

Pelgrim

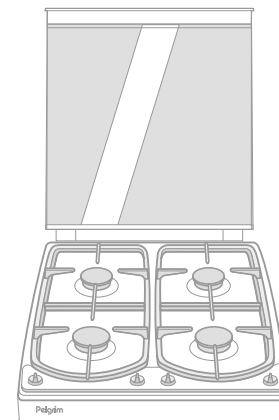
Handleiding Gaskookplaat

Manual Gashob

Notice d'utilisation Plaque de cuisson

Anleitung Gaskochmulde

AM350 - AM354 - AM454 - AM459 - AM554 - AM560



Spuitstuk diameter en belastingen gemeten op bovenwaarde

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

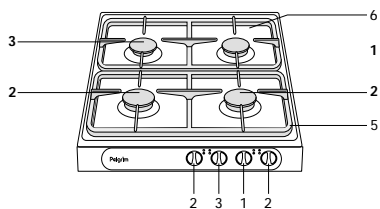
Diamètre injecteur et capacité mesuré à P.C.S.

Düsendurchmesser und Belastung gemessen auf Ho

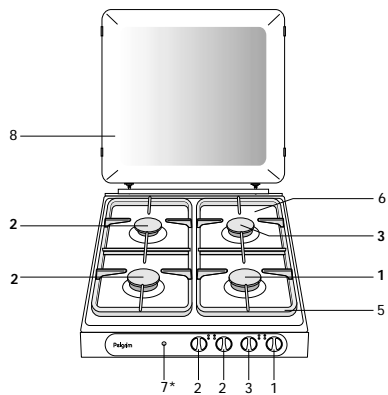
		G25 - 25 mbar I2L		G20 - 20 mbar I2ELL I2E I2E ⁺ I2H		G25 - 20 mbar I2ELL	
1x	Sudder brander Simmer burner Brûleur auxiliair Hilfsbrenner	0,67-0,85 mm	0,90 kW	0,67-0,85 mm	0,95 kW	0,67-0,85 mm	0,80 kW
2x	Normaal brander Semi-rapid burner Brûleur semi-rapide Normalbrenner	1,00-1,25 mm	2,00 kW	1,00-1,25 mm	2,20 kW	1,00-1,25 mm	1,80 kW
1x	Sterk brander Rapid burner Brûleur rapide Starkbrenner	1,30 mm	2,90 kW	1,30 mm	3,20 kW	1,30 mm	2,60 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total		7,80 kW		8,55 kW		7,00 kW	

		G30 - 29 mbar I3B/P I3 ⁺		G30 - 50 mbar I3B/P I3 ⁺	
1x	Sudder brander Simmer burner Brûleur auxiliair Hilfsbrenner	0,45 mm	0,80 kW	0,42 mm	0,90 kW
2x	Normaal brander Semi-rapid burner Brûleur semi-rapide Normalbrenner	0,65 mm	1,70 kW	0,62 mm	2,00 kW
1x	Sterk brander Rapid burner Brûleur rapide Starkbrenner	0,80 mm	2,80 kW	0,75 mm	3,20 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total		7,00 kW		8,10 kW	
Verbruik Consumption Consommation Verbrauch		504 g/h		584 g/h	

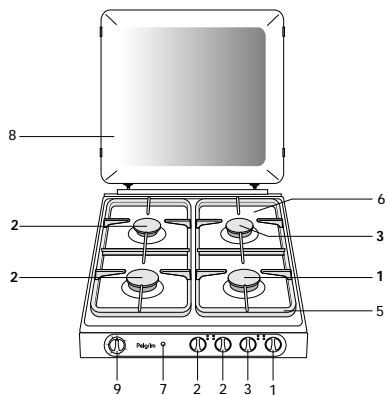
AM350



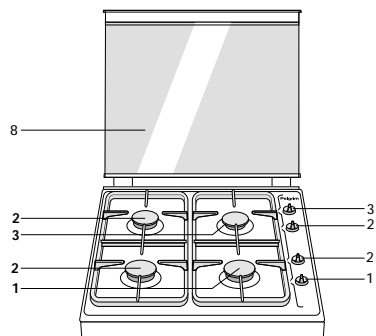
AM354/AM454/AM459



AM554



AM560



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!

