



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 Gerätetypenschild 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 Gerätetypenschild 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 garantietaart.
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.



GK564
GK575
GK595
GKT564
GKT595

Handleiding
gaskookplaat

Notice d'utilisation
plaque de cuisson au gaz

Anleitung
Gaskochmulde

Manual
gas hob

NL

BE

NL

Handleiding

NL 3 - NL 26

BE

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 26

BE

DE

Anleitung

DE 3 - DE 26

EN

Manual

EN 3 - EN 26

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

Uw gaskookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Waar u op moet letten	7
Veilig gebruik	7
Kinderen	8

Bediening met knop

Ontsteken en instellen	9
------------------------	---

Bediening met tiptoets

Ontsteken en instellen	10
Automatisch uitschakelen van de branders	11
Kinderslot	12
Klok	13

Comfortabel koken

De kookplaat optimaal gebruiken	14
Wokbrander	14

Onderhoud

Algemeen	15
Reinigen	16

Storingen

Storingstabel	17
---------------	----

Installatie

Algemeen	19
Gasaansluiting	19
Elektrische aansluiting	19
Inbouwen	20
Technische gegevens	24

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	25
--------------------------------	----

Inleiding

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt én bedient u de branders met één hand. De gaskookplaat koppelt hoog rendement aan een minimum aan onvolledig verbrande gassen. Hiermee beschikt u over een toestel met korte aankooktijden, waar ook uitstekend op gesudderd kan worden. Bij de GK575, GK595 en GKT595 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 gastoevoer 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.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst.

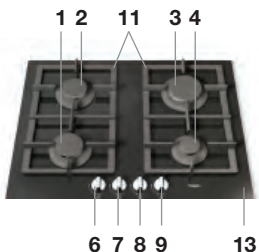
Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

UW GASKOOKPLAAT

Beschrijving

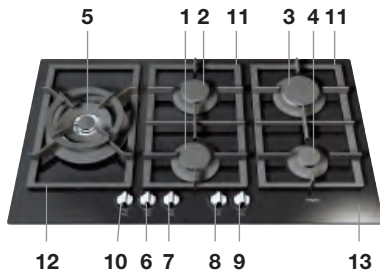
GK564



GK575



GK595

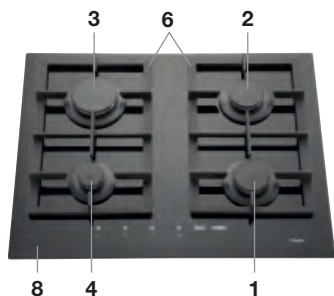


- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Normaalbrander verlaagd | 8. Bedieningsknop sterkbrander |
| 2. Normaalbrander | 9. Bedieningsknop sudderbrander |
| 3. Sterkbrander | 10. Bedieningsknop wokbrander |
| 4. Sudderbrander | 11. Pandrager |
| 5. Wokbrander | 12. Wok-pandrager |
| 6. Bedieningsknop normaalbrander verlaagd | 13. Glasplaat |
| 7. Bedieningsknop normaalbrander | |

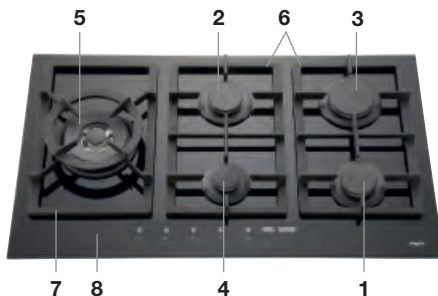
UW GASKOOKPLAAT

Beschrijving

GKT564



GKT595

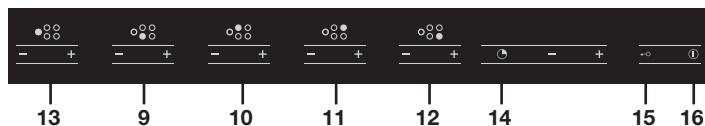


Bedieningspaneel

GKT564



GKT595



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Normaalbrander verlaagd | 9. Bedieningstoets sudderbrander |
| 2. Normaalbrander | 10. Bedieningstoets sterkbrander |
| 3. Sterkbrander | 11. Bedieningstoets normaalbrander |
| 4. Sudderbrander | 12. Bedieningstoets normaalbrander verlaagd |
| 5. Wokbrander | 13. Bedieningstoets wokbrander |
| 6. Pandrager | 14. Timertoets |
| 7. Wok-pandrager | 15. Kinderslot |
| 8. Glasplaat | 16. Aan-/uittoets |

Waar u op moet letten



- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.
- Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik. Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.
- De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.
- Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei.
- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.
- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet.
- Zorg ervoor dat de pandragers vlak op de glasplaat liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.

Veilig gebruik



- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik en blijft dit enige tijd na uitschakeling. Raak het apparaat daarom niet aan zolang het heet is.
- Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het apparaat werkt. Zorg ervoor dat ovenwanten of pannenlappen niet te dicht bij de vlam komen.
- Verwarm geen dichte blikken en dergelijke op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- Het apparaat mag niet in de buitenlucht geplaatst en gebruikt worden.

- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Wees extra voorzichtig wanneer u met olie of vetten werkt. Oververhitte olie of vetten kunnen vlam vatten. Brandgevaar!
- Mocht het vet of olie vlam vatten, gebruik dan nooit water voor het blussen! Doof de vlammen met een geschikte deksel, een vochtige doek of iets dergelijks.
- Wanneer onder het apparaat een lade zit, zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.

Kinderen



- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Zorg dat kinderen zich niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat bevinden.
- Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft enige tijd heet na uitschakeling.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.
- Kinderen kunnen verbrandingen oplopen als zij pannen van het apparaat trekken. Bij de vakhandelaar is een speciaal rek verkrijgbaar dat ervoor zorgt dat kinderen niet meer bij het apparaat kunnen.
- Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

BEDIENING MET KNOP

Ontsteken en instellen (GK564/GK575/GK595)



- 0-stand
- 🔥 Volstand
- 🔥 Kleinstand
- ◻ Zone-aanduiding

Een symbool bij de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend. Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

Aansteken met vonkontsteking

Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand.

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.

Ontsteken en instellen (GKT564/GKT595)

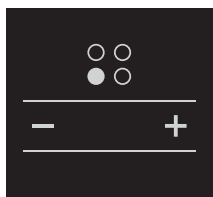
Een kookzone-aanduiding bij de toetsen geeft aan welke brander wordt bediend. Het vermogen van elke brander is in te stellen in 7 standen.



Inschakelen

Schakel de kookplaat in door de aan-/uittoets 2 seconden ingedrukt te houden.

De kookplaat schakelt in en boven elke bedieningstoets van de branders verschijnt een '0' die aangeeft dat de branders uit zijn.



Aansteken met vonkontsteking

- Druk kort op de + toets van de brander die u wilt ontsteken.
De '0' knippert 3 seconden.
- Druk vervolgens binnen drie seconden nogmaals op de + toets om stand 7 in te stellen of op de - toets om stand 5 in te stellen.
De brander ontsteekt en boven de bedieningstoets wordt de stand aangegeven. Tevens wordt boven de timertoets aangegeven welke branders er ontstoken en aan een timer gekoppeld zijn.

Het toestel doet drie pogingen, met een interval van 10 seconden, om de brander te ontsteken. Lukt dit niet, dan vergrendelt de brander en verschijnt er boven de bedieningstoets een 'b'. Om de brander weer te gebruiken, moet u de brander ontgrendelen.

De stand van een brander instellen

Als een brander is ontstoken, kunt u met de bijbehorende + toets of - toets de gewenste stand instellen. U kunt meerdere keren op de toets drukken of u kunt de toets vasthouden en loslaten als de gewenste stand boven de bedieningstoets verschijnt.



Ontgrendelen van een brander

- Verzeker uzelf ervan dat de kookplaat is ingeschakeld.
- Druk gelijktijdig minimaal 2 seconden op de meest linker - toets en de toets van het kinderslot.
Er klinkt een enkel geluidssignaal; u kunt de toetsen loslaten. Boven de bedieningstoets van de brander verschijnt een '0' die aangeeft dat de brander weer ontstoken kan worden.

Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

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



Als u gedurende 15 minuten tot 5 keer toe opnieuw heeft geprobeert om een brander te ontgrendelen, verschijnt de code 'Fit06' boven de bedieningstoets. U kunt nu 15 minuten lang geen poging meer ondernemen om een brander te ontgrendelen.



Een brander uitschakelen

Druk gelijktijdig 2 seconden op de + toets en - toets van de brander die u wilt uitschakelen, of gebruik de - toets om stand 0 in te stellen.

De brander schakelt uit en de boven de bedieningstoets verschijnt een knipperende 'H' gedurende enige minuten, om aan te geven dat de brander nog heet is.



Alle branders gelijktijdig uitschakelen

Druk op de aan-/uittoets.

Alle branders schakelen uit, de kookplaat is nu uitgeschakeld. Als branders nog heet zijn, dan zal een knipperende 'H' gedurende enige minuten boven de desbetreffende bedieningstoets verschijnen.

Automatisch uitschakelen van de branders (GKT564/GKT595)

Het is mogelijk om voor elke brander een tijdsduur in te stellen, zodat de brander automatisch uitschakelt als de ingestelde tijd verstreken is. U kunt de tijdsduur alleen instellen als de brander ontstoken is.

- De tijd begint af te tellen zodra het programmeren van de tijdsduur voor een brander wordt bevestigd. Indien u de ingestelde tijd niet bevestigt, zal na enige seconden toch gestart worden met het aftellen.
- De ingestelde tijdsduur is voor elke brander zichtbaar in de timerdisplay (nadat de juiste brander is geselecteerd).
- Als de tijd verstreken is, schakelt de brander uit en u hoort gedurende 30 seconden een aantal keren een pieptoon.

Instellen wanneer een brander moet uitschakelen

- Schakel de kookplaat in, ontsteek een brander en stel de stand in.
- Druk op de timertoets.

Boven de timertoets gaat een lampje knipperen die aangeeft voor welke brander de tijdsduur ingesteld wordt. Met de timertoets kunt



BEDIENING MET TIPTOETS

u ook een andere brander selecteren indien er meerdere branders ontstoken zijn. In de display verschijnt 't0.00' om aan te geven dat er voor de desbetreffende brander nog geen tijd is ingesteld.



- Druk op de + toets van de timer om voor de gekozen brander de tijdsduur in te stellen. Dit gaat in stappen van een minuut.
- Druk vervolgens weer op de timertoets als u klaar bent met het instellen van de tijdsduur.

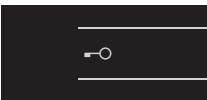
Boven de timertoets blijven de lampjes continu branden van de branders waarvoor een tijdsduur ingesteld is.



- U kunt tijdens het programmeren de tijd weer op '0.00' zetten door gelijktijdig de + en - toets van de timer in te drukken.
- U kunt de resterende tijd per brander bekijken door opnieuw op de timertoets te drukken. De tijd verschijnt in de display voor de brander waarvan het lampje knippert. Wilt u de resterende tijd voor een andere brander zien, dan drukt u weer op de timertoets om een andere brander te selecteren.
- U kunt de tijd aanpassen door op de timertoets te drukken, de juiste brander te kiezen met de timertoets en vervolgens op de + toets of - toets van de timer te drukken om de tijd aan te passen.
- Als de brander handmatig wordt uitgeschakeld, verdwijnt de ingestelde tijd.

Kinderslot (GKT564/GKT595)

U kunt de kookplaat met het kinderslot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen of wijzigen van instellingen wordt hiermee voorkomen.

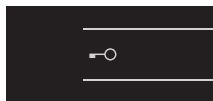


Kinderslot inschakelen

- Verzeker uzelf ervan dat de kookplaat is uitgeschakeld.
- Druk minimaal 2 seconden op de kinderslottoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. In de display verschijnt voor elke brander op de plaats van de gekozen stand een punt. Het kinderslot is ingeschakeld.

- Wilt u een brander ontgrendelen, dan kan dit niet indien het kinderslot is ingeschakeld. U zult dan eerst het kinderslot moeten uitschakelen.



Kinderslot uitschakelen

- Druk minimaal 2 seconden op de kinderslottoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. In de display verdwijnt de punt voor elke brander op de plaats van de gekozen stand. Het kinderslot is nu uitgeschakeld.



Tip

Schakel het kinderslot in voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt.

