



instruction booklet

Руководство по
эксплуатации



Mixed-Fuel Cooker
Газоэлектрическая плита

EKK 603504

We were thinking of you
when we made this product

Welcome to the world of Electrolux

Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that make your life more comfortable. You find some examples on the cover in this manual. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind.

Good luck!

Contents

For the User

Important safety information	5
Control panel	8
The gas burner controls	9
Electric Oven	11
Before the first use of the appliance	12
Electronic Programmer	13
Hints and Tips for using the hob	18
Hints and Tips for using the oven	19
Cooking Chart - Conventional and fan cooking	22
Cooking Chart - Grilling	23
Cooking Chart - Pizza	23
Maintenance and Cleaning	24
Cleaning the Oven	25
Something not working	30
Service and Spare Parts	39
European Guarantee	40

For the Installer

Instructions for the Installer	31
Technical data	31
Gas connection	34
Adaptation to different kinds of gas	36
Electrical connection	38

Guide to Use the instructions

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



Safety Instructions



Step by step instructions for an operation



Hints and Tips



Environmental Information



This appliance is manufactured according to the following EEC directives:
2006/95 EEC - 93/68 EEC - 89/336 EEC - 90/396 EEC,
current edition.

ENGLISH

Important safety information

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

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

People safety

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- This appliance is designed to be operated by adults. Do not allow children to play near or with the appliance.
- The appliance gets hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.

During use

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Ensure a good ventilation around the appliance. A poor air supply could cause lack of oxygen.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

6 electrolux


- When in use the appliance will produce heat and moisture in the room in which it has been installed. Ensure there is a continuous air supply, keeping air vents in good condition or installing a cooker hood with a venting hose.
- When using the appliance for a long period of time, the ventilation should be improved, by opening a window or increasing the extractor speed.
- If the appliance is fitted with a cover, its function is to protect the surface from dust when closed and to accumulate splashes of grease when open. **Do not use for other purposes.**
- Always clean the cover before closing.
- Leave the burners to cool before closing the cover.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Ensure the control knobs are in the 'OFF' position when not in use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Always stand back from the oven when opening the oven door, to allow any build-up of steam or heat to release.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the hob burners as unstable pans can cause an accident by tipping or spillage.
- **To facilitate ignition, light the burners before placing pans on the grid.** After having lit the burners check that the flame is regular.
- Always lower the flame or turn it off before removing the pan.
- Never leave the appliance unattended when cooking with oil and fats.
- This appliance should be kept clean at all times. A build-up of fats or foodstuffs could result in a fire.
- Never use plastic dishes in the oven or on the hob burners. Never line any part of the oven with aluminium foil.
- Always ensure that the oven vent which is located at the centre back of the hob is left unobstructed to ensure ventilation of the oven cavity.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above the appliance.
- During cooking the storage drawer may become hot if the oven is on high for a long period of time, therefore flammable materials such as oven gloves, tea towels, plastic aprons etc. should not be stored in the drawer.
- Oven accessories such as baking sheets, will also become hot, therefore care should be taken when removing these items from the drawer whilst the oven is in use or still hot.
- Only heat-resistant plates may be placed in the drawer situated under the oven. **Do not put combustible materials there.**
- Never use steam or high pressure steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scraper to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Service

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



Environmental Information

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

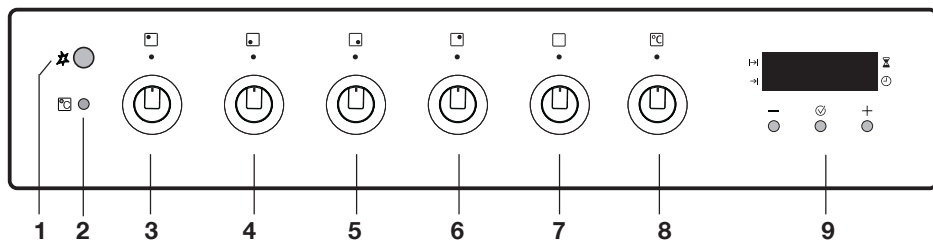
Keep this instruction book for future reference and ensure it is passed on to any new owner.

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

MANUFACTURER:

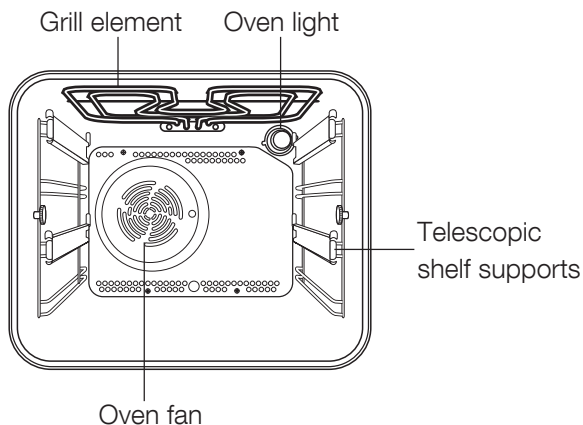
ELECTROLUX POLAND SP. Z.O.O.
ul. Kazimierza Odnowiciela 28
58-100 Swidnica (Poland)

Control panel

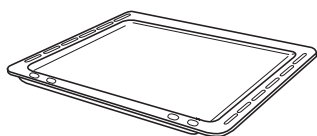


1. Ignition switch
2. Oven thermostat pilot light
3. Back left burner control knob (semi-rapid)
4. Front left burner control knob (rapid)
5. Front right burner control knob (auxiliary)
6. Back right burner control knob (semi-rapid)
7. Oven function control knob
8. Oven thermostat control knob
9. Electronic programmer

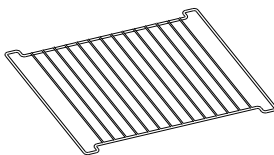
The oven cavity



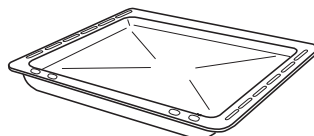
Accessoires



Baking Tray



Oven Shelf







Dripping Pan

The gas burner controls

Control knobs on the gas hob

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

- No gas supply
-  Maximum gas supply
-  Minimum gas supply
-  To light a burner:

1. press the ignition switch marked by a small spark (⚡);
2. push the relevant control knob in completely and turn it anticlockwise to the maximum position ();
3. upon ignition, keep the knob pushed down for about 5 seconds. This will allow the safety device ("thermocouple" - see figure, letter **D**) to be heated and the safety device to be switched off, otherwise the gas supply would be interrupted;
4. then, check the flame is regular and adjust it as required.

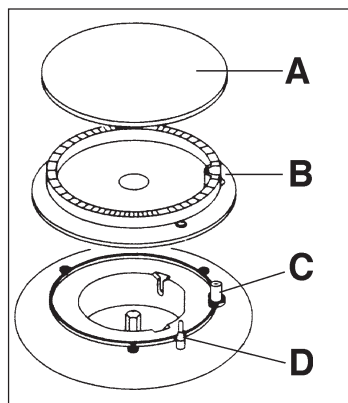
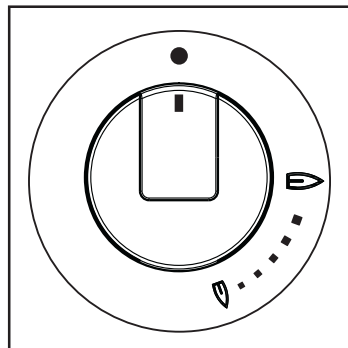
If the burner does not ignite, turn the control knob to zero, and try again.

If after a few attempts the burner does not ignite, check that the burner cap and crown (see figure, letter **A**, **B**) are correctly positioned.

To interrupt the supply of gas, turn the knob in a clockwise direction to the position "●".



Do not keep the control knob pressed for more than 15 seconds. If the burner does not light even after 15 seconds,



- A** - Burner Cap
- B** - Burner crown
- C** - Spark generator
- D** - Thermocouple

release the control knob, turn it the “off” position and wait for at least 1 minute before trying to light the burner again.

When lighting the hob manually (in case of lack of electricity): Hold a flame near the burner. Never turn the control knob before approaching the burner with the flame.

i When switching on the mains, after installation or a power cut, it is quite normal for the spark generator to be activated automatically.

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

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

The hob lid

The lid is meant to avoid dust to settle on the hob, when it is closed, and to collect splashes of oil or fat, when it is open. Do not use it for any other purpose.

Always wipe off any splash of liquid before opening the lid.

Always clean the lid from cooking residues before opening it or taking it off.



WARNING! The crystal lid can splinter when overheated. Always ensure all the burners are off before closing it.



Use only pans or pots with flat bottom.



If you use a saucepan which is smaller than the recommended size, the flame will spread beyond the bottom of the pan, causing the handle to over-heat.



As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.



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



The stainless steel can become tarnished if excessively heated. Therefore prolonged cooking with potstones, earthenware pans or cast-iron plates is inadvisable. Also, do not use aluminium foil to protect the top during use.



Do not place unstable or deformed pots on the rings: they could tip over or spill their contents, causing accidents.



Pots must not enter the control zone.



When cooking with the hob, leave the lid open in order to avoid overheating.



If the control knobs become difficult to turn, please contact your local Service Force Centre.

Electric oven

Oven function and thermostat control knobs

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

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

0 The oven is off.



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



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



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



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



Full Grill - The full grill element will be on.



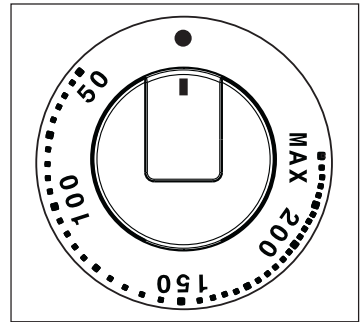
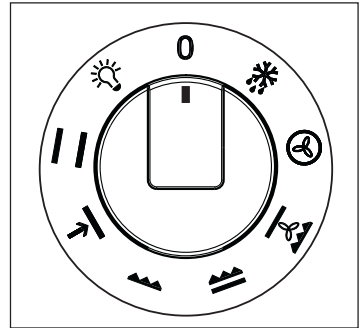
Pizza - The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.



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



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



When cooking with the oven or grilling, leave the lid open in order to avoid overheating.


Oven Thermostat Pilot Light


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

The Safety Thermostat

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


Before the first use of the appliance



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


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

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

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


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

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

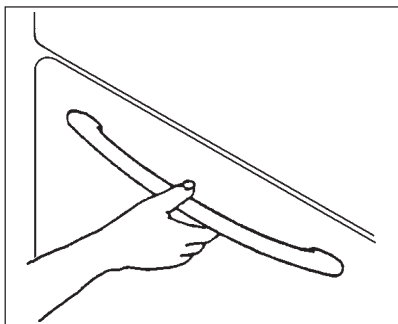
 Once this operation is carried out, let the oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm water to which a little mild washing-up liquid has been added.

