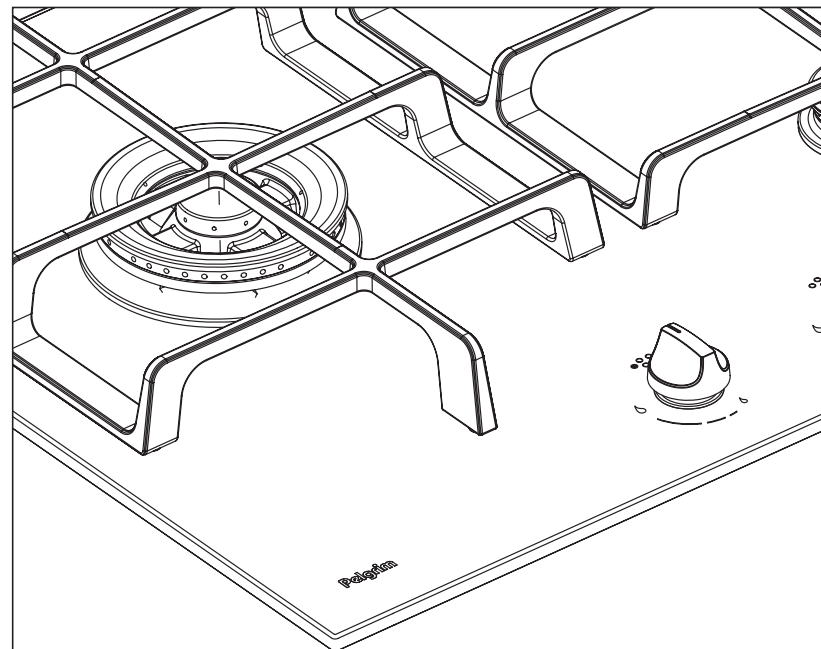




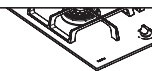
GKB7...

KOOKKEUR 

Pelgrim

manual

handleiding - notice d'utilisation - anleitung



NL

handleiding 3 – 26

FR

notice d'utilisation 25 – 42

DE

Anleitung 43 – 62

GB

manual 63 – 82

gebruikte pictogrammen - pictogrammes utilisés benutzte Piktogramme - pictograms used



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



tip - conseil - Tipp - tip



uw gaskookplaat

beschrijving 4

inleiding 5

veiligheid

waar u op moet letten 6

bediening

ontsteken en instellen 7

comfortabel koken

de kookplaat optimaal gebruiken 8 – 9

onderhoud

algemeen 10 – 12

storingen

tabel 13 – 14

milieuaspecten

verpakking en toestel afvoeren 15

installatievoorschrift

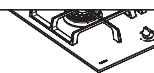
algemeen 16

gasaansluiting 16

elektrische aansluiting 17

inbouwen 18 – 25

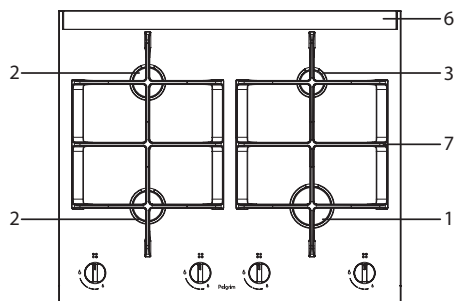
gastechische gegevens 26



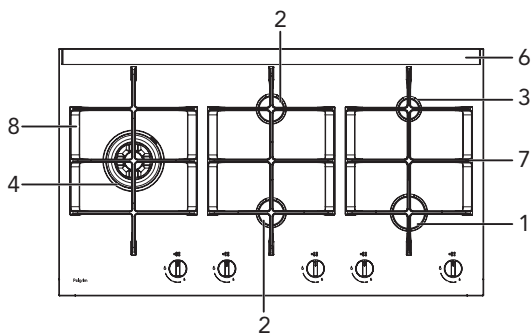
Beschrijving

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

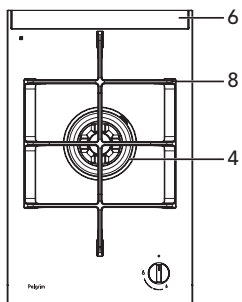
GKB734



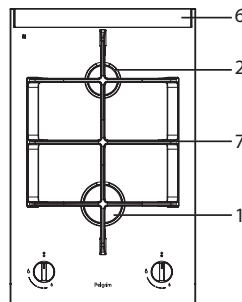
GKB795



GKB711



GKB712



Inleiding

KOOKKEUR

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt en bedient u de branders met één hand. Dit toestel voldoet aan alle eisen die gelden voor het Kookkeurmerk. Dit betekent dat de gaskookplaat hoog rendement koppelt aan een minimum aan onvolledige verbrandingsgassen. Hiermee beschikt u over een toestel met korte aankooktijden, terwijl er ook uitstekend op gesudderd kan worden. Bij de GKB795 blijft er, door de ruime plaatsing van de wokbrander, tijdens het wokken voldoende ruimte vrij voor het bereiden van andere gerechten.

