



uw partner in keukenapparatuur

## Handleiding

1607HWIT

1607HRVS

1667VWIT

1667VRVS

1687VWIT

1687VWRVS



## 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.

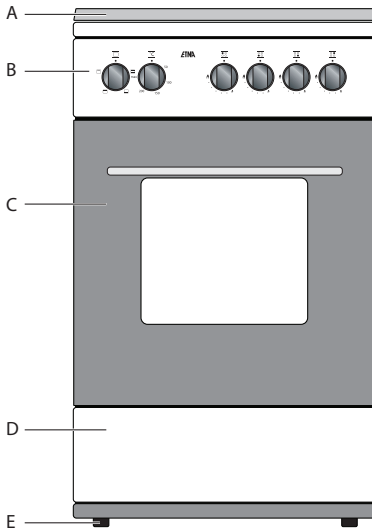
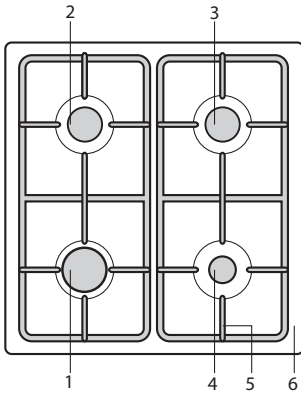
Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

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       |
| Ontsteking kookgedeelte .....                 | 9       |
| Pannen .....                                  | 9       |
| Inschakelen van de oven .....                 | 10 - 13 |
| ■ <b>Toepassing</b> .....                     | 14      |
| Bak- braad- en grilltips .....                | 14      |
| Grilltidentabel .....                         | 15      |
| Baktidentabel .....                           | 16      |
| ■ <b>Onderhoud</b> .....                      | 17      |
| Kookgedeelte reinigen .....                   | 17      |
| Oven reinigen .....                           | 17      |
| ■ <b>Installatie</b> .....                    | 18 - 19 |
| ■ <b>Afvoeren verpakking en toestel</b> ..... | 20      |

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.



## Toestelinformatie

### Type

kookgedeelte (1607H, 1667V en 1687VWIT)

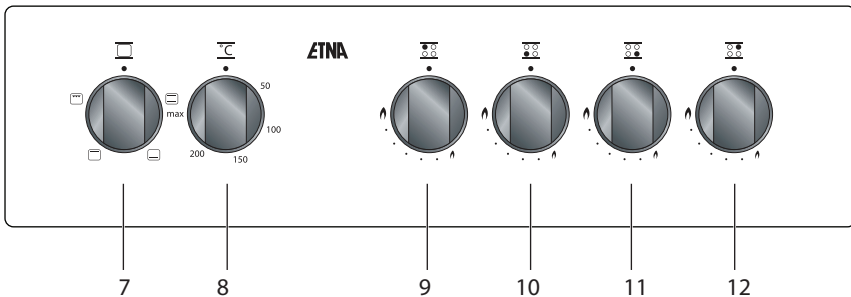
- 1 – sterkbrander
- 2 – normaalbrander
- 3 – normaalbrander
- 4 – sudderbrander
- 5 – pandragers bandstaal
- 6 – vangschaal

fornuis (1607H en 1667V)

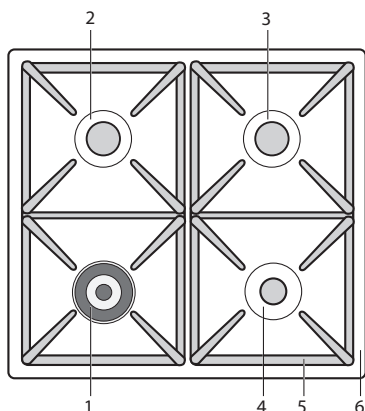
- A – sierdeksel
- B – bedieningspaneel
- C – oven
- D – opbergvak
- E – stelvoeten

bedieningspaneel (1607H en 1667V)

- 7 – functieknop oven
- 8 – thermostaatknop oven
- 9 – bedieningsknop normaalbrander 2
- 10 – bedieningsknop sterkbrander 1
- 11 – bedieningsknop sudderbrander 4
- 12 – bedieningsknop normaalbrander 3



