



Руководство по
эксплуатации

RU

Газовая плита

EKG 601101 W - EKG 601101 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!

Оглавление

Указания для пользователя

Важные указания по безопасности	5
Панель управления	8
Ручки управления горелками газовой варочной панели	9
Ручка управления газовым духовым шкафом и электрическим грилем	11
Перед первым включением плиты	12
Эксплуатация газового духового шкафа	13
Советы и рекомендации	15
Таблица приготовления в газовом духовом шкафу	17
Приготовление на гриле	18
Приготовление на вертеле	20
Чистка и уход	20
Чистка духового шкафа	21
Возможные неисправности	26
Сервис и запасные части	35
Европейская гарантия	37

Указания для установщика

Указания для установщика	26
Технические данные	26
Установка	28
Подключение к газовой магистрали	29
Электрическое подключение	34

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 изготовлено в соответствии со следующими Директивами ЕЕС:73/23 ЕЕС - 90/683 ЕЕС - 93/68 ЕЕС - 89/336 ЕЕС - 90/396 ЕЕС, текущее издание.

РУССКИЙ

Важная информация по технике безопасности

Правила техники безопасности приводятся в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Мы просим Вас внимательно ознакомиться с правилами установки и эксплуатации данной плиты.

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

Безопасность детей

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

При эксплуатации

- Данная плита предназначена для приготовления пищи только в быту. Ее использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.

6 electrolux

- Обеспечьте хорошую вентиляцию в месте установки плиты. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Данная плита поставляется без устройства для вытяжки и удаления продуктов сгорания. Она должна быть установлена и подсоединена в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.
- Использование газовой плиты для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором она установлена. Обеспечьте непрерывный приток воздуха с помощью вентиляционных отверстий, за состоянием которых необходимо постоянно следить, или посредством установки вытяжки с приточным воздухопроводом.
- При интенсивном и продолжительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вытяжного вентилятора.
- В моделях, оборудованных крышкой, назначением этой крышки является предотвращение попадания пыли на поверхность варочной панели (в закрытом состоянии) и улавливание брызг жира (в открытом состоянии). **Не используйте крышку в других целях.**
- Всегда протирайте крышку перед тем, как закрыть.
- Перед тем, как закрывать крышку, дайте горелкам остыть.
- Не используйте плиту, если на нее попала вода. При использовании плиты не касайтесь ее мокрыми руками.
- Если плита не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- Во время работы плита сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Всегда держитесь на расстоянии от духовки при открытии ее дверцы, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.
- При использовании каких-либо других электроприборов удостоверьтесь, что их электрические провода не касаются горячих поверхностей плиты.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду при приготовлении пищи на варочной панели, т.к. в случае опрокидывания такой посуды или проливания жидкости из нее можно получить травму.
- **Для облегчения розжига зажигайте горелки перед тем, как устанавливать посуду на решетку.** После розжига горелок убедитесь в стабильности пламени.
- Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с горелки.
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Плиту всегда следует держать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Никогда не ставьте пластиковую посуду в духовой шкаф или на горелки варочной панели. Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Не вешайте полотенца, тряпки или одежду на дверцу духового шкафа или ее ручку.
- Не помещайте в духовой шкаф неоткрытые консервные банки и аэрозоли. Они могут взорваться при нагреве.
- Постоянно контролируйте, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре

задней стороны варочной панели, не было засорено или перекрыто; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

- Скоропортящиеся продукты, пластмассовые предметы и аэрозоли могут быть повреждены под воздействием тепла, поэтому их нельзя держать над плитой.
- В ящичке для хранения принадлежностей, расположенном под духовым шкафом, можно держать только жаропрочную посуду. **Не кладите туда воспламеняемые материалы.**
- Для чистки плиты нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, т.к. ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Техническое обслуживание

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

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

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



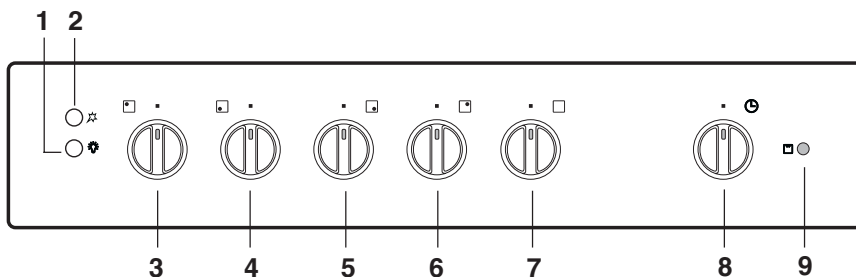
Информация по охране окружающей среды

- После установки плиты утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старой плиты выведите ее из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к корпусу.



- Символ  на приборе или его упаковке указывает, что данный прибор нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете 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.

