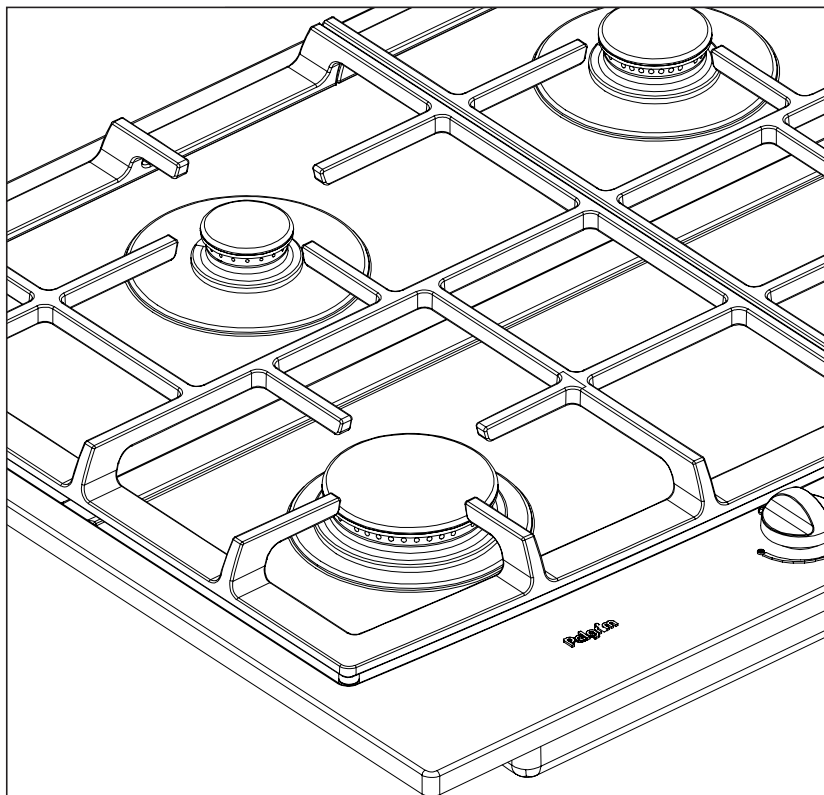




GK410
GK415
GK416
GK417
GK425
GK427
GK428
GK463
GK465
GK470W
GK472W
GK475
GK475W
GK477
GK477W
GK478
GK478W
GK495
GK497

Pelgrim

handleiding
notice d'utilisation - anleitung - manual

**NL**

handleiding 3 – 16

FR

notice d'utilisation 17 – 30

DE

Anleitung 31 – 44

GB

manual 45 – 58

gebruik pictogrammen - pictogrammes utilisés
benutzte Piktogramme - pictograms used



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



tip - conseil - Tipp - tip



uw gaskookplaat

beschrijving	4
inleiding	5

veiligheid

waar u op moet letten	6
-----------------------------	---

bediening

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

comfortabel koken

de kookplaat optimaal gebruiken	8
---------------------------------------	---

onderhoud

algemeen	9 – 10
----------------	--------

milieuaspecten

verpakking en toestel afvoeren	11
--------------------------------------	----

installatievoorschrift

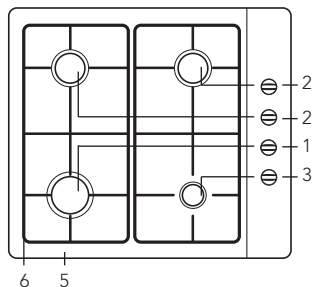
algemeen	12
elektrische aansluiting	12
gasaansluiting	13
inbouwen	14 – 15
gasteknische gegevens	16
technische gegevens	16



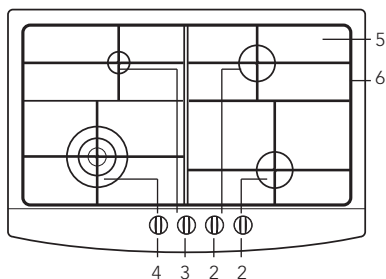
Beschrijving

1. sterkbrander
2. normaalbrander
3. sudderbrander
4. wokbrander
5. vangschaal
6. pandrager

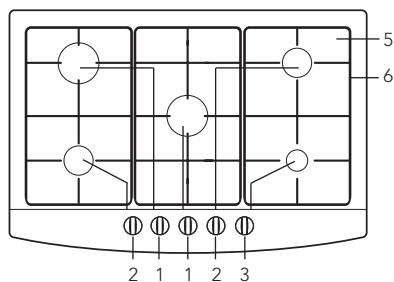
GK410/415/416/417



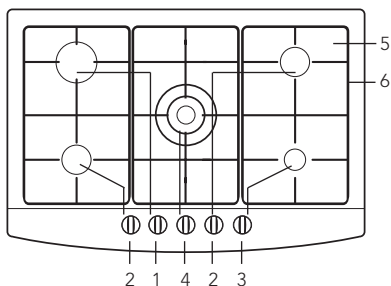
GK470W/472W



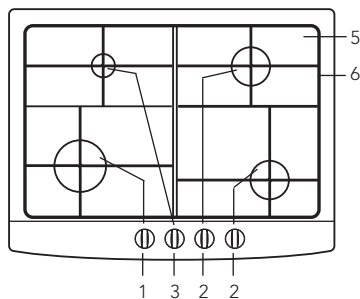
GK475/477/478

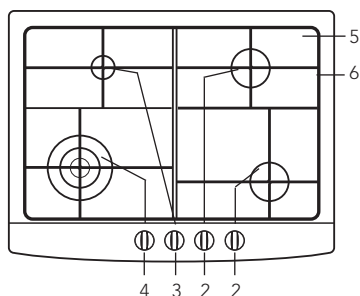
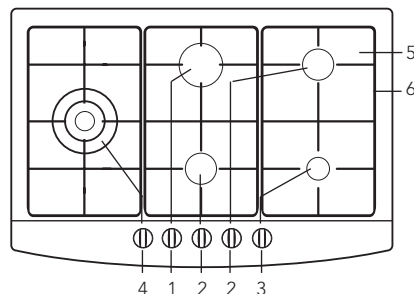
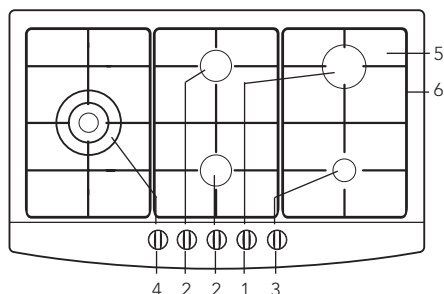
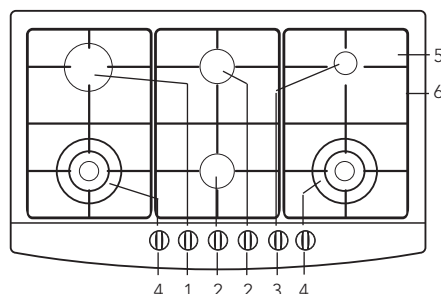


GK475W/477W/478W



GK425/427



**GK428****GK463/465****GK495****GK497****Inleiding**

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.



Bewaar deze handleiding. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!



Waar u op moet letten



Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten

- Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

Flambeer nooit onder een afzuigkap

- Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.

De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik

- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het email beschadigen.

De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter

- Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei

- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderkop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderkoppen en pandragers.

Plaatsen van branderdelen en pandragers

- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet.
- Zorg er voor dat de pandragers recht tegen elkaar en vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.

