



instruction booklet
брошура з інструкцією

UA

Gas Cooker
Газова плита
EKG 600102

We were thinking of you
when we made this product

Welcome to the world of Electrolux

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

Contents

For the User

Important Safety Information	5
Control Panel	8
The Gas Hob Controls	9
The Gas Oven and Electric Grill Control	11
Before the First Use of the Appliance	12
Using the Gas Oven	13
Hints and Tips	15
Gas Oven Cooking Chart	17
Grilling	18
Maintenance and Cleaning	20
Cleaning the Oven	21
Something Not Working	25
Service and Spare Parts	34
European Guarantee	35

For the Installer

Instructions for the Installer	25
Technical Data	26
Installation	27
Gas connection	28
Electrical connection	33

Guide to Use the instructions

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



Safety Instructions



Step by step instructions for an operation



Hints and Tips



Environmental Information



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

ENGLISH

Important Safety Information

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.

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

Child Safety

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

During Use

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


6 electrolux

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

Service

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

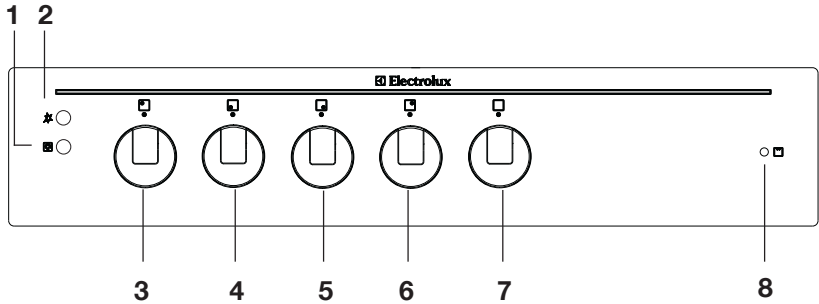
Environmental Information

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

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

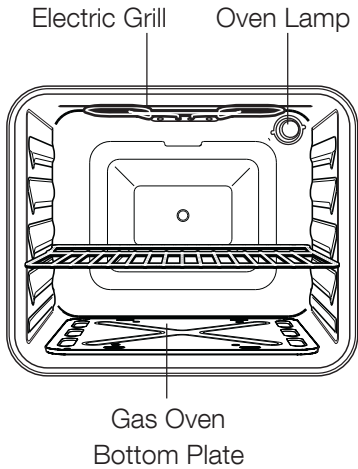
These instruction are only valid in the countries whose symbols appear on this booklet's cover.

Control Panel

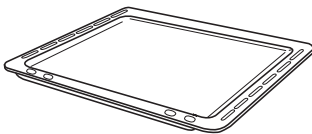


- 1. Oven lamp push button
- 2. Electric ignition push button
- 3. Back left burner control knob (semi-rapid)
- 4. Front left burner control knob (rapid)
- 5. Front right burner control knob (auxiliary)
- 6. Back right burner control knob (semi-rapid)
- 7. Gas oven and electric grill control knob
- 8. Grill function pilot light

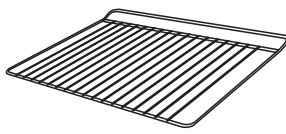
The Oven Cavity



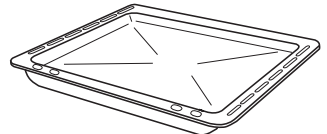
Accessories



Baking Tray



Oven Shelf





Dripping Pan


The Gas Burner Controls

Control knobs on the gas hob

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

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

 To light a burner:

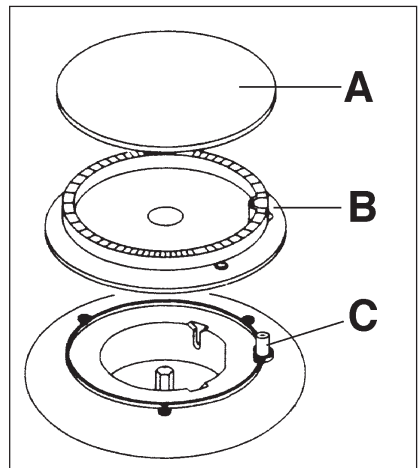
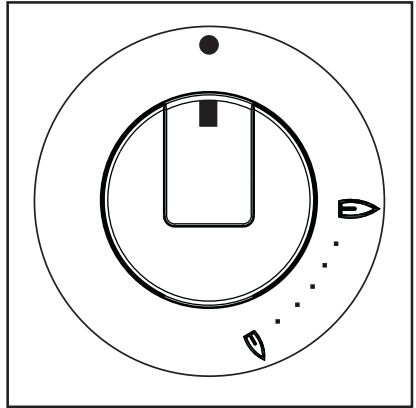
1. press the ignition switch marked by a small spark (⚡);
2. push the relevant control knob in completely and turn it anticlockwise to the maximum position ();
4. then, check the flame is regular and adjust it as required.

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

If after a few attempts the burner does not ignite, check that the burner cap and crown (see figure 2, letter A, B) are correctly positioned.


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


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



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

10 electrolux


 The appliance is equipped with progressive taps which allow a better flame regulation.


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


Using the hob correctly


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.


 Use only pans or pots with flat bottom.


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

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


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

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

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

 Pots must not enter the control zone.

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

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

The Gas Oven and Electric Grill Control

Oven Function Control Knob

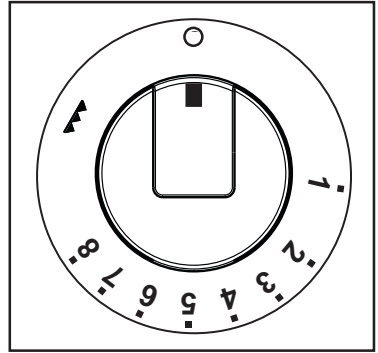
- Oven switched off
- 1-8 Range of temperature regulation for gas oven (see table at page 19)
- ☹ Grill - The heat comes only from the top element

Oven light push button


This button will turn the oven light on.

Grill function control light

The grill control light will come on when the oven control knob is turned to symbol ☹.





Before the First Use of the Appliance


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

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

1. Ignite the gas oven burner and set the gas oven and electric grill control knob to maximum position **8 ("240 °C")**.
2. Open a window for ventilation.
3. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.


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

 Do not clean the oven while it is still warm.

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

Storage Drawer

The storage drawer is located underneath the oven cavity.

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

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


Using the Gas Oven

Oven safety device

The cooker features a thermocouple; if for any reason the flame should extinguish, the device will stop the gas flow.


How to light the oven burner

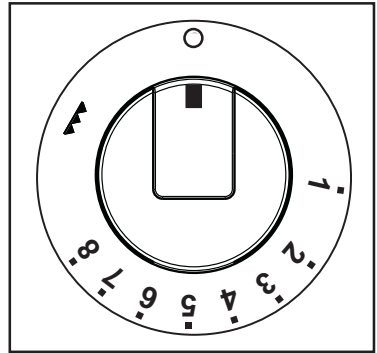
Automatic ignition with electric ignition button

1. Open the oven door.
2. Push the electric ignition button which is marked with a little spark (.
3. At the same time press the oven control knob and turn it anti-clockwise until the maximum temperature **8 ("240 °C")** is reached.

The oven burner will automatically ignite. It is possible to check the flame through the holes in the bottom of the oven.

4. When the oven burner is lit, keep the oven control knob for approximately **10-15 seconds**.
5. Release the control knob and then gently close the oven door. To adjust the temperature, turn the knob to the required setting after a few minutes.

 **If the oven burner accidentally goes out or does not light, turn the oven knob to "●" and wait at least one minute before trying to light the burner again.**





 **Manual ignition (in case of lack of electrical supply)**

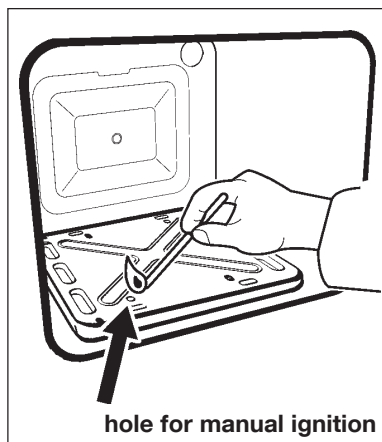
1. Open the oven door.
2. Hold a flame near the hole in the bottom of the oven cavity as shown in the diagram.
3. At the same time press the oven control knob and turn it anti-clockwise until the maximum temperature **8 ("240 °C")** is reached.

The oven burner will automatically ignite. It is possible to check the flame through the holes in the bottom of the oven.

4. When the oven burner is lit, keep the oven control knob for approximately **10-15 seconds**.
5. Release the control knob and then gently close the oven door. To adjust the temperature, turn the knob to the required setting after a few minutes.

 **If the oven burner accidentally goes out or does not light, turn the oven knob to "●" and wait at least one minute before trying to light the burner again.**

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



i Hints and Tips for using the Oven



Always cook with the oven door closed.

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



The oven has four shelf levels.

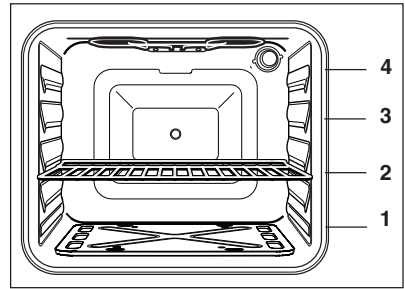
The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.

It is important that the oven accessories are correctly positioned.

Do not place cookware directly on the oven base.



Warning! - Do not place objects on the bottom of the oven and do not cover it with aluminium foil while cooking, as you can damage the enamelled surfaces and the food you are cooking. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium foils on the oven shelves.



Condensation and Steam

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



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



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

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

Cookware

- Use any oven proof cookware which will withstand temperatures of 230°C.
- Baking trays, oven dishes, etc. should not be placed directly against the grid covering the fan at the back of the oven, or placed on the oven base.
- Do not use baking trays larger than 30 cm x 35 cm (12 in x 14 in) as they will restrict the circulation of heat and may affect performance.

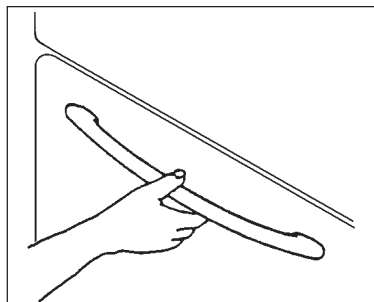


To open the oven door, always catch the handle in its central part.

