



HANDLEIDING
USER MANUAL



Gasfornuis
Gas cooker

EKG 60111

We were thinking of you
when we made this product

Welkom in de wereld van Electrolux!

Gefeliciteerd, u hebt gekozen voor een eersteklas product van Electrolux. U zult hier jarenlang plezier aan beleven.

Het is de ambitie van Electrolux om het huishouden voor u gemakkelijker te maken door middel van een breed assortiment kwaliteitsapparatuur.

U vindt enkele voorbeelden hiervan op de voorzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Neem de tijd om deze gebruiksaanwijzing te bestuderen zodat u kunt profiteren van de voordelen van uw nieuwe apparaat. Wij beloven u een superieure gebruikerservaring en dus meer gemoedsrust.

Veel succes!

Inhoud

Algemene Waarschu- wingen en adviezen

Waarschuwingen - Gasfornuis	5
Bedienigspaneel	9
Kookvlak	11
Gasoven	14
Het gebruik van de oven voor de eerste keer	16
Tips voor het gebruik van de gasbranders	17
Enkele tips bij het gebruik van de oven	18
Kook-en Baktabel	22
Onderhoud	24
Wan te doen indien	28
Service en onderdelen	38
Garantie/serviceafdeling	39
Europese garantie	41

Aanwijzingen voor de Installateur

Technische gegevens	29
Instructies voor de installateur	31
Elektrische aansluiting	37

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

Over deze gebruiksaanwijzing



Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid



Aanwijzingen m.b.t. het gebruik



Adviezen en tips



Informatie m.b.t. het milieu



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

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

NEDERLANDS



Waarschuwingen - Gasfornuis

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

Installatie

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

niet aanraken en dat ze niet dicht bij de apparatuur staan tijdens het gebruik of tijdens het afkoelen.

- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of andere personen wiens lichamelijke, motorische of geestelijke gesteldheid of gebrek aan ervaring en kennis die daardoor het apparaat niet kunnen gebruiken zonder supervisie of instructies van een verantwoordelijk persoon om zeker te zijn van dat het apparaat veilig kan worden gebruikt.

Tijdens het gebruik

- Onstabiele of vervormde kookpannen mogen niet op de gaspitten of op de platen gezet worden om ongelukken van omslaan of overlopen te voorkomen.
- Bewaak aandachtig het koken met oliën en vetten.
- De apparatuur blijft lang warm na het afzetten.
- Indien de apparatuur uitgerust is met een deksel, is diens functie om het fornuis te beschermen tegen het stof wanneer het gesloten is, en om de vetspatten op te vangen wanneer het open is.

Veiligheid van kinderen

- Deze apparatuur is ontworpen om gebruikt te worden door volwassenen. Opgelet dat de kinderen zich niet naderen met de bedoeling om er te spelen.
- Let op de kinderen geheel gedurende het gebruik dat ze de oppervlakken

- Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Maak het deksel steeds schoon vooraleer het te sluiten of weg te nemen en laat de gaspitten en/of de platen afkoelen vooraleer het deksel te sluiten.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen. Het moet geplaatst en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende voorschriften. Bijzondere aandacht moet worden gegeven aan die punten die betrekking hebben op de ventilatie.
- Door het gebruik van een kooktoestel op gas wordt de warmte en vochtigheid geproduceerd in het lokaal waar het toestel is opgesteld. Waak erover dat de keuken goed verlucht wordt waarbij u de natuurlijke verluchting openlaat of een mechanische voorziening aanbrengt (mechanische dampkap).
- Een langdurig en intensief gebruik van het toestel kan een bijkomende verluchting vereisen, bijv. door het openen van een raam, of een efficiëntere verluchting, bijv. door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, als deze aanwezig is.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen binnenin de oven te voorkomen.
- **Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.**
- **Controleer steeds dat de bedieningstoetsen in de positie «0» of «■» staan, wanneer de apparatuur niet in functie is.**
- Plaats steeds de druippan wanneer U de grill gebruikt of wanneer U het vlees op het grillrooster legt.
- Giet een beetje water in de druippan om het aanbranden van de vetten te voorkomen, en zo slechte geuren te vermijden.
- Gebruik steeds keukenhandschoenen om de gerechten uit de oven te nemen.
- De accessoires worden, vooraleer ze voor de eerste keer te gebruiken, schoongemaakt.
- Opgepast wanneer U schoonmaakproducten gebruikt in spray : richt nooit de spray op de weerstand en de thermostatische bol.
- Indien, gedurende het inzetten of uitnemen van gerechten uit de oven, er aanzienlijke hoeveelheden olie, saus, ecc. achteraan in de oven moesten vallen, maak dan eerst schoon vooraleer het koken te beginnen om onaangename rook en ook mogelijk branden van deze stoffen te voorkomen.
- Verzeker U ervan dat er een luchtcirculatie rond de apparatuur is.
- Een schaarse ventilatie brengt een gebrek aan zuurstof voort.
- Om hygienische- en veiligheidsredenen moet deze apparatuur altijd proper gehouden worden.
- Dit apparaat mag niet worden

schoongemaakt met stoom of met een stoomreiniger.

- Vormingen van vetten of andere spijzen kunnen branden veroorzaken.
- Dit product is gemaakt voor het koken van eetwaren en mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden.
- Voed de apparatuur met het type gas dat vermeld staat op het kleefetiket, geplaatst nabij de tube van de aansluiting van het gas.
- De ovenwanden niet bekleden met aluminiumfolie, vooral niet de achterste wand.
- De apparatuur is zwaar, verzet haar met voorzichtigheid.
- Gebruik nooit ruwe schuurmiddelen of een scherpe metalen krabber om het glas van de oven deur schoon te maken omdat deze krassen in het oppervlak en daarmee barsten in het glas kunnen veroorzaken.
- Voor het onderhoud of de schoonmaak eerst de apparatuur uitschakelen en laten afkoelen.
- Om de ontsteking te vergemakkelijken, steek eerst de gaspit aan vooraleer de kookpan op het rooster te zetten. Na de gaspitten aangestoken te hebben, controleer of de vlam regelmatig is.
- Verlaag steeds de vlam of ontdoof ze,

vooraleer de kookpannen weg te nemen.

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

Service

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



Informatie m.b.t. het milieu

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

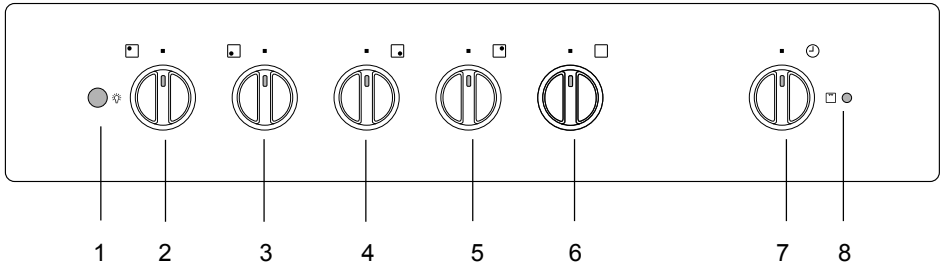


Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd,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

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

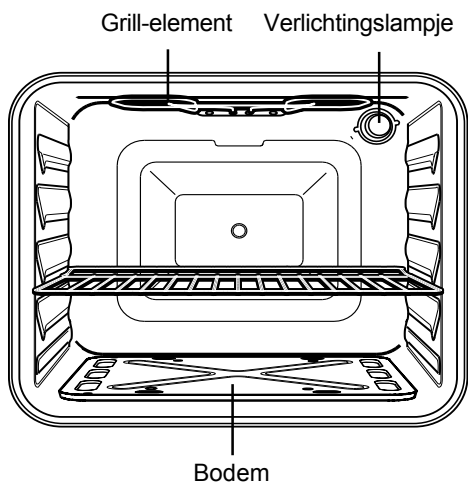
Deze instructies gelden enkel voor de landen waarvan het identificatiesymbool is aangebracht op het titelblad van het instructieboekje en het apparaat zelf.

Bedienigspaneel

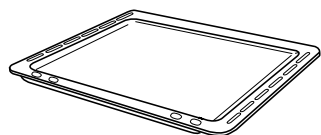


1. Oven lamp schakelaar
2. Bedieningsknop de brander/ zone linksachter (Normaalbrander)
3. Bedieningsknop de brander/ zone linksvoor (Sterkbrander)
4. Bedieningsknop de brander/ zone rechtsvoor (Kleinbrander)
5. Bedieningsknop de brander/ zone rechtsachter (Normaalbrander)
6. Oven/grill bedieningsknop
7. Mechanische wekker
8. Grill controlelampje

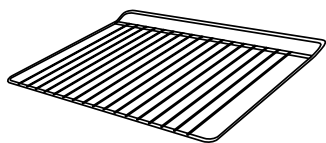
Ovenruimte



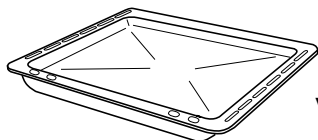
Onderdelen



Bakplaat



Rooster



Vangschaal

Kookvlak

Bedieningsknoppen van het kookvlak

Op het bedieningspaneel bevinden zich drukknoppen om de gasbranders van het kookvlak te bedienen.

De regelknoppen voor de gasbranders kunnen in tegenwijzerzin worden gedraaid tot een symbool dat een kleine vlam voorstelt en omgekeerd ook in wijzerzin.

Symbole

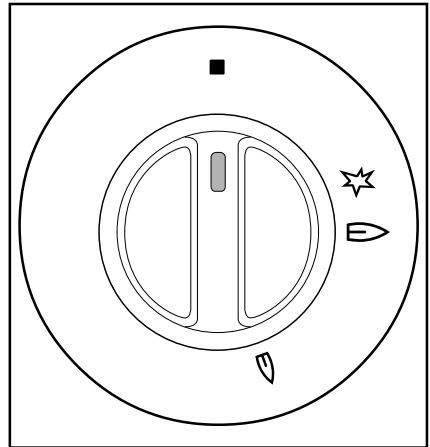
■ er komt geen gas vrij

✱ 🔥 er komt een maximale hoeveelheid gas vrij

🔥 er komt een minimale hoeveelheid gas vrij

👉 Aansteken van de branders op het kookvlak

- Door de knop van de te gebruiken brandergeheel in te drukken en op de hoogste stand te draaien (✱ 🔥), zal de betreffende brander aangaan.
- Maar houdt vervolgens de knop nog **5 seconden** geheel ingedrukt. Dat is nodig om de vlambeveiliging in te schakelen. De vlambeveiliging voorkomt, dat het gas blijft doorstromen, als de vlam uitwaait of uitgaat door een storing in het gasnet. Zet vervolgens de knop in de gewenste stand.