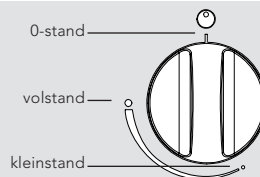


Ontsteken en instellen

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

GK410

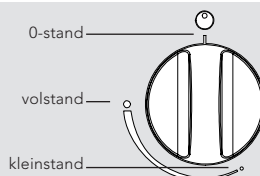
De bedieningsknop van de brander ingedrukt linksom draaien en met een lucifer de brander ontsteken.



GK415/417/470/472/475/475W/477/477W/478/478W/425/427/428/463 GK465/495/497

Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom.

De brander ontsteekt.



Vlambeveiliging

De vlambeveiliging zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft. Houd de bedieningsknop, in volstand, ongeveer 5 seconden ingedrukt.

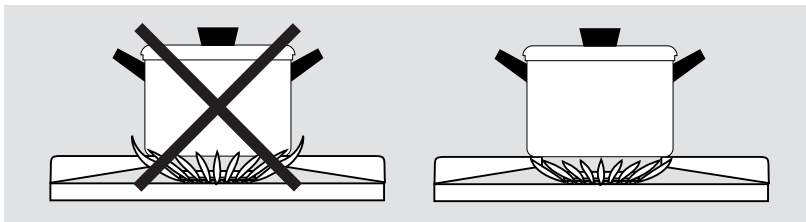
De vlambeveiliging schakelt in.



De kookplaat optimaal gebruiken



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



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

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 arachide-olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de ingrediënten 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.



- Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.

- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. Bij een te zware belasting kan de afstand van de bougiepunt tot aan de brander wijzigen, waardoor de brander slechter of niet ontsteekt. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving.

Bij zware vervuiling kunt u de punt met een fijn borsteltje reinigen.

- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven.

- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken.



- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel.

- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de plaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.



Algemeen



Hardnekkige vlekken op email (roosters, branderdoppen, vangschalen)

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



Hardnekkige vlekken 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 speciaal 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 HG oven & grillreiniger. Houd er echter rekening mee dat u de hele vangschaal moet behandelen om "kleur"verschil 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.



Verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



Algemeen

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

Let op:

- Dit toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal. Zorg dus voor voldoende ventilatie.
- Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houdt dan een minimale afstand van 100 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel te plaatsen afzuigkap.)



Elektrische aansluiting (alleen voor toestellen met vonkontsteking)

Elektrische aansluiting: **230 V - 50 Hz.**

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektro-magnetische compatibiliteit.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Let op:

- Dit toestel moet worden geaard.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.





Gasaansluiting RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

**Let op:**

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

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078).

Deze bepalen onder andere dat:

- uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden;
- achter een inbouwoven en onder de kookplaat slechts een volledig metalen slang gebruikt mag worden.

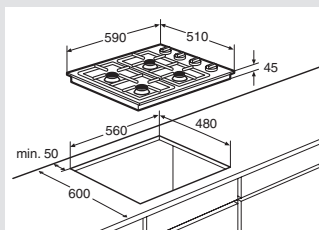


- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan. In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats, bijvoorbeeld in het naastgelegen keukenkastje.
- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.

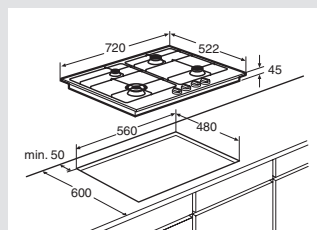


Inbouwen

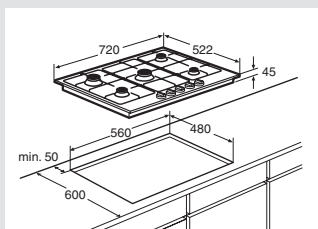
1. Maak de uitsparing in het aanrechtblad. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte vrij laat aan de zij- en achterkant.



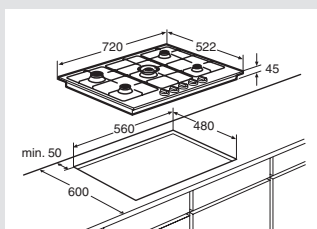
GK410/415/416/417



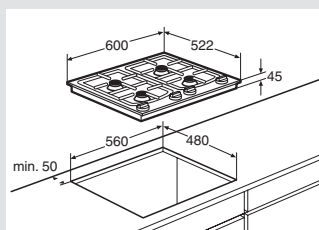
GK470W/472W



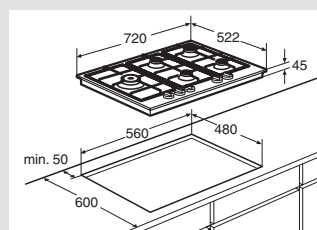
GK475/477/478



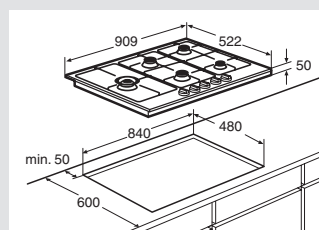
GK475W/477W/478W



GK425/427/428



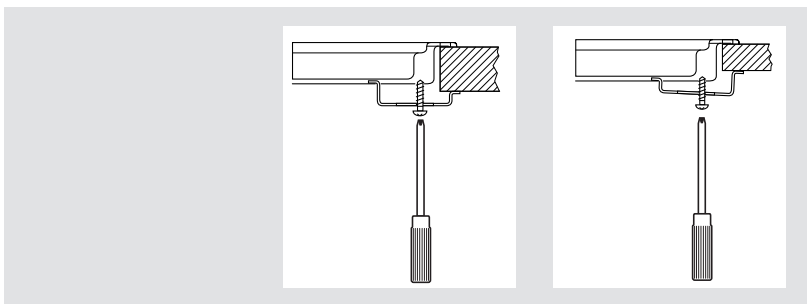
GK463/465



GK495/497

**Let op:**

- De afstand tussen de kookplaat en de achterwand moet minimaal 50 mm bedragen.
2. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.
 3. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.
 4. Zet de kookplaat vast.



5. Maak de gasaansluiting. Controleer de aansluitingen met zeepsop op gasdichtheid (zie "gasaansluiting").
6. Maak de elektrische aansluiting (zie "elektrische aansluiting").
7. Controleer de werking van het toestel.

Het inbouwen in combinatie met een inbouw-oven staat beschreven in het installatie-voorschrift van de oven.

**Pas op:**

- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt!



Gastechnische gegevens

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar
brandertype	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
sudder	1.00	1.00	1.00	1.00 / 72	0.88 / 63.4	1.00 / 72	1.00 / 72
normaal	1.75	1.75	1.75	1.75 / 126	1.54 / 111	1.75 / 126	1.75 / 126
sterk	3.00	3.00	3.00	3.00 / 216	2.64 / 191	3.00 / 216	3.00 / 216
wok	3.50	3.50	3.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	3.50 / 252