The effects of dishes on cooking results

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

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



Gas Oven Cooking Chart


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

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

FOOD	TEMPERATURES °C	SHELF POSITION	COOKING TIME
PUDDINGS			
Milk puddings	170	2	1½ - 2 hours
Baked sponge pudding	210	2	45-60 minutes
Baked custard	190	2	50-60 minutes
CAKES			
Rich Fruit Cake	170	3	2¼ hours
Christmas Cake	170	3	3½ - 4½ hours
Victoria Sandwich	210	2 or 3	20-30 minutes
Madeira Cake	210	2 or 3	1 hour
Small Cakes	225	3	15-25 minutes
Plate tart	240	2	50 minutes
Fruit pie	240	2	50 minutes
Mince pies	225	2 or 3	15-25 mins
Profiteroles	210	2	25 minutes
YEAST MIXTURES			
Bread			
1lb Loaves	max	2 or 3	30-40 minutes
Bread			
2lb Loaves	max	2 or 3	30-40 minutes
Rolls and Buns	max	2 or 3	10-20 minutes
ROASTING MEAT			
Beef	225	2 or 3	20-30 minutes per lb / 1/2Kg
Lamb	225	2 or 3	25-30 minutes per lb / 1/2Kg
Pork and veal	225	2 or 3	30-35 minutes per lb / 1/2Kg
Chicken	225	2 or 3	20 minutes per lb / 1/2Kg
Turkey	210	2 or 3	15-25 minutes per lb / 1/2Kg
Duck and duckling	225	2 or 3	25 minutes per lb / 1/2Kg
Stuffed poultry	225	2 or 3	25 minutes per lb / 1/2Kg

Grilling

 **Grilling must be carried out with the oven door closed.**

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

How to Use the Grill

1. Turn the gas oven and electric grill control knob to .

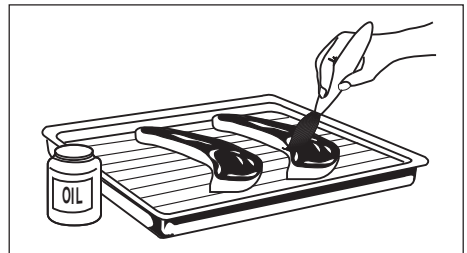
The grill function pilot light will come on.

2. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food. Position the food close to the element for faster cooking and further away for more gentle cooking.

Preheat the grill for a few minutes before sealing steaks or toasting. Adjust the shelf level as necessary, during cooking.

Hints and Tips

- Most foods should be placed on the grid in the grill pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats





- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.
- The food should be turned over during cooking, as required.

Cooking chart - Grilling

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

Cooking times in the tables do not include pre-heating. We recommend to pre-heat the oven for about 10 minutes before cooking.

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

Approximate temperatures corresponding to the indication on the selector

1	2	3	4	5	6	7	8
150°C	170°C	190°C	200°C	210°C	220°C	230°C	240°C

Maintenance and Cleaning



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

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

The Hob Top

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

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

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

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

The Pan Support

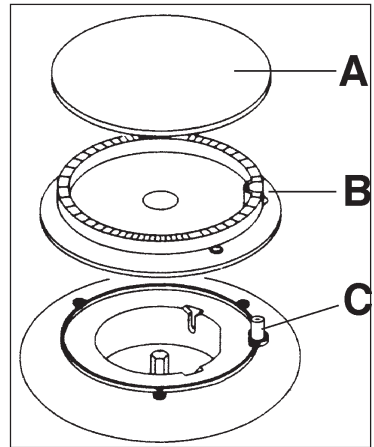
The pan support is dishwasher proof. If washing it by hand, take care when drying it as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.

The Burners

The burner caps and crowns can be removed for cleaning.


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


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



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

Cleaning the Oven

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

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

Cleaning materials


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

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

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

External cleaning

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

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

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

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

The Oven door and its gasket


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

 Proceed as follows:

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

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

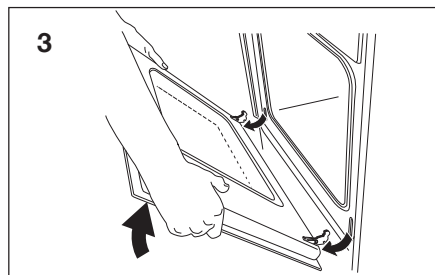
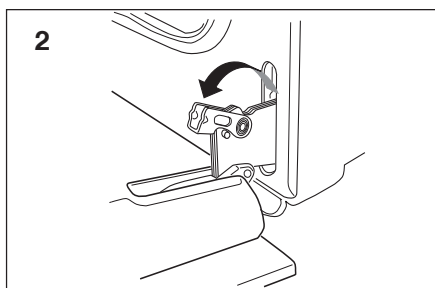
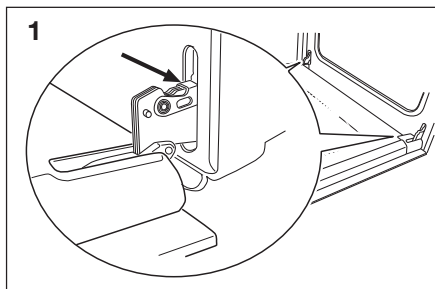
Once the cleaning is carried out, refit the oven door, following the procedure in reverse.

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

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

Models in stainless steel or aluminium:

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



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

Clean the oven control panel following the same precautions.

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

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

Oven Cavity

The enamelled oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

Replacing the Oven Light

⚠ Disconnect the appliance from the electricity supply.

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

- Electric power: 15 W/25 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

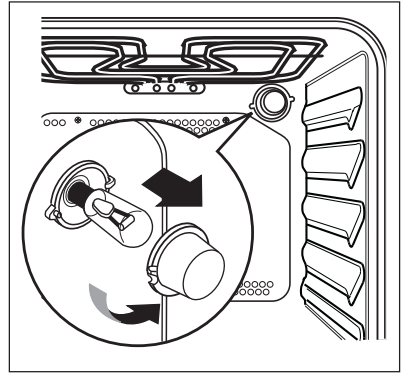
These bulbs are available from your local Service Force Centre.

👉 To replace the faulty bulb:

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

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.



Something not Working

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

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

Instructions for the Installer

Technical Data

Oven

Electric Grill	1650 W
Gas Oven burner	
2700 W (G20 20 mbar-G30 30 mbar) -	
2400 W (G20 13 mbar)	
Oven light	25 W
Total Electric Rating	1675 W
Supply voltage (50 Hz)	230 V

Hob

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

Front left burner (rapid)
 3000 W (G20 20 mbar)-2800 W (G30)-
 1900 W (G20 13 mbar)

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

Front right burner (auxiliary)
 1000 W (G20 20 mbar/G30 30 mbar)-
 900 W (G20 13 mbar)

Dimensions of the appliance

Height 850 mm
 Depth 600 mm
 Width 600 mm
 Oven Capacity 56 l
 Appliance Class 1 and Class 2 Sub-Class 1
 Category: II2H3B/P
 Appliance set for use with gas type:
 G20 20 mbar

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 of mm.
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Rapid	40
Oven	52

Burner characteristics

TYPE OF GAS	BURNER POSITION	RAPID (large)		SEMI-RAPID (medium)		AUXILIARY (small)		OVEN	
		MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN
NATURAL GAS 20 mbar	NOMINAL THERMAL POWER (kW)	3.0	0.65	2.0	0.45	1.0	0.33	2.7	1.0
	NOMINAL FLOW RATE (m³/h)	0.286	0.062	0.190	0.043	0.095	0.031	0.257	0.095
	NOZZLE REFERENCE	119	Adjust.	96	Adjust.	70	Adjust.	114	Adjust.
LPG GAS 30 mbar	NOMINAL THERMAL POWER (kW)	2.8	0.65	2.0	0.45	1.0	0.33	2.7	1.0
	NOMINAL FLOW RATE (g/h)	202	47	144	33	72	24	196	73
	NOZZLE REFERENCE 1/100 mm	86	40	71	32	50	28	83	52
NATURAL GAS 13 mbar*	NOMINAL THERMAL POWER (kW)	1.9	0.65	1.4	0.45	0.9	0.33	2.4	1.0
	NOMINAL FLOW RATE (g/h)	0.181	0.062	0.133	0.043	0.086	0.031	0.229	0.095
	NOZZLE REFERENCE 1/100 mm	120	Adjust.	105	Adjust.	80	Adjust.	123 X	Adjust.

* Natural gas G20 13 mbar to be used only in Russia

Installation

⚠ This appliance cannot be positioned on a base.

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

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

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

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 made 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 the rules in force.

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

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

Combustion products discharge

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

Positioning

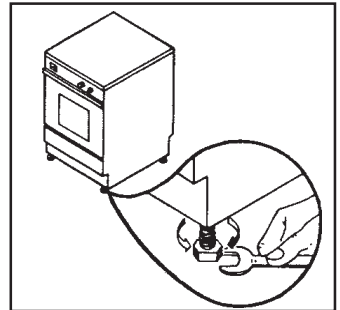
This appliance has been designed to be placed close to furniture units not exceeding the height of the working level.

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

Levelling

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

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



Gas connection

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

Gas connection

LPG : use the rubber pipe holder «B».

Natural gas : use the pipe holder «A».

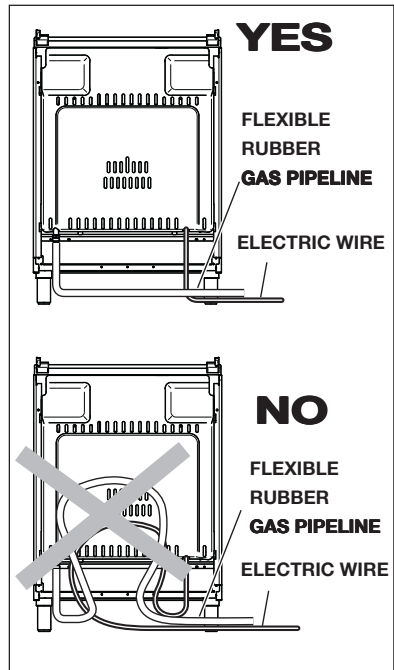
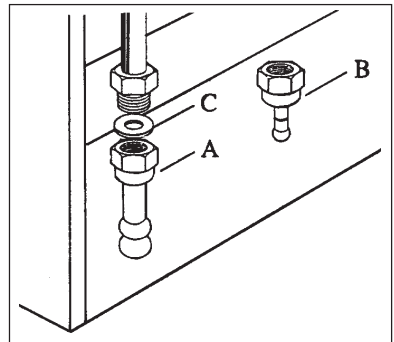
Always insert the gasket «C». Then proceed with the gas connection, as indicated in the relevant paragraphs.

Connection using flexible non metal pipes

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

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

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



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

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

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



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 G20 20 mbar but it can be converted for use with natural gas G20 13 mbar (only for Russia) or liquid gas G30 30 mbar 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.

Hob burners nozzles replacement

1. Remove the pan supports.
2. Extract the caps and the wall baffles of the burners.

30 electrolux

- Using a socket spanner 7 unscrew and remove (see diagram) the nozzles replacing them with the ones required for the kind of gas in use (see table "Burner characteristics").
- Reassemble the parts following the same procedure backwards.

Replace the rating label (placed near the gas supply pipe) with the relevant one for the new type of gas supply. You can find this label in the package of the injectors supplied with the appliance.

