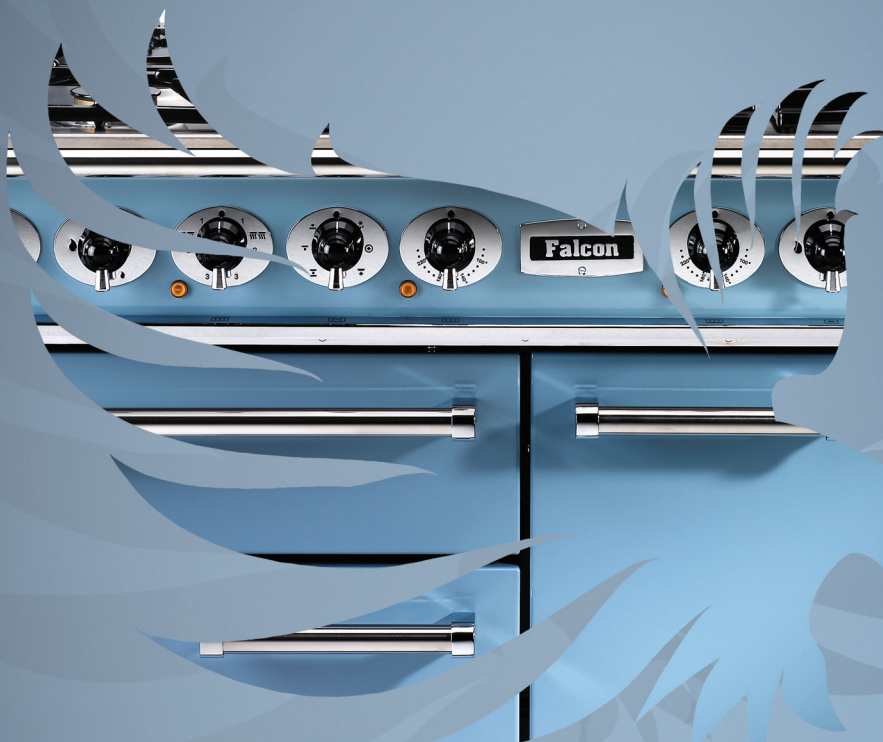




HANDLEIDING & INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

Falcon 1092 Continental (Gas-Elektro model)

U110418-05a

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.

BEREIDINGSWIJZE



INGREDIËNTEN (Porties: 14)

- 250 gr witte bloem
- 5 eetlepels cacaopoeder
- 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, cacaopoeder, 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	18
Persoonlijke Veiligheid	1	Geachte installateur	18
Indien u Gas Ruikt	1	Veiligheidseisen	18
Vreemde Geuren	2	Ventilatie	18
Ventilatie	2	Het fornuis plaatsen	18
Verzorging van het Oven	3	Ombouwen	18
De koelventilator	4	Het fornuis locatie	20
Verzorging van het Fornuis	4	Het fornuis verplaatsen	20
Reiniging	4	De stabiliteitsteun of -ketting installeren	21
2. Overzicht fornuis	5	Verplaatsen van het fornuis na de installatie	21
Kookplaatbranders	5	Waterpas stellen	22
De woksteltage	6	Aansluiten op het gas	22
De ovens	7	Aansluiten op de elektriciteit	23
Accessoires	10	Eindcontroles	24
Opslag	10	De montage voltooiën	24
3. Tips voor het koken	11	Klanten­zorg	24
4. Bakrichtlijnen	12	Opberglade inzetten	25
5. Het Fornuis schoonmaken	13	Opberglade verwijderen	25
Belangrijke informatie	13	8. Schakelschema	26
Bovenzijde	14	9. Typeplaat	27
Bedieningspaneel en deuren	14	10. Technische gegevens	28
Ovens	14		
Reinigingstabel	15		
6. Problemen oplossen	16		

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.

Persoonlijke Veiligheid

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken. Het mag niet voor andere doeleinden zoals bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte worden gebruikt. Als u het voor andere doeleinden gebruikt, kunnen claims op de garantie of aansprakelijkheid komen te vervallen. Afgezien daarvan is dit een brandstofverspilling en kan dit tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

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

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.

- 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.
- Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.
- 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.
- 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.
- Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en kinderen uit de buurt van het fornuis en draag bij het gebruik van het toestel nooit losse of loshangende kleding.
- Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te reinigen.
- Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.
- Gebruik GEEN spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Gasaansluiting Veiligheid

- Dit fornuis is een apparaat van Klasse 2 Onderklasse 1.
- Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort.
- Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje.
- Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.
- Sluit het fornuis vóór onderhoud van de elektriciteitstoevoer af
- Bij het repareren of vervangen van gasvoerende onderdelen dient u allereerst de gastoevoer af te sluiten en na afloop te controleren of het apparaat gasdicht is.
- Zorg ervoor dat de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn (het fornuis gebruikt stroom).
- Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren.
- Een fornuis dat geschikt is voor LPG mag NIET worden geïnstalleerd in een kamer of interne ruimte onder grondniveau, zoals bijvoorbeeld een kelder.

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.

Nederlands

Vreemde Geuren

Wanneer u uw fornuis voor het eerst gebruikt kan het een geur afgeven. Dit zal na gebruik stoppen.

Voordat u uw fornuis voor de eerste keer gebruikt, zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen verwijderd zijn en dan, om productiegeuren te verdrijven, draait u alle ovens op 200°C en laat ze minstens een uur aan staan.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill **30** 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.

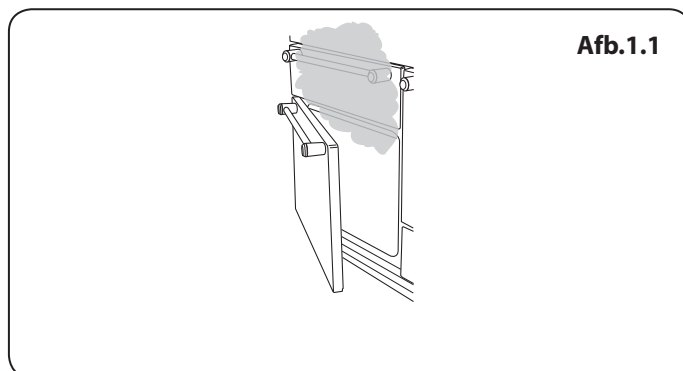
Ventilatie

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.

Onderhoud

- Gebruik GEEN pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.
- 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.
- 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.
- Bedien het fornuis NOOIT met natte handen.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Dit toestel NIET aanpassen. Het apparaat is niet bedoeld om als externe timer of afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.
- Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken.



Verzorging van het Oven

- Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.
- Gebruik een ovenhandschoen om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden.
- 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. (**Afb.1.1**).
- De binnenste wand van de deur is vervaardigd van gehard veiligheidsglas. Zorg ervoor dat u de oppervlakte niet krast bij het plaatsen van kookgerei op het glaspaneel.
- Bijkomende schade kan het breken van het glaspaneel van de deur tot gevolg hebben.
- Dek de luchtkokers van de oven niet af.
- Gebruik GEEN schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken en het glas zou kunnen breken.
- Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven NIET af met aluminiumfolie.
- Zet de deur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.
- Gebruik de oven niet met de timer indien de oven ernaast warm is.
- Plaats geen warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.
- Gebruik de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.
- 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.

Nederlands

De koelventilator

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.

