



Gebruiksaanwijzing

Model GK660TK

NL

Inhoudsopgave

	pagina
Technische gegevens	3
Beschrijving apparaat	4
Bedieningspaneel oven en branders	5
Veiligheidsvoorschriften en adviezen	6
Montage en aansluiting	7
Montage en aansluiting	8
Plaatsen van de branders	9
De oven voor de eerste keer gebruiken	9
De oven gebruiken	10
De oven gebruiken	11
Grillen	11
De kookplaten gebruiken	12
De kookplaten gebruiken en thermokoppel	13
Gebruik van pannen en energietips	13
Bakken en roosteren	14
Stoven	15
Positie roosters in de oven	16
Gebruik van de beschermplaat	17
Onderhoud en schoonmaken	18
Regelmatige controle	19
Kleine storingen en mogelijke oorzaken	19

Geachte gebruiker,

Onze gelukwens met uw keuze van dit gas/elektro fornuis. Bedenk echter wel, dat een apparaat u alleen goede diensten kan leveren mits goed geïnstalleerd en bediend. Wij raden u aan, voor de in gebruikname van het fornuis, zorgvuldig alle voorschriften, aanwijzingen en adviezen in dit boekje te lezen en op te volgen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing, die kan later nog van nut zijn.

De leverancier aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken bij het niet in acht nemen van de voorschriften.

Belangrijk

Voorkom dat kinderen tijdens het spelen in de oven van uw oude fornuis kunnen kruipen en daarbij mogelijk hun leven op het spel zetten.

Zet uw oude apparaat niet zomaar op de stoep of bij het grofvuil, maar laat het ophalen voor milieubewust hergebruik of verantwoorde verwerking. Laat u hierover informeren door de plaatselijke reinigings- of milieudienst.

Attentie

Wij vestigen er de aandacht op dat fornuis en oven, zoals beschreven in deze handleiding, uitsluitend bestemd zijn voor huishoudelijk gebruik.

Technische gegevens

Afmetingen:

hoogte	85 cm
breedte	60 cm
diepte	60 cm

Vermogen:

voor aansluiting op wisselspanning van	230V-50Hz
oveninhoud (volume)	64 liter
temperatuurbereik oven	min./max. 50°C-280°C
ovenverlichting	E14/15W/230V-300°C
turbo fan	1 x 38 W
element boven	2,0 kW
element beneden	1,5 kW
gril element	2,5 kW
normale brander	1,5 kW
sterke brander	2,6 kW
sudderbrander	0,9 kW

Branders:

- 1 sudderbrander rechtsvoor
- 1 sterke brander rechtsachter
- 2 normale branders links voor en links achter

Toebehoren:

Een knoppen beschermplaat, een (grill)rooster en bakplaat

Beschrijving apparaat (figuur 1)

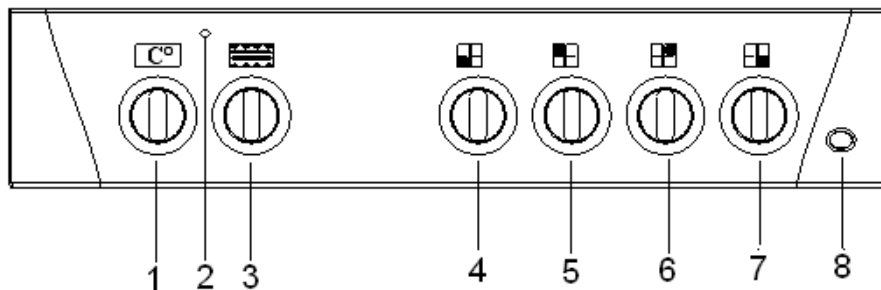
1. Scharnierende glazen afdekklep
2. Bedieningspaneel
3. Handgreep ovendeur
4. Ovendeur
5. Verstelbare schroefpoten.



