

GK7...

KOOKKEUR ^

Pelgrim

manual
handleiding - notice d'utilisation - anleitung



NL

handleiding 3 – 26

FR

notice d'utilisation 27 – 50

gebruikte pictogrammen - pictogrammes utilisés
benutzte Piktogramme - pictograms used



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



tip - conseil - Tipp - tip

**uw gaskookplaat**

beschrijving	4
inleiding	5

veiligheid

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

bediening

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

comfortabel koken

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

onderhoud

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

storingen

tabel	13 – 14
-------------	---------

milieuaspecten

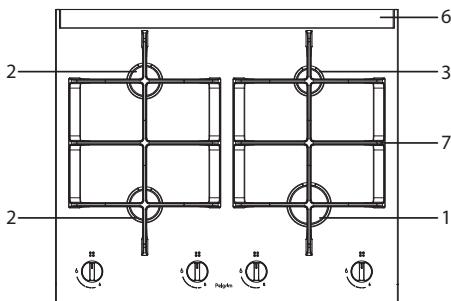
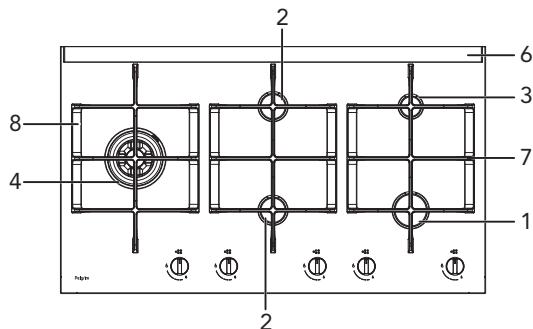
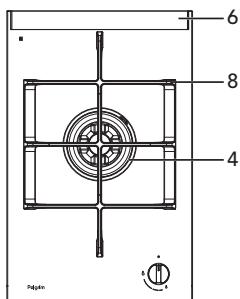
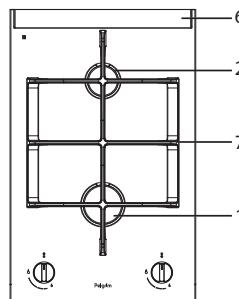
verpakking en toestel afvoeren.....	15
-------------------------------------	----

installatievoorschrift

algemeen	16
gasaansluiting.....	16
elektrische aansluiting	17
inbouwen	18 – 25
gastechnische gegevens	26

**Beschrijving**

1. sterkbrander
2. normaalbrander
3. sudderbrander
4. wokbrander
5. supersterkbrander
6. vangschaal
7. pandrager
8. wok-pandrager

GK764**GK795****GK731****GK732**



Inleiding

KOOKKEUR

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt èn bedient u de branders met één hand. Dit toestel voldoet aan alle eisen die gelden voor het Kookkeurmerk. Dit betekent dat de gaskookplaat hoog rendement koppelt aan een minimum aan onvolledige verbrandingsgassen. Hiermee beschikt u over een toestel met korte aankooktijden, terwijl er ook uitstekend op gesudder kan worden. Bij de GK795 blijft er, door de ruime plaatsing van de wokbrander, tijdens het wokken voldoende ruimte vrij voor het bereiden van andere gerechten.

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

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

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst.

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



Veel kookplezier!



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



Ontsteken en instellen

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

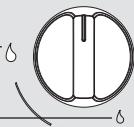
Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom.

De brander ontsteekt.

0-stand/branderpositie



volstand

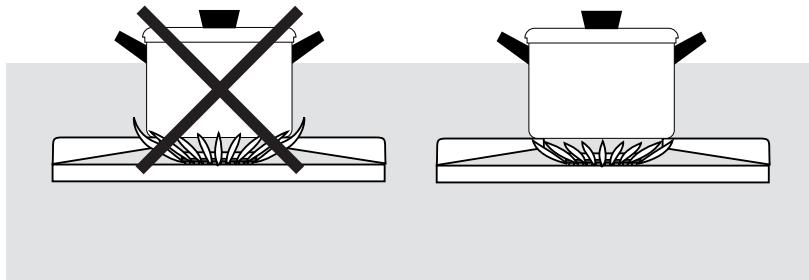


kleinstand



De kookplaat optimaal gebruiken

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



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



De kookplaat optimaal gebruiken

Wokbrander (GK731 en GK795)

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

Het is hierbij van belang dat u:

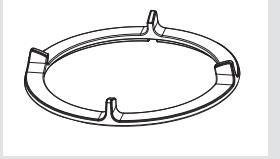
- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide-olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd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



Gebruik van het wok-hulprooster (GK731 en GK795)

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

Het rooster is als accessoire verkrijgbaar: **GWR470**.





