



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Manual

EFG507WIT

**Nederlands** ..... 1 - 17  
**English** .....19 - 33

## 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.

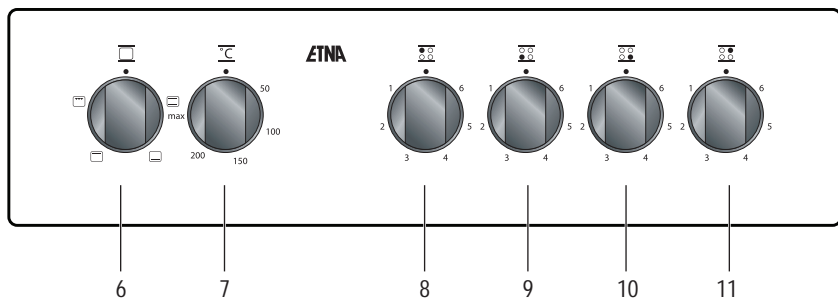
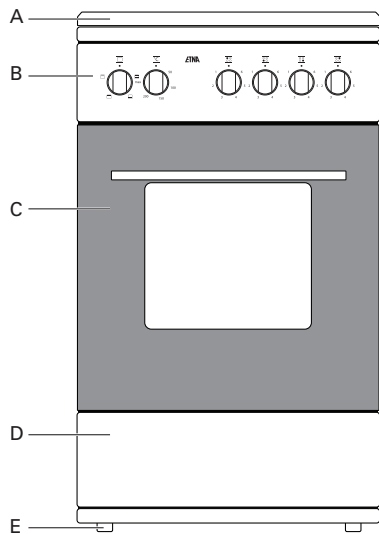
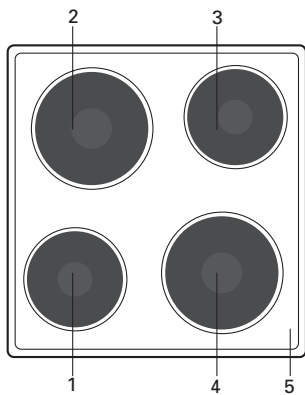
Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

## Inhoud

■ <b>Introductie</b> .....	3
■ <b>Toestelinformatie</b> .....	4 - 5
■ <b>Veiligheid</b> .....	6 - 7
Waar u op moet letten .....	6 - 7
■ <b>Ingebruikname</b> .....	8
Vóór het eerste gebruik .....	8
■ <b>Bediening</b> .....	9
De 7-standen schakelaar .....	9
Pannetips .....	9
Inschakelen van de oven .....	10
■ <b>Toepassing</b> .....	11 - 13
Bak- braad- en grilltips .....	11
Grilltidentabel .....	12
Baktidentabel .....	13
■ <b>Onderhoud</b> .....	14
Kookgedeelte reinigen .....	14
Oven reinigen .....	14
■ <b>Installatie</b> .....	15 - 16
■ <b>Afvoeren verpakking en toestel</b> .....	17

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.



## Toestelinformatie

### kookgedeelte

- 1 – kookplaat 1450 W
- 2 – kookplaat 1800 W
- 3 – kookplaat 1450 W
- 4 – kookplaat 1800 W
- 5 – vangschaal

### fornuis

- A – sierdeksel
- B – bedieningspaneel
- C – oven
- D – opbergvak
- E – stelvoeten

### bedieningspaneel

- 6 – functiekноп oven
- 7 – thermostaatknop oven
- 8 – bedieningsknop kookplaat **2**
- 9 – bedieningsknop kookplaat **1**
- 10 – bedieningsknop kookplaat **4**
- 11 – bedieningsknop kookplaat **3**

## Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- De met het apparaat in contact staande meubels moeten bestand zijn tegen temperaturen van 90 °C.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
- Gebruik het toestel niet, indien het beschadigd is.
- Het toestel is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor de in deze handleiding aangegeven doeleinden, namelijk het bereiden van eetwaren. Al het andere gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en gevaarlijk. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.
- Bij koken en braden worden de kookplaten heet. 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.
- 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.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer.
- 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.
- Aanraakbare delen, en makkelijk bereikbare delen kunnen heet worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Gebruik het toestel niet als speeltoestel.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete branders.
- De binnenzijde van het opbergvak wordt heet tijdens gebruik van de oven. Gebruik het opbergvak niet voor brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.

