

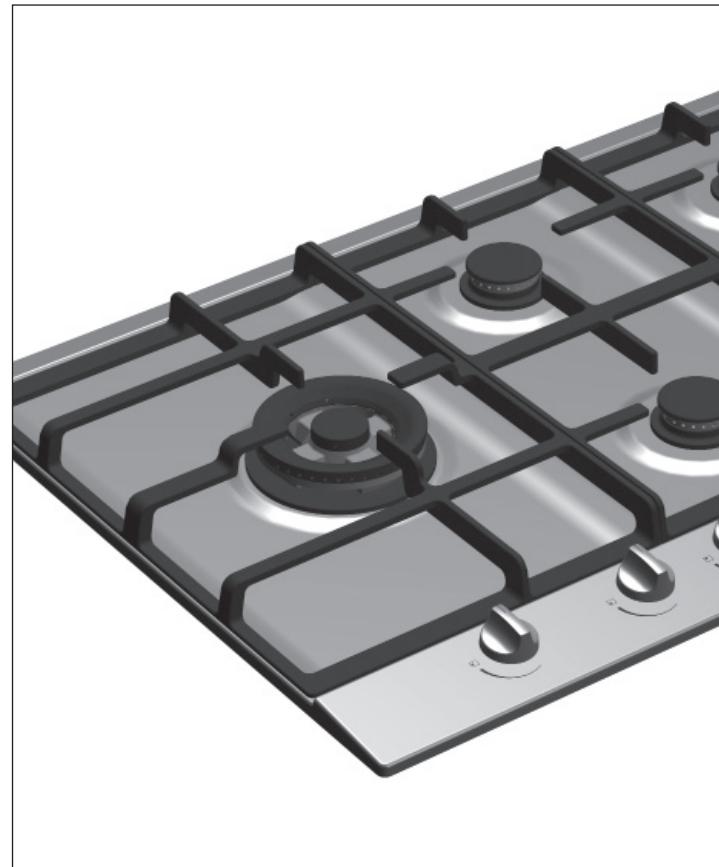


Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

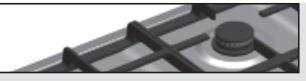
Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.



GK635
GK635W
GK677
GK678
GK695
GKV635

Pelgrim

Handleiding
Notice d'utilisation



NL

Handleiding

3 - 27

FR

Notice d'utilisation

29 - 53

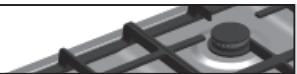
Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil



1 Uw gaskookplaat	
1.1 Inleiding	4
1.2 Beschrijving	5
2 Veiligheid	6
3 Bediening	
3.1 Ontsteken en instellen	6
3.2 Vlambeveiliging	6
3.3 Extra eigenschappen elektronische vlambeveiliging	7
4 Comfortabel koken	
De kookplaat optimaal gebruiken	8 - 9
5 Onderhoud	
5.1 Algemeen	10
5.2 Reinigen	11 - 12
6 Storingen	
6.1 Foutmeldingen bij elektronische toestellen	13
6.2 Storingstabbel	14 - 15
7 Installatievoorschrift	
7.1 Algemeen	16 - 17
7.2 Inbouwen	18 t/m 26
8 Bijlage	
8.1 Afvoeren toestel en verpakking	27
8.2 Technische gegevens	27

1 Uw gaskookplaat



1.1 Inleiding

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontstekking ontsteekt én bedient u de branders met één hand. Bij type GK677 en GK695 blijven er dankzij de ruime plaatsing van de wokbranders tijdens het wokken minimaal 2 branders vrij voor het bereiden van andere gerechten.

KOOKKEUR ^

Dit toestel voldoet aan alle eisen die gelden voor het Kookkeurmerk. Dit betekent dat de gaskookplaat hoog rendement koppelt aan een minimum aan onvolledige verbrandingsgassen. Hiermee beschikt u over een toestel met korte aankooktijden, terwijl er ook uitstekend op gesudder kan worden.

De gaskookplaat is voorzien van een vlambeveiliging die ervoor zorgt dat de gastoefvoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de gaskookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

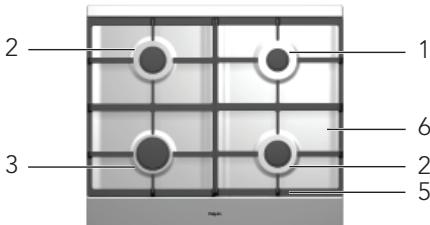
De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

1 Uw gaskookplaat

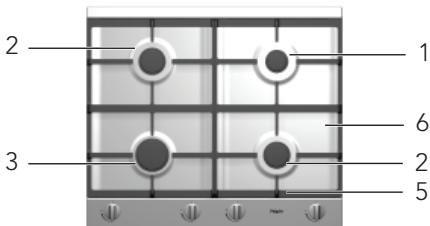
1.2 Beschrijving

GKV635

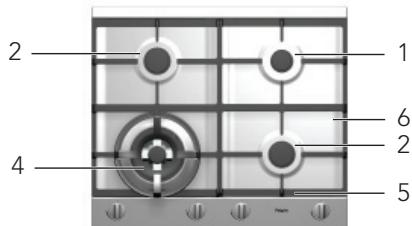


1. Sudderbrander
2. Normaalbrander
3. Sterkbrander
4. Wokbrander
5. Pandrager
6. Vangschaal

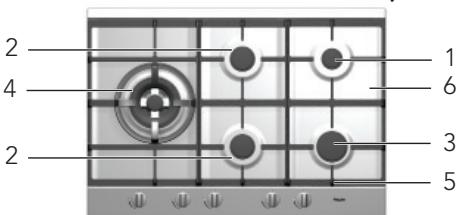
GK635/GK635E



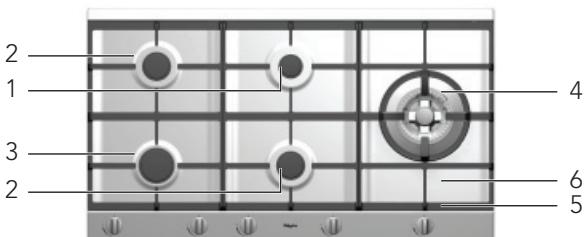
GK635W



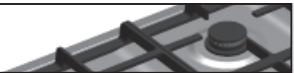
GK677/GK677E/GK678 (zwart)



GK695/GK695E



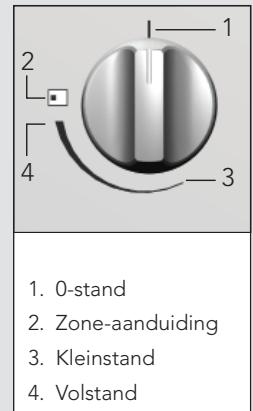
3 Bediening



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

3.1 Ontsteken en instellen

De branders kunnen traploos worden geregeld tussen vol-en kleinstand.



3.2 Vlambeveiliging

Uw gaskookplaat is uitgerust met vlambeveiliging. Deze zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

Bediening thermische vlambeveiliging

(GK635MAT/RVS - GK635W - GK677RVS - GK678MAT - GK695MAT/RVS)

Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. Houd de bedieningsknop ongeveer 3 seconden ingedrukt nadat de brander is ontstoken.

De vlambeveiliging schakelt in.

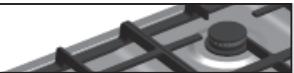
Bediening elektronische vlambeveiliging

(GK635ERVS - GK677ERVS - GK695ERVS - GKV635RVS)

Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze linksom. U hoeft de knop niet ingedrukt of vast te houden.

De brander ontsteekt direct. De vlambeveiliging controleert of er een vlam aanwezig is.

3 Bediening



3.3 Extra eigenschappen elektronische vlambeveiliging

Wanneer uw gaskookplaat uitgerust is met elektronische vlambeveiliging, kunt u gebruik maken van de volgende functies:

Herontsteking

Wanneer de vlam tijdens het kookproces dooft, wordt automatisch geprobeerd om de brander weer te ontsteken.

Wanneer na 10 seconden geen vlam wordt gedetecteerd, wordt de gasvoer naar de brander afgesloten.

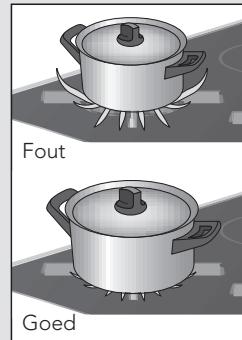
Kookduurbegrenzing

Als een brander gedurende een ongebruikelijk lange tijd (ca. 6 uur) ingeschakeld is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

4 Comfortabel koken

De kookplaat optimaal gebruiken

Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Deze staan niet stabiel.



