

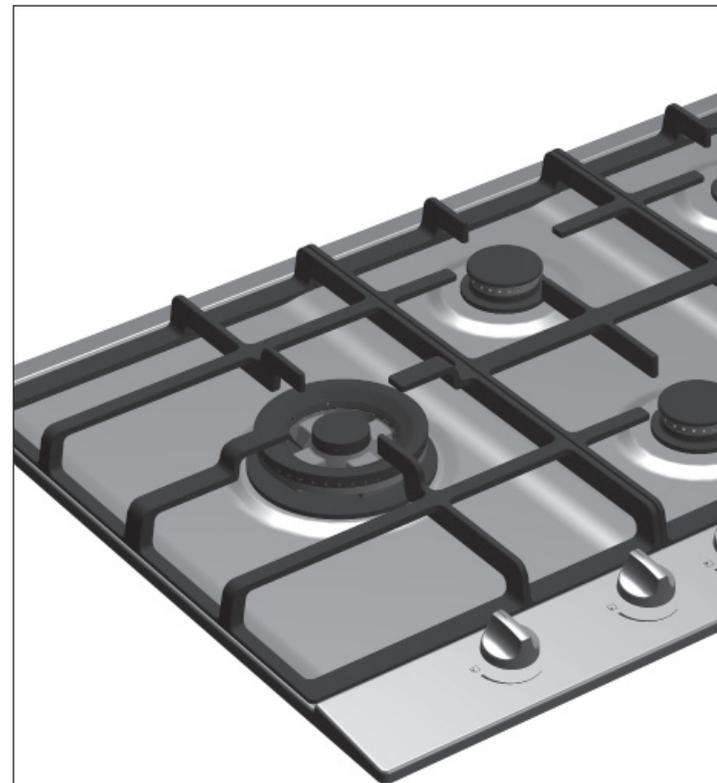


Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

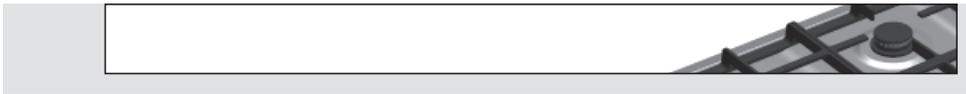
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



GK635
GK635W
GK677
GK678
GK695
GKV635

Pelgrim

Anleitung
Manual



DE

Anleitung

3 - 27

GB

Manual

3 - 27

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Wissenswertes - Important information



Tipp - Tip



1 Ihre Gaskochmulde	
1.1 Einleitung	4
1.2 Beschreibung	5
2 Sicherheitsvorschriften	6
3 Bedienung	
3.1 Zünden und einstellen	6
3.2 Züandsicherung	6
3.3 Zusätzliche Eigenschaften der elektronischen Züandsicherung	7
4 Bequem kochen	
Die optimale Benutzung der Kochmulde	8 - 9
5 Pflege	
5.1 Allgemeines	10
5.2 Reinigung	11 - 12
6 Störungen	
6.1 Fehlermeldungen bei elektrischen Geräten	13
6.2 Störungstabelle	14 - 15
7 Installationsanweisung	
7.1 Allgemeines	16 - 17
7.2 Einbauen	18 - 26
8 Anlage	
8.1 Entsorgung Gerät und Verpackung	27
8.2 Technische Daten	27

1 Ihre Gaskochmulde



1.1 Einleitung

Diese Gaskochmulde wurde für die echten Hobbyköche entworfen. Die unterschiedlichen Brennerleistungen sorgen dafür, dass Sie jedes Gericht zubereiten können. Durch die in den Bedienungsknöpfen integrierte Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Knöpfe mit einer Hand. Bei den Typen GK677 und GK695 bleiben durch die großzügige Platzierung der Wokbrenner während des Wokbetriebs mindestens zwei Brenner für die Zubereitung anderer Gerichte frei.

KOOKKEUR ^

Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen für das Kochgütezeichen. Bei der Kochmulde ist hohe Leistungsfähigkeit mit einem Minimum an unvollständiger Verbrennung gekoppelt. Damit verfügen Sie über ein Gerät mit kurzen Ankochzeiten, auf dem auch ausgezeichnete Gerichte langsam gegart werden können.

Die Gaskochmulde ist mit Zündsicherung ausgestattet, die dafür sorgt, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme beim Kochvorgang erlischt.

In diesem Handbuch ist beschrieben, wie die Gaskochmulde so optimal wie möglich benutzt werden kann. Neben Angaben zur Bedienung des Gerätes finden Sie auch zweckdienliche Hintergrundinformationen.

Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

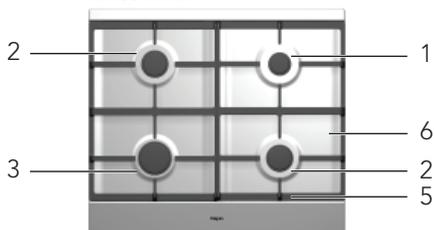
Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld hinten im Handbuch.** Auf das Typenschild steht alle Information, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!



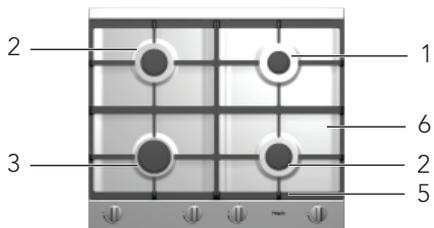
1.2 Beschreibung

GKV635

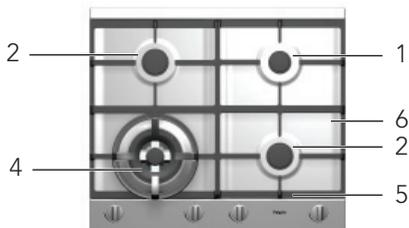


1. Garbrenner
2. Normalbrenner
3. Starkbrenner
4. Wokbrenner
5. Rippenplatte
6. Kochmulde

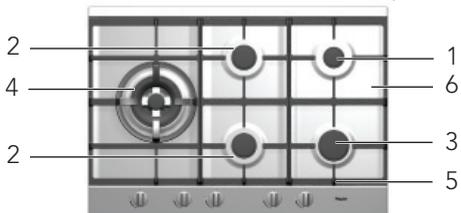
GK635/GK635E



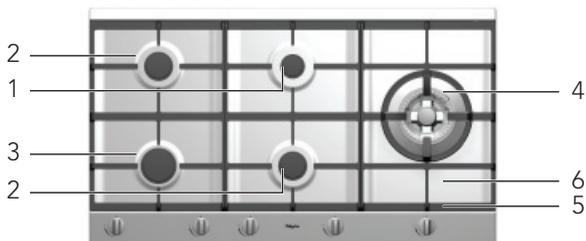
GK635W



GK677/GK677E/GK678 (schwarz)



GK695/GK695E

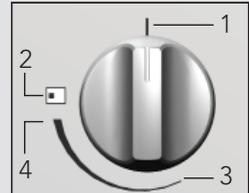




2.1 Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

3.1 Zünden und einstellen

Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.



1. 0-Stellung
2. Brennerbezeichnung
3. Kleinstellung
4. Großstellung

3.2 Zündsicherung

Ihr Gaskochfeld verfügt über eine Zündsicherung. Diese sorgt dafür, dass die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt.

Bedienung der thermischen Zündsicherung

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

Drücken Sie den Bedienungsknopf ein und drehen Sie ihn nach links. Halten Sie den Bedienungsknopf ungefähr 3 Sekunden lang gedrückt nachdem der Brenner ist entzündet.

Die Zündsicherung schaltet ein.

Bedienung der elektronischen Zündsicherung

(GK635ERVS - GK677ERVS - GK695ERVS - GKV635RVS)

Drücken Sie den Bedienungsknopf ein und drehen Sie ihn nach links. Sie müssen den Knopf nicht eingedrückt halten.

Der Brenner zündet sofort. Die Zündsicherung kontrolliert, ob eine Flamme vorhanden ist.



3.3 Zusätzliche Eigenschaften der elektronischen Zündsicherung

Wenn Ihr Kochfeld über eine elektronische Zündsicherung verfügt, können Sie die folgenden Funktionen verwenden:

Wiedereinschaltautomatik

Wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt, versucht das Gerät automatisch, sie wieder zu entzünden.