- Plaats geen brandbare materialen in de oven.
- Giet nooit water direct in de hete oven. Hierdoor kan het emaille beschadigen.
- Ga nooit op de geopende ovendeur zitten of staan.
- Reinig de oven niet met een hogedruk-reiniger of een stoomreiniger. Anders kan kortsluiting of verstopping ontstaan.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.
- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het roestvrijstaal aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.

## Vóór het eerste gebruik

### Kookplaat inschakelen

- Voordat u de kookplaat definitief in gebruik gaat nemen dient elk element gedurende 3 à 4 minuten op de hoogste stand te worden ingeschakeld zonder dat er een pan op wordt geplaatst. Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.

### Oven

#### Gebruiksklaar maken van de oven

- Verwijder de sticker van de ovenruit.
- Verwijder bij roestvrijstalen deuren de blauwe beschermfolie.
- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig deze grondig met een afwasmiddel. Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

#### Opmerking:

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal.

### Ovenlamp vervangen

- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Draai de beschermkap, tegen de klok in, los.
- Vervang de lamp door een nieuwe (230 V - 50 Hz - 300 °C) met eenzelfde wattage. Draai de beschermkap, met de klok mee, weer vast.



## De 7-standen schakelaar

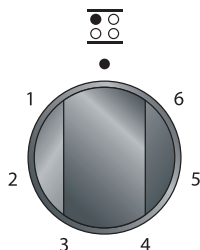


fig. 1

### Stand 6

Aan de kook brengen van alle gerechten.  
Slinken van bladgroenten. Aanbraden van vlees. Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

### Stand 5

Bakken van flensjes. Wentelfeefjes, frituren.

### Stand 4

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

### Stand 3

Doorbakken van vis en klein vlees.  
Doorbraden van groot vlees, uien fruiten.

### Stand 2

Doorkoken van gerechten met een kooktijd van meer dan 10 minuten. Smoren van groenten. Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

### Stand 1

Vlees stoven, warmhouden van gerechten, doorkoken van kleine hoeveelheden.

### Stand 0

Op deze stand is het element uitgeschakeld. Doorkoken van gerechten met een kooktijd korter dan 10 minuten, nadat het gerecht eerst op een hogere stand aan de kook is gebracht.

## Pannen zijn belangrijk

De beste bodemdikte is:

Bij roestvrijstalen pannen

4 - 6 mm.

Bij staal-enamele pannen

2 - 3 mm.

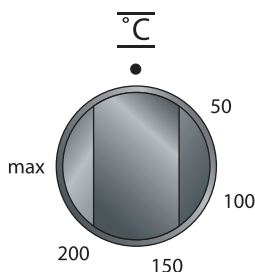
- De diameter van de panbodem moet de kookplaat volledig afdekken.
- De bodem van de koude pan moet enigszins naar binnen getrokken zijn, want bij verhitting van de pan volgt uitzetting van de bodem en sluit de pan goed aan op de kookplaat. Op deze wijze wordt de warmte optimaal doorgegeven.

Pannen waarmee reeds eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor elektrisch koken. Zorg dat de panbodem én kookplaat droog zijn. Gebruik altijd een deksel tijdens het koken i.v.m. energieverlies.

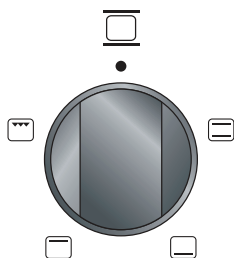
# Inschakelen van de oven

## Thermostaatknop

Met de thermostaatknop stelt u de temperatuur in. De temperatuur is traploos instelbaar.



## Funcatieknop



Symbol	Funcie-omschrijving
	conventioneel
	grill
	onderwarmte
	bovenwarmte

Verwijder alles uit de oven wat u niet gebruikt voor het bereiden van het gerecht.

Schuif het gerecht in de bakoven, wanneer het niet nodig is de oven voor te verhitten.

## Conventioneel

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovenelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Kijk in de tabel voor de richelhoogten. Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

## Bovenwarmte

Bij deze verwarmingsmethode werkt alleen het bovenste verwarmingselement. Deze methode is geschikt voor het braden van vlees en gebak, behalve voor gebak met vruchtenvulling. Informatie over het voorverwarmen, de niveaukeuze en de bak/braadtijd vindt u in de tabel voor de verwarmingsmethode conventioneel.