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u het beste op de sterk- of wokbrander.
- Gebruik de sudderbrander voor het bereiden van sauzen, sudderen en doorkoken van gerechten. Op de volstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over op het gerecht.

Wokbrander (bij type GK635W - GK677 - GK695)

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:



- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachideolie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn.

4 Comfortabel koken



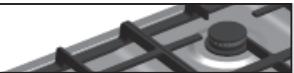
Gebruik van het wok-hulprooster

Het hulprooster dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd, of als accessoire verkrijgbaar is, zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

Het wok-hulprooster valt met speciale uitsparingen over de standaard wok-pandrager.



5 Onderhoud



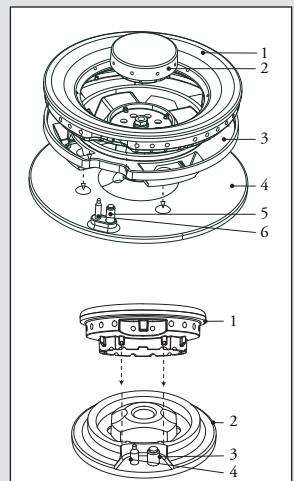
5.1 Algemeen

Uw toestel is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatie-openingen kan binnendringen.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de RVS-vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de RVS-vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betracht hierbij wel enige voorzichtigheid. De bougie kan anders defect raken. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de bougie met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de RVS-vangschaal te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken.

Wokbrander

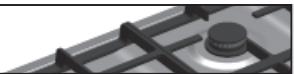
1. Branderkop buiten
2. Branderkop binnen
3. Branderring
4. Branderkelk
5. Bougie
6. Thermokoppel



Sudder-, normaal- en sterkbrander

1. Branderkop
2. Branderkelk
3. Bougie
4. Thermokoppel

5 Onderhoud



5.2 Reinigen

5.2.1 Hardnekke vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen en vangschalen)

- Hardnekke vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

5.2.2 Hardnekke vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

- Met name overgekookte rode kool, rode bieten, ketjap, appelmoes, rabarber en andere sterk suikerhoudende voedingsmiddelen en zure vloeistoffen kunnen een verkleuring van het oppervlak veroorzaken. Wanneer u hardnekke vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een roestvaststaal reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen (schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!).
- Wanneer de vlekken met de hierboven beschreven methode niet te verwijderen zijn, kunt u de kookplaat reinigen met een speciale roestvaststaalreiniger (zie hiervoor onze website 'www.pelgrimservice.nl'). Houd er echter rekening mee dat u de hele vangschaal moet behandelen om 'kleurverschil' te voorkomen. U moet de vangschaal bovendien nabehandelen met een glans- of onderhoudsmiddel voor roestvaststaal. Het is overigens normaal dat het oppervlak gedurende de levenscyclus enigszins verkleurt.

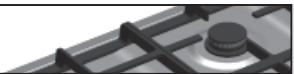
5.2.3 Reinigen pandragers

- Het emaille op de pandrager is geschikt voor reiniging in de vaatwasser. De verbinding met de rubber voetjes echter niet. Reinig de pandrager zelf daarom niet in de vaatwasser. Bovendien kan bij reiniging in de vaatwasser lichte verkleuring van de pandrager optreden. Bij verlies van de rubber voetjes zal de pandrager de vangschaal beschadigen.

5.2.4 Messing wokbranderdelen

- Enkele delen van de wokbrander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.

5 Onderhoud



5.2.5 Reinigen verwijderbare branderdelen

- De verwijderbare branderdelen (ook die van de wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de branderdelen verwijderen en de delen laten weken in een sopje.
- Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!
- Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

5.2.6 Keradur® branderkelken

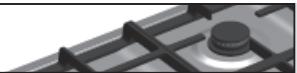
- De branderkelken zijn voorzien van een unieke Keradur® toplaag. De speciale vuilafstotende lak is voorzien van een keramische vulling die het schoonmaken vergemakkelijkt en de duurzaamheid van de branders sterk verbetert. De branderkelken kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

6 Storingen

6.1 Foutmeldingen bij elektronische toestellen

MELDING	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
2 korte tonen achter elkaar, 8 seconden lang, elke minuut.	Er is een fout opgetreden bij het herontsteken.	Controleer de gastoever naar uw kookplaat en/ of de branderkoppen goed gepositioneerd zijn. Draai alle knoppen naar de 0-positie en probeer opnieuw te ontsteken.
6 korte tonen achter elkaar, 10 seconden lang, elke 2 minuten.	Uw kookplaat is te warm geworden.	Laat uw kookplaat afkoelen, u kunt daarna uw kookplaat weer gewoon gebruiken.
2 korte tonen achter elkaar, 10 seconden lang, elke minuut.	Er is een fout opgetreden in de elektronica in uw kookplaat.	Neem contact op met de servicedienst.

6 Storingen



6.2 Storingstabel

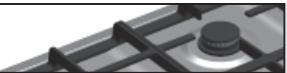
Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw gaskookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.pelgrimservice.nl'.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monter een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centrenokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.

6 Storingen

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Een brander ontsteekt niet.	Verkeerde gassoort gebruikt. Bedieningsknop niet diep genoeg ingedrukt (alleen van toepassing bij GK635 - GK677 - GK695 - GKV635).	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur. Houd de bedieningsknop voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Verkeerde soort gas gebruikt.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet diep genoeg ingedrukt (alleen van toepassing bij GK635 - GK677 - GK695 - GKV635).	Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.

7 Installatievoorschrift



7.1 Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

Let op!



De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

Dit is een klasse 3 toestel.

Gasaansluiting

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslange is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.

Let op!



- Een veiligheidsslange mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er bij het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.
- **Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.**

Elektrische aansluiting

230V - 50Hz - 1.1 VA (bij toestellen met thermo-elektrische beveiliging)

230V - 50Hz - 5.1 VA (bij toestellen met elektronische beveiliging)

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.

7 Installatievoorschrift



Let op!

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele Pelgrim onderdelen. Alleen van die onderdelen kan Pelgrim garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevvaarlijke situaties te voorkomen.

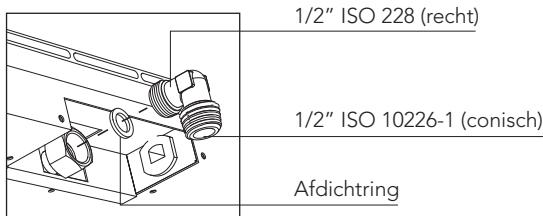
7 Installatievoorschrift



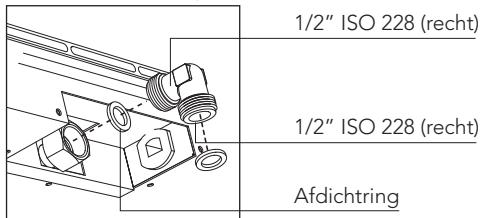
7.2 Inbouwen

Kookplaat voorbereiden

Monteer de bijgeleverde knie op de gashaansluiting van het toestel.



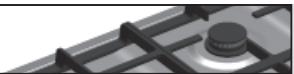
Alleen voor Frankrijk:



Uitsparing in werkblad zagen

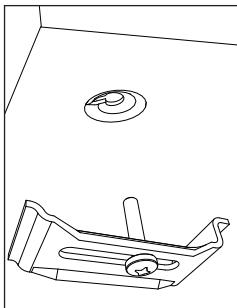
- Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie inbouwmaten).
- Indien het werkblad van hout is, moet u de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis behandelen om uitzetten door vocht te voorkomen.

7 Installatievoorschrift

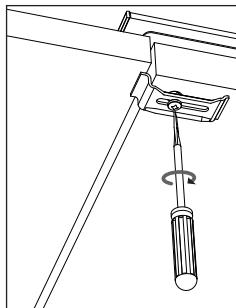


Bevestigingspunten montagebeugels

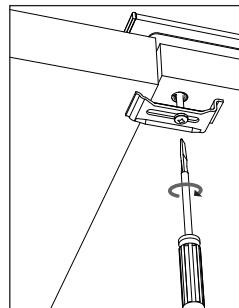
Voor de bevestigingspunten van de montagebeugels, zie **1*** in de illustraties met inbouwmaten vanaf pagina 22.



