Pelgrim

Handleiding — Inbouwgaskookplaat

Manual — Built-in gashob

Notice d'utilisation — Plaque de cuisson encastrable

Anleitung — Einbau-Gaskochmulde

GKB 276
GKB 296

Nederlands . . . . . 1 - 7

English . . . . . 8 - 15

Français . . . . . 16 - 23

Deutsch . . . . . 24 - 31

Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

Spuitstuk diameter en belastingen gemeten op bovenwaarde

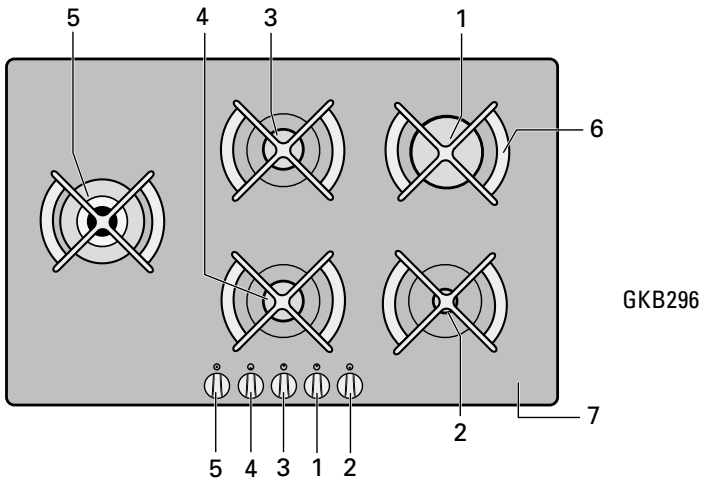
Injector diameter and heat input measured on gross C.V.

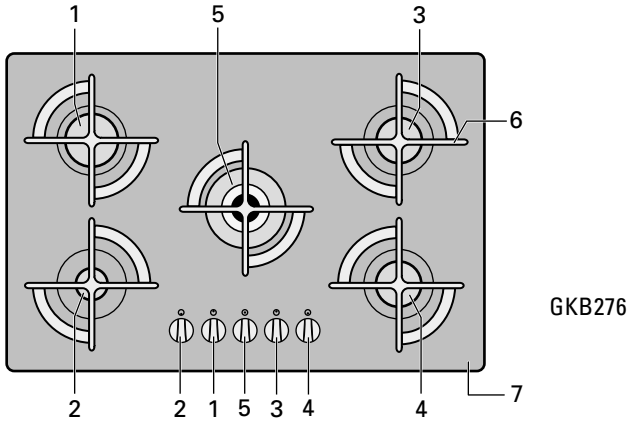
Diamètre injecteur et capacité mesuré à P.C.S.

Düsendurchmesser und Belastung gemessen auf Ho

		G25 - 25 mbar I 2L		G20 - 20 mbar I2H I2E I2E+ I2ELL		G25 - 20 mbar I2ELL	
1x	**Sudder brander** **Simmer burner** **Brûleur auxiliair** **Hilfsbrenner**	0,80 mm	1,0 kW	0,77 mm	1,0 kW	0,85 mm	1,0 kW
2x	**Normaal brander** **Semi-rapid burner** **Brûleur semi-rapide** **Normalbrenner**	1,02 mm	1,75 kW	1,01 mm	1,75 kW	1,07 mm	1,75 kW
1x	**Sterk brander** **Rapid burner** **Brûleur rapide** **Starkbrenner**	1,32 mm	3,0 kW	1,29 mm	3,0 kW	1,38 mm	3,0 kW
1x	**Wokbrander** **Wok burner** **Brûleur pour le wok** **Wokbrenner**	0,65 mm + 1,26 mm	3,5 kW	0,63 mm + 1,21 mm	3,5 kW	0,71 mm + 1,33 mm	3,5 kW
	Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total	11 kW		11 kW		11 kW	

		G30 - 29 mbar I3B/P I 3+		G30 - 50 mbar I3B/P I 3+	
1x	**Sudder brander** **Simmer burner** **Brûleur auxiliair** **Hilfsbrenner**	0,50 mm	1,0 kW	0,46 mm	1,0 kW
2x	**Normaal brander** **Semi-rapid burner** **Brûleur semi-rapide** **Normalbrenner**	0,66 mm	1,75 kW	0,58 mm	1,75 kW
1x	**Sterk brander** **Rapid burner** **Brûleur rapide** **Starkbrenner**	0,87 mm	3,0 kW	0,79 mm	3,0 kW
1x	**Wokbrander** **Wok burner** **Brûleur pour le wok** **Wokbrenner**	0,37 mm + 0,90 mm	3,5 kW	0,37 mm + 0,76 mm	3,5 kW
	Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total	11 kW		11 kW	
	Verbruik Consumption Consommation Verbrauch	799 g/h		799 g/h	





Toestelinformatie

1 – bedieningsknop voor sterkbrander 1
2 – bedieningsknop voor sudderbrander 2
3 – bedieningsknop voor normaalbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – bedieningsknop voor wokbrander 5
6 – pandrager
7 – vangschaal

Knopaanduiding:

0 dicht
grote vlam
kleine vlam

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar deze handleiding. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Inhoud

- **Introductie** 1
- **Veiligheid** . . . . . 2 - 3
  - Vóór het eerste gebruik 2
  - Waarop u moet letten 3
- **Bediening** 3
  - Ontsteking 3
- **Toepassing** 3
  - Pannen 3
- **Onderhoud** 4
  - Reinigen 4
- **Installatie** 5
- **Montage** 5
- **Inbouwen** 6
- **Technische gegevens** 7
  - Afvoeren verpakking en toestel 7

Vóór het eerste gebruik

- Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.
- Gebruik het toestel alleen indien het op de juiste wijze is ingebouwd. Bij een verkeerd geïnstalleerd toestel vervalt bij schade de aanspraak op garantie.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- Wees voorzichtig wanneer u boven het kookvlak aardewerken, glazen of metalen voorwerpen hanteert. Een vallend kruidenpotje kan bijvoorbeeld een barst doen ontstaan.
- Wanneer een barst in het kookvlak zichtbaar wordt, moet u het toestel spanningsloos maken. Gebruik het toestel niet meer en neem contact op met de servicedienst.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Bij koken en braden wordt de kookplaat heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer.
- Bij het gebruik van gas-kookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatie-openingen open. Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.
- De branders mogen niet zonder pannen worden gebruikt. Nooit aluminium of kunststof bakjes direct op een brander leggen.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze mogen niet terecht komen op hete branders.
- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt.
- Controleer voor het installeren van het toestel of de gassoort en gasdruk van de gasbron overeenkomt met het typeplaatje.