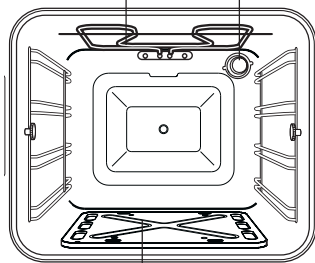
Панель управления



1. Кнопка включения освещения духового шкафа
2. Кнопка электрического розжига
3. Ручка управления левой задней горелкой (для ускоренного приготовления)
4. Ручка управления левой передней горелкой (быстродействующей)
5. Ручка управления правой передней горелкой (вспомогательной)
6. Ручка управления правой задней горелкой (для ускоренного приготовления)
7. Ручка управления газовым духовым шкафом и электрическим грилем
8. Таймер обратного отсчета
9. Индикаторная лампочка режима "Гриль"

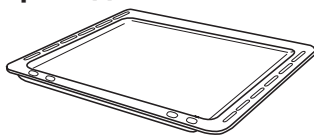
Камера духового шкафа

Электрический гриль
Лампочка внутреннего освещения духового шкафа

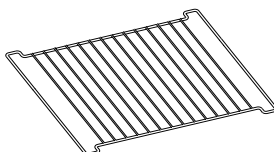


Нижняя панель
духовой шкафа

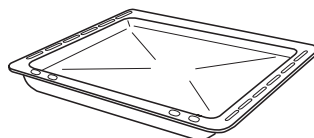
Принадлежности



Противень для выпечки



Решетка духового шкафа



Противень для сбора жира

Ручки управления газовыми горелками

Ручки управления на газовой варочной панели

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

■ Газ на горелку не подается



На горелку подается максимально возможное количество газа



На горелку подается минимально возможное количество газа



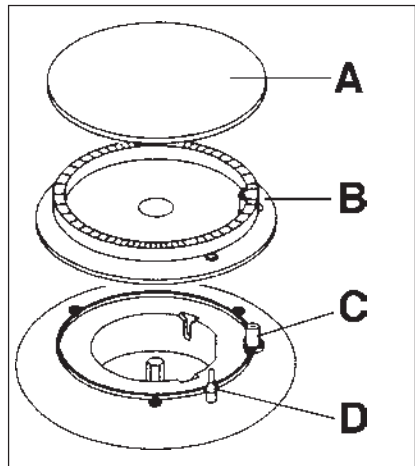
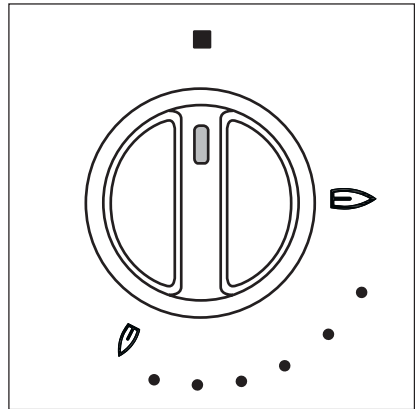
Розжиг горелки:

1. нажмите на кнопку розжига, помеченную маленьким символом искры (⚡);
2. нажмите до упора на ручку управления данной горелкой и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение (🔥);
3. после зажигания держите ручку нажатой еще в течение 5 секунд. Это позволит термопаре (см. рисунок 2, D) нагреться и отключить предохранительное устройство, в противном случае подача газа будет прервана;
4. затем убедитесь в стабильности пламени и отрегулируйте его на нужный уровень.

Если горелка не загорится, верните ручку управления на ноль и попробуйте выполнить розжиг еще раз.

Если в ходе нескольких попыток Вам не удалось зажечь горелку, проверьте, что крышка и рассекатель горелки (см. рисунок 2, A, B) находятся в правильном положении.

Для прекращения подачи газа на горелку поверните ручку по часовой стрелке на символ "■".



- A - Крышка горелки
- B - Рассекатель горелки
- C - Свеча зажигания
- D - Термопара

Ручной розжиг горелок варочной панели (в случае сбоя в подаче электропитания): Поднесите пламя к горелке. Никогда не поворачивайте ручку управления перед тем, как поднести пламя к горелке.

i Плита оснащена плавно работающими кранами, обеспечивающими лучшую регулировку пламени.

При подаче электропитания после установки плиты или после его отключения нормальным явлением является автоматическое срабатывание свечи зажигания.

Правильная эксплуатация варочной панели

Для обеспечения максимальной эффективности горелок Вам следует использовать только кастрюли и сковороды с плоским дном, размер которого соответствует размеру используемой горелки (см. таблицу).

! Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном.

При использовании кастрюли меньшего, чем рекомендованный, размера пламя будет вырываться из под его дна и вызывать перегрев ручки.

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

i из под его дна и вызывать перегрев ручки.



Как только жидкость в кастрюле начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать жидкость на медленном огне.

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



Посуда из нержавеющей стали при чрезмерном нагреве может потускнеть. Не используйте для приготовления пищи на данной варочной панели посуду, сделанную из глины и керамики, а также чугунные подставки. Не закрывайте верх приготовляемого блюда алюминиевой фольгой.



Не ставьте на решетки неустойчивую или деформированную посуду, т.к. в случае опрокидывания такой посуды или проливания жидкости из нее можно получить травму.



Ни в коем случае нельзя ставить посуду на зону управления.