Schroefgat voor
montagebeugel



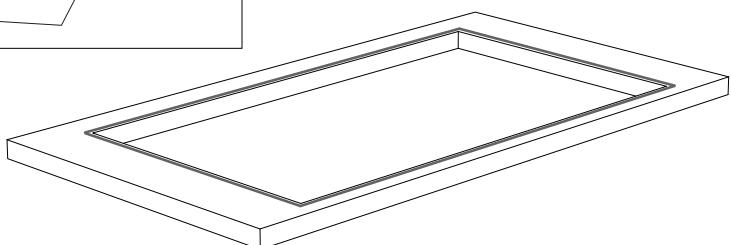
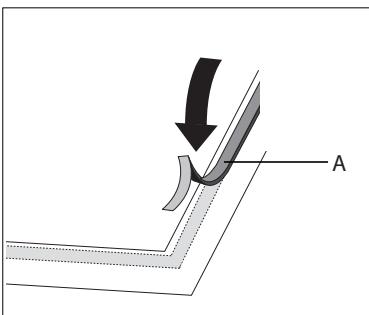
Dunne werkbladen



Dikke werkbladen

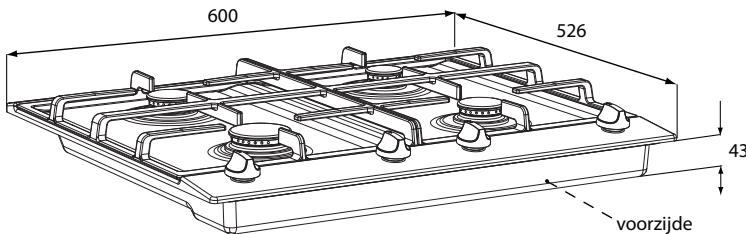
Afdichtband plaatsen

Verwijder de beschermfolie van de afdichtband (A) en plak de band op de rand van het aanrecht.

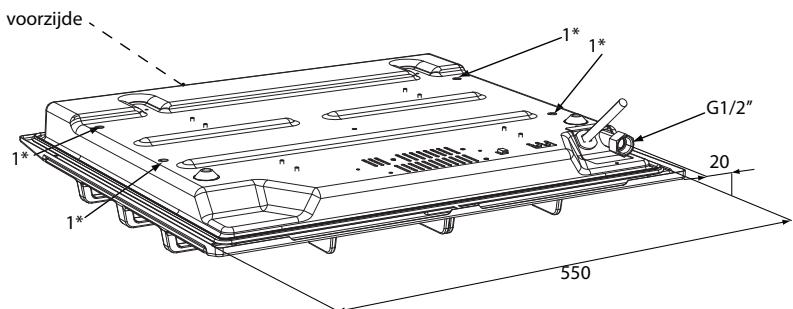
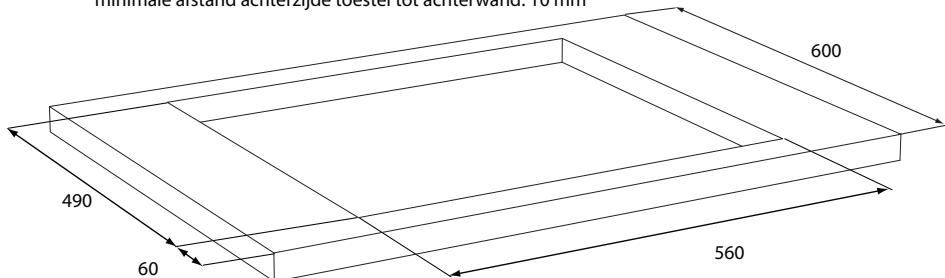


7 Installatievoorschrift

Inbouwmaten GK635.. - GKV635

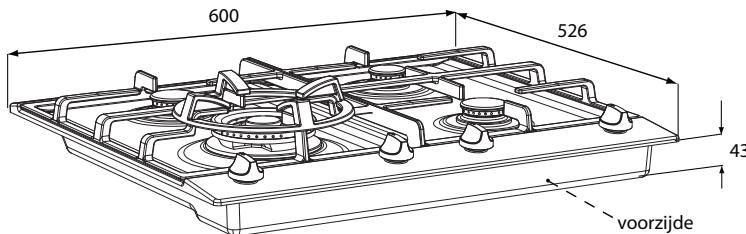


minimale afstand achterzijde toestel tot achterwand: 10 mm

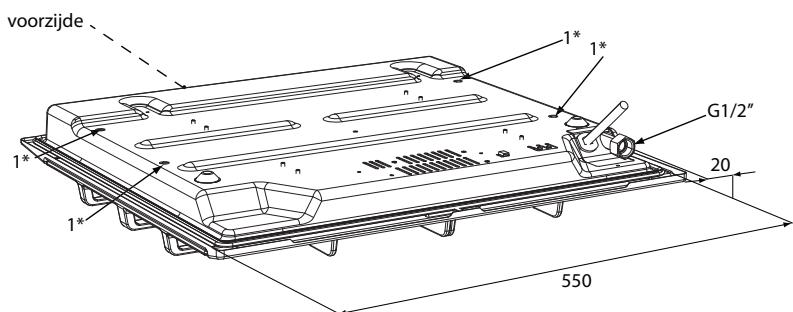
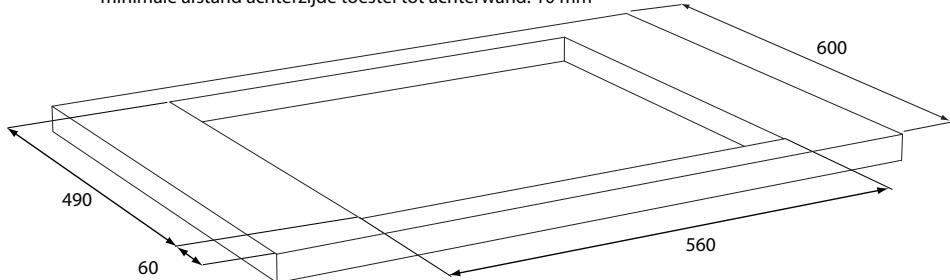


7 Installatievoorschrift

Inbouwmaten GK635W

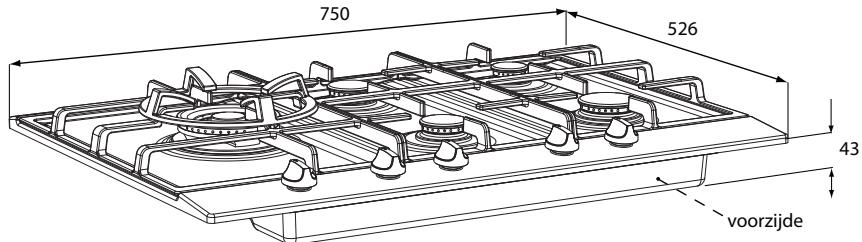


minimale afstand achterzijde toestel tot achterwand: 10 mm

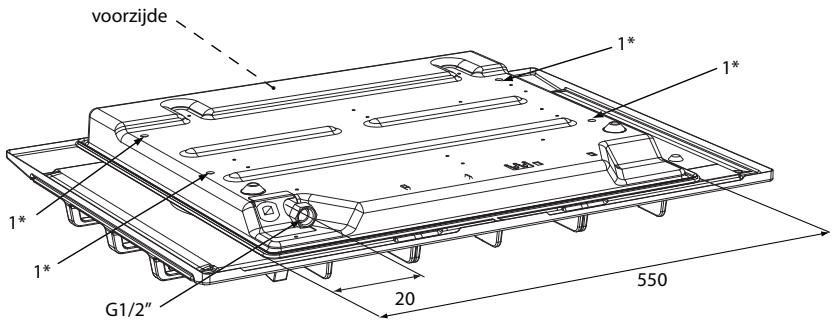
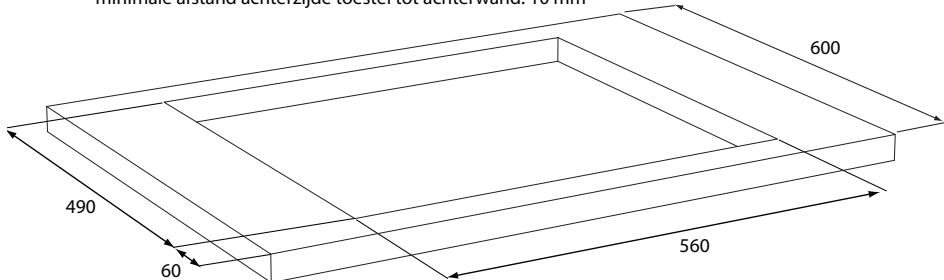


