



GK364
GK364W
GK375
GK395

Pelgrim

handleiding
notice d'utilisation - Anleitung - manual



NL

handleiding 3 – 22

FR

notice d'utilisation 23 – 42

DE

Anleitung 43 – 62

GB

manual 63 – 82

gebruikte pictogrammen - pictogrammes utilisés
benutzte Piktogramme - pictograms used



belangrijk om te weten - important à savoir
Wissenswertes - important information



tip - conseil - Tipp - tip

**uw gaskookplaat**

beschrijving	4
inleiding	5

veiligheid

.....	6
-------	---

bediening

ontsteken en instellen	7
------------------------------	---

comfortabel koken

de kookplaat optimaal gebruiken.....	8 – 9
--------------------------------------	-------

onderhoud

algemeen	10 – 12
----------------	---------

storingen

tabel	13 – 14
-------------	---------

milieu-aspecten

verpakking en toestel afvoeren.....	15
-------------------------------------	----

installatievoorschrift

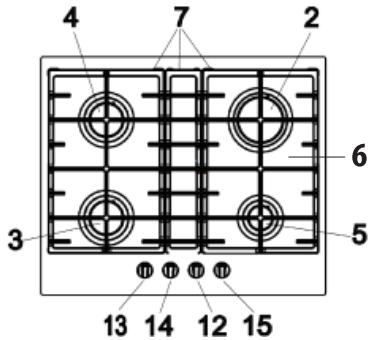
algemeen	16
gasaansluiting.....	16
elektrische aansluiting	17
inbouwen	18 – 21
gastechnische gegevens	22



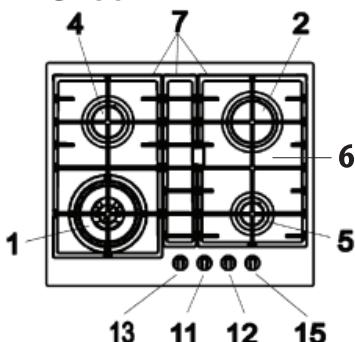
Beschrijving

1. wokbrander
2. sterkbrander
3. normaalbrander verlaagd
4. normaalbrander
5. sudderbrander
6. glazen vangschaal
7. pandrager
8. wok-pandrager
11. bedieningsknop wokbrander
12. bedieningsknop sudderbrander
13. bedieningsknop normaalbrander verlaagd
14. bedieningsknop normaalbrander verlaagd
15. bedieningsknop sterkbrander

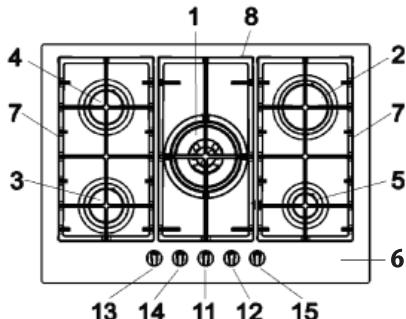
GK364



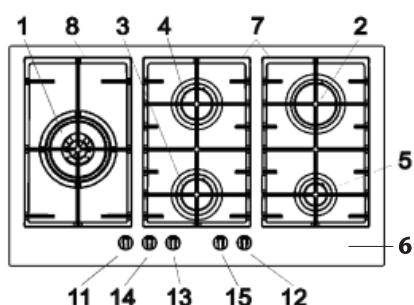
GK364W



GK375



GK395





Inleiding

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontstekking ontsteekt én bedient u de branders met één hand. De gaskookplaat koppelt hoog rendement aan een minimum aan onvolledige verbrandingsgassen. Hiermee beschikt u over een toestel met korte aankooktijden, terwijl er ook uitstekend op gesuurtherd kan worden. Bij de GK364W, GK375 en GK395 blijft er, door de ruime plaatsing van de wokbrander, tijdens het wokken voldoende ruimte vrij voor het bereiden van andere gerechten.

De gaskookplaat is voorzien van een vlambeveiliging die ervoor zorgt dat de gastoefvoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de gaskookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst.



Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Indien van toepassing, moet hier ook het gegevensplaatje geplakt worden dat bij een conversieset wordt geleverd. De gegevensplaatjes bevatten alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!



Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!



Ontsteken en instellen

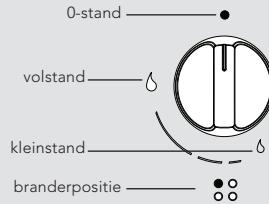
Een symbool bij de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend.

Aansteken met vonkontsteking

Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom naar vol-open stand.

De brander ontsteekt.

De bedieningsknop moet ongeveer 5 seconden ingedrukt gehouden worden in verband met de vlambeveiliging.



Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

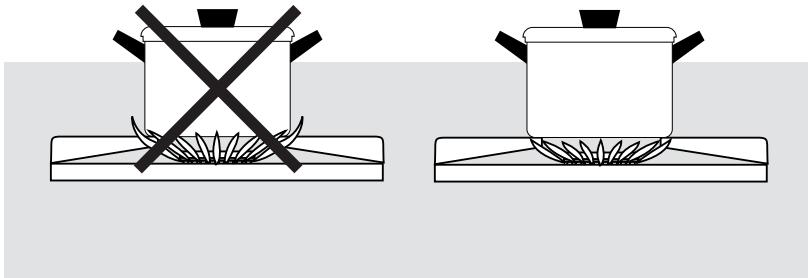
- de branderdop goed op de brander ligt;
- de brander/bougie schoon en droog is.

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



De kookplaat optimaal gebruiken

- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u (indien van toepassing) het beste doen op de sterk-, supersterk- of wokbrander. Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander. Op de vol-openstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken. Gebruik voor alle andere gerechten de normaalbranders.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over naar het gerecht.



De kookplaat optimaal gebruiken

Wokbrander (GK364W, GK375 en GK395)

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden.

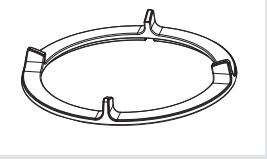
Het is hierbij van belang dat u:



- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide-olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn.

Gebruik van het wok-hulprooster (GK364W, GK375 en GK395)

Het hulprooster dat ten behoeve van de wokbrander is ontwikkeld zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met ronde bodem.





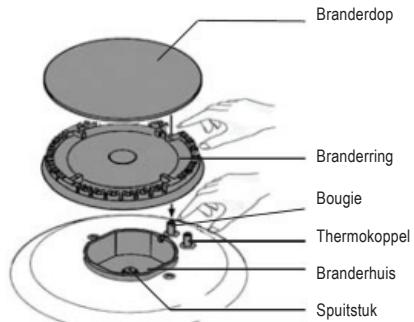
Algemeen

Uw toestel is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

- Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!
Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betracht hierbij wel enige voorzichtigheid. Bij een te zware belasting kan de afstand van de bougiepunt tot aan de brander wijzigen, waardoor de brander slechter of niet ontsteekt. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving.
Bij zware vervuiling kunt u de punt met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats het kookrooster over de nokjes op de glasplaat.



- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel in de branderdop.
- Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.





- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de plaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.



Hardnekke vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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



Hardnekke vlekken op de glasplaat

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

Reinigen verwijderbare branderdelen

De verwijderbare branderdelen (inclusief wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekke vlekken kunt u de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, pads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Schoonmaakmiddel

Pelgrim heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine.

Deze zijn te verkrijgen via de website www.pelgrimservice.nl. Hier vind u ook diverse schoonmaak en gebruikerstips.



Tabel

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen. Zie hiervoor de bijgeleverde garantiekaart of raadpleeg de internet site www.pelgrimservice.nl. Uitsluitend bevoegd personeel mag werkzaamheden aan het gas- en elektrotechnische deel uitvoeren.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	<ul style="list-style-type: none"> - Er is een brander ingeschakeld, maar niet ontstoken. - De koppeling van een flessengastoestel is losgeschoten. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sluit de kraan en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken. - Zet de koppeling vast.
Een brander ontsteekt niet.	<ul style="list-style-type: none"> - Branderdelen niet juist geplaatst. - Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. - Stekker niet in stopcontact. - Bougie vervuild/vochtig. - Branderdelen vervuild/vuchtig. - Hoofdgaskraan gesloten. - Storing aan het gasnet. - Gasfles of -tank is leeg. - Bedieningsknop niet lang of diep genoeg ingedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar en zorg dat ze vlak op elkaar liggen. - Monteer een nieuwe zekering of schakel de automatische zekering weer in. - Steek de stekker in het stopcontact. - Reinig/droog de bougie. - Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. - Open de hoofdgaskraan. - Informeer bij uw gasleverancier. - Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. - Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden en voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand.



Tabel (vervolg)

Storing	Oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet egaal.	<ul style="list-style-type: none">- Branderdelen niet juist geplaatst.- Branderdelen vervuild/vochtig.- Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoepassing).	<ul style="list-style-type: none">- Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar en zorg dat ze vlak op elkaar liggen.- Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.- Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel.
De brander dooft na ontsteken.	<ul style="list-style-type: none">- Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt (bij thermo-elektrische toestellen).	<ul style="list-style-type: none">- Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.



Verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschafft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur worden aangesloten.



Let op

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

Dit is een klasse 3 toestel.

Gasaansluiting



Let op

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslange is ook toegestaan.
- Achter een inbouwoven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.
- Een veiligheidsslange mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.
- Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- De slang mag nooit in aanraking komen met delen met temperaturen hoger dan 65 °C.
- De slang mag nooit onderworpen zijn aan draaiing of trekkracht en mag geen vernauwingen of uitzonderlijk nauwe bochten bevatten.
- De slang mag niet in aanraking komen met scherpe voorwerpen.
- De slang moet over de gehele lengte gemakkelijk te controleren zijn op goede staat.
- Vervang de slang vóór de op de slang aangegeven datum.
- De onderzijde van de kookplaat wordt heet.



Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz - 1,1 VA.

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.



Let op

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

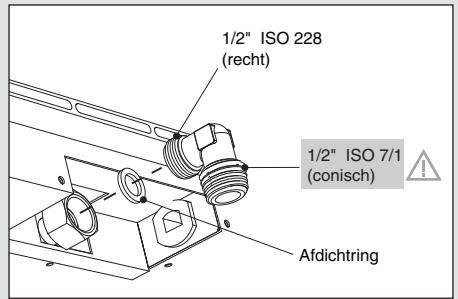
Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevvaarlijke situaties te voorkomen.



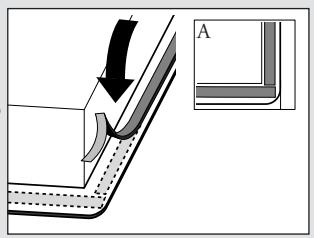
Inbouwen

Kookplaat voorbereiden

Monteer de bijgeleverde knie op de gashaansluiting van het toestel.



Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.





Inbouwen

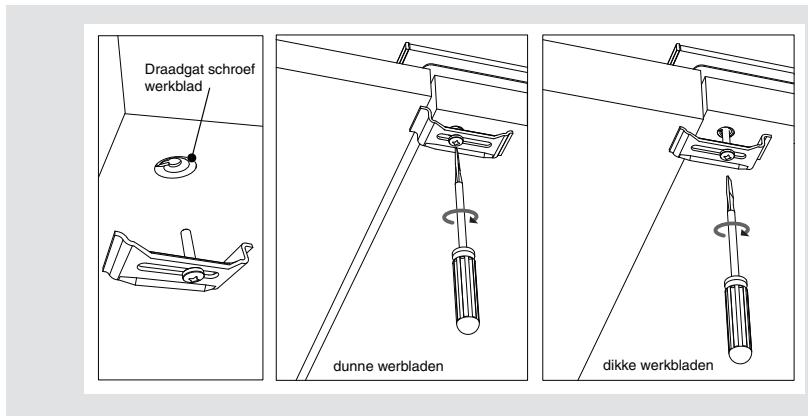
Uitsparing in werkblad zagen

Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie inbouwmaten).

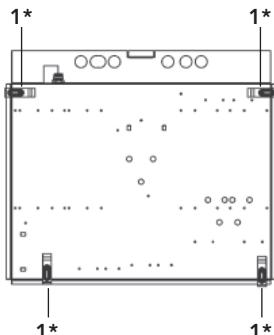
Als het werkblad van hout is, behandel dan de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

Bevestigingspunten montagebeugels

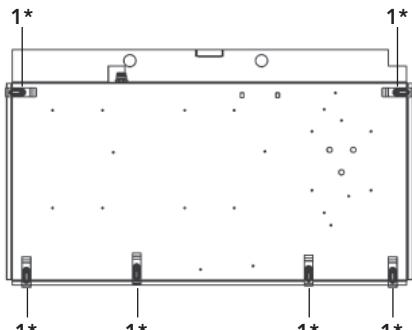
Voor de bevestigingspunten van de montagebeugels, zie 1*.



GK364/375



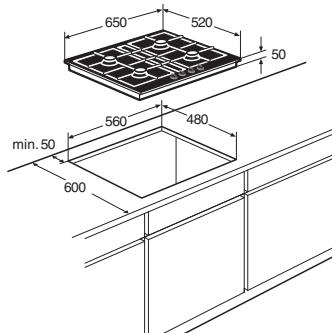
GK395



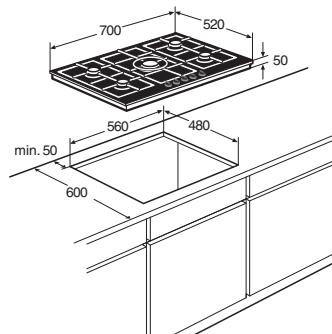


Inbouwen

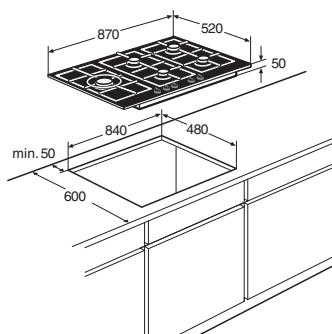
GK364



GK375



GK395

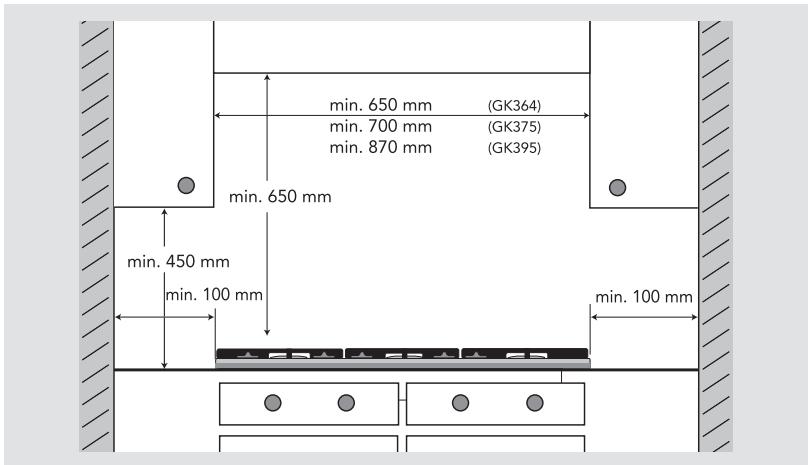




Inbouwen

Benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen.



De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.



Let op

De onderzijde van de kookplaat wordt heet. Leg geen brandbare spullen in een lade wanneer deze direct onder de kookplaat is gemonteerd.

Toestel plaatsen en aansluitingen maken

Plaats het toestel in het werkblad en zet het vast met de bijgeleverde montagebeugels en schroeven.

Maak de gasaansluiting.

Controleer de aansluiting met zeepsop op gasdichtheid. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.



Gastechnische gegevens

BRANDERS		GAS	WERKINGS-DRUK mbar	THERMISCHE CAPACITEIT		DIAMETER MONDSTUK 1/100 mm	THERMISCHE CAPACITEIT (W)	
N°	BENAMING			g/h	l/h		Min.	Max.
0	WOK, GK364W & GK375 (4 kW)	G30 - BUTAAN G31 - PROPAANGAS G20 - AARDGAS G25 - AARDGAS	30 30 20 25	291 291 381 443		100 B 100 B 145 A 148 A	1500 1500 1500 1500	4000 4000 4000 4000
1	WOK GK395 (4,75 kW)	G30 - BUTAAN G31 - PROPAANGAS G20 - AARDGAS G25 - AARDGAS	30 30 20 25	345 345 452 526		2 x 72 B + 46 B 2 x 72 B + 46 B 2 x 115A + 71A 2 x 118A + 71A	1500 1500 1500 1500	4750 4750 5000 4750
2	STERK	G30 - BUTAAN G31 - PROPAANGAS G20 - AARDGAS G25 - AARDGAS	30 30 20 25	203 203 267 310		83 83 117 Y 125 F3	800 800 800 800	2800 2800 2800 2800
3	NORMAAL (VERLAAGD)	G30 - BUTAAN G31 - PROPAANGAS G20 - AARDGAS G25 - AARDGAS	30 30 20 25	102 102 133 155		58 58 85 Y 89 K	550 550 550 550	1400 1400 1400 1400
4	NORMAAL	G30 - BUTAAN G31 - PROPAANGAS G20 - AARDGAS G25 - AARDGAS	30 30 20 25	127 127 167 194		68 68 98 Z 98 Y	550 550 550 550	1750 1750 1750 1750
5	SUDDER	G30 - BUTAAN G31 - PROPAANGAS G20 - AARDGAS G25 - AARDGAS	30 30 20 25	73 73 95 111		51 51 75 X 73 F1	450 450 450 450	1000 1000 1000 1000

