

GK7...

**KOOKKEUR** ^

**Pelgrim**

**manual**  
handleiding - notice d'utilisation - anleitung



## DE

Anleitung ..... 51 – 74

## GB

manual ..... 75 – 98

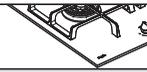
gebruikte pictogrammen - pictogrammes utilisés  
benutzte Piktogramme - pictograms used



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



tip - conseil - Tipp - tip



## Ihre Gaskochmulde

Beschreibung .....	52
Einleitung .....	53

## Sicherheit

Worauf Sie achten müssen .....	54
--------------------------------	----

## Bedienung

Zünden und Einstellen .....	55
-----------------------------	----

## Bequem kochen

Die optimale benutzung der Kochmulde .....	56 – 57
--------------------------------------------	---------

## Pflege

Allgemeines .....	58 – 60
-------------------	---------

## Störungen

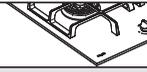
Tabelle .....	61 – 62
---------------	---------

## Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen .....	63
--------------------------------------	----

## Installationsanweisung

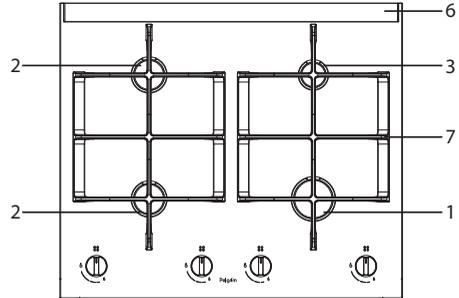
Allgemeines .....	64
Gasanschluß .....	64
Stromversorgung .....	65
Einbauen .....	66 – 73
Gastechnische Daten .....	74



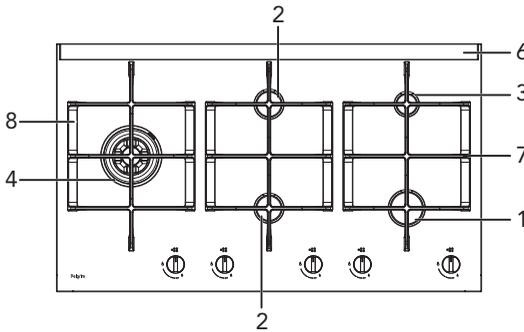
## Beschreibung

1. Starkbrenner
2. Normalbrenner
3. Sparbrenner
4. Wokbrenner
5. Superstarkbrenner
6. Kochmulde
7. Topfrost
8. Topfrost Wok

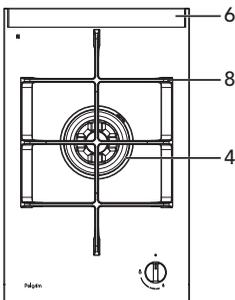
## GK764ONY



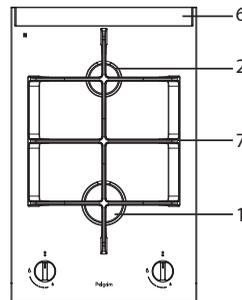
## GK795ONY

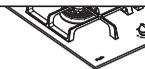


## GK731ONY



## GK732ONY





## Einleitung

Diese Gaskochmulde wurde für die echten Hobbyköche entworfen.

Die unterschiedlichen Brennerleistungen sorgen dafür, dass Sie jedes Gericht zubereiten können. Durch die in den Bedienungsknöpfen integrierte Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Knöpfe mit einer Hand.

Dieses Gerät entspricht allen Anforderungen, die für das Kochgütezeichen gelten. 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.

Beim GK795 bleiben durch die groß bemessenen Wokbrenner beim Wokken mindestens zwei Brenner zur Bereitung anderer Gerichte frei.

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

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

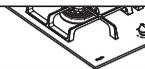


Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld hinten im Handbuch.** Kleben Sie hier, wenn zutreffend, auch das zum Konversionsatz gehörende Typenschild ein. Auf den Typenschildern stehen alle Informationen,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

Viel Spaß beim Kochen!



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



## Zünden und Einstellen

Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

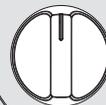
Drücken Sie den entsprechenden Knebel ein und drehen Sie ihn nach links.

*Der Brenner zündet.*

0-Stellung/Positionsstellung — 

Großstellung — 

Kleinstellung — 

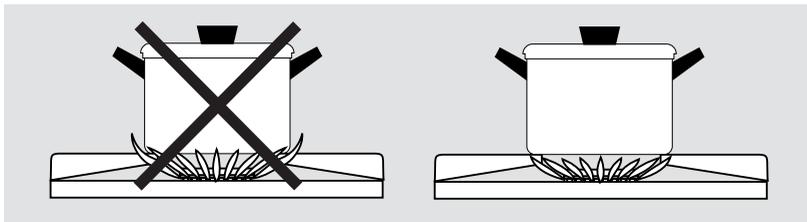




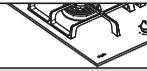
## Die optimale Benutzung der Kochmulde



- Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Zudem können die Griffe zu heiß werden.



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



## Die optimale Benutzung der Kochmulde

### Wokbrenner (GK731 und GK795)

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



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

### Benutzung des Wok-Zusatzrostes (GK731 und GK795)

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

Der Zusatzrost ist als Zubehör erhältlich: **GWR470**.





## Allgemeines

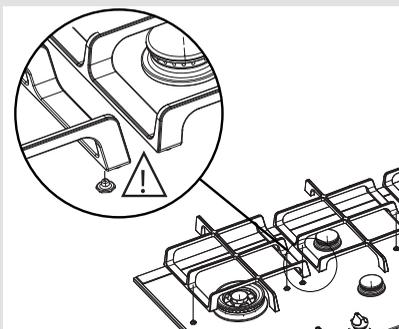
Ihr Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt und lässt sich einfach reinigen.