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

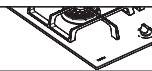
Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.



De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst.

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

Veel kookplezier!



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 (zie pag. 10).
- 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.

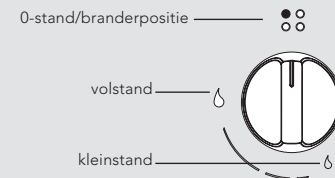


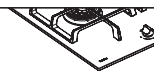
Ontsteken en instellen

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

Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom.

De brander ontsteekt.

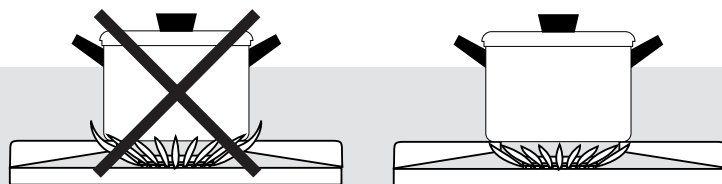




De kookplaat optimaal gebruiken



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



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



De kookplaat optimaal gebruiken



Wokbrander (GKB711 en GKB795)

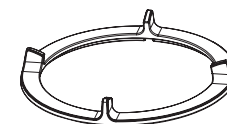
Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

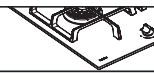
- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide-olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd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

Gebruik van het wok-hulprooster (GKB711 en GKB795)

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

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





Algemeen

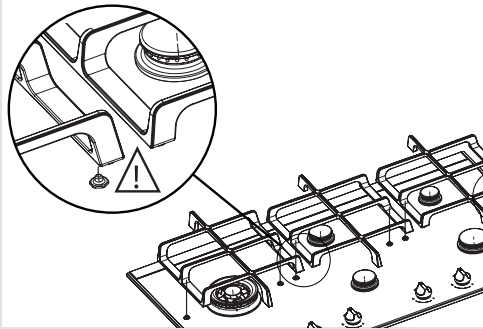
Uw toestel is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

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

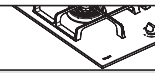
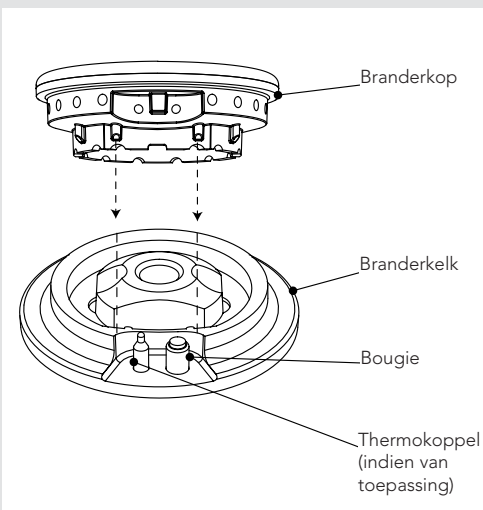


- Plaats de pandragers (GKB795) over het 'nokje'.

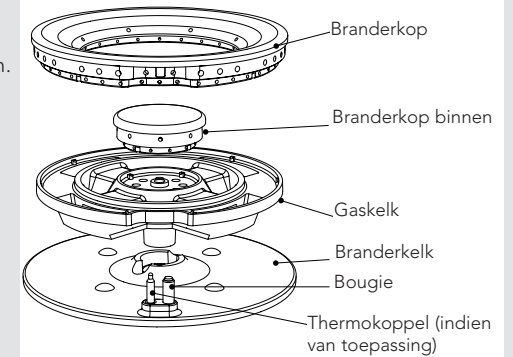
Let Op! Het wokpan-drager is hoger dan de andere twee pandragers. Plaats altijd de wokpan-drager op de positie van de wokbander.



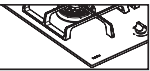
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel in de branderdop.



- Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.



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



Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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

Hardnekkige vlekken de glasplaat

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

Reinigen verwijderbare branderdelen

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

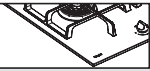
Keradur® branderkerken

De branderkerken zijn voorzien van een unieke Keradur® toplaag. De speciale vuilafstotende lak is voorzien van een keramische vulling die het schoonmaken vergemakkelijkt en de duurzaamheid van de branders sterk verbetert. De branderkerken kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

Schoonmaakmiddel

Pelgrim heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine.

