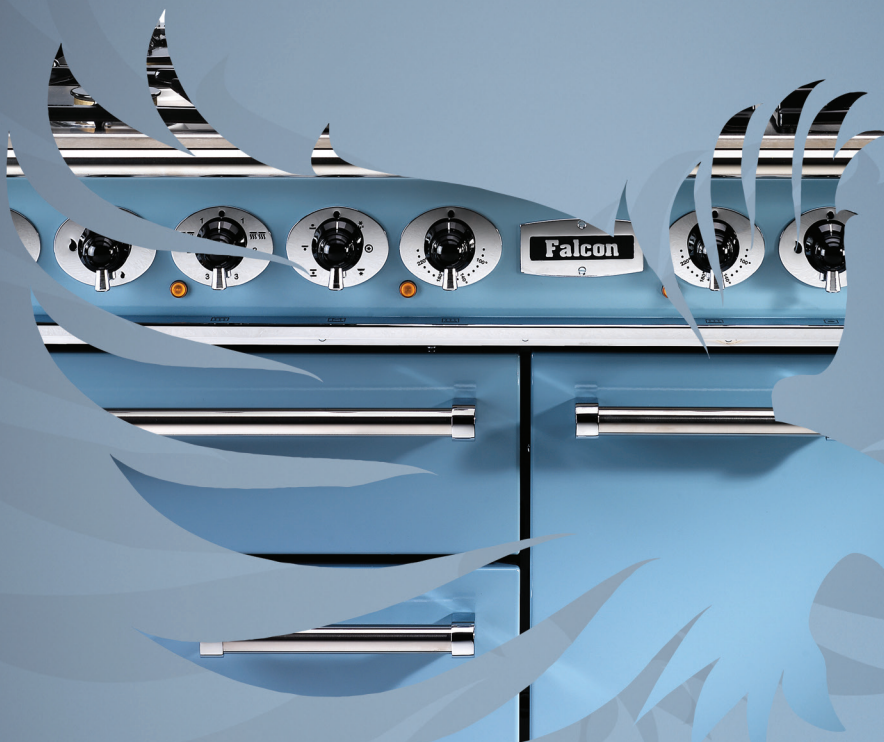




GEBRUIKSHANDLEIDING & INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

1000 Mercury Dual Fuel
(twee soorten brandstof)

MERCURY

DESIGNED FOR PERFECTION

U110430-04

SPINAZIE EN ZALMTAART



INGREDIËNTEN (Porties: 6)

- Voor het deeg:
- 250 gr witte bloem
- 125 gr boter, in blokjes
- een snufje zout
- 1 eetlepel water
- Voor de vulling:
- 200 gr verse spinazie
- 150 gr zalmfilet
- zout en peper naar smaak
- 500 ml crème fraîche
- 50 gr Comte kaas, geraspt
- 2 eieren

BEREIDINGSWIJZE

1. Giet de bloem in een grote kom, voeg dan de boter, zout en water toe. Meng alles tussen je vingers tot je grove kruimels krijgt. Rol het vervolgens tot een bal en zet opzij.
2. Roerbak de spinazie en laat goed uitlekken (haal door een zeef indien nodig). Bak de zalm met een theelepel boter op een matig vuur gedurende 10 minuten. Verwarm de oven voor op 200 °C / gasoven stand 6.
3. Klop de eieren, voeg de crème fraîche toe en meng goed. Rasp de Comte kaas en voeg toe aan het mengsel. Verkruimel de zalm in kleine stukjes en snijd de spinazie. Zet opzij.
4. Rol het bladerdeeg uit met een deegroller op een met bloem bestoven werkvlak en bekleed er een ingevette taartvorm mee. Giet het zalmmengsel erover. Bak in de oven gedurende 25 minuten.

CHOCOLADEBABKA



INGREDIËNTEN (Porties: 14)

- 250 gr witte bloem
- 5 eetlepels cacao-poeder
- 1 1/2 theelepel bakpoeder
- 3/4 theelepel baksoda
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 225 gr boter
- 250 gr suiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 3 eieren
- 225 gr zure room
- De bovenlaag:
- 275 gr pure chocolate chips
- 125 gr gehakte pecannoten
- 4 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneelpoeder

1. De oven voorverwarmen op 180°C/gasstand 4. Een cakevorm van 25 cm invetten. Bloem, cacao-poeder, bakpoeder, baksoda, 1 theelepel kaneel en zout in een kom zeven en apart zetten.
2. In een middelgrote kom boter en 250 gr suiker met een elektrische mixer op hoge stand licht en luchtig opkloppen. De mixerstand op medium zetten en de vanille erdoor roeren. De eieren er 1 voor 1 door kloppen. De mixer op de lage stand zetten en afwisselend bloemmengsel en zure room erdoor kloppen, beginnend en eindigend met het bloemmengsel. Kloppen tot de ingrediënten grof gemengd zijn.
3. Voor de bovenlaag: in een kommetje chocolate chips, pecannoten, 4 eetlepels suiker en 1 theelepel kaneel tot een kruimeldeeg kneden. De helft van het beslag over de bodem van de cakevorm verdelen, bestrooi dit met de helft van het kruimeldeeg, daarover het resterende beslag en vervolgens het resterende kruimeldeeg. De bovenste laag lichtjes in het beslag drukken. Met een snelle, maar voorzichtige beweging met een mes door beslag en kruimeldeeg op en neer slaan. De cakevorm eenmaal tegen een hard oppervlak tikken zodat er geen luchtballen in het beslag zitten.
4. 40 minuten in de voorverwarmde oven bakken. De bovenkant van de cakevorm met aluminiumfolie afdekken en verder bakken tot een vleespen schoon uit het midden verwijderd kan worden (ong. 20 minuten langer). Laat de cakevorm 30 minuten op een rooster afkoelen, snijd vervolgens met een bot mes voorzichtig de randen los en laat de babka uit de cakevorm volledig afkoelen.

Inhoud

1. Voordat u Begint...	1	7. Installatie	19
Belangrijk!	1	Geachte Installateur	19
Installatie en Onderhoud	1	Veiligheidseisen	19
Vreemde Geuren	1	Ventilatie	19
Indien u Gas Ruikt	1	Het Fornois Plaatsen	19
Ventilatie	1	Ombouwen	19
Persoonlijke Veiligheid	1	Het Fornois Plaatsen	20
Verzorging van het Fornois	2	Het Fornois Verplaatsen	21
Reiniging	2		
2. Overzicht Fornois	3	8. Het rookkanaal, ventilatiekanaal en zijpanelen aanbrengen	22
Kookplaatbranders	3	Het rookkanaal aanbrengen	22
Wokbrander	4	Het ventilatiekanaal aanbrengen	22
De Wokstelling	4	De hoogte instellen	22
De Bakplaat (<i>Optie</i>)	5	Achterste klemmen zijpaneel aanbrengen	23
De Uitschuifbare Grill	5	De vervoerbeugels verwijderen	24
De Ovens	6	De verborgen randen aanbrengen	24
Accessoires	9	De zijpanelen aanbrengen	25
3. Tips Voor het Koken	11	De voorste bevestigingsklemmen aanbrengen	26
Bakken met een Multifunctionele Oven	11	Het onderste paneel (<i>plint</i>) aanbrengen	26
Algemene Tips Voor de Ovens	11	Het verplaatsen afronden	27
4. Bakrichtlijnen	12	9. De zijpanelen verwijderen	28
5. Het Fornois Schoonmaken	13	10. Aansluiten op het Gas	30
Belangrijke Informatie	13	11. Aansluiten op de Elektriciteit	31
De Bakplaat (<i>Optie</i>)	14	12. Schakelschemas	32
Uitschuifbare Grill	14	13. Technische Gegevens	33
Bedieningspaneel en Deuren	15		
Ovens	15		
Reinigingstabel	16		
6. Problemen Oplossen	17		

1. Voordat u Begint...

Dank u voor de aanschaf van dit fornuis. Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken. Het is belangrijk dat u dit hoofdstuk leest voordat u begint, vooral als u niet eerder een fornuis met twee soorten brandstof gebruikt hebt.

Belangrijk!

⚠ Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig. In het bijzonder dient de oven NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit maakt niet alleen claims ongeldig, maar is bovendien een verspilling van het gas en kan tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

⚠ Dit fornuis is een apparaat van Klasse 1.

Installatie en Onderhoud

Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven.

Zorg ervoor dat de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn (het fornuis gebruikt stroom).

Het is aanbevolen dit apparaat jaarlijks te laten onderhouden.

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt.

Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij deze handleiding iets anders aangeeft.

Vreemde Geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Voordat u het fornuis voor het eerst gebruikt, dient u al het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben. Zet de ovens op 200 °C en houd deze een uur aan om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill 15 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is (zie 'Ventilatie' hieronder). We raden aan dat mensen met ademhalingsproblemen of een allergie het gebied tijdens deze actie even verlaten.

Indien u Gas Ruikt

- NIET de elektrische schakelaars aan of uit zetten
- NIET roken
- GEEN open vuur gebruiken
- WEL het gas uitzetten bij de meter of cilinder
- WEL deuren en ramen open zetten om het gas te laten ontsnappen
- WEL mensen uit de buurt van het betrokken gebied houden
- Bel het gasbedrijf

Ventilatie

⚠ LET OP: Bij het gebruik van een fornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten.

Persoonlijke Veiligheid

- ⚠ Dit toestel NIET aanpassen.**
- ⚠ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies kregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Schoonmaken onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.**
- ⚠ Kinderen en geestelijk mindervaliden moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.**
- ⚠ LET OP: Een langdurig kookproces moet regelmatig in de gaten gehouden worden. Een kort durend kookproces moet continu in de gaten gehouden worden.**
- ⚠ Brandgevaar: GEEN voorwerpen op de kookplaten bewaren.**
- ⚠ Het kookstel NIET achter een sierdeur installeren om oververhitting te voorkomen.**
- ⚠ Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te reinigen.**

Nederlands

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.

- ⚠ **Zet de deur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.**
- ⚠ **Wanneer u de grill gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst en helemaal naar binnen is geduwd, anders kunnen de bedieningsknoppen erg heet worden.**
- ⚠ **Dit apparaat beschikt over een koelventilator. Als een van de ovens of de grill in gebruik is, draait de ventilator om het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen af te koelen.**

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.

- ⚠ **Gebruik GEEN spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.**

Gebruik indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

- ⚠ **Bedien het fornuis NOOIT met natte handen.**
- ⚠ **Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven NIET af met aluminiumfolie.**
- ⚠ **GEBRUIK GEEN kookplaatbeschermers, folie of kookplaatafdekkers. Deze kunnen van invloed zijn op het veilige gebruik van uw kookplaatbranders en zijn een potentieel gevaar voor de gezondheid.**
- ⚠ **Verwarm in GEEN geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.**
- ⚠ **Gebruik GEEN onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.**
- ⚠ **Gebruik GEEN pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.**

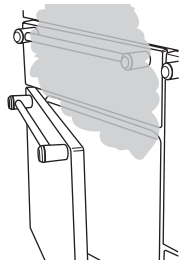
Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten. Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

- ⚠ **WAARSCHUWING! Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.**

- ⚠ **Laat frituurpannen NOOIT zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.**

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen.

U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.



- ⚠ **Probeer vetbranden niet met water te doven en pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit en toen doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.**

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken. Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

- ⚠ **Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.**
- ⚠ **Het apparaat is niet bedoeld om als externe timer of afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.**

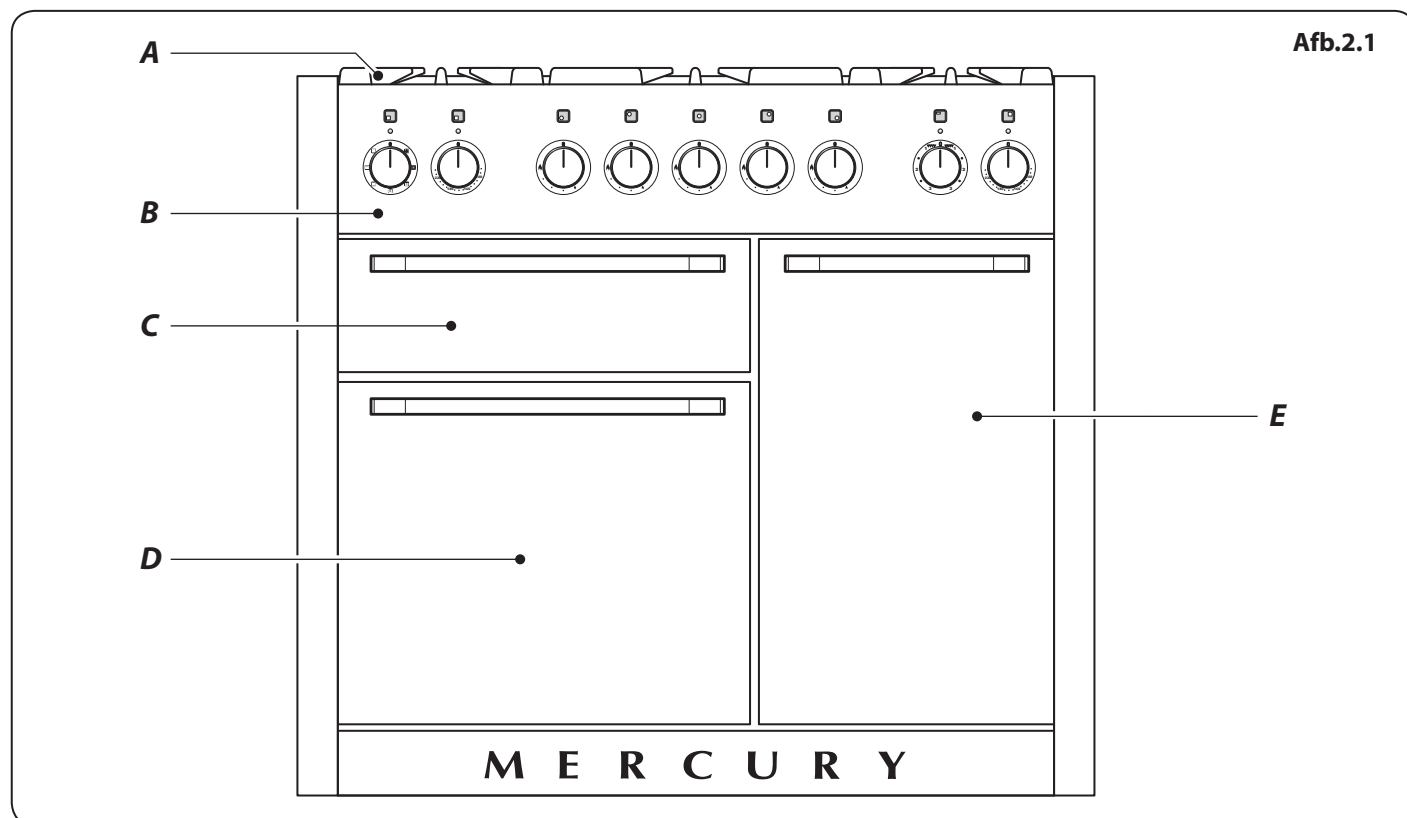
Verzorging van het Fornuis

Daar stoom kan condenseren in waterdruppeltjes op het koele buitenoppervlak van de oven, is het tijdens het koken wellicht noodzakelijk om het vocht af te nemen met een zachte doek. Dit helpt tevens om te voorkomen dat de oppervlakken vervuilen of verkleuren door de kookdampen.