Algemeen

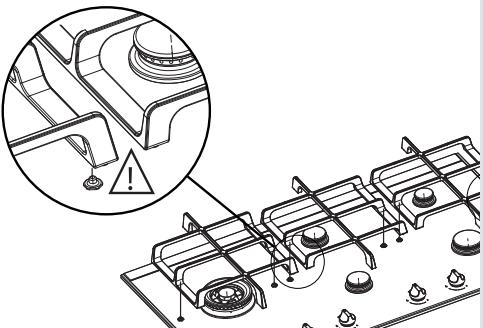
Uw toestel is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

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

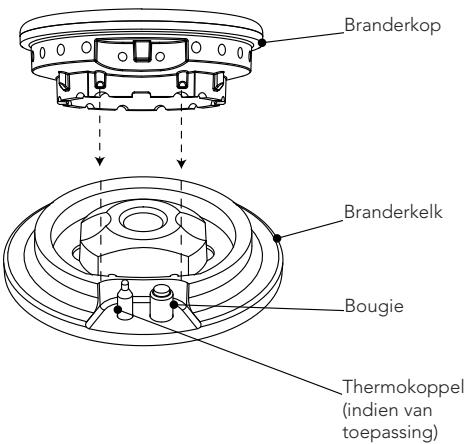


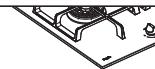
- Plaats de pandragers (GK795) over het 'nokje'.

Let Op! De wokpandrager (GK795) is hoger dan de andere twee pandragers. Plaats altijd de wokpandrager op de positie van de wokbander.

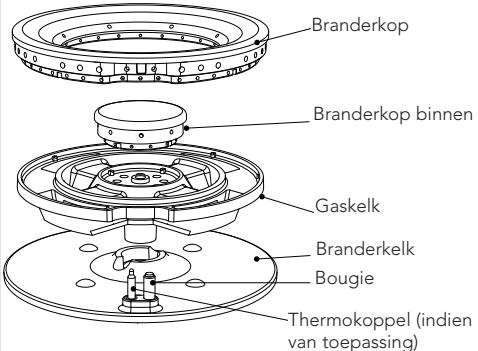


- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel in de branderdop.





- Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.



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



Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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

Hardnekkige vlekken de glasplaat

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

Reinigen verwijderbare branderdelen

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

Keradur® branderkelken

De branderkelken zijn voorzien van een unieke Keradur® toplaag. De speciale vuilafstotende lak is voorzien van een keramische vulling die het schoonmaken vergemakkelijkt en de duurzaamheid van de branders sterk verbetert.

De branderkelken kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

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



Tabel

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen. Uitsluitend bevoegd personeel mag werkzaamheden aan het gas- en elektrotechnische deel uitvoeren.

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



Tabel

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

Raadpleeg bij storingen het telefoonnummer van de servicedienst. Zie hiervoor de bijgeleverde garantiekaart of raadpleeg de internet site www.hps.nl. Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten!



Verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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



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

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

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



Algemeen

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

Let op

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

Dit is een klasse 3 toestel.

Gasaansluiting

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslange is ook toegestaan.

Achter een inbouwoven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op

Een veiligheidsslange mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.

Let op

De onderzijde van de kookplaat wordt heet.



Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz - 0,6 VA.

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

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

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



Let op

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

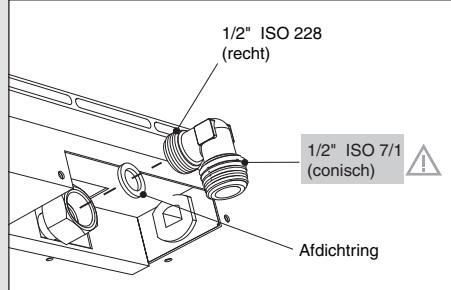
Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevvaarlijke situaties te voorkomen.



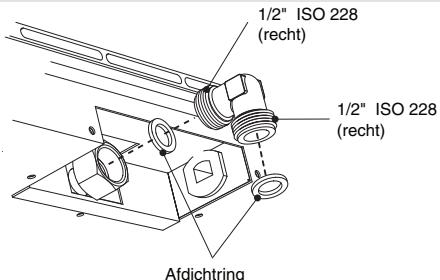
Inbouwen

Kookplaat voorbereiden

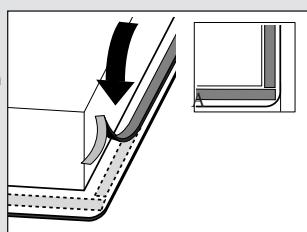
Monteer de bijgeleverde knie op de gashaansluiting van het toestel.