Figuur 1

Bedieningspaneel oven en branders (figuur 2)

1. Keuzeknop oventemperatuur (50°C. - 280°C.)
2. Controlelampje oventemperatuur
3. Keuzeknop ovenprogramma's
4. Keuzeknop brander linksvoor
5. Keuzeknop brander linksachter
6. Keuzeknop brander rechtsachter
7. Keuzeknop brander rechtsvoor
8. Druktoets vonkontsteking



Figuur 2

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Tijdens het gebruik worden sommige elementen van de oven sterk verwarmd, bijv. de gasbranders, deur en of ruit van de oven, enz.
- Om ongelukken te voorkomen, moet er goed op gelet worden dat kinderen niet in de buurt van de oven komen. Bij direct contact met de oven die aanstaat, kan men zich verbranden.
- Goed opletten dat huishoudelijke apparaten niet in aanraking komen met de oven, want de isolatie is niet berekend op dergelijke hoge temperaturen.
- Frituren mag enkel onder toezicht gebeuren, want olie en andere vetstoffen kunnen vlam vatten door oververhitting of overkoken
- Op de geopende ovendeur mogen geen pannen gezet worden.
- In geval van storing het fornuis loskoppelen en de servicedienst laten komen.
- Geen aluminiumfolie onderin de oven leggen, na verwarming tasten ze het email aan de binnenkant van de oven aan.
- In geval van storing wordt het fornuis ontkoppeld door het doorslaan van de zekeringen. De oven niet opnieuw aanzetten voor de oorzaak van de storing gevonden is.
- Men dient zich absoluut te houden aan de bepalingen en voorschriften van deze gebruiksaanwijzing. De oven niet laten gebruiken door mensen die er niet mee om kunnen gaan.

MONTAGE EN AANSLUITING

Gasfornuis

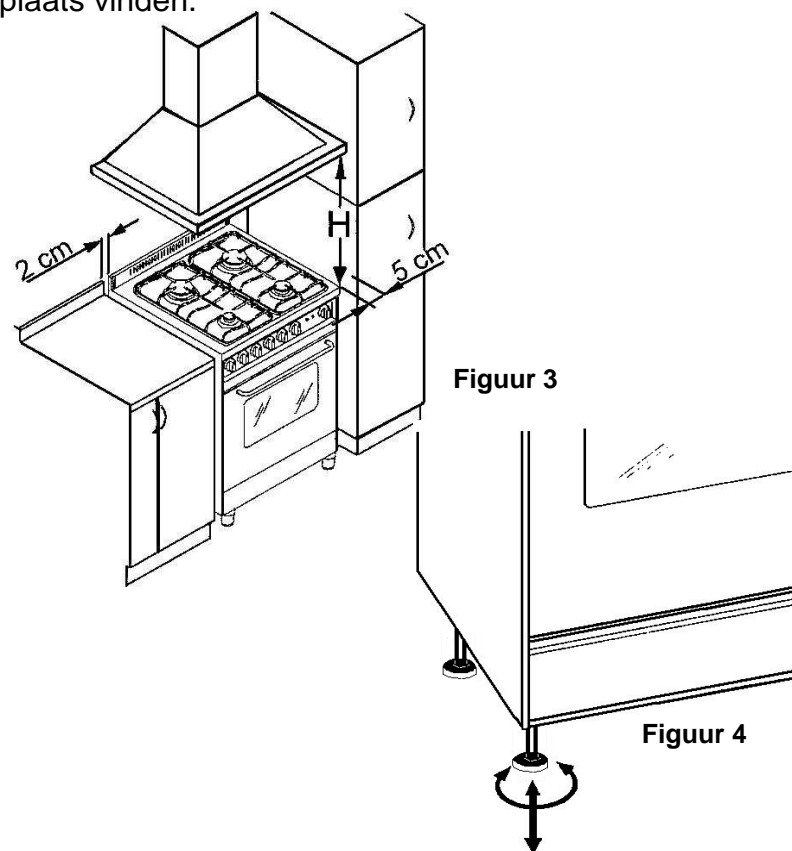
- Door toepassing van isolatie in de zijwanden kan het fornuis ingebouwd worden tussen de rij keukenmeubelen. Dit is niet mogelijk bij keukens waar folie is toegepast bij de fabricage.
- Bij het verplaatsen niet aan het handvat van de deur trekken.
- Het fornuis moet in een goed geventileerde ruimte geplaatst worden.
- Het aansluiten van het gas mag alleen uitgevoerd worden door door een erkend vakman.

Elektrische- / en gasaansluiting

Let op ! De aansluiting op het elektriciteitsnet en de gastoevoer dient uitgevoerd te worden door een erkend vakman. Het is verboden om op eigen initiatief veranderingen in de installatie en het elektriciteitsnet aan te brengen. De nominale spanning bedraagt 230V.

