

Pelgrim

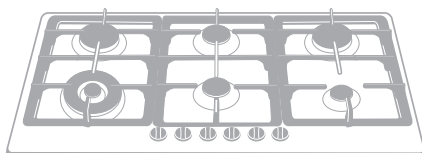
Handleiding Inbouwgaskookplaat

Manual Built-in gashob

Notice d'utilisation Plaque de cuisson encastrable

Anleitung Einbau-Gaskochmulde

GK299



70003288000

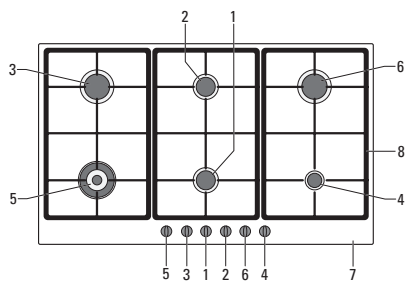


fig. 1

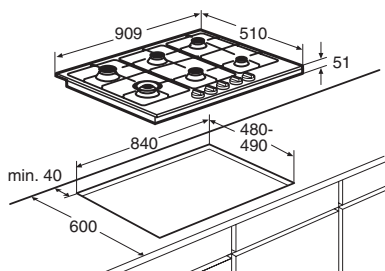




fig. 2

Toestelinformatie

(fig. 1)

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

Knopaanduiding:

- 0 dicht
-  grote vlam
-  kleine vlam

Technische gegevens

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Kookplaattype | GK 299 |
| Elektrisch: | |
| 3-aderig aansluitsnoer | ■ |
| Aansluiting 230 V - 50Hz | ■ |
| Vonksteking geïntegreerd in knoppen | ■ |
| Gas: | |
| Aansluiting G1/2" | ■ |
| Aansluitwaarde kW | 14 |

Nominale belasting van de branders: Spuitstukboring van de branders

| | | G 25/25 mbar | G 20/20 mbar |
|-------------|---------|--------------|--------------|
| Sterk: | 3,0 kW | 1,32 mm | 1,29 mm |
| Normaal: | 1,75 kW | 1,02 mm | 1,01 mm |
| Sudder: | 1,0 kW | 0,80 mm | 0,77 mm |
| Wokbrander: | 3,5 kW | 0,65/1,26 mm | 0,63/1,21 mm |

Afmeting toestel (bxdxh in mm):

Afmeting nis (bxd in mm):

| | |
|------------|-------------|
| 909x510x51 | 840x480-490 |
|------------|-------------|

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!

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

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)
- polypropyleen banden om de doos

Inhoud

| | |
|-----------------------------------|-------|
| ■ Veiligheid | 2 |
| Vóór het eerste gebruik | 2 |
| Waarop u moet letten | 2 |
| ■ Bediening | 3 |
| Ontsteking | 3 |
| Bediening wokbrander | 3 |
| ■ Toepassing | 3 |
| Pannen | 3 |
| ■ Onderhoud | 4 |
| Reinigen | 4 |
| ■ Installatie | 4 - 5 |
| ■ Montage | 5 |

Vóór het eerste gebruik

- Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.
- 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.
- 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 of installeer een mechanische ventilator (wasemkap). Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (wasemkap).

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.

Branderdoppen

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

Ontsteking

Elektrische vonkontsteking

Druk de knop van de te ontsteken brander in, draai hem linksom tot stand . 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.

Bediening 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.

Vlambeveiliging

De vlambeveiliging zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft. Houd de bedieningsknop, in volstand, ongeveer 5 seconden ingedrukt.

De vlambeveiliging schakelt in.

Pannen

Gebruik

De aanbevolen panbodemdiameters voor verschillende branders zijn:

Voor de sterkbrander minimaal 24 cm.

Voor de normaalbrander minimaal 20 cm.

Voor de sudderbrander minimaal 14 cm.

Voor de wokbrander (speciale pan) minimaal 24 à 26 cm.



fig. 3

Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

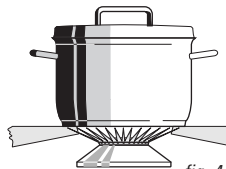


fig. 4

Goed:

De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Tip:

Bij het koken zonder deksel of met een verschoven deksel wordt onnodig veel energie verspild.

Schone pannen nemen beter warmte op.