Alleen voor Frankrijk



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





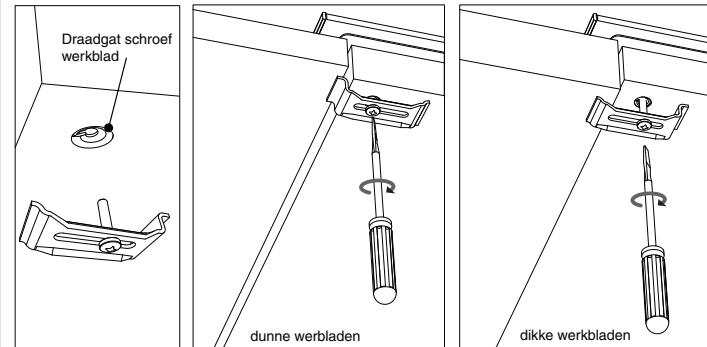
Inbouwen

Uitsparing in werkblad zagen

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

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

Bevestigingspunten montagebeugels

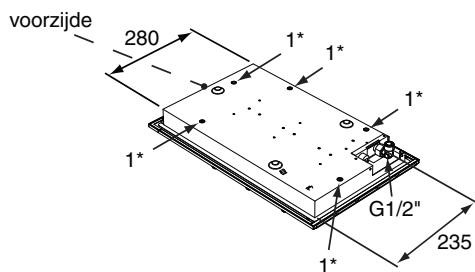
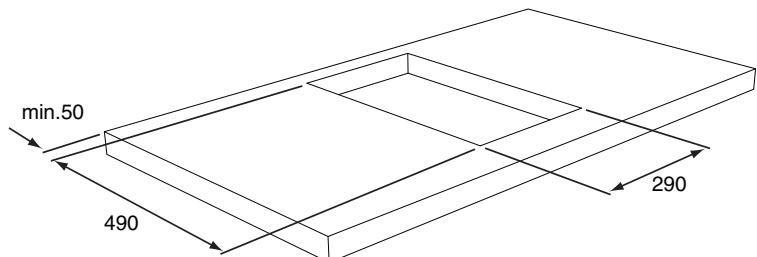
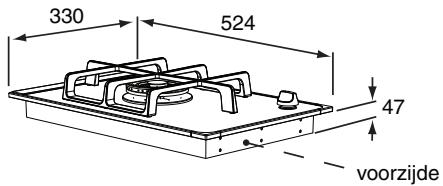




Inbouwen

Inbouwmaten GK731/732

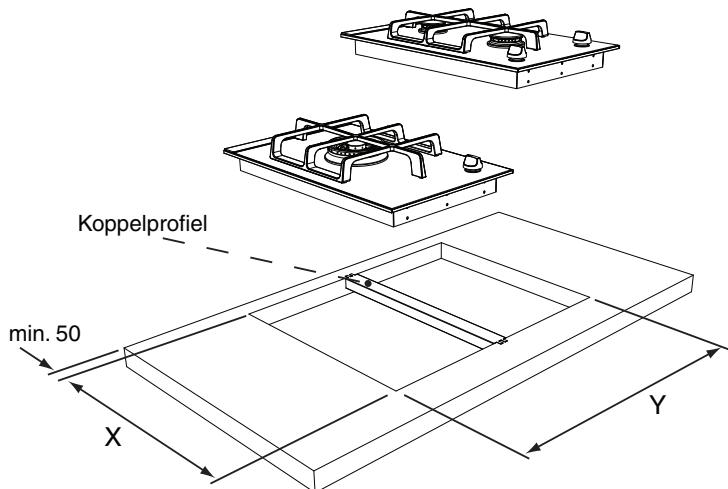
1*) bevestigingspunt montagebeugel





Inbouwen

Afmetingen uitsparing in werkblad



x	y	x	y		
		490	490	490	
		290	620	950	

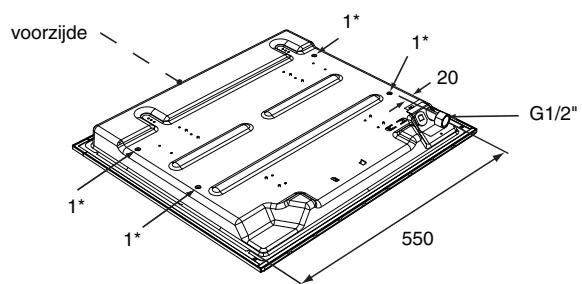
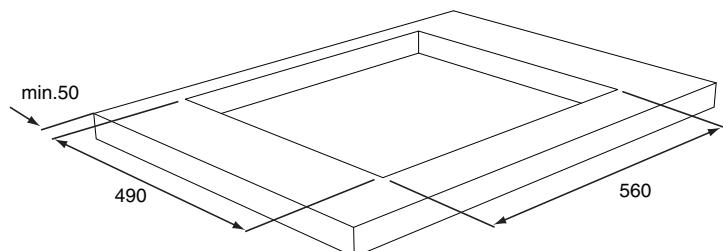
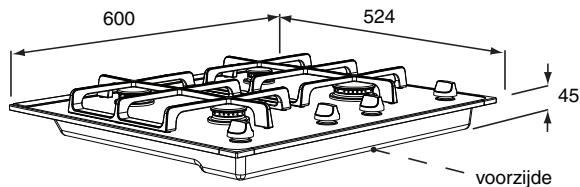
* Gebruik het bijgeleverde koppelprofiel wanneer de toestellen strak tegen elkaar gemonteerd worden. Hou minimaal een rand van 60 cm tussen de uitsparingen indien het koppelprofiel niet wordt gebruikt.