Storage drawer

The storage drawer is located underneath the oven cavity.

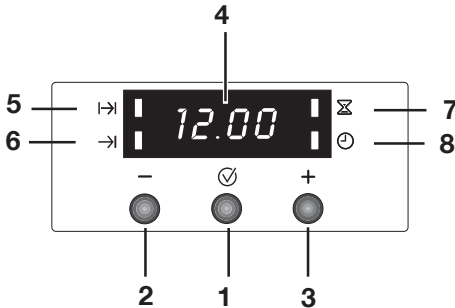
 During cooking the storage drawer may become hot if the oven is on high for a long period of time, therefore flammable materials such as oven gloves, tea towels, plastic aprons etc. should not be stored in the drawer.

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



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

Electronic programmer



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

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

Setting the time of day ⌚

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

To set the correct time of day:

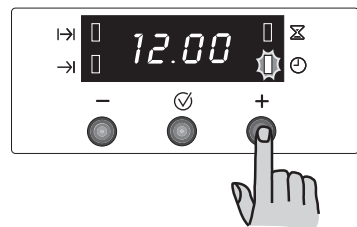
1. Press button + or -.
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the “Time of day” pilot lamp ⌚ will go out and the display will show the set time. The appliance is ready for use.

To reset the correct time of day:


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

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

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



“Cooking Duration” function I→I

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


To set the duration time:

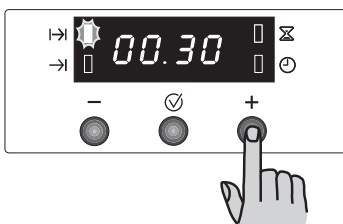
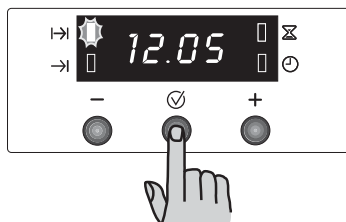
1. Press button **+** or **—**.
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the “Cooking Duration” pilot lamp I→I will come on and the display will revert to the time of day.
3. When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard, while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

To switch off the acoustic alarm, press any button.


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

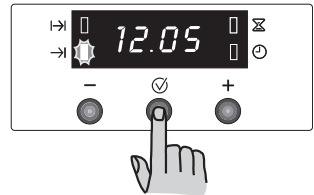
To cancel the duration time:

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




“End of cooking” function →|

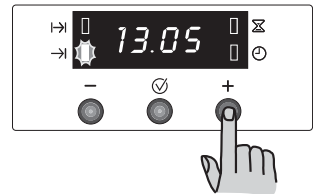
With this function, you can set the oven to switch off automatically when a programmed end of cooking time is over. Place food in the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature. Press button  repeatedly to select the “End of cooking” function. The relevant pilot lamp will start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





To set the End of cooking time:

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

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



To cancel the End of cooking time:


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

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

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

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

16 electrolux

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




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

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



“Minute minder” function

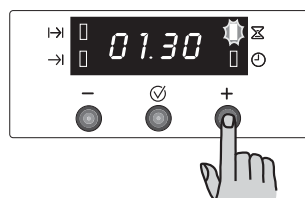
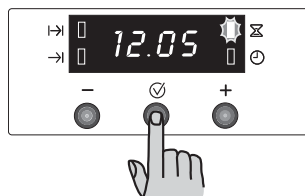
The minute minder alarm will sound at the end of a timed period, but the oven will remain on, if it is in use.

To set the minute minder:

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

To cancel the minute minder:

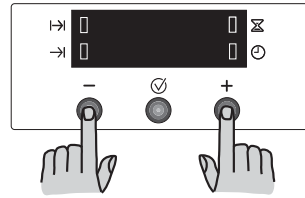
1. Press button  repeatedly to select the “Minute minder” function. The relevant pilot lamp  will flash and the display will show the remaining time.
2. Press button **−** until the display shows “0:00”. After 5 seconds the pilot lamp will go out and the display will revert to the time of day.




How to switch off the display

1. Press two programmer push buttons simultaneously and keep them pressed for about 5 seconds. The display will switch off.
2. To switch on the display, press any button.

The display can be switched off only if no other functions have been set.



Hints and tips for using the hob

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

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

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

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

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

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

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

Remember to cover pans to reduce gas consumption.

Pottery

Remember that a wide-bottomed pan allows a faster cooking than a narrow one.

Always use pots which properly fit what you have to cook.

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

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

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

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

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

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

Hints and tips for using the oven



Always cook with the oven door closed.

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



The oven has four shelf levels.

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



It is important that the oven accessories are correctly positioned.

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

1. Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out, as shown in the diagram.
2. Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven (see the diagram).



Do not attempt to close the oven door if the telescopic shelf supports are not completely inside the oven. This could damage the door enamel and glass.



Important: Telescopic shelf supports and other accessories get very hot! Use oven gloves or similar!



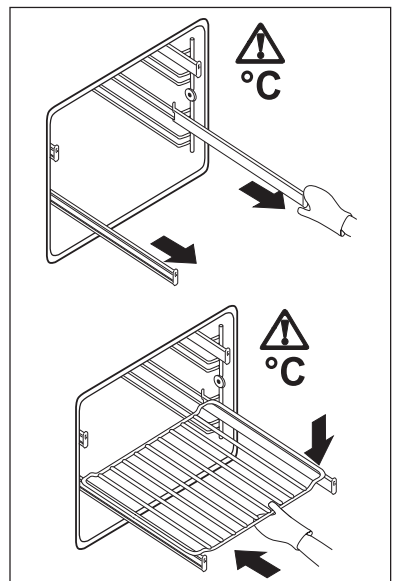
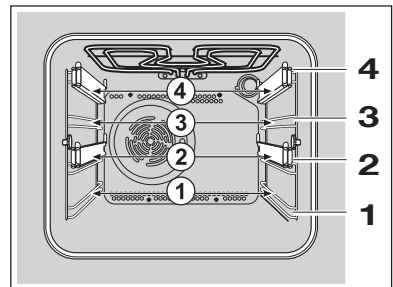
Do not place cookware directly on the oven base.



When cooking with the oven or grilling, the cover must be kept open to avoid over-heating.



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



Condensation and Steam

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



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



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

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

Cookware

- Use any oven proof cookware which will withstand temperatures of 230°C.
- Baking trays, oven dishes, etc. should not be placed directly against the grid covering the fan at the back of the oven, or placed on the oven base.

- Do not use baking trays larger than 30 cm x 35 cm (12 in x 14 in) as they will restrict the circulation of heat and may affect performance.

The effects of dishes on cooking results

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

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

Hints and Tips on Cooking Fish and Meat

You can place meat in oven proof dishes, or directly on the oven shelf. In this case, remember to place the drip tray in the first position from the bottom with some water in it. The dripping pan will avoid the falling of melted fat on the oven base.

White meat, poultry and fish in general, need to be cooked at a medium temperature (between 150°C and 175°C). If you need to cook red meat (slightly browned on the outside and more gently cooked in the inside), a higher temperature (between 200°C and 230°C) for a short time is recommended.

Hints and Tips on baking

Cakes usually need to be cooked at a medium temperature (between 150°C and 200°C).

A short oven pre-heating (about 10 minutes) is recommended when cooking cakes or baking. Once the cooking has been started, keep the oven door closed during all the cooking time, and check the cooking results through the oven door glass.

Hints and Tips on grilling

If you need to grill meat or fish, place them directly on the shelf after spreading a little oil on them.

In the grill function, heat comes only from the top element. Therefore, you need to adjust the cooking level depending on meat or fish's thickness.

Always remember to place the dripping pan in the lower position with some water in it.

Cooking times

Cooking times vary according to the type of food to be cooked, its consistency, and volume. We suggest that you take particular note of your first cooking experiments with the oven, since operating in the same conditions for the same dishes you will of course obtain similar results.

Only experience will enable you to make the appropriate changes to values given on charts.

Defrosting

The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven. This increases the speed of defrosting. However, please note that the temperature of the kitchen will influence the speed of defrosting. This function is particularly suitable for delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.



How to Use Defrosting

Turn the oven function control knob to



ans set the thermostat control knob to OFF position ●.

Cooking chart- Conventional and fan cooking

These charts are intended as a guide only. It may be necessary to increase or decrease the temperature to suit your individual requirements. Only experience will enable you to determine the correct setting for your personal requirements.



Cooking times do not include pre-heating time.

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

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

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



(*) If you need to cook more than one dish at the same time, we recommend you to place them on the levels quoted between brackets. Shelf positions are counted from bottom of the oven.

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

Cooking Chart - Grilling -

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

Cooking Chart - Pizza

Weight (gr.)	TYPE OF DISH	Level  4 3 2 1	temp. °C	Cooking time  minutes	NOTES
700	Pizza, large	1	200	15 ~ 25	in baking tray
500	Pizza, small	1	200	10 ~ 20	in mould on the shelf
500	Flat cake	1	200	15 ~ 25	in baking tray

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

Maintenance and cleaning

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

This appliance cannot be cleaned with steam or with a steam cleaning machine.

The hob top

The hob is best cleaned whilst it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

Regularly wipe over the hob top using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little washing up liquid has been added. Avoid the use of the following:

- household detergent and bleaches;
- impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans;
- steel wool pads;
- bath/sink stain removers.

Should the hob top become heavily soiled, it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite or Bar Keepers Friend is used.

Pan supports

The pan supports are dishwasher proof. If washing them by hand, take care when drying them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.

The burners

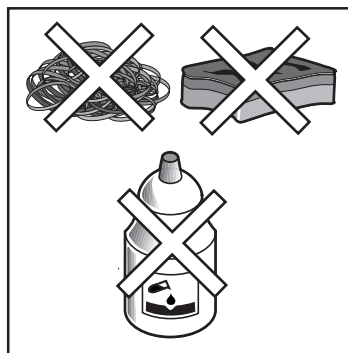
The burner caps and crowns can be removed for cleaning.

Wash the burner caps and crowns using hot soapy water, and remove marks with a mild paste cleaner. A well moistened soap impregnated steel wool pad can be used with caution, if the marks are particularly difficult to remove.

After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth.