## Onderwarmte

Alleen het verwarmingselement dat onder in de oven is geplaatst, geeft warmte af. Deze methode is vooral bruikbaar voor het bakken van laag gebak en het wekken van fruit en groente. Gebruik de 1<sup>e</sup> richel van onder af en niet te hoge bakvormen, zodat de warme lucht ook over de bovenkant van het gerecht kan circuleren.

## Grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrild worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

fig. 6

fig. 7

## Bak-, braad- en grilltips

### Inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

### Bakvormen zijn belangrijk

Vooraf voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik, of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

### Zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

### De taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U dient zich exact aan de roertijden te houden die in uw recept staan aangegeven.

### De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

### De taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

### De taart wordt aan de onderkant te donker

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

### De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

### De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

### De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

### Bakhoogten

Bij kleinere hoeveelheden de braadslede bovenin de oven plaatsen (richel 4). Gerechten die een langere grilltijd vergen lager in de oven plaatsen (richel 3). Dit geldt ook bij het grillen van gerechten met grotere oppervlakken.

**Grilltidentabel**

<b>Gerecht</b>	<b>Temp. °C</b>	<b>Richel hoogte*</b>	<b>Temp. °C</b>	<b>Richel hoogte*</b>	<b>Grilltijd in min.</b>
<b>vlakke grillgerechten</b>					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/Kotelet	180 - 200	4			12 - 16
Gehaktbal	180 - 200	3			14 - 18
Braadworst	180 - 200	3			16 - 20
Visfilet	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast, belegd	180 - 200	3			2 - 4
Sjaslik	180 - 200	4			6 - 10
<b>Hogere grillgerechten</b>					
Haantjes, ca 1 kg			200	3	50 - 60
Rollade, ca 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

\* richelhoogte van onderen.

## Baktijdentabel

### Conventioneel

Gerecht	Temp in °C	Richel hoogte*	Tijd in Min.
<b>Roerdeeg</b>			
Cake	160 - 180	2	65 - 70
Kruidkoek	160 - 180	2	70 - 80
Notentaart	160 - 180	2	60 - 70
Vruchtentaart bakblik	170 - 180	2, 3	35 - 45
Vruchtentaart bakvorm	160 - 180	3	45 - 55
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 30
Klein gebak	180 - 200	3	15 - 25
<b>Bisquitdeeg</b>			
Taartbodem	180 - 200	3	25 - 35
Biscuitgebak	190 - 210	3	25 - 30
<b>Kneeddeeg</b>			
Kaas-/kwarkgebak	180 - 200	2	70 - 80
Koekjes	175 - 200	3	15 - 20
Kruimelgebak	180 - 200	3	40 - 50
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 25
<b>Gistdeeg</b>			
Vruchtentaart bakblik	190 - 210	3	40 - 50
Kruimelgebak	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 30
<b>Soezendeeg</b>	190 - 210	3	20 - 30
<b>Bladerdeeg</b>	200 - 220	3	15 - 25
Appelflappen	200 - 220	3	20 - 25

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

\* richelhoogte van onderen.

## Kookgedeelte reinigen

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.

### Kookplaten

De kookplaten reinigen kunt u het beste met een vochtige doek of keukenpapier. Verwijder overkooksel zo snel mogelijk. Vooral rode kool, rabarber en appelmoes werken in op emaille of roestvrijstaal.

Hardnekkige resten kan men behandelen met b.v. Vim, Ata, Scotch Brite, wel goed afnemen met schoon water.

De roestvrijstalen rand kunt u reinigen met een vloeibaar schuurmiddel. Na het schoonmaken de zeepresten verwijderen, vooral tussen rand en kookplaat.

Na het reinigen de kookplaten even inschakelen om het vocht te laten verdampen.

Onderhoud van de kookplaten. Van tijd tot tijd de platen inwrijven met zuurvrije olie (naaimachine olie) of met een onderhoudsmiddel.

## Oven reinigen

### Let op:

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

### Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de ovenbodem, de sierdeksel en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje. Zie ook [www.HPS.nl](http://www.HPS.nl) voor ons compleet assortiment ATAG Shine schoonmaakproducten.