При приготовлении на варочной панели всегда оставляйте крышку плиты открытой для предотвращения ее перегрева.



Если ручки управления горелками стали поворачиваться с трудом, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Органы управления газовым духовым шкафом и электрическим грилем

Ручка выбора режима духового шкафа


■ Духовой шкаф выключен

150-240 Диапазон регулировки температуры газового духового шкафа



Гриль - Тепло подается только от верхнего нагревательного элемента

Индикаторная лампочка режима "Гриль"

Индикаторная лампочка режима "Гриль" загорается при повороте ручки выбора режима духового шкафа в положение .

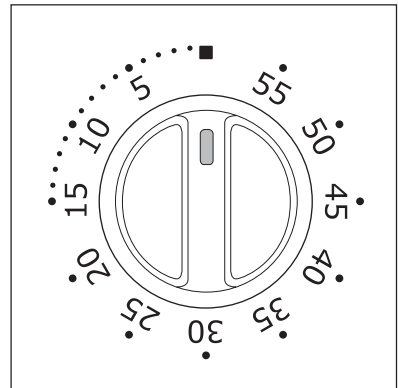
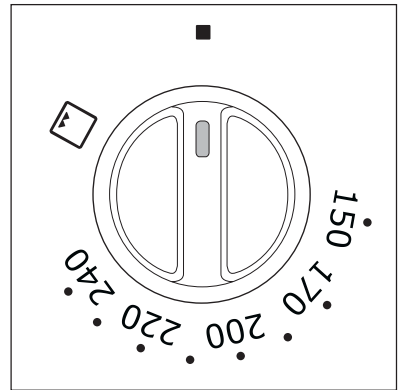
Кнопка включения освещения духового шкафа

При нажатии этой кнопки загорается лампочка освещения духового шкафа.


Таймер

Плита поставляется в комплекте с механическим таймером. Максимальное время установки таймера составляет один час. Ручку установки таймера следует вначале повернуть по часовой стрелке в положение, соответствующее 60 минутам, а затем - против часовой стрелки на величину нужного времени.

По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал, который затем автоматически отключится. Однако, духовой шкаф при этом останется включенным.





Перед первым включением плиты


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

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

1. Зажгите горелку газового духового шкафа и установите ручку выбора режима духового шкафа и электрического гриля в положение “240”.
2. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.
3. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут.


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

 Не чистите духовой шкаф, пока он не остыл.

 Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

Ящик для хранения принадлежностей

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

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


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

Эксплуатация газового духового шкафа

Предохранительная термопара духового шкафа

Плита оборудована предохранительной термопарой; в случае, если по какой-либо причине пламя горелки погаснет, она прервет подачу газа.


Розжиг горелки духового шкафа

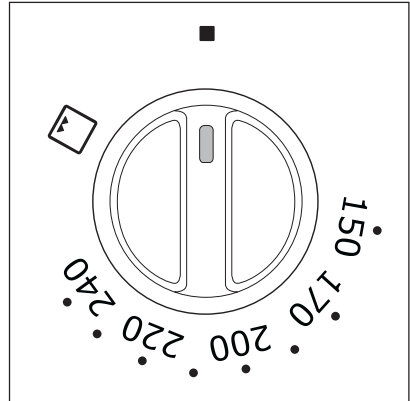
 **Автоматический розжиг с помощью кнопки электрического розжига**

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите кнопку электрического розжига, помеченную маленьким символом искры (⚡).
3. Одновременно нажмите на ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки до максимального значения температуры ("240").

Горелка духового шкафа автоматически загорится. За пламенем можно следить через отверстия в нижней панели духового шкафа.

4. После того, как горелка духового шкафа загорится, держите ручку управления нажатой в течение еще **10-15 секунд**.
5. Отпустите ручку управления и затем осторожно закройте дверцу духового шкафа. Для регулировки температуры через несколько минут поверните ручку на нужное значение.

 **Если пламя горелки духового шкафа случайно погаснет, поверните ручку управления духовым шкафом в положение "■" и подождите не менее минуты перед тем, как предпринимать следующую попытку розжига.**




14 electrolux


Ручной розжиг (в случае отсутствия электроснабжения)

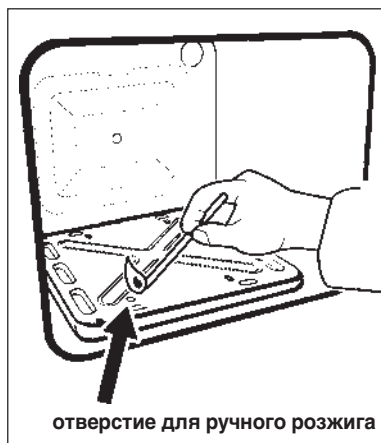
1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней панели камеры духового шкафа, как показано на рисунке.
3. Одновременно нажмите на ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки до максимального значения температуры ("240").

Горелка духового шкафа автоматически загорится. За пламенем можно следить через отверстия в нижней панели духового шкафа.