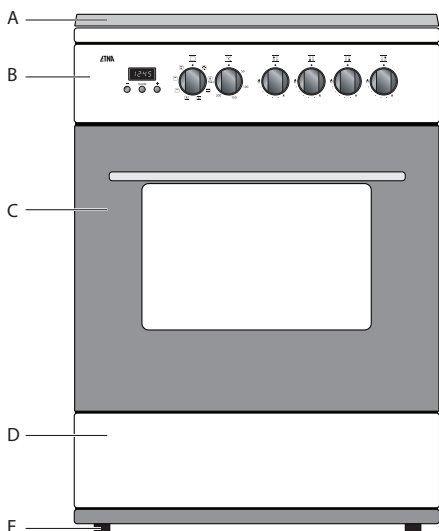
## Toestelinformatie



kookgedeelte (1687VWRVS)

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

fornuis (1687VWIT en 1687VWRVS)



A – sierdeksel

B – bedieningspaneel

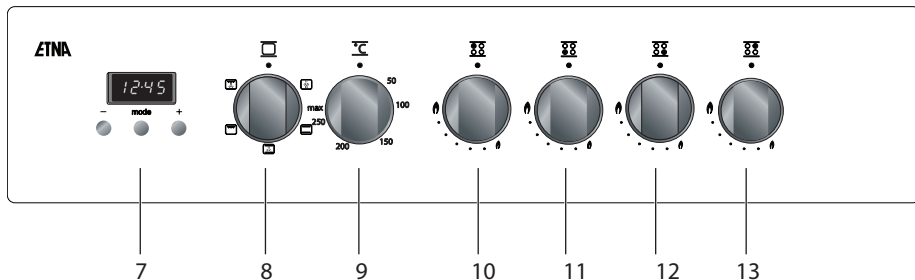
C – oven

D – opbergvak

E – stelvoeten

bedieningspaneel (1687VWIT en 1687VWRVS)

- 7 – digitale klok
- 8 – functieknop oven
- 9 – thermostaatknop oven
- 10 – bedieningsknop normaalbrander 2
- 11 – bedieningsknop wokbrander 1
- 12 – bedieningsknop sudderbrander 4
- 13 – 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 onvlambaar. 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 emailleschade 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 100cm<sup>2</sup>) 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.
- 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 hogedrukreiniger 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. 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.

### Klok (1687VWIT en 1687VWRVS)

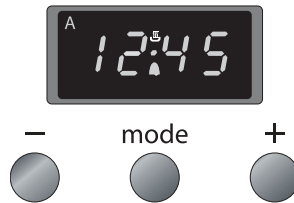


fig. 1

**Als u geen dagtijd hebt ingesteld, knippert het "A" symbool.**

#### Dagtijdstelling

- Er zit een klok op het display die de dagtijd weergeeft in een 24-uurs aanduiding. Druk tegelijk op de + en de – toets. De punt in het midden van de klok knippert. U kunt nu de dagtijd instellen.
- Druk op de –/+ toetsen, totdat de juiste tijd bereikt is. Wacht nu 5 seconden. De dagtijd wordt automatisch vastgelegd.



## 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.

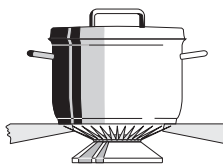


fig. 4

Goed:  
De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

### Elektrische vonkontsteking (1667V/1687V)

De bedieningsknop van de betreffende kookbrander ingedrukt linksom draaien tot volstand (zie fig. 2).

Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt. Hierna kan de vlam traploos ingesteld worden tussen groot en klein. Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op zijn plaats ligt.