### Buitenkant

Reinig de buitenkant van de oven met een warm sopje of vloeibare zeep. Nabehandelen met schoon water.

### Glas

Reinig de ovenruit en (indien aanwezig) de glazen sierdeksel met een sopje of met Glassex.

# Installatie

## Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend elektrotechnisch installateur aangesloten worden. Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

## Elektrische aansluiting.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010. Gebruik een perilex stekker en contactdoos.
- De perilex-wandcontactdoos en perilex-stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.
- Het toestel dient aangesloten te worden op een 3 fasen met 1 nul aansluiting. (3 1N a.c. 400V / 50Hz). Zie het aansluit-schema hiernaast. De spanning tussen de fase en nul is 230V. Tussen de fasen staat een spanning van 400V.

Dit toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF ,5 aderige 1.5mm<sup>2</sup>.

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A. Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van

## Aansluitschema

- Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluit-schema. Zie ook hieronder figuur 8.

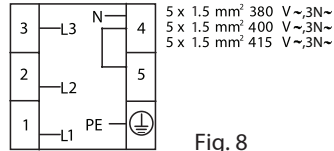


Fig. 8

## Inbouwmaten

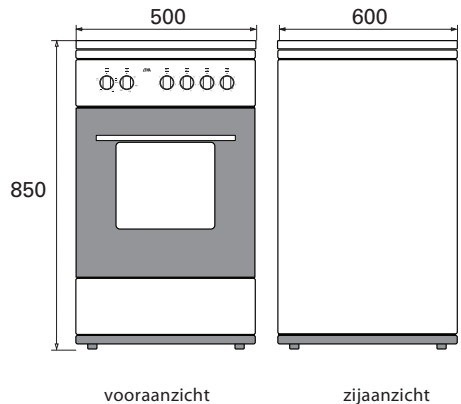


fig. 9

**Let op:**

Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden zoals aangegeven in fig. 10.

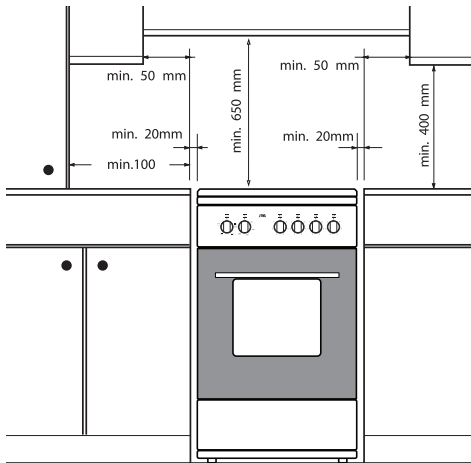


fig. 10

Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.

**Waterpas stellen**

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar (zie fig. 11).

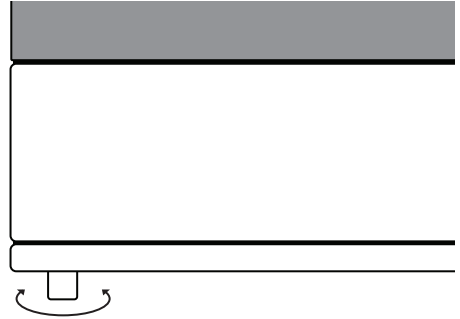


fig. 11



## Afvoeren verpakking en toestel

### Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruste vuilnisbak aangebracht.



## Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

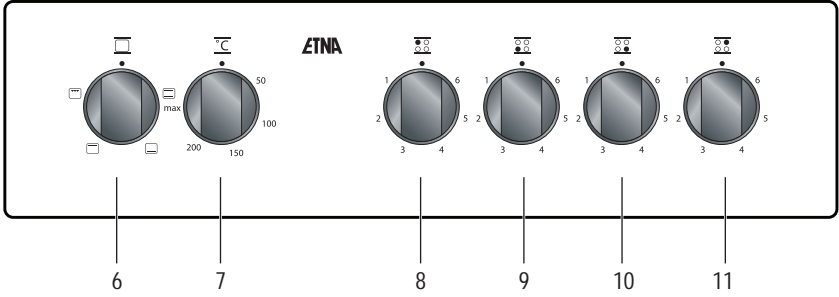
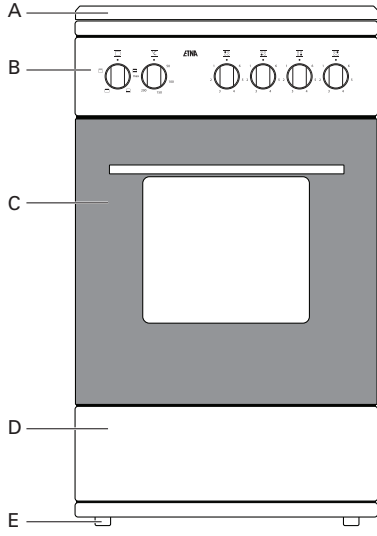
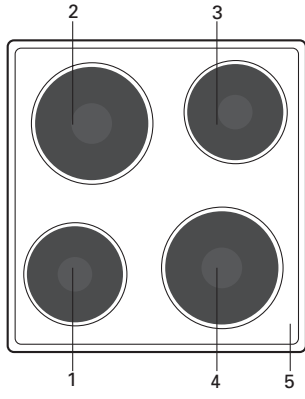
Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

## Table of contents

■ <b>Introduction</b> .....	19
■ <b>Appliance description</b> .....	20 - 21
■ <b>Safety</b> .....	22 - 23
Things to watch for .....	22 - 23
■ <b>Preparations</b> .....	24
Before using your appliance .....	24
■ <b>Use</b> .....	25
The 7 settings switch .....	25
Pans .....	25
Switching on the oven .....	26
■ <b>Application</b> .....	27 - 29
Baking-, roasting- and grilling tips .....	27
Table for grilling .....	28
Table for baking .....	29
■ <b>Maintenance</b> .....	30
Cleaning the cooker .....	30
Cleaning the oven .....	30
■ <b>Installation</b> .....	31 - 32
■ <b>Disposal of appliance and packaging</b> ..	33

This appliance complies with the CE directives.



## Appliance description

### hotplate

- 1 – fast plate 1450 W
- 2 – fast plate 1800 W
- 3 – fast plate 1450 W
- 4 – fast plate 1800 W
- 5 – drip tray

### cooker

- A – cover
- B – control panel
- C – oven
- D – storage space
- E – adjustable feet

### control panel

- 6 – control knob for oven functions
- 7 – control knob for oven temperature
- 8 – control knob cooking plate **2**
- 9 – control knob cooking plate **1**
- 10 – control knob cooking plate **4**
- 11 – control knob cooking plate **3**

## Things to watch for

- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- The furniture that is in contact with the appliance must be heat resistant (T 90 °C).
- During repair and cleaning the appliance needs to be disconnected from the power supply (electricity and gas). Remove the plug from the wall socket or turn the switch in the metre cupboard to zero.
- Do not use the appliance if it is damaged.
- This appliance must only be used for the purpose for which it is designed, i.e. the preparation of food. Use for any other purpose should be considered to be improper and dangerous. We accept no responsibility whatsoever for damage caused by incorrect, improper or irrational use of the appliance.
- When boiling and frying the hob gets hot. Please pay close attention to small children.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the appliance when preparing dishes.
- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.
- Do not use the appliance to heat the kitchen. This will produce a damp atmosphere.
- The glass oven door can heat up when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.
- Easy accessible parts of the hob can get hot. Please pay close attention to small children.
- Do not use the unit as a toy.
- Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.
- The inside of the storage compartment becomes hot when the oven is used. Do not use the storage compartment for flammable materials or materials that may become distorted by heat.

- Do not place any flammable materials in the oven.
- Never pour water directly in the hot oven, as it can damage the enamel.
- Never sit or stand on the open oven door.
- Do not clean the oven with a high pressure hose. This could cause a short circuit in the electric wiring.
- Always cool the oven with a closed oven door.
- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.

## Before using your appliance

### Switch on the hob

- Before using your hob for the first time, each element should be switched on to the highest setting for 3-4 minutes, without a pan. The manufacturer has applied a layer of rust-preventer to each element. When the hob is heated for the first time a burning smell will be noticeable. This is normal.

### Oven

#### Prepare for use

- Remove the sticker from the glass panel in the oven door.
- Remove the protective foil from stainless steel doors.
- Remove all accessories from the oven and clean them thoroughly using a dish-washing detergent. Switch on the closed, empty oven at the maximum temperature for about thirty minutes, after which the grilling element should be switched on for a period of fifteen minutes. Let the oven cool off and clean it with warm water.

