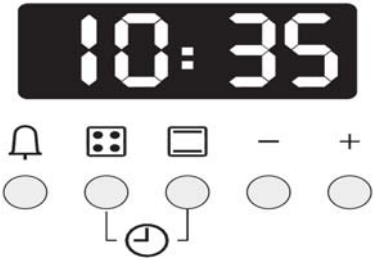
Включение

После включения дисплей мигает и начинает отсчитывать текущее время с 0.00.
Состояние после включения с мигающим значением текущего времени сохраняется до установки времени суток.



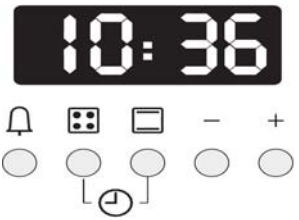
Установка текущего времени суток

Одновременно нажмите кнопки 2 и 3. Текущее время суток можно задать кнопкой — или +, в то время, как мигает двоеточие между значениями часов и минут. Если нажать кнопку + или — и не отпускать ее, запускается режим быстрой установки времени.

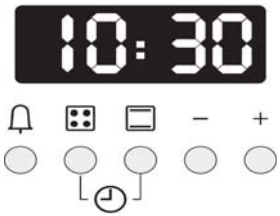


Таймер
Таймер работает независимо от других программ.
Для коррекции времени нажмите кнопку и задайте нужное время подачи сигнала таймера кнопкой — или +. Когда выбрана функция , мигает символ колокольчика , а на дисплее высвечивается остающееся время в часах и минутах. Только во время отсчета последней минуты остающееся время высвечивается в секундах.

На активную функцию в режиме индикации текущего времени указывает горящий постоянным светом символ колокольчика . В режиме короткого времени символ колокольчика мигает; по наступлении установленного времени таймера подается звуковой сигнал и символ колокольчика гаснет.
По истечении соответствующего интервала включается функция , а на дисплее высвечивается текущее время суток; кроме того, для немедленного включения функции можно еще раз нажать кнопку



корректировать с помощью кнопки + или —

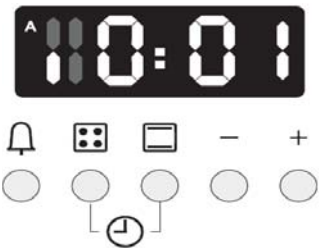


Зуммер
Прерывистый сигнал зуммера подается по истечении установленного времени таймера. Он отключается нажатием любой кнопки кроме — и + или по истечении предельного времени подачи сигнала, равного 5 секундам.
Частоту сигнала зуммера можно изменить, нажимая кнопку — в режиме индикации текущего времени.
Всего имеются три различные частоты, которые можно задать, нажимая кнопку — в режиме индикации текущего времени.

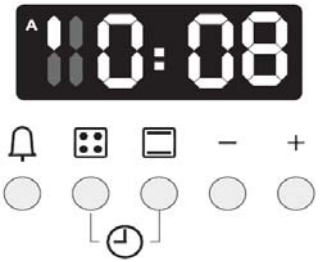
Полуавтоматические программы с заданной продолжительностью
Задание продолжительности приготовления
Возможно задание полуавтоматических программ.

Нажмите одну из кнопок и для выбора горелки варочной панели или одной из горелок духового шкафа и установите нужное время с помощью кнопок + (увеличение времени) или — (уменьшение времени).
При повторном нажатии кнопки выбирается другая горелка варочной панели.
Когда выбран режим регулировки продолжительности приготовления (см. рисунок), одновременно мигают соответствующий сегмент в первом разряде и символ "A".
Если при этом уже задана продолжительность приготовления для другой горелки, соответствующий разряд в первом сегменте горит постоянным светом.

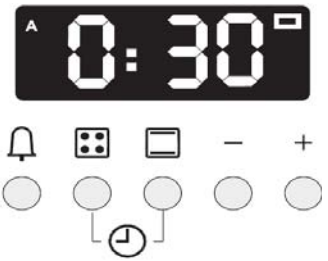
Для горелки духового шкафа (внимание: горелки духового шкафа не могут работать одновременно) при нажатии кнопки символ духового шкафа мигает; при этом можно задать нужное время с помощью кнопки + или —.
Когда выбран режим регулировки продолжительности приготовления (см. рисунок), справа мигает символ духового шкафа; мигает также символ "***A***".