Waar u op moet letten

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Branderdoppen

- Controleer regelmatig of de branderdoppen juist op de branderkelken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

Wokbrander

- De wokbrander is bij uitstek geschikt voor het "wokken" en het braden en bakken van vlees. Daarnaast kunt u op deze brander grote hoeveelheden koken of blancheren.
- Voor het sudderen of bereiden van sausen is de wokbrander minder geschikt, vanwege het hoge vermogen van de brander.

Ontsteking

Draai de bedieningsknop naar de gewenste positie tussen vol-open en de kleinstand. Druk de bedieningsknop in. De brander ontsteekt.

- Ontsteekt de brander niet, controleer dan:
  – of de dop goed op de brander ligt;
  – of de brander droog en schoon is.

Pannen

De aanbevolen pandiameters zijn:

sterkbrander . . . . . minimaal 24 cm.
normaalbrander . . . . . minimaal 20 cm.
sudderbrander . . . . . minimaal 12 cm.
wokbrander . . . . . minimaal 24 - 26 cm.

fig. 2

Fout:
Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

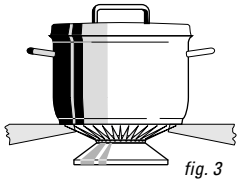


fig. 3

Goed:
De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Tip
Kook met een deksel op de pan en u bespaart tot 50% energie.
Schone pannen nemen beter warmte op.

Reinigen

Dagelijks

- Reinig de glasplaat steeds na gebruik. U kunt hiervoor bijvoorbeeld een sopje van een afwasmiddel gebruiken. Gebruik niet te veel vocht, omdat dit de brander binnen kan dringen.

- Verwijder overgekookte voedselresten nadat de glasplaat afgekoeld is.

Wekelijks

Speciale onderhoudsmiddelen* voor keramische kookplaten geven de glasplaat een beschermende laag. Behandel de glasplaat ook met deze middelen nadat u hardnekkige vlekken hebt verwijderd.

Hardnekkige vlekken

Aangekoekte vlekken, metaal- en kalkvlekken op de glasplaat kunt u verwijderen met speciale schoonmaakmiddelen*.

Verwijder hardnekkige vlekken met een glasschraper.

Let op:

Hete branderdoppen nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken.

Overgekookte voedselresten

Gesmolten suiker kunt u verwijderen met een glasschraper. Verwijder deze verontreinigingen terwijl de glasplaat nog heet is. Dergelijke verontreinigingen kunnen bij het afkoelen blijvende schade aan de glasplaat veroorzaken.

Speciale onderhoudsmiddelen* voor keramische kookplaten vormen een anti-statisch laagje op de kookplaat, waardoor deze minder makkelijk stof aantrekt.

* Pelgrim heeft een serie schoonmaak-middelen samengesteld onder de naam ATAG Shine. Deze zijn verkrijgbaar via de website www.hps.nl Hier vind u ook diverse schoonmaak en gebruikerstips.

Installatie

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.

Let op:

Dit toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal. Zorg dus voor voldoende ventilatie.

Elektrische aansluiting (alleen voor toestellen met vonkontsteking)
230 V - 50 Hz.

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.

- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Gasaansluiting G1/2˝ (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078).
  Deze bepalen onder andere dat:
  – uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden;
  – achter een inbouwoven en onder de kookplaat slechts een volledig metalen slang gebruikt mag worden.

Let op:

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

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan. In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats, bijvoorbeeld in het naastgelegen keukenkastje.

Let op:

Een metalen veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.

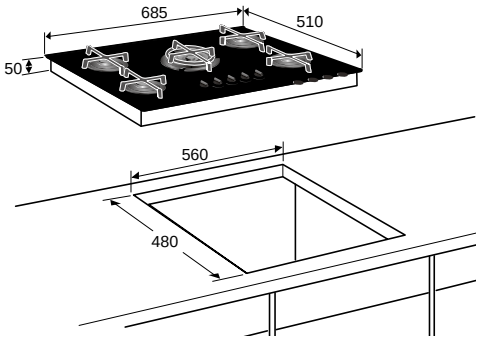
Montage gasinbouwkookplaten

Let op:

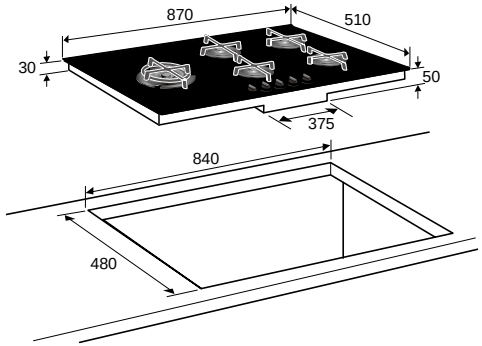
Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houd dan een minimale afstand van 100 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel te plaatsen afzuigkap.)

Inbouwen

1. Maak de uitsparing in het aanrechtblad. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte vrij laat aan de zij- en achterkant.



GKB276



GKB296

fig. 4

Let op:

- De afstand tussen de kookplaat en de achterwand moet minimaal 40 mm bedragen.

2. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.

3. Plak het afdichtband aan de onderkant van de kookplaat.

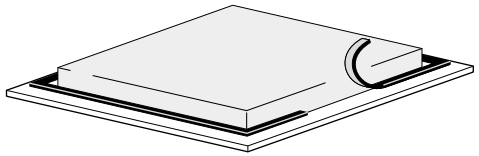


fig. 5

4. Schroef de 4 klemmen onder het toestel.

5. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.

6. Zet de kookplaat vast.

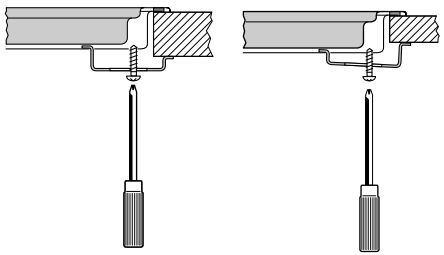


fig. 6

7. Maak de gasaansluiting. Controleer de aansluitingen met zeepsop op gasdichtheid (zie “gasaansluiting”).

8. Maak de elektrische aansluiting (zie “elektrische aansluiting”).

9. Controleer de werking van het toestel.

Het inbouwen in combinatie met een inbouw-oven staat beschreven in het installatie-voorschrift van de oven.

Pas op:

- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt!

