



GK864RVS
GK864ONY
GK875RVS
GK875ONY
GK895RVS
GK895ONY

Handleiding
Gaskookplaat

Manual
Gas hob

Notice d'utilisation
Plaque de cuisson à gaz

Anleitung
Gaskochmulde

Pelgrim

NL	Handleiding	NL 3 - NL 10
EN	Manual	EN 3 - EN 10
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 10
DE	Anleitung	DE 3 - DE 10

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme



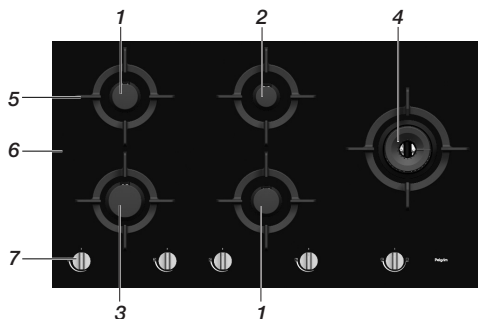
Belangrijk om te weten - Important information - Important à savoir - Wissenswertes



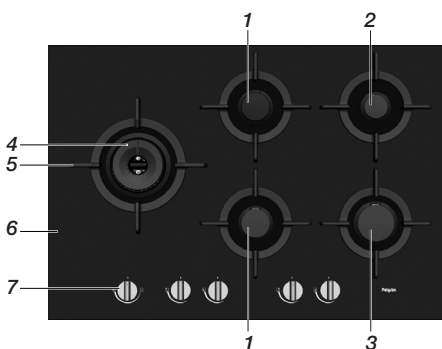
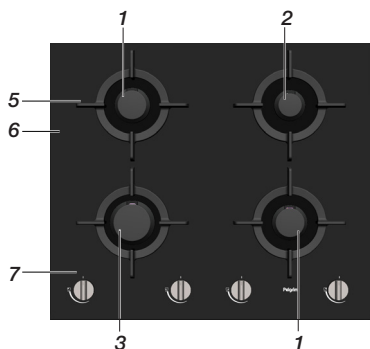
Tip - Conseil - Tipp

BEDIENING

Beschrijving



- 1. normaalbrander
- 2. sudderbrander
- 3. sterkbrander
- 4. wokbrander
- 5. pandrager
- 6. RVS-vangschaal of glasplaat (afhankelijk van model)
- 7. bedieningsknop

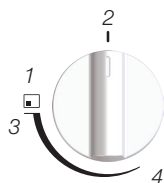


Registreer uw toestel voor garantie / waarborg

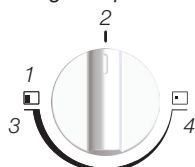
Wij zijn overtuigd van de kwaliteit van onze producten. Daarom geven wij maar liefst tot 8 jaar* garantie. Het enige dat u hoeft te doen is uw toestel te registreren op pelgrim.nl (bij aankopen in Nederland) en pelgrim.be (bij aankopen in België).

*Kijk voor de volledige garantievoorwaarden op www.pelgrim.nl of www.pelgrim.be.

Ontsteken en instellen



regelknop



*regelknop wok
met dubbele
regeling*

Standaard brander en wokbrander met enkele regeling

1. zone aanduiding
2. 0-stand
3. volstand
4. kleinstand

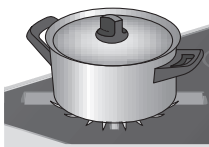
Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand (3) en kleinstand (4). De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.

Gebruik



fout



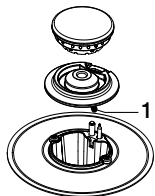
goed

Pannen

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

Pandrager

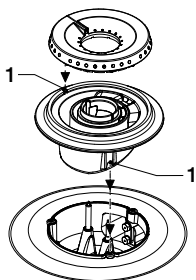
Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandragers op de juiste manier op de vangschaal.



brander

Brander

Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de positioneernokken (1).



wokbrander

Wokbrander

Plaats de wokbrander op de juiste manier. Het onjuist plaatsen van de wokbranderdelen kan leiden tot een niet of slecht functionerende brander.

Onderhoud

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. Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal of glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal of glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.



Let op! Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Hardnekkige vlekken op de glasplaat

Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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

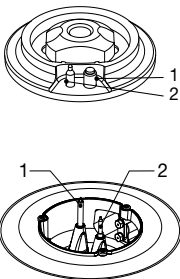


Raadpleeg de website www.pelgrimservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

STORINGEN

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 bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie (1) vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gas-leverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.

