

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

»»» FORNUIS COOKER

EFG609HWIT
EFG659VWIT
EFG669VWIT
EFG669VRVS
EFG679VWIT
EFG679VRVS
EFG689VWIT
EFG689VRVS

NL Handleiding

NL 3 - NL 21

EN Manual

EN 3 - EN 21

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

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.

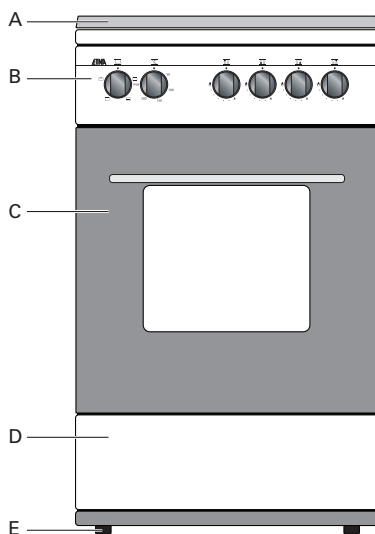
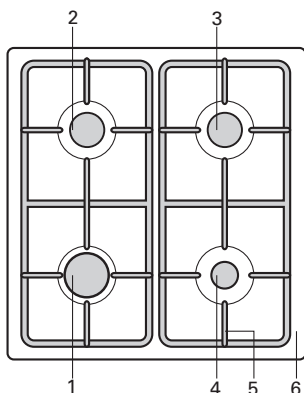
Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Inhoud

■ Introductie	NL 3
■ Toestelinformatie	NL 4
■ Ingebruikname	NL 6
Vóór het eerste gebruik	NL 6
■ Bediening	NL 7
Ontsteking kookgedeelte	NL 7
Inschakelen van de oven	NL 8
Inschakelen van de oven met schakelklok functie	NL 11
■ Toepassing	NL 13
Bak- braad- en grilltips	NL 13
Grilltijdentabel	NL 14
Baktijdentabel	NL 15
■ Onderhoud	NL 16
Kookgedeelte reinigen	NL 16
Oven reinigen.	NL 16
■ Installatie	NL 17
■ Afvoeren verpakking en toestel	NL 21

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.



Toestelinformatie

kookgedeelte (EFG609/EFG659/EFG669/EFG679)

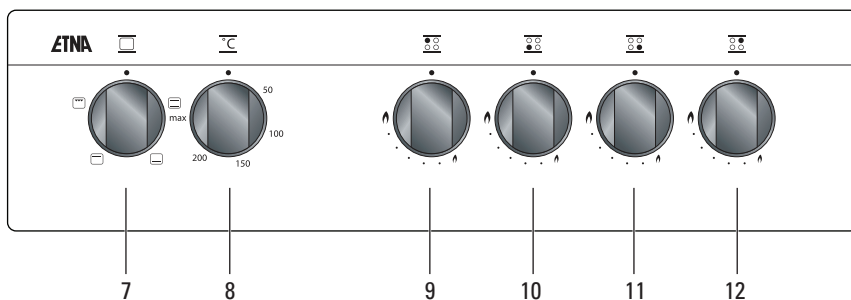
- 1 – sterkbrander
- 2 – normaalbrander
- 3 – normaalbrander
- 4 – sudderbrander
- 5 – pandragers
- 6 – vangschaal

fornuis (EFG609/EFG659/EFG669)

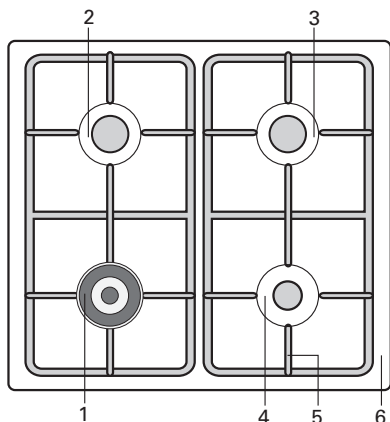
- A – sierdeksel
- B – bedieningspaneel
- C – oven
- D – opbergvak (EFG669)
- E – stelvoeten

bedieningspaneel (EFG609/EFG659/EFG669)

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



Toestelinformatie

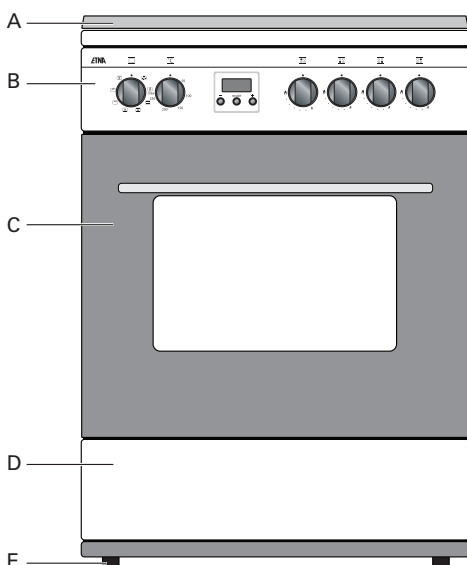


kookgedeelte (EFG689)

