ZANUSSI

CUISINIÈRE MIXTE

GAS-ELEKTROHERD

GAS-EN ELEKTRISCH FORNUIS

MIXED FUEL COOKER

ZCM 6601

MODE D'EMPLOI - GEBRAUCHSANLEITUNG
HANDLEIDING - OPERATING INSTRUCTIONS

BE

FRANÇAIS

⚠ Avertissements importants

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Installation

- Le travail d'installation doit être effectué par des installateurs compétents et qualifiés, selon les normes en vigueur.
- S'il est nécessaire de modifier l'installation domestique, pour pouvoir installer l'appareil, celle-ci devra être effectuée uniquement par des personnes compétentes.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits decombustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Evitez d'installer la cuisinière à proximité de matières inflammables (ex: rideaux, torchons, etc...).
- Alimenter l'appareil avec le type de gaz indiqué par le label situé sur l'étiquette adhésive placée à côté du tube de raccordement de gaz.
- N'installez pas la cuisinière sur un socle.

Securité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes: Attention donc aux enfants qui pourraient s'en approcher pour jouer avec.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- L'appareil reste chaud pendant un long moment après avoir été éteint. Surveiller les enfants pendant son utilisation en veillant à ce qu'ils ne touchent pas les surfaces ou qu'ils ne restent pas trop près de l'appareil en fonctionnement, ou bien avant qu'il ne soit complètement refroidi.

Utilisation

- Ce produit a été réalisé pour cuire des denrées comestibles et il ne doit pas être utilisé pour d'autres usages.
- Ne pas poser sur le brûleur des casseroles instables ou déformées, pour éviter qu'elles ne se renversent ou que leur contenu déborde.
- Surveiller attentivement les cuissons faites avec de l'huile ou des graisses.
- Si l'appareil est équipé d'un couvercle, celui-ci sert à protéger la table de cuisson de la poussière quand il est fermé, et à recueillir les éclaboussures de graisse quand il est ouvert. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Nettoyer le couvercle avant de le refermer ou enlevez-le et laisser refroidir les brûleurs avant de le fermer.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- **Veillez toujours à ce que les boutons poussoirs soient dans la position " ○ " ou bien " ● " quand l'appareil n'est pas utilisé.**
- Placer toujours la lèchefrite lorsque vous utilisez le gril ou cuisez la viande sur la grille. Verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que les graisses ne créent de mauvaises odeurs en cuisant.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Les accessoires doivent être lavés avant la première utilisation.
- **L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.**
- Attention, lorsque vous utilisez des produits de nettoyage en bombe, ne jamais diriger le jet du produit sur les résistances et sur le bulbe du thermostat.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.
- Si, lorsque vous placez les aliments ou lorsque vous les retirez du four, une quantité importante d'huile, de jus de cuisson, etc. tombe sur le fond du four, ayez soin de tout nettoyer avant de commencer la cuisson afin d'éviter toute fumée désagréable et un éventuel début d'incendie. Assurez-vous qu'il y ait une bonne circulation d'air autour de l'appareil à gaz.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité cet appareil doit toujours être propre. Des accumulations de graisse ou autre nourriture peuvent provoquer des incendies.
- Le four à gaz se réchauffe avec le mouvement de l'air. Les trous dans la base du four ne doivent jamais être recouverts. Ne pas recouvrir les parois du four avec des feuilles d'aluminium, surtout la paroi inférieure du four lui-même.
- L'appareil est lourd, prendre des précautions pour le déplacer.
- Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- Pour faciliter l'allumage, allumer le brûleur avant de placer la casserole sur la grille. Après avoir allumé les brûleur ou le gril ou le four, s'assurer que la flamme soit régulière.
- Quand vous allumez le brûleur ou le gril ou le four, s'assurer que la flamme soit régulière.
- Baisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'ôter les casseroles.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	2
Bandeau de commande	4
Comment utiliser la table de cuisson	5
Comment utiliser le four électrique	7
Conseils d'utilisation	9
Conseils d'utilisation : la table de cuisson	10
Conseils d'utilisation : le four	10
Tableaux de cuisson	12
Entretien et nettoyage	14
Si l'appareil ne fonctionne pas	16
Entretien - Assistance Technique	17
Garantie/service-clientèle	22

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques	17
Instruction pour l'installateur	18
Branchement électrique	21

- S'assurer que les grilles du four soient insérées de façon correcte.
- Seuls des plats résistants à la chaleur peuvent être placés dans le tiroir situé sous le four. Ne pas y mettre de matériaux inflammables.

Assistance Technique

- Pour toute intervention éventuelle, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales.

Protection de l'environnement

- L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.
- Déposez les matèriaux d'emballage dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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

Comment lire votre notice d'utilisation

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

Instructions de sécurité

Descriptions d'opérations

Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

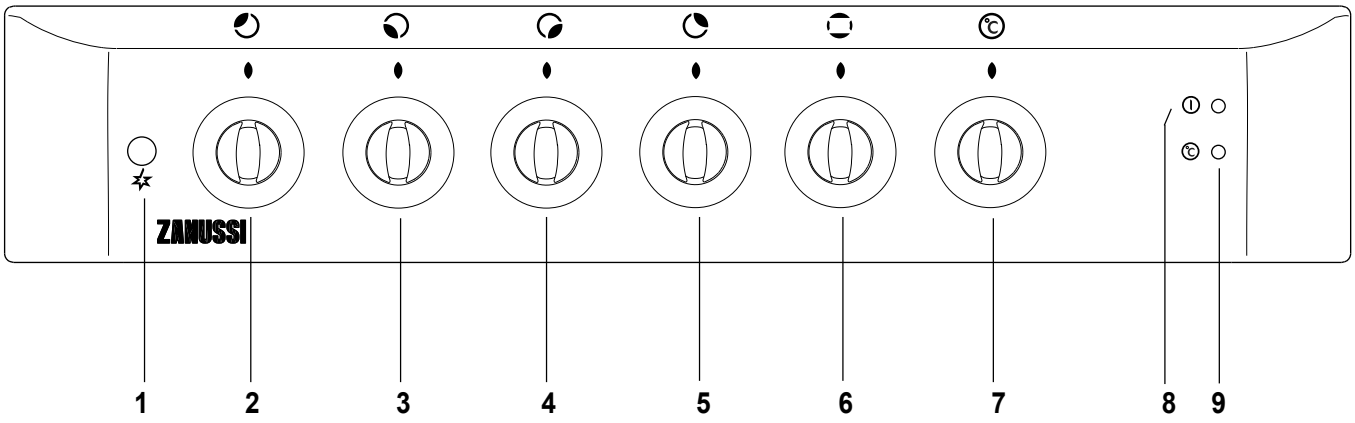
CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:
- **2006/95** (Basse Tension);
- **89/336**(Compatibilité Electromagnétique);
- **90/396** (Appareil Gaz);
- **93/68** (Directives Générales);

et modifications successives.

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

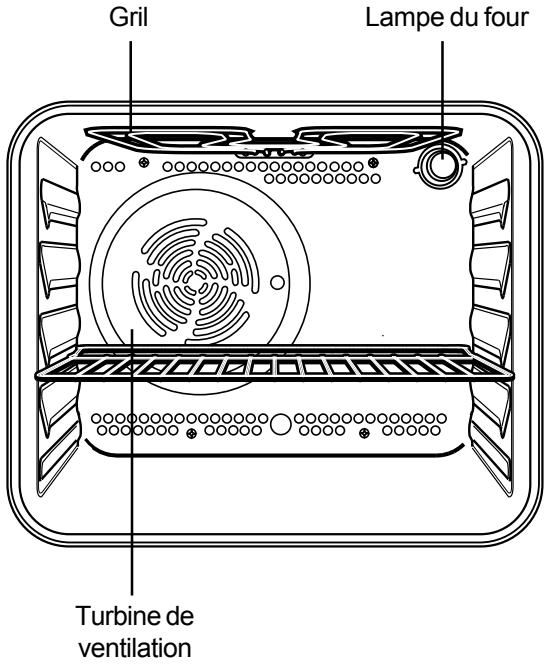
Ces instructions sont valables uniquement pour les pays dont les symboles d'identification figurent au verso de la couverture de cette notice d'utilisation et sur l'appareil lui-même.

Bandeau de commande

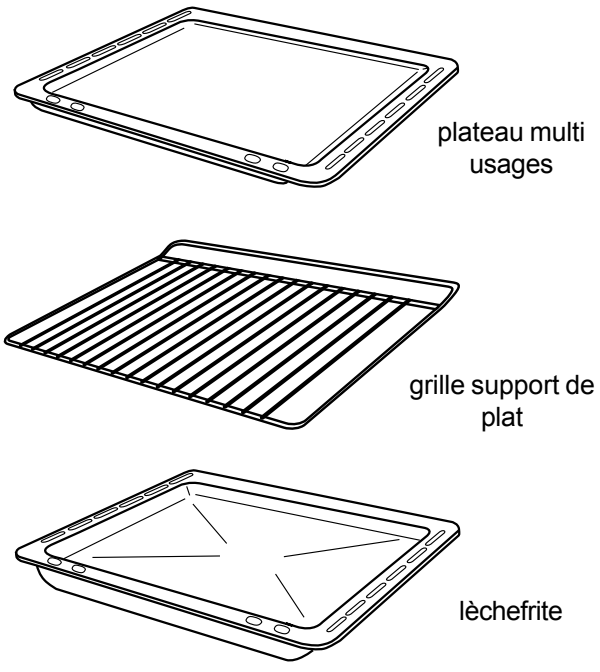


1. Bouton d'allumage électronique de table et de four
2. Manette de commande du brûleur arrière gauche (semi-rapide)
3. Manette de commande du brûleur avant gauche (rapide)
4. Manette de commande du brûleur avant droit (auxiliaire)
5. Manette de commande du brûleur arriére droit (semi-rapide)
6. Commande de four
7. Commande de thermostat
8. Lampe-témoin générale
9. Lampe-témoin thermostat

L'intérieur de four



Accessoires

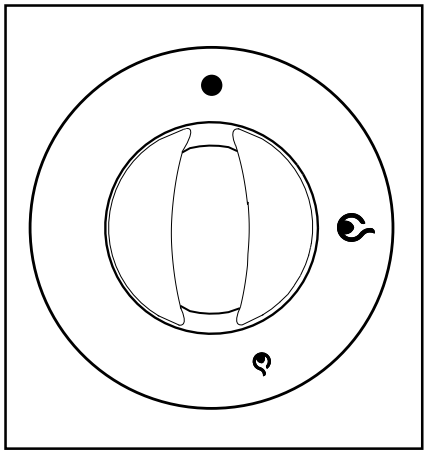


Comment utiliser la table de cuisson

Boutons de commande de la table de cuisson

Sur le panneau de commande sont situés les boutons poussoirs pour faire fonctionner les brûleurs à gaz de la table de cuisson.
Les boutons de réglages des brûleurs peuvent être tournés sur trois positions principales:

- ● aucune sortie de gaz
- sortie maximum de gaz
- sortie minimum de gaz



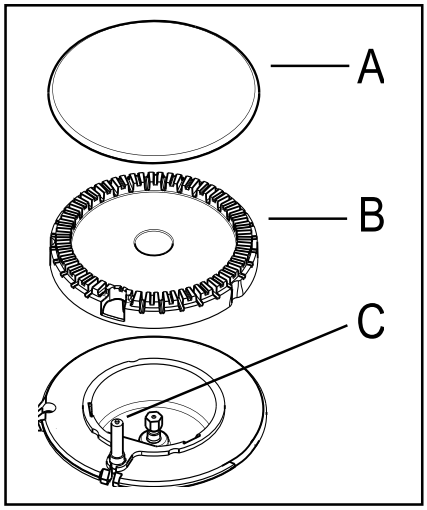
Allumage brûleurs table de cuisson

Pour allumer un brûleur avant de placer la casserole:

- Appuyer avant sur le bouton d'allumage, indiqué par une petite étincelle ( ) puis pousser à fond le bouton correspondant et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position maximum ( ).

  En appuyant sur le bouton d'allumage, l'étincelle qui jaillit allume le brûleur.

  Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifier que le répartiteur de flamme et le chapeau de brûleur soient placés correctement.
- Pour interrompre l'alimentation en gaz tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ●.



A - Chapeau du brûleur
B - Couronne du brûleur
C - Bougie d'allumage

Pendant la cuisson, lorsque vous utilisez des graisses ou de l'huile, soyez très attentifs à ceux-ci car en se réchauffant ils peuvent s'enflammer.

Les surfaces en acier inoxydable peuvent ternir s'ils sont excessivement chauffés. La cuisson prolongée avec des casseroles en faïence ou des plats en fonte n'est pas recommandèé. De plus, n'utilisez pas de papier d'alluminium pour recouvrir les récipients pendant leur utilisation.

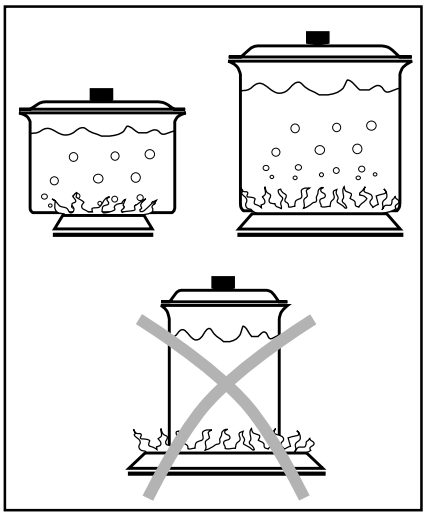
Afin d'obtenir le plus grand rendement des brûleurs, utilisez des casseroles adaptées au diamètre des brûleurs en vous assurant que la flamme ne déborde pas du fond du récipient. Nous vous recommandons, de plus, de réduire l'allure du brûleur dès que l'ébullition est atteinte.

Burner	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Brûleur rapide	180 mm.	260 mm.
Brûleur semi-rapide	120 mm.	220 mm.
Brûleur auxiliaire	80 mm.	160 mm.

Recipients pour la cuisson

Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc qu'il cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.

Utilisez toujours des récipients d'une taille adaptée à ce que vous devez cuire. En particulier, faites attention à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui dovent cuire rapidement; sur la partie du fond qui reste découverte les graisses et les jus brûleraient facilement.



Pour les gâteaux, utiliser de préférence des moules en tôle qui ne s'ouvern pas. Un moule qui s'ouvre laisse passer le jus des fruits et le sucre qui, en tombant sur le fond du four se caramélisent et sont difficiles à nettoyer. Eviter de mettre dans le four des casseroles avec des poignées en plastique qui pourraient ne pas résister à la chaleur.

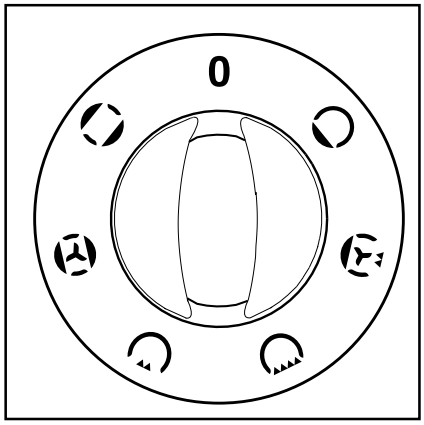
Pour obtenir des brûleurs le rendement maximum avec, par conséquent, une économie de gaz, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles dont le diamètre soit identique ou supérieur à celui du brûleur utilisé.

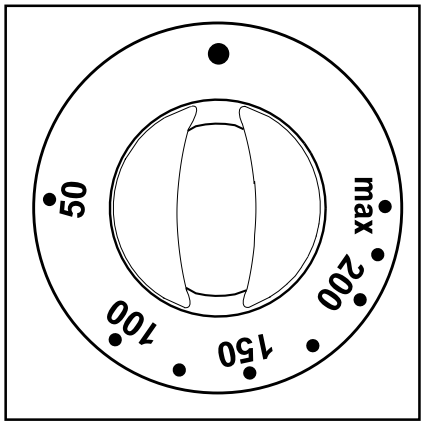
Nous vous conseillons également de couvrir les récipients que vous conseillons également de couvrir les récipients que vous portez à ébullition et dès que le liquide commence à boullir, réduire la flamme de façon à mantenir l'éboullition.

Comment utiliser le four électrique

Sélecteur de mode de cuisson et réglage du thermostat

Ces deux boutons vous permettent de sélectionner le mode de cuisson (choix de l'élément chauffant) ainsi que la température, en fonction des exigences de la recette. La lampe du four reste allumée quelle que soit la position du sélecteur.





Signification des symboles

- Chauffage vôute et sole (Cuisson traditionnelle)
- Cuisson par chaleur tournante
- Grillade traditionnelle (grilloir simple)
- Grillade traditionnelle (grilloir double)
- Cuisson Pizza
- Sole

Chauffage vôute et sole (Cuisson traditionnelle)

Tournez le sélecteur pour amener le repère sur la position et réglez le thermostat sur la température desirée.

Si vous désirez obtenir un chauffage différencié par exemple plus chaud en-dessous ou bien au-dessus, vous devez tourner le bouton de façon à mettre en face du repère le symbole (chaleur en-dessous).

Grilloir (système traditionnel)

1.Tourner la manette du sélecteur sur ou .

2.Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

En tournant le bouton du sélecteur sur la position lapuissance du grilloir sera augmentée. De cette façon on obtiendra une grillade uniforme sur toute la surface rayonnée.

Pendant les cuissons au four ou au gril, afin d'éviter toute surchauffe, laissez toujours ouvert le couvercle de l'appareil.

Cuisson par chaleur tournante

Tourner le sélecteur pour amener le repère sur la position et réglez le thermostat sur la température desirée.

Cuisson Pizza

1.Tourner la manette du sélecteur sur .

2.Tourner la manette du thermostat sur la températuredésirée.L'action combinée de la chaleur provenant du bas et de l'airchaud répartie par le ventilateur permet la cuisson uniformede pizzas ou de tourtes salées.

Lampe-témoin générale

Elle signale le branchement d'un élément chauffant quelconque (du four ou de la plaque de cuisson).

Lampe-témoin thermostat

Elle s'allume chaque fois que la résistance chauffe sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffages imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. L'enclechement du thermostat a lieu automatiquement dès que la température dans le four a baissé. Si le déclenchement du thermostat est à attribuer à la panne d'un composant, il faudra faire appel au service après-vente.

Conseils avant la première utilisation

*Avant d'utiliser l'appareil, retirez **tous les éléments d'emballage**, à la fois internes et externes, y compris les étiquettes publicitaires et toute pellicule de protection.*

Avant la première utilisation de votre four,faites-le chauffer une fois à vide pendant environ 45 minutes afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication:

a) tourner la manette du thermostat sur "max".

b) tourner la manette du sélecteur sur .

c) aérez convenablement la cuisine. L'isolement thermique du four ainsi que les résidus gras de fabrication dégageront de la fumée et des odeurs désagréables lors de ce premier chauffage. L'odeur ne disparaîtra complètement qu'après plusieurs utilisations du four;

d) effectuez le nettoyage lorsque le four est froid; prenez également la précaution de laver l'intérieur du four avec une éponge humide et un détergent doux, et les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.

Conseils d'utilisation

Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

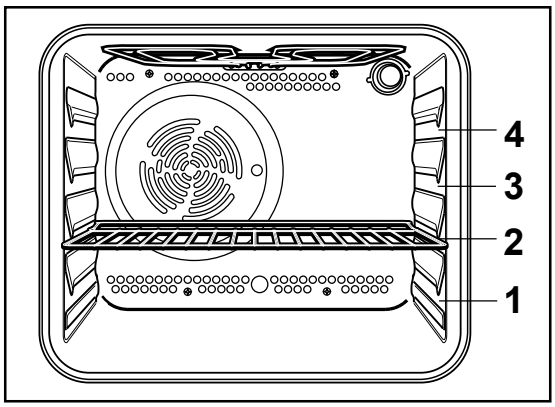
Tenez-vous à distance lorsque vous ouvrez la porte rabattable du four. Ne la laissez pas tomber. Retenez-la par la poignée jusqu'à son ouverture complète.

Le four est livré avec une plaque pouvant être placée à quatre hauteurs.

Les positions de la plaque sont numérotées de bas en haut, comme indiqué sur l'illustration.

Il est important de la positionner correctement.

Ne placez pas de récipients directement sur la base du four.



Condensation et vapeur

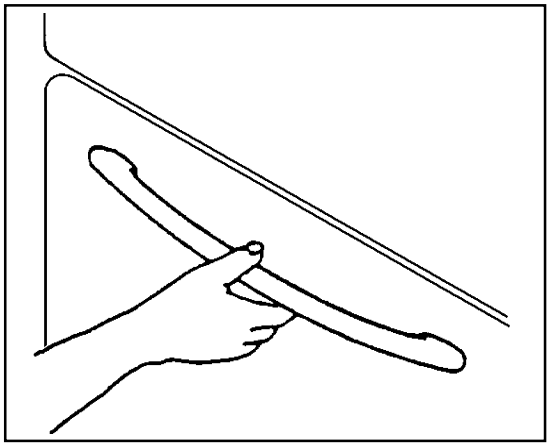
Ce four est équipé d'un système exclusif qui garantit une circulation naturelle de l'air et le recyclage permanent de la vapeur. Ce système permet de cuisiner sans être gêné par la vapeur d'eau et d'obtenir des plats moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. Qui plus est, le temps de cuisson et la consommation d'énergie sont réduits à un minimum. De la vapeur d'eau peut être générée par la cuisson et s'échapper lorsque vous ouvrez la porte du four. Ceci est absolument normal.

Toutefois, tenez-vous toujours à distance lorsque vous ouvrez la porte du four en cours de cuisson ou une fois la cuisson terminée, afin de vous protéger de la vapeur d'eau ou de la chaleur accumulée qui s'échappe.

Sous l'action de la chaleur, les aliments dégagent de la vapeur de la même façon qu'une bouilloire. Lorsque cette vapeur entre en contact avec la porte vitrée du four, elle se condense et forme des gouttelettes d'eau.

Afin de réduire la condensation, veillez à ce que le four soit bien chaud avant d'y placer des aliments. Un bref préchauffage (environ 10 minutes) sera donc nécessaire avant la cuisson.

Nous vous conseillons d'essuyer la condensation qui s'est formée après chaque utilisation de l'appareil.



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.

Conseils d'utilisation : la table de cuisson

Au début, la cuisson doit être faite avec une grande flamme, en plaçant le bouton de réglage sur . Régler ensuite la flamme selon les nécessités.
La flamme, sur la partie extérieure, est beaucoup plus chaude par rapport à la partie interne (noyau), par conséquent, les pointes de la flamme doivent effleurer le fond de la casserole.
Les flammes qui dépassent, constituent une consommation de gaz inutile.
Contrairement aux plaques électriques, pour les feux à gaz, il n'est pas indispensable que les casseroles aient le fond plat. Les flammes effleurent le fond et transmettent la chaleur partout.
Pour les feux à gaz il n'est pas nécessaire d'utiliser des casseroles particulières. Cependant les casseroles à parois minces transmettent la chaleur plus rapidement à la nourriture qu'elles contiennent, que celles qui ont une paroi épaisse. Et comme la chaleur n'est pas distribuée de façon uniforme sur tout le fond de la casserole les mets risquent de surchauffer localement. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, il est conseillé de mélanger souvent le contenu. Un fond épais réduit le danger de surchauffe locale car dans le fond de la casserole se produit une compensation thermique suffisante.
Nous vous conseillons d'utiliser des casseroles de grandeur adéquate. Les casseroles de forme large et basse sont plus adaptées que celle de forme étroite et haute car elles permettent un réchauffement rapide.
On n'accélère pas la cuisson en plaçant de petites casseroles sur le grand brûleur. Dans ces conditions on obtient seulement un gaspillage de gaz. Voici comment proceder: casseroles petites sur petit brûleur, casseroles grandes sur grand brûleur.

Conseils d'utilisation : le four

Cuisson au four multifunctions

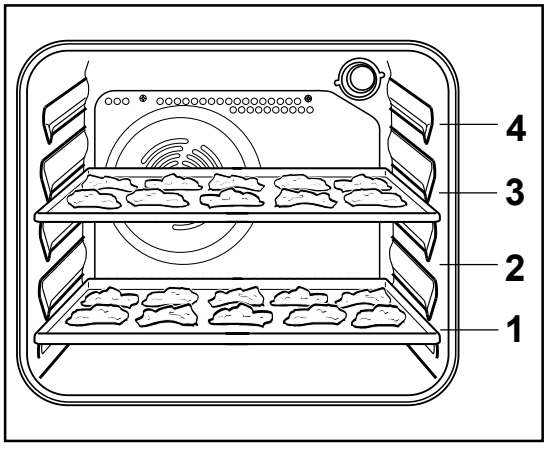
Ce type de four permet différents types de cuissons: traditionnelle, par chaleur tournante et au gril; il permet donc d'optimiser la cuisson.

Cuisson traditionnelle

La chaleur provenant de la vôute et de la sole, il est préférable de placer les plats au milueu. Si la cuisson exige plus de chaleur par le bas ou par le haut, utiliser le niveau supérieur ou le niveau inférieur.

Cuisson par chaleur tournante

La chaleur est transmise aux plats par l'air chaud mis en circulation forcée à l'intérieur du four par un ventilateur se trouvant à l'arrière du four. Dans ce mode de fonctionnement, la chaleur se diffuse rapidement et uniformément dans tous les endroits du four, ce qui permet de cuire simultanément plusieurs plats différents répartis sur les différents érages.
Dans ce mode de cuisson, avec l'élimination de l'humidité de l'air et l'atmosphère plus sèche, les odeurs et les saveurs ne se transmettent pas et ne se mélangent pas d'un plat à l'autre.
Grâce à cette possibilité de cuisson sur plusieurs étages, vous pourrez cuire jusqu'à trois plats différents en même temps, pour les consommer immédiatement ou les surgeler. Vous pouvez également ne cuire que sur un seul étage. Dans ce cas, il y a lieu de placer le plat un étage plus bas pour mieux surveiller la cuisson.
Ce four convient parfaitement, notamment, pour décongeler rapidement, stériliser les conserves, les confitures de fruits maison et, enfin, pour sécher le champignons et les fruits.



Conseils pour utiliser le four

Pour la cuisson des gâteaux
Préchauffer le four, sauf indication contraire, au moins 10 minutes avant de l'utiliser. Ne pas ouvrir la porte lorsque vous êtes en train de faire cuire des mets qui doivent lever (ex. pâtes avec levure et soufflés); le coup d'air froid en bloquerait la lévitation.
Pour contrôler le degré de cuisson des gâteaux, enfiler un cure-dent dans la pâte; s'il en sort sec, le gâteau est cuit à point.
Pour effectuer cette opération, attendre qu'au moins les 3/4 du temps du cuisson prévu, se soient écoulés.
De façon générale, se souvenir que:
Un mets cuit à point à l'extérieur mais pas suffisamment à l'intérieur aurait dû avoir un temps de cuisson plus long mais à une température inférieure. Vice et versa, un aliment "sec" aurait dû avoir un temps de cuisson plus court mais une température plus élevée.

Pour la cuisson de la viande
La viande à cuire au four devra peser au moins un kg., afin d'éviter qu'elle ne sèche trop. Si vous voulez des rôtis avec de bonnes couleurs, utiliser très peu de graisse. Si votre pièce est une viande maigre, utiliser un peu d'huile et un peu de beurre. Le beurre ou l'huile sont superflus si le rôti a sur le dessus, une bande de lard. Si le rôti a une bande de lard sur un seul côté, mettez-le au four avec cette partie tournée vers le haut; le lard en fondant apportera la graisse nécessaire pour la partie inférieure.
Les pièces de viande rouge doivent être sorties du frigo une heure à l'avance, sinon le brusque écart de température les rendrait dures. Un rôti, surtout s'il s'agit de viande rouge, ne doit pas être salé au début de la cuisson car le sel fait sortir de la viande le jus et le sang, en empêchant ainsi la formation d'une croûte bien grillée. Nous vous conseillons de saler le rôti à l'extérieur un peu après la moitié de la cuisson.
Placer le rôti dans un plat avec un bord bas, pour le mettre au four, un plat avec bords hauts fait écran et empêche la chaleur de bien se propager.
Les viandes peuvent être placées sur un plat allant au four ou bien directement sur la grille sous laquelle il faudra insérer la lèchefrite pour recueillir le jus. Les ingrédients du jus doivent être placés immédiatement dans le plat, seulement si le temps de cuisson est court, sinon il doivent être ajoutés au cours de la dernière demi-heure.
Commencer la cuisson des viandes rouges, saignantes, à chaleur soutenue en réduisant ensuite la température pour finir de cuire la partie interne. La température de cuisson des viandes blanches peut être modérée du début à la fin.
Le degré de cuisson peut être contrôlé en écrasant la viande avec une fourchette; si elle ne cède pas, cela signifie qu'elle est cuite à point.
Une fois la cuisson terminée, il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande de façon à ce que le jus ne sorte pas. Les assiettes, avant d'être servies peuvent être gardées au chaud dans le four réglé sur la température minimum.