4. После того, как горелка духового шкафа загорится, держите ручку управления нажатой в течение еще **10-15 секунд**.
5. Отпустите ручку управления и затем осторожно закройте дверцу духового шкафа. Для регулировки температуры через несколько минут поверните ручку на нужное значение.

 Если пламя горелки духового шкафа случайно погаснет, поверните ручку управления духовым шкафом в положение "■" и подождите не менее минуты перед тем, как предпринимать следующую попытку розжига.

 При приготовлении в духовом шкафу всегда оставляйте крышку плиты открытой для предотвращения ее перегрева.



i Советы и рекомендации по использованию духового шкафа

! Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

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

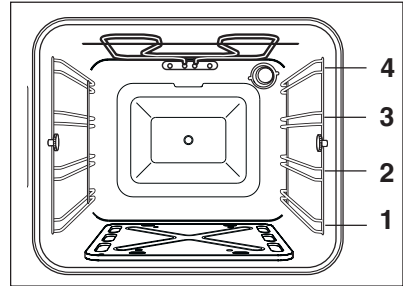
Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток.

i Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо правильно устанавливать принадлежности в духовой шкаф.

! Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

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





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.

16 electrolux


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

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

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

Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

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

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

Влияние типа используемой посуды на результаты приготовления

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

A Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

B Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

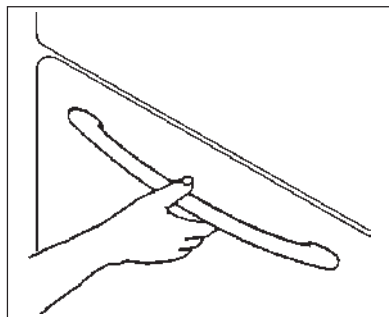



Таблица приготовления в газовом духовом шкафу


Значения температур в данной таблице указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры. Только опыт позволит Вам определить правильные значения, соответствующие Вашим личным предпочтениям.

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


БЛЮДО	ТЕМПЕРАТУРА °С	УРОВЕНЬ РЕШЕТКИ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПУДИНГИ			
Молочные пудинги	170	2	1,5 - 2 часа
Бисквитный пудинг	210	2	45-60 минут
Заварной крем	190	2	50-60 минут
ПИРОГИ			
Фруктовый торт	170	3	2 часа 15 минут
Рождественский торт	170	3	3,5 - 4, 5 часа
Бисквитный торт	210	2 или 3	20-30 минут
Торт “Мадейра”	210	2 или 3	1 час
Небольшие торты	225	3	15-25 минут
Слоеный торт	240	2	50 минут
Фруктовый пирог	240	2	50 минут
Сладкие пирожки с начинкой	225	2 или 3	15-25 минут
Профитроли	210	2	25 минут
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА			
Хлеб			
Буханка весом 0,5 кг	max	2 или 3	30-40 минут
Хлеб			
Буханка весом 1 кг	max	2 или 3	30-40 минут
Сдобные булочки	max	2 или 3	10-20 минут
ЖАРКОЕ ИЗ МЯСА			
Говядина	225	2 или 3	20-30 минут на 1/2 кг
Баранина	225	2 или 3	25-30 минут на 1/2 кг
Свинина и телятина	225	2 или 3	30-35 минут на 1/2 кг
Курица	225	2 или 3	20 минут на 1/2 кг
Индейка	210	2 или 3	15-25 минут на 1/2 кг
Утка	225	2 или 3	25 минут на 1/2 кг
Фаршированная птица	225	2 или 3	25 минут на фунт / 1/2 кг

Приготовление на гриле

 Приготовление на гриле следует вести при закрытой дверце духового шкафа.

 При приготовлении на гриле всегда оставляйте крышку плиты открытой для предотвращения ее перегрева.

Использование гриля

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа и электрического гриля в положение .

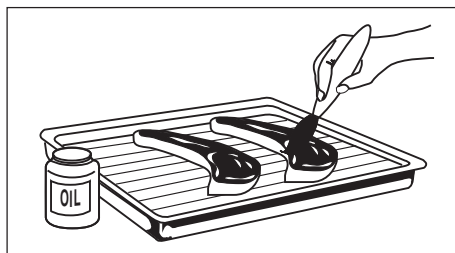
При этом загорится индикаторная лампочка режима “Гриль”.

2. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - подальше от него.

Перед тем, как приступить к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль в течение нескольких минут. При необходимости перекладывайте продукты на другой уровень во время приготовления.

Советы и рекомендации

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы позволить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла,



чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.

- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку.
- При приготовлении тостов мы рекомендуем использовать верхний уровень.
- Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

Таблицы приготовления - Приготовление на гриле

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

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

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле	Время приготовления минуты 	
	Штук	Вес	Уровень 	Верхняя сторона	Нижняя сторона
Говяжье филе	4	800	3	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	—	3	12 ~ 15	10 ~ 12
Свинные отбивные	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
Гамбургеры	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 выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию Вы должны **ОТСОЕДИНИТЬ** ее от сети электропитания.

Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.