STORINGEN

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden. Thermokoppel (2) is vervuild.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas. Reinig/droog het thermokoppel.
Keramische glasplaat gebroken.	Voorwerp op gevallen.	Sluit de gashoofdkraan en neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur. Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Identificatie van het model		GK864ONYA GK864RVSA	GK875ONYA GK875RVSA	GK895ONYA GK895RVSA
Type kookplaat		Gaskookplaat	Gaskookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders		4	5	5
Verwarmingstechnologie		Gasbranders	Gasbranders	Gasbranders
Energie-efficiëntie per gasbrander (EEgasbrander) in %	normaalbrander: sterkbrander: wokbrander:	61,3 61,3	61,3 61,3 55,4	61,3 61,3 55,4
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat (EEgaskookplaat) in %		61,3	60	60

Tips om energiezuinig te koken met kookplaten

- Gebruik altijd het juiste formaat pan voor de hoeveelheid voedsel.
- Kook met zo weinig mogelijk water.
- Kook op maat, gebruik de juiste pan voor de brander of kookzone.
- Kook altijd met deksel op de pan; dat zorgt ervoor dat de warmte in de pan blijft.
- Als iets eenmaal kookt, kan de brander/kookzone lager gezet of soms zelfs helemaal uit.
- Gebruik een stoompan om groenten te koken. Op die manier kunnen verschillende lagen groenten op 1 brander/kookzone gekookt worden.
- Met een snelkookpan is voedsel veel sneller klaar.
- Gebruik bij een elektrische kookplaat een pan met een vlakke bodem.

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Daarnaast kunnen de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

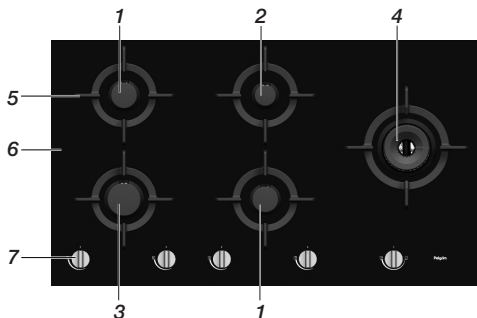
Conformiteitsverklaring



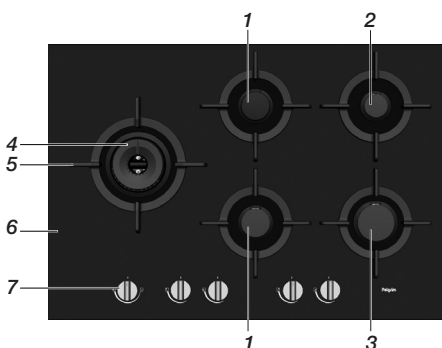
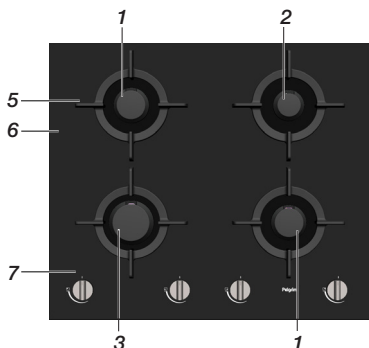
Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

OPERATING INSTRUCTIONS

Description



1. standard burner
2. simmer burner
3. rapid burner
4. wok burner
5. pan support
6. stainless steel drip tray or glass panel (depending on model)
7. control knob



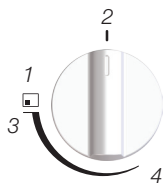
Register your appliance for warranty purposes

We are convinced of the quality of our products. This is why we offer a warranty period of up to 8 years*. All you need to do is register your appliance on pelgrim.nl (when purchased in the Netherlands) and pelgrim.be (when purchased in Belgium).

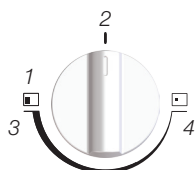
*Visit www.pelgrim.nl or www.pelgrim.be for full warranty terms and conditions.