Ignition electrode

The electric ignition is obtained through a ceramic "electrode" with a metal electrode inside. Keep these components well clean, to avoid difficult lighting, and check that the burner crown holes are not obstructed.



Cleaning the oven



The oven should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs could result in a fire, especially in the grill pan.

Cleaning materials

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

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

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

External cleaning

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

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



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

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite, or Bar Keepers Friend is used.

The oven door and its gasket

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

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



Proceed as follows:

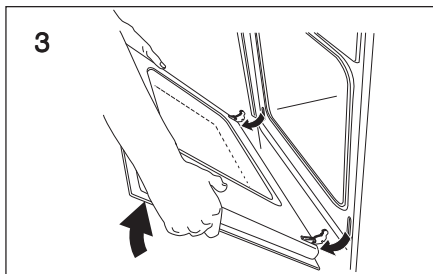
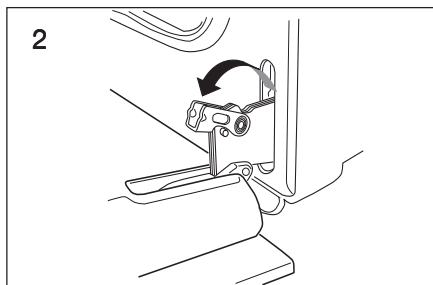
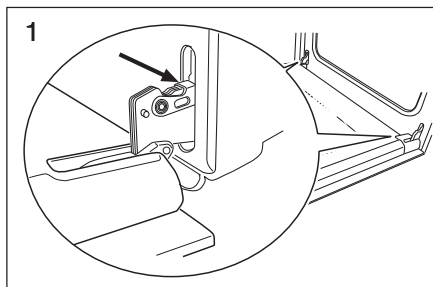
1. open the oven door completely;
2. find the hinges linking the door to the oven (see picture 1);
3. unlock and turn the small levers located on the two hinges (see picture 2);
4. handle the door by its left- and right-hand sides, then slowly turn it towards the oven until it is half-closed (see picture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

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

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

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

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



Models in stainless steel or aluminium:

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

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

Clean the oven control panel following the same precautions.

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

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

Oven shelves and shelf supports



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

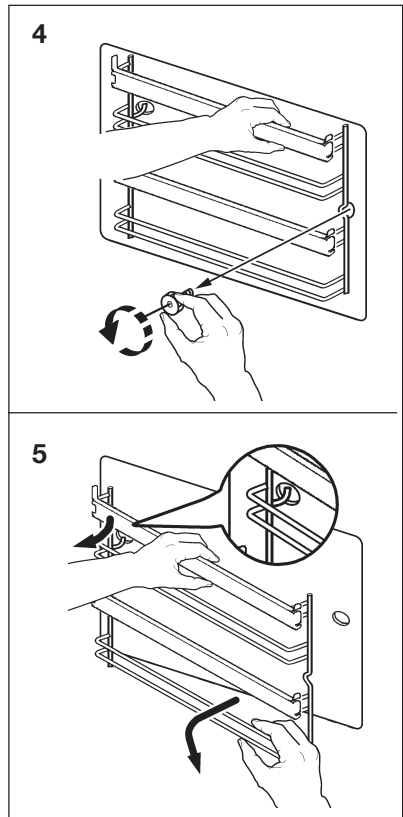
To clean the oven shelves, soak in warm soapy water and remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad. Rinse well and dry with a soft cloth. The shelf supports can be removed for easy cleaning.



Proceed as follows:

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

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





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

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

Lid cleaning

The crystal lid can be dissassembled to allow a better cleaning (see diagram).

Clean the crystal lid only with warm water and avoid the use of rough cloths or abrasive substances.

After a proper cleaning, carefully reposition the lid into its hinges.

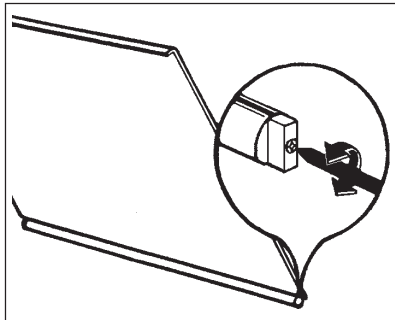
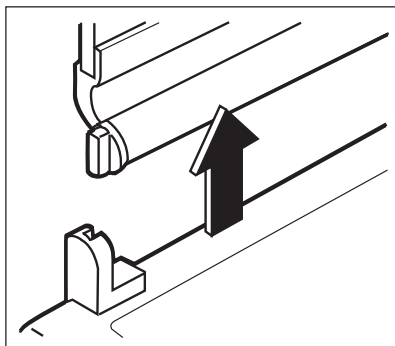
Balancing the lid

Appliances provided with crystal lids are equipped with specially balanced springs, inserted in the hinges at the back of the appliance, to allow the lid to be closed smoothly and easily.

You can use a screwdriver to adjust the closure of the lid. The necessary force for opening/closing the lid can be increased by turning the adjusting screw 2 or 3 times as shown in the diagram.

Controls - Sundries

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



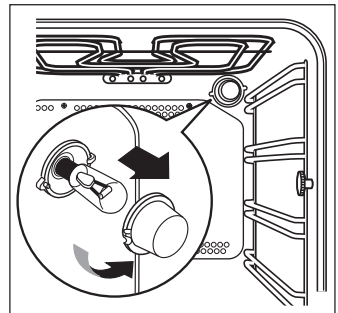
Oven lamp replacement

⚠ Disconnect the appliance from the electricity supply.

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

 To replace the faulty bulb:

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



Something not working

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

SYMPTOM	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> ■ There is no spark when lighting the gas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check that the unit is plugged in and the electrical supply is switched on. ◆ Check the mains fuse has not blown. ◆ Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The gas ring burns unevenly. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check the main jet is not blocked and the burner crown is clear of food particles. ◆ Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check that a cooking function has been selected. ◆ Check that the time of day has been set (see chapter "How to set the time of day"). ◆ Check that the socket switch or the switch from the mains supply to the appliance are ON.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven light does not come on. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Select a function with the oven function control knob. ◆ Check the light bulb, and replace it if necessary (see "Oven lamp replacement").
<ul style="list-style-type: none"> ■ It takes too long to finish the dishes, or they are cooked too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ The temperature may need adjusting.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Steam and condensation settle on the food and the oven cavity. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Refer to the contents of this booklet, especially to the chapter "Hints and Tips for using the Oven". ◆ Leave dishes inside the oven no longer than 15-20 minutes after the cooking is completed.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The oven fan is noisy. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Check that shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.
<ul style="list-style-type: none"> ■ The display shows "12.00". 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Set the time of day (see chapter "Setting the time of day").

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

Instructions for the Installer

Technical data

Appliance Class 2 sub class 1
and Class 1

APPLIANCE CATEGORY: I12H3B/P

APPLIANCE GAS SUPPLY: G20 (2H)/
20 mbar

Dimensions

Height 850 mm

Depth 600 mm

Width 600 mm

Oven Capacity 53 litres

Hob

Rear left burner (semi-rapid) 2000 W
(G20 20 mbar/G30 30 mbar)-1400 W
(G20 13 mbar)

Front left burner (rapid)

3000 W (G20 20 mbar)-2800 W (G30)-
1900 W (G20 13 mbar)

Rear right burner (semi-rapid)

2000 W (G20 20 mbar/G30 30 mbar)-
1400 W (G20 13 mbar)

Front right burner (auxiliary)

1000 W (G20 20 mbar/G30 30 mbar)-
900 W (G20 13 mbar)

Total appliance gas rating (G20 20

mbar/G30 30 mbar) 8000 W

Total appliance gas rating (G20 13

mbar) 5600 W

Oven

Bottom heating element 1000 W

Top heating element 800 W

Oven elements (Top+Bottom) 1800 W

Inner Grill Element 1650 W

Full Grill Element 2450 W

Convection heating element 2000 W

Pizza 2675 W

Convection fan 25 W

Oven light 25 W

Total rating 2700 W

Supply voltage (50 Hz) 230 V

Total appliance electric rating 2700 W

Burner characteristics

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	NORMAL POWER				
			NATURAL GAS G20 (2H) - 20 mbar		LIQUID GAS (Butane/Propane) 30 mbar		
			inj. 100/mm	m³/h	inj. 100/mm	g/h	
						G30	G31
Auxiliary burner	1,0	0,33	70	0,095	50	73	71
Semi-rapid burner	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Rapid burner	3,0 (natural gas) 2,8 (liquid gas)	0,65	119	0,285	86	204	200

Burner characteristics G20 / 13 mbar - only for Russia

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	NORMAL POWER	
			NATURAL GAS G20 - 13 mbar	
			inj. 100/mm	m³/h
Auxiliary burner	0,9	0,33	80	0,095
Semi-rapid burner	1,4	0,45	105	0,148
Rapid burner	1,9	0,65	120	0,201

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm.
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Rapid	40

Installation

⚠ This appliance cannot be positioned on a base.

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

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

⚠ THE MANUFACTURING COMPANY DECLINES ANY RESPONSABILITY FOR POSSIBLE DAMAGES RESULTING FROM AN INSTALLATION WHICH DOES NOT COMPLY WITH THE RULES IN FORCE.

Positioning

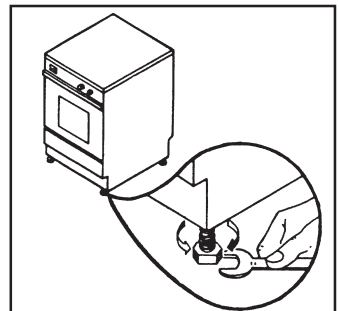
This appliance has been designed to be placed close to furniture units not exceeding the height of the working level.

The distance between the hob and the side wall/furniture (if present) should be minimum 450 mm.

Levelling

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

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



Gas connection

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

Installation environnement

Warning - This unit can be installed and can work only in constantly ventilated rooms, according to rules in force.

In order to make the gas unit work properly, it is necessary that air sufficient to gas combustion can naturally flow in the room. (The installer must follow the rules in force).

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

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

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

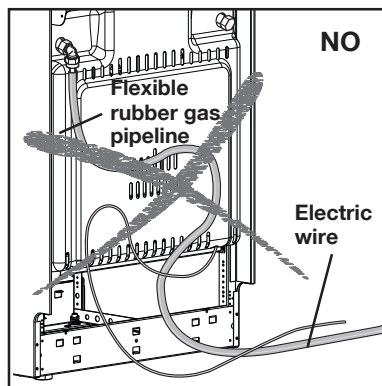
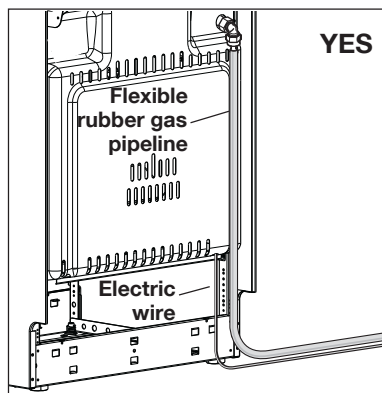
Our responsibility will not be involved in case of accidents caused by a defective or non existent earth connection.

