



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.



GK964
GK975
GK995
GKW964

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

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.

Notice d'utilisation Plaque de cuisson au gaz

Anleitung Gaskochmulde

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 8

DE

Anleitung

DE 3 - DE 8

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



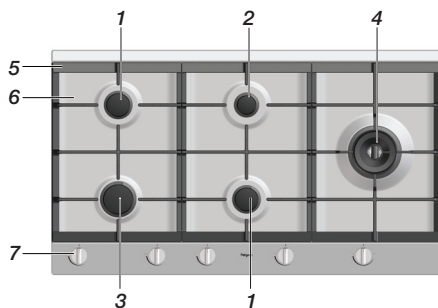
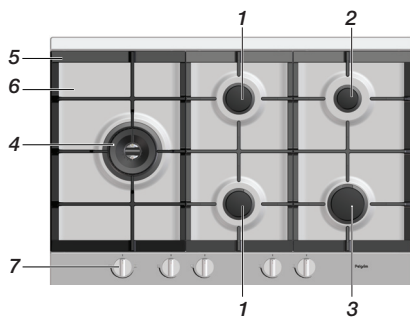
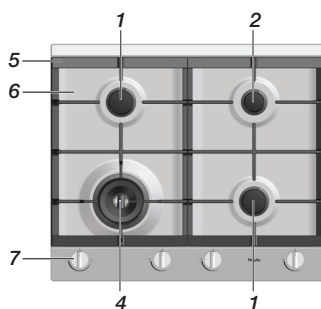
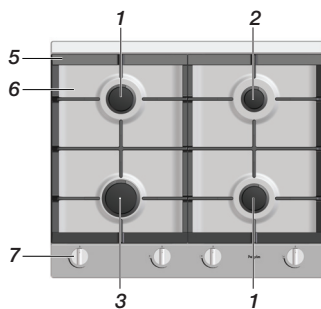
Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

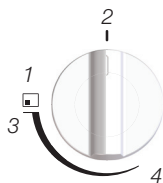
COMMANDE

Description



1. brûleur semi-rapide
2. brûleur mijoteur
3. brûleur rapide
4. brûleur pour wok
5. support de casseroles
6. fond de la table de cuisson en inox
7. bouton de commande

Allumage et réglage



bouton de
réglage

Brûleur et brûleur pour wok standard à réglage simple

1. indicateur spatial
2. position 0
3. position maximum
4. position minimum

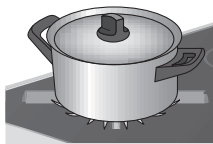
Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant au moins 3 secondes, entre la position maximum (3) et la position minimum (4). La sécurité du thermocouple est à présent activée.

Utilisation



incorrect



correct



anneau pour wok

Casseroles

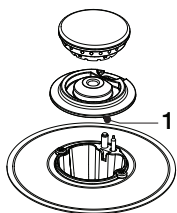
- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole.
Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Elles ne sont pas assez stables.

Anneau pour wok

L'anneau pour wok, destiné au brûleur pour wok, est livré avec l'appareil ou disponible comme accessoire. Il permet de stabiliser les woks à fond arrondi.

Support de casseroles

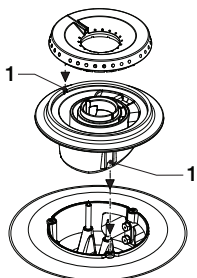
Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson. Mettez-les en place correctement sur le fond de la table de cuisson.



brûleur

Brûleur

Suivez les encoches d'assemblage pour assembler les brûleurs (1).



brûleur pour wok

Brûleur pour wok

Veillez à positionner correctement le brûleur pour wok. Si les pièces du brûleur pour wok sont mal ajustées, il se peut que le brûleur ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout.

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.



Attention ! Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le détergent de lave-vaisselle peut endommager ces composants !

Fond de la table de cuisson en inox avec revêtement

Les fonds de tables de cuisson dotés d'un revêtement « easy clean » se nettoient facilement au moyen d'un produit de nettoyage doux. N'utilisez pas de produits agressifs ! Ceux-ci peuvent endommager le revêtement.

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs)

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

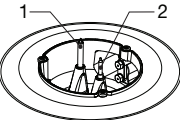


Consultez le site web www.pelgrimservice.nl pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !

PANNES

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web 'www.pelgrimservice.nl' pour de plus amples informations.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.  	La fiche n'est pas branchée sur le secteur. Fusible défectueux/débranché dans le tableau électrique.	Branchez la prise sur le secteur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.
	Bougie (1) sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie.
	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.	Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.
	Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.	Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.
	La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide.	Raccordez une nouvelle bonbonne ou faites remplir le réservoir.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des composants sont mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.
	Le thermocouple (2) est encrassé.	Nettoyez/séchez le thermocouple.

CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil.

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

- le carton ;
- du papier ;
- la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- des bandes de polypropylène (PP).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit.