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.
- Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal verwijderen met 3M roestvrijstaalreiniger, of een niet schurende sanitairspoons. Sanitairspoonsjes zijn te herkennen aan het witte schuurvlak, bijv. Scotch Brite no. 373.
- Groene 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 gastechnisch installateur aangesloten worden.

Waarschuwing:

Dit toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal; besteedt dus extra aandacht aan de ventilatie van de keuken.

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz.

- 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 1/2ý (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.

Let op:

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

Montage

- 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 veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met hete delen van de inbouwoven of bewegende delen van het keukenmeubel, bijvoorbeeld een lade.

- 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.

Let op:

Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houdt dan een minimale afstand van 40 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd ook een afstand van minimaal 65 cm aan tussen de kookplaat en een eventueel te plaatsen afzuigkap.)

1. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.
2. Plak het afdichtband aan de onderkant van de kookplaat.
3. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.
4. Zet de kookplaat vast.

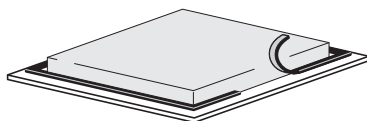


fig. 5

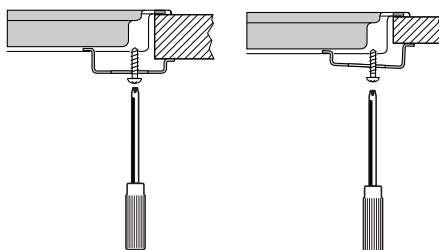


fig. 6

5. Maak de gasaansluiting. Controleer de aansluitingen met zeepsop op gasdichtheid (zie "gasaansluiting").
6. Maak de elektrische aansluiting (zie "elektrische aansluiting").
7. Controleer de werking van het toestel. Het inbouwen in combinatie met een inbouwoven staat beschreven in het installatievoorschrift 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!

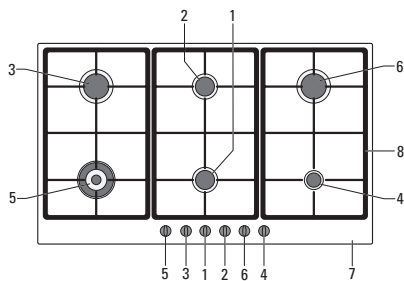


fig. 1

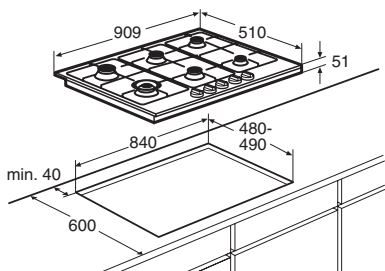


fig. 2

Appliance information

(fig. 1)

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

Control knob symbols:

- 0 off
- high
- low

Technical specifications

| | |
|--|--------|
| Type of hob | GK 299 |
| Electric: | |
| 3-core connection lead | ■ |
| Connection 230 V - 50Hz | ■ |
| Spark switch integrated in control buttons | ■ |
| Gas: | |
| Connection G1/2" | ■ |
| Connection rating kW | 14 |

Nominal load of burners:

Injector hole of the burners:

| | | G 25/25 mbar | G 20/20 mbar |
|-------------|---------|--------------|--------------|
| High speed: | 3.0 kW | 1.32 mm | 1.29 mm |
| Standard: | 1.75 kW | 1.02 mm | 1.01 mm |
| Low speed: | 1.0 kW | 0.80 mm | 0.77 mm |
| Wok burner: | 3.5 kW | 0.65/1.26 mm | 0.63/1.21 mm |

Dimensions appliance (wxdxh in mm):

Dimensions (wxd in mm):

| | |
|------------|-------------|
| 909x510x51 | 840x480-490 |
|------------|-------------|

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!

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

Disposal of packaging and appliances

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

- cardboard
- polyethylene
- CFC free polystyrene (PS rigid foam)
- polypropylene straps around the box

Table of contents

| | |
|---|---------|
| ■ Appliance information | 6 |
| ■ Safety | 8 |
| Before using the appliance | 8 |
| Things to watch for | 8 |
| ■ Operating the appliance. | 9 |
| Lighting the burners | 9 |
| Wok burner | 9 |
| ■ Use | 9 |
| Saucepans | 9 |
| ■ Maintenance | 10 |
| Cleaning the appliance | 10 |
| ■ Installation. | 10 - 11 |
| ■ Positioning. | 11 |

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.