Wenn danach innerhalb von 10 Sekunden keine Flamme erkannt werden kann, wird die Gaszufuhr des Brenners geschlossen.

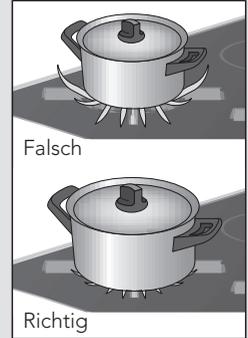
Kochdauerbegrenzung

Wenn ein Brenner ungewöhnlich lange (ca. 6 Stunden) eingeschaltet ist, wird er automatisch ausgeschaltet.

4 Bequem kochen

Optimale Benutzung der Kochmulde

Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Zudem können die Griffe zu heiß werden. Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm. Diese Töpfe stehen nicht stabil.



- Zum Sautieren, Braten, Durchkochen von großen Mengen und Frittieren empfiehlt es sich, den Stark- oder Wokbrenner zu verwenden.
- Saucen bereiten, Schmoren und Garkochen können Sie am besten auf dem Garbrenner. In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garkochen.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50% Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trockenem Boden. Töpfe mit flachem Boden stehen stabil und Töpfe mit sauberem Boden übertragen die Wärme besser auf das Gericht.

Wokbrander (Typen GK635W - GK677 - GK695)

Mit dem Wokbrenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur bereitet werden. Es ist dabei wichtig, dass Sie:



- die Zutaten zuvor in Streifen, Scheiben oder Stückchen schneiden;
- beim Sautieren ein Qualitätsöl verwenden, wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Speiseöl verwenden. Ein bisschen genügt schon. Butter und Margarine verbrennen durch die starke Hitze;
- die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit erst in den Topf tun, so dass bei Garzeitende alle Zutaten knackig/gar sind.

4 Bequem kochen



Benutzung des Wok-Zusatzrostes

Der Zusatzrost wird für den Wokbrenner mitgeliefert oder ist als Zubehör erhältlich. Er sorgt für zusätzliche Stabilität bei einem Wok mit runder Boden.

Der Wok-Zusatzrost fällt mit speziellen Aussparungen über den Standard-Wok-Pfannenträger.





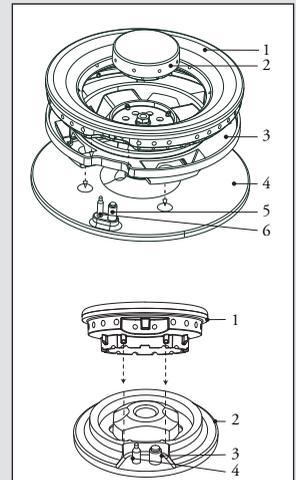
5.1 Allgemeines

Ihr Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt und lässt sich einfach reinigen.

- Regelmäßige Reinigung und Pflege sofort nach Benutzung des Gerätes verhindert, dass übergekochte Essensreste lange einwirken können und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursachen. Sie können am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Reinigen Sie erst die Knebel, Brenner und Topfroste und dann die Auffangschale. Damit wird vermieden, dass die Auffangschale beim Reinigen wieder schmutzig wird.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie vorsichtig dabei. Die Zündkerze kann dadurch beschädigen. Die Zündkerze funktioniert nur in einem trocknen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.
- Legen Sie die Topfroste senkrecht auf ohne über die Edelstahl-Auffangschale zu schieben.
- Setzen Sie die Brennerteile mit Hilfe der Führungzapfen zusammen.

Wokbrenner

1. Brennerkopf außen
2. Brennerkopf innen
3. Gaskörpern
4. Brennkörpern
5. Zündkerze
6. Thermo-element



Gar-, Normal- und Starkbrenner

1. Brennerkopf
2. Brennkörpern
3. Zündkerze
4. Thermo-element



5.2 Reinigung

5.2.1 Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Brennerdeckel und Auffangschalen)

- Hartnäckige Flecken mit flüssigem Scheuerpulver entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerkissen, spitze Gegenstände oder ätzende Reinigungsmittel.

5.2.2 Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Auffangschalen)

- Vor allem überkekochter Rotkohl, Rote Bete, Ketchup, Apfelmus, Rhabarber und andere stark zuckerhaltige Lebensmittel sowie saure Flüssigkeiten können eine Verfärbung der Oberfläche verursachen. Um hartnäckige Flecken von Edelstahlflecken zu entfernen, empfiehlt sich die Verwendung eines Edelstahlreinigers. In diesem Fall sollten Sie stets entlang der Struktur des Stahls wischen, um Glanzflecken vorzubeugen (Schäden, die hierdurch entstehen, fallen nicht unter die Garantie!).
- Wenn sich die Flecken nicht auf die oben beschriebene Weise entfernen lassen sollten, können Sie das Kochfeld mit einer speziellen Edelstahlreiniger reinigen. (vgl. hierzu unsere Website www.pelgrimservice.nl). Sie sollten jedoch berücksichtigen, dass Sie die gesamte Auffangschale reinigen müssen, um Farbabweichungen vorzubeugen. Außerdem müssen Sie die Auffangschale mit einem Edelstahlpflegemittel nachbehandeln. Darüber hinaus ist es normal, dass sich die Oberfläche im Laufe der Zeit verfärbt.

5.2.3 Reinigen der Pfannenträger

- Die Emaille auf den Pfannenträgern kann im Spülwasser gereinigt werden. Die Verbindung mit den Gummifüßen ist dazu jedoch nicht geeignet. Reinigen Sie daher die Pfannenträger selbst nicht im Spülwasser. Darüber hinaus kann bei Reinigung im Spülwasser eine leichte Verfärbung der Pfannenträger auftreten. Wenn die Gummifüße verloren gehen, kann der Pfannenträger die Auffangschale beschädigen.

5.2.4 Messing-Wokbrennerteile

- Einige Teile des Wokbrenners sind aus Messing. Es ist normal, dass sich die Messingfarbe durch hohe Temperaturen, die beim Wokken entstehen, ändert.

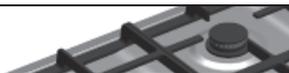


5.2.5 Reinigung entfernbarer Brennerteile

- Die entfernbarer Brennerteile (einschließlich Wok) können am besten mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Teile in Wasser mit Spülmittel weichen lassen.
- Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden!
- Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

5.2.6 Keradur® Brennerdüsen

- Die Brennerdüsen sind mit einer exklusiven Keradur® Schicht versehen. Der schmutzabweisende Speziallack ist mit einer Keramikfüllung versehen, die die Reinigung vereinfacht und die Haltbarkeit der Brenner wesentlich verbessert. Die Brennerdüsen können am besten mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden.



6.1 Fehlermeldungen bei elektrischen Geräten

MELDUNG	URSACHE	ABHILFE
Zwei kurze akustische Signale nacheinander, acht Sekunden lang, jede Minute.	Beim Wiederanzünden ist ein Fehler aufgetreten.	Überprüfen Sie die Gaszufuhr zu Ihrem Kochfeld und die korrekte Position der Brennerköpfe. Drehen Sie alle Knöpfe in die 0-Stellung und versuchen Sie erneut, die Flamme anzuzünden.
Sechs kurze akustische Signale nacheinander, zehn Sekunden lang, alle zwei Minuten.	Ihr Kochfeld ist zu warm.	Lassen Sie Ihr Kochfeld abkühlen. Danach können Sie Ihr Kochfeld wieder normal verwenden.
Zwei kurze akustische Signale nacheinander, zehn Sekunden lang, jede Minute.	In der Elektronik Ihres Kochfelds ist ein Fehler aufgetreten.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.



6.2 Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website 'www.pelgrimservice.nl'.

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	Der Anschluss des Geräts leckt.	Schließen Sie den Hauptgashahn. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	Stecker nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet.	Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein.
	Zündkerze verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Hauptgashahn.
	Störung am Gasnetz.	Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach.