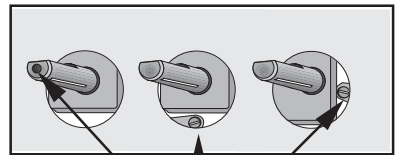
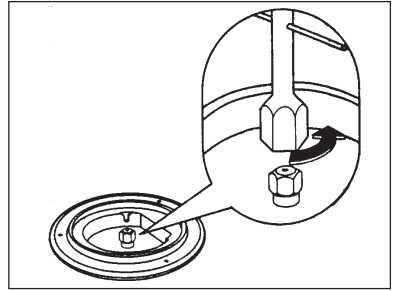
These burners do not need any primary air regulation.

Hob burners - Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level:

- turn the knob on the position of minimum flame;
- remove the knob;
- With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw positioned in the centre of the gas tap control shaft (see picture). If changing from natural gas 20 mbar to liquid gas, completely tighten the adjustment screw in. If changing from liquid gas to natural gas 20 mbar, undo the by-pass screw about 1/2 of a turn. If changing from natural gas 20 mbar to natural gas 13 mbar undo the by-pass screw about 1/4 of a turn. If changing from liquid gas to natural gas 13 mbar, undo the by-pass screw about 3/4 of a turn.
- Reassemble the parts following the same procedure backwards.

Check that, turning quickly the knob from the maximum position to the minimum one, the flame does not go out.



by-pass screw

Replacement of gas oven

burner nozzle

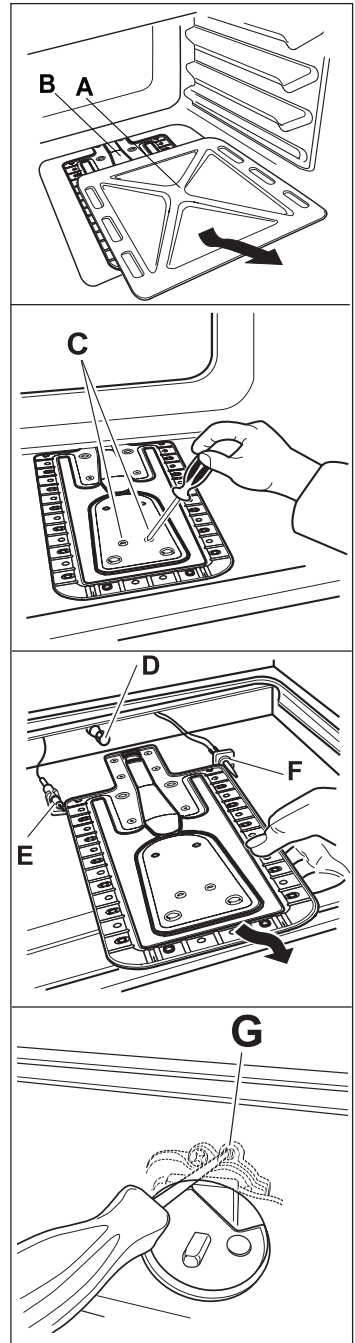
To replace the gas oven nozzle, follow this procedure:

1. Remove the bottom plate of the oven cavity (**"A"**);
2. Undo the two fixing screws (**"C"**) which keep the oven gas burner in place
3. Gently slide the oven gas burner off the injector support (**"D"**) and slowly move it to the left hand side, taking care not to cause stress to the spark plug connection wire (**"E"**) and the thermocouple (**"F"**) conductor;
4. With a socket spanner 7 unscrew and remove the gas burner injector (**"D"**), and replace it with the required one (see table "Burner characteristics");
5. Reassemble the burner following the same procedure in reverse.
6. Replace the gas type sticker (it is located near the gas connection ramp) with the one relevant to the new gas type which is supplied with the injector kit.

Minimum level adjustment of gas oven burner

After setting the oven on maximum temperature with door closed for about 10 minutes, turn the knob to minimum. To reach the thermostat by-pass screw (**"G"**) and adjust the minimum level, act as follows:

1. take out the gas oven and electric grill control knob.
2. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw positioned in the centre of the gas tap control shaft (see picture). If changing from natural gas 20 mbar to liquid gas,



32 electrolux

completely tighten the adjustment screw in. If changing from liquid gas to natural gas 20 mbar, undo the by-pass screw about 1/2 of a turn. If changing from natural gas 20 mbar to natural gas 13 mbar undo the by-pass screw about 1/4 of a turn. If changing from liquid gas to natural gas 13 mbar, undo the by-pass screw about 3/4 of a turn.

- 3.** Reassemble the knobs following the same procedure backwards.
- 4.** Finally check that turning quickly the tap from maximum position to minimum position, the flame does not go out.

Electrical connection

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

Before making the connection make sure that:

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

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

If you wish to directly connect to the mains, you have to interpose an omnipolar switch with a minimum opening between contacts of 3 mm, between the unit and the mains, complying with the existing regulations. The brown live wire (originating from the clamp of the appliance junction box) must always be connected to the phase of the mains supply. In any case, the supply cord must be positioned in such a way as it doesn't reach in any point a temperature higher by 50°C than the room temperature.

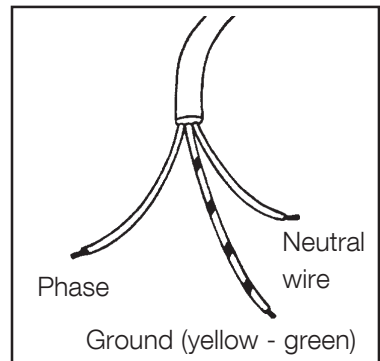
Replacement of the electric cable



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

Should the supply cord need to be replaced, use only the following cable types: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. It is necessary that the yellow/green earth wire is about 2 cm longer than the live and neutral ones (see diagram). After the connection, test the heating elements for about 3 minutes to ensure that they are working correctly.

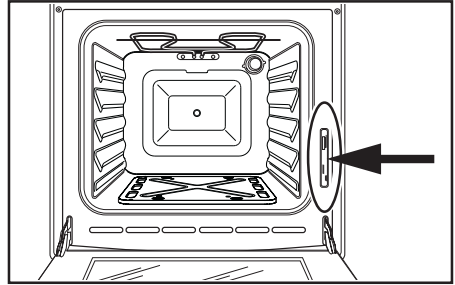
The manufacturer refuses any responsibility in cases where normal safety measures are not observed.



Service and Spare Parts

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

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






European Guarantee

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

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

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

www.electrolux.com		
		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - 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	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Дякуємо за Ваш вибір

Ми бажаємо Вам повною мірою насолодитися роботою з нашим пристроєм і сподіваємось, що при подальшому виборі побутової техніки Ви в першу чергу звернете увагу на пристрої виробництва Electrolux.

Ми рекомендуємо уважно прочитати цей посібник та зберігати його в якості джерела довідкової інформації впродовж усього терміну роботи пристрою. Під час передачі пристрою наступному власникові обов'язково передайте і цей посібник.

Зміст

Для користувача

Важлива інформація щодо безпеки	39
Панель керування	42
Ручки керування газовими конфорками	43
Ручка керування газовою духовкою та електричним грилем	45
Перед першим застосуванням приладу	46
Користування газовою духовкою	47
Поради та рекомендації	49
Таблиця часу готування в духовці	51
Готування на грилі	52
Чищення і догляд	54
Чищення духовки	55
Технічне обслуговування і запчастини	68
Гарантійні зобов'язання на території Європи	69

Для установника

Інструкції для установника	59
Установлення	61
Підключення газу	62
Підключення електрики	67

Як користуватися інструкціями

В подальших інструкціях будуть зустрічатися такі символи:



Інформація з техніки безпеки



Детальні інструкції щодо роботи



Поради та рекомендації



Екологічна інформація



Цей прилад вироблений згідно з такими директивами ЄЕС:
2006/95 ЄЕС - 93/68 ЄЕС - 89/336 ЄЕС - 90/396 ЄЕС,
поточне видання.

УКРАЇНСЬКА

Важлива інформація щодо безпеки

Це попередження має на меті Вашу безпеку та безпеку інших людей. Тому, будь ласка, уважно прочитайте описання порядку встановлення та використання цієї плити.

- Установлення має виконувати досвідчений і кваліфікований персонал відповідно до діючих норм і правил.
- Будь-які зміни місцевої електричної мережі, які можуть знадобитися для встановлення приладу, має виконувати досвідчений персонал.
- Перевірте свій прилад на наявність будь-яких пошкоджень, зазначених ним під час транспортування. Підключати пошкоджений прилад забороняється. Якщо прилад пошкоджений, зверніться до свого постачальника.
- Змінювати чи робити спроби змінити параметри цього приладу може виявитися небезпечним.
- Забороняється встановлювати прилад поблизу вогненебезпечних матеріалів (таких як занавіски, рушники тощо).
- Цей прилад важкий. Пересувайте його обережно.
- Цей прилад забороняється розташовувати на підставці.
- Перш ніж розпочати користуватися приладом, усуньте все пакування.
- Деякі частини загорнуті в ударостійку захисну плівку. Перш ніж розпочати користуватися приладом, зніміть цю плівку та протріть відповідні частини м'якою тканиною, змоченою в теплій воді з невеликою кількістю миючого засобу та віджатою.
- Впевніться, що газова та електрична мережа відповідає типу, вказаному на таблиці паспортних даних, розташованій біля газової труби.

Безпека дітей

- Цей прилад не призначений для користування дітьми або іншими особами, які внаслідок свого фізичного, сенсорного чи психічного стану або нестачі досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або вказівками відповідальної людини, яка зможе забезпечити безпечність користування приладом.
- Цей прилад призначений для користування дорослими. Не дозволяйте дітям гратися біля приладу або з ним.
- При роботі приладу він нагрівається. Діти не повинні перебувати поряд із приладом, поки він не охолоне.
- Діти також можуть травмуватися під час самостійного знімання каструль чи сковорідок із приладу.

Під час використання

- Цей прилад призначений виключно для готування їжі вдома. Він не пристосований для комерційного чи промислового використання.
- Поблизу приладу має бути налагоджена достатня вентиляція. Внаслідок нестачі повітря приладу може бракувати кисню.
- Цей прилад не підключений до будь-якого пристрою виведення продуктів згорання. Він має встановлюватися та підключатися згідно з діючими правилами встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

- Під час використання прилад вироблятиме тепло і вологу в тому приміщенні, де він установлений. Необхідно забезпечити безперервне надходження свіжого повітря, для чого потрібно регулярно перевіряти стан вентиляційних отворів або встановити душник із вентиляційним шлангом.
- Якщо приладом користуються протягом тривалого часу, вентиляція має бути збільшена, для чого відкривають вікно або збільшують швидкість обертання вентилятора душника.
- Прилад може бути обладнаний кришкою, що слугує для захисту поверхні від пилу, коли вона закрита, і збирання бризок жиру, коли відкрита. **Не використовуйте її для іншої мети.**
- Перед закриванням завжди мийте кришку.
- Перш ніж закрити кришку, дочекайтесь, поки пальники не охолонуть.
- Не користуйтеся приладом, коли він вологий. Забороняється керувати приладом вологими руками.
- Коли приладом не користуються, ручки керування мають бути в положенні 'OFF' («Вимкнено»).
- При роботі приладу він нагрівається. Будьте обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів усередині духовки.
- Завжди, коли відкриваєте духовку, відступайте від неї назад, щоб уникнути пари чи гарячого повітря, яке утворилося всередині.
- Під час використання інших електричних пристроїв стежте за тим, щоб їх шнури не торкнулися гарячої поверхні цього приладу.
- Не ставте на конфорки нестійкі або викривлені каструлі, оскільки вони можуть випадково перекинутися, і їх вміст проллється.
- **Щоб сприяти займанню, запалюйте пальники перед тим, як поставите каструлі на решітку.** Після запалювання впевніться, що вогонь горить рівномірно.
- Перед тим, як зняти каструлю, завжди

зменшуйте або вимикайте вогонь.