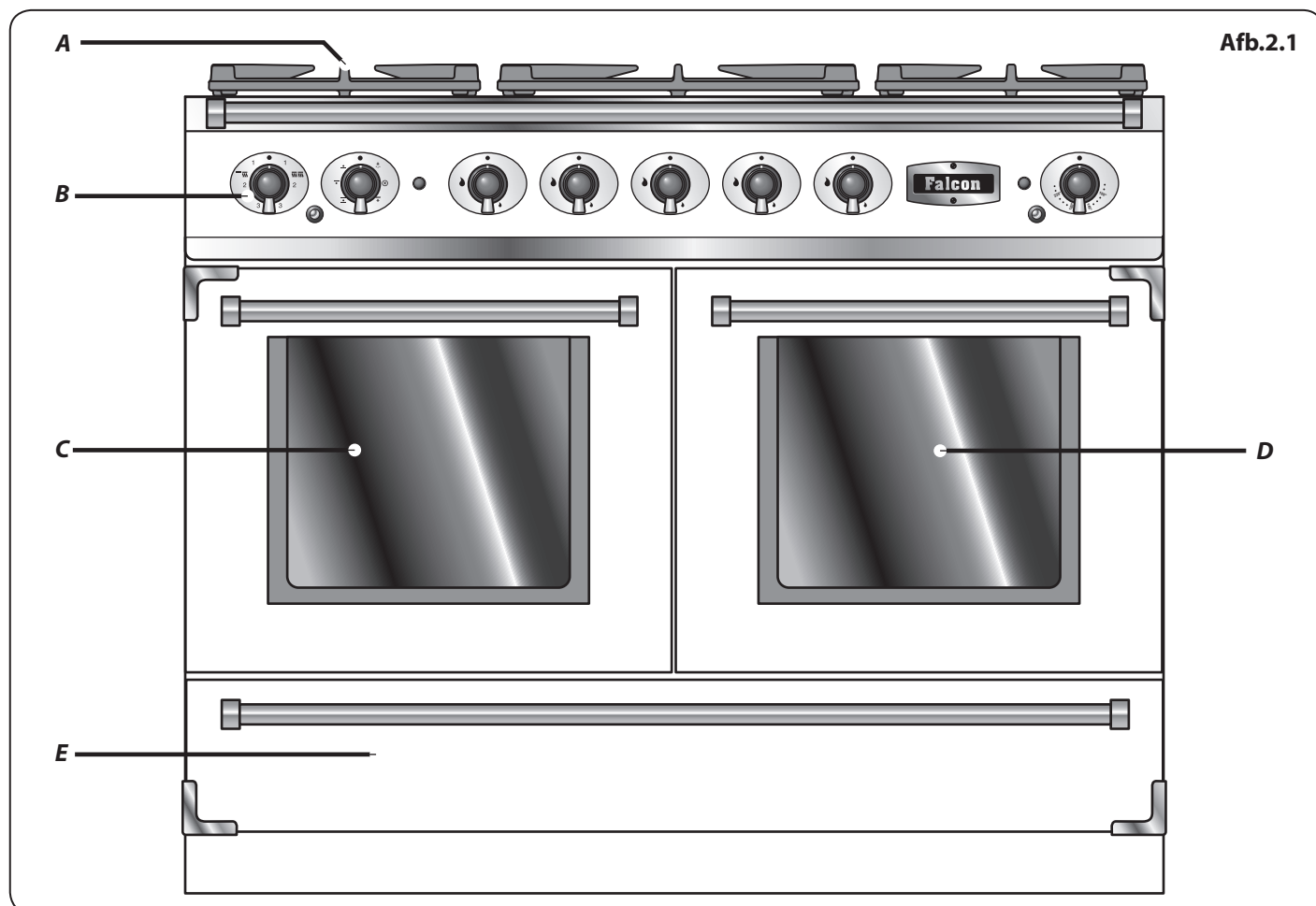
Verzorging van het Fornuis

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

- Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.
- 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.
- Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, 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.
- Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.
- Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijderd voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze afgekoeld zijn, of gebruik ovenwanten.
- Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.
- Stop de branderkoppen niet in de vaatwasser
- Gebruik in geen geval bijt- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.
- Berg geen ontvlambare materialen op in de lade. Dit houdt in onderdelen van papier, plastic of textiel, zoals kookboeken, kunststof keukengerei of handdoeken, alsook ontvlambare vloeistoffen. Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of dicht bij het fornuis.
- Plaats geen explosieve stoffen zoals spuitbussen op of bij het apparaat.
- Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.
- 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.

2. Overzicht fornuis



Het fornuismodel 1092 met dubbele brandstofaansluiting (Afb.2.1) heeft de volgende eigenschappen:

- A. 5 kookplaatbranders
- B. Een bedieningspaneel
- C. Een hoofd multifunctionele oven
- D. Heteluchtoven
- E. Een opberglade

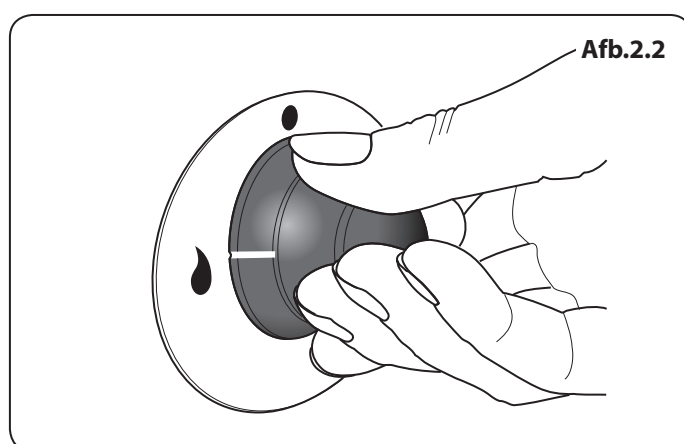
Kookplaatbranders

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.

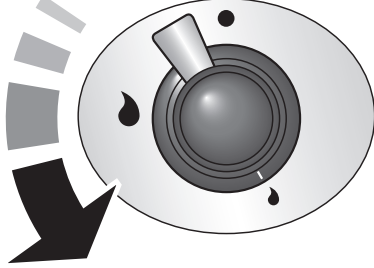
Als de bedieningsknop voor de kookplaat ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke kookplaat. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of schoon te maken rond een brander terwijl er een andere brander brandt, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.

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).

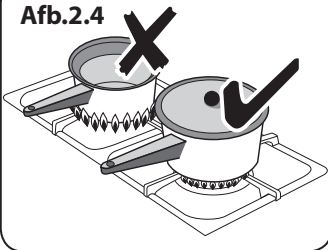
De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.



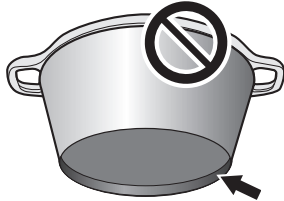
Afb.2.3



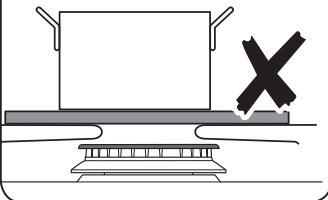
Afb.2.4



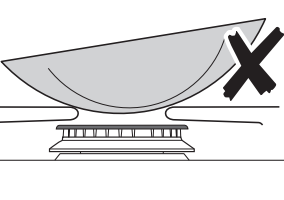
Afb.2.5



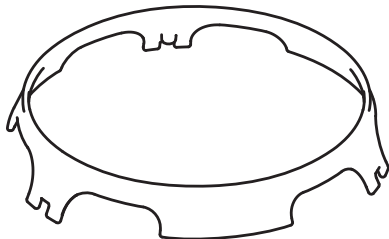
Afb.2.6



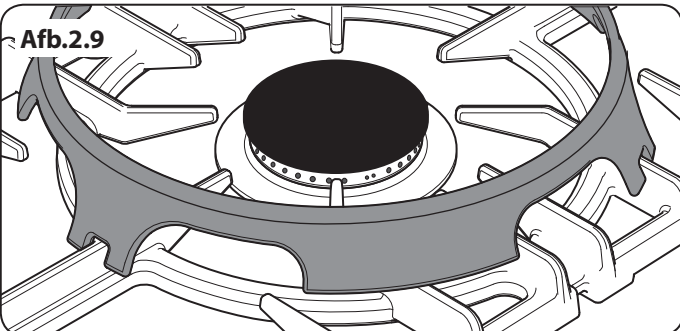
Afb.2.7



Afb.2.8



Afb.2.9



Houd de knop ingedrukt zodat het gas ongeveer tien seconden door de brander kan stromen.

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.

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**).

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.

Opmerking: Het gebruik van aluminium pannen kan metalen markering van de roosters. Dit heeft geen invloed op de duurzaamheid van het email en kan worden gereinigd met een eigen metalen schoner.