Поверхность варочной панели

Варочную панель лучше всего чистить, пока она еще не остыла, так в этом случае брызги продуктов удалять с нее значительно легче, чем в холодном состоянии.

Регулярно протирайте поверхность варочной панели мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства. Не применяйте для чистки следующие средства:

- бытовые моющие средства и отбеливатели;
- пропитанные губки, неподходящие для чистки посуды с антипригарным покрытием;
- металлические губки;
- средства для удаления пятен с ванн/раковин.

В случае сильного загрязнения варочной панели рекомендуется выполнять ее чистку с использованием специальных чистящих средств.

Решетка варочной панели

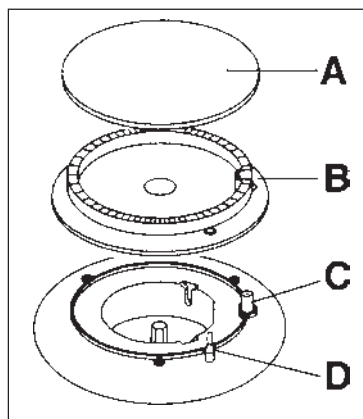
Решетку варочной панели можно мыть в посудомоечной машине. При мойке решетки вручную будьте осторожны при ее протирке, т.к. в результате процесса эмалировки иногда образуются острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.

Горелки

Крышки и рассекатели горелок можно снять для большего удобства чистки.


Мойте крышки и рассекатели горелок горячей водой с мылом, удаляйте загрязнения с помощью мягкой чистящей пасты. Для удаления стойких загрязнений можно использовать, с необходимой осторожностью, обильно смоченную в мыльном растворе металлическую губку.

После промывки принадлежностей тщательно вытрите их мягкой тряпкой.



- A - Крышка горелки
- B - Рассекатель горелки
- C - Свеча зажигания
- D - Термопара

Чистка духового шкафа

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


Средства для чистки

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

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


Чистка духового шкафа снаружи

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

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

- Бытовых моющих средств и отбеливателей
- Губок с пропиткой, не подходящих для использования со сковородами с антипригарным покрытием
- Металлических губок
- Химических средств и аэрозолей
- Средств для удаления ржавчины
- Средства для удаления пятен с ванн/раковин.


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

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

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Дверца духового шкафа и ее прокладка


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

 Действуйте следующим образом:

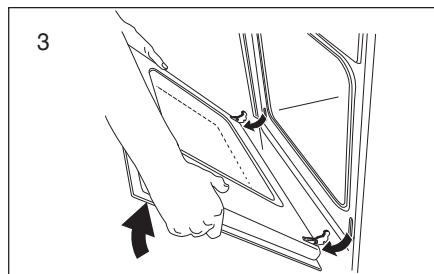
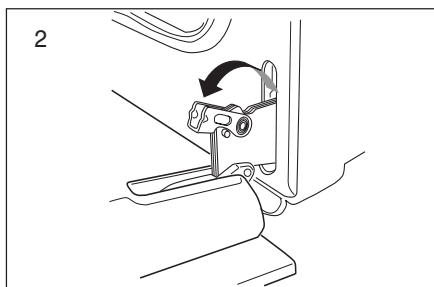
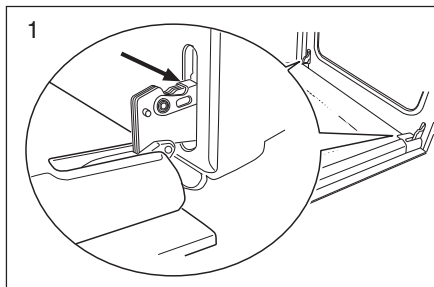
1. полностью откройте дверь духового шкафа;
2. **найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа** (см. рис. 1)
3. разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (см. рисунок 2);
4. возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полуоткрытое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

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

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

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

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обращайтесь в авторизованный сервисный центр.



Модели из нержавеющей стали или алюминия:

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

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

Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

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

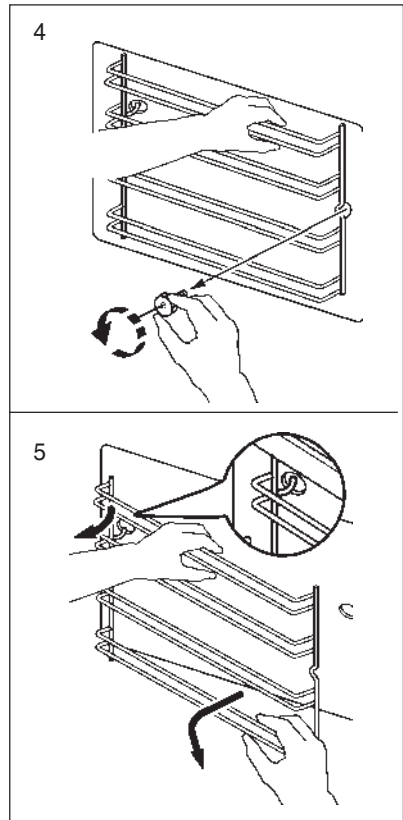
- Периодически **проверяйте** состояние этой прокладки. При необходимости мойте ее неабразивным моющим средством.
- При обнаружении **повреждений** прокладки обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Не используйте духовой шкаф до его замены или ремонта.