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

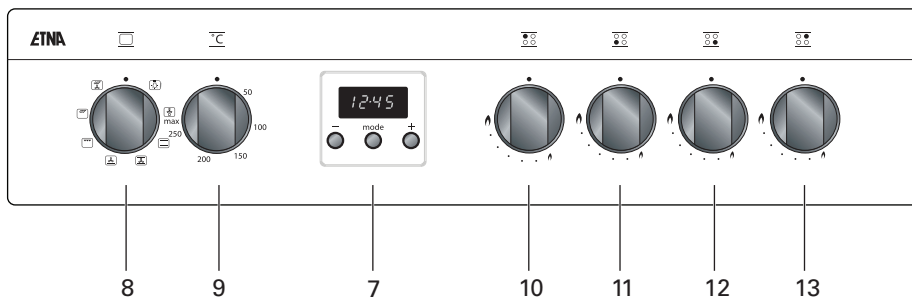
fornuis (EFG689/EFG679)

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



bedieningspaneel (EFG689/EFG679)

- 7 – digitale klok
- 8 – functieknop oven
- 9 – thermostaatknop oven
- 10 – bedieningsknop normaalbrander 2
- 11 – bedieningsknop wokbrander 1 (EFG689)
- 11 – bedieningsknop sterkbrander 1 (EFG679)
- 12 – bedieningsknop sudderbrander 4
- 13 – bedieningsknop normaalbrander 3



Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

Kookplaat

Inbranden emaille

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het emaille 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

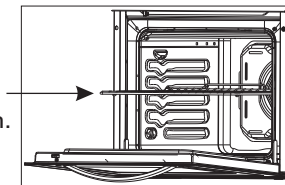
Gebruiksklaar maken van de oven



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

- Verwijder de sticker van de ovenruit.
- Verwijder bij roestvrijstalen deuren de blauwe beschermfolie.

Waarschuwing: Plaats het ovenrooster in de rail en schuif het volledig naar achter in de oven.



- 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.

Klok (EFG679/EFG689)

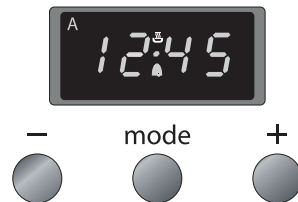


fig. 1

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

Dagtijdinstelling

- 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 (EFG609H).

Elektrische vonkontsteking

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.

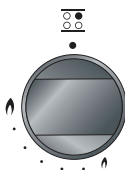


fig. 2

Ontsteken Wokbrander (EFG689)

De wokbrander is uitgevoerd met een extra ontsteekbeveiliging. Deze beveiliging zorgt ervoor dat de wokbrander alleen op volstand te ontsteken is. Het slecht ontsteken van de wokbrander wordt hiermee voorkomen.

Ontsteek de wokbrander op de volgende manier:

- Druk de regelknop (vanuit de '0' positie) in en draai deze linksom naar de volstand. De regelknop van de wokbrander is op de volstand nog iets verder in te drukken. Er springen dan vonken over op de wokbrander. Hierna kan de vlam traploos ingesteld worden tussen groot en klein.

Gaat de vlam tijdens gebruik per ongeluk uit draai kan de regelknop op de '0' stand, wacht 60 seconden, en herhaal het ontsteken.

Vlambeveiliging

De vlambeveiliging zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft. Houd de bedieningsknop, in volstand, ongeveer 5 seconden ingedrukt.

De vlambeveiliging schakelt in.

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.

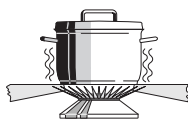


fig. 3

Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

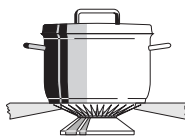


fig. 4

Goed:

De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

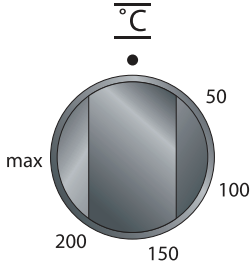
Tip

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

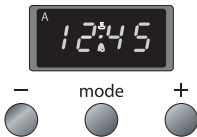
Thermostaatknop

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



Kookwekker

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



- 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 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. 6