Combustion products discharge

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

Connection using a rigid pipe or a flexible metal pipe

To ensure higher safety, it is recommended to carry out the



connection to the gas system using rigid pipes (ex. copper) or using flexible stainless steel pipes, to avoid any stress to the unit. Gas feeding pipe fitting is Gc 1/2. For this type of installation, connection to the gas supply should be carried out using only and exclusively flexible metallic tubes in conformity with rules in force.



IMPORTANT

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

Connection using flexible non metal pipes

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

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

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

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

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

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

Adaptation to different kinds of gas

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

Gas connection

LPG: use the rubber pipe holder «D».

Natural gas : use the pipe holder «E».

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

Hob burners nozzles

1. Nozzles replacement

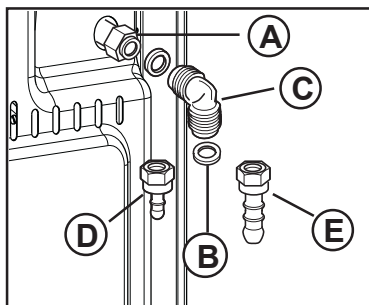
1. Remove the pan supports.
2. Extract the caps and the wall baffles of the burners.
3. Using a socket spanner 7 unscrew and remove (see diagram) the nozzles replacing them with the ones required for the kind of gas in use (see table "Burner characteristics").
4. Reassemble the parts following the same procedure backwards.
5. Replace the rating label (placed near the gas supply pipe) with the relevant one for the new type of gas supply. You can find this label in the package of the injectors supplied with the appliance.

These burners do not need any primary air regulation.

2. Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners, proceed as follows:

1. light the burner;
2. turn the knob on the position of minimum flame;
3. remove the knob;

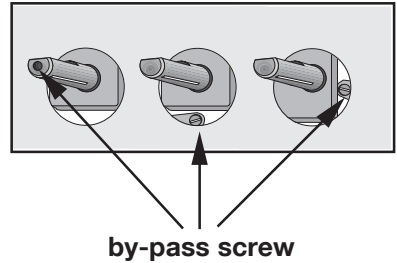


- A Gas connection point
- B Gasket
- C Adjustable connection
- D LPG rubber pipe holder
- E Natural gas pipe holder

4. with a thin screwdriver, adjust the by-pass screw (see diagram).
- If changing from natural gas 20 mbar/13 mbar to liquid gas, completely tighten the adjustment screw in, until a small regular flame is obtained.
 - If changing from liquid gas to natural gas 20 mbar, undo the by-pass screw about 1/4 of a turn, until a small regular flame is obtained.
 - If changing from natural gas 20 mbar to natural gas 13 mbar undo the by-pass screw about 1/4 of a turn, until a small regular flame is obtained.
 - If changing from liquid gas to natural gas 13 mbar, undo the by-pass screw about 3/4 of a turn, until a small regular flame is obtained.

Reassemble the parts following the same procedure backwards.

Finally, check the flame does not go out when quickly turning the knob from the maximum position to the minimum position.



Electrical connection

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

Before making the connection make sure that:

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

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

If you wish to directly connect to the mains, you have to interpose an omnipolar switch with a minimum opening between contacts of 3 mm, between the unit and the mains, complying with the existing regulations.

The brown live wire (originating from the clamp of the appliance junction box) must always be connected to the phase of the mains supply. In any case, the supply cord must be positioned in such a way as it does not reach in any point a temperature higher by 50°C than the room temperature.

Replacement of the electric cable



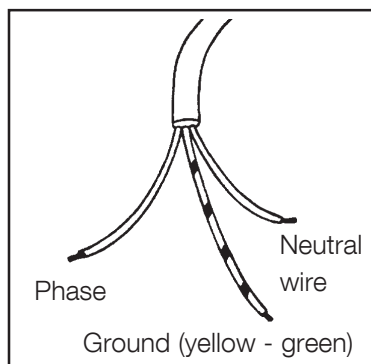
The replacement of electric cable must be carried out exclusively by the service force centre or by personnel with similar competencies, in accordance with the current regulations.

Should the supply cord need to be replaced, use only the following cable types: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. It is necessary that the yellow/green earth wire is about 2 cm longer than the live and neutral ones (see diagram).

The section of the cable should be 3x1,5 mm² minimum.

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

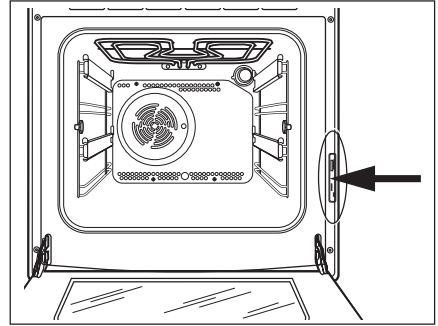
The manufacturer refuses any responsibility in cases where normal safety measures are not observed.



Service and spare parts

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

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



European guarantee

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

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

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

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, 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"

Добро пожаловать в мир Electrolux

Спасибо за выбор первоклассного изделия компании Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много приятных ощущений в будущем.

Предмет желаний Electrolux – предложение широкого ассортимента высококачественных изделий, делающих Вашу жизнь более комфортной.

На обложке данного руководства приведено несколько примеров.

Уделите несколько минут ознакомлению с данным руководством, чтобы в дальнейшем Вы могли полностью использовать все возможности Вашего нового прибора.

Мы обещаем, что благодаря этому Вы сможете легко и эффективно использовать данное устройство.

Желаем удачи!

Содержание

Указания для пользователя

Важные указания по безопасности	44
Панель управления	47
Эксплуатация газовой варочной панели	48
Электрический духовой шкаф	51
Перед первым включением плиты	53
Электронный программатор	54
Эксплуатация духового шкафа	60
Рекомендации по использованию варочной панели	62
Рекомендации по использованию духового шкафа	63
Таблицы приготовления	66
Таблицы приготовления - Приготовление на гриле	67
Таблицы приготовления - Пицца	67
Чистка и техническое обслуживание	68
Возможные неисправности	73
Сервис и запасные части	83
Гарантия/сервисная служба	84
Европейская гарантия	84

Указания для установщика

Указания для установщика	74
Технические характеристики	74
Установка	76
Подключение к газовой магистрали	77
Электрическое подключение	81

Пояснение к пользованию настоящей инструкцией

Вы встретите в тексте настоящего руководства следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в нем:



Указания по безопасности



Указания по пошаговому выполнению той или иной операции



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



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

- **2006/95** (Директива по низкому напряжению);
 - **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
 - **90/396** (Директива по газовым приборам);
 - **93/68** (Общие директивы);
- с последующими модификациями.

РУССКИЙ

Важные указания по 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.
- Данное изделие поставляется без устройства для вытяжки и удаления продуктов сгорания. Такое устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.
- Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При интенсивном и продолжительном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора там, где таковой имеется.
- Не устанавливайте плиту вблизи воспламеняемых предметов (например, штор, полотенца и т.д.).
- Убедитесь, что тип газа в Вашей магистрали соответствует типу газа, указанному на идентификационной табличке, размещенной вблизи трубы подачи газа.
- Плиту следует устанавливать на полу; установка ее на подставку запрещена.

Безопасность людей

- Данное изделие предназначено для эксплуатации взрослыми. Поэтому не позволяйте детям пытаться играть с плитой.
- Плита остается горячим и в течение длительного времени после выключения. Постоянно присматривайте за детьми и не допускайте, чтобы они касались плиты или находились вблизи нее до тех пор, пока она не остыла.
- Это изделие не предназначено для эксплуатации детьми или другими лицами, которые по своим физическим, сенсорным или ментальным возможностям, или вследствие отсутствия опыта или знаний, не могут безопасно эксплуатировать это изделие без соответствующего надзора или указаний лица, несущего за них ответственность и способного гарантировать, что они будут безопасно эксплуатировать этот прибор.

При эксплуатации

- Плита предназначена только для приготовления пищи и не должна использоваться в любых других целях.

- Изменение или попытка изменения характеристик плиты или внесение каких либо изменений в ее конструкцию сопряжено с опасностью.
- Во время работы плита сильно нагревается и остается горячей в течение продолжительного времени после выключения. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **Всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.**
- Не 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.
- Будьте особо внимательны при приготовлении пищи на масле или жире.
- В моделях, оборудованных крышкой, назначением этой крышки является предотвращение попадания пыли на панель (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.
- Все крышки, как стеклянные, так и эмалированные, для удобства чистки сделаны съемными.
- **Если плита не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «●» (Выкл).**
- Всегда устанавливайте противень для сбора жира при использовании гриля или приготовлении мяса на решетке. Для предотвращения образования неприятных запахов и дыма налейте в этот противень немного воды.
- Доставая посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.
- Будьте осторожны при использовании чистящих средств: никогда не направляйте аэрозоль на нагревательные элементы или термостат.
- Если в тот момент, когда Вы кладете продукты в духовой шкаф или вынимаете их из него, большое количество масла, сока и т.д. проливается на дно духового шкафа, перед тем, как приступить к приготовлению пищи, выполните его чистку во избежание образования дыма и предотвращения возможности воспламенения этих продуктов.
- В целях гигиены и безопасности всегда содержите плиту в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.
- Духовой шкаф нагревается за счет циркуляции воздуха. Нельзя перекрывать отверстия в дне духового шкафа. Не накрывайте алюминиевой фольгой стенки и дно камеры духового шкафа.
- Вес плиты очень велик, будьте осторожны при ее перемещении.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке плиты или по ее техническому обслуживанию отсоедините ее от сети электропитания и дайте остыть.
- **Для облегчения розжига зажигайте горелки перед тем, как устанавливать на посуду на решетку. После розжига горелок**

- убедитесь в стабильности пламени.
- Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с горелки.
- Убедитесь в правильности установки решеток духового шкафа.
- При наличии самоочищающихся панелей их следует мыть водой с мылом (см. указания по чистке).
- В ящичке для хранения принадлежностей, расположенном под духовым шкафом, можно держать только жаропрочную посуду. **Не кладите туда воспламеняемые материалы.**
- При чистке стеклянной дверцы печи не используйте чистящие средства с жесткими абразивными добавками или острые металлические скребки, т.к. они могут отставить на поверхности стекла царапины, от которых стекло может расколоться.