Pour la cuisson du poisson
Faire cuire les petits poissons du début à la fin à chaleur forte. Cuire les poissons de taille moyenne tout d'abord à chaleur forte puis diminuer graduellement la température. Cuire du début à la fin les poissons de grande taille à chaleur modérée.
Contrôler le degré de cuisson du poisson rôti en soulevant délicatement un morceau du ventre; la viande doit être uniformément blanche et opaque, à moins qu'il ne s'agisse d'un saumon, d'une truite ou autre.
De toute façon suivre attentivement les indications de la recette que vous voulez exécuter.

La cuisson au gril
On peut cuire au gril principalement les viandes ou les abats coupés en tranches ou en morceaux de différentes dimensions, mais en général pas très épais, les volailles ouvertes en deux et aplaties, les poissons, certains légumes (ex: courgettes, aubergines, tomates, etc...), des brochettes de viande ou de poisson et les fruits de mer.
La viande et le poisson à cuisiner au gril doivent être légèrement huilés et toujours placés sur la grille; celle-ci doit être placée sur le niveau le plus proche ou le plus éloigné du gril afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de la brûler en superficie ou bien de la laisser crue à l'intérieur. Verser 1 ou 2 verres d'eau sur la lèchefrite afin d'éviter la formation de fumée due aux gouttes de jus et de graisse.
Il est possible d'utiliser le gril également pour gratiner, faire griller le pain et griller certains fruits, comme par exemple les bananes, les pamplemousses coupés en deux, les tranches d'ananas, les pommes, etc. Les fruits ne doivent pas être placés trop près de la source de chaleur.

Temps de cuisson
Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des mets, leur homogénéité et leur volume.
Nous conseillons de surveillller les premières cuissons et d'observer les résultats de façon à réaliser les mêmes plats dans les mêmes conditions et obtenir ainsi des résultats constants. A titre indicatif nous reportons un tableau de temps de cuisson - températures se rapportant aux cuissons au four et au gril. L'expérience suggèrera par la suite, des variations éventuelles aux valeurs reportées sur le tableau lui-même.

Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage.
Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

Cuisson traditionnelle et par chaleur tournante

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Cuisson par chaleur tournante		Temps de cuisson en minutes	NOTES
		Niveau (4 3 2 1)	temp. °C	Niveau (4 3 2 1)	temp. °C		
	GÂTEAUX						
	Pétris/levés	2	170	2	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Pâte à sablés	2	170	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	Dans un moule à cake sur grille
	Gâteau au fromage blanc	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur grille
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)*	170	40 ~ 70	Dans un moule à gâteau sur grille
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Sur plaque à pâtisserie
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	Tourtière sur grille
	Cake aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à cake
	Gateau de Savoie	1	175	2	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur grille
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Biscuit rolle	3	190	3	170	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
	PÂTISSERIE						
	Petits gâteaux	2	170	2 (1 et 3)*	160	25 ~ 35	Sur plaque à pâtisserie
	Sablés	3	160	3 (1 et 3)*	150	15 ~ 30	Sur plaque à pâtisserie
	Meringues	2	100	2	100	90 ~ 120	Sur plaque à pâtisserie
	Buns (Brioche)	2	190	2	180	12 ~ 20	Sur plaque à pâtisserie
	Petit choux (Bigné)	2	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
	PAIN ET PIZZA						
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pains sur plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Moule à pain sur grille
500	Petits pains	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 pains sur plaque à pâtisserie
250	Pizza	1	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 30	Tourtière sur grille
	FLANS						
	Soufflé	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	Moule à soufflé sur grille
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	Dans un plat en terre sur grille
	Quiche	1	200	2	180	35 ~ 45	Tourtière sur grille
	Lasagnes	2	180	2	160	45 ~ 65	Dans un plat en terre à feu sur grille
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un plat en terre à feu sur grille
	VIANDES						
1000	Bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur grille et lèchefrite
1200	Porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur grille et lèchefrite
1000	Veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur grille et lèchefrite
	Roast-beef:						
1500	- saignant	2	210	2	200	25 ~ 30	Sur grille et lèchefrite
1500	- à point	2	210	2	200	30 ~ 40	Sur grille et lèchefrite
1500	- bien cuit	2	210	2	200	35 ~ 45	Sur grille et lèchefrite
2000	Epaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec la couenne - sur lèchefrite
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pièces sur lèchefrite
1200	Agneau	2	190	2	175	110 ~ 130	Gigot sur lèchefrite
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier sur lèchefrite
4000	Dinde	1	180	1	160	210 ~ 240	Entière sur lèchefrite
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier sur lèchefrite
3000	Oie	1	175	1	160	150 ~ 200	Entière sur lèchefrite
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	Ragoût - plat en terre sur grille
	VIANDES						
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	Ragoût - plat en terre sur grille
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier - plat en terre sur grille
	POISSONS						
1200	Truite/Dorade	2	190	2 (1 et 3)*	175	30 ~ 40	3-4 poissons - plat en verre à feu
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filets - plat en verre à feu

(*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps en plusieurs niveaux, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.

Pour ameliorer le brunissage pendant la cuisson en plusieurs niveaux en même temps, nous vous conseillons de inverser le niveau de votre plat pendant les derniéres 10-15 minutes.

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.

Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage.
Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

Cuisson au gril -

ALIMENTS	Quantité		Niveau 4 3 2 1	Temperature °C	Temps cuisson (minutes)	
	Morceaux	Gr.			Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	2	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	max	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	max	2~4	2 ~ 3

Cuisson pizza

POIDS EN GR.	ALIMENTS	Niveau 4 3 2 1	Temperature °C	Temps cuisson minutes	NOTES
-	Pizza, grande	1	200	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
500	Pizza, petite	1	200	10 ~ 20	Dans un moule sur grille
500	Fouace	1	175	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie

Entretien et nettoyage

Attention: Débrancher le four et le laisser refroidir avant d'effectuer tout nettoyage.
L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité cet appareil doit toujours être propre. Des accumulations de graisse ou autre nourriture peuvent provoquer des incendies.

Nettoyage de la cuisinière

Les éclaboussures de jus, jus de fruits etc.... doivent être enlevées le plus rapidement possible avec un chiffon humide car elles pourraient, à la longue, faire perdre son brillant à l'émail.
Pour faire disparaître de légères rayures dans l'émail, utiliser les produits de nettoyage en poudre légèrement abrasifs. Ne pas utiliser de paille de fer ou de couteaux pour enlever les dépôts de saleté. Pour le nettoyage quotidien utiliser de l'eau et du savon ou l'un des nombreux produits existant dans le commerce.
Laver les grilles émaillées avec de l'eau et du produit nettoyant.
Oter les chapeaux des brûleurs et les répartiteurs de flamme et les laver soigneusement avec de l'eau chaude et du produit nettoyant. Bien les sécher avant de les remettre en place.
S'assurer en outre qu'ils soient mis en place correctement. La collerette du brûleur peut être frottée avec une paille de fer ou une poudre légèrement abrasive. Nettoyer la porte du four seulement avec de l'eau chaude et éviter d'utiliser des chiffons rugueux ou des substances abrasives; vérifier que les trous des répartiteurs de flamme ne soient pas bouchés.

Nettoyage du four

Nettoyer soigneusement le four après usage et quand il est encore légèrement tiède.
En effet à ce moment-là les dépôts de graisse ou autres, et le jus des fruits, les parcelles de sucre ou de gras s'enlèveront plus facilement car ils n'auront pas encore durci complètement. Utiliser de l'eau chaude et du produit de nettoyage ou bien l'un des produits en bombe que l'on trouve dans le commerce.
A ce propos, suivre les instructions du fabriquant. Ne pas diriger le jet du produit en bombe sur les parties en acier satiné, vous risqueriez de les abîmer.
Nettoyer les accessoires du four avec de l'eau chaude et du produit nettoyant.

Ne jamais recouvrir les parois du four ou le fond du four avec des feuilles d'aluminium pour recueillir les éclaboussures de graisse. Il se produirait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et qui pourrait abîmer l'émail.

Contrôles divers

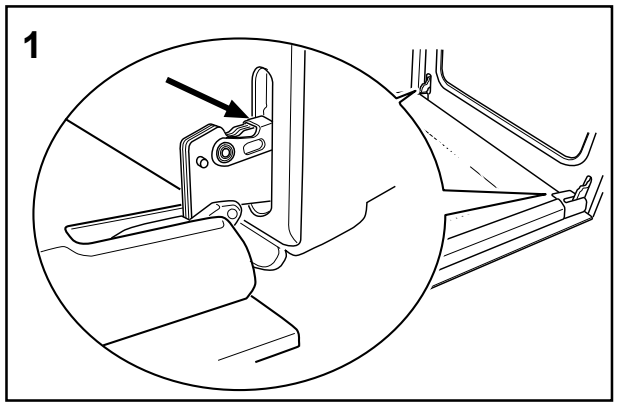
Contrôler périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement de gaz et le faire remplacer par le personnel qualifié dès qu'il présente la moindre anomalie.
Nous conseillons de le remplacer une fois par an.
Faire lubrifier périodiquement les robinets du gaz par le personnel qualifié. Si vous remarquez des anomalies dans le fonctionnement, il est nécessaire de faire contrôler la cuisinière par des personnes qualifiées.

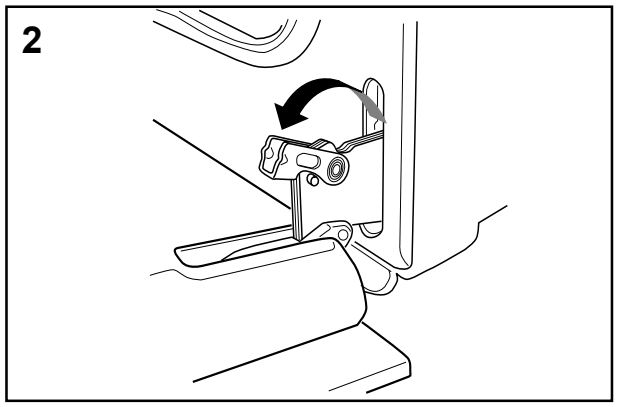
Nettoyage de la porte du four

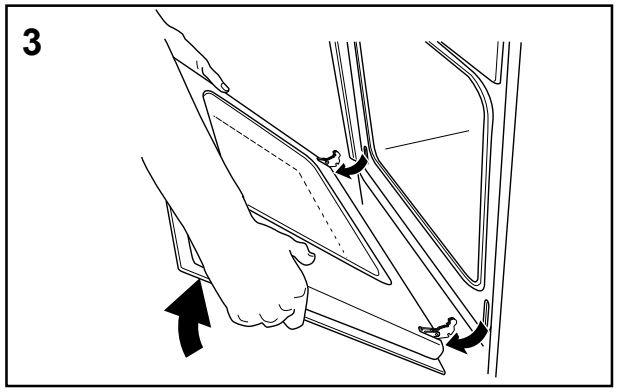
Pour nettoyer complètement la porte du four il est conseillé de la démonter en suivant les instructions suivantes:
1. ouvrir complètement la porte;
2. tourner de 180° les deux cavaliers situés sur le bras des charnières (Fig. 1 and 2);
3. entreouvrir la porte jusqu'à un angle de ~ 30° (Fig. 3),
4. soulever la porte et la retirer de la façade (Fig. 3).

Replacer la porte en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans l'ordre inverse.

Modèles en inox ou aluminium :
Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais de laine d'acier, acides ni produits abrasifs car ils abîmeraient la surface de votre four.
Suivez la même procédure pour nettoyer le panneau de commande de votre four.





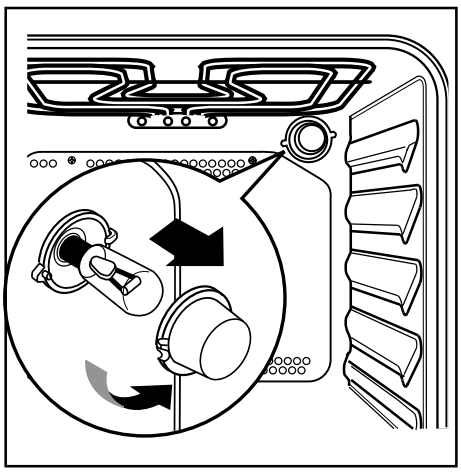


Remplacement de la lampe du four

Cette ampoule de 15 / 25 W, du type culot à vis E14 (230 V, 50 Hz), est une ampoule spéciale "chaleur" résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprés du Service Aprés-Vente de votre revendeur.
L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

☞ Pour avoir accés:

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.



Si l’appareil ne fonctionne pas

Si l’appareil ne fonctionne pas correctement, avant de vous adresser au service d’assistance technique, contrôler les points suivants:

Probléme	Solution
● **L’arrivée de gaz vous semble anormale**	Assurez-vous que: — les trous des répartiteurs de flamme des brûleurs ne soient pas bouchés; — si le gaz provient d’une bouteille, que celle-ci ne soit pas vide; — le régulateur de pression fonctionne; — le robinet de la bouteille de gaz soit ouvert complètement.
● **Une odeur de gaz se répand dans la pièce**	Assurez-vous que: — un robinet ne soit pas resté ouvert; — le tube d’alimentation du gaz soit bien placé et en bon état; souvenez-vous de le remplacer au moins une fois par an. Ne jamais chercher la fuite de gaz avec une allumette, utiliser de l’eau savonneuse.
● **Le four ne chauffe pas**	Assurez-vous que le bouton du four soit en position de fonctionnement.
● **Temps de cuisson trop longs**	Contrôler que la température choisie soit celle qui convient à l’aliment à cuire.
● **Le four emet de la fumée**	Nous vous conseillons de le nettoyer après chaque utilisation. Pendant la cuisson de la viande des éclaboussures de graisse se forment, si elles ne sont pas nettoyées elles provoqueront fumée et odeurs pendant la cuisson suivante (voir à ce sujet le paragraphe concernant le nettoyage).
● **La lumière du four ne fonctionne pas**	L’ampoule est certainement grillée. Pour la remplacer, suivre les indications fournies au paragraphe traitant ce sujet.

Si, après les contrôles indiqués ci-dessus, l’appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au centre d’assistance technique le plus proche en fournissant toutes les données se rapportant à l’appareil: modèle et numéro d’immatriculation.

Caractéristiques techniques

Le four

Elément de sole	1000 W
Elément de voûte	800 W
Four (sole + voûte)	1800 W
Grilloir simple	1650 W
Grilloir double	2450 W
Pizza	2675 W
Eclairage de four	25 W
Ventilateur	25 W
Puissance électrique	2700 W
Tension d'alimentation:	230 V ~ 50 Hz

La table de cuisson

Brûleur arrière gauche (semi-rapide)	2000 W
Brûleur avant gauche (rapide)	
3000 W (Gaz naturel) - 2800 W (Butane-Propane)	
Brûleur arrière droit (semi-rapide)	2000 W
Brûleur avant droit (auxiliaire)	1000 W

Dimensions de l'appareil

Hauteur	850 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Volume utile	56 l

Appareil de classe 1 et classe 2 sub-classe 1

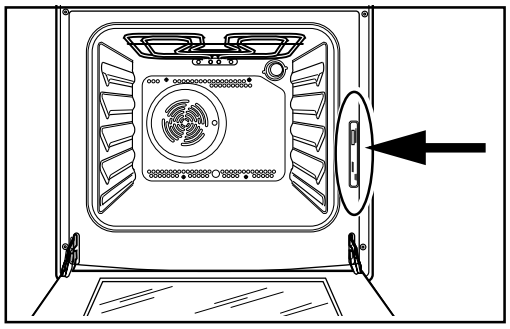
Catégorie:	II2E+3+
Etalonnage	G20/G25 20/25 mbar

Entretien - Assistance Technique

Pour garantir un bon fonctionnement et une bonne sécurité il est nécessaire de procéder périodiquement au graissage des robinets de réglage du gaz. L'entretien doit être fait de la manière suivante:
enlever les boutons poussoirs et ôter la plaque située dessous après avoir enlevé les vis de fixation.
Dévisser les deux vis situées sur les côtés de la tige du robinet.
Oter le cône et le nettoyer soigneusement;
enfin étaler une légère couche de graisse de type non soluble aux hydrocarbures et appropriée aux robinetteries de gaz.
Veillez à ce qu'un excès de graisse n'aille pas boucher les trous de passage du gaz. Remonter le tout avec la plus grande attention en effectuant les opérations ci-dessus en sens inverse.

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.
En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.
En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.
La plaque est située sur la façade de l'appareil.

Electrolux
Distriparts



Instruction pour l'installateur

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin que les opérations d'installation, de réglage et d'entretien soit faites de la façon la plus correcte possible et suivant les lois des normes en vigueur.

Toute intervention devra être faite avec l'appareil débranché.

LA MAISON DE CONSTRUCTION DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DES DOMMAGES EVENTUELS CAUSES PAR UNE INSTALLATION NON CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR.

Emplacement pour l'installation

Pour un bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable que dans la pièce ou il doit être installé puisse arriver de façon naturelle, l'air nécessaire à la combustion du gaz.
L'installateur doit suivre les normes nationales en vigueur.
L'afflux d'air dans la pièce doit avoir lieu directement à travers des ouvertures qui ne doivent jamais être obstruées, aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur.
L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment: NBND 51003.
Pour les appareils raccodés au réseau électrique: norme NBN.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à terre inexistante ou défecteuse.

Evacuation des produits de la combustion

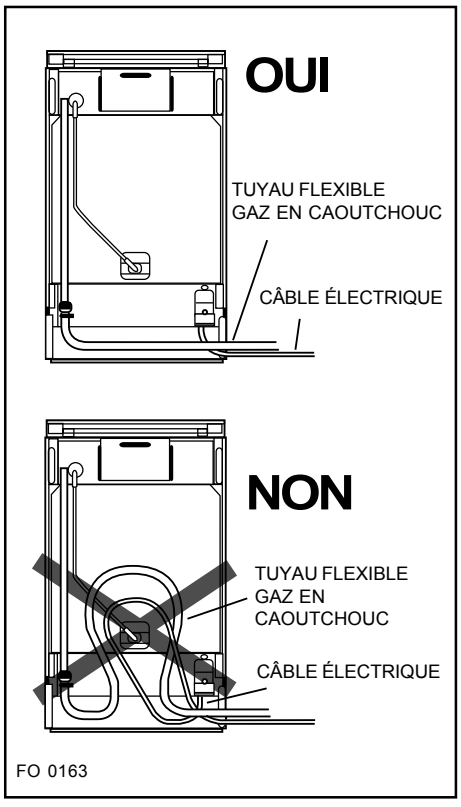
Les appareils de cuisson à gaz doivent éliminer les produits de la combustion en se conformant aux normes nationales en vigueur.

Emplacement

L'appareil est de type X.
Il a été conçu pour être placé entre deux autres meubles dont les parois latérales ne dépassent pas en hauteur le plan de travail (EN 60 335-2-6).

Mise à niveau

La cuisinière est équipée de pieds réglables montés sur les angles postérieurs du soubassement.
Il est possible de régler ces pieds pour une distribution uniforme des liquides contenus dans les casseroles.



Raccordement au gaz

Le raccordement de gaz doit être effectué conformément aux normes nationales en vigueur.
L'appareil sort de nos ateliers testé et réglé pour le type de gaz qui est indiqué sur la petite plaque d'immatriculation qui se trouve au dos de la cuisinière, à côté du tube de raccordement. S'assurer que le type de gaz avec lequel la cuisinière sera alimentée soit le même que celui indiqué sur cette plaque d'imma–triculation.

Raccordement avec tuyau rigide ou flexible métallique

Pour une plus grande sécurité il est conseillé d'effectuer le raccordement à l'installation du gaz avec des tuyaux rigides (ex: en cuivre) ou bien avec des tuyaux flexibles en acier inox, de façon à ne pas endommager l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz dans les appareils est Gc 1/ 2.

Raccordement avec tuyau flexible non métallique

Si vous utilisez pour le raccordement le tuyau flexible non métallique lors de la vérification de l'état de conservation du tuyau flexible, il faut contrôler:
- qu'il n'y ait pas de fissures, entailles, traces de brûleurs aussi bien aux extrémités que sur toute la longueur;
- que le matériau n'ait pas durci, mais qu'il présente encore son élasticité habituelle;
- que les colliers de serrage (s'il y en a) ne soient pas rouillés;
- que la date de validité ne soit pas périmée (s'il y en a une).

Le tuyau flexible éventuel doit être installé de façon telle que:
- il ne subisse aucune torsion ou tension;
- il n'entre pas en contact avec des corps tranchants ou des arrêtes vives;
- il puisse être facilement inspecté pour vérifier son état de conservation.

Si jamais l'une ou plusieurs de ces anomalies se présentait, ne pas réparer le tuyau mais le remplacer par un neuf.

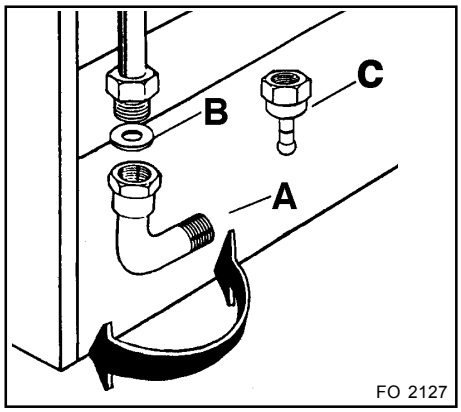
IMPORTANT
Une fois l'installation effectuée, vérifier la bonne tenue de tous les raccords, au moyen d'eau savonneuse, jamais avec une flamme.

ATTENTION
L'appareil doit uniquement être remplacé/ transformé par un technicien agréé ou une personne compétente.

Il faut noter que ce modèle a été conçu pour être utilisé avec du gaz naturel mais qu'il peut être transformé pour fonctionner au butane ou au propane à condition que les injecteurs adéquats soient montés. Le débit de gaz est réglé comme il convient.

Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle a été livrée, effectuez dans l'ordre donné, les opérations suivantes.



Raccordement gaz

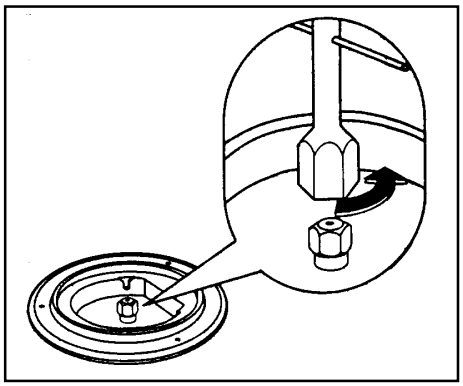
Gaz Butane- Propane: Installez l'embout "C"
Gaz Naturel: Installez le coude "A".
Intercalez toujours le joint "B" et serrez l'ensemble correctement. Procédez ensuite au raccordement souple ou semi-rigide (voir paragraphes correspondants).

Brûleurs de table

1. Remplacement des injecteurs:

- Otez les grilles et enlevez les brûleurs;
- avec une clé douille de 7, dévissez les injecteurs et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir tableau "Table des injecteurs").
- Remettez en place brûleurs et grilles.

Le reglage d'air primaire des brûleurs n'est pas necéssaire.

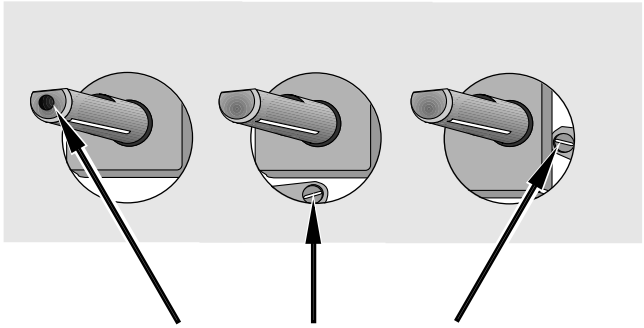


2. Réglage du débit réduit

Allumez chacun des brûleurs. Tournez les manettes jusqu'à l'obtention du débit réduit et enlevez les manettes.

– **Alimentation en gaz naturel**: agissez sur la vis de réglage (by-pass) jusqu'à l'obtention d'une petite flamme régulière.
– **Alimentation en gaz Butane et Propane** : vissez à fond la vis, celleci étant déià prévue pour assurer le débit minimum.
Controlez en tournant la manette de la position de débit maximum à celle de débit minimum et vice versa, que la flamme ne s'éteint pas.

Remontez les manettes en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.



Vis de réglage

Diamètre de by-pass

Brûleur	Ø By-pass in 1/100 of mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Rapide	42

Table des injecteurs

	Débit calorifique nominal	Débit calorifique minimum	GAZ NATUREL			GAZ BUTANE/PROPANE		
BRÛLEUR	kW	kW	Repère 1/100	m^3/h G20 20 mbar	m^3/h G25 25 mbar	Repère 1/100	g/h G 30	g/h G 31
Auxiliaire	1	0,33	70	0,095	0,111	50	72,5	71,5
Semi-rapide	2	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143
Rapide	Gaz naturel: 3 Gaz Butane-Propane: 2,8	0,75	119	0,286	0,332	86	203	200

Branchement électrique

L'appareil est prévu pour fonctionner avec une tension d'alimentation de 230 V monophase.
Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur et aux dispositions de la loi.
Avant d'effectuer le branchement s'assurer que:
- le disjoncteur et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir la plaquette, d'immatriculation);
- l'installation d'alimentation soit équipée d'une prise de terre efficace selon les normes et les dispositions de la loi en vigueur;
- la prise et l'interrupteur bipolaire soient facilement accessibles, une fois l'appareil installé.

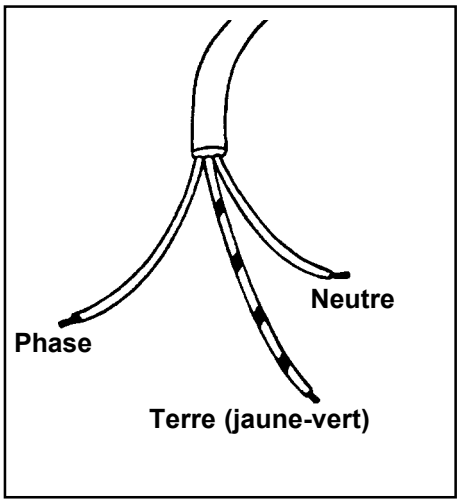
Comme l'appareil doit être branché directement sur le réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur bipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, adapté à la charge et répondant aux normes en vigueur.
Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
Le câble de phase de couleur marron (provenant de la borne "L" du bornier cuisinière) **doit toujours** être relié à la phase du réseau d'alimentation. Le câble d'alimentation doit toujours être placé de façon à ce qu'il ne puisse atteindre sur aucune partie de sa longueur une température supérieure de 50°C à celle de la pièce.

Remplacement du câble d'alimentation

Si vous devez remplacer le câble d'alimentation utiliser des câbles de type:
- H05RR-F
- H05VV-F
- H05V2V2-F (T90)

d'une section adaptée à la charge; il faut en outre, que le petit câble de terre jaune/vert soit plus long d'environ 2 cm que les câbles de phase et neutre.
Après le branchement essayer les éléments chauffants en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.

La maison de fabrication décline toute responsabilité si les normes anti-accident ne sont pas respectées.