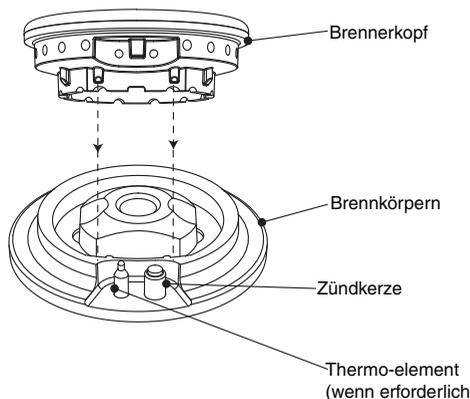
- Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden! Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit, da sie in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie vorsichtig dabei. Bei zu schwerer Belastung kann sich der Abstand zwischen Kerzenspitze bis zum Brenner ändern. Dadurch zündet der Brenner schlecht oder überhaupt nicht. Die Zündkerze funktioniert nur in einem trocknen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.

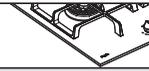
- Bringen Sie die Pfannenträger (GK795) über der Verankerung an.

**Achtung! Der Wokpfannenträger (GK795) ist höher als die anderen beiden Pfannenträger. Bringen Sie den Wokpfannenträger immer in der Position des Wokrings an.**

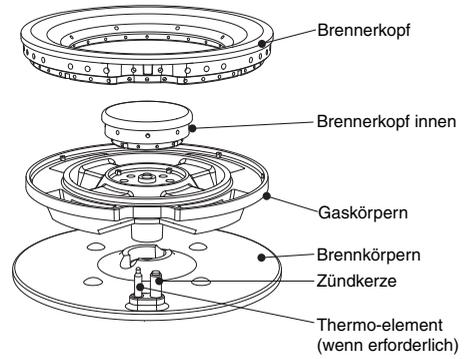


- Setzen Sie die Brennerteile mit Hilfe der Führungszapfen zusammen. Achten Sie dabei auf die Aussparungen für die Zündkerze und das Thermoelement im Brennerdeckel.





- Sorgen Sie dafür, dass die Brennerteile flach liegen.



- Regelmäßige Reinigung und Pflege sofort nach Benutzung des Gerätes verhindert, dass übergekochte Essensreste lange einwirken können und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursachen. Sie können am besten ein mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Reinigen Sie erst die Knebel, Brenner und Topfroste und dann die Kochmulde. Damit wird vermieden, dass die Mulde beim Reinigen wieder schmutzig wird.

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

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

**Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte**

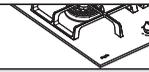
Reinigen Sie die Glasplatte mit einem Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder. Wasserflecken oder Kalkreste reinigt man am besten mit Haushaltssessig.

**Reinigung Entfernbarer Brennerteile**

Die entfernbaren Brennerteile (einschließlich Wok) können am besten mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Teile in Wasser mit Spülmittel weichen lassen. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

**Keradur® Brennerdüsen**

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



## Tabelle

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

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

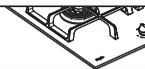


## Tabelle

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

Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite [www.hps.nl](http://www.hps.nl).

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.



## Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

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

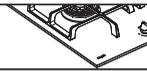
Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

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



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

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



## Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

### **Achtung:**

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

Dies ist ein Klasse-3-Gerät.

## Gasanschluß

Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheits-schlauch.

Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.



### **Achtung:**

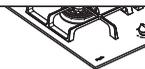
Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.

Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.

Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.

### **Achtung:**

Die Unterseite der Kochplatte wird heiß.



## Stromversorgung

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

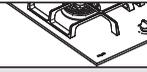
Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.



### **Achtung:**

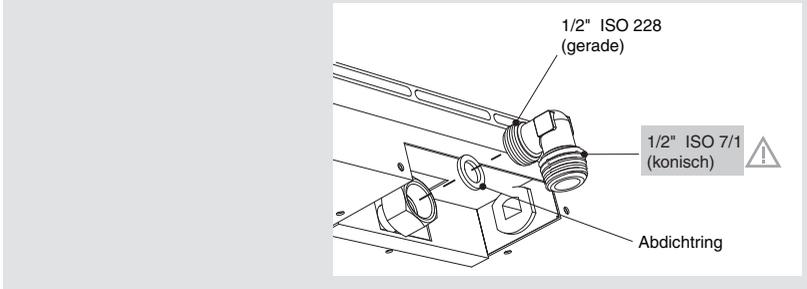
Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein.