12 electrolux

- Wanneer de brander ontvlamd is, stelt u de vlammen af naar wens.
- Indien na verschillende pogingen de brander niet ontvlamt, kijkt u best even na of de vlamverdeler en de kop van de brander goed op hun plaats zitten.
- Om de gastoevoer te stoppen draait u de knop in wijzerzin op de stand “■”.



Luciferontsteking

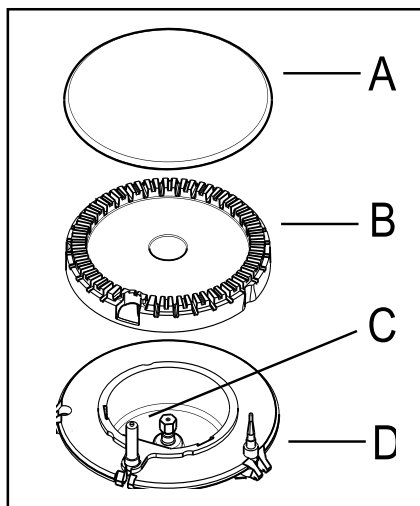
Steek de lucifer aan. Druk de knop van de betreffende brander in en draai hem linksom. Steek de brander direktan.



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

Tabel van de minimale en maximale diameters van de pannen.

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



A - Branderdeksel

B - Vlamverdeler

C - Vonkontsteking

D - Vlambeveiliging

Over Kookpotten en pannen

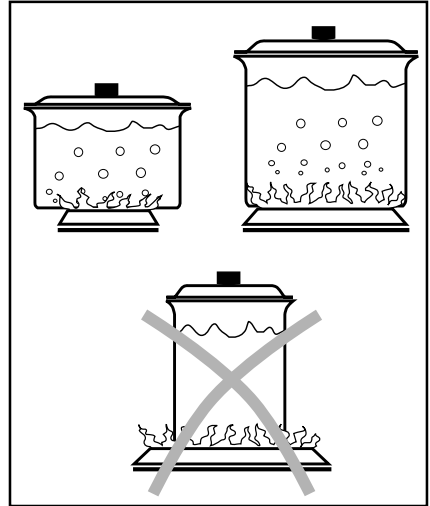
Denk er steeds aan dat een brede, grote pan een grote warmteoppervlakte heeft en de ingrediënten dus sneller koken dan een in een smallere, kleinere pan.

Gebruik dus steeds pannen die aangepast zijn aan wat u klaarmaakt. Let in het bijzonder goed op dat de pannen niet te klein zijn voor vloeistoffen die makkelijk kunnen overkoken of dan weer niet te groot zijn voor ingrediënten die snel klaar moeten zijn. Op een bodem die niet met vet of braadjus bedekt blijft kunnen de ingrediënten makkelijk aanbranden.

Voor taarten en gebak gebruikt u best vormen in staal die niet opengaan. Een vorm die opengaat laat vruchtenjus en suiker door die wanneer ze op de bodem van de oven vallen, karameliseren en moeilijk te verwijderen zijn. Vermijd ood pannen met plastic handgrepen in de oven te zetten; ze zouden immers de hitte niet kunnen weerstaan.

Om het maximale rendement uit de branders te halen en dus ook gas te besparen, raden we u aan pannen te gebruiken waarvan de diameter gelijk is of groter dan de gebruikte brander.

We raden u ook aan de pannen waarin u iets kookt af te dekken en wanneer het aan de kook komt, de vlam te verminderen zodat alles rustig verder kookt.



Gasoven

Om de brander van de oven aan te steken:

- Duw de oven/grill keuzeknop in en draai ze van rechts naar links tot de maximum stand (240) en houdt de knop ingedrukt.
- Houdt, indien de vlam brandt, de knop nog ongeveer **10-15 seconden ingedrukt** om zo het veiligheidsthermokoppel in te schakelen.



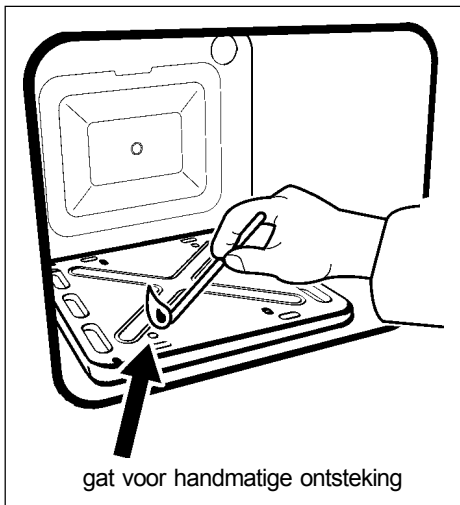
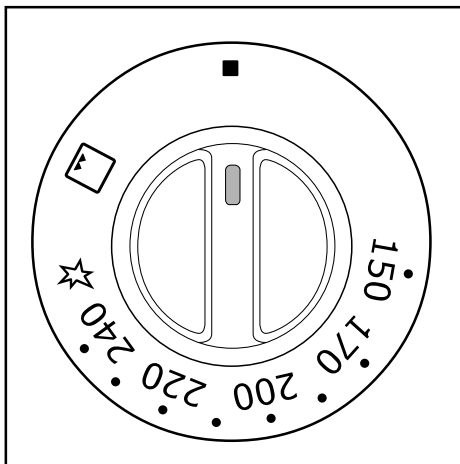
Bij aansteken met een lucifer: houd een brandende lucifer bij de brander.



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

Handmatige ontsteking (wanneer er geen elektrische stroom is)

- opent u de ovendeur,
- houd een vlam bij het gat in de bodem van de ovenruimte, zoals afgebeeld in de figuur.
- druk de controleknop van de oven in en draai deze tegen de wijzers van de klok in totdat de maximum-temperatuur is bereikt.
- De knop tenminste **10-15 seconden ingedrukt** houden, zodra de oven aan is, om het veiligheidssysteem in werking te stellen.
- Laat de controleknop los en doe de ovendeur voorzichtig dicht. Voor het aanpassen van de temperatuur de



gat voor handmatige ontsteking

knop na enkele minuten naar de gewenste instelling draaien.

Vaste elektrische grill

Drukt u de knop in en draait hem in wijzerzin tot de eindstand  het ovenverklipperlichtje brandt. Zet de vetvanger onder het rooster om ev. druppelen van vet op de bodem van de oven te vermijden.

Schakelaar van de ovenlamp

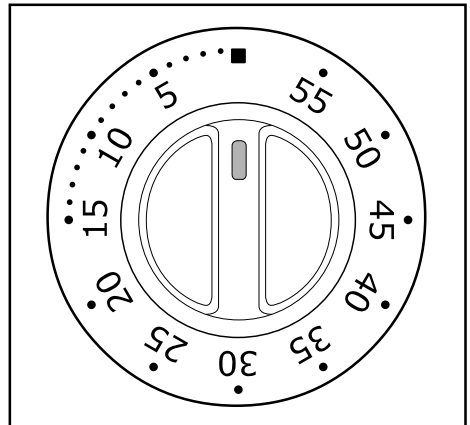
Hiermee kan u de lamp van de ovenverlichting aan - en uitzetten.

Grill controlelampje

Het grill controlelampje licht op wanneer de ovenbedieningsknop op symbool  wordt gezet. Het lampje blijft branden tot de juiste temperatuur is bereikt. Zodra de juiste temperatuur is bereikt, blijft het knipperen om aan te geven dat het grillelement zijn temperatuur behoudt.

Mechanische wekker

Met deze klok kunt u een kooktijd tot maximum 60 minuten instellen. Draai de klok rechtsom naar 60 en dan linksom terug naar de gewenste kooktijd. Als de ingestelde tijd voorbij is, zal de klok met een geluidssignaal waarschuwen. De wekker schakelt de oven echter niet automatisch uit dat moet u dus zelf doen.



Het gebruik van de oven voor de eerste keer



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

Alvorens de oven voor het eerst in gebruik te nemen, dient hij zonder gerechten te worden verwarmd. Er kan tijdens dit verwarmen een onaangename geur vrijkomen. Dit is normaal.

- a) Steek de gasovenbrander aan en stel de controleknop van de gasoven in op **"240"**.
- b) Laat de oven gedurende ca. 45 minuten leeg branden.
- c) Open een raam voor ventilatie.

Deze procedure moet gedurende ca. 5 - 10 minuten worden herhaald met de grill-functie .



Reinig de oven niet wanneer deze nog warm is.

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

Tips voor het gebruik van de gasbranders

Begin het koken steeds met een volledige vlam door de regelknop op  te zetten. Stel nadien de vlammen in naar wens.

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

Indien u pannen met een dunne bodem gebruikt, is het nodig de inhoud vaak (om) te roeren. Een dikkere bodem vermindert het risico op lokaal aanbranden omdat op de bodem een voldoende thermische compensatie ontstaat.

We raden u aan pannen te gebruiken met een gepaste grootte. Brede en lage pannen zijn geschikter dan smalle en hoge pannen want ze zorgen voor een snelle opwarming.

Men versnelt het koken niet door kleine pannetjes op een grotere brander te zetten. Men verspilt er enkel gas door. U gebruikt de branders op de juiste manier wanneer u kleine pannen op de kleine brander zet en grote op de grote brander. Met een gesloten, afgedekte pan vermijdt u ook de verspilling van warmte.

i Enkele tips bij het gebruik van de oven



Gebruik de oven met de deur gesloten.

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



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

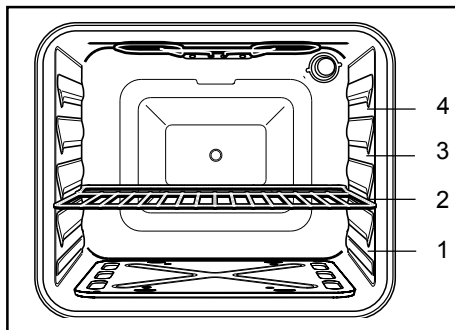
De bakplaatstanden worden geteld vanaf de bodem van de oven, zoals de figuur laat zien.

Het is belangrijk dat de bakplaat goed geplaatst wordt.

Plaats geen kookwaren direct op de bodem van de oven.



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



Condensatie en stoom

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

Dit verschijnsel is helemaal natuurlijk.