выбранная горелка: левая передняя на 1 минуту



выбранная горелка: левая задняя на 8 минут



выбрана одна из горелок духового шкафа на 30 минут

Внимание: максимальное время приготовления составляет 3 часа.

Выполнение программы
При выполнении полуавтоматической программы символ “***A***” горит постоянным светом.
Это относится и к горелке духового шкафа.

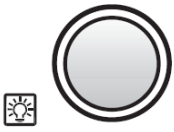
Окончание автоматической программы
По истечении заданного времени соответствующий импульсный выход активируется примерно на 0,5 с При этом прерывистый звуковой сигнал извещает об окончании автоматической программы.
Этот сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.
Если при этом не задана продолжительность приготовления для других горелок, символ "***A***" гаснет.
Это относится и к духовому шкафу.

Внимание: даже если все таймеры установлены на одно и то же время, выходы будут активироваться с интервалами примерно в 5 секунд. Горелки будут выключаться с задержкой 5 секунд относительно предыдущей.

Предохранительная функция автоматического выключения
Специальная предохранительная функция ограничивает время включения горелки 3 часами. Таймер этой предохранительной функции всегда переустанавливается на 3 часа при нажатии на любую ручку зажигания горелки. Подача каждой искры подтверждается коротким звуковым сигналом.

Лампочка освещения духового шкафа

Духовой шкаф оснащен лампочкой освещения. Она включается при нажатии на выключатель на панели управления.



Эксплуатация варочной панели

Горелки варочной панели

Символы на ручках управления соответствуют символам на панели управления (см. описание плиты). Каждая горелка оснащена предохранительным устройством. В случае затухания пламени предохранительное устройство прекращает подачу газа для следующих.

0 Выкл

Максимальный уровень

Минимальный уровень

Устанавливайте максимальный уровень пламени горелки для интенсивной варки и кипячения, минимальный уровень – для медленной варки или тушения пищевых продуктов.
Всегда устанавливайте ручку в промежуточное положение между минимумом и максимумом, но не между максимумом и отметкой “Выкл».

Предупреждение: не пользуйтесь кухонной посудой, если ее днище выходит за края конфорки.

Зажигание горелок

- Нажмите на ручку управления и поверните ее влево к символу .сильное пламя.. **Не отпускайте ее, пока газ не зажжется.**
- Отпустите ручку управления, следя, что пламя не погасло.
- После зажигания отрегулируйте необходимую интенсивность горения.

ИЛИ при отключенном электричестве

- Нажмите на ручку управления и поверните ее влево к символу сильное пламя., зажгите газ спичкой.
- Отпустите ручку управления и убедитесь, что пламя не погасло.
- После зажигания отрегулируйте интенсивность горения.

Если по какой-то причине пламя затухло, переведите соответствующий регулятор в выключенное положение и подождите по крайней мере 1 минуту, прежде чем включать горелку снова.
Если после нескольких попыток не удалось зажечь горелку, проверьте, правильно ли располагаются рассекатель и крышка горелки.

Выключение горелок

Поверните ручку управления по часовой стрелке на отметку «**0**».

Не кладите на варочную панель ничего, что может расплавиться. Перед тем как открыть крышку газовой плиты, обязательно сотрите всю пролитую на ее поверхность жидкость, а перед тем как закрыть крышку, дайте плите остыть. После эксплуатации плиты НЕЛЬЗЯ закрывать крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.

Выбор нужной горелки

Над каждой ручкой управления расположен символ, указывающий на соответствующую ручке горелку.
Для достижения хороших кулинарных результатов всегда выбирайте посуду, чей диаметр соответствует диаметру используемой горелки (см. рисунок). **Используйте посуду с толстым плоским дном.**
Рекомендуется убавлять огонь, когда жидкость начинает закипать.
Для надлежащего зажигания всегда содержите рассекатель горелки и свечу зажигания в чистоте.