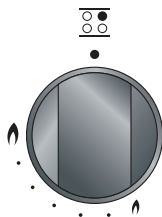


fig. 2

### Tip

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

### Kookwekker

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

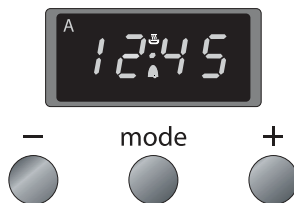


fig. 5

### 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.

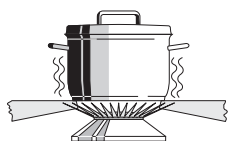


fig. 3

### Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

- Druk op de 'mode' toets tot  in het display verschijnt. De punt in het midden van de klok knippert.
- Stel met de -/+ toetsen de kooktijd in. Wacht nu 5 seconden. De kooktijd wordt automatisch vastgelegd.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd gaat het geluidssignaal af. Het symbool  in het display knippert. Schakel het geluidssignaal uit met de 'mode' toets.

## Inschakelen van de oven

### Thermostaatknop

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

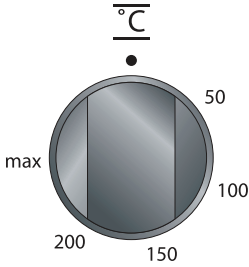


fig. 6

### Inschakelen van de oven zonder schakelklokfunctie

Zet de functieknop op de door u gewenste functie. Stel de gewenste oventemperatuur in met de thermostaatknop. De temperatuur is traploos in te stellen. De oven is nu ingeschakeld.

### Functieknop

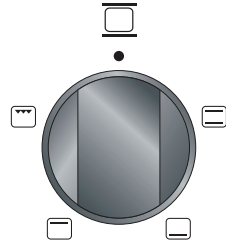


fig. 7 - 1607H / 1667V

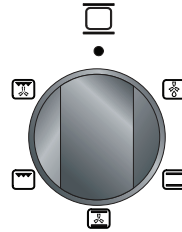


fig. 8 - 1687V

| Symbol | Funcie-omschrijving |
|--------|---------------------|
|        | ontdooistand        |
|        | conventioneel       |
|        | hetelucht           |
|        | grill               |
|        | onderwarmte         |
|        | bovenwarmte         |
|        | ventilator + grill  |

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.

### **Ontdooistand**

U kunt ontdooien met de ventilator van de hetelucht-oven. Haal de diepvriesprodukten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 1. Zet de ovenknop van de heteluchtoven op stand  (de ventilator blaast nu koude lucht).

### **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.


### **Hetelucht**

De lucht in de oven wordt verwarmd door het boven- en onderelement. De ventilator in de achterwand blaast de hete lucht rond in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd.

### **Grill**

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

### **Ventilator + turbo grill**

Door de knop van de oven op de  stand in te stellen, kunt u grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.

### **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° richel van onder af en niet te hoge bakvormen, zodat de warme lucht ook over de bovenkant van het gerecht kan circuleren.

## Inschakelen van de oven met schakelklokfunctie

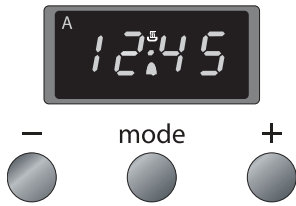



fig. 9

### Automatisch uitschakelen met baktijdfunctie

De baktijd is de tijd die nodig is om het gerecht te bereiden. Met deze functie kunt u door middel van het instellen van een baktijd de oven automatisch, na het verstrijken van de ingestelde baktijd, laten uitschakelen. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur. De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de 'mode' toets tot 'Dur' in het display verschijnt.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "A" en  lichten op.


De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit. Schakel het signaal uit door op één van de 3 toetsen te drukken.

**Schakel daarna de oven definitief uit door de functieknop en thermostaatknop op nul te draaien.**

### Automatisch uitschakelen met eindtijdfunctie

De eindtijd is de tijd wanneer het gerecht klaar moet zijn. Met deze functie kunt u door middel van het instellen van een eindtijd de oven automatisch, na het bereiken van de ingestelde eindtijd, laten uitschakelen.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur. De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de 'mode' toets tot 'End' in het display verschijnt.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "A" en  lichten op.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de eindtijd bereikt is. De oven schakelt dan automatisch uit. Schakel het signaal uit door op één van de 3 toetsen te drukken.