**votre plaque de cuisson au gaz**

description	24
introduction	25

sécurité

.....	26
-------	----

commande

allumer et régler.....	27
------------------------	----

cuisiner confortablement

utilisation optimale	28 – 29
----------------------------	---------

entretien

généralités	30 – 32
-------------------	---------

pannes

tableau	33 – 34
---------------	---------

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil usé	35
---	----

instructions d'installation

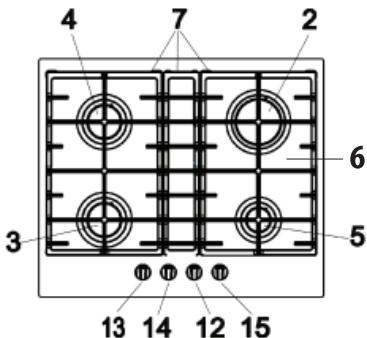
généralités	36
raccordement du gaz.....	36
branchement électrique	37
encastrement	38 – 39
données pour le gaz	42



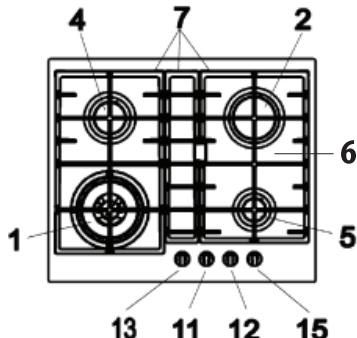
Description

1. brûleur wok
2. brûleur puissant
3. brûleur normal baisse
4. brûleur normal
5. brûleur à ralenti
6. plaque de verre
7. grille de cuisson
8. grille de cuisson wok
11. bouton de commande pour brûleur wok
12. bouton de commande pour à ralenti
13. bouton de commande pour brûleur normal
14. bouton de commande pour brûleur normal baisse
15. bouton de commande pour brûleur puissant

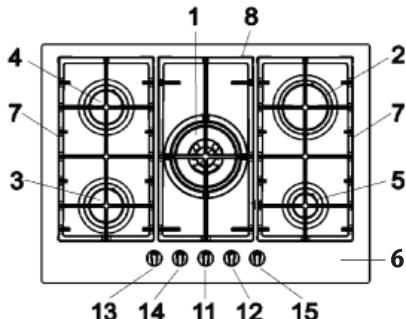
GK364



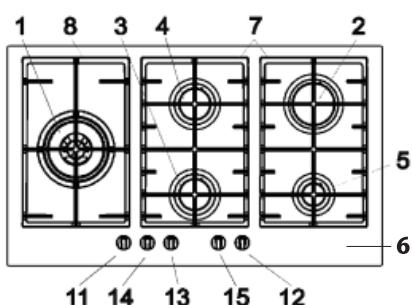
GK364W



GK375



GK395





Introduction

La présente plaque de cuisson a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Les brûleurs sont de puissances diverses, ce qui vous permet de préparer des mets divers. Grâce à l'allumage commandé et intégré dans les boutons, vous allumez et commandez d'une seule main les brûleurs. La plaque de cuisson au gaz allie un rendement élevé à un minimum de combustion imparfaite. Vous disposez ainsi d'un appareil détenant des temps de cuisson courts qui vous offre aussi la possibilité de mijoter parfaitement. En raison du placement spacieux des brûleur Wok sur les modèles GK364W, GK375 et GK395, vous pouvez disposer pendant la cuisson au wok de deux brûleurs au minimum pour préparer d'autres mets.

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité de flamme. Il permet d'interrompre automatiquement l'alimentation de gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme.

Ce manuel contient une description visant à vous permettre d'utiliser la plaque de cuisson au gaz d'une manière aussi optimale que possible. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile lors de l'utilisation de ce produit.

Conservez bien ce manuel pour permettre à un autre utilisateur éventuel d'en tirer aussi profit.

En outre, le manuel sert aussi de référence au service après-vente. **Dans ce sens, collez la plaque de données livrées dans le cadre réservé à cet effet, au dos du manuel.** S'il y a lieu, collez aussi ici la plaque de données, livrée avec le set de conversion. Les plaques de données comprennent toute l'information nécessaire au service après-vente pour répondre correctement à vos questions.



Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !



Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !



Allumer et régler

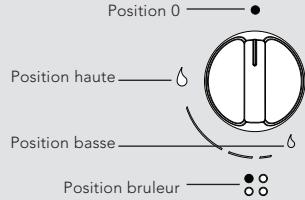
Un symbole à côté du bouton de commande indique quel foyer est commandé.

Allumage intégré

Enfoncez le bouton commande et tournez-le vers la gauche sur la position feu vif.

Le foyer s'allume.

Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 5 secondes environ, en raison de la sécurité gaz.



Si le foyer ne s'allume pas, vérifiez que :

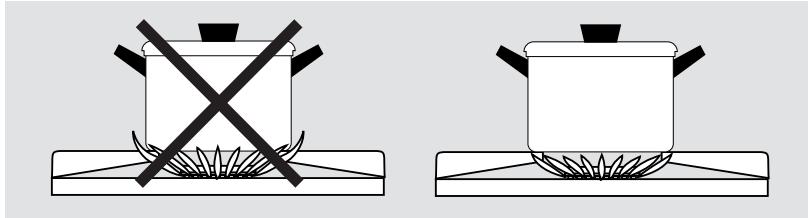
- le chapeau de brûleur est correctement placé sur le brûleur ;
- le brûleur/la bougie sont propres et secs.

Chaque foyer peut être réglé progressivement entre les positions feu vif et feu doux.



Utilisation optimale

- Veillez toujours à ce que les flammes se trouvent sous la casserole. Un grand gaspillage d'énergie se produit en laissant tournoyer les flammes autour de la casserole. De plus, les poignées risquent de devenir trop chaudes.



- Pour cuire rapidement (à la Chinoise) ou plus longtemps de grandes quantités et frire, utilisez (si présent) le brûleur puissant ou superpuissant ou Wok. Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longuement sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à diffusion douce. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps.
Pour tous les autres mets, utilisez les brûleurs courants.
- Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.



Utilisation optimale

Brûleur Wok (GK364W, GK375 et GK395)

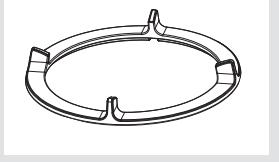
Un brûleur Wok vous permet de préparer des mets à une température très élevée. Dans ce contexte, il est important :

- couper à l'avance tous les ingrédients en morceaux ;
- d'utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide par exemple) en faisant revenir les ingrédients. Il n'en faut pas beaucoup. Sous l'effet de la forte chauffe, le beurre et la margarine brûlent ;
- de mettre d'abord dans le récipient les mets qui demandent le temps de préparation le plus long pour qu'à la fin de la cuisson, tous les ingrédients soient cuit (à point) en même temps.



Utilisation de la grille accessoire Wok (GK364W, GK375 et GK395)

La grille accessoire qui a été livrée pour le brûleur Wok, sert à assurer la stabilité supplémentaire d'un wok à fond rond.

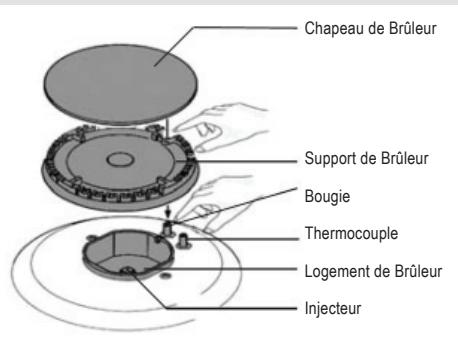




Généralités

Votre appareil comprend des matériaux de haute qualité qui se nettoient facilement.

- Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavées dans le lave-vaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle. N'utilisez pas trop d'eau pour lui éviter de s'introduire dans le brûleur ou dans les points d'aération.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Soyez prudent en effectuant cette opération. Si vous appuyez trop fort, vous risquez de modifier la distance entre la pointe de la bougie et le brûleur. Dans ce cas, l'allumage du brûleur ne se produira pas ou ne sera pas bien. La bougie ne fonctionne bien que dans un environnement sec. Au cas où ce serait très sale, nettoyez la pointe avec une petite brosse fine.
- Placez les porte-casseroles au-dessus des encoches dans la plaque de verre.
- Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage. En faisant cela, faites attention aux trous se rapportant à la bougie et au thermocouple situé dans le chapeau du brûleur.
- Veillez à ce que les parties du brûleur soit plates.





- Un entretien régulier et direct après utilisation évite aux aliments collés d'agir à long terme et de provoquer des tâches tenaces, difficiles à supprimer.
Utilisez de préférence un produit d'entretien doux.
- Nettoyez d'abord les touches de commande, les brûleurs et les grilles de cuissson avant la plaque de verre. Vous évitez ainsi pendant le nettoyage, de salir encore la plaque.

**Tâches tenaces sur émail (grilles de cuissons, chapeaux de brûleurs)**

Elles s'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique. N'utilisez jamais de poudre à récurer, d'éponges métalliques, d'objets pointus ni de produits d'entretien agressifs.

Tâches tenaces sur la plaque en verre

Nettoyez la plaque en verre à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour plaques de cuisson céramique. Les tâches d'eau ou les traces de calcaire s'éliminent le plus facilement avec du vinaigre blanc.