Техническое обслуживание

- В случае неисправности не пытайтесь самостоятельно отремонтировать плиту. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может создать опасность получения травм или серьезных повреждений изделия. Обратитесь в авторизованный сервисный центр; при этом требуйте использования оригинальных запчастей.

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.

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

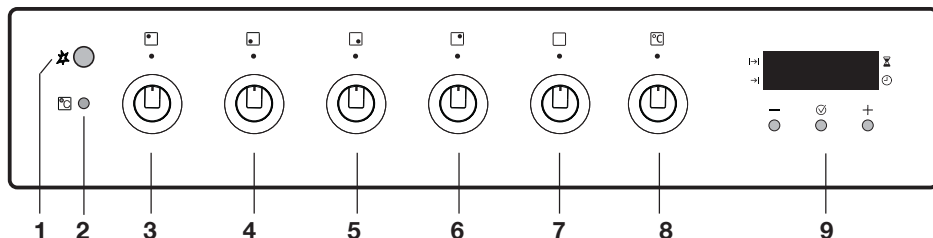
ELECTROLUX POLAND SP. Z.O.O.
ul. Kazimierza Odnowiciela 28
58-100 Swidnica (Польша)



Информация по охране окружающей среды

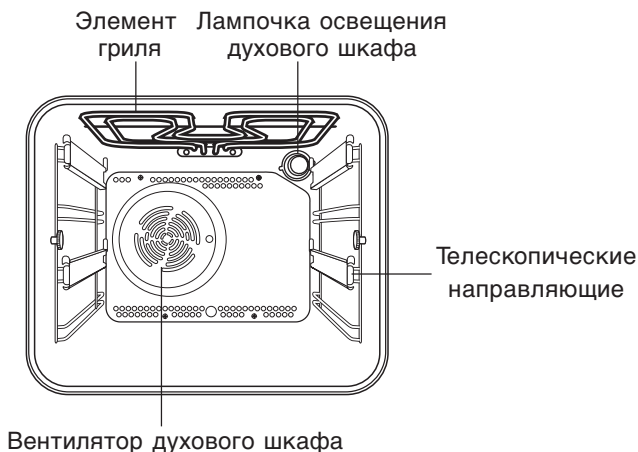
- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к прибору.
- Символ  на приборе или его упаковке указывает, что данный прибор нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Панель управления

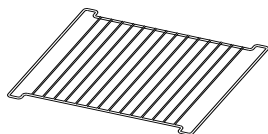


1. Кнопка розжига
2. Индикаторная лампочка термостата духового шкафа
3. Ручка управления левой задней горелкой (Горелка средней мощности)
4. Ручка управления левой передней горелкой (Горелка повышенной мощности)
5. Ручка управления правой передней горелкой (Горелка вспомогательная)
6. Ручка управления правой задней горелкой (Горелка средней мощности)
7. Переключатель режимов духового шкафа
8. Ручка термостата духового шкафа
9. Электронный программатор

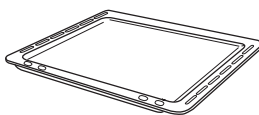
Камера духового шкафа



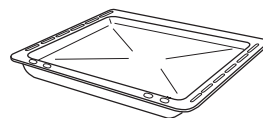
Принадлежности



Решетка духового шкафа



Противень для выпечки



Противень для сбора жира

Эксплуатация газовой варочной панели

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

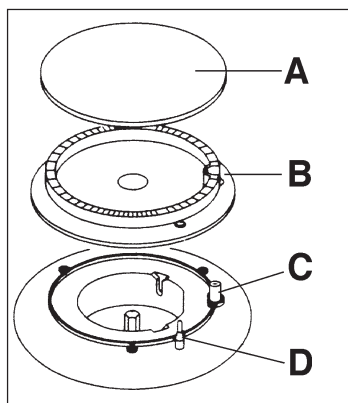
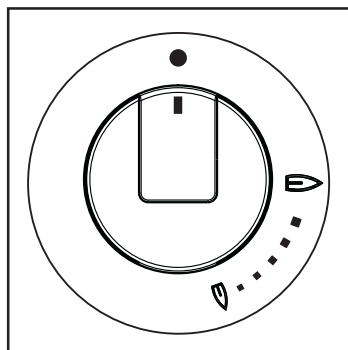


Розжиг горелки:

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 **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 **A, B**) находятся в правильном положении.



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

Для прекращения подачи газа на горелку поверните ручку по часовой стрелке на символ “●”.

⚠ Не держите регулятор управления нажатым более 15 секунд. Если горелка не зажигается даже через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение “Выкл.” и подождите примерно минуту, прежде чем попробовать снова зажечь горелку.

При розжиге конфорок варочной поверхности вручную (в случае отсутствия электричества): Помещайте пламя близко к горелке. Ни в коем случае не поворачивайте ручку управления, пока не приблизите пламя к горелке.

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

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.


⚠ Печь оборудована усовершенствованными газовыми кранами, позволяющими лучше регулировать пламя.


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


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

i 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.

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

 **Вследствие сильного нагрева нержавеющая сталь может потускнеть. Поэтому не рекомендуется продолжительное время готовить пищу в посуде из глины и керамики, а также на чугунных подставках. Не закрывайте верх приготавливаемого блюда алюминиевой фольгой.**

 **Вследствие сильного нагрева нержавеющая сталь может потускнеть. Поэтому не рекомендуется продолжительное время готовить пищу с использованием горшечных камней, в керамической посуде или на чугунных плитах. Нельзя также использовать алюминиевую фольгу для защиты варочной поверхности от загрязнений.**

Посуда для приготовления пищи не должна находиться в зоне управления печью.

 **Во время приготовления пищи во избежание перегрева крышка должна быть открыта.**

Крышка варочной поверхности

В закрытом состоянии крышка предназначена для предотвращения оседания пыли на варочной поверхности, а в открытом состоянии - для сбора брызг жира. Не используйте крышку для других целей.

Перед открыванием крышки удалите с нее любые остатки жидкости.

Перед тем как открыть или снять крышку, удалите с нее пищевые загрязнения.

Предупреждение!

Стеклянная крышка может треснуть при перегреве. Перед тем как закрыть крышку убедитесь, что все конфорки выключены.



Электрический духовой шкаф

Ручки выбора режима духового шкафа и температуры

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

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

0 Духовой шкаф выключен



Традиционный режим



Традиционный режим

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



Нижний нагревательный элемент -

Тепло поступает только с нижней стороны духового шкафа.



Только внутренний элемент гриля

- может использоваться для приготовления на гриле небольших количеств продуктов.

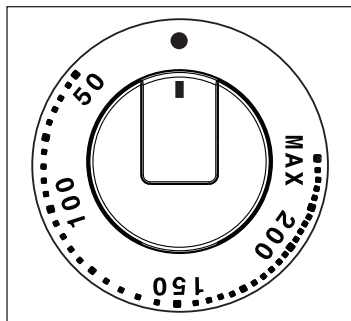
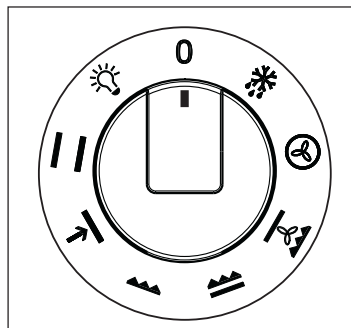


Полный гриль - В этом режиме полностью включается элемент гриля.



Режим “Пицца” - нижний

нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.





Режим конвекции - Этот режим позволит Вам одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.



Размораживание - Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов.



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


Индикаторная лампочка термостата духового шкафа


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

Предохранительный термостат


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 авторизованный сервисный центр.

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 приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.**


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

 **Духовой шкаф работает только в случае установки текущего времени.**

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


1. Переключите ручку управления функциями печи на режим традиционного приготовления .
2. Установите ручку термостата в положение MAX.
3. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.
4. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут.

Далее повторите эту же процедуру для режима приготовления "полный гриль"  и "конвекции"  в течение примерно 5-10 минут.

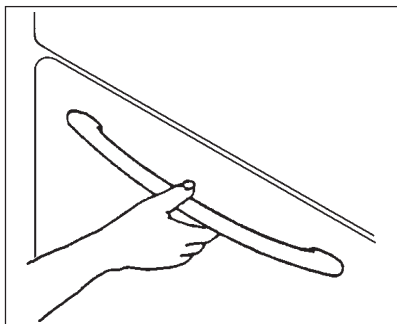
 После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, в который можно добавить немного мягкого жидкого моющего средства.


Ящик для хранения принадлежностей

Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

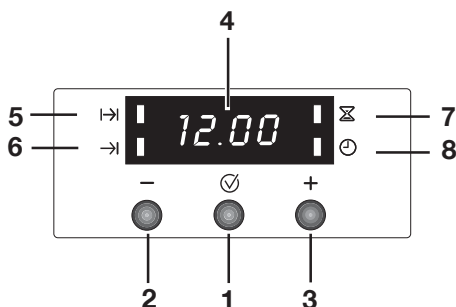
 Если духовой шкаф включен в течение продолжительного времени, ящик для хранения принадлежностей может нагреться, поэтому в нем нельзя хранить воспламеняемые материалы, например, кухонные рукавицы, полотенца, пластиковые фартуки и т.д.

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



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

Электронный программатор



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

i Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток.

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

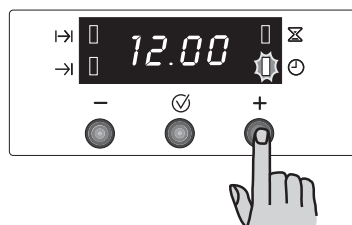
i В случае сбоя электропитания все заданные параметры (время суток, программные установки или параметры работающей программы) отменяются. При восстановлении электропитания цифры на дисплее начнут мигать, и потребуется снова установить часы и таймер.

Установка времени суток ⌚



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

Установка текущего времени суток:

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



Регулирование показаний времени суток:

1. Нажимайте кнопку  несколько раз подряд, чтобы выбрать функцию “Время суток”. Соответствующий индикатор начнет мигать. Затем действуйте, как описано выше.
Новую установку времени суток можно произвести только в том случае, если ни один из автоматических режимов (“Продолжительность приготовления”  или “Окончание приготовления”) не был задан.

Режим “Продолжительность приготовления”

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

Чтобы задать продолжительность продукта:



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

Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.





