



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

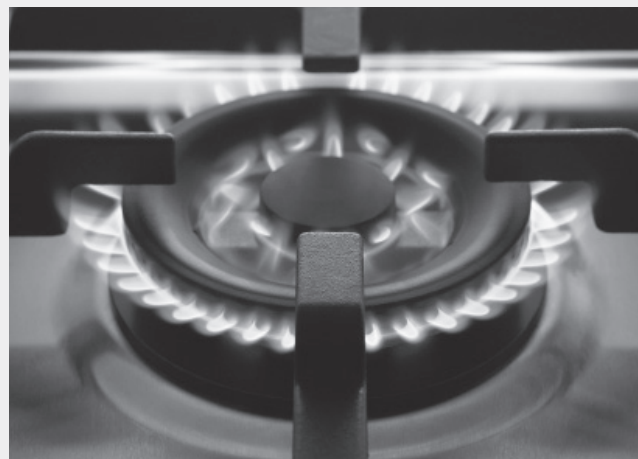
Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

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

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de 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.



GKT814

GKT831

GKT832

GKT875

GKT895

Handleiding
gaskookplaat

Notice d'utilisation
plaque de cuisson au gaz

Anleitung
Gaskochmulde

Manual
gas hob

NL

Handleiding

NL 3 - NL 26

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 26

DE

Anleitung

DE 3 - DE 26

GB

Manual

GB 3 - GB 25

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

INHOUD

Uw gaskookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Bediening

Ontsteken en instellen	8
Automatisch uitschakelen van de branders	9
Kinderslot	12
Klok	12

Comfortabel koken

De kookplaat optimaal gebruiken	14
Wokbrander	14

Onderhoud

Algemeen	15
Reinigen	15

Storingen

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

Installatie

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

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking	26
--------------------------------	----

Inleiding

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt én bedient u de branders met één hand. De gaskookplaat koppelt hoog rendement aan een minimum aan onvolledig verbrande gassen. Hiermee beschikt u over een toestel met korte aankooktijden, waar ook uitstekend op gesudderd kan worden. Bij de GKT875, GKT895 en GKT814 blijft er, door de ruime plaatsing van de wokbrander, tijdens het wokken voldoende ruimte vrij voor het bereiden van andere gerechten.

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

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

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

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

Veel kookplezier!

Beschrijving

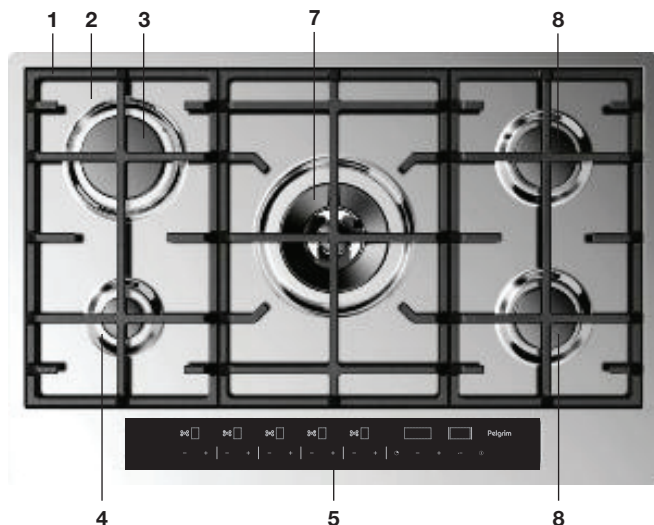
GKT832RVSA



GKT831RVSA



GKT875RVSA/GKT895RVSA

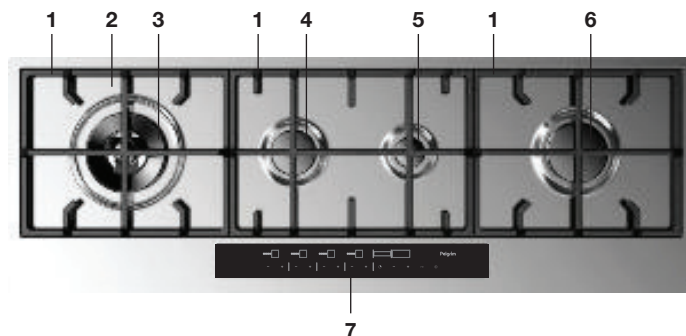


1. Pandrager
2. Vangschaal
3. Sterkbrander
4. Sudderbrander
5. Bedieningspaneel
6. Dual-brander
7. Wokbrander
8. Normaalbrander

UW GASKOOKPLAAT

Beschrijving

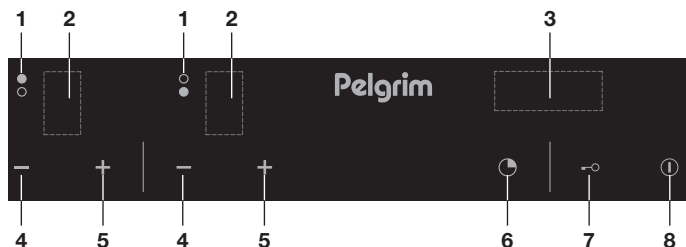
GKT814RVSA



1. Pandrager
2. Vangschaal
3. Wokbrander
4. Normaalbrander
5. Sudderbrander
6. Sterkbrander
7. Bedieningspaneel

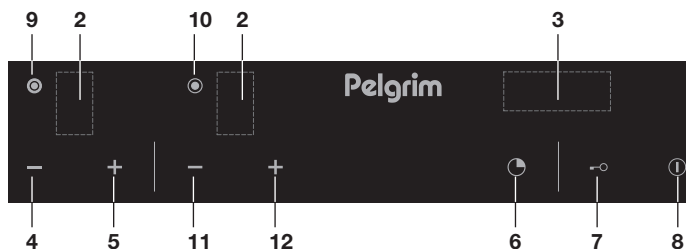
Bedieningspaneel

GKT832RVSA



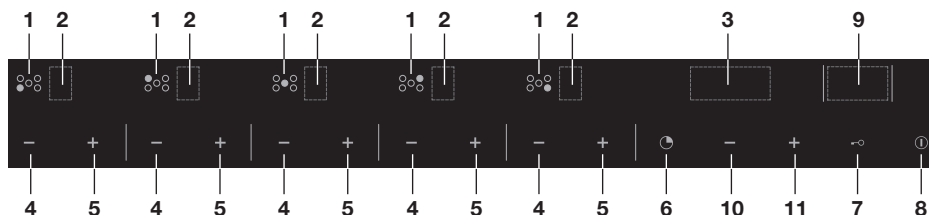
1. Kookzone-aanduiding
2. Standenindicatie
3. Timerdisplay
4. - toets
5. + toets
6. Timertoets
7. Kinderslottoets
8. Aan-/uittoets

GKT831RVSA

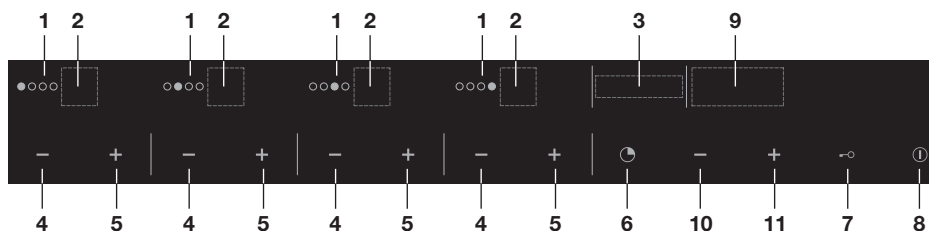


9. Branderaan-duiding voor binnen- en buitenring
10. Branderaan-duiding voor binnenring
- 11.- toets (GKT831)
- 12.+ toets (GKT831)

GKT875RVSA / GKT895RVSA



GKT814RVSA

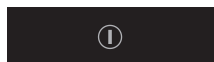


1. Kookzone-aanduiding
2. Standenindicatie
3. Timerdisplay
4. - toets
5. + toets
6. Timertoets
7. Kinderslotoets
8. Aan-/uittoets
9. Display voor de weergave van brander met gekoppelde timer
10. - toets van de timer
11. + toets van de timer

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

Ontsteken en instellen

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



Inschakelen

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

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



Aansteken met vonkontsteking

- Druk kort op de + toets van de brander die u wilt ontsteken.
De '0' knippert 3 seconden.
- Druk vervolgens binnen drie seconden nogmaals op de + toets om stand 7 in te stellen.

De brander ontsteekt en boven de bedieningstoets wordt de stand aangegeven. Tevens wordt boven de timertoets aangegeven welke branders er ontstoken en aan een timer gekoppeld zijn.

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

De stand van een brander instellen

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

Brander instellen (GKT831RVSA)

Als zowel de binnen- en de buitenring zijn ontstoken stelt u de stand in met de toetsen 4 en 5 plus de toetsen 11 en 12.

De displays van zowel binnen- als buitenring lichten op.

Als alleen de binnenring is ontstoken kunt u de stand uitsluitend met de toetsen 11 en 12 instellen.

Ontgrendelen van een brander

Een brander is vergrendeld als er een 'b' in de display staat.

- Verzeker uzelf ervan dat de kookplaat is ingeschakeld.
- Druk gelijktijdig minimaal 2 seconden op de meest linker - toets en de toets van het kinderslot.



Er klinkt een geluidssignaal; u kunt de toetsen loslaten. Boven de bedieningstoets van de brander verschijnt een '0' die aangeeft dat de brander weer ontstoken kan worden.

Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

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



Als u gedurende 15 minuten tot 5 keer toe opnieuw heeft geprobeert om een brander te ontgrendelen, verschijnt de code 'Flt06' boven de bedieningstoets. U kunt nu 15 minuten lang geen poging meer ondernemen om een brander te ontgrendelen.

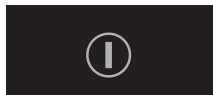
Een brander uitschakelen



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

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

Alle branders gelijktijdig uitschakelen



Druk op de aan-/uittoets.

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

Automatisch uitschakelen van de branders

Het is mogelijk om voor elke brander een tijdsduur in te stellen, zodat de brander automatisch uitschakelt als de ingestelde tijd verstreken is. U kunt de tijdsduur alleen instellen als de brander ontstoken is (type GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA).

- De tijd begint af te tellen zodra het programmeren van de tijdsduur voor een brander wordt bevestigd. Indien u de ingestelde tijd niet bevestigt, zal na enige seconden toch gestart worden met het aftellen.

- De ingestelde tijdsduur is voor elke brander zichtbaar in de timerdisplay (nadat de juiste brander is geselecteerd).
- Als de tijd verstreken is, schakelt de brander uit en u hoort gedurende 30 seconden een aantal keren een pieptoon.

Instellen wanneer een brander moet uitschakelen (GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA)

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

Boven de timertoets gaat een lampje knipperen die aangeeft voor welke brander de tijdsduur ingesteld wordt. Met de timertoets kunt u ook een andere brander selecteren indien er meerdere branders ontstoken zijn. In de display verschijnt 't0.00' om aan te geven dat er voor de desbetreffende brander nog geen tijd is ingesteld.

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

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



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

Instellen wanneer een brander moet uitschakelen (GKT832RVSA/GKT831RVSA)

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





In de timerdisplay verschijnt 'time'.

- Druk op de - toets of de + toets van de ontstoken brander om de tijdsduur in te gaan instellen. Dit gaat in stappen van een minuut. *In de timerdisplay verschijnt '0.00' en een indicatielampje gaat branden in de display van de brander.*
- Stel met de - toets of de + toets het aantal uren in van 1 tot 9.
- Druk weer op de timertoets om het aantal minuten te gaan instellen.
- Stel met de - toets of de + toets het aantal minuten in.
- Druk tot slot weer op de timertoets als u klaar bent met het instellen van de tijdsduur.

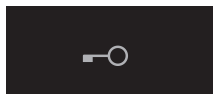
Het indicatielampje van de brander waarvoor een tijdsduur ingesteld is gaat knipperen. In de timerdisplay verschijnt de resterende tijd met een 't' voor de tijd, bijv. 't0.12'.



- U kunt tijdens het programmeren de tijd weer op '0.00' zetten door gelijktijdig de + en - toets van de brander in te drukken.
- U kunt de resterende tijd per brander bekijken door opnieuw op de timertoets te drukken. De tijd verschijnt in de display voor de brander waarvan het lampje knippert. Wilt u de resterende tijd voor een andere brander zien, dan drukt u weer op de timertoets om een andere brander te selecteren.
- U kunt de tijd aanpassen door op de timertoets te drukken, de juiste brander te kiezen met de timertoets en vervolgens op de + toets of - toets van de brander te drukken om de tijd aan te passen.
- Als de brander handmatig wordt uitgeschakeld, verdwijnt de ingestelde tijd.
- U kunt de timer ook gebruiken als er geen brander ontstoken is.
- Zijn bij type GKT832RVSA beide branders ontstoken en aan de timer gekoppeld, dan zal de timerdisplay de resterende tijd laten zien voor de brander die als eerste uitgeschakeld wordt. Het indicatielampje voor deze brander zal sneller knipperen dan het lampje van de andere brander.
- Bij type GKT831RVSA kunt u alleen de rechter - toets en + toets gebruiken om de tijd in te stellen. Deze tijd geldt dan voor beide ringen als ze beide ontstoken zijn. Is alleen de binnenste ring ontstoken, dan geldt de resterende tijd alleen voor deze ring.

Kinderslot

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



Kinderslot inschakelen

- Verzekert uzelf ervan dat de kookplaat is uitgeschakeld.
- Druk minimaal 2 seconden op de kinderslottoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. In de display verschijnt voor elke brander op de plaats van de gekozen stand een punt. Het kinderslot is ingeschakeld.
 - Wilt u een brander ontgrendelen, dan kan dit niet indien het kinderslot is ingeschakeld. U zult dan eerst het kinderslot moeten uitschakelen.



Kinderslot uitschakelen

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



Tip

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

Klok

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



Tijd instellen (GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA)

- Verzekert uzelf ervan dat de kookplaat is ingeschakeld.
- Druk gelijktijdig minimaal 3 seconden op de timertoets, de - toets van de timer en de + toets van de timer.
De '0' voor de punt knippert. U kunt nu het aantal uren gaan instellen.
- Druk op de + of - toets van de timer om de uren in te stellen.
- Druk vervolgens weer op de timertoets.
De '00' na de punt knippert. U kunt nu het aantal minuten gaan

instellen.