Reiniging

Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten. Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon. Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

2. Overzicht Fornuis



Het fornuismodel 1000 met dubbele brandstofaansluiting (**Afb.2.1**) heeft de volgende eigenschappen:

- A.** Vijf hotplate-branders, waaronder een wokbrander
- B.** Een bedieningspaneel
- C.** Een uitschuifbare grill
- D.** Een hoofd multifunctionele oven
- E.** Heteluchtoven

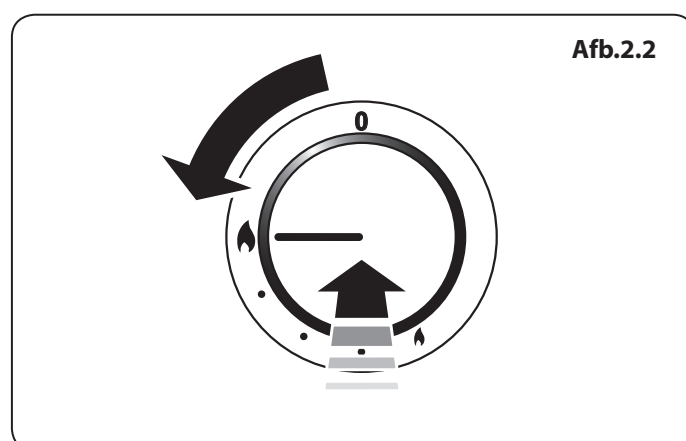
Kookplaatbranders

De tekeningen bij elk van de middelste knoppen geven aan welke brander deze bedienen. Elke brander is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat.

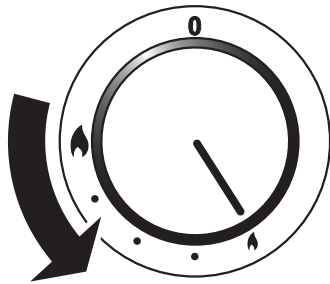
Als de bedieningsknop voor de kookplaat ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke kookplaat. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of schoon te maken rond een brander terwijl er een andere brander brandt, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.

Als u een brander wilt ontsteken, duwt u de bijbehorende bedieningsknop in en draait u deze naar de hoge stand die wordt aangegeven met het symbool van de hoge vlam (🔥), (**Afb.2.2**).

De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Houd de knop ingedrukt zodat het gas ongeveer tien seconden door de brander kan stromen.



Afb.2.3

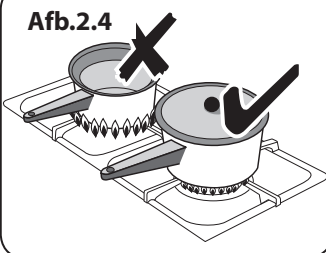


Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, dan is het veiligheidsmechanisme te vroeg geactiveerd. Zet de bedieningsknop in de UIT-stand en wacht een minuut voordat u het opnieuw probeert. Houd de bedieningsknop deze keer even langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen (Afb.2.3). De afbeelding van de kleine vlam is de laagste stand.

Draai de regelknop uit wanneer een brandervlam uitgaat en wacht een minuut alvorens u hem weer aansteekt.

Afb.2.4



Afb.2.5

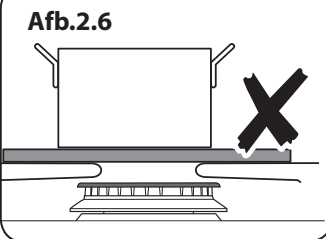


Zorg ervoor dat de vlammen niet onder de pan uitsteken. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht (Afb.2.4).

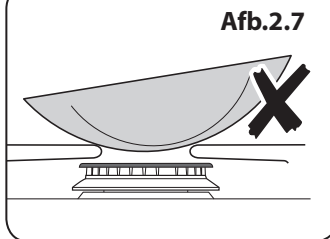
Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand (Afb.2.5).

Afb.2.6



Afb.2.7



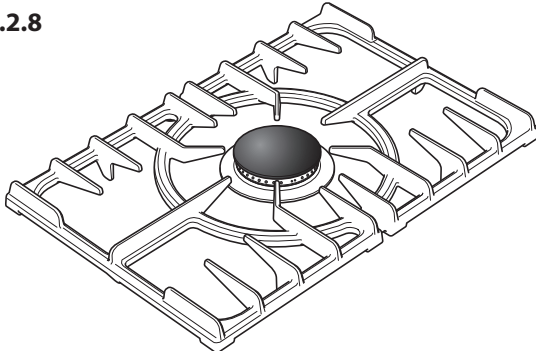
Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt **AFGERADEN** (Afb.2.6). Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

Vermijd tevens het gebruik van onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van een ei (Afb.2.7).

De minimum aanbevolen diameter voor pannen is 160 mm. De maximum toegestane diameter voor pannen is 260 mm.

Gebruik **GEEN** pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.

Afb.2.8



Wokbrander

De wokbrander is zo gemaakt dat deze een gelijkmatige hitte over een groot gebied verspreidt. Deze brander is ideaal voor grote pannen en roerbakken (Afb.2.8).

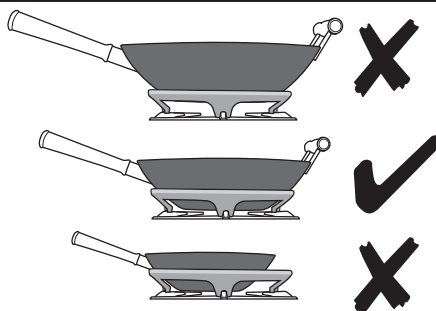
Voor het verwarmen van kleinere pannen zijn de bovengenoemde kleinere branders beter geschikt.

U kunt de onderdelen van de branderkop verwijderen voor reiniging; zie "Het Fornuis Schoonmaken".

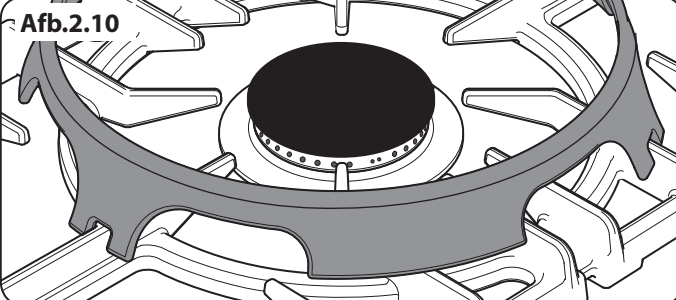
U dient het emailoppervlak van de bovenkant van het fornuis rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk schoon te maken nadat er gemorst is. Probeer het te verwijderen terwijl het email nog warm is.

Opmerking: Het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel.

Afb.2.9



Afb.2.10



De Wokstellige

De wokstellige is gemaakt voor een wok van 35 cm. Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellige past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het pannenrooster staat - als de wok echter te klein is, kan de stellige deze niet goed steunen (Afb.2.9).

Let er bij het plaatsen van de stellage op dat de wok goed geplaatst wordt op de voor- en achterpootjes en dat hij goed steunt op een pannenkooster (Afb.2.10).

Zorg dat de stellage stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt. De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

De Bakplaat (Optie)

De bakplaat past op één linker pannenkooster, van voor naar achteren (Afb.2.11). U kunt er rechtstreeks op koken. Zet er **GEEN** pannen op. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigt deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

⚠ NIET dwars plaatsen, want dan past hij niet en is hij wankel (Afb.2.12).

⚠ NIET op een van de andere branders plaatsen – de pan past niet op een van de andere pansteunen.

Plaats de bakplaat op het pannenkooster boven de kookplaatbranders. Controleer of hij er goed in zit.

U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat niet langer dan **5 minuten opwarmen** voordat u er eten op doet. Als u langer wacht, kan de plaat beschadigen. Zet de regelknop in de laatste stand, aangeduid met het kleine vlammetje, om het vuur lager te zetten.

⚠ Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen.

⚠ Zet in geen geval twee bakplaten naast elkaar.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

De Uitschuifbare Grill

Open de grilldeur en haal het grillpandraagstel naar voren met de hendel (Afb.2.13).

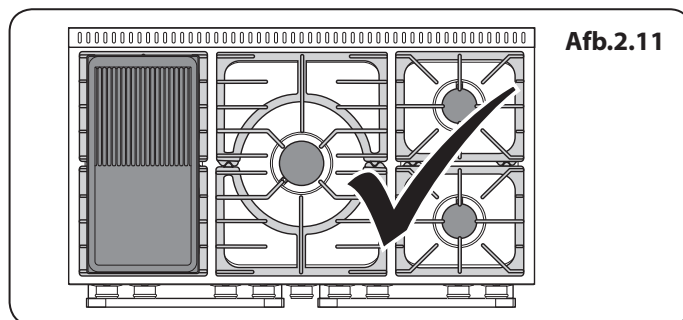
De grill heeft twee elementen waarmee het hele gebied van de pan verhit kan worden of alleen de rechterkant.

Pas de hitte aan door aan de knop te draaien. Draai de knop naar rechts om de hele grill te verwarmen (Afb.2.14).

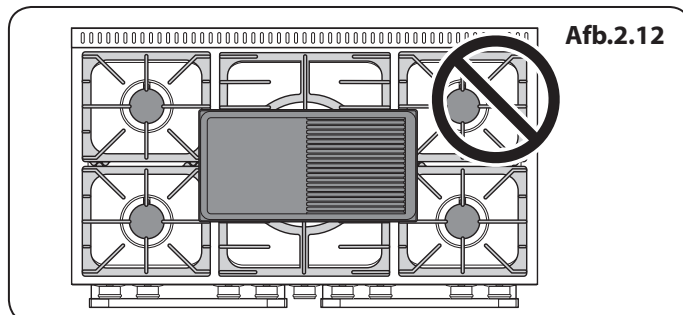
Draai hem naar links om de rechterkant te verwarmen. Het neon waarschuwingslampje bij de grillbediening gaat aan.

Voor de beste resultaten dient u het draagstel terug te schuiven in de grill en de nodige delen van de grill twee minuten lang voorverwarmen. The grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill op temperatuur is.

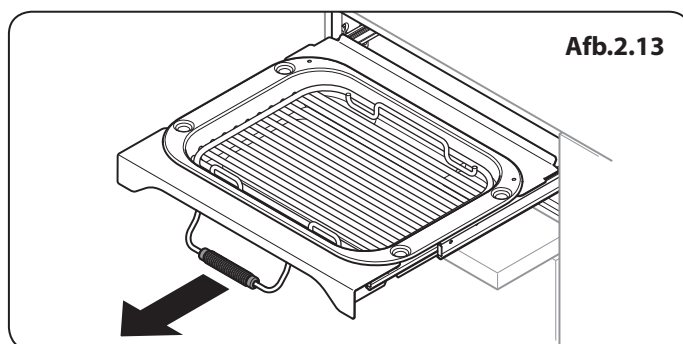
⚠ Laat de grill NOOIT langer dan enkele momenten aan zonder dat de grillpan eronder staat, anders kunnen de knoppen heet worden.



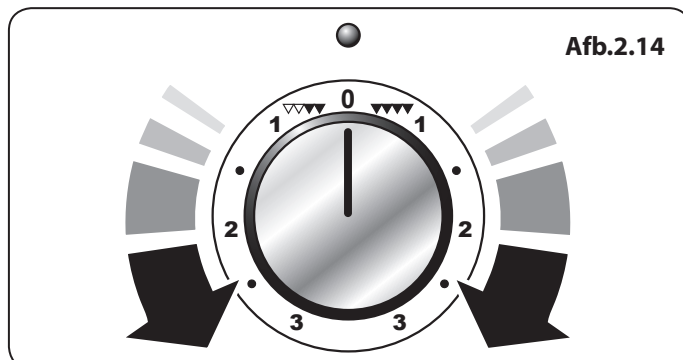
Afb.2.11



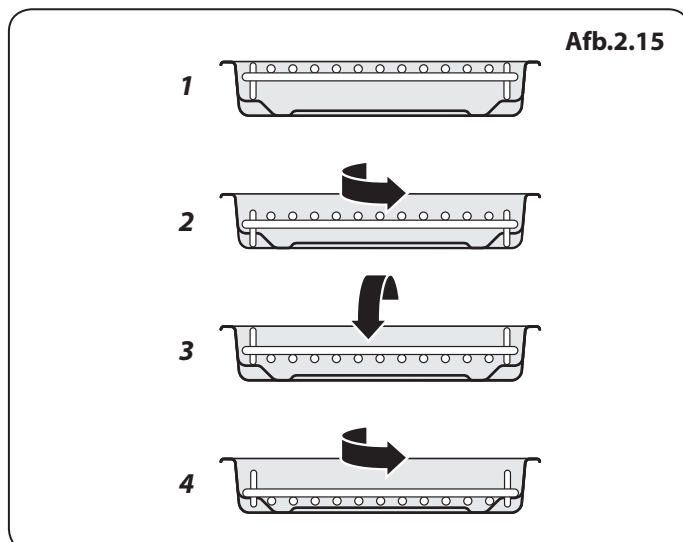
Afb.2.12



Afb.2.13



Afb.2.14



Afb.2.15

Nederlands

⚠ Als de grill eenmaal op temperatuur is, dient u het draagstel er weer uit te schuiven. Nadat u het eten op de grillonderzetter hebt geplaatst, schuift u het draagstel terug de grillkamer in. Zorg ervoor dat hij er helemaal in geschoven is.

⚠ Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Het grillpanrooster kan op vier verschillende grillhoogten worden ingesteld door voor- en achterzijde en boven- en onderzijde te verwisselen (Afb.2.15).

⚠ Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

De Ovens

Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.

De linkeroven is een multifunctionele oven; de rechteroven is een heteluchtoven.

De Linkeroven Multifunctionele Oven

Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en het andere onder de ovenbodem. Pas op dat u de bovinelementen en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijderd.

De multifunctionele oven heeft drie belangrijke bakfuncties, **hete lucht, met ondersteuning van hete lucht en conventioneel bakken**. Met deze functies kunt de meeste bereidingen uitvoeren.

Het **bruiningselement** en de **onderhitte** kunnen gebruikt worden aan het einde van het bakproces om de resultaten exact aan te passen aan uw wensen.

Gebruik heteluchtgrillen voor alles wat u wilt grillen en voor het op een veilige manier ontdooien van kleine hoeveelheden bevroren voedsel.

Tabel 2.1 toont een overzicht van de multifunctionele standen. De multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen afwijken van die van uw vorige fornuis.

Multifunctionele Ovenstanden

Ontdooien



Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Zorg ervoor dat de temperatuurregeling op 0° staat en dat geen warmte wordt toegepast. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen de vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is. Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen. Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast heet is. Controleer of het zuivelproduct, het vlees of het gevogelte helemaal ontdooid is voordat u het bakt.

