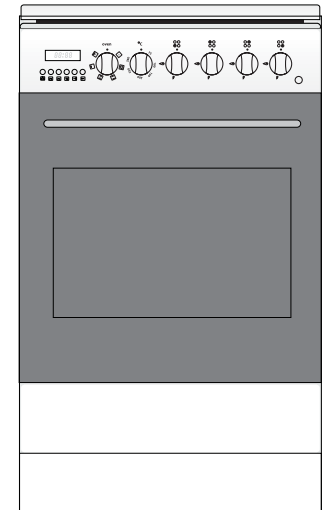




uw partner in keukenapparatuur

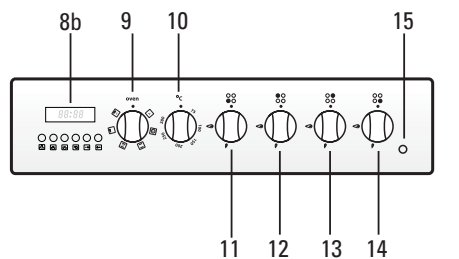
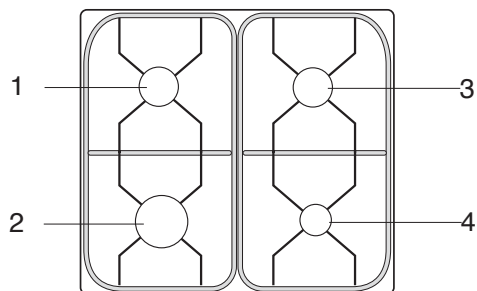
## Handleiding   Fornuis

1665 VWT  
1675 VWT  
1685 VWT

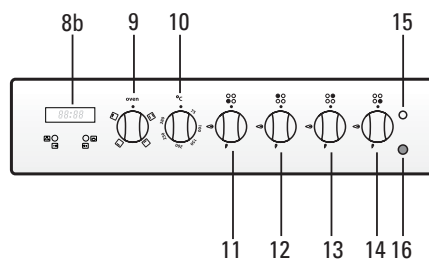
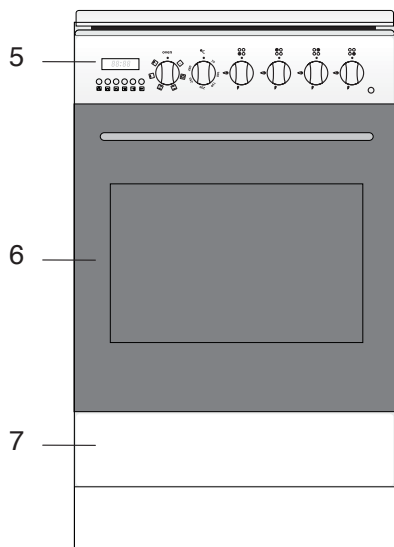


uw partner in keukenapparatuur

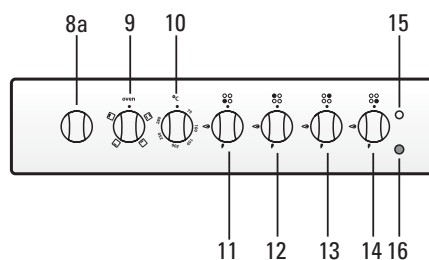
88018514



Model 1685VWT



Model 1675VWT



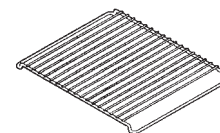
Model 1665VWT

## Toestelinformatie

- 1 – normaalbrander
- 2 – sterkbrander
- 3 – normaalbrander
- 4 – sudderbrander
- 5 – bedieningspaneel
- 6 – oven
- 7 – opberglade
- 8a – kookwekker
- 8b – elektronische klok
- 9 – functieknop oven
- 10 – thermostaatknop
- 11 – bedieningsknop brander linksvoor
- 12 – bedieningsknop brander linksachter
- 13 – bedieningsknop brander rechtsachter
- 14 – bedieningsknop brander rechtsvoor
- 15 – thermostaatlampje
- 16 – knop vonkstekking

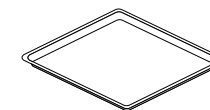
## Accessoires

### Vlak rooster



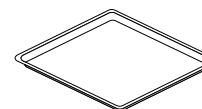
Geschikt voor grillen en voor bakken met bakvormen.

### Bakplaat (ca. 20 mm diep)



Geschikt voor het bakken van deeg zonder vorm (koekjes, plaatgebak).

### Bradslede (ca. 20 mm diep)



Niet bij de 1665 VWT!

## Voorwoord

U heeft gekozen voor een fornuis van Etna: een toestel dat volledig voldoet aan de wensen van de kookliefhebber.

Door de snelheid van de gaskookplaat en de uitgebreide gebruiksmogelijkheden van de oven heeft u de lekkerste gerechten in een handomdraai op tafel staan.

## Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

## Inhoud

■ <b>Introductie</b> .....	1
■ <b>Veiligheid</b> .....	2 – 3
Waar u op moet letten .....	2
■ <b>Algemene informatie</b> .....	4
■ <b>Ingebruikname</b> .....	5
Voor het eerste gebruik .....	5
■ <b>Bediening</b> .....	6 – 11
Bediening gaskookgedeelte .....	6
Functies multifunctionele oven .....	8
Functies conventionele oven .....	9
Oven gereed maken voor grillen .....	10
Inschakelen van de oven .....	10
Uitschakelen van de oven .....	10
Kookwekker (model 1665VWT) .....	10
Elektronische klok (model 1685VWT) .....	11
Digitale klok (model 1675VWT) .....	12
■ <b>Overzichtstabellen</b> .....	13 – 16
■ <b>Uitrusting</b> .....	17 – 18
Afneembare ovendeur .....	17
Opberglade .....	18
■ <b>Reinigen</b> .....	19 – 20
Kookgedeelte .....	19
Ovengedeelte .....	19
Glazen sierdeksel (indien van toepassing) .....	20
■ <b>Storingen</b> .....	21
Storingen zelf verhelpen .....	21
■ <b>Installatie</b> .....	22 – 24
Algemeen .....	22
Elektrische aansluiting .....	22
Gasaansluiting .....	22
Opstelling .....	23
Waterpas stellen .....	23
Technische gegevens .....	24

## Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. Schade ontstaan door verkeerd aansluiten valt niet onder de garantie.
- Volg voor de aansluiting altijd de plaatselijk geldende voorschriften op.
- Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.
- Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul (gaskookplaten met vonkontsteking). Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- Bij het gebruik van gas-kookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatieopeningen open. Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Bij koken en braden worden de branders heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grilleren) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken.
- Gebruik nooit kunststof of aluminiumfolie (bijvoorbeeld de bakjes van kant-en-klaar gerechten) om gerechten in te bereiden. Door de hoge temperatuur kunnen ze smelten.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete branders.
- Gebruik de oven en de opberglade niet voor brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.
- In de opberglade wordt het heet tijdens ovengebruik. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Nooit op een geopende deur zitten of staan. De deur kan ontzet raken of het fornuis kan naar voren kantelen.

## Waar u op moet letten

- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.
- Giet nooit water in de hete oven. Hierdoor kan emailschade ontstaan.
- In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
- Controleer voordat u het toestel aansluit, of de aanduiding van het voltage van het toestel overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Open nooit de behuizing van het toestel en verander de mechanische en/of elektrische opbouw van het toestel niet. Dit kan leiden tot gevaarlijke situaties (aanraken van spanningvoerende onderdelen) en storingen.
- Het toestel mag niet met een verlengkabel op de netspanning worden aangesloten. Dit kan leiden tot onveilige situaties (oververhitting).
- Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.
- Bereid diepvriesproducten zoals pizza's bij voorkeur op het rooster, bedekt met bakpapier. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door het grote temperatuurverschil.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is, hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen, als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.
- Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten, kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen. De damp kan vlam vatten als hij in aanraking komt met een heet ovenelement.
- Zet de afdekplaat altijd omhoog bij gebruik van de kookplaat. Alvorens de afdekplaat omhoog te zetten, moet u er voor zorgen dat deze droog is.
- Laat het toestel afkoelen voordat u de afdekplaat sluit.
- Wees voorzichtig met licht ontvlambare materialen in de omgeving van het toestel; denk bijvoorbeeld aan kleding.

## Algemene informatie

### Over temperaturen bij het gebruik van een fornuis

Elektro- en gasfornuizen behoren tot de categorie verwarmingsapparatuur. Vanwege natuurkundige principes is een warmte-overdracht tussen oven of kookplaat en de omgeving onvermijdelijk. Deze overdracht kan door isolatie beïnvloed, maar niet verhinderd worden.

Bij het gebruik van de oven wordt de ovendeur warm. Hoe warm de ovendeur wordt, hangt af van de ingestelde oventemperatuur en de bereidingstijd.

De meeste recepten gebruiken oventemperaturen beneden de 200 °C. In sommige gevallen is een temperatuur van 250 °C (kort braden) nodig. Bij deze hoge temperaturen kunnen de kookplaat, het bedieningspaneel en de handgreep relatief warm worden, afhankelijk van de tijdsduur.

Deze verhoging van de temperatuur valt binnen de door de norm toegestane waarde, hetgeen blijkt uit het keurmerk (zie typeplaatje).

Bij het gebruik van een brander van de gaskookplaat worden de vangschaal en de andere branders warm, dit is normaal.

## Voor het eerste gebruik

### Afvoeren verpakking en toestel

Tijdens productie en transport worden beschermingsmaterialen gebruikt om het fornuis tegen beschadigingen te beschermen. Daarbij wordt uit milieu-overwegingen alleen het hoogst noodzakelijke materiaal gebruikt.

Voer de gebruikte beschermingsmaterialen en de verpakking op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten. Maak het afgedankte toestel onbruikbaar door de stekker uit de contactdoos te halen en het aansluitsnoer door te knippen.

Alle gebruikte materialen zijn recyclebaar en dus milieuvriendelijk. Door hergebruik van deze materialen zijn minder grondstoffen nodig en wordt de hoeveelheid afval verminderd.

### Oven gebruiksklaar maken

Verwijder de bakplaat en het rooster uit de oven en reinig ze met een sopje van een afwasmiddel of allesreiniger.