Toestelinformatie

- 1 – bedieningsknop normaalbrander 1
- 2 – bedieningsknop sterkbrander 2
- 3 – bedieningsknop sudderbrander 3
- 4 – bedieningsknop normaalbrander 4
- 5 – pandragers geëmailleerd
- 6 – lekplaat
- 7 – knop voor vonkontsteking*
- 8 – afdekplaat*
- 9 – 60 min. kookwekker

Knopaanduiding:

- 0 dicht
- ★ vonkontsteking
- 🔥 grote vlam
- 🔥 kleine vlam

* indien aanwezig

Inhoud

- **Introductie** 1
- **Veiligheid** 2
 - Vóór het eerste gebruik 2
 - Waarop u moet letten 3
- **Bediening** 3
 - Ontsteking 3
 - Pannens 4
 - Mechanische kookwekker 4
- **Afvoeren verpakking en toestel** 4
- **Onderhoud** 4
 - Reinigen 4
- **Installatie** 5
- **Technische gegevens** 6

Vóór het eerste gebruik

- Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.
- 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 (gaskookplaten met vonkontsteking). Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- 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.
- 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.
- Controleer voor het installeren van het toestel of de gassoort en gasdruk van de gasbron overeenkomt met het typeplaatje.

Waar u op moet letten

Direct schoonmaken

- Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer ze lang op email of roestvrijstaal inwerken kan dit tot verkleuring leiden.

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.

Branderdeksels

- Controleer regelmatig of de branderdeksels juist op de branderkeuken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de deksels tot gevolg hebben.

Afdekplaat

- Zet de afdekplaat altijd omhoog bij gebruik van de kookbranders. Gebruik de afdekplaat niet als kookvlak.

Afdekplaat plaatsen

- Zorg dat de plaat altijd op de kunststof ringen rust. De pennen van de scharnieren moeten door beide houders steken.


Afdekplaat verwijderen

- Zorg dat de plaat altijd omhoog staat voordat u deze uit de houders verwijdert.

Ontsteking

De bedieningsknop van de brander ingedrukt linksom draaien en met een lucifer de brander ontsteken. De vlam is traploos in te stellen, van groot naar klein.

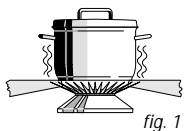
Elektrische vonkontsteking (indien van toepassing)

Druk de knop van de brander in, draai hem open. Druk tegelijkertijd op de ontsteekknop . Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt.

Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op z'n plaats ligt. Hierna kan de vlam traploos ingesteld worden tussen groot en klein.

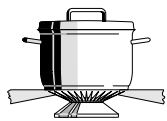
Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:
 sterkbrander minimaal 24 cm.
 normaalbrander minimaal 20 cm.
 sudderbrander minimaal 12 cm.



Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.



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.

Mechanische kookwekker (indien van toepassing)

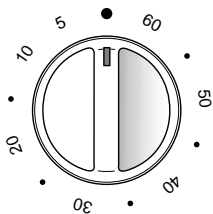


fig. 3

De maximaal instelbare tijd is 60 minuten. Na het verstrijken van de ingestelde tijd loopt de wekker af.

Instellen

Draai de knop van de wekker (zie fig. 3) eerst helemaal naar links tot de aanslag, dan rechtsom draaien om de gewenste tijd in te stellen.

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.
 Gebruikt is:
 – karton

Dit materiaal 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.

Reinigen

- Reinig het toestel dagelijks met een sopje van afwasmiddel of allesreiniger. Gebruik niet te veel vocht, omdat dit de brander of ventilatieopeningen binnen kan dringen.
- Hardnekkige vlekken op email verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje. **Gebruik nooit** schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.
- Schuursponsjes bevatten schuurmiddelen die krassen veroorzaken op roestvrijstaal. Het roestvrijstaal is voorzien van een structuur. Bij schuren of polijsten ontstaan (glanzende) vlekken in het oppervlak. Deze schades vallen niet onder de garantie.