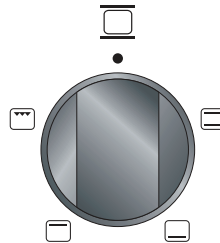


fig. 7 - EFG609/659/669

fig. 5

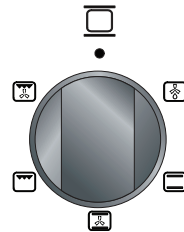


fig. 8a - EFG679

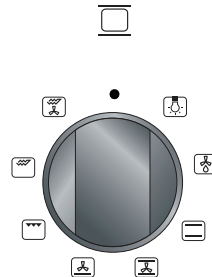


fig. 8b - EFG689

Symbol	Functie-omschrijving
	ontdooistand
	conventioneel
	hetelucht
	grill
	onderwarmte
	bovenwarmte
	ventilator + grill
	ventilator + onderwarmte
	grill + bovenwarmte
	grill + bovenwarmte + ventilator

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 diepvriesproducten 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 op p. 14 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 gegrild worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

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

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 op pagina 15.

Ventilator + 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.

Ventilator + onderwarmte

In deze stand wordt het gerecht verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. Deze stand is bij uitstek geschikt voor het snel opwarmen van koude gerechten.

Grootvlakgrill (grill + bovenwarmte)

Deze stand wordt gebruikt om snel te grillen. In deze stand heeft de oven een groter grilloppervlak dan in de conventionele grillstand. Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste richel. Plaats daarna een bakplaat in de derde richel voor het opvangen van vetten uit het gerecht.

Grootvlakgrill + ventilator (grill + bovenwarmte + ventilator)

De gecombineerde werking van de grootvlakgrill en de ventilator zorgen voor optimale knapperigheid van uw gerecht en is de ideale instelling om gerechten te roosteren. Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste richel. Plaats daarna een bakplaat in de derde richel voor het opvangen van vetten uit het gerecht.

Inschakelen van de oven met schakelklokfunctie

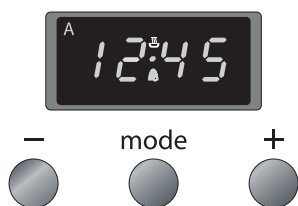



fig. 9

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 griltips

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 griltijd vergen lager in de oven plaatsen (richel 3). Dit geldt ook bij het grillen van gerechten met grotere oppervlakken.

Grilltidentabel

Gerecht	Temp. °C	Richel- hoogte*	Temp. °C	Richel- hoogte*	Grilltijd in min.
vlakke grillgerechten					
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
Hogere grillgerechten					
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.
Roerdeeg			
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
Bisquitdeeg			
Taartbodem	180 - 200	3	25 - 35
Biscuitgebak	190 - 210	3	25 - 30
Kneeddeeg			
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
Gistdeeg			
Vruchtentaart bakblik	190 - 210	3	40 - 50
Kruimelgebak	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 30
Soezendeeg	190 - 210	3	20 - 30
Bladerdeeg	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 emaille

Verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel.

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 emaille beschadigd raken.

Deze schades vallen niet onder de garantie.

Beschadiging aan de beschrijving 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 ovendeur, de ovenbodem, de sierdeksel en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje.

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/G25.3 (aardgas) met een druk van 25 mbar. Toestelcategorie I II2L3B/P + II2EK3B/P

- 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.

Afmetingen

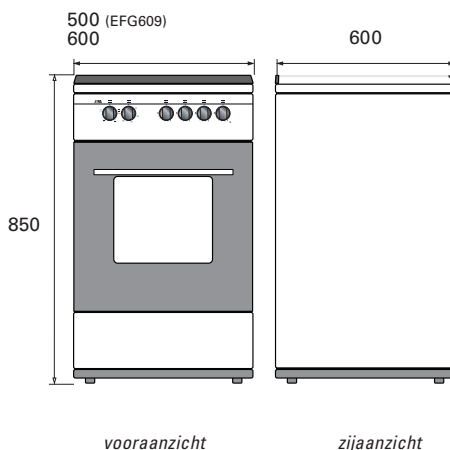


fig. 10

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.

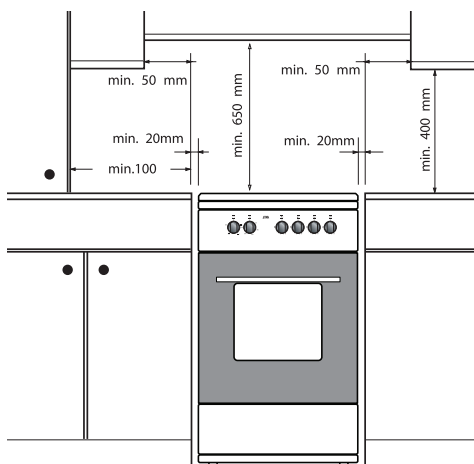


fig. 11

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.