Technische gegevens

Kookplaattype	GK410	GK415 GK416 GK417	GK470W/472W GK475/475W GK477/477W GK478/478W	GK425 GK427 GK428	GK463 GK465	GK495 GK497
Elektrisch:						
3-aderig aansluitsnoer		■	■	■	■	■
Aansluiting AC 230 V - 50Hz - 0,6 VA		■	■	■	■	■
Vonkstekking geïntegreerd in knoppen		■	■	■	■	■
Gas:						
Aansluiting G1/2" buiten	■	■	■	■	■	■
Afmeting toestel:						
590x45x510 bxxhd in mm	■	■				
720x45x522 bxxhd in mm			■		■	
600x45x522 bxxhd in mm				■		
909x50x522 bxxhd in mm						■
Afmeting nis:						
560x480 bxd in mm	■	■	■	■	■	
840x480 bxd in mm						■



votre plaque de cuisson à gaz

description	18
introduction	19

sécurité

les points qui méritent votre attention	20
---	----

commande

allumage et régler	21
--------------------------	----

cuisiner confortablement

utilisation optimale	22
----------------------------	----

entretien

généralités	23 – 24
-------------------	---------

environnement

qui faire de l'emballage et de l'appareil utilisé	25
---	----

instructions d'installation

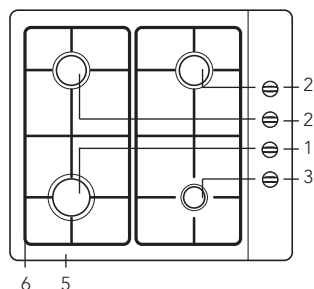
généralités	26
branchement électrique	26
raccordement du gaz	27
encastrement	28 – 29
donnees pour le gaz	30
specifications techniques	30



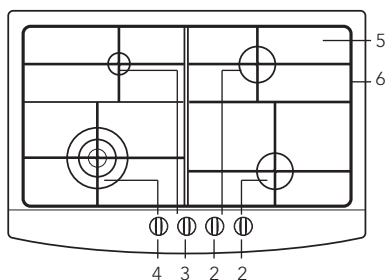
Description

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

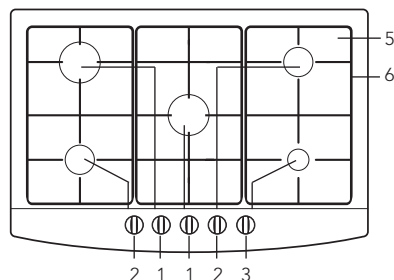
GK410/415/416/417



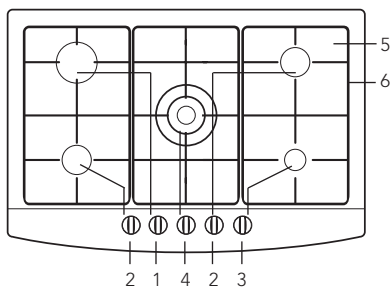
GK470W/472W



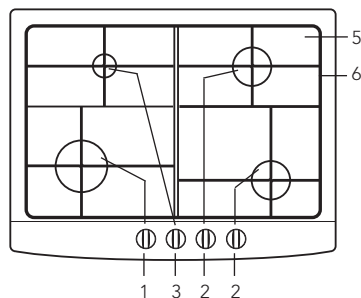
GK475/477/478

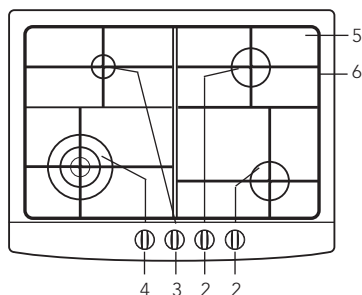
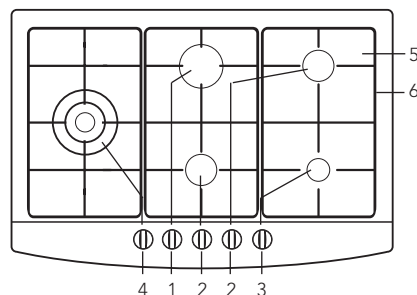
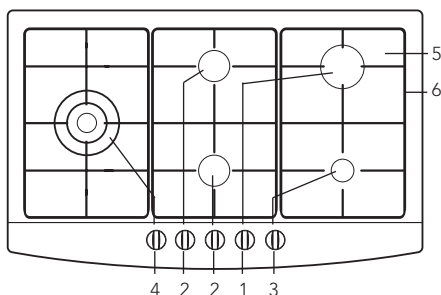
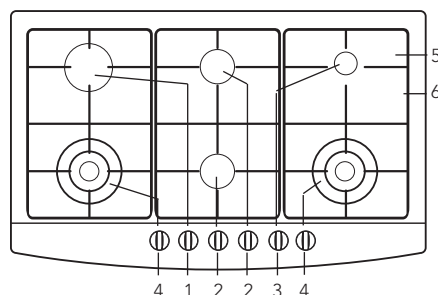


GK475W/477W/478W



GK425/427




GK428

GK463/465

GK495

GK497


Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.



Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson !



Les points qui méritent votre attention



Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation

- Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- En cas d'une utilisation prolongée de la plaque de cuisson, une aération supplémentaire est indispensable. Ouvrez, par exemple, une fenêtre ou installez une aération mécanique.

N'utilisez la plaque de cuisson que pour préparer des mets

- L'appareil n'est pas approprié pour chauffer des espaces.

Ne flambez jamais sous une hotte

- En raison de flammes élevées, un incendie peut se déclencher, aussi en cas d'un ventilateur mis à l'arrêt.

Les éléments du brûleur sont brûlants pendant l'utilisation, mais aussi directement après l'utilisation

- Evitez tout contact direct avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- Ne plongez jamais dans l'eau froide des brûleurs et des grilles de cuisson chaudes. En raison d'un refroidissement brutal, l'émail risque d'être endommagé.

La distance allant d'une casserole à une touche ou à une paroi non résistante à la chaleur doit dépasser les deux centimètres

- En cas de distances plus petites, les touches ou la paroi risquent de changer de couleur et/ou de se déformer sous l'effet de la température élevée.

Utilisez toujours les grilles de cuisson et les ustensiles appropriés

- Placez toujours la casserole sur la grille de cuisson. Le placement direct d'une casserole sur la tête du brûleur risque d'engendrer des situations dangereuses.
- Des bacs en aluminium ou en plastique ne sont pas appropriés en tant qu'ustensiles de cuisine. Ils risquent de brûler sur la tête du brûleur et sur les grilles de cuisson.

Placement des éléments du brûleur et des grilles de cuisson

- La plaque de cuisson ne peut fonctionner correctement que si les éléments du brûleur ont été bien mis les uns dans les autres via les comes de guidage.
- Veillez à ce que les grilles de cuisson soient bien droites l'une en face de l'autre et soient plates sur le plan profond. C'est seulement de cette manière que les casseroles peuvent rester stables.

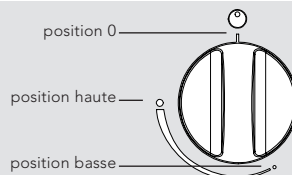


Allumage et régler

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

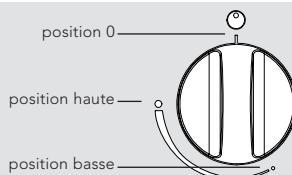
GK410

Poussez et tournez vers la gauche le bouton de commande et allumez le brûleur au moyen d'une allumette.



GK415/417/470/472/475/475W/477/477W/478/478W/425/427/428/463 GK465/495/497

Pressez le bouton du brûleur et tournez-le vers la gauche.
Le brûleur va s'allumer.



Dispositif de sécurité pour l'allumage

Le dispositif de sécurité pour l'allumage veille à ce que l'arrivée de gaz se ferme en cas d'extinction de la flamme pendant le processus de cuisson. Maintenez la pression sur la touche de commande, ouverte à pleine charge, pendant 5 secondes environ.

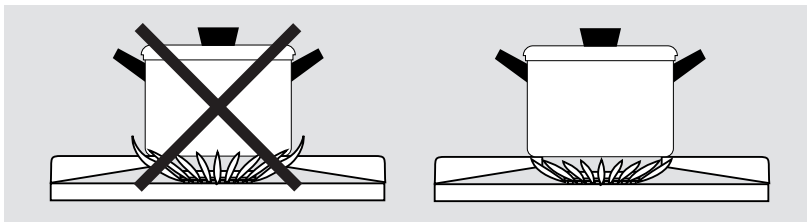
Le dispositif de sécurité pour la flamme s'enclenche.