6 Störungen



STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Ein Brenner zündet nicht.	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
	Falsche Gasart verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
	Knebel nicht tief genug eingedrückt (nur für GK635 - GK677 - GK695 - GKV635).	Halten Sie den Knebel zwischen Groß- und Kleinstellung tief genug eingedrückt. Bei der ersten Inbetriebnahme kann dies im Zusammenhang mit der Gaszufuhr länger dauern.
Der Brenner brennt nicht egal.	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentrierzapfen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind.
	Falsche Gasart verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Knebel nicht tief genug eingedrückt (nur für GK635 - GK677 - GK695 - GKV635).	Der Brenner erlischt nach dem Zünden.

7 Installationsanweisung



7.1 Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!



Achtung!

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

Dies ist ein Klasse-3 Gerät.

Gasanschluß

- Der Gasanschluß muß den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.



Achtung!

- Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in berührung kommen.
- Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.
- **Vor dem ersten Gebrauch mit Seifenwasser kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.**

Stromversorgung

230V - 50Hz - 1.1 VA (Geräte mit thermischen Zündsicherung)

230V - 50Hz - 5.1 VA (Geräte mit elektronischen Zündsicherung)

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei solchen Anschlüssen kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.

7 Installationsanweisung



Achtung!

Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein.

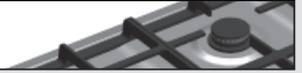
Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Hausinstallation ausgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Hausinstallation vollständig herausgedreht ist, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Defekte Teile dürfen nur durch Pelgrim-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Pelgrim garantieren, dass Sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

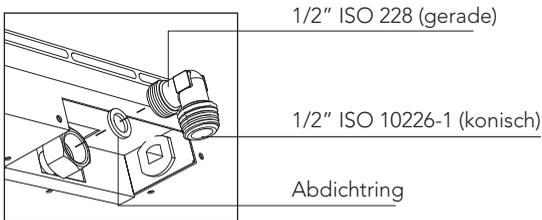
Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder gleichermaßen qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.



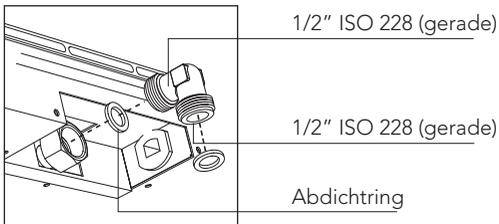
7.2 Einbauen

Kochmulde vorbereiten

Montieren Sie den mitgelieferten Krümmer auf den Gasanschluss des Gerätes.



Nur für Frankreich:



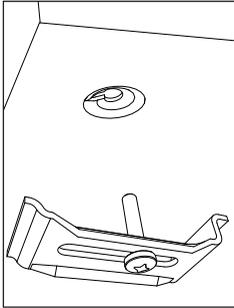
Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

- Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße).
- Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.

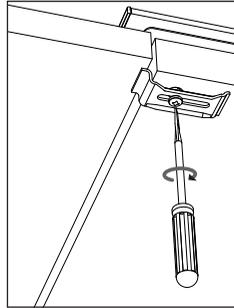
7 Installationsanweisung

Befestigungspunkte Montagebügel

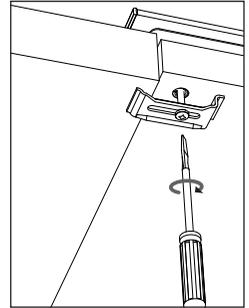
Für die Befestigungspunkte der Montagebügel vgl. 1* in den Abbildungen mit den Einbaumaßen ab Seite 78.



Schraubenöffnung für
Montagebügel



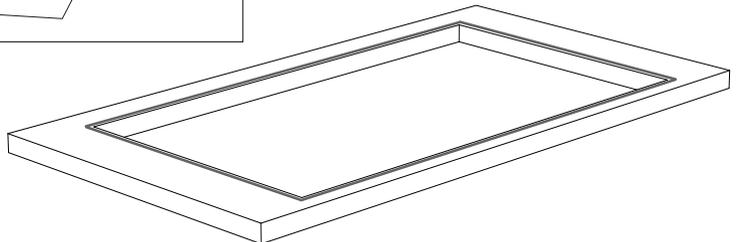
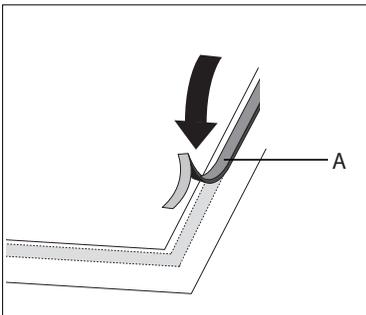
Dünne Arbeitsplatten



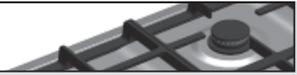
Dicke Arbeitsplatten

Abdichtband

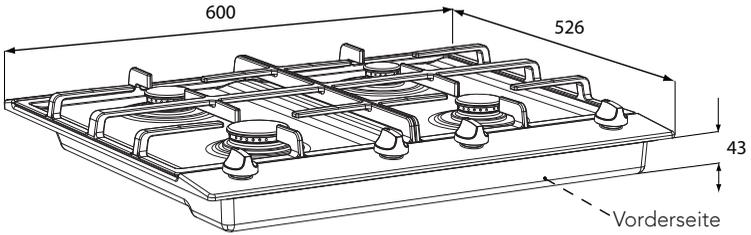
Entfernen Sie die Schutzfolie des Abdichtbands (A) und kleben Sie das Band auf den Rand der Arbeitsplatte.



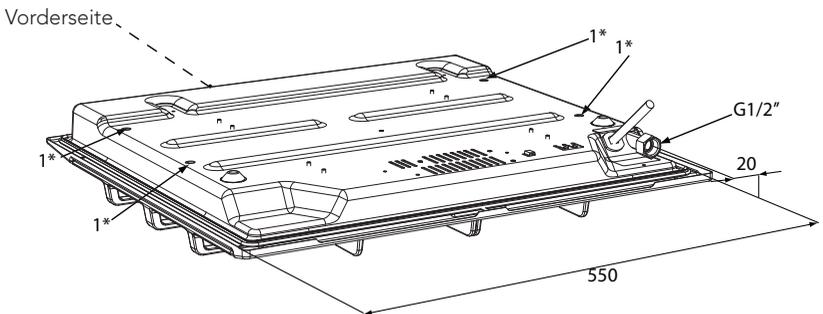
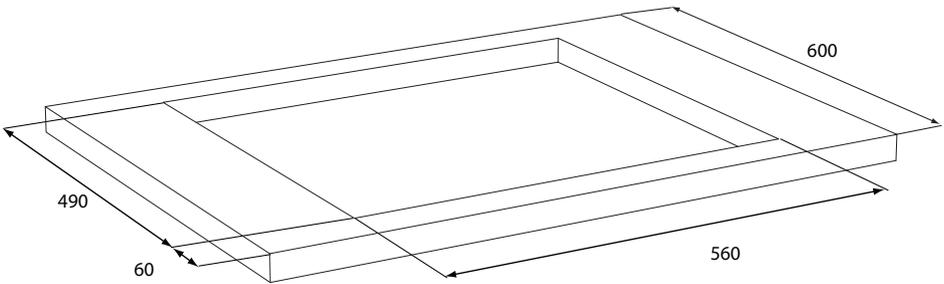
7 Installationsanweisung