- Druk op de + of - toets van de timer om de minuten in te stellen.
- Druk tot slot weer op de timertoets om de instelling te bevestigen.
U ziet nu de huidige tijd in de display als u de kookplaat inschakelt.



Tijd instellen (GKT832RVSA/GKT831RVSA)

- Verzeker uzelf ervan dat de kookplaat is ingeschakeld.
- Druk gelijktijdig minimaal 3 seconden op de timertoets en de kinderslottoets.

De '0' voor de punt knippert. U kunt nu het aantal uren gaan instellen.

- Druk op de linker + of - toets om de uren in te stellen.
- Druk vervolgens weer op de timertoets.

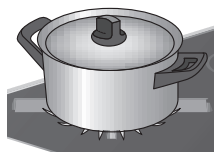
De '00' na de punt knippert. U kunt nu het aantal minuten gaan instellen.

- Druk op de linker + of - toets om de minuten in te stellen.
- Druk tot slot weer op de timertoets om de instelling te bevestigen.
U ziet nu de huidige tijd in de display als u de kookplaat inschakelt.

De kookplaat optimaal gebruiken



Fout



Goed

Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Deze staan niet stabiel.



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

Wokbrander

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

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

Algemeen

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

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

Reinigen

Reinigen pandragers

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

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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

Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

Met name overgekookte rode kool, rode bieten, ketjap, appelmoes, rabarber en andere sterk suikerhoudende voedingsmiddelen en zure vloeistoffen kunnen een verkleuring van het oppervlak veroorzaken. Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een roestvaststaal reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen (schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!).

Wanneer de vlekken met de hierboven beschreven methode niet te verwijderen zijn, kunt u de kookplaat reinigen met een speciale roestvaststaalreiniger. Houd er echter rekening mee dat u de hele vangschaal moet behandelen om 'kleurverschil' te voorkomen. U moet de vangschaal bovendien nabehandelen met een glans- of onderhoudsmiddel voor roestvaststaal. Het is overigens normaal dat het oppervlak gedurende de levenscyclus enigszins verkleurt.

Reinigen verwijderbare branderdelen

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

Storingstabel

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

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

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de brander- delen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerde soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.
Foutcode 'b'.	De brander is vergrendeld.	Ontgrendel de brander, zie pagina 11.
Foutcode 'Flt0A'; alle branders zijn vergrendeld.	Er is geen gastoevoer.	Herstel de gasaansluiting en ontgrendel de branders.
Foutcode 'Flt06'.	U heeft gedurende 15 min. tot 5 keer toe geprobeerd een brander te ontgrendelen.	U kunt nu 15 minuten lang geen poging meer doen om de brander te ontgrendelen.
Foutcode 'Flt09'.	Door een onbekende fout wordt een brander uitgeschakeld.	Ontgrendel de brander.
Overige foutcodes.		Neem contact met de servicedienst.

Algemeen

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



Let op!

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

Dit is een klasse 3 toestel.

Gasaansluiting

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



Let op!

- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er bij het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.



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

Elektrische aansluiting

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

- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.

**Let op!**

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

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

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

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

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

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

Inbouwen

Kookplaat voorbereiden

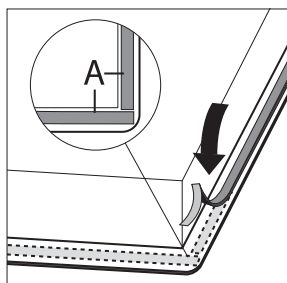
Monteer de bijgeleverde knie (1/2" ISO 228 (recht)) en de afdichtring op de gasaansluiting van het toestel. Sluit vervolgens via de knie (1/2" ISO 10226-1 (conisch)) het toestel aan op het gas door middel van een veiligheidsslang of een vaste aansluiting.

Uitsparing in werkblad zagen

- Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie 'Inbouwmaten' op pagina 24 en 25).
- Indien het werkblad van hout is, moet u de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis behandelen om uitzetten door vocht te voorkomen.

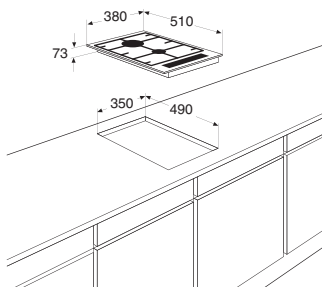
Afdichtband plaatsen

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

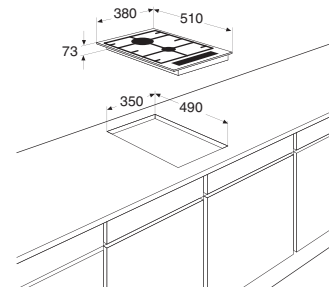


Inbouwmaten

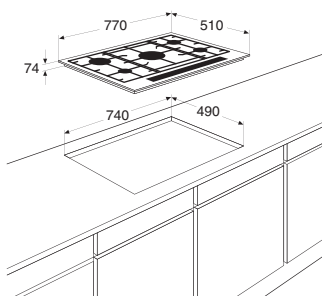
GKT832RVSA



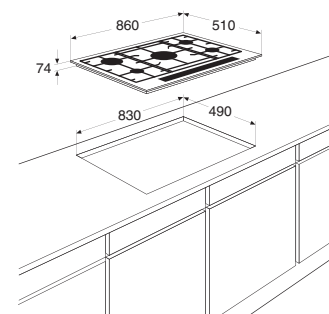
GKT831RVSA



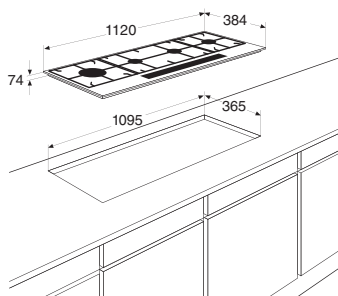
GKT875RVSA



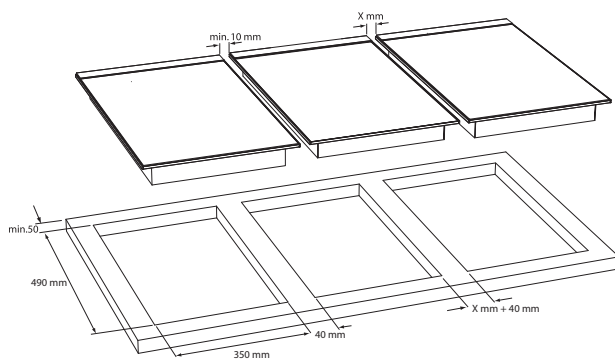
GKT895RVSA



GKT814RVSA



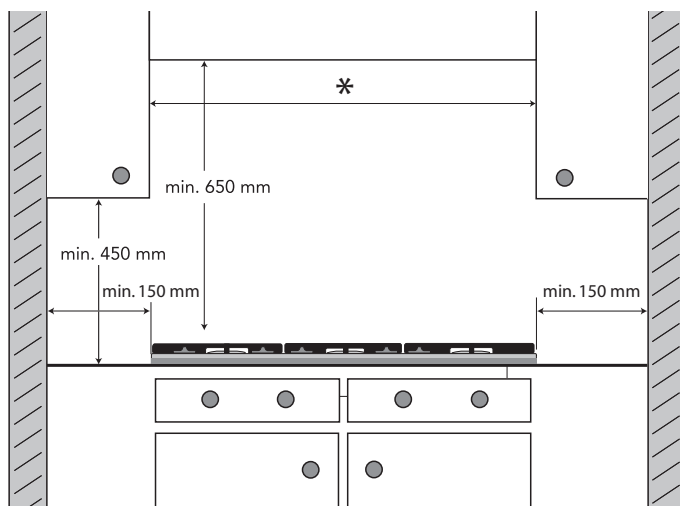
Inbouwsituatie met tussenruimte



Benodigde vrije ruimte rondom

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

* GKT832RVSA: min. 360 mm
GKT831RVSA: min. 360 mm
GKT875RVSA: min. 750 mm
GKT895RVSA: min. 840 mm
GKT814RVSA: min. 1100 mm



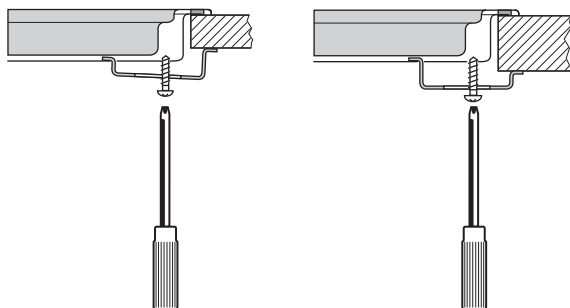
De kookplaat mag naast slechts één wand ingebouwd worden.

Let op!

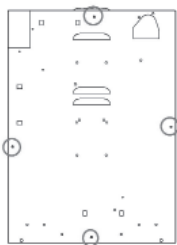
De onderzijde van de kookplaat wordt heet. Leg geen brandbare spullen in een lade wanneer deze direct onder de kookplaat is gemonteerd.

Toestel plaatsen en aansluitingen maken

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



GKT832RVSA / GKT831RVSA



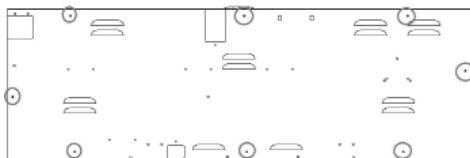
GKT875RVSA



GKT895RVSA



GKT814RVSA



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

Technische gegevens

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

Gastechnische gegevens

Brander	Gas	Werkingsdruk (mbar)	Brandervermogen (w)
Sterk (fast)	G30	28-30	3000
	G31	37	3000
	G20	20	3000
	G25	25	3000
Normaal (semifast)	G30	28-30	1750
	G31	37	1750
	G20	20	1750
	G25	25	1750
Sudder (auxiliary)	G30	28-30	1000
	G31	37	1000
	G20	20	1000
	G25	25	1000
Dual	G30	28-30	4000
	G31	37	4000
	G20	20	4000
	G25	25	4000
Wok	G30	28-30	4000
	G31	37	4000
	G20	20	4000
	G25	25	4000

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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



Conformiteitsverklaring

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

TABLE DES MATIERES

Votre plaque de cuisson au gaz

Introduction	4
Description	5
Tableau de commande	6

Commande

Allumer et régler	8
Extinction programmée du brûleur	9
Touche de sécurité enfant	12
Le minuteur	12

Cuisiner confortablement

Utilisation optimale	14
Brûleur wok	14

Entretien

Généralités	15
Nettoyage	15

Pannes

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

Installation

Généralités	19
Raccordement du gaz	19
Branchement électrique	19
Encastrement	20
Caractéristiques techniques	25

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	26
---	----

Introduction

La présente plaque de cuisson a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Les brûleurs sont de puissances diverses, ce qui vous permet de préparer des mets divers. Grâce à l'allumage commandé et intégré, vous allumez et commandez les brûleurs d'une seule main. La plaque de cuisson au gaz allie un rendement élevé à un minimum de combustion imparfaite. Vous disposez ainsi d'un appareil avec des temps de cuisson courts qui vous offre aussi la possibilité de mijoter parfaitement. En raison du placement spacieux des brûleur Wok sur les modèles GKT875, GKT895 et GKT814, vous disposez pendant la cuisson au wok de suffisamment de place pour préparer d'autres mets.

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

Ce manuel contient une description visant à vous permettre d'utiliser la plaque de cuisson au gaz de façon optimale. En plus des informations sur la commande, vous trouverez également des informations de base qui vous seront utiles lors de l'utilisation de ce produit.

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

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

Dans ce sens, collez la plaque d'identification de l'appareil dans le cadre réservé à cet effet, au dos du manuel. La plaque d'identification de l'appareil comprend toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

Description

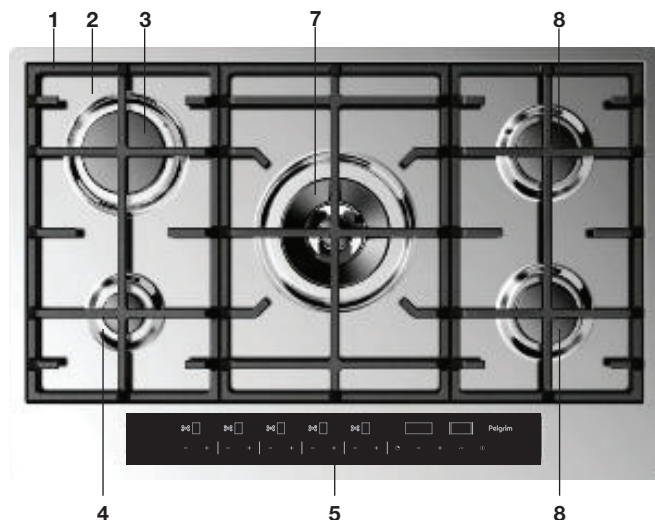
GKT832RVSA



GKT831RVSA



GKT875RVSA/GKT895RVSA

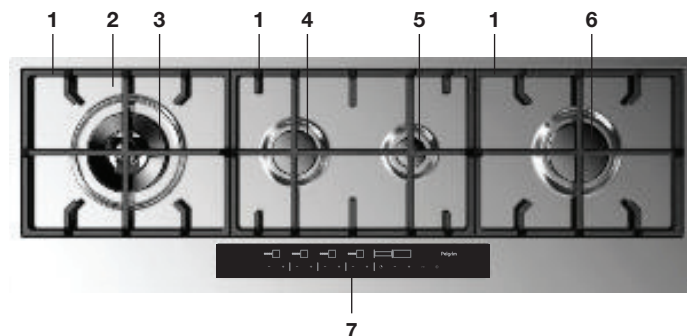


- 1. Grille de cuisson
- 2. Plateau
- 3. Brûleur puissant
- 4. Brûleur à ralenti
- 5. Tableau de commande
- 6. Brûleur dual
- 7. Brûleur wok
- 8. Brûleur normal

VOTRE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

Description

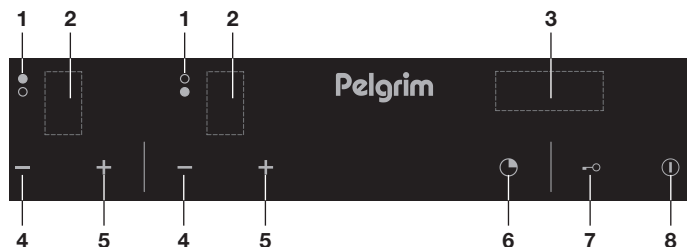
GKT814RVSA



1. Grille de cuisson
2. Plateau
3. Brûleur wok
4. Brûleur normal
5. Brûleur à ralenti
6. Brûleur puissant
7. Tableau de commande