Garantie/service-clientèle

DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes:

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final.
   Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par:
   - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
   - des conditions environnementales anormales en général,
   - des conditions de fonctionnement inadaptées,
   - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d' interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompétentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur.
    Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits.
    Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu 'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle:
Belgique

		Téléphone	Téléfax
Electrolux Home Products Belgium	Consumer services	02/363.04.44	02/363.04.00
ELECTROLUX SERVICE		02/363.04.60	
Bergensesteenweg 719			
1502 Lembeek			
E-mail: consumer.services@electrolux.be			

Grand-Duché de Luxembourg

ELECTROLUX HOME PRODUCTS	Consumer services	00 35242431-1	0035242 431-360
Rue de Bitbourg. 7			
L-1273 Luxembourg-Hamm			
E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu			

Garantie Europeenne

Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur.
Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes:

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'oeuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme d'appareils particuliers.
- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Les dispositions de cette garantie européenne n'affecte en aucune manière les droits qui vous sont reconnus par la loi.

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

DEUTSCH

⚠ Warnungen und wichtige Hinweise

DIESE ANWEISUNGEN WURDEN Für sie, zu ihrer sicherheit und der ihrer mitbewohner zuzammegestellt. lesen sie sie also bitte aufmerksam durch, bevor sie ihr gerät installieren und in Gebrauch nehmen.

Installation

- Die für Installation und Anschluß erforderlichen Arbeiten müssen von fachkundigen und qualifizierten Installateuren unter Einhaltung geltender Vorschriften ausgeführt werden.
- Auch für den Einbau des Geräts eventuell notwendige Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur durch einen Fachmann erfolgen.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Ableitung der Verbrennungsstoffe angeschlossen. Es mußentsprechend den geltenden Installationsvorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den für die Lüftung geltenden Bestimmungen zu widmen.
- Beim Gebrauch einer Kochmulde mit Gasbetrieb entsteht in Raum, in welchem das Gerät installiert wurde, Wärme und Feuchtigkeit. Der Raum muß entweder über natürliche Öffnungen belüftet werden oder es muß eine Abzughaube installiert werden, dren Rohr direkt ins Freie führt.
- Bei intensive oder länger andauernden Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftungsöffnung nötig werden. Durch das Öffnen eines Fensters oder durch das Anbringen eines leistungsstärkeren Dunstabzuges kann der mechanische Abzug verstärkt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit der Gasart, die auf dem neben dem Gasanschlußrohr aufgeklebten kleinen Typenschild angegeben ist.
- Bedenken Sie beim Verrücken oder Versetzen, daß es sich um ein schweres Gerät handelt, und treffen Sie die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen.
- Das Gerät muß direkt auf dem Fußboden aufgestellt werden, es darf nicht auf einem Sockel positioniert werden.

Kindersicherheit

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Achten Sie also darauf, daß Kinder es nicht zum Spielen benutzen.
- Kinder und Personen , die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch lange heiß. Halten Sie daher Kinder fern, solange das Gerät in Betrieb ist, und achten Sie darauf, daß sie die Oberflächen nicht berühren oder sich zu nahe am in Betrieb befindlichen oder noch nicht völlig abgekühlten Gerät aufhalten.

Betrieb

- Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen gedacht und darf zu keinem anderen Zweck verwendet werden. Stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in der Nähe entflammbarer Stoffe (Gardinen, Geschirrtücher usw.) auf.
- Lassen Sie die Kochgefäße vor allem bei Zubereitungen mit Öl oder Fett nicht aus den Augen.
- Bei entsprechend ausgestatteten Modellen dient der Deckel, wenn er heruntergeklappt ist, dem Schutz des Kochfelds vor Verschmutzung durch Staub, und, wenn er aufgeklappt ist, dem Auffangen von Fettspritzern. Er sollte nicht zu anderen Zwecken benutzt werden.
- Vor dem Herunterklappen sollten Sie den Herddeckel jedesmal reinigen oder zumindest die Gasbrenner abkühlen lassen.
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heizkörper sind Rost und sonstige Teilesehr heiß.
- **Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Ofen austritt.**
- **Achten Sie immer darauf, daß sich die Druckknöpfe in den Positionen " ○ " oder " ● " befinden, solange der Herd in Betrieb ist.**
- Schieben Sie immer den Fettfänger ein, wenn Sie den Grillstab verwenden oder Fleisch auf dem Bratrost zubereiten. Indem Sie ein wenig Wasser in den Fettfänger geben, verhindern Sie beim Braten die Entstehung von üblen Gerüchen.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe zum Herausnehmen von Kochgefäßen aus dem Backofen.
- Auch das Backofenzubehör muß vor dem erstmaligen Gebrauch abgewaschen werden.
- Achtung: Wenn Sie ein Reinigungsspray verwenden, so sprühen Sie niemals auf den Thermostatfühler.
- Wenn beim Hineinlegen oder Herausnehmen von Nahrungsmitteln Bratensaft o.ä. in größerer Menge auf den Ofenboden tropft, sollten Sie ihn reinigen, bevor Sie mit dem Bratvorgang beginnen, da sich sonst Rauch bildet oder sogar Brandgefahr besteht.
- Aus hygienischen und Sicherheitsgründen ist das Gerät stets sauberzuhalten. Ansammlungen von Fett oder anderen Nahrungsmitteln können die Brandgefahr erheblich erhöhen.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf oder einer Dampfreinigungsmaschine gereinigt werden.
- Bei unsachgemäßer Reinigung wird die Spezialbeschichtung der Scheiben beschädigt. Bei der Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, spitzen Gegenständen oder kratzenden Topfreinigern kann es beim Einsetzen, sowie beim Erwärmen zum Zerspringen der Scheibe kommen.
- Kleiden Sie die Backofenwände, vor allem aber die Unterseite des Ofens selbst, nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie vor der Pflege oder Reinigung immer den Gerätenetzstecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Die Gasbrenner lassen sich leichter entzünden, wenn das Kochgefäß erst nachher daraufgestellt wird. Vergewissern Sie sich, daß die Flamme des Gasbrenners nach dem Entzünden regelmäßig brennt. Schalten Sie die Gasflamme immer herunter oder ganz aus, bevor Sie das Kochgefäß vom Brenner nehmen.

Inhaltsverzeichnis

Für den Benutzer

Warnungen und wichtige Hinweise	25
Schalttafel	27
Gebrauch der Kochmulde	28
Elektro-Backofen	30
Ratschläge zum Gebrauch der Gasbrenner	32
Ratschläge zum Gebrauch des Backofens	32
Back-und Bratzeiten	35
Pflege und Wartung	37
Störungen und ihre Behebung	39
Technischer Kundendienst	39
Garantie/Kundendienst	44

- In dem Schubkasten unter dem Backofen sollten nur feuerfeste Kochgefäße oder Geschirr untergebracht werden. Legen Sie auf keinen Fall entflammbare Stoffe hinein.

Service

- Im Falle eines Wartungseingriffs wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Vertrags-kundendienststelle. Verlangen Sie stets Ersatzteile. Es ist gefährlich, irgendwelche Veränderungen am Gerät oder seinen Eigenschaften selbst vorzunehmen. Stellen Sie keine instabilen oder verformten Kochgefäße auf die Gasbrenner, da sie umkippen oder ihr Inhalt überlaufen kann.
- Überlassen Sie etwaige Reparaturen einem Fachmann; eigenhändige Eingriffe Ihrerseits könnten das Gerät ernsthaft beschädigen. Setzen Sie sich daher stets mit der nächstgelegenen Vertragskundendienststelle in Verbindung und verwenden Sie nur Originalersatzteile.

Entsorgung des Altgerätes

- Ein Gerät, das nicht funktioniert, muß vom Stromnetz getrennt werden, damit es nicht versehentlich benützt wird.
- Ziehen Sie bei ausgedienten Geräten den Netzstecker aus der Steckdose und machen Sie Netzschlußleitung sowie Stecker unbrauchbar. Sie verhindern damit, daß ein Mißbrauch mit den Geräten getrieben wird.

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Für den Installateur

Technische Daten	40
Anweisungen für den Installateur	40
Anschluß an das Stromnetz	43

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

Anleitung zur Gebrauchsanweisung

 Sicherheitsanweisung

 Schritt-für-Schritt-Anweisung

 Ratschläge

 Umwelt-Informationen

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

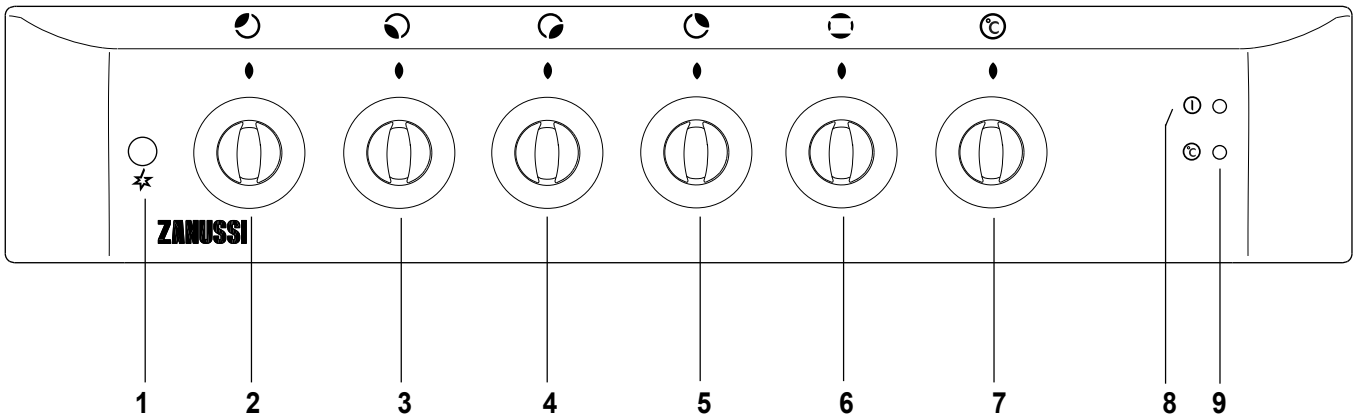
- **2006/95** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMV-Richtlinie);
- **90/396** (Gaz-Richtlinie)
- **93/68** (allgemeinen Richtlinie);

und weiteren Änderungen.

Die vorliegende Gebrauchsanweisung ist nur in jenen Bestimmungsländern gültig, deren Kennzeichen auf dem Titelblatt der Bedienungsanleitung sowie auf dem Gerät abgebildet ist.

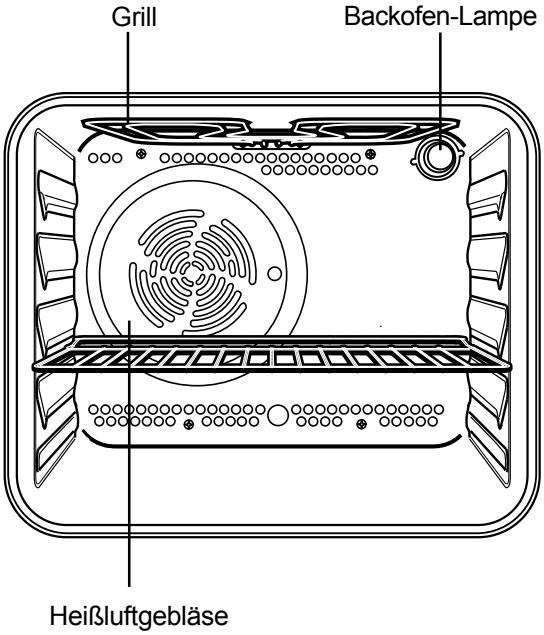
Bewaren Sie diese Broschüre unbedingt so zusammen mit dem Gerät auf, daß Sie sie jederzeit problemlos zu Rate ziehen können. Sollten Sie das Gerät verkaufen oder einer anderen Person überlassen, so händigen Sie bitte auch diese Broschüre aus, damit sich der neue Benützer über den Betrieb und die Warnungen und Hinweise informieren kann.

Schalttafel

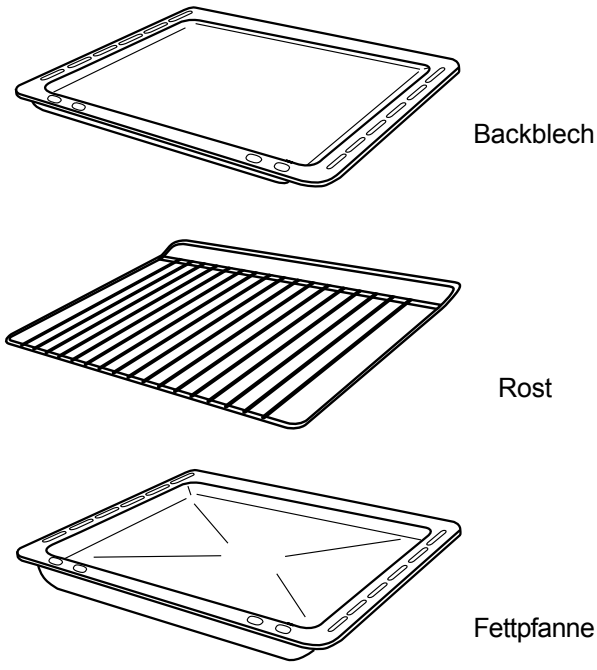


1. Zünder
2. Bedienungsknebel für Kochstelle hinten link (Normalbrenner)
3. Bedienungsknebel für Kochstelle vorne links (Starkbrenner)
4. Bedienungsknebel für Kochstelle vorne rechts (Hilfsbrenner)
5. Bedienungsknebel für Kochstelle hinten rechts (Normalbrenner)
6. Knebel für Backofen-Funktionswähler
7. Knebel für Backofen-Temperaturregler
8. Betriebskontrollampe
9. Thermostat-Kontrollampe

Backofenmuffel



Zubehör



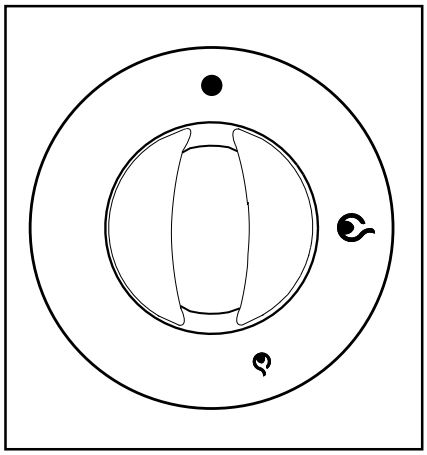
Gebrauch der Kochmulde

Schaltelemente an der Bedienungsleiste

An der Bedienungsleiste sind Druckdrehknöpfe zur Steuerung des Gasbrennerbetriebs angebracht.
Die Brennereinstellknöpfe lassen sich im Gegenuhrzeigersinn bis zum gewünschten Symbol und wieder zurückdrehen.

Symbole

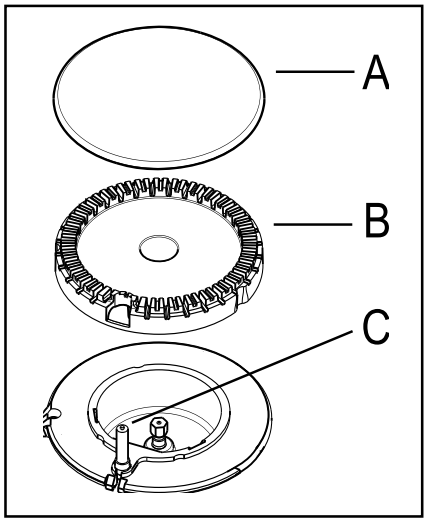
- ● kein Gasaustritt
- maximaler Gasaustritt
- minimaler Gasaustritt



Entzünden der Gasbrenner

- Drücken Sie auf den Zündknopf, der durch ein kleines Funkensymbol gekennzeichnet ist ( ), drücken Sie den zugehörigen Brennerdrehschalter ganz ein und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position für maximale Temperatur ( ).

  Durch das Drücken auf den Zündknopf springt ein Zündfunke auf den Brenner über und entzündet ihn. Sollte sich der Brenner trotz mehrmaligen Versuchs nicht entzünden lassen, so vergewissern Sie sich, daß der Flammenverteilerring und die Brennerkappe richtig aufliegen.
- Drehen Sie zur Unterbrechung der Gaszufuhr den Drehschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "●".



A - Brennerkappe
B - Flammenverteilerring
C - Zündkerze

Wenn Sie Fett oder Öl verwenden, dürfen Sie es während des Kochvorgangs nicht aus den Augen lassen, da es sich bei Erhitzen entzünden kann.

Seien Sie beim Braten mit heißem Öl oder Fett vorsichtig, da sich überhitzte Öl- oder Fettspritzer leicht entzünden.

Edelstahl wird bei starker Erhitzung mit der Zeit bräunlich. Von Langzeitgaren mit Topfsteinen, Römertöpfen oder Gusseisenplatten wird daher abgeraten. Von der Verwendung von Aluminiumfolie während des Betriebs zum Schutz der Kochmulde ist ebenfalls abzusehen.

Tabelle mit den Mindest- und Höchstdurchmessernder Töpfe auf den einzelnen Brennern

Brenner	Mindest-durchmessern	Höchst-durchmessern
Starkbrenner	180 mm.	260 mm.
Normalbrenner	120 mm.	220 mm.
Hilfsbrenner	80 mm.	160 mm.

Kochgefässe

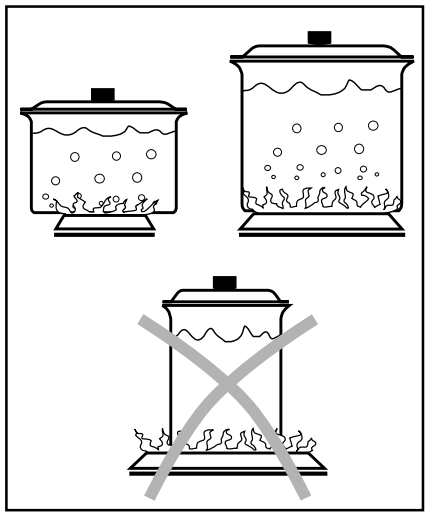
Bedenken Sie beim Kochen, daß ein breites Kochgefäß der Hitze eine größere Aufnahmefläche bietet und die darin befindlichen Nahrungsmittel schneller gar werden als in einem schmalen Kochgefäß.

Das Kochgefäß, das Sie verwenden, sollte immer die Maße aufweisen, die am besten zu dem Gericht passen, das Sie zubereiten möchten. Benutzen Sie also etwa für flüssige Speisen keine allzu kleinen Töpfe (Flüssigkeiten kochen leichter über), für Gerichte, die schnell gar werden sollen, keine allzu großen; zudem verbrennen an überstehenden Bodenflächen Fett und Fleischsaft besonders leicht.

Verwenden Sie für Formkuchen Backformen, die sich nicht öffnen können. Aus einer sich öffnenden Kuchenform kann Fruchtsaft oder Zucker ausfließen, die, wenn sie auf den Backofenboden tropfen, karamelieren und nur schwer zu entfernen sind. Stellen Sie auch keine Kochgefäße mit nicht feuerfesten Kunststoffgriffen in den Backofen.

Damit die Brenner eine bestmögliche Leistung erbringen und so auch den Gasverbrauch verringern können, empfehlen wir Ihnen den Gebrauch von Kochgefäßen, deren Bodendurchmesser entweder dem verwendeten Gasbrenner entspricht oder größer ist.

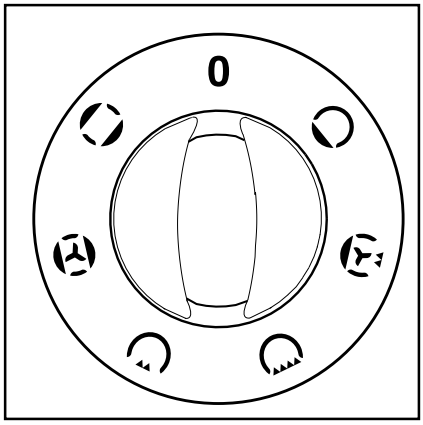
Wir empfehlen Ihnen auch, Töpfe, deren Inhalt Sie zum Kochen bringen wollen, mit einem Deckel zu verschließen, und die Gasflamme, sobald die Flüssigkeit kocht, zum Abbruch des Siedevorgangs zurückzuschalten.

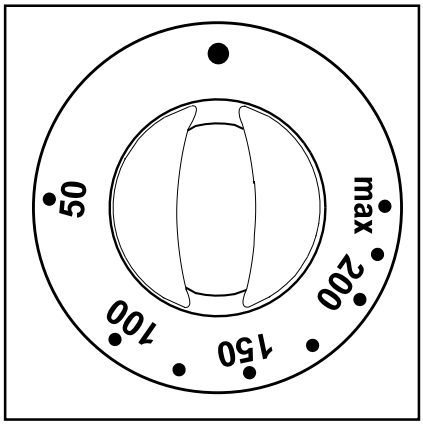


Elektro-Backofen

Wahlschalter und Temperaturregler

Mit diesen beiden Drehschaltern können Sie die passende Hitzezuführung (Kochart) und die im Rezept genannte Temperatur einstellen.
Die Betriebskontrollampe leuchtet bei allen Positionen des Wahlschalters auf.





Symbole

- Ober- und Unterhitze (Konventionelle Beheizung)
- Heißluft
- Grill
- Doppelgrill
- Pizza
- Unterhitze

Ober- und Unterhitze (Konventionelle Beheizung)

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. Dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen. Sollte das Gericht mehr Wärme von unten benötigen, den Wahlschalter-Knebel auf Unterhitze drehen.

Grill-Doppelgrill

1. Wahlschalter-Knebel auf oder drehen,
2. Dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels auf vergrößert sich die Heizleistung des Grills. Auf diese Weise erreicht man ein gleichmässiges Grillen auf der ganzen bestrahlten Oberfläche.

Lassen Sie beim Gebrauch des Backofens oder Grills immer den Herddeckel aufgeklappt, damit sich das Gerät nicht überhitzt.

Heißluft

Drehen Sie den Wahlschalter, bis der Zeiger auf der Position zu stehen kommt, und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.

Pizza backen

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. Dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Die kombinierte Wirkung der von unten kommenden Hitze und der vom Gebläse verteilten Heißluft ermöglicht das einheitliche Backen von Pizzas oder gesalzenen Torten.

Betriebskontrollampe

Sie zeigtan, dass ein oder mehrere Heizkörper des Backofens bzw. der Kochmulde eingeschaltet sind.

Thermostat-Kontrollampe

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiederinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.
Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekte Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Vor dem ersten Gebrauch d e s Backofen

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ***das Verpackungsmaterial sowohl im Herd als auch außen, einschließlich aller Werbeaufkleber und Schutzfolien, vollständig*** *entfernen.*

a) den Temperaturwähler auf "max" und den Funktionswähler auf stellen;
b) den leeren Backofen einschalten für etwa 45 Minuten;
c) dem Raum Frischluft zuführen (z.B. durch das Öffnen eines Fensters)

Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellauge, innen reinigen.
Die **Einschiebeteile** vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.

Das Backofen-Zubehör vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.

Ratschläge zum Gebrauch der Gasbrenner

Beginnen Sie den Kochvorgang stets mit einer großen Gasflamme, indem Sie den Einstelldrehschalter auf die Maximalposition bringen. Stellen Sie danach die Gasflamme nach Bedarf zurück.
Die Gasflamme ist außen viel heißer als innen (im "Kern"). Die Flammenspitzen dürfen die Kochgefäßunterseite also lediglich leicht berühren.
Flammen, die weiter reichen, stellen einen unnötigen Gasverbrauch dar. Im Gegensatz zu elektrischen Kochplatten müssen die verwendeten Kochgefäße bei einem Gasherd nicht unbedingt eine flache Unterseite aufweisen. Die Gasflammen streifen die Unterseite nur und verteilen die Hitze gleichmäßig nach allen Seiten hin. Für Gasbrenner brauchen Sie keine speziellen Töpfe oder Pfannen. Dünnwandige Kochgefäße übertragen die Hitze allerdings schneller auf die darin befindlichen Nahrungsmittel als dickwandige. Da die Hitze zudem nicht gleichmäßig über die gesamte Unterseite des Kochgefäßes verteilt wird, besteht die Gefahr der stellenweisen Überhitzung. Beim Gebrauch dünnwandiger Töpfe oder Pfannen ist es ratsam, den Inhalt oft umzurühren. Ein dickerer Gefäßboden verringert die Gefahr stellenweiser Überhitzungen, weil es dann im Gefäßboden zu einem ausreichenden Wärmeausgleich kommt.
Wir empfehlen Ihnen, Kochgefäße in der jeweils richtigen Größe zu verwenden. Breite und niedrige Töpfe sind besser geeignet als schmale und hohe, da sie ein schnelleres Erhitzen gestatten.
Sie können den Kochvorgang dadurch, daß Sie einen kleinen Topf auf einen großen Gasbrenner stellen, nicht beschleunigen; auf diese Weise verschwenden Sie nur Gas. Am besten benutzen Sie kleine Kochgefäße auf kleinen Brennern, große Kochgefäße auf großen Brennern. Wenn Sie mit offenem Topf kochen, verringern Sie den Wärmeverbrauch.

Ratschläge zum Gebrauch des Backofens

Backofentür immer geschlossen halten.

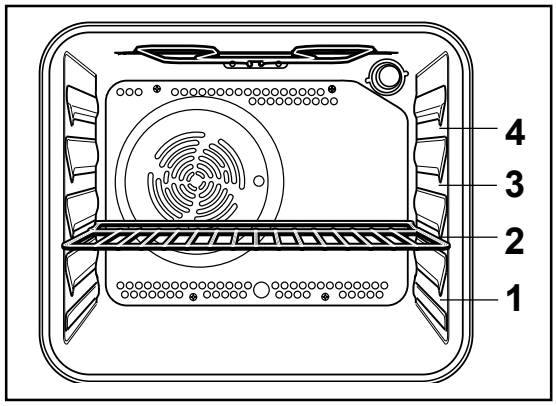
Vor dem Öffnen der Backofentür weit genug zurücktreten. Die Tür darf nicht aufschlagen – Tür am Türgriff führen, bis sie komplett geöffnet ist.

Der Backofen hat vier Einschubebenen und wird mit einem Einschub geliefert.

Die Positionen der Einschübe werden vom Boden des Backofens aus gezählt, wie in der Abbildung gezeigt.

Der Einschub muss korrekt positioniert sein.

Keine Kochgeschirre direkt auf den Boden des Backofens stellen.



Kondensation und Dampf

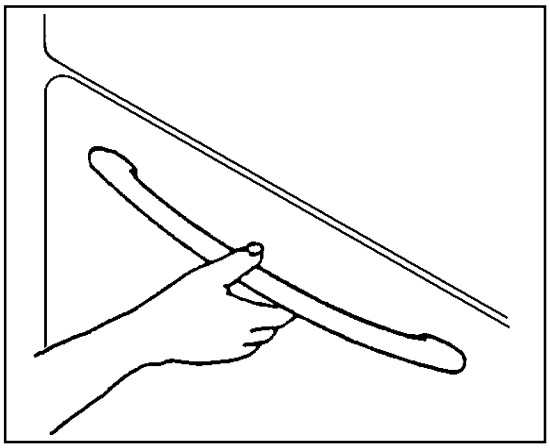
Dieser Ofen ist mit einem exklusiven Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kon-tinuierlich in Umlauf bringt.
Das Garen der Speisen erfolgt somit in einer ständig feuchten Umgebung, welche die Spei-sen innen zart und außen knusprig gart. Die Garzeiten und der Energieverbrauch werden auf ein Mindestmaß verringert.
Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann. Das ist normal.

Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluft-strom achten, der aus dem Ofen austritt.

Wenn Speisen erhitzt werden, wird Dampf erzeugt wie das in einem Kochkessel geschieht. Wenn der Dampf mit dem Backofen-Türglas in Berührung kommt, kondensiert er und es entstehen Wasser-Tröpfchen.

Um Kondensation zu verringern, den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!

Wir empfehlen Ihnen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang wegzuwischen.



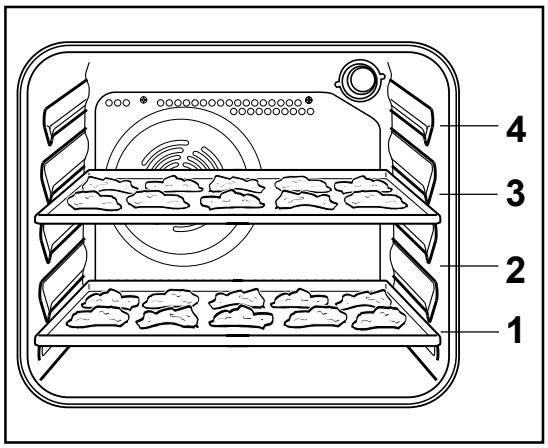
Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken.

