

Thinking of you руководство пользователя
 **Electrolux**

Встраиваемый духовой шкаф

EOB 53102

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!

4 electrolux

Оглавление

Для Вашей безопасности	5
Описание прибора	8
Электрический духовой шкаф	9
Первое включение духового шкафа	11
Электронный программатор	12
Советы и рекомендации по эксплуатации духового шкафа	17
Кулинарные таблицы	23
Чистка и уход	25
Если прибор не работает	31
Технические данные	32
Указания для установщика	33
Встраивание	35
Сервис и запасные части	36
Европейская гарантия	37

Пояснение к пользованию настоящей инструкцией



Указания по безопасности



Указания по пошаговому выполнению той или иной операции



Советы и рекомендации



Информация об охране окружающей среды



Данное изделие соответствует следующим нормативам по электрооборудованию Европейского Союза:

- **2006/95** (Директива по низковольтной аппаратуре);
- **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
- **93/68** (Общие директивы)
с последующими модификациями.

Русский



Для Вашей безопасности

Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована и в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями. Данные предостережения приведены в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации прибора.

Установка

- Все работы по установке прибора должны проводиться компетентным и квалифицированным специалистом.
- Установка и первичная настройка духового шкафа ДОЛЖНЫ выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. Специальные указания для установщика приведены в настоящем руководстве.
- Во время использования прибор нагревается и в течение длительного времени остается горячим. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- В целях обеспечения гигиены и безопасности всегда содержите данный прибор в чистоте. Накопление -жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.

При эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи и не должен использоваться в каких-либо других целях..
- При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару или теплу.
- Внесение каких-либо изменений в конструкцию духового шкафа или его характеристики сопряжено с опасностью .
- Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- При наличии самоочищающихся панелей их следует мыть только водой с мылом.
- Для чистки электроприбора 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

6 electrolux

его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Перед проведением любых операций по уходу за духовым шкафом или его чистке отсоедините прибор от сети электропитания и подождите, пока он остынет.
- Следите за тем, чтобы решетки были установлены правильно.

Данный духовой шкаф (даже если он подключен к варочной панели) предназначен для работы от однофазной сети напряжением 230 В с нейтральным проводником.

Указания по безопасности людей

- Духовой шкаф не предназначен для использования детьми или лицами, чьи физические, сенсорные или ментальные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление такой безопасной эксплуатации с их стороны.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми. Маленьким детям нельзя позволять трогать ручки управления или играть с прибором.
- Постоянно присматривайте за детьми и не допускайте, чтобы они касались горячих поверхностей или находились вблизи них до тех пор, пока духовой шкаф не остыл.
- Во время приготовления пищи дверца духового шкафа и прилегающие к ней части прибора

сильно нагреваются. Будьте внимательны и не подпускайте к электроприбору детей во время приготовления пищи. Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку, находящуюся вблизи духового шкафа, убедитесь, что электрические провода не касаются его нагреваемых частей и их не задевает дверца духового шкафа.



Информация об охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к изделию. Удалите все дверные защелки, чтобы маленькие дети не могли случайно захлопнуть за собой дверцу и оказаться в ловушке.

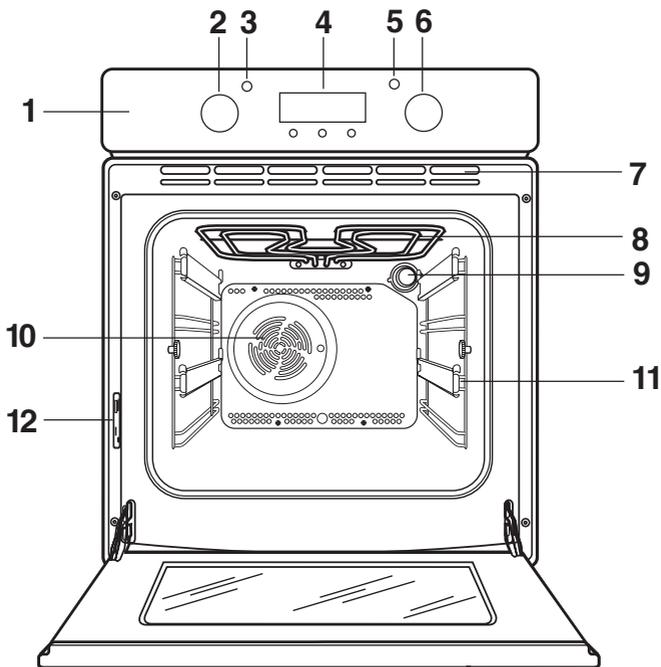
Сервис

- Ремонт и техобслуживание данного прибора должны выполняться только специалистами авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только оригинальные запчасти.
- Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный неопытными лицами, может привести к серьезной неисправности или травме. Обращайтесь в местный авторизованный сервисный центр. При этом всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей.