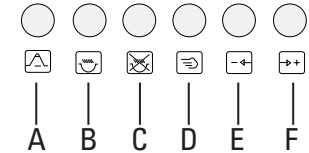
Schakel de oven 90 minuten lang in op de hoogste stand. Zie hiervoor ook pagina 10.

### Opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

### Instellen dagtijd

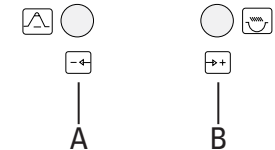
#### Model 1685



Als u geen dagtijd hebt ingesteld knipperen 0.00 en AUTO.

- Druk op de toetsen A + B en houd deze ingedrukt. AUTO blijft knipperen.
- Stel met de toetsen E of F de dagtijd in.

#### Model 1675



Als u geen dagtijd hebt ingesteld knipperen 0.00.

- Druk tegelijk op de toetsen A en B . In het display verschijnt 12.00.
- Stel met de toetsen A of B de dagtijd in.

## Bediening gaskookgedeelte

### Algemeen

Gebruik alleen pannen met een stevige, egale, liefst dikke bodem. Pannen met een aluminium of koperen bodem geleiden de warmte beter en besparen energie. Door met een deksel op de pan te koken kunt u ook energie besparen.

Plaats eerst de pan op de kookplaat en schakel daarna de brander in. Zo benut u de afgegeven warmte optimaal.

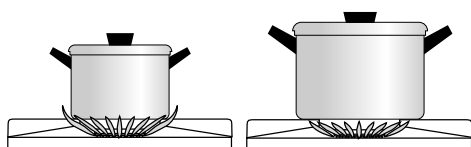


fig. 2: Plaatsen van de pannen

Gebruik pannen met een voldoende grote diameter. Let op dat de vlam punten niet om de pan heen spelen. De vlam punten zijn namelijk het heetst. Als vlammen om de pan heen spelen gaat er veel warmte verloren.

In de tabel hieronder staan de aanbevolen pandiameters voor de verschillende branders:

Brander	Aanbevolen pandiameter
Sterk	24,0 tot 26,0 cm
Normaal	20,0 tot 22,0 cm
Sudder	12,0 tot 16,0 cm

### Positie van de branders

Een symbool boven de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend.

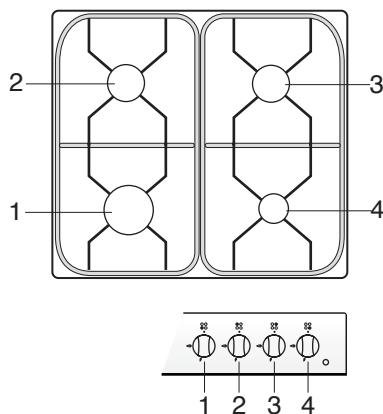


fig. 3: Positie van de branders

- 1 bedieningsknop sterkbrander linksvoor
- 2 bedieningsknop normaalbrander linksachter
- 3 bedieningsknop normaalbrander rechtsachter
- 4 bedieningsknop sudderbrander rechtsvoor

### Vonkontsteking

#### Model 1685VWT:

Druk de knop van de brander in en draai hem open. Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt.

#### Modellen 1665VWT en 1675VWT:

Druk de knop van de brander in en draai hem open. Druk tegelijkertijd op de ontsteekknop ✪.

De brander moet gelijkmatig branden.

Bij stroomuitval kunt u de branders ook met een lucifer of een aansteker ontsteken.

### Bijzonderheden

Onsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de brander schoon en droog is;
- de branderdekseel goed op de branderkeel ligt.

#### Let op:

- Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, draai dan de brander uit en wacht even alvorens opnieuw te ontsteken.
- Wees voorzichtig met licht ontvlambare materialen in de omgeving van het toestel; denk bijvoorbeeld aan kleding.

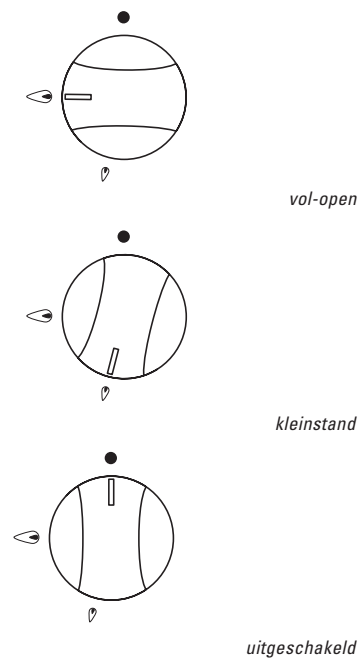


fig. 4: Instellen van de branders

## Funcies multifunctionele oven

### Funcieknop + thermostaatknop

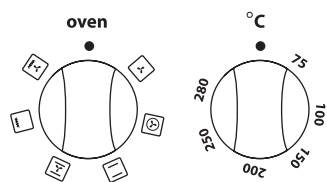


fig. 5: Funcieknop + thermostaatknop

### Funcieknop

Met de funcieknop kiest u de gewenste ovenfunctie.

### Thermostaatknop

Met de thermostaatknop stelt u de gewenste temperatuur in. De temperaturen zijn traploos instelbaar.

### Gele controlelamp

Gedurende het opwarmen brandt het gele controlelampje. Het lampje dooft als de ingestelde temperatuur bereikt is.