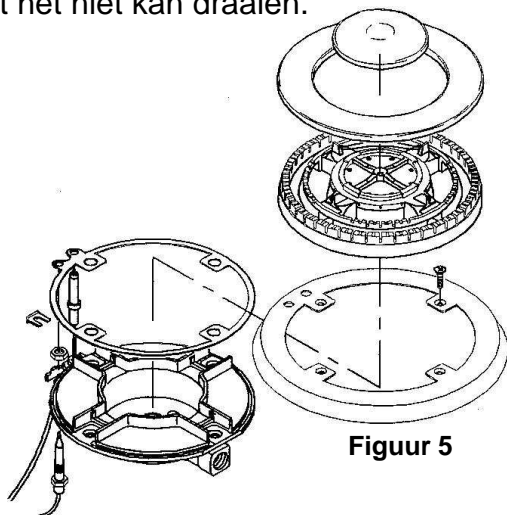
- Het stopcontact moet zich dicht bij het apparaat bevinden. Dit stopcontact moet geaard zijn. Dit mag niet plaats vinden doormiddel van een verlengsnoer of verloopsteker.
- De hoogte van het fornuis kunt u instellen door de voeten in of uit te draaien. (zie figuur 4)
- De installatie die de oven voedt moet voorzien zijn van een stroomonderbreker (zekering) ter beveiliging die afslaat in geval van storing.
- Voor men overgaat tot het aansluiten van de oven op het elektriciteitsnet, moet men eerst alle gegevens die op het machineplaatje en het verbindingsschema staan, goed doornemen.

- Vergeet vooral om de juiste voedingskabel te kiezen en daarbij rekening te houden met de verbinding en het nominale vermogen van het fornuis.
- De gas slang en de elektriciteitsnoer mogen geen warme delen van het fornuis raken.
- Wanneer het elektriciteitsnoer beschadigd is moet dit vervangen worden, dit mag alleen door een erkend vakman plaats vinden.



Plaatsen van de branders:

- De branders zijn verpakt onder de glazen deksel.
- Het is van de groot belang dat de branders juist geplaatst worden. Voor het plaatsen van de componenten zie de volgorde als weergegeven in figuur 4.
- Voor het plaatsen van de componenten van de wokbrander, welke zich in het midden bevindt van de plaat, zie de volgorde als weergegeven in figuur 5. Plaats het op een dusdanige manier dat het niet kan draaien.



Figuur 5

Vorbereiding voor u de oven gaat gebruiken.

- Voor u de oven gaat gebruiken, moet alles eerst zorgvuldig gewassen worden met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Geen schuurmiddelen gebruiken.
- De oven 30 minuten lang verwarmen tot 250°C en maak daarbij gebruik van de boven- en onderweerstand.
- Tijdens het verwarmen de keuken goed ventileren.
- De roosters en of bakplaten plaatsen, dit is zeer belangrijk.

DE OVEN GEBRUIKEN

Bedieningselementen

Controlelampje

Het controlelampje voor de verwarming staat aan wanneer de weerstanden voor de verwarming in werking zijn. Wanneer het lampje uitgaat, heeft de oven de gewenste temperatuur bereikt. Deze werkwijze herhaalt zich tijdens de verwarmingscyclus.

Multi-functionele oven

Keuzeknop voor de 6 programma's van de oven:
(zie figuur 2 positie 3)

	boven en onderwarmte met fan
	boven en onderwarmte
	bovenwarmte
	onderwarmte
	gril
	gril met fan

Met de Temperatuurregelaar (zie fig. 2 positie 3) bereikt en behoudt men de gewenste temperatuur van 50 tot 280C (max).

Turbocirculatie

Met deze stand van de knop wordt de oven in verhoogd tempo warm via de twee fans die zich in de achterwand van de binnenoven bevinden.

Met dit verwarmingssysteem ontstaat regelmatige warmte-circulatie rond de schaal in de oven.

Turbocirculatie (vervolg)

Met dit systeem kan men:

- de verwarmingstijd van de oven bekorten en de voorverwarming overslaan.
- Twee gerechten bereiden op twee hoogtes van de oven
- het weglopen van vet en vleessappen verminderen.

Let op! De ventilator werkt zelfstandig wanneer de keuzeknop voor de werkstand op  staat en de temperatuurregelaar op “0”.
Zo kan men de oven laten afkoelen.