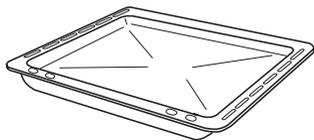
Символ  на приборе или его упаковке указывает, что данный прибор нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Описание прибора

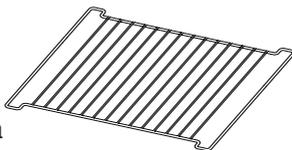


- | | |
|---|--|
| 1. Панель управления | 7. Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения |
| 2. Ручка термостата духового шкафа | 8. Гриль |
| 3. Индикаторная лампочка термостата | 9. Лампочка освещения духового шкафа |
| 4. Электронный программатор | 10. Конвекционный вентилятор |
| 5. Индикаторная лампочка включения | 11. Телескопическая направляющая |
| 6. Переключатель режимов духового шкафа | 12. Табличка с техническими данными |

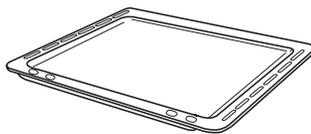
Принадлежности духового шкафа



Противень для сбора жира



Решетка

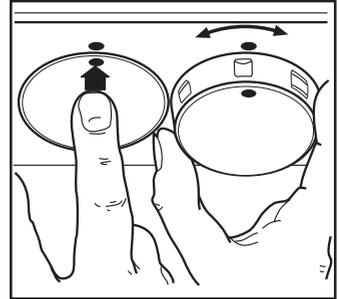


Противень для выпечки

Электрический духовой шкаф

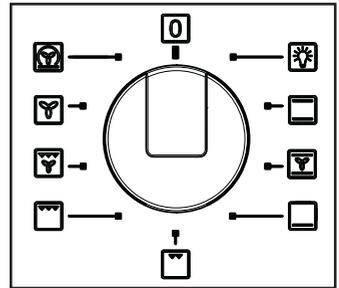
Утапливаемые ручки управления

Данная модель оснащена утапливаемыми ручками управления. Эти ручки могут быть полностью утоплены в панели управления в то время, когда духовой шкаф не эксплуатируется.



Ручки выбора режима духового шкафа и температуры (термостата)

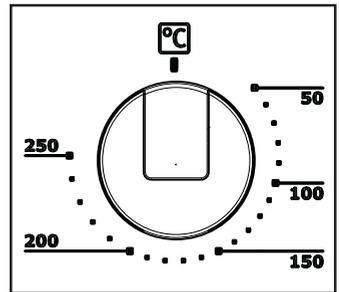
Данные ручки позволяют выбрать наиболее подходящий режим нагрева для приготовления того или иного блюда путем включения нужных нагревательных элементов и выставления требуемой температуры.



-  положение "Выкл"
-  Лампочки освещения духового шкафа
-  Традиционный режим приготовления
-  Приготовление в режиме вентиляции
-  Нижний нагревательный элемент
-  Внутренний гриль
-  Полный гриль
-  Приготовление на гриле с конвекцией

При приготовлении продуктов на гриле с конвекцией максимальная температура не должна превышать 200°C.

-  Режим конвекции
-  Режим "Пицца"



Индикаторная лампочка включения

Этот индикатор показывает, что включен один или несколько нагревательных элементов духового

Индикатор термостата

Когда духовой шкаф нагревается до заданной температуры, индикатор гаснет, и загорается снова всякий раз, когда термостат начинает стабилизировать температуру.

Предохранительный термостат

Для предотвращения чрезмерного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающем электропитание. При снижении температуры до нормальных значений работа духового шкафа возобновляется автоматически. Таким образом, если термостат сработал вследствие того, что Вы неправильно эксплуатировали духовой шкаф, для возобновления его использования Вам нужно просто дождаться, когда он остынет. Если же срабатывание термостата вызвано неисправным компонентом, Вам следует обратиться в местный авторизованный сервисный центр.

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор предназначен для охлаждения духового шкафа и панели управления. Он автоматически включается через несколько минут после начала приготовления. Теплый воздух удаляется наружу через отверстие, расположенное рядом с ручкой дверцы духового шкафа. Вентилятор может работать и после выключения духового шкафа для охлаждения органов управления. Это совершенно нормальное явление.



Время работы вентилятора охлаждения будет зависеть от того, сколько времени проработал духовой шкаф и при какой температуре. Он может вообще не включаться при задании низких температур или если духовой шкаф использовался в течение короткого периода времени.

Первое включение духового шкафа

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

 Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток (просьба прочитать соответствующие указания).

 После установки духового шкафа:

1. установите ручку термостата в положение **250**;
2. Установите переключатель режимов духового шкафа на режим конвекции ();
3. дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут;
4. откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.

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

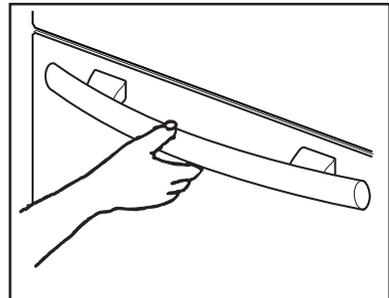
Повторите эту операцию в традиционном режиме приготовления и в режиме полного гриля в  течение

 примерно 5-10 минут.

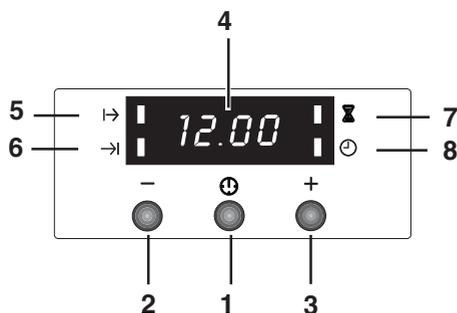
После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе.

 Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

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



Электронный программатор



1. Кнопка выбора режима
2. Кнопка уменьшения “—”
3. Кнопка увеличения “+”
4. Дисплей
5. Индикаторная лампочка “Продолжительность приготовления”
6. Индикаторная лампочка “Окончание приготовления”
7. Индикаторная лампочка “Таймер”
8. Индикаторная лампочка “Текущее время”

Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток. Духовой шкаф можно эксплуатировать и без установки какой-либо программы.

В случае сбоя электропитания все заданные параметры (времени суток, установленной или работающей программы) отменяются.