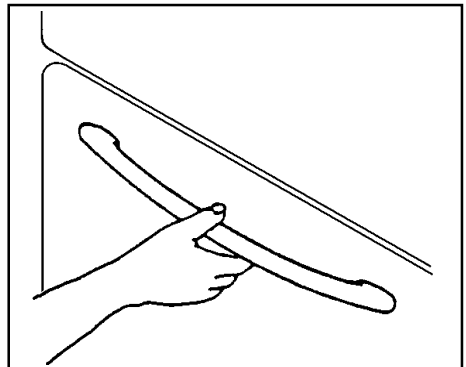
Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.



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



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



Tips bij het gebruik van de oven

Het bakken van taarten

De oven minstens 10 minuten vóór her gebruik voorverwarmen, behalve indien het gerecht het anders vereist.

Open de ovendeur niet wanneer u gerechten klaarmaakt die moeten rijzen (by, gistdeeg, soufflés...) De aanvoer van koudere lucht zou het gisticsproces stoppen.

Om de evolutie van het bakken van de taart te controleren, steekt u een tandenstoker in het deeg. Indien hij er droog uitkomt is de taart voldoende gebakken.

Wacht om dit te doen tot minstens 3/4 van de voorziene, voorgeschreven baktijd is verstreken.

Houd er over het algemeen ook rekening mee dat:

een gerecht dat aan de buitenkant voldoende gebakken is maar onvoldoende binnenin, een langere baktijd nodig had maar wel aan een lagere temperatuur.

En omgekeerd zal een droog gerecht een kortere baktijd nodig hebben maar wel aan een hogere temperatuur.

Het braden en bakken van vlees

Vlees dat u in de oven wil braden moet minstens 1 kg wegen. Zo vermijdt u dat het te droog wordt. Indien u gebrad wenst met een prachtig kleurtje, gebruik dan weinig vetstoffen. Indien u mager vlees braadt, gebruik dan wat olie en wat boter. Boter of olie zijn overbodig indien het vlees bovenop een stukje zwoerd of vet heeft. Indien het gebrad dat stukje

vet op de zijkant heeft, legt u beter die kant naar boven zodat wanneer het vet smelt het nodige vet over het lagere deel zal verspreiden.

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

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

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

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

Rood, bloedend vlees begint u te bakken met een constante hitte om vervolgens de temperatuur te verminderen om het binnenste van het vlees te braden. De temperatuur van het braden van wit vlees kan gematigd blijven van het begin tot het einde.

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

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

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

Het bakken van vis

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

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

Volg in elk geval steeds de aanwijzingen van de recepten.

Bakken met de grill

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

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

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

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

De baktijd

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

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

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

Veel succes en veel kookgenot!

Kook-en Baktabel



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

Type gerecht	Tempe- ratur °C	Niveau*	Gasoven Baktijd in minuten
		Gasfornuis	
Taarten in bakvormen met deeg op basis van geklopt eiwit			
Gemarmerd deeg	175	2	60 - 70
Driekoningenbrood	175	3	60 - 70
Aardappeltaart	175	3	35 - 40
Kruimeldeeg			
Basisvorm voor gamering	200	3	15 - 20
Ricotta-taart	200	2	35 - 40
Confituurtaart	200	2	35 - 40
Taarten in bakvorm met gistdeeg			
Brioche	200	2	35 - 40
Gebakjes			
Zanddeeg	200	3	10 - 15
Soezen	200	3	30 - 40
Schuimgebak	140	3	120
Lasagnes	225	2	40 - 50
Vlees (baktijd per cm. dikte)			
Gebraad met lange baktijd	175	2	12 - 15
Gebraad met korte baktijd	200	2	10 - 12
Gehakballen	200	2	30 - 40
Gevogelte			
Ente 1-1/2 - 2 kg	200	2	120 - 180
Gans 3 kg	200	2	150 - 210
Gebraden kip	200	2	60 - 90
Kalkoen 5 kg	175	2	240circa
Wild			
Haas	200	2	60 - 90
Bout van ree	200	2	90 - 150
Bout van hert	175	2	90 - 180
Groenten			
Groententerrine	200	2	40 - 45
Vis			
Harder	200	2	40 - 50
Pizza	240	2	20 - 25
Grill			
Varkensrib		3	15 - 20
Worsten		3	20 - 25
Gebraden kip		2	60 - 70
Kalfsgebraad aan 't spit 0,6 kg			70 - 80
Kip aan 't spit			60 - 90

* De telling van het niveau vertrekt van het niveau helemaal onderaan (de bodem van de oven en de vetvanger niet meegerekend).



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

Bereiding op grill

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



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

Onderhoud



Voor elk onderhoud schakelt U eerst het apparaat uit.

Dit apparaat mag niet worden schoongemaakt met stoom of met een stoomreiniger.

De oven moet altijd schoon worden gehouden. Een opeenhoping van vet of andere voedselresten kan brand ten gevolge hebben, in het bijzonder in de grillpan.

Onderhoud van het fornuis

De druppels saus, sap, fruitsap, ecc. moeten zo vlug mogelijk verwijderd worden met een vochtig doek. Zo niet, zouden ze op de lange duur het blinken van het email doen verdwijnen.

Om lichte strepen te doen verdwijnen in het email, gebruikt U een gewoon licht schuurmiddel in poedervorm.

Gebruik geen staalwol of messen om incrustatie te verwijderen.

Voor de dagelijkse schoonmaak gebruikt U water met reinigingsmiddel of n van de talrijke producten in de handel.

Was de geëmailleerde roosters met water en reinigingsmiddel; U kan ze ook in afwasmachine plaatsen.

Verwijder het bovenste gedeelte van de gaspit en de gasontstekers en was ze heel nauwkeurig met warm water en reinigingsmiddel. Droog ze goed vooraleer ze terug te plaatsen.

Verzekert U ervan dat ze bovendien juist op hun plaats staan.

De gaspit kan gepoetst worden met staalwol of een licht schuurmiddel in poedervorm.

De oven deur wast U enkel met warm water en vermijdt U het gebruik van ruwe doeken of schuurmiddelen.

Onderhoud van de oven

Na gebruik maakt U de oven heel nauwkeurig schoon en dit wanneer hij nog een beetje warm is.

Inderdaad, op dat moment kan U gemakkelijk de vet- of andere resten en het fruitsap verwijderen.

Gebruik warm water met reinigingsmiddel, ofwel een van de sprays die in de handel verkrijgbaar zijn. Volg hiervoor de aanwijzingen van de producent. Richt de spray niet op de delen in glansstaal, U zou ze kunnen beschadigen.

De accessoires van de oven maakt U met warm water en reinigingsmiddel schoon.

Eventuele incrustaties verwijdert U met en licht schuurmiddel in poedervorm.



Bedek nooit de ovenwanden of de ovenbodem met aluminium-folie om de grasspatten op te vangen.

U zou een opeenstapeling van warmte voortbrengen dat het resultaat van het bereiden negatief beïnvloedt en U zou het email kunnen beschadigen.

Verscheidene controles

Controleer geregeld de status van behoud van de flexibele tube van de gasverbinding en laat hem vervangen door bevoegd personeel wanneer hij nauwelijks een afwijking vertoond.

We raden een jaarlijkse vervanging aan.

Reiniging van de oven met glazuuremailbekleding

Principe

De wanden van de oven gemaakt van glanzend, glad glazuuremail. De reiniging gebeurt manueel.

Regelmatig onderhoud

Denk eraan om na iedere vleesbereiding de wanden van de oven schoon te maken met een spons en een reinigingsmiddel om eventuele spatte te verwijderen, op die manier produceert de oven minder rook bij de volgende bereidingen en blijft uw oven langer zuiver.

Overkookresten op de bodemplaat kunnen gemakkelijk verwijderd worden door de bodemplaat uit de oven te nemen.

Periodiek onderhoud

Gebruik speciaal hiervoor in de handel zijnde producten.

Schoonmaak van de ovendeur

Om de ovendeur volledig te kunnen schoonmaken, is het aan te raden de deur te demonteren.

U gaat als volgt te werk:

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

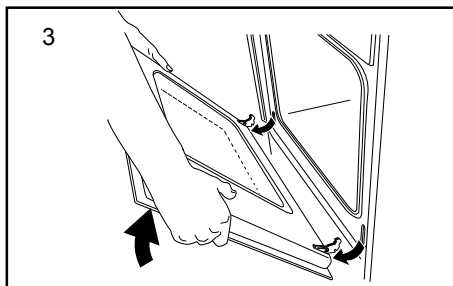
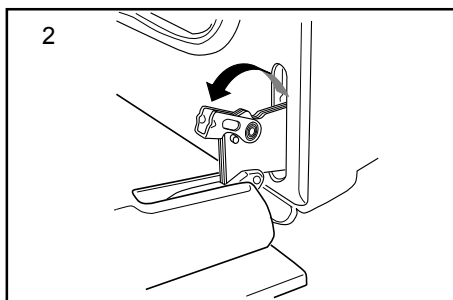
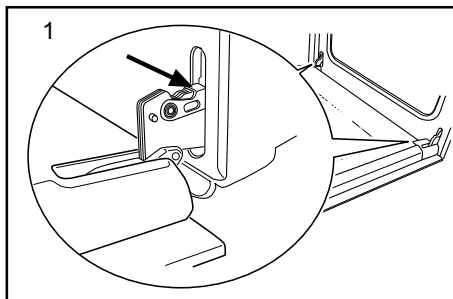
De deur terug installerendoor de hierboven beschreven handelingen te volgen in tegenovergestelde volgorde.

Modellen van roestvrij staal of aluminium

Wij raden aan de ovendeur uitsluitend te reinigen met behulp van een natte spons en deze daarna met een zachte doek te drogen.

Gebruik nooit staalwol, zuren of schuurmiddelen, deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen.

Dezelfde aanwijzingen gelden voor het schoonmaken van het bedieningspaneel van de oven.



Vervangen van binnenverlichting

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

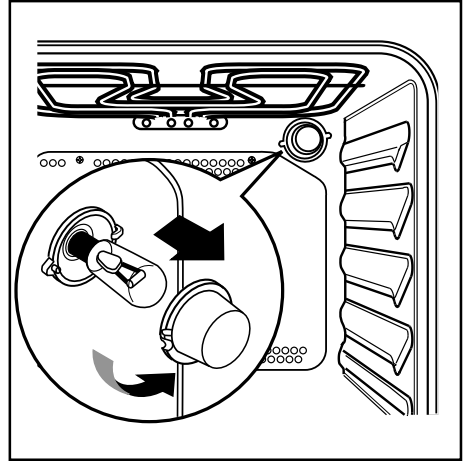
- Vermogen: 15 W / 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Hittebestendig tot 300°C,
- Soort verbinding: E14.