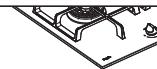


Inbouwen

Inbouwmaten GK764

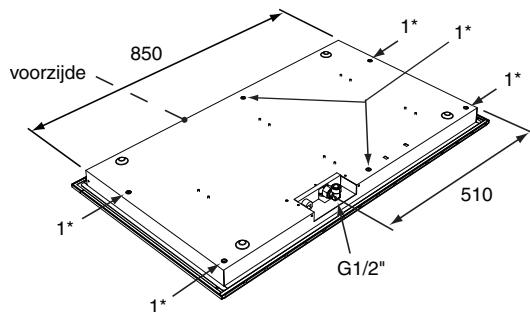
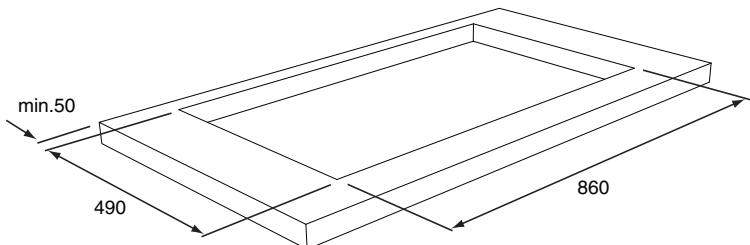
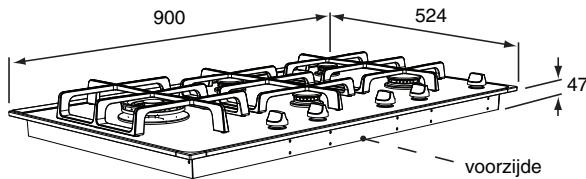
1*) bevestigingspunt montagebeugel





Inbouwen

Inbouwmaten GK795

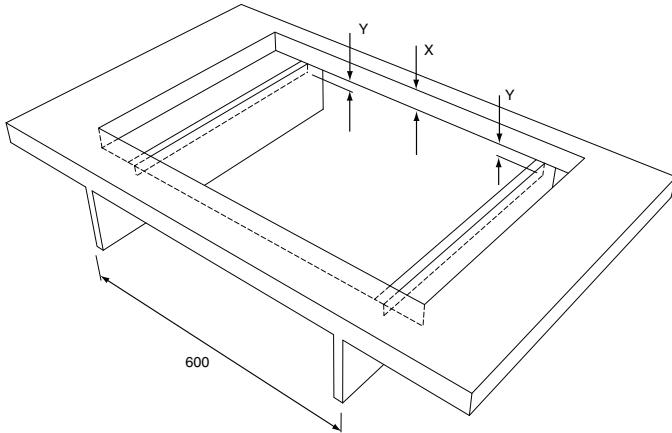


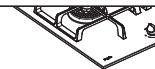


Inbouwen

Inbouwsituaties GK795 in 60 cm kast

X < 41,3 mm : Y = 41,3 mm - X
X >= 41,3 mm : Y = 0 mm

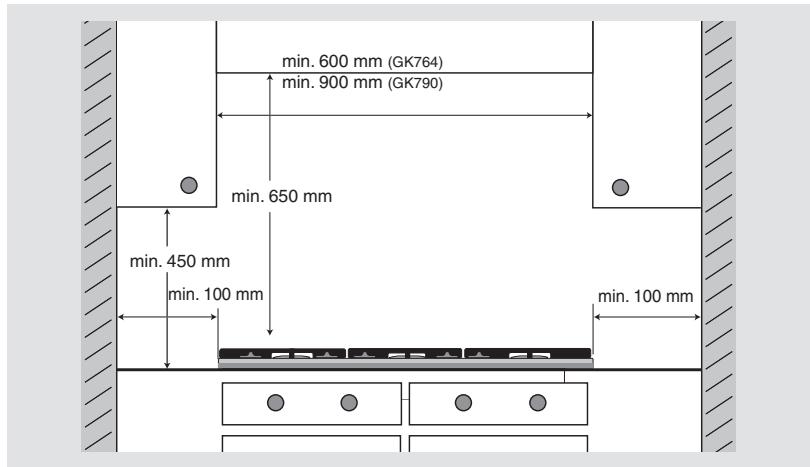




Inbouwen

Benodigde vrije ruimte rondom

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



De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.

Let op



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

Toestel plaatsen en aansluitingen maken

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

Maak de gasaansluiting.

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



Gastechnische gegevens

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
brandertype	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)				
sudder	1.00	1.00	0.90	0.90 / 65	0.79 / 57	0.90 / 65	1.00 / 72	0.88 / 63
normaal	2.00	2.00	1.80	1.60 / 115	1.41 / 101	1.60 / 115	2.00 / 144	1.76 / 127
sterk	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
supersterk	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

Toestel ombouwen naar andere gassoort

Dit toestel is ingesteld voor aardgas. Het toestel kan door middel van een conversieset ingesteld worden voor andere gassoorten en -drukken. U kunt de set bestellen bij de verkoop- en serviceorganisatie. Het ombouwvoorschrift wordt met de set meegeleverd.