При восстановлении электропитания цифры на дисплее начнут мигать, и потребуются снова установить часы и таймер.

Установка времени суток

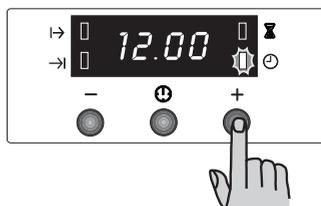
При включении питания или после сбоя электропитания на дисплее начинает мигать индикатор функции “Текущее время” .

Установка текущего времени суток:

1. нажмите кнопку “+” или “—”.
2. После выполнения установки подождите 5 секунд: индикаторная лампочка “Текущее время” погаснет, а дисплей покажет установленное время. Теперь духовой шкаф готов к использованию.

Коррекция текущего времени:

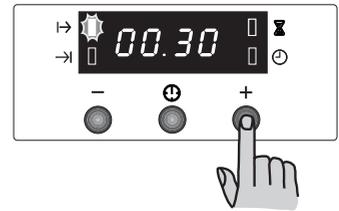
1. нажимая кнопку , выберите режим “Текущее время”. Соответствующая индикаторная лампочка начнет мигать. Затем действуйте, как описано выше.



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

Режим “Продолжительность приготовления” |→

Этот режим обеспечивает автоматическое выключение духового шкафа по истечении заданной продолжительности приготовления продукта. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления продукта. Нажимая кнопку ⏸, выберите режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующая индикаторная лампочка |→ начнет мигать. Затем действуйте следующим образом:



Задание продолжительности приготовления:

1. нажмите кнопку “+” или “-”.
2. После выполнения установки подождите 5 секунд: загорится индикатор “Продолжительность приготовления” |→, а дисплей вернется в режим отображения текущего времени суток.
3. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал и начнет мигать индикаторная лампочка. Верните в нулевое положение переключатель выбора режимов и ручку термостата.

Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ: после выполнения этой операции духовой шкаф снова

включится, поэтому по истечении времени приготовления не забудьте перевести переключатель режимов духового шкафа и регулятор термостата в нулевое положение.

Отмена заданной продолжительности приготовления продукта:

1. Нажимая кнопку ⏸, выберите режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующая индикаторная |→ лампочка начнет мигать, а дисплей покажет оставшееся время приготовления.
2. Нажимайте кнопку “-” до тех пор, пока дисплей не покажет “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет, и дисплей вернется в режим отображения времени суток.

Режим “Время окончания приготовления” →|

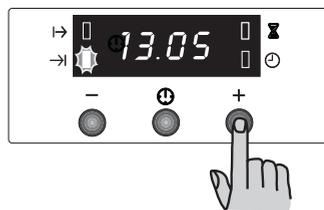
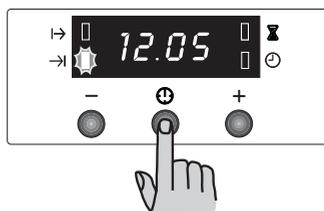
С помощью этого режима вы можете устанавливать автоматическое выключение духового шкафа по наступлении заданного времени окончания приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления продукта. Нажимая кнопку , выберите режим “Время окончания приготовления”. Соответствующая индикаторная лампочка начнет мигать →|. Затем действуйте следующим образом:

Чтобы задать время окончания приготовления:

1. нажмите кнопку “+” или “-”.
2. После выполнения установки подождите 5 секунд: индикаторная лампочка “Окончание приготовления” →| загорится и дисплей вернется в режим индикации текущего времени.
3. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал и начнет мигать индикаторная лампочка. Переведите переключатель режимов духового шкафа и регулятор термостата в нулевое положение.

Отмена заданного времени окончания приготовления:

1. Нажимая кнопку , выберите режим “Время окончания приготовления”. Соответствующая индикаторная →| лампочка начнет мигать, а дисплей покажет заданное время окончания приготовления.



2. Нажимайте кнопку “-” до тех пор, пока дисплей не отобразит текущее время суток. Программатор выдаст звуковой сигнал и индикатор погаснет.

Совместное использование режимов “Продолжительность приготовления” |→ и “Время окончания приготовления” →|

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

1. В режиме “Продолжительность приготовления” |→ (об установке этого режима читайте в соответствующем разделе) задайте нужную продолжительность приготовления блюда. Затем нажмите кнопку : заданное время приготовления отобразится на дисплее.

2. В режиме “Время окончания приготовления” →| (об установке этого режима читайте в соответствующем разделе) задайте нужное время окончания приготовления блюда.

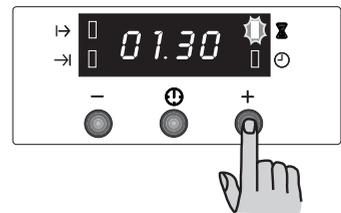
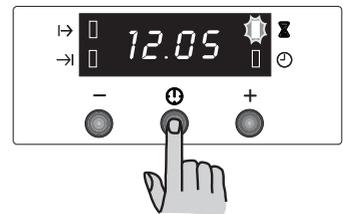
Загорится соответствующий индикатор, и на дисплее отобразится текущее время суток. Духовой шкаф включится и выключится в соответствии с заданными программами.

Режим “Таймер”

По окончании установленного времени таймера будет подан ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, НО ВЫКЛЮЧЕНИЕ духового шкафа (если он включен) при этом не произойдет.