Before using the appliance

- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- 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. 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 or fit a mechanical ventilator (extractor). When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window or a higher setting on the ventilator (extractor).

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.

Lighting the burners

Using the electrical spark switch

Press the knob of burner you wish to light in and turn it to the left to the -symbol. 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. The gas flame can now be smoothly adjusted from high to low.

Operating the 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.

Flame failure device

The flame failure device ensures that the gas supply is closed if the flame goes out during the cooking process.

Hold the control knob pressed in in the full position for approximately 5 seconds.

The flame failure device will switch on.

Saucepans

Use

The recommended saucepan diameters for the various burners are:

For the high-speed burner, minimum 24 cm.

For the standard burner, minimum 20 cm.

For the low-speed burner, minimum 14 cm.

For the wok burner (special pan), minimum 24-26 cm.



fig. 3

Wrong:

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



fig. 4

Right:

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

Tip:

Cooking without a lid or with the saucepan partially covered causes a great deal of energy to be wasted unnecessarily. Clean saucepans absorb heat more efficiently.

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.
- Remove stubborn stains on stainless steel with 3M cleaner for stainless steel or a non-scouring sponge. These sponges can be recognised by their white surface e.g. Scotch Brite no. 373.
- Green scours contain scouring agents which can scratch stainless steel. The structure of the stainless surface is such that (shiny) spots may appear after polishing or scouring.
This damage is not covered by the guarantee.

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.

Warning:

This appliance is not connected to a flue; take extra care with the ventilation of the kitchen.

Electrical connection

230 V - 50 Hz.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.

Gasconnection RC 1/2" (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.

Please note:

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

- 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 safety hose may not be bent and must not come into contact with the hot parts of the built-in oven or moving parts of kitchen units, such as a drawer.

- 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.

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 40 mm between the outer edge of the hob and the wall in question. Also ensure that there is a minimum distance of 65 cm between the hob and any overhead extractor fan which may be installed.)

Positioning

1. Make a hole in the side of the kitchen cabinet to enable the gas pipe to be passed through.
2. Stick the strips of sealant to the underside of the hob (see above).
3. Place the appliance in the cut-out.
4. Secure the appliance in position.

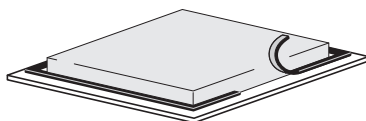
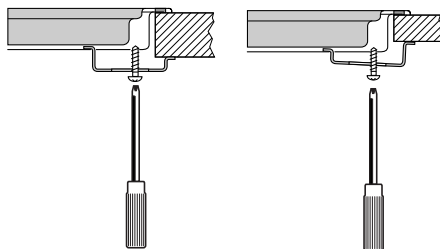


fig. 5



5. Make the gas connection. Check the gas connections with a soap/water mixture (see "Gas Connection").
 6. Put the plug in the socket (see "Electrical Connection").
 7. 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.!

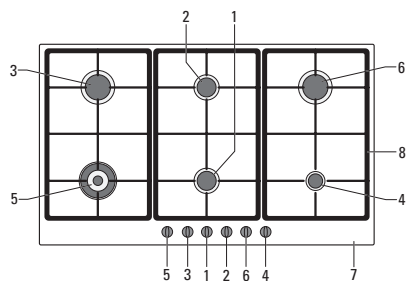


fig. 1

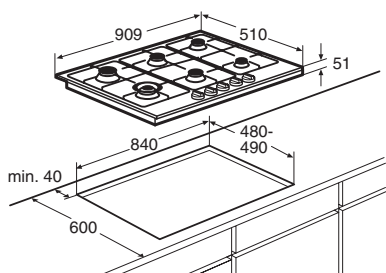


fig. 2

Spécifications techniques

| | |
|--|--------|
| Type de plaque de cuisson | GK 299 |
| Alimentation électrique : | |
| Cordon de branchement à 3 conducteurs | ■ |
| Branchement 230 V-50Hz | ■ |
| Allumage électrique intégré dans les boutons | ■ |
| Gaz : | |
| Raccordement G1/2" | ■ |
| Puissance kW | 14 |

Puissance nominale des becs :

Dimensions des injecteurs :

| | | G 25/25 mm | G 20/20 mm |
|-----------------------|---------|--------------|--------------|
| Puissant : | 3,0 kW | 1,32 mm | 1,29 mm |
| Normal : | 1,75 kW | 1,02 mm | 1,01 mm |
| À ralenti : | 1,0 kW | 0,80 mm | 0,77 mm |
| Brûleur pour le wok : | 3,5 kW | 0,65/1,26 mm | 0,63/1,21 mm |