Nettoyage éléments des brûleurs amovibles

Nettoyez les éléments des brûleurs amovibles (wok y compris) avec un produit d'entretien doux et une éponge douce. En cas de tâches tenaces, laissez tremper les éléments dans une eau savonneuse chaude. N'utilisez jamais de poudre à récurer, ni d'éponges métalliques, ni d'objets pointus, ni de produits d'entretien agressifs.

Produit d'entretien

Pelgrim a développé une série de produits d'entretien sous la marque ATAG Shine.

Il est possible de se les procurer via le website www.pelgrimservice.nl.

Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.



Tableau

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord vous-même le problème. Appelez le service après-vente lorsque les conseils ci-dessous ne vous sont d'aucun secours. Seul le personnel agréé est autorisé à exécuter des opérations à la partie gaz et électronique.

Panne	Cause	Solution
Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> - Un brûleur a été enclenché, mais n'a pas été allumé. - La connexion d'un appareil à gaz en bouteille s'est brusquement détachée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fermez le robinet et attendez quelques minutes avant de réenclencher. - Attachez la connexion.
Un brûleur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés. - Fusible a sauté/fusible dans l'armoire électrique est déconnecté. - Le branchement n'a pas été effectué. - Bougie sale/humide. - Éléments du brûleur sales/ humides. - Robinet du gaz principal est fermé. - Panne dans le réseau de distribution du gaz. - Réservoir/bouteille pour le gaz est vide. - La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/forte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assemblez correctement les éléments du brûleur via la came de centrage et contrôlez ce point. - Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible automatique. - Effectuez le branchement de l'appareil. - Nettoyez/séchez la bougie. - Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts. - Ouvrez le robinet principal du gaz. - Informez-vous auprès de votre fournisseur en gaz. - Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir. - Appuyez sur la touche de com-mande et enfoncez-la correctement entre la position Haute et Basse.



Tableau (continuation)

Panne	Cause	Solution
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none">- Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.- Eléments du brûleur sales/ humides.- Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'application de bouteilles de gaz).	<ul style="list-style-type: none">- Assemblez correctement les éléments du brûleur via la came de centrage et contrôlez ce point.- Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts.- Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil.
Le brûleur s'éteint après allumage.	<ul style="list-style-type: none">- La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/forte (avec sécurité thermo-électrique).	<ul style="list-style-type: none">- Appuyez sur la touche de com-mande au moins pendant 5 sec.



Qui faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le papier ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS) ;
- la bande en polypropylène (PP).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Généralités

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



Attention :

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

C'est un appareil appartenant à la classe 3.

Raccordement du gaz



Attention :

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- 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.
- Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.
- Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine.
- Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible.
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.
- Le tuyau ne doit jamais être en contact avec les éléments à une température supérieure à 65 °C.
- Le tuyau ne doit jamais être soumis à des torsions ou tractions et ne doit comporter aucun étranglement ou coude extrême.
- Le tuyau ne doit jamais être en contact avec des objets tranchants.
- Le bon état du tuyau doit pouvoir être contrôlé facilement sur toute la longueur du tuyau.
- Remplacez le tuyau avant la date indiquée sur le tuyau.
- Le dessous de la plaque de cuisson chauffe.



Branchemen t électrique

230 V - 50 Hz - 1,1 VA

Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.



Attention :

Cet appareil doit être mis à la terre.

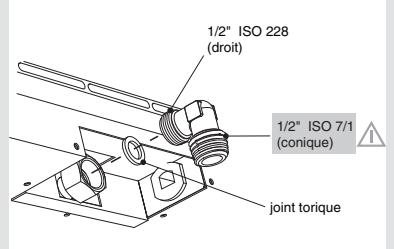
En cas de détérioration du câble de connexion, seul le fabricant, son service après-vente ou des homologues qualifiés sont autorisés à en faire le remplacement. Ceci pour éviter des situations dangereuses.



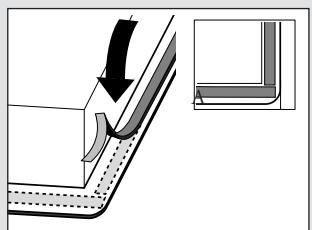
Encastrement

Préparation de la plaque de cuisson

Raccordez le gaz à la cuisinière.
Contrôlez à l'eau savonneuse s'il n'y a pas de fuite de gaz.



Eliminez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande dans la plaque de verre. Ne passez pas le ruban d'obturation dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien entre eux dans les angles.





Encastrement

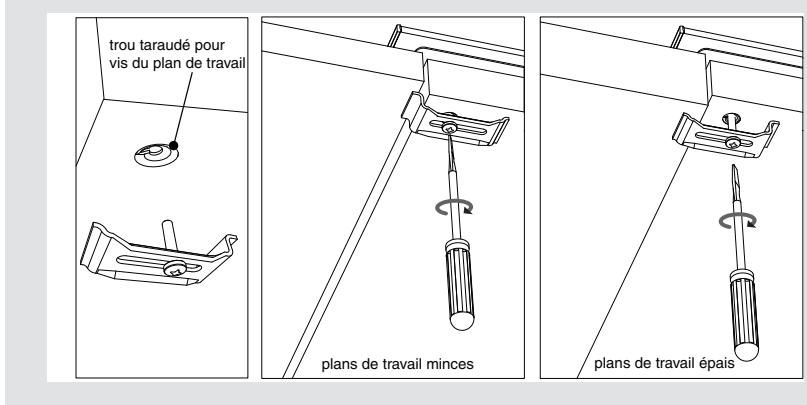
Scier un trou dans le plan de travail

Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir dimensions hors tout).

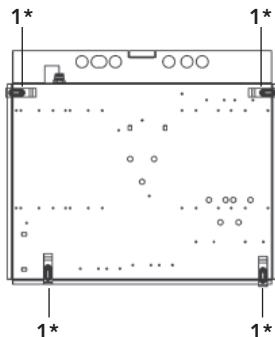
Si le plan de travail est réalisé en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que la plaque ne se déforme suite à la absorption d'humidité.

Points de fixation des étriers de montage

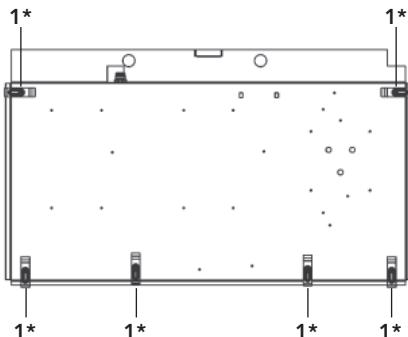
Pour les points de fixation des étriers de montage, reportez-vous à l'emplacement 1*.



GK364/375



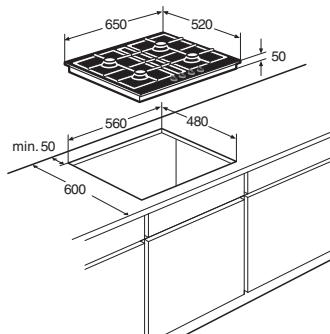
GK395



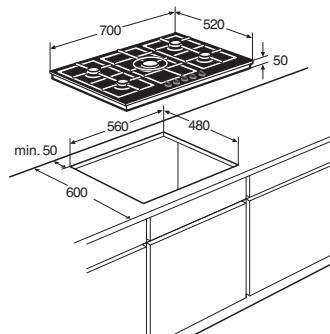


Encastrement

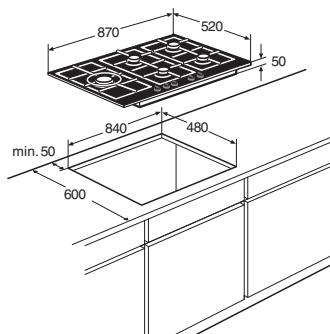
GK364



GK375



GK395

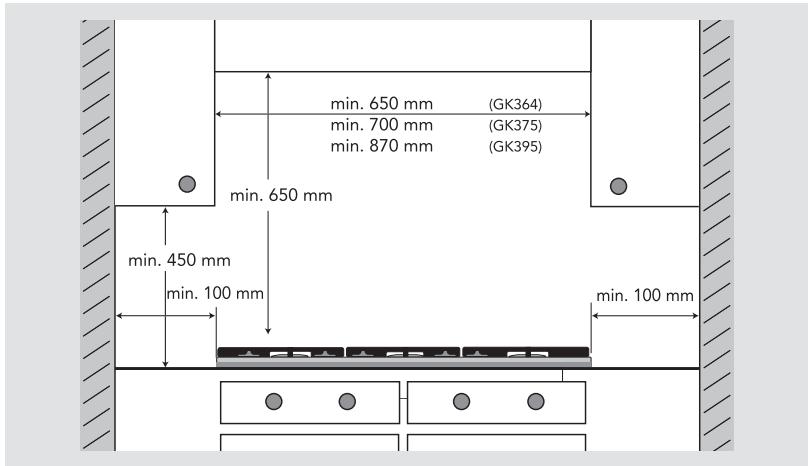




Encastrement

Espace libre qui est nécessaire autour

Une plaque de cuisson dégage de la chaleur. Observez un espace suffisant pour les matériaux craignant la chaleur.



La plaque de cuisson au gaz ne peut être encastrée qu'auprès d'une paroi verticale.