- Під час готування на рослинній олії чи жирі ніколи не залишайте прилад без нагляду.
- Цей прилад має завжди перебувати в чистоті. Жир або залишки їжі, накопичені на поверхні приладу, можуть призвести до пожежі.
- Ніколи не ставте пластиковий посуд в духовку або на конфорки. Ніколи не накривайте будь-яку частину духовки алюмінієвою фольгою.
- Не вішайте рушники, ганчірки чи одяг над духовкою чи на її ручку.
- Не ставте в духовку щільно закриті банки або аерозолі. Внаслідок нагрівання вони можуть вибухнути.
- Вентиляційний отвір духовки, розташований у центрі позаду варочної поверхні, завжди має залишатися вільним для забезпечення вентиляції порожнини духовки.
- Не слід зберігати продукти, що швидко псуються, а також вироби з пластмаси та аерозолі на пристрої, оскільки там вони можуть зазнати впливу тепла.
- У шухляді під духовкою можна зберігати тільки жаростійкі тарілки. **Не кладіть туди займисті матеріали.**
- Забороняється застосовувати пару чи пароочисні пристрої високого тиску для чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят духовки жорсткі абразивні засоби чищення та металеві мочалки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.

Технічне обслуговування

- Цей прилад має ремонтувати й обслуговувати тільки авторизований інженер з експлуатації із застосуванням тільки тих деталей, які затверджені виробником.

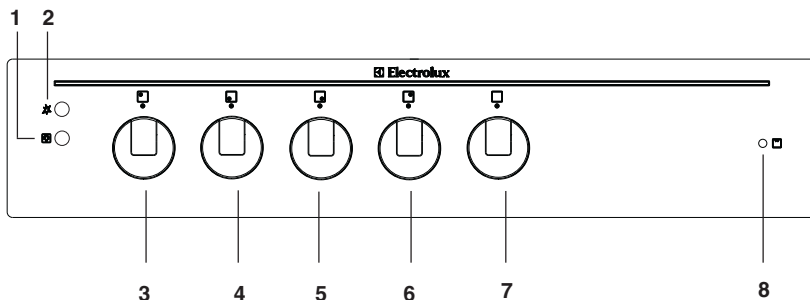
Екологічна інформація

- Після встановлення утилізуйте упаковку із дотриманням правил безпеки та збереження навколишнього середовища.
- Перед тим, як утилізувати старий пристрій, виведіть його з ладу, обрізавши кабель.
- Символ  на виробі або на його пакуванні вказує на те, що він не підлягає утилізації як побутові відходи. Натомість його слід здати на відповідний пункт приймання електронного та електричного устаткування для подальшої утилізації. Дотримуючись правил утилізації виробу, Ви допоможете запобігти заповідянню навколишньому середовищу і здоров'ю людей потенційної шкоди, що може статися у разі неналежного поводження з такими відходами. За більш докладною інформацією про утилізацію цього виробу просимо звертатися до місцевих органів влади, служби вивезення та утилізації відходів або в магазин, у якому Ви придбали цей виріб.

Зберігайте цю інструкцію для звертання до неї в майбутньому й обов'язково передайте її будь-якому новому володарю плити.

Ці інструкції дійсні тільки для тих країн, чиї позначки вказані на обкладинці цієї брошури.

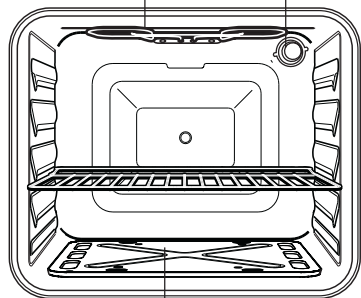
Панель керування



1. Кнопка для вмикання лампи в духовці
2. Кнопка для вмикання електричного запалювання
3. Ручка керування задньою лівою конфоркою (із середньою швидкістю)
4. Ручка керування передньою лівою конфоркою (швидкою)
5. Ручка керування передньою правою конфоркою (допоміжною)
6. Ручка керування задньою правою конфоркою (із середньою швидкістю)
7. Ручка керування газовою духовкою та електрогрилем
8. Індикатор функції гриля

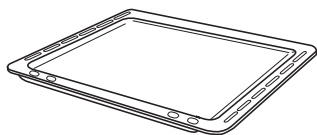
Порожнина духовки

Електричний гриль Лампа духовки



Газова духовка Днище

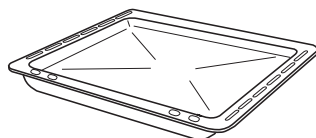
Акcesуари



Деко для випікання



Полочка в духовці







Жаровня

Ручки керування газовими пальниками

Ручки керування на варочній поверхні

На панелі керування можна знайти ручки для керування газовими конфорками плити. Регулювальні ручки можна крутити проти годинникової стрілки до маленької позначки вогню та у протилежному напрямі до більшої позначки.

- Подача газу відсутня
-  Максимальна подача газу
-  Мінімальна подача газу
-  Щоб запалити пальник:

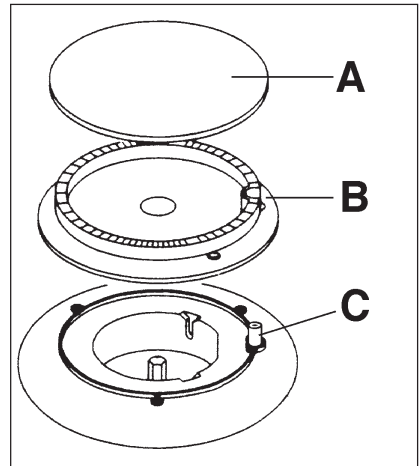
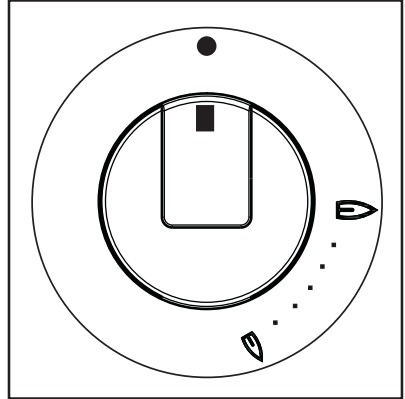
1. натисніть перемикач займання, позначений маленькою іскрою (☆);
2. до упору натисніть відповідну ручку керування і поверніть її проти годинникової стрілки у максимально можливе положення ;
3. після цього впевніться, що вогонь горить рівномірно, і відрегулюйте його так, як Вам потрібно.

Якщо пальник не запалюється, поверніть ручку управління до нуля і спробуйте ще раз.


Якщо після кількох спроб пальник однаково не запалюється, перевірте правильність встановлення кришечки та розсікача пальника (див. рисунок 2, літери А, В).


Щоб припинити подачу газу, поверніть ручку за годинниковою стрілкою в положення “●”.

Якщо конфорка запалюється вручну (у випадку відсутності електрики): Тримайте вогонь поблизу пальника. Ніколи не крутіть ручку керування раніше, ніж піднесете вогонь до пальника.



- А - Кришечка пальника
- В - Розсікач пальника
- С - Генератор запалювання


 Цей прилад обладнаний кранами, що дозволяють регулювати полум'я поступово.


 Коли живлення включається вперше після встановлення плити чи припинення подачі енергії, вважається за нормальне, якщо генератор запалювання увімкнеться автоматично.


Правильне використання варочної поверхні


Для максимально ефективної роботи пальника використовуйте каструлі та сковорідки тільки із пласким дном відповідно до розміру конфорки (див. таблицю).


Пальник	мінімальний діаметр	максимальний діаметр
Великий (швидкий)	180 мм.	260 мм.
Середній (із середньою швидкістю)	120 мм.	220 мм.
Маленький (допоміжний)	80 мм.	160 мм.

 Використовуйте каструлі та сковорідки тільки із пласким дном.


 **Якщо застосувати сковорідку меншого розміру, ніж рекомендується, полум'я буде виходити за межі дна, і ручка сковорідки перегріється.**


 Як тільки рідина почне кипіти, зменште вогонь так, щоб кипіння відбувалося повільно.


 **Смажте їжу на гарячій олії чи жирі обережно, тому що перегріті бризки легко можуть зайнятися.**


 Посуд із нержавіючої сталі може потьмніти внаслідок надмірного нагрівання. Крім того, не рекомендується тривале

приготування їжі у глиняних горщиках або чавунному посуді. Крім цього, не використовуйте для накривання алюмінієву фольгу.

 Не ставте на плиту нестійкі або викривлені каструлі: вони можуть випадково перекинутися чи пролити вміст і тим самим травмувати оточуючих.

 Каструлі не повинні потрапляти в контрольну зону.

 **Під час готування на варочній поверхні залишайте кришку відкритою з метою уникнення перегрівання.**

 Якщо стане важко крутити ручки керування, зверніться до свого місцевого центра обслуговування.

Ручка керування газовою духовкою та електричним грилем

Ручка керування функцією духовки

- Духовку вимкнено
- 1-8 Діапазон температур регулювання газової духовки див. таблицю на стор. 53

▼▼▼ Гриль - Тепло надходить тільки від верхнього елемента

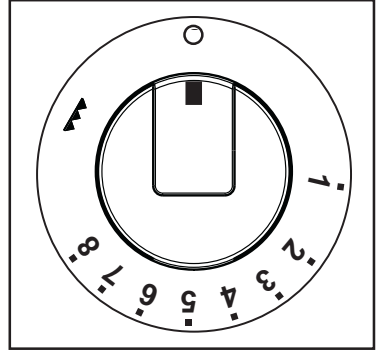
Кнопка для вмикання

лампи в духовці

Ця кнопка слугує для вмикання лампи в духовці.

Індикатор функції гриля

Індикатор функції гриля вмикається, коли ручку керування функцією духовки повернуто до положення ▼▼▼.




Перед першим застосуванням приладу



Перш ніж користуватися приладом, видаліть **усе пакування**, як зсередини, так і ззовні приладу, включаючи рекламні етикетки та будь-які захисні плівки.

Перед першим застосуванням духовки її необхідно прогріти без продуктів. Під час цього може з'явитися неприємний запах. Це цілком нормально.

