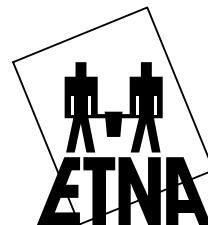


uw partner in keukenapparatuur



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Manual

1407HWIT

1407HRVS

1467HWIT

Nederlands	1 - 14
English	15 - 26

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.

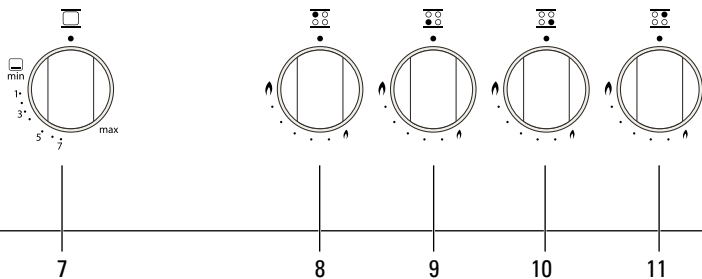
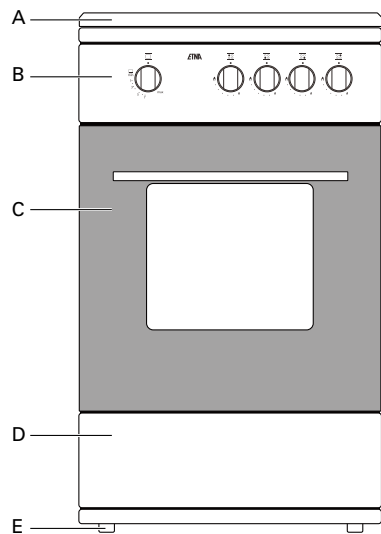
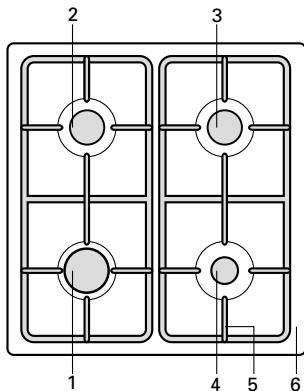
Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Inhoud

■ Introductie	3
■ Toestelinformatie	4 - 5
■ Veiligheid	6 - 7
Waar u op moet letten	6 - 7
■ Ingebruikname	8
Vóór het eerste gebruik	8
■ Bediening	9
Ontsteking kookgedeelte	9
Pannen	9
Inschakelen van de oven	9
■ Toepassing	10
Bak- en braadtips	10
■ Onderhoud	11
Kookgedeelte reinigen	11
Oven reinigen	11
■ Installatie	12 - 13
■ Afvoeren verpakking en toestel	14

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.



Toestelinformatie

kookgedeelte

- 1 – sterkbrander
- 2 – normaalbrander
- 3 – normaalbrander
- 4 – sudderbrander
- 5 – pandragers bandstaal
- 6 – vangschaal

fornuis

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

bedieningspaneel

- 7 – thermostaatknop oven
- 8 – bedieningsknop normaalbrander 2
- 9 – bedieningsknop sterkbrander 1
- 10 – bedieningsknop sudderbrander 4
- 11 – bedieningsknop normaalbrander 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 en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- 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 branders 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.
- 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 ventilatie-openingen (minimaal 100cm²) open of installeer een mechanische ventilator (wasemkap). Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (wasemkap).
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete branders.
- Aanraakbare delen, en makkelijk bereikbare delen kunnen heet worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Gebruik het toestel niet als speeltoestel.
- 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

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Branderdeksels

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkeuken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

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. 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.

Ontsteking kookgedeelte

De bedieningsknop van de betreffende kookbrander ingedrukt linksom draaien en met een lucifer de brander ontsteken. De vlam is traploos in te stellen, van groot naar klein.

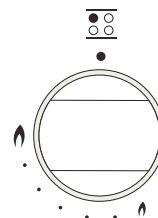


fig. 1

Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

- voor de wokbrander minimaal 28-34 cm;
- voor de sterkbrander minimaal 22-26 cm;
- voor de normaalbrander minimaal 16-20 cm;
- voor de sudderbrander minimaal 12-14 cm.

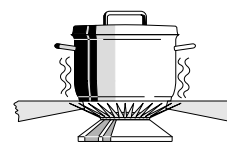


fig. 2

Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

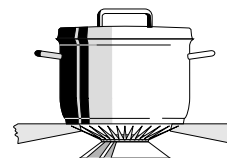


fig. 3

Goed:

De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Tip

Bij het koken zonder deksel of met een verschoven deksel wordt onnodig veel energie verspild. Schone pannen nemen beter warmte op.