Technische gegevens

(zie ook tabel op omslag)

Kookplaattype	GKB 276	GKB296
Elektrisch:		
3-aderig aansluitsnoer	■	■
Aansluiting AC 230 V - 50Hz - 0,6 VA	■	■
Vonkonsteking	■	■
Gas:		
Aansluiting G1/2” (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■
Afmeting toestel:		
685x50x510 bxhxd in mm	■	
870x50x510 bxhxd in mm		■
Afmeting nis:		
560x480 bxd in mm	■	
840x480 bxd in mm		■

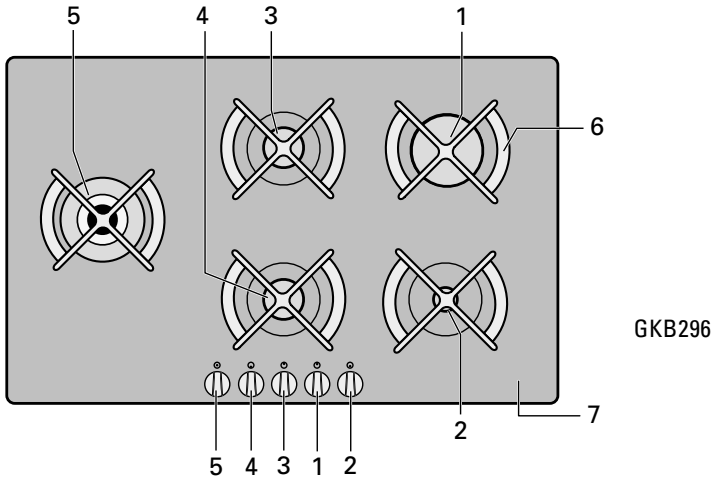
Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt zijn:

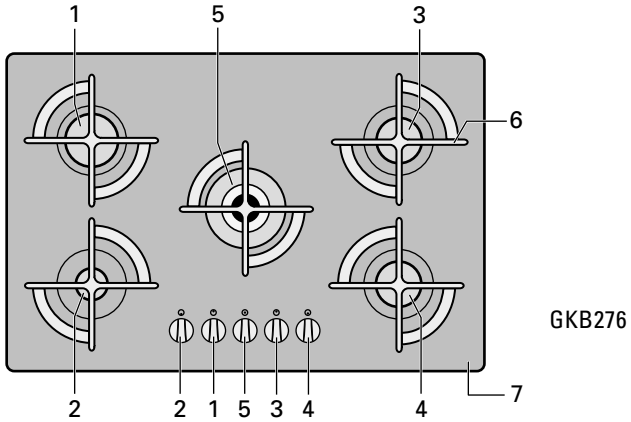
- karton;
- poly-ethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard schuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.



GKB296



GKB276

Appliance information

1 – control knob for rapid burner 1
2 – control knob for simmer burner 2
3 – control knob for semi-rapid burner 3
4 – control knob for semi-rapid burner 4
5 – control knob for wok burner 5
6 – enamelled saucepan supports
7 – drip tray

Control knob symbols:

0 off
high
low

Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

Table of contents

- **Introduction** 9
- **Safety** . . . . . 10 - 11
  - Before using the appliance 10
  - Things to watch for 11
- **Operating the appliance** 11
  - Lighting the burners 11
- **Use** 11
  - Saucepans 11
- **Maintenance** 12
  - Cleaning the appliance 12
- **Installation** 13
- **Assembly** 13
- **Building-in** 14
- **Technical specifications** 15
  - Disposal of packaging and appliance . . . 15

Before using the appliance

- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- Only use the appliance if it has been built in correctly. Damage to an incorrectly installed appliance is excluded from the guarantee.
- During repair and cleaning the appliance needs to be disconnected from the power supply (electricity and gas). Remove the plug from the wall socket or turn the switch in the metre cupboard to zero (for gas hobs with a spark switch). Turn off the gas tap in the feeder pipe.
- Be careful when you are using earthenware, glass or metal objects above the cooking surface. A dropped herb jar, for example, can cause a crack.
- If a crack appears in the hob surface you must switch off or disconnect the appliance from the mains. Do not use the appliance anymore and get in touch with the Service department.
- This cooking appliance is designed for household use. It should only be used for preparing meals.
- When boiling and frying the hob gets hot. Please pay close attention to small children.
- The cooking surface must not be used for storage.
- Grease and oil are flammable when over-heated. Stay near the appliance when preparing dishes.
- Do not use the appliance to heat the kitchen. This will produce a damp atmosphere.
- When a gas cooking appliance is being used heat and moisture is produced in the area where the appliance is situated. Make sure that the area is sufficiently ventilated; open natural ventilation openings. When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window.
- The burners should not be used without pans. Never place aluminium or plastic trays directly onto a burner.
- Be careful with the cables of electrical equipment, such as a mixer. These should not be allowed to touch hot burners.
- The underside of the built-in hob becomes hot. Take care that you do not place any flammable or plastic objects in any drawer under the appliance.
- Before installing the appliance, check that the gas sort and gas pressure of the gas source are in accordance with what is specified on the model data plate.

Things to watch for

Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. Over time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

Burner caps

- Check regularly to ensure that the caps of the burners are properly in position on the burner depressions; improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps.

Wok burner

- The wok burner is eminently suitable for stir-frying food and for frying and grilling meat. In addition, you can use this burner for boiling or blanching large quantities.
- Owing to the high heat output of the wok burner, it is less suitable for simmering food or preparing sauces.

Lighting the burners

Turn the control knob to the position required, between the high and low settings. Press the control knob. The burner ignites.

- If the burner does not ignite, check:
  – whether the cap is on the burner properly;
  – whether the burner is clean and dry.

Saucepans

The recommended saucepan diameters are:
rapid burner . . . . . minimum 24 cm.
semi-rapid burner . . . . . minimum 20 cm.
simmer burner . . . . . minimum 12 cm.
wok burner . . . . . minimum 24 - 26 cm.

fig. 2

Wrong:
A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.

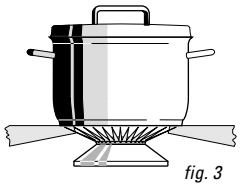


fig. 3

Right:
The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

Tip
Cooking with a lid on the pan saves up to 50 % on energy.
Clean saucepans absorb heat more efficiently.

Cleaning the appliance

Daily

- For daily cleaning of your gas hob, it is best to use a mild cleaning agent. Do not use too much liquid, since this could get into the burner.
- Remains of food that has boiled over are to be removed after the glass top has cooled down.