Deze lampen zijn verkrijgbaar bij Klantenservice.



Om de kapotte lamp te vervangen::

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



Wan te doen indien

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

In geval het apparaat niet werkt:

- controleer of de schakelaar van het stopkontakt en/of de voedings-schakelaar van de oven aan zijn.

Als de oven niet aan gaat:

- controleer of de stekker goed ingestoken is;
- controleer of de schakelaar van het stopkontakt aan is;
- controleer of het stopkontakt elektrische voeding verschaft; hiervoor een ander apparaat, waarvan men zeker is dat het werkt, verbinden;
- controleer of de zekering in de stekker intact is.

Als het kookblad niet werkt:

- controleer of de knop juist gedraaid is.

De oven verwarmt niet:

- verzeker U dat de toets van de oven ingeschakeld is.

Veel te lange bereidingstijden:

- controleer of de gestelde temperatuur de gepaste is voor het te bereiden gerecht.

De oven rookt:

- wij raden U aan hem na elk gebruik schoon te maken; gedurende het bereiden van vlees vormen er zich vetspatten die, indien niet verwijderd, rook en geur bij de volgende bereiding voortbrengen (zie hiervoor de paragraaf i.v.m. het onderhoud).

Het licht van de oven werkt niet:

- de lamp is zeker en vast verbrand; voor de vervanging volgt U de aanduidingen gegeven in de desbetreffende paragraaf.

Technische gegevens

Oven:

Grill-element:	1,650 W
Ovenbrander	2,700 W
Ovenverlichting	25 W
Aansluitwaarde oven	1,675 W
Lichtnetspanning	230 V ~ 50 Hz

Kookplaat

Brander/ zone linksachter (Normaalbrander)	2,000 W
Brander/ zone linksvoor (Sterkbrander)	3,000 W (Aardgas) - 2,800 W (LPG)
Brander/ zone rechtsachter (Normaalbrander)	2,000 W
Brander/ zone rechtsvoor (Kleinbrander)	1,000 W
Aansluitwaarde Kookplaat	10,700 W

Afmetingen van de apparaten

Hoogte	850 mm
Breedte:	600 mm
Diepte	600 mm
Apparaat	
klasse 1 en klasse 2 sub-klasse 1	
CATEGORIE	II2E+3+
In de fabriek getest apparaat	
om met het volgende soort	
gas te werken:	G20/G25 20/25 mbar

Inspuistukken

TYPE BRANDER	MAXIMALE WARMTE-AFGIFTE kW	MINIMALE WARMTE-AFGIFTE kW	NOMINALE AFGIFTE					
			AARDGAS			GAS LPG 28-30/37 mbar		
			Sproieres 100/mm	m³/h		Sproieres 100/mm	g/h	
				G20 20 mbar	G25 25 mbar		G30	G31
Sudderbrander	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71
Normaalbrander	2,0	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143
Sterkbrander	Aardgas 3,0 LPG: 2,8	0,75	119	0,286	0,332	86	204	200
Oven	2,7	1,0	114	0,257	0,299	83	196	193

Diameters van by-pass

Brander	Ø By-pass in 1/100 of mm.
Kleinbrander	28
Normaalbrander	32
Sterkbrander	42
Oven	52

Instructies voor de installateur

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



Om het even welke tussenkomst moet worden gedaan bij een uitgeschakeld apparaat.

De constructiefirma wijst elke verantwoordelijkheid af voor eventuele schade voortkomend uit een installatie die niet conform is aan de geldende normen.

Plaats van installatie

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

Uitlaat van de verbrandingsstoffen

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

Plaatsing

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

Nivellering

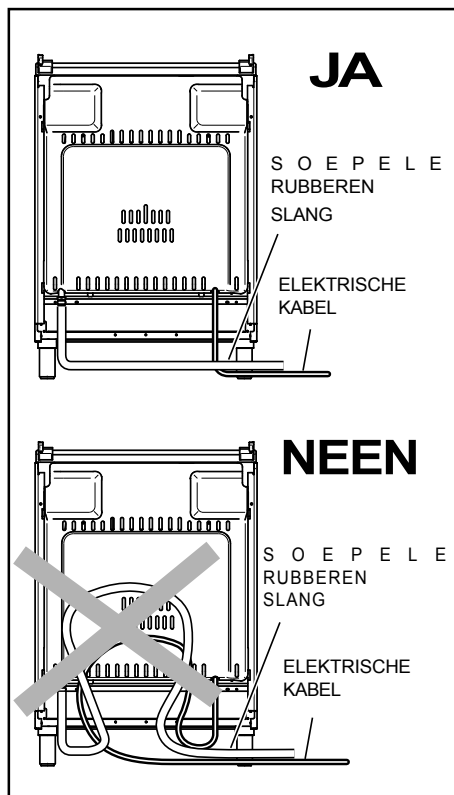
Het fornuis is uitgerust met stelvoetjes die zich zowel voor als achteraan de sokkel bevinden.

Het is mogelijk om de hoogte van het apparaat te stellen met de stelvoetjes zodat de pannen met hun inhoud waterpas staan.

Gasaansluiting

De gasaansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de nationaal geldende normen.

Het toestel werd vóór het de fabriek verliet, getest en afgesteld voor het soort gas dat aangeduid staat op het identificatieplaatje achteraan op het fornuis, naast de aansluiting. Vergewis u ervan dat het gebruikte en voorhanden zijnde gas overeenstemt met het soort gas op het plaatje.



Aansluiting met een vaste buis of een metalen en soepele slang

Om veiliger te zijn raden we aan de aansluiting uit te voeren met vaste buizen (bv. in koper) of met soepele buizen in inoxstaal zodat het toestel niet beschadigd raakt.

De aansluiting aan de gasmond voor deze toestellen is Gc 1/2.

Aansluiting met soepele, niet- metalen buis

Wanneer u voor de aansluiting een soepele niet-metalen buis of slang gebruikt, moet u bij de controel van de staat van de slang vooral op de volgende punten letten:

- de slang vertoont geen plooiën, versmallingen, brandsporen; zowel aan de beide uiteinden als over de volledige lengte;
- het materiaal is niet hard geworden en is dus nog steeds even soepel en buigzaam;
- de verbindings- en sluitingsringen (als er zijn) zijn niet geroest;
- de geldigheidsdatum (als er een is) niet verstreken is.

De slang moet als volgt geplaatst worden:

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

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



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

Aanpassing voor verschillende gassorten

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

Gasverbinding

LPG: de rubber-houder "C" gebruiken

Aardgas: de verbinding "A" gebruiken

Steeds de pakking "B" invoegen. Daarna overgaan tot de verbinding volgens de gegeven instructie's.

(Zie de overeenkomstige paragraaf).

Vervanging en regeling van de sproeiers van de kookplaat

1. Vervanging van de sproeiers:

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

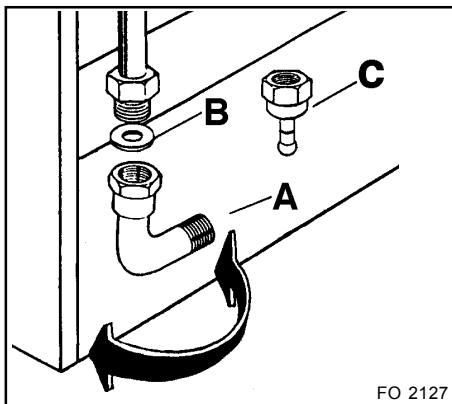
De onderdelen weer monteren door de beschreven handelen knop de tegenovergestelde manier te verrichten.

Deze branders hebben geen primaire luchtregeling nodig.

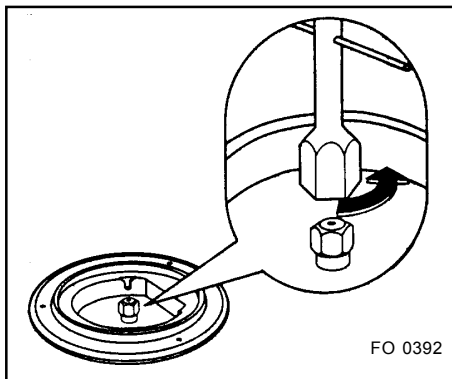
2. Minimum regeling branders van de kookplaat

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

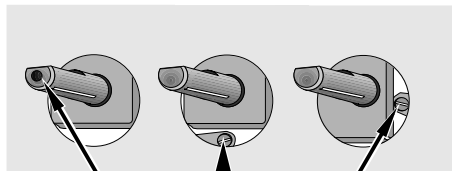
- in geval van transformatie van **aardgas** naar **LPG gas**, het by-pass schroefje van de kranen goed vastschroeven;
- in geval van transformatie van **LPG gas** naar **aardgas**, het by-pass schroefje ongeveer 1/4 draai losschroeven, totdat men een kleine regelmatige vlam verkrijgt.



FO 2127



FO 0392



Bypass vijs

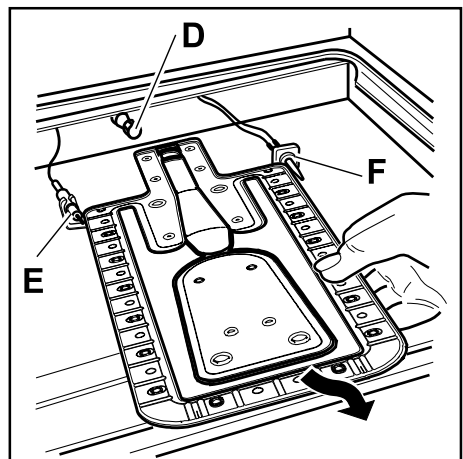
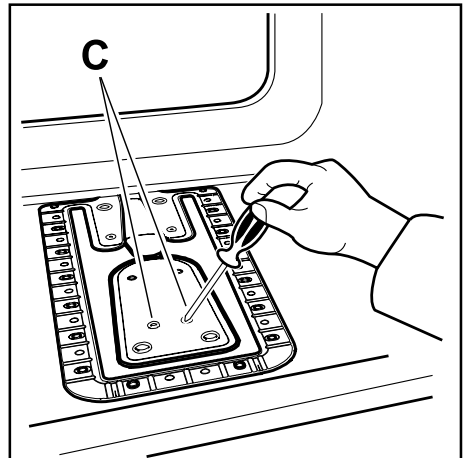
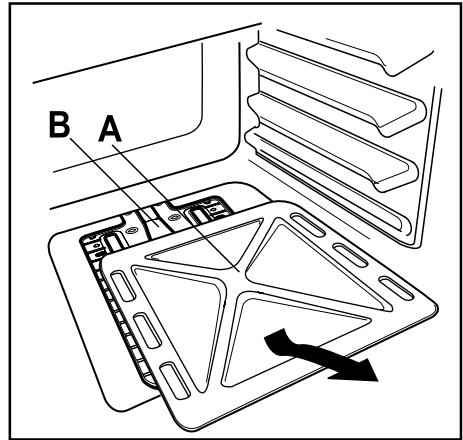
De onderdelen weer monteren door de beschreven handelen knop de tegenovergestelde manier te verrichten.