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

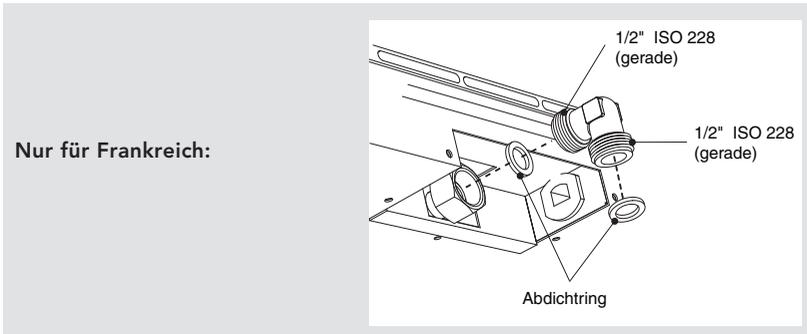


## Einbauen

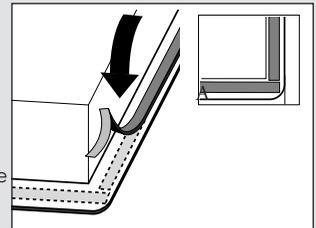
### Kochmulde vorbereiten

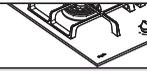


### Nur für Frankreich:



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





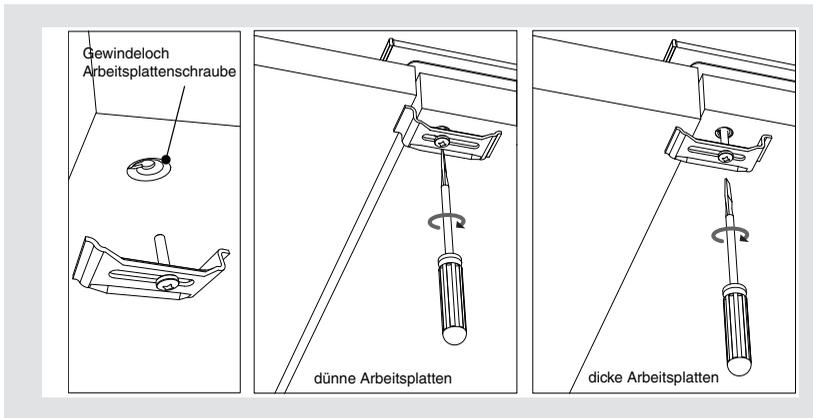
## Einbauen

### Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus. Der Abstand vom Ausschnittmaß bis zur Rückwand und / oder Seitenwand ist aus der Tabelle ersichtlich.