Let op:

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

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 elektro-magnetische 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.

Gasaansluiting: RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- 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.

Let op:

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

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheids slang. In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Let op:

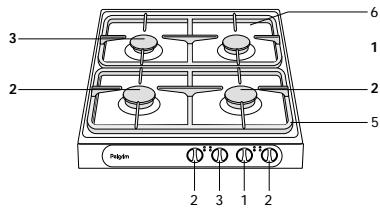
Wanneer de kookplaat wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 100 mm afstand tussen de kookplaat en deze wanden. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken; het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

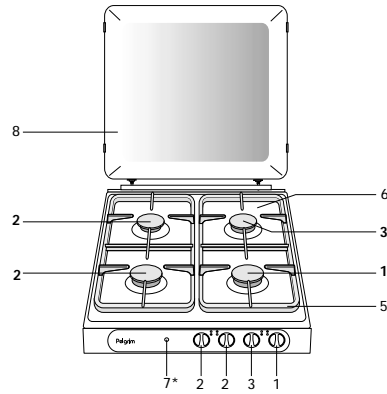
Technische gegevens (zie ook omslag)

Kookplaattype	AM350	AM354	AM454	AM459	AM554	AM560
Elektrisch:						
Aansluiting 230 V - 50Hz			■	■	■	
Vonkonsteking			■	■	■	
Gas:						
Aansluiting G3/8"	■	■	■	■	■	■
Afmeting toestel:						
500 x 120 x 540 bxhxd in mm	■					
540 x 150 x 500 bxhxd in mm		■	■	■	■	
600 x 100 x 530 bxhxd in mm						■

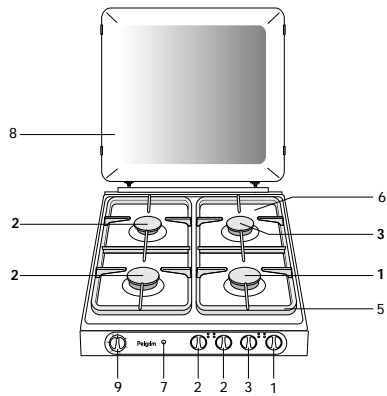
AM350



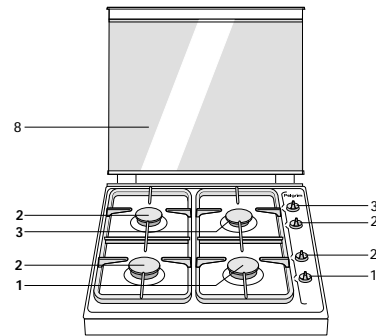
AM354/AM454/AM459



AM554



AM560



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
 - Before using the appliance 10
 - Things to watch for 11
- **Operating** 11
 - Lighting the burners 11
 - Saucepans 12
 - Mechanical cooking timer 12
- **Packaging and appliances** 12
- **Maintenance** 12
 - Cleaning the appliance 12
- **Installation** 13
- **Technical specifications** 14

Appliance information

- 1 – control knob for semi-rapid burner 1
- 2 – control knob for rapid burner 2
- 3 – control knob for simmer burner 3
- 4 – control knob for semi-rapid burner 4
- 5 – enamelled saucepan supports
- 6 – drip tray
- 7 – spark switch*
- 8 – decorative cover*
- 9 – cooking timer 60 minutes

Control knob symbols:

- 0 off
- ★ spark switch
- 🔥 high
- 🔥 low

* if applicable

Before using the appliance

- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- 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.
- 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.
- Grease and oil are flammable when overheated. 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.
- 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

Clean immediately

- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.

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.

Decorative cover

- Always raise the decorative cover when using the burners on the hob. Do not use the decorative cover as a surface for cooking on.

Fitting the decorative cover

- Make sure that the decorative cover always rests on the plastic rings. The hinge pins should go through both holders.


Removing the decorative cover

- Make sure that the decorative cover is raised before removing it from the holders.

Lighting the burners

While keeping the knob of the burner held in, turn the knob to the left and light the burner with a match. The gas flame can now be smoothly adjusted from high to low.