Konventionelles Braten oder Backen

Da die Hitze im Backofen von oben und von unten kommt, empfiehlt sich die Benutzung der mittleren Einschiebeleiste. Wenn Sie für die Zubereitung entweder mehr Hitze von oben oder von unten benötigen, so benutzen Sie eine der oberen oder unteren Einschiebeleisten.

Heißluft

Bei dieser Betriebsart wird die Hitze durch vorerhitzte Luft auf die Nahrungsmittel übertragen und zirkuliert mit Hilfe eines Ventilators (der hinter der Backofenrückwand angebracht ist) im noch leeren Backofen. Die Hitze erreicht auf diese Weise schnell und gleichmäßig das gesamte Ofeninnere und ermöglicht es Ihnen, mehrere Gerichte auf verschiedenen Ebenen zuzubereiten.Die entfeuchtete und daher trockenere Luft verhindert,daß die Speisen sich in Geschmack und Geruch vermischen. Sie können also auf mehreren Einschiebeleisten gleichzeitig ebenso viele Gerichte zubereiten und sogar bis zu drei Kuchen- oder Gebäckformen zum sofortigen Verzehr oder zum Gefrieren hineinlegen. Der Heißluftbetrieb kann natürlich auch nur mit einer Ebene verwendet werden. In dem Fall sollten Sie die unterste Einschiebeleiste wählen, damit Sie den Backvorgang besser überwachen können.
Die Heißluftbeheizung eignet sich vor allem zum raschen Auftauen, zum Keimfreimachen von Eingekochtem bzw. von zu Hause eingemachtem Obst und zum Trocknen von Pilzen oder Früchten.



Backen und Braten im Multifunktionsbackofen

In diesem Backofen lassen sich Gerichte entweder mit konventioneller Beheizung, mit Heißluft oder mit dem Grill stets in optimaler Weise zubereiten.

Ratschläge zum Gebrauch des Backofens

Backen

Heizen Sie den Backofen, soweit nichts anderes angegeben wird, vor dem Gebrauch mindestens 10 Minuten vor. Öffnen Sie nicht die Backofentür, wenn Sie gerade Speisen zubereiten, die aufgehen sollen (Hefeteig, Auflauf usw.) - ein kühler Luftzug und mit dem Aufgehen ist es vorbei.
Stechen Sie zur Überprüfung, ob ein Kuchen durchgebacken ist, mit einem Zahnstocher in den Teig. Wenn Sie ihn trocken wieder herausziehen, ist der Kuchen fertiggebacken.
Achten Sie hierbei jedoch darauf, daß bereits mindestens 3/4 der vorgesehenen Backzeit verstrichen sind.
Generell sollten Sie auch folgendes nicht vergessen:
Wenn ein Gericht zwar außen durch, innen aber noch

nicht genug gar ist, dann hätte es eine längere Backzeit bei niedrigerer Temperatur benötigt. Ist ein Gericht umgekehrt zu “trocken” geworden, hätte es kürzere Zeit bei höherer Temperatur zubereitet werden müssen.

Braten

Ein Fleischstück, das Sie im Backofen braten möchten, muß mindestens 1 Kilogramm schwer sein, wenn es nicht allzusehr austrocknen soll. Damit Ihr Braten schön knusprig wird, dürfen Sie nur wenig Fett verwenden. Handelt es sich bei Ihrem Stück um mageres Fleisch, so geben Sie ein wenig Öl und ein wenig Butter dazu. Butter oder Öl sind überflüssig, wenn der Braten oben einen Speckstreifen aufweist. Verläuft der Speckstreifen nur auf einer Seite, dann legen Sie den Braten so in den Backofen, daß die Speckseite nach oben zeigt. Durch das Zerfließen des Specks erhält auch die Unterseite das nötige Fett.
Dunkles Fleisch muß eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank genommen werden, da es durch plötzliche Temperaturunterschiede hart wird. Ein Braten, vor allem wenn er aus dunklem Fleisch ist, darf nicht zu Beginn des Bratvorgangs gesalzen werden, da das Salz sonst den Saft und das Blut aus dem Fleisch zieht und somit keine knusprig gebratene Kruste entsteht.
Wir empfehlen Ihnen, den Braten außen etwa nach der Hälfte der Bratzeit zu salzen.
Legen Sie einen für den Backofen bestimmten Braten in einen Teller oder eine Schüssel mit niedrigem Rand, da ein hoher Rand einen Abschirmeffekt hat und verhindert, daß die Hitze nach allen Seiten hin gut verteilt wird.
Das Fleisch kann auf einen Teller oder eine Schüssel, die ofenfest sind, oder direkt auf den Bratrost gelegt werden, unter den Sie zum Auffangen des Bratensafts den Fettfänger einschieben sollten. Die Soßenzutaten müssen nur bei kurzer Kochzeit sofort in den Bratenteller gegeben werden; ansonsten genügt es, sie in der letzten halben Stunde der Bratzeit hinzuzufügen.
Braten Sie dunkles Fleisch, das nicht durchgebraten sein soll, bei gleichmäßig hoher Hitze und verringern Sie die Temperatur erst, um das Fleischinnere zu Ende zu braten. Helles Fleisch kann vom Anfang bis zum Ende bei gemäßigter Temperatur gebraten werden. Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einer Gabel überprüfen: läßt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließt.
Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Fisch

Bereiten Sie kleine Fische vom Anfang bis zum Ende bei starker Hitze, mittelgroße Fische zuerst bei starker, dann bei allmählich abnehmender Temperatur und große Fische vom Anfang bis zum Ende bei mäßiger Hitze zu. Ob der Fisch durchgebraten ist, können Sie durch vorsichtiges Anheben eines Bauchstücks sehen: das Fleisch ist gar, wenn es gleichmäßig weiß und undurchsichtig ist (Ausnahme: Lachs, Forelle u.ä.).
Befolgen Sie auf jeden Fall die Anweisungen des von Ihnen zu Rate gezogenen Rezepts.

Grillen

Zum Grillen eignen sich hauptsächlich Fleisch oder Innereien (in Scheiben oder unterschiedlich große Stücke, generell aber nicht zu dick geschnitten), Geflügel (in der Mitte auseinandergetrennt und platt geschlagen), Fisch, bestimmte Gemüsesorten (z.B. Zucchini, Auberginen und Tomaten), Fleisch- oder Fischspieße und Meeresfrüchte.
Bestreichen Sie Fleisch und Fisch, den Sie grillen möchten, mit etwas Öl und legen Sie ihn immer auf den Bratrost. Schieben Sie den Bratrost auf die Einschiebeleisten, die entweder dem Grill am nächsten liegen oder von ihm am weitesten entfernt sind, je nachdem, ob die Oberseite nicht verbrennen oder das Innere roh bleiben soll.
Geben Sie 1 oder 2 Glas Wasser in den Fettfänger, damit durch herabtropfendes Fett oder Bratensaft kein Rauch entsteht.
Der Grill kann auch zum Überbacken sowie Rösten von Brot und bestimmten Obstsorten wie Bananen, halbierten Pampelmusen, Ananasscheiben, Äpfeln usw. verwendet werden. Obst sollte jedoch nicht zu nahe an der Wärmequelle geröstet werden.

Garzeiten

Die Garzeiten fallen je nach der Zusammensetzung der einzelnen Speisen, ihren Zutaten oder ihrer Flüssigkeitsmenge unterschiedlich aus.
Wir empfehlen Ihnen daher, die Garzeit eines Gerichts bei der erstmaligen Zubereitung aufzuschreiben und mit dem Ergebnis zu vergleiches; auf diese Weise können Sie das gleiche Gericht immer unter den gleichen Bedinungen zubereiten und rehalten stets ein ähnliches Resultat.
Zu Ihrer Orientierung geben wir auf der folgenden Seite eine Übersicht über Brat- und Backzeiten für Backofen und Grill wieder. Die angegebenen Werte können später von Ihnen entsprechend Ihnen persönlichen Erfahrungen geändert werden.

Back-und Bratzeiten

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!

Ober- und Unterhitze sowie Heißluft

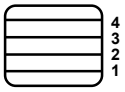
Gewicht (gr.)	ART DER SPEISE	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit in minuten	NOTIZEN
		Ebene (4 3 2 1)	temp. °C	Ebene (4 3 2 1)	temp. °C		
	KUCHEN						
	Rührteig	1	170	2 (1u3)*	160	45-60	Kuchenform
	Mürbeteig	2	170	2 (1u3)*	160	20-30	Kuchenform
	Buttermilch-Käsekuchen	1	160	2	150	60-80	Kuchenform
	Apfelkuchen	1	180	2(1u3)*	170	40-60	Kuchenform
	Strudel	2	175	2	150	60-80	Kuchenform
	Marmeladentorte	2	175	2(1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Rührkuchen		175	2	160	45-60	Kuchenform
	Biskuitkuchen	1	175	2 (1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Stollen	1	170	1	160	40-60	Kuchenform
	Kastenkuchen	1	170	2	160	50-60	Kuchenform
	Kleine Kuchen	2	175	2 (1u3)*	160	25-35	in Backblech
	Biskuits	3	160	2 (1u3)*	150	20-30	in Backblech
	Baiser	2	100	2 (1u3)*	100	90-120	in Backblech
	Hefekleingebäck	2	190	2 (1u3)*	180	12-20	in Backblech
	Windbeutel/Eclairs	2	200	2 (1u3)*	190	15-25	in Backblech
	BROT UND PIZZA						
1000	Weißbrot	1	190	2	180	40-60	1-2 Stück
500	Roggenbrot	2	190	2	180	30-45	in Brotpfanne
500	Brötchen	2	200	2 (1u3)*	175	20-35	6-8Brötchen
250	Pizza	1	210	2 (1u3)*	190	15-30	in Brotpfanne
	FLANS						
	Pasta-Flan-	2	200	2(1u3)*	175	40-50	Kuchenform
	Gemüse-Flan	2	200	2(1u3)*	175	45-60	Kuchenform
	Quiches	2	200	2(1u3)*	180	35-45	Kuchenform
	Lasagne	2	180	2	160	45-60	Kuchenform
	Cannelloni	2	200	2	175	40-55	Kuchenform
	FLEISCH						
1000	Rind	2	190	2	175	50-70	auf dem Rost
1200	Schwein	2	180	2	175	100-130	auf dem Rost
1000	Kalb	2	190	2	175	90-120	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rot	2	210	2	200	50-60	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rosa	2	210	2	200	60-70	auf dem Rost
1500	Roastbeef, durch	2	210	2	200	70-80	auf dem Rost
2000	Schweineschulter	2	180	2	175	120-150	mit Schwarte
1200	Lamm	2	190	2	175	110-130	Bein
1000	Hähnchen	2	190	2	175	60-80	komplett
5000	Truthahn	2	180	2	160	210-240	komplett
1500	Ente	2	175	2	160	120-150	komplett
3000	Gans	2	175	2	160	150-200	komplett
1200	Hase	2	190	2	175	60-80	A-Stücke
1200	Schweinshaxen	2	180	2	160	100-120	2 Stücke
	Hackbraten	2	180	2	160	40-60	in Brotpfanne
	WILD						
1500	Hasenrücken	2	190	2	175	150-200	A-Stücke
800	Fasan	2	190	2	175	90-120	komplett
	FISCH						
1200	Bachforelle	2	190	2(1u3)*	175	30-40	3-4 Fische
1500	Thunfisch/Lachs	2	190	2(1u3)*	175	25-35	4-6 Stücke

(*) Falls Sie gleichzeitig mehr als ein Gericht garen, empfehlen wir diese, auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.

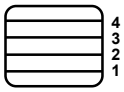
Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Vielleicht müssen die Temperaturen persönlichen Ansprüchen angepaßt werden.

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!

Herkömmliches Grillen

ART DER SPEISE	Menge		Ebene 	Temperature ℃	Kochzeit in Minuten	
	Stücke	Gr.			Oberseite	Unterseite
Rinderfiletsteaks	4	800	3	max	12-15	12-14
Rinderfilet	4	600	3	max	10-12	6-8
Grilwürste	8	—	3	max	8-10	4-6
Schweinenacksteaks	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	max	10-15	8-10
Hähnchenbrürste	4	400	3	max	12-15	12-14
Hähnchen, (in 2 Hälften)	2	1000	3	max	30-35	25-30
Spieße	4	—	3	max	10-15	10-12
Fischfilet (Seezunge)	4	400	3	max	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	—	3	max	5-7	—
Weißbrotscheiben	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Pizza

Gewicht (GR.)	ART DER SPEISE	Ebene 	Temperature ℃	Garzeit in minuten	NOTIZEN
1000	Pizza, (Groß)	1	200	15-25	in Brotpfanne
500	Pizza, (klein)	1	200	10-20	Kuchenform/ auf dem Rost
500	Brötchen	1	200	15-25	Kuchenform

Pflege und Wartung

Ziehen Sie vor jeder Reinigungsarbeit den Gerätenetzstecker.

Das Gerät darf nicht mit Dampf oder einer Dampfreinigungsmaschine gereinigt werden.

Halten Sie den Backofen immer sauber. Abgesetztes Fett oder andere verkrustete Speisereste stellen eine Brandgefahr dar, besonders in der Grillpfanne.

Reinigung des Herds

Fleischsaft-, Fruchtsaft- und andere Spritzer müssen so schnell wie möglich mit einem feuchten Lappen entfernt werden, da sie dem Hochglanzemail auf lange Sicht abträglich sind.
Verwenden Sie zum Entfernen leichter Kratzer im Email ein mildes Scheuerpulver, zum Abnehmen von größeren Schmutzansammlungen aber auf keinen Fall Eisendrahtspäne oder ein Messer. Für die tägliche Reinigung empfehlen wir Ihnen Wasser und Seife bzw. eines der zahlreichen handelsüblichen Reinigungsmittel.
Waschen Sie emaillierte Bratroste mit Wasser und einem Reinigungsmittel ab.
Nehmen Sie die Gasbrennerkappen und die Flammenverteilerringe ab und waschen Sie sie sorgfältig mit heißem Wasser und einem Reinigungsmittel. Lassen Sie sie gut trocknen, bevor Sie sie wieder aufsetzen. Vergewissern Sie sich, daß sie gut aufgesetzt sind.
Das Gasbrennerflanschrohr können Sie mit Eisendrahtspänen oder einem milden Scheuermittel reinigen.
Reinigen Sie die Backofentür lediglich mit warmem Wasser; verwenden Sie keine rauhen Lappen oder Scheuermittel. Sehen Sie nach, ob die Löcher im Flammenverteilerring auch nicht verstopft sind.

Reinigung des Backofens

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch gründlich und solange er noch lauwarm ist, denn gerade dann lassen sich Ansammlungen von Fett u.ä., Fruchtsaftspritzer, Zucker- oder Fettreste besonders leicht entfernen, da sie noch nicht völlig eingetrocknet sind. Verwenden Sie hierzu heißes Wasser und ein Reinigungsmittel bzw. eines der handelsüblichen Backofensprays.
Halten Sie sich an die Anweisungen des Sprayherstellers. Besprühen Sie auf keinen Fall die satinierten Stahlteile, die sonst beschädigt werden können.
Reinigen Sie das Backofenzubehör (Bratrost, Fettfänger usw.) mit heißem Wasser und einem Reinigungsmittel.

Kleiden Sie die Wände und den Boden des Backofens nicht mit Alufolie zum Auffangen von Fettspritzern aus. Alufolienverkleidungen führen zu einem Hitzestau, der den Brat- oder Backvorgang beeinträchtigen und das Email ernsthaft beschädigen kann.

Sonstige Überprüfungen

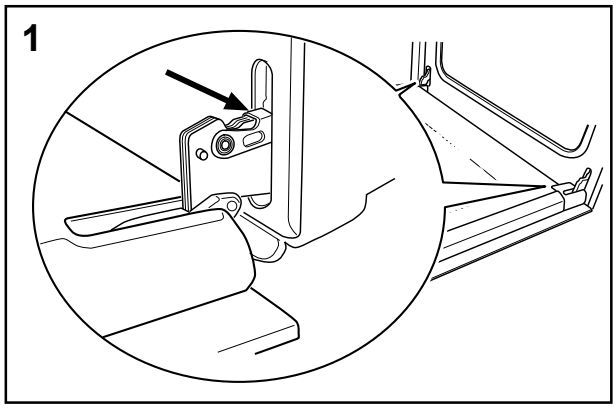
Überprüfen Sie regelmäßig den Erhaltungszustand des Gasanschlußschlauchs und lassen Sie ihn von einem Fachmann austauschen, wenn Sie irgendetwas Ungewöhnliches feststellen.
Sie sollten den Schlauch generell ein Mal im Jahr durch einen neuen ersetzen.
Lassen Sie die Gashähne regelmäßig von einem Fachmann schmieren. Wenn Sie beim Betrieb etwas Ungewöhnliches feststellen, sollten Sie den Herd von einem Fachmann überprüfen lassen.

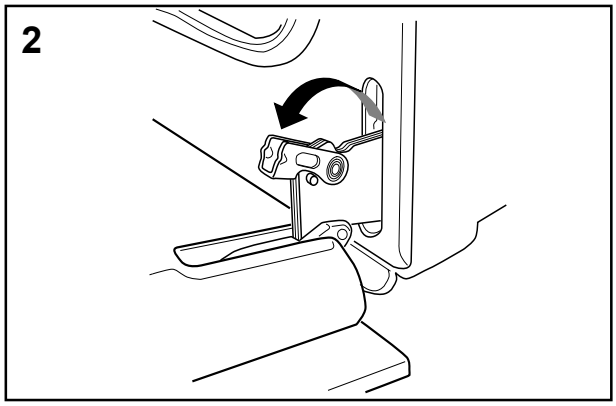
Reinigung der Backofentür

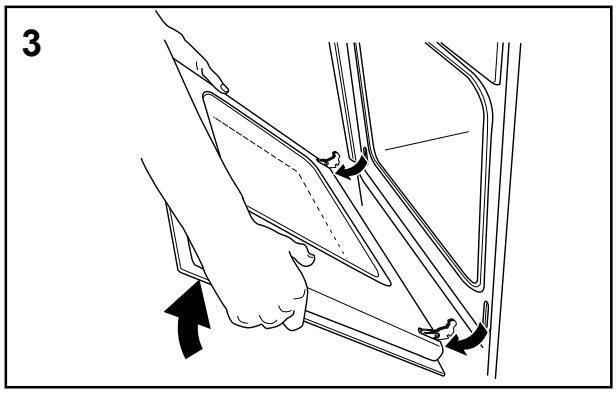
Für eine gründliche Reinigung der Backofentür empfehlen wir Ihnen, die Tür wie folgt auszubauen:
1. Öffnen Sie die Tür ganz.
2. Die beiden Hebel, die sich auf den Scharnierarmen befinden, um 180° drehen (Abb. 1, 2);
3. die Tür wieder bis zu einem Winkel von ungefähr 30° schließen (Abb. 3);
4. danach die Tür anheben und aus dem Rahmen entfernen (Abb. 3).

Bauen Sie die Tür in umgekehrter Reihenfolge wie oben angegeben wieder ein.

Geräte in Edelstahl oder Aluminium
Wir empfehlen, die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm zu reinigen und hinterher mit einem weichen Tuch zu trocknen. Verwenden Sie keine scheuernde Gegenstände, Säure oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche schädigen können. Reinigen Sie die Blende mit der gleichen Sorgfalt.







Auswechseln der Innenbeleuchtung

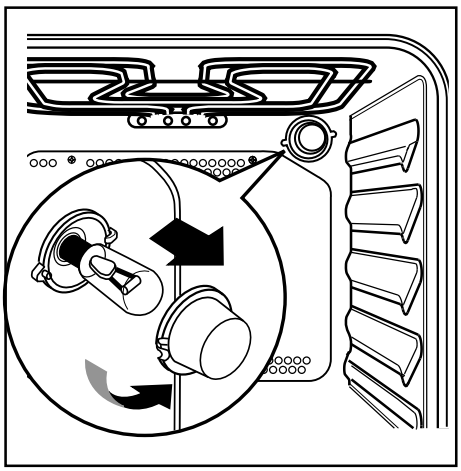
Bei einem Ersatz der Backofenlampe muss die neue Lampe folgende Merkmale aufweisen:

- Elektrische Leistung: 15 / 25 W,
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz),
- Hitzebeständigkeit von 300°C,
- Lampenfassung: E14.

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler beziehen.

☞ Auswechseln der Backofenlampe:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung des Ofens unterbrochen ist.
2. Drehen Sie Glasabdeckung nach links.
3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe und setzen Sie eine neue ein.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
5. Schalten Sie den Strom wieder ein.



Störungen und ihre Behebung

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, sollten Sie folgende Überprüfungen vornehmen, ehe Sie sich an den Technischen Kundendienst wenden:

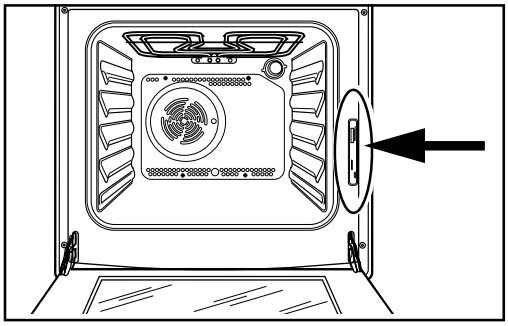
● **Das Gas tritt nicht so aus, wie es sollte.**	Vergewissern Sie sich, daß - die Löcher in den Flammenverteilerringen der Gasbrenner nicht verstopft sind; - die Gasflasche nicht leer ist (bei Gasflaschenbetrieb); - der Druckregler funktioniert; - der Gasflaschenhahn ganz geöffnet ist.
● **Gasgeruch breitet sich im Raum aus.**	Vergewissern Sie sich, daß - kein Gashahn offengeblieben ist; - das/der Gaszufuhrrohr/schlauch gut liegt und sich in einem guten Erhaltungszustand befindet; denken Sie daran, daß Sie den Schlauch mindestens ein Mal im Jahr durch einen neuen ersetzen müssen. **Suchen Sie niemals mit einem Streichholz nach einer undichten Stelle, sondern verwenden Sie stattdessen Seifenwasser.**
● **Der Backofen heizt nicht.**	Vergewissern Sie sich, daß der Backofendrehschalter in Betriebsstellung ist.
● **Zu lange Garzeiten.**	Sehen Sie nach, ob die gewählte Temperatur auch zu dem Gericht paßt, das Sie zubereiten wollen.
● **Aus dem Backofen kommt Rauch.**	Wir raten Ihnen, den Backofen nach jedem Gebrauch zu reinigen. Beim Braten von Fleisch spritzt Fett ab, das, wenn es nicht entfernt wird, zu Rauchbildung und unangenehmem Geruch bei späteren Verwendungen führt (siehe hierzu den Abschnitt “Pflege und Wartung”).
● **Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.**	Gewiß ist die Glühlampe durchgebrannt. Lesen Sie zum Austauschen der Glühlampe im entsprechenden Abschnitt nach. Sollte das Gerät auch nach all diesen Überprüfungen immer noch nicht funktionieren, so wenden Sie sich an die nächstgelegene Vertragskundendienststelle und geben Sie dort die nötigen Daten (Gerätemodell und Typennummer) an.

Technischer Kundendienst

Wenn nach den beschriebenen Kontrollen das Problem nicht gelöst werden kann, rufen Sie den nächsten Kundendienst des Herstellers und geben Sie die Art des Defektes, das Gerätemodell (Mod.), die Produktionsnummer (Prod. Nr.) sowie die Fabrikations-nummer (Ser. Nr.) an, welche Sie auf dem Typenschild des Ofens finden (Abb. 13).

Die Original-Ersatzteile des Herstellers, welche mit dem folgenden Markenzeichen gekennzeichnet sind, finden Sie ausschließlich in den Zentralen unseres Kundendienstes sowie in autorisierten Ersatzteil-Geschäften.

Electrolux
Distriparts



Technische Daten

Backofen:

Oberhitze	800 W
Unterhitze	1000 W
Ober- + Unterhitze	1800 W
Grill	1650 W
Doppelgrill	1650 W
Pizza	2,675 W
Heißluftgebläse	25 W
Backofen-Lampe	25 W
Gesamtanschlusswert:	2700 W
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

Leistung der Brenner

Kochstelle hinten link (Normalbrenner)	2000 W
Kochstelle vorne links (Starkbrenner)	
3000 W (Erdgas) - 2,8 W (Flüssigas)	
Kochstelle hinten rechts (Normalbrenner)	2000 W
Kochstelle vorne rechts (Hilfsbrenner)	1000 W

Geräteabmessungen

Höhe	850 mm
Breite	600 mm
Tiefe	600 mm
Nutzinhalt	56 l

Gerät Klasse 1 und Klasse 2 Sub-klasse 1

KATEGORIE:	II2E+3+
Versorgung:	G20/G25 20/25 mbar

Anweisungen für den Installateur

Die folgenden Anweisungen sind für qualifizierte Installateure bestimmt, denn die Installations-, Einstell- und Wartungsarbeiten müssen in korrekter Weise und unter Einhaltung geltender Normen und Vorschriften ausgeführt werden. Die Eingriffe sind bei ausgeschaltetem Gerät vorzunehmen.

DER HERSTELLER LEHNT jede haftung für schäden ab, die durch eine nicht normgerecht durchgeführte installation hervorgerufen werden.

Gerätestandort

Für den störungsfreien Betrieb des Geräts ist es unabdingbar, daß die für die Gasverbrennung nötige Abluft in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, frei zirkulieren kann.
(Der Installateur hat sich hierbei an die jeweils geltenden Landesnormen zu halten.)
Die Luft muß direkt durch Öffnungen, die unter keinen Umständen weder von innen noch von außen versperrt oder verstopft werden dürfen, in den Raum einströmen können.
Die Installation und Wartung des Geräts müssen von qualifizierten Technikern gemäß den geltenden Bestimmungen und Richtlinien, darunter besonders: NBND 51003 ausgeführt werden.
Für Geräte, die an das elektrische Stromnetz angeschlossen sind, gilt die Bestimmung NBN.

Wir lehnen jede Verantwortung für Sach-und Personenschäden ab, die durch eine nicht vorhandene oder beschädigte Erdung verursacht wurden.

Abführung der Verbrennungsprodukte

Die Verbrennungsprodukte von Gaskochgeräten müssen nach Maßgabe der jeweils geltenden Landesnormen abgeleitet werden.

Aufstellung

Dieses Gerät entsprich Typ "X".
Es wurde entworfen für Einbau zwischen zwei Möbelteilen, deren Höhe die Höhe der Kochmulde nicht übertrifft (EN 60 335-2-6).

Horizontalausrichtung

Die Herde sind mit höhenverstellbaren Nivellierfüßen ausgestattet, die sich an den hinteren Herdunterseitenecken befinden.
Um eine gleichmäßigere Verteilung der sich in den Kochgefäßen befindlichen Flüssigkeiten beim Kochen zu erhalten muß man die Nivellierfüße verstellen.

Gasanschluß

Der Gasanschluß ist nach Maßgabe der jeweils geltenden Landesnormen vorzunehmen.
Die Geräte werden werkseitig getestet und auf die Gasart eingestellt, die auf dem kleinen Typenschild an der Herdrückseite neben dem Anschlußrohrstutzen angegeben ist. Vergewissern Sie sich, daß die Gasart, mit der der Herd betrieben werden soll, mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart übereinstimmt.

Anschluß mit Metallrohr oder -schlauch

Die Gasinstallation sollte um einer größeren Sicherheit willen mit (z.B. Kupfer-)Rohren oder Schläuchen aus nichtrostendem Stahl vorgenommen werden, die das Gerät nicht beschädigen können.
Der Gaszufuhrnippel an den Geräten ist vom Typ Gc 1/2.

Anschluß mit nichtmetallischem Schlauch

Wenn Sie einen nichtmetallischen Schlauch verwenden, müssen Sie bei der Überprüfung seines Erhaltungszustands darauf achten, daß:
- er weder an den Enden noch in seinem Verlauf Risse, Einschnitte oder Verbrennungsspuren aufweist;
- das Schlauchmaterial nicht verhärtet ist, sondern seine übliche Elastizität bewahrt hat;
- (evtl. vorhandene) Klemmschellen nicht verrostet sind;
- das Verfallsdatum (sofern angegeben) nicht abgelaufen ist.