Einbaumaße GK635.. - GKV635

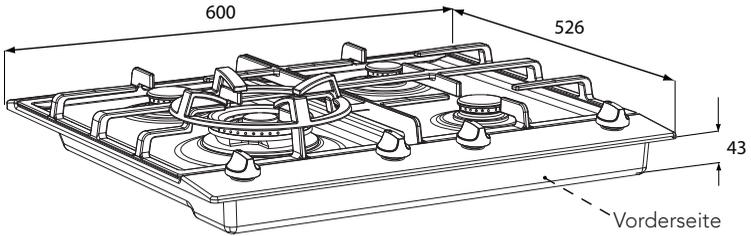


minimaler Abstand der Rückseite des Geräts zur hinteren Wand: 10 mm

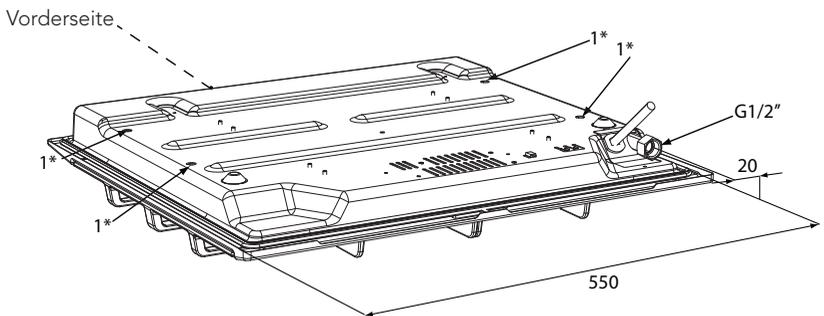
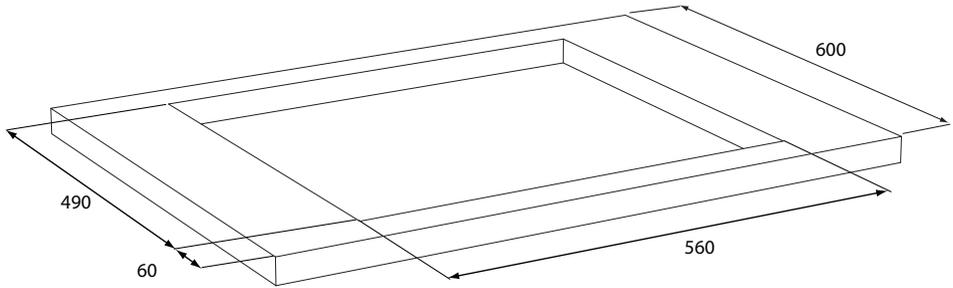


7 Installationsanweisung

Einbaumaße GK635W

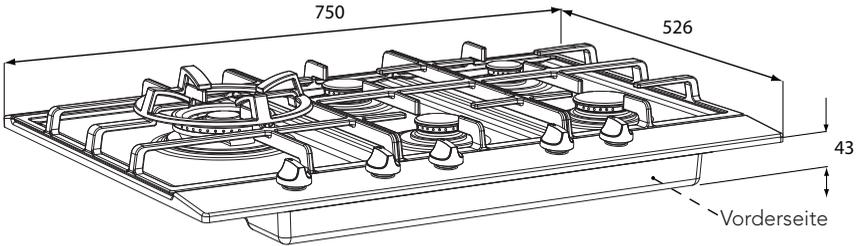


minimaler Abstand der Rückseite des Geräts zur hinteren Wand: 10 mm

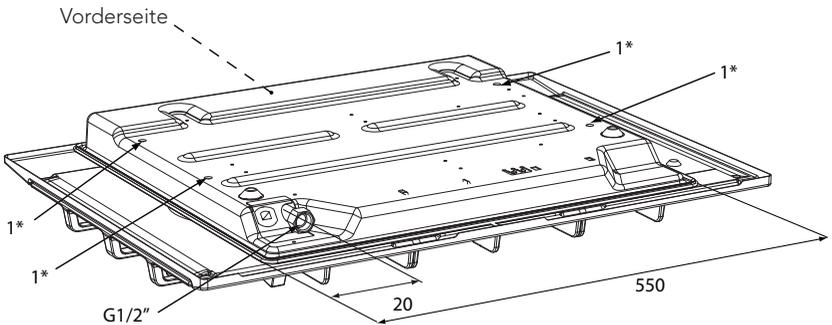
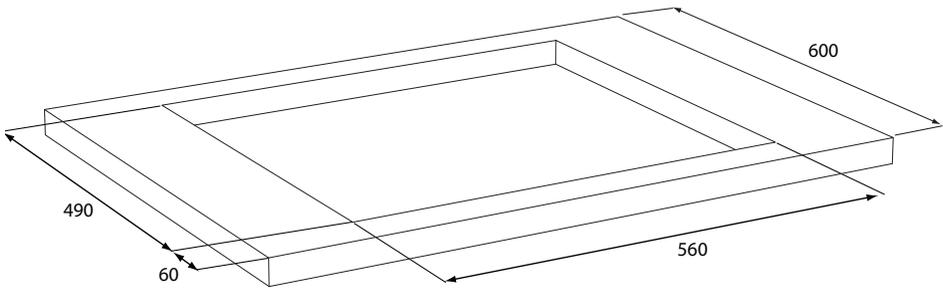


7 Installationsanweisung

Einbaumaße GK677



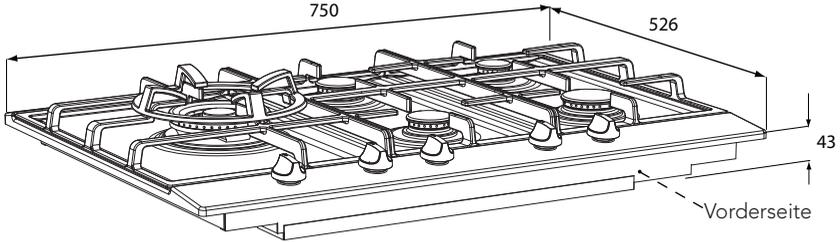
minimaler Abstand der Rückseite des Geräts zur hinteren Wand: 10 mm



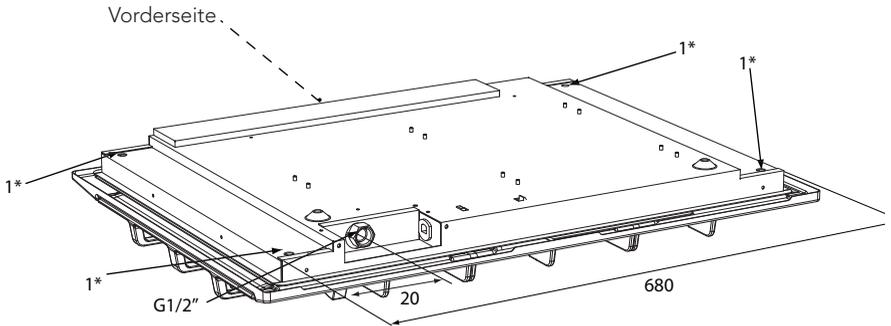
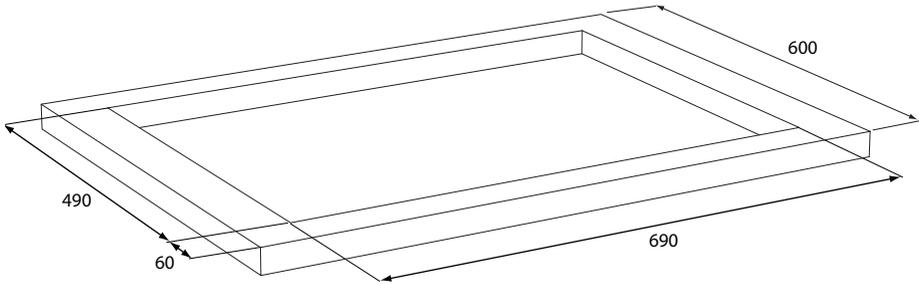
7 Installationsanweisung



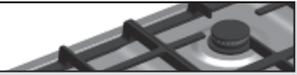
Einbaumaße GK678



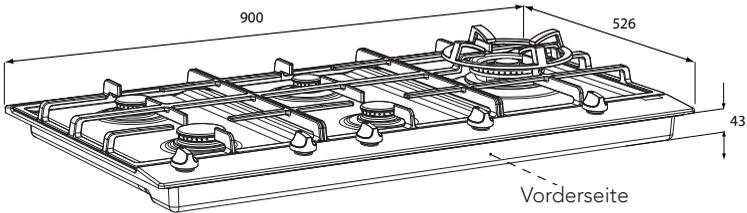
minimaler Abstand der Rückseite des Geräts zur hinteren Wand: 10 mm