Gebruik van de grill

Roosteren met de grill gebeurt door de infrarode straling afkomstig van het verwarmingselement van de grill.

Voor het aanzetten van de grill gaat men als volgt te werk:



- zet de bedieningsknop van de oven in de aangeduide stand om de oven 10 tot 15 minuten laten voorverwarmen.
- Zet de braadslede op de gewenste hoogte in de oven. Als er geroosterd wordt onder de grill, de braadslede vlak onder de grill plaatsen. De braadslede dient om het vet op te vangen.
- Breng de beschermplaat aan en zet de deur op een kier.

Het is aan te raden:



- Dat vlees dat onder de grill geroosterd wordt, nooit dikker is dan 2 tot 3 cm.
- Vlees of vis met een laagje olie te bedekken.
- Grotere stukken vlees vlak voor en kleine stukken vlees vlak na het roosteren met zout te bestrooien.
- Het stuk vlees na de helft van de roostertijd om te draaien.

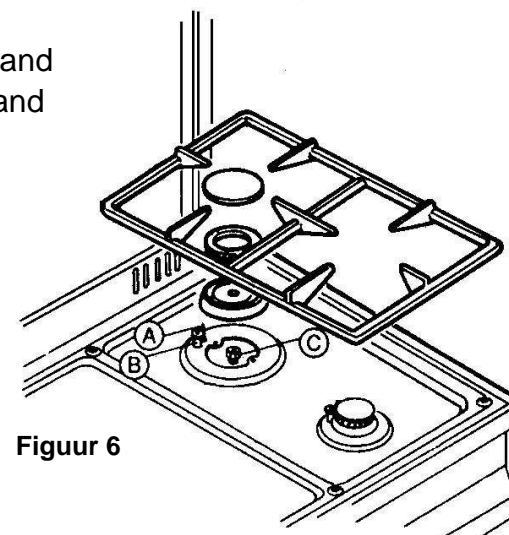
GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Dit fornuis is uitgerust met vonkontsteking . Druk de knop in en

draai de knop naar links om tot positie  , druk tevens toets  in en de brander zal aangaan. Houdt de knop minimaal 5 seconden ingedrukt. (zie thermokoppel)

De volgende instellingen van de brander zijn mogelijk:

- Uit positie
-  Maximum stand
-  Minimum stand



Figuur 6

Thermokoppel bij de branders:(zie Figuur 6)

Gezien het feit dat alle branders zijn uitgerust met thermokoppel is het van belang dat u de knop bij het aansteken minimaal 5 seconden ingedrukt houdt.

(zie fig. 6 positie A)

De thermokoppel zorgt ervoor dat er gastoevoer (zie fig. 6 positie C) plaats vindt. Zodra de vlam dooft zal de gastoevoer automatisch worden afgesloten.

Optimaal gebruik van de branders:

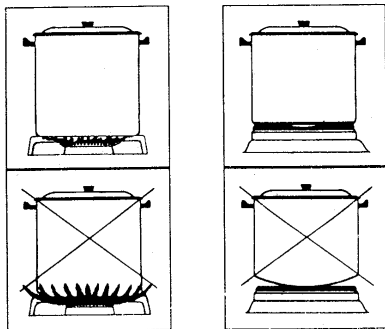
Voor het optimaal gebruik van de branders is het noodzakelijk dat u pannen gebruikt met een minimale diameter van 120mm.

Tevens is het van belang dat u pannen gebruikt met een vlakke bodem en niet met een bolle bodem. (zie fig. 7)

Ook is het van belang dat u de vlam niet groter instelt dan dat de pan groot is. (zie fig. 7).

Voor de juistheid geven wij u onderstaand overzicht van de diameter van de pan in combinatie met de branders:

Sudderbrander	(1000W)	120 tot 180 mm.
Normale brander	(1750W)	120 tot 180 mm.
Sterke brander	(3000W)	180 tot 280 mm.
Wokbrander	(3700W)	240 tot 330 mm.