Можно использовать посуду следующих диаметров:

Горелка	Мощность (кВт)	Диаметр (мм)	
		мин.	макс
Быстрая	3,00	160	280
Средняя	2,00	140	240
Вспомогательная	1,00	120	180

Правильное использование

Неправильное использование (потеря энергии)

Принадлежности, поставляемые вместе с плитой

В комплекте с Вашей плитой поставляются следующие принадлежности :

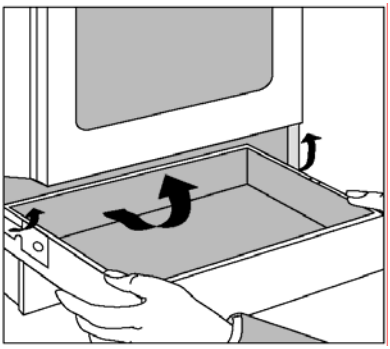
- отражатель гриля
  Используется на время работы гриля или вертела
- решетка для размещения жарочных емкостей (форм для жаркого или выпечки)
  Продукты следует размещать по центру решетки, равномерно распределяя их вес.
- Противень для выпечки
- жарочный противень
  Используется для сбора стекающего сока; В случае использования для приготовления пищи, устанавливайте этот противень на 2-й уровень духового шкафа. Если Вы не используете этот противень для жарки, удалите его из духового шкафа.

Помимо принадлежностей, входящих в комплект поставки, рекомендуем использовать только жаропрочную посуду (в соответствии с указаниями изготовителя).

Выдвижной контейнер

Выдвижной контейнер для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

⚠ **Если духовой шкаф включен в течение продолжительного времени, контейнер для хранения принадлежностей может нагреться. Поэтому в нем нельзя хранить воспламеняемые материалы, например, кухонные рукавицы, полотенца, пластиковые фартуки и т.д.**



Принадлежности духового шкафа, например, противни для выпечки, также могут нагреваться, поэтому следует проявлять осторожность, вынимая их из контейнера, если духовой шкаф включен или еще не остыл.

Чтобы открыть ящик:

- Возьмитесь за ящик снизу и потяните его наружу, как показано на рисунке.
- Чтобы вынуть ящик, потяните его до упора, затем медленно приподнимите и полностью выньте.

Чтобы установить ящик на место, выполните эти действия в обратном порядке.

Полезные советы

Конденсация и пар
При нагреве пищи образуется пар, как и в случае кипячения воды. Часть пара отводится из духовки через вентиляционную систему. Однако
при открывании духовки всегда стойте подальше от нее, чтобы дать выйти скоплению пара и тепла. Если пар попадает на холодную поверхность вне духовки, например на облицовку, он конденсируется, образуя капельки воды. Это нормальный процесс, не являющийся неисправностью духовки.
Во избежание обесцвечивания регулярно вытирайте конденсат и грязь с поверхностей.

Посуда для приготовления пищи
Используйте любую посуду, предназначенную для использования в духовке и выдерживающую температуру 295°C.
Нельзя размещать посуду прямо на дне духовки.

Приготовление в духовке
- Выключайте духовку за 5 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло для завершения процесса.
- Толщина, материал и цвет посуды влияют на результат приготовления пищи.
- При приготовлении некоторые блюда увеличиваются в объеме. Используйте достаточно большую посуду.
- Во избежание стекания жира при жарке используйте сковороду с высокими стенками, соответствующую приготавливаемому блюду.
- Перед приготовлением протыкайте кожицу птицы или сосисок вилкой во избежание разбрызгивания.
- Для приготовления суфле используйте посуду из жаростойкого стекла.

Влияние посуды на результат готовки
Посуда различается по толщине, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на то, как она передает тепло продуктам внутри неё.
A. Алюминиевая, глиняная, стеклянная посуда для духовки и полированная блестящая посуда снижают интенсивность приготовления и подрумянивание пищи снизу.
B. Эмалированная чугунная, анодированная алюминиевая, алюминиевая с непригораемым покрытием и цветная снаружи, а также темная тяжелая посуда увеличивают интенсивность приготовления и подрумянивание пищи снизу.

Техническое обслуживание и чистка

Духовка должна все время поддерживаться в чистоте. Налет жира или других пищевых продуктов может привести к возгоранию.

Перед очисткой убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении, а плита остыла.

Перед проведением любых работ по техобслуживанию или очистке необходимо ОТКЛЮЧИТЬ плиту от электрической сети.

Чистящие средства

Перед применением любых средств для чистки духовки проверьте, подходят ли они для этого и рекомендованы ли производителем.

НЕ следует использовать чистящие средства, содержащие отбеливатель, т.к. они могут обесцветить отделочные покрытия. Следует также избегать применения грубых абразивных материалов.

Внешняя очистка

Для чистки используйте неабразивные моющие средства; после этого удалите остатки средства и вытрите поверхность насухо мягкой тканью. Не используйте металлические предметы, мочалки из металлической проволоки, абразивные средства и растворители.