OPERATING INSTRUCTIONS

Ignition and adjustment



control knob



*control knob
wok with double
regulator*

Standard burner and wok burner with single regulator

1. zone indication
2. 0 position
3. high setting
4. low setting

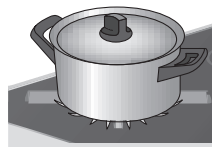
Each burner is fully adjustable between high and low settings.

- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
- Press the control knob fully for at least 3 seconds between high (3) and low (4) settings. The thermocouple safety pilot has been activated.

Use



error



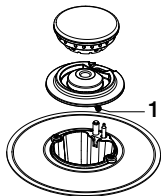
good

Pans

- Always ensure that the flames remain under the pan. A lot of energy is lost if flames burn around the pan. The handles may also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not as stable.

Pan support

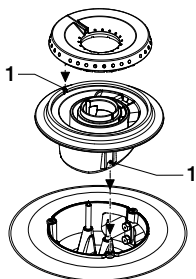
Place the pan supports vertically, without sliding over the drip tray. Position the pan supports on the drip tray in the correct way.



burner

Burner

Use the leads (1) to put the burner parts together.



wok burner

Wok burner

Place the wok burner in the correct way. Placing the wok burner parts incorrectly can result in a non-functioning or poorly functioning burner.

Maintenance

Regular maintenance after use prevents food residue from encrusting and creating stubborn stains. Use a mild cleaning detergent to remove stains.

Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the drip tray or glass cover. This will prevent the drip tray or glass cover from becoming dirty again during cleaning.



Attention! Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. Dishwasher detergents can corrode burner parts!

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)

Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

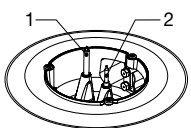


Consult the www.pelgrimservice.nl website for additional maintenance and cleaning instructions!

FAULTS

Fault table

If your gas hob does not work properly it does not always mean that it is defect. Try to solve the problem yourself first by checking the points in the table below or check the 'www.pelgrimservice.nl' website for more information.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
There is a smell of gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
A burner does not ignite.  	Plug not in socket. Fuse defective/fuse switched off in fuse box.	Put the plug into the socket. Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug (1) dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas supply valve closed.	Open the main gas valve.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
The burner does not burn evenly.	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.

FAULTS

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner extinguishes after igniting.	The control knob has not been pressed long and/or deep enough (at least 3 seconds).	Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply.
	Thermocouple (2) is dirty.	Clean/dry thermocouple.
Ceramic glass plate broken.	Object fallen onto it.	Close the gas main switch and pull the plug out of the socket. Contact the your installer. Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

TECHNICAL DATA

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification		GK864ONYA GK864RVSA	GK875ONYA GK875RVSA	GK895ONYA GK895RVSA
Type of hob		Gas hob	Gas hob	Gas hob
Number of gas burners		4	5	5
Heating technology		Gas burner	Gas burner	Gas burner
Energy efficiency per gas burner (EEgas burner) in %	standard burner:	61.3	61.3	61.3
	rapid burner:	61.3	61.3	61.3
	wok burner:		55.4	55.4
Energy efficiency for the gas hob (EEgas hob) in %		61.3	60	60

Tips for energy-efficient cooking with hobs

- Always use the right size of pan for the amount of food you are cooking.
- Put just enough water in the pan to cover vegetables.
- Choose the right size of burner or ring for the pan.
- Always put lids on pans to keep the heat in.
- Turn down or turn off the cooking zone/area or burner once the cooking temperature or state is reached.
- Use a steamer to cook vegetables, that way you can layer a number of vegetables on top of each other and still use one ring, or use a pan with a divider.
- Use a pressure cooker for cooking pulses, and even joints of meat, whole meals, or stews. It speeds up the cooking process.
- If you're using an electric hob, choose flat-bottomed pans so the pan is in full contact with the ring.

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance.

The appliance packaging is recyclable. The following materials may have been used:

- cardboard;
- paper;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS-rigid foam);
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible way and in accordance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately.

This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered, resulting in significant savings in energy and resources.



Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

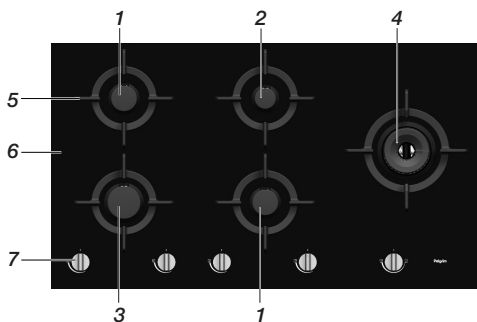


Declaration of conformity

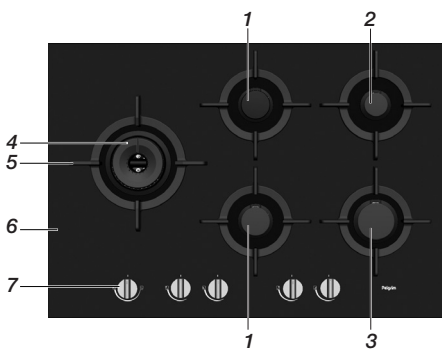
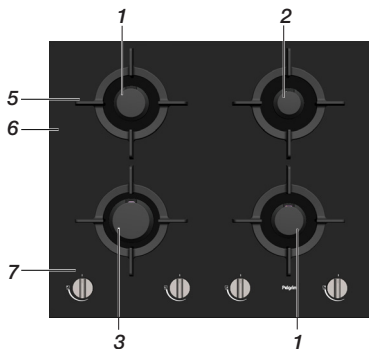
We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

COMMANDE

Description



1. brûleur semi-rapide
2. brûleur mijoteur
3. brûleur rapide
4. brûleur pour wok
5. support de casseroles
6. fond de la table de cuisson en inox ou plateau de verre (selon le modèle)
7. bouton de commande



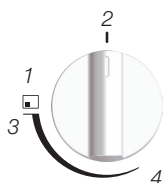
Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie



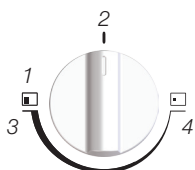
Nous sommes convaincus de la qualité de nos produits. Pour cette raison, nous offrons jusque 8 ans de garantie. La seule condition est d'enregistrer votre appareil sur pelgrim.nl (pour les achats aux Pays-Bas) et sur pelgrim.be (pour les achats en Belgique).

*Consultez les conditions de garantie complètes sur pelgrim.nl ou pelgrim.be.

Allumage et réglage



bouton de réglage



bouton du wok à double réglage

Brûleur et brûleur pour wok standard à réglage simple

1. indicateur spatial
2. position 0
3. position maximum
4. position minimum

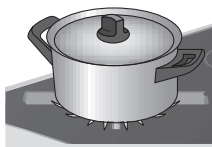
Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant au moins 3 secondes, entre la position maximum (3) et la position minimum (4). La sécurité du thermocouple est à présent activée.

Utilisation



incorrect



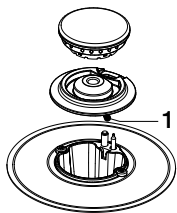
correct

Casseroles

- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole.
Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Elles ne sont pas assez stables.

Support de casseroles

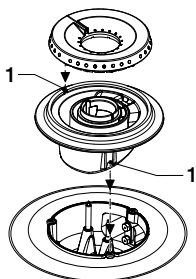
Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson. Mettez-les en place correctement sur le fond de la table de cuisson.



brûleur

Brûleur

Suivez les encoches d'assemblage pour assembler les brûleurs (1).



brûleur pour wok

Brûleur pour wok

Veillez à positionner correctement le brûleur pour wok. Si les pièces du brûleur pour wok sont mal ajustées, il se peut que le brûleur ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout.

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.



Attention ! Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le détergent de lave-vaisselle peut endommager ces composants !

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs)

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

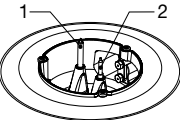


Consultez le site web www.pelgrimservice.nl pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !

PANNES

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web 'www.pelgrimservice.nl' pour de plus amples informations.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur le secteur. Fusible défectueux/débranché dans le tableau électrique.	Branchez la prise sur le secteur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.
 	Bougie (1) sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie.
	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.	Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.
	Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.	Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.
	La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide.	Raccordez une nouvelle bonbonne ou faites remplir le réservoir.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des composants sont mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.