Решетки и держатели решеток

Для чистки решеток духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; стойкие загрязнения следует удалять с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки. Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой. Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки.

Действуйте следующим образом:

- 1) снимите передний винт, придерживая держатель на месте другой рукой (см. рисунок 4);
- 2) отцепите задний крюк и снимите держатель (см. рисунок 5);
- 3) после окончания чистки установите держатели на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.



После установки держателей на место проверьте, чтобы все гайки были плотно затянуты.

Камера духового шкафа

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

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.


Замена лампочки освещения духового шкафа

 **Отключите электроприбор от сети.**

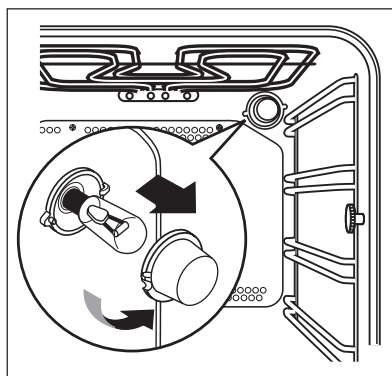
В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Электрическая мощность: 15 Вт/ 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Устойчивость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

 Замена лампочки:

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



Проверки - Разное

Периодически проверяйте состояние гибкого шланга, служащего для подключения плиты к газовой магистрали; в случае обнаружения каких-либо повреждений обращайтесь к квалифицированным специалистам для его замены. Рекомендуется ежегодно выполнять его замену.

Чистка крышки (только для модели EKG 601101 X)

Стеклопанель можно снять для удобства чистки (см. рисунок).

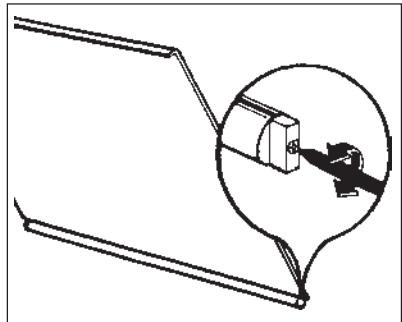
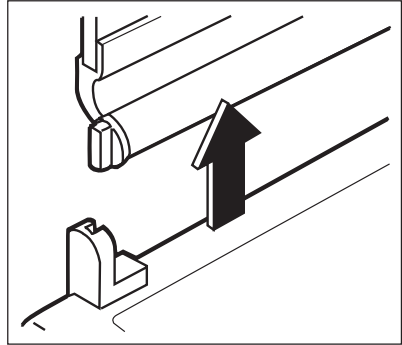
Мойте стеклопанель только теплой водой, не применяя тряпки из грубых тканей или абразивные средства.

Вымыв крышку, осторожно повесьте ее на петли.

Балансировка крышки (только для модели EKG 601101 X)

Плиты со стеклопанелью оснащены специально сбалансированными пружинами, вставленными в петли с задней стороны панели, которые обеспечивают легкое и плавное закрывание крышки.

С помощью отвертки можно отрегулировать усилие, необходимое для открывания/закрывания крышки. Усилие, необходимое для открывания или закрывания крышки, можно увеличить или уменьшить, повернув регулировочный винт 2 или 3 раза, как показано на рисунке.



Возможные неисправности

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> ■ При зажигании горелки нет искры. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, что плита включена в сеть и что в розетке имеется напряжение. ◆ Проверьте, не перегорел ли сетевой предохранитель. ◆ Проверьте правильность установки крышки и рассекателя горелки, например, после чистки.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Газ горит неравномерно по диаметру горелки. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, что главный инжектор не засорен и что рассекатель свободен от остатков пищи. ◆ Проверьте правильность установки крышки и рассекателя горелки, например, после чистки.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Духовой шкаф не включается. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, выбраны ли выбранны режим и температура приготовления. ◆ Проверьте включен ли рубильник в помещении и имеется ли напряжение в розетке, в которую включена плита.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте лампочку и при необходимости замените ее (см. “Замена лампочки внутреннего освещения”).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Возможно следует подрегулировать температуру приготовления. ◆ См. содержание настоящего руководства, в частности главу “Советы и рекомендации по эксплуатации духового шкафа”.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.