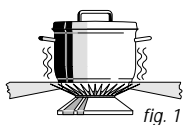
Electrical spark switch (if applicable)

While keeping the knob of the burner in, turn the knob to the left while simultaneously pressing the spark switch . The spark switch will generate sparks and the burner will light automatically.

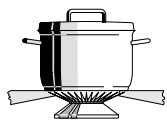
If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned. After this the flame can be adjusted smoothly between high and low.

Saucepans

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



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



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

fig. 2

Tip

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

Mechanical cooking timer (if applicable)

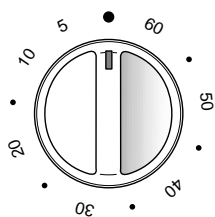


fig. 3

The maximum time that can be set is 60 minutes. When the time set has elapsed, the timer goes off.

Setting

First turn the timer's knob (see fig. 3) all the way to the left as far as the stop, then turn it to the right to set the time required.

Packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable. It is made up of:
 – cardboard;

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 of disused household appliances in a responsible way.

Cleaning the appliance

- Clean the appliance daily with water and a detergent or all purpose cleaner. Avoid using too much water to prevent it entering the burner or ventilation openings.
- Remove stubborn stains on enamel with a non-abrasive cream or a soft sponge. **Never use** scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.
- Scourers contain abrasives that cause scratches on stainless steel. The stainless steel has a surface structure. Scouring or polishing will cause (shiny) patches on the surface. This damage is excluded from the guarantee.

Please note:

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

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.

Gasconnection RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- The gas connection must comply with national and local regulations. Amongst other things these regulations instruct that:
 – only approved materials are to be used;

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.

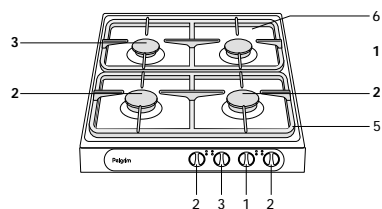
Attention:

- If the hob is fitted next to a high cupboard or next to some other structure that is made of a flammable material, maintain a minimum distance of 100 mm between the hob and these structures. Maintain a minimum distance of 650 mm between the hob and any extractor hood that is fitted above it.
- 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.
- After installation check that the appliance and the burners are working properly; the gas flames should be regular and stable when full on and the burners should not go out when turned to the lowest setting.

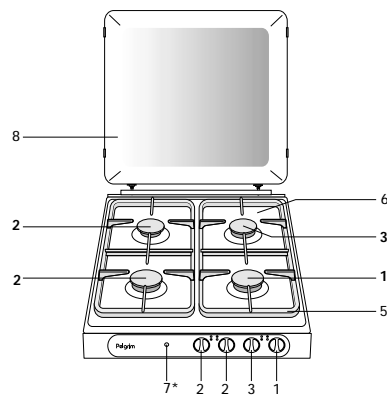
Technical specifications (also see table on cover)

Type of hob	AM350	AM354	AM454	AM459	AM554	AM560
Electric:						
Connection AC 230 V - 50Hz			■	■	■	
Spark ignition			■	■	■	
Gas:						
Connection G3/8"	■	■	■	■	■	■
Dimensions (appliance):						
500 x 120 x 540 wxhxd in mm	■					
540 x 150 x 500 wxhxd in mm		■	■	■	■	
600 x 100 x 530 wxhxd in mm						■

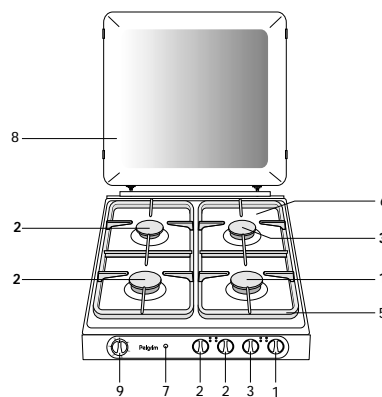
AM350



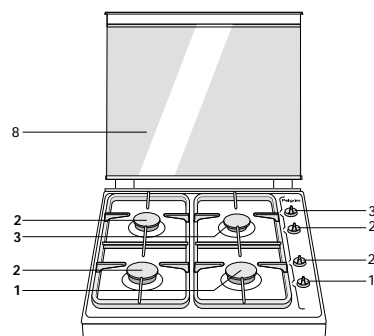
AM354/AM454/AM459



AM554



AM560



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 !