Der Schlauch ist so zu verlegen und anzubringen, daß
- er keinen Zug- oder Verdrehungsbeanspruchungen ausgesetzt ist;
- er mit keinen schneidenden Gegenständen oder scharfen Kanten in Berührung kommt;
- er auf seiner ganzen Länge leicht zu übersehen ist und so sein Erhaltungszustand kontrolliert werden kann.

Sollte einer (oder mehrere) dieser Fälle vorliegen, so darf der Schlauch nicht repariert, sondern muß durch einen neuen ersetzt werden.

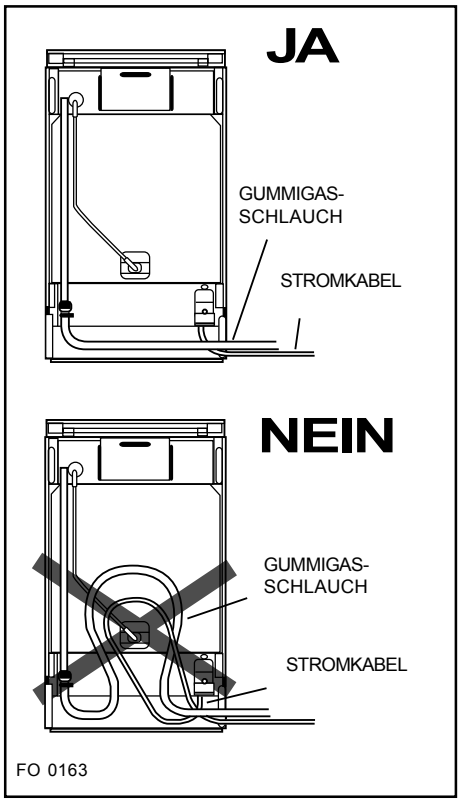
WICHTIG!

Überprüfen Sie nach erfolgter Installation mit Seifenwasser (niemals jedoch mit einer Flamme!), ob alle Anschlüsse dichthalten.

WICHTIG!

Der Einbau oder Austausch des Gerätes sollte von einem Techniker oder Fachmann vorgenommen werden.

Wichtig: Dieser Herd ist für den Betrieb mit Erdgas ausgelegt, er kann jedoch durch Einbau anderer Düsen für Propan- oder Butangas umgerüstet werden. Die Gasmenge ist den Erfordernissen anzupassen.

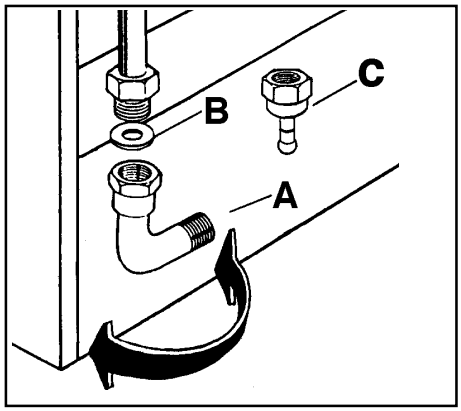


Anpassung an unterschiedliche Gasarten

Um den Herd an eine andere Gasart anzupassen als an die, für die er eingerichtet ist, müssen der Reihe nach folgende Schritte ausgeführt werden:

Gasanschluß

Flüssiggas: den Schlauchanschluß “C” benutzen
Erdgas: den Anschluß “A” benutzen
In jedem Fall die Dichtung “B” einsetzen. Dann gemäß der mitgelieferten Anleitung den Anschluß vornehmen.

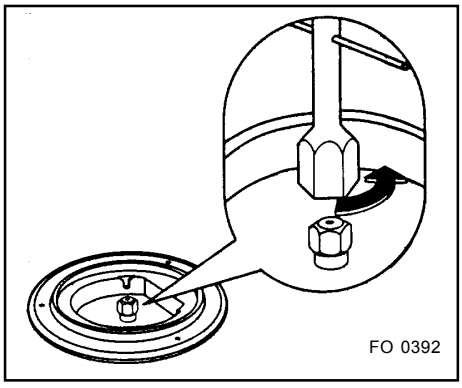


Auswechseln und Einstellen der Düsen auf der Kochfläche

1. Auswechseln der Düsen:

- Die Topfträger abnehmen.
- Die Brennerköpfe und Düsenkränze von den Brennern abnehmen.
- Mit einem 7-er Rohrschlüssel die Düsen aufschrauben und abnehmen und sie durch die für die Betriebsgasart vorgesehenen ersetzen (siehe Tabelle "Brennerdüsen").

Durch Ausführen der beschriebenen Schritte in umgekehrter Folge die Teile wieder anbringen.
Diese Brenner benötigen keine Regulierung der Primärluft.

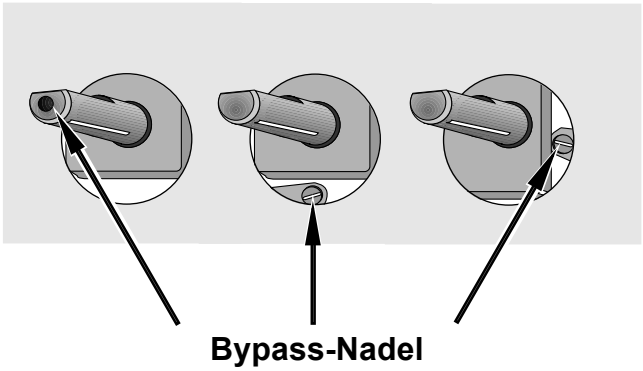


2. Einstellung kleinste Flamme bei den Brennern auf der Kochfläche

Zum Einstellen des Minimums eine Flamme anzünden, den Drehknopf auf kleinste Flamme stellen und dann abziehen.

- Bei Umstellung **von Erdgas auf Flüssiggas** die Bypassnadel der Gashähne ganz anschrauben.
- Bei Umstellung **von Flüssiggas auf Erdgas** die Bypassnadel um etwa eine Vierteldrehung aufschrauben, bis man eine gleichmäßige kleine Flamme erhält.

Durch Ausführen der beschriebenen Schritte in umgekehrter Folge die Teile wieder anbringen.
Überprüfen Sie schließlich, ob bei schnellem Zudrehen des Drehknopfes von größter auf kleinste Flamme der Brenner nicht ausgeht.



Durchmesser des by-pass

Brenner	Ø By-pass in Hunderstel
Hilfsbrenner	28
Normalbrenner	32
Starkbrenner	42

Brennerdüsen

	Voll Wärmerleistung	Klein Wärmerleistung	ERDGAS			FLÜSSIGAS		
BRENNER	kW	kW	Richwert 1/100	m^3/h		Richwert 1/100	g/h	
				G20 20 mbar	G25 25 mbar		G 30	G 31
Hilfsbrenner	1	0,33	70	0,095	0,111	50	72,5	71,5
Normalbrenner	2	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143
Starkbrenner	Erdgas: 3 Flüssigas : 2,8	0,75	119	0,286	0,332	86	203	200

Anschluß an das Stromnetz

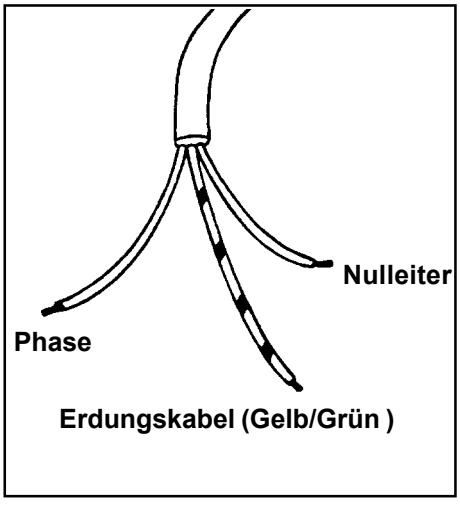
Das Gerät ist für den Betrieb mit einer Einphasen-Versorgungsspannung von 230 V angelegt.
Der Elektroanschluß muß nach Maßgabe der geltenden Normen und der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
Stellen Sie vor der Inangriffnahme des Elektro-anschlusses sicher, daß

- die Sicherung und die Hausinstallation auf die maximale Belastung des Geräts (siehe Typenschild) ausgelegt sind;
- die Hausinstallation mit einer vorgeschriftsgemäßen und den geltenden Normen entsprechenden Erdung ausgestattet ist;
- Steckdose und Zweipolschalter auch dann noch einfach zu erreichen sind, wenn das Gerät angeschlossen ist.

Der Anschluß muß direkt, d.h. ohne Steckerverbindung, vorgenommen werden, so muß zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein Zweipolschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, der für die Gerätebelastung ausgelegt ist und geltenden Normen entspricht, angebracht werden.

Das gelb-grüne Erdungskabel darf jedoch nicht von einem Schalter unterbrochen werden.
Das **braune Phasenkabel** (das von der Klemme "L" an Herdklemmenleiste ausgeht) **muß immer** mit der Phasenleitung des Stromnetzes verbunden werden.
Das Stromversorgungskabel ist so zu verlegen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die mehr als 50½C über der Zimmertemperatur liegt.
Wenn Sie das Stromversorgungskabel austauschen müssen, so verwenden Sie bitte Kabel vom Typ HO5RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F (T90) mit einem auf die Gerätebelastung ausgelegten Querschnitt. Das kleine gelb-grüne Erdungskabel muß ungefähr 2 cm länger als das Phasen- und das Nulleiterkabel sein.
Testen Sie nach erfolgtem Elektroanschluß alle Heizelemente, indem Sie sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb nehmen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für den Fall ab, daß die vorstehenden Unfallverhütungsmaß-nahmen nicht eingehalten werden.



Garantie/Kundendienst

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden.

Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantieverpflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt.
   Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantieverpflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
   – eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
   – allgemein anomale Umweltbedingungen,
   – unsachgemäße Betriebsbedingungen,
   – Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.
9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.
10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.
    In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen. Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.

Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.
Adresse unseres Kundendiensts:

Belgien

		Telefon	Telefax
Electrolux Home Products Belgium	Consumer services	02/363.04.44	02/363.04.00
ELECTROLUX SERVICE		02/363.04.60	

Bergensesteenweg 719
1502 Lembeek
E-mail: consumer.services@electrolux.be

Luxemburg

		Telefon	Telefax
Grand-Duché de Luxembourg	Consumer services	00 352 42 431-100	352 42 431-360
ELECTROLUX HOME PRODUCTS			

Rue de Bitbourg. 7
L-1273 Luxembourg-Hamm
E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu

Europäische Garantie

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Geräteeihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.
- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

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

⚠ Waarschuwingen en adviezen

DEZE WAARSCHUWINGEN ZIJN OPGESTELD VOOR UW VEILIGHEID EN DE VEILIGHEID VAN DERDEN. WIJ VERZOEKEN U DEZE AANDACHTIG TE LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN.

Installatie

- De installatie moet gedaan worden door bevoegde en gekwalificeerde installateurs, volgens de normen van kracht.
- Elke eventuele modificatie aan de electrische huisopstelling die nodig mocht zijn om de apparatuur te kunnen installeren, mag enkel gedaan worden door bevoegd personeel.
- Het is gevaarlijk om de kenmerken van deze apparatuur te veranderen of te willen veranderen.
- In geval van twijfel, vraag raad aan de installateur.
- Vermijd de installatie van het gasfornuis in de nabijheid van ontvlambare materialen (bvb. gordijnen, grof linnen ecc. ...).
- Het apparaat moet op de vloer worden geplaatst; hetmag niet op een voetstuk worden gezet.

Veiligheid van kinderen

- Deze apparatuur is ontworpen om gebruikt te worden door volwassenen. Opgelet dat de kinderen zich niet naderen met de bedoeling om er te spelen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of andere personen wiens lichamelijke, motorische of geestelijke gesteldheid of gebrek aan ervaring en kennis die daardoor het apparaat niet kunnen gebruiken zonder supervisie of instructies van een verantwoordelijk persoon om zeker te zijn van dat het apparaat veilig kan worden gebruikt.
- Let op de kinderen geheel gedurende het gebruik dat ze de oppervlakken niet aanraken en dat ze niet dicht bij de apparatuur staan tijdens het gebruik of tijdens het afkoelen.

Tijdens het gebruik

- Onstabiele of vervormde kookpannen mogen niet op de gaspitten of op de platen gezet worden om ongelukken van omslaan of overlopen te voorkomen.
- Bewaak aandachtig het koken met olien en vetten.
- De apparatuur blijft lang warm na het afzetten.
- Indien de apparatuur uitgerust is met een deksel, is diens functie om het fornuis te beschermen tegen het stof wanneer het gesloten is, en om de vetspatten op te vangen wanneer het open is.
- Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Maak het deksel steeds schoon vooraleer het te sluiten of weg te nemen en laat de gaspitten en/of de platen afkoelen vooraleer het deksel te sluiten.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen binnenin de oven te voorkomen.
- **Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.**
- **Controleer steeds dat de bedieningstoetsen in de positie «○» of «●» staan, wanneer de apparatuur niet in functie is.**
- Plaats steeds de druippan wanneer U de gril gebruikt of wanneer U het vlees op het grilrooster legt.
- Giet een beetje water in de druippan om het aanbranden van de vetten te voorkomen, en zo slechte geuren te vermijden.
- Gebruik steeds keukenhandschoenen om de gerechten uit de oven te nemen.
- De accessoires (de gril, en de druippan) worden, vooraleer ze voor de eerste keer te gebruiken, schoongemaakt.
- Opgepast wanneer U schoonmaakproducten gebruikt in spray : richt nooit de spray op de weerstand en de thermostatische bol.
- Indien, gedurende het inzetten of uitnemen van gerechten uit de oven, er aanzienlijke hoeveelheden olie, saus, ecc. achteraan in de oven moesten vallen, maak dan eerst schoon vooraleer het koken te beginnen om onaangename rook en ook mogelijk branden van deze stoffen te voorkomen.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen.Het moet geplaatst en aangesloten worden in overeenstemming met de geldendevoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden gegeven aan die punten diebetrekking hebben op de ventilatie.
- Door het gebruik van een kooktoestel op gas wordt et warmte en vochtigheid geproduceerd in het lokaal waar het toestel is opgesteld. Waak erover dat de keuken goed verlucht wordt waarbij u de natuurlijke verluchting openlaat of een mechanische voorziening aanbrengt (mechanische dampkap).
- Gebruik nooit ruwe schuurmiddelen of een scherpe metalen krabber om het glas van de ovendeur schoon te maken omdat deze krassen in het oppervlak en daarmee barsten in het glas kunnen veroorzaken.
- Een langduring en intensief gebruik van het toestel kan een bijkomende verluchting vereisen, bijv. door het openen van een raam, of een efficiëntere verluchting , bijv. door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, als deze aanwezing is.
- Om hygienische- en veiligheidsredenen moet deze apparatuur altijd proper gehouden worden.
- Dit apparaat mag niet worden schoongemaakt met stoom of met een stoomreiniger.
- Vormingen van vetten of andere spijzen kunnen branden veroorzaken.
- Dit product is gemaakt voor het koken van eetwaren en mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden.
- Voed de apparatuur met het type gas dat vermeld staat op het kleefetiket, geplaatst nabij de tube van de aansluiting van het gas.
- De ovenwanden niet bekleden met alluminiumfolie, vooral niet de achterste wand.
- De apparatuur is zwaar, verzet haar met voorzichtigheid.
- Voor het onderhoud of de schoonmaak eerst de apparatuur uitschakelen en laten afkoelen.
- Om de ontsteking te vergemakkelijken, steek eerst de gaspit aan vooraleer de kookpan op het rooster te zetten. Na de gaspitten aangestoken te hebben, controleer of de vlam regelmatig is.
- Verlaag steeds de vlam of ontdoof ze, vooraleer de kookpannen weg te nemen.

Inhoud

Algemene Waarschuwingen en adviezen

Waarschuwingen en adviezen	47
Bedienigspaneel	49
De kookplaat	50
Elektrische oven	52
Tips voor het gebruik van de gasbranders	54
Enkele tips bij het gebruik van de oven	54
Adviestabel voor bakken en braden	57
Onderhoud	59
Wan te doen indien	61
Service en onderdelen	61
Garantie/serviceafdeling	66

Aanwijzingen voor de Installateur

Technische Gegevens	62
Instructies voor de installateur	62
Elektrische Aaansluiting	65

- Verzeker U ervan of de roosters van het fornuis juist geplaatst worden.
- Enkel vuurvaste borden mogen in de schuif onder de oven geplaatst worden. Er geen ontvlambare stoffen inzetten.

Service

- Voor eventuele tussenkomst richt U zich tot een geautoriseerde Technisch Hulpdienst om originele wisselstukken te bekomen.

Informatie m.b.t. het milieu

- Houd bij het weggooien van de verpakking rekening met de veiligheid en het milieu.
- Als u een oud apparaat afdankt, maak het dan onbruikbaar door het aansluitsnoer af te snijden.

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

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

Over deze gebruiksanwijzing

Oderstaande symbolen vindt u in de tekst en hebben de voldende betekenis:

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Aanwijzingen m.b.t. het gebruik

Adviezen en tips

Informatie m.b.t. het milieu

CE Dit Toestel voldoet aan de **EEG-richtlijn**:

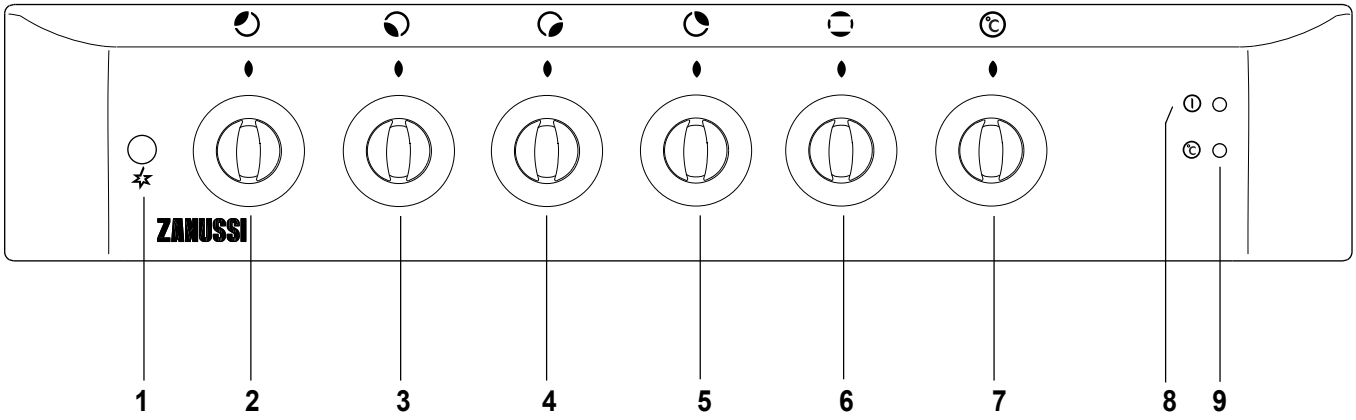
- **2006/95** (lage spanning);
- **89/336** (elektromagnetische vereinigbaarheid);
- **90/396** (gasapparaat);
- **93/68** (algemene richtlijn);

en de daarop volgende wijzigingen.

Het is heel belangrijk dat dit instructieboekje, voor eender welke toekomstige raadpleging, samen met de apparatuur bewaard wordt. Indien de apparatuur verkocht moest worden, of overgedragen aan een andere persoon, verzeker U ervan, dat het boekje samen geleverd wordt, zodat de nieuwe gebruiker op de hoogte kan gesteld worden van het functioneren van het apparaat en van de relatieve waarschuwingen.

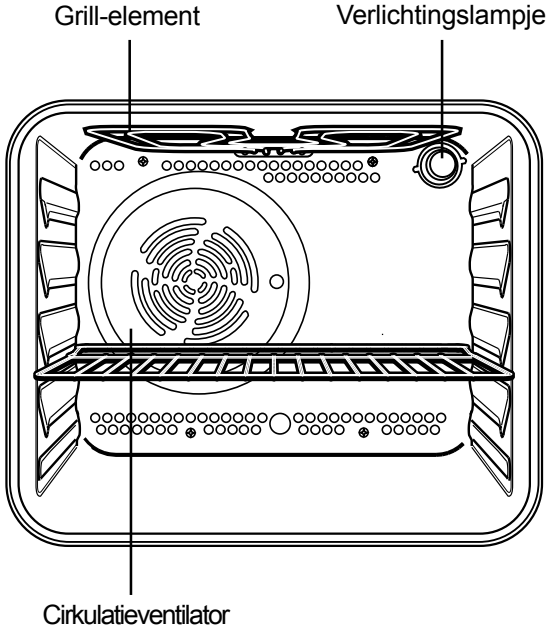
Deze instructies gelden enkel voor de landen waarvan het identificatiesymbool is aangebracht op het titelblad van het instructieboekje en het apparaat zelf.

Bedienigspaneel

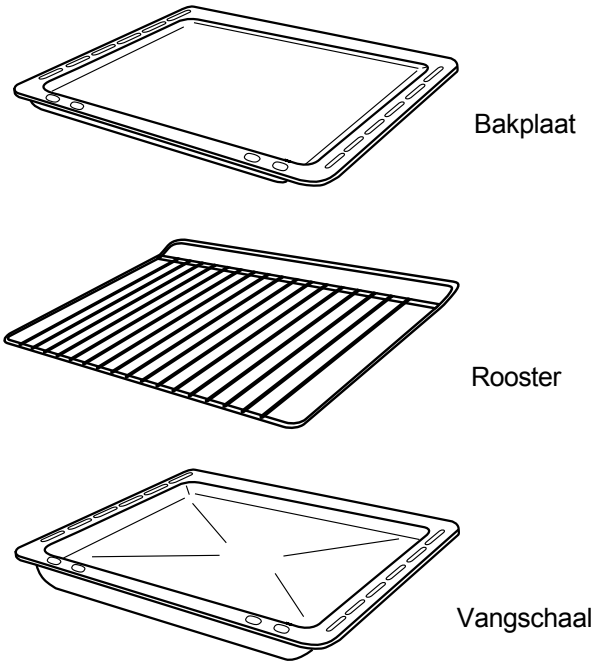


1. Ontstekingsknop
2. Bedieningsknop de brander/ zone linksachter (Normaalbrander)
3. Bedieningsknop de brander/ zone linksvoor (Sterkbrander)
4. Bedieningsknop de brander/ zone rechtsvoor (Kleinbrander)
5. Bedieningsknop de brander/ zone rechtsachter (Normaalbrander)
6. Oven-funktieschakelaar
7. Bedieningsknop oventhermostaat
8. Oven-kontrolelampje
9. Thermostaat kontrolelampje

Ovenruimte



Onderdelen



De kookplaat

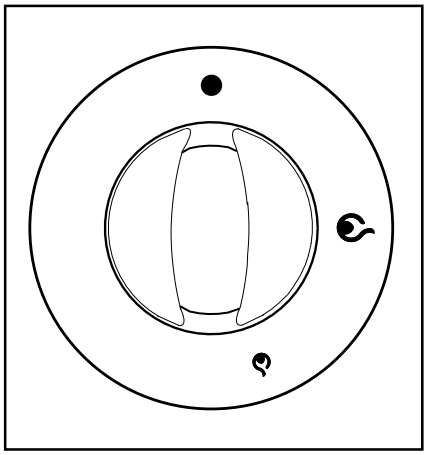
Bedieningsknoppen van het kookvlak

Op het bedieningspaneel bevinden zich drukknoppen om de gasbranders van het kookvlak te bedienen.
De regelknoppen voor de gasbranders kunnen in tegenwijzerzin worden gedraaid tot een symbool dat een kleine vlam voorstelt en omgekeerd ook in wijzerzin.

● er komt geen gas wrij

er komt een maximale hoeveelheid gas vrij

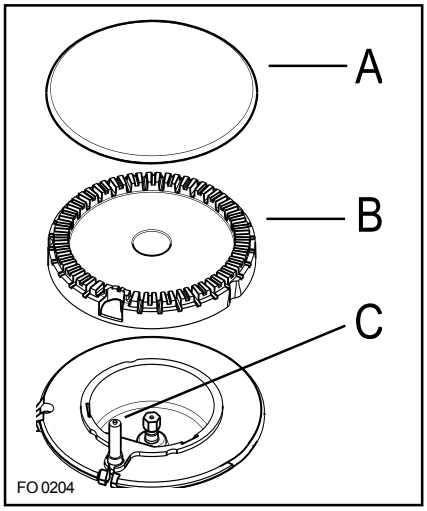
er komt een minimale hoeveelheid gas vrij



Aansteken van de branders op het kookvlak

- Duwt u eerst op de ontstekingsknop (☆) aangeduid met het vonkje, en duwt nadien de overeenstemmende knop volledig in en draait hem n tegenwijzerzin op de maximale stand ( ).

  Door op de ontstekingsknop te drukken, komt er een vonkje vrij die de brander doet ontvlammen. Indien na verschillende pogingen de brander niet ontvlamt, kijkt u best even na of de vlamverdeler en de kop van de brander goed op hun plaats zitten.
- Wanneer de brander ontvlamd is, stelt u de vlammen af naar wens.
- Indien na verschillende pogingen de brander niet ontvlamt, kijkt u best even na of de vlamverdeler en de kop van de brander goed op hun plaats zitten.
- Om de gastoevoer te stoppen draait u de knop in wijzerzin op de stand " ● ".



A - Branderdeksel
B - Vlamverdeler
C - Vonkontsteking

Wanneer u bij het koken vetten of olie gebruikt moet u steeds goed toekijken, want deze vetstoffen kunnen bij opwarming vuur vatten.

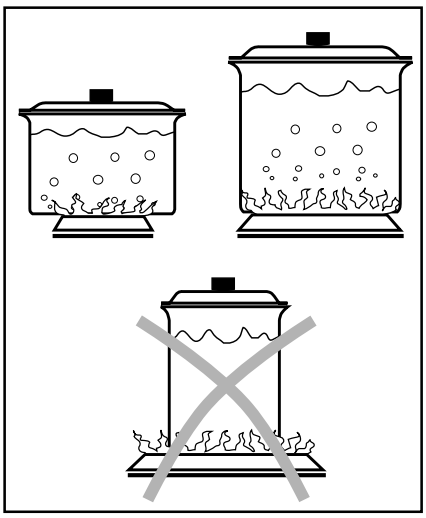
Het roestvrij staal kan beschadigd raken als het zeer heet wordt. Daarom wordt langdurig gebruik van een grillsteen, schaal van ongeglazuurd aardewerk of pan van gietijzer afgeraden. Gebruik ook geen aluminiumfolie om de kookplaat tijdens gebruik te beschermen.

Tabel van de minimale en maximale diametersvan de pannen.

Type brander	Min. afmeting	Max. afmeting
Sterk	180 mm.	260 mm.
Normaal	120 mm.	220 mm.
Klein	80 mm.	160 mm.

Over Kookpotten en pannen

Denk er steeds aan dat een brede, grote pan een grote warmteoppervlakte heeft en de ingrediënten dus sneller koken dan een in een smallere, kleinere pan.
Gebruik dus steeds pannen die aangepast zijn aan wat u klaarmaakt. Let in het bijzonder goed op dat de pannen niet te klein zijn voor vloeistoffen die makkelijk kunnen overkoken of dan weer niet te groot zijn voor ingrediënten die snel klaar moeten zijn. Op een bodem die niet met vet of braadjus bedekt blijft kunnen de ingrediënten makkelijk aanbranden.
Voor taarten en gebak gebruikt u best vormen in staal die niet opengaan. Een vorm die opengaat laat vruchtenjus en suiker door die wanneer ze op de bodem van de oven vallen, karameliseren en moeilijk te verwijderen zijn. Vermijd ood pannen met plastic handgrepen in de oven te zetten; ze zouden immers de hitte niet kunnen weerstaan.
Om het maximale rendement uit de branders te halen en dus ook gas te besparen, raden we u aan pannen te gebruiken waarvan de diameter gelijk is of groter dan de gebruikte brander.
We raden u ook aan de pannen waarin u iets kookt af te dekken en wanneer het aan de kook komt, de vlam te verminderen zodat alles rustig verder kookt.