Для очистки деталей из нержавеющей стали используйте специально предназначенные для этого средства, образующие также защитную пленку против образования отпечатков пальцев.

Стеклянная крышка (при наличии)

Крышку следует чистить мягкой тканью, смоченной в теплом растворе моющего средства. Не используйте абразивные средства и мочалки из стальной проволоки.

Во избежание повреждения или ослабления стекла дверцы избегайте использования следующего:

- **Хозяйственных моющих средств и отбеливателей**
- **Пропитанных губок, не подходящих для антипригарной посуды**
- **Губок Brillo/Ajax или губок из тонкой стальной проволоки**
- **Химических губок или аэрозолей для духовки**
- **Веществ, удаляющих ржавчину**
- **Моющих средств для ванны/раковины**

Полость духового шкафа

Эмалированная полость духового шкафа лучше чистится, когда духовка еще теплая.

После каждого применения протирайте духовку мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Время от времени необходимо проводить более тщательную очистку с использованием подходящего средства для чистки духовки.

Противни и направляющие духовки

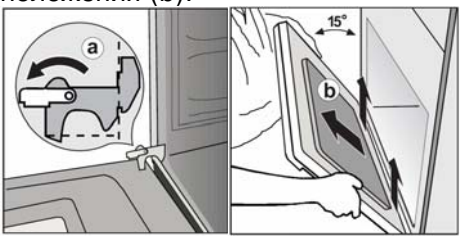
Для очистки противней и направляющих духовки замочите их в теплом мыльном растворе и удалите сильные загрязнения хорошо смоченной мыльной мочалкой.
Промойте и вытрите мягкой тканью.

Дверца духового шкафа

Снятие дверцы духового шкафа
Для удобного проведения чистки духового шкафа его дверцу можно снять.

Опустите дверцу в горизонтальное положение. Полностью откиньте фиксаторы на обоих шарнирах дверцы (a).

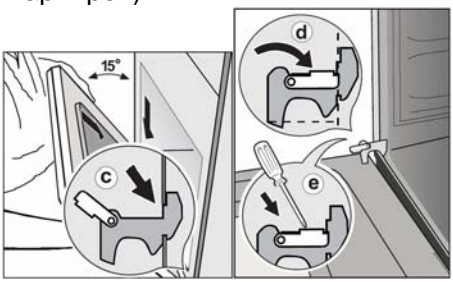
Медленно опять закройте дверцу до упора и приподнимите ее так, чтобы шарниры вышли из фиксированного положения (b).



Установка дверцы духового шкафа
Для установки дверцы следует действовать так же, как при ее установке, но в обратном порядке.

Снова вставьте шарниры дверцы в приемные отверстия (c).
Обеспечьте при этом правильную и равномерную посадку шарниров.

Затем медленно откройте дверцу вниз. Убедитесь при этом, что углы дверцы не натыкаются внизу на раму (в противном случае снова поднимите дверцу и выровняйте положение шарниров).



Наконец, снова откиньте фиксаторы назад в направлении духового шкафа (d). Чтобы дверца закрывалась правильно, каким-нибудь предметом (например, отверткой) нажмите на фиксатор (e).
Медленно проверьте правильность работы дверцы.
Внимание: Никогда не допускайте «заскакивания» рычагов на шарнирах дверцы. Пружинная отдача рычага может привести к ранению**.**
НЕ чистите дверцу духовки, если стекло теплое. При несоблюдении данной меры предосторожности стекло может треснуть.
Если стекло дверцы имеет отбитые кусочки или глубокие царапины, оно становится ослабленным и должно быть заменено во избежание возможного разрушения. В этом случае обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

Варочная поверхность
После каждого использования протирайте варочную поверхность мягкой хорошо выжатой тканью, пропитанной теплой водой с добавлением моющего средства так, чтобы вода не протекала вниз через отверстия варочной поверхности. Удалите остатки моющего средства и насухо протрите поверхность мягкой тканью.

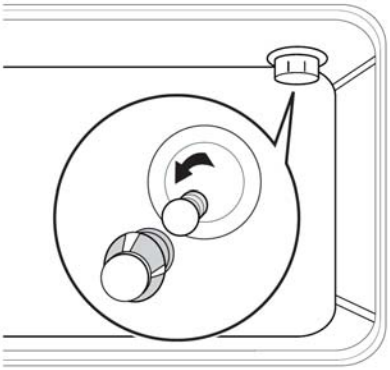
Горелки
Крышки и рассекатели горелок можно снять для чистки.
Мойте крышки и рассекатели горелок в горячей мыльной воде, удаляйте пятна мягким пастообразным чистящим средством. Для удаления особо стойких пятен можно осторожно применить губку из тонкой стальной проволоки, хорошо смоченную в мыльной воде.
После мытья насухо протрите детали горелок мягкой тканью.