Weekly

Special maintenance products* for ceramic hobs give the ceramic hob a protective layer. Treat the hob with these products also when obstinate stains have been removed.

Stubborn stains

You can remove burnt-on stains, metal and lime scale stains from the ceramic hob with special maintenance products*.

Remove stubborn stains with a glass scraper.

Please note:

Do not drop hot burner caps in cold water. Because of the strong cooling they might get damaged.

Boiled-over food residues

Remove boiled-over food residues with a glass scraper. Molten plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.
Do not first allow the hob to cool completely.

Special maintenance products* for ceramic hobs form an antistatic layer on the hob so that it attracts dust less readily.

* Pelgrim supplies a range of cleaning agents under the name ATAG Shine. These can be obtained via the website at www.hps.nl, where you will also find various cleaning and operating tips.

Installation

General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.

Please note:

This appliance is not connected to a flue duct. Take care to ensure that there is sufficient ventilation.

Electrical connection (solely for appliances with a spark switch)
230 V - 50 Hz.

This appliance complies the regulations concerning electromagnetic compatibility in directive 89/336/EEC.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

Gasconnection G1/2˝ (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations.
  Amongst other things these regulations instruct that:
  – only approved materials are to be used;
  – only a completely metal hose may be used behind a built-in oven and beneath the hob.

Please note:

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the data badge.

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted. In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible, in an adjacent kitchen cupboard, for example.

Please note:

A metal safety hose must not get kinks in it or get trapped and must not come into contact with moving parts of the kitchen furniture.

- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.

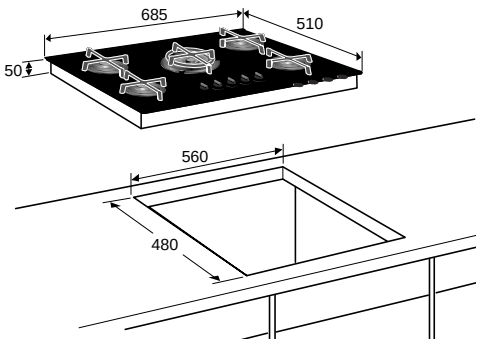
Assembly of built-in gas hob

Please note:

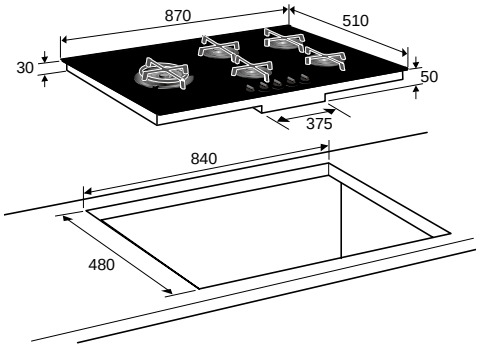
Do not install a hob next to a high cupboard or wall made of flammable material. (If there is no alternative, ensure that there is a minimal distance of 100 mm between the outer edge of the hob and the wall in question. Also ensure that there is a minimum distance of 650 mm between the hob and any overhead extractor fan which may be installed).

Building-in

1. Make the cut-out in the work surface. Ensure that there is sufficient space allowed at the sides and at the back.



GKB276



GKB296

fig. 4

Please note:

- The distance between the hob and the rear wall must be at least 40 mm.

2. Make a hole in the side of the kitchen cabinet to enable the gas pipe to be passed through.

3. Stick the strips of sealant to the underside of the hob.

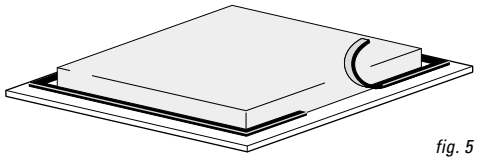


fig. 5

4. Screw the 4 clamps under the appliance.

5. Place the appliance in the cut-out.

6. Secure the appliance in position.

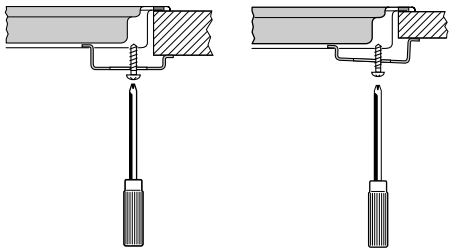


fig. 6

7. Make the gas connection. Check the gas connections with a soap/water mixture (see "Gas Connection").

Technical specifications (also see table on cover)

8. Put the plug in the socket (see "Electrical Connection").

9. Test to check the appliance is operational.

The building in of the hob in combination with a built-in oven is described in the installation guide for the oven.

Attention!

- The underside of this built-in hob becomes hot. Take care that you do not place any flammable or plastic objects in any drawer under the appliance.

Type of hob	GKB276	GKB296
Electric:		
3-core connection lead	■	■
Connection AC 230 V - 50Hz - 0,6 VA	■	■
Spark ignition	■	■
Gas:		
Connection G1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■
Dimensions (appliance):		
685x50x510 wxhxd in mm	■	
870x50x510 wxhxd in mm		■
Dimensions (recess):		
560x480 wxd in mm	■	
840x480 wxd in mm		■

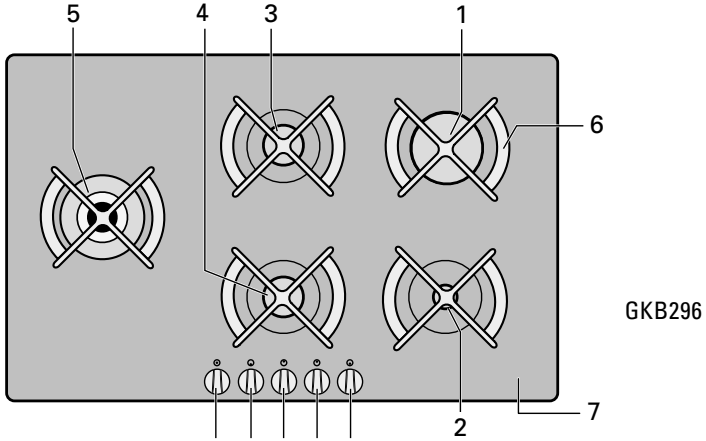
Packaging and appliances

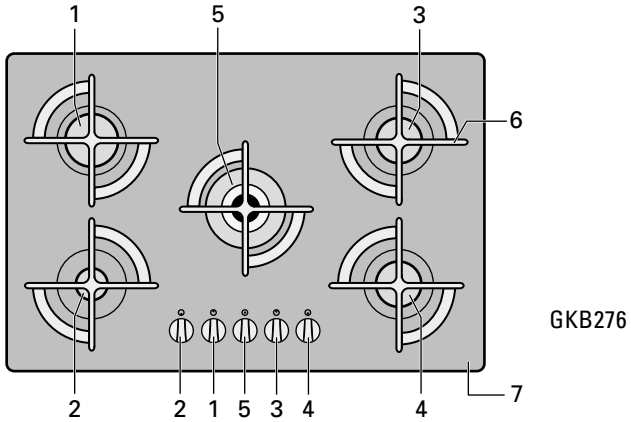
The packaging of the appliance is recyclable. It is made up off:

- cardboard;
- polyethylene;
- CFK free polystyrene (PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible way in accordance with the regulations of your local authority.

Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.





Description de l'appareil

1 – bouton de commande pour brûleur rapide 1
2 – bouton de commande pour brûleur auxiliair 2
3 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 3
4 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5 – bouton de commande pour brûleur wok 5
6 – supports pour casseroles émaillés
7 – plaque d'égouttement

Symboles des boutons :

0 fermé
grande flamme
petite flamme

Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson !

Table des matières

- **Introduction** 17
- **Sécurité** . . . . . 18 - 19
  - Avant la première utilisation 18
  - Précautions particulières 19
- **Fonctionnement** 19
  - Allumage 19
- **Application** 19
  - Casseroles 19
- **Entretien** 20
  - Nettoyage 20
- **Installation** 21
- **Montage** 21
- **Encastrement** 22
- **Spécifications techniques** 23
  - Enlèvement de l'emballage 20

Avant la première utilisation

- Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.
- Utilisez seulement l'appareil en cas d'encastrement correct. En cas de mauvaise installation, la garantie ne couvre pas les dommages causés à l'appareil.
- Lors d'une réparation ou d'un nettoyage, l'alimentation électrique et en gaz de l'appareil doivent être coupées. Otez la fiche de la prise ou placez le commutateur du compteur électrique dans la position zéro (plaques de cuisson au gaz avec allumage électrique). Fermez le robinet de gaz de la conduite d'alimentation.
- Soyez prudent en matière de poteries et d'ustensiles en verre ou en métal. Il suffit qu'un petit pot d'épices tombe sur une plaque de cuisson pourr que celle-ci se fêle, par exemple.
- Débranchez l'appareil dès que vous constatez une fêlure dans un foyer de cuisson. Ne vous servez plus de l'appareil; prenez contact avec le service après-vente.
- Cet appareil de cuisson a été conçu pour un usage ménager. Ne l'utiliser que pour la cuisson des aliments.
- Lors de la cuisson, la plaque devient chaude. Eloignez les enfants de l'appareil.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entreposage ou de rangement.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la cuisine. L'atmosphère deviendra humide.
- Lors de leur utilisation, les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la pièce est suffisamment ventilée : maintenir ouverts les orifices naturels de ventilation. En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire : ouvrir par exemple une fenêtre.
- Il est interdit d'utiliser les brûleurs sans casseroles. Ne déposez jamais de bacs en aluminium ou en plastique sur les brûleurs.
- Soyez prudent avec les cordons des appareils électriques (mixeur, par ex.). Ceux-ci ne doivent pas entrer en contact avec les brûleurs chauds.
- La partie inférieure de plaque de cuisson à encastrer chauffe. Veillez à ne pas mettre d'objets en plastique ou risquant de prendre feu dans le tiroir qui se trouve éventuellement sous l'appareil.
- Avant d'installer l'appareil, contrôlez si le type de gaz et la pression du gaz sont les mêmes que ceux qui se trouvent indiqués sur la plaque du modèle.

Précautions particulières

Nettoyage immédiat

- Eliminer immédiatement les restes d'aliments comme le chou rouge, la compote de pomme et la rhubarbe. En restant sur l'émail ou l'acier inoxydable, ils risquent de les décolorer.

Email brûlé

- Le support pour casseroles est fortement chauffé par les brûleurs à gaz. Après un certain temps, l'émail du support peut brûler. Cela est impossible à éviter et n'est donc pas couvert par la garantie.

Capuchons de brûleur

- Contrôlez régulièrement la position exacte des capuchons de brûleur sur les réceptacles des brûleurs : une position incorrecte peut engendrer un mauvais allumage, une combustion nuisible ou des dégâts aux capuchons.

Brûleur pour wok

- Le brûleur pour wok convient parfaitement pour faire cuire ou rôtir des viandes. Ce brûleur vous permet également de cuire ou de blanchir de grandes quantités d'aliments.
- En raison de sa puissance, ce brûleur ne convient pas pour faire mijoter des aliments ou préparer des sauces.

Allumage

Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée, entre le maximum et la position basse. Appuyez sur le bouton de commande. Le brûleur va s'allumer.

- Si le brûleur ne s'allume pas, contrôlez si :
  – le chapeau a été bien installé sur le brûleur ;
  – le brûleur est sec et propre.

Casseroles

Le diamètre de casserole recommandé sont :
brûleur rapide . . . . . au moins 24 cm.
brûleur semi-rapide . . . . . au moins 20 cm.
auxiliair . . . . . au moins 12 cm.
brûleur wok . . . . . au moins 24 - 26 cm.

fig. 2

Incorrect :
Une grande quantité de chaleur se dégage le long de la casserole.

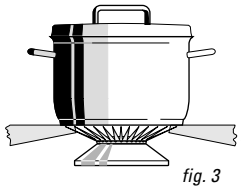


fig. 3

Correct :
La chaleur est répartie de manière régulière sur la surface inférieure de la casserole.

Conseil
Mettez le couvercle sur la casserole et vous économiserez ainsi jusqu'à 50% d'énergie.
Les casseroles propres diffusent mieux la chaleur.

Nettoyage

Tous les jours

- Nettoyez toujours la plaque de verre après utilisation avec, par exemple, un peu d'eau savonneuse. Ne pas utiliser trop d'eau; elle risque de pénétrer dans le brûleur.

- Eliminez les débordements alimentaires après refroidissement de la plaque de cuisson.

Une fois par semaine

Les produits d'entretien spéciaux pour plaques vitrocéramiques* pourvoient le verre d'une couche protectrice. Traitez le verre après vous être débarrassé de taches rebelles.

Taches rebelles

Les taches incrustrées, les taches métalliques et la tartre sur le verre sont à traiter à l'aide de détergents*.

En cas de taches difficiles à éliminer, utilisez un grattoir à verre.

Attention :

Ne jamais plonger les chapeaux brûlants dans l'eau froide. La baisse brutale de température risque d'abîmer l'émail.