Utilisation optimale



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



- Pour cuire rapidement (à la Chinoise) ou plus longtemps de grandes quantités et frire, utilisez (si présent) le brûleur puissant ou Wok. Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longtemps sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à diffusion douce. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps. Pour tous les autres mets, utilisez les brûleurs courants.
- Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.

Brûleur Wok

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



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



Généralités

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



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



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



Généralités

Tâches tenaces sur émail (grilles, chapeaux de brûleurs, plans profonds)

Elles s'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique.

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



Tâches tenaces sur l'acier inoxydable (plans profonds)

Les aliments qui ont débordé comme notamment le chou rouge, la betterave rouge, le soya, la rhubarbe et d'autres aliments très sucrés ainsi que les liquides acides peuvent provoquer une coloration de la surface.

Si vous souhaitez éliminer des tâches tenaces sur l'acier inoxydable, il est préférable d'utiliser un produit spécial Acier Inoxydable. Dans ce cas, frottez en respectant la structure de l'acier pour éviter des points brillants. (La garantie ne couvre pas les dommages issus de cette opération.)

S'il n'est pas possible d'éliminer les tâches en utilisant la méthode décrite ci-dessus, nettoyez la plaque de cuisson avec le produit (HG) pour gril et four. N'oubliez pas toutefois qu'il vous faudra traiter tout le plan profond pour éviter un écart de "couleur". De plus, il vous faudra ensuite traiter le plan profond avec un produit d'entretien ou un apprêt pour acier inoxydable. Il est toutefois normal que la surface se colore quelque peu pendant le cycle de vie.





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

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. L'appareil doit être évacué correctement à la fin de son cycle de vie. L'Administration peut vous fournir des informations sur ce sujet.

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

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.



Généralités

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

Attention :

- Cet appareil n'est pas relié à une hotte. Veillez donc à assurer une ventilation suffisante.
- Ne placez pas une plaque de cuisson à proximité d'une armoire suspendue et d'une paroi en matériaux inflammables (s'il n'y a pas d'autre solution possible, maintenez une distance minimale de 100 mm entre le côté extérieur de la plaque de cuisson et cette paroi. Maintenez également une distance minimale de 650 mm entre la plaque de cuisson et une hotte éventuelle.)



Branchement électrique (uniquement pour les appareils avec allumage électrique)

Branchement électrique : **230 V - 50 Hz.**

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive 89/336/CEE en matière de compatibilité électromagnétique.

- Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

Attention :

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il devra être remplacé par le service après-vente du fabricant ou par des monteurs qualifiés pour éviter tout danger.





Raccordement du gaz RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)



Attention :

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

Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales. Elles stipulent notamment que :

- seuls les appareils agréés peuvent être utilisés ;
- seule l'utilisation d'un tuyau entièrement en métal est autorisée à l'arrière d'un four à encastrer et sous la plaque de cuisson.



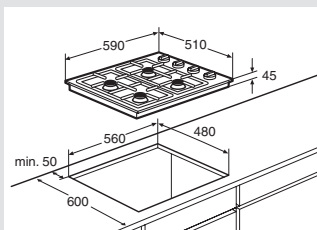
- Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un câble fixe. Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé. Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible, par exemple dans une armoire de cuisine placée à proximité.
- Un tuyau de sécurité ne doit pas être coupé, ni entrer en contact avec des éléments mobiles du meuble de cuisine.
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.



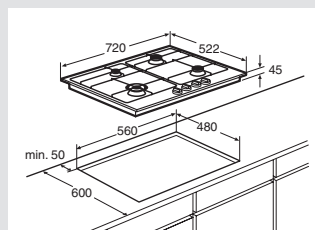
Encastrement

1. Pratiquer la découpe dans le plan de travail.

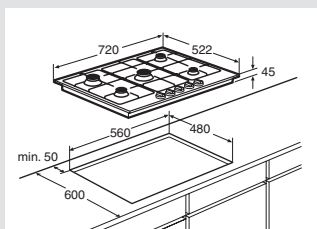
Veiller à laisser suffisamment d'espace sur le(s) côté(s) et à l'arrière.



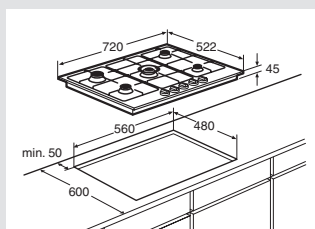
GK410/415/416/417



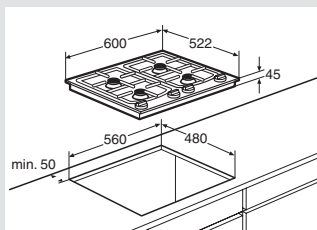
GK470W/472W



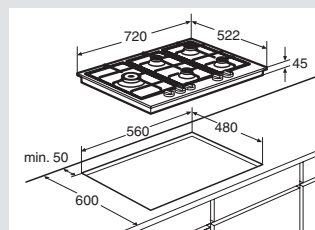
GK475/477/478



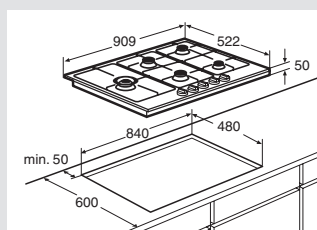
GK475W/477W/478W



GK425/427/428



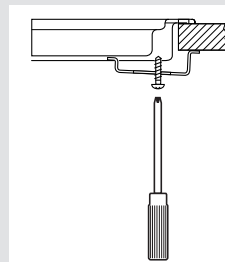
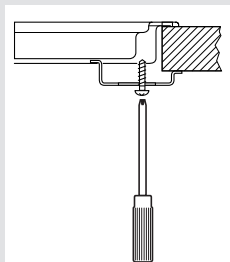
GK463/465



GK495/497

**Attention :**

- La distance entre la plaque de cuisson et la paroi arrière doit être au minimum de 50 mm.
2. Ménager un évidement dans la paroi latérale de l'élément pour la conduite de gaz.
 3. Insérer la table de cuisson dans la découpe.
 4. Fixer la table de cuisson.



5. La raccorder au gaz. Contrôler une fuite éventuelle du gaz avec de l'eau savonneuse (voir "Raccordement du gaz").
6. Effectuer le branchement électrique (voir "Branchement électrique").
7. Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

L'encastrement combiné à un four à encastrer se trouve décrit dans la consigne d'installation du four.

Attention :

- La partie inférieure de plaque de cuisson à encastrer chauffe. Veillez à ne pas mettre d'objets en plastique ou risquant de prendre feu dans le tiroir qui se trouve éventuellement sous l'appareil.