De wokstellage

De wok cradle is ontworpen past het centrum brander (**Afb.2.8**). Het past niet een van de andere brander pannendragers.

Er dient te worden geplaatst dat de uitsparingen in de houder zitten direct op de uitstekende brander ondersteunt (**Afb.2.9**).

Woks variëren zeer sterk in grootte en vorm. Het is belangrijk dat de wok stevig wordt vastgehouden: als de wok te groot of te klein is de houder niet goed ondersteunen.

Voor de wok goed verwarmen moet dicht bij de brander. Om deze reden raden wij u aan niet de wok wieg te gebruiken met een platte bodem wok.

Wanneer u de houder past, controleer of het goed is gelegen op de pannendrager vingers. Zorg ervoor dat het stabiel is en dat de wok zit niveau in de wieg.

⚠ De wok wieg zal zeer heet in het gebruik - laat voldoende tijd voor het afkoelen voordat je het oppakt.

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 verwijder.

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.

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

Nederlands

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 eraan 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 verhitte element 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 bovenelement 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.

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

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurkno (Afb.2.10).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Dit is de instelling voor de convectieoven (Afb.2.11).

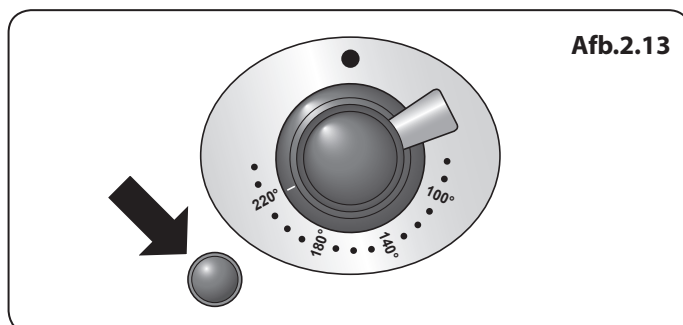
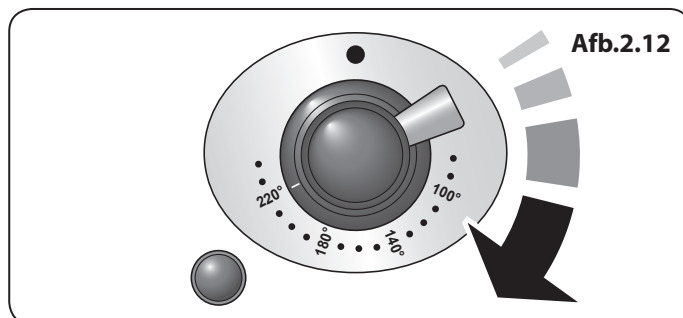
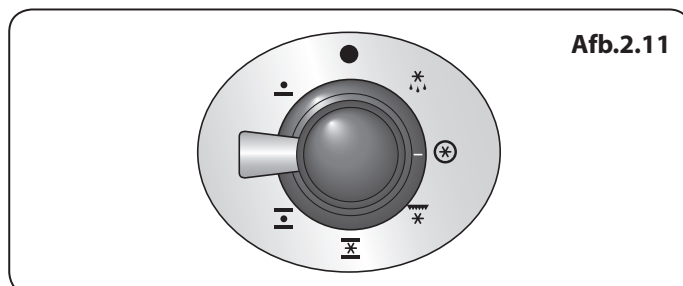
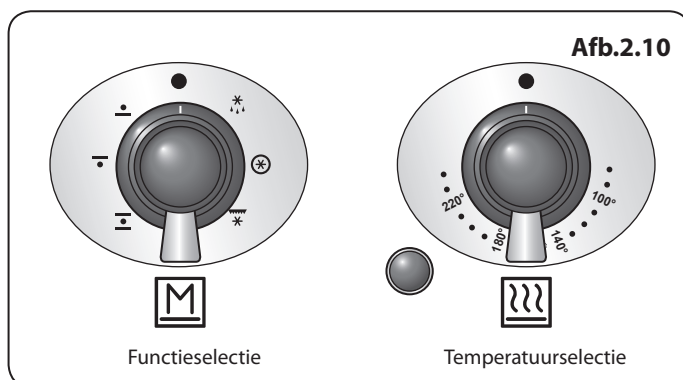
Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (Afb.2.12).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft (Afb.2.13). Vervolgens begint het in- en uitschakelen tijdens het koken als de oven op de ingestelde temperatuur blijft.

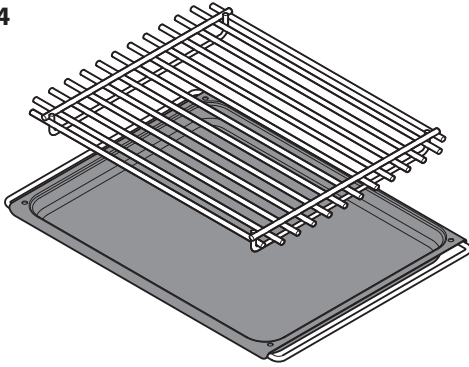
De heteluchtoven

Draai de oven knop naar de gewenste temperatuur (Afb.2.12).

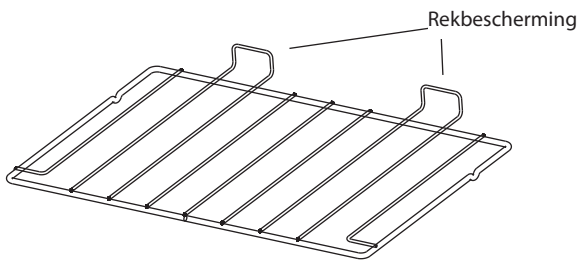
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken (Afb.2.13).



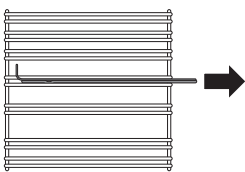
Afb.2.14



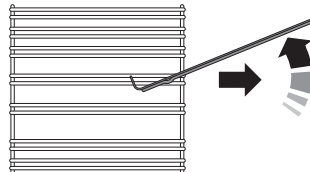
Afb.2.15



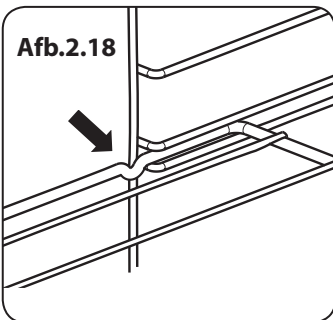
Afb.2.16



Afb.2.17



Afb.2.18



Accessoires

De Ovenrekken

Het fornuis wordt geleverd met een luxe ovenschaal (**Afb.2.14**).

De deluxe ovenschaal een treeft, zodat het kan worden gebruikt voor het grillen en normale oven.

Het fornuis wordt geleverd met het volgende: 4 standaard platen (**Afb.2.15**).

De deluxe lade dia's in en uit gemakkelijk: wees voorzichtig bij het naar voren te trekken dat het niet onstabiel worden of schuif uit de groeven in de zijkant van de oven.

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

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de plank stop hobbels in de oven zijkanten (**Afb.2.16**).

Til de voorkant van de plank, zodat de achterkant van het rek onder de plank stop en trek de plank naar voren (**Afb.2.17**).

Om de plank, lijn monteer de plank met een groef in de oven kant en duw de plank naar achteren totdat de uiteinden raakte de plank stop (**Afb.2.18**). Til de voorkant, zodat de plank eindigt duidelijk de plank stopt, dan en laat de voorkant, zodat de plank waterpas staat en deze volledig terug te duwen.

Opslag

In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan

Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er geen artikelen in op te slaan die mogelijk smelten of vuur vatten. Berg geen ontvlambare materialen op in de lade. Dit houdt in onderdelen van papier, plastic of textiel, zoals kookboeken, kunststof keukengerei of handdoeken, alsook ontvlambare vloeistoffen. Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of dicht bij het fornuis.

⚠ Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken.

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 bij 340 mm.

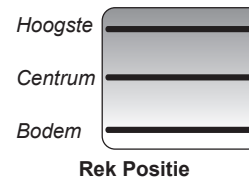
Zet de ovendeur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

- 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.
- 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.