Aan het einde controleren dat de brander niet uit gaat door de knop snel van de maximum naar de minimum positie te draaien.

Vervangen van de branderpit van de gasoven

Volg onderstaande procedure voor het vervangen van de pit van de gasoven:

1. Verwijder de bodemplaat van de ovenruimte ("A");
2. Verwijder de beide bevestigingschroeven ("C") die de brander van de gasoven op zijn plaats houden
3. Haal de brander van de gasoven voorzichtig van de injectordrager ("D") en beweeg deze langzaam naar links. Let erop dat er geen druk komt te staan op de aansluitingsdraad van het vonkcontact ("E") en de geleider van de thermokoppel ("F");
3. Draai de injector van de gasbrander los met een dopsleutel 7, verwijder deze ("D") en vervang deze door de gewenste injector (zie tabel "Inspuitstukken");
4. Herplaats de brander volgens dezelfde procedure, maar nu andersom.
5. Vervang de sticker van de gassoort (deze bevindt zich nabij het oplooptstuk van de gasaansluiting) door de sticker die hoort bij het nieuwe soort gas dat door de injectorkit wordt toegevoerd.

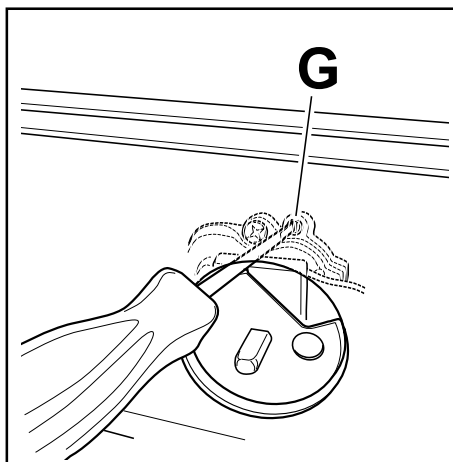


Afstellen minimumniveau van de brander van de gasoven

Draai, na het instellen van de oven op de maximumtemperatuur met een gesloten deur gedurende ca. 10 minuten, de knop naar het minimum.

Om bij de omloopschroef van de thermostaat te komen gaat u als volgt te werk:

- verwijder de afstelknop van de gasoven;
- in geval van ombouwen van aardgas naar LPG de omloopschroef van de thermostaat stevig aandraaien (zie figuur, letter “G”);
- bij ombouwen van LPG naar aardgas de omloopschroef losdraaien totdat een regelmatige kleine vlam is bereikt.
- controleer tenslotte of de vlam niet uit gaat wanneer u de kraan snel van de maximumstand naar de minimumstand draait;
- herplaats de knoppen.



Elektrische aansluiting

Het toestel is geschikt voor een aansluiting op een spanning van 230 V monofase.

De elektrische aansluiting moet gebeuren volgens de geldende normen en schikkingen voorzien in de wetgeving.

Ga vóór het aansluiten na of:

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

De oven wordt met aansluitkabel; men moet deze dusvoorzien van een standaard stekker en aanpassen, geschikt voor de totale elektrische lading, aangewezen op het identificatieplaatje. Het toestel moet rechtstreeks op het net wenst verbonden zijn, moet u tussen het toestel en het net een bipolaire schakelaar zetten met min. 3 mm opening tussen de contacten, aangepast aan de lading en voldoende aan de geldende normen.

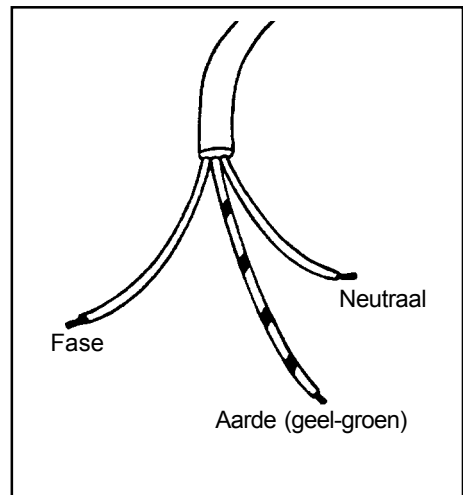
De geel/groene aarding mag niet onderbroken worden door de schakelaar.

De **fasedraad - kastanjekleur** (komend van de klem "L" van het fornuisbord) **moet altijd** verbonden zijn met de fase van het voedingsnet. De voedingskabel moet altijd zo geplaatst worden dat hij over

de hele lengte nooit een temperatuur kan bereiken die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

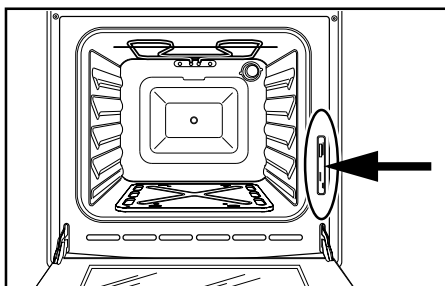
Indien u de voedingskabel vervangt, gebruik dan draad van het type H05RR-F / H05V2V2-F (T90) / H05VV-F met een sectie aangepast aan de lading. U moet er bovendien voor zorgen dat de kleine geel/groene aarding ongeveer 2 cm langer is dan de fase en neutrale draden. Na de aansluiting gaat u de opwarming na door de elementen ongeveer 3 minuten aan te zetten.

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



Service en onderdelen

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



Garantie/serviceafdeling

België

WAARBORGVOORWAARDEN

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

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

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

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
 - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
 - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhan-

40 electrolux

digd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.

11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

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

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

Adres Klantendienst: België

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

Luxemburg

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

Europese garantie

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

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

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

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

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	45
Control Panel	49
Using the hob	51
Gas oven	54
When using the oven for the first time	56
Hints and tips for using the oven	57
Suggestions for gas burners	61
Cooking table	62
Cleaning and maintenance	64
Something not working	68
Original spare parts	78
Declaration of guarantee terms	79
European guarantee	81

For the installer

Technical data	69
Instructions for the installer	70
Electrical connection	77

MANUFACTURER:

ELECTROLUX POLAND SP. Z.O.O.

ul. Kazimierza Odnowiciela 28

58-100 Swidnica (Poland)

Guide to Use the instructions

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



Safety Instructions



Step by step instructions for an operation



Hints and Tips



Environmental information



This appliance complies with the following **E.E.C. Directives**:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
- **89/336** (Electromagnetical Compatibility Directive);
- **90/396** (Gas Appliance Directive);
- **93/68** (General Directives);

and subsequent modifications.

ENGLISH



Important safety information

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

Installation

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

Child Safety

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

During Operation

- This product is intended for the cooking of food and must not be used for other purposes.
- It is dangerous to modify, or attempt to modify, the characteristics of this appliance.
- The appliance becomes very hot with use, and retain their heat for a long period after use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.**
- Unstable or deformed pans should not be placed on the burners or plates in order to avoid accidents caused by upsetting or boiling over.
- Particular care should be taken when cooking with oil or fat.
- If the appliance is fitted with a cover, its function is to protect the surface from dust when closed and to accumulate splashes of grease when open. **Do not use for other purposes.**
- Always clean the cover before closing.
- Leave the burners and/or plates to cool before closing.
- All the covers, in plate glass or enamel, are removable to facilitate cleaning.
- **Always ensure that the knobs are in the « 0 » or « ■ » (Stop) position when the appliance is not in use.**
- Always insert the dripping pan when using the grill or when cooking meat on the grid. Pour a little water into the dripping pan to avoid grease burning and creating unpleasant smells.
- Always use oven gloves to remove dishes from the oven.
- The oven accessories should be washed before using for the first time.
- Take care when using cleaning products in spray form: never direct the spray onto the resistance or the thermostat bulb.
- If, when placing food in the oven, or when removing it, a large quantity of oil, juice, etc. spills onto the bottom of the oven, re-clean before starting to cook to avoid unpleasant smoke and also the possibility of these substances catching fire.
- For reasons of hygiene and safety this appliance must always be kept clean. A build up of grease or other food can cause fires.
- This appliance cannot be cleaned with steam or with a steam cleaning machine.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scraper to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The gas oven becomes hot with the movement of air. The holes on the bottom of the oven must never be obstructed. Do not cover the sides of the oven with aluminium foil, in particular the lower part of the opening.

- The appliance is heavy, move it carefully.
- Before maintenance and cleaning disconnect the appliance and allow to cool.
- **To facilitate ignition, light the burners before placing pans on the grid.** After having lit the burners check that the flame is regular.
- Always lower the flame or turn it off before removing the pan.
- Ensure that the oven grids are inserted correctly.
- Only heat-resistant plates may be placed in the drawer situated under the oven. **Do not put combustible materials there.**



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.

Service

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



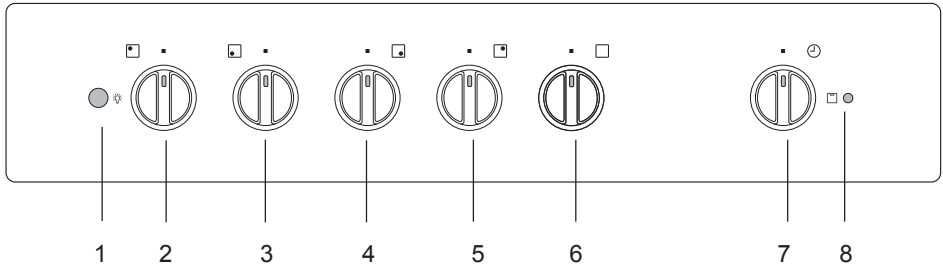
Environmental Information

- 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.