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

### Befestigungspunkte Montagebügel

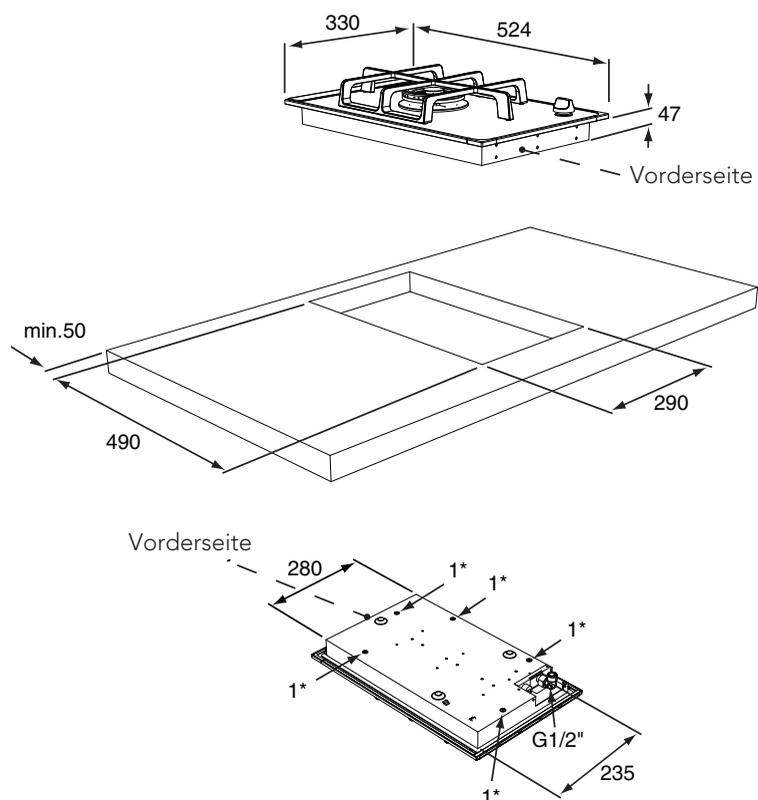


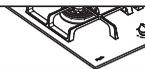


## Einbauen

### Einbaumaße GK731/732

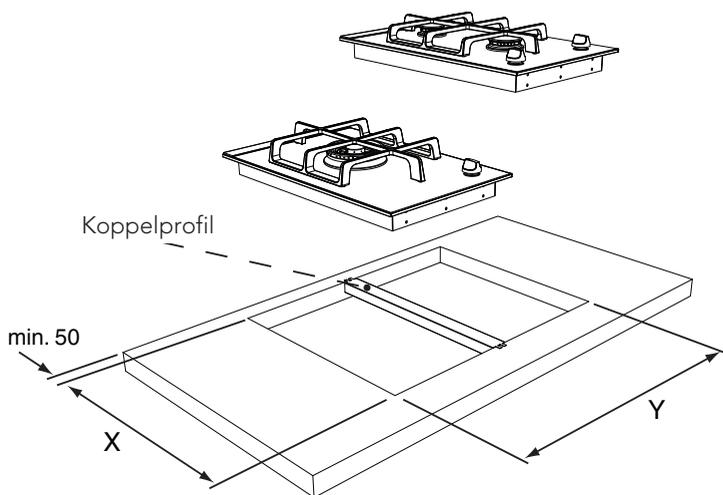
1\*) Befestigungspunkt Montagebügel





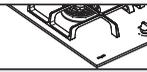
## Einbauen

### Abmessung Ausschnitt in die Arbeitsplatte



<b>x</b>	490	490	490
<b>y</b>	290	620	950

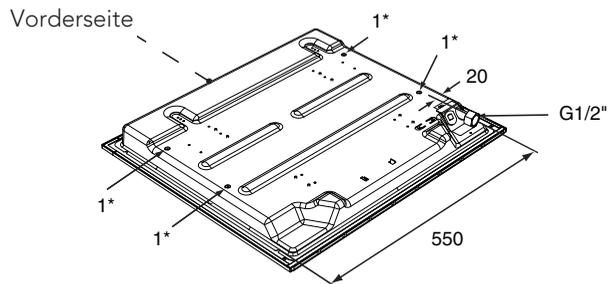
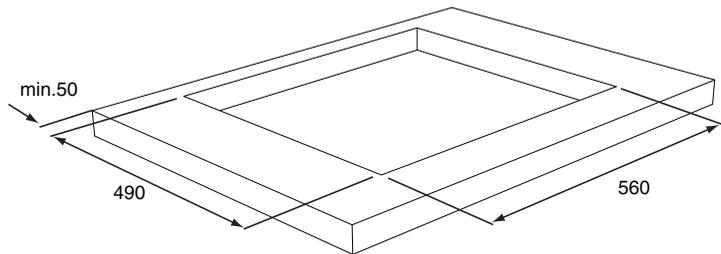
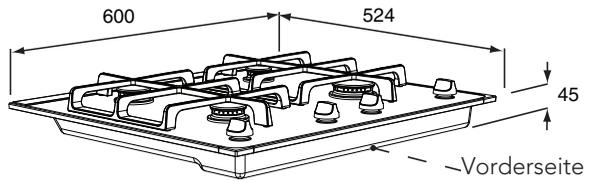
\* Wenn die Geräte sehr dicht nebeneinander montiert werden müssen, verwenden Sie das mitgelieferte Koppelprofil. Wenn das Koppelprofil nicht verwendet wird, halten Sie einen Mindestabstand von 60 cm zwischen den Aussparungen.



## Einbauen

### Einbaumaße GK764

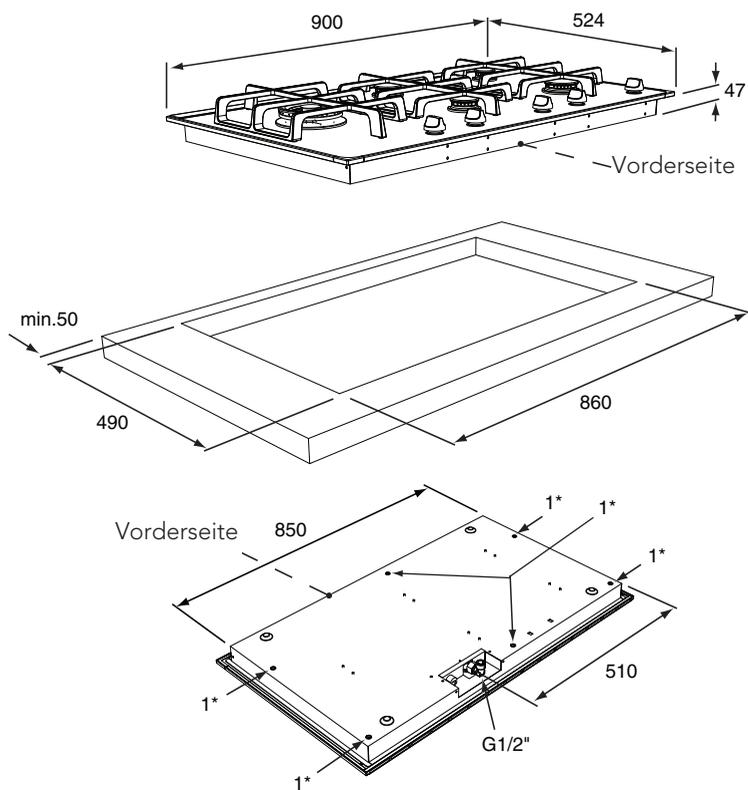
1\*) Befestigungspunkt Montagebügel





## Einbauen

## Einbaumaße GK795

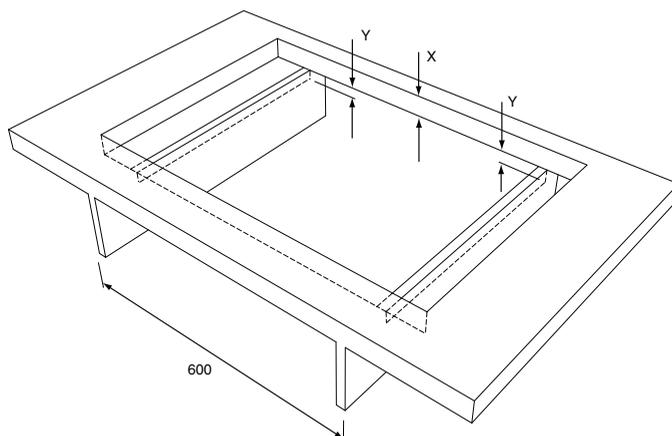


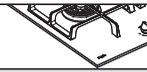


## Einbauen

### Einbausituationen GK795 in 60-cm-Schrank

$X < 41,3 \text{ mm}$  :  $Y = 41,3 \text{ mm} - X$   
 $X \geq 41,3 \text{ mm}$  :  $Y = 0 \text{ mm}$

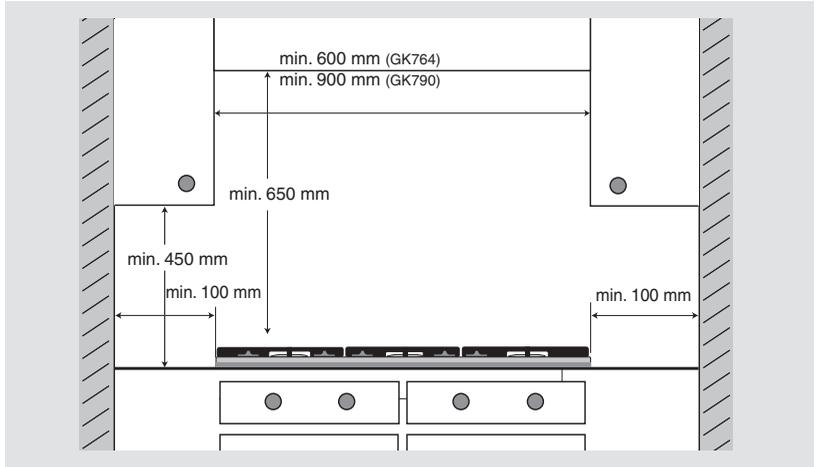




## Einbauen

### Benötigter Freiraum

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



Die Gaskochmulde darf neben nur einer senkrechten Wand eingebaut werden.