Klok (GKT564/GKT595)

U kunt de huidige tijd in de display van uw kookplaat zien. U moet dan wel eerst de tijd instellen als u de kookplaat voor de eerste keer gaat gebruiken. Ook na een stroomstoring moet u de tijd opnieuw instellen.



Tijd instellen

- Verzeker uzelf ervan dat de kookplaat is ingeschakeld.
- Druk gelijktijdig minimaal 3 seconden op de timertoets en op de kinderslottoets.
De '0' voor de punt knippert. U kunt nu het aantal uren gaan instellen.
- Druk op de + of - toets van de timer om de uren in te stellen.
- Druk vervolgens weer op de timertoets.
De '00' na de punt knippert. U kunt nu het aantal minuten gaan instellen.
- Druk op de + of - toets van de timer om de minuten in te stellen.
- Druk tot slot weer op de timertoets om de instelling te bevestigen.
U ziet nu de huidige tijd in de display als u de kookplaat inschakelt.

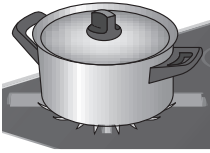


Als er branders aan de timer gekoppeld zijn, is de klok in de display niet te zien. De resterende tijd van de timer van de kookzone waarvan het lampje knippert staat in de display. Door (meerdere keren) op de timertoets te drukken (totdat er geen kookzone meer is geselecteerd; geen knipperende lampjes), kunt u de huidige tijd in de display zien. Na een aantal seconden verschijnt de ingestelde tijd van de gekoppelde timer weer.

De kookplaat optimaal gebruiken



Fout



Goed

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. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Deze staan niet stabiel.



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u het beste op de sterk- of wokbrander.
- Gebruik de sudderbrander voor het bereiden van sauzen, sudderen en doorkoken van gerechten. Op de volstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- 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 op het gerecht.

Wokbrander

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 arachideolie. 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.



Het hulprooster dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd, of als accessoire verkrijgbaar is, zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem. Het wok-hulprooster valt met speciale uitsparingen over de standaard wok-pandragers.

Algemeen

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

- 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. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. De bougie kan anders defect raken. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de bougie met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de glasplaat te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel. Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.

Reinigen

Reinigen pandragers

Reinig de pandragers niet in de vaatwasser. Het emaille op de pandragers is geschikt voor reiniging in de vaatwasser, maar de verbinding met de rubber voetjes echter niet. Bovendien kan bij reiniging in de vaatwasser lichte verkleuring van de pandragers optreden. Bij verlies van de rubber voetjes zal de pandrager de glasplaat beschadigen.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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

Reinigen verwijderbare branderdelen

Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! De verwijderbare branderdelen (ook die van de wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de branderdelen verwijderen en de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige 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.

STORINGEN

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw gaskookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.pelgrimservice.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerde gassoort gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Bedieningsknop niet diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.	

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerde soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.
Foutcode 'b'.	De brander is vergrendeld.	Ontgrendel de brander, zie pagina 10.
Foutcode 'Flt06'.	U heeft gedurende 15 min. tot 5 keer toe geprobeerd een brander te ontgrendelen.	U kunt nu 15 minuten lang geen poging meer doen om de brander te ontgrendelen.
Foutcode 'Flt09'.	Elektronisch fout.	Ontgrendel de brander, zie pagina 10. Neem contact met de servicedienst.
Overige foutcodes.		Neem contact met de servicedienst.

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting en de elektrische aansluiting moeten voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



Let op!

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

Dit is een klasse 3 toestel.

Gasaansluiting

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op!

- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er bij 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!

Elektrische aansluiting

1.1 VA - 230-240 V~ - 50/60 Hz

- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- 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.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.



Let op!

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele Pelgrim onderdelen. Alleen van die onderdelen kan Pelgrim garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Inbouwen

Kookplaat voorbereiden

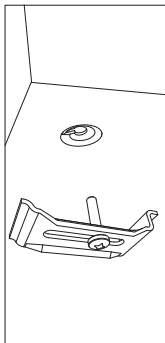
Monteer de bijgeleverde knie (1/2" ISO 228 (recht)) en de afdichtring op de gasaansluiting van het toestel. Sluit vervolgens via de knie (1/2" ISO 10226-1 (conisch)) het toestel aan op het gas door middel van een veiligheidsslang of een vaste aansluiting.

Uitsparing in werkblad zagen

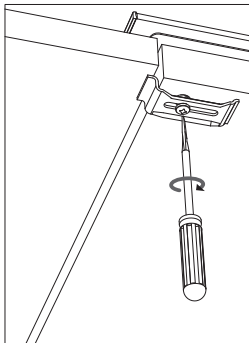
- Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie 'Inbouwmaten' op pagina 22).
- Indien het werkblad van hout is, moet u de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis behandelen om uitzetten door vocht te voorkomen.

Bevestigingspunten montagebeugels

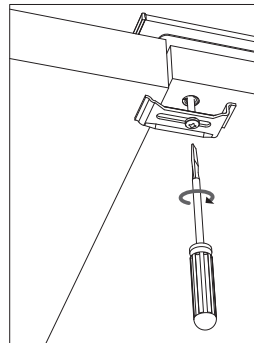
Voor de bevestigingspunten van de montagebeugels, zie 1*.



Schroefgat
voor
montagebeugel

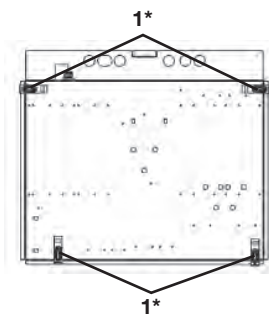


Dunne werkbladen

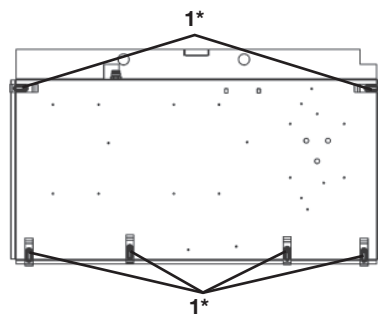


Dikke werkbladen

GK564/GKT564/GK575

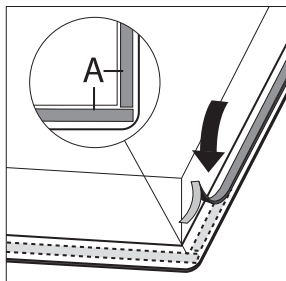


GK595/GKT595



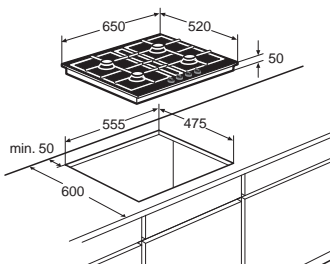
Afdichtband plaatsen

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.

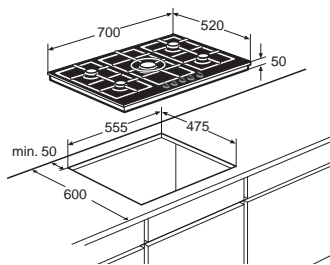


Inbouwmaten

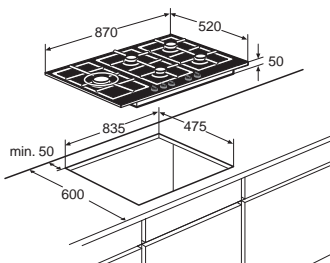
GK564/GKT564



GK575

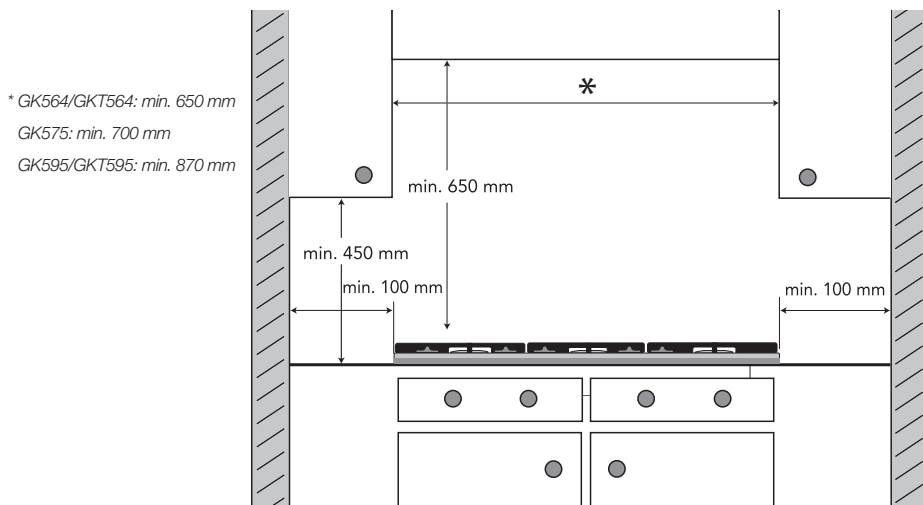


GK595/GKT595



Benodigde vrije ruimte rondom

Een gaskookplaat ontwikkelt warmte. Laat voldoende ruimte vrij tot niet hittebestendige materialen. Let ook op bij materialen die kunnen verkleuren (zoals roestvaststaal).



De kookplaat mag naast slechts één 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.

Technische gegevens

Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Gastechnische gegevens

Branders		Land	Gas	Werkingsdruk mbar	Brandervermogen (W)	
N°	Benaming				Min.	Max.
1	Normaal ver- laagd	BE	G20	20	550	1400
		NL	G25	25	550	1400
		BE	G30/G31	28-30/37	550	1350
		NL	G30/G31	30	550	1350
2	Normaal	BE	G20	20	550	1750
		NL	G25	25	550	1750
		BE	G30/G31	28-30/37	550	1750
		NL	G30/G31	30	550	1750
3	Sterk	BE	G20	20	800	2800
		NL	G25	25	800	2800
		BE	G30/G31	28-30/37	800	2800
		NL	G30/G31	30	800	2800
4	Sudder	BE	G20	20	450	1000
		NL	G25	25	450	1000
		BE	G30/G31	28-30/37	450	1000
		NL	G30/G31	30	450	1000
5	Wok GK575 (4 kW)	BE	G20	20	1800	4000
		NL	G25	25	1800	4000
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	4000
		NL	G30/G31	30	1800	4000
	Wok GKT595 (3,8 kW)	BE	G20	20	1800	3750
		NL	G25	25	1800	3750
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	3800
		NL	G30/G31	30	1800	3800
	Wok GK595 (5 kW)	BE	G20	20	1800	5000
		NL	G25	25	1800	4750
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	4750
		NL	G30/G31	30	1800	4750

Apparaat	Land	Categorie	Brandervermogen totaal
GK564ONYA	NL	I12L3B/P	G25: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GK564ONYB	BE	I12E*3*	G20: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GKT564ONYA	NL	I12L3B/P	G25: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GK575ONYA	NL	I12L3B/P	G25: 10,95 kW - G30: 796 g/h - G31: 782 g/h
GK575ONYB	BE	I12E*3*	G20: 10,95 kW - G30: 796 g/h - G31: 782 g/h
GK595ONYA	NL	I12L3B/P	G25: 11,95 kW - G30: 869 g/h - G31: 854 g/h
GK595ONYB	BE	I12E*3*	G20: 11,95 kW - G30: 869 g/h - G31: 854 g/h
GKT595ONYA	NL	I12L3B/P	G25: 10,70 kW - G30: 778 g/h - G31: 764 g/h

Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hieromtrent informatie verschaffen.

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product 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. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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



Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

Votre plaque de cuisson au gaz

Introduction	4
Description	5
Tableau de commande	6

Sécurité

Les points qui méritent votre attention	7
Utilisation en toute sécurité	7
Les enfants	8

Commande avec les boutons

Allumer et régler	9
-------------------	---

Commande avec les touches sensibles

Allumer et régler	10
Extinction programmée du brûleur	11
Sécurité enfants	12
Le minuteur	13

Cuisiner confortablement

Utilisation optimale	14
Brûleur wok	14

Entretien

Généralités	15
Nettoyage	16

Pannes

Tableau des pannes	17
--------------------	----

Instructions d'installation

Généralités	19
Raccordement du gaz	19
Branchement électrique	19
Encastrement	20
Caractéristiques techniques	24

Environnement

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	25
---	----

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, 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 GK575, GK595 et GKT595, 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.

Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

En outre, le manuel sert aussi de référence au service après-vente.