Inschakelen van de oven

Gasoven

De lucht in de oven wordt verwarmd door de gasbrander. Met de ovenknop (fig. 4) stelt u de temperatuur in. De temperatuur is traploos regelbaar.

Tabel ovenstanden

- stand min = 145 °C
- stand 1 = 160 °C
- stand 2 = 180 °C
- stand 3 = 190 °C
- stand 4 = 200 °C
- stand 5 = 220 °C
- stand 6 = 240 °C
- stand 7 = 250 °C
- stand max = 290 °C

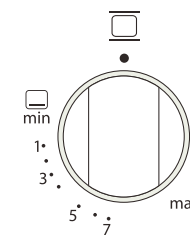


fig. 4

Ovenverlichting

De ovenverlichting gaat branden zodra u de oven inschakeld met de ovenknop.

Ovenbrander ontsteken

Zet de ovenknop op stand 'max' en ontsteek de ovenbrander met een lucifer.

Vlambeveiliging

Dit gasoven is voorzien van een thermokoppel. Dit is een thermo-elektrisch beveiligingssysteem. Het zorgt ervoor dat de gaskraan gesloten wordt als de vlam dooft. Houd de bedieningsknop ongeveer 5 seconden gedrukt. De vlambeveiliging is ingeschakeld.

Bak-, en braadtips

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

Het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, is 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 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.

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.

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.

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 oven, 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 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 met een sopje of met Glassex.

Installatie

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

Tabel brandergegevens

Verbranding met G25 kleinstand
Belasting nominaal

Branderpositie	LA	RA	RV	LV	Oven
Brander	Normaal	Normaal	Sudder	Sterk	Ovenbrander
Diameter spuitstuk [mm]	94	94	72	130	120
Flow [l/h]	193,8	193,8	110,7	304,5	310,1
Gassoort	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar
Belasting nominaal (kW)	1,75	1,75	1,00	2,75	2,80
Belasting minimaal (kW)	0,52	0,52	0,30	0,75	1

- 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 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.

Inbouwmaten

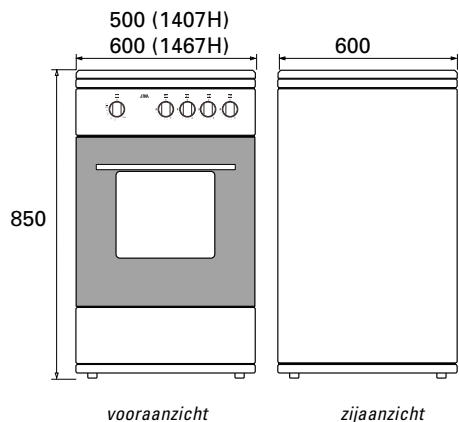


fig. 5

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. 6.

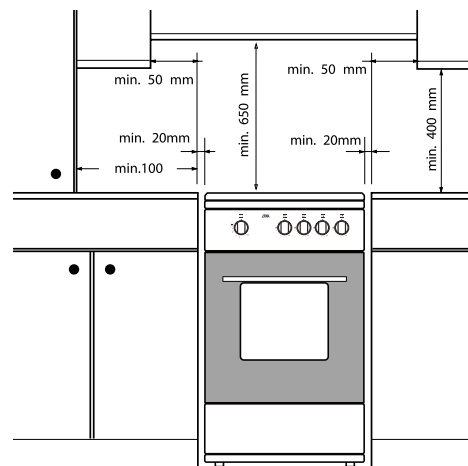


fig. 6

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. 7).

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

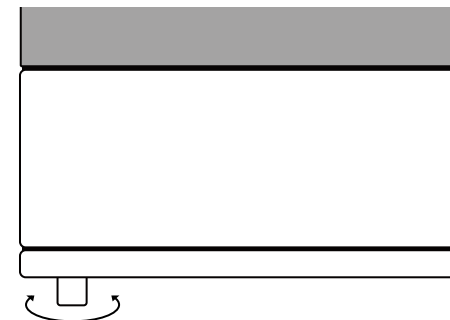


fig. 7

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 doorgekruiste 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 doorgekruiste 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.