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

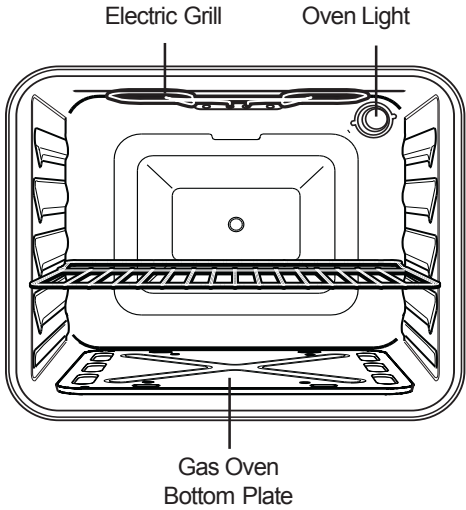
These instructions are only for the countries stated by the symbol printed on the front cover of this instruction book.

Control Panel

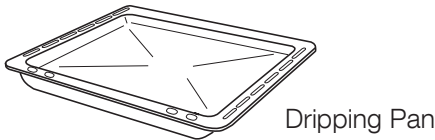
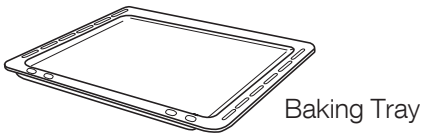


1. Oven light push button
2. Back left burner control knob (semi-rapid)
3. Front left burner control knob (rapid)
4. Front right burner control knob (auxiliary)
5. Back right burner control knob (semi-rapid)
6. Gas oven and electric grill control knob
7. Minute minder
8. Grill function pilot light

The Oven Cavity



Accessories



Using the hob

Control knobs on the front panel

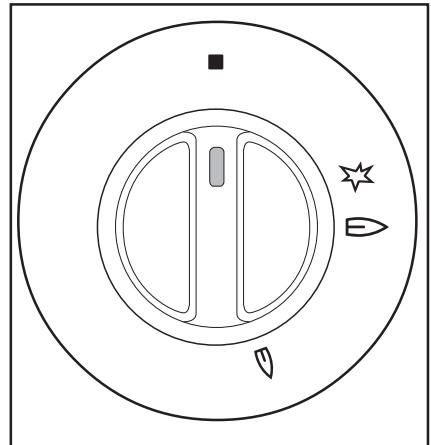
The knobs for using the gas hob of the cooker are found on the control panel. The regulation knobs could be turned in anti-clockwise direction until the small flame symbol, and vice-versa for the larger symbol.

- No gas supply
- ★ 🔥 Maximum gas supply
- 🔥 Minimum gas supply

Ignition of gas burners

- To ignite a burner, before positioning the saucepan, push the corresponding knob in completely and turn in an anticlockwise direction to the maximum position (★ 🔥).
- Once a flame has appeared, hold the control knob pressed in for around **5 seconds** so as to activate the Oven Safety Device (Thermocouple).
- Upon ignition regulate the flame as required.
- If after a few attempts the burner does not ignite, check that the baffle and its cap are correctly positioned.
- To interrupt the supply of gas, turn the knob in a clockwise direction to the position "■".

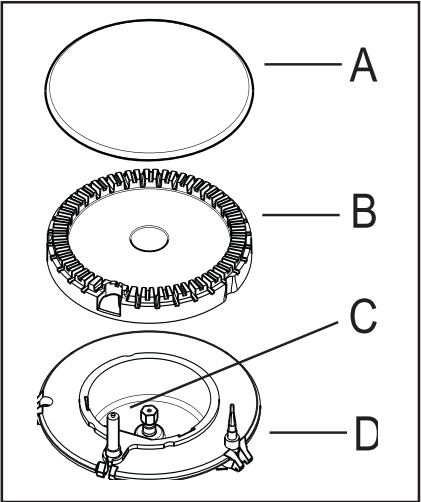
 **During cooking, when using fats or oils, take particular care as they can, when over-heated, self-ignite.**



i In the absence of electricity, ignition can occur without the electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it anti-clockwise until it reaches the "maximum" position.

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.



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

Recommended pottery

Remember that a wide-bottomed pan allows a faster cooking than a narrow one. Always use pots which properly fit what you have to cook.

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

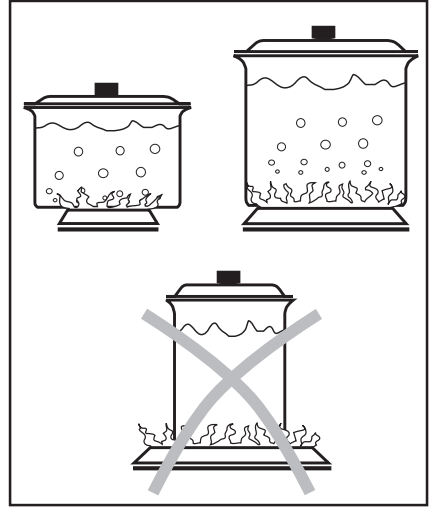
Moreover, the pans should not be too large for a faster cooking. In fact, grease and juices may spread on the bottom and burn easily.

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

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

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

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



Gas oven

Ignition

- Push the Oven/Grill control knob inwards and turn it anti-clockwise to its maximum setting (240) keeping the control knob pressed in.
- Once a flame has appeared, hold the Control Knob pressed in for around **10-15 seconds** so as to activate the Oven Safety Device (Thermocouple).



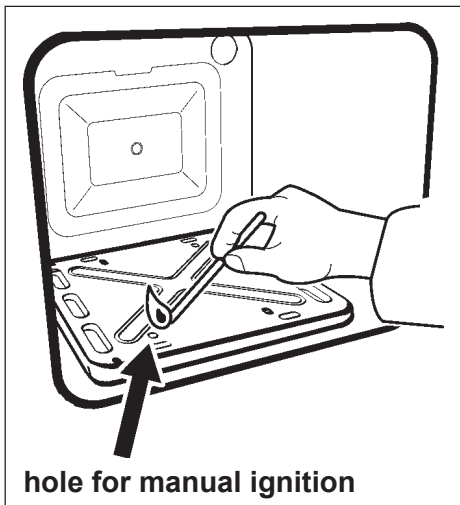
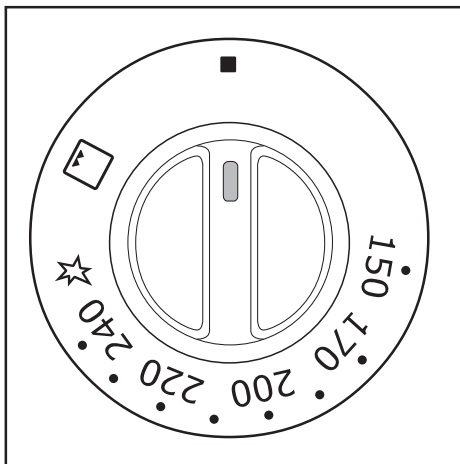
When cooking with the oven, the lid must be kept open to avoid over-heating



In the event of a loss of power, you can light the oven holding a flame to the oven burner (manual ignition)..

Manual ignition

- Open the oven door;
- Hold a flame near the hole in the bottom of the oven cavity as shown in the diagram.
- push the oven control knob in and turn it anti-clockwise until the maximum temperature position is reached;
- keep the oven knob pressed in for approximately **10-15 seconds** until the safety valve automatically keeps the oven burner lit.
- If the burner does not light first time, keep the oven door open and wait one minute at least before repeating the operation. Once the oven has been lit, adjust the flame as required.



- To adjust the flame, turn the oven knob to the position corresponding to the temperature desired, after a few minutes of work.

Electric grill

Press and turn the knob clockwise until the stop position is reached , at the same time the grill control light will come on. Place the dripping pan under the wire shelf so as to prevent fat from dripping on the bottom of the oven.

Oven light push button

The oven lamp switch allows you to turn on the oven internal illumination.

Grill function control light

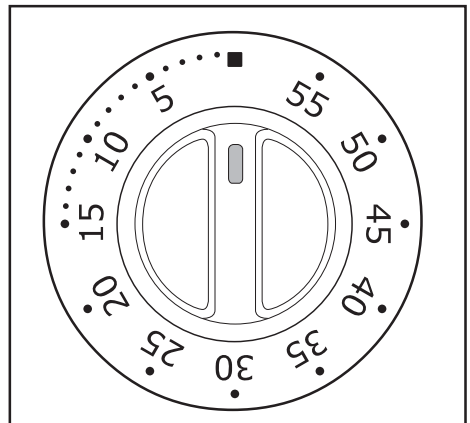
The grill control light will come on when the oven control knob is turned to symbol



The light will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the grill heating element temperature is being maintained.

The minute minder

This appliance is equipped with a mechanical minute minder. The minute minder may be set for a maximum time of one hour. The regulation knob must be turned clockwise until the 60-minute position is reached and then anti-clockwise to the required time. Once the pre-set time has elapsed, a signal will be heard which automatically cuts out. The oven, however, will remain on.



When using the oven for the first time



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

When using the oven for the first time:

- a) Ignite the gas oven burner and set the gas oven control knob to "**240**".
- b) allow the oven to run empty for approximately 45 minutes;
- c) open a window for ventilation.

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

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

This procedure should be repeated with

the grill  function for approximately 5-10 minutes.

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

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, and is supplied with one shelf.

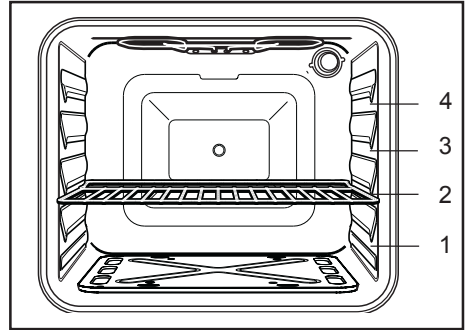
The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.

It is important that the shelf is correctly positioned.

Do not place cookware directly on the oven base.



When cooking with the oven or grill, the cover must be kept open to avoid overheating.



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.



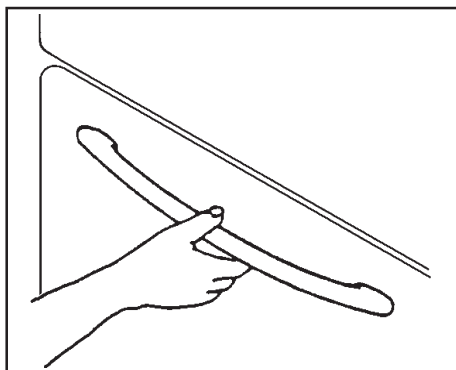
When food is heated, it produces steam in the same way as a boiling kettle does. When steam comes in contact of the oven door glass, it will condense and produce water droplets.

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.