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


Отмена заданной продолжительности приготовления продукта:

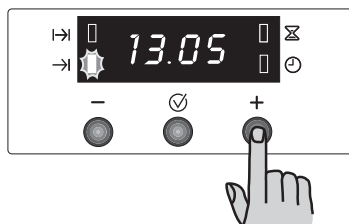
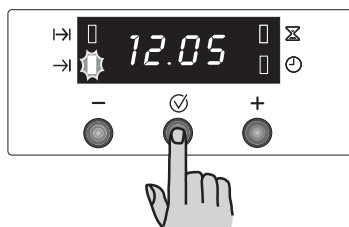
1. Нажимая кнопку  несколько раз подряд, выберите режим “Продолжительность приготовления”. Соответствующий индикатор  начнет мигать, и на дисплее отобразится время, остающееся до окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку “—” до тех пор, пока на дисплее не появится значение “0:00”. Через 5 секунд индикатор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

Режим “Окончание приготовления”

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

Чтобы задать время окончания приготовления продукта:

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





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

Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.


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


Отмена заданного времени окончания приготовления продукта:


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

Использование режимов “Продолжительность приготовления” и “Время окончания приготовления” совместно

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

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

Затем нажмите кнопку  : заданное время приготовления отобразится на дисплее.



- В режиме “Время окончания приготовления”  (об установке этого режима читайте в соответствующем разделе буклета) задайте время окончания приготовления продукта.

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



“Режим “Таймер”

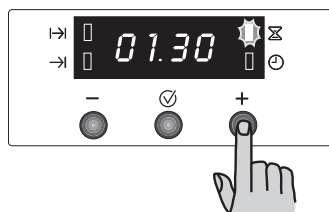
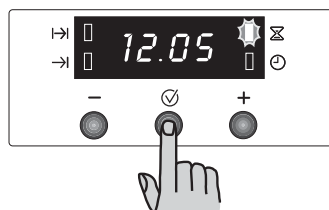
По окончании заданного времени таймер подаст звуковой сигнал, но работающий духовой шкаф после этого не выключится.

Установка таймера:

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

Отмена установки таймера:

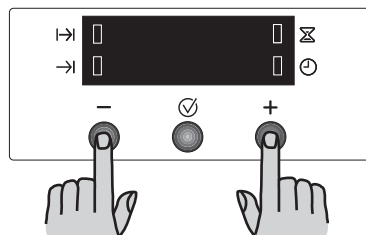
- Нажимая кнопку  несколько раз подряд, выберите режим “Таймер”. Соответствующий индикатор  начнет мигать и на дисплее отобразится оставшееся время.
- Нажимайте кнопку “—” до тех пор, пока на дисплее не появится значение “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет, и дисплей вернется в режим отображения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



Как отключить дисплей

1. Нажмите одновременно две клавиши программатора и держите их нажатыми в течение примерно 5 секунд. Дисплей отключится.
2. Для включения дисплея нажмите любую клавишу.


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



Эксплуатация духового шкафа


 **Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.**


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

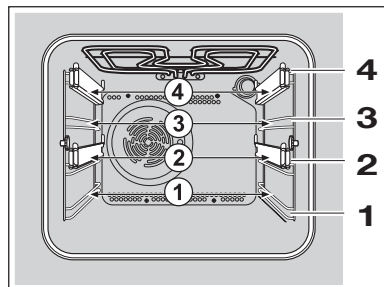
 Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо, чтобы решетка была правильно установлена.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

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

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



Телескопические направляющие

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

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

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

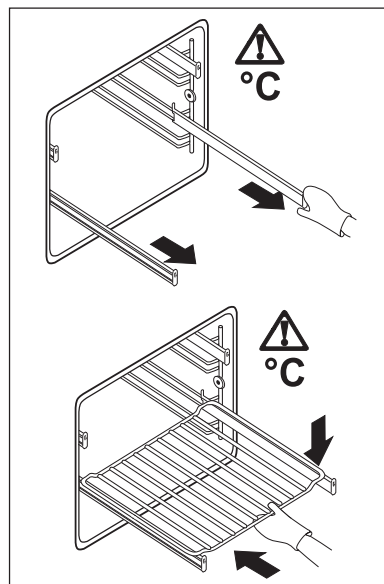
Дверцу духового шкафа закрывайте только в том случае, если телескопические направляющие полностью задвинуты в камеру.

Конденсация и пар

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



Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи




или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.



При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. При попадании пара на стекло дверцы 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.

Рекомендации по использованию варочной панели

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

Наружная сторона пламени имеет гораздо более высокую температуру, чем его внутренняя часть. Поэтому верх пламени должен лизать дно посуды. Чрезмерно большое пламя означает излишний расход газа.

В отличие от электрических варочных панелей при использовании газовых горелок посуда не обязательно должна быть с плоским дном: пламя лизет дно и распределяет тепло по всей поверхности.

Для приготовления пищи на газовых горелках не требуется специальная посуда. Однако посуда с тонкими стенками передает тепло продуктам быстрее, чем посуда с толстыми стенками.

Т.к. тепло в этом случае не распределяется равномерно вдоль дна кастрюли, продукты могут нагреваться лишь частично. Поэтому рекомендуется многократно помешивать приготавливаемые продукты.

Толстое дно кастрюли предотвращает частичный перегрев, т.к. обеспечивает достаточную температурную компенсацию.

Не используйте посуду слишком малых размеров. Широкие и мелкие кастрюли предпочтительны по отношению к узким и глубоким, т.к. позволяют уменьшить время приготовления. Время приготовления не уменьшается при установке узких кастрюль на широкие горелки. Единственным результатом этого явится излишний расход газа. Нужно ставить маленькие кастрюли и сковороды на малые горелки, а большие - на большие горелки.

Не забывайте накрывать посуду крышкой для сокращения расхода газа.

Рекомендуемая посуда

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

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

Коме того, во избежание чрезмерного увеличения времени приготовления кастрюли не должны быть слишком большими. Действительно, если диаметр кастрюли или сковороды меньше диаметра горелки, жир и соки могут попасть на горелку и легко воспламениться.

Рекомендуется использовать для выпечки неразъемные формы. Разъемная форма делает возможной утечку соков и сахара и их попадание на дно духового шкафа, а также их выгорание на противне для вытечки; такие подгоревшие продукты с трудом поддаются удалению.

Не ставьте в духовой шкаф посуду с пластиковыми ручками, т.к. такая посуда не является жаропрочной.

Следует использовать кастрюли и сковороды с диаметром, соответствующим диаметру используемых горелок, для обеспечения их максимальной эффективности и уменьшения расхода газа.

Рекомендуется накрывать крышкой кастрюли с кипящими жидкостями и, как только жидкость в кастрюле начинает кипеть, убавлять пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать ее на медленном огне.

Рекомендации по использованию духового шкафа

Эксплуатация духового шкафа

Приготовление выпечки

Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение не менее 10 минут (если отсутствуют противоположные указания). Не открывайте дверцу духового шкафа при приготовлении выпечки из дрожжевого теста (например, пирожных и суфле); струя холодного воздуха не даст тесту подняться. Для проверки готовности выпечки вставьте в нее зубочистку; затем выньте ее, если к зубочистке не прилипло тесто, выпечка готова. Перед выпечением этой проверки подождите, пока не пройдет по крайней мере 3/4 времени приготовления.

Помните следующее общее правило:

для приготовления блюда, хорошо прожаренного/пропеченного снаружи и более мягкого внутри, требуется более низкая температура и более продолжительное время. Наоборот, для приготовления полностью прожаренного/пропеченного блюда требуется меньше времени и более высокая температура.

Помните, что кастрюли с широким дном

Мясо, приготавливаемое в духовом шкафу, должно весить не менее 1 кг, в противном случае оно может оказаться пересушенным. Если Вы хотите приготовить поджаренное мясо красивого цвета, используйте очень небольшое количество растительного масла. Если кусок не содержит жира, используйте сливочное или растительное масло, или немного того и другого. Сливочное или растительное масло не требуется, если на куске имеется слой жира. если

приготавливаемый кусок имеет слой жира только с одной стороны, кладите его в духовой шкаф этой стороной вверх; когда жир расплавится, он достаточно смажет и нижнюю сторону.

Красное мясо следует вынимать из холодильника за час до начала приготовления, в противном случае из-за резкого перепада температуры оно может стать жестким. Жаркое, особенно из красного мяса, не следует солить в начале приготовления, т.к. при добавлении соли мясо выделяет кровь и соки, что препятствует образованию аппетитной корочки.

Рекомендуется солить мясо снаружи по истечении чуть более половины времени приготовления.

Помещайте жаркое в духовку на блюде с низкими краями; глубокие блюда препятствуют распространению тепла.

Мясо следует класть на жаропрочное блюдо или непосредственно на решетку, под которую нужно установить противень для сбора жира. Ингредиенты для соусов 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.

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

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

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

По окончании приготовления рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как резать его, чтобы мясо не потеряло соки.

Перед подачей на стол блюда можно держать в духовом шкафу при минимальной температуре.

Приготовление рыбы

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

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

Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв одну сторону брюшка; цвет мяса везде должен быть белым и матовым за исключением лосося, форели и другой подобной рыбы.

Приготовление на гриле

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

Ели Вы хотите приготовить на гриле мясо или рыбу, уложите их прямо на решетку, предварительно полив небольшим количеством растительного масла; мясо следует солить по завершении приготовления; рыбу перед приготовлением следует посолить изнутри. Решетку следует располагать на ближайшем к нагревательному элементу гриля уровне или, наоборот, на самом отдаленном от него уровне в зависимости от толщины куска мяса

для того, чтобы оно не подгорело снаружи и хорошо прожарилось изнутри.

Образование дыма, вызванное выгоранием капель сока и жира, можно предотвратить, налив 1 или 2 стакана воды в противень для сбора жира.

Режим гриля можно также использовать для поджаривания хлеба и приготовления тостов, а также некоторых фруктов, таких как бананы, половинки грейпфрутов, ломтики ананасов, яблоки и т.д. Фрукты не следует класть слишком близко к источнику тепла.

Время приготовления

Время приготовления варьирует в зависимости от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества. Рекомендуется внимательно следить за первым приготовлением и запомнить его результаты, т.к. при повторном приготовлении того же самого блюда в тех же самых условиях будут получены одинаковые результаты.

Таблица приготовления в духовом шкафу и на гриле содержит лишь ориентировочные значения температуры.

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

Тем не менее, тщательно следуйте указаниям, приведенным в рецепте приготовления блюда.