### Achtung



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

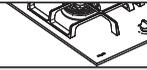
### Gerät aufstellen und die Anschlüsse herstellen

Das Gerät in die Arbeitsplatte einsetzen und mit den mitgelieferten Montagebügeln und Schrauben befestigen.

Stellen Sie den Gasanschluss her.

Kontrollieren Sie den Anschluss mit Seifenwasser auf Gasdichtheit.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.



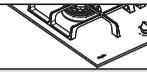
## Gastechnische Daten

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
Brennertyp	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)				
Sparbrenner	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
Normalbrenner	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
Starkbrenner	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
Superstarkbr.	3.60	3.60	3.60	3.00 / 216	2.64 / 190	3.00 / 216	3.50 / 252	3.08 / 222
Wokbrenner	4.50	4.00	3.60	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253

### Gerät einstellen auf andere Gasart

Dieses Gerät ist für Erdgas eingestellt. Das Gerät kann mit Hilfe eines Umbausatzes auf andere Gasarten und Gasdrücke eingestellt werden.

Der Konversionsatz kann bei der Verkaufs- und Serviceorganisation bestellt werden. Die Umbauvorschrift wird mit dem Satz mitgeliefert.



## your gas hob

description .....	76
introduction .....	77

## safety

what you should pay attention to .....	78
----------------------------------------	----

## controls

igniting and adjusting .....	79
------------------------------	----

## comfortable cooking

optimal use of the hob .....	80 – 81
------------------------------	---------

## maintenance

general .....	82 – 84
---------------	---------

## faults

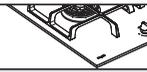
table .....	85 – 86
-------------	---------

## environmental aspects

disposal of packaging and appliance .....	87
-------------------------------------------	----

## installation instructions

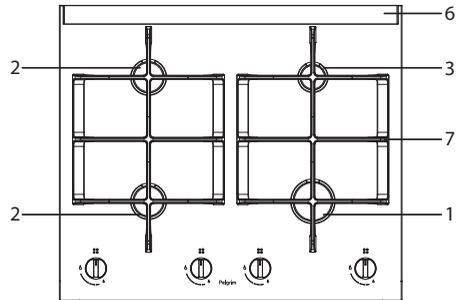
general .....	88
gas connection .....	88
electrical connection .....	89
building in .....	90 – 97
gas information .....	98



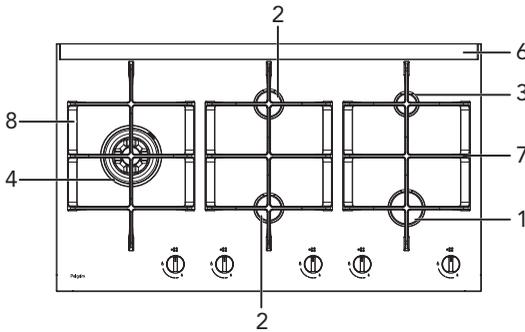
## Description

1. rapid burner
2. semi-rapid burner
3. simmer burner
4. wok burner
5. superstrong burner
6. spillage well
7. pan supports
8. pan supports wok

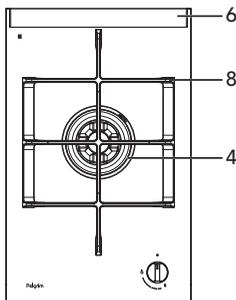
## GK764



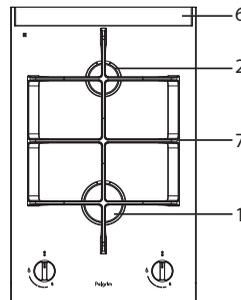
## GK795



## GK731



## GK732





## Introduction

This gas hob has been designed for the real lover of cooking.

The differences in burner capacity mean that you can cook any type of dish.

Thanks to the integration of the spark ignition in the knobs, you can ignite and control the burners with one hand.

The gas hob combines high efficiency with a minimum of incompletely burned combustion gases. This gives you an appliance with short heating times, while also providing excellent simmering.

With the GK795, thanks to the spacious positioning of the wok burners, while cooking with woks sufficient space remains for preparing other dishes.

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

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

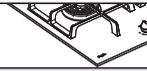


The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the data card in the space provided, at the back of the manual.** Where applicable, the data card supplied with a conversion kit should also be stuck here. The data cards contain all the information that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

Enjoy your cooking!



Read the separate safety instructions before using the device!



## Igniting and adjusting

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

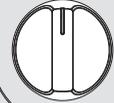
Press the control knob in and turn it anti-clockwise.

*The burner ignites.*

0-setting/burner position ———— 

full setting ———— 

low setting ———— 

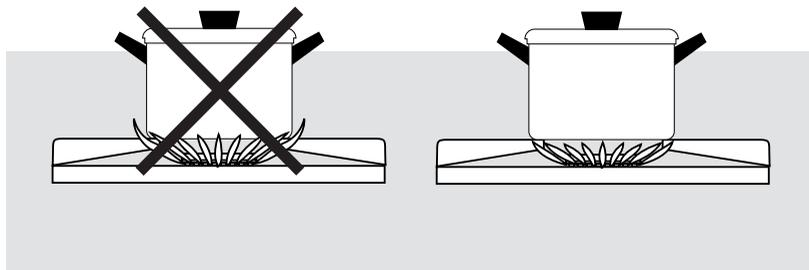




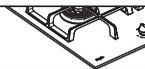
## Optimal use of the hob



- Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot.