	Conventionele Oven		Heteluchtoven		
Voedsel	°C	Rek	°C	Baktijd (Bij Benadering)	
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 dat u het na afloop weer aansluit.

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 er eten wordt gemorst of overkookt, dient u de brander direct uit te zetten en te laten afkoelen. Maak het fornuis pas schoon wanneer het volledig afgekoeld is. Veeg gemorst eten zo snel mogelijk weg.

Laat geen water bij het fornuis naar binnen sijpelen.

Kookplaatbranders

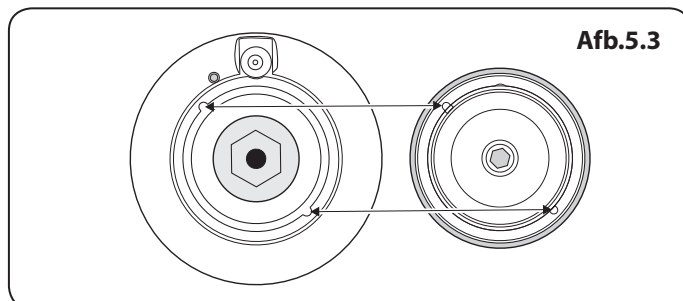
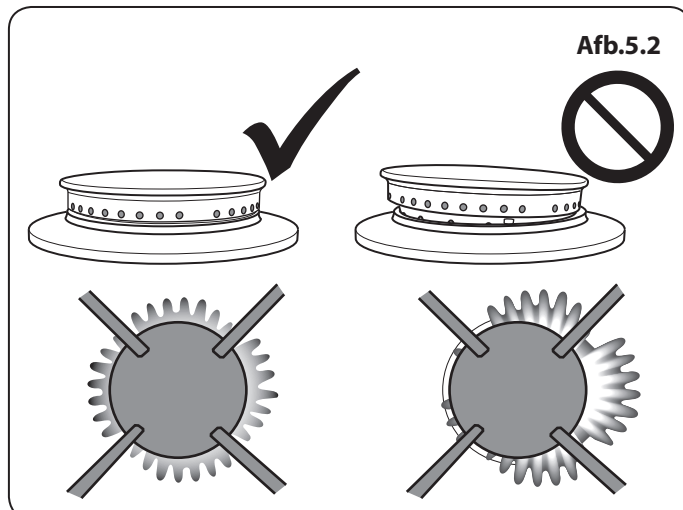
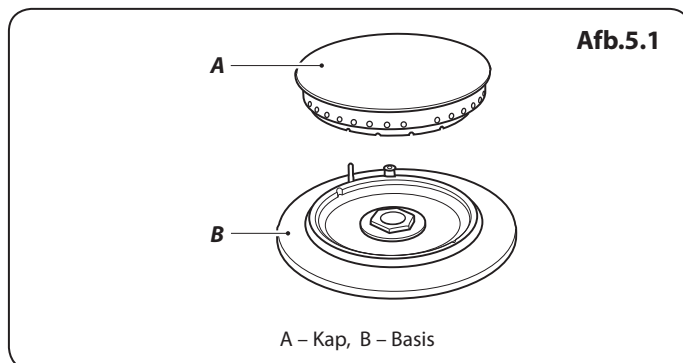
U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt (Afb.5.1).

Als u de branderkop plaatst, zorg dan dat deze goed in zijn voet zit (Afb.5.2). Onderop de branderkop ziet u twee pitten; deze passen in de twee inkepingen in de brandervoet (Afb.5.3).

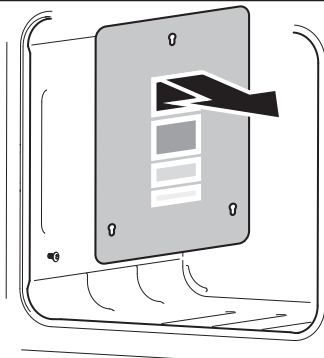
Controleer of de brandergaten niet zijn geblokkeerd. Als er een blokkering is, moet u de vastzittende stukjes verwijderen met een staaldraad.

De woksteun

Aanbevolen reinigingsmaterialen zijn een sopje met heet water, een vochtig zeepsponsje, een crèmig reinigingsmiddel of een nylon sponsje.



Afb.5.4



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.

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.

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

Bedieningspaneel en deuren

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

Na het reinigen, polijsten met een droge doek.

Ovens

Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken.

De ovenbekleding verwijderen

Verwijder eerst de planken.

Panelen verwijderen om de emailen binnenkant te reinigen

Als u de emailen binnenkant van de oven wilt schoonmaken, moet u voor dat u de bekleding verwijdert de rekken eruit halen. Voor verwijdering van de bekleding is het niet nodig de aansluitklemmen te verwijderen. Til iedere bekleding omhoog en schuif haar over de aansluitklemmen naar voren (Afb.5.4). Nadat de panelen eruit zijn gehaald, kan de emailen binnenkant worden gereinigd.

In omgekeerde volgorde monteren.

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.
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		
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, grill-treet, 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')?

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 bedieningsknoppen van het fornuis indrukt?

Zo niet, controleer dan de voeding op.

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.

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.

Een ovenventilator maakt geluid

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

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

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven opstijgt. Laat de ovendeur niet open staan.

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

Gebruik geen bakplaten die groter zijn dan de in het onderdeel 'Algemene Tips voor de Ovens' vermelde afmetingen.

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 en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

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.

Oven schakelt niet in

Is de stroom aangesloten?

Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Als u een multi-functionele oven gebruikt, heeft u de bakfunctie ingesteld?

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. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

Een ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 230V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300 °C (**Afb.6.1**).

Sluit de stroom af bij de stroombreker.

Sluit eerst de stroom af en wacht tot de oven koel is voordat u het lampje vervangt. Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Zoek de lampafscherming en draai deze linksom om hem eraf te draaien (hij kan stijf vastzitten) (**Afb.6.2**).

Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers met een handschoen voor het geval de lamp uit elkaar barst.

Draai het nieuwe lampje erin; draai de lampafscherming er weer op. Zet de stroombreker aan en controleer of het lampje gaat branden.

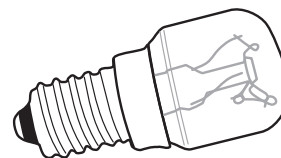
De ovendeur is slecht gealigneerd

Met het onderste scharnier van beide ovendeuren kunt u de hoek van de deur afstellen (**Afb.6.3**).

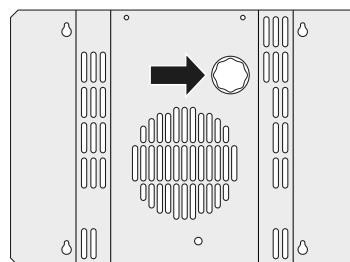
Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (**Afb.6.4**).

Draai de scharnierschroeven weer aan.

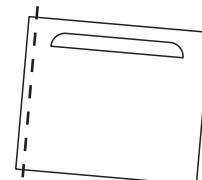
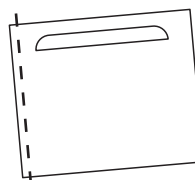
Afb.6.1



Afb.6.2

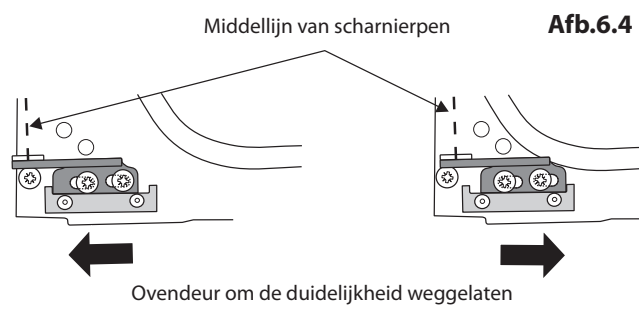


Afb.6.3



Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven

Afb.6.4



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

- ⚠ **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 fornuis is categorie:

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

Dit apparaat is bij levering ingesteld voor groep H Aardgas (G20 aardgas op 20 millibar). 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.

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.