Внимание: не кладите никакие принадлежности, например, противень для сбора жира, противни для выпечки, кастрюли, жаропрочные тарелки, алюминиевую фольгу и др., на дно духового шкафа во время его использования. Концентрация тепла может привести к повреждению эмалированных поверхностей духового шкафа и отрицательно сказаться на результатах приготовления.

Размораживание ❄️

Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу поддерживается комнатная температура.

Удостоверьтесь, что регулятор термостата находится в положении “Выкл”.

Таблицы приготовления



Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.

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

Традиционное приготовление и приготовление с конвекцией

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

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

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

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



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

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

Таблицы приготовления - Приготовление на гриле -

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

Таблицы приготовления - Пицца

	БЛЮДО	Уровень 	Темп. °C	Время приготовления  (минуты)	
700	Большая пицца	1	200	15 ~ 25	на противне для выпечки
500	Маленькая пицца	1	200	10 ~ 20	в форме на решетке
500	Низкий пирог	1	200	15 ~ 25	на противне для выпечки

Чистка и техническое обслуживание



Перед выполнением каждой операции, описанной в этом разделе, отсоединяйте плиту от сети электропитания.

Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.

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

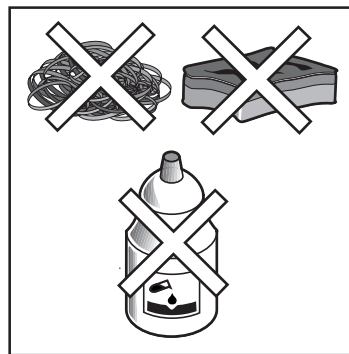
Чистка плиты

Брызги соусов, фруктовых соков и т.д. следует удалять как можно раньше, используя для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с добавлением моющего средства. Не используйте металлические губки или ножи для удаления слоя пригоревших продуктов. Удаляйте трудноудаляемые загрязнения с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки; при этом будьте осторожны, чтобы не поцарапать эмаль. Мойте эмалированные решетки водой с моющим средством; их можно мыть также в посудомоечной машине.

Для чистки крышек горелок и решеток снимайте их с плиты и тщательно мойте теплой водой с добавлением моющего средства. Перед установкой их на место тщательно вытирайте.

Затем убедитесь в том, что они правильно установлены на свои места. Горелки можно оттирать металлической губкой или тканью, обладающей небольшим абразивным эффектом.

Мойте дверцу духового шкафа и стеклянную крышку (у моделей, имеющих эти принадлежности) только теплой водой, не применяйте для этого тряпки из грубых тканей или абразивные



средства; в плитах с автоматическим розжигом следует периодически тщательно чистить свечу зажигания для обеспечения ее исправной работы; далее убедитесь, что отверстия грелки не забиты.

Чистка духового шкафа

После приготовления пищи тщательно промывайте камеру духового шкафа, пока она еще не остыла. В этот момент легко удалить остатки жира, вытекшие из фруктов соки, частицы сахара и т.д. Для чистки можно использовать теплую воду с добавлением моющего средства или один из специальных спреев для чистки духовых шкафов. Не направляйте аэрозоль на матовые металлические поверхности (в противном случае возможно их повреждение) и всегда соблюдайте указания изготовителя. Мойте принадлежности духового шкафа (решетки, противни и др.) теплой водой с моющим средством.

В случае образования нагара удаляйте его чистящим порошком с небольшим абразивным эффектом.



Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой. Это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла.

Замена лампочки освещения духового шкафа

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

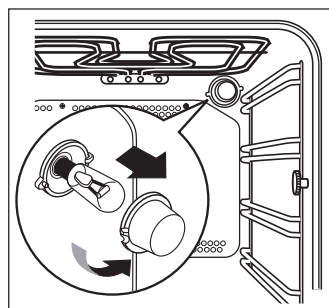
- Мощность: 15 / 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Рабочая температура: 300 °С,
- Тип цоколя: E14.

Эти лампочки можно приобрести в 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.



Чистка дверцы духового шкафа

Для более тщательной чистки дверцы духового шкафа рекомендуется снять ее, действуя следующим образом:

⚠ Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.

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

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

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

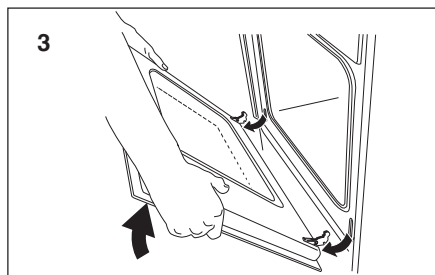
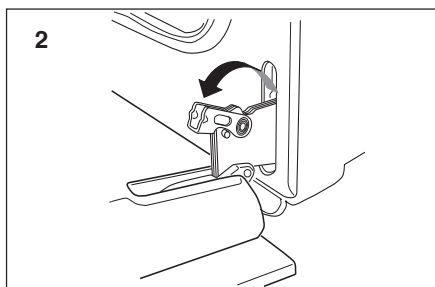
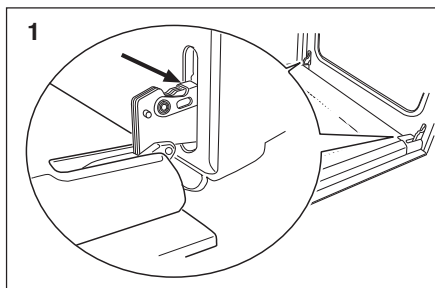
Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой и затем протереть ее мягкой тряпкой.

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

Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

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.



Телескопические направляющие



Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.

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

Демонтаж

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

Чистка

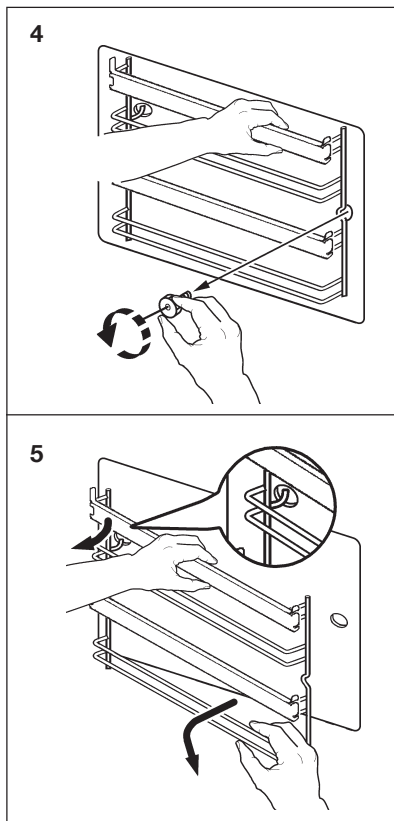
Для **наружной очистки** обеих опорных решеток с телескопическими направляющими используйте обычные чистящие средства.

Важное примечание: телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине!

Внимание: ролики нельзя смазывать маслом!

Установка

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



Чистка крышки

Все крышки могут быть сняты с плиты для большего удобства чистки.

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

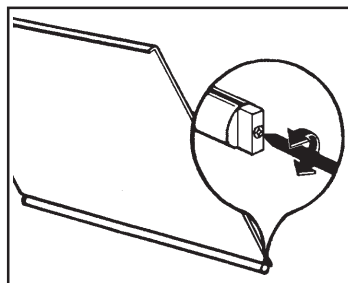
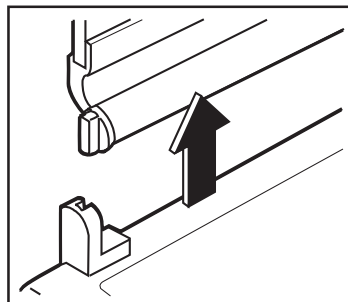
Мойте стеклянную крышку только теплой водой, не применяя тряпки из грубых тканей или абразивные средства.

Вымыв крышку, осторожно навесьте ее на петли.

Балансировка крышки

Плиты со стеклянной крышкой оснащены специально сбалансированными пружинами, вставленными в петли с задней стороны плиты, 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.

● Недостаточная подача газа.	Убедитесь в том, что: — отверстия в рассекателе не засорены; — регулятор давления работает правильно; — вентиль на баллоне полностью открыт.
● В помещении пахнет газом.	Убедитесь в том, что: — газовый вентиль закрыт; — труба подачи газа правильно расположена и находится в хорошем состоянии; не забывайте менять ее не реже одного раза в год. Никогда не используйте пламя для проверки возможных утечек газа; используйте с этой целью мыльный раствор.
● Духовой шкаф не разогревается.	— Убедитесь, что ручки управления духового шкафа находятся в правильном положении.
● Время приготовления слишком велико.	— Проверьте правильность соотношения выбранной температуры с типом приготовляемого блюда.
● На плите образуется дым.	— Мы рекомендуем Вам чистить духовой шкаф после каждого приготовления пищи. При приготовлении мяса возможно попадание брызг жира на стенки и дно камеры духового шкафа; если своевременно не выполнить его чистку, в результате их выгорания будут образовываться дым и неприятный запах. (см. раздел, посвященный чистке).
● Не работает лампочка освещения духового шкафа.	— Лампочка перегорела. Для ее замены следуйте указаниям, приведенным в соответствующем разделе.
● Вентилятор духового шкафа сильно шумит.	— Проверьте, что отсутствует вибрация полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа.
● Дисплей показывает “12.00”.	— Установите текущее время суток (см. раздел “Установка времени суток”).

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, плита по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель и серийный номер изделия.