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



## Optimal use of the hob

### Wok burner (GK731 and GK795)

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



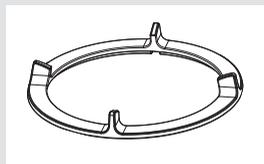
- to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking;
- to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil when stir-frying. A small quantity is enough. Butter and margarine on the other hand will burn because of the high heat;
- to place the dishes with the longest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

### Use of the wok auxiliary support (GK731 and GK795)

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

The support can be obtained as an accessory:

**GWR470**





## General

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

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

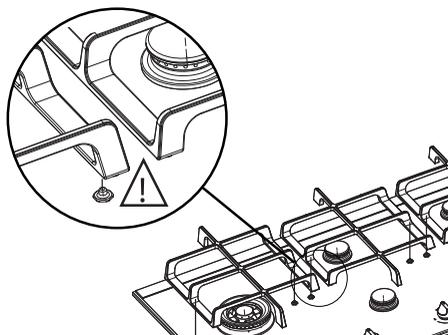
Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.

- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the distance from the point of the sparkplug to the burner may change, causing the burner to ignite poorly or not at all. The sparkplug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean the point with a tiny brush.

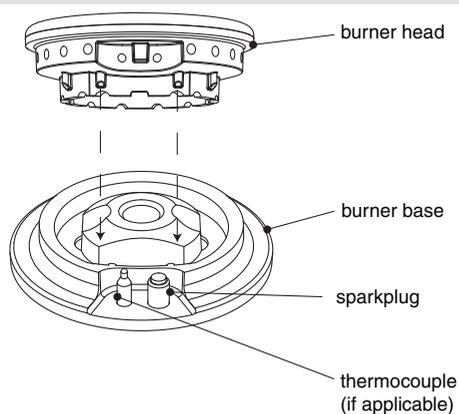


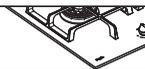
- Fit the pan holders (GK795) over the 'beam'.

**Note! The wok pan holder (GK795) is higher than the other two pan holders. Always place the wok pan holder at the position of the wok burner.**

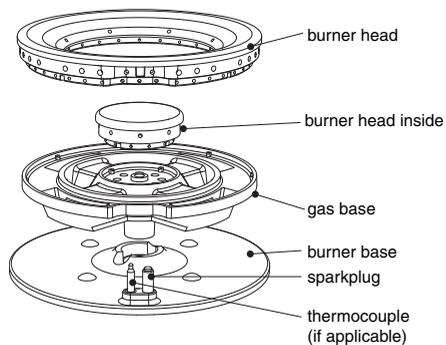


- Assemble the burner parts with the aid of the guide ridges, paying attention to the cut-out sections in the burner cap for the sparkplug and thermocouple.





- Make sure that the burner parts lie flat.



- Regular cleaning immediately after use prevents over-cooked food being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent.
- Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the spillage well. This avoids the hob getting dirty again during cleaning.

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

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

**Stubborn stains on the glass hob**

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

**Cleaning removable burner components**

The removable burner components (including wok) are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth. In the case of obstinate stains you can soak the parts in hot suds.

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

**Keradur® burner bases**

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



## Table

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

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

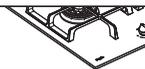


## Table

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

In case of faults phone the service department. See the guarantee certificate or consult the internet site [www.hps.nl](http://www.hps.nl).

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



## Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin:



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

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

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



## General

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

### **Please note:**

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

This is a category 3 appliance.

## Gas connection

The gas connection must comply with national and local regulations.

We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.

Behind an oven use must be made of a pipe made entirely out of metal.



### **Please note:**

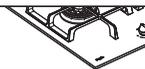
A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.

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.

### **Please note:**

The bottom of the hob becomes hot.



## Electrical connection

230 V - 50 Hz – 0.6 VA

The electrical connection must comply with national and local regulations.

Wall socket and plug must be accessible at all times.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.



**Please note:**

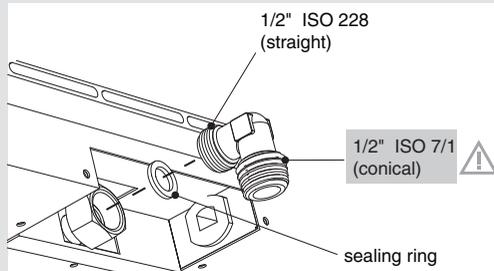
This appliance must be earthed.