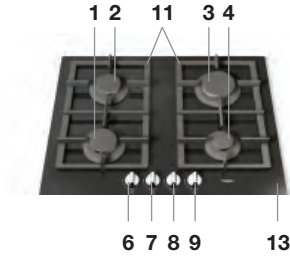
Dans ce sens, collez la plaque d'identification de l'appareil dans le cadre réservé à cet effet, au dos du manuel. La plaque d'identification de l'appareil donnée comprennent toute l'information nécessaire au service après-vente pour répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

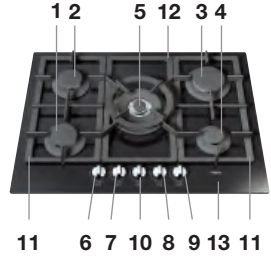
VOTRE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

Description

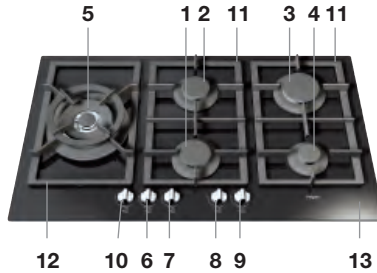
GK564



GK575



GK595

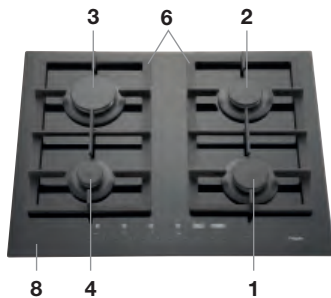


1. Brûleur normal basse
2. Brûleur normal
3. Brûleur puissant
4. Brûleur à ralenti
5. Brûleur wok
6. Bouton de commande pour brûleur normal basse
7. Bouton de commande pour brûleur normal
8. Bouton de commande pour brûleur puissant
9. Bouton de commande pour brûleur à ralenti
10. Bouton de commande pour brûleur wok
11. Grille de cuisson
12. Grille de cuisson wok
13. Plaque de verre

VOTRE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

Description

GKT564



GKT595

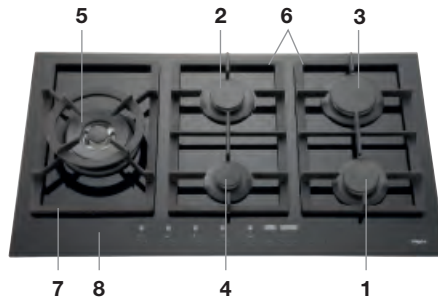


Tableau de commande

GKT564



GKT595



1. Brûleur normal baisse
2. Brûleur normal
3. Brûleur puissant
4. Brûleur à ralenti
5. Brûleur wok
6. Grille de cuisson
7. Grille de cuisson wok
8. Plaque de verre
9. Touche de commande pour brûleur à ralenti
10. Touche de commande pour brûleur puissant
11. Touche de commande pour brûleur normal
12. Touche de commande pour brûleur normal baisse
13. Touche de commande pour brûleur wok
14. Touche du minuteur
15. Touche de sécurité enfant
16. Touche marche/arrêt

Les points qui méritent votre attention



- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- En cas d'une utilisation prolongée de la plaque de cuisson, une aération supplémentaire est indispensable. Ouvrez, par exemple, une fenêtre ou installez une aération mécanique.
- N'utilisez la plaque de cuisson que pour préparer des mets. L'appareil n'est pas approprié pour chauffer des espaces.
- Ne flambez jamais sous une hotte. En raison de flammes élevées, un incendie peut se déclencher, aussi en cas d'un ventilateur mis à l'arrêt.
- Les éléments du brûleur sont brûlants pendant l'utilisation, mais aussi directement après l'utilisation. Évitez tout contact direct avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- Ne plongez jamais dans l'eau froide des brûleurs et des grilles de cuisson chaudes. En raison d'un refroidissement brutal, l'émail risque d'être endommagé.
- La distance allant d'une casserole à un bouton ou à une paroi non résistante à la chaleur doit dépasser les deux centimètres. En cas de distances plus petites, les boutons ou la paroi risquent de changer de couleur et/ou de se déformer sous l'effet de la température élevée.
- Utilisez toujours les grilles de cuisson et les ustensiles appropriés.
- Placez toujours la casserole sur la grille de cuisson. Le placement direct d'une casserole sur la tête du brûleur risque d'engendrer des situations dangereuses.
- Des bacs en aluminium ou en plastique ne sont pas appropriés en tant qu'ustensiles de cuisine. Ils risquent de brûler sur la tête du brûleur et sur les grilles de cuisson.
- La plaque de cuisson ne peut fonctionner correctement que si les éléments du brûleur ont été bien mis les uns dans les autres via les cames de guidage.
- Veillez à ce que les grilles de cuisson soient bien droites l'une en face de l'autre et soient plates sur la plaque de verre. C'est seulement de cette manière que les casseroles peuvent rester stables.

Utilisation en toute sécurité



- L'appareil chauffe lors de l'utilisation et reste chaud un certain temps après l'extinction. Par conséquent, ne touchez pas l'appareil tant qu'il est chaud.

- Portez toujours des gants de cuisine ou servez-vous de maniques lorsque vous utilisez l'appareil. Veillez à ce que les gants de cuisine ou les maniques ne soient pas placés trop près des flammes.
- Ne réchauffez pas de conserves et objets similaires sur la plaque de cuisson. Cela génère une surpression qui peut faire exploser les conserves. Vous pourriez être blessé/brûlé.
- L'appareil ne doit pas être installé et utilisé en plein air.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut être allumé par accident ou être encore chaud, les objets peuvent alors fondre, chauffer ou s'enflammer.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou un objet semblable. Il y a un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou s'il est allumé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez de l'huile ou de la graisse. L'huile ou les graisses trop chaudes peuvent s'enflammer. Risque d'incendie !
- En cas d'inflammation d'huile ou de graisses, n'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu ! Etouffez les flammes avec un couvercle adapté, un chiffon humide ou un objet similaire.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil, sans séparation, vous ne devez pas conserver d'objets/de substances facilement inflammables dans le tiroir.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à haute pression ou à vapeur. Cela pourrait provoquer un court-circuit.

Les enfants



- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'ils soient correctement encadrés ou que la personne en charge de leur sécurité leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil. Veillez à ne pas laisser d'enfants jouer sans surveillance à proximité de l'appareil.
- L'appareil chauffe lors de l'utilisation et reste chaud un certain temps après l'extinction.
- Ne conservez pas d'objets intéressants pour les enfants dans les armoires situées au-dessus et derrière l'appareil.
- Les enfants peuvent également se brûler s'ils retirent des casseroles de l'appareil. Les revendeurs spécialisés proposent une barre spéciale qui permet de maintenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité et des avertissements.

COMMANDE AVEC LES BOUTTONS

Allumer et régler (GK564/GK575/GK595)



- Position 0
- 🔥 Position haute
- 🔥 Position basse
- Signalisation du brûleur
-

Un symbole à côté du bouton de commande indique quel foyer est commandé. Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre la position haute et basse.

Allumage piézo-électrique des brûleurs

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

Le foyer s'allume.

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

Si un brûleur ne s'allume pas, vérifiez si :

- le chapeau du brûleur est correctement en place sur le brûleur ;
- le brûleur/la bougie d'allumage est propre et sèche.

Allumer et régler (GKT564/GKT595)

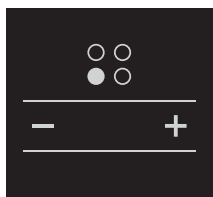
Un voyant situé au-dessus des touches de commande tactile indique quel brûleur est activé. La puissance est réglable selon 7 niveaux.



Mise en marche

Pressez la touche marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour allumer la table de cuisson.

La table de cuisson se met en marche et l'affichage de chaque zone de cuisson indiquera '0', ce qui signifie qu'aucun brûleur n'est allumé.



Allumage piézo-électrique des brûleurs

- Effleurez la touche + du brûleur que vous souhaitez allumer. '0' clignote pendant 3 secondes.
- Pressez à nouveau la touche + pendant 3 secondes pour régler sur le niveau 7 ou pressez la touche - pendant 3 secondes pour régler sur le niveau 5.

Le brûleur s'allume et l'affichage indique le niveau de puissance. L'affichage au-dessus de la touche du minuteur indique que les brûleurs sont allumés et qu'ils sont connectés à un minuteur.

Le système de commande effectuera trois tentatives d'allumage du brûleur, à des intervalles de 10 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, il se verrouille et l'affichage correspondant indique 'b'. Pour utiliser ce brûleur à nouveau, vous devez le déverrouiller.

Régler la puissance d'un brûleur

Une fois qu'un brûleur est allumé, vous pouvez régler le niveau de puissance à l'aide des touches + et -. Vous pouvez appuyer plusieurs fois sur la touche ou le presser et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que le niveau de puissance voulu apparaisse sur l'affichage.



Déverrouiller un brûleur

- Assurez-vous que la table de cuisson est en marche.
- Effleurez simultanément la touche - à l'extrême gauche et la touche de la sécurité enfant pendant au moins deux secondes.

Un signal sonore court est émis ; vous pouvez relâcher les touches. L'affichage du brûleur qui doit être déverrouillé indique '0', ce qui signifie que vous pouvez l'allumer à nouveau.

Si un brûleur ne s'allume pas, vérifiez si :

- le chapeau du brûleur est correctement en place sur le brûleur ;
- le brûleur/la bougie d'allumage est propre et sèche.



Si vous répétez la procédure de déverrouillage 5 fois d'affilée en 15 minutes, l'appareil indiquera "Flt06" et plus aucune demande de déverrouillage ne sera acceptée pendant les 15 prochaines minutes.



Arrêt d'un brûleur

Pendant 2 secondes, pressez simultanément les touches '+' et '-' du brûleur que vous souhaitez éteindre ou servez-vous de la touche - pour le régler sur le niveau 0.

Le brûleur s'éteint et un 'H' clignotera au-dessus de la touche de commande pendant quelques minutes pour indiquer que le brûleur est toujours chaud.



Arrêt simultané de tous les brûleurs

Effleurez la touche marche/arrêt.

La plaque est maintenant éteinte. Si un brûleur est encore chaud, un 'H' clignotera sur l'affichage du brûleur correspondant pendant quelques minutes.

Extinction programmée du brûleur (GKT564/GKT595)

Il est possible de régler un temps de cuisson pour chaque brûleur. Le brûleur s'arrête automatiquement lorsque la durée définie est écoulée. Vous ne pouvez définir le temps de cuisson que si le brûleur est allumé.

- Le compte-à-rebours commence dès que la programmation du temps de cuisson pour un brûleur a été confirmée. Si vous ne confirmez pas le temps défini, le compte-à-rebours commencera après quelques secondes.
- Vous pouvez voir le temps réglé sur l'écran du minuteur de chaque brûleur (une fois que le brûleur correct a été sélectionné).
- Une fois que le temps de cuisson défini est écoulé, le brûleur s'éteint et un signal sonore est émis plusieurs fois pendant 30 secondes.

Programmation du temps de cuisson du brûleur

- Mettez la table de cuisson en marche, allumez le brûleur et réglez la puissance.

COMMANDE AVEC LES TOUCHES SENSITIVES



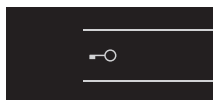
- Pressez la touche du minuteur.
Un témoin au-dessus de la touche du minuteur va commencer à clignoter pour indiquer que le brûleur est actuellement sélectionné pour la programmation d'un temps de cuisson. La touche du minuteur vous permet de sélectionner chaque brûleur qui a été allumé. L'affichage indique 't0.00' pour informer qu'aucune durée n'a encore été définie pour le brûleur sélectionné.
- Pressez la touche + du minuteur pour régler l'heure d'extinction du brûleur sélectionné (par incréments d'une minute).
- Appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.
Au-dessus de la touche du minuteur, les voyants des brûleurs reliés à un minuteur resteront allumés.



- Lors de la programmation, vous pouvez définir l'heure sur '0.00' en appuyant simultanément sur les touches + et - du minuteur.
- Vous pouvez voir le temps de cuisson restant pour un brûleur en effleurant la touche du minuteur à nouveau. Le temps de cuisson du brûleur dont le voyant clignote apparaît à l'écran. Si vous souhaitez voir le temps de cuisson restant pour un autre brûleur, il vous suffit de presser la touche du minuteur une fois de plus pour sélectionner le brûleur.
- Vous pouvez régler la durée de cuisson en pressant la touche du minuteur, pour sélectionner ensuite le brûleur correct à l'aide de la touche du minuteur. Utilisez les touches + et - du minuteur pour ajuster la durée voulue.
- Si vous éteignez manuellement le brûleur, le temps de cuisson défini disparaît.