PANNES

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé. Le thermocouple (2) est encrassé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz. Nettoyez/séchez le thermocouple.
La plaque vitrocéramique est cassée.	Un objet est tombé dessus.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz et débranchez la prise. Contactez votre installateur. Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations sur la réglementation (EU) 66/2014

Mesures selon EN 60350-2

Identification du modèle		GK864ONYA GK864RVSA	GK875ONYA GK875RVSA	GK895ONYA GK895RVSA
Type de plaque		Plaque de cuisson gaz	Plaque de cuisson gaz	Plaque de cuisson gaz
Nombre de brûleurs à gaz		4	5	5
Technologie de chauffage		Brûleur à gaz	Brûleur à gaz	Brûleur à gaz
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EEbrûleur à gaz) en %	brûleur semi-rapide: brûleur rapide: brûleur pour wok:	61,3 61,3	61,3 61,3 55,4	61,3 61,3 55,4
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz (EEplaque de cuisson au gaz) en %		61,3	60	60

Conseils pour cuisiner économique dans la plaque de cuisson

- Choisir des casseroles de diamètre adapté à la quantité des aliments.
- Couvrir les légumes à bouillir avec le minimum d'eau.
- La zone de cuisson doit être de la même dimension que la base de votre casserole.
- Lorsque vous cuisinez, n'oubliez pas le couvercle sur la casserole. Sans quoi, il faut 3 fois plus de temps et d'énergie.
- Baissez ou éliminez la zone de cuisson ou le brûleur lorsque la température de cuisson ou l'état est atteint.
- Les « cuit-vapeur » à étages permettent la cuisson de plusieurs aliments en même temps et donc d'économiser l'énergie.
- Une casserole à pression permet de cuire beaucoup plus rapidement les aliments.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisir des casseroles à fond plat.

CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil.

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

- le carton ;
- du papier ;
- la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- des bandes de polypropylène (PP).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit.

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 tel que cette plaque de cuisson permet d'éviter les retombées négatives sur l'environnement et la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.

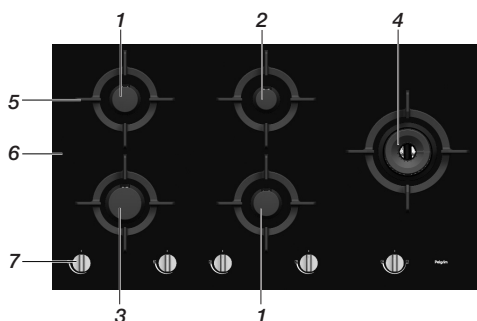


Déclaration de conformité

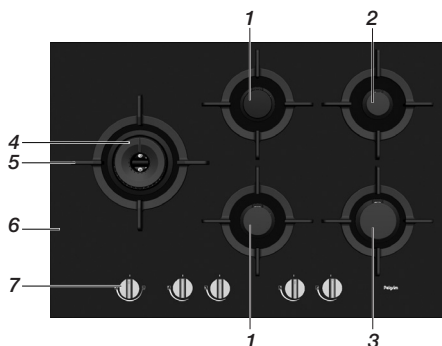
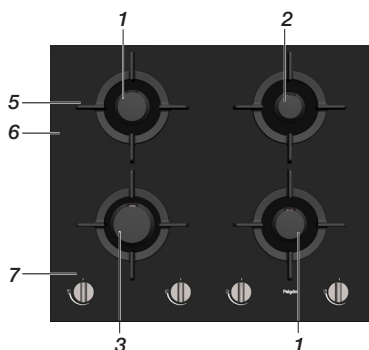
Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, mesures et ordonnances européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

BEDIENUNG

Beschreibung



1. Normalbrenner
2. Schmorbrenner
3. Starkbrenner
4. Wokbrenner
5. Topfträger
6. Auffangschale aus Edelstahl oder Glassplatte (je nach Modell)
7. Bedienungsknopf



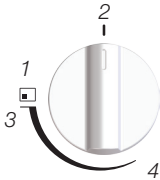
Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können



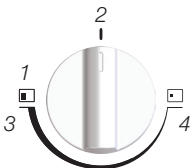
Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt. Aus diesem Grund gewähren wir eine Garantie von nicht weniger als acht Jahren*. Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie lediglich Ihr Gerät auf der Internetseite pelgrim.nl (bei einem Kauf in den Niederlanden) oder pelgrim.be (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

*Die vollständigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Internetseite www.pelgrim.nl oder www.pelgrim.be.

Zünden und einstellen



Regelknopf



Regelknopf -Wok
mit doppelter
Regelung

Standardbrenner und Wokbrenner mit einfacher Regelung

1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
4. Kleinstufe

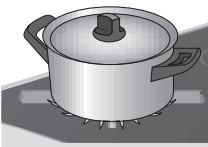
Jeder Brenner kann zwischen Voll- und Kleinstufe stufenlos eingestellt werden.