7 Installatievoorschrift

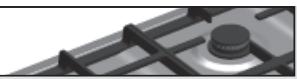
Inbouwmaten GK677



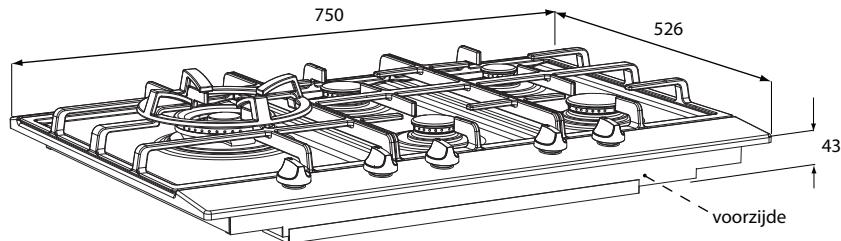
minimale afstand achterzijde toestel tot achterwand: 10 mm



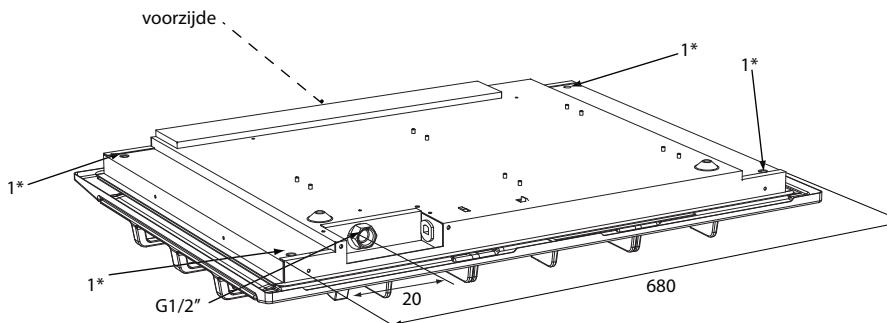
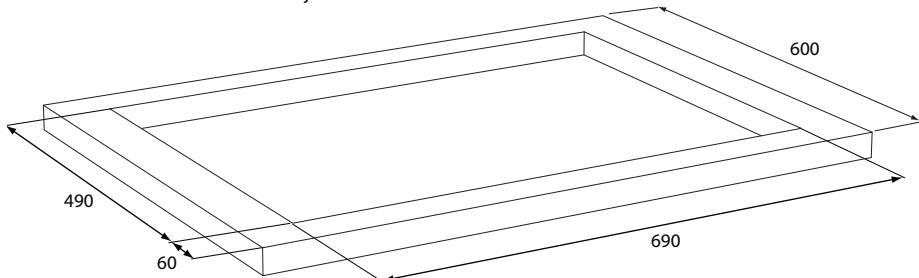
7 Installatievoorschrift



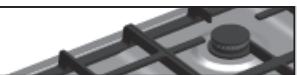
Inbouwmaten GK678



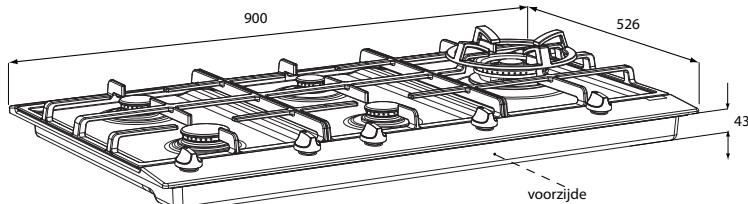
minimale afstand achterzijde toestel tot achterwand: 10 mm



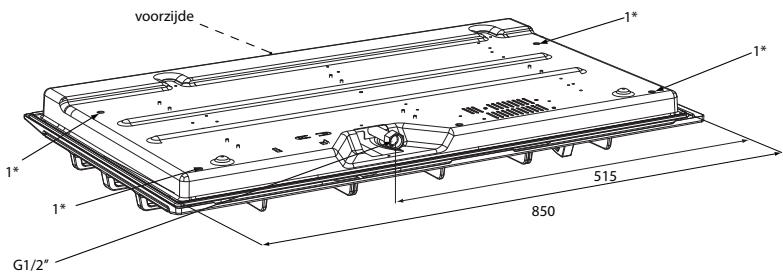
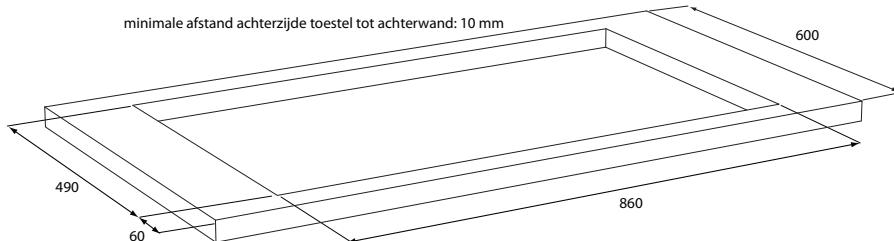
7 Installatievoorschrift



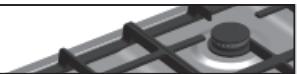
Inbouwmaten GK695



minimale afstand achterzijde toestel tot achterwand: 10 mm

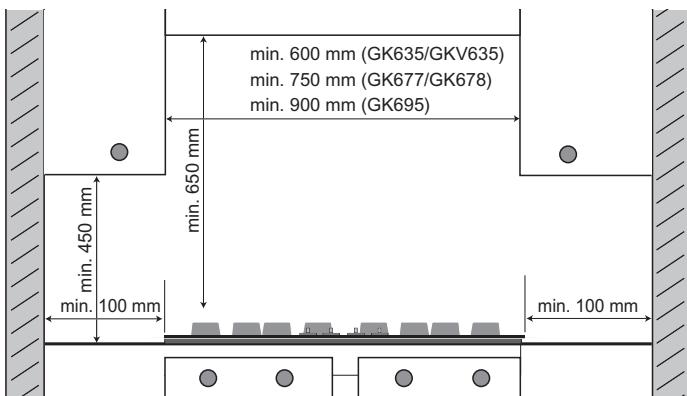


7 Installatievoorschrift



Benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen. Let ook op bij materialen die kunnen verkleuren (zoals roestvaststaal).



De kookplaat mag naast slechts één wand ingebouwd worden.

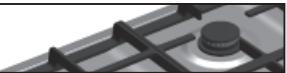
Let op!

 De onderzijde van de kookplaat wordt heet. Leg geen brandbare spullen in een lade wanneer deze direct onder de kookplaat is gemonteerd.

Toestel plaatsen en aansluitingen maken

- Plaats het toestel in het werkblad en zet het vast met de bijgeleverde montagebeugels en schroeven.
- Maak de gasaansluiting.
- Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid.
- Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

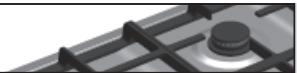
7 Installatievoorschrift



Gastechnische gegevens

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/36 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar	G31/67 mbar
Brander-type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)					
Sudder	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63	1.00 / 72
Normaal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127	2.00 / 144
Sterk	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171	2.70 / 194
Wok	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253	4.00 / 288

8 Bijlagen



8.1 Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hieromtrent informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

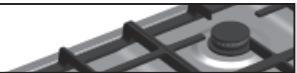


Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten, zoals deze kookplaten, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggevonden kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

8.2 Technische gegevens

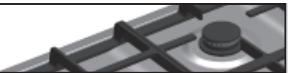
Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.





1 Votre plaque de cuisson au gaz	
1.1 Introduction	30
1.2 Description	31
2 Sécurité	32
3 Commande	
3.1 Allumer et régler	32
3.2 Le dispositif de sécurité de flamme	32
3.3 Propriétés supplémentaires du dispositif de sécurité de flamme électronique	33
4 Cuisiner confortablement	
Utilisation optimale	34 - 35
5 Entretien	
5.1 Généralités	36
5.2 Nettoyage	37 - 38
6 Pannes	
6.1 Messages d'erreur pour les appareils électroniques	39
6.2 Tableau des pannes	40 - 41
7 Instructions d'installation	
7.1 Généralités	42 - 43
7.2 Encastrement	44 - 51
8 Annexe	
8.1 Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	53
8.2 Caractéristiques techniques	53

1 Votre plaque de cuisson au gaz



1.1 Introduction

La présente plaque de cuisson a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Les brûleurs sont de puissances diverses, ce qui vous permet de préparer des mets divers. Grâce à l'allumage commandé et intégré dans les boutons, vous allumez et commandez d'une seule main les brûleurs. Sur les modèles GK677 et GK695, en raison de l'espacement des brûleurs Wok, il est possible d'utiliser au moins deux brûleurs pour la préparation d'autres plats lors de la cuisson au wok.

KOOKKEUR ^

Cet appareil répond à toutes les exigences en vigueur pour le label de qualité attribué aux appareils de cuisson. La plaque de cuisson au gaz allie un rendement élevé à un minimum de combustion imparfaite. Vous disposez ainsi d'un appareil détenant des temps de cuisson courts qui vous offre aussi la possibilité de mijoter parfaitement.