Sécurité enfant (GKT564/GKT595)

La plaque de cuisson peut être verrouillée à l'aide du dispositif de sécurité enfant. Vous éviterez ainsi la mise en marche ou la modification involontaire des réglages des zones de cuisson.

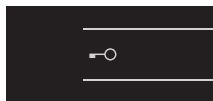


Activation de la sécurité enfant

- Assurez-vous que la table de cuisson est éteinte.
- Appuyez sur la touche de la sécurité enfant et maintenez-le enfoncé pendant au moins deux secondes.

Un signal sonore unique est émis et un point apparaît sur l'affichage de chaque brûleur. La sécurité enfant est maintenant enclenchée.

- Il est impossible de déverrouiller un brûleur lorsque la sécurité enfant est activée. Vous devez d'abord désactiver la sécurité enfant.



Desactivation de la sécurité enfant

- Appuyez sur et maintenez enfoncé la touche de la sécurité enfant pendant au moins deux secondes.

Un signal sonore unique est émis et le point disparaît de l'affichage de chaque brûleur. La sécurité enfant est maintenant désactivée.



Conseil

Mettez la plaque de cuisson en mode sécurité enfant avant de la nettoyer, vous éviterez ainsi une mise en marche accidentelle.

Le minuteur (GKT564/GKT595)

Il est possible d'afficher l'heure à l'écran. L'heure correcte doit être réglée avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, ainsi qu'après une panne de courant.



Réglage du minuteur

- Assurez-vous que la table de cuisson est en marche.
- Effleurez simultanément la touche du minuteur et la touche de la sécurité enfant pendant au moins trois secondes.

Le '0' devant le point clignote. Vous pouvez régler le chiffre correspondant à l'heure maintenant.

- Appuyez sur les touches "+" ou "-" pour régler le chiffre correspondant à l'heure.
- Pressez à nouveau la touche du minuteur.

Le '00' après le point clignote. Vous pouvez régler les minutes maintenant.

- Appuyez sur les touches "+" ou "-" du minuteur pour régler les minutes.
- Pour terminer, appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.

Dorénavant, vous verrez l'heure qu'il est à l'écran lorsque vous allumez la table de cuisson.

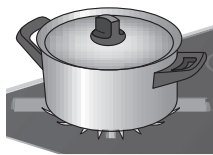


Si des brûleurs sont connectés au minuteur, il est impossible de voir l'heure actuelle à l'écran. Le temps de cuisson restant du brûleur dont le voyant clignote apparaît à l'écran. Si vous pressez la touche du minuteur plusieurs fois (jusqu'à ce qu'aucune zone de cuisson ne soit plus reliée, que plus aucun témoin ne clignote), vous pouvez voir l'heure actuelle à l'écran. Après quelques secondes, la durée de cuisson définie pour le brûleur (dont le voyant clignote) réapparaît à l'écran.

Utilisation optimale



Faux



Correct



Veillez toujours à ce que les flammes se trouvent sous la casserole. Un grand gaspillage d'énergie se produit en laissant tourner les flammes autour de la casserole. De plus, les poignées risquent de devenir trop chaudes. N'utilisez pas de casseroles détenant des diamètres de fond inférieurs à 12 cm. Cette casseroles ne sont pas stables.

- Pour cuire rapidement (à la Chinoise) ou plus longtemps de grandes quantités et frire, utilisez le brûleur puissant ou Wok.
- Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longuement sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à ralenti. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps.
- 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.

Brûleur wok

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

- de 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 cuits (à point) en même temps.



La grille auxiliaire qui est livrée avec le brûleur Wok ou qui existe en tant qu'accessoire, fournit une stabilité supplémentaire au Wok à fond rond. Des découpes spéciales permettent de placer la grille accessoire Wok sur la grille de cuisson Wok standard.

Généralités

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

- 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 boutons de commande, les brûleurs et les grilles de cuisson avant la plaque de verre. Vous évitez ainsi pendant le nettoyage, de salir encore la plaque de verre.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Soyez prudent en effectuant cette opération. La bougie peut être défectueuse. 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 grilles de cuisson verticalement vers le bas, sans faire glisser au-dessus de la plaque de verre.
- Assemblez les éléments du brûleur. En faisant cela, faites attention aux trous se rapportant à la bougie et au thermocouple. Veillez à ce que les parties du brûleur soit plates.

Nettoyage

Nettoyage des grilles de cuisson

Vous ne devez pas mettre les grilles de cuisson dans le lave-vaisselle. L'émail des grilles de cuisson est adapté au lavage en lave-vaisselle, mais ce n'est cependant pas le cas de la partie avec les pieds en caoutchouc. En outre, le nettoyage dans le lave-vaisselle peut entraîner une légère décoloration des grilles de cuisson. Si vous veniez à perdre les pieds en caoutchouc, la grille de cuisson endommagerait la plaque de verre.

Taches tenaces sur émail (grilles de cuisson, chapeaux de brûleurs)

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

Nettoyage éléments des brûleurs amovibles

Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavés dans le lave-vaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle ! Nettoyez les éléments des brûleurs amovibles (wok y compris) avec un produit d'entretien doux et une éponge douce. En cas de taches 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.

Taches tenaces sur la plaque de verre

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

Tableau des pannes

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous même à l'aide de tableau ci-dessous ou consulter le site Internet 'www.pelgrimservice.nl' pour obtenir de plus amples informations.

Panne	Cause	Solution
Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil.	Le branchement de l'appareil fuit.	Fermez le robinet principal du gaz. Prenez contact avec votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	Le branchement n'a pas été effectué.	Effectuez le branchement de l'appareil.
	Fusible a sauté/fusible dans l'armoire électrique est déconnecté.	Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible automatique.
	Bougie sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie.
	Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.	Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage.
	Éléments du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts.
	Robinet du gaz principal est fermé.	Ouvrez le robinet principal du gaz.
	Panne dans le réseau de distribution du gaz.	Informez-vous auprès de votre fournisseur en gaz.
	Réservoir/bouteille pour le gaz est vide.	Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir.
	Type de gaz utilisé est incorrect.	Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur.
	La pression sur le bouton de commande n'est pas assez forte.	Appuyez sur le bouton de commande forte entre la position haute et basse. Lors de la première utilisation, l'arrivée du gaz peut prendre un certain temps.

PANNES

Panne	Cause	Solution
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.	Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage.
	Eléments du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les éléments brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts.
	Type de gaz utilisé est incorrect.	Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur.
Le brûleur s'éteint après allumage.	La pression sur le bouton de commande n'est pas assez longtemps.	Appuyez sur le bouton de commande au moins pendant 5 sec.
Code de panne 'b'.	Un seul brûleur est verrouillé.	Déverrouillez le brûleur (voir page 10).
Code de panne 'Fit06'.	Le maximum de 5 déverrouillages en 15 minutes a été dépassé.	L'appareil n'acceptera plus aucune demande de déverrouillage pendant les 15 prochaines minutes.
Code de panne 'Fit09'.	L'erreur électronique.	Déverrouillez le brûleur (voir page 10). Contactez le service après-vente.
Autres codes de panne.		Contactez le service après-vente.

Généralités

Installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
Le branchement électrique et au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.



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

- 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.



Attention !

- 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.

Branchement électrique

1.1 VA - 230-240 V~ - 50/60 Hz

- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Aucun fil ni aucun câble électrique ne doit être en contact avec l'appareil.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique via une fiche multiple ou une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut alors plus être garantie.



Attention !

Cet appareil doit être mis à la terre.

Confiez uniquement les travaux d'installation, d'entretien et de réparation à des spécialistes agréés par le fabricant, faute de quoi la garantie s'annule.

L'appareil doit être déconnecté du réseau lors des travaux d'installation, d'entretien et de réparation. L'appareil est déconnecté du réseau lorsque :

- l'interrupteur principal de l'installation de la maison est désactivé ou
- le fusible de l'installation de la maison est desserré ou
- la fiche est retirée de la prise électrique.

Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces d'origine Pelgrim. Il s'agit des seules pièces pour lesquelles Pelgrim peut garantir le respect des exigences de sécurité.

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

Posez le coude fourni (1/2" ISO 228 (droit)) et la bague d'étanchéité sur la connexion au gaz de l'appareil. Ensuite, via le coude (1/2" ISO 10226-1 (conique)), connectez l'appareil à l'alimentation en gaz à l'aide d'un tuyau de sécurité ou d'un raccord fixe.

Scier un trou dans le plan de travail

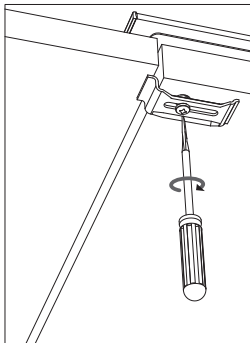
- Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir dimensions hors tout voir page 22).
- Si le plan de travail est réalisé en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que le plaque ne se déforme suite à la absorption d'humidité.

INSTALLATION

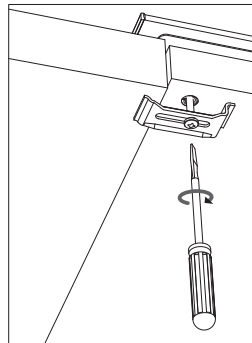
Points de fixation des étriers de montage (voir 1*)



Trou de vis
pour étrier
de montage

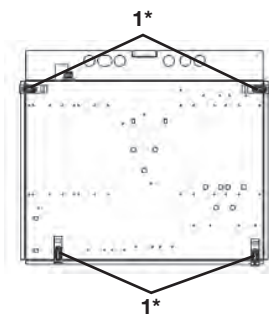


Plans de travail minces

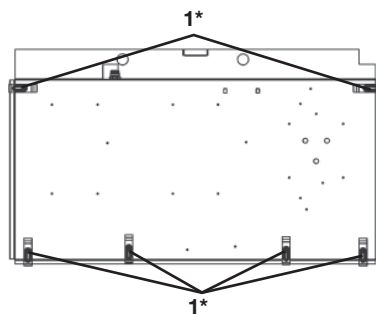


Plans de travail épais

GK564/GKT564/GK575

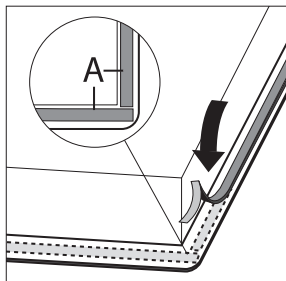


GK595/GKT595



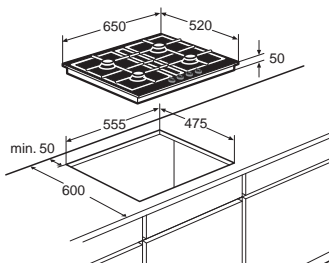
Bande d'étanchéité

Éliminez 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.

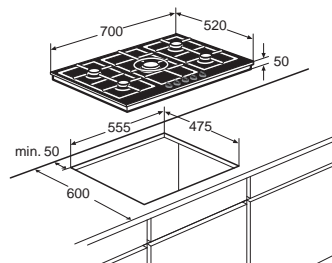


Dimensions hors

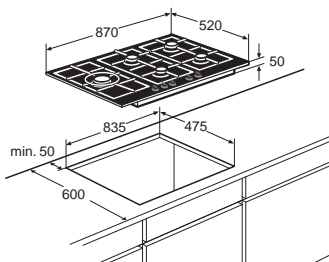
GK564/GKT564



GK575



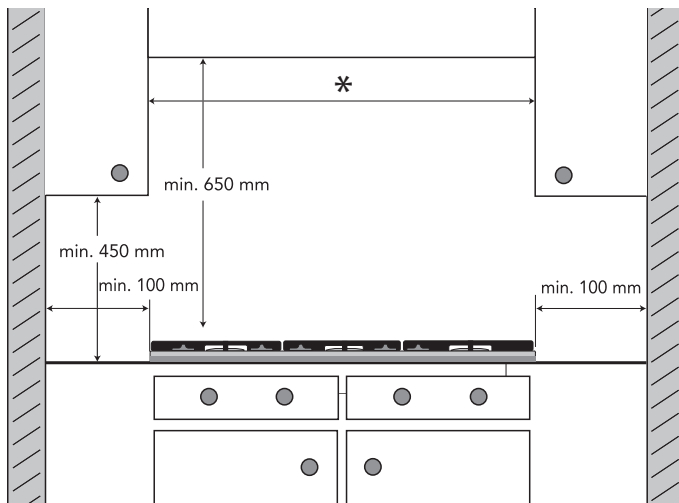
GK595/GKT595



Espace libre qui est nécessaire autour

Une plaque de cuisson dégage de la chaleur. Observez un espace suffisant pour les matériaux craignant la chaleur. Attention aussi aux matériaux qui peuvent se décolorer (comme l'acier inoxydable).