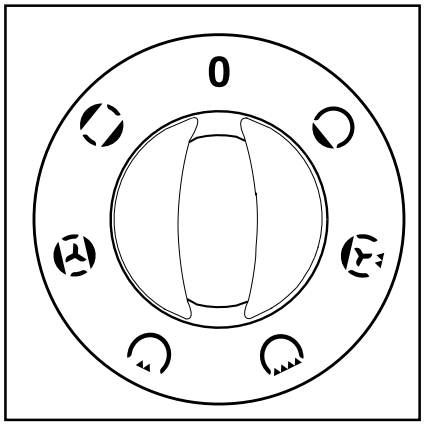
Elektrische oven

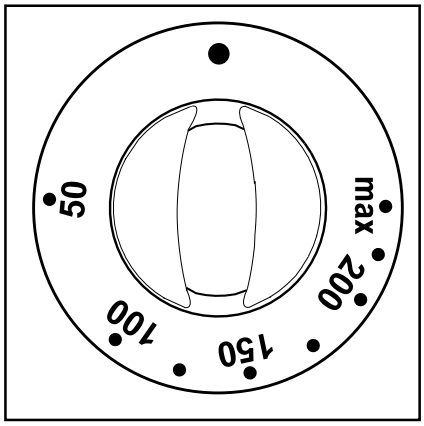
Bakwijzeknop en thermostaatregelknop

Deze beide knoppen laten u toe de bakwijze (keuze van het verwarmingselement) en de temperatuur te kiezen afhankelijk van de eisen van het recept. Het ovenlampje blijft branden ongeacht de stand van de knop.

Betekenis van de symbolen

- Verwarming boven en onderaan (Conventioneel bakken en braden)
- Hetelucht-systeem
- Grill-element
- Dubbele Grill-element
- Pizza
- Verwarming onderaan





Verwarming boven en onderaan (Conventioneel bakken en braden)

Draai de knop zo dat hij op de stand komt te staan en stel de thermostaatknop af op de gewenste temperatuur.

Als U wenst de verwarming te veranderen, d.w.z. meer warmte van onder, dient U de toets te draaien tot aan de symbolen (warm onder).

Bakken met de grill

1. Draai de funktiekeuzeschakelaar of ;
2. Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

Door de knop te draaien grilleert u met 2450 W in plaats van 1650 W.
Door oppervlaktevergroting en meer vermogen is deze wijze vangrilleren eer geschikt voor het grilleren van een uitgebreide vleesschotel.

Om elke oververhitting tijdens het gebruik van de oven of de grill te vermijden, laat u steeds het deksel van het fornuis openstaan.

Hetelucht-systeem

Draai de knop zo dat hij op de stand komt te staan en stel de thermostaatknop af op de gewenste temperatuur.

Pizza

1. Draai de funktiekeuzeschakelaar op ;
2. Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.

De gecombineerde werking van de warmte afkomstig van boven en de warme lucht verspreid door de ventilator, maakt het gelijkmatig bakken van pizza of zoute taarten mogelijk.

Kontrolelampje

Dit lampje brandt zodra de oven in gebruik is.

Verklikkerlichtje oventhermostaat

Dit lichtje gaat uit wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt en zal telkens opnieuw gaan branden wanneer de thermostaat in werking treedt om de temperatuur zelf te regelen.

De beveiligingsthermostaat

Voor de veiligheid van de gebruiker is de oven voorzien van een beveiligingsthermostaat. Bij een eventueel optredend defect van de hoofdthermostaat met als gevolg oververhitting schakelt deze beveiligingsthermostaat de oven uit.
Als dit onverhoopt een keer gebeurt, probeer dan onder geen voorwaarde de oven zelf te repareren, maar waarschuw direct onze service-afdeling.

Het gebruik van de oven voor de eerste keer

*Verwijder alvorens het apparaat te gebruiken **alle verpakking**, zowel in als buiten het apparaat, ook de reclamelabels en beschermende films.*

Na het plaatsen van de oven ga dan als volgt te werk:

a) zet de Bakwijzeknop op ;

b) zet de thermostaatknop op “max”;

b) laat de oven (leeg) 45 minuten lang werken;

c) zet een raam open voor frisse lucht.

Tijdens de eerste paar minuten zal er rook met een onaangename geur onstaan, dit wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal en vettige restanten op het materiaal, erop gekomen tijdens de produktie.

Was de ovenaccessoires goed af alvorens de oven voor het eerst te gebruiken.

Tips voor het gebruik van de gasbranders

Begin het koken steeds met een volledige vlam door de regelknop op te zetten. Stel nadien de vlammen in naar wens.
De vlam is aan de buitenzijde veel warmer dan binnenin (de kern). Daarom moeten de punten van de vlammen de bodem van de pan aanraken. De vlammen die buiten de oppervlakte van de pan komen zijn een verspilling van gas en energie. In tegenstelling tot elektrische kookvlakken is het onnodig dat de pannen een vlakke bodem hebben. Pannen met een dunne wand zullen de warmte dan weer sneller doorgeven naar de inhoud dan pannen met een dikkere wand. En omdat warmte niet gelijkmatig over de bodem wordt verspreid kunnen de ingrediënten lokaal oververhit geraken.

Indien u pannen met een dunne bodem gebruikt, is het nodig de inhoud vaak (om) te roeren. Een dikkere bodem vermindert het risico op lokaal aanbranden omdat op de bodem een voldoende thermische compensatie ontstaat.
We raden u aan pannen te gebruiken met een gepaste grootte. Brede en lage pannen zijn geschikter dan smalle en hoge pannen want ze zorgen voor een snelle opwarming.
Men versnelt het koken niet door kleine pannetjes op een grotere brander te zetten. Men verspilt er enkel gas door.
U gebruikt de branders op de juiste manier wanneer u kleine pannen op de kleine brander zet en grote op de grote brander. Met een gesloten, afgedekte pan vermijdt u ook de verspilling van warmte.

Enkele tips bij het gebruik van de oven

Gebruik de oven met de deur gesloten.

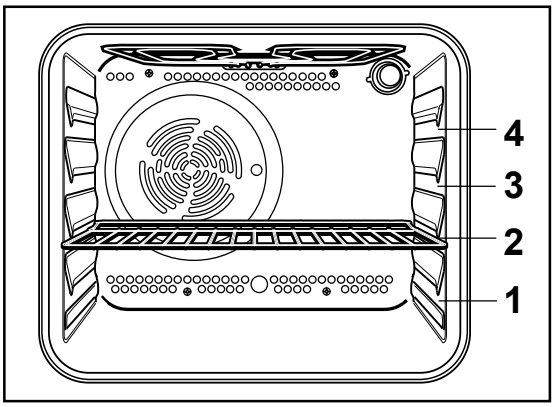
Let goed op bij het openen van de naar beneden openslaande ovendeur. Laat deze niet openvallen - ondersteun de deur met de handgreep totdat deze helemaal open is.

De oven heeft vier bakplaatstanden en wordt geleverd met één bakplaat.

De bakplaatstanden worden geteld vanaf de bodem van de oven, zoals de figuur laat zien.

Het is belangrijk dat de bakplaat goed geplaatst wordt.

Plaats geen kookwaren direct op de bodem van de oven.

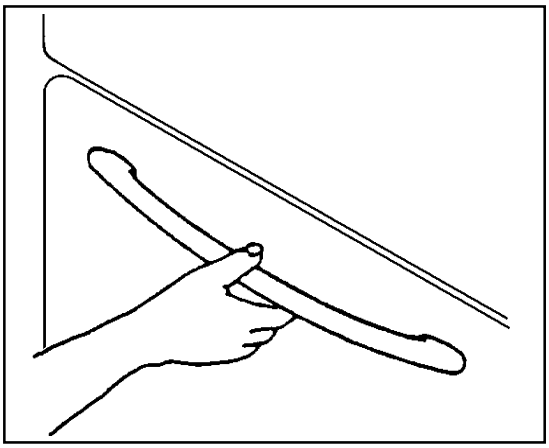


Condensatie en stoom

Deze oven is voorzien van een exclusief bereidingssysteem dat een natuurlijke luchtcirculatie genereert met voortdurend hergebruik van de bereidingsstoom. Dit maakt het mogelijk om etenswaren te bereiden in een omgeving met een constante vochtigheidsgraad, terwijl de levensmiddelen van binnen zacht en van buiten krokant blijven. Bovendien worden de bereidingstijden en het energieverbruik tot een minimum beperkt. Gedurende de bereiding kan er stoom ontstaan, die bij het openen van de deur naar buiten komt.
Dit verschijnsel is helemaal natuurlijk.

Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.

Zodra voedsel wordt verwarmd onstaat er stoom die in contact komt met het glas van de ovendeur en vervolgens waterdruppels op het glas vormt. Dit is normaal en wordt niet door een fout in de oven veroorzaakt. Om condensatie te verminderen, de lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen. We adviseren deze druppels na ieder gebruik te verwijderen.



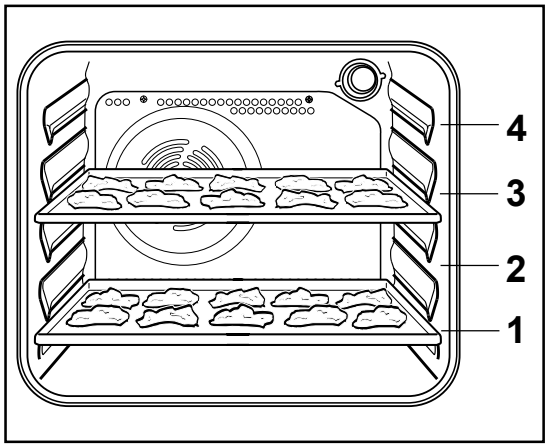
Opgelet: de kans bestaat, dat bij onzorgvuldig gebruik van de ovendeur vingers beklemd raken.

Traditionele bakwijze

Gezien de warmte van het plafond en de bodem komt, is het aangewezen om de shcotels in het midden van de oven te plaatsen. Naargelang voor het bakken meer warmte boven of beneden nodig is, plaatst u de schotel op een hoger of een lager niveau.

Bakken met hete-lucht

De schotels worden verwarmd door een warme luchtstroom voortgebracht door een ventilator die zich achteraan in de oven bevindt. Zo zal de hitte zich snel engelijk verspreiden op alle plaatsen van de oven, zodat u verschillende schotels tegelijkertijd op verschillende niveaus van de oven kunt klaarmaken. Bij deze bakwijze worden door het verdwijnen van de luchtvochtigheid en de drogere lucht, de geuren en smaken van de verschillende shotels niet vermengd.
Dankzij de mogelijkheid om op de verschillende niveaus van de oven te bakken kunt u tot drie verschillende schotels klaarmaken om ze meteen op te dienen… of er een deel van in te vriezen. U kunt uiteraard ook slechts één niveau gebruiken. In dat geval is het aangewezen de schotel op een lager te zetten zodat u de bereiding beter in het oog kunt houden. Deze oven is ook zeer geschikt voor het snel ontdooien, het steriliseren van bokalen, confituur van het huis en, ten slotte, om champignons of vruchten te drogen.



Bakwijze met multifunctionele oven

Met dit type oven kunt u verschillende bakwijzen of bakprocedures aan: traditioneel, warmte lucht ventilatie en met de grill.

Tips bij het gebruik van de traditionele oven

Het bakken van taarten

De oven minstens 10 minuten vóór her gebruik voorverwarmen, behalve indien het gerecht het anders vereist.
Open de ovendeur niet wanneer u gerechten klaarmaakt die moeten rijzen (by, gistdeeg, soufflés…) De aanvoer van koudere lucht zou het gistingsproces stoppen.
Om de evolutie von het bakken van de taart te controleren, steekt u een tandenstoker in het deeg. Indien hij er droog uitkomt is de taart voldoende gebakken.
Wacht om dit te doen tot minstens 3/4 van de voorziene, voorgeschreven baktijd is verstreken.
Houd er over het algemeen ook rekening mee dat:
een gerecht dat aan de buitenkant voldoende gebakken is maar onvoldoende binnenin, een langere baktijd noding had maar wel aan een lagere temperatuur.
En omgekeerd zal een droog gerecht een kortere baktijd nodig hebben maar wel aan een hogere temperatuur.

Het braden en bakken van vlees

Vlees dat u in de oven wil braden moet minstens 1 kg wegen. Zo vermijdt u dat het te droog wordt. Indien u gebraad wenst met een prachtig kleurtje, gebruik dan weinig vetstoffen. Indien u mager vlees braadt, gebruik dan wat olie en wat boter. Boter of olie zijn overbodig indien het vlees bovenop een stukje zwoerd of vet heeft. Indien het gebraad dat stukje vet op de zijkant heeft, legt u beter die kant naar boven zodat wanneer het vet smelt het nodige vet over het lagere deel zal verspreiden.

Rood vlees neemt u beter 1 uur vóór het braden uit de koelkast, zo niet zal het bruuske temperatuurverschil het vlees taaier maken. Gebraad, zeker rood vlees, moet niet gezouten worden bij de aanvang van het braden omdat het zout het vocht en het bloed uit het vlees zou halen en het vlees dus zal verhinderen een smakelijk braadkleurtje te krijgen.

We raden u aan het gebraad te zouten buiten de oven, even na verloop van de helft van da baktijd.

Leg gebraad steeds in een schotel met een lage rand. Een schotel met een hoge rand legt een scherm rond het vlees en verhindert de goede verspreiding en verdeling van de warmte.

Vlees kan gebakken worden in ovenvaste schotels of rechtstreeks op het rooster waaronder u de vetvanger plaatst. De ingrediënten van het braadvocht voegt u enkel onmiddellijk aan de schotel wanneer de baktijd kort is, zo niet wacht u tot het laatste half uur van de baktijd.

Rood, bloedend vlees begint u te bakken met een constante hitte om vorvolgens de temperatuur te verminderen om het binnenste van het vlees te braden.

De temperatuur van het braden van wit vlees kan gematigd blijven van het begin tot het einde.

Het verloop van het braden kan u nagaan door met een vork op het vlees te drukken. Indien het vlees niet meteen meegeeft is het licht doorbakken (à point).

Op het einde van het braden raden we u aan een kwartier te wachten vooraleer het te versnijden. Zo verliest het niet teveel vocht.

U kan de dienborden warm houden in de oven. U moet die wel op de minimale temperatuur houden.

Het bakken van vis

Vis van kleine omvang bakt u van het begin tot het einde aan een hoge temperatuur. Bij middelgrote vis begint u met een hoge temperatuur om zo langzaam de temperatuur te verminderen. Grote vis bakt u van het begin tot het einde aan een gematigde temperatuur.

U kan het verloop van het bakken controleren door voorzichtig met een mes of een vork een stukje van de buik op te heffen; het vlees moet gelijkmatig wit en ondoorschijnend zijn. Dit geldt uiteraard niet voor zalm, forel en gelijkaardige soorten.

Volg in elk geval steeds de aanwijzingen van de recepten.

Bakken met de grill

Met de grill kan u vooral rood vlees stukken (maar niet te groot) vlees van verschillende grootte bakken; gevogelte snijdt u best in twee en drukt u plat en verder zijn ook vis, bepaalde groenten (by, courgettes, aubergines, tomaat, enz.), en vlees-, vis- of zeevruchtenbrochetten geschikt voor de grill.

Vlees en vis voor de grill oliet u vooraf in en legt u op het rooster; zout het vlees op het einde van het braden; vis daarentegen zout u best aan de binnenkant vóór het bakken; het rooster plaatst u naar wens zo dicht mogelijk of zo ver mogelijk van het grillelement om het bakken te doseren zodat het oppervlak niet verbrandt en het binnenste gedeelte niet rauw blijft.

Giet telkens 1 of 2 glazen water op de vetvanger om rookvorming te vermijden door het druppen van jus en vet op de warme plaat.

U kan de grill ook gebruiken om te gratineren, brood te toasten of knapperig te maken en bepaalde vruchten zoals bananen, halve pompelmoezen, stukken ananas, appels, enz. te grillen. Dit fruit mag u echter niet te dicht bij het grillelement plaatsen.

De baktijd

De baktijden varieren uitraard naargelang de ingrediënten, hun homogeniteit en hun omvang. We raden u aan de eerste baksels goed te observeren en de resultaten ervan te noteren. Op basis van deze gegevens kunt u deze of andere gerechten (opnieux) klaarmarken.

We geven in de volgende tabel enkele richtinggevende baktijden en temperaturen voor de oven en de grill.

Um eigen ervaring zal u vervolgens toelaten ev. variaties op de aangegeven waarden aan te brengen.

Veel succes en veel kookgenot!

Adviestabel voor bakken en braden

De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting.
De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Traditionele en hetelucht bereiding

Gewicht in (gr.)	GERECHT	Traditionele bereiding		Hetelucht bereiding		Bereidingsduur	OPMERKINGEN
		Niveau	temp. °C	Niveau	temp. °C	minuten	
	ZOETE NAGERECHTEN						
	Met opgeklopt deeg	2	170	2 (1en3)*	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Kruimeldeeg, taartbodem	2	170	2 (1en3)*	160	20 ~ 30	In bakvorm
	Ricottataart	1	160	2	150	60 ~ 80	In bakvorm
	Appeltaart	1	180	2 (1en3)*	170	40 ~ 60	In bakvorm
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Vruchtenvlaai	2	175	2 (1en3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In bakblik
	Biscuit	1	175	2 (1en3)*	160	30 ~ 40	In bakvorm
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	In bakvorm
	Casinogebak	1	170	1	160	50 ~ 60	In bakblik
	Kleine gebakjes (met opgeklopt deeg)	2	175	2 (1en3)*	160	25 ~ 35	op bakplaat
	Koekjes (kruimeldeeg)	2	160	2 (1en3)*	150	20 ~ 30	op bakplaat
	Schuimpjes	2	100	2 (1en3)*	100	90 ~ 120	op bakplaat
	Focaccia	2	190	2 (1en3)*	180	12 ~ 20	op bakplaat
	Soesjes, roomsoezen	2	200	2 (1en3)*	190	15 ~ 25	op bakplaat
	BROOD en PIZZA						
1000	Wit brood	1	190	2	180	40 ~ 60	1 of 2 stokbroden
500	Roggebrood	1	190	1	180	30 ~ 45	In bakblik
500	Broodjes	2	200	2 (1en3)*	175	20 ~ 35	6 of 8 broodjes
250	Pizza	1	210	2 (1en3)*	190	15 ~ 30	op lekbak
	OVENSCHOTELS						
	Met droge pasta	2	200	2 (1en3)*	175	40 ~ 50	In bakvorm
	Met groenten	2	200	2 (1en3)*	175	45 ~ 60	In bakvorm
	Quiches	1	200	2 (1en3)*	180	35 ~ 45	In bakvorm
	Lasagna	2	180	2	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	In bakvorm
	VLEES						
1000	Braadstuk van rundvlees	2	190	2	175	50 ~ 70	Gebakken op rooster
1200	Braadstuk van varkensvlees	2	180	2	175	100 ~ 130	Gebakken op rooster
1000	Braadstuk van kalfsvlees	2	190	2	175	90 ~ 120	Gebakken op rooster
1500	Rosbief (saignant)	2	210	2	200	50 ~ 60	Gebakken op rooster
	" " (matig gebakken)	2	210	2	200	60 ~ 70	Gebakken op rooster
	" " (goed gebakken)	2	210	2	200	70 ~ 80	Gebakken op rooster
2000	Schouderham	2	180	2	170	120 ~150	Met zwoerd
1200	Lamsvlees	2	190	2	175	110 ~ 130	Bil
1000	Kip	2	190	2	175	60 ~ 80	Heel
4000	Kalkoen	2	180	2	160	210 ~ 240	Heel
1500	Eend	2	175	2	160	120 ~ 150	Heel
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Heel
1200	Konijn	2	190	2	175	60 ~ 80	In stukken
1200	Varkenspoot	2	180	2	160	100 ~ 120	2 poten
1500	Haas	2	190	2	175	150 ~ 200	In stukken
800	Fazant	2	190	2	175	90 ~ 120	Heel
-	Gehaktbrood	2	180	2	160	40 ~ 60	In bakblik
	VIS						
1200	Forel - Zeebrasem	2	190	2 (1en3)*	175	30 ~ 40	3-4 hele vissen
1500	Tonijn - Zalm	2	190	2 (1en3)*	175	25 ~ 35	4-6 moten in vorm

(*) Bij een geventileerde bereiding op meer niveaus, is het aangewezen de niveaus aangegeven tussen haakjes te respecteren.

De bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief en worden aangepast aan de persoonlijke smaak. De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting.

De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting.
De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Bereiding op grill -

GERECHT	Hoeveelheid		Niveau 4 3 2 1	Temperatuur °C	Bereidingsduur (minuten)	
	Nummer stukken	Gewicht in gr.			Bovenkant	Onderkant
Rundshaas	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Biefstukken	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Worst	8	—	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Varkenskarbonade	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Have kip	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Spiesjes	4	—	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Kippenborst	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Vis, filet (tong)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Gevulde tosti	4-6	—	3	max	5 ~ 7	—
Wit tostibrood	4-6	—	3	max	2 ~ 4	2 ~ 3

Bereiding met functie "Pizza"

Gewicht in (gr.)	GERECHT	**Niveau** 4 3 2 1	Temperatuur °C	Bereidingsduur minuten	OPMERKINGEN
700	Pizza	1	200	15 ~ 25	op lekplaat
500	Kleine pizza's	1	200	10 ~ 20	in backvorm of op rooster
500	Focaccia	1	200	15 ~ 25	in backvorm

Onderhoud

Voor het reinigen de ovenuitschakelen en laten afkoelen.
Dit apparaat mag niet worden schoongemaakt met stoom of met een stoomreiniger.
De oven moet altijd schoon worden gehouden. Een opeenhoping van vet of andere voedselresten kan brand ten gevolge hebben, in het bijzonder in de grillpan.

Onderhoud van het fornuis

De druppels saus, sap, fruitsap, ecc. moeten zo vlug mogelijk verwijderd worden met een vochtig doek. Zo niet, zouden ze op de lange duur het blinken van het email doen verdwijnen.
Om lichte strepen te doen verdwijnen in het email, gebruikt U een gewoon licht schuurmiddel in poedervorm.
Gebruik geen staalwol of messen om incrustatie te verwijderen.
Voor de dagelijkse schoonmaak gebruikt U water met reinigingsmiddel of n van de talrijke producten in de handel.
Was de geemailleerde roosters met water en reinigingsmiddel; U kan ze ook in afwasmachine plaatsen.
Verwijder het bovenste gedeelte van de gaspit en de gasontstekers en was ze heel nauwkeurig met warm water en reinigingsmiddel. Droog ze goed vooraleer ze terug te plaatsen.
Verzeker U ervan dat ze bovendien juist op hun plaats staan.
De gaspit kan gepoetst worden met staalwol of een licht schuurmiddel in poedervorm.
De ovendeur wast U enkel met warm water en vermijdt U het gebruik van ruwe doeken of schuurmiddelen.

Onderhoud van de oven

Na gebruik maakt U de oven heel nauwkeurig schoon en dit wanneer hij nog een beetje warm is.
Inderdaad, op dat moment kan U gemakkelijk de vet- of andere resten en het fruitsap verwijderen.
Gebruik warm water met reinigingsmiddel, ofwel een van de sprays die in de handel verkrijgbaar zijn. Volg hiervoor de aanwijzingen van de producent. Richt de spray niet op de delen in glansstaal, U zou ze kunnen beschadigen.
De accessoires van de oven maakt U met warm water en reinigingsmiddel schoon.
Eventuele incrustaties verwijdert U met en licht schuurmiddel in poedervorm.

Bedek nooit de ovenwanden of de ovenbodem met aluminiumfolie om de grasspatten op te vangen.
U zou een opeenstapeling van warmte voortbrengen dat het resultaat van het bereiden negatief beinvloedt en U zou het email kunnen beschadigen.

Verscheidene controles

Controleer geregeld de status van behoud van de flexibele tube van de gasverbinding en laat hem vervangen door bevoegd personeel wanneer hij nauwelijks een afwijking vertoond.
We raden een jaarlijkse vervanging aan.
Laat geregeld de kraantjes van de gasregeling smeren door gekwalificeerd personeel. Als men eem afwijking in het functioneren noteert, is het noodzakelijk de keuken te laten controleren door gekwalificeerd personeel.

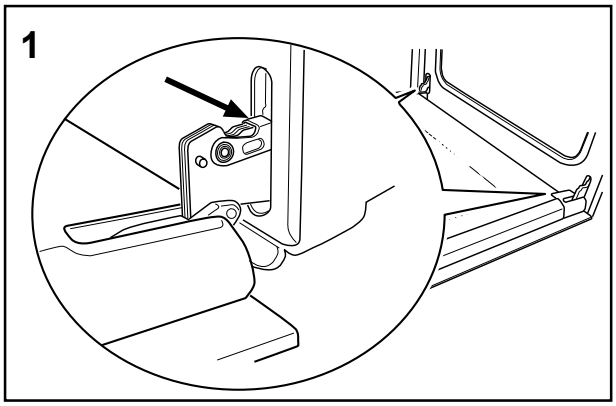
Schoonmaak van de ovendeur

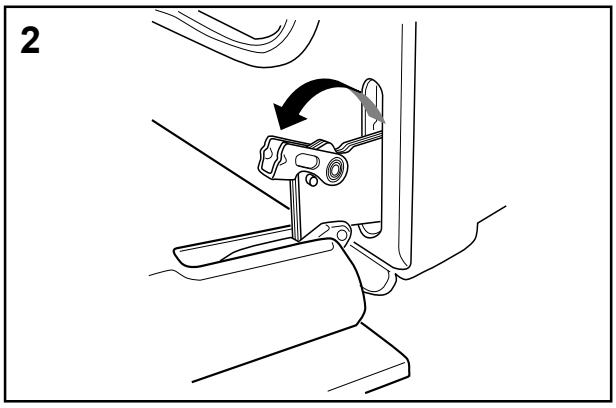
Om de ovendeur volledig te kunnen schoonmaken, is het aan te raden de deur te demonteren.
U gaat als volgt te werk:

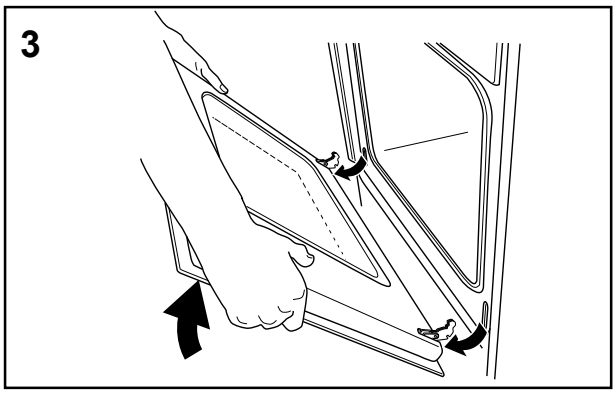
1. open volledig de deur;
2. de twee hefboompjes van de ara van de scharnier 180° draaien (Fig. 1, 2);
3. de deur bijna dicht doen tot een hoek van ongeveer 30°, optillen en uit de voorkant halen (Fig. 3).

De deur terug installerendoor de hierboven beschreven handelingen te volgen in tegenovergestelde volgorde.

Modellen van roestvrij staal of aluminium
Wij raden aan de ovendeur uitsluitend te reinigen met behulp van een natte spons en deze daarna met een zachte doek te drogen.
Gebruik nooit staalwol, zuren of schuurmiddelen, deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen.
Dezelfde aanwijzigen gelden voor het schoonmaken van het bedieningspaneel van de oven.







Vervangen van binnenverlichting

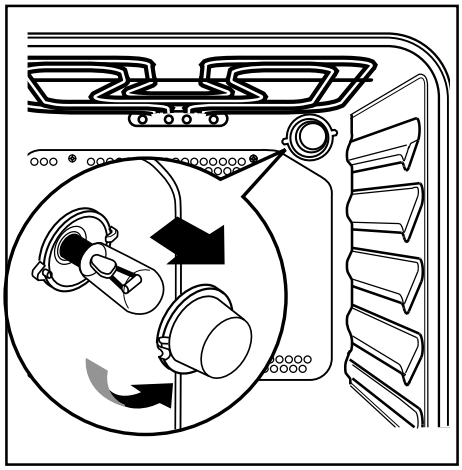
Als de ovenlamp moet worden vervangen, dan moet deze voldoen aan de volgende eisen:

- Vermogen: 15 / 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Hittebestendig tot 300°C,
- Soort verbinding: E14.

Deze lampen zijn verkrijgbaar bij Klantenservice.