Donnees pour le gaz

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar
type de brûleur	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
à ralenti	1.00	1.00	1.00	1.00 / 72	0.88 / 63.4	1.00 / 72	1.00 / 72
normal	1.75	1.75	1.75	1.75 / 126	1.54 / 111	1.75 / 126	1.75 / 126
puissant	3.00	3.00	3.00	3.00 / 216	2.64 / 191	3.00 / 216	3.00 / 216
wok	3.50	3.50	3.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	3.50 / 252

Specifications techniques

Type de plaque de cuisson	GK410	GK415 GK416 GK417	GK470W/472W GK475/475W GK477/477W GK478/478W	GK425 GK427 GK428	GK463 GK465	GK495 GK497
Alimentation électrique cordon ce branchement à 3 conducteurs		■	■	■	■	■
Branchement AC 230 V - 50Hz - 0,6 VA		■	■	■	■	■
Allumage électrique intégré dans les boutons		■	■	■	■	■
Gaz :						
Raccordement G1/2"	■	■	■	■	■	■
Dimensions de l'appareil						
590x45x510 mm lxxpx	■	■				
720x45x522 mm lxxpx			■		■	
600x45x522 mm lxxpx				■		
909x50x522 mm lxxpx						■
Dimensions du renforcement						
560x480 mm lxxpx	■	■	■	■	■	
840x480 mm lxxpx						■



Ihre Gaskochmulde

Beschreibung	32
Einleitung	33

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	34
--------------------------------	----

Bedienung

Zünden und Einstellen	35
-----------------------------	----

Bequem kochen

Die optimale Benutzung der Kochmulde	36
--	----

Pflege

Allgemeines	37 – 38
-------------------	---------

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen.	39
--------------------------------------	----

Installationsanweisung

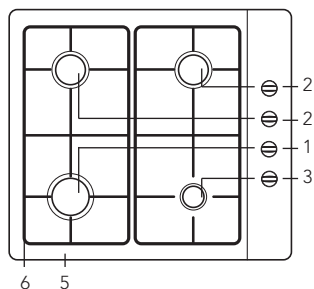
Allgemeines	40
Stromversorgung	40
Gasanschluß	41
Einbauen	42 – 43
Gastechnische Daten	44
Technische Daten	44



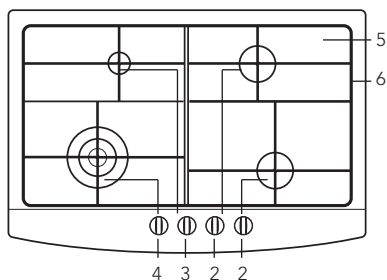
Beschreibung

1. Starkbrenner
2. Normalbrenner
3. Sparbrenner
4. Wokbrenner
5. Kochmulde
6. Topfrost

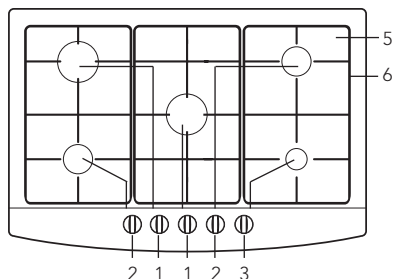
GK410/415/416/417



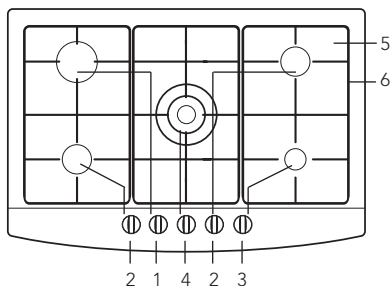
GK470W/472W



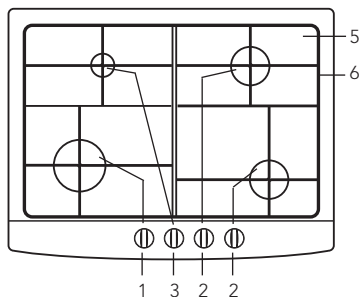
GK475/477/478



GK475W/477W/478W

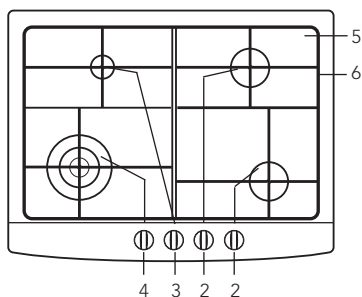


GK425/427

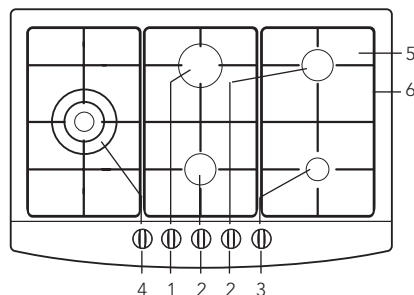




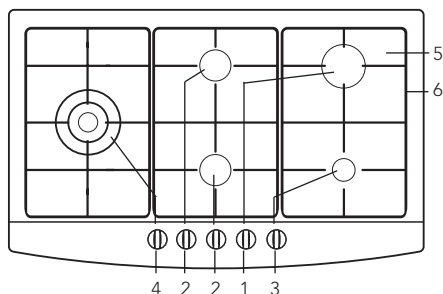
GK428



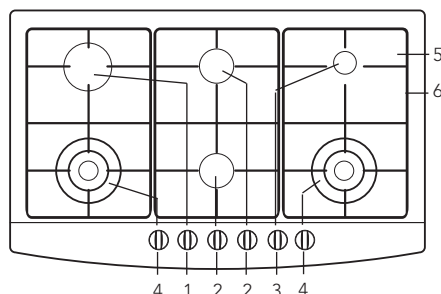
GK463/465



GK495



GK497



Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.



Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!



Worauf Sie achten müssen



Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes

- Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
- Bei längerer Benutzung der Kochmulde ist zusätzliche Lüftung erforderlich. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Gebläse.

Benutzen Sie die Kochmulde nur zur Bereitung von Gerichten

- Das Gerät ist nicht zur Heizung von Räumen geeignet.

Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube

- Die hohen Flammen können, auch bei ausgeschaltetem Gebläse, Brand verursachen.

Die Brennerteile sind bei der Benutzung und auch noch danach heiß

- Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und Topfroste niemals in kaltes Wasser. Durch die schnelle Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

Der Abstand des Topfes bis zu einem Knebel oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als zwei Zentimeter betragen

- Bei geringeren Abständen können sich die Knebel oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.

Benutzen Sie immer die Topfroste und geeignetes Kochgerät

- Stellen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein Topf unmittelbar auf dem Brennerkopf kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumbehälter oder Folie sind nicht als Kochgerät geeignet. Sie können auf den Brennerköpfen und Topfrosten einbrennen.

Aufsetzen von Brennerteilen und Topfrosten

- Die Kochmulde kann nur einwandfrei funktionieren, wenn die Brennerteile über die Führungzapfen zusammengesetzt werden.
- Legen Sie die Topfroste so nebeneinander auf, dass sie flach auf der Kochmulde liegen. Nur auf diese Art und Weise können die Töpfe stabil aufgestellt werden.

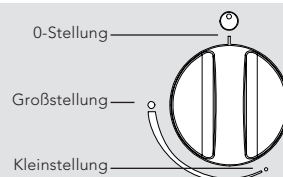


Zünden und Einstellen

Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

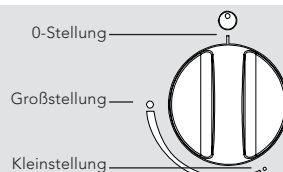
GK410

Den Bedienungsknopf des Brenners eindrücken, nach links drehen und mit einem Streichholz das Gas anzünden.



GK415/417/470/472/475/475W/477/477W/478/478W/425/427/428/463 GK465/495/497

Den Bedienungsknopf des Brenners eindrücken und nach links drehen.
Der Brenner zündet.



Züandsicherung

Die Züandsicherung sorgt dafür, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme beim Kochen erlischt.

Halten Sie den Knebel in der Großstellung ungefähr 5 Sekunden eingedrückt.
Die Züandsicherung schaltet sich ein.