Замена лампы освещения духовки

Перед заменой лампы выключите плиту и отключите ее от электросети во избежание удара током.

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

Мощность:	25 Вт
Напряжение:	230/240 В (50 Гц)
Температура:	300 ˚ C
Тип цоколя:	E14



Замена лампочки.

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки и снимите его.
2. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
3. Установите на место стеклянный плафон.

Снова включите плиту в сеть.

Устранение неисправностей

Если плита не работает должным образом, пожалуйста, проведите следующие проверки, преждечем обращаться в местный сервисный центр.

ВАЖНО: Если Вы вызываете мастера для устранения нижеописанной неисправности или для ремонта, вызванного неправильным использованием или монтажом, с Вас будет взята плата, даже если плита находится на гарантии.

Неисправность	Способы устранения
1.Горелка не зажигается	**Проверьте, что:** - Газовый кран полностью открыт - Газовая труба правильно расположена - Горелка сухая - Крышка и рассекатель горелки правильно установлены послеочистки
2.Газ горит неравномерно	**Проверьте, что:** - Форсунка не заблокирована, а рассекатель горелки не забит частицами пищи - Крышка и рассекатель горелки правильно установлены после очистки
3.Горелкадуховкиили гриля не зажигается	**Проверьте, что:** -Горелка располагается на своем месте - Горелка сухая - Ручка управления удерживается нажатой втечениене менее10 секунд после зажигания
4. Неудовлетворительные результаты приготовления пищи	**Проверьте, что:** -Была выбрана правильная температура -Время приготовления было выбрано правильно -Решетка правильно расположена в духовке
5. Приготовление длится слишком долго	**Проверьте, что:** - Температура соответствует типу приготавливаемых продуктов
6. Духовка дымит	**Проверьте, что:** -Духовка чистая - Еда не перелилась через край - На стенках духовки нет избытка жира/сока

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр. При обращении в сервисный центр Вы должны будете предоставить следующую информацию:

1. Ваше имя, адрес
2. Ваш номер телефона
3. Ясное и краткое описание неисправности
4. Модель и серийный номер (см. табличку с техническими данными)
5. Дату покупки плиты

Гарантия и сервисное обслуживание

Условия гарантии указаны в отдельном гарантийном свидетельстве. Помните, что любые ремонтные работы должны проводиться с предельным вниманием и осторожностью. Поэтому мы рекомендуем при возникновении любых проблем обращаться в авторизованный сервисный центр (см. отдельный список авторизованных сервисных центров).

В случае проведения ремонтных работ требуйте использования только оригинальных запасных частей.

Технические характеристики

Отдельно стоящий прибор Класс 1

EKG513101W/X			
Варочная поверхность	Крышка плиты	Стеклянная	
	Подставка для посуды	Эмалированная	
	Передняяправая зона нагрева	Средняя	2000 Вт
	Задняяправаязона нагрева	Средняя	2000 Вт
	Передняя левая горелка	Быстрая	3000 Вт
	Задняя левая зона нагрева	Встроенное	1000 Вт
	Розжиг		Встроенный
	Встроенный электроподжиг для горелок духовых шкафов		
	EKG513W/X		0,6 Вт
	Электронный программатор		0,8 Вт
Духовой шкаф	Духовой шкаф (с нижней фиксацией дверцы)		Газ 3000 Вт
	Мощность горелки гриля		Газ
	Гриль		2000 Вт
	Лампочка освещения духового шкафа		25 Вт тип E14
	Чистка		Ручная
Электропитание	Номинальное напряжение		230 В
	Номинальная частота		~ 50 Гц
Аксессуары	отражатель гриля решетка Противень для выпечки жарочный противень		
Размеры	Высота		900 мм
	Ширина		500 мм
	Глубина		600 мм

CE

Данный прибор соответствует следующим **Директивам EEC:**

. **93/68, 95/2006** (по приборам низкого напряжения);
. **89/336, 90/31, 93/68** (по электромагнитной совместимости);
. **90/396** (по газовым приборам);
. **93/68** (общие) и их последующим модификациям.