#### **Ontdooien**

U kunt ontdooien met de ventilator van de hete-luchtoven. De ventilator blaast lucht door de oven waardoor de gerechten sneller ontdooien.

#### **Hotelucht**

De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen.

#### **Boven- en onderwarmte**

Door de ovenknop op boven- en onderwarmte en de thermostaatknop een temperatuur in te

stellen wordt de boven- en onderwarmtefunctie ingeschakeld. Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovinelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven voor het op de traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

#### **Boven + onderwarmte + ventilator**

De boven- en onderwarmte is ingeschakeld. Tevens blaast de ventilator de verwarmde lucht door de oven.

#### **Grill**

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. De standaard grill gebruikt u wanneer alleen in het midden van de oven een gerecht staat of bij gebruik van het draaispit. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten.

#### **Grill + ventilator**

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-element. De ventilator in de achterwand blaast de hete lucht in de oven. Gerechten krijgen hierdoor rondom een knapperig korstje. Deze stand is vooral geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees. U kunt ook meerdere stukken vlees tegelijk grillen.

## Funcies conventionele oven

### Funcieknop + thermostaatknop

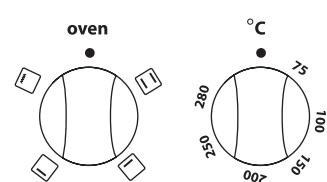


fig. 6: Funcieknop + thermostaatknop

### Funcieknop

Met de funcieknop kiest u de gewenste ovenfunctie.

### Thermostaatknop

Met de thermostaatknop stelt u de gewenste temperatuur in. De temperaturen zijn traploos instelbaar.

### Gele controlelamp

Gedurende het opwarmen brandt het gele controlelampje. Het lampje dooft als de ingestelde temperatuur bereikt is.

#### **Boven- en onderwarmte**

Door de ovenknop op boven- en onderwarmte en de thermostaatknop een temperatuur in te stellen wordt de boven- en onderwarmtefunctie ingeschakeld. Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovinelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven voor het op de traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

#### **Alleen bovenwarmte**

Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de funcieknop op bovenwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand.

#### **Alleen onderwarmte**

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken.

Aan het einde van het bakproces draait u de funcieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd.

#### **Grill**

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. De standaard grill gebruikt u wanneer alleen in het midden van de oven een gerecht staat of bij gebruik van het draaispit. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten.

## Oven gereed maken voor grillen

- Open de ovendeur.
- Leg het gerecht op het rooster en schuif het rooster op de juiste richel (zie pagina 13-16 voor aanwijzingen over de juiste richel-hoogte).
- Schuif de bakplaat op de onderste richel in de oven.
- Leg het gerecht op een afstand van minimaal 5 cm onder het grillelement. Een gerecht dat te dicht onder het grillelement wordt geplaatst verbrandt snel.

## Inschakelen van de oven

- 1 Schuif het gerecht in de oven, wanneer het niet nodig is de oven voor te verwarmen. In de overzichtstabel op pagina 13 - 16 vindt u enkele aanwijzingen voor de richelhoogte.
- 2 Sluit de ovendeur en kies een ovenfunctie met de functieknop en een temperatuur met de thermostaatknop.

De oven is nu ingeschakeld. De ovenverlichting en de thermostaatlamp zijn aan.

## Uitschakelen van de oven

Controleer aan het einde van de bereidingstijd of het gerecht gaar is. De oven blijft na het uitschakelen nog geruime tijd warm. U kunt deze warmte benutten voor de laatste fase van het bakproces. Schakel de oven uit door de ovenknop op 0 te draaien. Het thermostaatlampje en de ovenverlichting gaan uit.

## Kookwekker (model 1665VWT)

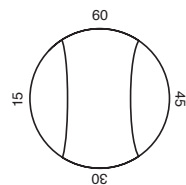


fig. 8: Kookwekker

Op de kookwekker kunt u een tijd van maximaal 90 minuten instellen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd loopt de wekker af.

- Draai de knop van de wekker eerst helemaal naar rechts tot de aanslag, dan linksom draaien om de gewenste tijd in te stellen.

## Elektronische klok (model 1685VWT)

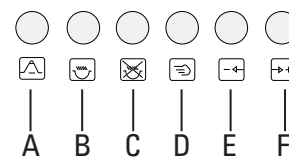


fig. 9: Elektronische klok

De elektronische klok heeft meerdere functies:

- weergave van de dagtijd (zie pag. 5);
- kookwekkerfunctie;
- uitschakelen van de oven met timer;
- automatisch in- en uitschakelen.

### Kookwekker (zie fig. 9)

De kookwekker geeft na het verstrijken van de ingestelde tijd een signaal. De kookwekker schakelt de oven niet uit. De maximale tijd is 59.59 minuten.

- Druk op toets **A** en houd deze ingedrukt; 0.00 licht op.
- Stel met de toetsen **E** of **F** de kooktijd in.
- Vijf seconden na het loslaten van de toetsen verschijnt de dagtijd weer.
- Druk tijdens het koken op toets **A** om de resterende tijd zichtbaar te maken.