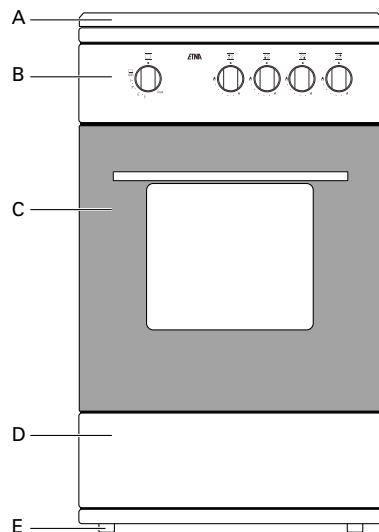
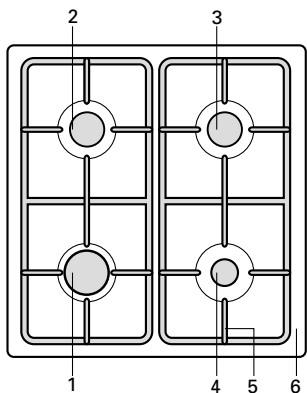
Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

Table of contents

■ Introduction	15
■ Appliance description	16 - 17
■ Safety	18 - 19
Things to watch for	18 - 19
■ Preparations	20
Before using your appliance	20
■ Use	21
Igniting the cooking burner	21
Pans	21
Switching on the oven	21
■ Application	22
Baking tips	22
■ Maintenance	23
Cleaning the cooker	23
Cleaning the oven	23
■ Installation	24 - 25
■ Disposal of appliance and packaging ..	26

This appliance complies with the CE directives.



Appliance description

gashob

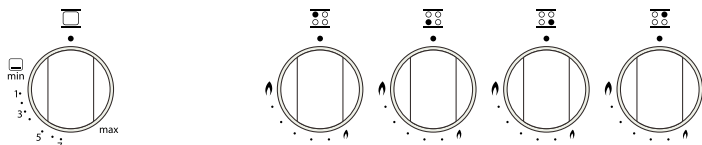
- 1 – rapid burner
- 2 – semi-rapid burner
- 3 – semi-rapid burner
- 4 – simmer burner
- 5 – saucepan supports
- 6 – drip tray

cooker

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

control panel

- 7 – control knob for oven temperature
- 8 – control knob for semi-rapid burner 2
- 9 – control knob for rapid burner 1
- 10 – control knob for simmer burner 4
- 11 – control knob for semi-rapid burner 3



7

8

9

10

11

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. Turn off the gas tap in the feeder pipe.
- 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.
- When a gas cooking appliance is being used heat and moisture is produced in the area where the appliance is situated. Make sure that the area is sufficiently ventilated: open natural ventilation openings (min. 100 cm²) or fit a mechanical ventilator (extractor). When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window or a higher setting on the ventilator (extractor).
- 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.
- 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.
- Easy accessible parts of the hob can get hot. Please pay close attention to small children.
- Do not use the unit as a toy.
- 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

Gashob

Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. In time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

Burner caps

- Check regularly whether the caps of the burners are properly in position on the burner depressions. Improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps.

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. 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.

Igniting the cooking burner

Press the knob of burner in and turn it to the left and ignite the burner with a match. The gas flame can be smoothly adjusted from high to low.

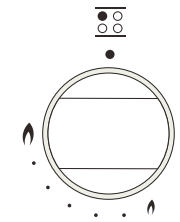


fig. 1

Saucepans

- The recommended pan sizes are:
- For the wok burner, min. 28-34 cm;
 - For the rapid burner, min. 22-26 cm;
 - For the semi-rapid burner, min. 16-20 cm;
 - For the simmer burner, min. 12-14 cm.

Wrong :

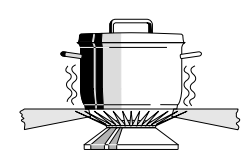


fig. 2

A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.

Right:

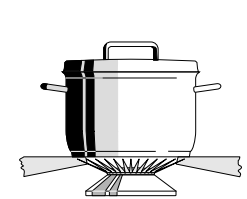


fig. 3

The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

Tip

Keep the lid on the cooking pan while cooking and save energy. Clean saucepans absorb heat more efficiently.

Switching on the oven

Gas oven

The air in the oven is heated by the gas burner. You can set the temperature using the oven knob (fig. 4). The temperature can be adjusted continuously.

Oven settings table

- min. setting = 145 °C
- setting 1 = 160 °C
- setting 2 = 180 °C
- setting 3 = 190 °C
- setting 4 = 200 °C
- setting 5 = 220 °C
- setting 6 = 240 °C
- setting 7 = 250 °C
- max. setting = 290 °C

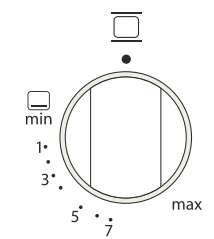


fig. 4

Oven lighting

The oven light immediately comes on when the oven is turned on with the oven knob.