Description de l'appareil

- 1 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 1
- 2 – bouton de commande pour brûleur rapide 2
- 3 – bouton de commande pour brûleur auxiliaire 3
- 4 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
- 5 – supports pour casseroles émaillées
- 6 – plaque d'égouttement
- 7 – allumeur*
- 8 – couvercle de décoration*
- 9 – minuterie de cuisson 60 minutes

Symboles des boutons:

- 0 fermé
- ★ allumage électrique
- 🔥 grande flamme
- 🔥 petite flamme

* le cas échéant

Table des matières

■ Introduction	17
■ Sécurité	18
Avant la première utilisation	18
Précautions particulières	19
■ Fonctionnement	19
Allumage	19
Casseroles	20
Minuteur mécanique	20
■ L'emballage et l'appareil	20
■ Entretien	20
Nettoyage	20
■ Installation	21
■ Spécification techniques	22

Avant la première utilisation

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

Plaque de recouvrement

- Lors de l'utilisation des brûleurs, relevez la plaque de recouvrement. N'utilisez pas la plaque de recouvrement comme surface de cuisson.

Placement de la plaque de recouvrement

- Veillez à ce que la plaque repose toujours sur les bagues en plastique. Les tenons des charnières doivent sortir des deux supports.

Elimination de la plaque de recouvrement

- La plaque doit toujours être relevée avant de l'éliminer des supports.

Allumage

Poussez et tournez vers la gauche le bouton de commande et allumez le brûleur au moyen d'une allumette. La flamme peut être réglée progressivement de la position forte à la position faible.

Allumage électrique (le cas échéant)

Poussez et tournez vers la gauche le bouton de commande et pressez simultanément le bouton de l'allumage électrique ✨. Des étincelles sont produites au dessus du brûleur qui s'allume automatiquement.

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, contrôlez si le capuchon du brûleur est placé correctement. Il est possible ensuite de régler progressivement la flamme entre fort et pas fort.

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.

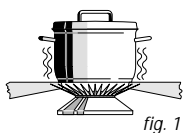


fig. 1

Incorrect :

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

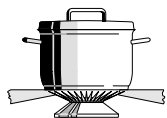


fig. 2

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.

Minuteur mécanique (si nécessaire)

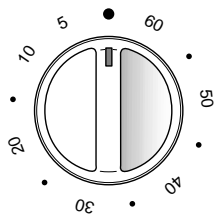


fig. 3

Le temps programmable maximum est de 60 minutes. Lorsque la programmation est terminée, le minuteur s'arrête.

Programmation

Tournez d'abord le bouton du minuteur (voir fig. 3) vers la gauche jusqu'à la butée puis tournez vers la droite pour programmer le temps souhaité.

L'emballage et l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il contient :
– du carton.

Éliminer 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.

Nettoyage

- Journalier : Nettoyer l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou avec un nettoyant universel. Ne pas utiliser trop d'eau ; elle risque de pénétrer dans le brûleur ou l'orifice de ventilation.
- Taches rebelles sur l'émail ou sur l'aluminium s'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique. **N'utilisez jamais** de poudre abrasive ou de détergents agressifs et d'éponges abrasives vertes.
- Les éponges à récurer contiennent des abrasifs qui peuvent griffer l'acier inoxydable. L'acier inoxydable est pourvu d'une structure. En cas récurage ou de polissage, des tâches (brillantes) peuvent se présenter sur la surface. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.

Attention :

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

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 conforme 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.

Raccordement du gaz RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales. Elles stipulent notamment que :
– seuls les appareils agréés peuvent être utilisés .

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.