1. Запаліть пальник газової духовки та встановіть ручку керування газовою духовкою та електричним грилем в максимальне положення - **8 (240 °C)**.
2. Відкрийте вікно для провітрювання.
3. Залиште духовку увімкненою приблизно на 45 хвилин.

Цю процедуру слід повторити для функції готування на грилі  протягом приблизно 5-10 хвилин.



Не чистіть духовку, поки вона ще тепла.



Перш ніж готувати вперше, ретельно вимийте аксесуари духовки.

Шухляда

Шухляда розташована під порожниною духовки.



Під час готування шухляда може стати гарячою, якщо в духовці тривалий час підтримується висока температура, тому вогнєнебезпечні матеріали, такі як прихвати, рушники, фартухи тощо не повинні зберігатися в шухляді.

Аксесуари духовки, такі як деко для випікання, теж нагріваються, тому виймайте їх з шухляди обережно, коли духовка працює чи залишається гарячою.

Користування газовою духовкою

Пристрій безпеки духовки

Плита оснащена термopарою; якщо через будь-яку причину полум'я згасне, у приладі припиниться подача газу.

Як запалити пальник духовки



Автоматичне запалення за допомогою кнопки

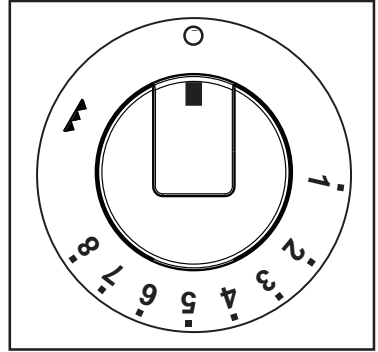
1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Натисніть кнопку для вмикання електричного запалювання, яка позначена маленькою іскрою (⚡).
3. Одночасно натисніть ручку керування духовкою і поверніть її проти годинникової стрілки до досягнення максимальної температури **8 (240 °C)**.


Пальник духовки запалиться автоматично. Полум'я можна перевіряти через отвори у днищі духовки.

4. Коли пальник духовки запалиться, потримайте ручку керування духовкою протягом приблизно **10-15 секунд**.
5. Відпустіть ручку керування і м'яко закрийте дверцята духовки. Для регулювання температури через кілька хвилин поверніть ручку в потрібне положення.



Якщо пальник духовки випадково згасне або не запалиться, поверніть ручку керування духовкою до положення “●” та зачекайте принаймні одну хвилину, після чого можна спробувати запалити пальник ще раз.



 **Запалення вручну (у випадку відсутності електрики)**

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі порожнини духовки, як показано на схемі.
3. Одночасно натисніть ручку керування духовкою і поверніть її проти годинникової стрілки до досягнення максимальної температури **8 (240 °C)**.

Пальник духовки запалиться автоматично. Полум'я можна перевірити через отвори у днищі духовки.

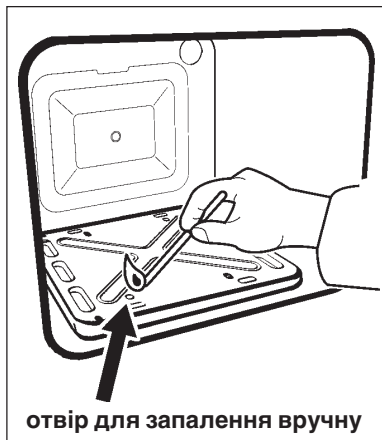
4. Коли пальник духовки запалиться, потримайте ручку керування духовкою натиснутою протягом приблизно **10-15 секунд**.
5. Відпустіть ручку керування і м'яко закрийте дверцята духовки. Для регулювання температури через кілька хвилин поверніть ручку в потрібне положення.



Якщо пальник духовки випадково згасне або не запалиться, поверніть ручку керування духовкою до положення “●” та зачекайте принаймні одну хвилину, після чого можна спробувати запалити пальник ще раз.



Під час готування в духовці залишайте кришку плити відкритою з метою уникнення її перегрівання.



i Поради та рекомендації щодо користування духовкою



Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути закритими.

Стійте вільно, коли відкриваєте дверцята духовки. Не дозволяйте їм впасти - підтримуйте дверцята за допомогою прихвачу, поки вони не відкриються повністю.



Духовка має чотири рівня для полиць.

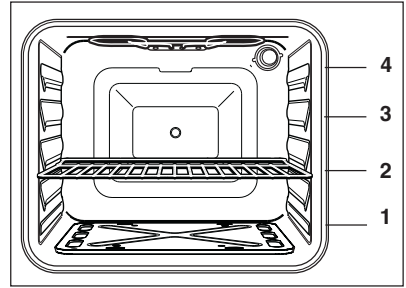
Полиці рахуються, починаючи знизу, як показано на схемі.

Дуже важливо розташовувати аксесуари духовки належним чином.

Не ставте посуд безпосередньо на дно духовки.



Увага! - Не кладіть на дно духовки якісь предмети і не накривайте його під час готування алюмінієвою фольгою, оскільки таким чином можна пошкодити емальовані поверхні та їжу, що готується. Завжди розташовуйте каструлі, жаростійкий посуд й алюмінієву фольгу виключно на полицях духовки.



Конденсація і пара

Ця духовка обладнана відмінною системою для створення природної циркуляції повітря та постійного повторного використання пари. Завдяки цій системі можна готувати в середовищі, насиченому паром, при цьому страви залишатимуться м'якими всередині і вкритими корочкою ззовні. Крім цього, час готування та споживання енергії зменшуються до мінімуму. Під час готування може утворюватися пара, яка виходитиме, коли відкривають дверцята духовки. Це цілком нормально.



Проте завжди, коли відкриваєте духовку під час готування або по завершенні, відступайте від неї назад, щоб уникнути пари чи гарячого повітря, яке утворилося всередині.



Коли їжа нагрівається, в ній утворюється пара так само, як і в чайнику з окропом. Коли пара контактує зі скляною поверхнею дверцят духовки, вона конденсується й перетворюється на краплини води.

Щоб зменшити конденсацію, добре нагрійте духовку перед тим, як ставити до неї страви. Перед будь-яким приготуванням їжі в духовці необхідний короткий період попереднього розігріву (приблизно 10 хвилин). Ми рекомендуємо витирати конденсовану вологу кожний раз після користування приладом.

Посуд

- Користуйтеся будь-яким посудом для духовки, що може витримати температуру 230°C.
- Дека для випічки, спеціальний посуд для духовки тощо не слід ставити безпосередньо перед решіткою вентилятора позаду духовки або на дно духовки.
- Не слід використовувати дека для випічки завбільшки 30 x 35 см (12 x 14 дюймів), оскільки вони можуть перешкоджати циркуляції тепла, що матиме вплив на продуктивність.

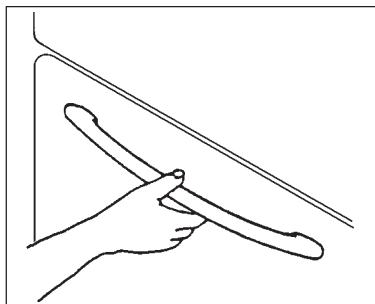


Щоб відкрити дверцята духовки, завжди тримайте ручку по центру.

Залежність результату готування від посуду

Посуд відрізняється товщиною, провідністю, кольором, що впливає на те, як тепло переноситься до продуктів усередині посуду.

- A** В алюмінієвому, глиняному, скляному посуді для духовки, а також яскравому блискучому посуді час готування та смаження зменшується.
- B** В емальованому чавунному, анодованому алюмінієвому посуді, алюмінієвому посуді з антипригарним покриттям і кольоровим зовнішнім покриттям, а також в темному, важкому посуді час готування та смаження збільшується.



Таблиця часу готування в духовці

Ця таблиця пропонується лише для довідки. Можливо, температуру доведеться збільшити або зменшити відповідно до певних потреб. Найкращі значення можна виявити тільки на практиці.




У час готування не включено час для попереднього нагріву. Перед будь-яким приготуванням їжі в духовці потребується короткий період попереднього розігріву (приблизно 10 хвилин).


СТРАВИ	ТЕМПЕРАТУРИ, °C	ПОЛИЦЯ НОМЕР	ЧАС ГОТУВАННЯ
ПУДИНГИ			
Молочні пудинги	170	2	1 - 2 години
Бісквітний пудинг	210	2	45-60 хвилин
Заварний крем	190	2	50-60 хвилин
ПИРОГИ			
Фруктовий пиріг	170	3	2 години
Різдвяний пиріг	170	3	3 - 4 години
Сендвіч «Вікторія»	210	2 або 3	20-30 хвилин
Бісквіт «Мадера»	210	2 або 3	1 година
Пиріжки	225	3	15-25 хвилин
Торт	240	2	50 хвилин
Пиріг із фруктами	240	2	50 хвилин
Солодкі пиріжки	225	2 або 3	15-25 хв.
Профітролі	210	2	25 хвилин
ВИРОБИ ІЗ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА			
Хліб			
Буханки по 1 фунту	макс.	2 або 3	30-40 хвилин
Хліб			
Буханки по 2 фунту	макс.	2 або 3	30-40 хвилин
Рогалики та булочки	макс.	2 або 3	10-20 хвилин
СМАЖЕНЕ М'ЯСО			
Яловичина	225	2 або 3	20-30 хвилин на кожний фунт (0,5 кг)
Ягнятина	225	2 або 3	25-30 хвилин на кожний фунт (0,5 кг)
Свинина й телятина	225	2 або 3	30-35 хвилин на кожний фунт (0,5 кг)
Курка	225	2 або 3	20 хвилин на кожний фунт (0,5 кг)
Індичка	210	2 або 3	15-25 хвилин на кожний фунт (0,5 кг)
Качка і каченя	225	2 або 3	25 хвилин на кожний фунт (0,5 кг)
Фарширована птиця	225	2 або 3	25 хвилин на кожний фунт (0,5 кг)

Приготування на грилі

 Під час готування дверцята духовки повинні бути зачинені.

 Під час готування на грилі залишайте кришку відкритою з метою уникнення перегрівання.

Як користуватися грилем

1. Поверніть ручку керування газовою духовкою та електричним грилем у положення .

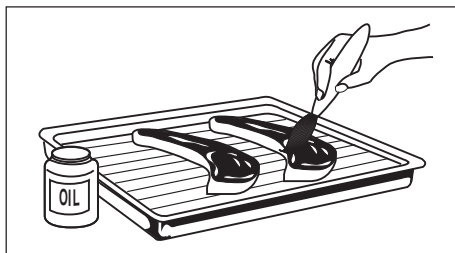
Увімкнеться індикатор функції гриля.

2. Відрегулюйте положення решітки та відсіку для гриля відповідно з об'ємом продуктів. Розташовуйте продукти ближче до елемента для швидшого приготування або далі для повільнішого.

Перед тим, як готувати стейки чи тости, прогрійте гриль кілька хвилин. В разі потреби змінійте положення полиці під час готування.