* GK564/GKT564: min. 650 mm
GK575: min. 700 mm
GK595/GKT595: min. 870 mm



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



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.

Caractéristiques techniques

La valeur totale de raccordement, la tension exigée et la fréquence sont indiquées au-dessous de l'appareil sur la plaque d'identification de l'appareil.

Données pour le gaz

Brûleurs		Pays	Gaz	Pression d'exercice mbar	Débit thermique (W)	
N°	Dénomination				Min.	Max.
1	Normal (diminuez)	BE	G20	20	550	1400
		NL	G25	25	550	1400
		BE	G30/G31	28-30/37	550	1350
		NL	G30/G31	30	550	1350
2	Normal	BE	G20	20	550	1750
		NL	G25	25	550	1750
		BE	G30/G31	28-30/37	550	1750
		NL	G30/G31	30	550	1750
3	Puissant	BE	G20	20	800	2800
		NL	G25	25	800	2800
		BE	G30/G31	28-30/37	800	2800
		NL	G30/G31	30	800	2800
4	À ralenti	BE	G20	20	450	1000
		NL	G25	25	450	1000
		BE	G30/G31	28-30/37	450	1000
		NL	G30/G31	30	450	1000
5	Wok GK575 (4 kW)	BE	G20	20	1800	4000
		NL	G25	25	1800	4000
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	4000
		NL	G30/G31	30	1800	4000
	Wok GKT595 (3,8 kW)	BE	G20	20	1800	3750
		NL	G25	25	1800	3750
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	3800
		NL	G30/G31	30	1800	3800
	Wok GK595 (5 kW)	BE	G20	20	1800	5000
		NL	G25	25	1800	4750
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	4750
		NL	G30/G31	30	1800	4750

Appareil	Pays	Catégorie	Débit thermique totale
GK564ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GK564ONYB	BE	II2E*3*	G20: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GKT564ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GK575ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 10,95 kW - G30: 796 g/h - G31: 782 g/h
GK575ONYB	BE	II2E*3*	G20: 10,95 kW - G30: 796 g/h - G31: 782 g/h
GK595ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 11,95 kW - G30: 869 g/h - G31: 854 g/h
GK595ONYB	BE	II2E*3*	G20: 11,95 kW - G30: 869 g/h - G31: 854 g/h
GKT595ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 10,70 kW - G30: 778 g/h - G31: 764 g/h

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives. Les autorités de votre pays pourront vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit 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.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont aux Directives, Mesures et Règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSVERZEICHNIS

Ihre Gaskochmulde

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

Sicherheitsvorschriften

Worauf Sie achten müssen	7
Sicherer Gebrauch	7
Kinder	8

Bedienung mit Bedienungsknöpfe

Zünden und einstellen	9
-----------------------	---

Bedienung mit Berührungstasten

Zünden und einstellen	10
Brennerausschaltzeit	11
Kindersicherung	12
Uhr	13

Bequem kochen

Die optimale Benutzung der Kochmulde	14
Wokbrenner	14

Pflege

Allgemeines	15
Reinigung	16

Störungen

Störungstabelle	17
-----------------	----

Installation

Allgemeines	19
Gasanschluß	19
Elektrische Anschluß	19
Einbauen	20
Technische Daten	24

Umweltaspekte

Entsorgung Gerät und Verpackung	25
---------------------------------	----

Einleitung

Diese Gaskochmulde wurde für die echten Hobbyköche entworfen. Die unterschiedlichen Brennerleistungen sorgen dafür, dass Sie jedes Gericht zubereiten können. Durch die integrierte Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Brenner 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 ausgezeichnete Gerichte langsam gegart werden können. Bei dem Typen GK575, GK595 und GKT595 bleiben durch die groß bemessenen Wokbrenner beim Wokken mindestens zwei Brenner zur Bereitung anderer Gerichte frei.

Die Gaskochmulde ist mit Züandsicherung 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.

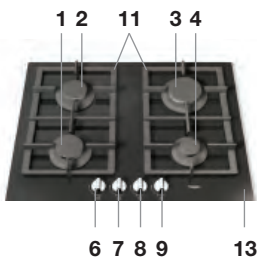
Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld hinten im Handbuch.** Auf das Typenschild steht alle Information, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

IHRE GASKOCHMULDE

Beschreibung

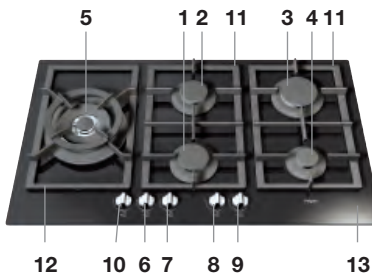
GK564



GK575



GK595

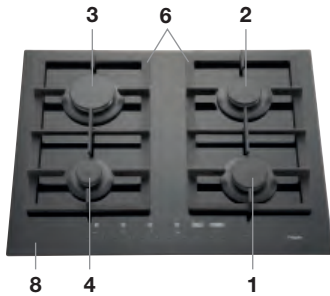


- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Normalbrenner gesenkt | 8. Bedienungsknopf Starkbrenner |
| 2. Normalbrenner | 9. Bedienungsknopf Sparbrenner |
| 3. Starkbrenner | 10. Bedienungsknopf Wokbrenner |
| 4. Sparbrenner | 11. Topfrost |
| 5. Wokbrenner | 12. Topfrost Wok |
| 6. Bedienungsknopf Normalbrenner gesenkt | 13. Glasplatte |
| 7. Bedienungsknopf Normalbrenner | |

IHRE GASKOCHMULDE

Beschreibung

GKT564



GKT595

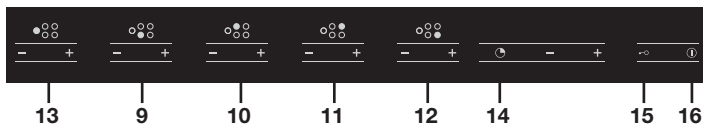


Bedienfeld

GKT564



GKT595



- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Normalbrenner gesenkt | 9. Bedienungstaste Sparbrenner |
| 2. Normalbrenner | 10. Bedienungstaste Starkbrenner |
| 3. Starkbrenner | 11. Bedienungstaste Normalbrenner |
| 4. Sparbrenner | 12. Bedienungstaste Normalbrenner gesenkt |
| 5. Wokbrenner | 13. Bedienungstaste Wokbrenner |
| 6. Topfrost | 14. Timer-Taste |
| 7. Topfrost Wok | 15. Kindersicherungstaste |
| 8. Glasplatte | 16. Taste Ein/Aus |

Worauf Sie achten müssen



- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
- Bei längerer Benutzung der Kochmulde ist zusätzliche Lüftung erforderlich. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Gebläse.
- Benutzen Sie die Kochmulde nur zur Bereitung von Gerichten. Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können, auch bei ausgeschaltetem Gebläse, Brand verursachen.
- Die Brennerteile sind bei der Benutzung und auch noch kurz danach heiß. Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die schnelle Abkühlung kann das Email beschädigt werden.
- Der Abstand des Topfes bis zu einem Knebel oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als zwei Zentimeter betragen. Bei geringeren Abständen können sich die Knebel oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.
- Benutzen Sie immer die Topfroste und geeignetes Kochgerät.
- Stellen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein Topf unmittelbar auf dem Brennerkopf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder Folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf den Brennerköpfen und Topfrost einbrennen.
- Die Kochmulde kann nur einwandfrei funktionieren, wenn die Brennerteile über die Führungszapfen zusammengesetzt werden.
- Legen Sie die Topfroste so nebeneinander auf, dass sie flach auf der Glasplatte liegen. Nur auf diese Art und Weise können die Töpfe stabil aufgestellt werden.

Sicherer gebrauch



- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß (dies dauert auch für einige Zeit nach dem Ausschalten an). Berühren Sie daher das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten. Achten Sie darauf, dass die Küchenhandschuhe oder Topflappen nicht zu nah an die Flamme geraten.

- Erwärmen Sie keine geschlossenen Dosen o. ä. auf der Kochplatte. Dadurch entsteht ein Überdruck, der zum Platzen der Dosen führen kann. Dies kann zu Verletzungen oder Verbrennungen führen.
- Das Gerät darf nicht unter freiem Himmel verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Der Apparat könnte versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, was dazu führen kann, dass Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit Tüchern o. ä. ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Brandgefahr.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Ölen oder Fetten arbeiten. Überhitzte Öle oder Fette können Feuer fangen. Brandgefahr!
- Wenn Fett oder Öl in Brand geraten, niemals Wasser zum Löschen verwenden! Ersticken Sie die Flammen mit einem geeigneten Deckel, einem feuchten Tuch o. ä.
- Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden befindet, dürfen darin keine leicht entflammaren Gegenstände oder Stoffe aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung das Gerät niemals einen Hochdruck- oder Dampfstrahlreiniger. Dies kann einen Kurzschluss auslösen.

Kinder



- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/ Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Geräts kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- Lassen Sie niemals Kinder mit dem Gerät spielen. Sorgen Sie dafür, dass sich niemals Kinder ohne Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß (dies dauert auch für einige Zeit nach dem Ausschalten an).
- Bewahren Sie in Schränken ober- und unterhalb des Geräts keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sind.
- Kinder können sich auch Verbrennungen zuziehen, wenn sie Pfannen von der Kochstelle nehmen. Im Fachhandel erhalten Sie ein geeignetes Gestell, das dafür sorgt, dass Kinder das Gerät nicht mehr erreichen können.

Zünden und einstellen (GK564/GK575/GK595)



- 0-Stellung
- 🔥 Großstellung
- 🔥 Kleinstellung
- ○ Brennerbezeichnung
- ○ Brennerbezeichnung

Ein Symbol beim Bedienknopf zeigt an, welcher Brenner bedient wird. Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

Anzünden mit Funkenanzünder

Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links nach Großstellung.

Der Brenner entzündet.

Halten Sie den Bedienknopf ungefähr 5 Sekunden gedrückt zur Aktivierung der Züandsicherung.

Wenn der Brenner nicht zündet, überprüfen Sie, ob:

- der Brennerdeckel korrekt auf den Brenner aufgesetzt ist.
- der Brenner/die Zündkerze sauber und trocken ist.

Zünden und einstellen (GKT564/GKT595)

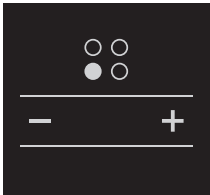
Ein Brennersymbol über der Berührungstaste zeigt an, welcher Brenner bedient wird. Es gibt 7 Leistungsstufen.



Einschalten

Halten Sie die Taste Ein/Aus zwei Sekunden lang gedrückt, um die Kochmulde einzuschalten.

Die Kochmulde schaltet ein und in der Anzeige für jede Kochmulde erscheint eine '0' als Zeichen dafür, dass kein Brenner gezündet ist.



Zündbrenner mit Funkenzündung

- Berühren Sie die Taste + des Brenners, den Sie zünden möchten.
In der Anzeige blinkt drei Sekunden lang eine '0'.
- Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Taste + noch einmal, um Stufe 7 einzustellen oder berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Taste -, um Stufe 5 einzustellen.

Der Brenner zündet und in der Anzeige erscheint die gewählte Stufe. Die Anzeige über der Timer-Taste zeigt, welche Brenner gezündet und welche einem Timer zugeordnet sind.

Die Steuerung unternimmt im Abstand von zehn Sekunden drei Versuche, den Brenner zu zünden. Zündet der Brenner nicht, wird er blockiert und in der zugehörigen Anzeige erscheint ein 'b'. Der Brenner muss erst freigegeben werden, ehe er wieder benutzt werden kann.

Einstellen einer Brennerstufe

Wenn ein Brenner gezündet hat, kann er mit der Taste + oder - auf eine höhere bzw. niedrigere Stufe geschaltet werden. Sie können die Taste mehrmals betätigen, oder die Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Stufe in der Anzeige erscheint.