**votre plaque de cuisson au gaz**

description	28
introduction	29

sécurité

les points qui méritent votre attention	30
---	----

commande

allumer et régler	31
-------------------------	----

cuisiner confortablement

utilisation optimale	32 – 33
----------------------------	---------

entretien

généralités	34 – 36
-------------------	---------

pannes

tableau	37 – 38
---------------	---------

environnement

que faire de l'emballage et de l'appareil usé	39
---	----

instructions d'installation

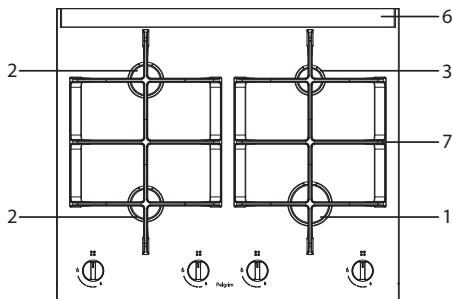
généralités	40
raccordement du gaz	40
branchement électrique	41
encastrement	42 – 49
données pour le gaz	50



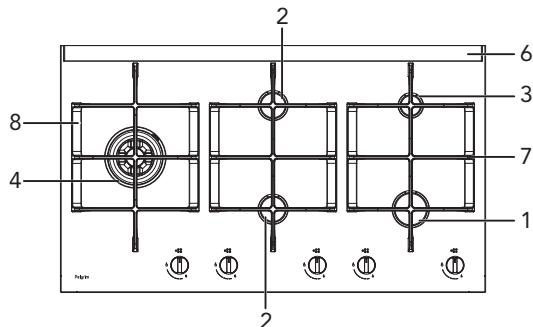
Description

1. brûleur puissant
2. brûleur normal
3. brûleur à ralenti
4. brûleur wok
5. brûleur super puissant
6. plan profond
7. grille de cuisson
8. grille de cuisson wok

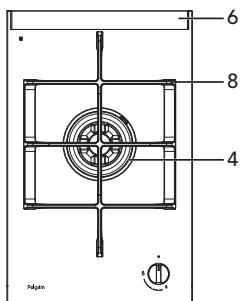
GK764



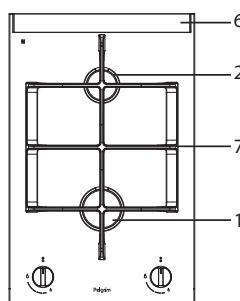
GK795

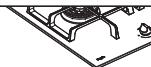


GK731



GK732





Introduction

La présente plaque de cuisson a été conçue pour le véritable amateur de cuisine.

Les brûleurs sont de puissances diverses, ce qui vous permet de préparer des mets divers. Grâce à l'allumage commandé et intégré dans les boutons, vous allumez et commandez d'une seule main les brûleurs.

La plaque de cuisson au gaz allie un rendement élevé à un minimum de combustion imparfaite. Vous disposez ainsi d'un appareil détenant des temps de cuisson courts qui vous offre aussi la possibilité de mijoter parfaitement.

En raison du placement spacieux des brûleur Wok sur les modèle GK795, vous pouvez disposer pendant la cuisson au wok de deux brûleurs au minimum pour préparer d'autres mets.

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

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

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

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !





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



Allumer et régler

Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre la position Haute et Basse.

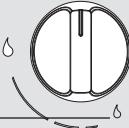
Appuyez sur la touche de commande et tournez-la vers la gauche.

Le brûleur va s'allumer.

position 0/Position brûleur ————— ●●

position haute ————— ○

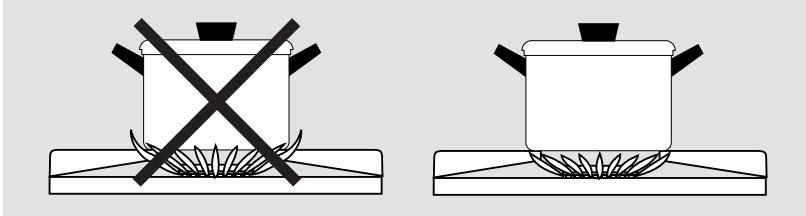
position basse ————— ○





Utilisation optimale

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



- Pour cuire rapidement (à la Chinoise) ou plus longtemps de grandes quantités et frire, utilisez (si présent) le brûleur puissant ou superpuissant ou Wok.



Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longuement sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à diffusion douce. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps.

Pour tous les autres mets, utilisez les brûleurs courants.

- Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.



Utilisation optimale

Brûleur Wok (GK731 et GK795)

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

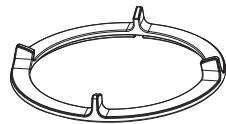


- couper à l'avance tous les ingrédients en morceaux ;
- d'utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide par exemple) en faisant revenir les ingrédients. Il n'en faut pas beaucoup. Sous l'effet de la forte chauffe, le beurre et la margarine brûlent ;
- de mettre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

Utilisation de la grille accessoire Wok (GK731 et GK795)

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

La grille existe en tant qu'accessoire : **GWR470**.