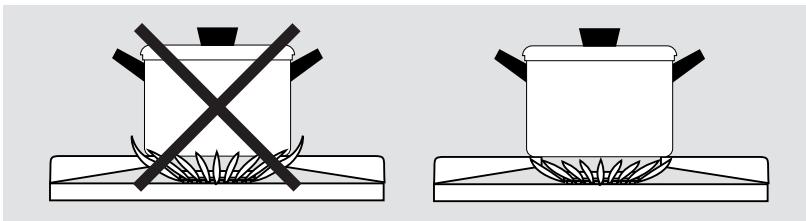
Die optimale Benutzung der Kochmulde



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

Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm.

Kleinere Töpfe stehen nicht stabil.



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

Wokbrenner

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

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





Allgemeines

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



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



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



Allgemeines

Hartnäckige Flecken auf Email (Roste, Brennerdeckel, Mulden)

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



Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Mulden)

Vor allem übergekochter Rotkohl, rote Beete, Sojasoße, Apfelmus, Rhabarber und sonstige, sehr zuckerhaltige Lebensmittel und saure Flüssigkeiten können Verfärbung der Oberfläche verursachen.

Zur Entfernung von hartnäckigen Flecken auf Edelstahl kann am besten ein Edelstahl-Spezialreinigungsmittel verwendet werden. Dann aber immer in Richtung der Stahlstruktur putzen, um Glanzflecke zu vermeiden. (Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen!)

Wenn sich die Flecken mit dem oben beschriebenen Verfahren nicht entfernen lassen, kann die Kochmulde mit HG-Backofenreiniger und Grillreiniger gereinigt werden. Beachten Sie aber dabei, dass die ganze Kochmulde behandelt werden muss, um „Farb“unterschiede zu vermeiden. Die Kochmulde ist anschließend noch mit einem Glanz- oder Pflegemittel für Edelstahl zu behandeln. Es ist übrigens normal, dass sich die Oberfläche im Laufe der Zeit etwas verfärbt.





Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss bei Lebenslaufende ordnungsgemäß entsorgt werden. Die Behörden können für entsprechende Informationen sorgen.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

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

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



Algemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Achtung:

- Dieses Gerät wird nicht an einen Rauchgas-Abzugsschacht angeschlossen. Achten Sie also auf ausreichende Entlüftung.
- Nicht neben einen hohen Schrank oder einer Wand aus entflammbarem Material aufstellen. (Wenn nicht anders möglich, dann einen Mindestabstand von 100 mm zwischen Außenseite Kochplatte und Wand berücksichtigen. Der Mindestabstand zwischen Kochstelle und Unterkante einer eventuellen Dunstabzugshaube muß 650 mm betragen.)



Stromversorgung (nur für Geräte mit elektrischer Zündung)

Stromversorgung: **230 V - 50 Hz.**

Das Gerät erfüllt die in der EG-Richtlinie 89/336/EEG genannten Vorschriften über elektromagnetische Kompatibilität.

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Achtung:

- Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein.
- Eine beschädigte Zuleitung muss vom Kundendienst des Herstellers oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren auszuschließen.



Gasanschluß RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

Achtung:



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

Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Diese besagen u.a., daß:

- ausschließlich zugelassene Materialien verwendet werden dürfen;
- hinter einem Einbaubackofen und unter einem Kochfeld darf nur ein Metallschlauch verwendet werden.



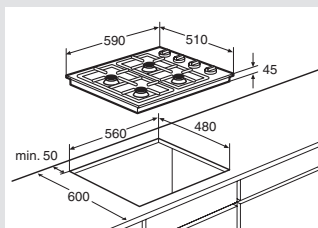
- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheits-schlauch. Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden, z.B. in einem Küchenschrank neben dem Herd.
- Ein Sicherheitsschlauch darf nicht geknickt werden und auch nicht mit beweglichen Teilen des Küchenmöbels in Berührung kommen.
- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.



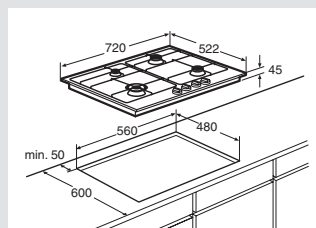
Einbauen

1. Aussparung in die Anrichte sägen.

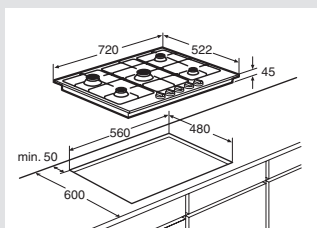
Seitlich und an der Rückseite für ausreichenden Spielraum sorgen.



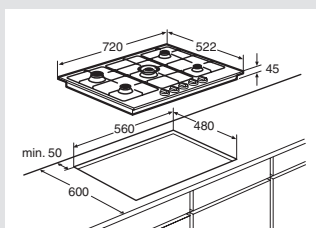
GK410/415/416/417



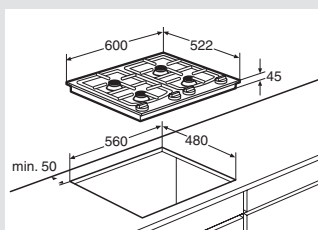
GK470W/472W



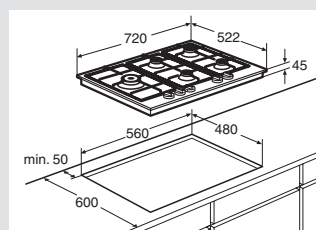
GK475/477/478



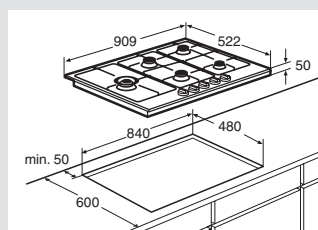
GK475W/477W/478W



GK425/427/428



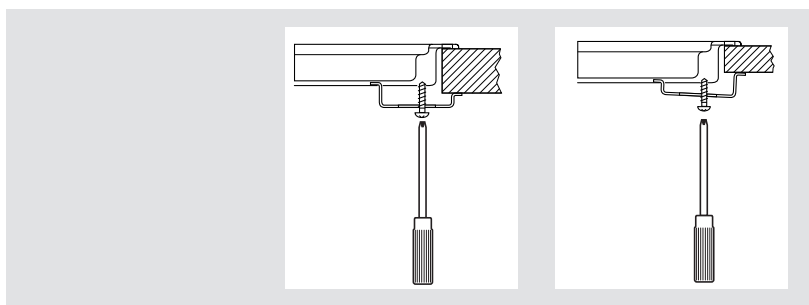
GK463/465



GK495/497

**Achtung:**

- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Rückwand muss mindestens 50 mm betragen.
2. Aussparung in der Seitenwand des Küchenschranks zum Durchführen der Gasleitung aussägen.
 3. Lassen Sie die Kochmulde in die Aussparung ein.
 4. Befestigen Sie die Kochmulde.



5. Stellen Sie den Gasanschluß her. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichtheit (siehe "Gasanschluß").
6. Stellen Sie den elektrischen Anschluß her (siehe "Elektrischer Anschluß").
7. Kontrollieren Sie, ob das Gerät funktioniert.

Der Einbau in Kombination mit einem Einbau-Backofen ist in den Installationsanweisungen des Backofens beschrieben.

Achtung:

- Die Unterseite des Einbaukochfeldes wird heiß. Achten Sie darauf, keine brennbaren oder Kunststoff-Gegenstände in die eventuell unter dem Gerät vorhandene Schublade zu legen.