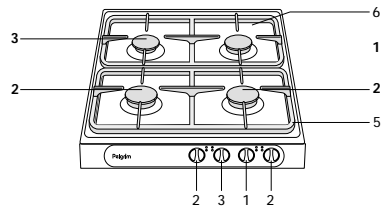
Attention :

- Si vous devez placer une plaque de cuisson à côté d'une armoire élevée ou à côté d'une autre paroi inflammable, respectez une distance minimale de 100 mm entre la plaque de cuisson et ces parois. Respectez également une distance de 650 mm au minimum entre la plaque de cuisson et une hotte placée éventuellement au-dessus de la plaque de cuisson.
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.
- Après l'installation de l'appareil, contrôlez le bon fonctionnement des brûleurs : la flamme doit être régulière et stable en position maximale, tandis que les brûleurs ne peuvent pas s'éteindre en position minimale.

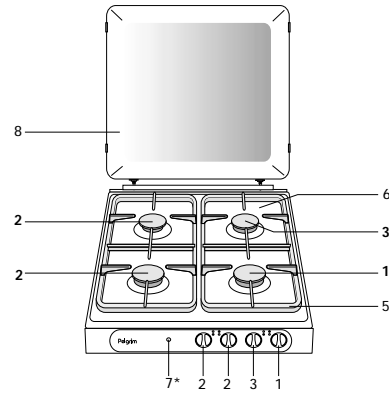
Spécifications techniques (aussi voir table au couverture)

Type de plaque de cuisson	AM350	AM354	AM454	AM459	AM554	AM560
Alimentation électrique :						
Branchement AC 230 V-50Hz			■	■	■	
Allumage électrique			■	■	■	
Gaz :						
Raccordement G3/8"	■	■	■	■	■	■
Dimensions de l'appareil :						
500 x 120 x 540 (lxhxp) mm	■					
540 x 150 x 500 (lxhxp) mm		■	■	■	■	
600 x 100 x 530 (lxhxp) mm						■

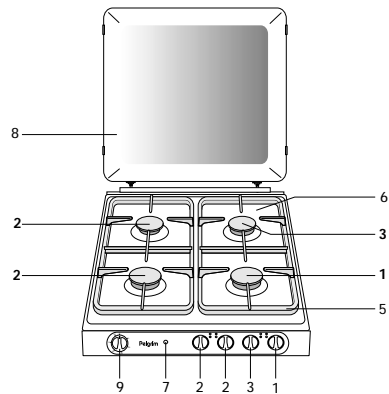
AM350



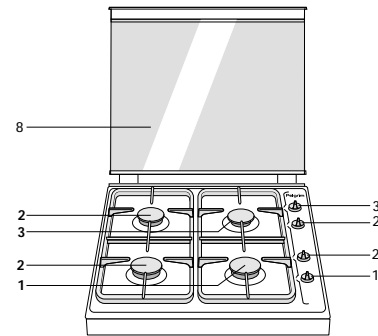
AM354/AM454/AM459



AM554



AM560



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!

Gerätebeschreibung

- 1 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 1
- 2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
- 3 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 3
- 4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
- 5 – emaillierte Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
- 6 – Auffangblech
- 7 – elektrische Zündung*
- 8 – Zierdeckel*
- 9 – Kurzzeitwecker bis 60 Minuten

Erklärung der Symbole:

- 0 zu
- ★ elektrische Zündung
- 🔥 große Flamme
- 🔥 kleine Flamme

* falls vorhanden

Inhalt

■ Einleitung	25
■ Sicherheit	26
Vor dem ersten Gebrauch	26
Worauf Sie achten müssen	27
■ Bedienung	27
Anzündung	27
Töpfe	28
Mechanischer Kurzzeitwecker	28
■ Beseitigung von Verpackung und Gerät	28
■ Pflege	28
Reinigung	28
■ Installation	29
■ Technische Daten	30

Vor dem ersten Gebrauch

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

Abdeckplatte

- Die Abdeckplatte bei Benutzung der Brenner immer hochklappen. Die Abdeckplatte niemals als Kochfläche verwenden.

Anbringung der Abdeckplatte

- Es ist dafür zu sorgen, dass die Platte immer auf den Kunststoffringen ruht. Die Stifte der Scharniere in beide Halterungen einrasten lassen.


Abdeckplatte entfernen

- Es ist dafür zu sorgen, dass die Platte immer hochgeklappt ist, bevor sie aus den Halterungen entfernt wird.