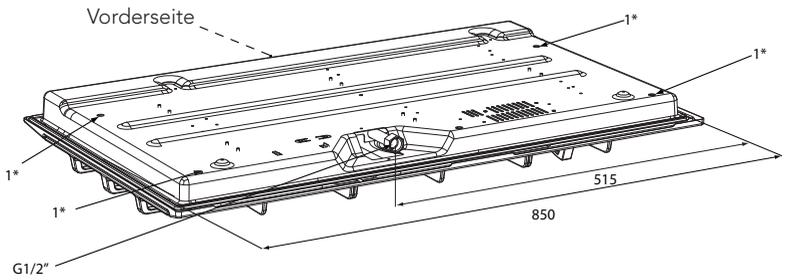
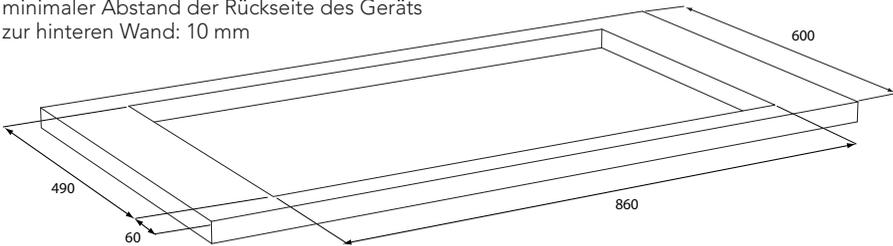
7 Installationsanweisung



Einbaumaße GK695



minimaler Abstand der Rückseite des Geräts
zur hinteren Wand: 10 mm

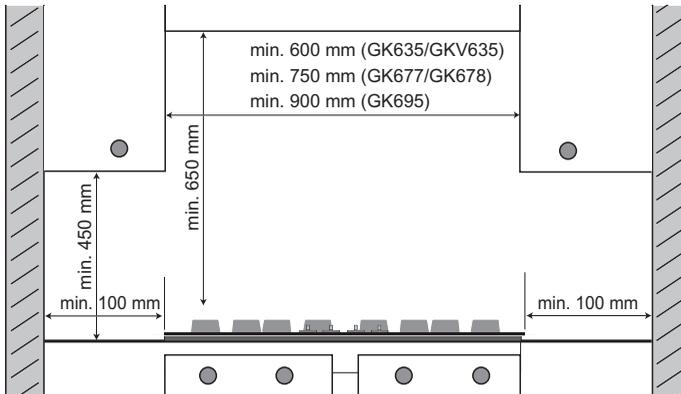


7 Installationsanweisung



Benötigter Freiraum

Eine Gaskochmulde entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zu nicht-hitzebeständigen Materialien. Achten Sie auch auf Werkstoffe, die sich verfärben können (wie Edelstahl).



Die Gaskochmulde darf neben nur einer Wand eingebaut werden.



Achtung!

Die Unterseite der Kochplatte wird heiß. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in eine Schublade, wenn sie unmittelbar unter dem Kochfeld montiert ist.

Gerät aufstellen und die Anschlüsse herstellen

- Das Gerät in die Arbeitsplatte einsetzen und mit den mitgelieferten Montagebügeln und Schrauben befestigen.
- Stellen Sie den Gasanschluss her.
- Kontrollieren Sie den Anschluss mit Seifenwasser auf Gasdichtheit.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

7 Installationsanweisung



Gastechnische Daten

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



8.1 Entsorgung Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.



Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

8.2 Technische Daten

Auf der Datenplakette an der Unterseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.





1 Your gas hob	
1.1 Introduction	4
1.2 Description	5
2 Safety	6
3 Controls	
3.1 Igniting and adjusting	6
3.2 Flame failure device	6
3.3 Extra characteristics electronic flame failure device	7
4 Comfortable cooking	
Optimal use of the hob	8 - 9
5 Maintenance	
5.1 General	10
5.2 Cleaning	11 - 12
6 Faults	
6.1 Error messages with electronic appliances	13
6.2 Faults table	14 - 15
7 Installation instructions	
7.1 General	16 - 17
7.2 Building in	18 - 26
8 Appendix	
8.1 Disposal of packaging and appliance	27
8.2 Technical data	27

1 Your gas hob



1.1 Introduction

This gas hob has been designed for the true cooking enthusiast. The differences in burner capacity allow you to cook any type of dish. The control buttons have an integrated spark ignition, which means that you need only one hand to ignite and operate the burners. With the GK677 and GK695 models, at least 2 burners remain available for cooking other dishes while cooking food in the wok, thanks to the spacious layout of the wok burners.

KOOKKEUR ^

This appliance complies with all requirements set by the Cooking Approval quality mark. The gas hob combines high efficiency with a minimum of incompletely burned combustion gases. This gives you an appliance with short heating times, while also providing excellent simmering.

The gas hob is fitted with a flame failure device, which ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during the cooking process.

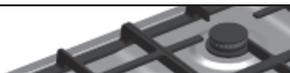
This manual explains optimum use of the gas hob. In addition to information on operation, you will also find background information that may be useful to you when using this product.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

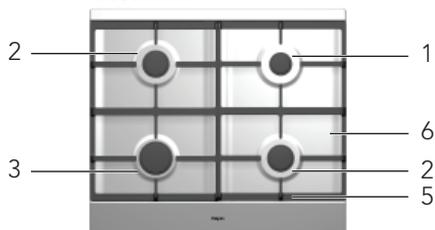
Enjoy your cooking!

1 Your gas hob



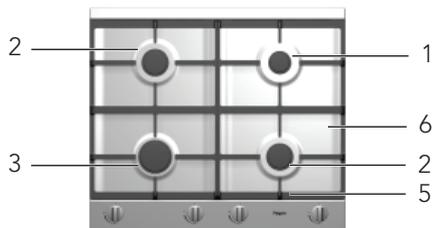
1.2 Description

GKV635

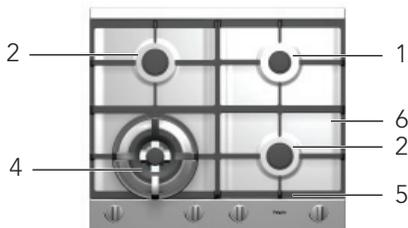


1. Simmer burner
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Wok burner
5. Pan support
6. Drip tray

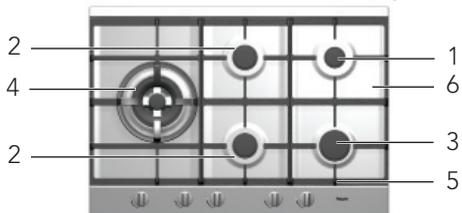
GK635/GK635E



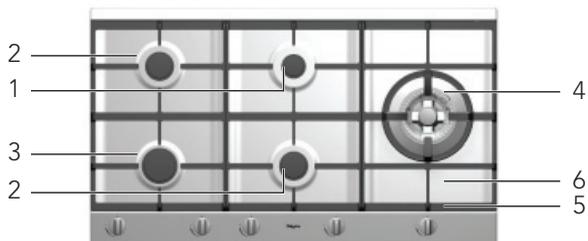
GK635W



GK677/GK677E/GK678 (black)



GK695/GK695E



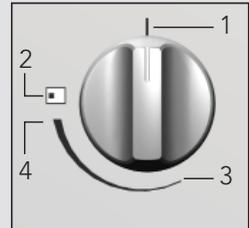
3 Controls



2.1 Read the separate safety instructions before using the device!

3.1 Igniting and adjusting

The burners can be adjusted continuously between the high and low positions.



1. 0-setting
2. Burner indication
3. Low setting
4. High setting

3.2 Flame failure device

Your gas hob has a flame failure device. This ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during cooking.

Operating the thermal flame failure device

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

Press the control knob and turn it anti-clockwise. Hold the control knob pressed for approximately 3 seconds after the burner has ignited.

The flame failure device switches on.

Operating the electronic flame failure device

(GK635ERVS - GK677ERVS - GK695ERVS - GK635RVS)

Press the control knob and turn it anti-clockwise. There is no need to keep the knob depressed or to hold it.

The burner ignites immediately. The flame failure device checks to see if there is a flame.



3.3 Extra characteristics electronic flame failure device

If your gas hob comes with an electronic flame failure device, you can use the following features:

Re-ignition

If the flame goes out during cooking, the device will automatically attempt to restart the flame.

If no flame is detected within 10 seconds of the attempt to re-ignite the burner, the gas supply to the burner will be cut off.

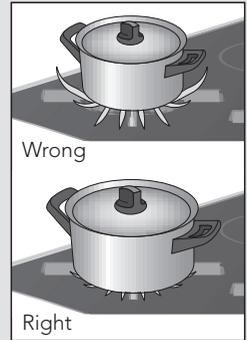
Cooking time limiter

If a burner has been on for an unusually long time (approximately 6 hours), it will be turned off automatically.