Установка таймера:

1. Нажимая кнопку , выберите режим “Таймер”. Соответствующая индикаторная лампочка  начнет мигать.
2. Затем нажмите кнопку “+” или “-” (максимум: 2 часа, 30 минут).
3. После выполнения установки подождите 5 секунд: при этом загорится индикаторная лампочка “Таймер” .
4. По истечении заданного периода времени индикатор начнет мигать и будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.



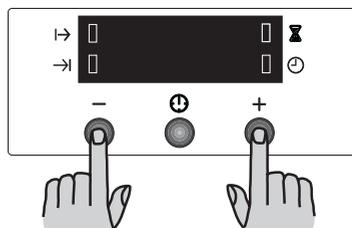
Отмена установки таймера:

1. Нажимая кнопку , выберите режим “Таймер”. Соответствующая индикаторная лампочка  начнет мигать, а дисплей покажет оставшееся время приготовления.
2. Нажимайте кнопку “-” до тех пор, пока дисплей не покажет “0:00”. Через 5 секунд индикаторная лампочка погаснет и дисплей вернется в режим индикации текущего времени.

Как отключить дисплей

1. Нажмите одновременно две кнопки программатора и держите их нажатыми примерно 5 секунд. Дисплей отключится.
2. Для включения дисплея нажмите любую кнопку.

Дисплей можно выключить только в том случае, если не заданы никакие другие режимы.



Советы и рекомендации по эксплуатации духового шкафа



Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

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



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



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

Для уменьшения конденсации не забывайте хорошо прогреть духовой шкаф перед тем, как поместить туда продукты. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Мы рекомендуем Вам протирать дверцу для удаления конденсата после каждого использования духового шкафа.

Держатели решеток

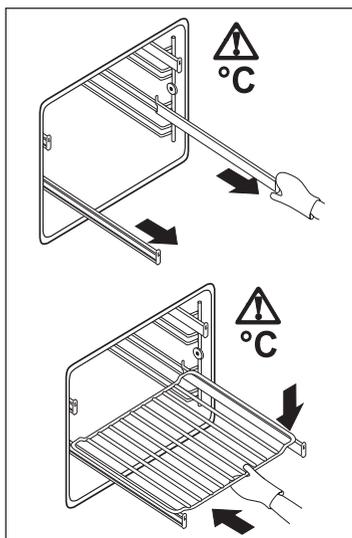
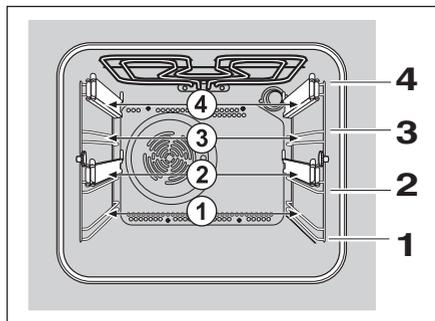
Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Уровни 2 и 4 оборудованы телескопическими держателями решеток для обеспечения большего удобства при установке или вынимании решеток.

Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели решеток, как показано на рисунке рядом.

Установите решетку для гриля или противень на телескопические держатели, затем осторожно задвиньте их внутрь камеры духового шкафа.

Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток не полностью задвинуты внутрь камеры духового шкафа. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.



Режимы (функции) приготовления



Всегда готовьте при закрытой
дверце духового шкафа.

Традиционное приготовление

Поверните переключатель режима
духового шкафа, в положение  и
установите ручку термостата на
нужную температуру.

Только нижний нагревательный элемент

Переведите переключатель режимов
духового шкафа в положение  и
установите ручку термостата на
нужную температуру.

Приготовление в режиме вентиляции

Поверните переключатель режимов
духового шкафа в положение  и
установите ручку термостата на
нужную температуру.

Тепло передается приготавливаемым
продуктам посредством горячего
воздуха, циркуляция которого в
духовом шкафу обеспечивается
вентилятором, расположенным у его
задней стенки. В этом режиме тепло
быстро и равномерно распределяется
по всей камере духового шкафа, что
позволяет одновременно готовить
несколько разных блюд на различных
уровнях.

Режим вентиляции обеспечивает
быстрое устранение влаги и создает
достаточно сухой воздух в камере
духового шкафа, что препятствует
смешению запахов и вкусов различных
блюд.

Режим вентиляции рекомендуется
использовать для приготовления
выпечки. Для получения наилучшего
результата используйте нижние уровни
установки решеток.

Приготовление на гриле

Поверните переключатель режимов духового шкафа в положение 

(внутренний гриль) или в положение 

(полный гриль) и установите ручку термостата на нужную температуру.

Полный гриль рекомендуется для приготовления большого количества продуктов

Режим конвекции

Поверните переключатель режимов духового шкафа в положение  и установите ручку термостата на нужную температуру.

Воздух нагревается кольцевым нагревательным элементом, расположенным у задней стенки камеры духового шкафа. Его равномерное распределение внутри камеры и, соответственно, передача тепла продуктам выполняется с помощью вентилятора. Это позволяет одновременно готовить несколько разных блюд на различных уровнях.

Приготовление на гриле с конвекцией

Поверните переключатель режимов духового шкафа в положение  и установите ручку термостата на нужную температуру.

Этот режим предлагает альтернативный вариант приготовления блюд, которые обычно готовятся на традиционном гриле. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом.



При использовании данного режима максимальная температура не должна превышать 200°C.

Режим «Пицца»

Поверните переключатель режимов духового шкафа в положение  и установите ручку термостата на нужную температуру.

Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает продукты горячим воздухом, нагретым кольцевым нагревательным элементом, расположенным у задней стенки камеры духового шкафа. Таким образом, тепло быстро и равномерно распределяется по камере духового шкафа, обеспечивая приготовление начинки пиццы или пирога.