Freigeben eines Brenners

- Versichern Sie sich, dass die Kochmulde eingeschaltet ist.
- Berühren Sie mindestens zwei Sekunden lang gleichzeitig die Taste - ganz links und die Kindersicherungstaste.
Ein kurzer Piepton zeigt Ihnen an, dass Sie die Tasten loslassen können. In der Anzeige des Brenners, der freigegeben werden soll, erscheint eine „0“ als Zeichen dafür, dass der Brenner nun wieder gezündet werden kann.

Wenn der Brenner nicht zündet, überprüfen Sie, ob:

- der Brennerdeckel korrekt auf den Brenner aufgesetzt ist.
- der Brenner/die Zündkerze sauber und trocken ist.



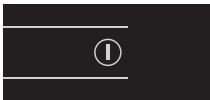
Wenn eine Brennerfreigabe innerhalb von 15 Minuten fünfmal wiederholt wird, zeigt das Gerät den Fehler 'Fit06' an und in den nächsten 15 Minuten kann keine weitere Freigabe versucht werden.



Ausschalten eines Brenners

Berühren Sie zwei Sekunden lang gleichzeitig die Tasten + und - des Brenners, den Sie ausschalten möchten oder schalten Sie den Brenner mit der Taste - auf die Stufe 0.

Der Brenner schaltet aus. Über der Sensortaste blinkt für kurze Zeit noch ein 'H' als Zeichen dafür, dass der Brenner noch heiß ist.



Ausschalten aller Brenner gleichzeitig

Berühren Sie die Taste Ein/Aus.

Die Kochmulde ist jetzt ausgeschaltet. Wenn ein Brenner noch heiß ist, blinkt in der zugehörigen Anzeige noch einige Minuten lang ein 'H'.

Brennerausschaltzeit (GKT564/GKT595)

Für jeden Brenner kann eine Ausschaltzeit eingestellt werden. Der Brenner schaltet dann automatisch zum eingestellten Zeitpunkt aus. Voraussetzung für die Einstellung der Ausschaltzeit ist, dass der Brenner bereits gezündet wurde.

- Sobald die programmierte Ausschaltzeit bestätigt wird, beginnt die Zeituhr zu zählen. Wenn die eingestellte Zeit nicht bestätigt wird, startet die Zeituhr nach einigen Sekunden automatisch.
- Die Ausschaltzeit wird in der Anzeige für jeden Brenner angezeigt (nach Auswahl des richtigen Brenners).
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet der Brenner aus und Sie hören innerhalb von 30 Sekunden mehrere Pieptöne.

Programmieren der Brennerausschaltzeit

- Schalten Sie die Kochmulde ein, zünden Sie einen Brenner und stellen Sie die Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Timer-Taste.

Eine Anzeige über der Timer-Taste beginnt zu blinken als Zeichen dafür, dass der Brenner jetzt für die Programmierung der Ausschaltzeit ausgewählt ist. Mit der Timer-Taste kann jeder Brenner



BEDIENUNG MIT BERÜHRUNGSTASTEN

ausgewählt werden, der gezündet wurde. In der Anzeige erscheint 't0.00' als Zeichen dafür, dass noch keine Zeit für den Brenner eingestellt wurde.



- Berühren Sie die Taste +, um die Ausschaltzeit für den ausgewählten Brenner einzustellen (in Schritten zu einer Minute).
- Bestätigen Sie die eingestellte Zeit, indem Sie die Timer-Taste noch einmal berühren.

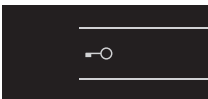
Die Anzeigelampen derjenigen Brenner, die einem Timer zugeordnet wurden, bleiben über der Timer-Taste beleuchtet.



- Sie können während das Programmieren die Zeit auf '0.00' stellen, indem Sie gleichzeitig auf die Tasten + und - des Timers drücken.
- Die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten wird angezeigt, wenn Sie die Timer-Taste noch einmal berühren. In der Anzeige erscheint die Zeit des Brenners, dessen Anzeigelampe blinkt. Um die verbleibende Zeit eines anderen Brenners anzuzeigen, berühren Sie die Brenner-Taste noch einmal und wählen dann diesen Brenner.
- Um die Zeit einzustellen, berühren Sie die Timer-Taste und wählen dann mit der Timer-Taste den gewünschten Brenner. Mit den Tasten + und - des Timers können Sie die Zeit einstellen.
- Wenn der Brenner von Hand abgeschaltet wird, verschwindet die eingestellte Ausschaltzeit.

Kindersicherung (GKT564/GKT595)

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern.

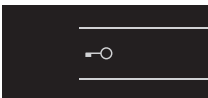


Kindersicherung einschalten

- Versichern Sie sich, dass die Kochmulde ausgeschaltet ist.
- Berühren Sie mindestens zwei Sekunden lang die Kindersicherungstaste.

Es ertönt ein einzelner Piepton und in der Anzeige für jeden Brenner erscheint ein Punkt. Die Kindersicherung ist nun aktiviert.

- ▶ Es ist nicht möglich, einen Brenner freizugeben, wenn die Kindersicherung aktiv ist. Sie müssen zuerst die Kindersicherung lösen.



Kindersicherung ausschalten

- Berühren Sie mindestens zwei Sekunden lang die Kindersicherungstaste.

Es ertönt ein einzelner Piepton und der Punkt in der Anzeige für jeden Brenner verschwindet. Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.



Tipp

Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen, um zu verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird.

Uhr (GKT564/GKT595)

Es ist möglich, die aktuelle Uhrzeit in der Anzeige anzeigen zu lassen. Die Uhrzeit muss eingestellt werden, ehe die Kochmulde das erste Mal benutzt wird, sowie nach jedem Stromfall.



Die Uhrzeit einstellen

- Versichern Sie sich, dass die Kochmulde eingeschaltet ist.
- Berühren Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig die Timer-Taste und die Kindersicherungstaste.

Die '0' vor dem Punkt blinkt, und Sie können nun die Stunden einstellen.

- Berühren Sie die Taste + oder - des Timers, um die Stunden einzustellen.
- Berühren Sie wieder die Timer-Taste.

Die '00' hinter dem Punkt blinken, und Sie können nun die Minuten einstellen.

- Berühren Sie die Taste + oder - des Timers, um die Minuten einzustellen.
- Beenden und bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie die Timer-Taste noch einmal berühren.

Die aktuelle Zeit erscheint jetzt in der Anzeige, wenn die Kochmulde eingeschaltet wird.

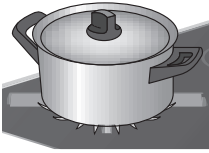


Wenn ein oder mehrere Brenner dem Timer zugeordnet wurden, erscheint die aktuelle Zeit nicht in der Anzeige. In der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit des Brenners, dessen Anzeigelampe blinkt. Wenn Sie die Timer-Taste berühren (so oft, bis keine Kochzone mehr ausgewählt ist und keine Lampen blinken), erscheint die aktuelle Zeit in der Anzeige. Nach einigen Sekunden erscheint die eingestellte Zeit des Brenners (dessen Anzeigelampe brennt) wieder in der Anzeige.

Die optimale Benutzung der Kochmulde



Falsch



Richtig



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.

Wokbrenner

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.



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-Topfrost.

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 Topfrost und dann die Glasplatte. Damit wird vermieden, dass die Glasplatte 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 Topfrost senkrecht auf ohne über die Glasplatte zu schieben.
- Setzen Sie die Brennerteile zusammen. Achten Sie dabei auf die Aussparungen für die Zündkerze und das Thermoelement. Sorgen Sie dafür, dass die Brennerteile flach liegen.

Reinigung

Reinigen der Topfrost

Reinigen Sie die Topfrost nicht im Geschirrspüler. Die Emaille auf den Topfrost kann im Geschirrspüler gereinigt werden, aber die Verbindung mit den Gummifüßen ist dazu jedoch nicht geeignet. Darüber hinaus kann bei Reinigung im Geschirrspüler eine leichte Verfärbung der Topfrost auftreten. Wenn die Gummifüße verloren gehen, kann der Topfrost die Glasplatte beschädigen.

Hartnäckige Flecken auf Email (Topfrost, Brennerdeckel)

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

Reinigung entfernbarer Brennerteile

Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden! 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. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

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

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 Zentriernocken 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.
	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.
	Bedienungsknopf nicht tief genug eingedrückt.	Halten Sie den Knopf zwischen Groß- und Kleinstellung tief genug eingedrückt. Bei der ersten Inbetriebnahme kann dies im Zusammenhang mit der Gaszufuhr länger dauern.

STÖRUNGEN

Störung	Ursache	Abhilfe
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.	Bedienungsknopf nicht lange genug eingedrückt.	Halten Sie den Knopf mindestens 5 Sekunden eingedrückt.
Fehlercode 'b'.	Ein einzelner Brenner ist gesperrt.	Geben Sie den Brenner frei (siehe Seite 10).
Fehlercode 'Flt06'.	Die Höchstgrenze von 5 Freigaben innerhalb von 15 Minuten wurde überschritten.	Das Gerät akzeptiert in den nächsten 15 Minuten keine weiteren Freigabeversuche mehr.
Fehlercode 'Flt09'.	Elektronische Störung.	Geben Sie den Brenner frei (siehe Seite 10). Nehmen Sie Bitte Kontakt auf mit der Serviceabteilung.
Weitere Fehlercodes.		Nehmen Sie Bitte Kontakt auf mit der Serviceabteilung.

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden! Der Gasanschluß und elektrische Anschluß muß den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.



Achtung!

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

Dies ist ein Klasse-3 Gerät.

Gasanschluß

- 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.

Elektrische Anschluß

1.1 VA - 230-240 V~ - 50/60 Hz

- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht in Kontakt mit Teilen des Gerätes kommen kann, die heiß werden können.
- 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.



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.

Einbauen

Kochmulde vorbereiten

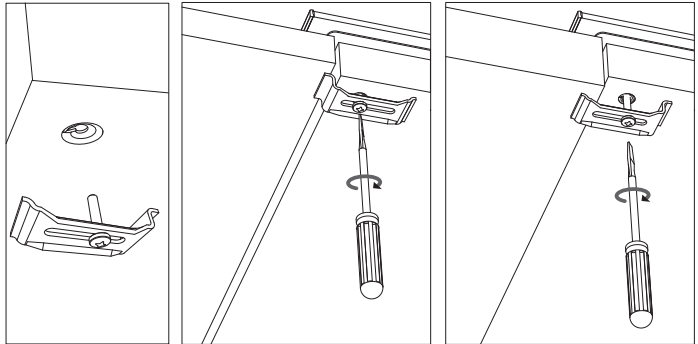
Setzen Sie das mitgelieferte Krümmungsstück (1/2 Zoll ISO 228 (gerade)) und den Dichtungsring auf den Gasanschluss des Geräts. Verbinden Sie dann das Gerät mit einem Sicherheitsschlauch oder mit einer festen Verbindung über das Krümmungsstück (1/2 Zoll ISO 10226-1 (konisch)) an den Gasanschluss.

Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

- Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße siehe S. 22).
- 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.