#### Please note:

When the oven is heated to a high temperature for the first time, you will smell a "new appliance" odour. This is to be expected.

### Replacing the oven light bulb

- Remove the plug out of the socket.
- Unscrew the protective cover in an anticlockwise direction.
- Replace the bulb with a new one of the same wattage (230 V -50 Hz - 300 °C). Screw the protective cover back on, in a clockwise direction.



## The 7 settings switch

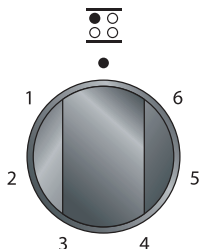


fig. 1

### Level 6

Bringing all foods and liquids to the boil.  
Reducing leaf vegetables.  
Sealing meats.  
Frying steak, fish and potatoes.

### Level 5

Frying crêpes, French toast.  
Deep frying.

### Level 4

Frying (Scotch) pancakes.

### Level 3

Frying fish and small cuts of meat.  
Braising large joints of meat, frying onions.

### Level 2

Simmering vegetables with a cooking time of more than 10 minutes. Braising vegetables.  
Thawing frozen leaf vegetables.

### Level 1

Stewing meats. Keeping dishes warm.  
Simmering small quantities.

### Level 0

In this setting the element is switched off.  
Simmering food with a cooking time shorter than 10 minutes, once it has first been brought to the boil at a higher setting.

## Pans are important

The best thickness for the base of the pan is:  
4-6 mm for stainless steel pans.  
2-3 mm. for steel-enamel pans.

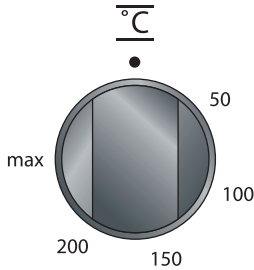
- The diameter of the base of the pan should cover the zone completely.
- The base of the cold pan should be somewhat concave, as it will expand upon heating thus making better contact with the hob. This will enable optimal heat transfer.

Pans which have previously been used on gas hobs are no longer suitable for electric cooking. Make sure that both the base of the pan and the hob are dry. Always use a lid during cooking to minimise the loss of energy.

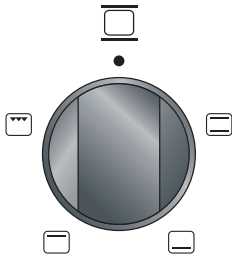
## Switching on the oven





### Thermostat control knob

You use the thermostat control knob to set the temperature. The temperature range is continuous.



### Function knob



Symbol	Description
	conventional
	grill
	bottom heat
	upper heat

Remove from the oven everything which you are not using to prepare the dish. Slide the dish into the oven if it is not necessary to pre-warm the oven.

### Conventional

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. Always place the dish in the centre of the oven. See the temperature table to determine the height of the ledge. For the traditional way of preparing dishes. Dishes rise well and brown nicely.

### Upper heat

Only the uppermost heating element comes on with this heating method. This method is suitable for cooking meat and pastries, except for pastries with a fruit filling. Information on pre-heating, the level choice and the baking/cooking time are given in the conventional heating method table.

fig. 6

### Bottom heat

Only the heating element at the bottom of the oven radiates heat. This method is especially useful for baking low pastries and for preserving fruit and vegetables. Use the lowest oven shelf support and not-too-high baking tins, so that the warm air can also circulate over the top of the dish.

fig. 7

### Grill

The dishes are heated by the radiation heat of the combined grillelement. Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

## Baking-, roasting- and grilling tips

### Oven levels

Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking sheet on the second or third level from the bottom. Tins should be placed on a rack on the first or second level from the bottom.

### Tins are important

In particular in ovens with upper and lower heating elements, the material from which the tin is made is extremely important. The best tins are made from black tin or are lined with a special synthetic material: these tins absorb the heat the quickest and can shorten the baking time.

### How to test whether or not a cake is cooked:

Prick a skewer into the cake at its thickest point about 10 minutes before the end of the given baking time. If the skewer remains dry and no cake mixture sticks to it you can turn off the oven and use the residual heat to let the cake cook thoroughly.