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité de flamme. Il permet d'interrompre automatiquement l'alimentation de gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme.

Ce manuel contient une description visant à vous permettre d'utiliser la plaque de cuisson au gaz d'une manière aussi optimale que possible. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile lors de l'utilisation de ce produit.

**Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.**

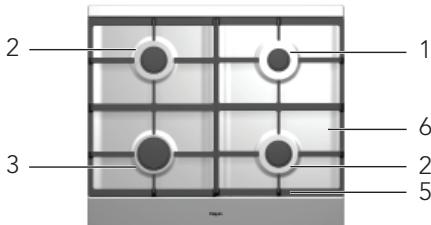
En outre, le manuel sert aussi de référence au service après-vente. **Dans ce sens, collez la plaque d'identification de l'appareil dans le cadre réservé à cet effet, au dos du manuel.** La plaque d'identification de l'appareil donnée comprennent toute l'information nécessaire au service après-vente pour répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

1 Votre plaque de cuisson au gaz

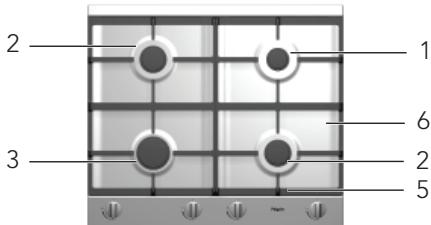
1.2 Description

GKV635

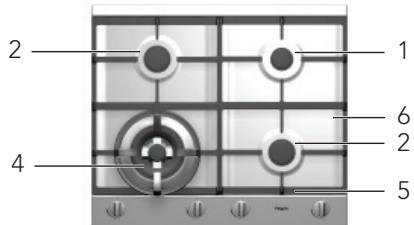


1. Brûleur à ralenti
2. Brûleur normal
3. Brûleur puissant
4. Brûleur wok
5. Grille de cuisson
6. Coupe

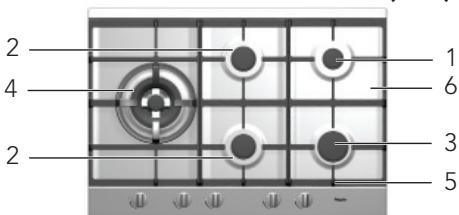
GK635/GK635E



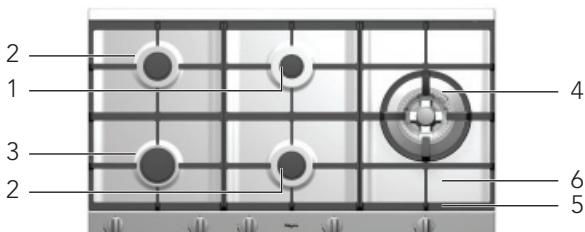
GK635W



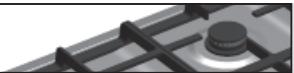
GK677/GK677E/GK678 (noir)



GK695/GK695E



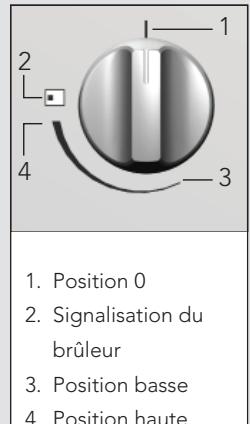
3 Commande



2.1 Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

3.1 Allumer et régler

Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre la position haute et basse.



3.2 Le dispositif de sécurité de flamme

Votre plaque de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité de flamme. Ce dispositif coupe l'alimentation en gaz en cas d'étoffement de la flamme lors de la cuisson.

Commande du dispositif de sécurité de flamme thermique

(GK635MAT/RVS - GK635W - GK677RVS - GK678MAT - GK695MAT/RVS)

Appuyez sur la touche de commande et tournez-la vers la gauche. Maintenez la touche de commande enfoncee pendant environ trois secondes une fois le brûleur allumé.

Le dispositif de sécurité de flamme s'allume.

Commande du dispositif de sécurité de flamme électronique

(GK635ERVS - GK677ERVS - GK695ERVS - GKV635RVS)

Appuyez sur la touche de commande et tournez-la vers la gauche. Il ne vous est pas nécessaire de maintenir la touche enfoncee ou de tenir la touche.

Le brûleur s'allume immédiatement. Le dispositif de sécurité de flamme vérifie qu'une flamme est présente.

3 Commande



3.3 Propriétés supplémentaires du dispositif de sécurité de flamme électronique

Si votre plaque de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité de flamme électronique, vous pouvez utiliser les fonctions suivantes :

Rallumage

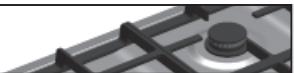
Si la flamme s'étouffe lors de la cuisson, le dispositif tente automatiquement de rallumer la flamme.

Si aucune flamme n'est générée dans les dix secondes, l'alimentation en gaz du brûleur est coupée.

Limitation de la durée de cuisson

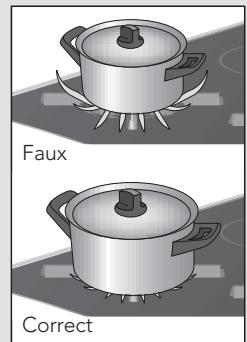
Si un brûleur reste allumé pendant une durée de temps exceptionnellement longue (environ six heures), il est automatiquement éteint.

4 Cuisiner confortablement



Utilisation optimale de la plaque de cuisson

Veillez toujours à ce que les flammes se trouvent sous la casserole. Un grand gaspillage d'énergie se produit en laissant tournoyer les flammes autour de la casserole. De plus, les poignées risquent de devenir trop chaudes. N'utilisez pas de casseroles détenant des diamètres de fond inférieurs à 12 cm. Cette casseroles ne sont pas stables.



- Pour cuire rapidement (à la Chinoise) ou plus longtemps de grandes quantités et frire, utilisez le brûleur puissant ou Wok.
- Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longuement sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à ralenti. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps.
- Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.

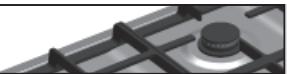
Brûleur Wok (type GK635W - GK677 - GK695)



Un brûleur Wok vous permet de préparer des mets à une température très élevée. Dans ce contexte, il est important :

- de couper à l'avance tous les ingrédients en morceaux ;
- d'utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide par exemple) en faisant revenir les ingrédients. Il n'en faut pas beaucoup. Sous l'effet de la forte chauffe, le beurre et la margarine brûlent ;
- de mettre d'abord dans le récipient les mets qui demandent le temps de préparation le plus long pour qu'à la fin de la cuisson, tous les ingrédients soient cuit (à point) en même temps.

4 Cuisiner confortablement



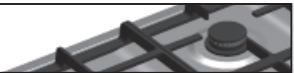
Utilisation de la grille accessoire Wok

La grille auxiliaire qui est livrée avec le brûleur Wok ou qui existe en tant qu'accessoire, fournit une stabilité supplémentaire au Wok à fond rond.

Des découpes spéciales permettent de placer la grille accessoire Wok sur la grille de cuisson Wok standard.



5 Entretien



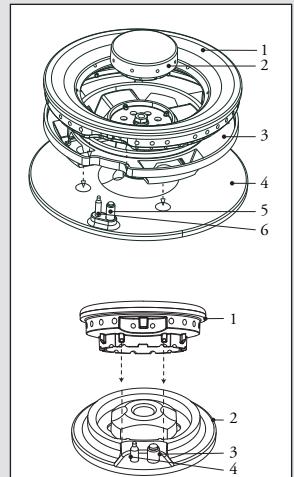
5.1 Généralités

Votre appareil comprend des matériaux de haute qualité qui se nettoient facilement.

- Un entretien régulier et direct après utilisation évite aux aliments collés d'agir à long terme et de provoquer des tâches tenaces, difficiles à supprimer. Utilisez de préférence un produit d'entretien doux.
- Nettoyez d'abord les touches de commande, les brûleurs et les grilles de cuisson avant la coupe en inox. Vous évitez ainsi pendant le nettoyage, de salir encore la coupe en inox.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Soyez prudent en effectuant cette opération. La bougie peut être défectueuse. La bougie ne fonctionne bien que dans un environnement sec. Au cas où ce serait très sale, nettoyez la pointe avec une petite brosse fine.
- Placez les grilles de cuisson verticalement vers le bas, sans faire glisser au-dessus de la coupe en inox.
- Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage.