Anzündung

Den Bedienungsknopf eindrücken und nach links drehen und mit einem Streichholz das Gas anzünden. Die Flamme kann stufenlos eingestellt werden, von groß nach klein.

Elektrische Anzündung (falls vorhanden)

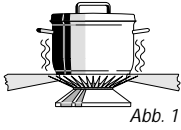
Den Bedienungsknopf eindrücken, nach links drehen und auf den Knopf der elektrischen Zündung  drücken. Die Funken springen dann auf den Gasbrenner über, der jetzt von selbst entflammt.

Sollte das nach wiederholtem Versuch nicht gelingen, prüfen Sie dann, ob der Brennerdeckel richtig aufliegt. Dann kann die Flamme stufenlos zwischen Groß und Klein eingestellt werden.

Töpfe

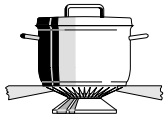
Empfohlene Durchmesser der Töpfe:

- Starkbrenner mindestens 24 cm.
- Normalbrenner mindestens 20 cm.
- Hilfsbrenner mindestens 12 cm.



Falsch:

Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.



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.

Mechanischer Kurzzeitwecker

(wenn zutreffend)

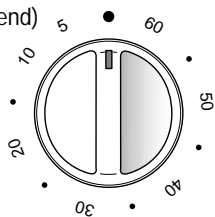


Abb. 3

Die maximale Einstellzeit ist 60 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit klingelt der Kurzzeitwecker.

Einstellen

Den Drehschalter des Kurzzeitweckers (siehe Abb. 3) erst ganz nach links bis zum Anschlag drehen. Dann nach rechts zur Einstellung der gewünschten Zeit drehen.

Beseitigung von Verpackung und Gerät

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

- Karton;

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.

Reinigung

- Das Gerät täglich mit einer Lösung von Spülmittel oder Allesreiniger reinigen. Nicht zu naß behandeln, um Eindringen von Feuchtigkeit in die Brenner oder Ventilationslöcher zu vermeiden.
- Hartnäckige Flecken auf Email mit flüssigem Scheuermittel oder Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen. Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel oder grüne Scheuerschwämmchen.
- Reinigungsschwämme enthalten Scheuermittel, die auf Edelstahl Kratzer verursachen. Der Edelstahl ist mit einer Struktur versehen. Beim Scheuern oder Polieren entstehen auf der Oberfläche (glänzende) Flecken. Diese Beschädigungen fallen nicht unter die Garantieleistungen.

Achtung:

Heiße Brenneraufsätze nie in kaltes Wasser tauchen. Durch die starke Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

Installation

Allgemeines

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 RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Diese besagen u.a., daß:
 - ausschließlich zugelassene Materialien verwendet werden dürfen;

Achtung:

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

- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer Sicherheitsschlauch anzuschließen. Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.

Achtung:

Bei Installation der Kochmulde neben einem Hochschrank oder einer sonstigen Wand aus brennbarem Material ist ein Mindestabstand von 100 mm zwischen der Kochmulde und diesen Wänden zu berücksichtigen. Zwischen der Kochmulde und einer eventuell über der Kochmulde vorgesehenen Dunstabzugshaube ist ein Mindestabstand von 650 mm zu berücksichtigen.

- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.
- Nach der Montage des Geräts kontrollieren, ob die Brenner gut funktionieren: Die Flamme muß bei Großstellung regelmäßig und stabil brennen, während im niedrigsten Stand die Flamme nicht ausgehen darf.

Technische Daten (siehe auch Tabelle auf Umschlag)

Kochplattentyp	AM350	AM354	AM454	AM459	AM554	AM560
Elektrizität:						
Stromversorgung AC 230 V - 50Hz			■	■	■	
elektrische Zündung			■	■	■	
Gas:						
Anschluß G3/8"	■	■	■	■	■	■
Abmessung des Geräts:						
500 x 120 x 540 BxHxT in mm	■					
540 x 150 x 500 BxHxT in mm		■	■	■	■	
600 x 100 x 530 BxHxT in mm						■