Советы по безопасности

Подключение газа

- Перед монтажом убедитесь, что местные коммунальные условия (тип и давление газа) и настройки плиты соответствуют друг другу.
- Данная плита должна устанавливаться только в помещении с хорошей вентиляцией.
- Данная плита не должна подключаться к дымоходу. Она должна устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделять выбору местоположения с учетом вентиляции.
- Панели смежной мебели должны быть жаростойкими или защищены подобными материалами.
- Параметры настройки плиты приведены на табличке с техническими данными.

Подключение к газовому стояку

Удостоверьтесь, что газовый поток и диаметр подводящей газовой трубы являются достаточными для питания всех подключаемых устройств.

- Проверьте плотность всех соединений.
- Для перекрытия газа установите удобно расположенный и хорошо видимый газовый кран

Компания-производитель снимает с себя ответственность за возможные повреждения прибора в результате монтажа, не соответствующего действующим правилам.

Подключение к электрической сети

Любые работы по монтажу плиты, связанные с электричеством, должны осуществляться квалифицированным электриком или компетентным лицом в соответствии с действующими правилами. Данная плита должна быть заземлена.

Данная плита разработана для работы от сети переменного тока 230 В 50 Гц.
Перед включением убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными.
На табличке с техническими данными проверьте значение общей мощности для определения номинала предохранителя.

Предохранитель: макс. 6 А.

Перед подключением проверьте, чтобы при подключенной плите к штепсельной розетке был обеспечен удобный доступ.

Если кабель электропитания поврежден, он должен быть заменен специалистом из авторизованного сервисного центра.

Кабель электропитания не должен проходить поперек задней панели духовки

Установка

Местоположение

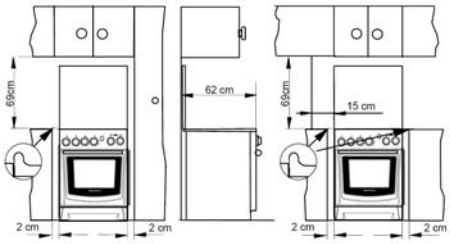
Удалите весь упаковочный материал и установите плиту в сухой вентилируемой комнате вдали от занавесок, бумаги, алкоголя, бензина и т.д.

Плита должна располагаться только на полу, а не на постаменте.

Данная плита относится к устройствам класса 1 относительно нагрева окружающих поверхностей. Обязательно наличие зазора в 2 см до соседней мебели.

Вентиляция

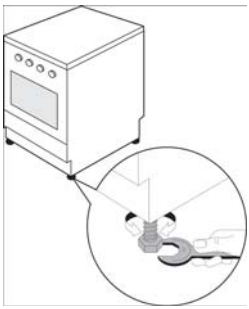
Горение газа возможно благодаря кислороду в воздухе (2м3 воздуха/ч х кВт мощности . см. табличку с техническими данными на плите). Необходимо обновлять воздух и удалять продукты сгорания.



Выравнивание

Прибор оснащен маленькими регулируемыми ножками в передних и задних углах основания.

Регулируя маленькие ножки, можно изменить высоту прибора так, чтобы обеспечить наилучшее выравнивание с поверхностями стоящей рядом мебели и равномерное распределение жидкости по дну кастрюль и сковород.



Подключение к газовому стояку

Подключение к газовому стояку должно осуществляться в соответствии с действующими правилами.
Компания-производитель выпускает прибор протестированным и отрегулированным для работы на типе газа, указанном на табличке с техническими данными, расположенной сзади рядом с соединительной трубой. Убедитесь, что Вы подключаете плиту к тому же типу газа, что указан на табличке. В противном случае, следуйте инструкциям в разделе .Смена газа..
Для наибольшей производительности и наименьшего потребления газа убедитесь, что давление газа в трубопроводе соответствует значению в таблице Технические характеристики форсунок..

Подключение с использованием жесткой трубы или гибкого металлического шланга

Для обеспечения наибольшей безопасности рекомендуется проводить подключение к газовой системе с использованием жестких труб (например, медных) или с использованием гибких нержавеющих стальных шлангов.
Фитинг подводной газовой трубы . Gc 1/2. Для этого типа монтажа подключение к газовому стояку должно проводиться с использованием только гибких металлических шлангов в соответствии с действующими требованиями.