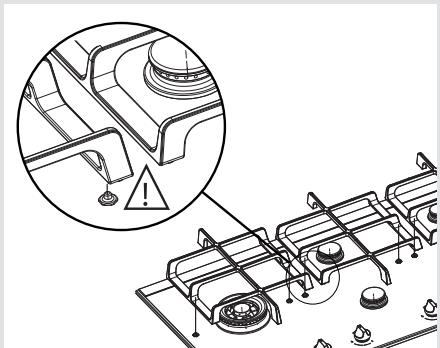
Généralités

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

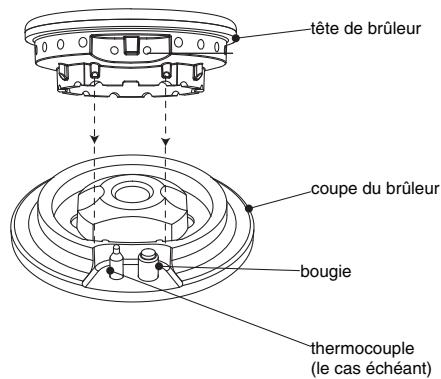
- Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavées dans le lave-vaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle. N'utilisez pas trop d'eau pour lui éviter de s'introduire dans le brûleur ou dans les points d'aération.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Soyez prudent en effectuant cette opération. Si vous appuyez trop fort, vous risquez de modifier la distance entre la pointe de la bougie et le brûleur. Dans ce cas, l'allumage du brûleur ne se produira pas ou ne sera pas bien. La bougie ne fonctionne bien que dans un environnement sec. Au cas où ce serait très sale, nettoyez la pointe avec une petite brosse fine.

- Placez les porte-casseroles (GK795) au-dessus de l'encoche.

Remarque ! Le porte-casseroles spécial wok (GK795) est plus élevé que les deux autres portes-casseroles. Placez donc toujours le porte-casseroles spécial wok à l'emplacement du brûleur spécial wok.

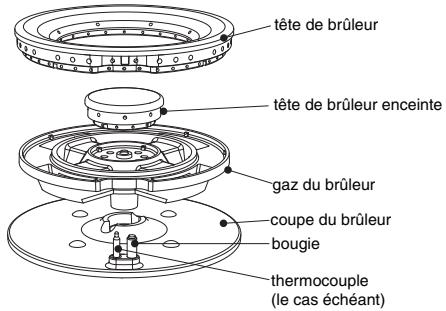


- Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage. En faisant cela, faites attention aux trous se rapportant à la bougie et au thermocouple situé dans le chapeau du brûleur.





- Veillez à ce que les parties du brûleur soit plates.



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

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

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

Tâches tenaces sur la plaque en verre

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

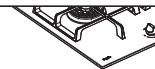
Nettoyage éléments des brûleurs amovibles

Nettoyez les éléments des brûleurs amovibles (wok y compris) avec un produit d'entretien doux et une éponge douce. En cas de tâches tenaces, laissez tremper les éléments dans une eau savonneuse chaude.

N'utilisez jamais de poudre à récurer, ni d'éponges métalliques, ni d'objets pointus, ni de produits d'entretien agressifs.

Les cuvettes des brûleurs Keradur®

Les cuvettes des brûleurs sont pourvues d'un revêtement Keradur® unique. La laque spéciale, traitée anti-poussière, est équipée d'une garniture céramique qui facilite l'entretien et améliore grandement la durabilité des brûleurs. Il est préférable de nettoyer les cuvettes des brûleurs avec un produit d'entretien doux et un tissu doux.



Tableau

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

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



Tableau

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



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

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

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

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

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



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



Généralités

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

Attention :

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

C'est un appareil appartenant à la classe 3.

Raccordement du gaz

Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un câble fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé.

Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.



Attention :

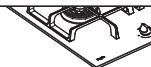
Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine.

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.

Attention :

Le dessous de la plaque de cuisson chauffe.



Branchement électrique

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

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

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



Attention :

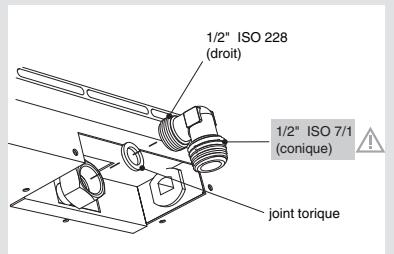
Cet appareil doit être mis à la terre.

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

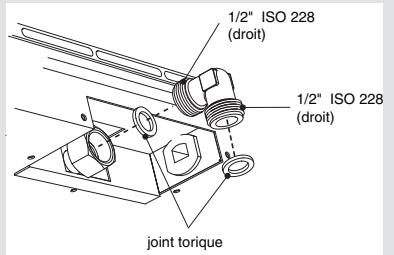
Encastrement

Préparation de la plaque de cuisson

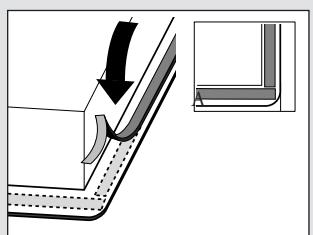
Raccordez le gaz à la cuisinière.
Contrôlez à l'eau savonneuse s'il n'y a pas de fuite de gaz.



Seulement pour la France :