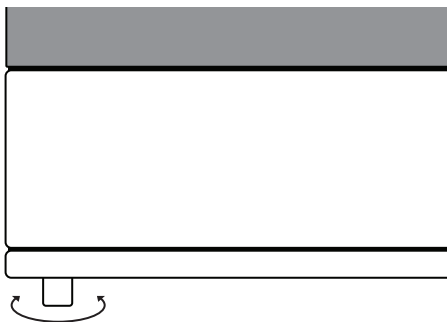


fig. 12

Tabel brander informatie

EFG609HWITAD

G30 28-30mbar 7,5 kW 545 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
STERK BRANDER				
Inspuiter diameter (1/100 mm)	125	125	125	85
Nominaal vermogen (kw)	3	3	3	3
Verbruik in 1 uur	332,2 l/h	325,0 l/h	285,6 l/h	218,1 g/h
NORMAAL BRANDER				
Inspuiter diameter (1/100 mm)	94	94	94	65
Nominaal vermogen (kw)	1,75	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	193,8 l/h	189,6 l/h	166,7 l/h	127,2 g/h
NORMAAL BRANDER				
Inspuiter diameter (1/100 mm)	94	94	94	65
Nominaal vermogen (kw)	1,75	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	193,8 l/h	189,6 l/h	166,7 l/h	127,2 g/h
SUDDERBRANDER				
Inspuiter diameter (1/100 mm)	72	72	72	50
Nominaal vermogen (kw)	1	1	1	1
Verbruik in 1 uur	110,7 l/h	108,3 l/h	95,2 l/h	72,7 g/h

EFG679VRVSAE/EFG679VWITAE/EFG669VRVSAE/EFG609HWITAD/EFG669VWITAE

G30 28-30mbar 7,5 kW 545 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
STERK BRANDER				
Inspuiter diameter (1/100 mm)	125	125	125	85
Nominaal vermogen (kw)	3	3	3	3
Verbruik in 1 uur	332,2 l/h	325,0 l/h	285,6 l/h	218,1 g/h
NORMAAL BRANDER				
Inspuiter diameter (1/100 mm)	94	94	94	65
Nominaal vermogen (kw)	1,75	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	193,8 l/h	189,6 l/h	166,7 l/h	127,2 g/h
NORMAAL BRANDER				
Inspuiter diameter (1/100 mm)	94	94	94	65
Nominaal vermogen (kw)	1,75	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	193,8 l/h	189,6 l/h	166,7 l/h	127,2 g/h
SUDDERBRANDER				
Inspuiter diameter (1/100 mm)	72	72	72	50
Nominaal vermogen (kw)	1	1	1	1
Verbruik in 1 uur	110,7 l/h	108,3 l/h	95,2 l/h	72,7 g/h

Tabel brander informatie

EFG689VRVSAE / EFG689VWITAE

G30 28-30mbar 8,3 kW 604 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
NORMAAL BRANDER			
Inspuiter diameter (1/100 mm)	94	94	65
Nominaal vermogen (kw)	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	193,8 l/h	189,6 l/h	127,2 g/h
NORMAAL BRANDER			
Inspuiter diameter (1/100 mm)	94	94	65
Nominaal vermogen (kw)	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	193,8 l/h	189,6 l/h	127,2 g/h
SUDDERBRANDER			
Inspuiter diameter (1/100 mm)	72	72	50
Nominaal vermogen (kw)	1	1	1
Verbruik in 1 uur	110,7 l/h	108,3 l/h	72,7 g/h
WOK BRANDER			
Inspuiter diameter (1/100 mm)	148	148	98
Nominaal vermogen (kw)	3,8	3,8	3,8
Verbruik in 1 uur	420,8 l/h	411,7 l/h	276,3 g/h

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.

Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.





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.

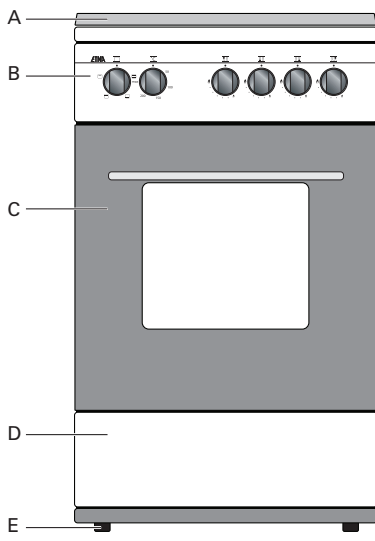
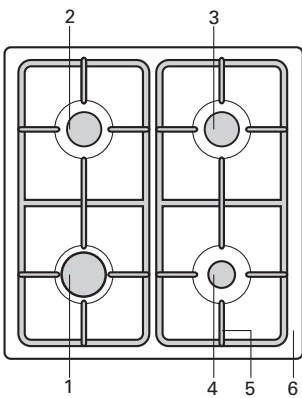
Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