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 tel que cette plaque de cuisson permet d'éviter les retombées négatives sur l'environnement et la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

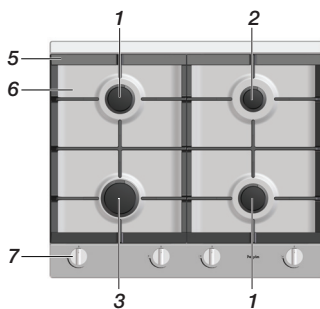


Déclaration de conformité

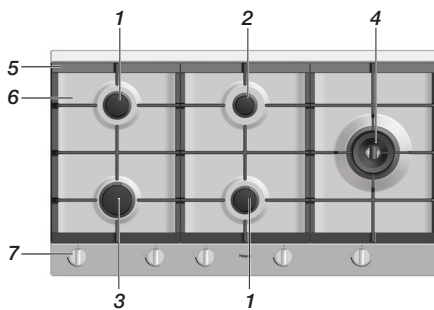
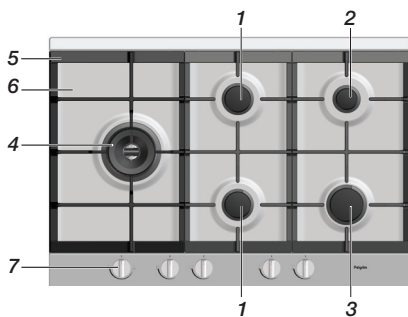
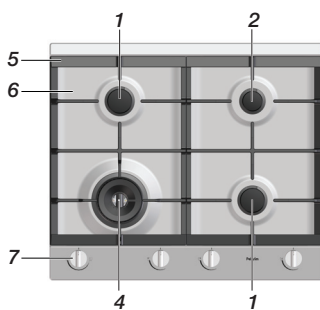
Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, mesures et ordonnances européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

BEDIENUNG

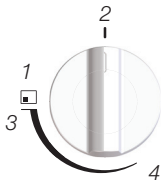
Beschreibung



1. Normalbrenner
2. Schmorbrenner
3. Starkbrenner
4. Wokbrenner
5. Topfträger
6. Auffangschale aus Edelstahl
7. Bedienungsknopf



Zünden und einstellen



Regelknopf

Standardbrenner und Wokbrenner mit einfacher Regelung

1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
4. Kleinstufe

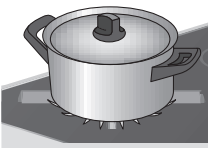
Jeder Brenner kann zwischen Voll- und Kleinstufe stufenlos eingestellt werden.

- Drücken Sie auf den Bedienungsknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird gezündet.
- Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens drei Sekunden vollständig zwischen Voll- (3) und Kleinstufe (4) gedrückt. Die Thermoelementsicherung wird aktiviert.

Verwendung



falsch



richtig



Wok-Ring

Pfannen und Töpfe

- Achten Sie stets darauf, dass die Flammen unter dem Topf/der Pfanne bleiben. Wenn Flammen um das Kochgeschirr herum brennen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe zu heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem geringeren Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.

Wok-Ring

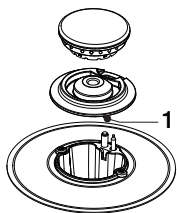
Der Wok-Ring, der für den Wokbrenner mitgeliefert ist oder als Zubehör erhältlich ist, sorgt für zusätzliche Stabilität eines Woks mit rundem Boden.

Topfträger

Setzen Sie die Topfträger senkrecht nach unten, ohne sie über die Auffangschale zu verschieben. Positionieren Sie die Topfträger korrekt auf der Auffangschale.

Brenner

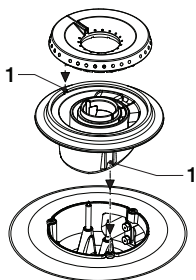
Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Positionierzapfen (1) ineinander.



Brenner

Wokbrenner

Setzen Sie den Wokbrenner korrekt auf. Eine inkorrekte Positionierung der Wokbrennerteile kann dazu führen, dass der Brenner schlecht funktioniert.



Wokbrenner

Wartung

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfträger und dann erst die Auffangschale oder die Glasplatte. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale oder die Glasplatte während der Reinigung erneut verschmutzt wird.



Achtung! Brenner Teile dürfen nicht im Geschirrspülwasser gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

Edelstahl-Auffangschalen mit Beschichtung

Auffangschalen mit einer ‚Easy Clean‘-Beschichtung können leicht mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel! Diese können die Beschichtung angreifen.

Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfträger, Brennerkappen)

Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

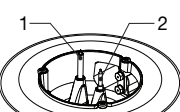


Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.pelgrimservice.nl.

STÖRUNGEN

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „www.pelgrimservice.nl“.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden.	Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein.
 	Zündkerze (1) verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Hauptgashahn.
	Störung im Gasnetz.	Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten.
	Die Gasflasche oder der Gastank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Die falsche Gasart wird verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Die falsche Gasart wird verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
	Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/tief genug (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten.	Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern.
	Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden.

Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Materialien sind auf verantwortungsbewusste und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht.

Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Konformitätserklärung



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