Gastechnische Daten

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar
Brennertyp	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
Sparbrenner	1.00	1.00	1.00	1.00 / 72	0.88 / 63.4	1.00 / 72	1.00 / 72
Normalbr.	1.75	1.75	1.75	1.75 / 126	1.54 / 111	1.75 / 126	1.75 / 126
Starkbrenner	3.00	3.00	3.00	3.00 / 216	2.64 / 191	3.00 / 216	3.00 / 216
Wokbrenner	3.50	3.50	3.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	3.50 / 252

Technische Daten

TKochplattentyp	GK410	GK415 GK416 GK417	GK470W/472W GK475/475W GK477/477W GK478/478W	GK425 GK427 GK428	GK463 GK465	GK495 GK497
Elektrizität:						
Dreifachschnur		■	■	■	■	■
Stromversorgung AC 230 V - 50Hz - 0,6 VA		■	■	■	■	■
in den Bedienungs- knöpfen integrierte elektrische Zündung		■	■	■	■	■
Gas :						
Anschluß G1/2"	■	■	■	■	■	■
Abmessung des Geräts:						
589x45x510 BxHxT in mm	■	■				
720x45x522 BxHxT in mm			■		■	
600x45x522 BxHxT in mm				■		
909x50x522 BxHxT in mm						■
Abmessung der Nische:						
560x480 BxT in mm	■	■	■	■	■	
840x480 BxT in mm						■



your gas hob

description	46
introduction	47

safety

what you should pay attention to	48
--	----

controls

igniting and adjusting	49
------------------------------	----

comfortable cooking

optimal use of the hob	50
------------------------------	----

maintenance

general	51 – 52
---------------	---------

environmental aspects

disposal of packaging and appliance	53
---	----

installation instructions

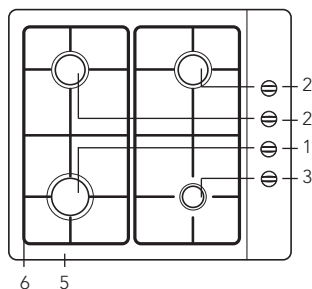
general	54
electrical connection	54
gasconnection	55
building in	56 – 57
gas information	58
technical specifications	58



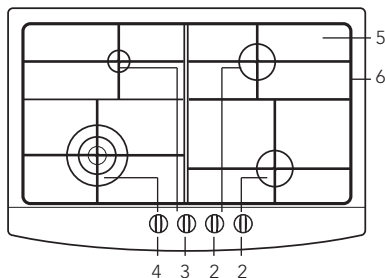
Description

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

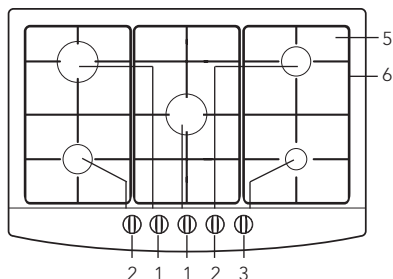
GK410/415/416/417



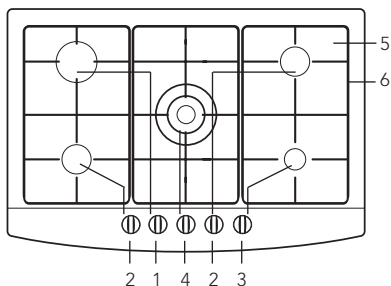
GK470W/472W



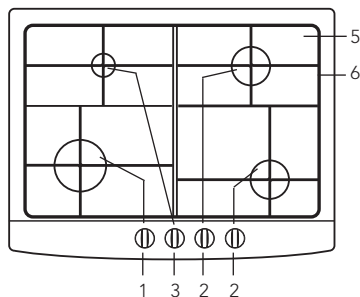
GK475/477/478



GK475W/477W/478W

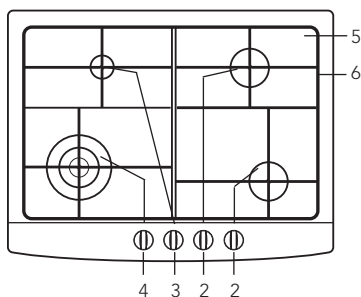


GK425/427

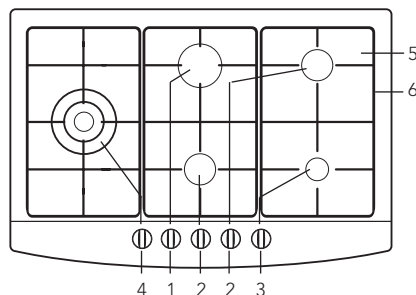




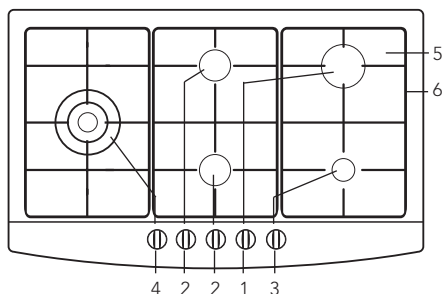
GK428



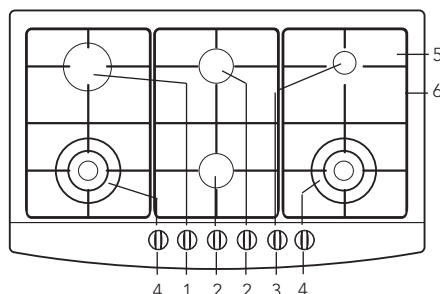
GK463/465



GK495



GK497



Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.



Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!



What you should pay attention to



Ensure that there is adequate ventilation during use

- Keep natural ventilation openings open.
- When using the hob for long periods, extra ventilation is necessary.
Open a window for instance or install a mechanical fan.

Use the hob only for preparing dishes

- The appliance is not suitable for space heating.

Never flambé under an extractor hood

- The high flames can cause a fire, even if the fan is switched off.

The burner parts are hot during and immediately after use

- Do not touch them, and avoid contact with non-heat-resistant materials.
- Never immerse hot burner parts in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.

The distance from the pan to a knob or non-heat-resistant wall should always be greater than two centimetres

- In the case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or distort.

Always use the pan supports and suitable cooking utensils

- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner head can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can become burnt into the burners and pan supports.

Installing burner parts and pan supports

- The hob can only function effectively if the burner parts have been assembled using the guide ridges.
- Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the spillage well. Only then can the pans be positioned stably.

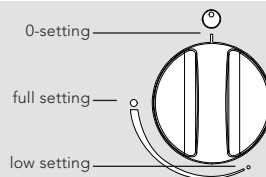


Igniting and adjusting

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

GK410

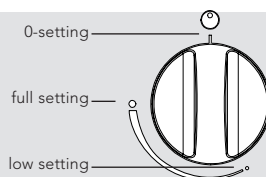
While keeping the knob of the burner held in, turn the knob to the left and light the burner with a match.



GK415/417/470/472/475/475W/477/477W/478/478W/425/427/428/463 GK465/495/497

Press the knob of burner in and turn it to the left.

The burner ignites.



Flame failure device

The flame failure device ensures that the gas supply is closed if the flame goes out during the cooking process.

Hold the control knob pressed in in the full position for approximately 5 seconds.

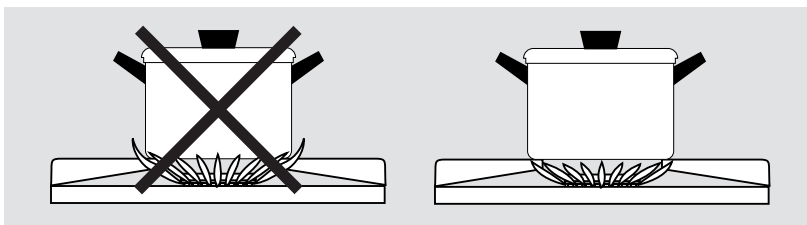
The flame failure device will switch on.



Optimal use of the hob



- Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot.
- Do not use pans with a base diameter less than 12 cm. Smaller pans will not be stable.