### Instellen baktijd (zie fig. 9)

- Druk op toets **B** en houd de toets ingedrukt. In het display verschijnt 0.00.
- Druk op de toetsen **E** of **F** totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. AUTO en toets **B** lichten op.
- De oven geeft een signaal als de baktijd afgelopen is en schakelt automatisch uit. Druk tijdens het bakken op toets **B** om de resterende baktijd zichtbaar te maken.
- Druk op toets **D** en het toestel is weer ingesteld op handbediening. AUTO verdwijnt en symbool verschijnt weer.



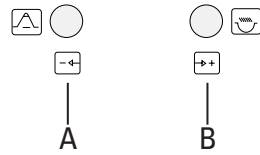
**Digitale klok** (model 1675VWT)

fig. 10: Digitale klok

De digitale klok heeft de volgende functies:

- weergave van de dagtijd (zie pag. 5);
- kookwekkerfunctie;

**Kookwekker** (zie fig. 10)

De kookwekker geeft na het verstrijken van de ingestelde tijd een signaal. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

De maximale tijd is 24 uur.

- Druk op toets **B** en houd deze ingedrukt; 0.00 licht op.
- Stel met de toets **B** de kooktijd in.
- Vijf seconden na het loslaten van de toets begint de kookwekkertijd met aftellen.

Tijdens de kookwekkerfunctie is de dagtijd niet zichtbaar.

**Conventionele en multifunctionele oven**  
– overzichtstabel bakken

Recept	Boven- en onderwarmte		Tijd min.
	Temperatuur °C	Richel	
<b>Roerdeeg</b>			
Cake	160 - 170	laag	65 - 70
Tulband	160 - 180	laag	70 - 80
Kruidkoek	160 - 170	laag	65 - 75
Vruchtentaart (bakplaat)	180 - 200	midden	35 - 45
Vruchtentaart (springvorm)	160 - 180	laag	45 - 55
Taartbodem	180 - 200	midden	20 - 30
Klein gebak	180 - 200	midden	15 - 25
<b>Biscuitdeeg</b>			
Biscuitgebak	170 - 190	midden	40 - 50
Biscuitrol	180 - 200	midden	15 - 20
<b>Zandtaartdeeg</b>			
Appeltaart	180 - 200	laag	50 - 60
Kwarktaart	180 - 200	laag	70 - 80
Taartbodem	180 - 200	midden	15 - 25
Zandkoekjes	170 - 180	midden	15 - 18
<b>Gistdeeg</b>			
Vlaai	200 - 220	midden	30 - 40
Brood	220 - 230	laag	30 - 40
Pizza	210 - 230	midden	20 - 35
<b>Kookdeeg</b>			
Soezen	210 - 220	midden	20 - 30
<b>Bladerdeeg</b>	200 - 220	midden	15 - 25
<b>Ovenschotels/gratins</b>			
Rauwe ingrediënten	180 - 200	laag	60 - 80
Voorgekookte ingrediënten*	180 - 200	laag	30 - 40
Alleen gratineren	180 - 200	laag	20 - 30
Lasagne	190 - 210	laag	35 - 45

\* De ingrediënten zijn hier nog warm. Wanneer de ingrediënten wel voorgekookt zijn, maar inmiddels afgekoeld, dan zal de baktijd verlengd moeten worden.

**Automatisch in- en uitschakelen** (zie fig. 9)

U kunt de baktijd en de tijd waarop het gerecht klaar moet zijn ingeven. De oven schakelt dan automatisch in en uit.

- Druk op toets **B** en houd de toets ingedrukt. In het display verschijnt 0.00 en AUTO licht op.
- Druk op de toetsen **E** of **F** totdat de juiste baktijd bereikt is.
- Druk op toets **C** en houd de toets ingedrukt. Het display geeft de vroegst mogelijke eindtijd weer.
- Stel met de toetsen **E** of **F** de eindtijd in. AUTO blijft branden; het symbool onder toets B dooft. De oven schakelt automatisch in en uit. Bij het uitschakelen klinkt er een signaal.
- Druk op toets **D** en het toestel is weer ingesteld op handbediening. AUTO verdwijnt en symbool verschijnt weer.

## Conventionele en multifunctionele oven – overzichtstabel braden

Recept Vlees (1,5 kg)	Boven- en onderwarmte		Tijd min.
	Temperatuur °C	Richel	
<b>Kalfsvlees</b>			
Kalfsfricandeau	170 - 180	laag/midden	55 - 65
Kalfsrollade	170 - 180	laag/midden	80 - 90
Gevulde kalfsborst	170 - 180	laag/midden	80 - 90
<b>Rundvlees</b>			
Ossehaas	220 - 230	laag/midden	20 - 25
Rosbief	220 - 240	laag/midden	30 - 35
Lenderollade	170 - 180	laag/midden	55 - 65
Ribrollade	170 - 180	laag/midden	85 - 95
Staartstuk	170 - 180	laag/midden	35 - 45
<b>Varkensvlees</b>			
Varkensfricandeau	170 - 180	laag/midden	80 - 90
Varkenslenderollade	170 - 180	laag/midden	80 - 90
Doorregen rollade	170 - 180	laag/midden	90 - 100
<b>Lamsvlees</b>			
Lamsbout roze	200	laag/midden	50 - 60
Lamsbout gaar	170 - 180	laag/midden	85 - 100
Lamsrollade	170 - 180	laag/midden	95 - 110
Lamsschouder	170 - 180	laag/midden	95 - 110
<b>Gevogelte 1 kg</b>			
Kip	170 - 180	laag	50 - 60
Babycalkoen (2 - 3 kg)	170 - 180	laag	120 - 180
Eend (wild)	170 - 180	laag/midden	50 - 60
<b>Wild</b>			
Haas	170 - 180	laag/midden	110 - 120
Konijn	170 - 180	laag/midden	90 - 120

Per 500 gram meer, 15 - 20 minuten langere braadtijd. Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten per kg minder braadtijd nodig, dan dikke of opgerolde stukken vlees.