Указания для установщика

Технические данные

Духовой шкаф

Верхний нагревательный элемент
800 Вт

Нижний нагревательный элемент
1000 Вт

Верхний + Нижний нагревательные
элементы 1800 Вт

Внутренний элемент гриля 1650 Вт

Полный гриль 2450 Вт

Элементы режима "Пицца" 2675 Вт

Вентилятор духового шкафа 25 Вт

Лампочки освещения духового шкафа
25 Вт

Макс. мощность 2700 Вт

Напряжение питания (50 Гц) 230 В

Размеры плиты

Высота 850 мм

Ширина 600 мм

Глубина 600 мм

Объем духового шкафа 53 л

Прибор класса 1 и класса 2
подкласса 1

Категория: II2H3B/P

Плита отрегулирована на работу
с газом типа: G20 (2H) / 20 мбар

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)

**Макс. мощность (G20 20 мбар/G30 30
мбар) 8000 Вт**

Макс. мощность (G20 13 мбар) 5600 Вт

Характеристик горелок

ТИП ГОРЕЛКИ	ПРОИЗВОДИ- ТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ НОМИНАЛЬНАЯ кВт	ПРОИЗВОДИ- ТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ МИНИМАЛЬНАЯ кВт	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ НОМИНАЛЬНАЯ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) - 20 мбар		СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ (Бутан/пропан) 30 мбар		
			Маркировка сопел 100/мм	м³/час	Маркировка сопел 100/мм	г/час	
						G30	G31
Горелка вспомогательная	1,0	0,33	70	0,095	50	73	71
Горелка средней мощности	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Горелка повышенной мощности	3,0 (метан) 2,8 (сжиженный газ)	0,65	119	0,285	86	204	200

Характеристики горелок G20 13 мбар - только для России

ТИП ГОРЕЛКИ	ПРОИЗВОДИ- ТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ НОМИНАЛЬНАЯ кВт	ПРОИЗВОДИ- ТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ МИНИМАЛЬНАЯ кВт	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕПЛОВАЯ НОМИНАЛЬНАЯ	
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) - 13 мбар	
			Маркировка сопел 100/мм	м³/час
Горелка вспомогательная	0,9	0,33	80	0,095
Горелка средней мощности	1,4	0,45	105	0,148
Горелка повышенной мощности	1,9	0,65	120	0,201

Диаметр обводного клапана

Горелка	Диаметр обводного клапана в сотых частях
Вспомогательная	28
Средней мощности	32
Повышенной мощности	40

Установка

⚠ Плиту нельзя устанавливать на подставку.

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

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

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

Требования к установке

Внимание - Плита должна устанавливаться и эксплуатироваться только в постоянно вентилируемом помещении в соответствии с действующими нормами и правилами.

Для обеспечения правильной работы газовой варочной панели 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 наружной стене. Эти отверстия (или отверстие) должны быть выполнены таким образом, который исключал бы возможность их перегораживания как изнутри, так и снаружи. Установка и техобслуживание плиты должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами 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.

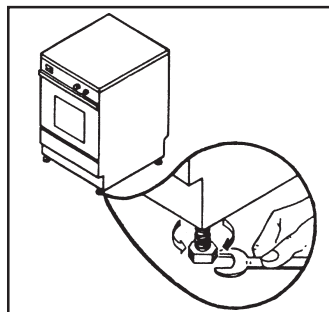
Размещение

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

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

Выравнивание по высоте

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



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

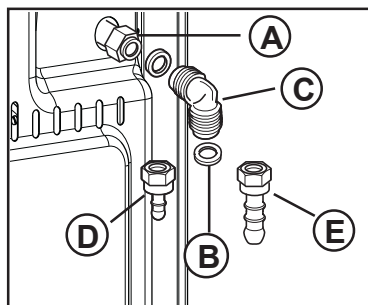
LPG: используйте штуцер «В» для резиновых шлангов.

Природный газ : используйте штуцер «А».

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

Подключение с помощью жестких труб или гибких металлических шлангов

Для обеспечения большей безопасности рекомендуется выполнять подключение к газовой магистрали, используя жесткие трубы (например, медные) или гибкие шланги из нержавеющей стали во избежание приложения к плите каких-либо механических нагрузок. Патрубок для присоединения к газовой магистрали имеет резьбу Gc 1/2. Установка данного типа должна выполняться только и исключительно с использованием гибкого металлического шланга, соответствующего действующим нормам и правилам.



- A** Точки подсоединения газа
- B** Прокладка
- C** Регулируемое соединение
- D** Резиновый трубодержатель для сжиженного нефтегаза
- E** Трубодержатель для природного газа

Подключение с помощью гибкого неметаллического шланга

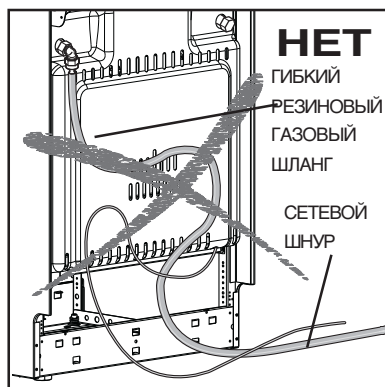
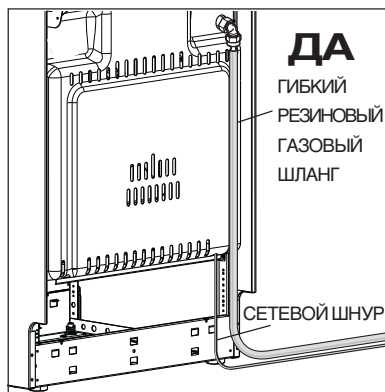
Для использования гибкого шланга в соответствии с действующими правилами необходимо обеспечить легкую возможность его осмотра и контроля его состояния на всем его протяжении. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен с помощью хомутов в соответствии с действующими нормами и правилами.

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;
 - 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 “Характеристик горелок”).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

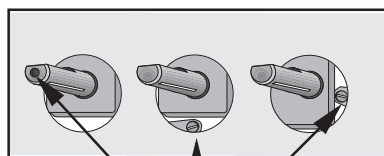
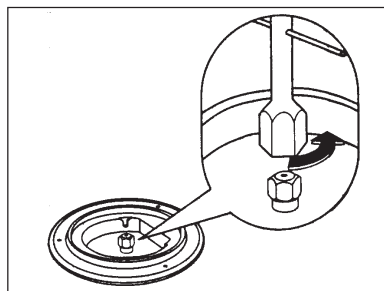
Замените идентификационную табличку (размещенную вблизи трубы подачи газа) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Вы найдете эту табличку в пакете с инжекторами, поставляемом вместе с прибором.

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 (см. рисунок).
- В случае перенастройки прибора, работающего на метане давлением 20 мбар/13 мбар, на сжиженный газ, привинтите обводной вентиль до упора по часовой стрелке.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на сжиженном газе, на метан давлением 20 мбар, отвинтите обводной вентиль приблизительно на 1/4 оборота.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на метане давлением 20 мбар, на метан давлением 13 бар, отвинтите обводной вентиль приблизительно на 1/4 оборота.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на сжиженном газе, на метан давлением 13 мбар, отвинтите обводной вентиль приблизительно на 3/4 оборота.
 - В любом случае в результате необходимо получить небольшое однородное и равномерное кольцо пламени горелки.



Винт обводного клапана

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

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. паспортную табличку).
- 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 (идущий с клеммы клеммной колодки плиты) должен

82 electrolux

всегда быть подсоединен к фазе сети электропитания. 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.

Сечение проводов должно быть не менее 3x1,5 мм².

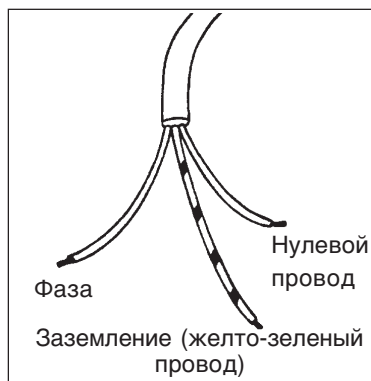
Замена сетевого шнура



Замену электрокабеля должен выполнять исключительно сервисный центр или персонал с аналогичными квалификациями при соблюдении действующих технических 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.

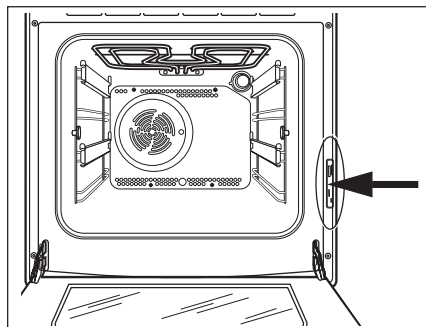
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения стандартных мер безопасности.



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 табличке технических данных. 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



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, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	Electrolux
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	Electrolux
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	EKK603504
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzkategorie	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiatohokkuusluokka	A
4	Calentamiento convencional	Traditionel opvarmning	Konventionelle Beheizung	Συμβατική	Conventional	Classique	Convezione naturale	Conventioneel	Conveccional	Konventionell värmning	Yli-alalämpö	
5	Convección forzada	Varmiluft	Um/Heißluft	Με εκκλωροφία θερμότητας	Forced air convection	Convection forcée	Convezione forzata	Geforceerde luchtconvectie	Convecção forçada de ar	Värmning med varmluft	Kiertolma	←
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmning-funktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Αετοκίνητη θέρμανση	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittings-functie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmnings-funktion:	Energian-kulutus Kuumennusta pa:	
6	Calentamiento convencional	Traditionel opvarmning	Konventionelle Beheizung	Συμβατική	Conventional	Classique	Convezione naturale	Conventioneel	Conveccional	Konventionell värmning	Yli-alalämpö	0,79 kWh
7	Convección forzada	Varmiluft	Um/Heißluft	Με εκκλωροφία θερμότητας	Forced air convection	Convection forcée	Convezione forzata	Geforceerde luchtconvectie	Convecção forçada de ar	Värmning med varmluft	Kiertolma	0,78 kWh
8	Vapor	Damp	Dampf	Ατμός	Steam	Vapeur	Vapore	Stoom	Vapor	Ånga	Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρο)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
	Tipo: ●●●●● Pequeño Medio Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Petite volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Medio - Groot	Tipo: - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstort - Stor	Koko: - Pieni - Koskikokoinen - Suuri	←
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelasting:	Kochzeit bei Standard-beladung:	Χρόνος για νήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Päistoaika vakokuormalle:	
10	Calentamiento convencional	Traditionel opvarmning	Konventionelle Beheizung	Συμβατική	Conventional	Classique	Convezione naturale	Conventioneel	Conveccional	Konventionell värmning	Yli-alalämpö	43 min.
11	Convección forzada	Varmiluft	Um/Heißluft	Με εκκλωροφία θερμότητας	Forced air convection	Convection forcée	Convezione forzata	Geforceerde luchtconvectie	Convecção forçada de ar	Värmning med varmluft	Kiertolma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Areal af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκκλωρημένη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del plano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffekt-niveau dB (A) (Støj)	Geräusch [dB (A) re 1 pW]	Ξηρόβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise [dB (A) re 1 pW]	Brut [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bulternivå dB (A)	Ääni [dB (A) re 1 pW]	
● Mas eficiente Lavt forbrug Niedriger Verbrauch Πιο αποδοτικό More efficient Économie							Menos eficiente Højt forbrug Hoher Verbrauch Αυξημένο αποδοτικό Less efficient Pienä kuluttava					
ABCDEFG							12 l < Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus 35 l < Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus 65 l < Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus					
							2002/40/EC					

www.electrolux.com

www.electrolux.ru