Table of contents

■ Introduction	GB 3
■ Appliance description	GB 4
■ Preparations	GB 6
Before using your appliance	GB 6
■ Use	GB 7
Lighting the burners	GB 7
Switching on the oven	GB 8
Switching on the oven with timer clock function	GB 11
■ Application	GB 13
Baking-, roasting- and grilling tips .	GB 13
Table for grilling	GB 14
Table for baking.	GB 15
■ Maintenance	GB 16
Cleaning the cooker	GB 16
Cleaning the oven	GB 16
■ Installation	GB 17
■ Disposal of appliance and packaging	GB 21

This appliance complies with the CE directives



Appliance description

Type

gashob (EFG609/EFG659/EFG669/EFG679)

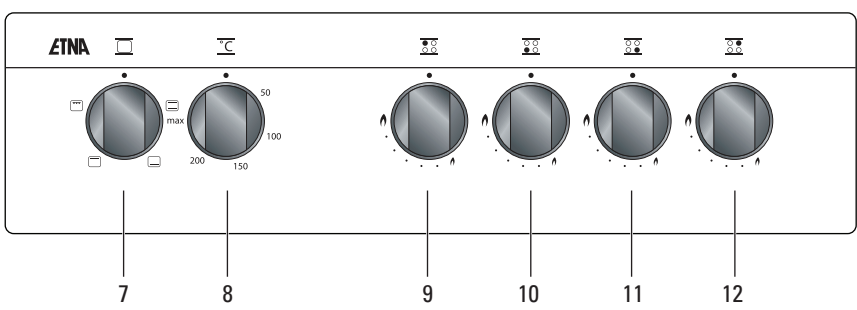
- 1 – rapid burner
- 2 – semi-rapid burner
- 3 – semi-rapid burner
- 4 – simmer burner
- 5 – saucepan supports
- 6 – drip tray

cooker (EFG609/EFG659/EFG669)

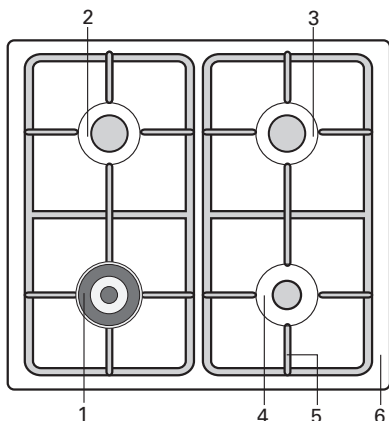
- A – cover
- B – control panel
- C – oven
- D – storage space (EFG669)
- E – adjustable feet

control panel (EFG609/EFG659/EFG669)

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



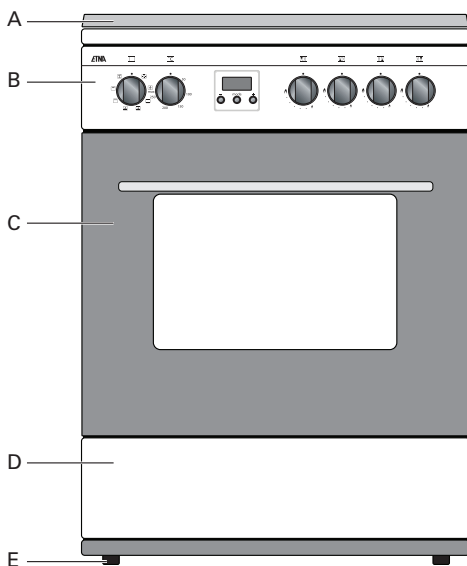
Appliance description



gashob (EFG689)

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

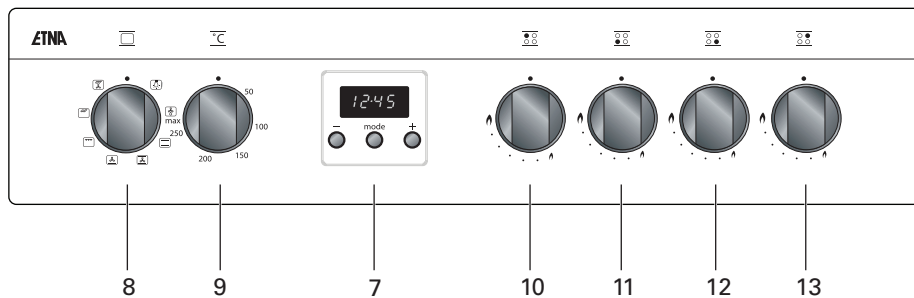
cooker (EFG689/EFG679)