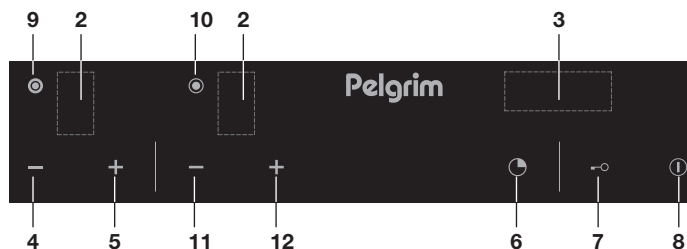
Tableau de commande

GKT832RVSA



1. Indication de la zone de cuisson
2. Indication de puissance
3. Ecran du minuteur
4. Touche -
5. Touche +
6. Touche du minuteur
7. Touche de sécurité enfant
8. Touche marche/arrêt

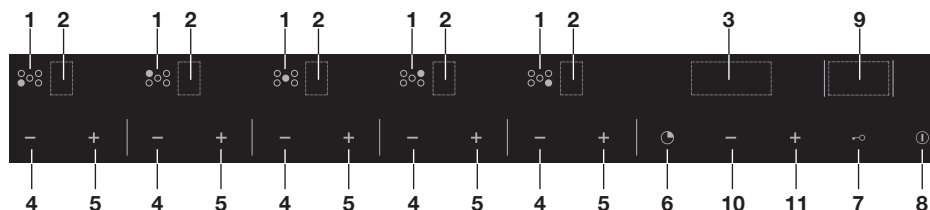
GKT831RVSA



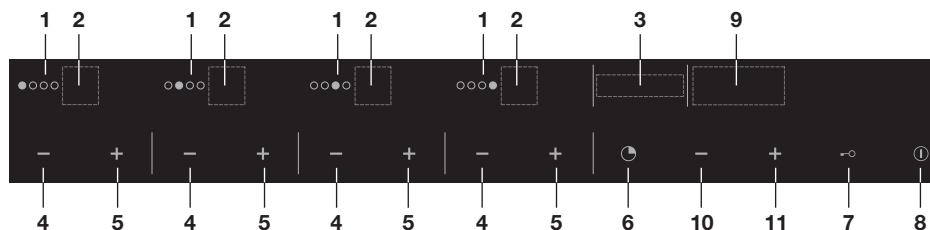
9. Indication du brûleur l'anneau interne et l'anneau externe
10. Indication du brûleur l'anneau intérieur
11. Touche - (GKT831)
12. Touche + (GKT831)

VOTRE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

GKT875RVSA / GKT895RVSA



GKT814RVSA

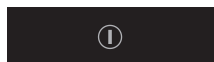


1. Indication de la zone de cuisson
2. Indication de puissance
3. Ecran du minuteur
4. Touche -
5. Touche +
6. Touche du minuteur
7. Touche de sécurité enfant
8. Touche marche/arrêt
9. Ecran pour l'indication du brûleur avec le minuteur lié
10. Touche - du minuteur
11. Touche + du minuteur

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

Allumer et régler

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



Mise en marche

Pressez la touche marche/arrêt et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes pour allumer la plaque de cuisson.

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



Allumage piézo-électrique des brûleurs

- Effleurez la touche + du brûleur que vous souhaitez allumer.
Le '0' clignote pendant 3 secondes.
- Appuyez ensuite à nouveau pendant trois secondes sur la touche + pour régler la puissance 7.
Le brûleur s'allume et l'affichage indique le niveau de puissance. L'affichage au-dessus de la touche du minuteur indique que les brûleurs sont allumés et qu'ils sont connectés à un minuteur.

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

Régler la puissance d'un brûleur

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

Paramétrage du brûleur (GKT831RVSA)

Une fois que l'anneau interne et l'anneau externe sont allumés, vous pouvez régler le niveau avec les touches 4 et 5 ainsi qu'avec les touches 11 et 12.

Les afficheurs de l'anneau interne et de l'anneau externe s'illuminent.

Si l'anneau externe est le seul allumé, vous pouvez régler le niveau avec les touches 11 et 12.

Déverrouiller un brûleur

Un brûleur est verrouillé si l'écran affiche un 'b'.

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

Un signal sonore est émis ; vous pouvez relâcher les touches.

L'affichage du brûleur devant être déverrouillé indique '0', ce qui signifie que vous pouvez le rallumer.



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

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



Si vous répétez la procédure de déverrouillage 5 fois d'affilée en 15 minutes, l'appareil indique 'Flt06' au-dessus de la touche de commande. L'appareil n'acceptera plus aucune demande de déverrouillage pendant les 15 prochaines minutes.

Arrêt d'un brûleur

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

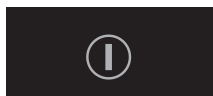
Le brûleur s'éteint et un 'H' se met à clignoter au-dessus de la touche de commande pendant quelques minutes pour indiquer que le brûleur est toujours chaud.



Arrêt simultané de tous les brûleurs

Effleurez la touche marche/arrêt.

Tous les brûleurs s'éteignent, la plaque est maintenant éteinte. Si un brûleur est encore chaud, un 'H' se met à clignoter pendant quelques minutes à l'affichage du brûleur correspondant.



Extinction programmée du brûleur

Il est possible de régler un temps de cuisson pour chaque brûleur.

Le brûleur s'arrête automatiquement lorsque la durée définie est écoulée.

Vous ne pouvez définir le temps de cuisson que si le brûleur est allumé (type GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA).

- Le compte-à-rebours commence dès que la programmation du temps de cuisson pour un brûleur a été confirmée. Si vous ne confirmez pas le temps défini, le compte-à-rebours commencera après quelques secondes.

- Vous pouvez voir le temps réglé à l'écran du minuteur de chaque brûleur (une fois que le brûleur correct a été sélectionné).
- Une fois que le temps de cuisson défini est écoulé, le brûleur s'éteint et un signal sonore est émis plusieurs fois pendant 30 secondes.

Programmation du temps de cuisson du brûleur (GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA)

- Mettez la table de cuisson en marche, allumez le brûleur et réglez la puissance.
- Appuyez sur la touche du minuteur.

Un témoin au-dessus de la touche du minuteur se met à clignoter pour indiquer que le brûleur est actuellement sélectionné pour la programmation d'un temps de cuisson. La touche du minuteur vous permet de sélectionner chaque brûleur qui a été allumé. L'affichage indique '0.00' pour signaler qu'aucune durée n'a encore été définie pour le brûleur sélectionné.

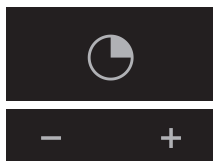
- Pressez la touche + du minuteur pour régler l'heure d'extinction du brûleur sélectionné. Cela se fait par incréments d'une minute.
- Appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.

Au-dessus de la touche du minuteur, les voyants des brûleurs reliés à un minuteur restent allumés.



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

Programmation du temps de cuisson du brûleur (GKT832RVSA/GKT831RVSA)



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

- Appuyez sur la touche du minuteur.

Le mot 'time' apparaît à l'écran du minuteur.

- Appuyez sur la touche - ou + du brûleur allumé pour régler la durée de cuisson. Cela se fait par incréments d'une minute.

'0.00' apparaît à l'écran du minuteur et un voyant s'allume à l'écran du brûleur.

- Réglez le nombre d'heures de 1 à 9 au moyen de la touche - ou +.
- Appuyez de nouveau sur la touche du minuteur pour régler le nombre de minutes.
- Réglez le nombre de minutes avec la touche - ou +.
- Pour finir, appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.

Le voyant du brûleur pour lequel une durée de cuisson est réglée se met à clignoter. Le temps restant apparaît à l'écran du minuteur avec un 't' devant le temps, par ex. 't0.12'.

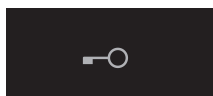


- Lors de la programmation, vous pouvez définir l'heure sur '0.00' en appuyant simultanément sur les touches + et - du brûleur.
- Vous pouvez voir le temps de cuisson restant pour un brûleur en effleurant à nouveau la touche du minuteur. Le temps de cuisson du brûleur dont le voyant clignote apparaît à l'écran. Si vous souhaitez voir le temps de cuisson restant pour un autre brûleur, il vous suffit de presser la touche du minuteur une fois de plus pour sélectionner le brûleur.
- Vous pouvez régler la durée de cuisson en pressant la touche du minuteur, pour sélectionner ensuite le brûleur correct à l'aide de la touche du minuteur. Utilisez ensuite les touches + et - du brûleur pour ajuster la durée voulue.
- Si vous éteignez manuellement le brûleur, le temps de cuisson défini disparaît.
- Vous pouvez également utiliser le minuteur si aucun brûleur n'est allumé.
- Si, avec le type GKT832RVSA, les deux brûleurs sont allumés et liés au minuteur, l'écran du minuteur affiche le temps restant pour le brûleur qui sera éteint en premier. Le voyant pour ce brûleur clignote plus vite que la lampe de l'autre brûleur.

- Avec le type GKT831RVSA, vous pouvez uniquement utiliser les touches - et + à droite pour régler le temps. Cette durée vaut alors pour les deux anneaux si les deux sont allumés. Si seul l'anneau intérieur est allumé, le temps restant vaut uniquement pour cet anneau.

Touche de sécurité enfant

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



Activation de la sécurité enfant

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte.
- Appuyez et maintenez enfoncée la touche de la sécurité enfant pendant au moins deux secondes.

Un signal sonore unique est émis. A l'écran, un point apparaît à l'endroit de la puissance choisie pour chaque brûleur. La sécurité enfant est maintenant enclenchée.

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



Désactivation de la sécurité enfant

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

Un signal sonore unique est émis. A l'écran, le point disparaît à l'endroit de la puissance choisie pour chaque brûleur. La sécurité enfant est maintenant désactivée.



Conseil

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

Le minuteur

Il est possible d'afficher l'heure à l'écran. Vous devez d'abord régler l'heure lors de la première utilisation de la plaque de cuisson. Vous devrez aussi régler à nouveau l'heure après une panne de courant.



Régler l'heure (GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA)

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est en marche.
- Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur la touche du minuteur, la touche - du minuteur et la touche + du minuteur.
Le '0' devant le point clignote. Vous pouvez à présent régler le chiffre correspondant à l'heure.
- Appuyez sur les touches + ou - pour régler le chiffre correspondant à l'heure.
- Pressez à nouveau la touche du minuteur.
Le '00' après le point clignote. Vous pouvez à présent régler les minutes.
- Appuyez sur les touches + ou - du minuteur pour régler les minutes.
- Pour terminer, appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.
Dorénavant, vous verrez l'heure qu'il est à l'écran lorsque vous allumez la table de cuisson.



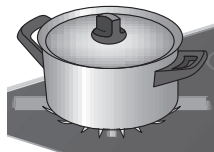
Régler l'heure (GKT832RVSA/GKT831RVSA)

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est en marche.
- Effleurez simultanément la touche du minuteur et la touche de la sécurité enfant pendant au moins trois secondes.
Le '0' devant le point clignote. Vous pouvez à présent régler le chiffre correspondant à l'heure.
- Appuyez sur les touches + ou - à gauche pour régler le chiffre correspondant à l'heure.
- Pressez à nouveau la touche du minuteur.
Le '00' après le point clignote. Vous pouvez à présent régler les minutes.
- Appuyez sur les touches + ou - à gauche pour régler les minutes.
- Pour terminer, appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.
Dorénavant, vous verrez l'heure qu'il est à l'écran lorsque vous allumez la table de cuisson.

Utilisation optimale



Faux



Juste

Veillez toujours à ce que les flammes restent sous la casserole. Si des flammes apparaissent autour de la casserole, vous aurez une grande perte d'énergie. De plus, les poignées peuvent devenir trop chaudes. N'utilisez pas de casseroles avec un fond dont le diamètre est inférieur à 12 cm. Elles ne sont pas stables.



- Il est conseillé de cuire (en touillant), de mitonner de grandes quantités et de frire sur le brûleur puissant ou le brûleur wok.
- Utilisez le brûleur à ralenti pour préparer des sauces, pour mijoter et mitonner des plats. Sur la position haute, ce brûleur est assez grand pour mitonner.
- Cuisez avec le couvercle sur la casserole. Vous économisez ainsi jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles avec un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transfèrent mieux la chaleur aux aliments.

Brûleur wok

Le brûleur wok vous permet de préparer des plats à une température très élevée. Dans ce contexte, il est important que vous :

- coupez au préalable les ingrédients en tranches ou en morceaux.
- utilisez une huile de bonne qualité pour la cuisson, comme de l'huile d'olive, de l'huile de maïs, de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide. Une petite quantité suffit. Le beurre et la margarine brûlent à cause de la grande chaleur.
- mettez d'abord dans la casserole les mets nécessitant la plus longue durée de préparation, de sorte que tous les ingrédients soient cuits (à point) en même temps à la fin de la durée de cuisson.

Généralités

Votre appareil est fabriqué avec des matériaux de qualité, qui se nettoient facilement.

- Un entretien régulier directement après l'utilisation évite que des aliments qui ont débordé s'incrustent et provoquent des taches tenaces, difficiles à ôter. A cet effet, utilisez un produit d'entretien doux. N'utilisez pas trop de liquide, étant donné que celui-ci peut pénétrer dans le brûleur ou les aérations.
- Nettoyez d'abord les boutons de commande, les brûleurs et les grilles de cuisson, puis le plateau. Vous évitez ainsi que le plateau se salisse à nouveau lors du nettoyage.
- Nettoyez les bougies d'allumage de préférence avec un chiffon. Opérez précautionneusement. Sinon, vous pourriez endommager la bougie. La bougie ne fonctionne bien que dans un environnement sec. En cas de forte salissure, vous pouvez nettoyer la bougie au moyen d'une fine brosse.
- Placez les grilles de cuisson verticalement en bas, sans les faire glisser sur le plateau.
- Montez les éléments du brûleur au moyen des cames de guidage. Faites attention aux évidements pour la bougie et le thermocouple. Veillez à ce que les éléments du brûleur soient à plat.

Nettoyage

Nettoyage des grilles de cuisson

Ne nettoyez pas les grilles de cuisson au lave-vaisselle. L'émail recouvrant les grilles de cuisson convient à un nettoyage au lave-vaisselle, mais pas le raccordement avec les supports en caoutchouc. De plus, le nettoyage au lave-vaisselle peut provoquer une légère décoloration des grilles de cuisson. En cas de perte des supports en caoutchouc, la grille de cuisson va endommager le plateau.