Heteluchtoven



Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken. Het bakken in een heteluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Heteluchtgrillen



Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovinelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op de bijgeleverde pan. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert.

De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Deze functie dient voorverwarmd te worden.

Voor de beste resultaten bevelen wij aan dat u de grillpan niet op het bovenste rek zet.

Heteluchtcombinatieoven

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven en onder in de oven. Door de combinatie van hete lucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees.

Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin. Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.

Conventionele Oven (*Hitte van Boven en Onder*)

Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes.

Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'Heteluchtcombinatieoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.

Bruiningselement

Bij deze functie wordt alleen het element boven in de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groenten in saus en lasagne, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.

Onderhitte

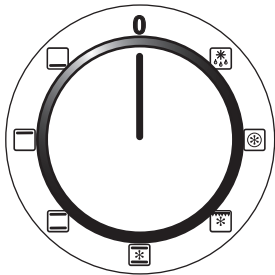
Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pasteikorst afbakken op een lager ovenrek. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

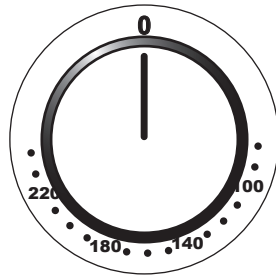
Functie	Gebruik
Ontdooien	Om kleine hoeveelheden in de oven te ontdooien zonder hitte
Heteluchtoven	Een complete bakfunctie, overal gelijkmatige warmte; geweldig voor bakken
Heteluchtgrillen	Voor het grillen van vlees en vis met gesloten deur
Met ondersteuning van hete lucht	Een complete bakfunctie; geschikt voor bakken en braden
Conventionele oven	Een complete bakfunctie voor bakken en braden in de onderste helft van de oven
Bruiningselement	Om gerechten met kaas aan de bovenkant bruin en knapperig te bakken
Onderhitte	Om de bodem van quiches, pizza's of taarten krokant te bakken

Tabel 2.1

Afb.2.16

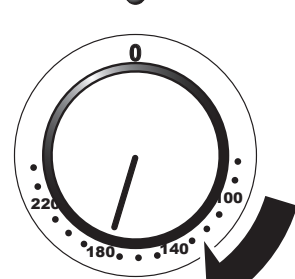
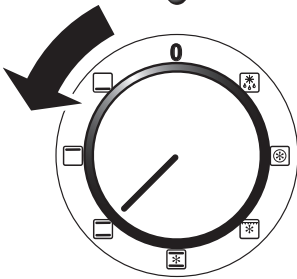


Functieselectie

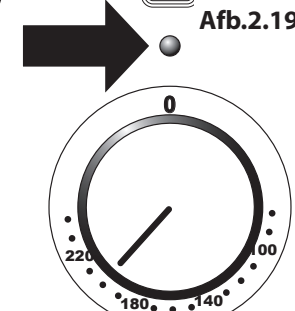
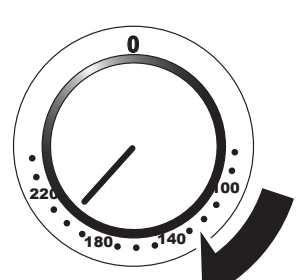


Temperatuurselectie

Afb.2.17



Afb.2.18



Afb.2.19

De Rechter Heteluchtoven

De ventilator in de rechteroven zorgt voor voortdurende luchtcirculering, voor sneller en gelijkmatiger bakken.

De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

Opmerking: Denk eraan dat elk fornuis verschillend is – het is mogelijk dat de temperaturen van uw nieuwe Elan ovens afwijken van die van uw vorige fornuis.

Het in Werking Stellen van de Ovens

De Multifunctionele Oven aan de Linkerzijde Bedienen

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (**Afb.2.16**).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. **Afb.2.17** Dit is de instelling voor de convectionoven.

Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2.17**).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt.

De Geventileerde Oven aan de Rechterzijde Bedienen

Draai de oven knop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2.18**).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken (**Afb.2.19**).

Accessoires

De Ovenrekken

Het fornuis wordt geleverd met het volgende:

Linkse Oven

- 1 standaard plaat (**Afb.2.20**)
- 1 rek met verlaagd niveau (**Afb.2.21**)
- 1 telescopische plaat met geleiders (**Afb.2.22**)
- 1 set zijsteunen (**Afb.2.23**)

Rechter Oven

- 4 vlakke planken (**Afb.2.24**)
- 1 plaat-aarde plat (**Afb.2.25**)
- 1 set zijsteunen (**Afb.2.26**)

De ovenplaten worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd en weer worden aangebracht.

Telescopische Ovengeleiders Monteren

Zet de rolgeleider in gesloten positie en plaats vervolgens de opening van achterste sleuf bovenin op de zijsteun (**Afb.2.27**). Laat het voor het moment hier even bij.

Til de voorkant van de rolgeleider op en plaats de voorste sleuf tegen de zijsteun (**Afb.2.27**).

Duw de rolgeleider naar de achterkant van de oven. De sluiting aan de voorkant komt omhoog en valt, zodat de rolgeleider vast op zijn plaats zit (**Afb.2.27**).

Bakplaat op de Telescopische Ovengeleiders Plaatsen

Schuif de telescopische geleiders zover mogelijk naar voren. Houd de plaat boven de geleiders, kantel de voorkant naar beneden en plaats hem op de voorkant van de geleiders. Leg de plaat plat. Druk op de achterkant van de plaat, zodat hij vast op zijn plaats zit.

Bakplaat van Telescopische Ovengeleiders Verwijderen

Schuif het rooster uit op de geleiders. Terwijl u een van de geleiders goed vasthoudt, tilt u de achterzijde van het rooster voorzigtig op: het rooster komt vrij van de klem in het midden. Herhaal dit voor de andere zijde van het rooster.

Opmerking: om de plaat soepeler te verwijderen kunt u een geschikt plat gereedschap als hefboom gebruiken in de opening in de zijkant van de geleiders (**Afb.2.28**).

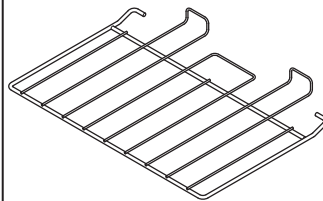
Duw de voorzijde van het rooster omlaag en til het vervolgens van de geleiders (**Afb.2.29**).

De Telescopische Ovengeleiders Verwijderen

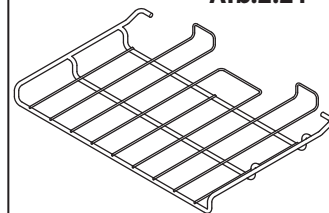
Verwijder eerst de plaat (zie "Bakplaat van de Telescopische Ovengeleiders Verwijderen").

Plaats een vinger onder de telescopische ovengeleider en til hem op.

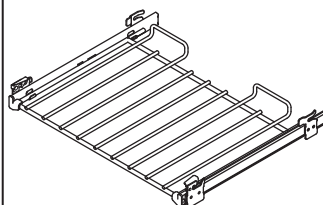
Afb.2.20



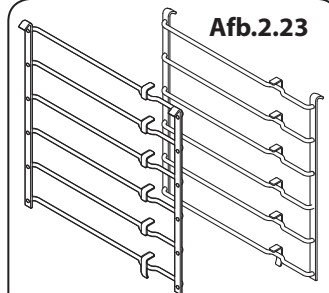
Afb.2.21



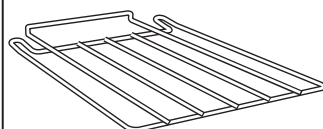
Afb.2.22



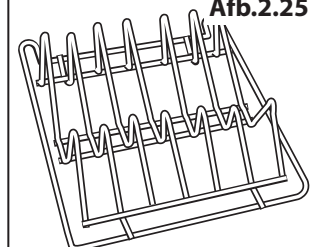
Afb.2.23



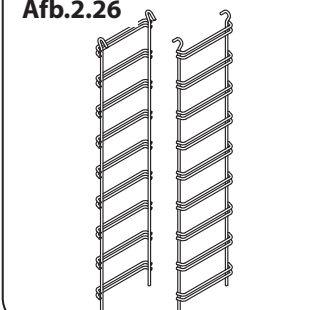
Afb.2.24

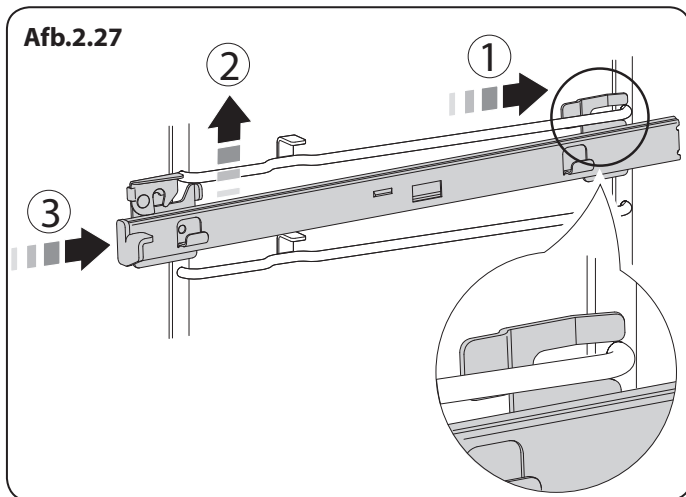


Afb.2.25



Afb.2.26





Open de sluiting bovenop de rolgeleider en trek deze naar voren en naar beneden om hem te verwijderen.

Bakplaat Verwijderen en op de Zijsteunen Plaatsen

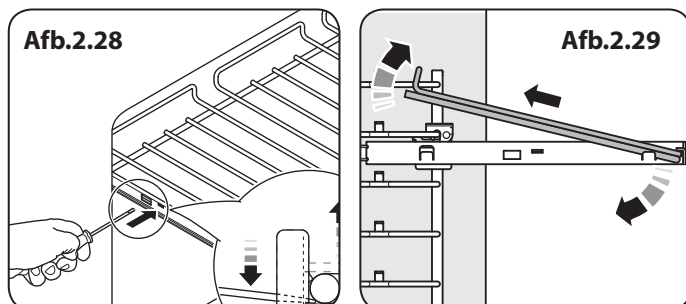
Het rooster heeft een kleine knik aan elke zijde (**Afb.2.30**). Als u het rooster wilt uitnemen, brengt u deze op dezelfde hoogte als de stops in de roostersteun (**Afb.2.31**). Til de achterkant van de plaat op, tot over de plaatpin, en trek hem vervolgens naar voren (**Afb.2.32**).

Plaats de plaat in omgekeerde volgorde en let daarbij op dat hij volledig naar achteren wordt geduwd.

De Ladderroostersteunen Verwijderen en weer Aanbrengen

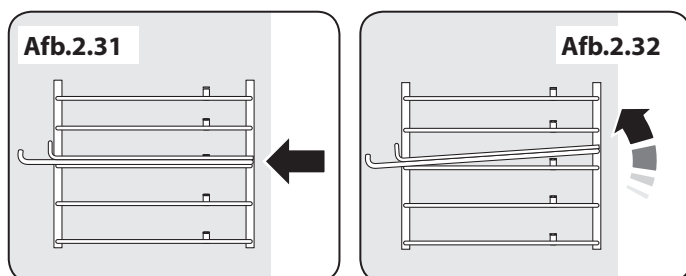
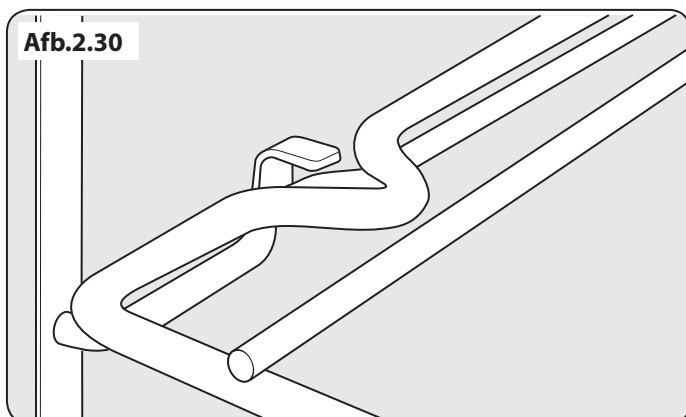
Til de laddersteunhaken uit de twee bevestigingsgaten in de zijde van de oven (of verdeler) voordat u de steun uit de onderste ladderklem tilt.

Breng de steunen weer aan door de onderzijde van de ladder aan te brengen in de klem en vervolgens de haken in de gaten te bevestigen.



De Ovenrekken – Rechteroven

In de grote oven kunt u alle vier rekken tegelijk gebruiken; maar zorg wel dat er voldoende ruimte tussen zit zodat de warme lucht goed kan circuleren.



3. Tips Voor het Koken

Bakken met een Multifunctionele Oven

Denk eraan: niet alle standen zijn geschikt voor alle soorten voedsel. De gegeven kookperiodes zijn slechts als richtlijn bedoeld.

Algemene Tips Voor de Ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, braadsleeën en dergelijke moeten midden op de ovenrekken geplaatst worden. Schotels en dergelijke moeten in het midden worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

Voor gelijkmatig bruinen wordt een maximale maat bakplaat aanbevolen van 340 mm bij 340 mm voor de linker (hoofd) oven en 232 mm bij 321 mm voor de rechter (grote) oven.

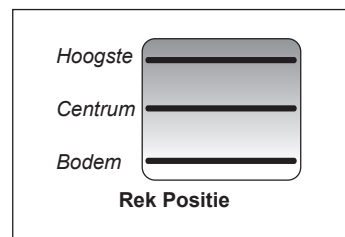
Zet de ovendeur **NIET** langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

- Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed drogen of van een dunne laag bakolie voorzien om spetters te voorkomen.
- Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.
- Er komt voldoende hitte uit de oven tijdens het bakken om borden te verwarmen in de grill.
- Als u de onderkant van een hartige taart wilt bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.

4. Bakrichtlijnen

De opgegeven bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden in de onderstaande tabel zijn alleen bedoeld als **RICHTLIJN**. U kunt de temperatuur naar eigen inzicht aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient de temperatuur van de heteluchtoven met 10°C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een heteluchtoven is overal in de oven gelijk – u kunt dus elk rek gebruiken.