## Multifunctionele oven – overzichtstabel bakken

Recept	Hetelucht		Tijd min.
	Temperatuur °C	Richel	
<b>Roerdeeg</b>			
Cake	140 - 150	laag	65 - 70
Tulband	140 - 160	laag	70 - 80
Kruidkoek	140 - 150	laag	65 - 75
Vruchtentaart (bakplaat)	150 - 170	midden	35 - 45
Vruchtentaart (springvorm)	150 - 170	laag	45 - 55
Taartbodem	150 - 170	midden	20 - 30
Klein gebak	150 - 170	midden	15 - 25
<b>Biscuitdeeg</b>			
Biscuitgebak	150 - 170	midden	40 - 50
Biscuitrol	160 - 180	midden	15 - 20
<b>Zandtaartdeeg</b>			
Appeltaart	165 - 175	laag	50 - 60
Kwarktaart	150 - 170	laag	70 - 80
Taartbodem	150 - 170	midden	15 - 25
Zandkoekjes	150 - 160	midden	15 - 18
<b>Gistdeeg</b>			
Vlaai	180 - 190	midden	30 - 40
Brood	200 - 210	laag	30 - 40
Pizza	190 - 210	midden	20 - 35
<b>Kookdeeg</b>			
Soezen	190 - 200	midden	20 - 30
<b>Bladerdeeg</b>	190 - 210	midden	15 - 25
<b>Ovenschotels/gratins</b>			
Rauwe ingrediënten	160 - 180	laag	60 - 80
Voorgekookte ingrediënten*	160 - 180	laag	30 - 40
Alleen gratineren	180 - 200	laag	20 - 30
Lasagne	170 - 190	laag	35 - 45

\* De ingrediënten zijn hier nog warm. Wanneer de ingrediënten wel voorgekookt zijn, maar inmiddels afgekoeld, dan zal de baktijd verlengd moeten worden.

## Multifunctionele oven – overzichtstabel braden

Recept Vlees (1,5 kg)	Hetelucht		Tijd min.
	Temperatuur °C	Richel	
<b>Kalfsvlees</b>			
Kalfsfricandeau	150 - 160	laag/midden	55 - 65
Kalfsrollade	150 - 160	laag/midden	80 - 90
Gevulde kalfsborst	150 - 160	laag/midden	80 - 90
<b>Rundvlees</b>			
Ossehaas	200 - 210	laag/midden	20 - 25
Rosbief	200 - 220	laag/midden	30 - 35
Lenderollade	150 - 160	laag/midden	55 - 65
Ribrollade	150 - 160	laag/midden	85 - 95
Staartstuk	150 - 160	laag/midden	35 - 45
<b>Varkensvlees</b>			
Varkensfricandeau	150 - 160	laag/midden	80 - 90
Varkenslenderollade	150 - 160	laag/midden	80 - 90
Doorregen rollade	150 - 160	laag/midden	90 - 100
<b>Lamsvlees</b>			
Lamsbout roze	150 - 160	laag/midden	50 - 60
Lamsbout gaar	150 - 160	laag/midden	85 - 100
Lamsrollade	150 - 160	laag/midden	95 - 110
Lamsschouder	150 - 160	laag/midden	95 - 110
<b>Gevogelte 1 kg</b>			
Kip	160 - 170	laag	50 - 60
Babykalkoen (2 - 3 kg)	160 - 170	laag	120 - 180
Eend (wild)	160 - 170	laag/midden	50 - 60
<b>Wild</b>			
Haas	160 - 170	laag/midden	110 - 120
Konijn	160 - 170	laag/midden	90 - 120

Per 500 gram meer, 15 - 20 minuten langere braadtijd. Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten per kg minder braadtijd nodig, dan dikke of opgerolde stukken vlees.

## Afneembare ovendeur

Om het schoonmaken van de ovendeur en het interieur van de oven makkelijker te maken kan de ovendeur verwijderd worden.

**Bij het op onjuiste wijze verwijderen en plaatsen van de ovendeur kunnen de scharnieren plotseling in hun uitgangspositie terugschieten. Pak daarom altijd de ovendeur zo hoog mogelijk (dus zo ver mogelijk van de scharnieren) vast om verwondingsgevaar te voorkomen.**

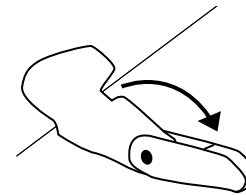


fig. 11: Omklappen beugel

## Ovendeur verwijderen

- Open de ovendeur en klap de metalen beugels van het beide scharnieren terug (zie fig. 11).
- Open de deur volledig en til deze uit het fornuis.