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

Il est conseillé d'enlever les taches tenaces avec un produit d'entretien liquide. N'utilisez jamais de poudre à récurer, ni d'éponges métalliques, ni d'objets pointus, ni de produits d'entretien agressifs.

Taches tenaces sur l'acier inoxydable (plateaux)

Le chou rouge, les betteraves rouges, la sauce de soja, le compote de pommes, la rhubarbe et d'autres aliments avec une teneur élevée en sucre ainsi que les liquides acides peuvent notamment provoquer une décoloration de la surface. Si vous voulez enlever des taches tenaces sur l'acier inoxydable, il est conseillé d'utiliser un produit d'entretien pour l'acier inoxydable. Nettoyez toujours dans le sens de la structure de l'acier pour éviter des taches brillantes (les dégâts qui en découlent ne relèvent pas de la garantie !).

Si vous ne pouvez pas enlever les taches avec la méthode décrite ci-dessus, vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson avec un produit spécial pour l'acier inoxydable. Tenez toutefois compte du fait que vous devez traiter tout le plateau pour éviter des 'différences de couleur'. En outre, vous devez ensuite traiter le plateau avec un produit lustrant ou d'entretien pour l'acier inoxydable. Il est par ailleurs normal que la surface change quelque peu de couleur pendant son cycle de vie.

Nettoyage des éléments amovibles du brûleur

Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle ! Nettoyez les éléments des brûleurs amovibles (wok y compris) avec un produit d'entretien doux et une éponge douce. En cas de taches tenaces, laissez tremper les éléments dans une eau savonneuse chaude. N'utilisez jamais de poudre à récurer, ni d'éponges métalliques, ni d'objets pointus, ni de produits d'entretien agressifs.

Tableau des pannes

Si vous avez des doutes quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, cela ne signifie pas automatiquement qu'il y a une panne. Contrôlez en tous les cas les points suivants dans le tableau ci-dessous ou consultez le site Internet 'www.pelgrimservice.nl' pour plus d'informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil.	Le branchement de l'appareil fuit.	Fermez le robinet principal du gaz. Prenez contact avec votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	Le branchement n'a pas été effectué.	Effectuez le branchement de l'appareil.
	Le fusible a sauté/le fusible dans l'armoire électrique est déconnecté.	Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible.
	Bougie sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie.
	Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.	Assemblez les éléments du brûleur via les comes de centrage.
	Éléments du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez à ce que les trous d'émission soient ouverts.
	Le robinet principal du gaz est fermé.	Ouvrez le robinet principal du gaz.
	Panne dans le réseau de distribution du gaz.	Informez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.
	Le réservoir/la bonbonne de gaz est vide.	Branchez une nouvelle bonbonne de gaz ou remplissez le réservoir.
	Le type de gaz utilisé est incorrect.	Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur.

Symptôme	Cause possible	Solution
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés.	Assemblez les éléments du brûleur via les cames de centrage.
	Eléments du brûleur sales/ humides.	Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez à ce que les trous d'émission soient ouverts.
	Le type de gaz utilisé est incorrect.	Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	La pression sur le bouton de commande est trop courte.	Appuyez sur le bouton de commande au moins pendant 5 sec.
Code de panne 'b'.	Un seul brûleur est verrouillé.	Déverrouillez le brûleur (voir page 11).
Code d'erreur 'FIt0A'; tous les brûleurs sont verrouillés.	Il n'y a pas d'alimentation en gaz.	Réparez le raccordement du gaz et déverrouillez les brûleurs.
Code d'erreur 'FIt06'.	Le maximum de 5 déverrouillages en 15 minutes a été dépassé.	L'appareil n'acceptera plus aucune demande de déverrouillage pendant les 15 prochaines minutes.
Code d'erreur 'FIt09'.	Un brûleur est éteint suite à une erreur inconnue.	Déverrouillez le brûleur.
Autres codes de panne.		Contactez le service après-vente.

Généralités

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



Attention !

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

Il s'agit d'un appareil appartenant à la classe 3.

Raccordement du gaz

- Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un câble fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé.
- Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.



Attention !

- Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine.
- Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible.



Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccords avec du savon !

Branchement électrique

1.1 VA – 230-240 V~ – 50/60 Hz

- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Aucun fil ni aucun câble électrique ne doit être en contact avec l'appareil.
- Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique via une fiche multiple ou une rallonge. Faute de quoi la sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut plus être garantie.



Attention !

Cet appareil doit être mis à la terre.

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

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

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

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

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

Encastrement

Préparation de la plaque de cuisson

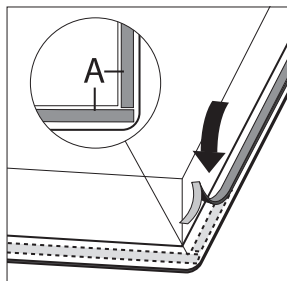
Posez le coude fourni (1/2" ISO 228 (droit)) et la bague d'étanchéité sur la connexion au gaz de l'appareil. Ensuite, via le coude (1/2" ISO 10226-1 (conique)), connectez l'appareil à l'alimentation en gaz à l'aide d'un tuyau de sécurité ou d'un raccord fixe.

Scier un trou dans le plan de travail

- Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir dimensions hors tout aux pages 24 et 25).
- Si le plan de travail est en bois, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que la plaque ne se déforme suite à l'absorption d'humidité.

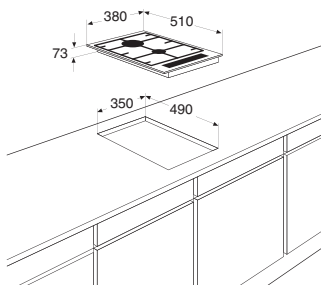
Bande d'étanchéité

Éliminez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande au bord du plateau en acier inoxydable. Ne passez pas le ruban d'obturation dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien entre eux dans les angles.

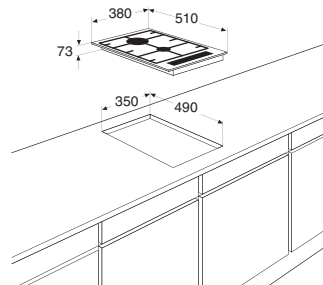


Dimensions hors tout

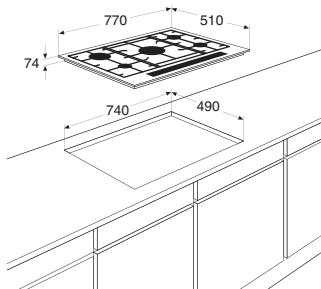
GKT832RVSA



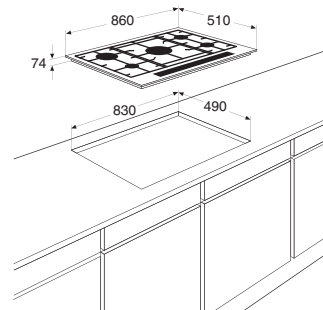
GKT831RVSA



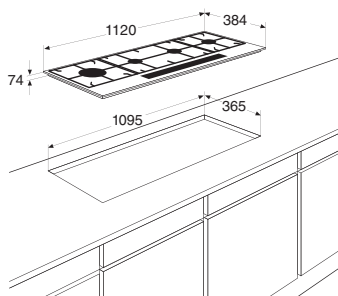
GKT875RVSA



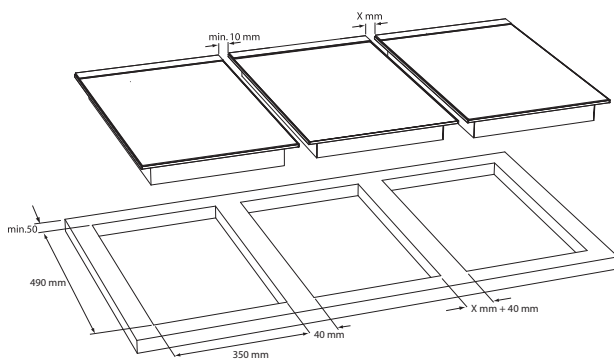
GKT895RVSA



GKT814RVSA



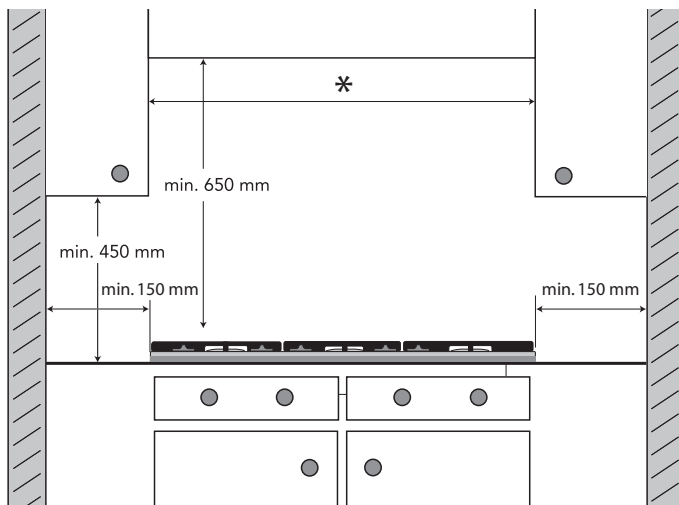
Situation d'encastrement avec écartement



Espace libre qui est nécessaire autour

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

* GKT832RVSA : min. 360 mm
GKT831RVSA : min. 360 mm
GKT875RVSA : min. 750 mm
GKT895RVSA : min. 840 mm
GKT814RVSA : min. 1100 mm



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

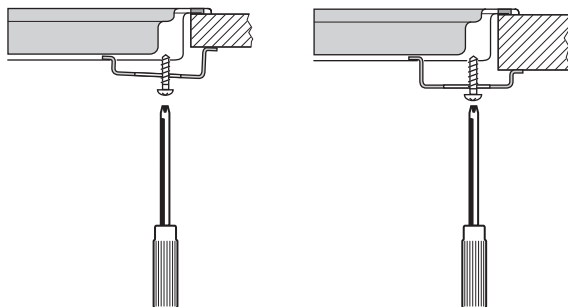
Attention !

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

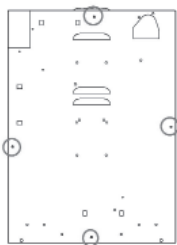
INSTALLATION

Placez l'appareil et effectuez les connexions

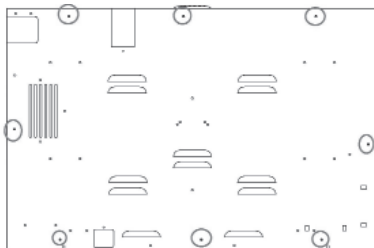
- Placez l'appareil dans le plan de travail. Fixez-le à l'aide des étriers de montage livrés et vissez.



GKT832RVSA / GKT831RVSA



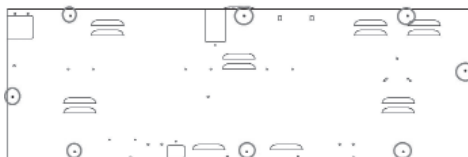
GKT875RVSA



GKT895RVSA



GKT814RVSA



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

Caractéristiques techniques

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

Données pour le gaz

Brûleur	Gaz	Pression d'exercice (mbar)	Débit thermique (w)
Puissant (fast)	G30	28-30	3000
	G31	37	3000
	G20	20	3000
	G25	25	3000
Normal (semifast)	G30	28-30	1750
	G31	37	1750
	G20	20	1750
	G25	25	1750
Ralenti (auxiliary)	G30	28-30	1000
	G31	37	1000
	G20	20	1000
	G25	25	1000
Dual	G30	28-30	4000
	G31	37	4000
	G20	20	4000
	G25	25	4000
Wok	G30	28-30	4000
	G31	37	4000
	G20	20	4000
	G25	25	4000

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

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. A la fin de son cycle de vie, cet appareil doit être mis au rebut correctement. Les autorités de votre pays pourront vous fournir des informations à ce sujet.

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

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

Vous devez mettre ces matériaux au rebut correctement et conformément aux dispositions légales.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'un traitement inapproprié. Cela permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

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

Ihre Gaskochmulde

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

Bedienung

Zünden und Einstellen	8
Brennerausschaltzeit	9
Kindersicherung	12
Uhr	12

Bequem kochen

Die optimale Benutzung der Kochmulde	14
Wokbrenner	14

Wartung

Allgemeines	15
Pflege	15

Störungen

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

Installation

Allgemeines	19
Gasanschluss	19
Elektrische Anschluss	19
Einbauen	20
Technische Daten	25

Umweltaspekte

Gerät und Verpackung entsorgen	26
--------------------------------	----

Einleitung

Diese Gaskochmulde wurde für die echten Hobbyköche entworfen. Die unterschiedlichen Brennerleistungen sorgen dafür, dass Sie jedes Gericht zubereiten können. Durch die integrierte Funkenzündung zünden und bedienen Sie die Brenner mit einer Hand. Bei der Kochmulde ist hohe Leistungsfähigkeit mit einem Minimum an unvollständiger Verbrennung gekoppelt. Damit verfügen Sie über ein Gerät mit kurzen Ankochzeiten, auf dem auch ausgezeichnete Gerichte langsam gegart werden können. Bei den Typen GKT875, GKT895 und GKT814 bleiben durch die groß bemessenen Wokbrenner beim Wokken mindestens zwei Brenner zur Bereitung anderer Gerichte frei.

Die Gaskochmulde ist mit Zündsicherung ausgestattet, die dafür sorgt, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme beim Kochvorgang erlischt.

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

Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

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

Viel Spaß beim Kochen!