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

control panel (EFG689/EFG679)

- 7 – digital timer clock
- 8 – control knob for oven functions
- 9 – control knob for oven temperature
- 10 – control knob for semi-rapid burner 2
- 11 – control knob for wok burner 1 (EFG689)
- 11 – control knob for rapid burner 1 (EFG679)
- 12 – control knob for simmer burner 4
- 13 – control knob for semi-rapid burner 3



Read the separate safety instructions before using the device!

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.

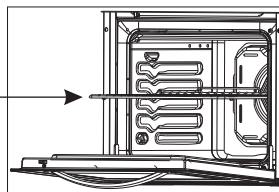
Oven

Prepare for use

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.

- Remove the sticker from the glass panel in the oven door.
- Remove the protective foil from stainless steel doors.

Warning: Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



- 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.

Clock (EFG679/EFG689)

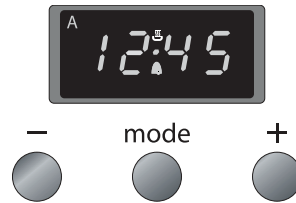


fig. 1

The “A” symbol flickers if you have not yet set the time of day.

Setting the time of day

- There is a 24-hour clock on the display that indicates the time of day. Press the + and – keys simultaneously. The point in the middle of the clock flickers. You can now set the time of day.
- Press the –/+ keys until the right time is reached. Now wait 5 seconds. The time of day is automatically set.

Lighting the burners

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 (EFG609H).

Electrical spark ignition

Press the knob of burner in and turn it to the left, to the full-on position (see fig. 2). Sparks appear around the burner which then ignites. The gas flame can be smoothly adjusted from high to low. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

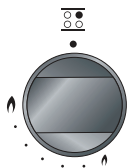


fig. 2

Wok burner ignition (EFG689)

The wok burner in this appliance is equipped with an additional safety feature. This feature allows the ignition of the wok burner only in the max. position, preventing inadvertent ignition in minimum position.

The burner is ignited as described below:

- Push the knob down when the knob is in "off" position. Turn the knob counter-clockwise and keep pushing the knob. You will feel that the knob goes further down just at max. position. Sparks appear around the burner which then ignites. The gas flame can be smoothly adjusted from high to low.

In case the flames are accidentally put out, turn the knob to the "off" position, wait for 60 seconds and re-ignite the burner again as described.

Flame failure device

The flame failure device ensures that the gas supply is closed if the flame goes out during the cooking process.

Hold the control knob pressed in in the full position for approximately 5 seconds.

The flame failure device will switch on.

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.



fig. 3

Wrong :

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



fig. 4

Right:

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

Thermostat control knob

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

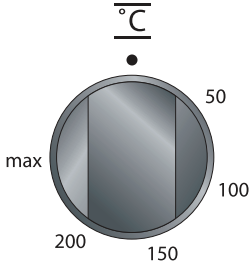


fig. 6

Kitchen timer

The kitchen timer goes off after a pre-set time has elapsed. The kitchen timer does not turn the oven off.

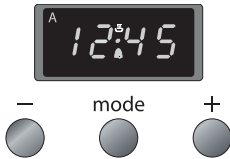


fig. 5

- Press the 'mode' key until Δ appears in the display. The point in the middle of the clock flickers.
- Set the cooking time using the -/+ keys. Now wait 5 seconds. The cooking time is set automatically.
- The alarm goes off after the pre-set time has elapsed. The symbol Δ in the display flickers. Turn the alarm off using the 'mode' key.

Switching on the oven without timer clock function

Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol. Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.

Function knob

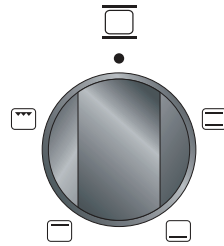


fig. 7 - EFG609/659/669

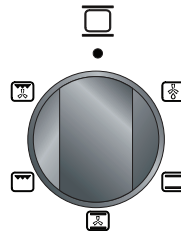


fig. 8a - EFG679

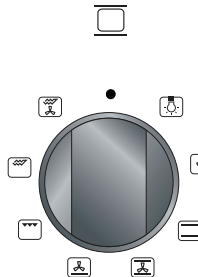













fig. 8b - EFG689V

Symbol	Description
	thawing
	conventional
	hot air
	grill
	bottom heat
	upper heat
	ventilation + grill
	fan + bottom heat
	grill + upper heat
	grill + upper heat + fan

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.