Résidus alimentaires débordés

Nettoyez les résidus alimentaires à l'aide d'un gratte-verre. Cette méthode sert également pour supprimer les restes de matières synthétiques et de sucre fondus.
N'attendez pas que la plaque de cuisson soit complètement refroidie.

Il existe sur le marché des produits d'entretien spéciaux pour plaques vitrocéramiques*. Ils pourvoient la plaque de cuisson d'une mince couche antistatique de façon à ce qu'elle attire moins la poussière.

* Pelgrim a développé une série de produits d'entretien sous la marque ATAG Shine. Il est possible de se les procurer via le website www.hps.nl. Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.

Installation

Generalites

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.

Attention :

Cet appareil n'est pas relié à une hotte. Veillez donc à assurer une ventilation suffisante.

Branchement électrique (uniquement pour les appareils avec allumage électrique)
230 V - 50 Hz.

Cet appareil est conformé aux prescriptions de la directive 89/336/CEE en matière de compatibilité électromagnétique.

- 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.

Raccordement du gaz G1/2˝ (ISO 7/1-RC 1/2)

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
  Elles stipulent notamment que :
  – seuls les appareils agréés peuvent être utilisés ;
  – seule l'utilisation d'un tuyau entièrement en métal est autorisée à l'arrière d'un four à encastrer et sous la plaque de cuisson.

Attention :

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

- Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un tuyau fixe. Le branchement au moyen d'une manche à gaz de sécurité destinée à cet effet est également autorisé. Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible, par exemple dans une armoire de cuisine placée à proximité.

Attention :

Un tuyau de sécurité en métal ne doit pas être coupé, ni entrer en contact avec des éléments mobiles du meuble de cuisine.

- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.

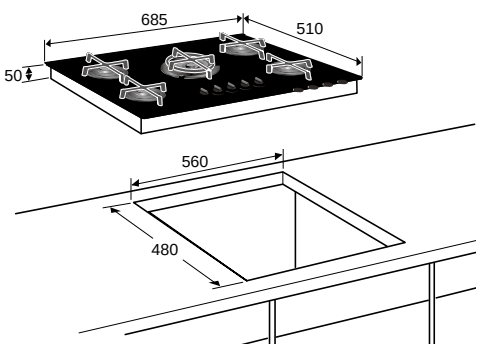
Montage des plaques de cuisson au gaz encastrables

Attention :

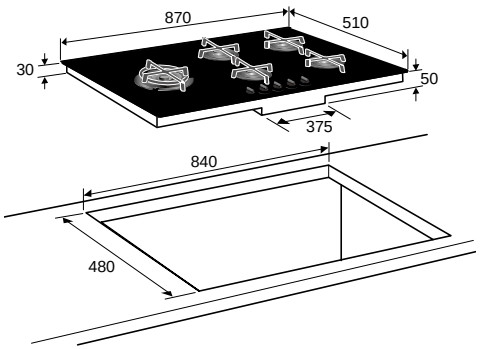
Ne placez pas une plaque de cuisson à proximité d'une armoire suspendue et d'une paroi en matériaux inflammables (s'il n'y a pas d'autre solution possible, maintenez une distance minimale de 100 mm entre le côté extérieur de la plaque de cuisson et cette paroi. Maintenez également une distance minimale de 650 mm entre la plaque de cuisson et une hotte éventuelle).

Encastrement

1. Pratiquer la découpe dans le plan de travail. Veiller à laisser suffisamment d'espace sur le(s) côté(s) et à l'arrière.



GKB276



GKB296

fig. 4

Attention :

- La distance entre la plaque de cuisson et la paroi arrière doit être au minimum de 40 mm.

2. Ménager un évidement dans la paroi latérale de l'élément pour la conduite de gaz.

3. Collez les bandes adhésives en-dessous de la plaque de cuisson.

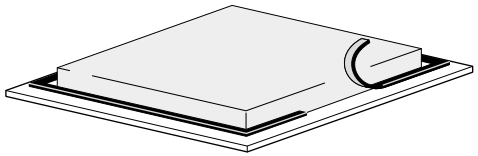


fig. 5

4. Vissez les quatre étriers sous l'appareil.

5. Insérer la table de cuisson dans la découpe.

6. Fixer la table de cuisson.

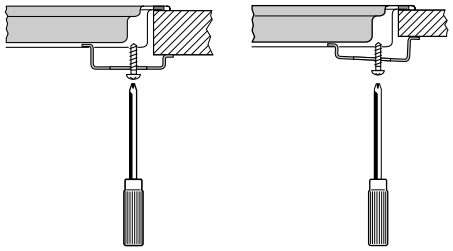


fig. 6

7. La raccorder au gaz. Contrôler une fuite éventuelle du gaz avec de l'eau savonneuse (voir "Raccordement du gaz").

Spécifications techniques (aussi voir table au couverture)

8. Effectuer le branchement électrique (voir "Branchement électrique").

9. Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

L'encastrement combiné à un four à encastrer se trouve décrit dans la consigne d'installation du four.

Attention :

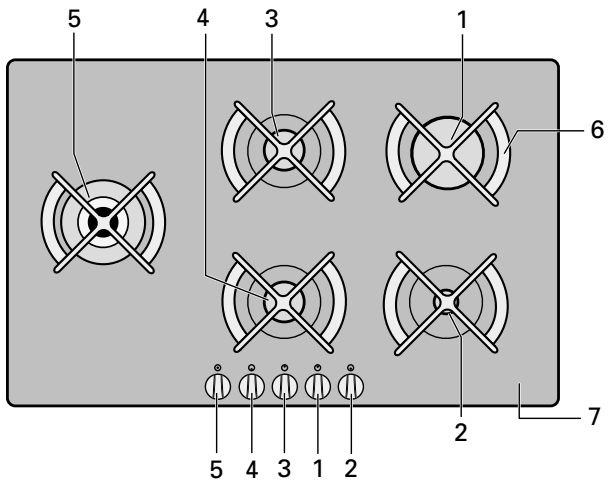
- La partie inférieure de plaque de cuisson à encastrer chauffe. Veillez à ne pas mettre d'objets en plastique ou risquant de prendre feu dans le tiroir qui se trouve éventuellement sous l'appareil.