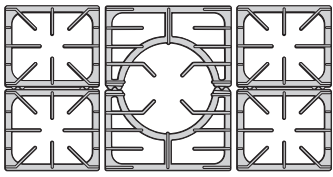
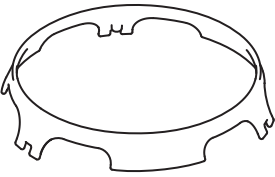
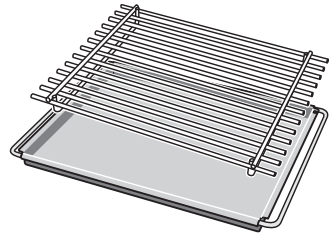
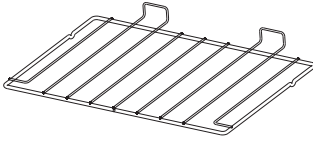
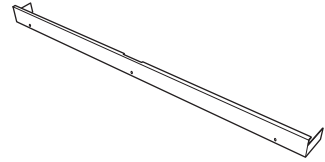
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- 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 gasslang: Dient aan de relevante normen te voldoen.
- Multimeter: Voor elektrische controle.

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

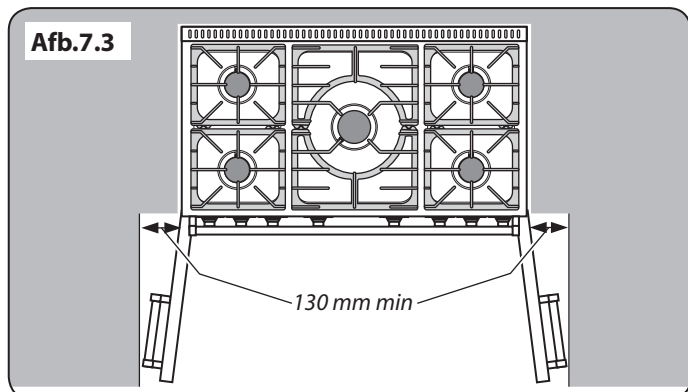
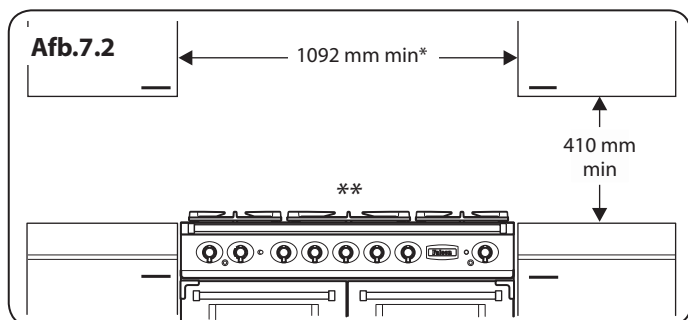
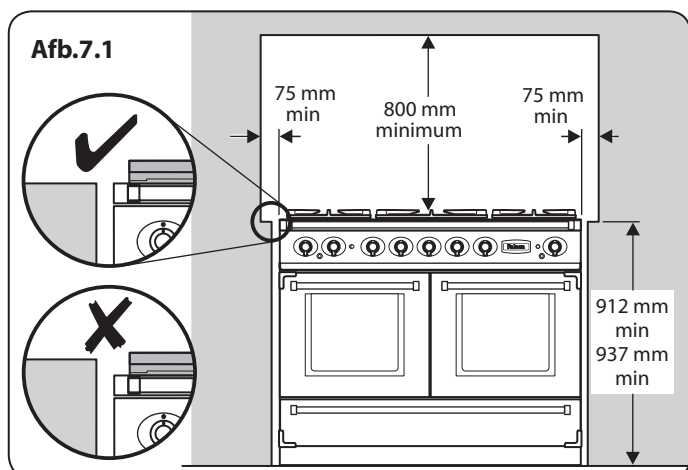
1. Elektrische boor
2. Steenboortje (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
3. Muurpluggen (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
4. Stalen meetlint
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platte schroevendraaier
7. Luchtbelwaterpas
8. Potlood
9. Engelse sleutel
10. Schroeven om de stabiliteitsbeugel vast te zetten
11. 3 mm & 4 mm Inbussleutel
12. 13 mm moersleutel of steeksleutel

De Onderdelen Controleren:

6 Pannenkoosters	Wokstellage
	
Deluxe grillplaat & onderzetter	4 plat rekken
	
Plint	
	

INSTALLATIE

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



Het fornuis locatie

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven **Afb.7.1** en **Afb.7.2**.

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 75 mm vrij worden gelaten BOVEN de hoogte van de kookplaat en nevenliggende oppervlakken.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

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

*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. 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 1102 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 130 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 nivelleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

INSTALLATIE

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

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (**Afb.7.4**).

Breng de twee wieltjes aan de achterkant omlaag

Als u de hoogte van de achterzijde van het fornuis wilt aanpassen, brengt u eerst een 13 mm schroefsleutel of een steeksleutel aan op de achthoekige stelmoer (**Afb.7.5**). Draai de moer – rechtsom om het fornuis te verhogen – linksom om het te verlagen.

Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee.

Let op dat u **BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken.

Het verplaatsen

Vouw de achterrand van de bodemverpakking open. Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst (**Afb.7.6**).

Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de onderverpakking af. Verwijder de onderbak.

Plaats het fornuis op bijna de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.

⚠ Gebruik niet de deurhendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.

De stabiliteitsteun of -ketting installeren

Tenzij anders aangegeven, moet een fornuis dat een buigzame gasconnector gebruikt, vastgezet worden met een geschikt stabiliteitsmiddel.

Geschikte stabiliteitsmiddelen worden getoond in **Afb.7.7**, **Afb.7.8** en **Afb.7.9**.

Als u een stabiliteitketting gebruikt (**Afb.7.7**) dient de ketting zo kort mogelijk gehouden te worden en stevig bevestigd te worden aan de achterkant van het fornuis.

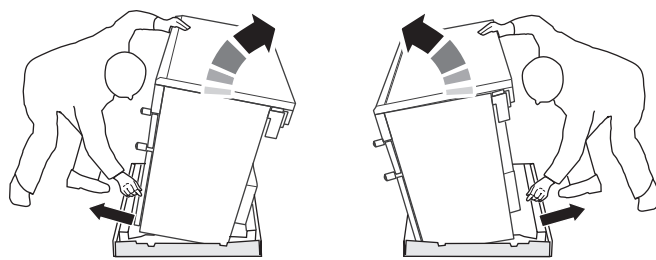
Als u een stabiliteitsteun gebruikt (**Afb.7.8** en **Afb.7.9**) dient de steun zo aangepast te worden dat er zo weinig mogelijk tussenruimte is tussen de steun en de inschakelinggleuf aan de achterkant van het fornuis.

Plaats de steun zodanig dat hij zover mogelijk over het chassis van het fornuis past.

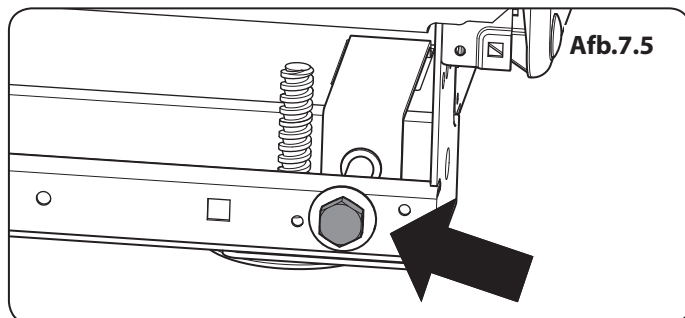
Verplaatsen van het fornuis na de installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker eruit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (**Afb.7.6**). Controleer dan achter het fornuis of de gaslang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat de stroomkabel en de gaslang