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



For the cooking of cakes

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

As a general rule remember that:

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

For the cooking of meat

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

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

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

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

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

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

The cooking temperature for white meat can be moderate throughout.

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

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

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

For the cooking of fish

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

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

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

Grilling

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

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

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

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

Cooking times

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

The cooking tables relating to cooking in the oven and by grill are provided as a guide to prepare dishes according to suggested times.

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

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

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

Suggestions for gas burners

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

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

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

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

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

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

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

Remember to cover pans to reduce gas consumption.

Cooking table

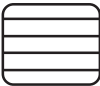


Cooking times do not include pre-heating time. **A short oven pre-heating (about 10 minutes) is necessary before any cooking**

Kinds of food	Temperature °C	Inserting slide*	Cooking time in minutes
		Gas oven	
Beaten mixture cakes in moulds			
Black and white flour cake	175	2	60 - 70
Royal flat bread-cake	175	3	60 - 70
Margherita cake	175	3	35 - 40
Pastry			
Bottom of cake to be garnished	200	3	15 - 20
Butter-milk curd cake	200	2	35 - 40
Jam cake	200	2	35 - 40
Leavening dough cakes in moulds			
Brioche	200	2	35 - 40
Small cakes			
Pastry	200	3	10 - 15
Cream puff	200	3	30 - 40
Meringue	140	3	120
Lasagne	225	2	40 - 50
Meat (cooking time for every cm of thickness)			
Long cooking roast meat	175	2	12 - 15
Short cooking roast meat	200	2	10 - 12
Meat-loaf	200	2	30 - 40
Poultry			
Duck 1 1/2 - 2 kg	200	2	120 - 180
Goose 3 kg	200	2	150 - 210
Roast chicken	200	2	60 - 90
Turkey 5 kg	175	2	about 240
Game			
Hare	200	2	60 - 90
Roe-deer rib	200	2	90 - 150
Deer haunch	175	2	90 - 180
Vegetables			
Boiled vegetable flan	200	2	40 - 45
Fish			
Grey mullets	200	2	40 - 50
Pizza	240	2	20 - 25
Grill			
Chops		3	15 - 20
Sausages		3	20 - 25
Grilled chicken		2	60 - 70
Roast veal on the spit 0,6 kg			70 - 80
Chicken on the spit			60 - 90

* The number of the slide refers to the lowest one (excepted the position on the bottom of the oven, since the dripping pan cannot be inserted).

Grilling

TYPE OF DISH	Quantity		Level 	Cooking time (minutes) 	
	Pieces	Weight		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

Cleaning and maintenance



Before each operation, disconnect the appliance.

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

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

Cleaning the cooker

Drops of sauce, fruit juice etc., should be removed as soon as possible with a soft cloth soaked in warm detergent water. Do not use steel wool or knives to take off layers of crust. Remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad, but care must be taken not to scratch the enamel. Wash the enamelled grids with water and detergent; these can also be washed a dishwasher.

Take off the burner covers and the grids and wash them carefully with warm water and detergent. Dry them well before putting them back in position.

Moreover, make sure that these are properly re-placed. The burner can be rubbed with steel wool or a slightly abrasive cloth.

Clean the oven door and crystal cover, in models equipped with these items, only with warm water, and avoid the use of rough cloths or abrasive substances; in cookers with an automatic ignition the sparkling bulb should be cleaned periodically and accurately to avoid difficulties in lighting; furthermore check that the burner holes are not obstructed.

Cleaning the oven

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



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

Controls - Sundries

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

Cleaning of the oven with enamel coating

Principle:

Cleaning of the smooth and shiny enamel oven walls should be done manually.

Regular maintenance:

After preparing meat dishes, the oven walls should be cleaned by means of a sponge and a detergent in order to remove possible fat splashes. By doing so, the oven will produce less steam when using it the next time and it will remain clean for a longer period. Soils from overboiling on the bottom plate can be eliminated more easily if the bottom plate is removed from the oven.

Long-term maintenance:

Use only appropriate products available on the market.

Cleaning the oven door

For a more complete cleaning of the oven door, it is advisable to disassemble it in the following way (Fig. 10):

1. open the door fully;
2. turn the two caps situated on the arm of the hinge to 180° (diagram 1 and 2);
3. partially close the door to an angle of 30°;
4. lift the door and extract from the front (diagram 3).

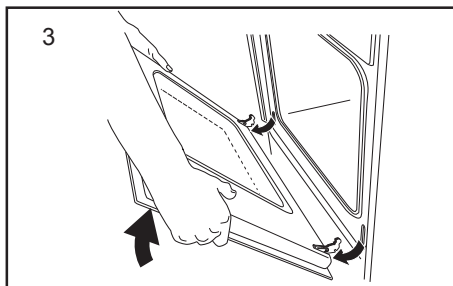
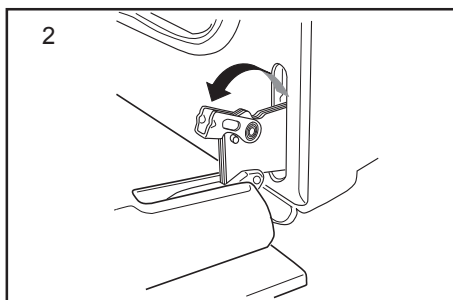
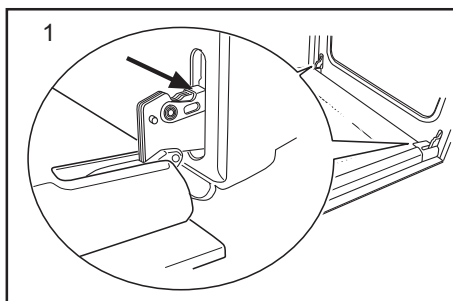
Re-mount the door by reversing the operation described above.

Models in stainless steel or aluminium:

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

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

Clean the oven control panel following the same precautions.



Replacing the Oven Light

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

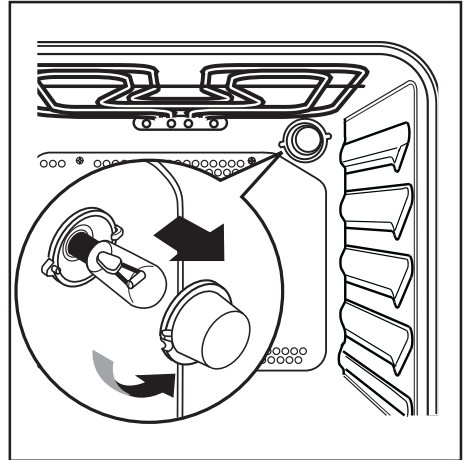
- Power: 15 W / 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Temperature Rating of 300 °C,
- Thread type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.



To replace the faulty bulb:

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



Something not working

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

SYMPTOM	SOLUTION
■ The cooker does not operate.	◆ Check that the unit is plugged in and the electrical supply is switched on. ◆ Check the mains fuse has not blown. ◆ Check the correct control knob has been turned.
■ The hob is not giving satisfactory results.	◆ Check the cooking pan is the correct size for the cooking zone. ◆ Check the setting is correct for the type of cooking.
■ The oven does not come on.	◆ Check that a cooking function has been selected. ◆ Check that the time of day has been set (see chapter "Setting the time of day"). ◆ Check that the socket switch or the switch from the mains supply to the cooker are ON.
■ The oven light does not come on.	◆ Select a function with the oven function control knob. ◆ Check the light bulb, and replace it if necessary (see "Oven Lamp replacement").
■ It takes too long to finish the dishes, or they are cooked too fast.	◆ The temperature may need adjusting.
■ Steam and condensation settle on the food and the oven cavity.	◆ Refer to the contents of this booklet, especially to the chapter "Using the Oven". ◆ Leave dishes inside the oven no longer than 15-20 minutes after the cooking is completed.
■ The oven fan is noisy.	◆ Check that shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.

Technical data

Oven

Electric Grill	1,650 W
Gas Oven burner	2,700 W
Oven light	25 W
Total Electric Rating	1,675 W
Voltage tension (50 Hz)	230 V

Hob

Rear left burner (semi-rapid)	2000 W
Front left burner (rapid)	3,000 W (Natural gas) - 2,800 W (LPG)
Rear right burner (semi-rapid)	2,000 W
Front right burner (auxiliary)	1,000 W
Total Gas Rating	10,700 W

Dimensions of the appliance

Height	850 mm
Width	600 mm
Depth	600 mm

Appliance Class 1 and Class 2 Sub-Class 1

Category: II2E+3+

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

Instructions for the installer

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

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



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

The electric connection must be carried out in compliance with rule NBN.

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.

Installation environnement

Warning - This unit can be installed and can work only in constantly ventilated rooms, according to rules in force. In order to make the gas unit work properly, it is necessary that air sufficient to gas combustion can naturally flow in the room. (The installer must follow the rules in force).

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

Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with rules in force, particularly NBND 51003.

Positioning

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

Levelling

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

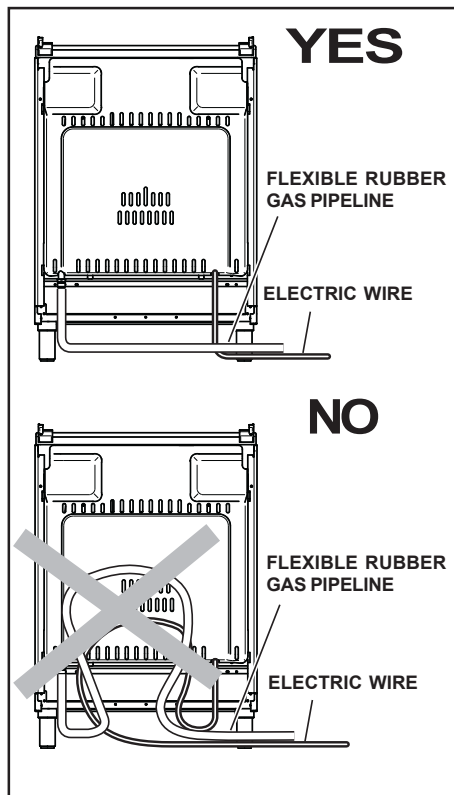
By adjusting the small feet it is possible to ensure a uniform distribution of the liquids contained in pans or pots.

Gas connection

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

Connection using a rigid pipe or a flexible metal pipe

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



Connection using flexible non metal pipes

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

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

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

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

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

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



IMPORTANT

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

Adaptation to different kinds of gas

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

Gas connection

LPG : use the rubber pipe holder «C».

Natural gas : use the pipe fitting «A».