Thawing

You can thaw food using the hot air fan. Remove the wrapping and put the frozen food in a dish. Put the dish on ridge 1. Set the function knob of the hot air oven to  (the fan will now blow cold air).

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 on p. 14 to determine the height of the ridge. This setting is ideal for the traditional way of preparing dishes. Dishes rise well and brown nicely.

Hot air

The air in the oven is heated by the hot air element. The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes.

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.


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.

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 on p. 15.

Ventilation + grill

Turn the oven function knob on setting  for grilling with ventilation. The ventilator ensures you that the heat is distributed evenly.

 **Fan + bottom heat**

In this setting, the dish is heated by the lower heating element together with the fan.

This is the ideal setting for rapidly heating cold dishes.

 **Double grill (grill + upper heat)**

The double grill setting is used for speed grilling. This setting provides a larger grill area than the conventional grill setting.

Preheat the oven for 5 minutes. Then place the dish on the upper ridge. Place the oven tray onto the third shelf for collecting oils that may drip from the food.

 **Double grill + fan
(grill + upper heat + fan)**

The double grill together with the fan provides the ideal setting for roasting and ensures optimal crispness of your dish.

Preheat the oven for 5 minutes. Then place the dish on the upper ridge. Place the oven tray onto the third shelf for collecting oils that may drip from the food.

Switching on the oven with timer clock function

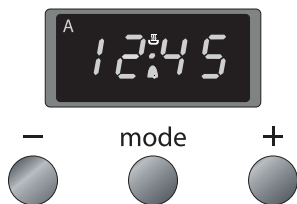



fig. 9

Turn off automatically with cooking time function

The cooking time is the time that is required to prepare the dish. By setting the cooking time with this function, you can set the oven to turn off automatically after the pre-set cooking time has elapsed. The maximum cooking time that you can set is 10 hours.

- Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol.
- Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.
- Press the 'mode' key until 'Dur' appears in the display.
- Press on the -/+ keys until the right cooking time is reached.

The time of day reappears five seconds after releasing the key. "A" and  light up.


The oven is on and gives a signal after the cooking time has elapsed. The oven automatically switches off. Turn the signal off by pressing one of the 3 keys.

Turn the oven off fully by turning the function knob and thermostat knob to zero.

Turn off automatically with end time function

The end time is the time when the dish must be ready. By setting the end time with this function, you can set the oven to turn off automatically after the pre-set end time has elapsed.

- Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol.
- Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.
- Press the 'mode' key until 'End' appears in the display.
- Press on the -/+ keys until the right cooking time is reached.


The time of day reappears five seconds after releasing the key. "A" and  light up.

The oven is on and gives a signal after the cooking time has elapsed. The oven automatically switches off. Turn the signal off by pressing one of the 3 keys.

Turn the oven off fully by turning the function knob and thermostat knob to zero

Turn off automatically with end time and cooking time function

The cooking time is the time that is required to prepare the dish. The end time is the time when the dish must be ready. By setting the cooking time and end time with this function, you can set the oven to turn on and off automatically. The oven switches off after the cooking time has elapsed. The maximum cooking time that you can set is 10 hours.

- Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol.
- Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.
- Press the 'mode' key until 'Dur' appears in the display.
- Press on the $-/+$ keys until the right cooking time is reached. The time of day reappears five seconds after releasing the key. "A" and  light up. The oven is switched on.
- Press the 'mode' key until 'End' appears in the display. The earliest possible end time appears in the display.
- Press on the $-/+$ keys until the right end time is reached.

The oven automatically switches on and off and gives a signal after the cooking time has elapsed. Turn the signal off by pressing one of the 3 keys.

Turn the oven off fully by turning the function knob and thermostat knob to zero.

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 (ridge 4). Dishes which require a longer cooking time should be placed lower in the oven (ridge 3). This also applies when grilling dishes with larger surface areas.

Table for grilling

Grill meat	Temp. °C	Ridge level*	Temp. °C	Ridge level*	Time in min.
Thin items					
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
Thicker items					
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.
Stir dough			
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-pie cake tin	160 - 180	3	45 - 55
Pie base	180 - 200	3	20 - 30
Small pastries	180 - 200	3	15 - 25
Sponges			
Pie base	180 - 200	3	25 - 35
Sponges	190 - 210	3	25 - 30
Kneading dough			
Cheesecake	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	175 - 200	3	15 - 20
Crumble	180 - 200	3	40 - 50
Pie base	180 - 200	3	20 - 25
Dough with yeast			
Fruit pie baking tin	190 - 210	3	40 - 50
Crumble	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Choux pastry	190 - 210	3	20 - 30
Puff pastry	200 - 220	3	15 - 25
Apple pastry	200 - 220	3	20 - 25

The figures in this table are guidelines.