### The cake has not risen properly

Use less liquid next time or set the oven to a temperature 10 °C lower. You should adhere exactly to the mixing times given in your cookery book.

### The cake has sunk in the middle

The cake has risen beautifully at the edges but sunk in the middle. Do not grease the sides of the cake tin. Loosen the cake carefully with a knife after baking.

### The cake is too dark on the top

Put the cake on a lower ridge in the oven, set a lower temperature, bake the cake for a little longer and, perhaps, use black baking tins.

### The cake is too dark on the bottom

Put the cake on a higher ridge in the oven and set a lower temperature.

### The soufflé is much too dark on top

Remove the crust. Grill the top for a moment to give a golden brown crust to the soufflé. Do not use Parmesan cheese: this type of cheese browns too quickly and will taste bitter. Next time put the dish a little lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

### The biscuits stick to the baking sheet

Slide the baking sheet back into the oven for a moment and then remove the biscuits immediately.

### The cake will not turn out of the tin.

Carefully loosen the edge with a sharp knife. Turn the tin upside down again and cover with a cold, damp cloth a couple of times. Next time grease and flour the tin well.

### Oven levels

When grilling smaller quantities, place the roasting tin at the top of the oven (shelf 4). Dishes which require a longer cooking time should be placed lower in the oven (shelf 3). This also applies when grilling dishes with larger surface areas.

**Table for grilling**

<b>Grill meat</b>	<b>Temp. °C</b>	<b>Ridge level*</b>	<b>Temp. °C</b>	<b>Ridge level*</b>	<b>Time in min.</b>
<b>Thin items</b>					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/chops	180 - 200	4			12 - 16
Meatballs	180 - 200	3			14 - 18
Bratwurst	180 - 200	3			16 - 20
Fillet of fish	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast, sandwich	180 - 200	3			2 - 4
Kebab	180 - 200	4			6 - 10
<b>Thicker items</b>					
Chicken, approx. 1 kg			200	3	50 - 60
Rolled meat, approx. 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

The figures in this table are guidelines.

\* shelf height from the bottom

## Table for baking

### ☐ Conventional

Dish	Temp in °C	Ridge level*	Time in Min.
<b>Stir dough</b>			
Shortbread	160 - 180	2	50 - 60
Fruit-cake	160 - 180	2	70 - 80
Cake with nuts	160 - 180	2	60 - 70
Fruit pie baking tin	180 - 200	2, 3	35 - 45
Fruit-cake cake tin	160 - 180	3	45 - 55
Pie base	180 - 200	3	20 - 30
Small pastries	180 - 200	3	15 - 25
<b>Sponges</b>			
Pie base	180 - 200	3	25 - 25
Sponges	190 - 210	3	15 - 20
<b>Kneading dough</b>			
Cheesecake	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	180 - 200	3	15 - 20
Crumble	180 - 200	3	40 - 50
Pie base	180 - 200	3	15 - 25
<b>Dough with yeast</b>			
Fruit pie baking tin	190 - 210	3	40 - 50
Crumble	190 - 210	3	35 - 45
Apple pastry	170 - 190	3	20 - 30
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
<b>Choux pastry</b>	190 - 210	3	20 - 30
<b>Puff pastry</b>	200 - 220	3	15 - 25

The figures in this table are guidelines.

\* shelf height from the bottom

## Cleaning the cooker

Clean the appliance after use. This will prevent food debris from becoming burnt onto the appliance and causing stubborn stains.

### Daily

Clean the appliance daily with water and a detergent or all purpose cleaner.

### Hot plates

The hobs are best cleaned with a damp cloth or kitchen paper.

Remove all spillages as soon as possible. Red cabbage, rhubarb and apple sauce in particular will corrode the enamel or stainless steel.

Stubborn residue can be treated with Vim, Ata, Scotch Brite etc., rinse well with clean water.

The stainless steel edge can be cleaned with a liquid abrasive. Remove any detergent left after cleaning, especially between the edge and the plate.

After cleaning, switch the plate on briefly to allow the moisture to evaporate.

Maintenance of the plates. Rub the plates with non-acidic oil (sewing machine oil) or with a protectant such as Collo Elektrol (chemist).

## Cleaning the oven

### Please note:

Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

### Enamelled parts

The inside of the oven door, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent (Jif); rinse well with clean water.