Brûleur Wok

1. Tête de brûleur extérieur
2. Tête de brûleur intérieur
3. Couronne de brûleur
4. Coupe du brûleur
5. Bougie
6. Thermocouple



Brûleur à ralenti, normal et puissant

1. Tête de brûleur
2. Coupe du brûleur
3. Bougie
4. Thermocouple



5.2 Nettoyage

5.2.1 Taches tenaces sur émail (grilles de cuissons, chapeaux de brûleurs et coupes)

- Elles s'enlèvent avec un abrasif liquide. N'utilisez jamais de poudre à récurer, d'éponges métalliques, d'objets pointus ni de produits d'entretien agressifs.

5.2.2 Taches tenaces sur de l'acier inoxydable (coupes)

- Les restes de nourriture attrapés comme, notamment, les aliments à forte teneur en sucre – tels le chou rouge, les betteraves, la rhubarbe – ainsi que les liquides acides peuvent entraîner une décoloration de la surface. Si vous souhaitez venir à bout de taches tenaces sur de l'acier inoxydable, le mieux est d'utiliser un produit de nettoyage conçu pour l'acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens de la structure de l'acier afin d'éviter les traces brillantes (les dommages résultant du traitement des tâches ne sont pas couverts par la garantie !).
- Si vous ne parvenez pas à venir à bout des taches à l'aide de la méthode susmentionnée, vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage spécialement (voir 'www.pelgrimservice.nl'). Gardez à l'esprit le fait que vous devez nettoyer l'ensemble de la coupe afin d'éviter toute différence de "couleur". Vous devez, de plus, traiter la coupe avec un produit d'entretien ou de lustrage pour acier inoxydable. Au demeurant, il est normal que la surface fasse l'objet d'une certaine décoloration au cours de la durée de vie de l'appareil.

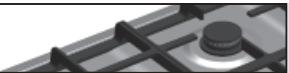
5.2.3 Nettoyage des grilles de cuisson

- L'émail des grilles de cuisson est adapté au lavage en lave-vaisselle. Ce n'est cependant pas le cas de la partie avec les pieds en caoutchouc. C'est la raison pour laquelle vous ne devez pas mettre les grilles de cuisson dans le lave-vaisselle. En outre, le nettoyage dans le lave-vaisselle peut entraîner une légère décoloration des grilles de cuisson. Si vous veniez à perdre les pieds en caoutchouc, la grille de cuisson endommagerait le plan profond.

5.2.4 Éléments du brûleur Wok en cuivre

- Quelques éléments du brûleur Wok sont en cuivre. Il est normal que la couleur du cuivre change. Ceci vient de l'emploi de hautes températures pendant la cuisson au wok.

5 Entretien



5.2.5 Nettoyage éléments des brûleurs amovibles

- Nettoyez les éléments des brûleurs amovibles (wok y compris) avec un produit d'entretien doux et une éponge douce. En cas de tâches tenaces, laissez tremper les éléments dans une eau savonneuse chaude.
- Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavées dans le lavevaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle !
- N'utilisez jamais de poudre à récurer, ni d'éponges métalliques, ni d'objets pointus, ni de produits d'entretien agressifs.

5.2.6 Les cuvettes des brûleurs Keradur®

- Les cuvettes des brûleurs sont pourvues d'un revêtement Keradur® unique. La laque spéciale, traitée anti-poussière, est équipée d'une garniture céramique qui facilite l'entretien et améliore grandement la durabilité des brûleurs. Il est préférable de nettoyer les cuvettes des brûleurs avec un produit d'entretien doux et un tissu doux.

6 Pannes

6.1 Messages d'erreur pour les appareils électroniques

ANNONCE	CAUSE	SOLUTION
2 signaux sonores brefs à la suite, de 8 secondes, toutes les minutes.	Une erreur est survenue lors du rallumage.	Vérifiez que l'alimentation en gaz de la plaque de cuisson et/ou que les têtes de brûleur sont correctement positionnés. Placez tous les boutons sur 0 et procédez de nouveau à l'allumage.
6 signaux sonores brefs à la suite, de 10 secondes, toutes les 2 minutes.	La plaque de cuisson est trop chaude.	Laissez la plaque de cuisson refroidir. Vous pouvez ensuite de nouveau utiliser la plaque de cuisson normalement.
2 signaux sonores brefs à la suite, de 10 secondes, toutes les minutes.	Une erreur est survenue au niveau du système électronique de la plaque de cuisson.	Prenez contact avec le service après-vente..

6 Pannes

6.2 Tableau des pannes

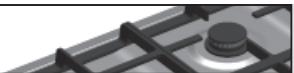
Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous même à l'aide de tableau ci-dessous ou consulter le site Internet 'www.pelgrimservice.nl' pour obtenir de plus amples informations.

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil.	Le branchement de l'appareil fuit.	Fermez le robinet principal du gaz. Prenez contact avec votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	Le branchement n'a pas été effectué. Fusible a sauté/fusible dans l'armoire électrique est déconnecté. Bougie sale/humide. Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés. Eléments du brûleur sales/humides. Robinet du gaz principal est fermé. Panne dans le réseau de distribution du gaz. Réservoir/bouteille pour le gaz est vide.	Effectuez le branchement de l'appareil. Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible automatique. Nettoyez/séchez la bougie. Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage. Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts. Ouvrez le robinet principal du gaz. Informez-vous auprès de votre fournisseur en gaz. Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir.

6 Pannes

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Un brûleur ne s'allume pas.	Type de gaz utilisé est incorrect. La pression sur la touche de commande n'est pas assez forte (s'applique uniquement aux versions GK635 - GK677 - GK695 - GKV635).	Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur. Appuyez sur la touche de commande forte entre la position haute et basse. Lors de la première utilisation, l'arrivée du gaz peut prendre un certain temps.
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés. Eléments du brûleur sales/humides. Type de gaz utilisé est incorrect.	Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage. Nettoyez/séchez les éléments brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts. Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur.
Le brûleur s'éteint après allumage.	La pression sur la touche de commande n'est pas assez forte (s'applique uniquement aux versions GK635 - GK677 - GK695 - GKV635).	Appuyez sur la touche de commande au moins pendant 5 sec.

7 Instructions d'installation



7.1 Généralités

Installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !

Attention !



Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque d'identification.

C'est un appareil appartenant à la classe 3.

Raccordement du gaz

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un câble fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé.
- Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.

Attention !



- Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine.
- Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible.
- **Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.**

Branchement électrique

230V - 50Hz - 1.1 VA (pour l'appareil avec le dispositif de sécurité de flamme thermique)

230V - 50Hz - 5.1 VA (pour l'appareil avec le dispositif de sécurité de flamme électronique)

- Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique via une fiche multiple ou une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut alors plus être garantie.

7 Instructions d'installation



Attention !

Cet appareil doit être mis à la terre.

Confiez uniquement les travaux d'installation, d'entretien et de réparation à des spécialistes agréés par le fabricant, faute de quoi la garantie s'annule.

L'appareil doit être déconnecté du réseau lors des travaux d'installation, d'entretien et de réparation. L'appareil est déconnecté du réseau lorsque :

- l'interrupteur principal de l'installation de la maison est désactivé ou
- le fusible de l'installation de la maison est desserré ou
- la fiche est retirée de la prise électrique.

Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces d'origine Pelgrim. Il s'agit des seules pièces pour lesquelles Pelgrim peut garantir le respect des exigences de sécurité.

En cas de détérioration du câble de connexion, seul le fabricant, son service après-vente ou des homologues qualifiés sont autorisés à en faire le remplacement. Ceci pour éviter des situations dangereuses.

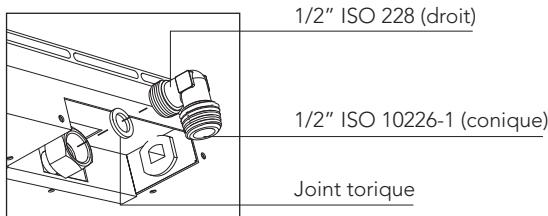
7 Instructions d'installation



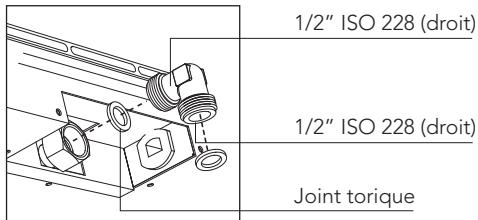
7.2 Encastrement

Préparation de la plaque de cuisson

Montez le coude livré sur le raccordement de gaz de l'appareil.