Поради та рекомендації

- Більшість продуктів слід класти на решітку у відсіку для грилю, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря, і можна легко звільнити страву з жиру та соку. Такі продукти, як риба, печінка та нирки, можна за бажанням класти безпосередньо у відсік для гриля.
- Перш, ніж покласти продукти до гриля, їх треба ретельно висушити, завдяки чому зменшується утворення бризок. Пісне м'ясо чи рибу трохи намастіть олією чи розплавленим вершковим маслом, щоб зберегти соки під час готування.
- Під решітку із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.



- Для приготування тостів ми рекомендуємо вибирати верхнє положення.
- Якщо потрібно, їжу під час готування перемішують.

Таблиця часу готування на грилі



Температури в духовці надаються тільки для довідки. Можливо, температуру доведеться збільшити або зменшити відповідно до певних уподобань і потреб.

У час готування в таблиці не включено час для попереднього нагріву. Ми рекомендуємо перед готуванням попередньо прогріти духовку протягом приблизно 10 хвилин.

ТИП ПОСУДУ	Кількість		Приготування на грилі		Час приготування (хвилини)	
	Шматки	Вага	Рівень		Верхня частина	Нижня частина
Стейки з філе	4	800	3		12 ~ 15	12 ~ 14
стейків з яловичини	4	600	3		10 ~ 12	6 ~ 8
сосисок	8	-	3		12 ~ 15	10 ~ 12
відбивних зі свинини	4	600	3		12 ~ 16	12 ~ 14
курчат (розділених навпіл)	2	1000	3		30 ~ 35	25 ~ 30
кебабів	4	-	3		10 ~ 15	10 ~ 12
курчат (грудки)	4	400	3		12 ~ 15	12 ~ 14
гамбургерів	6	600	3		10 ~ 15	8 ~ 10
рибин (філе)	4	400	3		12 ~ 14	10 ~ 12
сендвічів	4-6	-	3		5 ~ 7	-
тостів	4-6	-	3		2 ~ 4	2 ~ 3

Приблизна температура відповідно до індикації на селекторі

1	2	3	4	5	6	7	8
150°C	170°C	190°C	200°C	210°C	220°C	230°C	240°C

Чищення і догляд



Перед тим, як виконувати будь-який догляд або чищення, необхідно **ВІДКЛЮЧИТИ** плиту від джерела живлення.

Забороняється чистити цей прилад за допомогою пари або пароструминної мийної установки.

Варочна поверхня

Варочну поверхню краще за все чистити, поки вона ще тепла, оскільки з неї легше витерти будь-який бруд, ніж з поверхні, що вже прохолола.

Регулярно протирайте варочну поверхню м'якою тканиною, змоченою в теплій воді з невеликою кількістю миючого засобу та віджатою. Забороняється використовувати такі засоби:

- розчинники та вибілки;
- насичені мочалки, непридатні для посуду з антипригарним покриттям;
- сталеві мочалки;
- плямовивідники для ванн та раковин.

Якщо варочна поверхня надто сильно забрудниться, для чищення рекомендується користуватися такими засобами, як Hob Brite або Bar Keepers Friend.

Підставка для посуду

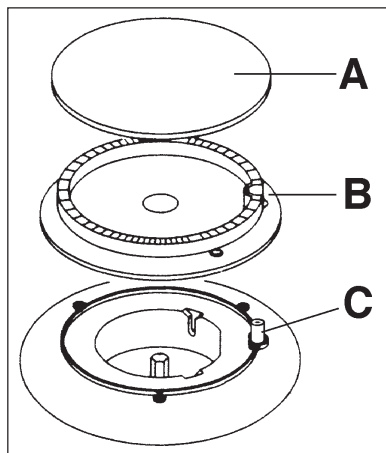
Підставку для посуду можна мити в посудомийній машині. Якщо миєте її вручну, витирайте її обережно, оскільки у процесі емалювання іноді залишаються гострі краї. Якщо потрібно, видаляйте стійкі плями за допомогою пастоподібного чистильного засобу.

Пальники

З метою чищення кришечки та розсікачі можна знімати з пальників.

Мийте кришечки та розсікачі з пальників у гарячій мильній воді та усувайте плями за допомогою м'якого пастоподібного чистильного засобу. Особливо стійкі плями можна обережно усувати за допомогою сталеві мочалки, змоченої у мильному розчині.

Після чищення обов'язково висушіть їх за допомогою м'якої тканини.




A - Кришечка пальника

B - Розсікач пальника

C - Генератор запалювання

ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

 Духовка має завжди перебувати в чистоті. Жир або залишки їжі, накопичені в духовці, а особливо у відсіку для гриля, можуть призвести до пожежі.


Чистильні засоби

Перед застосуванням будь-яких засобів для чищення духовки впевніться, що вони підходять для цієї мети і рекомендуються виробником.

Засоби для чищення, що містять підбілювач, НЕ можна застосовувати, оскільки це може призвести до того, що поверхні втратять блиск. Слід уникати застосування грубих абразивних чистильних засобів.

Чищення ззовні

Регулярно протирайте верх панелі керування, дверцята духовки та ущільнювач дверцят м'якою тканиною, змоченою в теплій воді з невеликою кількістю м'якого засобу та віджатою.

 Щоб уникнути пошкодження або послаблення скляних панелей дверцят, уникайте використання таких засобів:

- розчинники та вибільники;
- насичені мочалки, не придатні для посуду з антипригарним покриттям;
- мочалки Brillo/Ajax та сталеві мочалки;
- хімічні мочалки для духовок та аерозолі;
- засоби для видалення іржі;
- плямовивідники для ванн та раковин.

Мийте скляну поверхню дверцят духовки ззовні та зсередини теплою

мильною водою. Якщо скляна поверхня дверцят надто сильно забрудниться зсередини, для чищення рекомендується користуватися такими засобами, як Hob Brite або Bar Keepers Friend.



Чистити дверцята духовки, поки скляні панелі залишаються теплими, ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ. Якщо не дотримуватися цієї перестороги, скляна панель може розколотися.

Якщо на скляній панелі дверцят утворяться відколи чи глибокі подряпини, скло стане слабшим, і його необхідно буде замінити для попередження можливого розколювання панелі. За додатковою інформацією зверніться до свого місцевого сервісного центру.

Дверцята духовки та їх прокладка

Перш ніж чистити дверцята духовки, ми рекомендуємо зняти їх.

Дійте у такий спосіб:

1. повністю відкрийте дверцята духовки;
2. знайдіть шарніри, що з'єднують дверцята з духовкою (див. рис. 1);
3. відімкніть та поверніть маленькі важелі, розташовані на двох шарнірах (див. рис. 2);
4. ухопіть дверцята зліва та справа і повільно повертайте їх у напрямку до духовки, поки вони не будуть наполовину закриті (див. рис. 3);
5. обережно зніміть дверцята (див. рис. 3);
6. покладіть їх на тверду поверхню;

Мийте скляну поверхню дверцят духовки тільки за допомогою теплої мильної води та м'якої тканини. Ніколи не застосовуйте для цього грубі абразивні засоби.

Після чищення поставте дверцята на місце, виконавши усю процедуру у зворотному порядку.

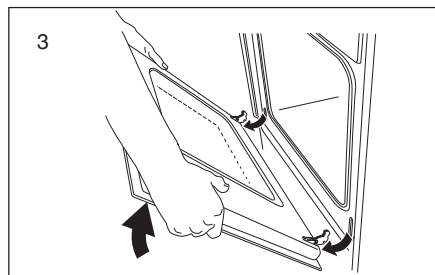
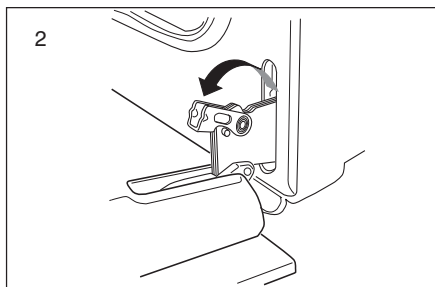
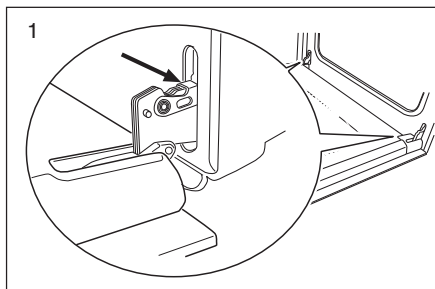


Чистити дверцята духовки, поки скляні панелі залишаються теплими, ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ. Якщо не дотримуватися цієї перестороги, скляна панель може розколотися.

Якщо на скляній панелі дверцят утворяться відколи чи глибокі подряпини, скло стане слабшим, і його необхідно буде замінити для попередження можливого розколювання панелі. За додатковою інформацією зверніться до свого місцевого сервісного центру.

Моделі з нержавіючої сталі або алюмінію:

Ми рекомендуємо чистити дверцята духовки за допомогою тільки вологої губки та висушувати їх після цього м'якою тканиною.



Ніколи не використовуйте сталеві мочалки, кислоти чи абразивні продукти, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духовки.

Для чищення панелі керування духовкою дійсні ті ж самі перестороги.

Правильна робота духовки забезпечується завдяки прокладці по краю порожнини духовки.

- Періодично **перевіряйте** стан цієї прокладки. Якщо потрібно, чистіть її, не застосовуючи абразивні чистильні речовини.
- Якщо прокладка **пошкоджена**, зверніться до свого місцевого сервісного центру. До цього часу не користуйтеся духовкою.

Порожнина духовки

Емальовану порожнину духовки краще за все мити, поки духовка залишається ще теплою.

Протирайте духовку м'якою тканиною після кожного використання. Іноді потрібно виконувати більш ретельне чищення за допомогою належного чистильного засобу для духовок.


Заміна лампочки в духовці

 **Відключіть прилад від електричної мережі.**

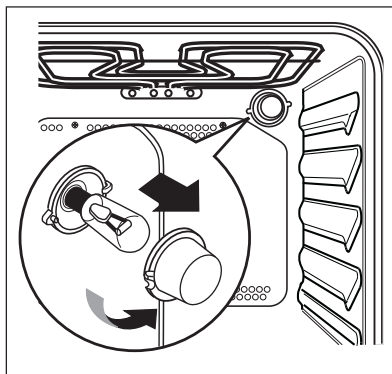
Лампочка для заміни має задовольняти таким вимогам:

- Потужність: 15 Вт/25 Вт,
- Електрична напруга: 230 В (50 Гц),
- Має витримувати температуру 300°C,
- Тип з'єднання: E14.

Такі лампочки можна отримати у своєму місцевому центрі обслуговування.

 Для заміни лампочки виконайте таку процедуру:

1. Відключіть духовку від електричної мережі.
2. Поверніть скляний ковпачок проти годинникової стрілки.
3. Викрутіть несправну лампочку та замініть її на нову.
4. Поставте на місце скляний ковпачок.
5. Знову підключіть духовку до електричної мережі.