IHRE GASKOCHMULDE

Beschreibung

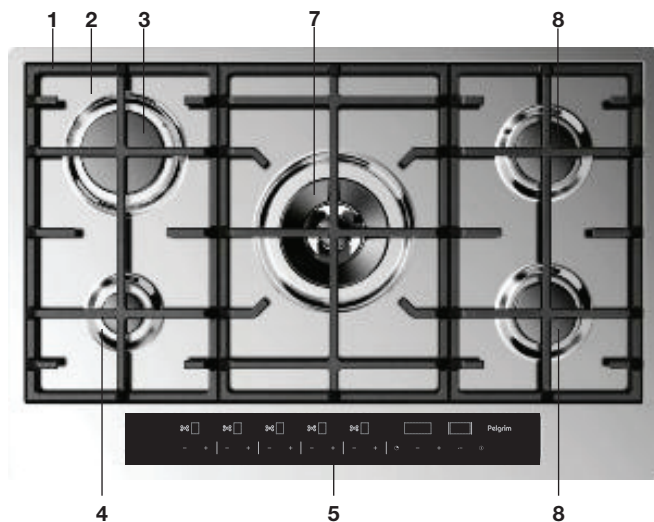
GKT832RVSA



GKT831RVSA



GKT875RVSA/GKT895RVSA

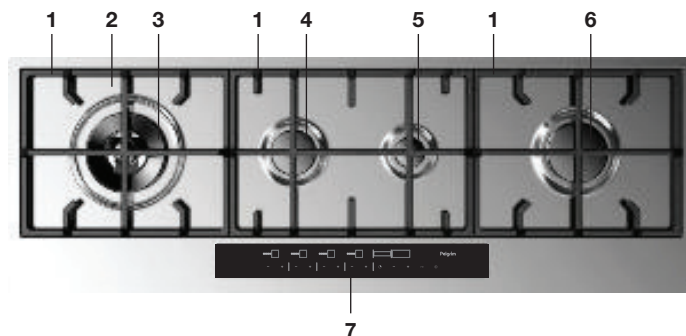


- 1. Topfrost
- 2. Auffangschale
- 3. Starkbrenner
- 4. Sparbrenner
- 5. Bedienfeld
- 6. Doppelbrenner
- 7. Wokbrenner
- 8. Normalbrenner

IHRE GASKOCHMULDE

Beschreibung

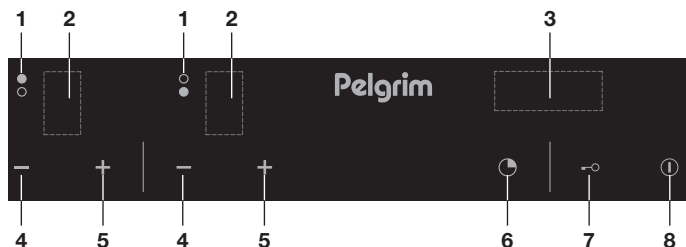
GKT814RVSA



1. Topfrost
2. Auffangschale
3. Wokbrenner
4. Normalbrenner
5. Sparbrenner
6. Starkbrenner
7. Bedienfeld

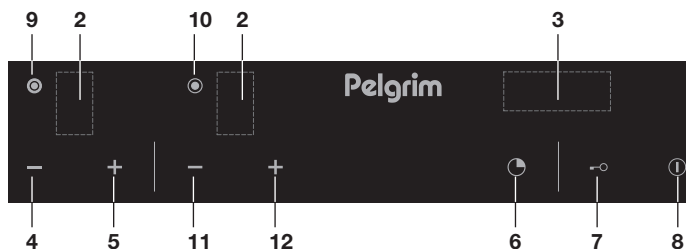
Bedienfeld

GKT832RVSA



1. Brennerbezeichnung
2. Stufenanzeige
3. Timerdisplay
4. - Taste
5. + Taste
6. Timer-Taste
7. Kinderschloßtaste
8. Ein/Aus-Taste

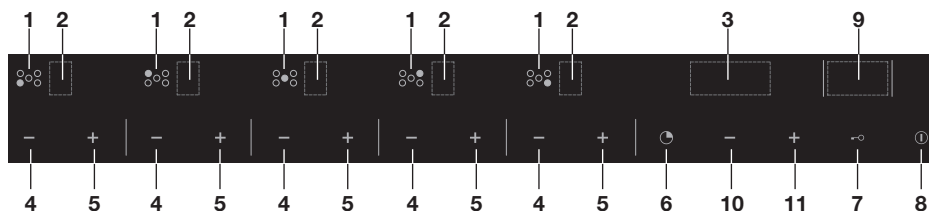
GKT831RVSA



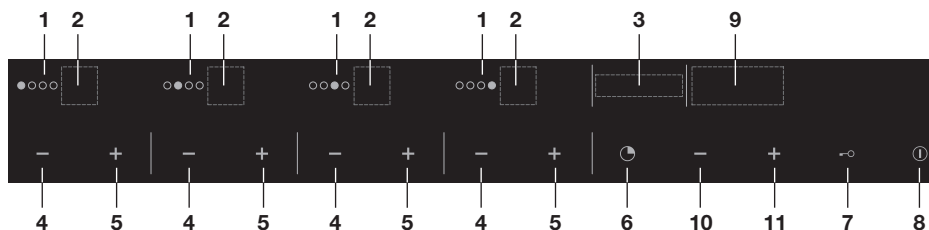
9. Brennerbezeichnung Außen-, und Innenring
10. Brennerbezeichnung Innenring
11. - Taste (GKT831)
12. + Taste (GKT831)

IHRE GASKOCHMULDE

GKT875RVSA/GKT895RVSA



GKT814RVSA

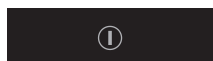


1. Kochzonenbezeichnung
2. Stufenanzeige
3. Timerdisplay
4. - Taste
5. + Taste
6. Timer-Taste
7. Kinderschlosstaste
8. Ein/Aus-Taste
9. Display Wiedergabe von Brenner mit gekoppeltem Timer
10. - Taste des Timers
11. + Taste des Timers

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

Zünden und Einstellen

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



Einschalten

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

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



Zündbrenner mit Funkenzündung

- Berühren Sie die Taste + des Brenners, den Sie zünden möchten. *In der Anzeige blinkt drei Sekunden lang eine '0'.*
- Drücken Sie dann innerhalb von 3 Sekunden nochmals die + Tasten um die Stufe 7 einzustellen.

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

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

Einstellen einer Brennerstufe

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

Einstellung des Brenners (GKT831RVSA)

Wenn sowohl der Außen-, als auch der Innenring entzündet sind, regeln Sie den Stand mit den Tasten 4 und 5 sowie 11 und 12.

Die Displays des Außen- und des Innenrings leuchten auf.

Wenn nur der Innenring entzündet ist, können Sie den Stand nur mit den Tasten 11 und 12 regeln.

Freigeben eines Brenners

Ein Brenner ist blockiert, wenn ein 'b' in der Anzeige steht.

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

Es ertönt ein akustisches Signal, und Sie können die Tasten loslassen.

Über der Bedientaste des Brenners erscheint eine '0', die angibt, dass der Brenner wieder gezündet werden kann.



Wenn der Brenner nicht zündet, überprüfen Sie, ob:

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



Wenn Sie es während 15 Minuten bis zu 5 Mal erneut versucht haben, den Brenner freizugeben, erscheint über der Bedientaste der Code 'Flt06'. Das Gerät akzeptiert in den nächsten 15 Minuten keine weiteren Freigabeversuche mehr.

Einen Brenner ausschalten

Drücken Sie gleichzeitig 2 Sekunden die + Taste und die - Taste des Brenners, den Sie ausschalten wollen, oder stellen Sie mit der - Taste die Stufe 0 ein.

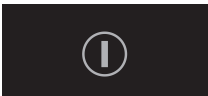
Der Brenner schaltet ab, und über der Bedientaste erscheint ein paar Minuten lang ein blinkendes 'H', um darauf hinzuweisen, dass der Brenner noch heiß ist.



Alle Brenner gleichzeitig ausschalten

Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.

Alle Brenner schalten ab, die Kochplatte ist nun ausgeschaltet. Wenn Brenner noch heiß sind, erscheint über der betreffenden Bedientaste ein blinkendes 'H'.



Brennerausschaltzeit

Für jeden Brenner kann eine Ausschaltzeit eingestellt werden. Der Brenner schaltet dann automatisch zum eingestellten Zeitpunkt aus. Voraussetzung für die Einstellung der Ausschaltzeit ist, dass der Brenner bereits gezündet wurde (Typ GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA).

- Sobald die programmierte Ausschaltzeit bestätigt wird, beginnt die Zeitzuhr zu zählen. Wenn die eingestellte Zeit nicht bestätigt wird, startet die Zeitzuhr nach einigen Sekunden automatisch.

- Die Ausschaltzeit wird in der Anzeige für jeden Brenner angezeigt (nach Auswahl des richtigen Brenners).
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet der Brenner aus und Sie hören innerhalb von 30 Sekunden mehrere Pieptöne.

Programmieren der Brennerausschaltzeit (GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA)

- Schalten Sie die Kochmulde ein, zünden Sie einen Brenner und stellen Sie die Leistungsstufe ein.
- Drücken Sie die Timer-Taste.
Eine Anzeige über der Timer-Taste beginnt zu blinken als Zeichen dafür, dass der Brenner jetzt für die Programmierung der Ausschaltzeit ausgewählt ist. Mit der Timer-Taste kann jeder Brenner ausgewählt werden, der gezündet wurde. In der Anzeige erscheint '0.00' als Zeichen dafür, dass noch keine Zeit für den Brenner eingestellt wurde.
- Berühren Sie die Taste + oder - des Timers, um die Minuten einzustellen. Dies erfolgt in Schritten von einer Minute.
- Bestätigen Sie die eingestellte Zeit, indem Sie die Timer-Taste noch einmal berühren.

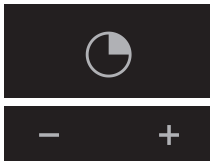
Die Anzeigelampen derjenigen Brenner, die einem Timer zugeordnet wurden, bleiben über der Timer-Taste beleuchtet.



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

Programmieren der Brennerausschaltzeit





(GKT832RVSA/GKT831RVSA)

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

Im Timerdisplay erscheint 'time'.

- Berühren Sie die Taste + oder - des gewündeten Brenners, um die Zeitdauer einzustellen. Dies erfolgt in Schritten von einer Minute. *Im Timerdisplay erscheint '0.00', und ein Anzeigelämpchen leuchtet im Brennerdisplay.*
- Stellen Sie mit der - Taste oder der + Taste die Stundenanzahl von 1 tot 9 ein.
- Drücken Sie erneut die Timertaste, um die Minutenanzahl einzustellen.
- Stellen Sie mit der - Taste oder der + Taste die Minutenanzahl ein.
- Bestätigen Sie die eingestellte Zeit, indem Sie die Timer-Taste noch einmal berühren.

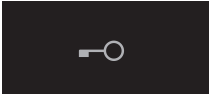
Das Anzeigelämpchen des Brenners, für den eine Zeit eingestellt wurde, beginnt zu blinken. Im Timerdisplay erscheint die restliche Zeit mit einem 't' vor der Zeit, z.B. 't0.12'.



- Sie können während das Programmieren die Zeit auf '0.00' stellen, indem Sie gleichzeitig auf die Tasten + und - des Timers drücken.
- Die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten wird angezeigt, wenn Sie die Timer-Taste noch einmal berühren. In der Anzeige erscheint die Zeit des Brenners, dessen Anzeigelampe blinkt. Um die verbleibende Zeit eines anderen Brenners anzuzeigen, berühren Sie die Brenner-Taste noch einmal und wählen dann diesen Brenner.
- Um die Zeit einzustellen, berühren Sie die Timer-Taste und wählen dann mit der Timer-Taste den gewünschten Brenner. Mit den Tasten + und - des Brenners können Sie die Zeit einstellen.
- Wenn der Brenner von Hand abgeschaltet wird, verschwindet die eingestellte Ausschaltzeit.
- Voraussetzung für die Einstellung der Ausschaltzeit ist, dass der Brenner bereits gezündet wurde.
- Sind beim Typ GKT832RVSA beide Brenner gezündet und dem Timer zugeordnet, wird im Timerdisplay die restliche Zeit angezeigt für den Brenner, der zuerst ausgeschaltet wird. Das Anzeigelämpchen für diesen Brenner blinkt schneller als das Lämpchen des anderen Brenners.
- Beim Typ GKT831RVSA können Sie die Zeit nur mit der - Taste und + Taste einstellen. Diese Zeit gilt dann für beide Ringe, wenn beide gezündet sind. Ist nur der innere Ring gezündet, gilt die restliche Zeit nur für diesen Ring.

Kindersicherung

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

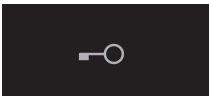


Kindersicherung einschalten

- Stellen Sie sicher, dass die Kochmulde ausgeschaltet ist.
- Berühren Sie mindestens zwei Sekunden lang die Kindersicherungstaste.

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

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



Kindersicherung ausschalten

- Berühren Sie mindestens zwei Sekunden lang die Kindersicherungstaste.

Es ertönt kontinuierlich ein Tonsignal Im Display verschwindet der Punkt für jeden Brenner an der Stelle der gewählten Stufe. Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.



Tipp

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

Uhr

Es ist möglich, die aktuelle Uhrzeit in der Anzeige anzeigen zu lassen. Sie müssen dann allerdings erst die Zeit einstellen, wenn Sie das Kochfeld erstmals benutzen. Auch nach einer Stromstörung müssen Sie die Zeit neu einstellen.



Zeit einstellen (GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA)

- Stellen Sie sicher, dass die Kochmulde eingeschaltet ist.
- Berühren Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig die - Taste des Timers und die + Taste des Timers.

Die '0' vor dem Punkt blinkt. Sie können nun die Stundenanzahl einstellen.

- Berühren Sie die Taste + oder - des Timers, um die Stunden einzustellen.
- Berühren Sie wieder die Timer-Taste.
Die '0' vor dem Punkt blinkt. Sie können nun die Minutenanzahl einstellen.
- Berühren Sie die Taste + oder - des Timers, um die Minuten einzustellen.
- Beenden und bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie die Timer-Taste noch einmal berühren.
Die aktuelle Zeit erscheint jetzt in der Anzeige, wenn die Kochmulde eingeschaltet wird.



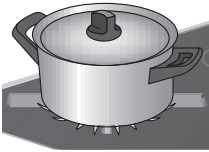
Zeit einstellen (GKT832RVSA/GKT831RVSA)

- Stellen Sie sicher, dass die Kochmulde eingeschaltet ist.
- Berühren Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig die Timer-Taste und die Kindersicherungstaste.
Die '0' vor dem Punkt blinkt. Sie können nun die Stundenanzahl einstellen.
- Berühren Sie die linke + oder - Taste, um die Stunden einzustellen.
- Berühren Sie wieder die Timer-Taste.
Die '0' vor dem Punkt blinkt. Sie können nun die Minutenanzahl einstellen.
- Berühren Sie die linke + oder - Taste, um die Minuten einzustellen.
- Beenden und bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie die Timer-Taste noch einmal berühren.
Die aktuelle Zeit erscheint jetzt in der Anzeige, wenn die Kochmulde eingeschaltet wird.