Несколько советов

Выпечка пирогов

Для приготовления выпечки требуется умеренная температура (обычно между 150°C и 200°C). Вдобавок к этому духовой шкаф следует предварительно прогреть - в течение примерно 10 минут.

Дверцу духового шкафа не следует открывать ранее, чем пройдет по крайней мере $\frac{3}{4}$ заданного времени приготовления.

Обычно изделия из песочного теста должны выпекаться в литой или жестяной форме приблизительно в течение $\frac{2}{3}$ времени общего приготовления, а затем можно положить начинку.

Понятно, что время приготовления зависит от начинки (джем, фрукты и т.п.). Следите за тем, чтобы выпекаемое тесто было соответствующей консистенции, поскольку излишняя влажность может стать причиной нежелательного увеличения времени приготовления. Сырое тесто довольно трудно отделить от ложки или взбивалки.

Если Вы размещаете торты и пироги одновременно на трех противнях, рекомендуется устанавливать дополнительный противень между противнями, стоящими на двух нижних уровнях.

Приготовление мяса и рыбы

Кусок запекаемого мяса должен весить не менее 1 кг, чтобы избежать пересыхания при приготовлении. Куски из особо нежного красного мяса, которое необходимо приготовить "с кровью", т.е так чтобы оно хорошо поджарилось снаружи, а внутри осталось очень сочным, следует готовить при высокой- температуре (200°C-250°C).

Белое мясо, птица и рыба, наоборот, требуют пониженной- температуры приготовления (150 °C-175 °C).

Ингредиенты для соусов или подливок следует сразу же добавлять к мясу только в том случае, если время его приготовления невелико, в противном случае их нужно добавлять в течение последнего получаса приготовления.

В противном случае их нужно добавлять

22 electrolux

в течение последнего получаса приготовления. Простая проверка готовности мяса: надавите ложкой; и если мясо не поддается, значит, его следует перевернуть. В случае ростбифов и стейков, которые должны оставаться внутри розовыми, время приготовления должно быть небольшим. Мясо следует класть на жаропрочное блюдо или непосредственно на решетку -, под которую нужно установить противень для сбора жира.

Если Вы жарите очень жирное мясо, его нужно располагать непосредственно на решетке, которую следует устанавливать над противнем для сбора жира во избежание загрязнения духового шкафа.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса рекомендуется налить немного воды в противень для сбора жира, а для предотвращения образования пара - долить в него еще немного воды непосредственно во время приготовления, если она быстро испаряется.

Перед подачей на стол блюда можно держать в духовом шкафу, поддерживая в нем минимальную температуру.



Внимание! - Не кладите различные предметы на дно шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой при приготовлении - это может и повредить внутреннюю поверхность шкафа, и испортить блюдо.

Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу только на противни или решетку духового шкафа.



Внимание! - Будьте осторожны, помещая принадлежности (поддон, решетку и др.) в духовой шкаф и доставая их из него - чтобы не повредить внутренние эмалированные поверхности духового шкафа.

Время приготовления

Время приготовления варьирует в зависимости от типа приготавливаемых продуктов, их консистенции и количества. Мы рекомендуем Вам уделить особое внимание результатам своих первых экспериментов с приготовлением пищи, т.к., очевидно, что приготовление одних и тех же блюд в одинаковых условиях приведет к похожим результатам.

Только опыт позволит Вам внести необходимые коррективы в значения, указанные в нижеприведенных таблицах.

Кулинарные таблицы

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

Традиционный режим приготовления и приготовление с конвекцией

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

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

24 electrolux

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

Приготовление на гриле -

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления (минуты) 	
	штук	Вес	Уровень 	темп. °C	Верхняя сторона	Верхняя сторона
Кусочки филе	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Колбаски	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Свинья отбивная	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебаб	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургер	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4-6	—	3	250	5 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	250	2~4	2 ~ 3

Приготовление на гриле с конвекцией



При использовании режима “Гриль с конвекцией” максимальная задаваемая температура должна составлять 200°C.

БЛЮДО	Количество (г)	Уровень уровня	Темп. °C	Время приготовления (минуты)	
				нижняя сторона	верхняя сторона
Руллет (из индюшатины)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Курица (разрезанная пополам)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Куриные ножки	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Перепела	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Запеканка из овощей	—	3	200	20 ~ 25	—
Королевские креветки	—	3	200	15 ~ 20	—
Скумбрия	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Ломтики рыбы	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

Режим “Пицца”

Вес (г)	БЛЮДО	Режим “Пицца”		Время приготовления  минуты	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	темп. °C		
700	Большая пицца	1	200	15 ~ 25	на противне для выпечки
500	Маленькая пицца	1	200	10 ~ 20	в форме или на решетке
500	Булочки	1	200	15 ~ 25	в форме

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

Чистка и уход



Перед проведением любых операций по чистке духового шкафа отсоедините прибор от сети электропитания и подождите, пока он остынет. Для чистки духового шкафа нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.

Внимание! Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию духового шкафа или его чистке не забудьте отключить его от сети электропитания.

Чистку следует выполнять после того, как духовой шкаф остыл. Мойте эмалированные детали теплой водой с моющим средством. Не используйте металлические губки, кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить различные поверхности. После приготовления пищи сполосните части из нержавеющей стали водой, затем протрите их досуха салфеткой или замшей.

В случае особо стойких пятен можно использовать для их устранения неабразивные - средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали, имеющиеся в продаже. В качестве альтернативы можно использовать капельку подогретого уксуса. Мойте дверцу духового шкафа со стеклянной крышкой только горячей водой и не в коем случае не используйте для этого жесткие тряпки или абразивные средства.