Подключение с использованием гибких неметаллических шлангов
Если место подключения можно будет легко осмотреть при необходимости, Вы можете использовать гибкий шланг согласно действующим правилам.
Гибкий шланг будет пригоден для использования, если:
- он не будет нигде подвергаться перегреву выше комнатной температуры, выше, чем 30˚; если же гибкий шланг для подключения к крану должен пройти позади плиты, он не должен соприкасаться ни с одной частью заштрихованной на рисунке области;.
- длина шланга не более 1500 мм;
- на шланге нет сдавленных мест;
- шланг не перетирается и не перекручивается;
- шланг не соприкасается с острыми краями и углами;
- он может быть легко осмотрен для проверки своего состояния.

ВАЖНО
По окончании монтажа проверьте надежность герметизации каждого соединения с использованием мыльного раствора, никогда не используйте для этого огонь.

Подключение слева (вид спереди)
Убедитесь, что резиновый шланг не соприкасается ни с одной частью заштрихованной области, показанной на рисунке, и что петля подключенного шланга не касается пола, когда плита находится на своем месте.

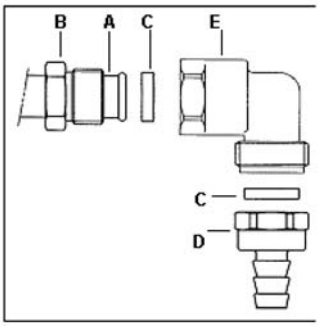
Подключение справа (вид спереди)
Убедитесь, что резиновый шланг не соприкасается ни с одной частью заштрихованной области, показанной на рисунке, и что он удерживается в имеющихся зажимах. Если Вы используете для подключения этот метод, необходимо установить шланг максимальной длины.

Регулировка для разных типов газа

Данная плита сконструирована для работы на натуральном газе, пропане или бутане. Она не предназначена для работы на воздухе, обогащенном бутаном или пропаном.
Подключение к баллону со сжиженным газом должно выполняться в соответствии с приведенным рисунком.
Набор для настройки плиты для работы на сжиженном газе можно приобрести в авторизованных изготовителем сервисных центрах.
Настройка на другой тип газа должна выполняться специалистом из авторизованного сервисного центра.

Для изменения типа газа необходимо:

- заменить форсунки (варочная поверхность, духовка и гриль);
- отрегулировать минимальный уровень пламени (варочная поверхность, духовка);
- проверить подключение газа.



A . Распределительная труба
B . Гайка 1/2.
C . Прокладка
D . Ниппель шланга
E . Уголок

После завершения любых работ по ремонту, настройке или переделке требуется проведение установленных законом тестов безопасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФОРСУНОК

Таблица №1

Горелка	Обычная мощность (кВт	Экономичная мощность (кВт)	Тип газа	Давление (мбар)	Перепускной канал (мм)	Диаметр форсунки (мм)	Расход г/ч
Быстрая	3,00	0,72	Природный газ G13	13		1,32	-
	3,00	0,72	Природный газ G20	20	0,42	1,19	-
	3,00	0,72	Сжиженный газ G30	30		0,88	218,14
Средняя	2,00	0,43	Природный газ G13	13		1,11	-
	2,00	0,43	Природный газ G20	20	0,32	0,96	-
	2,00	0,43	Сжиженный газ G30	30		0,71	145,43
Вспомо-гательная	1,00	0,35	Природный газ G13	13		0,82	-
	1,00	0,35	Природный газ G20	20	0,29	0,70	-
	1,00	0,35	Сжиженный газ G30	30		0,50	72,71
Духовка	3,00	1,00	Природный газ G13	13		1,28	-
	3,00	1,00	Природный газ G20	20	0,46	1,16	-
	3,00	1,00	Сжиженный газ G30	30		0,87	218.14
Гриль	2,00		Природный газ G13	13		1,20	-
	2,00	-	Природный газ G20	20	-	0,96	-
	2,00		Сжиженный газ G30	30		0,71	145.43

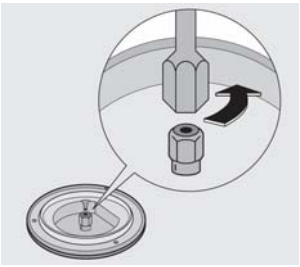
Замена форсунок горелок варочной поверхности

Перед проведением любых операций или переводу прибора на другой тип газа необходимо ОТКЛЮЧИТЬ плиту от электрической сети, убедиться в том, что все регуляторы находятся в ВЫКЛЮЧЕННОМ положении, а прибор полностью остыл.