### Outside

Clean the outside of the oven with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.

### Glass

Clean the glass in the oven door with soapy water or with a glass-cleaning product.

# Installation

## General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered electrotechnical engineer.

Electrical connection 3 1N ac 400V/50Hz.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Perilex Wall socket and plug must be accessible at all time.
- This appliance must be connected on a 3-phase mains. See Figure 8.  
The voltage between the live-wire and the neutral wire is 230V.  
The voltage between live-wires is 400V.

The appliance should always be earthed. Use good quality cable for connecting e.g. H05RRF, 1,5 mm<sup>2</sup>, with 5 cores.

The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

## Wiring diagrams

- There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance (Fig. 8).

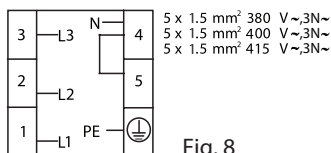


Fig. 8

## Built-in dimensions

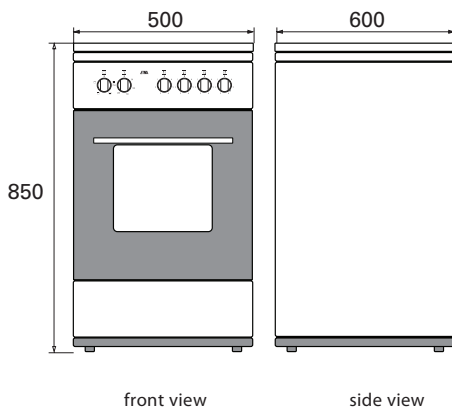


fig. 9

**Attention:**

When the oven is placed next to a high cupboard or another wall made of flammable material the minimum distance between the cooker and walls should be at least 50 mm. The minimum distance between the hotplate and a cooker hood installed above it should be at least 650 mm.

If the oven is to be installed in a piece of kitchen furniture, the minimum space indicated in fig. 10 must be observed.

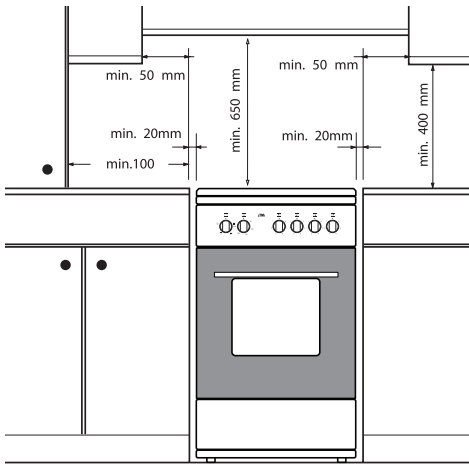


fig. 10

If the oven is to be installed between kitchen cupboards, the panelling of the adjacent kitchen units must be able to withstand temperatures of at least 90 °C.

**Levelling**

The height of the oven can be adjusted with the adjustable feet (see figure 11).

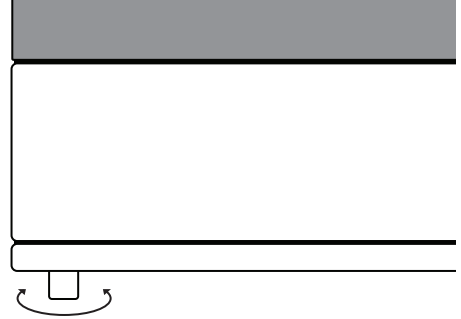


fig. 11



## Disposal of appliance and packaging

The packaging of this appliance is recyclable and could be made of:

- cardboard;
- polythene (PE) film;
- CFC-free polystyrene (PS – hard foam).

These materials are to be disposed of responsibly and in accordance with government regulations.

To draw attention to the obligation to process electrical household appliances separately, the product carries the symbol of a dustbin with a cross through it:



This means that at the end of its working life the product may not be disposed of as household waste, but must be taken to a segregated waste collection centre run by the local authorities or to a dealer providing this service.

Processing household appliances such as this hob separately prevents negative impacts on the environment and public health, which might otherwise result from inappropriate processing.

It also enables the recovery of materials used in the production of the appliance, thus realising considerable savings in terms of both raw materials and energy.



uw partner in keukenapparatuur

52044932 03/11