H - Hoogste, C - Centrum, B - Bodem

Voedsel	Conventionele Oven		Heteluchtoven		Baktijd (Bij Benadering)
	Temperatuur °C	Rek Positie	Temperatuur °C		
Gebraden Vlees					
Rundvlees met bot	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	Gevuld en opgerold - Voeg ongeveer 10 minuten per 500 gr toe aan bovenstaande baktijden of bak op 200°C gedurende 20 minuten en op 160°C gedurende de resterende tijd.
	200	C	190	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.	
Rundvlees zonder bot	160	C	150	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.	
	200	C	190	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	
Lamvlees	160	C	150	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.	
	200	C	190	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
Varkensvlees	160	C	150	35-40 minuten per 500g +35-40 minuten.	
	200	C	190	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
Gevogelte					
Kip (2,3 kg)	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	Gevuld gevogelte - Bak op 200°C of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd. Voorverpakt (vers of ingevroren), volg de baktijden op het pak. Ontdooi bevroren grote stukken vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.
	200	C	190	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.	
Kalkoen (4,5 kg)	160	C	150	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
	200	C	190	20 minuten per 500g +20 minuten.	
Kalkoen (over 4,5 kg)	160	C	150	20 minuten per 500g +20 minuten.	
	200	C	190	15 minuten per 500g +15 minuten.	
Eend / Eendje	160	C	150	25-30 minuten per 500g.	
Stoofschotel	140-150	C	130-140	2-4 uren volgens recept.	
Vis	190	C/B	180	Filets 15-20 minuten.	
	190	C/B	180	Hele vis 10 minuten per 500g +10 minuten.	
	190	C/B	180	Steaks afhankelijk van dikte.	
Cake					
Met zeer veel vruchten	140	C/B	130	45-50 minuten per mengsel van 500g.	Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat. Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat.
Met veel vruchten	150	C/B	140	2½ aan 3 uren.	
Licht cake	170	C	160	20-30 minuten.	
Deeggerechten					
Vruchtentaart	200	C	190	35-40 minuten.	U kunt maximaal met drie platen tegelijk koken in een ventilatoroven, maar zorg ervoor dat er tussen elke kookplaat minimaal een open richel zit.
Taartjes	200	C	190	10-20 minuten afhankelijk ven de omvang.	
Bladerdeeg	230	C	220	20-40 minuten afhankelijk ven de omvang.	
Brood	220	C/H	210	20-30 minuten.	
Schuimgebak	100	C	90	2-3 uren.	

5. Het Fornuis Schoonmaken

Belangrijke Informatie

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.

⚠ Gebruik in geen geval verfbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.

⚠ Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt – **Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.**

Denk eraan de voeding in te schakelen voordat u het fornuis opnieuw gebruikt.

Dagelijks Onderhoud

Het fornuis reinigen is geen aangenaam karwei, maar het moet worden gedaan voor een goede werking en een fraai uiterlijk van het fornuis. Verwijder gemorste etenswaren direct als ze ontstaan. Hierdoor voorkomt u dat ze aanbranden en later moeilijker te verwijderen zijn.

⚠ Zorg ervoor dat de vlam en ventilatie niet worden belemmerd – bijvoorbeeld door opgehoopt vet.

Reiniging van Gemorst Eten

Als u tijdens het koken morst of gerechten laat overkoken, zet dan zo snel mogelijk de brander uit en laat deze afkoelen. Maak de zone pas schoon als deze volledig is afgekoeld. Veeg gemorste etenswaren zo snel mogelijk op.

Laat geen water bij het fornuis naar binnen sijpelen.

Kookplaatbranders

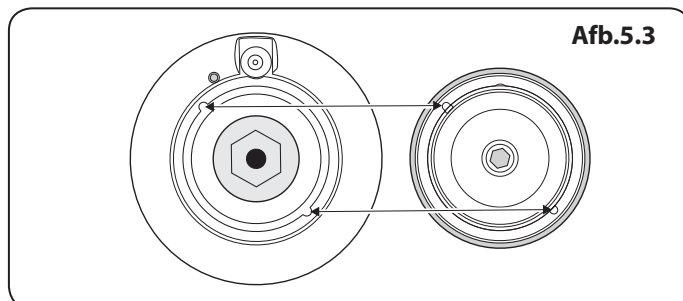
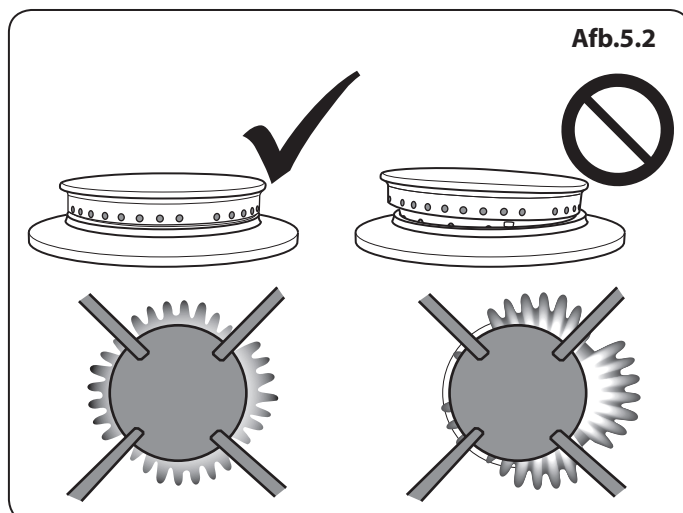
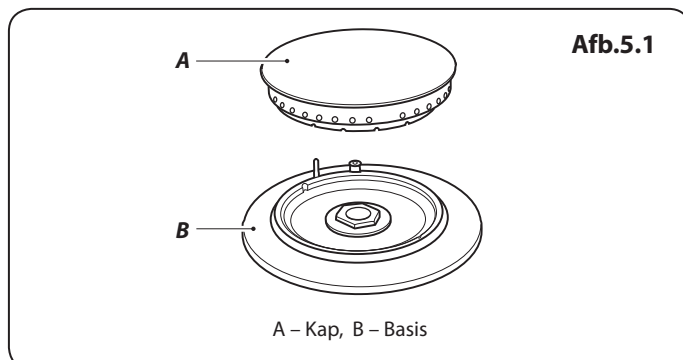
U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt (**Afb.5.1**).

Controleer of de brandergaten niet zijn geblokkeerd. Als er een blokkering is, moet u de vastzittende stukjes verwijderen met een staaldraad.

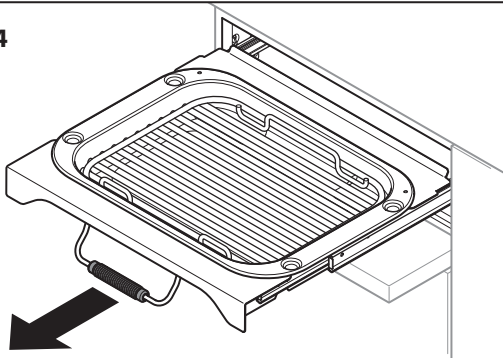
Als u een branderkop vervangt, zorg dan dat deze correct in de basis wordt aangebracht (**Afb.5.2**). Onderop de branderkop ziet u twee pitten; deze passen in de twee inkepingen in de brandervoet (**Afb.5.3**).

Bovenzijde

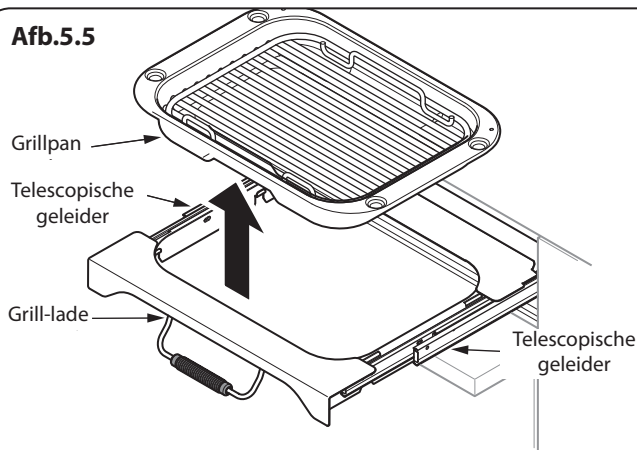
Haal potten of pannen van de bovenzijde af. Verwijder de pansteunen uit het gedeelte waar u gemorst hebt en plaats ze voorzichtig in een gootsteen met een warm sopje.



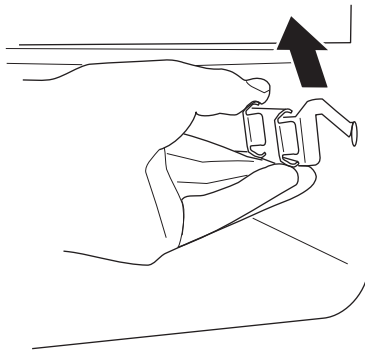
Afb.5.4



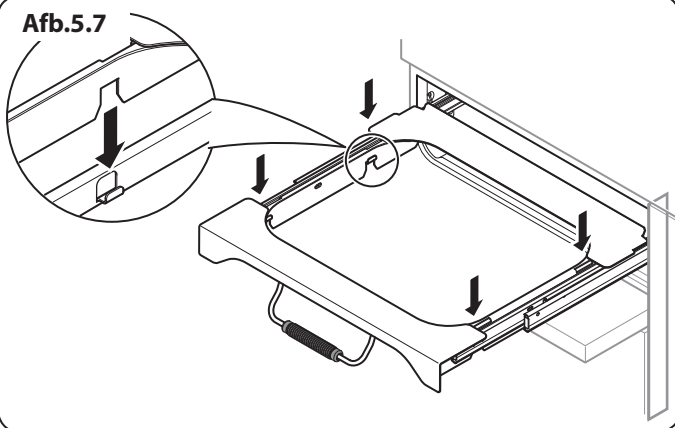
Afb.5.5



Afb.5.6



Afb.5.7



Veeg losse resten af van de bovenzijde. Gebruik geen schuurmiddelen op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor het beste resultaat een vloeibaar reinigingsmiddel. Afspoelen met koud water en grondig drogen met een schone, zachte doek. Zorg dat alle delen goed droog zijn voordat u alle onderdelen weer aanbrengt.

De Bakplaat *(Optie)*

Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijderd. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

Opmerking: Als de grillplaat wordt gewassen in een afwasmachine, kan er wat afwaswater achterblijven op de achterzijde. Dit is normaal en zal de prestaties van uw grillplaat niet beïnvloeden.

Uitschuifbare Grill

⚠ Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijderd voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze afgekoeld zijn, of gebruik ovenwanten.

De grillpan en het grillpandraagstel kunnen gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging.

De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen.

Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankookend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen.

U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

Als u de grillpan wilt verwijderen, trekt u het ladegedeelte naar voren (**Afb.5.4**) en vervolgens tilt u de grillpan op van de grill-lade (**Afb.5.5**).

Duw de grill-lade uit veiligheidsoverwegingen terug in de grillruimte.

Als u de telescopische geleiders wilt verwijderen om de grillruimte schoon te maken, verwijdert u eerst de grill-lade en vervolgens kunt u de geleiders uit de zijden van de grillruimte halen (**Afb.5.6**).

Veeg de zijanten schoon met een zachte doek en mild schoonmaakmiddel.

Plaats de zijrails **NIET** in de vaatwasser.

Zodra u klaar bent, brengt u de zijrails weer aan in de zijden van de ruimte. Trek de telescopische geleiders uit en breng de grill-lade weer aan op de geleiders. Zorg er hierbij voor dat de inkepingen zich boven de bijbehorende gedeelten van de geleiders bevinden (**Afb.5.7**).

Plaats de grillpan terug.

Bedieningspaneel en Deuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, waaronder schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel of onze allesreiniger.

Het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen mogen alleen schoongemaakt worden met een zachte doek die uitgewrongen is in warm water en zeep – maar let erop dat er geen overtollig water in het apparaat sijpelt. Veeg met een schone vochtige doek en poets daarna met een droge doek.

De ovendeuren mogen alleen gereinigd worden met een zachte doek die uitgewrongen is in warm water en zeep.

Ovens

‘Cook & Clean’ Panelen

De ovens zijn voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emaillelaag die gedeeltelijk zelfreinigend is. De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De ‘Cook & Clean’ panelen werken het beste boven 200 °C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluïsvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven vervolgens in op 200 °C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de panelen goed blijven werken.

⚠ Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.

⚠ Gebruik geen ovenreinigingssponsjes.

De Ovenplaatsteunen

De plaatsteunen aan de zijden van de oven kunnen worden verwijderd om ze schoon te maken.

De Ovenplaatsteunen Verwijderen

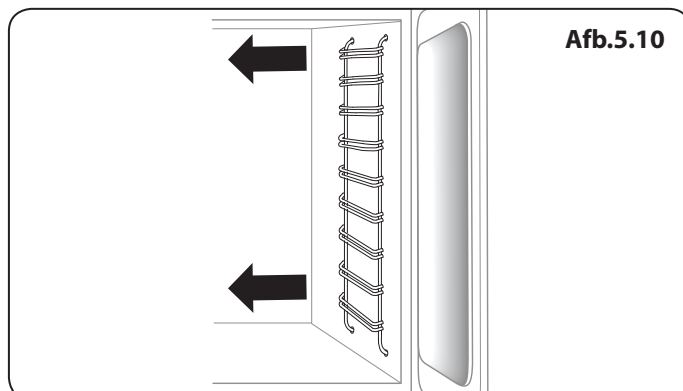
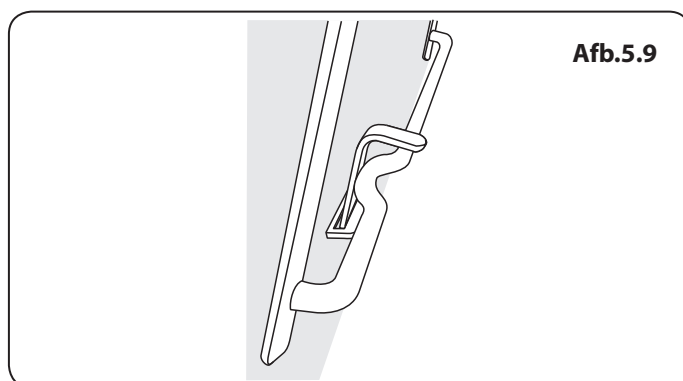
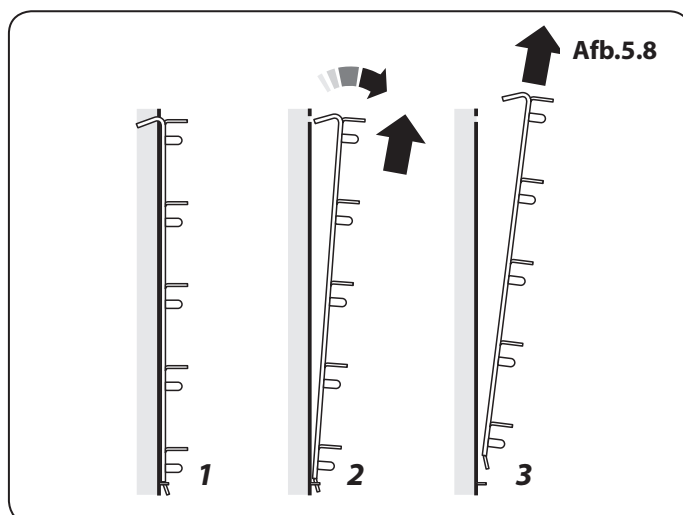
Verwijder de ovenplaten Trek de bovenzijde van de plaatsteun omhoog en weg van de ovenzijde en til vervolgens de steun op van de steunbeugel aan de onderzijde van de ovenzijde (**Afb.5.8**).

De Ovenplaatsteunen Weer Aanbrengen

De zijsteunen weer aanbrengen. Plaats de markering aan de onderzijde van de steun in de opening in de steunbeugel in de ovenzijde (**Afb.5.9**). Plaats nu de bovenzijden van de zijarmen in de openingen aan de bovenzijde en druk ze voorzichtig omlaag.