- Drücken Sie auf den Bedienungshebel, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird gezündet.
- Halten Sie den Bedienungshebel mindestens drei Sekunden vollständig zwischen Voll- (3) und Kleinstufe (4) gedrückt. Die Thermoelementsicherung wird aktiviert.

Verwendung



falsch



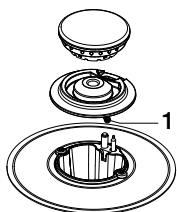
richtig

Pfannen und Töpfe

- Achten Sie stets darauf, dass die Flammen unter dem Topf/der Pfanne bleiben.
Wenn Flammen um das Kochgeschirr herum brennen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe zu heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem geringeren Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.

Topfträger

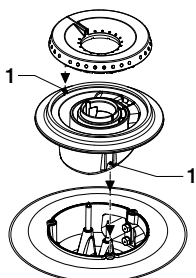
Setzen Sie die Topfträger senkrecht nach unten, ohne sie über die Auffangschale zu verschieben. Positionieren Sie die Topfträger korrekt auf der Auffangschale.



Brenner

Brenner

Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Positionierzapfen (1) ineinander.



Wokbrenner

Wokbrenner

Setzen Sie den Wokbrenner korrekt auf. Eine inkorrekte Positionierung der Wokbrennerteile kann dazu führen, dass der Brenner schlecht funktioniert.

Wartung

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfträger und dann erst die Auffangschale oder die Glasplatte. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale oder die Glasplatte während der Reinigung erneut verschmutzt wird.



Achtung! Brenner Teile dürfen nicht im Geschirrspülwasser gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfträger, Brennerkappen)

Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

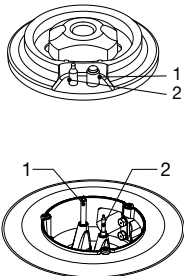


Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.pelgrimservice.nl.

STÖRUNGEN

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „www.pelgrimservice.nl“.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden. 	Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet. Zündkerze (1) verschmutzt/ feucht. Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/ feucht. Hauptgashahn geschlossen. Störung im Gasnetz. Die Gasflasche oder der Gastank ist leer. Die falsche Gasart wird verwendet.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein. Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Öffnen Sie den Hauptgashahn. Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten. Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/ feucht. Die falsche Gasart wird verwendet.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.

STÖRUNGEN

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/tief genug (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten. Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern. Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.
Die keramische Glasplatte ist gebrochen.	Ein Gegenstand ist auf die Platte gefallen.	Schließen Sie den Gashauptahn, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf. Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 60350-2

Modellkennung		GK864ONYA GK864RVSA	GK875ONYA GK875RVSA	GK895ONYA GK895RVSA
Art der Kochmulde		Gaskochmulde	Gaskochmulde	Gaskochmulde
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	5	5
Heiztechnik		Gasbrenner	Gasbrenner	Gasbrenner
Energieeffizienz je Gasbrenner (EEGasbrenner) in %	Normalbrenner:	61,3	61,3	61,3
	Starkbrenner:	61,3	61,3	61,3
	Wokbrenner:		55,4	55,4
Energieeffizienz der Gaskochmulde (EEGaskochmulde) in %		61,3	60	60

Tipps: Energiesparend Kochen mit einer Kochmulde

- Wählen Sie den Topf immer passend zum Gericht aus.
- Garen Sie die Speisen, besonders Kartoffeln und Gemüse, mit möglichst wenig Wasser.
- Wählen Sie den Topf immer passend zur Herdplattengröße aus.
- Kochen mit Deckel kostet ein Drittel weniger Energie.
- Reduzieren Sie beim Kochen rechtzeitig die Kochstufe, oder schalten Sie die Kochmulde rechtzeitig ganz aus.
- Kochen Sie im Dampfkochtopf.
- Setzen Sie bei Gerichten mit langer Gardauer einen Schnellkochtopf ein.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte möglichst eben sein wenn Sie einen elektrischen Kochmulde benutzen.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Materialien sind auf verantwortungsbewusste und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht.

Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen sowie die Anforderungen der angegebenen Normen erfüllen.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete
typenummer bij de hand.

When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

Pelgrim



570398