Указания для установщика

Технические данные

Духовой шкаф

Электрический гриль	1650 Вт	Полная электрическая мощность	1675 Вт
Горелка газового духового шкафа		Напряжение питания (50 Гц)	230 В
	2700 Вт (G20 20 мбар-G30 30 мбар) -		
	2400 Вт (G20 13 мбар)		
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт		

Варочная панель

Задняя левая горелка
(для ускоренного приготовления)
2000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар)-1400 Вт
(G20 13 мбар)

Передняя левая горелка
(быстродействующая)
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
Прибор класса 1 и класса
2 подкласса 1
Категория: II2N3+
Плита отрегулирована
на работу с газом типа: G20 20 мбар

Диаметры обводных клапанов


Горелка	Диам. обводного винта в 1/100 мм
Вспомогательная	28
Для ускоренного приготовления	32
Быстродействующая	40
Духовой шкаф	52

Параметры горелок

ТИП ГАЗА	ГОРЕЛКА	БЫСТРОДЕЙСТ- ВУЮЩАЯ (большая)		УСКОРЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (средняя)		ВСПОМО- ГАТЕЛЬНАЯ (малая)		ДУХОВОГО ШКАФА	
		MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ 20 мбар	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	3,0	0,65	2,0	0,45	1,0	0,33	2,7	1,0
	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД РАСХОД (м³/ч)	0,286	0,062	0,190	0,043	0,095	0,031	0,257	0,095
	ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА	119	Регул.	96	Регул.	70	Регул.	114	Регул.
LPG (СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ) 30 мбар	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	2,8	0,65	2,0	0,45	1,0	0,33	2,7	1,0
	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД (г/ч)	202	47	144	33	72	24	196	73
	ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА 1/100 мм	86	40	71	32	50	28	83	52
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ 13 мбар*	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	1,9	0,65	1,4	0,45	0,9	0,33	2,4	1,0
	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД (м³/ч)	0,181	0,062	0,133	0,043	0,086	0,031	0,229	0,095
	ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА 1/100 мм	120	Регул.	105	Регул.	80	Регул.	123 X	Регул.


* Природный газ G20 13 мбар подлежит использованию только в России

Установка

 **Плиту нельзя устанавливать на подставке.**

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

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

 **ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ЯВИВШИЙСЯ РЕЗУЛЬТАТОМ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ, НЕ С О О Т В Е Т С Т В У Ю Щ Е Й 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 и правил).

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 перегоразивания как изнутри, так и снаружи.

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

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

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

Удаление продуктов сгорания

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

Размещение

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

Выравнивание

Плита оборудована небольшими регулируемыми по высоте ножками, находящимися в задних углах ее основания.

Регулируя положение ножек, можно изменять высоту плиты таким образом, чтобы обеспечить равномерное распределение жидкостей в стоящей на ней посуде.

Подключение к газовой магистрали

Подключение к газовой магистрали должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Компания-изготовитель отгружает плиту после проведения приемосдаточных испытаний, настроенную на работу с типом газа, указанным на паспортной табличке, размещенной с задней стороны плиты 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 штуцер «В» для резиновых шлангов.

Природный газ : используйте штуцер «А».

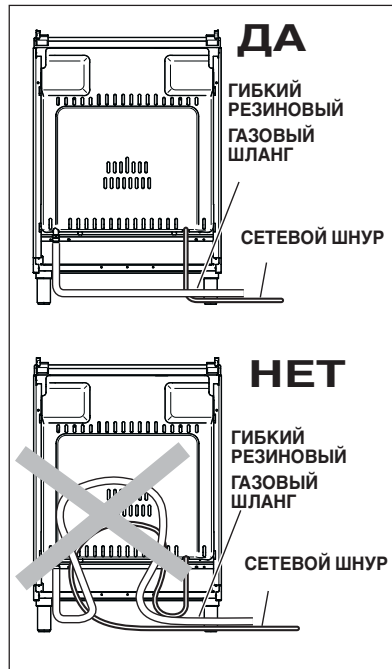
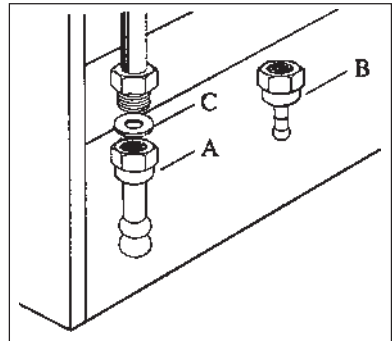
Всегда устанавливайте прокладку «С». Затем выполняйте подключение, как указано в соответствующих разделах.

Подключение с помощью гибкого неметаллического шланга

Для использования гибкого шланга в соответствии с действующими правилами необходимо обеспечить легкую возможность его осмотра и контроля его состояния на всем его протяжении. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен с помощью хомутов в соответствии с действующими нормами и 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;
- он не должен иметь сужений;



30 electrolux

- он не должен быть изогнут или перекручен;
- он не должен касаться острых кромок или углов;
- обеспечена возможность осмотра шланга для оценки его состояния.

Контроль состояния шланга заключается в проверке того, что:

- как на концах шланга, так и на всем его протяжении отсутствуют трещины, надрезы или следы обгорания;
- 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 несоответствий не ремонтируйте шланг, а замените его.



ВНИМАНИЕ

По завершении установки проверьте герметичность всех трубных соединений с помощью мыльного раствора, ни в коем случае не применяйте для этого открытое пламя.



ВНИМАНИЕ

Переоборудование плиты должно выполняться только уполномоченным квалифицированным специалистом.

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 давлением 13 мбар (только для России) или на сжиженном газе G30 давлением 30 мбар при условии установки соответствующих инжекторов. Это обеспечивает соответствующую регулировку расхода газа.