De Grote Oven

Om de zijkanten van de oven schoon te maken, dient u eerst de inschuifrichels los te haken en te verwijderen (**Afb.5.10**).



Nederlands

Reinigingstabel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten (**Tabel 5.1**).

Voor emailoppervlakken gebruikt u een reinigingsmiddel dat goedgekeurd is voor gebruik op email.

Regelmatig reinigen wordt aanbevolen. Het reinigen is eenvoudiger als u het gemorste direct afveegt.

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Bovenkant van kookplaat	Email of roestvrij staal.	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Elektrisch verzegelde kookplaat	Gietijzer	Verwijder roest en voedselresten met een goed ingezeept staalwolsponsje, met de draad mee. Naspoelen en laten drogen. Breng een bedrijfseigen herstellmiddel voor verzegelde kookplaten aan (verkoper van elektrische toestellen) om de kleur te herstellen en de plaat te beschermen.
Keramische/inductiekookplaat	Gehard glas	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Bakplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laat afkoelen. Afwassen in warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/-sponzen. Vaatwasmachine.
Opwarmzone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Buitenkant van Fornuis		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Buitenkant van deur, deurpost en opberglade	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	Microfibre plus All Purpose Cloth (Alle doel doek) (supermarkt).
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek.
Spatscherm/achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handvatten en randen	Kunststof/chroom en rood koper	Warm zeepwater, zachte doek.
	Geelkoper	Koperpoetsmiddel.
Ovendeur glas/glazen deksel	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Oven en Gril		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder)	Email	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email.VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)	Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De ovens' in 'Het Fornuis Schoonmaken').
Ovenrekken, Handyrack, gril-treetf, Handygrill-rek	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmach.
Grilpan/Braadslede (alleen sommige modellen)	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Tabel 5.1

6. Problemen Oplossen

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Zijn de branderringen en -kappen goed aangebracht (zie 'Het Fornuis Schoonmaken')?

Denk eraan dat elke fornuisbrander een speciale vlambeveiliging (FSD) heeft, die de gastoevoer stopt zodra de vlam uitgaat. Als u een brander wilt ontsteken, moet u de veiligheidsfunctie opheffen door de bedieningsknop ingedrukt te houden zodat het gas kan stromen. Hierdoor kan de vlamsensor opwarmen en de veiligheidsinrichting aansturen. Houd de knop ingedrukt om het gas gedurende enkele seconden door te laten naar de brander. De ontsteker moet een vonk afgeven en het gas ontsteken.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Kookplaatbranders gaan niet aan

Controleer of de onderdelen van de brander correct zijn teruggezet na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de knop indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding door te kijken of het klokje brandt.

Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de ovendeur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

Een ovenventilator maakt geluid

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt - dat is heel normaal.

Welke reinigingsmaterialen worden aanbevolen voor het fornuis?

Zie het onderdeel 'Reiniging' voor een complete lijst aanbevolen reinigingsmaterialen.

⚠ Gebruik in geen geval bijt- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperatuur en positie van het rek; zie de bakgids in deze handleiding. De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Indien u een bakplaat in de oven plaatst, zet deze dan altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient deze waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.)

Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

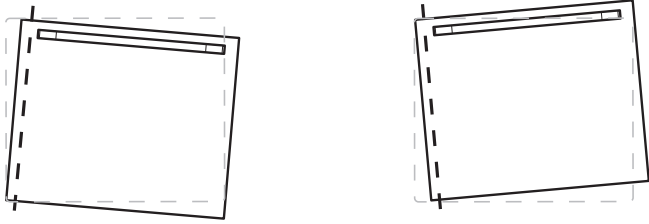
De oven gaat niet aan

Is de stroom aangesloten?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de stroombreker?

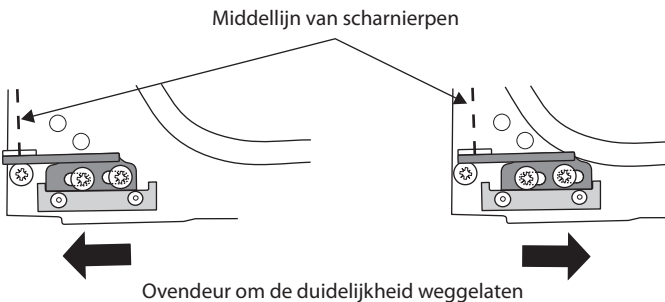
Hebt u een kookfunctie ingesteld?

Afb.6.1



Effect van instelling scharnier - overdreven om duidelijk aan te geven

Afb.6.2



De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. Sluit de stroom af bij de stroombreker.

De oven deur is slecht gealigneerd

Met het onderste scharnier van beide ovendeuren kunt u de hoek van de deur afstellen (Afb.6.1). Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (Afb.6.2).

Draai de scharnierschroeven weer aan.

7. Installatie

Geachte Installateur

Wilt de details hieronder invullen voordat u met de installatie start. Uw klant kan dan eenvoudig contact met u opnemen indien er een probleem optreedt dat voortvloeit uit uw installatie.

Naam Installateur
Bedrijf Installateur
Telefoonnummer Installateur
Het Serienummer van het Toestel

Veiligheidseisen

You must be aware of the following safety requirements & regulations.

- ⚠ **Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas - en energiebedrijven.**
- ⚠ **Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje.**
- ⚠ **Als het apparaat in Zwitserland geïnstalleerd moet worden, moet met de volgende regelgeving en richtlijnen rekening worden gehouden:**
 - SVGW - Gasprincipes G1: Gasinstallatie.
 - EKAS - Form. 1942: Richtlijn vloeibaar gas, deel 2.
 - Bepalingen van kantonale instanties (bv. regelgevers voor brandveiligheid).
- ⚠ **Dit fornuis is een apparaat van Klasse 2 Onderklasse1.**
- ⚠ **Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.**
- ⚠ **Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.**
- ⚠ **Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd**

personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

⚠ **Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort.**

Ventilatie

Het fornuis is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam.

Het Fornuis Plaatsen

Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar **NIET** in kamers met een bad of douche.

Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Opmerking: Een fornuis dat geschikt is voor LPG mag **NIET** worden geïnstalleerd in een kamer of interne ruimte onder grondniveau, zoals bijvoorbeeld een kelder.

Ombouwen

Dit toestel is in de fabriek ingesteld op: **G25 25 mbar**

- Cat II_{2H3+}
- Cat II_{2E+3+}
- Cat II_{2L3B/P}
- Cat II_{2E3B/P}
- Cat II_{2H3B/P}
- Cat II_{2ELL3B/P}

Met het fornuis wordt een ombouwset voor een andere gassoort bijgeleverd.

Indien het fornuis dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen.

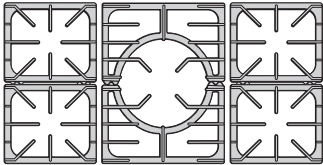
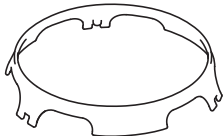
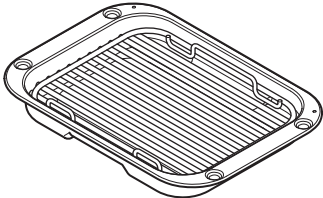
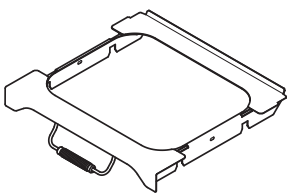
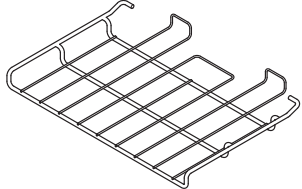
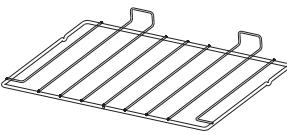
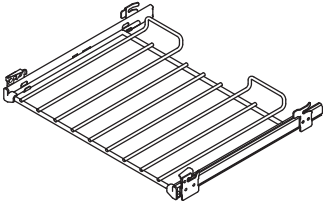
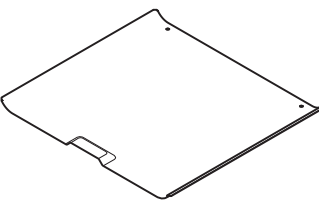
Indien het fornuis dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen.

Na ombouw van het fornuis moet u de gasombouwsticker op de juiste plek op het gegevensplaatje plakken. Zo wordt aangegeven op welk soort gas het fornuis nu ingesteld is.

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

De onderdelen controleren:

5 Pannenroosters	Wokstellige
	
Grillpan en treef	Grillpanhouder
	
1 Rek met verlaging	1 plat rekken
	
1 telescopische rekken	Oven voor bodemplaat
	
Ovenrekken en inschuifrichels voor de grote oven	
	

Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- Stabiliteitsklem: Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht. **Deze worden niet bij het fornuis geleverd maar zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.**
- Gasdrukmeter/manometer.
- Buigzame gas slang: Dient aan de relevante normen te voldoen.
- Multimeter: Voor elektrische controle.

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

1. Stalen meetlint
2. Kruiskopschroevendraaier
3. Platte schroevendraaier
4. Luchtbelwaterpas
5. 13 mm moersleutel of steeksleutel
6. 8 mm moersleutel of steeksleutel

Het Fornuis Plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven **Afb.7.1** et **Afb.7.2** shows the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten.

Aan alle kanten van het fornuis moet een ruimte van 33 mm vrij worden gelaten **BOVEN** de hoogte van de kookplaat en nevenliggende oppervlakken.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is deze opening niet nodig.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 800 mm te worden gelaten.

Afb.7.2 toont de aanbevolen vrije ruimte boven het fornuis.

*Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

** Een spatplaat moet in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant worden gemonteerd. Houd rekening met de extra hoogte van de rookgasafvoerlepel die aan het kookfornuis gemonteerd moet worden.

Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand.

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65 °C boven de kamertemperatuur.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1000 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 90 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (Afb.7.3). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

Het Fornuis Verplaatsen

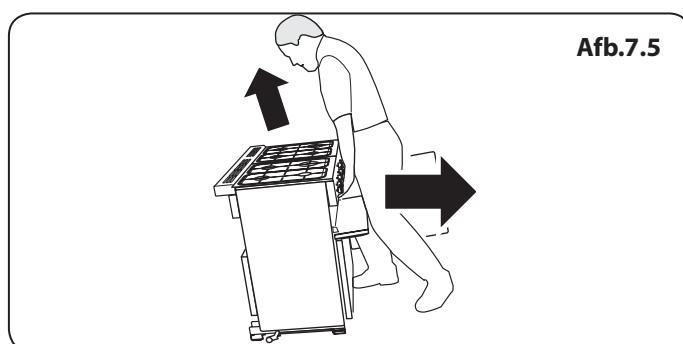
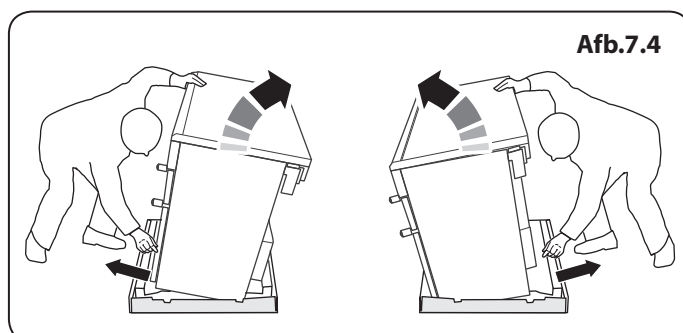
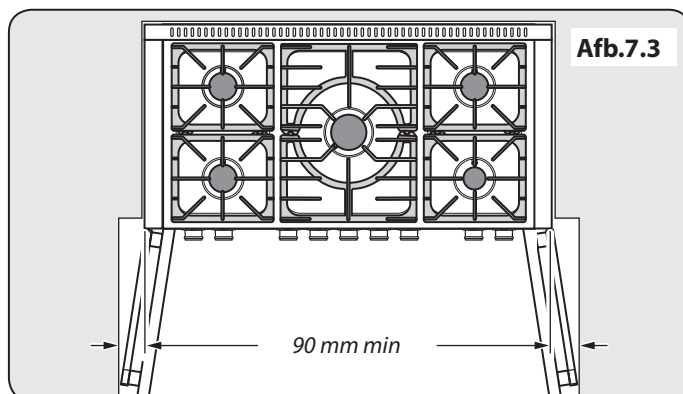
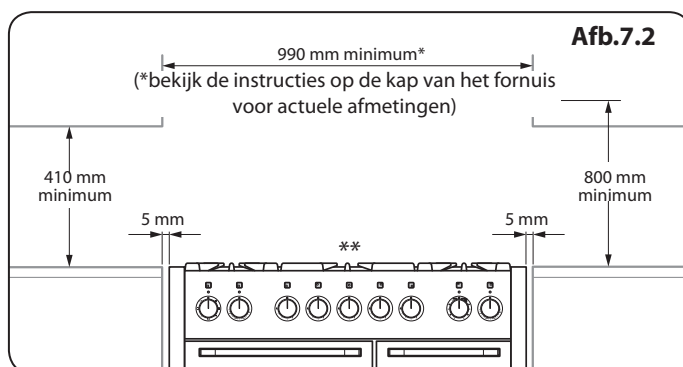
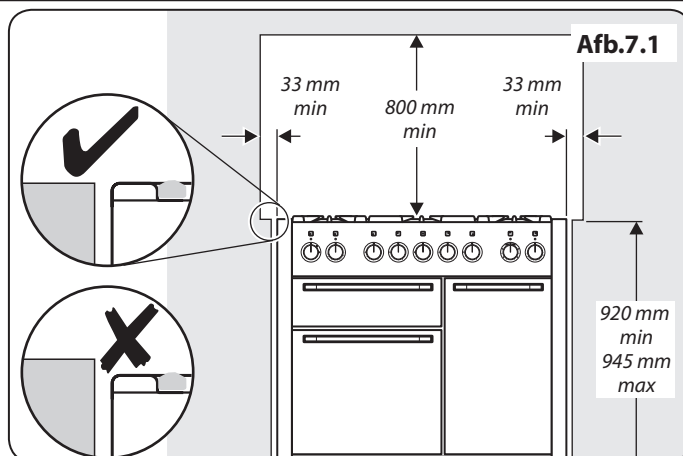
⚠ Probeer nooit het fornuis te verplaatsen terwijl het nog op de voeding aangesloten is.

⚠ Het fornuis is zeer zwaar dus wees voorzichtig.

We raden aan het fornuis door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is, zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt.

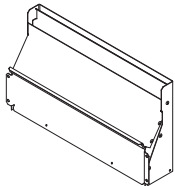
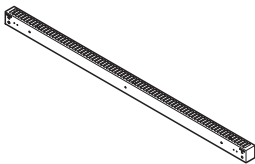
Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwielmpjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (Afb.7.5). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.



8. Het rookkanaal, ventilatiekanaal en zijpanelen aanbrengen

De onderdelen inspecteren:

Rookkanaal	Ventilatiekanaal
	

Het rookkanaal aanbrengen

1. Verwijder de vier schroeven van de opening in het grillrookkanaal (**Afb.8.1**).
2. Breng het verwijderbare rookkanaal naar de opening van het grillrookkanaal. Zorg ervoor dat de onderste flens van het verwijderbare rookkanaal in het vaste rookkanaal past en maak het vast met de vier schroeven (**Afb.8.1** en **Afb.8.2**).
3. Maak de onderkant van het rookkanaal nu vast met de twee meegeleverde schroeven (**Afb.8.2**).