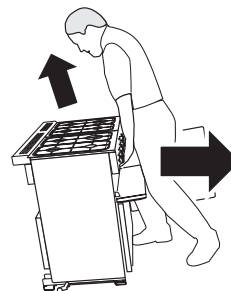
Afb.7.4



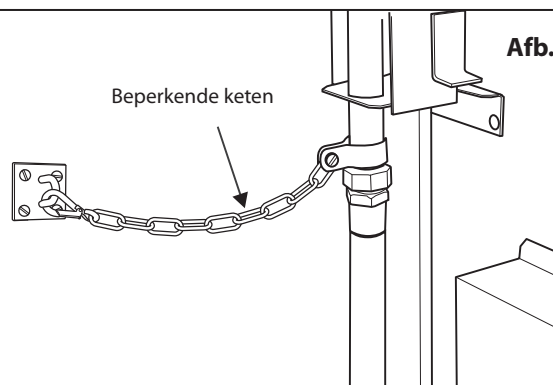
Afb.7.5



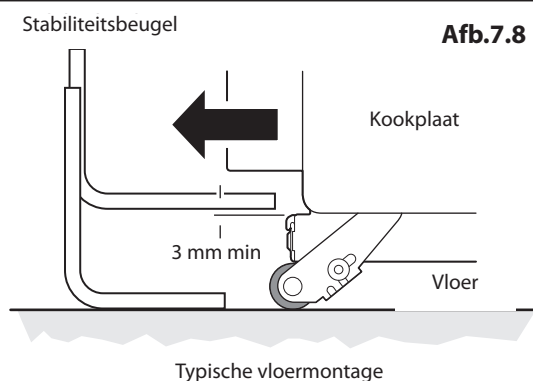
Afb.7.6



Afb.7.7



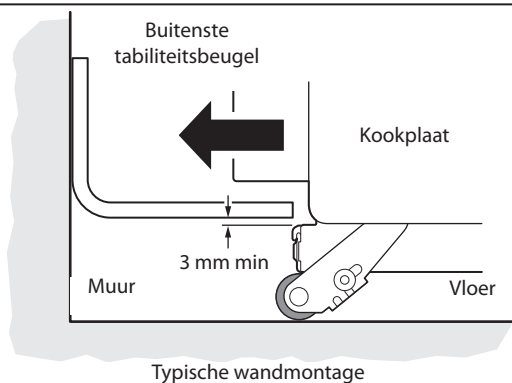
Afb.7.8



INSTALLATIE

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

Afb.7.9



voldoende speling hebben om het fornuis te kunnen verplaatsen.

Indien het fornuis van een stabiliteitsketting voorzien is, dient u deze los te koppelen terwijl u het fornuis voorzichtig uit trekt.

Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, dient u wederom te controleren of de stroomkabel en de gasleiding niet blijven haken.

Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen.

Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant. Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

Aansluiten op het gas

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.

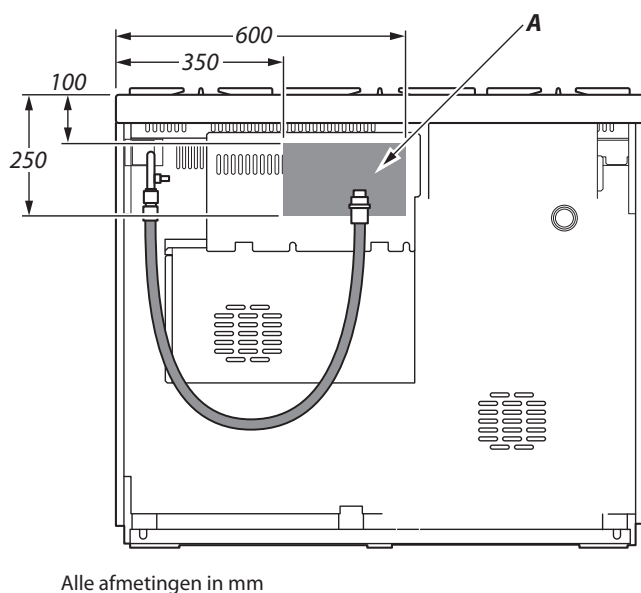
Hoewel een slang van 900 mm zal volstaan, biedt een slang van 1250 mm iets meer speling voor het plaatsen van de eindaansluiting en het verplaatsen van het fornuis.

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.7.10).

Voor aardgas, moet de flexibele slang in overeenstemming met BS 669 of EN-14800. Voor LPG, moet het in staat van 50 mbar, 70 °C temperatuurstijging. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

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.

Afb.7.10



Alle afmetingen in mm

INSTALLATIE

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

Beproeven op druk

De gasdruk kan gemeten worden op het drukproefpunt op het gasaansluitblok.

Sluit de drukmeter aan. Zet een van de kookplaatbranders aan en steek deze 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.

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.

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

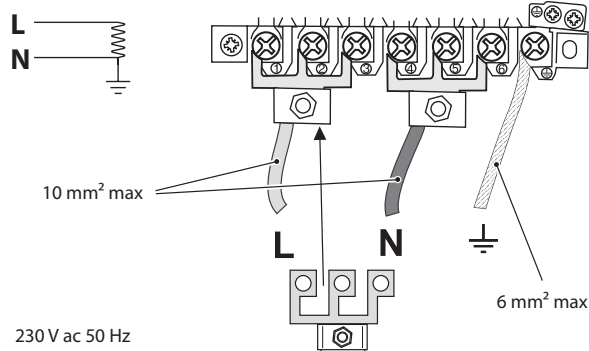
U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (**Afb.7.11** en **Afb.7.12**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Aardlekschakelaars Met Stroomsturing

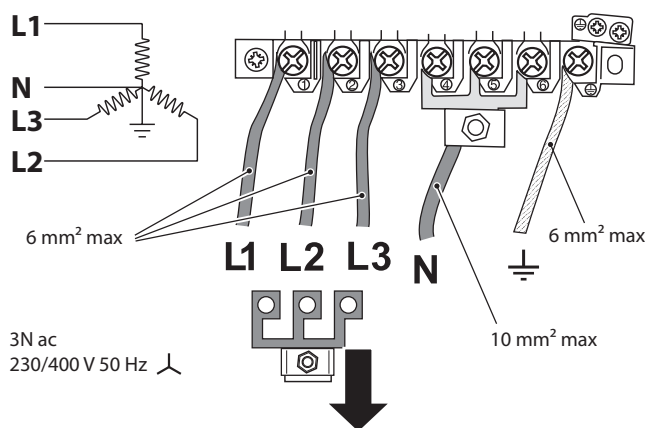
Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.

Afb.7.11



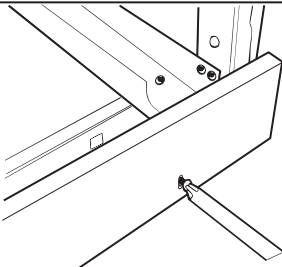
Afb.7.12



INSTALLATIE

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

Afb.7.13



Eindcontroles

Kookplaatcontrole

Controleer elke brander (zie 'Kookplaatbranders' aan het begin van de handleiding).

Ovencontrole

Zet de ovens aan. Controleer of de ovenventilators gaan draaien en of de ovens worden verwarmd.

De montage voltooien

De plint monteren

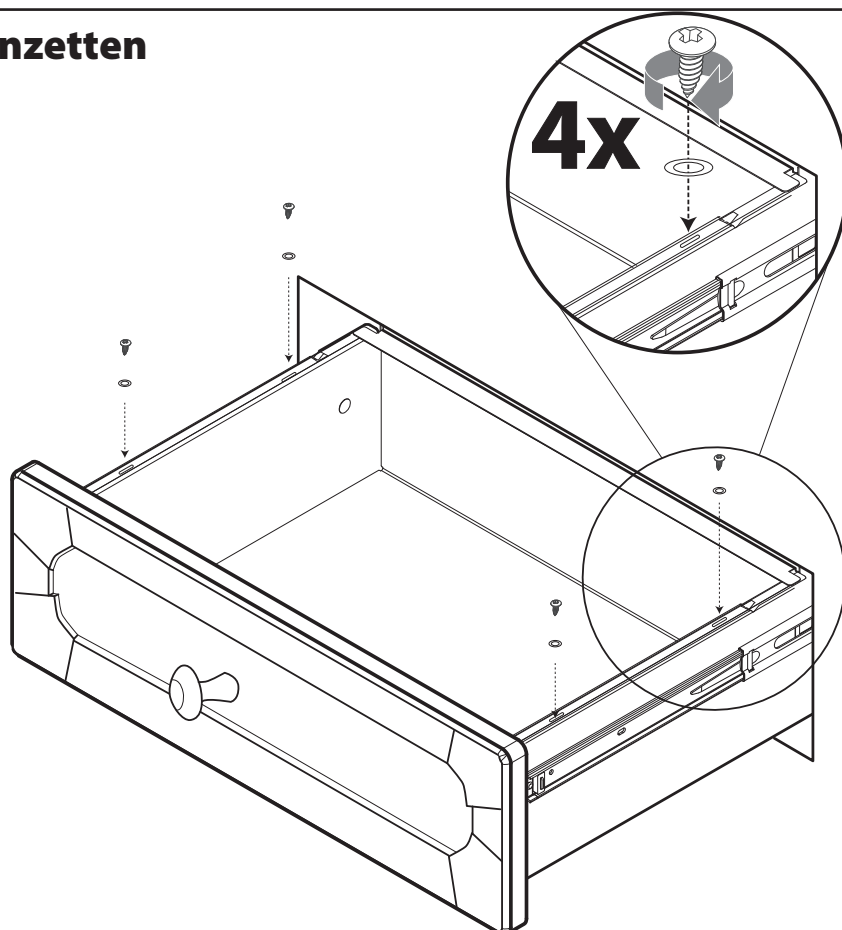
Draai de drie schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegaten boven de andere schroeven. Draai en plaats alle eindopeningen op de juiste schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast (**Afb.7.13**).