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

Hob burners nozzles replacement

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

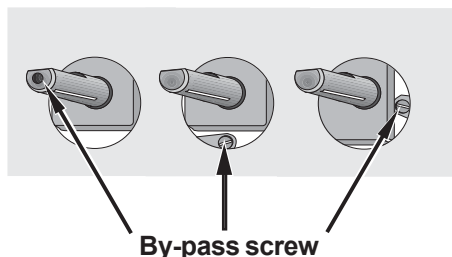
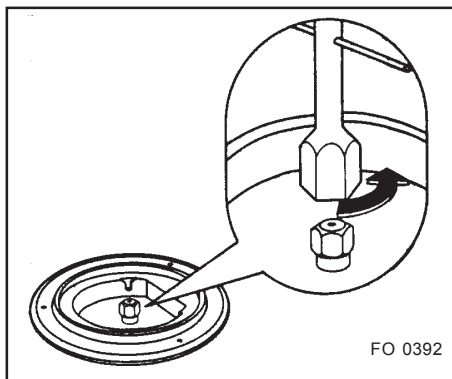
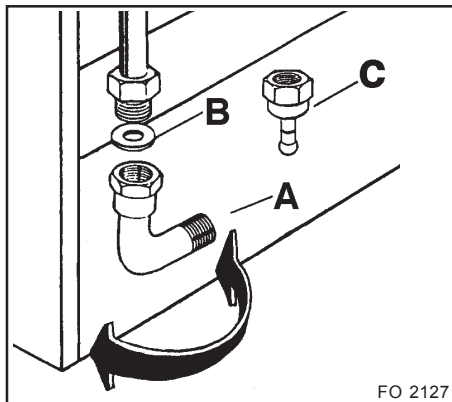
Reassemble the parts following the same procedure backwards.

These burners do not need any primary air regulation.

Hob burners - Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level:

- 1) turn the knob to the position of minimum flame;
- 2) remove the knob;
- 3a) when converting from natural gas to LPG, tightly screw the by-pass screw of the cocks;



3b) when converting from LPG to natural gas unscrew about one-fourth turn by-pass screw, until a regular small flame is reached.

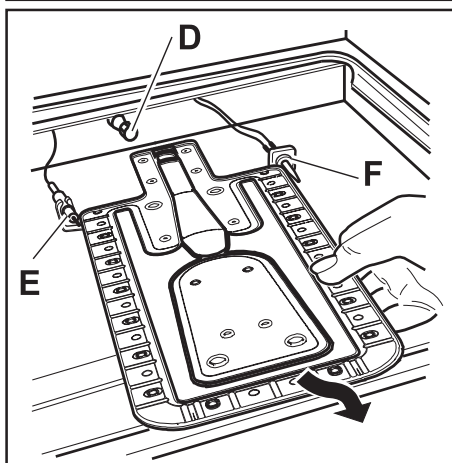
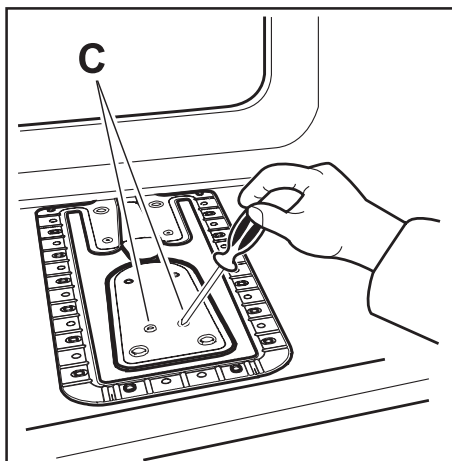
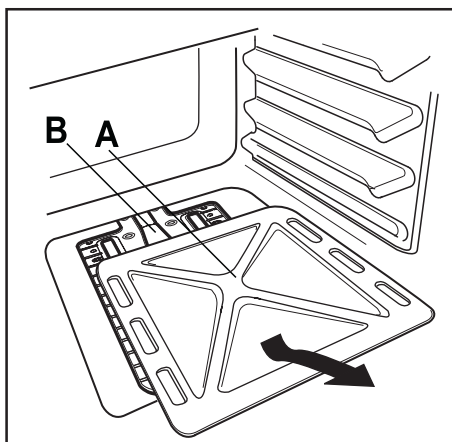
Reassemble the parts following the same procedure backwards.

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

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;
3. With a socket spanner 7 unscrew and remove the gas burner injector ("D"), and replace it with the required one (see "Burner characteristics");
4. Reassemble the burner following the same procedure in reverse.
5. 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.

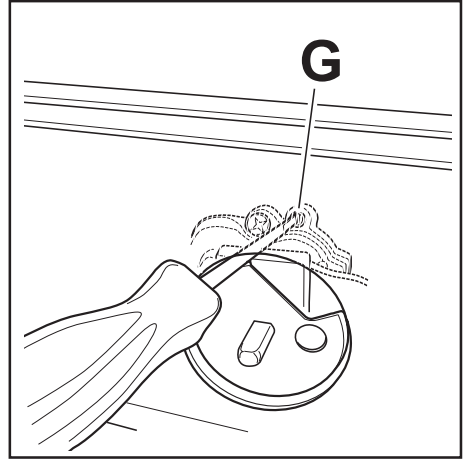


Minimum level adjustment of gas oven burner

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 and adjust the minimum level, act as follows:

- take out the gas oven control knob;
- in case of conversion from natural gas to LPG, tightly screw the by-pass screw of thermostat (see diagram, letter "G");
- to convert from LPG to natural gas, unscrew the by-pass screw, until a regular small flame is reached.
- finally check that turning quickly the tap from maximum position to minimum position, the flame does not go out;
- reassemble the knobs.



Burner characteristics

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	NORMAL POWER					
			NATURALPOWER			LPG 28-30/37 mbar		
			inj. 100/mm	m³/h		inj. 100/mm	g/h	
				G20 20 mbar	G25 25 mbar		G30	G31
Auxiliary	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71
Semi-rapid	2,0	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143
Rapid	Nat. Gas : 3,0 LPG: 2,8	0,75	119	0,286	0,332	86	204	200
Oven	2,7	1,0	114	0,257	0,299	83	196	193

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass n 1/100 of mm.
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Rapid	42
Oven	52

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.

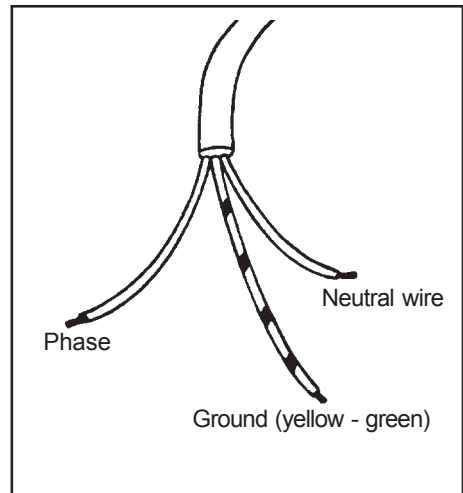
If you wish to directly connect to the mains, you have to interpose an omnipolar switch with a minimum opening between contacts of 3 mm, between the unit and the mains, complying with the existing regulations. The brown live wire (originating from the clamp of the cooker junction box) must always be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

Should the supply cord need to be replaced, use only the following cable types:

H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F (T90). It is necessary that the yellow/green earth wire is about 2cm longer than the live and neutral ones.

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

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

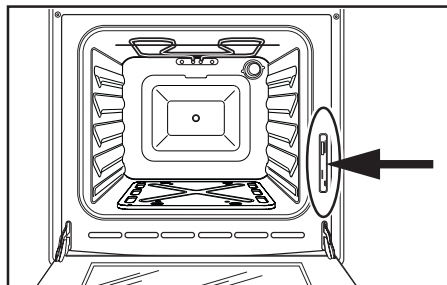


Original spare parts

If after the checks listed in the previous chapter, the appliance still does not work correctly, 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.

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



Declaration of guarantee terms

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

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

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

1. In accordance with provisions laid down in paragraphs 2 to 15, we will remedy free of charge any defect that occurs within 24 months from the date the appliance is delivered to the first end user.
These guarantee terms do not apply in the event of use for professional or equivalent purposes.
2. Performing the guarantee means that the appliance is returned to the condition it was in before the defect occurred. Defective parts are replaced or repaired. Parts replaced free of charge become our property.
3. So as to avoid more severe damage, the defect must be brought to our attention immediately.
4. Applying the guarantee is subject to the consumer providing proof of purchase showing the purchase and/or delivery date.
5. The guarantee will not apply if damage caused to delicate parts, such as glass (vitreous ceramic), synthetic materials and rubber, is the result of inappropriate use.
6. The guarantee cannot be called on for minor faults that do not affect the value or the overall reliability of the appliance.
7. The statutory warranty does not apply when defects are caused by:
 - a chemical or electrochemical reaction caused by water,
 - abnormal environmental conditions in general,
 - unsuitable operating conditions,
 - contact with harsh substances.
8. The guarantee does not apply to defects due to transport which have occurred outside of our responsibility. Nor will the guarantee cover those caused by inadequate installation or assembly, lack of maintenance or failure to respect the assembly instructions or directions for use.
9. Defects that result from repairs or measures carried out by people who are not qualified or expert or defects that result from the addition of non-original accessories or spare parts are not covered by the guarantee.
10. Appliances that are easy to transport may be delivered or sent to the consumer services department. Home repairs are only anticipated for bulky appliances or built-in appliances.
11. If the appliances are built-in, built-under, fixed or suspended in such a way that

removing and replacing them in the place where they are fitted takes more than half an hour, the costs that result therefrom will be charged for. Connected damage caused by these removal and replacement operations will be the responsibility of the user.

12. If, during the guarantee period, repairing the same defect repeatedly is not conclusive, or if the repair costs are considered disproportionate, in agreement with the consumer, the defective appliance may be replaced with another appliance of the same value.
In this event, we reserve the right to ask for a financial contribution calculated according to the length of time it has been used.
13. A repair under guarantee does not mean that the normal guarantee period will be extended nor that a new guarantee period begins.
14. We give a twelve month guarantee for repairs, limited to the same defect.
15. Except in the event where liability is legally imposed, this declaration of guarantee terms excludes any compensation for damage outside the appliance for which the consumer wishes to assert his rights. In the event of legally admitted liability, compensation will not exceed the purchase price paid for the appliance.

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

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

Address for our consumer services department: BELGIUM

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

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

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

European Guarantee

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

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

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

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, 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 İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.electrolux.be