☞ Om de kapotte lamp te vervangen:

1. Zorg ervoor dat de oven is afgesloten van het lichtnet.
2. Draai de glazen beschermkap tegen de klok in los.
3. Verwijder de kapotte lamp en vervang deze door een nieuwe.
4. Doe de glazen beschermkap terug op zijn plaats.
5. Sluit de oven weer aan op het lichtnet.



Wan te doen indien

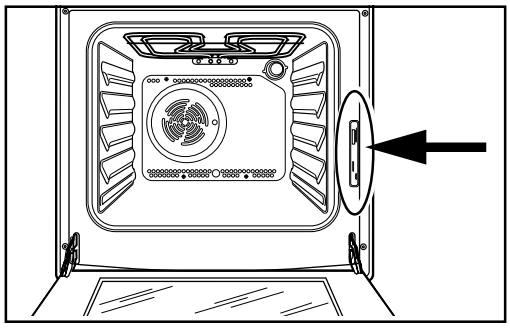
Indien het toestel niet naar behoren werkt, kijkt u, voordat u de Servicedienst belt, best de volgende punten na:

● **De gasaanvoer lijkt abnormaal:**	Vergewis u ervan of: - de gaten van de vlamverdeler van de brander(s) niet verstopt zitten; - wanneer de gas uit een fles komt, de gasfles niet leeg is; - de drukregelaar werkt; - de kraan van de gasfles volledig open staat.
● **Er is een gaslucht waarneembaar**	Vergewis u ervan of: - er geen kraan is blijven open staan - de voedingsbuis goed gedlaatst werd en in goede staat verkeert; denk eraan dat die minstens éénmaal per jaar moet vervangen worden. **Zoek nooit naar een gaslek met een brandende lucifer. gebruik schuim of zeepwater.**
● **De oven warmt niet op**	Vergewis u ervan of de ovenknop wel degelijk aan staat.
● **Te lange kooktijden**	Controleer of de gekozen temperatuur overeenstemt met de voeding/het gerecht dat u klaarmaakt.
● **Er komt rook uit de oven**	We raden u aan de oven te reinigen telkens u hem gebruikt hebt. Tijdens het braden van vlees vormen zich vetspatten; wanneer deze niet verwijderd worden, zullen ze rook en geuren veroorzaken tijdens volgende bakbeurten. Zie daarover het stuk over het schoonmaken van de oven.
● **Het ovenlicht werk niet**	Wellicht is het lampje zelf stuk. Hoe u het moet vervangen, kijkt u na in de paragraaf daarover. Indien na deze controles het fornuis nog steeds niet werkt, wendt u zich best tot het dichtstbijgelegen Servicecentrum en houd alle gegevens over het toestel bij de hand: model en identificatienummer.

Service en onderdelen

Als de storing na deze verificatie blijft, wendt u zich dan tot de ELECTROLUX SERVICE. Geef daarbij op om welke storing het gaat, het modelnummer (Mod. No.) en het productnummer (Ser. No.) die u op het typeplaatje vindt.

Electrolux
Distriparts



Technische Gegevens

Oven

Onderelement	1000 W
Bovenelement	800 W
Onder- en boven-element	1800 W
Grill-element	1650 W
Dubbele Grill-element	2450 W
Pizzafunctie	2675 W
Ovenverlichting	25 W
Cirkulatieventilator	25 W
Aansluitwaarde oven	2700 W
Lichtnetspanning (50 Hz)	230 V

Kookplaat

Brander/ zone linksachter (Normaalbrander) 2000 W
Brander/ zone linksvoor (Sterkbrander)
3000 W (Aardgas) - 2,8 W (LPG)
Brander/ zone rechtsachter (Normaalbrander)2000 W
Brander/ zone rechtsvoor (Kleinbrander) 1000 W

Afmetingen van de apparaten

Hoogte	850 mm
Breedte:	600 mm
Diepte	600 mm
Inhoud	56 l

Apparaat klasse 1 en klasse 2 sub-klasse 1

CATEGORIE: II2E+3+

In de fabriek getest apparaat om met het volgend soort gas te werken: G20/G25 20/25 mbar

Instructies voor de installateur

De volgende instructies relatief aan de installatie en het regelen moeten uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel. Het apparaat moet correct en conform met de normen en de wetten van kracht, worden geinstalleerd.

Om het even welke tussenkomst moet worden gedaan bij een uitgeschakeld apparaat.
De constructiefirma wijst elke verantwoordelijkheid af voor eventuele schade voortkomend uit een installatie die niet conform is aan de geldende normen.

Plaats van installatie

Voor een goed functioneren van het apparaat, is het noodzakelijk dat er in de kamer de nodige lucht voor de gasverbranding kan toestromen op een natuurlijke wijze. (De installateur moet de nationale normen van kracht volgen.) De toevoer van lucht moet rechtstreeks vanuit openingen komen die niet van binnen, noch van buiten, verstopt mogen worden. De hierna volgende instructies zijn bestemd voor de erkende installateur. De installatie en onderhoud van het toestel moeten worden uitgevoetd door een bevoegde installateur overeenkomstig de geltende voorschriften en de regels van de kunst, met name: NBND 51003. Voor de toestellen aangesloten op het lichtnet: NBN normen. Wij kunnen geen verantwoordelijkheid aanvaarden voor ongevallen of incidenten veroorzaakt door een defecte of onbestaande aarding.

Uitlaat van de verbrandingsstoffen

De gasfornuizen moeten de verbrandingsstoffen uitlaten, conform aan de nationale normen van kracht.

Plaatsing

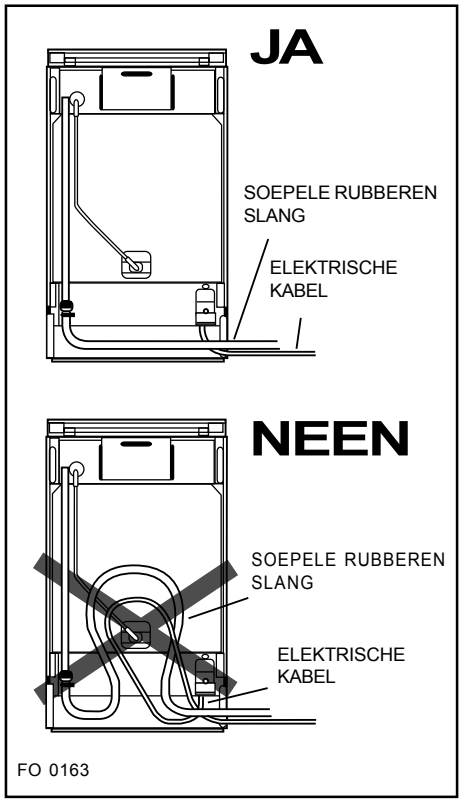
Dit is een type X toetsel.
Het werd ontworpen om te plaatsen tussen twee meubelstukken waarvan de hoogte die van de kookplat niet overschrijdt (EN 60 335-2-6).

Nivellering

Het fornuis is uitgerust met stelvoetjes die zich zowel voor als achteraan de sokkel bevinden.
Het is mogelijk om de hoogte van het apparaat te stellen met de stelvoetjes zodat de pannen met hun inhoud waterpas staan.

Gasaansluiting

De gasaansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de nationaal geldende normen.
Het toestel werd vóór het de fabriek verliet, getest en afgesteld voor het soort gas dat aangeduid staat op het identificatieplaatje achteraan op het fornuis, naast de aansluiting. Vergewis u ervan dat het gebruikte en voorhanden zijnde gas overeenstemt met het soort gas op het plaatie.



Aansluiting met een vaste buis of een metalen en soepele slang

Om veiliger te zijn raden we aan de aansluiting uit te voeren met vaste buizen (bv. in koper) of met soepele buizen in inoxstaal zodat het toestel niet beschadigd raakt.
De aansluiting aan de gasmond voor deze toestellen is Gc 1/2.

Aansluiting met soepele, niet-metalen buis

Wanneer u voor de aansluiting een soepele niet-metalen buis of slang gebruikt, moet u bij de controel van de staat van de slang vooral op de volgende punten letten:
- de slang vertoont geen plooien, versmallingen, brandsporen; zowel aan de beide uiteinden als over de volledige lengte;
- het materiaal is niet hard geworden en is dus nog steeds even soepel en buigzaam;
- de verbindings- en sluitingsringen (als er zijn) zijn niet geroest;
- de geldigheidsdatum (als er een is) niet verstreken is.

De slang moet als volgt geplaatst worden:
- mag niet onder spanning of gedraaid zijn;
- mag niet in aanraking komen met scherpe voorwerpen of met scherpe randen;
- het moet makkelijk zijn om de staat van de slang te controleren.

Indien zich toch één van bovenvermelde dingen voordoet (of meerdere tegelijk) moet u da slang niet laten herstellen maar volledig vervangen.

BELANGRIJK: Wanneer de installatie voltooid is, gaat u de goede vastheid van de verbindingen na met schuim of zeepwater maar NOOIT met een vlammetje.

BELANGRIJK: **Vervangen/ombouwen van het apparaat dient alleen te worden uitgevoerd door een erkende technicus of bevoegde persoon.**

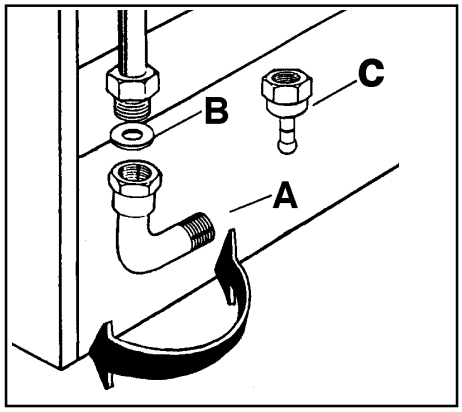
BELANGRIJK: dit model is bedoeld voor gebruik op aardgas, maar het kan worden omgebouwd voor gebruik op butagas of propaangas, mits voorzien van de juiste injectoren. Deze zorgen voor de juiste hoeveelheid gas.

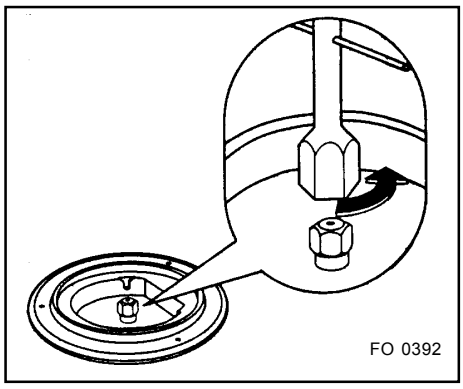
Aanpassing voor verschillende gassorten

Om het fornuis aan een verschillend soort gas aan te passen dan dat waarvoor het vooraf geregeld is, de opeenvolgende handelingen verrichten.

Gasverbinding

LPG: de rubber-houder "C" gebruiken
Aardgas: de verbinding "A" gebruiken
Steeds de pakking "B" invoegen . Daarna overgaan tot de verbinding volgens de gegeven instruktie's.
(Zie de overeenkostige paragraaf).





Vervanging en regeling van de sproeiers van de kookplaat

1. Vervanging van de sproeiers:

– De roosters wegnemen.
– De deksels en de kronen van de branders afnemen.
– Met een sleutel van 7 de sproeiers losschroeven en wegnemen en deze vervangen door diegenen die geschikt zijn voor het te gebruiken gas (zie tabel "Algemene eigenschappen").

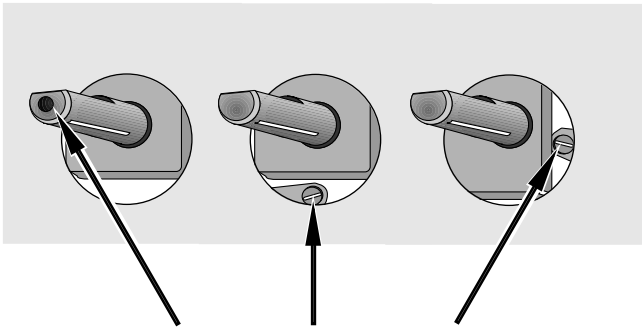
De onderdelen weer monteren door de beschreven handelen knop de tegenovergestelde manier te verrichten.
Deze branders hebben geen primaire luchtregeling nodig.

2. Minimum regeling branders van de kookplaat

Om het minimum te regelen, een vlam aansteken, de knop op de minimim positie brengen, de knop wegnemen en dan:

- in geval van transformatie van **aardgas** noor **LPG gas,** het by-pass schroofje van de kranen goed vastschroeven;
- in geval van transformatie van **LPG gas** noor **aardgas,** het by-pass schroofje ongeveer 1/4 draai losschroeven, totdat men een kleine regelmatige vlam verkrijgt.

De onderdelen weer monteren door de beschreven handelen knop de tegenovergestelde manier te verrichten.
Aan het einde controleren dat de brander niet uit gaat door de knop snel van de maximum naar de minimum positie te draaien.



Bypass vijs

DIAMETERS VAN BY-PASS

Brander	Ø By-pass in 1/100 of mm.
Kleinbrander	28
Normaalbrander	32
Sterkbrander	42

ALGEMENE EIGENSCHAPPEN

	Maximale calorisch debiet	**Minimale calorisch debiet**	AARDGAS			LPG		
				m³/h			g/h	
BRANDER	kW	kW	Richtpunt 1/100	G20 20 mbar	G25 25 mbar	Richtpunt 1/100	G 30	G 31
Kleinbrander	1	0,33	70	0,095	0,111	50	72,5	71,5
Normaalbrander	2	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143
Sterkbrander	Aardgas 3 Gas LPG : 2,8	0,75	119	0,286	0,332	86	203	200

Elektrische Aaansluiting

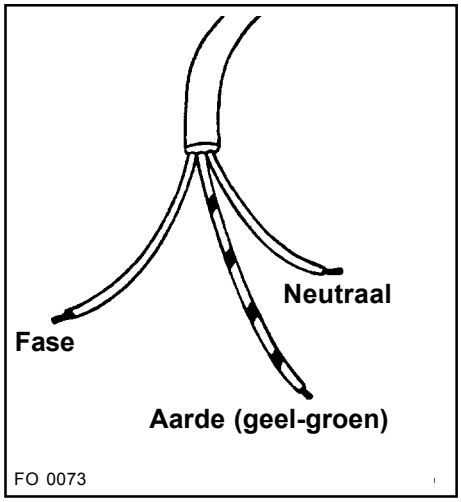
Het toestel is geschikt voor een aansluiting op een spanning van 230 V monofase.
De elektrische aansluiting moet gebeuren volgens de geldende normen en schikkingen voorzien in de wetgeving.
Ga vóór het aansluiten na of:

- de hoofdzekering en de installatie van het huis de lading van het toestel aankunnen (zie het identificatieplaatje achteraan)
- de voedingsinstallatie uitgerust is met een doeltreffende aarding volgens de geldende normen en schikkingen voorzien in de wetgeving.
- het stopcontact en de bipolaire schakelaar makkelijk bereikbaar zijn wanneer het fornuis is uitgerust en verbindt het met een gepaste stekker.

Het toestel moet rechtstreeks op het net wenst verbonden zijn, moet u tussen het toestel en het net een bipolaire schakelaar zetten met min. 3 mm opening tussen de contacten, aangepast aan de lading en voldoend aan de geldende normen.
De geel/groene aarding mag niet onderbroken worden door de schakelaar.

De **fasedraad - kastanjekleur** (komend van de klem “L” van het fornuisbord) **moet altijd** verbonden zijn met de fase van het voedingsnet. De voedingskabel moet altijd zo geplaatst worden dat hij over de hele lengte nooit een temperatuur kan bereiken die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.
Indien u de voedingskabel vervangt, gebruik dan draad van het type H05RR-F / H05V2V2-F (T90) / H05VV-F met een sectie aangepast aan de lading. U moet er bovendien voor zorgen dat de kleine geel/groene aarding ongeveer 2 cm langer is dan de fase en neutrale draden.
Na de aansluiting gaat u de opwarming na door de elementen ongeveer 3 minuten aan te zetten.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijdheid af indien de preventienormen niet werden gerespecteerd.



Garantie/serviceafdeling

WAARBORGVOORWAARDEN

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   – chemische en elektrochemische inwerking van water,
   – abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
   – voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
   – contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:

België

		Telefon	Telefax
Electrolux Home Products Belgium ELECTROLUX SERVICE Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek E-mail: consumer.services@electrolux.be	Consumer services	02/363.04.44 02/363.04.60	02/363.04.00

Luxemburg

		Telefon	Telefax
Grand-Duché de Luxembourg ELECTROLUX HOME PRODUCTS Rue de Bitbourg. 7 L-1273 Luxembourg-Hamm E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu	Consumer services	00 352 42 431-1	00 352 42 431-360

Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

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

⚠ Important safety information

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

Installation

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

Child Safety

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

During Operation

- This product is intended for the cooking of food and must not be used for other purposes.
- It is dangerous to modify, or attempt to modify, the characteristics of this appliance.
- The appliance becomes very hot with use, and retain their heat for a long period after use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release**.
- Unstable or deformed pans should not be placed on the burners or plates in order to avoid accidents caused by upsetting or boiling over.
- Particular care should be taken when cooking with oil or fat.
- If the appliance is fitted with a cover, its function is to protect the surface from dust when closed and to accumulate splashes of grease when open. **Do not use for other purposes.**
- Always clean the cover before closing.
- Leave the burners and/or plates to cool before closing.
- All the covers, in plate glass or enamel, are removable to facilitate cleaning.
- **Always ensure that the knobs are in the «●» (Stop) position when the appliance is not in use.**
- Always insert the dripping pan when using the grill or when cooking meat on the grid. Pour a little water into the dripping pan to avoid grease burning and creating unpleasant smells.
- Always use oven gloves to remove dishes from the oven.
- The accessories (grid and dripping pan) should be washed before using for the first time.
- Take care when using cleaning products in spray form: never direct the spray onto the resistance or the thermostat bulb.
- If, when placing food in the oven, or when removing it, a large quantity of oil, juice, etc. spills onto the bottom of the oven, re-clean before starting to cook to avoid unpleasant smoke and also the possibility of these substances catching fire.
- For reasons of hygiene and safety this appliance must always be kept clean. A build up of grease or other food can cause fires.
- This appliance cannot be cleaned with steam or with a steam cleaning machine.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scraper to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The gas oven becomes hot with the movement of air. The holes on the bottom of the oven must never be obstructed. Do not cover the sides of the oven with aluminium foil, in particular the lower part of the opening.
- The appliance is heavy, move it carefully.
- Before maintenance and cleaning disconnect the appliance and allow to cool.
- **To facilitate ignition, light the burners before placing pans on the grid.** After having lit the burners check that the flame is regular.
- Always lower the flame or turn it off before removing the pan.
- Ensure that the oven grids are inserted correctly.
- If there are self-cleaning panels they should only be cleaned with soap and water (see cleaning instructions).

Contents

For the user

Important safety information	68
Control Panel	70
Using the hob	71
Electric oven	73
Suggestions for gas burners	75
Suggestions for using the oven	75
Cooking tables	78
Cleaning and maintenance	80
Something not working	81
Maintenance - Technical assistance	81
Original spare parts	81
Declaration of guarantee terms	85

For the installer

Technical data	81
Instructions for the installer	81
Electrical connection	84

- Only heat-resistant plates may be placed in the drawer situated under the oven.**Do not put combustible materials there.**

Service

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

Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.

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.

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

Guide to Use the instructions

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

Safety Instructions

Step by step instructions for an operation

Hints and Tips

Environmental information

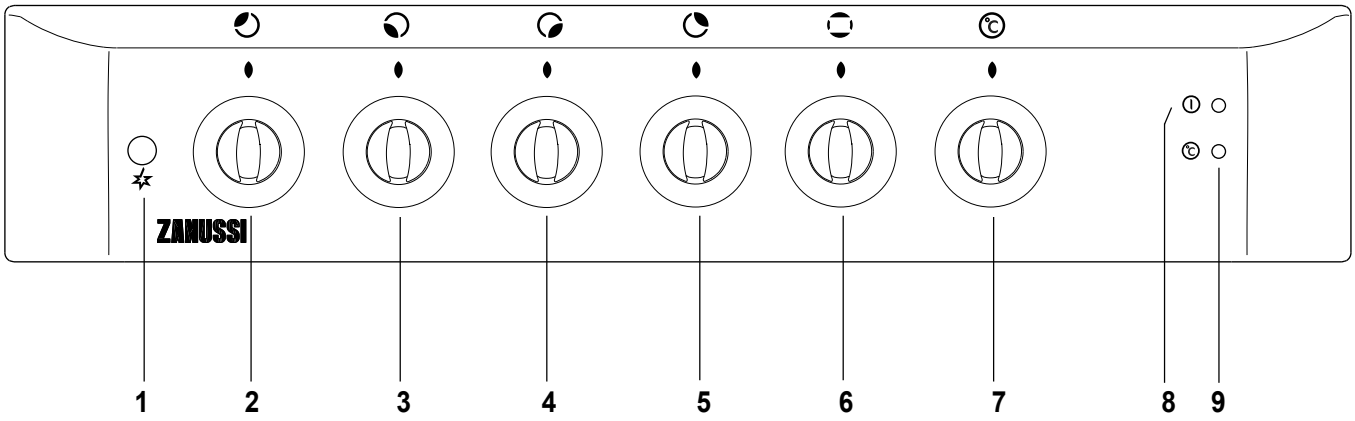
This appliance complies with the following **E.E.C. Directives**:
- **2006/95** (Low Voltage Directive);
- **89/336** (Electromagnetical Compatibility Directive);
- **90/396** (Gas Appliance Directive);
- **93/68** (General Directives);

and subsequent modifications.

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

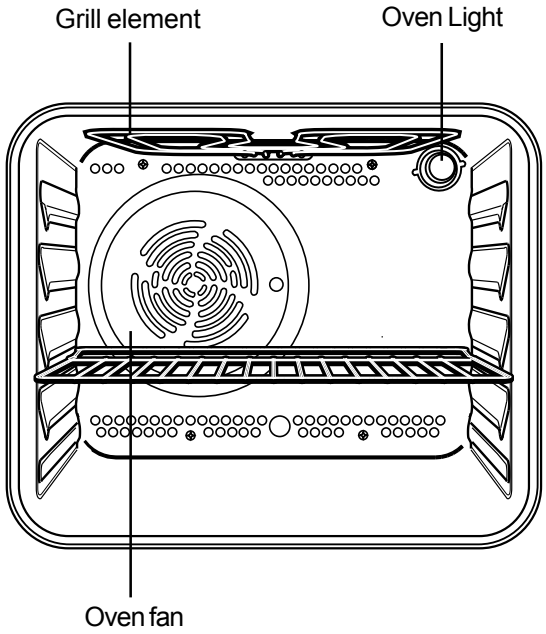
These instructions are only for the countries stated by the symbol printed on the front cover of this instruction book.

Control Panel

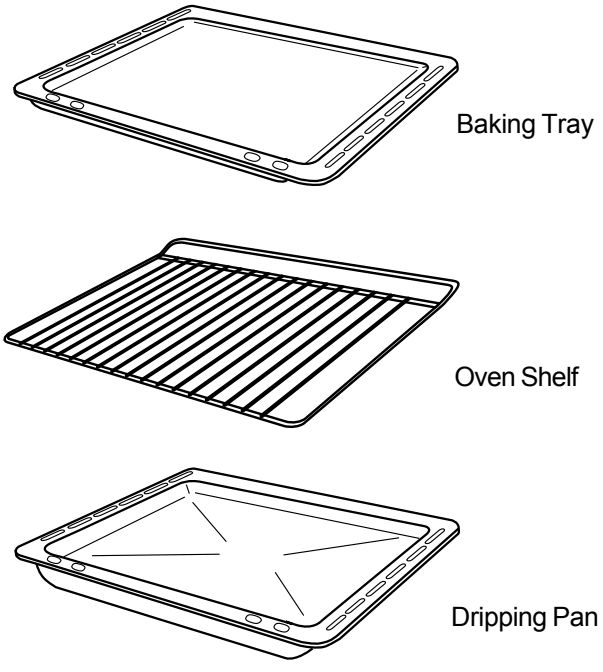


1. Ignition push button
2. Back left burner control knob (semi-rapid)
3. Front left burner control knob (rapid)
4. Front right burner control knob (auxiliary)
5. Back right burner control knob (semi-rapid)
6. Oven function control knob
7. Oven thermostat control knob
8. Operating Control Light
9. Oven Thermostat Pilot Light

The Oven Cavity



Accessories

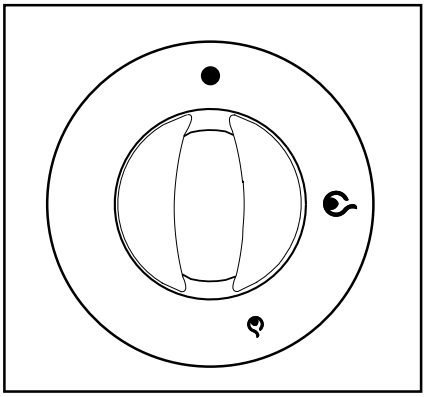


Using the hob

Control knobs on the front panel

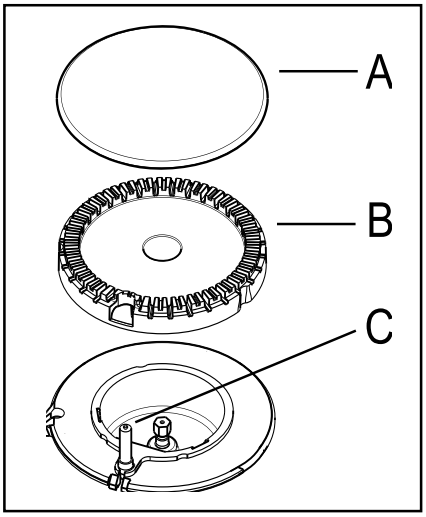
The knobs for using the gas hob of the cooker are found on the control panel. The regulation knobs could be turned in anti-clockwise direction until the small flame symbol, and vice-versa for the larger symbol.

- ● No gas supply
- Maximum gas supply
- Minimum gas supply



Ignition of gas burners

- Use the appropriate switch marked by a small spark (☆), push the corresponding knob in completely and turn in an anticlockwise direction to the maximum position ( ).
- upon ignition regulate the flame as required.
- If after a few attempts the burner does not ignite, check that the baffle and its cap are correctly positioned.
- To interrupt the supply of gas, turn the knob in a clockwise direction to the position " ● ".



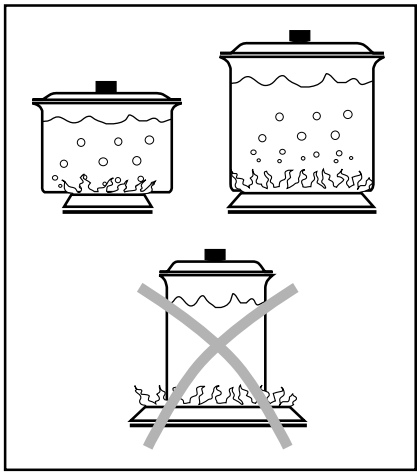
A - Burner cap
B - Burner crown
C - Ignition candle

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

Recommended pottery

Remember that a wide-bottomed pan allows a faster cooking than a narrow one. Always use pots which properly fit what you have to cook.
Particularly make sure that the pans are not too small for liquids, since these could easily overflow.
Moreover, the pans should not be too large for a faster cooking. In fact, grease and juices may spread on the bottom and burn easily.
It is better to use non-openable moulds for baking cakes. In fact, an openable mould lets juices and sugar leak through, falling on the bottom of the oven and consequently burning on the bottom of the baking tray, making cleaning difficult.
Avoid putting plastic-handled pans in the oven as they are not heat-proof.
You should use oans 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.



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.

Electric oven

Switch to choose type of cooking and thermostat regulation

These two switches allow you to select the type of cooking (choice of heating element) as well as temperature, according to the requirements of the recipe.
The oven light stays on in all positions.

Explanation of symbols


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


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

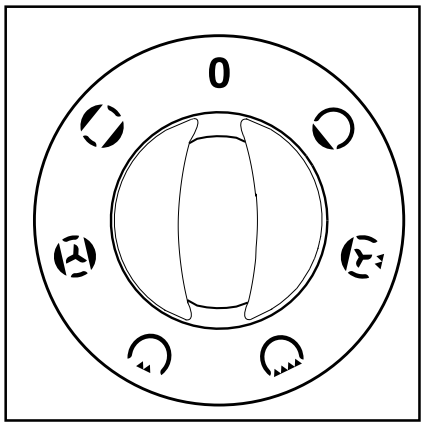

Inner grill - can be used for grilling small quantities.