Ручки керування - Інше

Періодично перевіряйте стан гнучкої газової трубки, і як тільки в ній виявиться якась несправність, викликайте досвідченого майстра для її заміни. Рекомендується замінити трубку раз на рік.

Коли щось не працює

Якщо прилад не працює належним чином, перевірте наступні параметри перед тим, як звертатися до свого місцевого сервісного центру.

ознака	рішення
<ul style="list-style-type: none"> ■ Під час запалення газу відсутня іскра. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Впевніться, що прилад підключений до діючої електромережі. ◆ Перевірте, чи не згорів плавкий запобіжник. ◆ Перевірте правильність встановлення кришечки та розсікача пальника, наприклад, після чищення.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Газ горить нерівномірно. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Перевірте, чи не засмітилася головна форсунка і залишки їжі не потрапили до розсікача пальника. ◆ Перевірте правильність встановлення кришечки та розсікача пальника, наприклад, після чищення.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Духовка не нагрівається. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Перевірте, яку було вибрано функцію та температуру готування. ◆ Впевніться, що вимикач розетки або електромережі має значення ON («УВІМКНЕНО»).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Лампочка духовки не вмикається. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Перевірте лампочку і замініть її, якщо необхідно (див. розділ «Заміна лампочки в духовці»).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Страви готуються занадто довго або занадто швидко. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Можливо, потрібно відрегулювати температуру. ◆ Зверніться до розділів цієї брошури, особливо до глави «Поради та рекомендації щодо користування духовкою».
<ul style="list-style-type: none"> ■ Пара та конденсат посідає на їжі та порожнині духовки. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Залишайте готові страви в духовці не довше 15-20 хвилин після завершення готування.

Інструкції для установника

Технічні дані

Духовка

Електричний гриль	1650 Вт
Пальник газової духовки	
2700 Вт (G20 20 мбар-G30 30 мбар) -	
2400 Вт (G20 13 мбар)	
Індикатор роботи духовки	25 Вт
Загальна потужність	1675 Вт
Напруга живлення (50 Гц)	230 В

Варочна поверхня

Задній лівий пальник (із середньою швидкістю)

2000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар) -
1400 Вт (G20 13 мбар)

Передній лівий пальник (швидкий)

3000 Вт (G20 20 мбар)-2800 Вт (G30)-
1900 Вт (G20 13 мбар)

Задній правий пальник (із середньою швидкістю)

2000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар) -
1400 Вт (G20 13 мбар)

Передній правий пальник (додатковий)

1000 Вт (G20 20 мбар/G30 30 мбар) -
900 Вт (G20 13 мбар)

Розміри приладу

Висота	850 мм
Глибина	600 мм
Ширина	600 мм
Об'єм духовки	56 l
Прилад класу 1 та класу 2 підклас 1	
Категорія:	II2H3B/P
Прилад призначений для використання газу типу:	
G20 20 мбар	

Діаметри обводу

Пальник	Ø обводу в сотих долях мм.
Додатковий	28
Із середньою швидкістю	32
Швидкий	40
Духовка	52

Характеристики пальника

ТИП ГАЗУ	ПАЛЬНИК ПОЛОЖЕННЯ	ШВИДКИЙ (великий)		ІЗ СЕРЕДНЬОЮ ШВИДКІСТЮ (середня)		ДОДАТКОВИЙ (маленький)		ДУХОВКА	
		МАКС.	МІН.	МАКС.	МІН.	МАКС.	МІН.	МАКС.	МІН.
ПРИРОДНИЙ ГАЗ 20 мбар	НОМІНАЛЬНА ТЕПЛОВА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	3.0	0.65	2.0	0.45	1.0	0.33	2.7	1.0
	НОМІНАЛЬНА ШВИДКІСТЬ ПОТОКУ (м³/год.)	0.286	0.062	0.190	0.043	0.095	0.031	0.257	0.095
	НАСАДКИ	119	Регул.	96	Регул.	70	Регул.	114	Регул.
ГАЗ LPG 30 мбар	НОМІНАЛЬНА ТЕПЛОВА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	2.8	0.65	2.0	0.45	1.0	0.33	2.7	1.0
	НОМІНАЛЬНА ШВИДКІСТЬ ПОТОКУ (г/год.)	202	47	144	33	72	24	196	73
	НАСАДКИ 1/100 мм	86	40	71	32	50	28	83	52
ПРИРОДНИЙ ГАЗ 13 мбар*	НОМІНАЛЬНА ТЕПЛОВА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	1.9	0.65	1.4	0.45	0.9	0.33	2.4	1.0
	НОМІНАЛЬНА ШВИДКІСТЬ ПОТОКУ (г/год.)	0.181	0.062	0.133	0.043	0.086	0.031	0.229	0.095
	НАСАДКИ 1/100 мм	120	Регул.	105	Регул.	80	Регул.	123	Регул. X

* Природний газ G20 13 мбар використовується тільки в Росії

Установка

⚠ Цей прилад забороняється розташовувати на підставці.

Подальші інструкції призначені для кваліфікованого установника, щоб операції встановлення, регулювання та обслуговування виконувалися відповідно до дійсних норм.

Якщо виконуються зміни, для яких потрібне відключення приладу, необхідно діяти дуже обережно.

⚠ **КОМПАНІЯ-ВИРОБНИК ЗНИМАЄ З СЕБЕ БУДЬ-ЯКУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА МОЖЛИВІ ЗБИТКИ, ЗАЗНАНІ ВНАСЛІДОК ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ З ПОРУШЕННЯМ БУДЬ-ЯКИХ ДІЮЧИХ ПРАВИЛ.**

Середовище для встановлення

Попередження. Згідно з діючими правилами, цей прилад можна встановлювати й використовувати тільки у приміщеннях з постійною вентиляцією.

Щоб газовий блок працював належним чином, необхідно, щоб до приміщення потрапляло повітря в об'ємі, достатньому для горіння газу. (Установник повинен дотримуватися діючих правил).

Повітря має потрапляти до приміщення безпосередньо з отворів у зовнішніх стінах. Ці отвори (або один отвір) не повинні перекриватися ззовні та зсередини.

Встановлення та обслуговування має виконувати кваліфікований спеціаліст згідно з діючими правилами.

Підключення до електромережі має виконуватися згідно з діючими правилами.

Наша відповідальність не поширюється на нещасні випадки внаслідок несправного заземлення чи його відсутності.

Утилізація продуктів згорання

Продукти згорання, що виробляють газові плити, повинні виводитися через душники, підключені безпосередньо до повітровідводів або назовні.

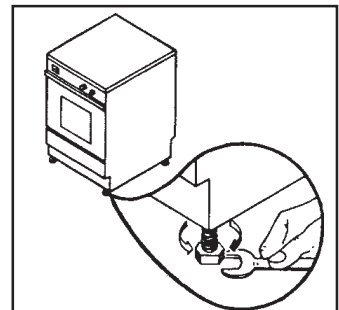
Розташування

Цей прилад був розроблений для розташування біля меблів не вище робочого рівня. Відстань між поверхнею та стіною/меблями (якщо наявні) має бути мінімум 450 мм

Вирівнювання

Прилад оснащений невеликими ніжками, що регулюються, розташованими у Передній / задніх кутах основи.

За допомогою цих ніжок можна досягти рівномірного поширення рідин у каструлях та горщиках.



Підключення газу

Підключення газу має виконуватися згідно з діючими правилами. Компанія-виробник випускає цей прилад, що пройшов одне тестування, налагодженим для використання газу певного типу, вказаного на табличці з паспортними даними, яка міститься позаду плити, біля газової труби. Підводьте до приладу такий самий газ, який вказаний на табличці.

Підключення газу

LPG : використовуйте труботримач для резинових трубок «В».

Природний газ : використовуйте труботримач «А».

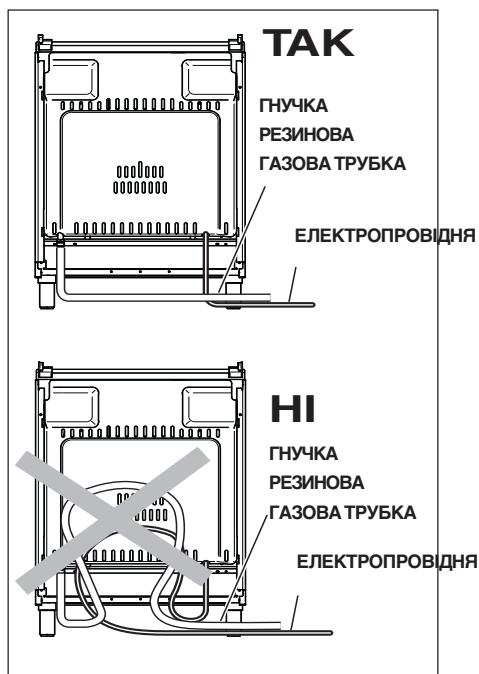
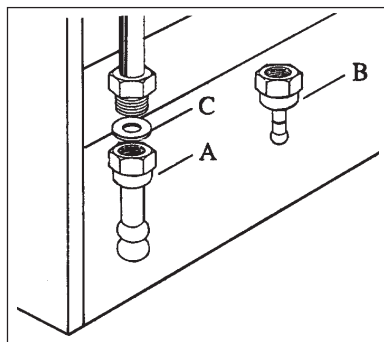
Завжди вставляйте прокладку «С». Після цього продовжуйте підключення газу, як вказано у відповідних абзацах.

Підключення за допомогою гнучких неметалевих трубок

Якщо весь процес підключення можна легко охопити, існує можливість скористатися гнучкою трубкою згідно з діючими правилами. Відповідно до діючих норм, гнучку трубку необхідно надійно закріпити за допомогою затискачів.

Гнучку трубку потрібно підготувати до використання у такий спосіб, щоб:

- вона в жодному місці не могла нагрітися більше, ніж на 30°C вище температури в кімнаті; якщо для підключення трубки до крану її необхідно буде протягнути позаду плити, її слід встановити так, як показано на схемі;
- вона має бути завдовжки не більше 1500 мм;
- на ній мають бути відсутні дроселі;
- вона не повинна натягуватися чи згинатися;



- вона не повинна торкатися гострих країв чи кутів;
- можна було б легко проводити огляд її стану.

Перевірка збереження гнучкої трубки складається з перевірки наступного:

- тріщини, порізи, ознаки горіння відсутні як на кінцях трубки, так і по всій довжині;
- матеріал не затвердів і зберігає свою еластичність;
- затискачі не покрилися іржею;
- не скінчився термін використання.

Якщо жодного відхилення не спостерігається, не ремонтуйте трубку, а замініть її.



ВАЖЛИВО

Після встановлення перевірте надійність ущільнювача кріплення кожної трубки за допомогою мильного розчину і ніколи не використовуйте для цього вогонь.



ВАЖЛИВО

Заміну/трансформацію приладу має виконувати тільки зареєстрований спеціаліст або інша компетентна особа.