Type de plaque de cuisson	GKB276	GKB296
Alimentation électrique :		
Cordon de branchement à 3 conducteurs	■	■
Branchement AC 230 V-50Hz - 0,6 VA	■	■
Allumage électrique	■	■
Gaz :		
Raccordement G1/2" (ISO 7/1 - RC1/2)	■	■
Dimensions de l'appareil :		
685x50x510 mm (lxhxp)	■	
870x50x510 mm (lxhxp)		■
Dimensions du renfoncement :		
560x480 mm (lxp)	■	
840x480 mm (lxp)		■

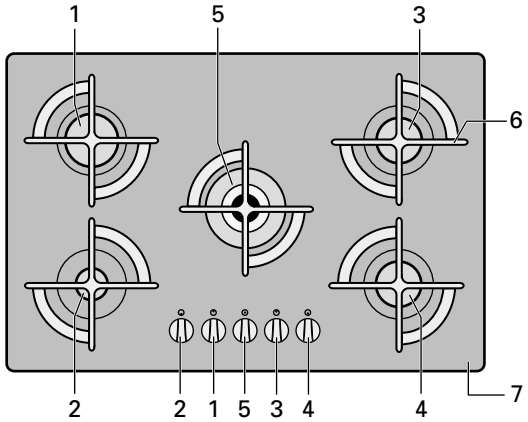
L'emballage et l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable.
Il contient :
– du carton ;
– une feuille de polyéthylène (PE) ;
– du polystyrène exempt de CFC (mousse dure de PS).

Eliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune.
L'administration communale vous informera des moyens adéquats de vous débarrasser de vos anciens appareils ménagers.



GKB296



GKB276

Gerätebeschreibung

1 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Bedienungsknopf für Wokbrenner 5
6 – emaillierte Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
7 – Kochmulde

Erklärung der Symbole:

0 zu
🔥 große Flamme
kleine Flamme

Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig – einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Inhalt

- **Einleitung** 25
- **Sicherheit** . . . . . 26 - 27
  - Vor dem ersten Gebrauch 26
  - Worauf Sie achten müssen 27
- **Bedienung** 27
  - Anzünden 27
- **Anwendung** 27
  - Töpfe 27
- **Pflege** 28
  - Reinigung 28
- **Installation** 29
- **Montage** 29
- **Einbauen** 30
- **Technische Daten** 31
  - Beseitigung von Verpackung und Gerät . 31

Vor dem ersten Gebrauch

- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es vorschriftsmäßig eingebaut ist. Bei einem falsch installierten Gerät entfällt der Garantieanspruch.
- Bei Reparatur oder Reinigung muß der Herd vom Strom oder Gas abgesperrt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder im Zählerkasten auf Null schalten (Gaskochmulde mit elektrischer Zündung). Den Gashahn der Gasleitung zudrehen.
- Vermeiden Sie, daß harte Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Falls an dem Glaskeramik-Kochfeld Risse, Brüche oder Sprunge auftreten, ist das Kochfeld sofort, durch Herausdrehen oder Ausschalten der Sicherung in der Hausinstallation, außer Betrieb zu nehmen. Verständigen Sie den Kundendienst.
- Dieses Kochgerät ist für die Benutzung im Haushalt entworfen. Verwenden Sie es nur zur Bereitung von Mahlzeiten.
- Während des Kochens und Bratens erhitzt sich die Kochplatte. Vorsicht wenn Kinder in der Nähe sind.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen der Küche. Dabei würde sich Feuchtigkeit im Raum bilden.
- Bei der Benutzung des Gas-Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Einbauplatz des Geräts. Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Platzes; halten Sie natürliche Ventilationslöcher offen. Bei langem Gebrauch der Kochmulde kan zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z.B. ein offenes Fenster.
- Die Brenner dürfen nicht ohne Töpfe benutzt werden. Keine Aluminium- oder Kunststoffbehälter auf einen Brenner legen.
- Seien Sie vorsichtig mit Zuleitungen von elektrischen Geräten, beispielsweise von einem Mixer. Sie dürfen nicht auf heiße Brenner geraten.
- Die Unterseite des Einbaukochfeldes wird heiß. Achten Sie darauf, keine brennbaren oder Kunststoff-Gegenstände in die eventuell unter dem Gerät vorhandene Schublade zu legen.
- Überprüfen Sie vor der Installation des Gerätes, ob die Gasart und der Gasdruck der Gasquelle mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Worauf Sie achten müssen

Sofort reinigen

- Übergekochte Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Edelstahl einwirken, kann das Verfärbungen zur Folge haben.

Einbrennen Email

- Die Rippenplatte wird durch die Flammen stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit das Email einbrennen kann. Das ist nicht zu vermeiden und fällt darum nicht unter die Garantie.

Brenner

- Kontrollieren Sie regelmäßig ob die Brennerdeckel noch gut auf den Brennkörpern liegen; eine falsche Lage kann schlechte Zündung, ungünstige Verbrennung oder Schäden an den Brennern zur Folge haben.

Wokbrenner

- Der Wokbrenner ist ausgezeichnet zum Sautieren und Braten von Fleisch geeignet. Zudem können Sie auf diesem Brenner große Mengen kochen oder blanchieren.
- Zum Schmoren oder Zubereiten von Soßen ist der Wokbrenner durch die hohe Leistung des Brenners weniger geeignet.

Anzündung

Drehen sie den Bedienungsknopf auf die gewünschte Stellung, zwischen Groß- und Kleinstellung. Drücken Sie den Bedienungsknopf. Der Brenner zündet.

- Wenn der Brenner nicht zündet, ist zu kontrollieren, ob:
  – der Deckel gut auf dem Brenner liegt;
  – der Brenner trocken und sauber ist.

Töpfe

Empfohlene Durchmesser der Töpfe:
Starkbrenner . . . . . mindestens 24 cm.
Normalbrenner . . . . . mindestens 20 cm.
Hilfsbrenner . . . . . mindestens 12 cm.
Wokbrenner . . . . . mindestens 24 - 26 cm.

Abb. 2

Falsch:
Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.

Abb. 3

Gut:
Die Hitze verteilt sich gleichmäßig über den Topfboden.

Tip:
Beim Kochen den Deckel auf dem Topf lassen und Sie sparen bis zu 50% Energie. Saubere Töpfe nehmen besser Wärme auf.

Reinigung

Täglich
Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. Sie können hierzu z.B. eine Spülmittellauge verwenden. Nicht zu naß behandeln, um Eindringen von Feuchtigkeit in die Brenner zu vermeiden.

Übergekochte Essensreste entfernen, wenn das Glasfeld abgekühlt ist.

Wöchentlich
Säubern Sie das Kochfeld ca. einmal wöchentlich mit einem speziellen Reinigungsmittel*. Diese Mittel verleihen der Glasfläche eine Schutzschicht. Behandeln Sie die Glasplatte auch mit diesen Mitteln, wenn Sie hartnäckige Flecken entfernt haben.