Figuur 7

BAKKEN EN ROOSTEREN

Deegwaren

Praktische raad

- Er wordt aangeraden de bakplaten te gebruiken die bij het fornuis horen.
- Gerechten in bakvormen of bladerdeeg moet op het rooster gezet worden.
- Bepaalde bereidingen vragen om een voorverwarmde oven. Wij herinneren eraan dat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt als het controlelampje (fig.2 positie 2) gedoofd is.
- Men moet voorzichtig zijn met voorverwarmen, het is alleen bedoeld voor zware deegsoorten die langzaam rijzen. Deeg dat snel rijst moet in een oven geplaatst worden die maar weinig is voorverwarmd.
- Na uitzetten van de oven, moet de kwaliteit van het deeg gecontroleerd worden met een klein stokje. Als het stokje droog blijft en er niets aan blijft plakken, is het deeg gaar. Als de oven uit is, moet het deeg nog 5 minuten in de oven blijven staan.

Tabel voor het bakken van deegwaren (richtwaarden)

<u>soort gebak</u>	<u>temperatuur</u>	<u>minuten</u>
gebak in vormen	175-190°C.	60-70
tulband	175-190°C.	60-70
zandtaart	160-175°C.	75-80
taarten	175-190°C.	30-60
taartbodem	200-225°C.	15-20
zandtaartdeeg	210-225°C.	10-25
<u>gebak op bakplaat</u>		
roomsoes	200-225°C.	20-35
appeltaart	225-230°C.	40-50
kruimelkoek	200-225°C.	20-30

Roosteren en stoven van vlees

Het is aan te raden:

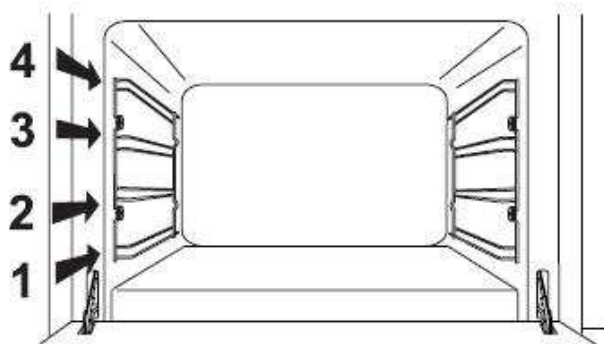
- gerechten te roosteren en te bakken van meer dan 1 kilo
- tijdens het braden op het rooster onder het vlees de braadslede met wat water te plaatsen
- schalen en pannen met handvatten te gebruiken.

Bereidingstijden braden (richttijden)

<u>soort vlees</u>	<u>gewicht</u>	<u>minuten</u>
kip	ca. 1 kg.	50 - 60
wild	1-1,5 kg.	120-140
kalfsvlees	ca. 1 kg.	100-140
varkensvlees	ca. 1 kg.	120-150
rundervlees	ca. 1 kg.	120-150

POSITIE VAN HET ROOSTER IN DE OVEN

Voor een optimaal resultaat is het belangrijk dat u het rooster of de bakplaat op juiste nivo in de oven plaatst (fig. 8).