Attention

Le dessous de la plaque de cuisson chauffe. Ne rangez pas d'objets inflammables dans un tiroir si celui-ci a été installé directement sous la plaque de cuisson.

placez l'appareil et effectuez les connexions

Placez l'appareil dans le plan de travail. Fixez-le à l'aide des étriers de montage livrés et vissez.

Établissez le raccordement de gaz.

Contrôlez si le raccordement est étanche au gaz en utilisant une eau savonneuse. Connectez l'appareil au réseau électrique.



Donnees pour le gaz

BRÛLEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)	
N°	DENOMINATION			g/h	l/h		Min.	Max.
0	WOK, GK364W & GK375 (4 Kw)	G30 - BUTANE	30	291	381 443	100 B	1500	4000
		G31 - PROPANE	30	291		100 B	1500	4000
		G20 - GAZ NATUREL	20			145 A	1500	4000
		G25 - GAZ NATURE	25			148 A	1500	4000
1	WOK GK395 (4,75 kW)	G30 - BUTANE	30	345	452 526	2 x 72 B + 46 B	1500	4750
		G31 - PROPANE	30	345		2 x 72 B + 46 B	1500	4750
		G20 - GAZ NATUREL	20			2 x 115A + 71A	1500	5000
		G25 - GAZ NATURE	25			2 x 118A + 71A	1500	4750
2	PUISSANT	G30 - BUTANE	30	203	267 310	83	800	2800
		G31 - PROPANE	30	203		83	800	2800
		G20 - GAZ NATUREL	20			117 Y	800	2800
		G25 - GAZ NATURE	25			125 F3	800	2800
3	NORMAL (DIMINUEZ)	G30 - BUTANE	30	102	133 155	58	550	1400
		G31 - PROPANE	30	102		58	550	1400
		G20 - GAZ NATUREL	20			85 Y	550	1400
		G25 - GAZ NATURE	25			89 K	550	1400
4	NORMAL	G30 - BUTANE	30	127	167 194	68	550	1750
		G31 - PROPANE	30	127		68	550	1750
		G20 - GAZ NATUREL	20			98 Z	550	1750
		G25 - GAZ NATURE	25			98 Y	550	1750
5	À RALENTI	G30 - BUTANE	30	73	95 111	51	450	1000
		G31 - PROPANE	30	73		51	450	1000
		G20 - GAZ NATUREL	20			75 X	450	1000
		G25 - GAZ NATURE	25			73 F1	450	1000



Ihre Gaskochmulde

Beschreibung	44
Einleitung	45

Sicherheit

.....	46
-------	----

Bedienung

Zünden und Einstellen	47
---------------------------------	----

Bequem kochen

Die optimale benutzung der Kochmulde	48 – 49
--	---------

Pflege

Allgemeines	50 – 52
-----------------------	---------

Störungen

Tabelle	53 – 54
-------------------	---------

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen	55
--	----

Installationsanweisung

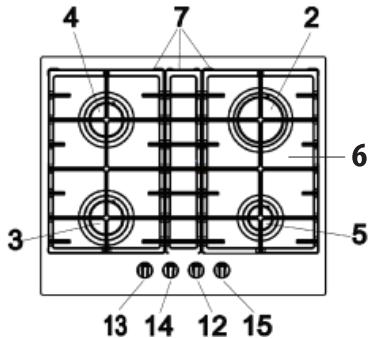
Allgemeines	56
Gasanschluß	56
Stromversorgung	57
Einbauen	58 – 61
Gastechnische Daten	62



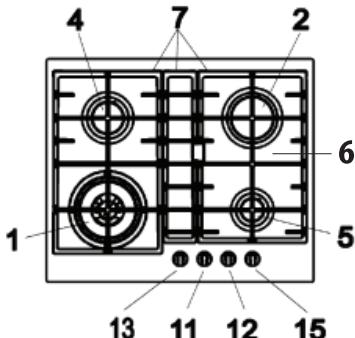
Beschreibung

1. Wokbrenner
2. Starkbrenner
3. Normalbrenner gesenkt
4. Normalbrenner
5. Sparbrenner
6. Glasplatte
7. Topfrost
8. Topfrost Wok
11. Bedienungsknopf für Wokbrenner
12. Bedienungsknopf für Sparbrenner
13. Bedienungsknopf für Normalbrenner
14. Bedienungsknopf für Normalbrenner gesenkt
15. Bedienungsknopf für Starkbrenner

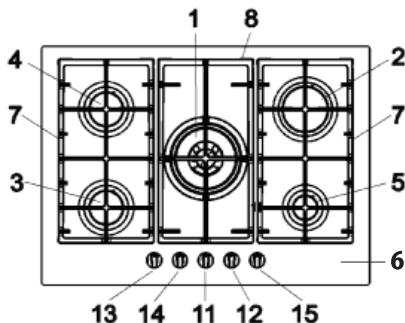
GK364



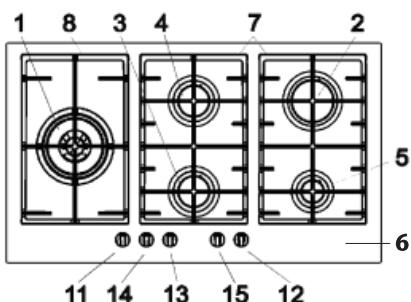
GK364W



GK375



GK395





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 der Kochmulde ist hohe Leistungsfähigkeit mit einem Minimum an unvollständiger Verbrennung gekoppelt. Damit verfügen Sie über ein Gerät mit kurzen Ankochzeiten, auf dem auch ausgezeichnet Gerichte langsam gegart werden können. Bei GK364W, GK375 und GK395 bleiben durch die groß bemessenen Wokbrenner beim Wokken mindestens zwei Brenner zur Bereitung anderer Gerichte frei.

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.

Heben Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, so dass es auch für einen folgenden Benutzer dienlich sein kann.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld hinten im Handbuch.** Kleben Sie hier, wenn zutreffend, auch das zum Konversionsatz gehörende Typenschild ein. Auf den Typenschildern stehen alle Informationen, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.



Viel Spaß beim Kochen!



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



Zünden und Einstellen

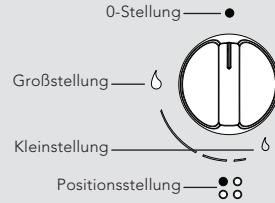
Ein Symbol beim Bedienknopf zeigt an, welcher Brenner bedient wird.

Anzünden mit Funkenanzünder

Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links zur vollständigen Öffnung.

Der Brenner zündet.

Der Bedienknopf muss im Zusammenhang mit der Flammensicherung ungefähr fünf Sekunden lang gedrückt gehalten werden.



Wenn der Brenner nicht zündet, überprüfen Sie, ob:

- der Brennerdeckel gut auf dem Brenner liegt;
- der Brenner/die Zündkerze sauber und trocken ist.

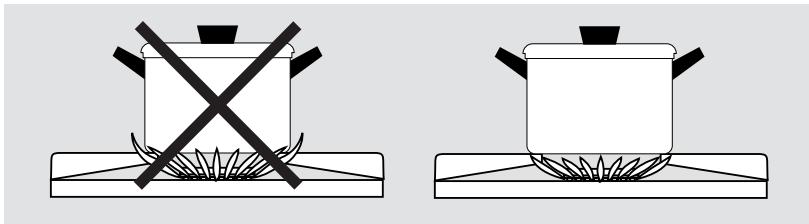
Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.



Die 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.



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



Die optimale Benutzung der Kochmulde

Wokbrenner (GK364W, GK375 und GK395)

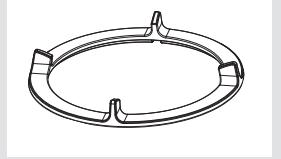
Mit dem Wokbrenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur bereitet werden. Es ist dabei wichtig, dass Sie:



- 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 geben, so dass bei Garzeitende alle Zutaten knackig/gar sind.

Benutzung des Wok-Zusatzrostes (GK364W, GK375 und GK395)

Der für den Wok mitgelieferte Zusatzrost sorgt für Extrastabilität bei einem Wok mit rundem Boden.



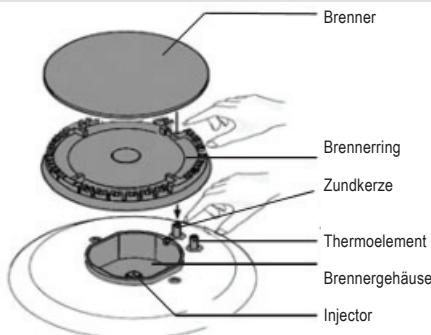


Allgemeines

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



- Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden! Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit, da sie in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie vorsichtig dabei. Bei zu schwerer Belastung kann sich der Abstand zwischen Kerzenspitze bis zum Brenner ändern. Dadurch zündet der Brenner schlecht oder überhaupt nicht. Die Zündkerze funktioniert nur in einem trocknen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.
- Bringen Sie die Pfannenträger über der Verankerungen auf die Glasplatte an.
- Setzen Sie die Brennerteile mit Hilfe der Führungszapfen zusammen. Achten Sie dabei auf die Aussparungen für die Zündkerze und das Thermoelement im Brennerdeckel.
- Sorgen Sie dafür, dass die Brennerteile flach liegen.