Klantenzorg

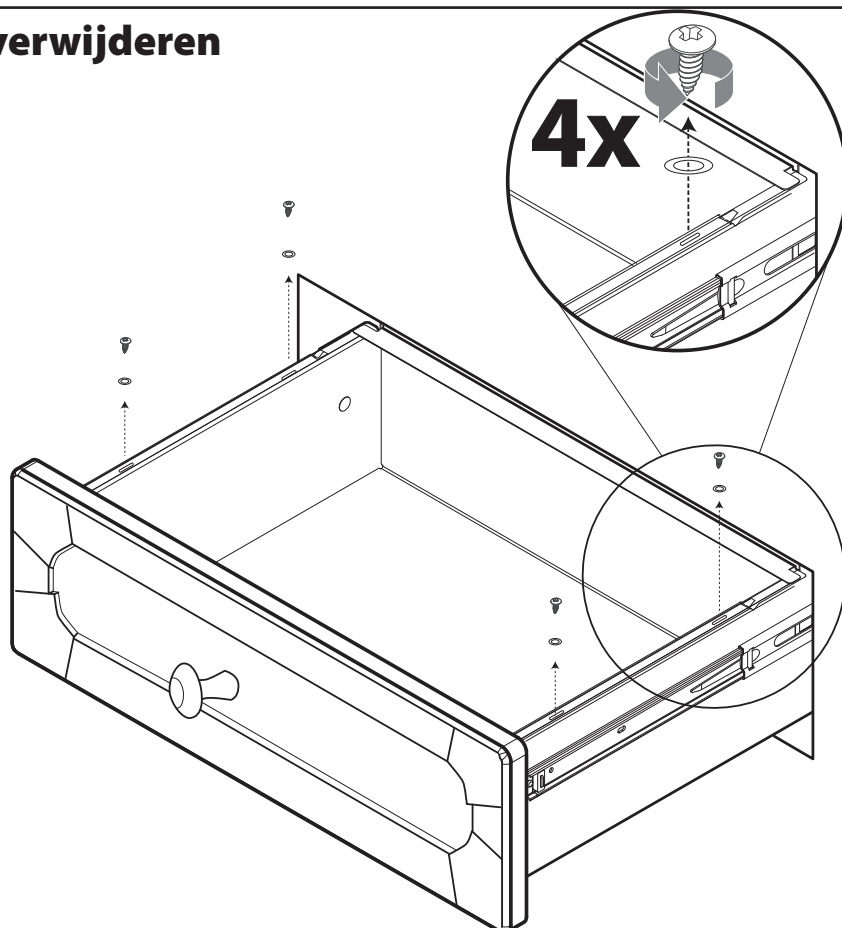
Installateur: Vul de gegevens in deze handleiding in, leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank U.

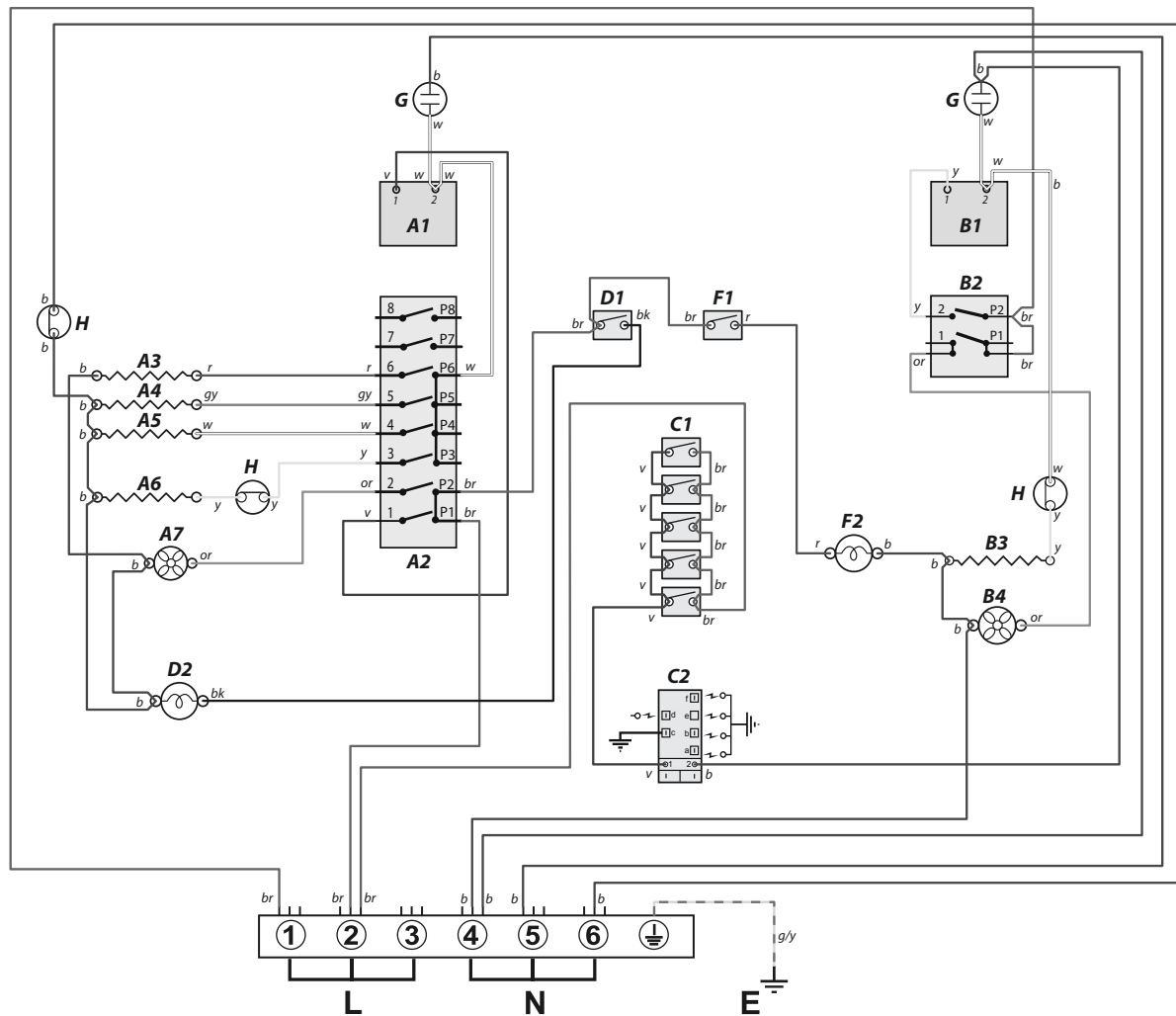
Opbergglade inzetten



Opbergglade verwijderen



8. Schakelschema



Legende

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

Code	Beschrijving
A1	Thermostaat linker multifunctionele oven
A2	Funciebediening multifunctionele oven
A3	Onderelement multifunctionele oven
A4	Bovenelement multifunctionele oven (buitenste paar)
A5	Bruiningselement multifunctionele oven (binnenste paar)
A6	Ventilatorelement multifunctionele oven
A7	Ventilator multifunctionele oven
B1	Thermostaat rechter oven
B2	Schakelaar rechter oven
B3	Element rechter heteluchtoven
B4	Ventilator rechteroven

Code	Beschrijving
C1	Ontstekingsschakelaars
C2	Ontsteking generator
D1	Ovenlichtschakelaar linker oven
D2	Ovenlich linker oven
F1	Ovenlichtschakelaar rechter oven
F2	Ovenlich rechter oven
G	Neon
H	Stroomonderbreker

Code	Kleur
b	Blauw
br	Bruin
bk	Zwart
or	Oranje
r	Rood
v	Voilet
w	Wit
y	Geel
g/y	Groen / geel
gr	Grijs

9. Typeplaat

Verwijderen van de lade (toegang tot typeplaat)

OPMERKING: Ter voorkoming van schade aan de buitenkant van de opslagla. Plaats een zachte, verende mat op de vloer.