Die optimale Benutzung der Kochmulde



Schlecht



Gut

Sorgen Sie dafür, dass die Brennerteile flach liegen. Wenn Flammen um den Topf spielen, geht Energie verloren. Außerdem können die Griffe dann heiß werden. Benutzen Sie keine Töpfe mit einem kleineren Bodendurchmesser als 12 cm. Diese stehen nicht stabil.



- Wokken, Durchkochen großer Mengen und Frittieren geht am besten auf dem Stark- oder Wokbrenner.
- Benutzen Sie den Sparbrenner für die Zubereitung von Soßen, zum Schmoren und Durchkochen von Gerichten. Auf der Höchststufe ist dieser Brenner groß genug zum Durchkochen.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen 50 % Energie.
- Benutzen Sie Töpfe mit einem flachen, sauberen und trockenen Boden. Töpfe mit einem flachen Boden stehen stabil, und Töpfe mit einem sauberen Boden übertragen die Wärme besser auf das Gericht.

Wokbrenner

Mit dem Wokbrennen können Sie die Gerichte auf sehr hoher Temperatur zubereiten. Dabei ist es wichtig, dass Sie:

- vorher die Zutaten in Streifen, Scheiben oder Stücke schneiden.
- beim Wokken Öl von guter Qualität wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Erdnußöl verwenden. Ein klein wenig genügt schon. Butter und Margarine verbrennen durch zu große Hitze.
- die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit erst in den Topf geben, so dass am Ende der Zubereitungszeit alle Zutaten zugleich (biß)gar sind.

Allgemeines

Ihr Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt, die einfach zu reinigen sind.

- Regelmäßige Pflege sofort nach Gebrauch verhindert, dass übergekochtes Essen lange Zeit einwirken kann und dann hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursacht. Benutzen Sie dafür in mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit; Diese kann in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen.
- Reinigen Sie erst die Bedienknöpfe, die Brenner und die Topfroste, dann erst die Auffangschale. So vermeiden Sie, dass die Auffangschale beim Reinigen wieder schmutzig wird.
- Reinigen Sie die Zündkerzen am besten mit einem Tuch. Gehen Sie dabei vorsichtig vor. Sonst kann die Kerze beschädigt werden. Die Kerze funktioniert nur in einer trockenen Umgebung gut. Bij zware vervuiling kunt u de bougie met een fijn borsteltje reinigen.
- Platzieren Sie die Topfroste gerade stehend nach unten, ohne über die Auffangschale zu schieben.
- Stellen Sie die Brennerteile mithilfe der Führungsnocken ineinander. Achten Sie dabei auf die Aussparungen für die Kerze und das Thermoelement. Sorgen Sie dafür, dass die Brennerteile eben liegen.

Pflege

Topfträger reinigen

Reinigen Sie die Topfträger nicht im Geschirrspüler. Das Email auf den Topfträgern eignet sich zum Reinigen im Geschirrspüler, aber die Verbindung mit den Gummifüßchen nicht. Außerdem kann beim Reinigen im Geschirrspüler eine leichte Verfärbung der Topfträger auftreten. Wenn die Gummifüßchen verloren gehen, beschädigt der Topfträger die Auffangschale.

Hartnäckige Flecken auf Email (Topfträger, Brennerkappen)

Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem Flüssigreiniger. Verwenden Sie nie Scheuerpulver, Scheuerpads, spitze Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Auffangschalen)

Übergekochter Rotkohl, rote Bete, Ketchup, Apfelmus, Rhabarber und andere stark Zuckerhaltige Lebensmittel und saure Flüssigkeiten können eine Verfärbung der Oberfläche verursachen. Um hartnäckige Flecken auf Edelstahl zu entfernen, benutzen Sie am besten einen Edelstahlreiniger. Putzen Sie immer mit der Struktur des Stahls mit, um Glanzstellen zu vermeiden (Schäden, die dadurch entstehen, fallen nicht unter die Garantie!).

Wenn die Flecken nicht mit der oben beschriebenen Methode entfernt werden können, können Sie die Kochplatte mit einem speziellen Edelstahlreiniger reinigen. Denken Sie aber daran, dass Sie die ganze Auffangschale behandeln müssen, um 'Farbunterschiede' zu vermeiden.

Se müssen die Auffangschale außerdem mit einem Glanz- oder Pflegemittel für Edelstahl nachbehandeln. Es ist übrigens normal, dass die Oberfläche sich während des Lebenszyklus ein wenig verfärbt.

Pflege entfernbarer Brennerteile

Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden! Die entfernbarer Brennerteile (auch die vom Wok) reinigen Sie am besten mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Brennerteile entfernen und ein wenig einweichen lassen. Verwenden Sie nie Scheuerpulver, Scheuerpads, spitze Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website 'www.pelgrimservice.nl'.

Störung	Ursache	Lösung
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	Der Anschluss des Geräts leckt.	Schließen Sie den Hauptgashahn. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner entzündet.	Stecker nicht in Steckdose;	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet.	Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die Sicherung wieder ein.
	Zündkerze 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 Ausströmöffnungen offen sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Hauptgashahn.
	Störung am Gasnetz.	Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
	Falsche Gasart verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.

STÖRUNGEN

Störung	Ursache	Lösung
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind.
	Falsche Gasart verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Bedienungsknopf nicht lange genug eingedrückt.	Halten Sie den Knopf mindestens 5 Sekunden eingedrückt.
Fehlercode 'b'.	Ein einzelner Brenner ist gesperrt.	Geben Sie den Brenner frei (siehe Seite 11).
Fehlercode 'Flt0A'; alle Brenner sind gesperrt.	Es gibt keine Gaszufuhr.	Stellen Sie den Gasanschluss wieder her und geben Sie die Brenner frei.
Fehlercode 'Flt06'.	Die Höchstgrenze von 5 Freigaben innerhalb von 15 Minuten wurde überschritten.	Das Gerät akzeptiert in den nächsten 15 Minuten keine weiteren Freigabeversuche mehr.
Fehlercode 'Flt09'.	Durch einen unbekannten Fehler wird ein Brenner ausgeschaltet.	Geben Sie den Brenner frei.
Weitere Fehlercodes.		Nehmen Sie Bitte Kontakt auf mit der Serviceabteilung.

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden! Der Gasanschluss und elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.



Achtung!

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

Dies ist ein Klasse-3 Gerät.

Gasanschluss

- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluss mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.



Achtung!

- Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in berührung kommen.
- Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.



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

Elektrische Anschluss

1.1 VA – 230-240 V ~ – 50/60 Hz

- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht in Kontakt mit Teilen des Gerätes kommen kann, die heiß werden können.
- Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei

solchen Anschlüssen kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.



Achtung!

Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein.

Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Hausinstallation ausgeschaltet ist, oder
- der Hauptschalter der Hausinstallation ausgeschaltet ist, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

Defekte Teile dürfen nur durch Pelgrim-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Pelgrim garantieren, dass Sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

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

Einbauen

Kochmulde vorbereiten

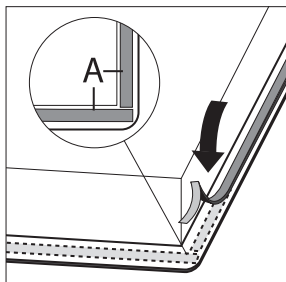
Setzen Sie das mitgelieferte Krümmungsstück (1/2 Zoll ISO 228 (gerade)) und den Dichtungsring auf den Gasanschluss des Geräts. Verbinden Sie dann das Gerät mit einem Sicherheitsschlauch oder mit einer festen Verbindung über das Krümmungsstück (1/2 Zoll ISO 10226-1 (konisch)) an den Gasanschluss.

Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

- Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße siehe S. 24 und 25).
- 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.

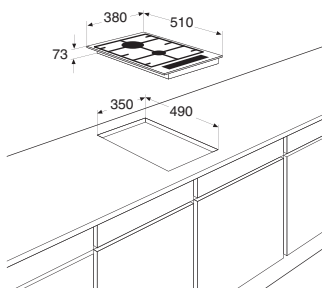
Abdichtband anbringen

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen auf den Rand der Auffangschale. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücken schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

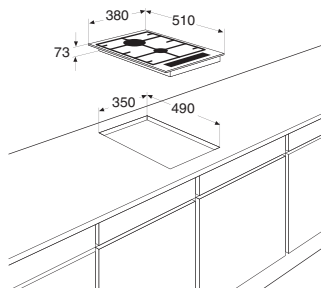


Einbaumaße

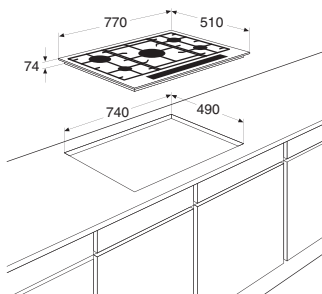
GKT832RVSA



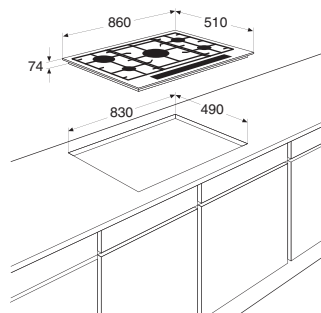
GKT831RVSA



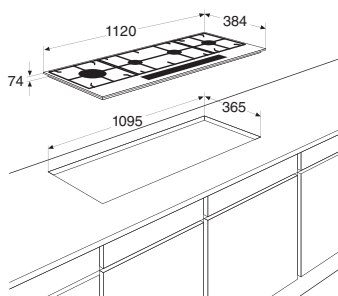
GKT875RVSA



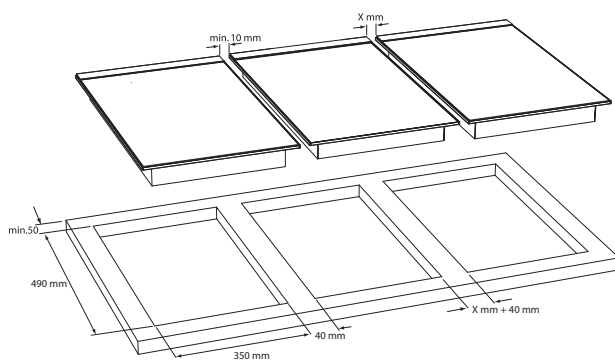
GKT895RVSA



GKT814RVSA



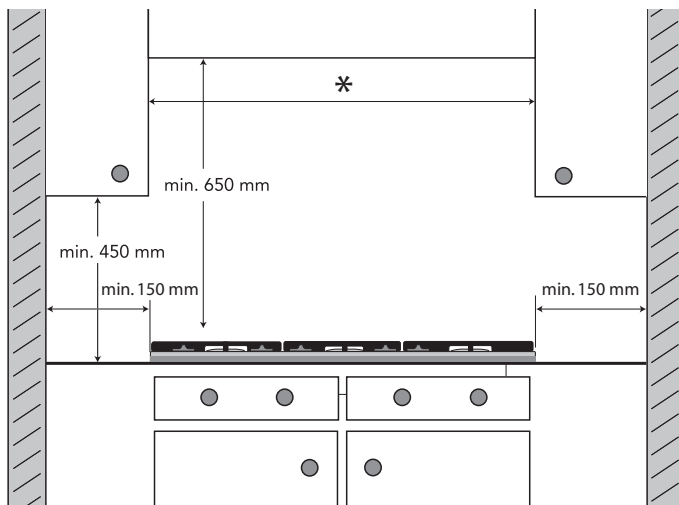
Einbausituation mit Zwischenraum



Benötigter Freiraum

Eine Gaskochmulde entwickelt Wärme. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum zu nicht-hitzebeständigen Materialien. Achten Sie auch auf Werkstoffe, die sich verfärben können (wie Edelstahl).

* GKT832RVSA: mind. 360 mm
 GKT831RVSA: mind. 360 mm
 GKT875RVSA: mind. 750 mm
 GKT895RVSA: mind. 840 mm
 GKT814RVSA: mind. 1100 mm



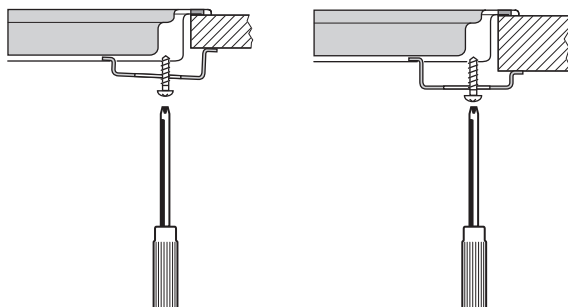
Die Gaskochmulde darf neben nur einer Wand eingebaut werden.

Achtung!

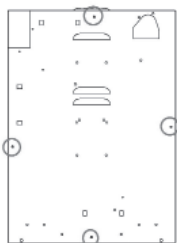
Die Unterseite der Kochplatte wird heiß. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in eine Schublade, wenn sie unmittelbar unter dem Kochfeld montiert ist.

Gerät aufstellen und die Anschlüsse herstellen

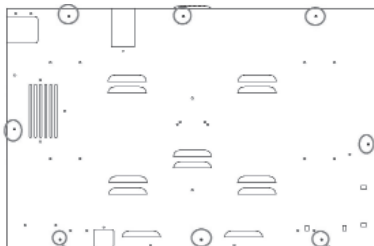
- Das Gerät in die Arbeitsplatte einsetzen und mit den mitgelieferten Montagebügeln und Schrauben befestigen.



GKT832RVSA / GKT831RVSA



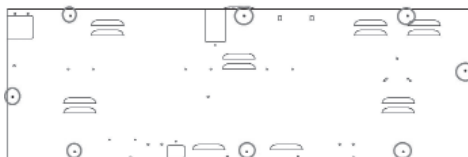
GKT875RVSA



GKT895RVSA



GKT814RVSA



- Stellen Sie den Gasanschluss her.
- Kontrollieren Sie den Anschluss mit Seifenwasser auf Gasdichtheit.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Technische Daten

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

Gastechnische Daten

Brenner	Gas	Arbeitsdruck(mbar)	Wärme- leistung (W)
Starkbrenner (fast)	G30	28-30	3000
	G31	37	3000
	G20	20	3000
	G25	25	3000
Normal (semifast)	G30	28-30	1750
	G31	37	1750
	G20	20	1750
	G25	25	1750
Sparbrenner (auxiliary)	G30	28-30	1000
	G31	37	1000
	G20	20	1000
	G25	25	1000
Doppelbrenner	G30	28-30	4000
	G31	37	4000
	G20	20	4000
	G25	25	4000
Wok	G30	28-30	4000
	G31	37	4000
	G20	20	4000
	G25	25	4000

Gerät und Verpackung entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

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



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzungszeit das Produkt NICHT zusammen mit dem normalen Hausmüll beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte konform sind mit den einschlägigen Europäischen Richtlinien, Beschlüssen und Verordnung und den Anforderungen, die in den Normen angegeben sind, auf die verwiesen wird.