When baking with hot air set the oven to a temperature about 20 °C lower.

* ridge 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.

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. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.
- 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. For the Netherlands this includes the GAVO regulations (NEN 1078). 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/G25.3 (natural gas) with a pressure of 25 mbar. Appliance category I I12L3B/P + I12EK3B/P

- 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.

Dimensions

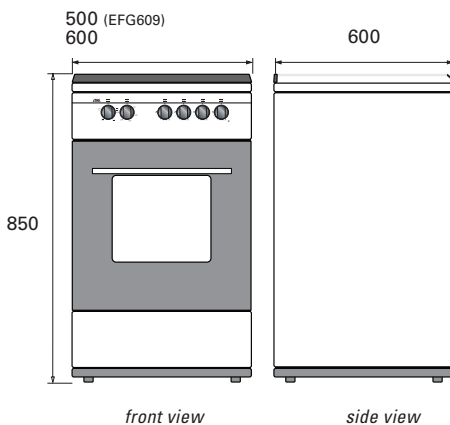


fig. 10

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. 11 must be observed.

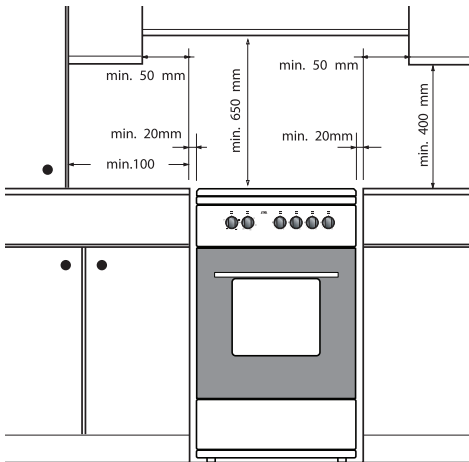


fig. 11

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 12).

- 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.

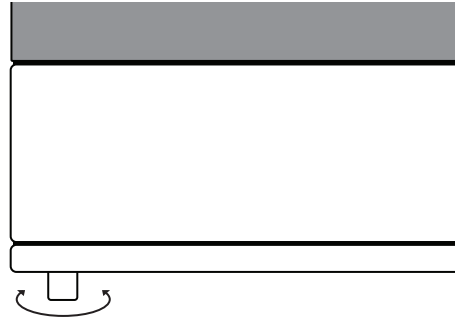


fig. 12

Table burner information
EFG609HWITAD

G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Class: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
STRONG BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	125	125	85
Nominal Rating (kw)	3	3	3
Consumption in 1h	332.2 l/h	325.0 l/h	218.1 g/h
SEMI-RAPID BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75	1,75
Consumption in 1h	193.8 l/h	189.6 l/h	127.2 g/h
SEMI-RAPID BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75	1,75
Consumption in 1h	193.8 l/h	189.6 l/h	127.2 g/h
SIMMER BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	72	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1	1
Consumption in 1h	110.7 l/h	108.3 l/h	72.7 g/h

EFG679VRVSAE/EFG679VWITAE/EFG669VRVSAE/EFG609HWITAD/EFG669VWITAE

G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Class: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
STRONG BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	125	125	85
Nominal Rating (kw)	3	3	3
Consumption in 1h	332.2 l/h	325.0 l/h	218.1 g/h
SEMI-RAPID BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75	1,75
Consumption in 1h	193.8 l/h	189.6 l/h	127.2 g/h
SEMI-RAPID BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75	1,75
Consumption in 1h	193.8 l/h	189.6 l/h	127.2 g/h
SIMMER BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	72	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1	1
Consumption in 1h	110.7 l/h	108.3 l/h	72.7 g/h

Table burner information

EFG689VRVSAE / EFG689VWITAE

G30 28-30mbar 8.3 kW 604 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Class: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
SEMI-RAPID BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1.75	1.75	1.75
Consumption in 1h	193.8 l/h	189.6 l/h	127.2 g/h
SEMI-RAPID BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1.75	1.75	1.75
Consumption in 1h	193.8 l/h	189.6 l/h	127.2 g/h
SIMMER BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	72	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1	1
Consumption in 1h	110.7 l/h	108.3 l/h	72.7 g/h
WOK BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	148	148	98
Nominal Rating (kw)	3,8	3,8	3,8
Consumption in 1h	420.8 l/h	411.7 l/h	276.3 g/h

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.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.





Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



620901

620901 / VER 2 / 31-01-2017