Для замены форсунок:

- Снимите подставку для посуды с варочной поверхности;
- Снимите крышки и рассекатели горелок;
- Открутите форсунки (см. рис.) торцевым ключом №7 и замените их на новые, требующиеся для используемого типа газа (см. таблицу №1).

Произведите сборку в обратной последовательности.



Регулировка минимального уровня пламени для горелок варочной поверхности

Горелка правильно настроена, если пламя стабильно бесшумное и гаснет без шума.

При смене типа газа проверьте, что минимальный уровень правильно настроен.

Приток воздуха правильный, если высота пламени составляет примерно 4 мм.

Убедитесь, что при резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не гаснет

недостаток воздуха

правильная настройка

избыток воздуха

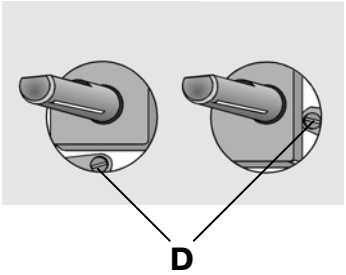
Регулировка пламени

Для регулировки минимального уровня:

- Разожгите горелку;
- Поверните ручку управления в положение минимального пламени;
- Снимите ручку управления;
- Закручивайте или выкручивайте перепускной винт (D) до получения равномерного малого пламени;
- Для сжиженного газа полностью закрутите перепускной винт.

Произведите сборку в обратной последовательности.

Убедитесь, что при резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не гаснет.



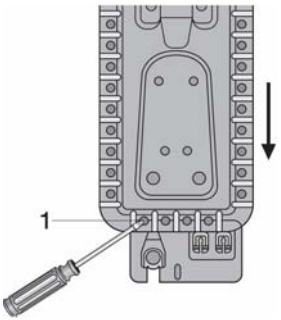
Замена форсунок горелки духовки

Горелка духовки

Для замены форсунки газовой духовки выполните следующую процедуру:

- При помощи таблицы №1 определите диаметр форсунки;
- Удалите съемную нижнюю панель духовки;
- Выкрутите винт .1. на горелке духовки;
- Снимите горелку духовки, вытолкнув ее вперед;
- Замените форсунку при помощи торцевого ключа № 10;

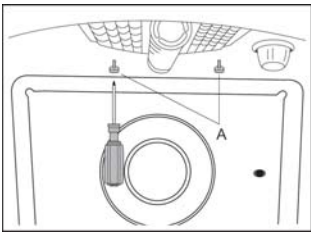
Произведите сборку в обратной последовательности. Перед закреплением винта .1. убедитесь, что горелка духовки правильно прижата к задней стенке.



Горелка гриля
Для замены форсунки газового гриля выполните следующую процедуру:

- Снимите горелку гриля после вывинчивания крепежных винтов.
- Замените форсунку при помощи торцевого ключа № 7;
- Соберите все детали и

протестируйте прибор.
Перед закреплением винтов убедитесь, что горелка гриля правильно прижата к задней стенке.

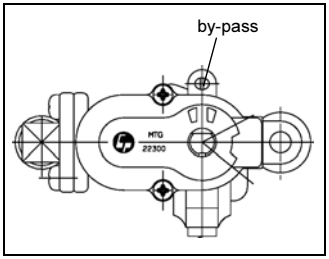


Настройка минимального уровня пламени

Горелка духовки

- Зажгите духовку, установите ручку управления в максимальное положение и оставьте духовку с закрытой дверцей примерно на 10 минут.
- Медленно поверните ручку управления в положение 1.
- Снимите ручку управления для настройки минимального потока газа.
- Закручивайте или выкручивайте перепускной винт (над осью крана) до получения
- равномерного малого пламени;
- Для сжиженного газа полностью закрутите перепускной винт.

При закрывании дверцы духовки пламя не должно гаснуть.



Горелка гриля
Температуру гриля нельзя регулировать. Для достижения более низкой температуры или более продолжительного времени приготовления решетку следует размещать пониже от пламени.

После окончания любых работ по ремонту, настройке или изменению типа газ необходимо выполнить стандартную проверку на безопасность.

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 инфосмационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

Европейская гарантия

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из нижеперечисленных стран 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 предоставленых вам по закону прав.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm

Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - 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, 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	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com
www.electrolux.ru

342 732 498 -0C- 032009