CONTENTS

Your gas hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Operation

Igniting and adjusting	8
Switching off the burners automatically	9
Child lock	12
Timer	12

How to get the best out of your cooking

Getting the most out of your hob	14
Wok burner	14

Maintenance

General	15
Cleaning	15

Faults

Fault table	17
-------------	----

Installation

General	19
Gas connection	19
Electrical connection	19
Fitting your built-in hob	20
Technical data	25

Environmental concerns

Disposing of the appliance and packaging	26
--	----

Introduction

This gas hob has been designed for those who really enjoy cooking. The differences in burner capacity mean that you can cook any type of dish. Thanks to the integrated spark ignition, you can ignite and control the burners with one hand. The gas hob promotes high efficiency minimising the quantity of part combusted gases. This provides you with an appliance with short heating times, while also providing excellent simmering. In the case of the GKT875, GKT895 GKT814 thanks to the generous positioning of the wok burner, there is still enough free space for preparing other dishes whilst stir frying.

The gas hob is fitted with a flame supervision device, which ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out while you are cooking.

This guide describes how you can get the most out of your gas hob. As well as information about how to operate it, you will also find background information that may be useful to you when using this product.

First read the user instructions carefully and in full before starting to use the appliance, and keep them carefully for future reference.

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

Enjoy your cooking!

YOUR GAS HOB

Description

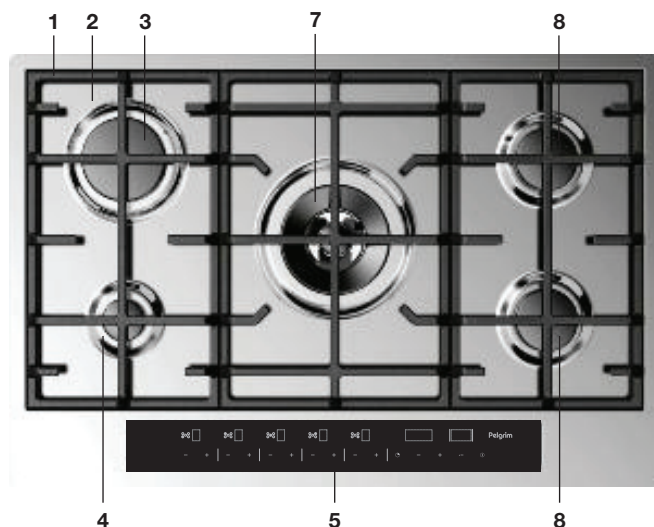
GKT832RVSA



GKT831RVSA



GKT875RVSA/GKT895RVSA

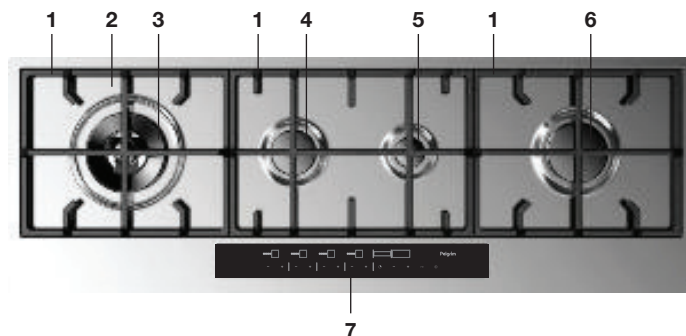


- 1. Pan support
- 2. Hob surface
- 3. Rapid burner
- 4. Simmer burner
- 5. Control panel
- 6. Dual burner
- 7. Wok burner
- 8. Semi-rapid burner

YOUR GAS HOB

Description

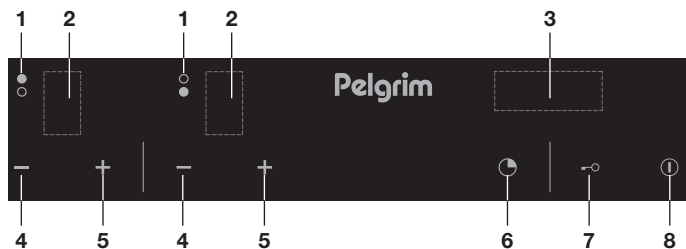
GKT814RVSA



1. Pan support
2. Hob surface
3. Wok burner
4. Semi-rapid burner
5. Simmer burner
6. Rapid burner
7. Control panel

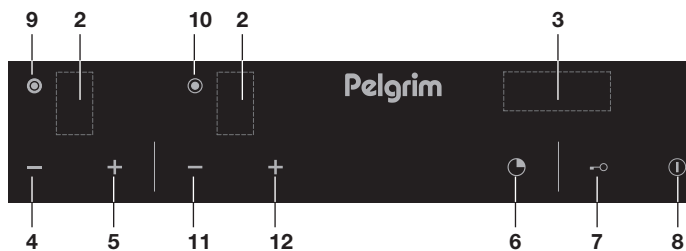
Control panel

GKT832RVSA



1. Cooking zone indicator
2. Heating level indicator
3. Timer display
4. - button
5. + button
6. Timer button
7. Child lock button
8. On/Off button

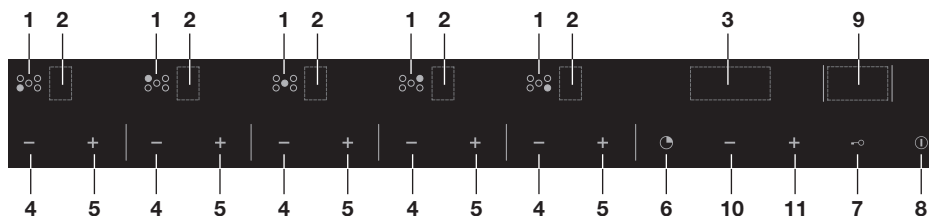
GKT831RVSA



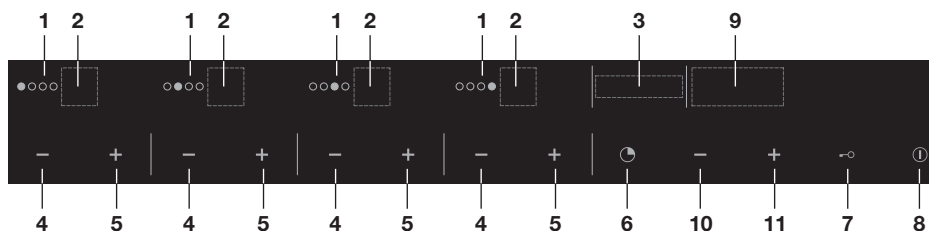
9. Burner indicator inner and outer gas ring
10. Burner indicator inner gas ring
11. - button (GKT831)
12. + button (GKT831)
3. Timer display
6. Timer button
7. Child lock button
8. On/Off button

YOUR GAS HOB

GKT875RVSA / GKT895RVSA



GKT814RVSA

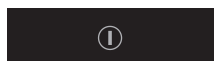


1. Cooking zone indicator
2. Heating level indicator
3. Timer display
4. - button
5. + button
6. Timer button
7. Child lock button
8. On/Off button
9. Display for viewing burner with linked timer
10. - button for the timer
11. + button for the timer

Read the separate safety instructions before using the device!

Igniting and adjusting

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



Switching on

Touch and hold the On/Off button for 2 seconds to switch on the hob. *The hob switches on and a '0' is displayed above each burner touch control to indicate that the burners are off.*



Lighting the burners with spark ignition

- Briefly touch the + button of the burner that you want to ignite. *'0' flashes for 3 seconds.*
- Then press the + button again within three seconds to set it to heating level 7.

The burner ignites and the heating level is displayed above the touch control. The display above the timer button shows which burners are ignited and linked to a timer.

The appliance will make three attempts to ignite the burner at intervals of 10 seconds. Should the burner fail to light, then it locks and a 'b' is displayed above the touch control. To use the burner again, you need to unlock the burner.

Setting a burner heating level

When a burner has ignited, you can set the heating level using the corresponding + or - touch control. You can press the button several times or you can press and hold the button until the correct heating level appears above the touch control.

Adjusting the burner (GKT831RVSA)

Once the inner and outer gas rings have been lit, you can adjust the power level using the buttons 4 and 5 plus 11 and 12.

The displays of the inner and outer gas rings will light up.

If just the inner gas ring has been lit, you can only use the buttons 11 and 12 to make adjustments.

Unlocking a burner

A burner is locked when there is a 'b' in the display.

- Make sure that the hob is switched on.
- Press the leftmost – button and the child lock button simultaneously for at least two seconds.

You will hear a beep, you can release the buttons. A '0' appears above the burner touch control indicating that the burner can be re-ignited.



When the burner does not ignite, check whether:

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



If you have attempted to unlock a burner up to 5 times over a period of 15 minutes, the code 'Flt06' appears above the touch control. You are not permitted to make any further attempts to unlock a burner for a further 15 minutes.

Switching off one burner

Press the + and - button simultaneously for 2 seconds of the burner you want to switch off or use the – button to set the burner to 0.

The burner switches off and a flashing 'H' appears above the touch control and will remain visible for a few minutes to indicate that the burner is still hot.



Switching off all burners at the same time

Press the On/Off button.

All burners switch off, and the hob is now switched off. If a burner is still hot, a flashing 'H' will remain visible above the corresponding touch control for a few minutes.



Switching off the burners automatically

It is possible to set a switch-off time for every burner. The burner will then switch off automatically when the set time has elapsed. You can only set the time when the burner is ignited (type GKT875RVSA/ GKT895RVSA/GKT814RVSA).

- The countdown starts as soon as the programming of the switch-off time for a burner has been confirmed. If you do not confirm the set time, the countdown will still start after a few seconds.

- The set switch-off time can be seen in the timer display for each burner (after the correct burner has been selected).
- When the time has elapsed, the burner switches off and you will hear a beep several times for a period of 30 seconds.

Setting the burner switch-off time

(GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA)

- Switch on the hob, ignite a burner and set the heating level.
- Press the timer button.

An indicator above the timer button will start flashing to indicate for which burner the switch-off time is set. You can also select another burner using the timer button if several burners are ignited. 't0.00' appears in the display to indicate that no time has yet been set for the selected burner.

- Press the + button on the timer to set the time for the selected burner. This changes in increments of one minute.
- Then press the timer button again when you have finished setting the time.

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



- While programming you can set the time to '0.00' by simultaneously pressing the + and - button of the timer.
- You can view the remaining time for each burner by pressing the timer button again. The time of the burner whose indicator light is flashing, appears in the display. If you want to view the remaining time for a different burner, then you need to press the timer button again to select this burner.
- You can adjust the time by pressing the timer button, selecting the correct burner with the timer button and then pressing the + and - button of the timer to adjust the time.
- If you switch off the burner manually, the set switch-off time disappears.

Setting the burner switch-off time

(GKT832RVSA/GKT831RVSA)

- Switch on the hob, ignite a burner and set the heating level.
- Press the timer button.





'time' appears in the timer display.

- Press the - or the + button for the ignited burner to start to set the timer. This changes in increments of one minute.

'0.00' appears in the timer display and an indicator is illuminated in the display of the burner.

- By pressing the - or + button set the number of hours from 1 to 9.
- Press the timer button again to start to set the number of minutes.
- By pressing the - or + button set the number of minutes.
- Finally press the timer button again when you have finished setting the timer.

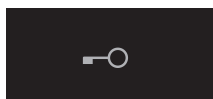
The indicator of the burner for which a timer has been set starts to flash. The remaining time appears in the timer display with a 't' for time, e.g. 't0.12'.



- While programming time you can reset the time '0.00' by simultaneously pressing and the + and - burner button.
- You can view the remaining time for a burner by pressing the timer button again. The time of the burner whose indicator light is flashing, appears in the display. If you want to see the remaining time of another burner, you need to press the timer button again to select this burner.
- You can adjust the time by pressing the timer button, selecting the correct burner by pressing the timer button and then pressing the + or - burner button to adjust the time.
- If you switch off the burner manually, the set switch-off time disappears.
- You can also use the timer even if no burner has been lit.
- If both burners are lit in the case of type GKT832RVSA and are linked to the timer, then the timer display will show the remaining time for the burner that is to be switched off first. The indicator for this burner will flash faster than the light for the other burner.
- In the case of type GKT831RVSA you can only use the right-hand - and + button to set the time. This time will then apply to both rings if they are both lit. If only the inner ring is lit, then the remaining time only applies to this ring.

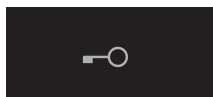
Child lock

You can lock the hob using the child lock. This prevents it being switched on unintentionally or the settings being changed.



Switching on the child lock

- Make sure that the hob is switched off.
- Press and hold the child lock button for at least two seconds.
You will hear a single beep. A dot appears in the display for each burner in place of the selected heating level. The child lock is now activated.
 - If you want to unlock a burner, then this is not possible when the child lock is activated. First you have to deactivate the child lock.



Switching off the child lock

- Press and hold the child lock button for at least two seconds.
You will hear a single beep. The dot replacing the selected heating level disappears in the display for each burner. The child lock is now switched off.



Tip

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

Timer

It is possible to see the current time in the hob's display. First you need to set the time when starting to use the hob for the first time. You also need to reset the time after a power cut.



Setting the clock (GKT875RVSA/GKT895RVSA/GKT814RVSA)

- Make sure that the hob is switched on.
- Press the timer button, the - button for the timer and the + button for the timer together for a minimum of 3 seconds .
The '0' in front of the dot flashes. You can now set the number of hours.
- Press the + or the - button on the timer to set the hours.
- Then press the timer button again.

The '00' after the dot flashes. You can now set the number of minutes.

- Press the + or the - button on the timer to set the minutes.
- To finish, press the timer button again to confirm the setting.

You will now see the current time in the display when you switch on the hob.