4 Comfortable cooking

Optimal use of the hob

Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot. Do not use pans with a base diameter less than 12 cm. Smaller pans will not be stable.



- When frying, stir-frying, heating through large quantities and deepfrying it is best to use the rapid or wok burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.

Wokburner (type GK635W - GK677 - GK695)

With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:



- to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking;
- to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil when stir-frying. A small quantity is enough. Butter and margarine on the other hand will burn because of the high heat;
- to place the dishes with the longest cooking time in the pan first, so that at the end of the cooking time all ingredients are cooked al dente at the same time.

4 Comfortable cooking



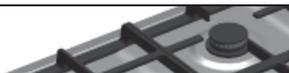
Use of the wok auxiliary support

The auxiliary support supplied for the wok burner or available as an accessory provides additional stability in case of a wok with a round base.

The auxiliary support for the wok has special recesses so it can be positioned neatly on top of the standard wok pan support.



5 Maintenance



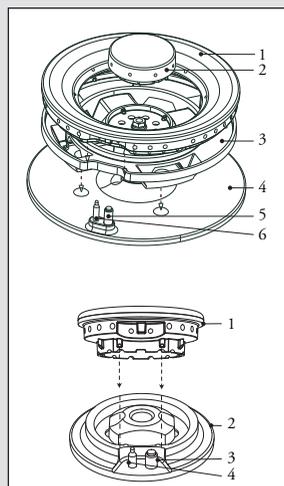
5.1 General

Your appliance has been manufactured from high-grade materials, which are easy for you to clean.

- Regular cleaning immediately after use prevents over-cooked food being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent.
- Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the stainless steel drip tray. This avoids the stainless steel drip tray getting dirty again during cleaning.
- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully: the spark plug can become defective. The sparkplug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean the point with a tiny brush.
- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the stainless steel drip tray.
- Assemble the burner parts using the guide ridges.

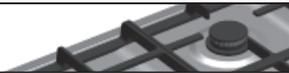
Wok burner

1. External burner head
2. Internal burner head
3. Gas base
4. Burner base
5. Sparkplug
6. Thermocouple



Simmer-, semi-rapid and rapid burner

1. Burner head
2. Burner base
3. Sparkplug
4. Thermocouple



5.2 Cleaning

5.2.1 Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps and drip trays)

- Remove with a non-abrasive cream. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

5.2.2 Stubborn stains on stainless steel (drip trays)

- If spilled, acid fluids and sugary foodstuffs like red cabbage, beetroot, soy sauce, applesauce and rhubarb may cause the surface to discolour. Stubborn stains on stainless steel are best removed with a cleaning agent for stainless steel. Always polish in the direction of the steel structure to avoid shine spots (this kind of damage is not covered by the warranty!).
- If the above methods do not remove the stains, clean the plate with a special cleaning agent for stainless steel (see our website 'www.pelgrimservice.nl'). Remember to treat the entire drip tray in order to avoid discolouring. Also, as a follow-up treat the drip tray with a polish or maintenance agent for stainless steel. Please note that over the years the surface will slightly discolour.

5.2.3 Cleaning the pan support

- The enamel on the pan supports is suitable for cleaning by dishwasher. However, the connection with the rubber feet is not. Therefore do not clean the pan supports in the dishwasher. Moreover, the pan supports might show some discoloration if they were washed in the dishwasher. If the rubber feet are lost, the pan support is likely to damage the drip tray.

5.2.4 Brass wok burner parts

- A few parts of the wok burner are made from brass. It is normal for the colour of the brass to change as a result of the high temperatures that occur when cooking with a wok.



5.2.5 Cleaning removable burner components

- The removable burner components (including wok) are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth. In the case of obstinate stains you can soak the parts in hot suds.
- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent!
- Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

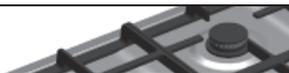
5.2.6 Keradur® burner bases

- The burner bases have a unique Keradur® surface coating. The special dirt-repelling lacquer has a ceramic filling which makes cleaning easier and substantially improves the durability of the burners. The burner bases are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth.

5.2.7 ATAG Shine

- Atag Nederland supplies a range of cleaning agents under the name ATAG Shine. These can be obtained at the website at 'www.pelgrimservice.nl', where you will also find various cleaning and operating tips.

6 Faults



6.1 Error messages with electronic appliances

ANNOUNCEMENT	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
2 short tones, 8 seconds long, every minute.	A fault occurred by reigniting a burner.	Check the gas supply to your gas hob and/wether the burner parts are positioned in the right way. Turn every button to the 0-setting and try to ignite the burner again.
6 short tones, 10 seconds long, every 2 minutes.	Your gas hob has become too hot.	Let your gas hob cool down and you can use it again.
2 short tones, 10 seconds long, every minute.	A fault occurred in the electronics of your gas hob.	Contact your service centre.

6 Faults

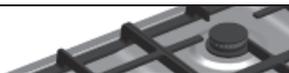


6.2 Faults table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below in the table or visit our website 'www.pelgrimservice.nl' for more information.

FAULT	CAUSE	SOLUTION
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	The gas connection of the gas hob is leaking.	Close the main gas tap. Contact your gas fitter.
A burner does not ignite.	Plug not in socket.	Push the plug into the socket.
	Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off.	Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on.
	Sparkplug dirty/damp.	Clean and dry the sparkplug.
	Burner parts not correctly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty/damp.	Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.
	Main gas tap closed.	Open the main gas tap.
	Fault in the gas network.	Check with your gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank filled.

6 Faults



FAULT	CAUSE	SOLUTION
A burner does not ignite.	Wrong type of gas used. Control knob not kept pressed in far enough (only for GK635 - GK677 - GK695 - GKV635 versions).	Check that the gas used is suitable for the appliance. If not, contact your gas fitter. Keep the control knob pressed in far enough between full and low. At first use this can take some more time because of the gas supply.
The burner does not burn evenly.	Burner parts incorrectly installed. Burner parts dirty or damp. Wrong type of gas used.	Assemble the burner parts using the centring ridges. Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open. Check that the gas used is suitable for the appliance. If not, contact your gas fitter.
The burner goes out after igniting.	Control knob not kept pressed in far enough (only for GK635 - GK677 - GK695 - GKV635 versions).	Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.

7 Installation instructions



7.1 General

This appliance should only be connected up by a registered installer!



Caution!

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the application identification card.

This is a category 3 appliance.

Gas connection

- The gas connection must comply with national and local regulations.
- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.
- Behind an oven use must be made of a pipe made entirely out of metal.



Warning!

- A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible.
- **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.**

Electrical connection

230V - 50Hz - 1.1 VA (appliances with thermal flame failure device)

230V - 50Hz - 5.1 VA (appliances with electronic flame failure device)

- 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.
- Do not use an adapter or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with these accessories.

7 Installation instructions



Warning!

This appliance must be earthed.

Installation, maintenance or repairs should only be carried out by professionals who are authorized by the manufacturer, as failure to do so will void the warranty.

The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the electrical wiring/installation in the house is switched off, or
- the fuse for the electrical wiring/installation in the house has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced by original Pelgrim parts. Only those parts are guaranteed by Pelgrim to meet the safety requirements.

If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

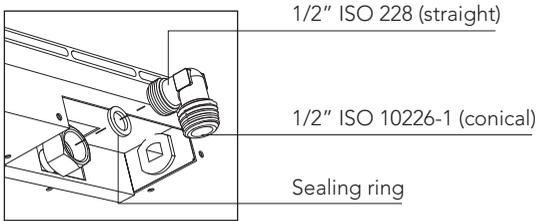
7 Installation instructions



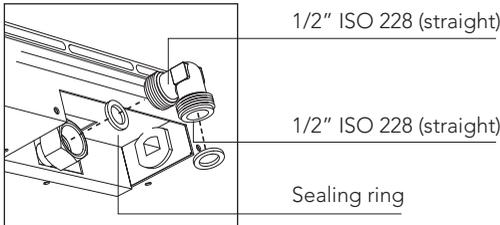
7.2 Building in

Preparing the hob

Fit the elbow supplied on the appliance's gas connection.