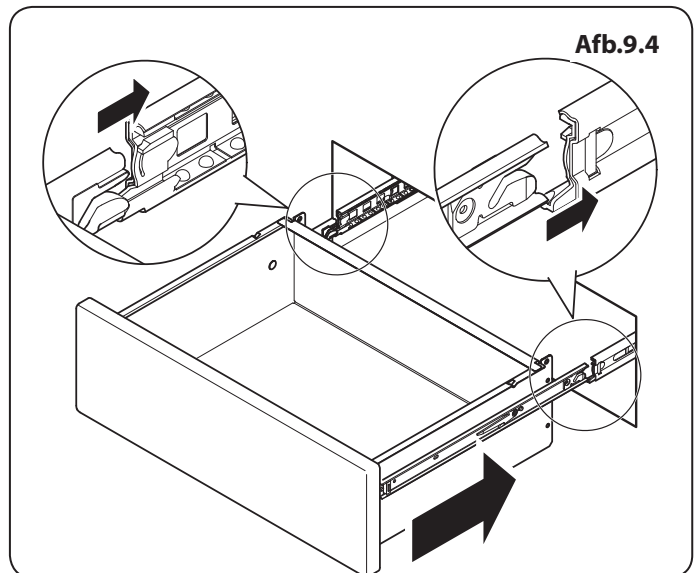
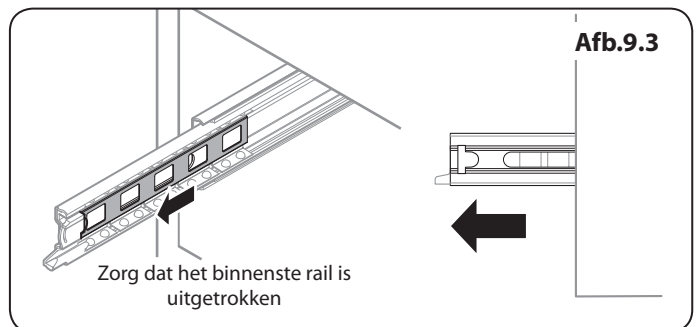
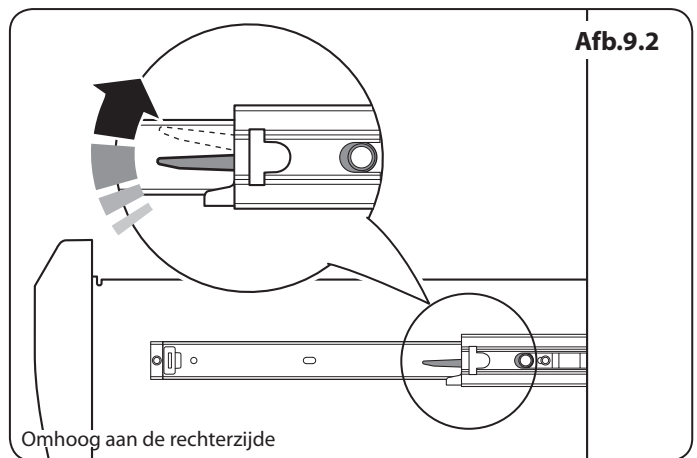
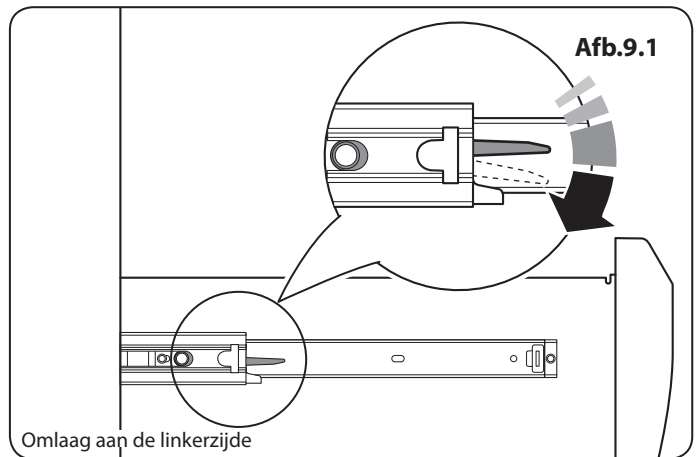
Druk op de uiteinden van de plastic klemmen (**Afb.9.1** en **Afb.9.2**) om de pallen los te maken waarmee de lade aan de zijrails is bevestigd. Trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.

Plaatsen van de lade

Trek voor het plaatsen van de lade de rails volledig uit (**Afb.9.3**).

Plaats de lade voorzichtig terug tussen de rails en laat hem op de zijrails rusten.

Houd aan beide zijden de voorzijde van de lade vast en trek de rail naar voren, zodat de klemmen op hun plek vastklikken, waardoor de lade wordt vastgezet op de zijrails (**Afb.9.4**).



10. 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). Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

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 / 400 V 50 Hz
Butaan	29 mbar	
Propaan	37 mbar	

Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken.

Afmetingen

Hoogte	Minimale 912 mm	Maximale 937 mm
Algehele breedte	1092 mm	
Algehele diepte	600 mm (tot voorzijde van bedieningspaneel); 670 mm (over hendels)	
Minimale ruimte boven kookplaat	800 mm	

Zie "Het Fornuis Plaatsen"

Nominale Waarden

Kookplaat	Bypass-schroeven**	Aardgas 20 mb		L.P. (Vloeibaar Propaan) Gas	
			Injector		Injector
Centrum brander	57	5,0 kW	165	5,0 kW (357 g/h)	107*
Grote brander	40	3,0 kW	120	3,0 kW (214 g/h)	82
Rechtsachter brander	32	1,7 kW	95	1,7 kW (121 g/h)	64

* Gasbranderingen op basis van calorimetrische warmtewaarde.

** 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.

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.

Oven tips voor energiebesparing

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

Efficiëntiegegevens kookplaat

Merk	Falcon
Modelaanduiding	Continental
Grootte	1092
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%
Wok (EE gasbrander)	58.5%
Wok (EE gasbrander)	55.4%
Kookplaat EE gaskookplaat (*)	-
Wok (EE gasbrander)	-
Kookplaat EE gaskookplaat (*)	58.3%

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

Nederlands

Ovengegevens

Merk	Falcon	
Modelaanduiding	1092 Continental	
Type of oven		Elektrisch
Massa	kg	146
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Multifunctie
Vermogen - Convectie		2.2
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Litres	73
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	1.08
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	0.91
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		126.1
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		106.2
Energieklasse		A
Efficiëntie rechteroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Aangewakkerd
Vermogen - Convectie		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Litres	73
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	0.8
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		96.2
Energieklasse		A

Aanvullende informatie		
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Maximumvermogen @ 230 V 50 Hz		
Convectie		2.2 kW
Multifuncti		2.5 kW
Multifuncti (Snelle Reactie)		3.7 kW
Geforceerde luchtconvectie		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
--	--------

Opmerking

Opmerking

Opmerking

Opmerking

Opmerking

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