При приготовлении фруктов (например, лимонов, чернослива и др.) содержащиеся в них горячие природные кислоты могут оставить трудноудаляемые -пятна - на эмалированных поверхностях камеры духового шкафа; это может привести к помутнению эмалированных поверхностей, но никак не повлияет на работу духового шкафа.

После приготовления пищи тщательно промывайте камеру духового шкафа; так легче устранить загрязнения, и они не пригорят во время его следующего использования.

Решетки и держатели решеток

Для чистки решеток духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; стойкие загрязнения удаляйте с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки.

Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой.

Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки.

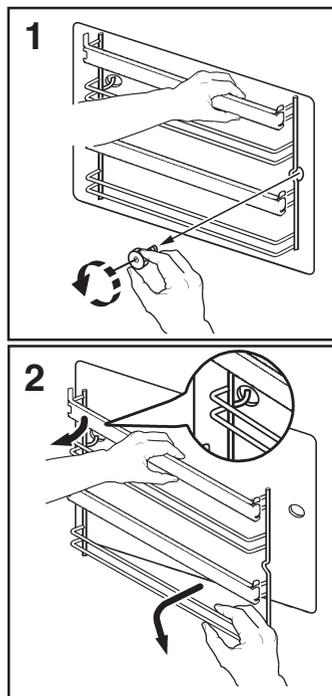
 Действуйте следующим образом:

1. снимите передний винт, придерживая держатель на месте другой рукой;
2. отцепите задний крюк и снимите держатель;
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.



При чистке держателей решеток не удаляйте смазку, нанесенную сзади телескопических направляющих. Она необходима для обеспечения их правильного функционирования.



Дверца духового шкафа

Дверца духового шкафа содержит два стекла. Для удобства чистки дверцу можно демонтировать и снять внутреннее стекло.



Внимание: перед тем, как приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять. Дверца духового шкафа может захлопнуться, если Вы попытаетесь извлечь внутреннее стекло, не снимая ее.

 Для этого действуйте следующим образом.

1. полностью откройте дверцу;
2. найдите обе петли (Рис. 1);
3. поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (Рис. 2);
4. возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно установите ее в ПОЛУЗАКРЫТОЕ положение (Рис. 3);
5. после этого осторожно выньте ее, потянув на себя (Рис. 3);
6. осторожно положите дверцу духового шкафа на устойчивую поверхность, накрытую мягкой тряпкой, чтобы не поцарапать поверхность ручки (Рис. 4);

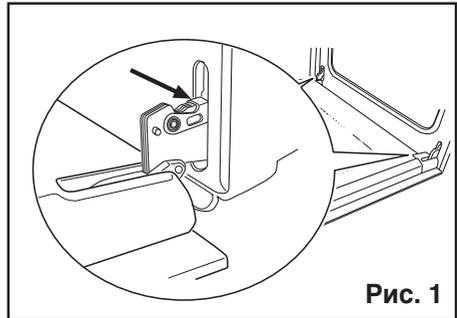


Рис. 1

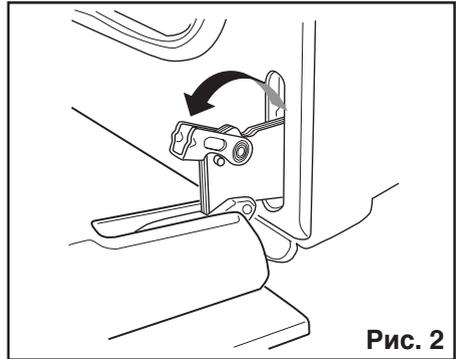


Рис. 2

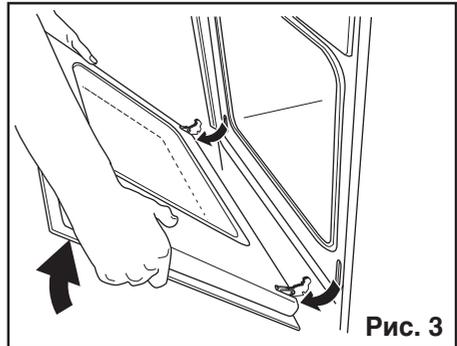


Рис. 3

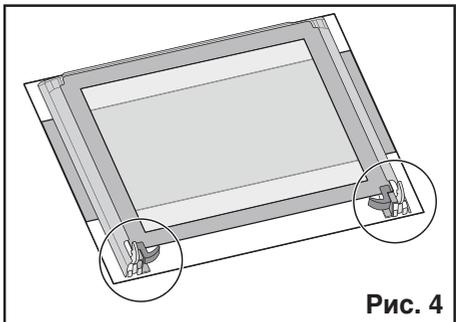


Рис. 4

28 electrolux

7. отожмите стопоры, чтобы снять внутренние стекла (Рис. 5);
8. поверните 2 фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд (Рис. 6);
9. осторожно приподнимите и снимите верхнее стекло, имеющее с 4 сторон декоративную рамку (Рис. 7).

Мойте дверцу духового шкафа, используя только мягкую тряпку, смоченную в теплой воде. Не используйте металлические губки или губки с абразивной поверхностью, кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить специальные теплоотражающие поверхности внутренних стекол.

По окончании чистки установите на место стекла дверцы, а затем - саму дверцу, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке. Убедитесь в правильности установки стекол.