Dimensions de l'appareil (lxhxp) :

Dimensions du renforcement (lxxp) :

| | |
|------------|-------------|
| 909x510x51 | 840x480-490 |
|------------|-------------|

Description de l'appareil (fig. 1)

1. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 1
2. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 2
3. bouton de commande pour brûleur rapide 3
4. bouton de commande pour brûleur auxiliaire 4
5. bouton de commande pour brûleur wok 5
6. bouton de commande pour brûleur rapide 6
7. plaque d'égouttement
8. supports pour casseroles

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 !

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

Élimination de l'emballage et 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)
- bandes de polypropylène autour du carton

Table des matières

| | |
|--|---------|
| ■ Description de l'appareil | 12 |
| ■ Sécurité | 14 |
| Avant la première utilisation | 14 |
| Précautions particulières | 14 |
| ■ Fonctionnement | 15 |
| Allumage | 15 |
| Brûleur pour le wok | 15 |
| ■ Application | 15 |
| Casseroles | 15 |
| ■ Entretien | 16 |
| Nettoyage | 16 |
| ■ Installation | 16 - 17 |
| ■ Mise en place | 17 |

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.

Avant la première utilisation

- Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.
- 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. 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 ou installer un ventilateur (hotte aspirante). En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire : ouvrir par exemple une fenêtre ou régler le ventilateur (hotte aspirante) à une vitesse supérieure.

Précautions particulières

Nettoyage immédiat

- Éliminer 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 becs 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 bec

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

Allumage

Allumage électrique

Pressez le bouton du bec souhaité et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position . Des étincelles sont produites au dessus du bec qui s'allume. Si après plusieurs tentatives, le bec ne s'allume pas, contrôlez la position correcte du capuchon du bec. Ensuite, vous pouvez régler la flamme progressivement de la position forte à la position faible.

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.

Dispositif de sécurité pour l'allumage

Le dispositif de sécurité pour l'allumage veille à ce que l'arrivée de gaz se ferme en cas d'extinction de la flamme pendant le processus de cuisson.

Maintenez la pression sur la touche de commande, ouverte à pleine charge, pendant 5 secondes environ.

Le dispositif de sécurité pour la flamme s'enclenche.

Casseroles

Utilisation

Le diamètre de casserole recommandé pour les différents bacs sont :

Pour le brûleur rapide : au moins 24 cm.

Pour le brûleur semi-rapide : au moins 20 cm.

Pour auxiliair : au moins 14 cm.

Pour le brûleur wok (casserole spéciale) : au moins 24-26 cm.



fig. 3

Incorrect :

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



fig. 4

Correct :

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

Conseil :

Lors d'une cuisson sans couvercle ou avec le couvercle entrouvert, une grande quantité d'énergie est perdue inutilement.

Les casseroles propres diffusent mieux la chaleur.

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 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.

- Taches rebelles sur l'acier inoxydable s'enlèvent avec un produit de nettoyage 3M pour l'acier inoxydable ou une éponge ménagère non abrasive. Les éponges ménagères se reconnaissent à leur côté blanc, par ex. Scotch Brite no. 373.

- Les éponges abrasives risquent de rayer l'acier inoxydable. L'acier inoxydable est doté d'un relief qui, en cas d'abrasion ou de ponçage, peut laisser place à des taches (brillantes) à la surface.
La garantie ne couvre pas ces dommages.

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.

Avertissement :

Cet appareil n'est pas raccordé à aucun conduit de ventilation. Vous devez donc vous assurer que la ventilation de la cuisine est suffisante.

Branchement électrique

230 V - 50 Hz.

- 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 1/2" (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.

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 câble fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné 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 cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties chaudes du four encastrable ou les parties mobiles du meuble de cuisine, par exemple un tiroir.

- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.
- Après l'installation de l'appareil, contrôlez le bon fonctionnement des becs. La flamme doit être régulière et stable en position maximale, tandis que les becs ne peuvent s'éteindre en position minimale.

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 40 mm entre le côté extérieur de la plaque de cuisson et cette paroi. Maintenez également une distance minimale de 65 cm entre la plaque de cuisson et une hotte éventuelle).