**Schakel daarna de oven definitief uit door de functieknop en thermostaatknop op nul te draaien.**

### **Automatisch in- en uitschakelen met baktijd- en eindtijdfunctie**

De baktijd is de tijd die nodig is om het gerecht te bereiden. De eindtijd is de tijd wanneer het gerecht klaar moet zijn. Met deze functie kunt u door middel van het instellen van een baktijd en eindtijd de oven automatisch laten in- en uitschakelen.

De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.  
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de 'mode' toets tot 'Dur' in het display verschijnt.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "A" en  lichten op. De oven is ingeschakeld.
- Druk op de 'mode' toets tot 'End' in het display verschijnt. Het display geeft de vroegst mogelijke eindtijd weer.

- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is.

De oven schakelt automatisch in en uit. Ook klinkt er een signaal. Schakel het signaal uit door op één van de 3 toetsen te drukken.

**Schakel daarna de oven definitief uit door de functieknop en thermostaatknop op nul te draaien.**

## 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 kaas 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.<br/>°C</b> | <b>Richel<br/>hoogte*</b> | <b>Temp.<br/>°C</b> | <b>Richel<br/>hoogte*</b> | <b>Grilltijd in<br/>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

| <b>Gerecht</b>        | <b>Temp<br/>in °C</b> | <b>richel<br/>hoogte*</b> | <b>tijd in<br/>Min.</b> |
|-----------------------|-----------------------|---------------------------|-------------------------|
| <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.

Voor het bakken met hetelucht de temperatuur ± 20 °C lager instellen.

\* 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.

### Hardnekkige vlekken op email

Verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuurponsje.

Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en schuurponsjes.

### 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 deur, 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 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

- 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

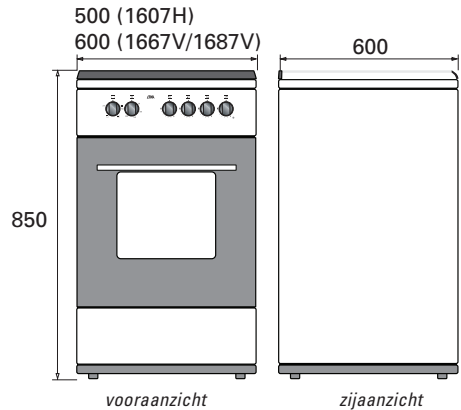


fig. 10

## Tabel brandergegevens

Verbranding met G25 kleinstand

Belasting nominaal

| Branderpositie          | LA         | RA         | RV         | LV (1607H/1667V) | LV (1687VV) |
|-------------------------|------------|------------|------------|------------------|-------------|
| Brander                 | Normaal    | Normaal    | Sudder     | Sterk            | Wok         |
| Diameter spuitstuk [mm] | 94         | 94         | 72         | 130              | 148         |
| Flow [l/h]              | 193,8      | 193,8      | 110,7      | 304,5            | 420,82      |
| Gassoort                | G25/25mbar | G25/25mbar | G25/25mbar | G25/25mbar       | G25/25mbar  |
| Belasting nominaal (kW) | 1,75       | 1,75       | 1,00       | 2,75             | 3,8         |
| Belasting minimaal (kW) | 0,52       | 0,52       | 0,30       | 0,75             | 1,6         |

**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. 11.

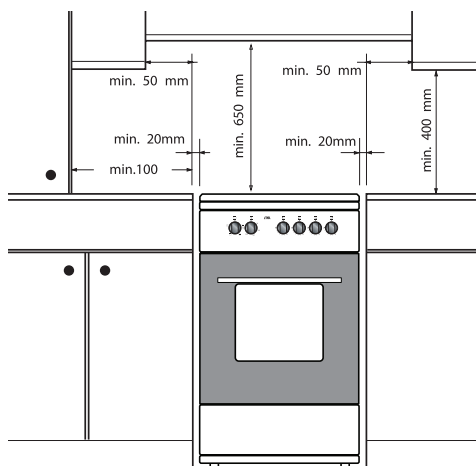


fig. 11

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. 12).

- 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. 12

## 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.