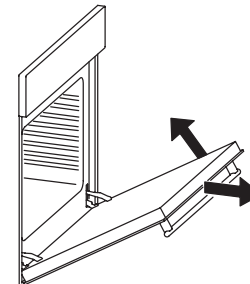


fig. 12: Ovendeur verwijderen

## Ovendeur plaatsen

- Plaats de deur in volledig open toestand in het fornuis
- Klap de metalen beugels van beide scharnieren terug.

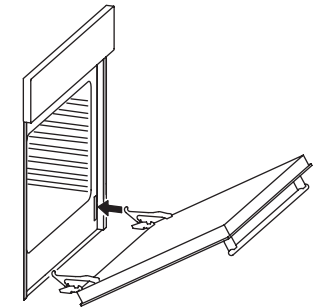


fig. 13: Ovendeur plaatsen

## Opberglade

### Opberglade verwijderen

- Trek de opberglade uit het fornuis en til deze omhoog.

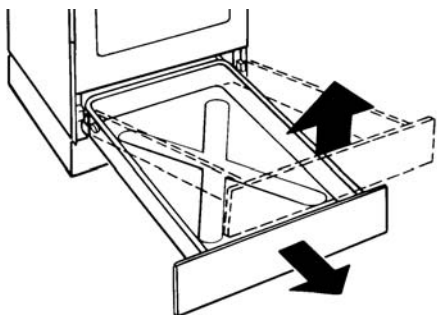


fig. 14: Opberglade verwijderen

### Opberglade plaatsen

- Houd de lade schuin en plaats hem in de geleidesleuven.
- Schuif de lade in horizontale positie terug in het fornuis (zie fig. 15).

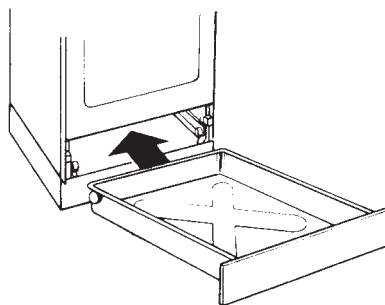


fig. 15: Opberglade plaatsen

## Kookgedeelte

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd op de vangschaal kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.

### Dagelijks

Reinig het toestel met een sopje van een afwasmiddel of allesreiniger.

### Hardnekkige vlekken op email

Verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje.

Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en schuursponsjes.

### Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal (indien van toepassing)

Verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Altijd met de structuur van de kookplaat meebewegen om glansplekken te voorkomen.

Nabehandelen met een roestvrijstaal glans-/onderhoudsmiddel.

### Branderdoppen

Hete branderdoppen nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken.

Deze schades vallen niet onder de garantie.

Beschadiging aan de beschrifting en aan de kookroosters vallen niet onder de garantie.

## Ovengedeelte

Reinig de binnenzijde regelmatig. Gebruik een sopje van afwasmiddel.

### Reinig het oventoebehoren regelmatig

Gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel. Maak de toebehoren met een droge doek goed droog.

Eventueel aangekoekt vuil aan de grillset kunt u verwijderen met staalwol.

### Reinig de buitenzijde regelmatig

Gebruik een sopje van een afwasmiddel. Maak de oven met een droge doek goed droog. U kunt de knoppen verwijderen door deze naar u toe te trekken.

Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, omdat deze het email kunnen aantasten of krassen kunnen veroorzaken.

Op de site [www.HPS.nl](http://www.HPS.nl) (<http://www.HPS.nl>) vindt u schoonmaaktips en schoonmaakmiddelen voor alle vervuilingen. U vindt daar ons hele assortiment schoonmaakartikelen van het merk ATAG Shine. Dit assortiment is speciaal ontwikkeld voor fornuizen en inbouwapparatuur van Atag, Etna en Pelgrim.

## Glazen sierdeksel

(indien van toepassing)

Reinig het sierdeksel steeds na gebruik. Gebruik hiervoor een sopje van afwasmiddel. Bij sterke verontreiniging is het raadzaam het sierdeksel eerst enige tijd te weken in een sopje van wat afwasmiddel (bijvoorbeeld door een vochtige doek op het deksel te leggen). U kunt het sierdeksel verwijderen om het schoon te maken.

### sierdeksel verwijderen

Zet het sierdeksel omhoog. Til het sierdeksel voorzichtig uit de scharnierhouders.

### sierdeksel plaatsen

Na het reinigen voorzichtig het sierdeksel verticaal in de houders laten zakken (zie fig. 16). Het sierdeksel mag uitsluitend verticaal worden teruggeplaatst. Wanneer dit niet lukt, dan moet u de scharnieren omwisselen.

Verwissel de scharnieren **nooit** zomaar van plaats. Bij omgewisselde scharnieren wordt het deksel niet geremd. Het deksel zou kunnen dichtvallen.

**Let op!** Controleer altijd of het sierdeksel remt wanneer u het opnieuw geplaatst hebt.

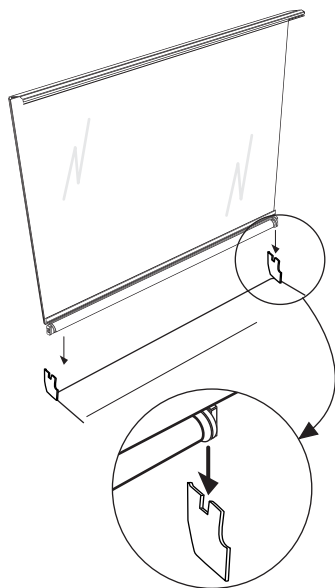


fig. 16: Plaatsen glazen sierdeksel

## Storingen zelf verhelpen

Mocht het toestel niet naar wens functioneren, controleer dan eerst of u de storing zelf kunt verhelpen met behulp van de onderstaande aanwijzingen. Vaak is maar een kleinigheid de oorzaak van de storing.