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

Wok burner



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

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



General

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



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

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

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

- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the spillage well.

- Assemble the burner parts using the guide ridges.



- Regular cleaning immediately after use prevents over-cooked food being able to become ingrained and cause stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent.

- Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the spillage well. This avoids the hob getting dirty again during cleaning.



General



Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps, spillage wells)

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



Stubborn stains on stainless steel (spillage wells)

In particular boiled over red cabbage, red beetroot, soysauce, rhubarb and other foodstuffs with a high sugar content and acidic liquids can cause discoloration of the surface.

If you want to remove stubborn stains from stainless steel, you can best use a cleaning agent specially formulated for stainless steel. In that case, always clean in the direction of the structure of the steel in order to avoid shiny spots. (Damage resulting from this are not covered by the warranty!)

If the stains cannot be removed using the method described above, you can clean the hob with HG oven and grill cleaner. Bear in mind, however, that you will have to clean the whole of the spillage well in order to avoid differences in 'colour'. You must also treat the spillage well afterwards with a polish or maintenance product for stainless steel. It is normal for the surface to discolour somewhat during the product's lifetime.



Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials. At the end of its lifecycle this appliance must be disposed of in a responsible manner. The authorities can advise you on this.

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

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

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



General

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

Please note:

- This appliance is not connected to a flue duct. Take care to ensure that there is sufficient ventilation.
- Do not install a hob next to a high cupboard or wall made of flammable material. (If there is no alternative, ensure that there is a minimal distance of 100 mm between the outer edge of the hob and the wall in question. Also ensure that there is a minimum distance of 650 mm between the hob and any overhead extractor fan which may be installed.)



Electrical connection (solely for appliances with a spark switch)

Electrical connection: **230 V - 50 Hz**.

This appliance complies the regulations concerning electromagnetic compatibility in directive 89/336/EEC.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

Please note:

- This appliance must be earthed.
- If the connection cable becomes damaged, it should be replaced by the manufacturer's service department or by a person with equivalent qualifications, in order to prevent dangerous situations from arising.





Gasconnection RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

**Please note:**

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

The gas connection must comply with national and local regulations.

Amongst other things these regulations instruct that:

- only approved materials are to be used;
- only a completely metal hose may be used behind a built-in oven and beneath the hob.

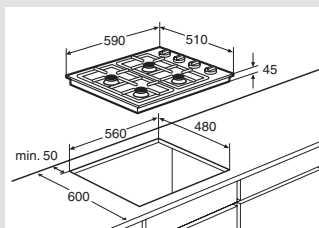
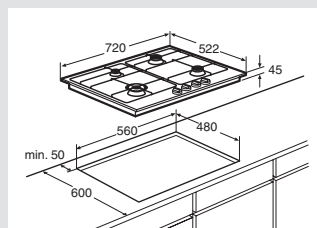
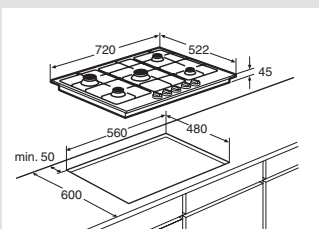
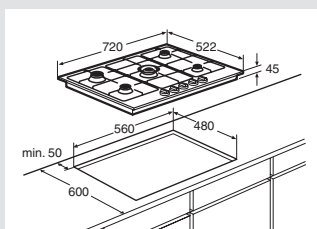
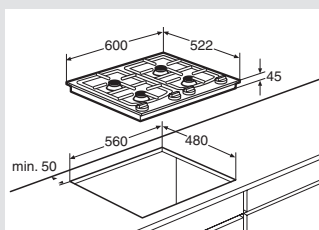
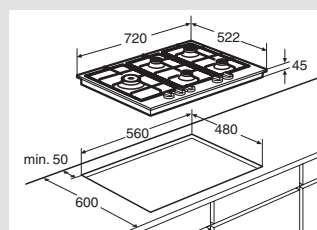
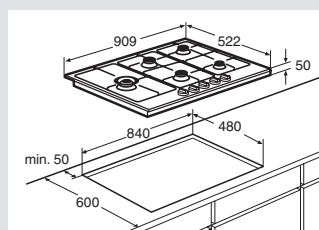


- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted. In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible, in an adjacent kitchen cupboard, for example.
- The safety hose must not get kinks in it or get trapped and must not come into contact with moving parts of the kitchen furniture.
- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.



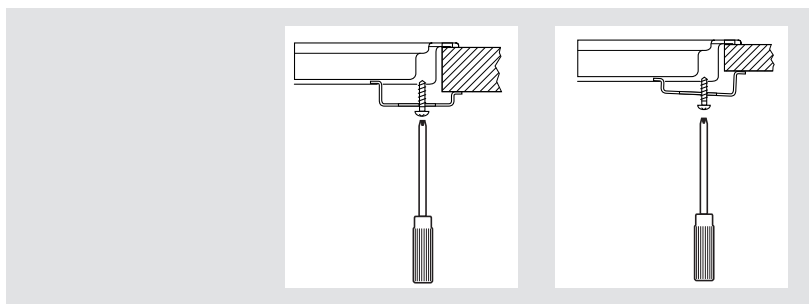
building in

1. Make the cut-out in the work surface. Ensure that there is sufficient space allowed at the sides and at the back.

**GK410/415/416/417****GK470W/472W****GK475/477/478****GK475W/477W/478W****GK425/427/428****GK463/465****GK495/497**

**Please note:**

- The distance between the hob and the rear wall must be at least 50 mm.
2. Make a hole in the side of the kitchen cabinet to enable the gas pipe to be passed through.
 3. Place the appliance in the cut-out.
 4. Secure the appliance in position.



5. Make the gas connection. Check the gas connections with a soap/water mixture (see "Gas Connection").
6. Put the plug in the socket (see "Electrical Connection").
7. Test to check the appliance is operational.

The building in of the hob in combination with a built-in oven is described in the installation guide for the oven.

Attention:

- The underside of this built-in hob becomes hot. Take care that you do not place any flammable or plastic objects in any drawer under the appliance.





Gas information

	G25/25 mbar	G20/20 mbar	G25/20 mbar	G30/29 mbar	G31/29 mbar	G31/37 mbar	G30/50 mbar
burner type	(kW)	(kW)	(kW)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)	(kW / g/h)
simmer	1.00	1.00	1.00	1.00 / 72	0.88 / 63.4	1.00 / 72	1.00 / 72
normal	1.75	1.75	1.75	1.75 / 126	1.54 / 111	1.75 / 126	1.75 / 126
strong	3.00	3.00	3.00	3.00 / 216	2.64 / 191	3.00 / 216	3.00 / 216
wok	3.50	3.50	3.50	3.50 / 252	3.08 / 222	3.50 / 252	3.50 / 252

Technical specifications

Type of hob	GK410	GK415 GK416 GK417	GK470W/472W GK475/475W GK477/477W GK478/478W	GK425 GK427 GK428	GK463 GK465	GK495 GK497
Electric:						
3-core connection lead		■	■	■	■	■
Connection AC 230 V - 50Hz - 0,6 VA		■	■	■	■	■
Spark switch integrated in control buttons		■	■	■	■	■
Gas:						
Connection G1/2"	■	■	■	■	■	■
Dimensions (appliance):						
589x45x510 wxhxd in mm	■	■				
720x45x522 wxhxd in mm			■		■	
600x45x522 wxhxd in mm				■		
909x50x522 wxhxd in mm						■
Dimensions (recess):						
560x480 wxd in mm	■	■	■	■	■	
840x480 wxd in mm						■