Hartnäckige Flecken
Angebackene Flecken, Metall- und Kalkflecken können Sie mit einem spezialen Reinigungsmittel* entfernen.

Hartnäckige Flecken mit einem Glasschaber entfernen.

Übergekochte Essensreste
Verschmutzungen durch Zucker, stark zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Aluminiumfolie entfernen Sie noch von dem heißen Kochfeld mit einem Glasschaber. Diese Verschmutzungen verursachen sonst beim Abkühlen der Kochstelle bleibende Schäden am Glaskeramik-Kochfeld.

Speziale Pflegemittel zur Pflege von Keramikkochflächen* sorgen für eine antistatische Schicht auf der Kochfläche. Hierdurch wird weniger Staub angezogen.

* Pelgrim hat eine Reinigungsmittelserie unter dem Namen ATAG Shine zusammengestellt. Sie sind im Internet unter www.hps.nl erhältlich. Hier finden Sie auch diverse Reinigungs- und Benutzertipps.

Installation

Algemeines
Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Achtung:
Dieses Gerät wird nicht an einen Rauchgas-Abzugsschacht angeschlossen. Achten Sie also auf ausreichende Entlüftung.

Stromversorgung (nur für Geräte mit elektrischer Zündung)
230 V - 50 Hz.

Das Gerät erfüllt die in der EG-Richtlinie 89/336/EEG genannten Vorschriften über elektromagnetische Kompatibilität.

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

Gasanschluß G1/2˝ (ISO 7/1-RC 1/2)
- Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Diese besagen u.a., daß:
  – ausschließlich zugelassene Materialien verwendet werden dürfen;
  – hinter einem Einbaubackofen und unter einem Kochfeld darf nur ein Metallschlauch verwendet werden.

Achtung:
Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben.

- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch. Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden, z.B. in einem Küchenschrank neben dem Herd.

Achtung:
Ein Metall-Sicherheitsschlauch darf nicht geknickt werden und auch nicht mit beweglichen Teilen des Küchenmöbels in Berührung kommen.

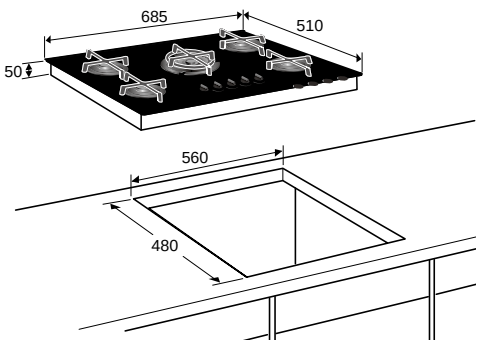
- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.

Montage Einbau-Gaskochmulde

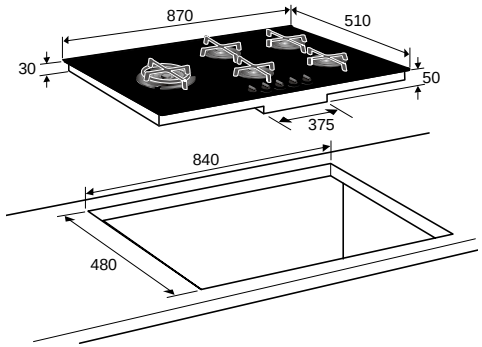
Achtung:
Nicht neben einen hohen Schrank oder einer Wand aus entflammbarem Material aufstellen. (Wenn nicht anders möglich, dann einen Mindestabstand von 100 mm zwischen Außenseite Kochplatte und Wand berücksichtigen. Der Mindestabstand zwischen Kochstelle und Unterkante einer eventuellen Dunstabzugshaube muß 650 mm betragen.)

Einbauen

1. Aussparung in die Anrichte sägen. Seitlich und an der Rückseite für ausreichen-den Spielraum sorgen.



GKB276



GKB296

Abb. 4

Achtung:

- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Rückwand muss mindestens 40 mm betragen.

2. Aussparung in der Seitenwand des Küchenschranks zum Durchführen der Gasleitung aussägen.

3. Kleben Sie das Abdichtungsband auf die Unterseite des Kochfeldes.

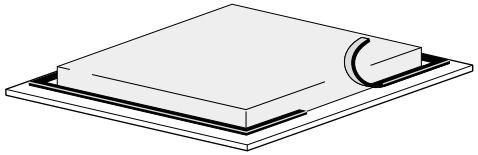


Abb. 5

4. Die 4 Klemmen unter das Gerät schrauben.

5. Lassen Sie die Kochmulde in die Aussparung ein.

6. Befestigen Sie die Kochmulde.

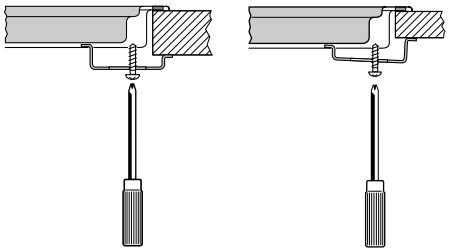


Abb. 6

7. Stellen Sie den Gasanschluß her. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichtheit (siehe "Gasanschluß").

Technische Daten (siehe auch Tabelle auf Umschlag)

8. Stellen Sie den elektrischen Anschluß her (siehe "Elektrischer Anschluß").

9. Kontrollieren Sie, ob das Gerät funktioniert.

Der Einbau in Kombination mit einem Einbau-Backofen ist in den Installationsanweisungen des Backofens beschrieben.

Achtung:

- Die Unterseite des Einbaukochfeldes wird heiß. Achten Sie darauf, keine brennbaren oder Kunststoff-Gegenstände in die eventuell unter dem Gerät vorhandene Schublade zu legen.

Kochplattentyp	GKB276	GKB296
Elektrizität:		
Dreifachschnur	■	■
Stromversorgung AC 230 V - 50Hz - 0,6 VA	■	■
elektrische Zündung	■	■
Gas:		
Anschluß G1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■
Abmessung des Geräts:		
685x50x510 BxHxT in mm	■	
870x50x510 BxHxT in mm		■
Abmessung der Nische:		
560x480 BxT in mm	■	
840x480 BxT in mm		■

Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als Verpackungsmaterial werden gebraucht:

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

Diese Materialien sind auf umweltgerechte und den jeweiligen kommunalen Vorschriften entsprechende Weise zu beseitigen.
Die Gemeinde kann Sie auch über die umweltgerechte Beseitigung von ausrangierten Haushaltsgeräten beraten.