Igniting the oven burner

Set the oven knob to the setting 'max' and ignite the oven burner with a match.

Protection system

This gas oven is fitted with a thermocouple. This is a thermoelectric protection system. It ensures that the gas tap is closed if the flame goes out. Keep the oven knob pressed for about 5 seconds. The protection system is turned on.

Baking 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 proper

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 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.

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.

Stubborn stains on enamelled parts

Remove stubborn stains on enamel with a non-abrasive cream or a soft sponge.

Never use scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.

Stubborn stains on stainless steel

(if applicable)

Remove stubborn stains with a special cleaner for stainless steel. Always clean in the direction of the structure of the steel in order to avoid shiny spots

Clean afterwards with a polish or maintenance product for stainless steel.

Burner caps

Do not drop hot burner caps in cold water. Because of the strong cooling they might get damaged.

This damage is not covered by the guarantee.

Damage to the screen or pan support is not covered by the guarantee.

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 Corgi gas fitter. The appliance is not connected to the flue gas outlet channel.

Electrical connection 230 V - 50 Hz.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.

Gasconnection: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations. Amongst other things these regulations instruct that: – only approved materials are to be used.

Attention:

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate. The appliance is set in the factory for G25 (natural gas) with a pressure of 25 mbar. Appliance category I2L.

- Connect the oven directly to the mains. This is because the oven can reach high temperatures. It can also be connected with a specially designed gas hose. Attach this hose at the side of the oven to prevent it touching any hot parts. A gas tap, which is easily accessible, should always be used for the appliance.

Built-in dimensions

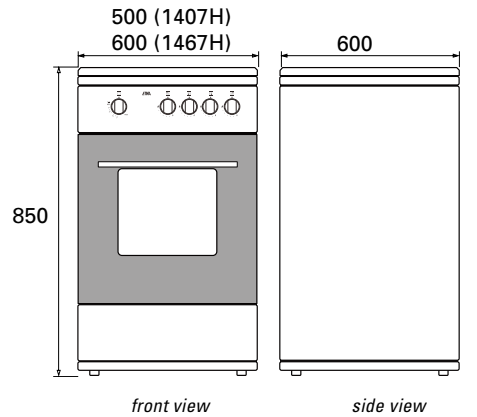


fig. 5

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. 6 must be observed.

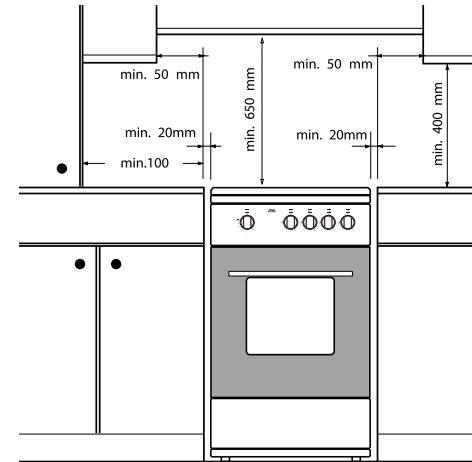


fig. 6

Levelling

The height of the oven can be adjusted with the adjustable feet (see figure 7).

- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- After installation check that the appliance and the burners are working properly. The gas flames should be regular and stable when full on and the burners should not go out when turned to the lowest setting.

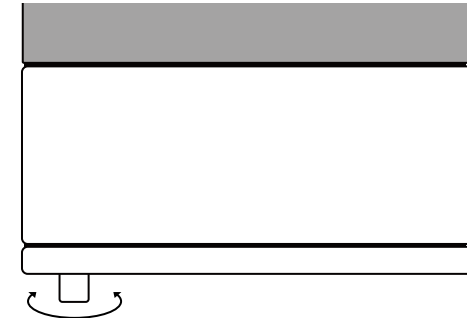


fig. 7

Table burner information

Combustion with G25 low-setting

Rating nominal	LA	RA	RV	LV	Oven
Burner position	Semi rapid	Semi rapid	Simmer	Rapid	Oven burner
Burner	94	94	72	130	120
Diameter [mm]	193,8	193,8	110,7	304,5	310,1
Flow [l/h]	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar
Gas type	1,75	1,00	2,75	2,80	
Rating nominal (kW)	0,52	0,30	0,75	1	
Rating minimal (kW)					

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.

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.