### Brander brandt niet goed

- Brander vuil of vochtig.
- Branderschoon en/of droog maken.
- Branderdop niet goed op branderkerk geplaatst.

### Oven wordt niet warm

- Verkeerde temperatuur ingesteld.
- Stel de oventemperatuur opnieuw in.
- Thermostaat defect.
- Oven uitzetten en service dienst bellen.

### Klok werkt niet (indien van toepassing)

- Geen stroomtoevoer.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zekering in de meterkast defect.
- Vervang de zekering.

### Oven of grill wordt niet warm

- Zekering in de meterkast defect.
- Vervang de zekering.
- Verkeerde temperatuur ingesteld.
- Stel de oventemperatuur opnieuw in.

- Klok (indien van toepassing) niet goed ingesteld.
- Stel de klok op de juiste wijze in (zie pag. 5).

### Ovenverlichting brandt niet

- Geen stroomtoevoer.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Lamp defect.
- Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de hoofdschakelaar in de meterkast om te draaien. Draai het glaskapje van de ovenverlichting los. Vervang het lampje.

Draai het glaskapje weer vast. Let op de juiste plaats van de afdichting.

Schakel de zekering weer in.

**Let op:** Gebruik alleen lampjes van 15 W, die tot 300 °C hittebestendig zijn.

## Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden.

Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

## Elektrische aansluiting 230 V - 50 Hz

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.

Stopcontact en stekker moeten ten allen tijde bereikbaar blijven.

## Gasaansluiting: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078).

Deze bepalen onder andere dat uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.

### Let op:

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

Het gegevensplaatje bevindt zich in de opberglade.

In de fabriek is het toestel ingeregeld voor G25 (aardgas) met een druk van 25 mbar. Toestelcategorie I 2L.

Sluit het fornuis aan met een vaste leiding. Dit in verband met de hoge temperaturen die de oven kan bereiken.

Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde, GIVEG goedgekeurde, veiligheidsslang is ook toegestaan. Monteer deze slang terzijde van het fornuis om aanraking met hete fornuisdelen te voorkomen.

In alle gevallen moet er voor het toestel een gaskraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

## Opstelling

Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst mogen aan beide zijden alleen keukenmeubels of toestellen met dezelfde hoogte geplaatst worden.

De afstand tot een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal moet minimaal 100 mm bedragen (zie fig. 17). Aan de andere zijde van het fornuis mag dan alleen een meubel van gelijke hoogte worden toegepast.

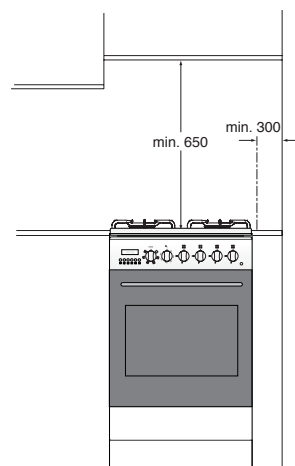


fig. 17: Opstelling

De afstand tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.

Als het fornuis naast een keukenkast of koelkast wordt geplaatst is het aan te bevelen om een isolatie tussen keukenkast/koelkast en fornuis aan te brengen, in verband met de warmteoverdracht.

## Waterpas stellen

Met de stelvoeten is het fornuis in hoogte verstelbaar (zie fig. 18).

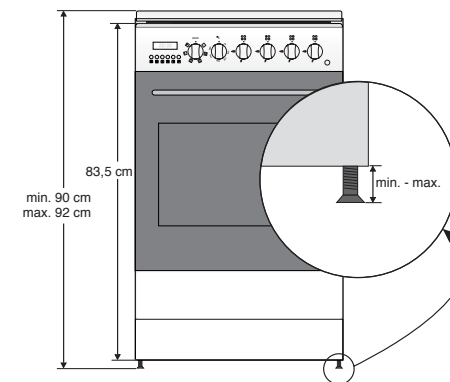


fig. 18: Stelvoeten

**Technische gegevens**

Fornuistype	1665VWT	1675VWT	1685VWT
-------------	---------	---------	---------

**Elektrisch:**

Aansluiting 230 V 50Hz	■	■	■
Ovenverlichting W	15	15	15
Aansluitwaarde W	2500	2500	2500

**Gas:**

Aansluiting G1/2"	■	■	■
Aansluitwaarde kW	7,5	7,5	7,5

**Nominale belasting**

Sterkbrander kW	3,0	3,0	3,0
Normaalbrander kW	1,75	1,75	1,75
Sudderbrander kW	1	1	1

**Spuitstukboring****aardgas**

Sterkbrander mm	1,21 mm	1,21 mm	1,21 mm
Normaalbrander mm	0,94 mm	0,94 mm	0,94 mm
Sudderbrander mm	0,72 mm	0,72 mm	0,72 mm