INSTALLATION

Befestigungspunkte Montagebügel (siehe 1*)

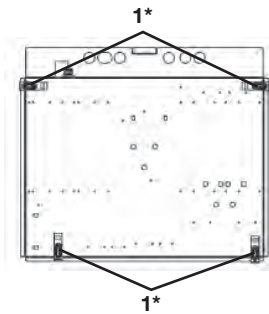


Schraubenöffnung
für Montagebügel

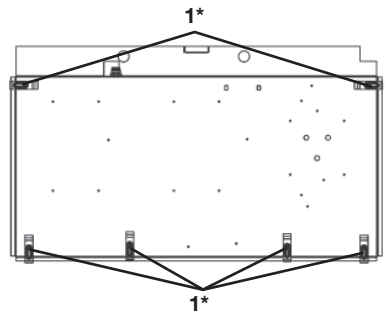
Dünne Arbeitsplatten

Dicke Arbeitsplatten

GK564/GKT564/GK575

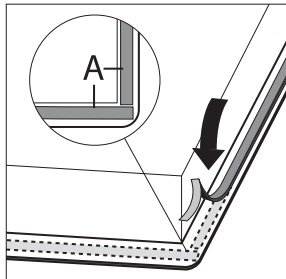


GK595/GKT595



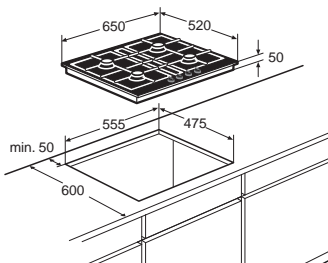
Abdichtband

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 Stücken schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

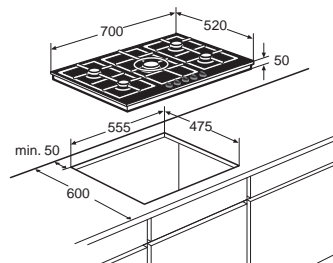


Einbaumaße

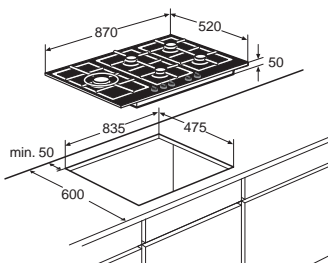
GK564/GKT564



GK575

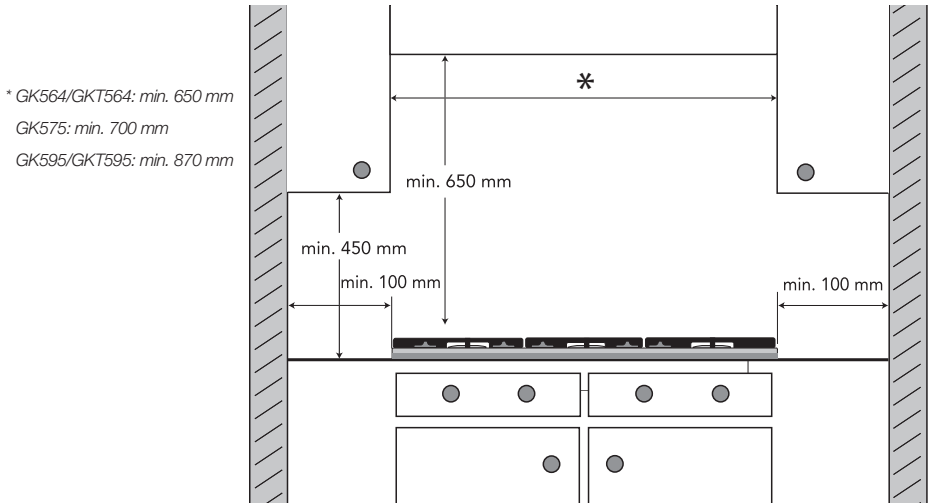


GK595/GKT595



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.

INSTALLATION

Technische daten

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

Gastechnische Daten

Brenner		Land	Gas	Wirkungsspannung mbar	Wärmeleistung (W)	
N°	Bezeichnung				Min.	Max.
1	Normal gesenkt	BE	G20	20	550	1400
		NL	G25	25	550	1400
		BE	G30/G31	28-30/37	550	1350
		NL	G30/G31	30	550	1350
2	Normal	BE	G20	20	550	1750
		NL	G25	25	550	1750
		BE	G30/G31	28-30/37	550	1750
		NL	G30/G31	30	550	1750
3	Stark	BE	G20	20	800	2800
		NL	G25	25	800	2800
		BE	G30/G31	28-30/37	800	2800
		NL	G30/G31	30	800	2800
4	Spar	BE	G20	20	450	1000
		NL	G25	25	450	1000
		BE	G30/G31	28-30/37	450	1000
		NL	G30/G31	30	450	1000
5	Wok GK575 (4 kW)	BE	G20	20	1800	4000
		NL	G25	25	1800	4000
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	4000
		NL	G30/G31	30	1800	4000
	Wok GKT595 (3,8 kW)	BE	G20	20	1800	3750
		NL	G25	25	1800	3750
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	3800
		NL	G30/G31	30	1800	3800
	Wok GK595 (5 kW)	BE	G20	20	1800	5000
		NL	G25	25	1800	4750
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	4750
		NL	G30/G31	30	1800	4750

Gerät	Land	Kategorie	Wärmeleistung Total
GK564ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GK564ONYB	BE	II2E*3*	G20: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GKT564ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GK575ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 10,95 kW - G30: 796 g/h - G31: 782 g/h
GK575ONYB	BE	II2E*3*	G20: 10,95 kW - G30: 796 g/h - G31: 782 g/h
GK595ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 11,95 kW - G30: 869 g/h - G31: 854 g/h
GK595ONYB	BE	II2E*3*	G20: 11,95 kW - G30: 869 g/h - G31: 854 g/h
GKT595ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 10,70 kW - G30: 778 g/h - G31: 764 g/h

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.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.

CONTENTS

Your gas hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Safety

What you should pay attention to	7
Safe use	7
Children	8

Operation with control knobs

Igniting and adjusting	9
------------------------	---

Operation with touch controls

Igniting and adjusting	10
Burner switch-off time	11
Child lock	12
Timer	13

Comfortable cooking

Optimal use of the hob	14
Wok burner	14

Maintenance

General	15
Cleaning	16

Faults

Faults table	17
--------------	----

Installation

General	19
Gas connection	19
Electrical connection	19
Building in	20
Technical data	24

Environmental aspects

Disposal of package and appliance	25
-----------------------------------	----

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, 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 GK575, GK595 and GKT595, 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.

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

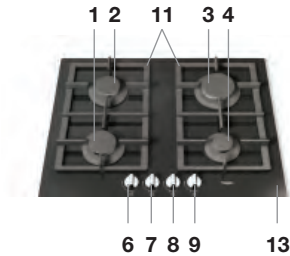
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond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

Enjoy your cooking!

YOUR GAS HOB

Description

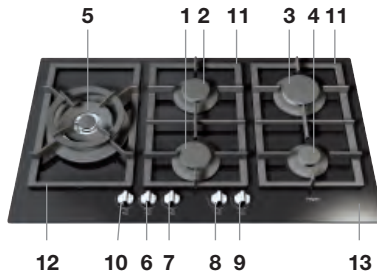
GK564



GK575



GK595

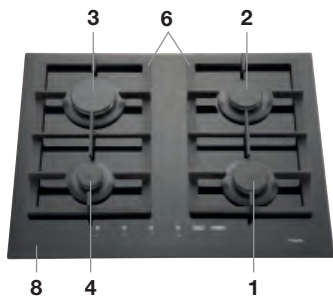


- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Semi-rapid burner lowered | 8. Control knob rapid burner |
| 2. Semi-rapid burner | 9. Control knob simmer burner |
| 3. Rapid burner | 10. Control knob wok burner |
| 4. Simmer burner | 11. Pan support |
| 5. Wok burner | 12. Pan support wok |
| 6. Control knob semi-rapid burner lowered | 13. Glass top |
| 7. Control knob semi-rapid burner | |

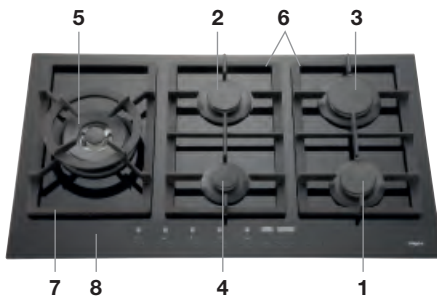
YOUR GAS HOB

Description

GKT564

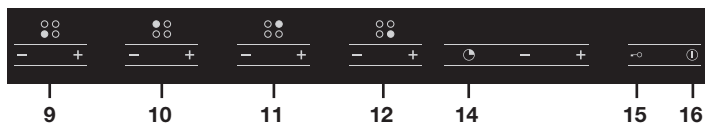


GKT595

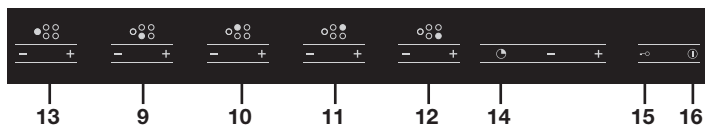


Control panel

GKT564



GKT595



1. Semi-rapid burner lowered
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Simmer burner
5. Wok burner
6. Pan support
7. Pan support wok
8. Glass top
9. Touch control simmer burner
10. Touch control rapid burner
11. Touch control semi-rapid burner
12. Touch control semi-rapid burner lowered
13. Touch control wok burner
14. Timer button
15. Child lock
16. On/Off button

What you should pay attention to



- Ensure that there is adequate ventilation during use. Keep natural ventilation openings open.
- When using the hob for long periods, extra ventilation is necessary. Open a window for instance or install a mechanical fan.
- Use the hob only for preparing dishes. The appliance is not suitable for space heating.
- Never flambé under an extractor hood. The high flames can cause a fire, even if the fan is switched off.
- The burner parts are hot during and immediately after use. Do not touch them, and avoid contact with non-heat-resistant materials.
- Never immerse hot burner parts in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.
- The distance from the pan to a knob or non-heat-resistant wall should always be greater than two centimetres. In case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or distort.
- Always use the pan supports and suitable cooking utensils.
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner head can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can become burnt into the burners and pan supports.
- The hob can only function effectively if the burner parts have been assembled using the guide ridges.
- Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the glass panel. Only then can the pans be positioned stably.

Safe use



- The device will become hot during use and will remain so for some time after it has been switched off. So please be sure not to touch the device while it is hot.
- Always wear oven gloves or use oven cloths when operating the device. Keep oven gloves or oven cloths away from the flame.
- Do not warm closed tins and such like on the hob. There will be a buildup of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
- The device is not to be positioned nor used outdoors.

- Do not use the device as a worktop. The device may be switched on by accident or still be hot, which means objects could melt, become hot or catch fire.
- Never cover the device with a cloth or something similar. If the device is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Be extra careful when using oils or fats. Overheated oil or fats may catch fire. Risk of fire!
- Under no circumstances should you use water to try and extinguish the flames if the oil or fat were to catch fire! Extinguish the flames with a suitable lid, a damp cloth or some such object.
- If there is a drawer underneath the device, without an intermediate bottom, this should not be used to store highly flammable objects/materials.
- Never use a pressure cleaner or a steam cleaner to clean the device. This could cause a short circuit.

Children



- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Never let children play with this device. Children are not to be allowed near the device unsupervised.
- The device will become hot during use and will remain hot for some time after it has been switched off.
- Do not keep objects in cupboards above or behind the device that children might find interesting.
- Children may sustain burns when they pull pots or pans off the device. A special frame that stops children from getting close to the device is available from the specialist dealer.
- If the safety instructions and warnings are not heeded, the manufacturer can not be held liable for any consequential damage.

OPERATION WITH CONTROL KNOBS

Igniting and adjusting (GK564/GK575/GK595)



- 0-setting
- 🔥 High setting
- 🔥 Simmer setting
- ○○ Burner indication

A symbol near the control knob indicates which burner is being controlled. The burners can be adjusted continuously between the high and low positions.

Lighting burners with spark ignition

Press the control knob and turn it anti-clockwise to the high setting.

The burner ignites.

Hold the control knob pressed for approximately 5 seconds to activate the flame failure device.

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.

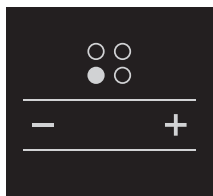
Igniting and adjusting (GKT564/GKT595)

A burner indicator above the touch controls indicates which burner is being controlled. The power can be set in 7 levels.



Switching on

Touch and hold the On/Off button for 2 seconds to switch on the hob. *The hob switches on and the display for each cooking zone will show '0' to indicate that none of the burners is ignited.*



Lighting burners with spark ignition

- Touch the + button of the burner you want to ignite. *'0' is blinking for 3 seconds.*
- Touch the + button again within 3 seconds to set level 7 or touch the - button within 3 seconds to set level 5. *The burner ignites and the display shows the level. The display above the timer button shows the burners that are ignited and that are linked to a timer.*

The control system will make three attempts at intervals of 10 seconds to ignite the burner. Should the burner fail to light, it locks and the corresponding display shows 'b'. To use the burner again, you must release the burner.

Setting a burner level

If a burner has ignited, you can set the level with the corresponding + button or - button. You can touch the button several times or you can touch and hold the button until the correct level appears in the display.



Releasing a burner

- Be sure that the hob is switched on.
- Touch the most left-handed - button and the child lock button simultaneously for at least two seconds. *You will hear a short beep; you can release the buttons. The display of the burner that has to be released shows '0' to indicate that you can ignite the burner again.*

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.

OPERATION WITH TOUCH CONTROLS



If the release procedure is repeated 5 times in a row during a 15 minute time span, the device will indicate Flt06 and will accept no further request for release for another 15 minutes.