- 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 Kochmulde. Damit wird vermieden, dass die Mulde beim Reinigen wieder schmutzig wird.

**Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Brennerdeckel)**

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

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

Reinigen Sie die Glasplatte mit einem Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder. Wasserflecken oder Kalkreste reinigt man am besten mit Haushaltsessig.

Reinigung Entfernbaren Brennerteilen

Die entfernbaren 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. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

Reinigungsmittel

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



Tabelle

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heißt das nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie erst, die Störung selbst zu beheben. Wenn nachstehende Hinweise nicht helfen, rufen Sie dann den Kundendienst an. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite www.pelgrimservice.nl. Nur anerkannte Installateure dürfen Arbeiten am gas- und elektrotechnischen Teil ausführen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	<ul style="list-style-type: none"> - Ein Brenner ist eingeschaltet, aber nicht gezündet. - Die Kopplung eines Flaschen-gasgerätes hat sich gelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> - Schließen Sie den Hahn und warten Sie ein paar Minuten vor erneuter Zündung. - Befestigen Sie die Kopplung.
Ein Brenner zündet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. - Sicherung defekt/Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet. - Stecker nicht in der Steckdose. - Zündkerze verschmutzt/feucht. - Brennerteile verschmutzt/feucht. - Hauptgashahn geschlossen. - Störung am Gasnetz. - Gasflasche oder -tank ist leer. - Knebel nicht lange oder tief genug eingedrückt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken zusammen und sorgen Sie dafür, dass sie flach aufeinander liegen. - Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein. - Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. - Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. - Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind. - Öffnen Sie den Hauptgashahn. - Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach. - Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen. - Halten Sie den Knebel zwischen Groß- und Klein-stellung tief genug eingedrückt.



Tabelle (Fortsetzung)

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Brenner brennt nicht egal.	<ul style="list-style-type: none">- Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.- Brennerteile verschmutzt/feucht.- Falsche Gasart verwendet (bei Flaschengasverwendung).	<ul style="list-style-type: none">- Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken zusammen und sorgen Sie dafür, dass sie flach aufeinander liegen.- Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind.- Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	<ul style="list-style-type: none">- Knebel nicht lange genug eingedrückt (nur bei Thermo-elektrische Geräte).	<ul style="list-style-type: none">- Halten Sie den Knebel mindestens 5 Sekunden eingedrückt.



Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

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

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

Das Typenschild ist gekennzeichnet mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist.



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.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.



Achtung:

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

Dies ist ein Klasse-3-Gerät.

Gasanschluß



Achtung:

- Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen 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
- 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 einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.
- Der Schlauch darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, die heißer als 65 °C sind.
- Der Schlauch darf nicht verdreht oder gezogen werden und es dürfen keine Verengungen oder besonders enge Biegungen vorkommen.
- Der Schlauch darf nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommen.
- Der Schlauch muss über seine gesamte Länge hinweg stets auf seinen Zustand überprüfbar sein.
- Tauschen Sie den Schlauch vor dem angegebenen Datum aus.
- Die Unterseite der Kochplatte wird heiß.



Stromversorgung

230 V - 50 Hz - 1,1 VA

Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen 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.

Achtung:

Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein.

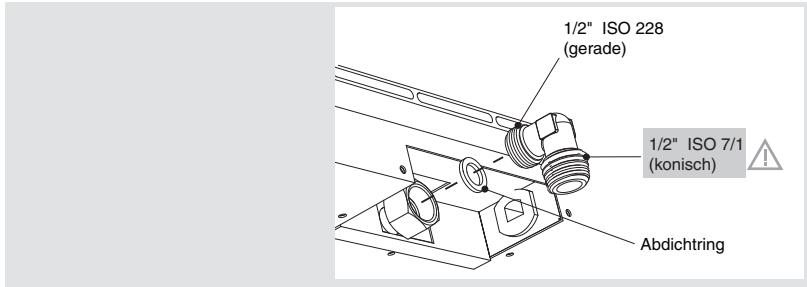


Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder gleichermaßen qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

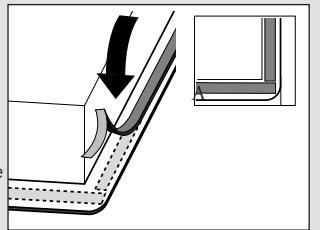


Einbauen

Kochmulde vorbereiten



Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücke schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.





Einbauen

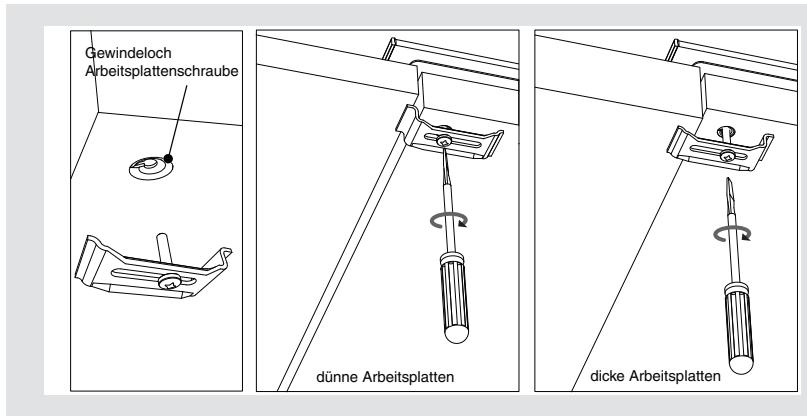
Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße).

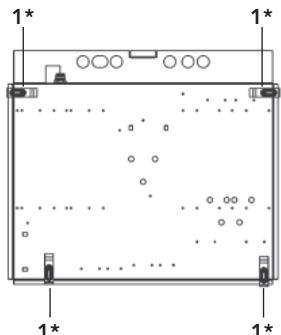
Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.

Befestigungspunkte Montagebügel

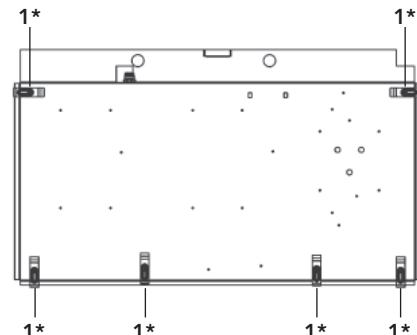
Für die Befestigungspunkte der Montagebügel vgl. 1* in den Abbildungen.



GK364/375



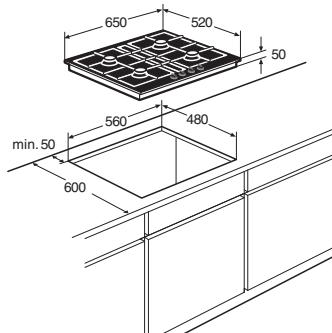
GK395



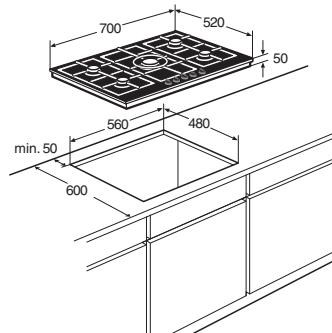


Einbauen

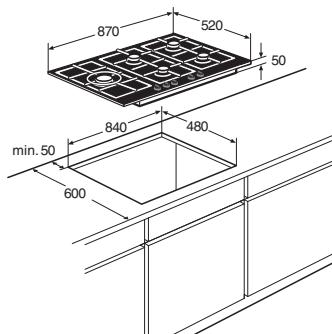
GK364



GK375



GK395

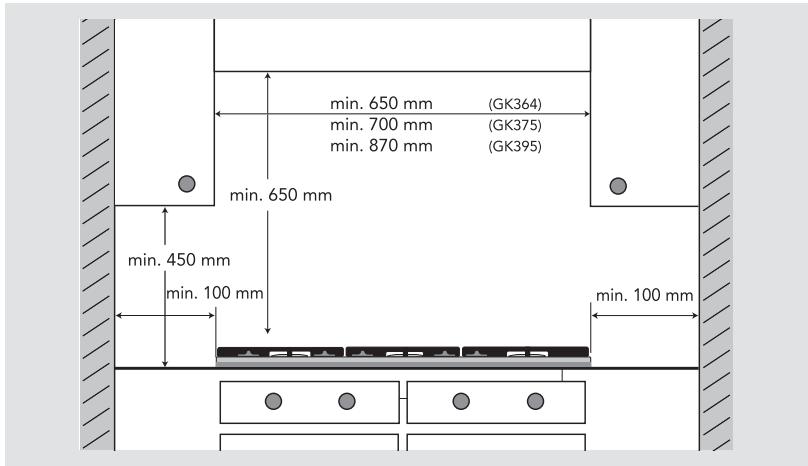




Einbauen

Benötigter Freiraum

Eine Gaskochmulde entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zu nicht-hitzebeständigen Materialien.