Only for France:



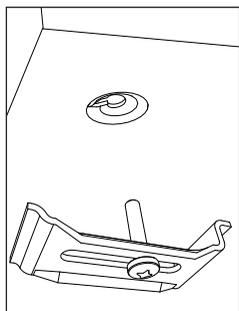
Cut opening in worktop

- Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see building in dimensions).
- If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

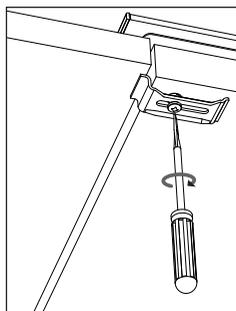
7 Installation instructions

Attachment points for mounting brackets

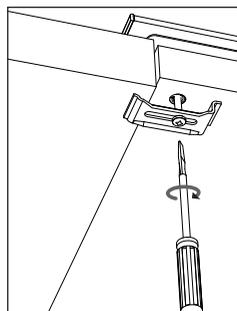
See **1*** in the illustrations of dimensions for Building in from page 106 onwards for the attachment points for mounting brackets.



Screw hole for mounting bracket



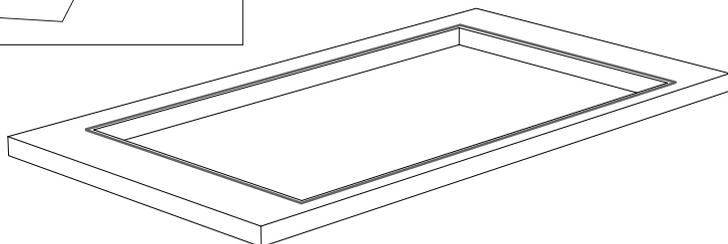
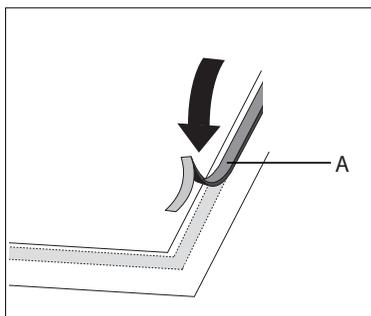
Thin worktops



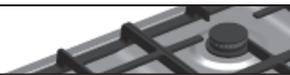
Thick worktops

Placing the sealing tape

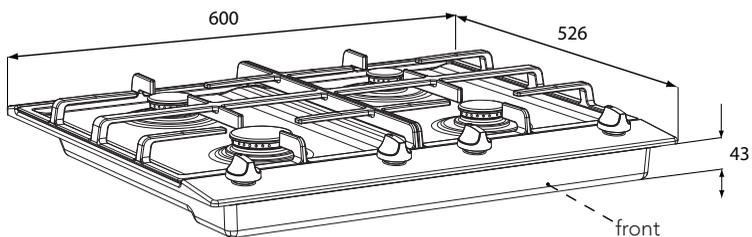
Remove the protective foil from the sealing tape (A) and apply the tape around the cut-out in the worktop.



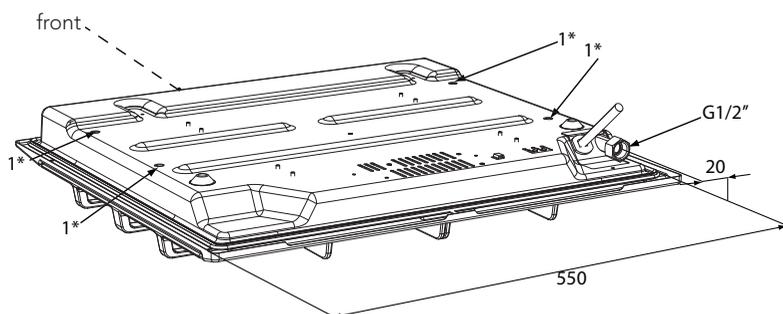
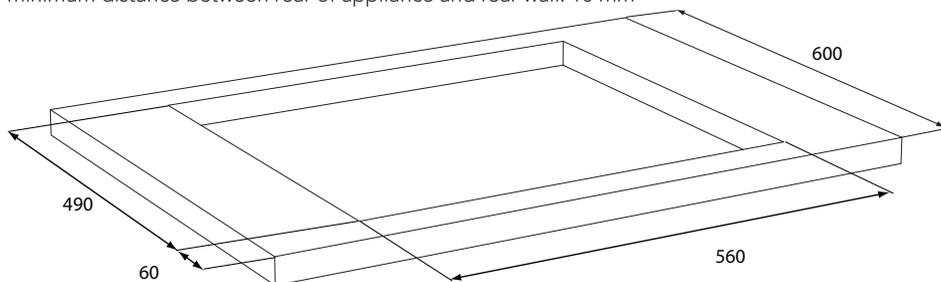
7 Installation instructions



Building in dimensions GK635.. - GKV635

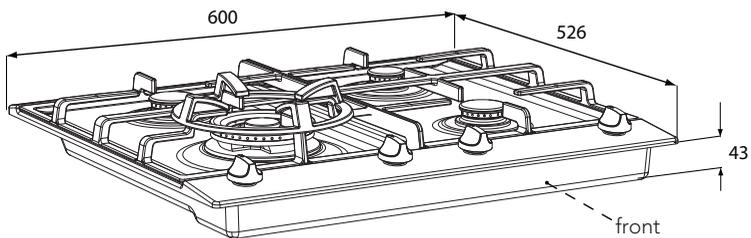


minimum distance between rear of appliance and rear wall: 10 mm

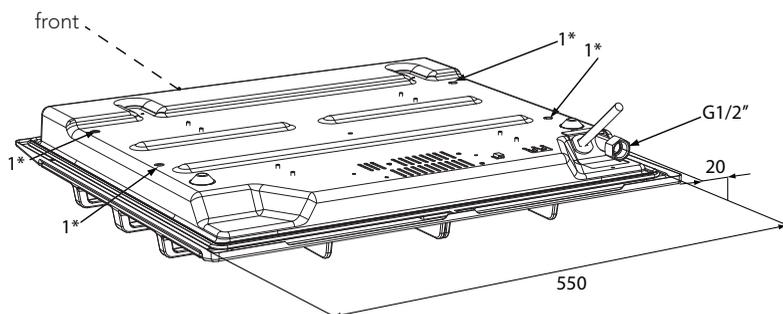
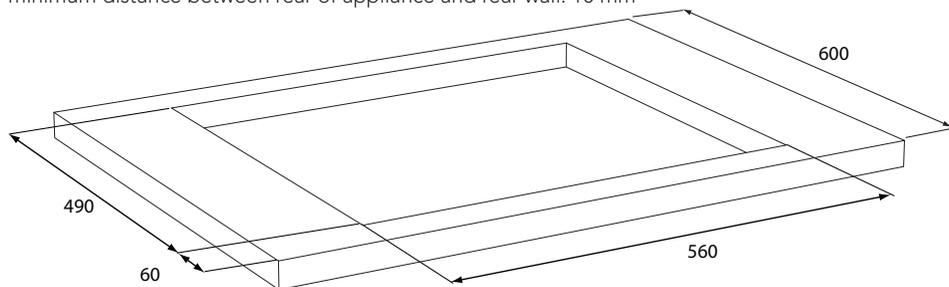