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



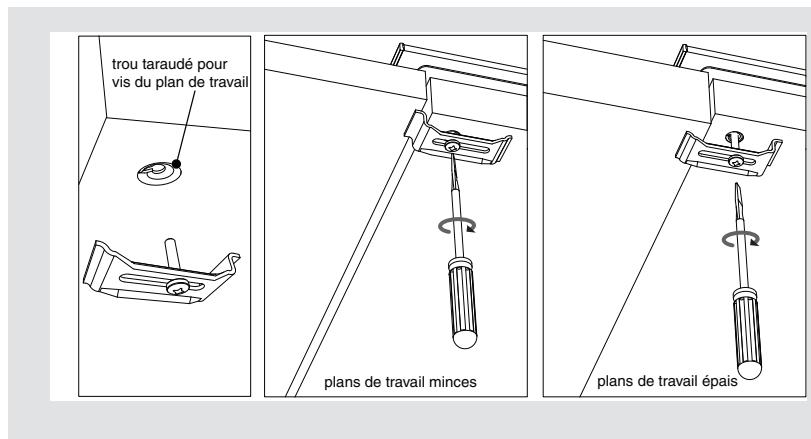
Encastrement

Scier un trou dans le plan de travail

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

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

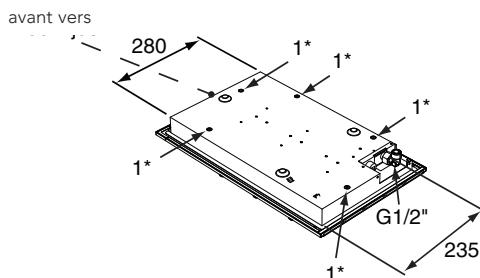
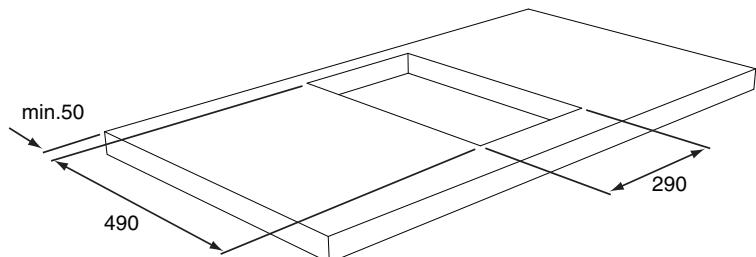
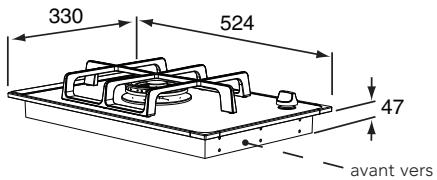
Points de fixation des étriers de montage



Encastrement

Dimensions hors tout GK731/732

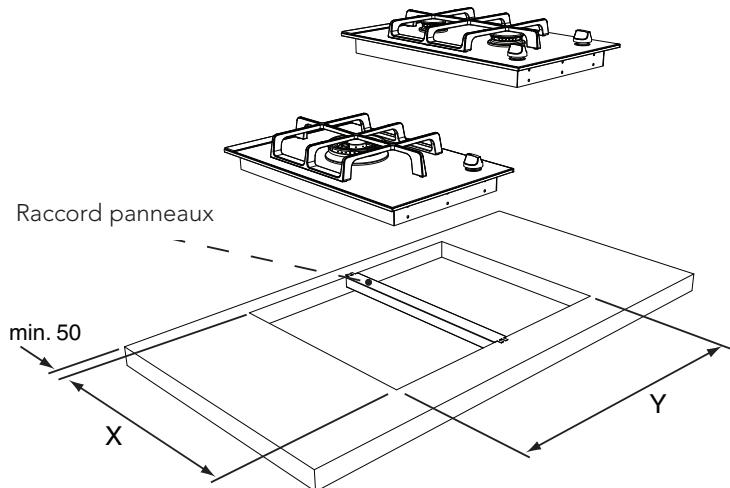
1*) point de fixation pour étrier de montage





Encastrement

Dimensions trou dans le plan de travail.



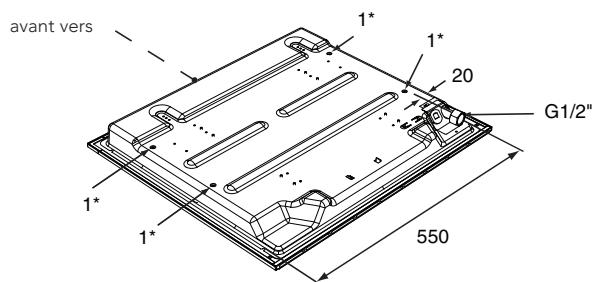
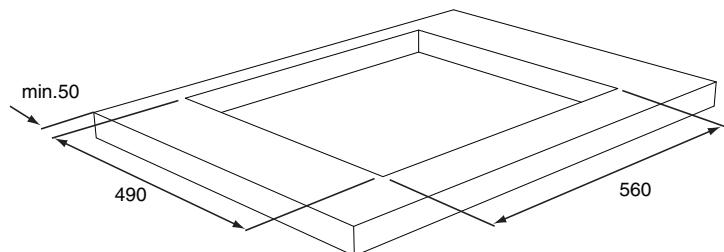
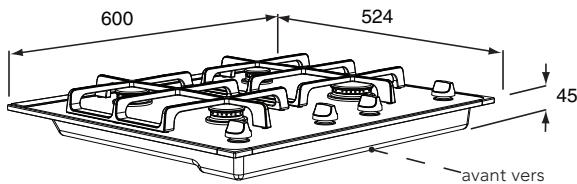
x	490	490	490
y	290	620	950

* Utilisez le raccord panneaux livré lorsque des appareils doivent être montés proches les uns des autres. Maintenez une distance d'au moins 60 cm entre les évidements si le raccord n'est pas utilisé.