Mise en place

1. Ménager un évidement dans la paroi latérale de l'élément pour la conduite de gaz.
2. Collez les bandes adhésives en-dessous de la plaque de cuisson (voir ci-dessus).
3. Insérer la table de cuisson dans la découpe.
4. Fixer la table de cuisson.



fig. 5

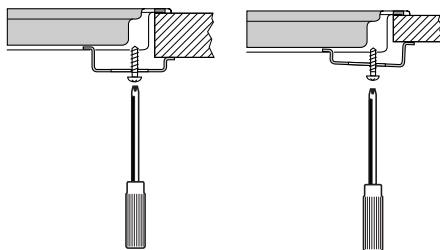


fig. 6

5. La raccorder au gaz. Contrôler une fuite éventuelle du gaz avec de l'eau savonneuse (voir "Raccordement du gaz").
6. Effectuer le branchement électrique (voir "Branchement électrique").
7. 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.

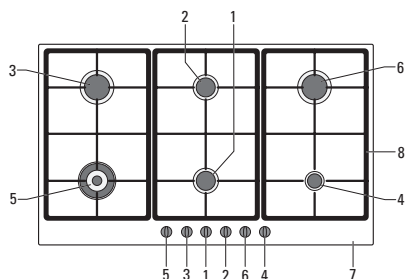


Abb. 1

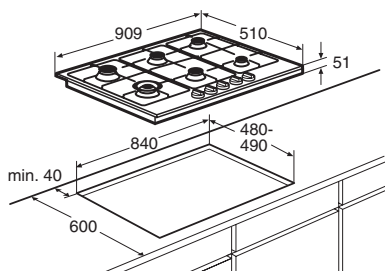




Abb. 2

Gerätebeschreibung

(Abb. 1)

1. Bedienungsknopf für Normalbrenner 1
2. Bedienungsknopf für Normalbrenner 2
3. Bedienungsknopf für Starkbrenner 3
4. Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 4
5. Bedienungsknopf für Wokbrenner 4
6. Bedienungsknopf für Starkbrenner 6
7. Auffangblech
8. Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe

Erklärung der Symbole:

- 0 zu
-  große Flamme
-  kleine Flamme

Technische Daten

| | |
|--|--------|
| Kochplattentyp | GK 299 |
| Elektrizität: | |
| Dreifachschnur | ■ |
| Stromversorgung 230 V - 50 Hz | ■ |
| In den Bedienungsknöpfen integrierte elektrische Zündung | ■ |
| Gas: | |
| Anschluß G1/2" | ■ |
| Anschlußwert kW | 14 |

Nennlast der Brenner:

Düsenbohrung der Brenner:

| | | G 25/25 mbar | G 20/20 mbar |
|-----------------|---------|--------------|--------------|
| Stark | 3,0 kW | 1,32 mm | 1,29 mm |
| Normal: | 1,75 kW | 1,02 mm | 1,01 mm |
| Sparflamme: | 1,0 kW | 0,80 mm | 0,77 mm |
| Wok Kochstelle: | 3,5 kW | 0,65/1,26 mm | 0,63/1,21 mm |

Abmessung des Geräts (BxHxT):

Abmessung der Nische (BxT):

| | |
|------------|-------------|
| 909x510x51 | 840x480-490 |
|------------|-------------|

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!

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

Beseitigung von Verpackung und Gerät

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

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hardschaum)

Inhalt

| | |
|-----------------------------------|---------|
| ■ Gerätebeschreibung | 18 |
| ■ Sicherheit | 20 |
| Vor dem ersten Gebrauch. | 20 |
| Worauf Sie achten müssen | 20 |
| ■ Bedienung | 21 |
| Anzünden | 21 |
| Wokbrenner | 21 |
| ■ Anwendung | 21 |
| Töpfe | 21 |
| ■ Pflege | 22 |
| Reinigung | 22 |
| ■ Installation | 22 - 23 |
| ■ Einbau | 23 |

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.

Vor dem ersten Gebrauch

- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.
- 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. 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 oder installieren Sie einen mechanischen Ventilator (Abzugshaube). Bei langem Gebrauch der Kochmulde kann zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z.B. ein offenes Fenster oder ein höherer Stand des Ventilators (der Abzugshaube).

Worauf Sie achten müssen

Sofort reinigen

- Übergekochte Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Rostfreistahl einwirken, kann dies 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.