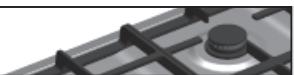
Seulement pour la France :



Scier un trou dans le plan de travail

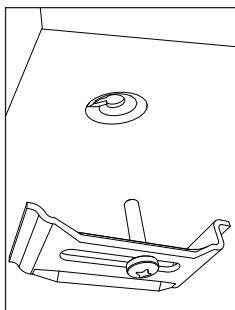
- Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir dimensions hors tout).
- Si le plan de travail est réalisé en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que la plaque ne se déforme suite à la absorption d'humidité.

7 Instructions d'installation

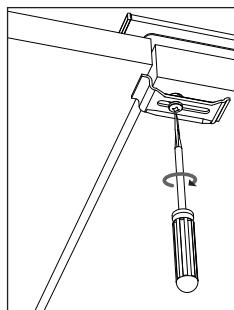


Points de fixation des étriers de montage

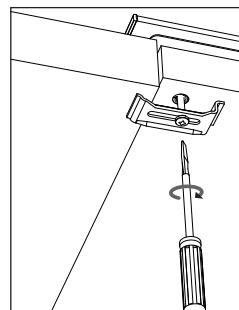
Pour les points de fixation des étriers de montage, reportez-vous à l'emplacement 1* dans les illustrations avec dimensions d'enca斯特ment, à partir de la page 50.



Trou de vis pour étrier
de montage



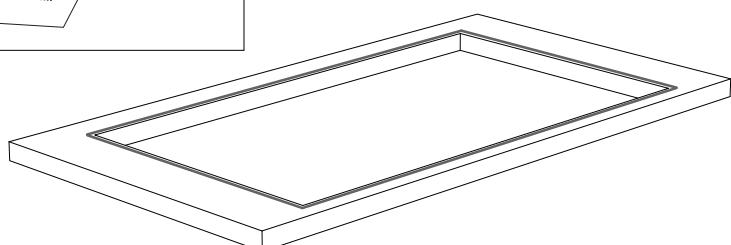
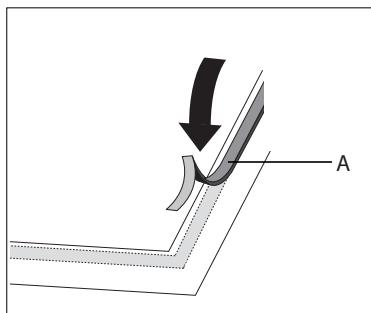
Plans de travail minces



Plans de travail épais

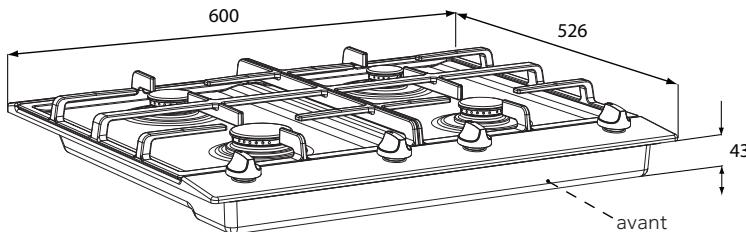
Bandé d'étanchéité

Enlevez le film de protection de la bande d'étanchéité (A), puis collez la bande sur le bord du plan de travail.

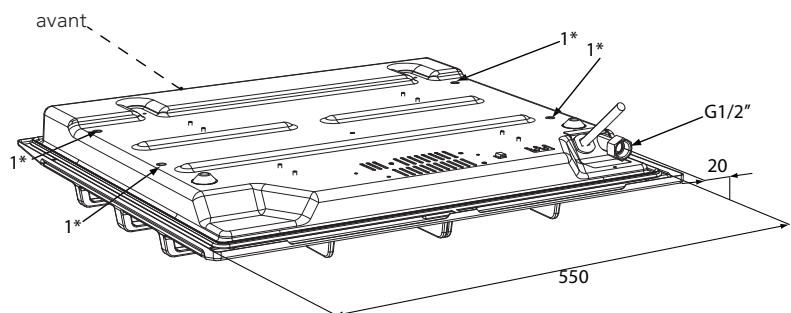
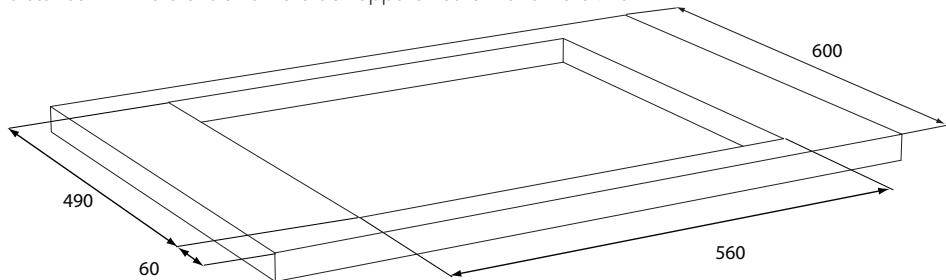


7 Instructions d'installation

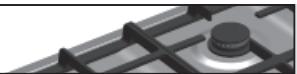
Dimensions hors GK635.. - GKV635



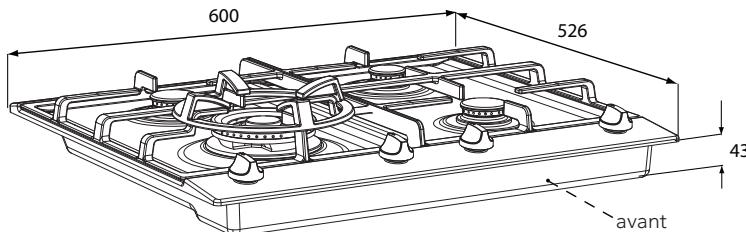
distance minimale entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière : 10 mm



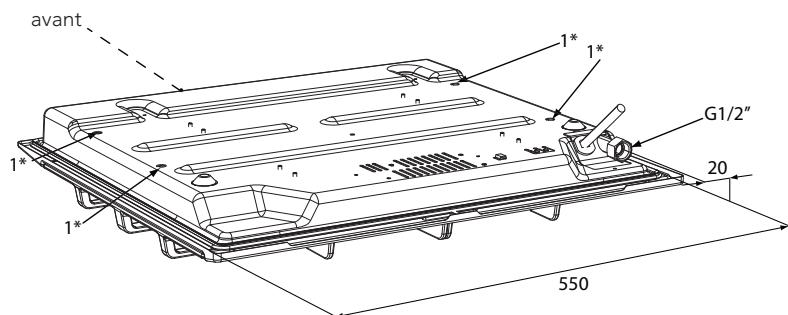
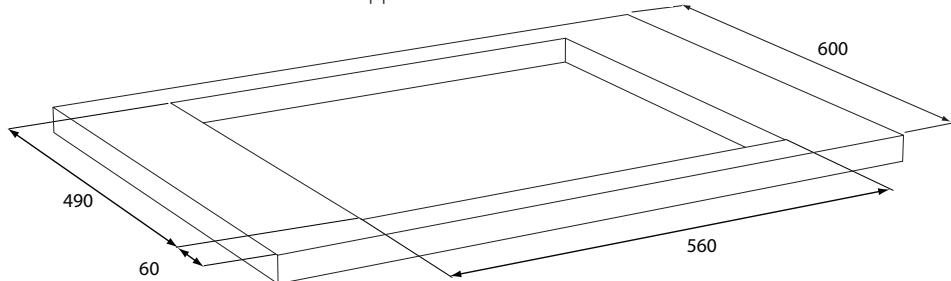
7 Instructions d'installation



Dimensions hors GK635W

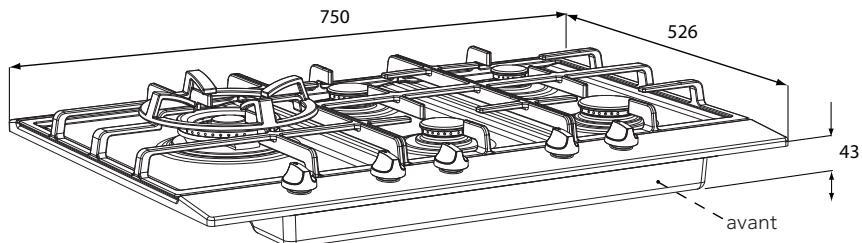


distance minimale entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière : 10 mm