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

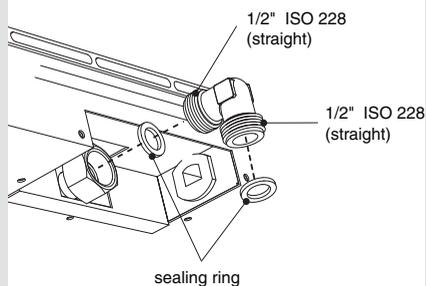


## Building in

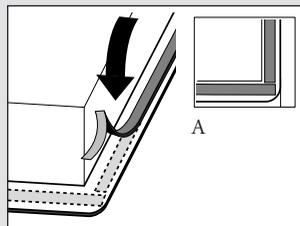
### Preparing the hob

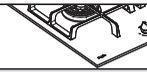


### Only for France:



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





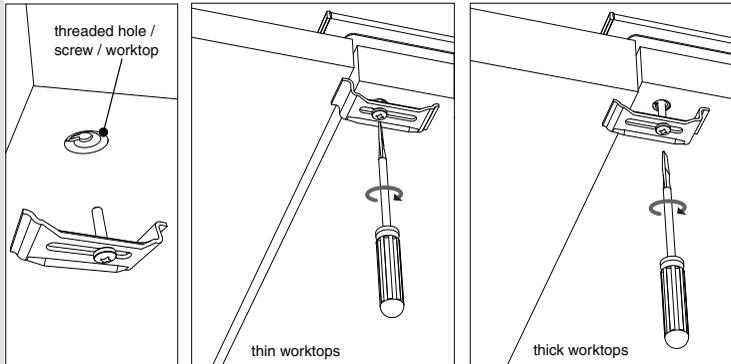
## Building in

### Cut opening in worktop

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

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

### Attachment points for mounting brackets

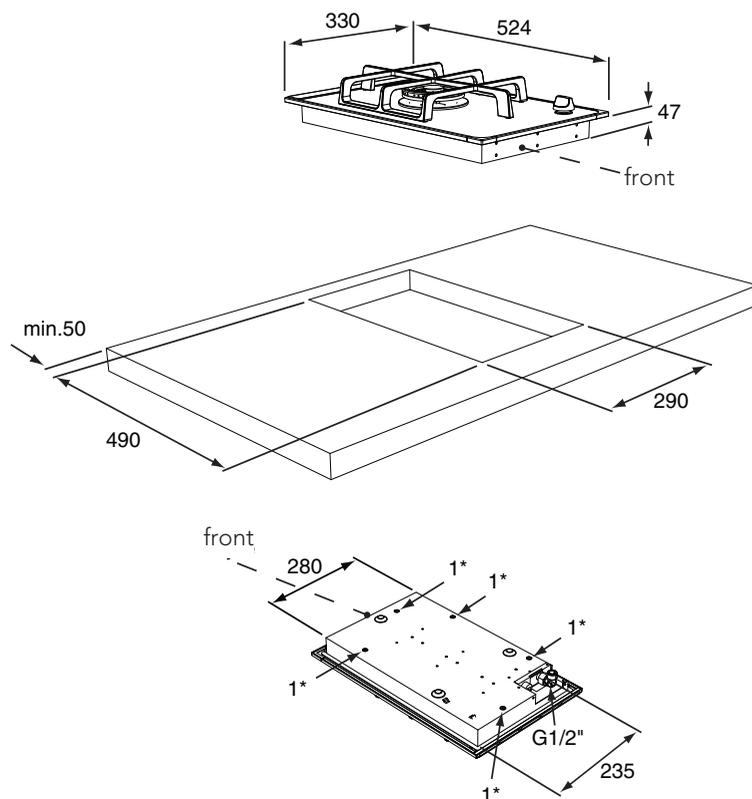


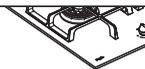


## Building in

### Building in dimensions GK731/732

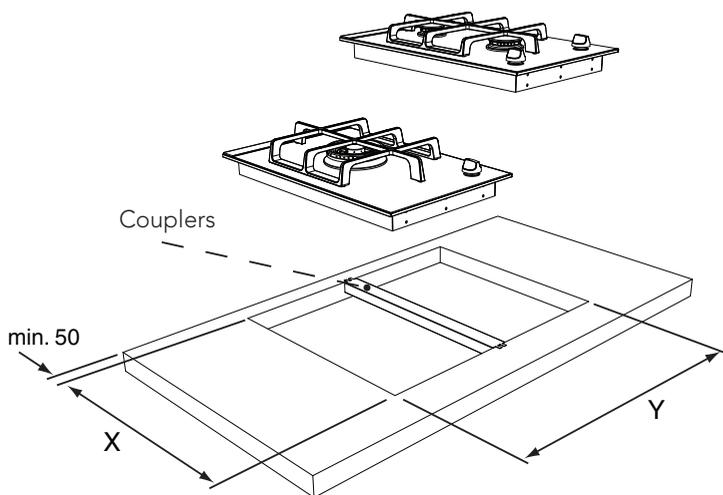
1\*) attachment point for mounting bracket





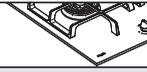
## Building in

### Dimensions opening worktop



<b>x</b>	490	490	490	490
<b>y</b>	290	620	620	950

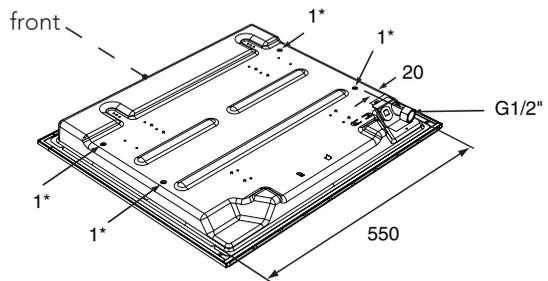
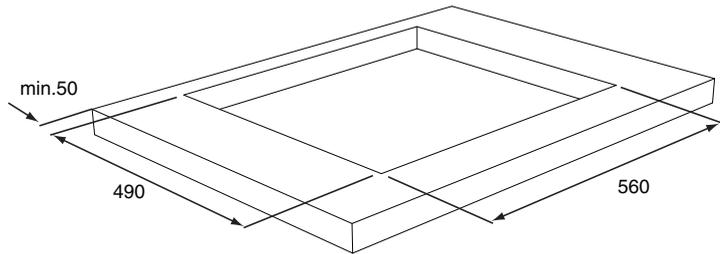
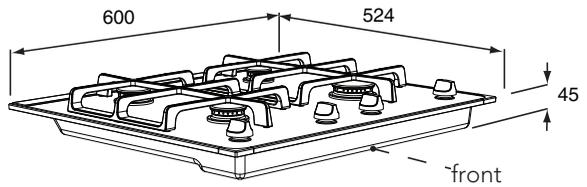
\* Use the couplers provided when the units are fitted tightly together. Keep an edge of minimum 60 cm between the holes if the coupler is not used.