Het ventilatiekanaal aanbrengen

1. Maak de drie schroeven aan de achterzijde van de kookplaat los (**Afb.8.3**).
2. Schuif het ventilatiekanaal over de schroeven naar beneden (**Afb.8.3**). Maak vast door de schroeven aan te draaien.

⚠ Het is aan te bevelen de gewenste hoogte van het fornuis te bepalen voordat de zijpanelen worden geplaatst. Dit zal de werkwijze voor het aanbrengen van de zijpanelen vereenvoudigen.

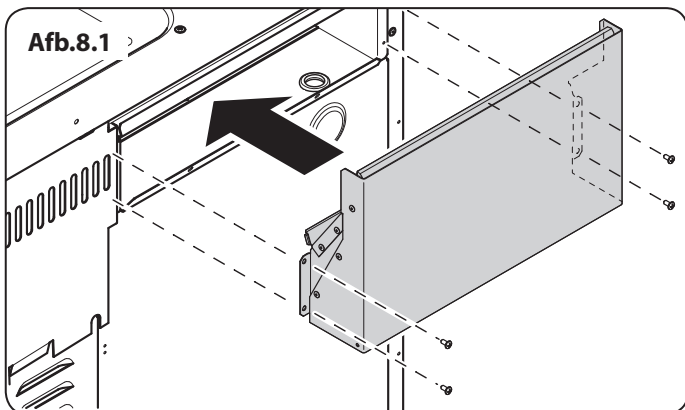
De hoogte instellen

U wordt aanbevolen op de kookplaat een waterpas te gebruiken om te controleren of het fornuis vlak staat.

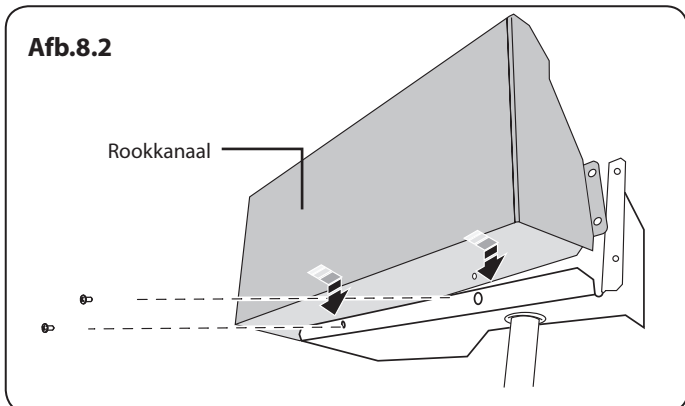
De voorste poten en achterste rollen kunnen worden afgesteld om het fornuis te nivelleren (**Afb.8.4**).

1. Om de hoogte aan de achterkant van het fornuis af te stellen doet u een 13 mm moersleutel of dopsleutel op de zeskantige regelhoer.
2. Draai de moer (rechtsom voor hoger, linksom voor lager). Pas op dat u **BEIDE ACHTERSTE ROLLEN** laat zakken.
3. Draai aan de poten om de voorkant te verhogen of verlagen.

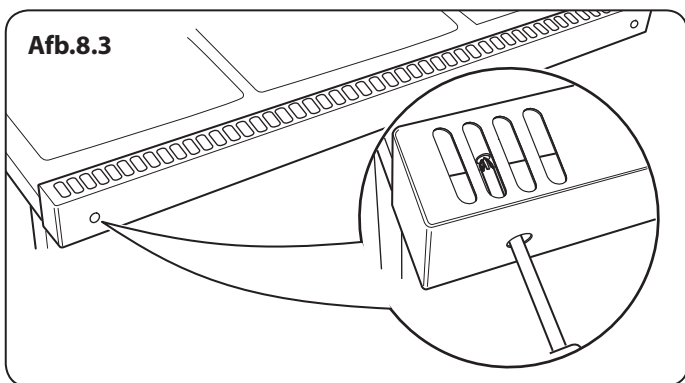
Afb.8.1



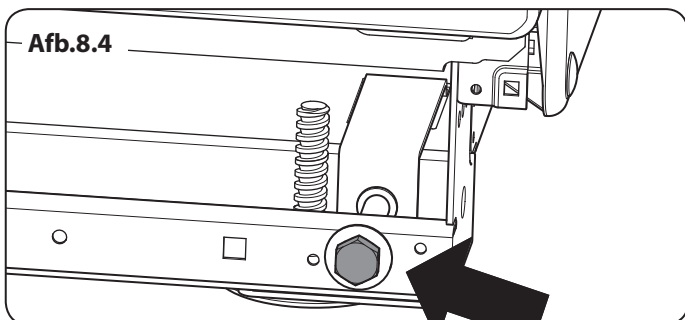
Afb.8.2



Afb.8.3



Afb.8.4



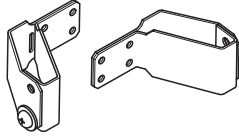
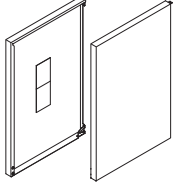
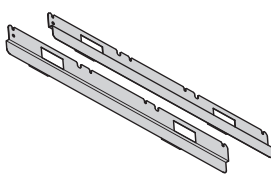
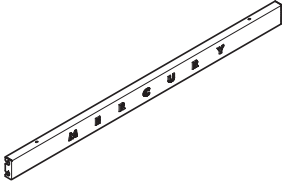
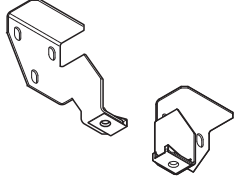
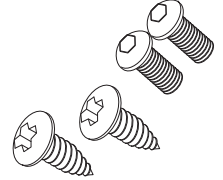
INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

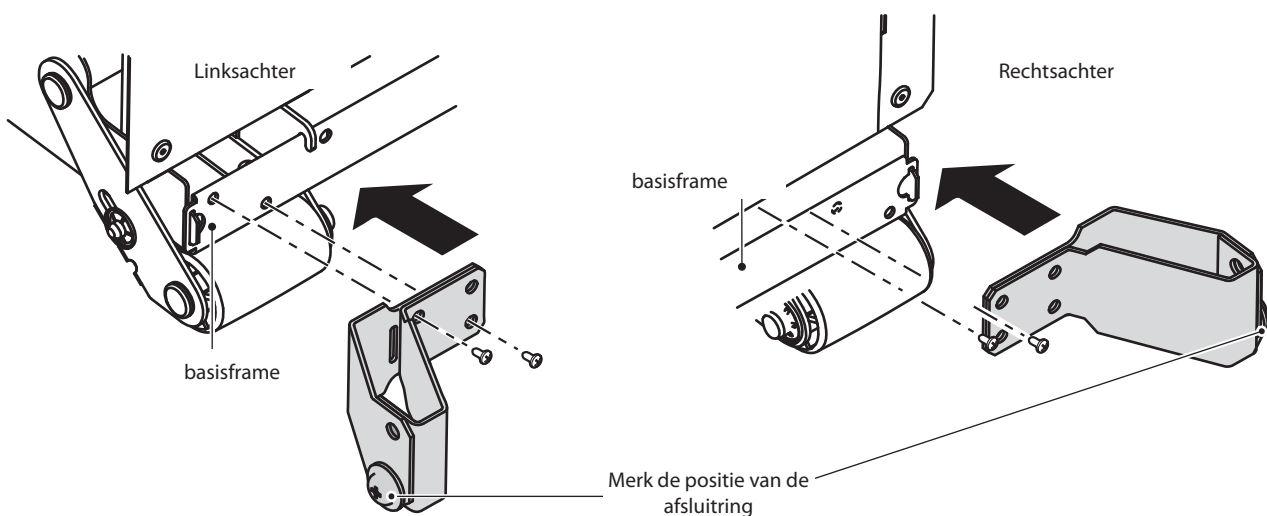
Achterste klemmen zijpaneel aanbrengen

1. Verwijder de twee schroeven die zich links- en rechtsonder in de hoek van het fornuis bevinden (**Afb.8.5**).
2. Bevestig de linker- en rechterklem aan het basisframe, doe de schroeven weer op hun plaats en draai ze aan (**Afb.8.5**).

De onderdelen inspecteren:

Achterste klemmen zijpaneel A052064 - Rechts A052067 - Links	Zijpanelen A051761 - Rechts A051759 - Links
	
Verborgen rand zijpaneel x2 Q050718	Onderste paneel (Plint) Kleur past bij fornuis
	
Onderste paneel (Plint) Voorste bevestigingsklemmen Q050878 - Rechts Q050877 - Links	Schroeven meegeleverd 2x Cilinderschroef 2x Zelftappende schroef
	

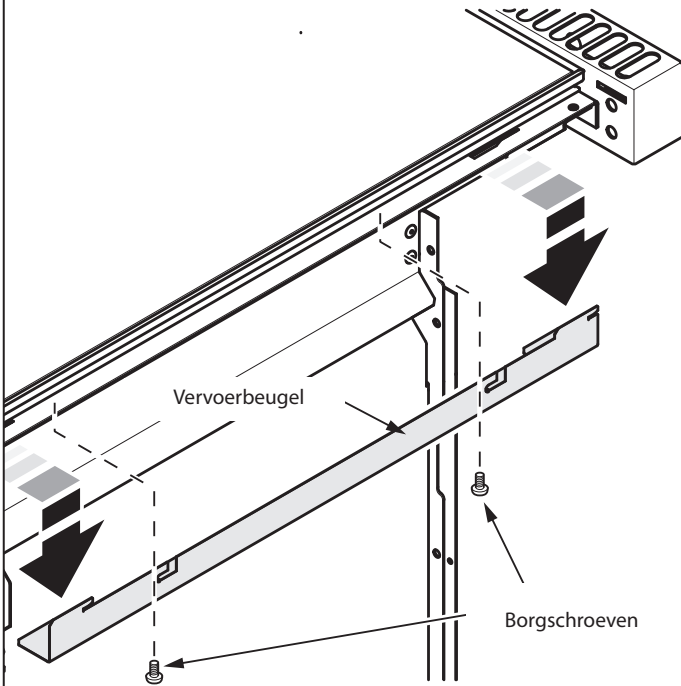
Afb.8.5



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Afb.8.6



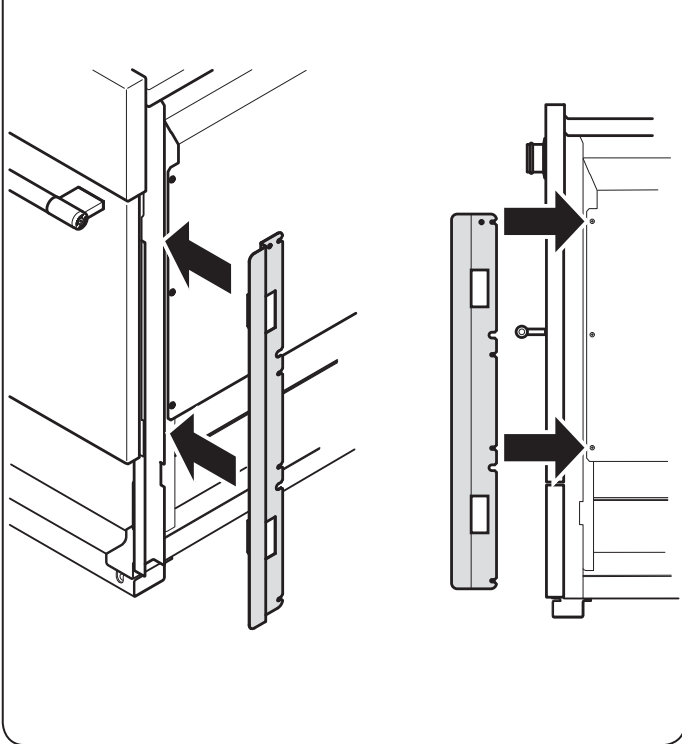
De vervoerbeugels verwijderen

1. Maak de twee schroeven aan de onderzijde van de vervoerbeugel los (**Afb.8.6**).
2. Schuif de beugel naar voren en verwijder deze. Gooi de vervoerbeugel weg.

De verborgen randen aanbrengen

1. Bij de voorkant van iedere zijde van het fornuis bevinden zich drie schroeven. Maak de bovenste en onderste schroeven los (**Afb.8.7**).
2. Schuif de rand over de schroeven en draai ze vast.

Afb.8.7



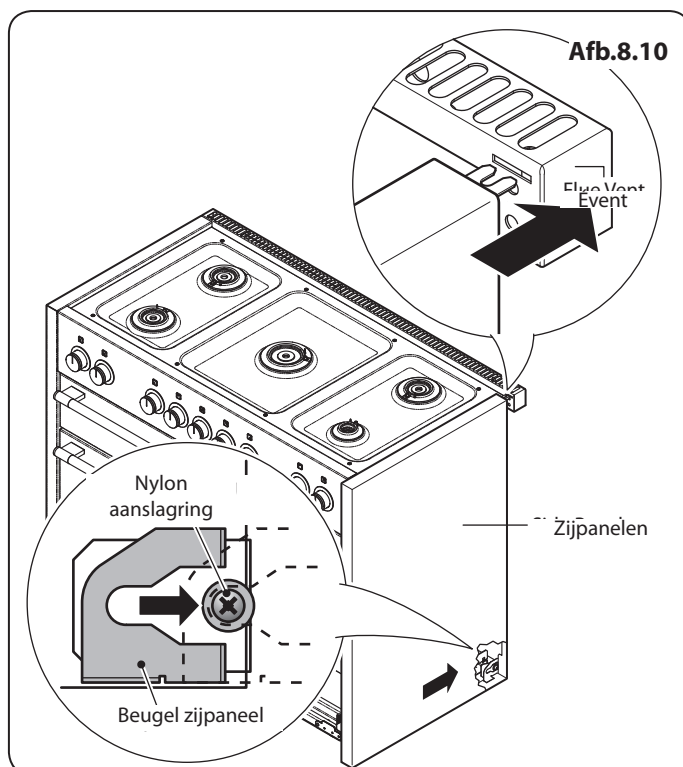
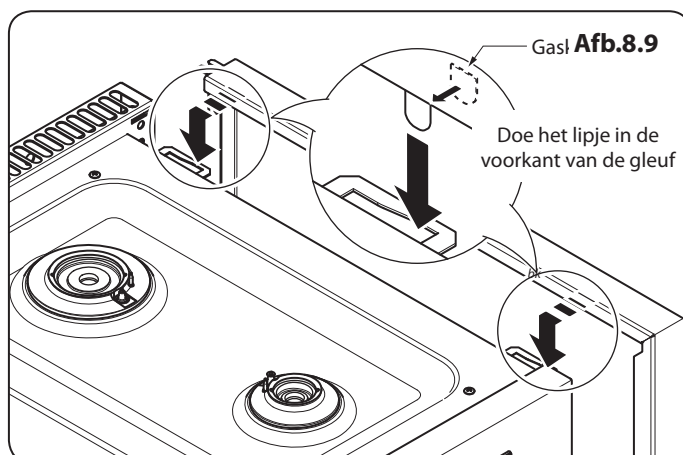
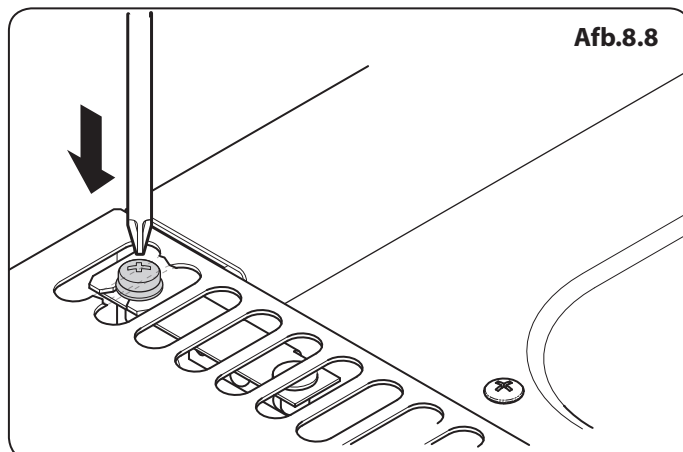
INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

De zijpanelen aanbrengen

1. Maak de schroef in het ventilatiekanaal los (**Afb.8.8**).
2. In de bovenkant van het zijpaneel bevinden zich twee lipjes. Doe deze lipjes in de uitsnijdingen in de bovenrand van het fornuis (**Afb.8.9**).
3. Schuif het zijpaneel zodanig dat de beugel van het zijpaneel in de basis contact maakt met de achterste aanslagring en dat het gegleufde lipje aan de achterkant van de bovenzijde contact maakt met de schroef in het ventilatiekanaal (**Afb.8.10**).
4. Controleer of alles stevig met elkaar is verbonden en draai de schroef in het ventilatiekanaal aan zodat het zijpaneel op zijn plek zit (**Afb.8.8**).