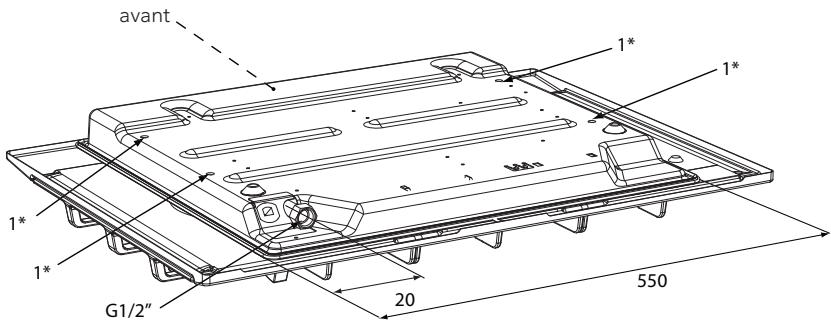
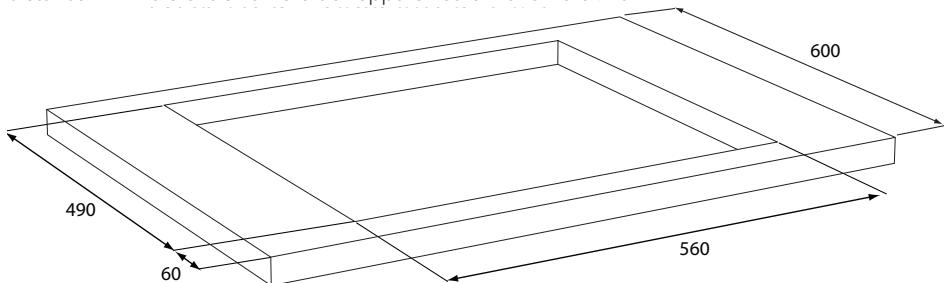


7 Instructions d'installation

Dimensions hors GK677

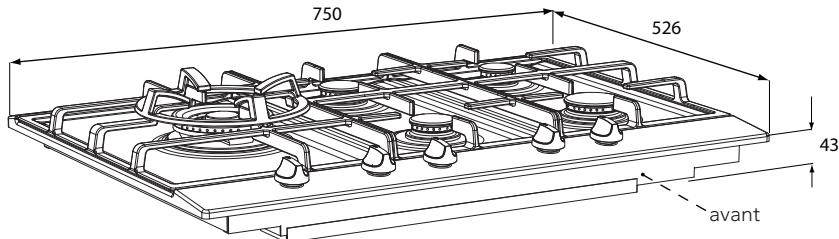


distance minimale entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière : 10 mm

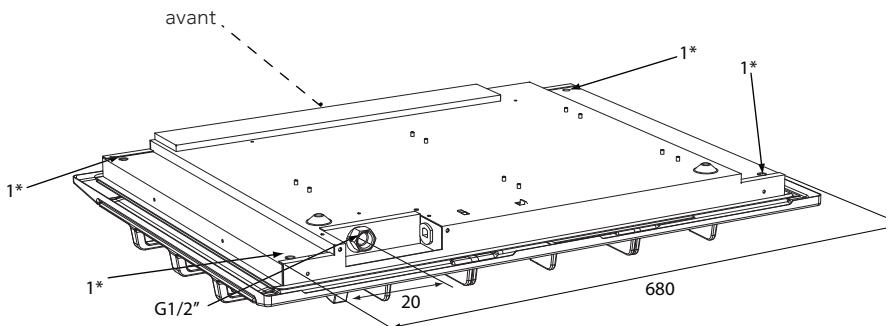
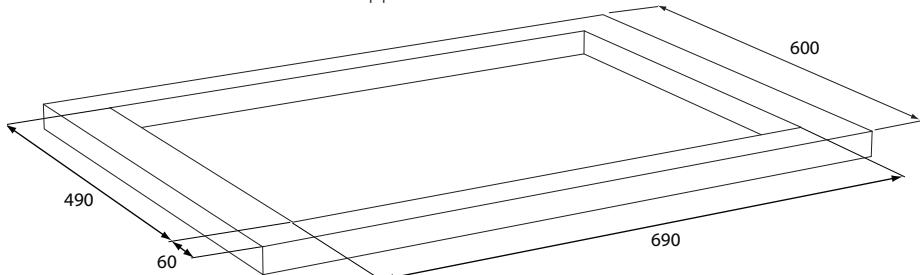


7 Instructions d'installation

Dimensions hors GK678

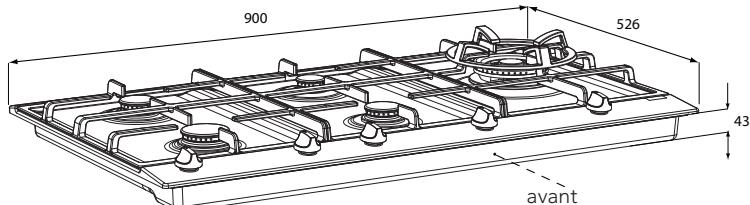


distance minimale entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière : 10 mm

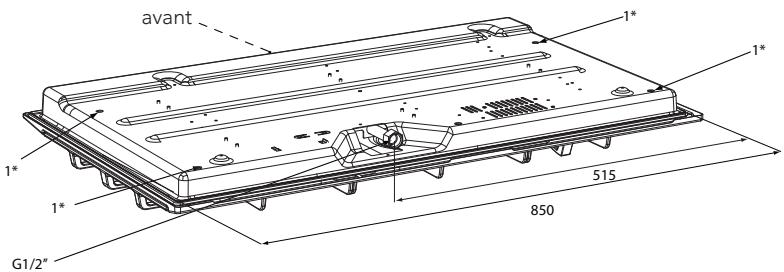
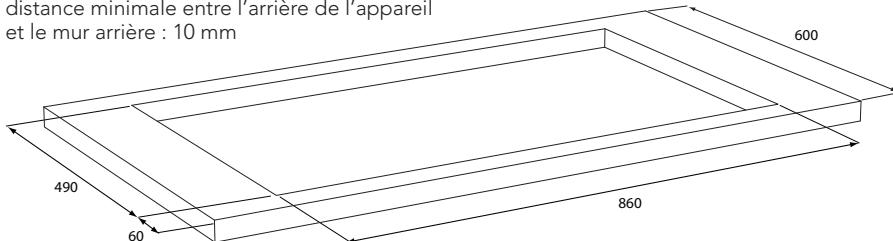


7 Instructions d'installation

Dimensions hors GK695



distance minimale entre l'arrière de l'appareil
et le mur arrière : 10 mm

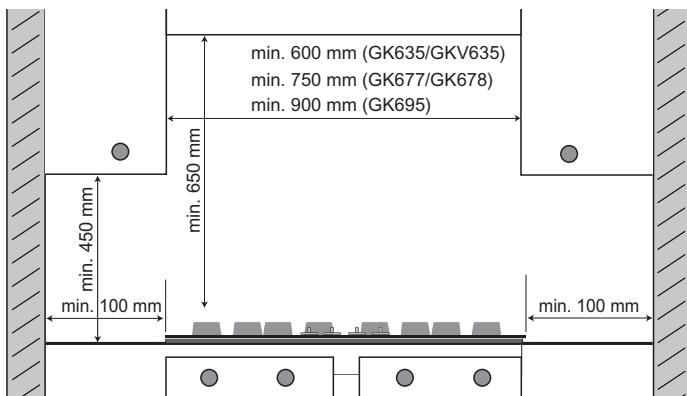


7 Instructions d'installation



Espace libre qui est nécessaire autour

Une plaque de cuisson dégage de la chaleur. Observez un espace suffisant pour les matériaux craignant la chaleur. Attention aussi aux matériaux qui peuvent se décolorer (comme l'acier inoxydable).



La plaque de cuisson au gaz ne peut être encastrée qu'auprès d'une paroi.

Attention !

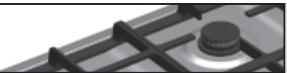


Le dessous de la plaque de cuisson chauffe. Ne rangez pas d'objets inflammables dans un tiroir si celui-ci a été installé directement sous la plaque de cuisson.

Placez l'appareil et effectuez les connexions

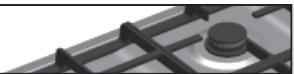
- Placez l'appareil dans le plan de travail. Fixez-le à l'aide des étriers de montage livrés et vissez.
- Établissez le raccordement de gaz.
- Contrôlez si le raccordement est étanche au gaz en utilisant une eau savonneuse.
- Connectez l'appareil au réseau électrique.

7 Instructions d'installation



Données pour le gaz

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/36 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar	G31/67 mbar
Type de brûleur	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)					
à Ralenti	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63	1.00 / 72
Normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127	2.00 / 144
Puissant	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171	2.70 / 194
Wok	4.50	4.50	4.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253	4.00 / 288



8.1 Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives. Les autorités de votre pays pourront vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.



Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

8.2 Caractéristiques techniques

La valeur totale de raccordement, la tension exigée et la fréquence sont indiquées au-dessous de l'appareil sur la plaque d'identification de l'appareil.