7 Installation instructions

Building in dimensions GK635W

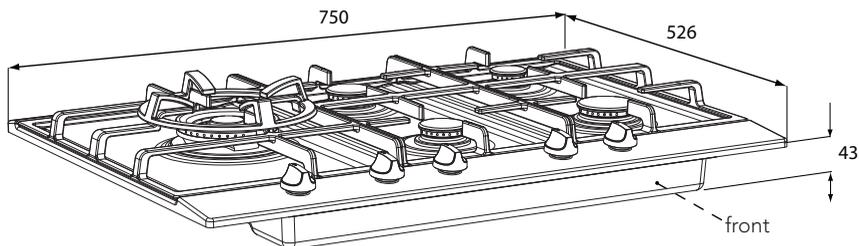


minimum distance between rear of appliance and rear wall: 10 mm

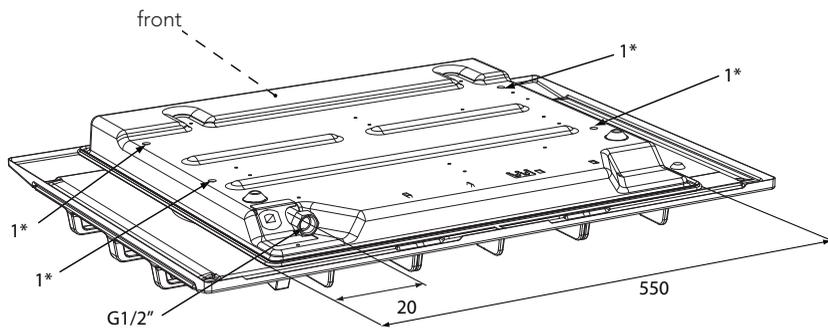
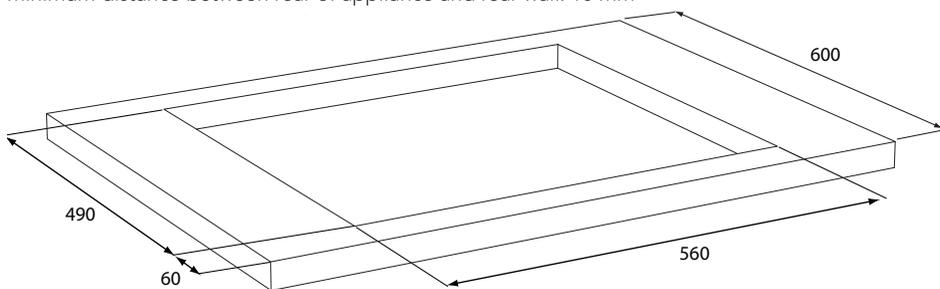


7 Installation instructions

Building in dimensions GK677

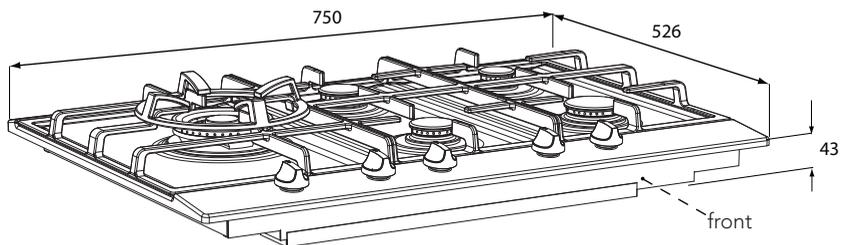


minimum distance between rear of appliance and rear wall: 10 mm

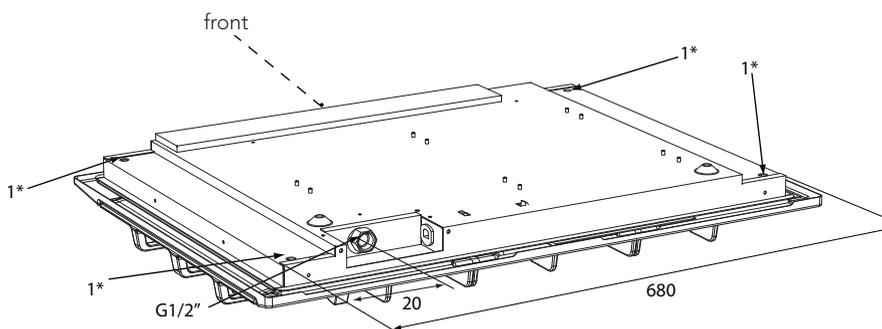
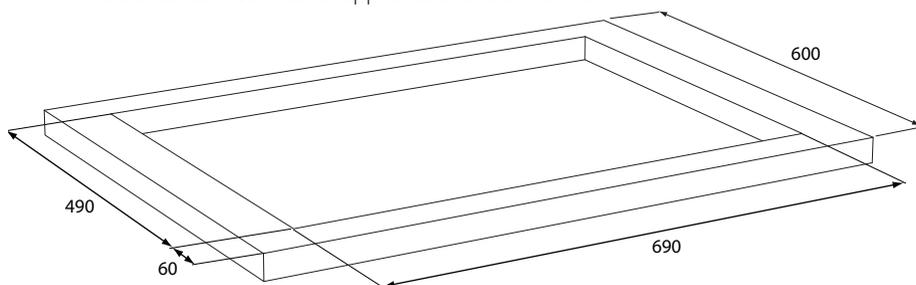


7 Installation instructions

Building in dimensions GK678

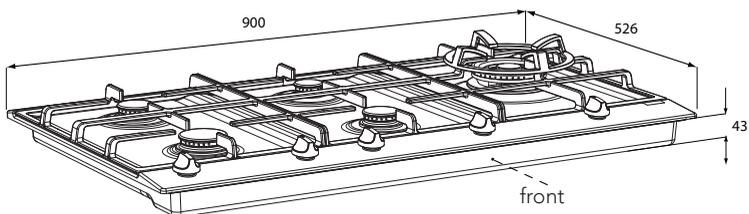


minimum distance between rear of appliance and rear wall: 10 mm

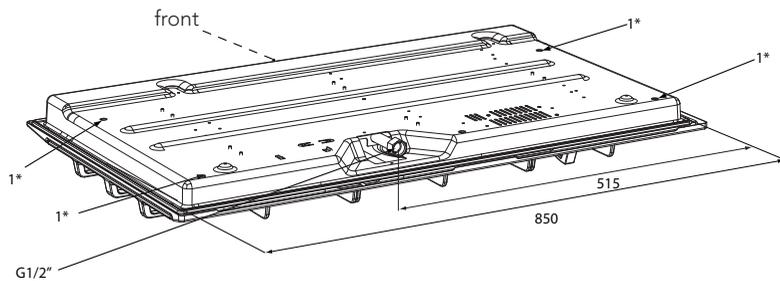
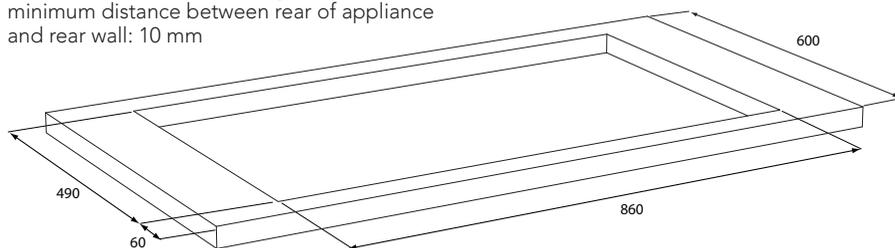


7 Installation instructions

Building in dimensions GK695



minimum distance between rear of appliance
and rear wall: 10 mm

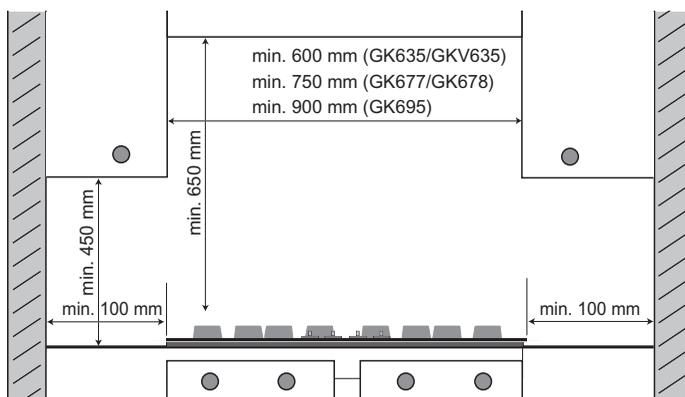


7 Installation instructions



Space to be left free around the appliance

A hob generates heat. Leave a sufficient distance between the appliance and non heat-resistant materials. Take care also with materials that may discolour (such as stainless steel).



The gas hob may only be built in next to one wall.



Caution!

The bottom of the hob becomes hot. Do not place combustible items in a drawer if the drawer is fitted directly below the hob.

Install appliance and make connections

- Place the appliance in the worktop and secure it using the mounting brackets and screws supplied.
- Connect to the gas supply.
- Check with soap suds that the connection is gastight.
- Connect the appliance to mains electricity.

7 Installation instructions



Gas information

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



8.1 Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

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

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

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

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.



Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

8.2 Technical data

On the label on the bottom of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