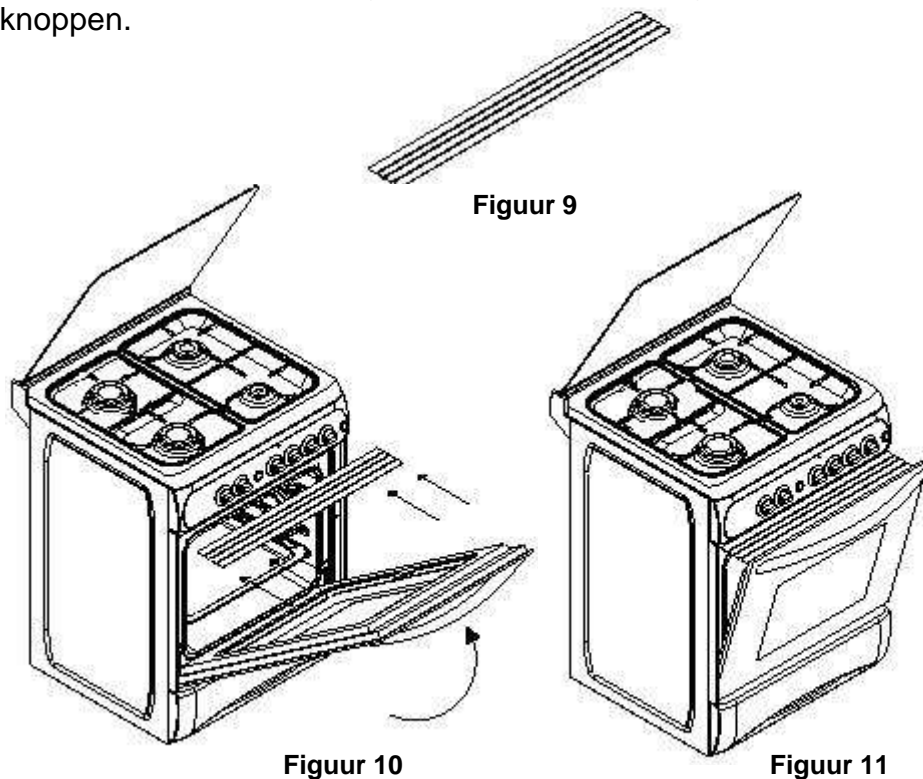


<u>Gerecht</u>	<u>Temperatuur</u>	<u>Positie rooster</u>	<u>kooktijd (min.)</u>
Roomcake	150 – 170	2	30 – 35
Gebak	200 – 220	2	35 – 45
Biscuits	160 – 170	3	20 – 25
Koekjes	160 – 170	3	20 – 35
Cake	160 – 180	2	25 – 35
Pastij	200 – 220	2	30 – 40
Filodeeg	180 – 200	2	35 – 45
Banket	160 – 180	2	20 – 30
Lam	200 – 230	3	20 – 25
Rundvlees	200 – 230	3	30 – 40
Rundvlees groot	200 – 250	3	30 – 40
Kip (stukken)	230 – 240	3	30 – 40
Vis	200 – 220	3	20 – 30

Opmerking: de tijden in de tabel zijn een resultaat verkregen in het laboratorium van de producent. U zult uit eigen ervaring leren aan welke smaak u de voorkeur geeft.
Een opwarm tijd van 5 tot 10 minuten is nodig alvorens u met koken begint.

GEBRUIK VAN DE BESCHERMPLAAT (fig. 9)

Gebruik de beschermplaat om te voorkomen dat er schade ontstaat aan het bedieningspaneel en de knoppen. Deze plaat dient u als volgt te installeren. Plaats de beschermplaat onder het bedieningspaneel door de ovendeur te openen. (fig. 10) Plaats de beschermplaat tussen het fornuis en de ovendeur en sluit deze voorzichtig. (fig. 11) Het is belangrijk dat de beschermplaat tijdens het grillen gebruikt wordt, deze zorgt voor een ideale kook resultaat en beschermt tegelijkertijd het bedieningspaneel en de knoppen.



ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Schoonmaakwerk

Voor u begint met schoonmaken, altijd eerst de stekker van de oven uittrekken. Alle knoppen moeten in de "0"-stand staan. Men kan met schoonmaken beginnen als de oven koud is.

- De oven moet na gebruik steeds schoongemaakt worden. Gebruik de verlichting bij het schoonmaken.
- De binnenkant van de oven uitsluitend met warm water en wat afwasmiddel schoonmaken.
- Oven afdrogen

Schoonmaken van de lamp:

- ovenverlichting uitdoen en het fornuis uittrekken.
- De beschermhuls verwijderen en schoonmaken en afdrogen
- De lamp losdraaien en schoonmaken
- De lamp weer vastdraaien en de huls bevestigen.

Schoonmaken van de zijwanden

- De bakplaten en roosters verwijderen.
- Reinig de zijwanden met een vochtige doek.

Regelmatige controle

- Na het aflopen van de garantieperiode, is het aan te raden om de twee jaar een technische revisie te laten doen. Dit dient te gebeuren door een erkend vakman.
- Het verhelpen van alle mankementen die zijn opgetreden
- De onderdelen van het fornuis op gezette tijden nakijken.

Als er zich problemen voordoen

- de verwarmingselementen afsluiten
- de elektriciteit afsluiten
- een beroep doen om een erkend vakman
- Sommige kleine mankementen kunnen verholpen worden door het volgende te doen:
 - De ovenverlichting werkt niet:
 - * het fornuis ontkoppelen
 - * de zekeringen van het net controleren
 - * de lamp controleren (E14, 25W, 300°C)
 - * probeer de lamp aan te steken, de lamp gaat niet branden ?
contact opnemen met de servicedienst
 - De controlelampjes branden niet:
 - * controleer de zekeringen van het net.
 - * Probeer het fornuis aan te zetten. De controlelampjes branden niet ?
contact opnemen met de servicedienst