Переоборудование на другие типы газа

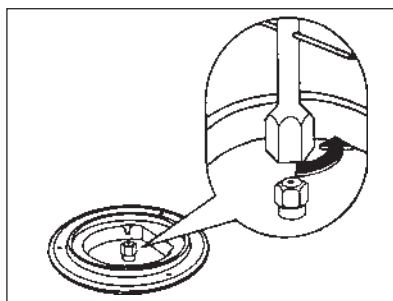
Для переналадки плиты на тип газа, отличный от того, на работу с которым она настроена, выполните по порядку нижеприведенные указания.

Замена инжекторов горелок варочной панели

1. Снимите решетки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели горелок.
3. 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”).
4. 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 плитой.

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

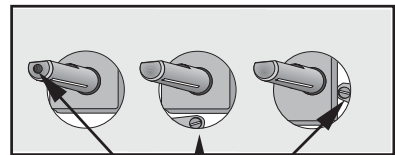


Горелки варочной панели - Регулировка минимального уровня пламени

Регулировка минимального уровня пламени:

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



Винт обводного клапана

Замена инжектора горелки газового

духового шкафа

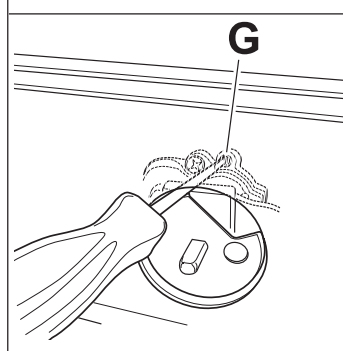
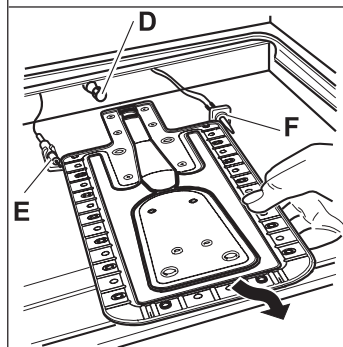
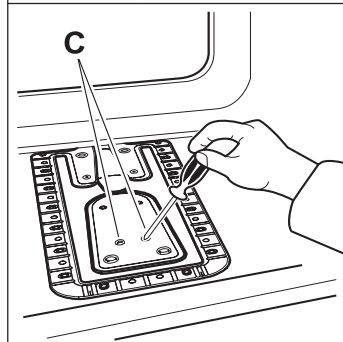
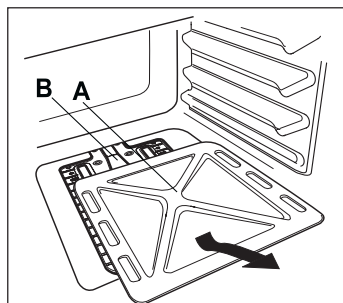
Для замены инжектора горелки газового духового шкафа выполните следующую процедуру:

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 выдерживания духового шкафа, установленного на максимальную температуру, в течение 10 минут при закрытой дверце поверните ручку управления на минимум. Для доступа к винту обводного клапана термостата (“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 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 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.

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, создаваемую включением плиты (см. табличку технических данных).
- плита должным образом заземлена через сетевую розетку в соответствии с действующими местными нормами и правилами.
- к сетевой розетке или многополюсному размыкателю, используемому для электрического подключения, обеспечивается 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.

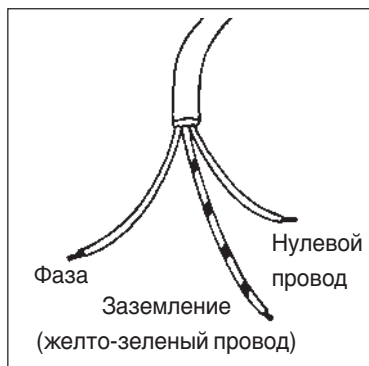
В случае фиксированного подсоединения к сети между плитой и сетевыми проводами необходимо установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий существующим требованиям. Коричневый провод (подключенный к контакту клеммной колодки) всегда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

Замена сетевого шнура

⚠ Замена сетевого шнура должна производиться исключительно специалистами вторизованного сервисного центра или лицами, имеющими аналогичные полномочия, при соблюдении действующих норм и правил.

При необходимости замены сетевого шнура используйте только специальный кабель: обращайтесь за ним в сервисный центр. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (см. рисунок). 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.

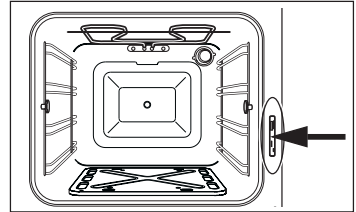


Сервис и запасные части

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

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

 **Electrolux**
Distriparts



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.



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	Mustamäe tee 24, 10621 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
Lithuania	+370 5 27 80 609	Ozo 10A, LT-08200, Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	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, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajaranta 4, 28100 Pori
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 78 37	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.electrolux.ru