Encastrement

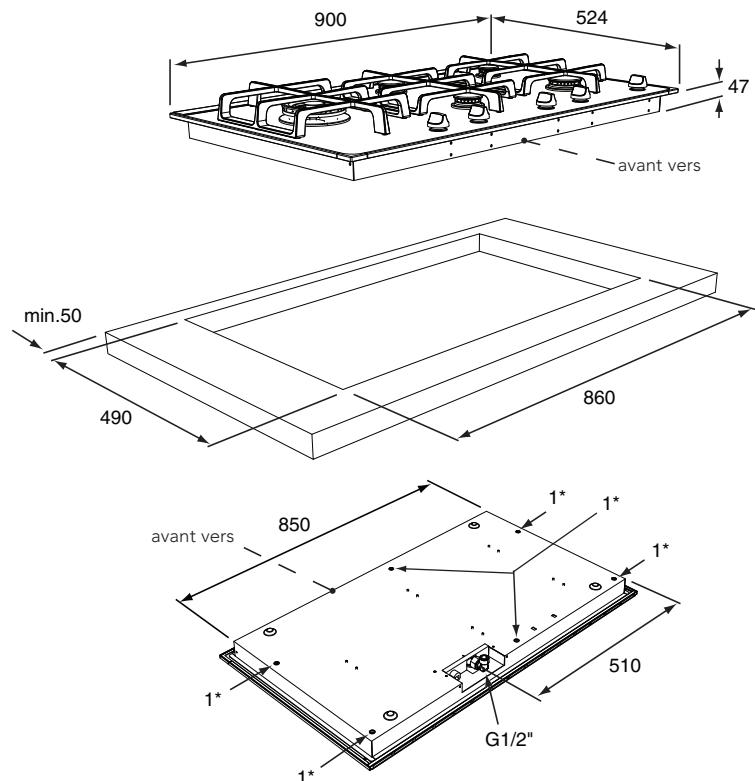
Dimensions hors tout GK764

1*) point de fixation pour étrier de montage



Encastrement

Dimensions hors tout GK795

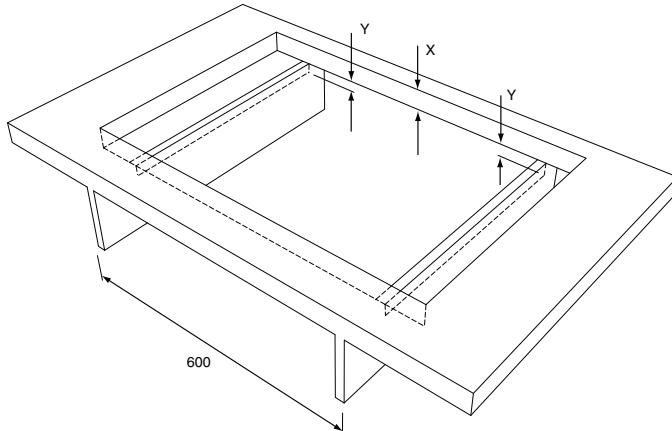




Encastrement

Situations d'encastrement GK795 dans placard de 60 cm

X < 41,3 mm : Y = 41,3 mm - X
X >= 41,3 mm : Y = 0 mm

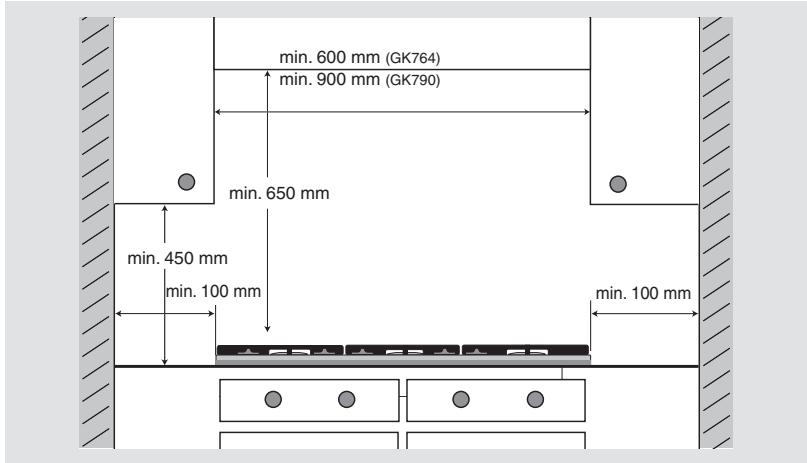




Encastrement

Espace libre qui est nécessaire autour

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



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

Attention

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

placez l'appareil et effectuez les connexions

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

Établissez le raccordement de gaz.

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



Donnees pour le gaz

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar	G31/50 mbar
type de brûleur	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)				
à ralenti	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
puissant	3.00	3.00	2.70	2.30 / 166	2.02 / 146	2.30 / 166	2.70 / 194	2.38 / 171
super puissant	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

Convertir l'appareil vers d'autres types de gaz

Cet appareil a été réglé pour fonctionner au gaz naturel. Il est possible de convertir l'appareil vers d'autres pressions et types de gaz à l'aide d'un set de conversion. Vous pouvez commander le set auprès du service de vente et d'après-vente. La directive visant la conversion sera livrée avec le set.



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.