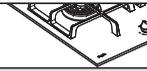


## Building in

### Building in dimensions GK764

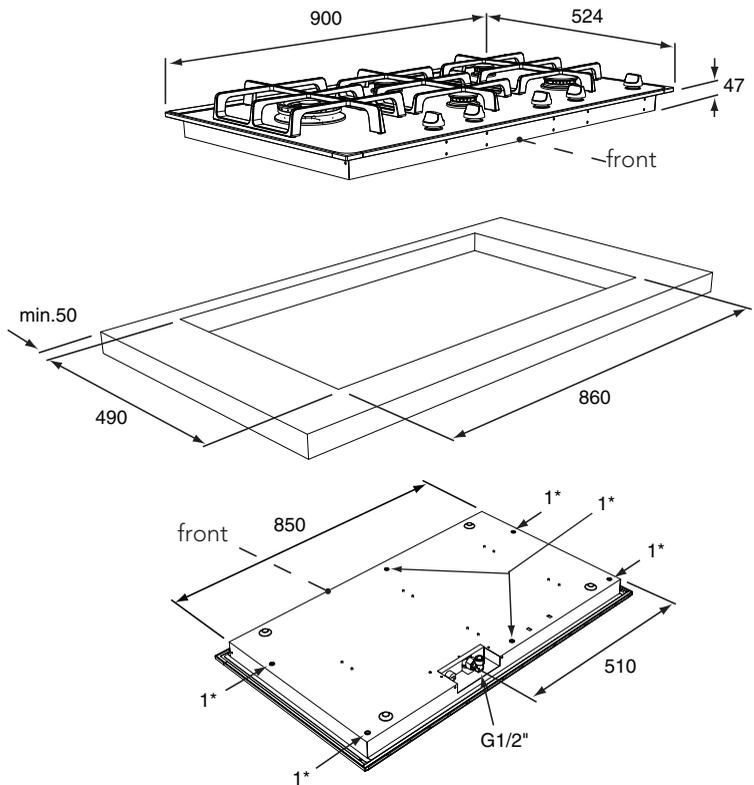
1\*) attachment point for mounting bracket





## Building in

### Building in dimensions GK795

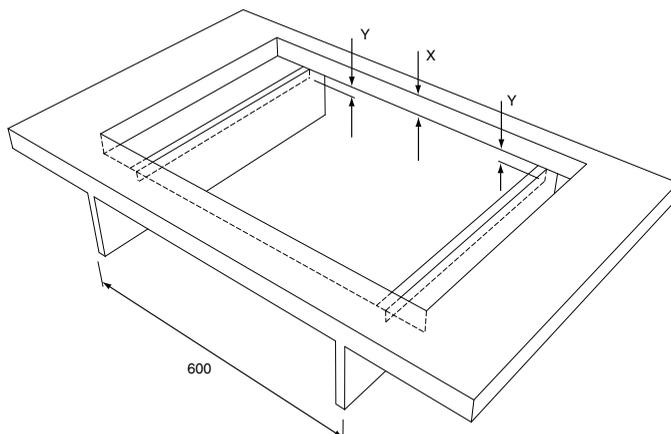


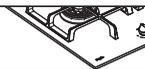


## Building in

### Fitted-unit situations for GK795 in 60 cm cabinet

$X < 41,3 \text{ mm}$  :  $Y = 41,3 \text{ mm} - X$   
 $X \geq 41,3 \text{ mm}$  :  $Y = 0 \text{ mm}$

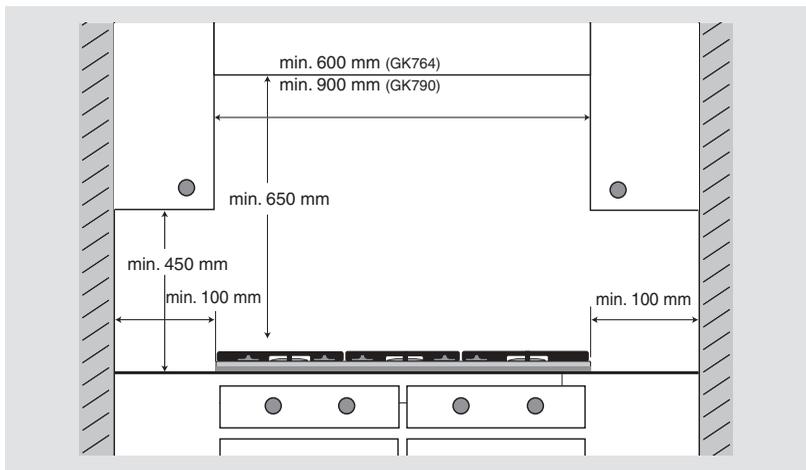




## Building in

### Space to be left free around the appliance

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



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

### Please note

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

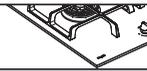
### Install appliance and make connections

Place the appliance in the worktop and secure it using the mounting brackets and screws supplied.

Connect to the gas supply.

Check with soap suds that the connection is gastight.

Connect the appliance to mains electricity.

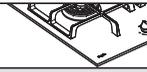


## Gas information

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
burner type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)				
simmer	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
normal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
strong	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
super-strong	3.60	3.60	3.60	3.00 / 216	2.64 / 190	3.00 / 216	3.50 / 252	3.08 / 222
wok	4.50	4.00	3.60	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	4.00 / 288	3.52 / 253

### Setting up the appliance for other gas types

This appliance has been set up for natural gas. The appliance can be set up for other gas types and pressures by means of a conversion kit. You can order the kit from the sales and service organisation. The conversion instructions are supplied with the kit.





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

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.  
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.  
Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.  
This card is located on the top of the appliance.

plak hier het ombouw-identificatieplaatje (indien van toepassing)  
placez ici la plaque d'identification relative à la conversion (en cas d'application)  
kleben Sie hier das Umbautypenschild ein (wenn zutreffend)  
stick the conversion identification card here (where applicable)

Dit plaatje bevindt zich in de ombouwset (indien van toepassing).  
Cette plaque se trouve dans le jeu de conversion (en cas d'application).  
Dieses Schild befindet sich im Umbausatz (wenn zutreffend).  
This card is supplied with the conversion kit (where applicable).

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE)  
en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous  
le code de production (CODEP) et le numéro complet de l'article (ARTICLENO).  
Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR)  
bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.  
When contacting the service department, have the production code (PCODE)  
and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.  
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.  
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.