Візьміть до уваги, що ця модель призначена для використання природного газу G20 20 мбар, але її можна трансформувати для використання природного газу G20 13 мбар (тільки для Росії) або рідкого газу G30 30 мбар, за умови підключення належних форсунок. Норма подачі газу змінюється відповідно.

Адаптація до різних типів газу

Щоб пристосувати цей прилад до різних типів газу, що відрізняються від того, яки був призначений спочатку, виконайте крок за кроком інструкції, наведені нижче.

Заміна форсунок пальників варочної поверхні

1. Зніміть підставку для посуду.
2. Зніміть з пальників кришечки та бокові перегородки.

3. За допомогою торцевого гайкового ключа 7 відгвинтіть та зніміть (див. схему) форсунки, поставивши замість них інші, які підходять для газу певного типу (див. таблицю “Характеристики пальника”).

4. Зберіть все, як було, виконавши процедуру у зворотному порядку.

Замініть наклейку з характеристиками (розміщену біля труби подачі газу) на іншу наклейку з відповідними характеристиками газу того типу, що буде подаватися. Цю наклейку можна знайти в упаковці з форсунками, що входять до комплекту приладу.

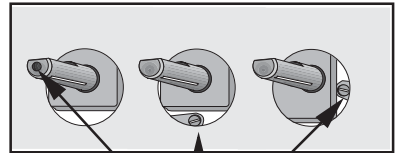
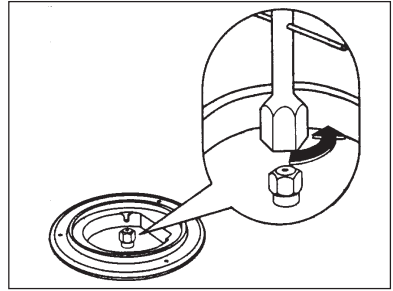
Ці пальники не потребують будь-якого регулювання первинного повітряного потоку.

Пальники. Регулювання мінімального рівня

Щоб встановити мінімальний рівень:

1. поверніть ручку до положення мінімального полум'я;
2. зніміть ручку;
3. за допомогою викрутки відрегулюйте обвідний гвинт, розташований у центрі ручки керування газовим краном (див. рисунок). Якщо природний газ 20 мбар змінюється на рідкий газ, повністю затягніть регулювальний гвинт. Якщо рідкий газ змінюється на природний газ 20 мбар, відкрутіть обвідний гвинт приблизно на півоберту. Якщо природний газ 20 мбар змінюється на природний газ 13 мбар, відкрутіть обвідний гвинт приблизно на чверть оберту. Якщо рідкий газ змінюється на природний газ 13 мбар, відкрутіть обвідний гвинт приблизно на 3/4 оберту.
4. Зберіть все, як було, виконавши процедуру у зворотному порядку.

Впевніться, що коли кран швидко закрутити від максимального в мінімальне положення, полум'я відсутнє.



обвідний гвинт

Заміна газової духовки

форсунка пальника

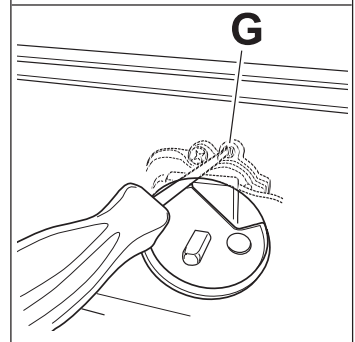
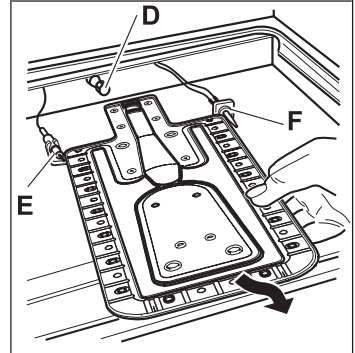
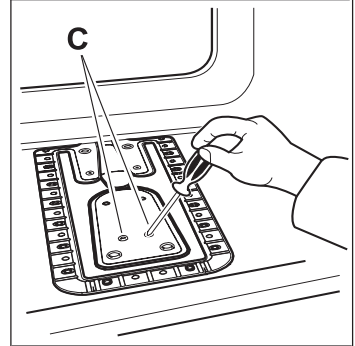
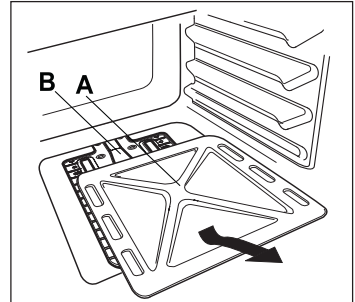
Для заміни форсунки газової духовки виконайте таку процедуру:

1. Зніміть днище з порожнини духовки ("A");
2. Відкрутіть два фіксуючих гвинта ("C"), які утримують пальник духовки
3. Обережно зніміть пальник духовки з форсунки ("D") і повільно пересуньте його вліво, намагаючись не штовхнути з'єднувальний дріт запальної свічки ("E") і провідник термопари ("F");
4. За допомогою торцевого гайкового ключа 7 відгвинтіть та зніміть форсунку газового пальника ("D") і замініть її на потрібну (див. таблицю "Характеристики пальника");
5. Знову зберіть пальник, виконавши процедуру у зворотному порядку.
6. Замініть наклейку із типом газу (вона розташована біля місця підключення газу) на іншу наклейку, яка відповідає типу газу, що подається.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духовки

Після встановлення в духовці максимальної температури, при закритих дверцятах зачекайте приблизно 10 хвилин і поверніть ручку до мінімуму. Щоб дістатися обвідного гвинта термостата ("G") і встановити мінімальний рівень, дійте таким чином:

1. зніміть ручку керування газовою духовкою та електричним грилем.
2. За допомогою викрутки відрегулюйте обвідний гвинт, розташований у центрі ручки керування газовим краном (див. рисунок). Якщо природний газ 20 мбар змінюється на рідкий газ, повністю



затягніть регулювальний гвинт. Якщо рідкий газ змінюється на природний газ 20 мбар, відкрутіть обвідний гвинт приблизно на 1/2 оберту. Якщо природний газ 20 мбар змінюється на природний газ 13 мбар, відкрутіть обвідний гвинт приблизно на чверть оберту. Якщо рідкий газ змінюється на природний газ 13 мбар, відкрутіть обвідний гвинт приблизно на 3/4 оберту.

3. Зберіть ручки, виконавши процедуру у зворотному порядку.
4. Після цього впевніться, що коли кран швидко закрутити від максимального в мінімальне положення, полум'я відсутнє.

Підключення до електромережі

Цей прилад призначений для роботи з однофазною напругою 230 В.

Перед виконанням підключення впевніться, що:

- напруга у приміщенні користувача достатня для нормального живлення цього приладу (див. таблицьку з характеристиками).
- прилад правильно підключений до заземлення за допомогою належного штепселя та згідно з законами країни, в якій виконується встановлення.
- штепсель або уніполярний вимикач, що використовується для підключення, повинен залишатися в зоні досяжності після встановлення приладу.

Прилад оснащений електричним кабелем, і отже, буде необхідно підібрати для нього стандартний штепсель, придатний для загального електричного навантаження, вказаного на таблиці з характеристиками. Штепсель слід вмикати у відповідну розетку.

Якщо потрібно напряму підключитися до мережної розетки, необхідно вставити омніполярний перемикач, в якому відстань між контактами становить не менше 3 мм, при цьому необхідно дотримуватися діючих норм. Мідний дріт з напругою (що відходить від затискача розподільної коробки пристрою) слід завжди підключати до фази електромережі. У будь-якому випадку, шнур живлення не повинен торкатися будь-якого предмету з температурою, що перевищує температуру в кімнаті на 50°C.

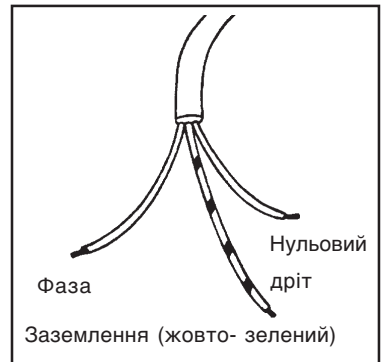
Заміна електричного кабелю



Заміну електричного кабелю має проводити виключно сервісний центр або інші особи з компетенцією подібного рівня, згідно з діючими правилами.

Якщо електричний кабель потребує заміни, застосовуйте кабелі лише таких типів: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F. Необхідно, щоб жовто-зелений дріт заземлення був на 2 см довший за дріт з напругою та нульовий дріт (див. схему). Після підключення протестуйте нагрівальні елементи протягом десь 3 хвилин, щоб впевнитися, що вони працюють як слід.

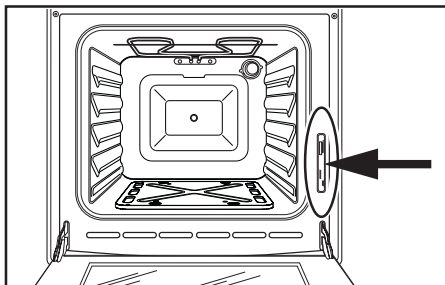
Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність у випадках недотримання будь-яких звичайних заходів безпеки.



Технічне обслуговування і запчастини

Якщо прилад не працює належним чином навіть після виконання усіх перевірочних процедур, наведених у попередньому розділі, зверніться до свого місцевого сервісного центру, зазначивши тип несправності, модель приладу (**Мод.**), номер виробу (**Виріб №**) та серійний номер (**Сер. №**), вказані на ідентифікаційній табличці. Ця табличка розташована спереду, ззовні порожнини духовки (див. рисунок).

Оригінальні запчастини, сертифіковані виробником і позначені цим символом, можна придбати в нашому сервісному центрі та в **Electrolux** авторизованих магазинах **Distriparts** запчастин






ГАРАНТІЯ ДЛЯ ЄВРОПЕЙСЬКИХ КРАЇН

Компанія Electrolux надає гарантію на цей пристрій для усіх країн, перерахованих ззаду цього посібника, та на період, вказаний у гарантійному талоні чи визначений відповідними законами. При переміщенні між перерахованими у посібнику країнами гарантія зберігається за наступних умов:

- . Термін дії гарантії починається з дати придбання пристрою, яка засвідчується дійсним документом про здійснення покупки, що був виданий продавцем пристрою.
- . Термін дії гарантії та перелік гарантійних послуг залежать від умов, визначених у Вашій новій країні проживання для такого типу або серії пристроїв.
- . Гарантія на пристрій належить лише початковому власникові пристрою і не поширюється на інших користувачів.
- . Пристрій встановлено згідно вказівок, наданих компанією Electrolux, і його використання має на меті задоволення лише особистих потреб (тобто без отримання комерційної вигоди).
- . Пристрій встановлено з дотриманням усіх відповідних норм, що діють у Вашій новій країні проживання.

Умови цієї гарантії для Європейських Країн жодним чином не впливають на надані Вам законом права.

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

www.electrolux.com