Anzündung

Elektrische Anzündung

Drücken Sie auf den Knopf der anzuzündenden Kochstelle und drehen Sie nach links auf den Stand . Jetzt springen die Funken auf den Brenner über, der dann automatisch angezündet wird. Sollte der Brenner nach wiederholtem Versuch nicht entflammen, prüfen Sie dann, ob der Brennerdeckel richtig aufliegt. Danach kann die Flamme stufenlos zwischen klein und groß eingestellt werden.

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.

Züandsicherung

Die Züandsicherung sorgt dafür, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme beim Kochen erlischt.

Halten Sie den Knebel in der Großstellung ungefähr 5 Sekunden eingedrückt.

Die Züandsicherung schaltet sich ein.

Töpfe

Anwendung

Empfohlene Diameter der Topfböden für die einzelnen Gasbrenner:

Für die großen Flammen mindestens 24 cm.

Für die normale Flamme mindestens 20 cm.

Für die Sparflamme mindestens 14 cm.

Für die Wokbrenner (spezielle Topf) mindestens 24-26 cm.



Abb. 3

Falsch:

Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.

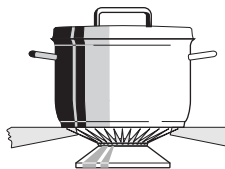


Abb. 4

Gut:

Die Hitze verteilt sich gleichmäßig über den Topfboden.

Tip:

Wird ohne Deckel oder mit einem schräg aufgelegten Deckel gekocht, dann wird viel Energie verschwendet. Saubere Töpfe nehmen besser Wärme auf.

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 Scheuerpulver oder Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen.
Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder grüne Scheuerschwämmchen.
- Hartnäckige Flecken auf rostfreiem Stahl mit Rostfreistahlreiniger oder einem nicht scheuernden Sanitär-Schwamm entfernen. Sanitär-Schwämmchen sind an der weißen Scheuerfläche zu erkennen, z.B. Scotch Brite 373.
- Grüne Scheuerschwämmchen enthalten Scheuermittel, die Rostfreistahl zerkratzen. Rostfreistahl hat eine Struktur. Beim Scheuern oder Polieren bilden sich (glänzende) Flecken in der Oberfläche. Diese Schäden fallen nicht unter die Garantie.

Achtung:

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

Installation

Algemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Achtung:

Dieses Gerät wird nicht an ein Entlüftungsrohr angeschlossen; achten Sie deshalb sorgfältig darauf, daß die Küche ausreichend gelüftet wird.

Stromversorgung

230 V - 50 Hz.

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

Gasanschluß RC 1/2" (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.

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 Sicherheits-schlauch. 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:

Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit den heißen Teilen der Einbaukochplatte oder mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels, z.B. einer Schublade, in Berührung kommen.

- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.
- Prüfen Sie nach der Installation des Geräts, ob die Brenner gut funktionieren: Im Großstand muß die Flamme regelmäßig und stabil brennen, während die Brenner im Kleinstand nicht ausgehen dürfen.

Achtung:

Nicht neben einen hohen Schrank oder einer Wand aus entflammablem Material aufstellen. (Wenn nicht anders möglich, dann einen Mindestabstand von 40 mm zwischen Außenseite Kochplatte und Wand berücksichtigen.) Der Mindestabstand zwischen Kochstelle und Unterkante einer eventuellen Dunstabzugshaube muß 65 cm betragen.

Einbau

1. Aussparung in der Seitenwand des Küchenschanks zum Durchführen der Gasleitung aussägen.
2. Kleben Sie das Abdichtungsband auf die Unterseite des Kochfeldes
3. Lassen Sie die Kochmulde in die Aussparung ein.
4. Befestigen Sie die Kochmulde.

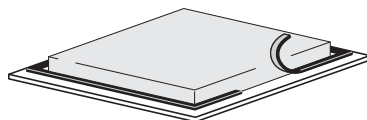


Abb. 5

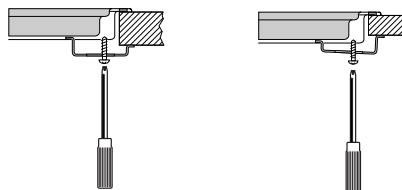


Abb. 6

5. Stellen Sie den Gasanschluß her. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichtheit (siehe "Gasanschluß").
6. Stellen Sie den elektrischen Anschluß her (siehe "Elektrischer Anschluß").
7. 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.