Setting the clock (GKT832RVSA/GKT831RVSA)

- Make sure that the hob is switched on.
- Press both the timer button and the child lock button for at least 3 seconds.

The '0' in front of the dot flashes. You can now set the number of hours.

- Press the left-hand + or - button to set the hours.
- Then press the timer button again.

The '00' after the dot flashes. You can now set the number of minutes.

- Press the left-hand + or - button to set the minutes.
- To finish, press the timer button again to confirm the setting.

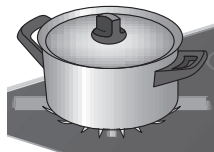
You will now see the current time in the display when you switch on the hob.

HOW TO GET THE BEST OUT OF YOUR COOKING

Getting the most out of your hob



Incorrect



Correct



Always make sure that the flames remain under the pan. If the flames are jumping around the pan then you are wasting a lot of energy. The handles can also get too hot. Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. These will not be stable.

- (Stir) frying, heating through large quantities and frying are best done on the rapid burner or wok burner.
- Use the simmer burner for preparing sauces, simmering and heating dishes through. On full power, this burner is big enough for heating food through.
- Cook with the lid on the pan. You then save up to 50% energy.
- Use pans with a smooth, clean and dry base. Pans with a flat base are stable and pans with a clean base transfer the heat more effectively throughout the dish.

Wok burner

Using the wok burner you can prepare dishes at very high temperatures. When doing so it is important that you:

- cut the ingredients into strips, slices or pieces beforehand.
- use good quality oil, such as olive oil, corn oil, sunflower or peanut oil. A little is enough. Butter and margarine burn due to the intense heat.
- Put the dishes with the longest preparation time into the pan first, so that by the end of the preparation time, all of the ingredients are all fully tender.

General

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

- Regular cleaning immediately after use prevents over-cooked food from being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent. Do not use too much liquid as it can get into the burner or vents.
- First clean the controls, burners and pan supports and then the hob surface. This will ensure that the hob doesn't get dirty again while you are cleaning it.
- It is best to clean the spark plugs with a cloth. Some care should be taken when doing this. The spark plug may otherwise develop a fault. The spark plug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean it with a tiny brush.
- Place the pan supports straight down without sliding them over the hob surface.
- Assemble the burner parts using the guide ridges. Note the cut-outs for the spark plug and thermocouple. Make sure that the burner parts are lying flat.

Cleaning

Cleaning the pan support

Do not clean the pan supports in the dishwasher. The enamel on the pan supports is suitable for cleaning in a dishwasher. However, the connection with the rubber feet is not. Moreover, the pan supports might suffer some discoloration if they are washed in the dishwasher. If you lose the rubber feet, then the pan support is likely to damage the hob surface.

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps)

Stubborn stains can be removed with a non-abrasive cream cleaner. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning agents.

Stubborn stains on stainless steel (hob surfaces)

In particular, boiled red cabbage, red beets, soy sauce, apple sauce, rhubarb and other highly sugary foods and acidic liquids can cause some discoloration to the surface. If you want to remove stubborn stains on stainless steel it is best to use a stainless steel cleaning product. Always brush along the grain of the steel to avoid shiny spots (damage caused in this way is not covered by the warranty!).

When the spots cannot be removed using the method described above, you can clean the hob using a special stainless steel cleaner. However, please note that you need to treat the entire hob surface to avoid any "differences in colour".

You also need to finish the hob surface with a brightener or care product for stainless steel. It is also normal for the surface to become slightly discoloured during its service life.

Cleaning removable burner parts

Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent! The removable burner parts (including wok parts) are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth. In the case of obstinate stains you can remove burn-on bits and soak the parts in hot suds. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning agents.

FAULTS

Fault table

If you are unsure about whether your gas hob is working properly, this does not necessarily mean that there's a problem. In each case check the following points in the table below or for more information visit the web site 'www.pelgrimservice.nl'.

Symptom	Possible cause	Solution
There is a smell of gas close to the appliance.	The gas connection to the gas hob is leaking.	Shut off the main gas tap. Contact your installer.
A burner won't ignite.	Plug not in socket.	Plug the plug into the mains socket.
	Faulty fuse / fuse in consumer unit has tripped.	Fit a new fuse or reset the fuse.
	Spark plug dirty/damp.	Clean / dry the spark plug.
	Burner parts incorrectly fitted.	Assemble the burner parts using centring bosses.
	Burner parts dirty/moist.	Clean / dry the burner parts. Check to see whether the outflow holes are open.
	Main gas tap shut off.	Open the main gas tap.
	Fault in the gas network.	Check with your gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank filled.
	Wrong type of gas used.	Check that the gas used is suitable for the appliance. If not, contact your gas fitter.

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
The burner does not burn evenly.	Burner parts fitted incorrectly.	Assemble the burner parts using centring bosses.
	Burner parts dirty or damp.	Clean / dry the burner parts. Check to see whether the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check that the gas used is suitable for the appliance. If not, contact your gas fitter.
The burner goes out after igniting.	Control knob not kept depressed for long enough.	Keep the control knob depressed for at least 5 seconds.
Fault code 'b'.	The burner is locked.	Unlock the burner, see page 11.
Fault code 'Flt0A', all burners are locked.	There is no gas supply.	Restore the gas connection and unlock the burners.
Fault code 'Flt06'.	You have attempted to unlock a burner up to 5 times within a period of 15 minutes.	You are not permitted to make any further attempts at unlocking the burner for a further 15 minutes.
Fault code 'Flt09'.	A burner is switched off due to an unknown fault.	Unlock the burner.
Other fault codes.		Contact the service department.

General

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



Warning!

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

This is a category-3 appliance.

Gas connection

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.
- A pipe made entirely out of metal must be used behind an oven.



Warning!

- A safety hose may not be bent and must not come into contact with kitchen unit moving parts.
- In all cases a shut-off valve needs to be fitted for the appliance so that it is easily accessible.



Before using the appliance for the first time, check the connections using a soap-and-water solution to ensure that there are no gas leaks.

Electrical connection

1.1 VA – 230-240 V~ – 50/60 Hz

- The mains socket and plug must be accessible at all times.
- Make sure that the electrical lead is not allowed to come into contact with the any parts of the appliance that become hot.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-pole switch with a minimum distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use an adapter or an extension lead to connect the appliance to the mains electricity supply. Safe use of the appliance cannot be guaranteed with these accessories.

**Warning!**

This appliance must always be earthed.

Installation, maintenance and repairs should only be carried out by professionals who are authorized by the manufacturer, as failure to do so will void the warranty.

The appliance should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The appliance is only disconnected from the mains if:

- the main switch in the house consumer unit is switched off, or
- the fuse for the house consumer unit has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced with original Pelgrim parts. Only those parts are guaranteed by Pelgrim to meet the safety requirements.

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

Fitting your built-in hob

Preparing the hob

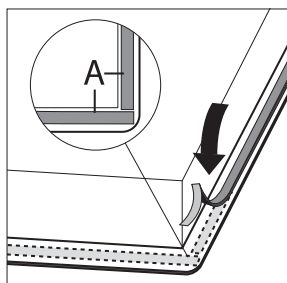
Install the supplied elbow (1/2" ISO 228 (right)) and sealing ring to the gas connection of the appliance. Next, using the elbow (1/2" ISO 10226-1 (conical)), connect the appliance to the gas supply using a safety hose or a fixed connection.

Cutting out the opening in the work surface

- Saw the opening in the work surface. Do this very carefully (See "Installation dimensions" on pages 24 and 25).
- If the work surface is made of wood, then coat the sawn surfaces of the work surface with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

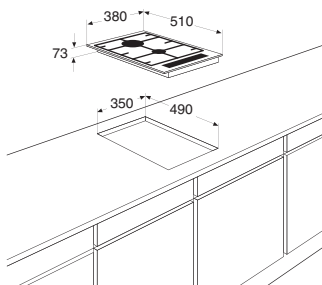
Fitting the sealing tape

Remove the protective film from the sealing tape (A) and stick the tape on the edge of the stainless steel hob surface. Do not stick the sealing tape through the corner, but cut 4 pieces that fit tightly into the corner.

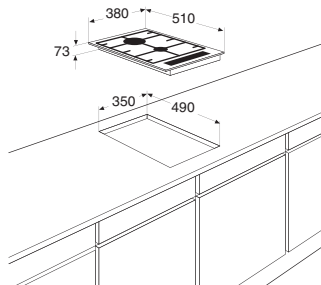


Dimensions for the built-in hob

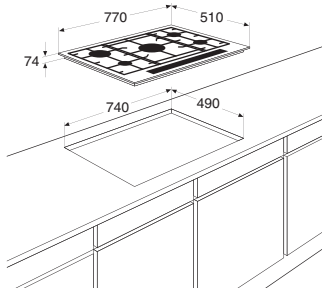
GKT832RVSA



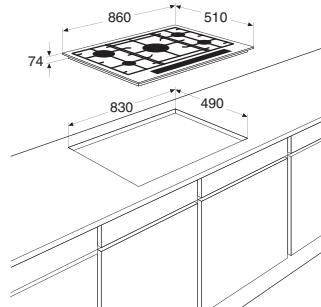
GKT831RVSA



GKT875RVSA

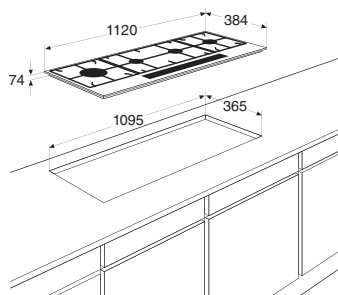


GKT895RVSA

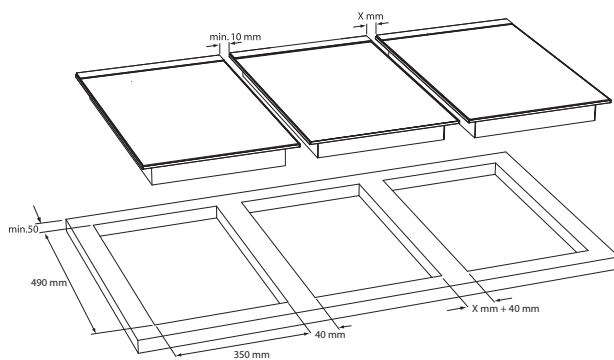


INSTALLATION

GKT814RVSA



Built-in scenario with a gap between

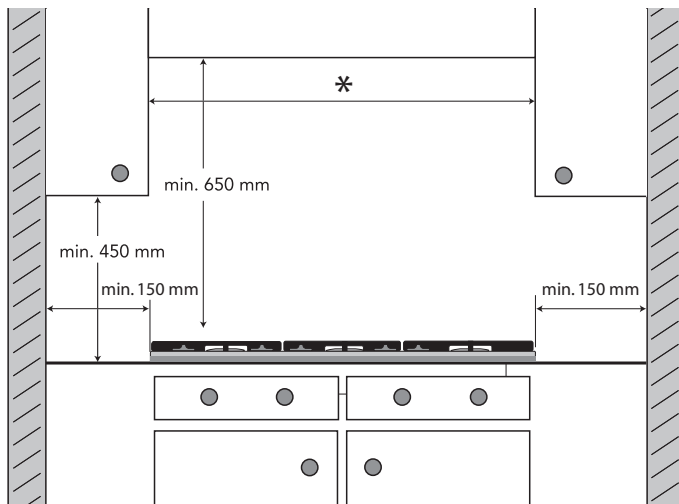


INSTALLATION

Space to be left free around the appliance

A gas hob generates heat. Leave a sufficient distance between the appliance and non heat-resistant materials. Take care also with materials that may discolour (such as stainless steel).

* GKT832RVSA: min. 360 mm
GKT831RVSA: min. 360 mm
GKT875RVSA: min. 750 mm
GKT895RVSA: min. 840 mm
GKT814RVSA: min. 1100 mm



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

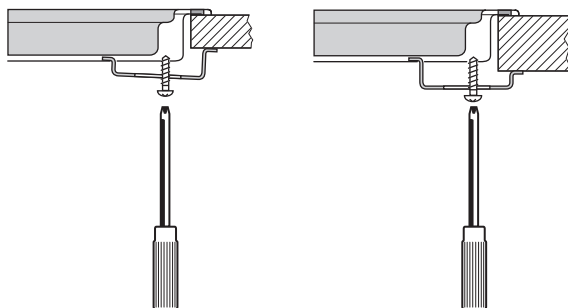
Warning!

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

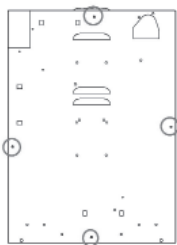
INSTALLATION

Fitting the appliance and making the connections

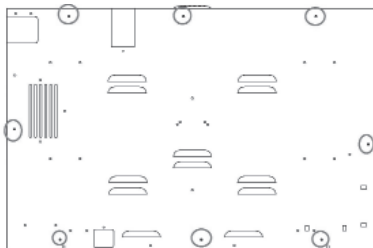
- Fit the appliance into the work surface and secure it using the mounting brackets and screws supplied.



GKT832RVSA / GKT831RVSA



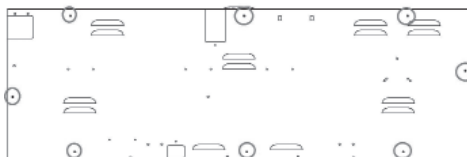
GKT875RVSA



GKT895RVSA



GKT814RVSA



- Connect to the gas supply.
- Using a soap-and-water solution, check that the connection is gas-tight.
- Connect the appliance to the mains electricity.

Technical data

On the identification card on the bottom of this appliance, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

Technical gas information

Burner	Gas	Operating pressure (mbar)	Burner output (w)
Rapid (fast)	G30	28-30	3000
	G31	37	3000
	G20	20	3000
	G25	25	3000
Normal (semi-fast)	G30	28-30	1750
	G31	37	1750
	G20	20	1750
	G25	25	1750
Simmer (auxiliary)	G30	28-30	1000
	G31	37	1000
	G20	20	1000
	G25	25	1000
Dual	G30	28-30	4000
	G31	37	4000
	G20	20	4000
	G25	25	4000
Wok	G30	28-30	4000
	G31	37	4000
	G20	20	4000
	G25	25	4000

Disposing of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used in the manufacturing of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The packaging for the appliance is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a dustbin with a cross through it is applied to the product. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal waste collection centre or to a point of sale provided by this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and human health caused by improper disposal. This ensures that the materials that the appliance is made of can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Orders and Regulations and the requirements listed in the standards referred to.