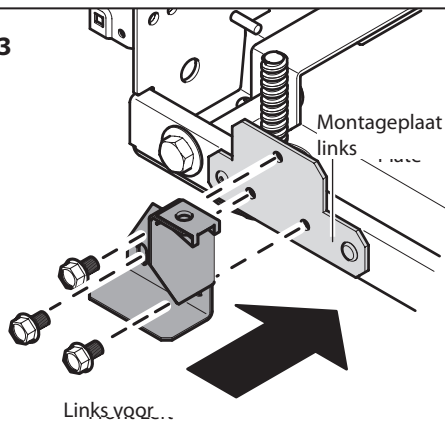
Opmerking: De onderkant voor van de zijpanelen is los. Dit wordt pas vastgemaakt wanneer het onderste paneel (plint) wordt aangebracht.



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

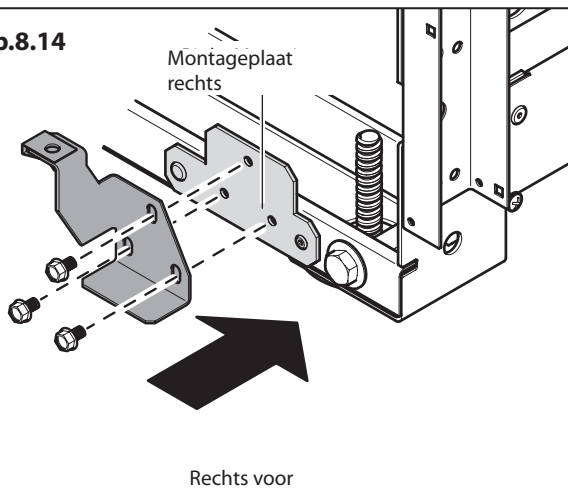
Afb.8.13



De voorste bevestigingsklemmen aanbrengen

1. Open de ovendeur.
2. Aan de voorzijde op de basis van het fornuis zitten twee montageplaten. Verwijder de drie bevestigingsschroeven van elke plaat (**Afb.8.13** en **Afb.8.14**).
3. Plaats de bevestigingsklemmen links- en rechtsvoor zoals afgebeeld in (**Afb.8.13** en **Afb.8.14**). Draai de montageschroeven in dit stadium NIET te vast aan.

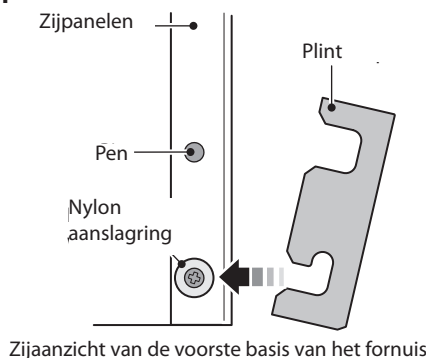
Afb.8.14



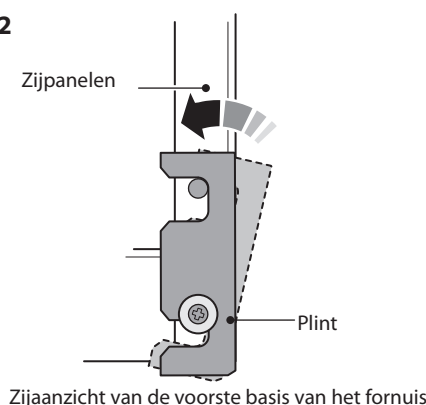
Het onderste paneel (plint) aanbrengen

1. Kantel de onderzijde van het paneel enigszins om de onderste sleuven op de sluitringen te plaatsen (**Afb.8.11**). Draai het paneel nu om het over de pennen te plaatsen (**Afb.8.12**).
2. Plaats het onderste paneel losjes op de bevestigingsklemmen met behulp van de twee meegeleverde schroeven en inbussleutel (**Afb.8.16**). Op dit moment nog **NIET** vastdraaien..
3. Pas het onderste paneel aan om de ruimte tussen de zijpanelen en deuren gelijk af te stellen (**Afb.8.15**). Als het paneel zich op de juiste plaats bevindt, gebruikt u een platte open steeksleutel om de klemschroeven en vervolgens de schroeven van het paneel aan de onderzijde (**Afb.8.16**) met de meegeleverde inbussleutel vast te draaien.

Afb.8.11



Afb.8.12



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Het verplaatsen afronden

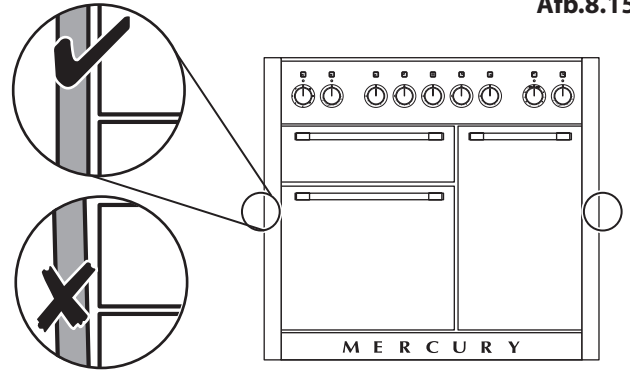
Open de grilldeur en rechterovendeur, zodat u de onderkant van het paneel goed kunt vastpakken wanneer u de oven verplaatst (**Afb.8.17**).

Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de verpakkingsbasis af. Verwijder de basisplaat.

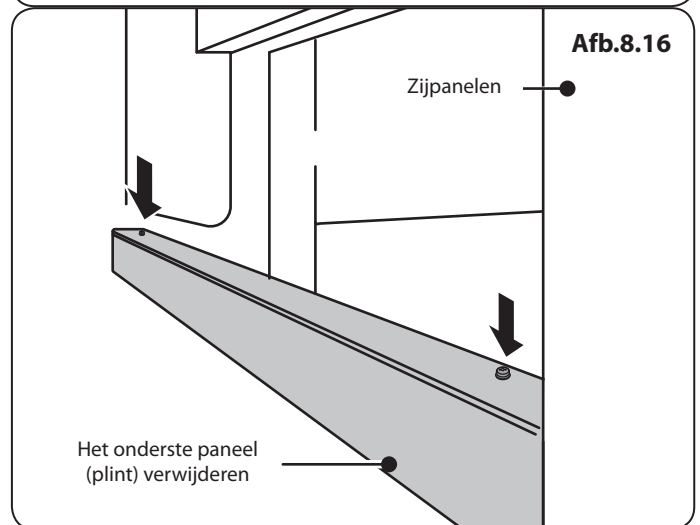
Plaats het fornuis dicht bij de uiteindelijke positie en laat net genoeg ruimte over om er achter te kunnen.

⚠ Gebruik niet de deurgrepen of bedieningsknoppen om het fornuis te manipuleren.

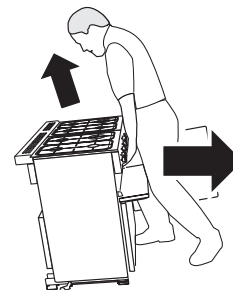
Afb.8.15



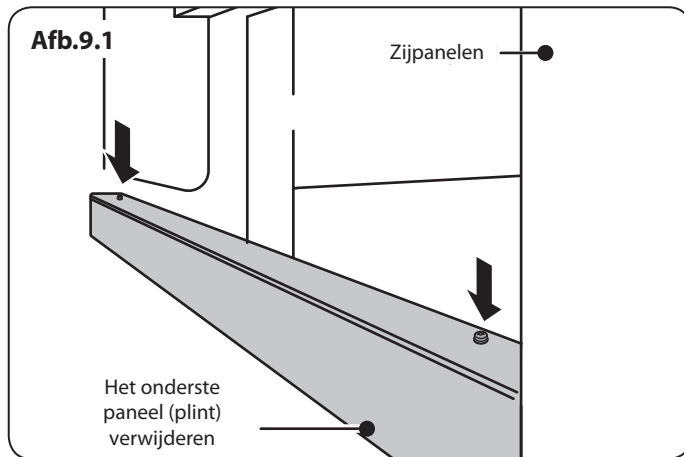
Afb.8.16



Afb.8.17



9. De zijpanelen verwijderen

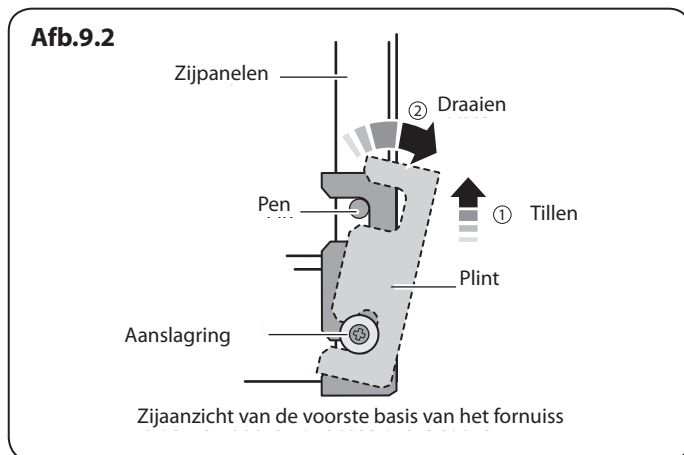


De volgende uitrusting is nodig om het fornuis te verwijderen:

1. Kruiskopschroevendraaier
2. Platte schroevendraaier
3. Inbussleutels (in pakket meegeleverd).

Het onderste paneel (plint) verwijderen

1. Open de ovendeur.
2. Schroef de twee inbusschroeven los (**Afb.9.1**), til het onderste paneel omhoog en draai het paneel enigszins weg van de pennen (**Afb.9.2**).

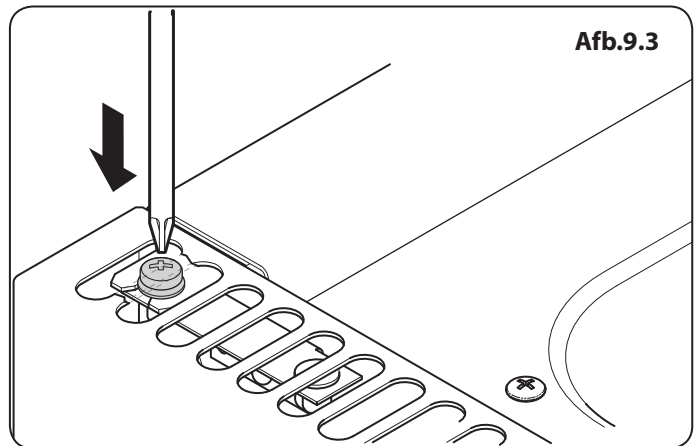


INSTALLATIE

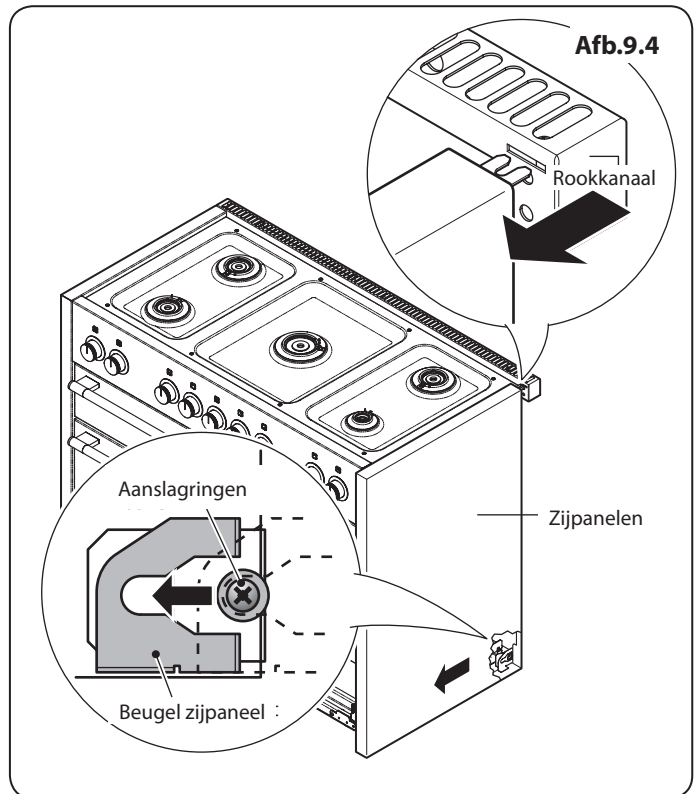
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

De zijpanelen verwijderen

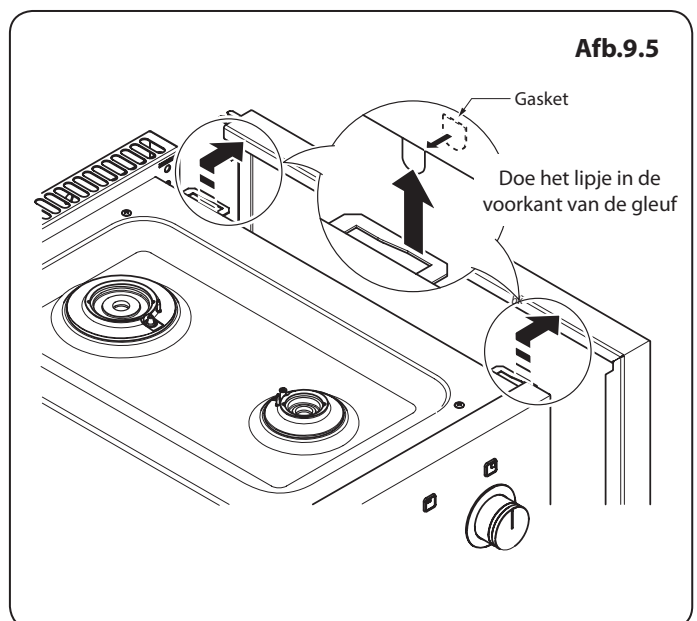
1. Maak één schroef in de ventilatie los (**Afb.9.3**).
2. Duw het zijpaneel naar voren, zodat het van het ventilatiekanaal en de aanslagring verwijderd wordt (**Afb.9.4**).
3. In de bovenkant van het zijpaneel bevinden zich twee lipjes. Beweeg het zijpaneel omhoog en weg van het fornuis (**Afb.9.5**).