Die Gaskochmulde darf neben nur einer senkrechten 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.



Gastechnische Daten

BRENNER		GAS	BETRIEBS-DRUK mbar	WÄRMELEISTUNG		DÜSEN DURCHMESSER 1/100 mm	WÄRMELEISTUNG (W)	
N°	BEZEICHNUNG			g/h	l/h		Min.	Max.
0	WOK, GK364W & GK375 (4 Kw)	G30 - BUTAN	30	291	381 443	100 B	1500	4000
		G31 - PROPAN	30	291		100 B	1500	4000
		G20 - ERDGAS	20			145 A	1500	4000
		G25 - ERDGAS	25			148 A	1500	4000
1	WOK GK395 (4,75 kW)	G30 - BUTAN	30	345	452 526	2 x 72 B + 46 B	1500	4750
		G31 - PROPAN	30	345		2 x 72 B + 46 B	1500	4750
		G20 - ERDGAS	20			2 x 115A + 71A	1500	5000
		G25 - ERDGAS	25			2 x 118A + 71A	1500	4750
2	STARK	G30 - BUTAN	30	203	267 310	83	800	2800
		G31 - PROPAN	30	203		83	800	2800
		G20 - ERDGAS	20			117 Y	800	2800
		G25 - ERDGAS	25			125 F3	800	2800
3	NORMAL (REDUZIERT)	G30 - BUTAN	30	102	133 155	58	550	1400
		G31 - PROPAN	30	102		58	550	1400
		G20 - ERDGAS	20			85 Y	550	1400
		G25 - ERDGAS	25			89 K	550	1400
4	NORMAL	G30 - BUTAN	30	127	167 194	68	550	1750
		G31 - PROPAN	30	127		68	550	1750
		G20 - ERDGAS	20			98 Z	550	1750
		G25 - ERDGAS	25			98 Y	550	1750
5	SPARBRENNER	G30 - BUTAN	30	73	95 111	51	450	1000
		G31 - PROPAN	30	73		51	450	1000
		G20 - ERDGAS	20			75 X	450	1000
		G25 - ERDGAS	25			73 F1	450	1000

**your gas hob**

description	64
introduction	65

safety

what you should pay attention to	66
--	----

controls

.....	67
-------	----

comfortable cooking

optimal use of the hob	68 – 69
------------------------------	---------

maintenance

general	70 – 72
---------------	---------

faults

table	73 – 74
-------------	---------

environmental aspects

disposal of packaging and appliance	75
---	----

installation instructions

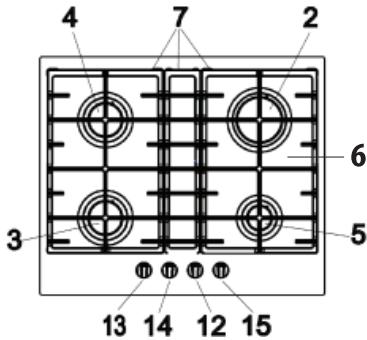
general	76
gas connection	76
electrical connection	77
building in	78 – 81
gas information	82



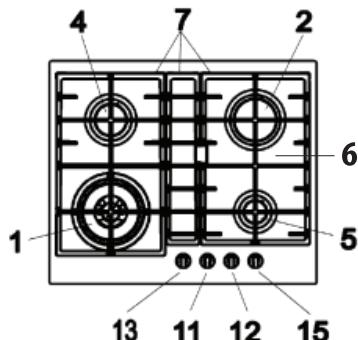
Description

1. wok burner
2. rapid burner
3. semi-rapid burner lowered
4. semi-rapid burner
5. simmer burner
6. glass spillage well
7. pan supports
8. pan supports wok
11. control knob for wok burner
12. control knob for simmer burner
13. control knob for semi-rapid burner
14. control knob for semi-rapid burner lowered
15. control knob for rapid burner

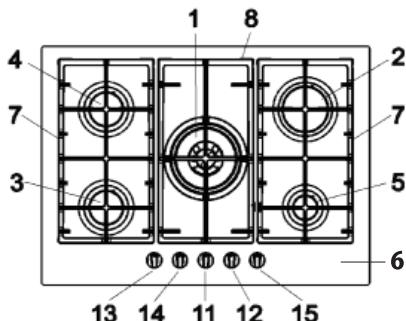
GK364



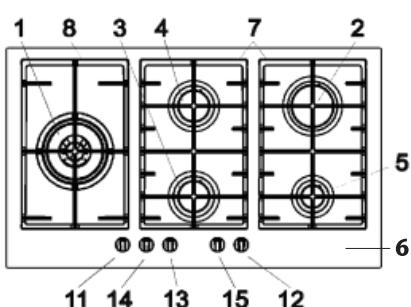
GK364W



GK375



GK395





Introduction

This gas hob has been designed for the real lover of cooking. The differences in burner capacity mean that you can cook any type of dish. Thanks to the integration of the spark ignition in the knobs, you can ignite and control the burners with one hand. 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. With the GK364W, GK375 and GK395, thanks to the spacious positioning of the wok burners, while cooking with woks sufficient space remains for preparing other dishes.

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.

Keep this manual carefully so that possible subsequent users can also benefit from it.

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the data card in the space provided, at the back of the manual.** Where applicable, the data card supplied with a conversion kit should also be stuck here. The data cards contain all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.



Enjoy your cooking!



Read the separate safety instructions before using the device!





Igniting and adjusting

A symbol near the control knob indicates which burner is being controlled.

Lighting burners with spark ignition

Push and turn the control knob counter clockwise until it reaches the full setting.

The burner ignites.

The control knob must be held down for about 5 seconds due to the flame failure device.

0-setting/closed position ————— •

full setting ————— δ

low setting ————— δ

burner position ————— ●○



When the burner does not ignite, check whether:

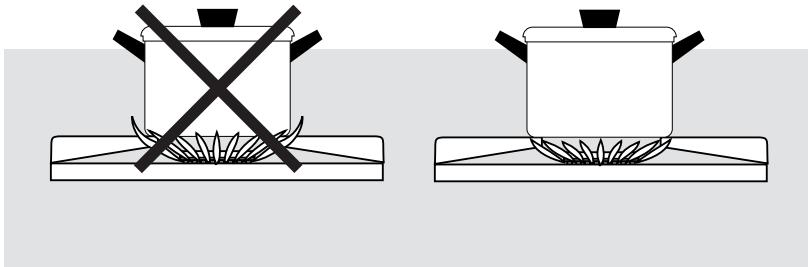
- the burner cap is placed on top of the burner correctly;
- the burner/spark plug is clean and dry.

Each burner can be adjusted continuously between the full and low positions.



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.



- When frying, stir-frying, heating through large quantities and deep-frying it is better to use the strong, super-strong 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. For all other dishes use the normal burners.
- 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.



Optimal use of the hob

Wok burner (GK364W, GK375 en GK395)

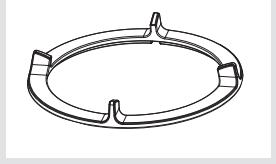
With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:



- 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.

Use of the wok auxiliary support (GK364W, GK375 en GK395)

The auxiliary support supplied for the wok burner provides additional stability for woks with a rounded base.





General

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

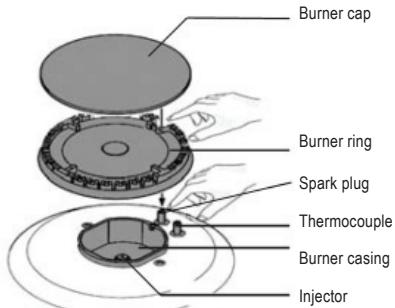
- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent!



Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.

- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the distance from the point of the sparkplug to the burner may change, causing the burner to ignite poorly or not at all. 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.
- Fit the pan holders over the 'beams' on the glass spillage well.

- Assemble the burner parts with the aid of the guide ridges, paying attention to the cut-out sections in the burner cap for the sparkplug and thermocouple.
- Make sure that the burner parts lie flat.





- 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 spillage well. This avoids the hob getting dirty again during cleaning.

**Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps)**

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

Stubborn stains on the glass hob

Clean the glass hob with a cleansing agent intended specifically for ceramic hobs. Water stains or limescale are most easily cleaned using a non-abrasive limescale remover .

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. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

Cleaning agents

Pelgrim supplies a range of cleaning agents under the name ATAG Shine.

These can be obtained via the website at www.pelgrimservice.nl, where you will also find various cleaning and operating tips.



Table

If the appliance does not work properly, it does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help. See the guarantee certificate or consult the internet site www.pelgrimservice.nl. Only authorised personnel may carry out work on the gas and electrical part.

Fault	Cause	Solution
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> - A burner is turned on but not lit. - The coupling on a bottled gas unit has come undone. 	<ul style="list-style-type: none"> - Close the tap and wait for a few minutes before relighting. - Tighten the coupling.
A burner does not ignite.	<ul style="list-style-type: none"> - Burner parts not correctly installed. - Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off. - Plug not in socket. - Sparkplug dirty/damp. - Burner parts dirty/damp. - Main gas tap closed. - Fault in the gas network. - Gas bottle or tank is empty. - Control knob not kept pressed in long enough or far enough. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assemble the burner parts using the centring ridges and ensure that they fit properly together. - Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on. - Push the plug into the socket. - Clean and dry the sparkplug. - Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open. - Open the main gas tap. - Check with your gas supplier. - Connect a new gas bottle or have the tank filled. - Keep the control knob pressed in far enough between full and low.