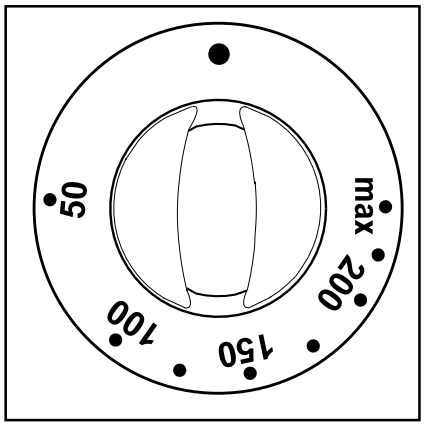

Double Grill - The full grill element will be on.


Pizza Oven - 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.


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


When cooking in the oven or grill, always leave the appliance's lid open, in order to avoid overheating.





Operating control light

It indicates that one or more of the heating elements are turned on.

Oven thermostat pilot light

When lit indicates the operation of one or more heating elements.

Safety thermostat

In order to avoid excessive overheating due to incorrect use of the appliance or else to a faulty component, the oven is equipped with a safety thermostat which cuts off the power supply if necessary. Operation is restored automatically when the oven temperature decreases to normal values. Therefore, if the thermostat cuts in because you have not been using the appliance correctly, the oven can be used again simply by waiting for the appliance to cool down. If, instead, the thermostat cuts in because of a faulty component, you should call the Service Department.

When using the oven for the first time

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

When using the oven for the first time:

a) set the oven knob to and the thermostat knob to MAX;

b) allow the oven to run empty for approximately 45 minutes;

c) open a window for ventilation.

During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely **normal**, and is caused by residues of manufacturing.

Once this operation is carried out, let the oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm soapy water.

Before cooking for the first time, carefully wash the **shelf** and the **dripping pan.**

Using the Oven

Always cook with the oven door closed.

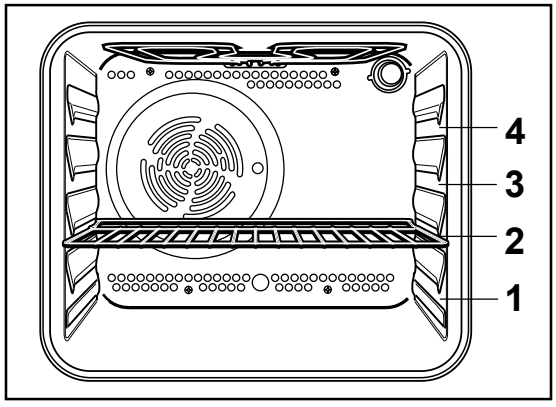
Stand clear when opening the drop down oven door. Do not allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

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

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

It is important that the shelf is correctly positioned.

Do not place cookware directly on the oven base.



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

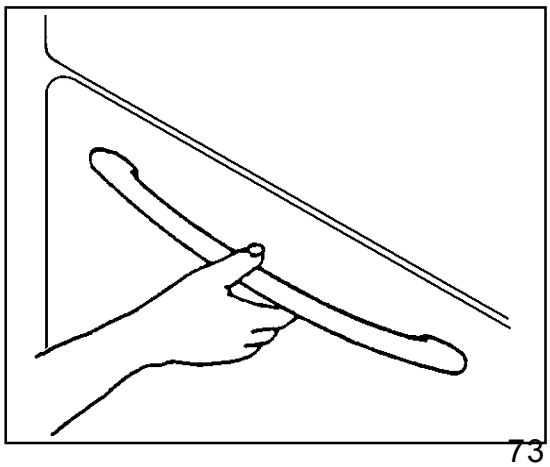
Condensation and Steam

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.



Suggestions for gas burners

Start your cooking with a big flame by turning the knob to the symbol . Then adjust the flame as necessary. The outside of the flame is much hotter than its inside (nucleus). Accordingly , the top of the flame should lick the bottom of the pan. Excessive flames mean a waste of gas.
In contrast with electric grids, gas burners do not require flat-bottomed pans: the flames lick the bottom and spread the heat all over the surface.
No special pans are required for gas burners. However, thinwalled pans transmit the heat to the food more quickly than thick-walled ones.

Since heat doesn't spread evenly on the pan's bottom, the food may only be partially heated. Consequently it is advisable to stir the food many times.
A thick pan bottom prevents partial overheating as it allows sufficient thermic compensation.
Avoid very small pans. Wide and shallow pans are more suitable than narrow and deep ones as they allow a faster heating. Cooking is not quickened by placing narrow pans on wide burners. The result is just a waste of gas. For a proper usage, place small pans on small burners and large pans on large burners.
Remember to cover pans to reduce gas consumption.

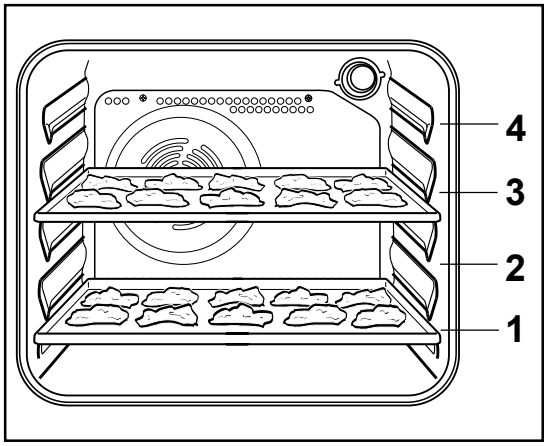
Suggestions for using the oven

Traditional cooking

As heat originates from top and bottom, dishes should preferably be placed in the middle. If cooking requires more heat from the bottom or the top, use the upper or lower level.

Fan cooking

Heat is transmitted to dishes by hot air forcibly circulated inside the oven by a fan placed at the back of the oven. By this method, heat is quickly and evenly circulated throughout the oven, permitting several different dishes to be cooked at the same time on different levels.
With this cooking method, through the elimination of humidity in the air and a drier environment, smells and tastes are not given off and do not mix with those of other dishes.
Thanks to this possibility of cooking on several levels, you can cook up to three different dishes at the same time, to be consumed immediately or frozen. You can also cook on only one level. In this case, it is advisable to place the dish on the lower level for better cooking control.
This oven is particularly suitable for defreezing rapidly, sterilizing preserves, homemade jams and, finally, for drying mushrooms and fruit.



Cooking in the multi-function oven

This type of oven permits difrferent types of cooking: traditional, fanned heat and grilling; cooking can therefore be optimized.

Using the oven

For the cooking of cakes

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

As a general rule remember that:

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

For the cooking of meat

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

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

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

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

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

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

The cooking temperature for white meat can be moderate throughout.

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

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

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

For the cooking of fish:

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

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

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

Grilling

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

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

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

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

Cooking times

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

The "TABLE OF COOKING TIMES" relating to cooking in the oven and by grill is provided as a guide.

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

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

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

Cooking Tables

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

Traditional cooking and fan cooking

Weight (gr.)	TYPE OF DISH	Traditional Cooking		Fan Cooking		Cooking time	NOTES
		Level (4 3 2 1)	temp. °C	Level (4 3 2 1)	temp. °C	minutes	
	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						
1000	White bread	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pieces in baking tray
500	Rye bread	1	190	1	180	30 ~ 45	In bread pan on the grid
500	Bread rolls	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 rolls in baking tray
250	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						
1000	Beef	2	190	2	175	50 ~ 70	On shelf and dripping pan
1200	Pork	2	180	2	175	100 ~ 130	On shelf and dripping pan
1000	Veal	2	190	2	175	90 ~ 120	On shelf and dripping pan
1500	English roast beef						
1500	rare	2	210	2	200	50 ~ 60	On grid and dripping pan
1500	medium	2	210	2	200	60 ~ 70	On grid and dripping pan
1500	well done	2	210	2	200	70 ~ 80	On grid and dripping pan
2000	Shoulder of pork	2	180	2	170	120 ~ 150	With rind-in dripping pan
1200	Shin of pork	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pieces-in dripping pan
1200	Lamb	2	190	2	175	110 ~ 130	Leg-in dripping pan
1000	Chicken	2	190	2	175	60 ~ 80	Whole-in dripping pan
4000	Turkey	2	180	2	160	210 ~ 240	Whole-in dripping pan
1500	Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Whole-in dripping pan
3000	Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Whole-in dripping pan
1200	Rabbit	2	190	2	175	60 ~ 80	Cut in pieces
1500	Hare	2	190	2	175	150 ~ 200	Cut in pieces
800	Pheasant	2	190	2	175	90 ~ 120	Whole
	FISH						
1200	Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)*	175	30 ~ 40	3-4 fishes
1500	Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)*	175	25 ~ 35	4-6 fillets

(*) 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.
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.

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.

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

Grilling -

TYPE OF DISH	Quantity		Level 4 3 2 1	Temperature °C	Cooking time (minutes)	
	Pieces	Weight			Upper side	Lower side
Fillet steaks	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beef-steaks	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Sausages	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Pork chops	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebabs	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Fish (fillets)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	250	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	250	2 ~ 4	2 ~ 3

Pizza Oven

Weight (gr.)	TYPE OF DISH	Level 4 3 2 1	Temperature °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

Cleaning and maintenance

Before cleaning always allow the cooling fan to cool the oven down before switching off at the electricity supply.

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

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

Cleaning the cooker

Drops of sauce, fruit juice etc., should be removed as soon as possible with a soft cloth soaked in warm detergent water. Do not use steel wool or knives to take off layers of crust. Remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad, but care must be taken not to scratch the enamel. Wash the enamelled grids with water and detergent; these can also be washed a dishwasher.
Take off the burner covers and the grids and wash them carefully with warm water and detergent. Dry them well before putting them back in position.
Moreover, make sure that these are properly re-placed.
The burner can be rubbed with steel wool or a slightly abrasive cloth.
Clean the oven door and crystal cover, in models equipped with these items, only with warm water, and avoid the use of rough cloths or abrasive substances; in cookers with an automatic ignition the sparkling bulb should be cleaned periodically and accurately to avoid difficulties in lighting; furthermore check that the burner holes are not obstructed.

Cleaning the oven

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

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

Controls - Sundries

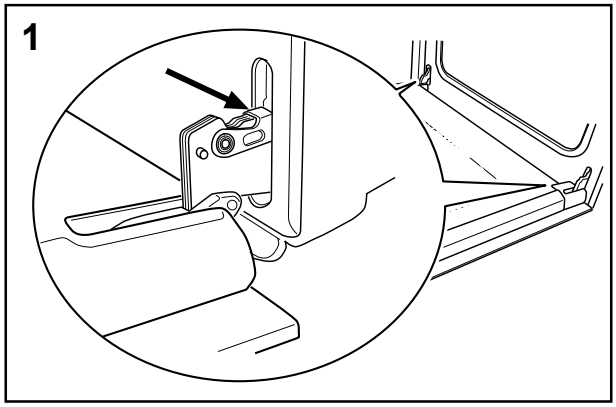
Periodically check the condition of the flexible pipe of gas connection and make it replaced by skilled technicians as soon as it shows abnormalities. Annual replacement is recommended.
Have the cocks periodically lubricated by skilled technicians. In case of unusual working have the range checked by skilled technicians.
In ranges with cylinder holder, do not use this space to leave a non-connected or an empty cylinder.

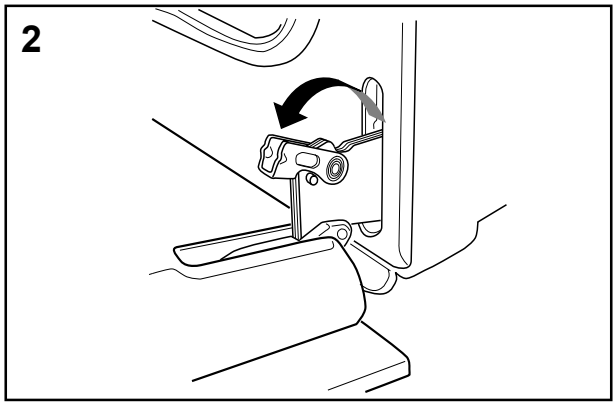
Cleaning the oven door

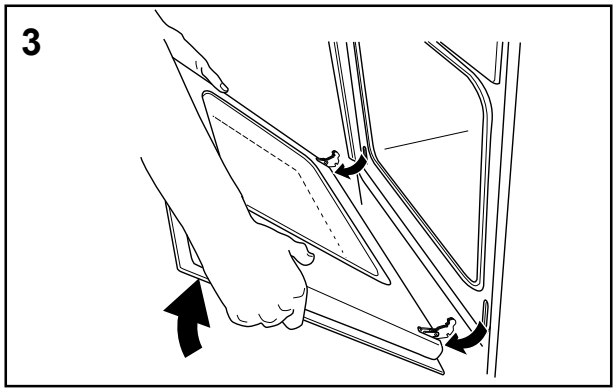
For a more complete cleaning of the oven door, it is advisable to disassemble it in the following way:
1. open the door fully;
2. turn the two caps situated on the arm of the hinge to 180° (diagram 1 and 2);
3. partially close the door to an angle of 30° (diagram 3);
4. lift the door and extract from the front (diagram 3).

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

Models in stainless steel or aluminium:
We recommend to clean the oven door using only a wet sponge and dry it up after cleaning with a soft cloth.
Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface.
Clean the oven control panel following the same precautions.







Replacing the Oven Light

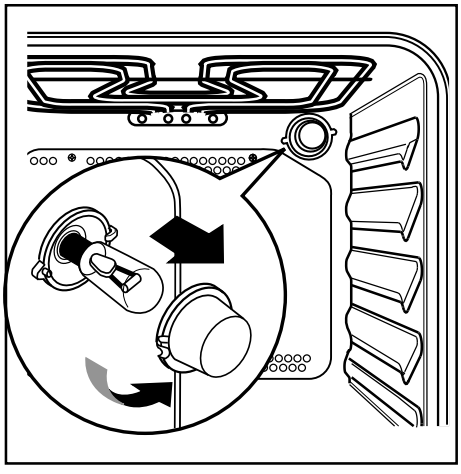
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Power: 15 / 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Temperature Rating of 300 °C,
- Thread type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.

☞ To replace the faulty bulb:

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



Something not working

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

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

If, after following all the above checks the appliance still doesn't work, call your nearest Service Centre givin them all the necessary information, such as model and serial number of the appliance.

Maintenance - Technical assistance

The gas cocks must be periodically lubricated to ensure good working and safety.

Maintenance should be performed as follows:

- Remove the knob and panel after having taken out fastening screws.
- Loosen the two screws located at the sides of the cock bar.
- Remove the cone and clean it carefully.
- Then, apply a thin layer of grease non soluble in water, suitable for gas cocks. Take care not to obstruct the gas flow holes by an excess of grease.

Reassemble the whole with utmost care performing the operations described above inversely.

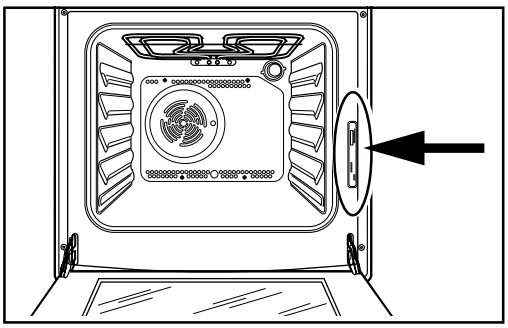
Original spare parts

If after the checks listed in the previous chapter, the appliance still does not work correctly, contact your locals Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (Mod.), the product number (Prod. No.) and the serial number (Ser. No.) marked on the identification plate.

This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.

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

Electrolux
Distriparts



Technical data

Oven

Top element	800 W
Bottom element	1000 W
Top + Bottom element	1800 W
Inner grill	1650 W
Double grill	2450 W
Pizza	2675 W
Oven fan	25 W
Oven lamp	25 W
Max. power rating	2700 W
Voltage tension (50 Hz)	230 V

Hob

Rear left burner (semi-rapid)	2000 W
Front left burner (rapid)	
3000 W (Natural gas) - 2,8 W (LPG)	
Rear right burner (semi-rapid)	2000 W
Front right burner (auxiliary)	1000 W

Dimensions of the appliance

Height	850 mm
Width	600 mm
Depth	600 mm
Oven capacity	56 l

Appliance Class 1 and Class 2 Sub-Class 1

Category: II2E+3+

Appliance set for use with gas type:G20/G25 20/25 mbar

Instructions for the installer

The following instructions are meant for a qualified installer, in order that the operations of installation, regulation, and service are executed according to the existing regulations.
Whenever changes are mode involving the disconnection of the machine it is necessary to proceed with maximum caution.

THE MANUFACTURING COMPANY DECLINES ANY RESPONSABILITY FOR POSSIBLE DAMAGES
RESULTING FROM AN INSTALLATION WHICH DOESN'T COMPLY WITH THE RULES IN FORCE

Installation environnement

Warning - This unit can be installed and can work only in constantly ventilated rooms, according to rules in force.
In order to make the gas unit work properly, it is necessary that air sufficient to gas combustion can naturally flow in the room. (The installer must follow the rules in force).
The air flow into the room must come directly through openings of external walls. These openings (or opening) should be realized in such a way not to be occluded both from inside and outside.
Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with rules in force, particularly NBND 51003.
The electric coonection must be carried out in compliance with rule NBN.

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

Combustion products discharge

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

Positioning

This appliance belongs to the class "X". It has been designed to be placed close to furniture units not exceeding the height of the working level (EN 60 335-2-6)

Levelling

The appliance is provided with adjustable small feet placed in the back corners of the base.
By adjusting the small feet it is possible to ensure a uniform distribution of the liquids contained in pans or pots.

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.

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.

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:

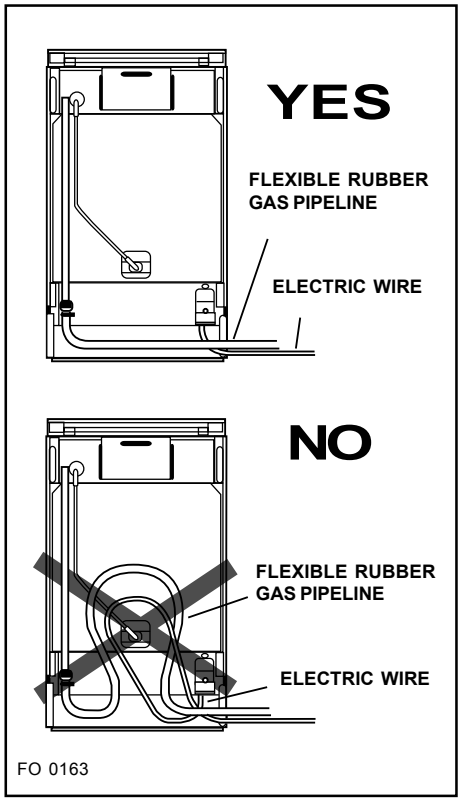
- nowhere it can reach overtemperature, other than room temperature, higher than 30°C; if the flexible pipe, to reach the cock, must run behind the range, it must be installed as shown in the diagram;
- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it doesn't 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.

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



IMPORTANT

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

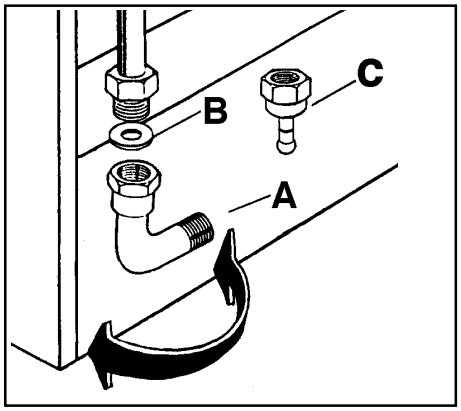
It is important to note that this model is designed for use with natural gas but can be converted for use with butane or propane gas providing the correct injectors are fitted. The gas rate is adjusted to suit.

Adaptation to different kinds of gas

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

Gas connection

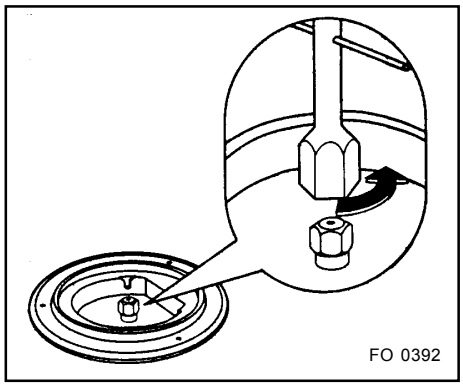
LPG : use the rubber pipe holder «C».
Natural gas : use the pipe fitting «A».
Always insert the gasket «B». Then proceed with the gas connection, as indicated in the relevant paragraphs.



Hob burners nozzles replacement

- Remove the pan supports.
- Extract the caps and the wall baffles of the burners.
- Using a socket spanner 7 unscrew and remove the nozzles replacing them with the ones required for the kind of gas in use (see table "Burners characteristics"). Reassemble the parts following the same procedure backwards.

These burners do not need any primary air regulation.

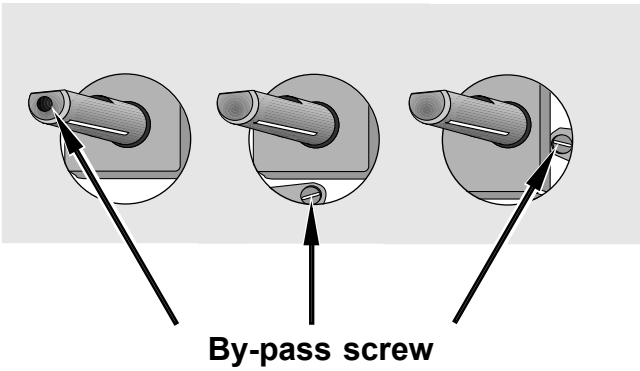


Hob burners - Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level:

1) turn the knob to the position of minimum flame;
2) remove the knob;
3a) in case of conversion from natural gas to LPG, tightly screw the by-pass screw of the cocks;
3b) when converting from LPG to natural gas unscrew about one-fourth turn by-pass screw, until a regular small flame is reached.

Reassemble the parts following the same procedure backards.
Check that, turning quickly the knob from the maximum position to the minimum one, the flame does not go out.



By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 of mm.
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Rapid	42

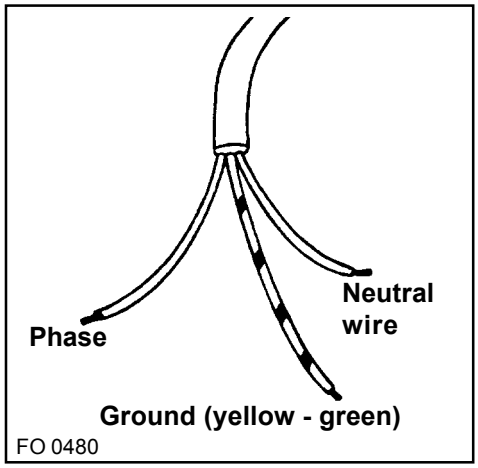
Burners characteristics

	Normal power	Reduced power	NATURAL GAS			LPG		
BURNER	kW	kW	Mark 1/100	m^3/h		Mark 1/100	g/h	
				G20 20 mbar	G25 25 mbar		G 30	G 31
Auxiliary	1	0,33	70	0,095	0,111	50	72,5	71,5
Semi-rapid	2	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143
Rapid	Natural gas: 3 LPG : 2,8	0,75	119	0,286	0,332	86	203	200

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 easilv reached with the installed appliance.
The appliance is supplied with electric cord: you have to install a plug fit for the load shown in the serial number plate. The plug has to be connected to an adequate socket.
If you wish to directly connect to the mains, you have to interpose an omnipolar switch with a minimum opening between contacts of 3 mm, between the unit and the mains, complying with the existing regulations. The brown live wire (originating from the clamp of the cooker junction box) must always be connected to the phase of the mains supply. In any case, the supply cord must be positioned in such a way as it doesn't reach in any point a temperature higher by 50°C than the room temperature.
Should the supply cord need to be replaced, use only the following cable types:
H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F (T90). It is necessary that the yellow/green earth wire is about 2cm longer than the live and neutral ones.
After the connection, test the heating elements for about 3 minutes to ensure that they are working correctly.

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



FO 0480

Declaration of guarantee terms

Our appliances are produced with the greatest of care. However, a defect may still occur. Our consumer services department will repair this upon request, either during or after the guarantee period. The service life of the appliance will not, however, be reduced as a result.

This declaration of guarantee terms is based on European Union Directive 99/44/EC and the provisions of the Civil Code. The statutory rights that the consumer has under this legislation are not affected by this declaration of guarantee terms.

This declaration does not affect the vendor's statutory warranty to the end user. The appliance is guaranteed within the context of and in adherence with the following terms:

1. In accordance with provisions laid down in paragraphs 2 to 15, we will remedy free of charge any defect that occurs within 24 months from the date the appliance is delivered to the first end user.
   These guarantee terms do not apply in the event of use for professional or equivalent purposes.
2. Performing the guarantee means that the appliance is returned to the condition it was in before the defect occurred. Defective parts are replaced or repaired. Parts replaced free of charge become our property.
3. So as to avoid more severe damage, the defect must be brought to our attention immediately.
4. Applying the guarantee is subject to the consumer providing proof of purchase showing the purchase and/or delivery date.
5. The guarantee will not apply if damage caused to delicate parts, such as glass (vitreous ceramic), synthetic materials and rubber, is the result of inappropriate use.
6. The guarantee cannot be called on for minor faults that do not affect the value or the overall reliability of the appliance.
7. The statutory warranty does not apply when defects are caused by:
   - a chemical or electrochemical reaction caused by water,
   - abnormal environmental conditions in general,
   - unsuitable operating conditions,
   - contact with harsh substances.
8. The guarantee does not apply to defects due to transport which have occurred outside of our responsibility. Nor will the guarantee cover those caused by inadequate installation or assembly, lack of maintenance or failure to respect the assembly instructions or directions for use.
9. Defects that result from repairs or measures carried out by people who are not qualified or expert or defects that result from the addition of non-original accessories or spare parts are not covered by the guarantee.
10. Appliances that are easy to transport may be delivered or sent to the consumer services department. Home repairs are only anticipated for bulky appliances or built-in appliances.
11. If the appliances are built-in, built-under, fixed or suspended in such a way that removing and replacing them in the place where they are fitted takes more than half an hour, the costs that result therefrom will be charged for. Connected damage caused by these removal and replacement operations will be the responsibility of the user.
12. If, during the guarantee period, repairing the same defect repeatedly is not conclusive, or if the repair costs are considered disproportionate, in agreement with the consumer, the defective appliance may be replaced with another appliance of the same value.
    In this event, we reserve the right to ask for a financial contribution calculated according to the length of time it has been used.
13. A repair under guarantee does not mean that the normal guarantee period will be extended nor that a new guarantee period begins.
14. We give a twelve month guarantee for repairs, limited to the same defect.
15. Except in the event where liability is legally imposed, this declaration of guarantee terms excludes any compensation for damage outside the appliance for which the consumer wishes to assert his rights. In the event of legally admitted liability, compensation will not exceed the purchase price paid for the appliance.

These guarantee terms are only valid for appliances purchased and used in Belgium. For exported appliances, the user must first make sure that they satisfy the technical conditions (e.g.: voltage, frequency, installation instructions, etc.) for the country concerned and that they can withstand the local climatic and environmental conditions. For appliances purchased abroad, the user must first ensure that they meet the qualifications required in Belgium. Non-essential or requested adjustments are not covered by the guarantee and are not possible in all cases.

Our consumer services department is always at your disposal, even after the guarantee period has expired.

Address for our consumer services department:

BELGIUM

		Tel:	Fax:
Electrolux Home Products Belgium	Consumer services	02/363.04.44	02/363.04.00
ELECTROLUX SERVICE		02/363.04.60	
Bergensesteenweg 719			
1502 Lembeek			
E-mail: consumer.services@electrolux.be			

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

ELECTROLUX HOME PRODUCTS	Consumer services	00 35 24 24 31-1	00 35 24 24 31-360
Rue de Bitbourg. 7			
L-1273 Luxembourg-Hamm			
E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu			

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 - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com
www.electrolux.be