Afb.9.3



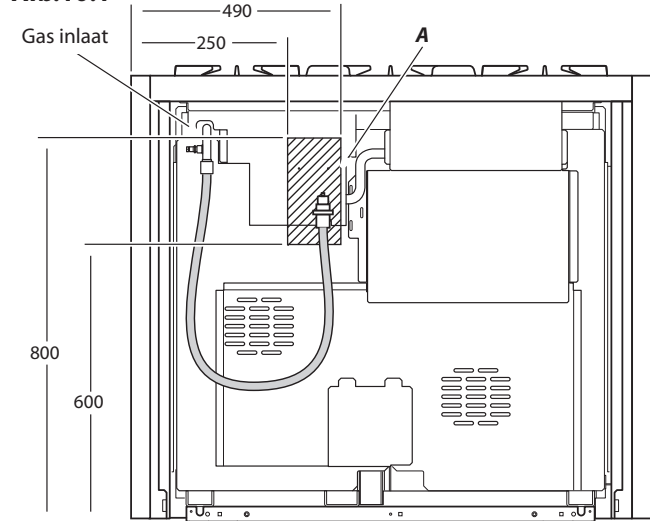
Afb.9.4



Afb.9.5

10. Aansluiten op het Gas

Afb.10.1



Alle afmetingen in millimeters

Dit dient aan de relevante normen te voldoen.

De buigzame slang (niet bijgeleverd) MOET aan de relevante normen voldoen. Slangen zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.

De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht.

De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven.

Hoewel een slang van 900 mm zal volstaan, biedt een slang van 1250 mm iets meer speling voor het plaatsen van de eindaansluiting en het verplaatsen van het fornuis.

De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat de in- en uitlaataansluitingen verticaal zijn, zodat de slang naar beneden hangt.

De eindaansluiting dient idealiter in het gearceerde gedeelte 'A' te vallen (Afb.10.1).

Schroef het slanguiteinde met schroefdraad in de gasinlaat. Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is.

Beproeven op Druk

U kunt de gaswaarde bij de gasbek van een van de middelste kookplaatbranders meten (niet de wokbrander).

U kunt de gasdruk meten bij de injector van een van de linker kookplaatbranders.

Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan.

Druk de bedieningsknop van de brander met de drukmeter in zodat er gas doorgelaten wordt.

Zie de gegevenssticker voor testdruk.

Zet de branders uit. Zet de brander op de juiste wijze weer in elkaar.

11. Aansluiten op de Elektriciteit

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

⚠ WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIENT TE WORDEN GEAARD.

Opmerking: Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen.

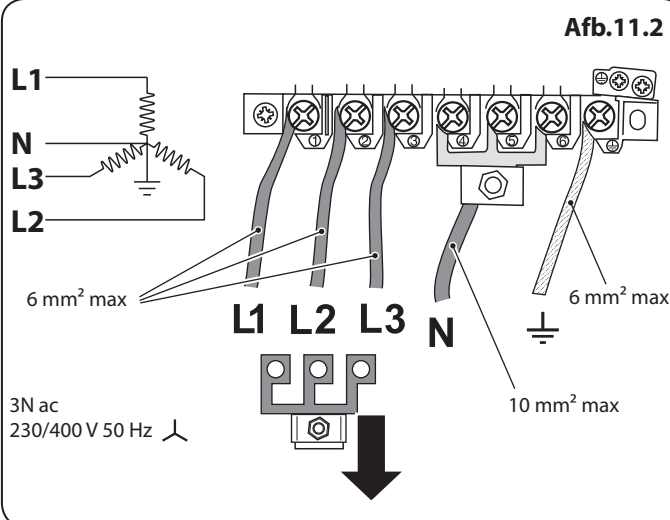
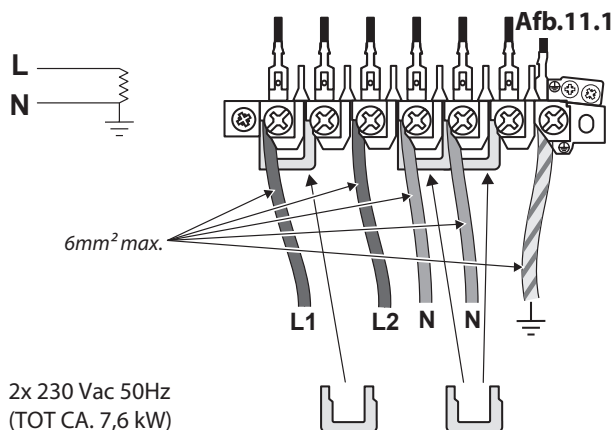
⚠ Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (**Afb.11.1** en **Afb.11.2**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

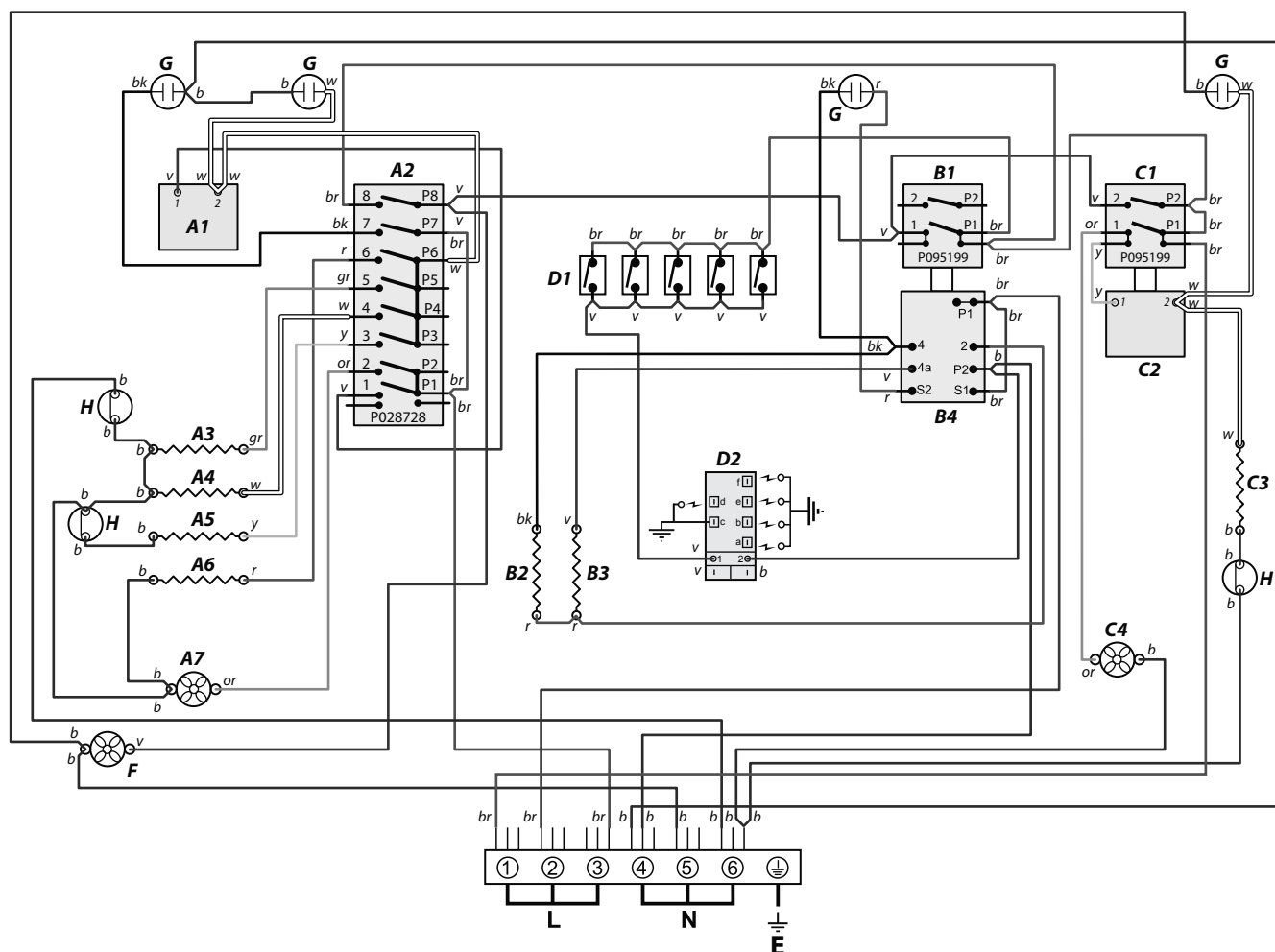
Aardlekschakelaars met Stroomsturing

Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.



12. Schakelschemas



Legende

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving	Code	Beschrijving	Code	Kleur
A1	Schakelaar linker multifunctionele oven	C2	Thermostaat rechter heteluchtoven	b	Blauw
A2	Linker multifunctionele oven functieschakelaar	C3	Element rechter heteluchtoven	br	Bruin
A3	Bovenelement multifunctionele linkeroven (buitenste paar)	C4	Ventilator rechteroven	bk	Zwart
A4	Bruiningselement multifunctionele linkeroven (binnenste paar)	D1	Ontstekingschakelaars	or	Oranje
A5	Ventilator multifunctionele linkeroven element	D2	Ontsteking generator	r	Rood
A6	Basiselement multifunctionele linkeroven	F	Afkoelventilator	v	Voilet
A7	Ventilator multifunctionele linkeroven	G	Neon	w	Wit
B1	Grillbediening	H	Thermische afslag	y	Geel
B2	Linker grillelement			g/y	Groen/geel
B3	Rechter grillelement			gr	Grijs
C1	De bediening voor de rechtse grote oven				

13. Technische Gegevens

DIT FORNUIS IS CATEGORIE: CatII_{2H3+}; CatII_{2E+3+}; CatII_{2L3B/P}; CatII_{2E3B/P}; CatII_{2ELL3B/P}; CatII_{2H3B/P}.

Dit apparaat is bij levering ingesteld voor groep H Aardgas (G20 aardgas op 20 millibar). Voor het fornuis is een conversiekit beschikbaar om van aardgas op een ander gas over te schakelen

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening.

LAND VAN BESTEMMING: GB, IE, FR, NL, DE, SE, IT, AT, CH, LU, BE.

Aansluitingen

Gas (Rp ½ rechtsachter)		Elektrisch
Aardgas	20 mbar	230/400V 50 Hz
Butaan	29 mbar	
Propan	37 mbar	

Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken.

Afmetingen

Model	Mercury 1000 Twee soorten brandstof	
Algehele hoogte	minimum 920 mm	maximale 945 mm
Algehele breedte	990 mm	
Algehele diepte	638 mm over hendels, 700 mm tot voorzijde van bedieningspaneel	
Minimale ruimte boven kookplaat	800 mm	

Nominale Waarden

Kookplaat	Bypass-schroeven*	Aardgas 20 mb		L.P. (Vloeibaar Propan) Gas	
			Injector		Injector
De wokbrander	57	5 kW	165	3.5 kW (246 g/h)	107
Snelle / Grote brander	40	3 kW	120	3.0 kW (210 g/h)	87
Halfsnelle/Middelgrote brander	32	1.7 kW	95	1.7 kW (119 g/h)	64
Extra/Kleine brander	-	-	-	-	-

* De kleppen in dit fornuis zijn met afstelbare bypass-schroeven vastgemaakt. Het fornuis wordt met de bypass-schroeven geleverd en is ingesteld op aardgas. Voor gebruik met LPG moeten de bypass-schroeven helemaal naar beneden worden geschroefd.

Kookplaat Tips voor energiebesparing

Gebruik kookgerei met een platte bodem.
 Gebruik kookgerei met de juiste grootte.
 Gebruik kookgerei met een deksel.
 Beperk de hoeveelheid vloeistof en vet tot een minimum.
 Zet de instellingen lager wanneer de vloeistof begint te koken.
 Verbruik is gebaseerd op G30.

Oven tips voor energiebesparing

Bereid indien mogelijk maaltijden samen.
 Houd de tijd voor verwarmen kort.
 Verleng de kooktijd niet.
 Doe de ovendeur tijdens de kookperiode niet open.
 Vergeet het apparaat na het koken niet uit te zetten.

Efficiëntiegegevens kookplaat

Merk	Mercury
Modelaanduiding	1000
Grootte	1000
Type	Twee soorten brandstof

Type kookplaat	GAS
Aantal gasbranders	5
Extra / Kleine brander (EE gasbrander)	-
Halfsnelle / Middelgrote brander (EE gasbrander)	60.8%
Halfsnelle / Middelgrote brander (EE gasbrander)	-
Snelle / Grote brander (EE gasbrander)	58.5%
Snelle / Grote brander (EE gasbrander)	58.5%
Snelle / Grote brander (EE gasbrander)	58.5%
Erg snelle / Grote brander (EE gasbrander)	55.4%
Wok (EE gas burner)	-
Wok (EE gas burner)	-
Hotplate EE gas hob (*)	58.3%

Met een (*) gemarkeerde informatie is dus niet verplicht voor fornuizen met gemengde brandstof

Ovengegevens

Merk	Mercury	
Modelaanduiding	1000 DF	
Type of oven		Elektrisch
Massa	kg	142
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Multifunctie
Vermogen - Convector		2.2
Vermogen - Geforceerde luchtconvector		2.5
Volume	Liters	80
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	1
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvector	kWh / cycle	0.84
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		112.9
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvector		94.8
Energieklasse		A
Efficiëntie rechteroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Aangewakkerd
Vermogen - Convector		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvector		2.5
Volume	Liters	67
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvector	kWh / cycle	0.8
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvector		96.2
Energieklasse		A

Aanvullende informatie		
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Maximumvermogen @ 230 V 50 Hz		
Convector		2.2 kW
Multifuncti		2.5 kW
Multifuncti (Snelle Reactie)		-
Geforceerde luchtconvector		2.5 kW
Rooster		2.3 kW
Sudderoven		-
Rijslade voor brood		-

Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):	7.4 kW
--	--------

AGA RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,

Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 800 804 6261 | +44 (0) 370 789 5107

E-mail: consumers@falconappliances.co.uk