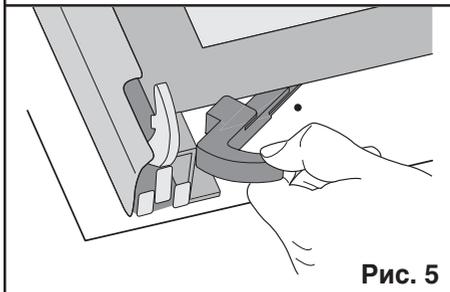
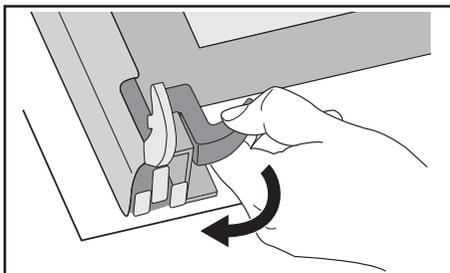


Рис. 5

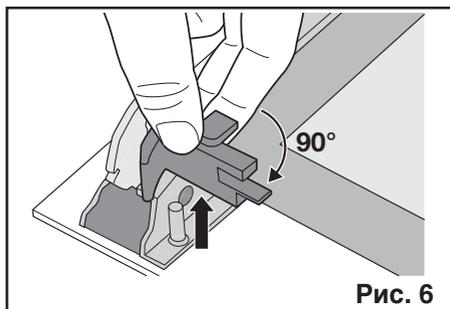


Рис. 6

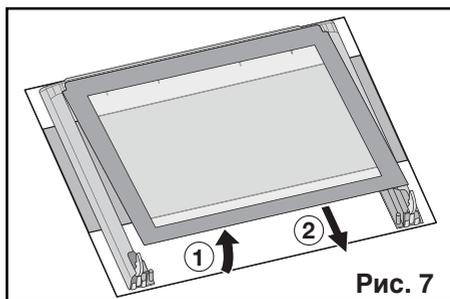


Рис. 7

 Для правильного выполнения этой операции действуйте следующим образом:

- а) декорированное внутренне стекло с рамкой с 4 сторон должно быть установлено таким образом, чтобы рисунок на стекле был обращен наружу. Стекло установлено правильно, если при проведении пальцами по поверхности стекла рядом с рисунком не ощущается шероховатости поверхности.

Внутреннее стекло должно быть установлено в держатели так, как показано на Рис. 8.

После установки стекол на свое место в дверце выполните в обратном порядке процедуру, описанную в п. 8, чтобы зафиксировать их.

 **Не чистите дверцу духового шкафа, пока она не остыла, т.к. это может привести к образованию трещин на стеклах. При обнаружении на стеклах дверцы глубоких царапин или трещин обратитесь в авторизованный сервисный центр для их замены.**

 **Модели из нержавеющей стали или алюминия:** Мы рекомендуем чистить дверцу и панель управления духового шкафа из нержавеющей стали или алюминия только влажной губкой и затем тщательно вытирать ее мягкой тряпкой. Никогда не используйте жесткие абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить эмалированные поверхности.

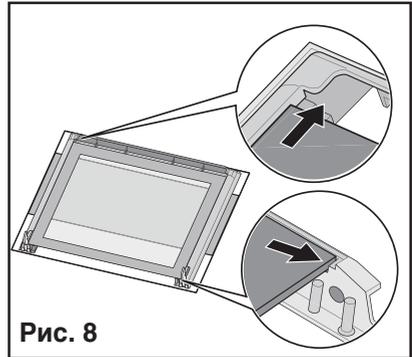


Рис. 8

Чистка прокладки дверцы

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

 **Периодически проверяйте состояние этой прокладки. При выполнении ее чистки не используйте абразивные средства. В случае повреждения этой прокладки обратитесь в местный авторизованный сервисный центр и не эксплуатируйте духовой шкаф до тех пор, пока он не будет отремонтирован.**

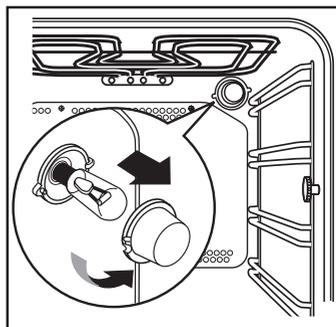
Замена лампочки освещения духового шкафа

 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 местном авторизованном сервисном центре.

 Замена лампочки:

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



Если прибор не работает

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

НЕПОЛАДКА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> ■ Духовой шкаф не включается. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте правильность электрического подключения духового шкафа, а также наличие напряжения в розетке, в которую он включен.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается индикаторная лампочка температуры духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Поворотом ручки термостата задайте какое-нибудь значение температуры <i>или же</i> ◆ Поворотом переключателя режимов задайте какой-либо режим работы духового шкафа.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа <i>или же</i> ◆ Приобретите в сервисном центре новую лампочку и замените перегоревшую лампочку в соответствии с указаниями, приведенными в настоящей инструкции.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Вентилятор духового шкафа сильно шумит. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Убедитесь в отсутствии вибрации полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Дисплей показывает “12.00”. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Установите текущее время (см. главу “Установка текущего времени суток”).