Switching off one burner

Touch the + and the - button simultaneously for 2 seconds of the burner you want to switch off or use the - button to set the burner to 0. *The burner switches off and above the touch control a blinking 'H' will remain visible for some minutes to indicate that the burner is still hot.*



Switching off all burners at the same time

Touch the On/Off button. *The hob is now switched off. If a burner is still hot, a blinking 'H' will remain visible in the display of the corresponding burner for some minutes.*

Burner switch-off time (GKT564/GKT595)

It is possible to set a switch-off time for every burner. The burner will then switch off automatically when the set time has passed. You can only set the switch-off time if the burner is ignited.

- The countdown starts as soon as the programming of the switch-off time for a burner has been confirmed. If you do not confirm the set time, the countdown will start after several seconds.
- The set switch-off time can be seen in the timer display for each burner (after the right burner has been selected).
- If the time has elapsed, the burner switches off and you will hear a beep several times during 30 seconds.

Programming the burner switch-off time

- Switch on the hob, ignite a burner and set the power.
- Touch the timer button.



An indicator above the timer button will start blinking to indicate that the burner is currently selected for programming the switch-off time. With the timer button you can select each burner that has been ignited. In the display '0.00' appears to indicate that there has not been set a time yet for the selected burner.

- Touch the + button of the timer to set the switch-off time for the selected burner (steps of 1 minute).
- Touch the timer button again to confirm the setting.



Above the timer button the indicator lights of burners that are linked to a timer will remain illuminated.

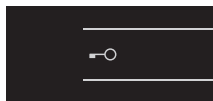
OPERATION WITH TOUCH CONTROLS



- During programming you can set the time to '0.00' by touching the + button and the - button of the timer simultaneously.
- You can see the remaining switch-off time for a burner by touching the timer button again. The time of the burner of which the indicator light is blinking, appears in the display. If you want to see the remaining switch-off time of another burner, you have to touch the timer button once more to select this burner.
- You can adjust the time by touching the timer button and selecting the correct burner with the timer button. With the + button and the - button of the timer you can adjust the time.
- If you switch off the burner by hand, the set switch-off time disappears.

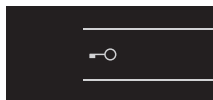
Child lock (GKT564/GKT595)

Your hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance for cleaning or to prevent unintended switching on by children.



Switching on the child lock

- Be sure that the hob is switched off.
- Touch and hold the child lock button for at least two seconds. *You will hear a single beep and will see a dot in every burner display. The child lock is now activated.*
 - It is not possible to release a burner when the child lock is activated. First you have to deactivate the child lock.



Switching off the child lock

- Touch and hold the child lock button for at least two seconds. *You will hear a single beep and the dot in every burner display disappears. The child lock is now deactivated.*



Tip

Switch the hob to child lock mode before cleaning it to prevent it from accidentally switching on.

Clock (GKT564/GKT595)

It is possible to see the present time in the display. The correct time needs to be set before using the hob for the first time and after a power failure.



Setting the clock

- Be sure that the hob is switch on.
- Touch the timer button and the childlock button simultaneously for at least 3 seconds.

'0' in front of the dot is blinking. You can set the hours now.

- Touch the + or the - button of the timer to set the hours.
- Touch the timer button again.

'00' after the dot is blinking. You can set the minutes now.

- Touch the + or the - button of the timer to set the minutes.
- To finish, touch the timer button again to confirm the setting.

Now you will see the present time in the display when you activate the hob.

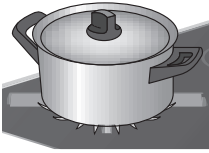


If there are burners that are connected to the timer, you cannot see the present time in the display. The remaining time of the timer which indicator light is blinking, is shown in the display. By touching the timer button (several times until no cooking zone is selected anymore; no blinking lights), you can see the present time in the display. After a few seconds the set time of the burner (which indicator light is blinking) reappears in the display.

Optimal use of the hob



Wrong



Right

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.

Wok burner

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.



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.

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 glass panel. This avoids the glass panel 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 glass panel.
- Assemble the burner parts, paying attention to the cut-out sections for the spark-plug and thermocouple. Make sure that the burner parts lie flat.

Cleaning

Cleaning the pan support

Do not clean the pan supports in the dishwasher. The enamel on the pan supports is suitable for cleaning by dishwasher. However, the connection with the rubber feet is not. 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 glass panel.

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps)

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

Cleaning removable burner components

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

Stubborn stains on the glass top

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

FAULTS

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	Possible 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.
	Wrong type of gas used.	Check that the gas used is suitable for the appliance. If not, contact your gas fitter.
	Control knob not kept pressed in far enough.	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.

FAULTS

Fault	Possible cause	Solution
The burner does not burn evenly.	Burner parts incorrectly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty or damp.	Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	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 long enough.	Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.
Fault code 'b'.	A single burner is locked.	Release the burner, see page 9.
Fault code 'Flt06'.	Upper limit of 5 releases in 15 minutes exceeded.	The device will accept no further request for release for another 15 minutes.
Fault code 'Flt09'.	Electronic error.	Release the burner, see page 10. Contact the service department.
Other fault codes.		Contact the service department.

INSTALLATION

General

This appliance should only be connected up by a registered installer! The gas and electrical connection must comply with national and local regulations.



Warning!

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

This is a class 3 appliance.

Gas connection

- 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

1.1 VA - 230-240 V~ - 50/60 Hz

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the hob.
- 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.

**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.

Building in

Preparing the hob

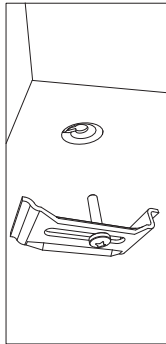
Fit the elbow supplied (1/2" ISO 228 (straight)) and the sealing ring onto the appliance's gas connection. Next, via the elbow (1/2" ISO 10226-1 (conical)), connect the appliance to the gas supply using a safety hose or a fixed connection.

Cut opening in worktop

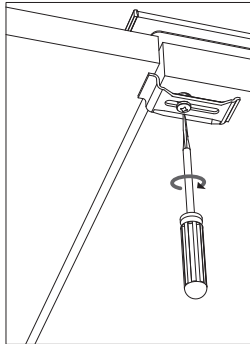
- Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see building in dimensions on p. 21).
- If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

INSTALLATION

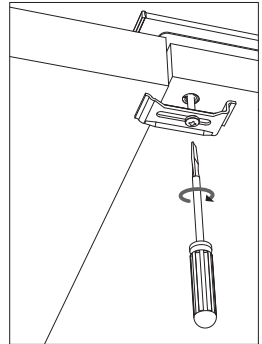
Attachment points for mounting brackets (see 1*)



Screw hole
for mounting
bracket

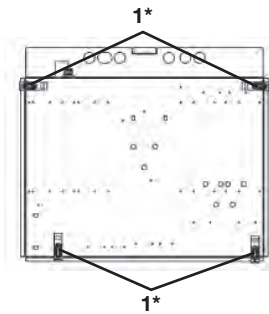


Thin worktops

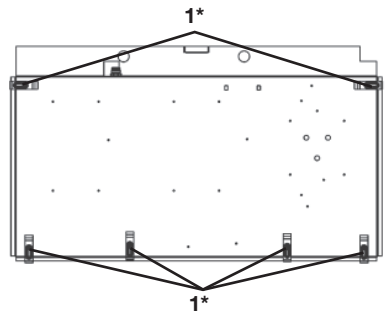


Thick worktops

GK564/GKT564/GK575

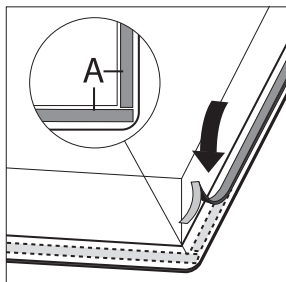


GK595/GKT595



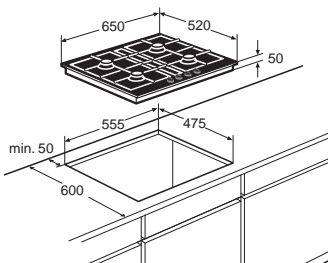
Placing the sealing tape

Remove the protective foil of the sealing tape (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.

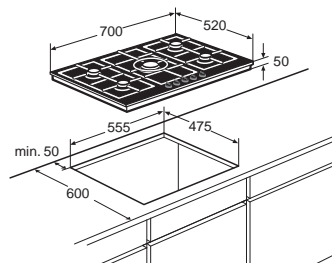


Building in dimensions

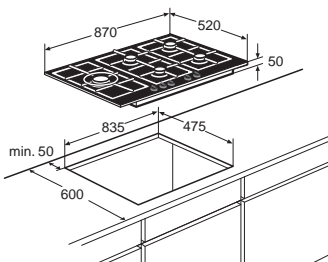
GK564/GKT564



GK575



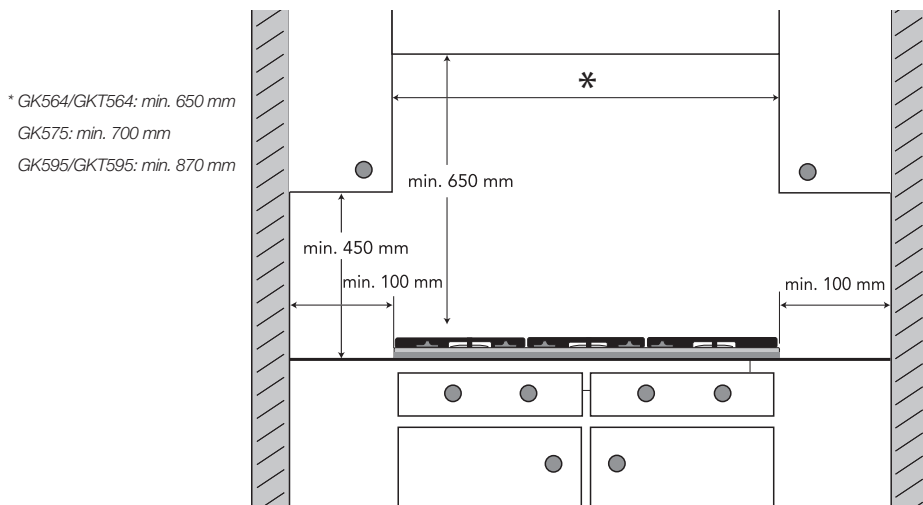
GK595/GKT595



INSTALLATION

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.

INSTALLATION

Technical data

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

Gas information

Burners		Country	Gas	Normal pressure mbar	Nominal heat input (W)	
N°	Description				Min.	Max.
1	Semi-rapid (lowered)	BE	G20	20	550	1400
		NL	G25	25	550	1400
		BE	G30/G31	28-30/37	550	1350
		NL	G30/G31	30	550	1350
2	Semi-rapid	BE	G20	20	550	1750
		NL	G25	25	550	1750
		BE	G30/G31	28-30/37	550	1750
		NL	G30/G31	30	550	1750
3	Rapid	BE	G20	20	800	2800
		NL	G25	25	800	2800
		BE	G30/G31	28-30/37	800	2800
		NL	G30/G31	30	800	2800
4	Simmer	BE	G20	20	450	1000
		NL	G25	25	450	1000
		BE	G30/G31	28-30/37	450	1000
		NL	G30/G31	30	450	1000
5	Wok GK575 (4 kW)	BE	G20	20	1800	4000
		NL	G25	25	1800	4000
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	4000
		NL	G30/G31	30	1800	4000
	Wok GKT595 (3,8 kW)	BE	G20	20	1800	3750
		NL	G25	25	1800	3750
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	3800
		NL	G30/G31	30	1800	3800
	Wok GK595 (5 kW)	BE	G20	20	1800	5000
		NL	G25	25	1800	4750
		BE	G30/G31	28-30/37	1800	4750
		NL	G30/G31	30	1800	4750

Appliance	Country	Category	Total heat input
GK564ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GK564ONYB	BE	II2E*3*	G20: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GKT564ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 6,95 kW - G30: 505 g/h - G31: 496 g/h
GK575ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 10,95 kW - G30: 796 g/h - G31: 782 g/h
GK575ONYB	BE	II2E*3*	G20: 10,95 kW - G30: 796 g/h - G31: 782 g/h
GK595ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 11,95 kW - G30: 869 g/h - G31: 854 g/h
GK595ONYB	BE	II2E*3*	G20: 11,95 kW - G30: 869 g/h - G31: 854 g/h
GKT595ONYA	NL	II2L3B/P	G25: 10,70 kW - G30: 778 g/h - G31: 764 g/h

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.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