Table (continuation)

Fault	Cause	Solution
The burner does not burn evenly.	<ul style="list-style-type: none">- Burner parts incorrectly installed.- Burner parts dirty or damp.- Wrong type of gas used (where bottled gas is used).	<ul style="list-style-type: none">- Assemble the burner parts using the centring ridges and ensure that they fit properly together.- Clean and dry the burner parts, checking that the outflow holes are open.- Check that the gas used is suitable for the appliance.
The burner goes out after igniting.	<ul style="list-style-type: none">- Control knob not kept pressed in long enough (appliance fitted with thermocouple).	<ul style="list-style-type: none">- Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.



Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials.

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

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

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

On the data plate is put 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.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



General

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



Please note:

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

This is a category 3 appliance.

Gas connection



Please note:

- 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.
- 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.
- The hose should not be allowed to come in contact with parts with a temperature above 65 °C.
- The hose may not be twisted or pulled and may not be narrowed or have narrow curves.
- The hose should not come in contact with sharp objects.
- The hose must be accessible over the entire length to check upon its state.
- Replace the hose before the indicated date on the hose.
- The bottom of the hob becomes hot.



Electrical connection

230 V - 50 Hz – 1.1 VA

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.

Please note:

This appliance must be earthed.

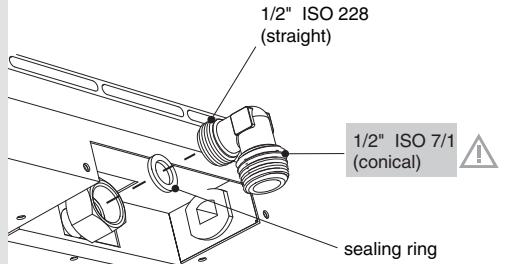


If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

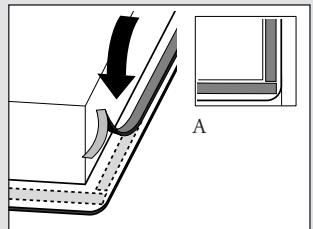


Building in

Preparing the hob



Remove the protective foil of the sealing strip (A) and attach the sealing strip in the edge of the glass plate. Do not attach the sealing strip through the corner. Instead, cut 4 pieces that fit tightly together in the corners.





Building in

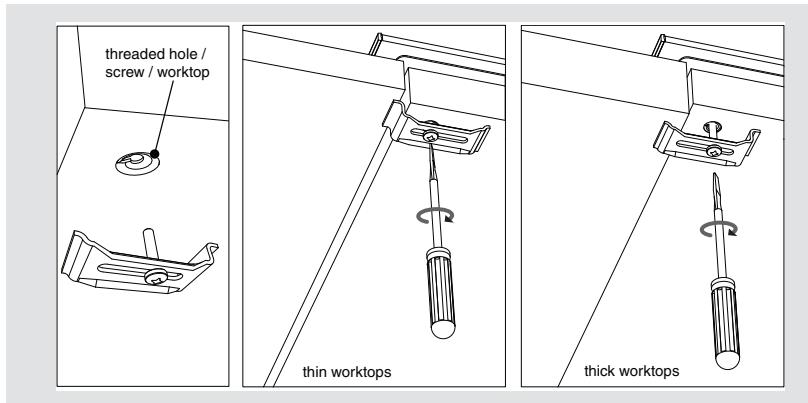
Cut opening in worktop

Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (building in dimensions).

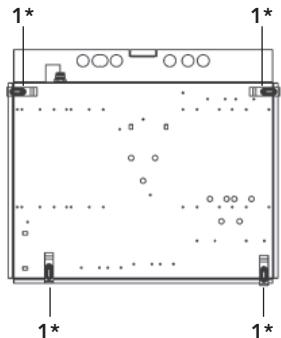
If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

Attachment points for mounting brackets

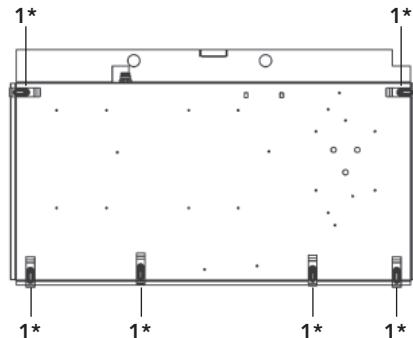
See 1* in the illustrations for the attachment points for mounting brackets.



GK364/375



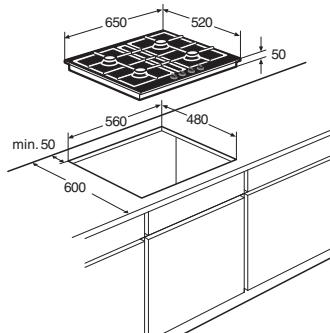
GK395



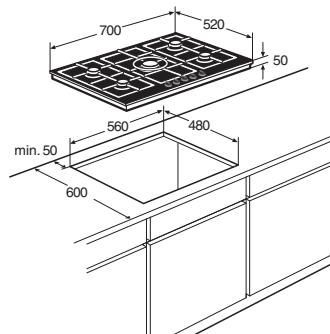


Building in

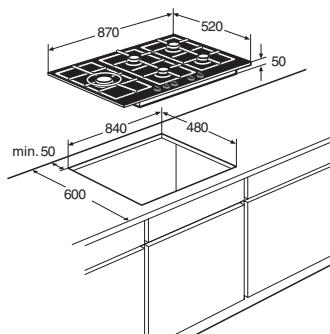
GK364



GK375



GK395

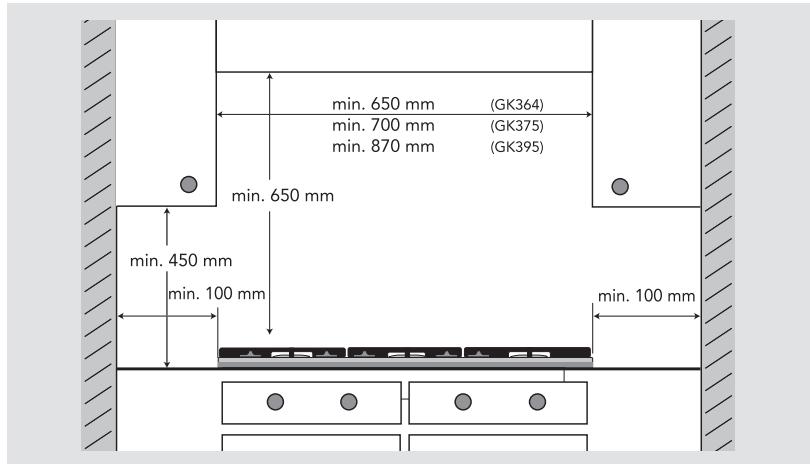




Building in

Space to be left free around the appliance

A hob generates heat. Leave a sufficient distance between the appliance and non heat-resistant materials.



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

Please note

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.



Gas information

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		DIAMETER MONDSTUK 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.
0	WOK, GK364W & GK375 (4 Kw)	G30 - BUTANE	30	291	381 443	100 B	1500	4000
		G31 - PROPANE	30	291		100 B	1500	4000
		G20 - NATUREL	20			145 A	1500	4000
		G25 - NATUREL	25			148 A	1500	4000
1	WOK GK395 (4,75 kW)	G30 - BUTANE	30	345	452 526	2 x 72 B + 46 B	1500	4750
		G31 - PROPANE	30	345		2 x 72 B + 46 B	1500	4750
		G20 - NATUREL	20			2 x 115A + 71A	1500	5000
		G25 - NATUREL	25			2 x 118A + 71A	1500	4750
2	STRONG	G30 - BUTANE	30	203	267 310	83	800	2800
		G31 - PROPANE	30	203		83	800	2800
		G20 - NATUREL	20			117 Y	800	2800
		G25 - NATUREL	25			125 F3	800	2800
3	NORMAL (REDUCED)	G30 - BUTANE	30	102	133 155	58	550	1400
		G31 - PROPANE	30	102		58	550	1400
		G20 - NATUREL	20			85 Y	550	1400
		G25 - NATUREL	25			89 K	550	1400
4	NORMAL	G30 - BUTANE	30	127	167 194	68	550	1750
		G31 - PROPANE	30	127		68	550	1750
		G20 - NATUREL	20			98 Z	550	1750
		G25 - NATUREL	25			98 Y	550	1750
5	SIMMER	G30 - BUTANE	30	73	95 111	51	450	1000
		G31 - PROPANE	30	73		51	450	1000
		G20 - NATUREL	20			75 X	450	1000
		G25 - NATUREL	25			73 F1	450	1000





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

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

Das Gerätetypschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

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

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

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

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

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

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

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