Технические данные

Размеры духового шкафа и ниши для встраивания приведены на соответствующих чертежах

Высота	при встраивании в колонну	580 мм
	при встраивании под столешницу:	593 мм
Ширина		560 мм
Глубина		550 мм

Размеры внутренней камеры духового шкафа

Высота	335 мм
Ширина	395 мм
Глубина	400 мм
Объем	53 л
Интервал регулировки термостата: от 50°C до 250°C	

Данные нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Верхний нагревательный элемент	800 Вт	
Оба элемента духового шкафа (Нижний+Верхний элементы)	1800 Вт	
Нагревательные элементы гриля	внутренний	1650 Вт
	полный	2450 Вт
Режим вентиляции	1825 Вт	
Режим конвекции	2025 Вт	
Режим приготовления на гриле с конвекцией	1675 Вт	
Режим "Пицца"	3000 Вт	
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт	
Вентилятор конвекции	25 Вт	
Вентилятор охлаждения	25 Вт	
Максимальная мощность	3075 Вт	
Напряжение питания (50 Гц)	230 В	

Указания для установщика



Н и ж е п р и в е д е н н ы е инструкции предназначены специально для квалифицированного установщика с тем, чтобы помочь ему выполнять операции по установке, регулировке и техобслуживанию надлежащим образом и в соответствии с действующими и нормативными положениями. Настоятельно рекомендуется, чтобы все операции по установке прибора выполнялись квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.

Электрическое подключение

Перед выполнением электрического подключения убедитесь в том, что:

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

Данный прибор поставляется в комплекте с кабелем электропитания (сетевым шнуром).

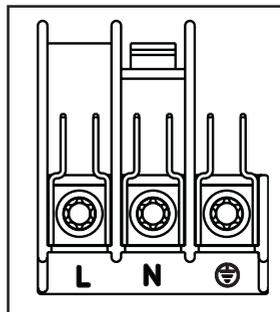
Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на паспортной табличке. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. При необходимости прямого подключения к сети между прибором и сетью следует установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам. Желто-зеленый провод заземления не должен размыкаться этим выключателем, и его длина должна быть на 2-3 см больше, чем у других проводов. Сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50°C превышающей комнатную температуру.

В качестве сетевого шнура должен использоваться специальный кабель соответствующего сечения, который Вы можете приобрести в сервисном центре: обращайтесь за ним в сервисный центр.

Клеммная коробка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В (Рис. 14).

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



Встраивание

Для обеспечения правильной работы встраиваемого прибора кухонная мебель и выполненная в ней выемка для встраивания должны иметь соответствующие размеры.

После того, как духовой шкаф установлен, он должен быть полностью закрыт кухонной мебелью для предотвращения возможности случайного касания его частей, находящихся под напряжением. Все части, обеспечивающие такую защиту, включая любую закрывающую панель (например, если духовой шкаф установлен с краю кухонной стойки), должны быть прикреплены так, чтобы снять их можно было только с помощью инструмента. Данный духовой шкаф может быть установлен так, чтобы его задняя и одна из боковых стенок прилегали к стенкам кухни или другому электробытовому прибору большей высоты. Другая стенка духового шкафа, наоборот, должна прилегать к мебели или стенке другого электробытового прибора равной высоты.

Габаритные размеры духового шкафа (Рис. 9)

Размеры выемки при встраивании в колонну

Ниша должна иметь размеры, указанные на Рис. 10.

Размеры ниши для установки шкафа под столешницей

Ниша должна иметь размеры, указанные на Рис. 11.

Крепление духового шкафа к кухонной мебели

1. Установите духовой шкаф в выемку в кухонной мебели.
2. Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите его к кухонной мебели. Для этого вставьте четыре распорных детали (А) в соответствующие отверстия в раме духового шкафа и закрутите в них четыре шурупа (В) (Рис. 12).

Рис. 9

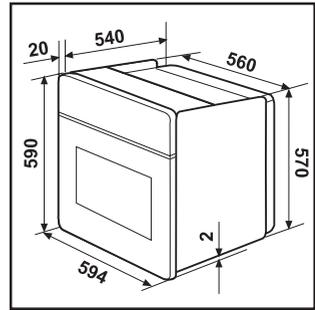


Рис. 10

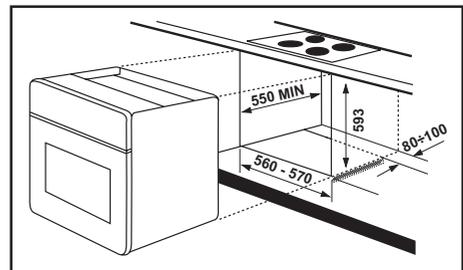
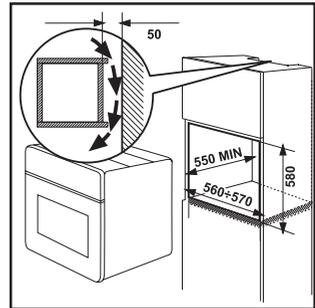


Рис. 11

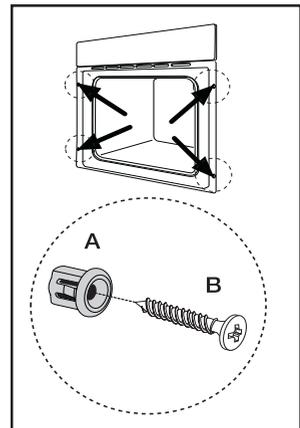
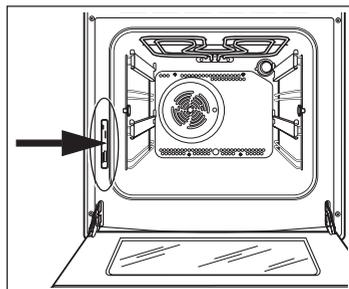


Рис. 12

Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных в разделе о возможных неисправностях, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в местный авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (**Mod.**), продуктовый номер (**Prod. No.**) и серийный номер (**Ser. No.**), указанные в табличке с техническими данными. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны.

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



Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

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

ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

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

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

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

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

www.electrolux.com

www.electrolux.ru