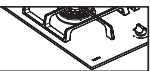
Deze zijn te verkrijgen via de website www.hps.nl. Hier vind u ook diverse schoonmaak en gebruikerstips.



Tabel

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

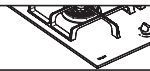
Storing	Oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	- Er is een brander ingeschakeld, maar niet ontstoken. - De koppeling van een flessengastoestel is losgeschoten.	- Sluit de kraan en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken. - Zet de koppeling vast.
Een brander ontsteekt niet.	- Branderdelen niet juist geplaatst. - Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. - Stekker niet in stopcontact. - Bougie vervuild/vochtig. - Branderdelen vervuild/vochtig. - Beluchtingsopening achterzijde afgesloten. - Hoofdgaskraan gesloten. - Storing aan het gasnet. - Gasfles of -tank is leeg. - Bedieningsknop niet lang of diep genoeg ingedrukt.	- Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar en zorg dat ze vlak op elkaar liggen. - Monteer een nieuwe zekering of schakel de automatische zekering weer in. - Steek de stekker in het stopcontact. - Reinig/droog de bougie. - Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. - Zorg voor voldoende luchttoevoer. - Open de hoofdgaskraan. - Informeer bij uw gasleverancier. - Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. - Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden en voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand.



Tabel

Storing	Oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet egaal.	- Branderdelen niet juist geplaatst. - Branderdelen vervuild/vochtig. - Verkeerde soort gas gebruikt (bij flessengastoepeating).	- Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar en zorg dat ze vlak op elkaar liggen. - Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. - Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel.
De brander dooft na ontsteken.	- Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt (Bij thermo-elektrische toestellen).	- Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.

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



Verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

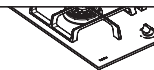
Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



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

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

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



Algemeen

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

Let op

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

Dit is een klasse 3 toestel.

Gasaansluiting

De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

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

Achter een inbouwoven 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 voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

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

Let op

De onderzijde van de kookplaat wordt heet.



Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz - 0,6 VA.

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

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

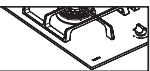
Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.



Let op

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

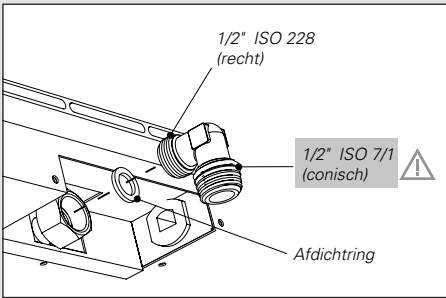
Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.



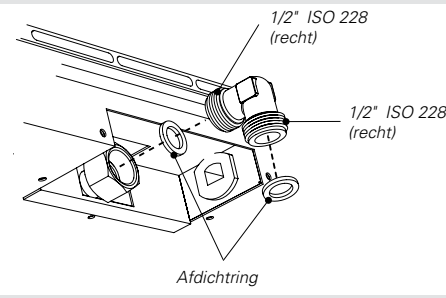
Inbouwen

Kookplaat voorbereiden

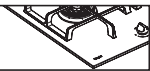
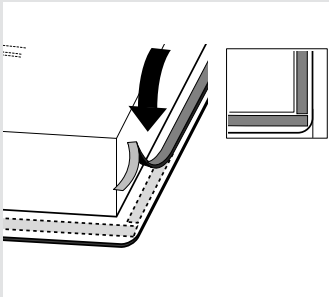
Monteer de bijgeleverde knie op de gasaansluiting van het toestel.



Alleen voor Frankrijk



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



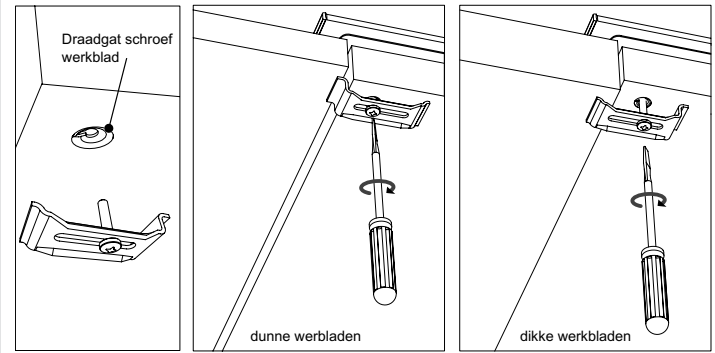
Inbouwen

Uitsparing in werkblad zagen

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

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

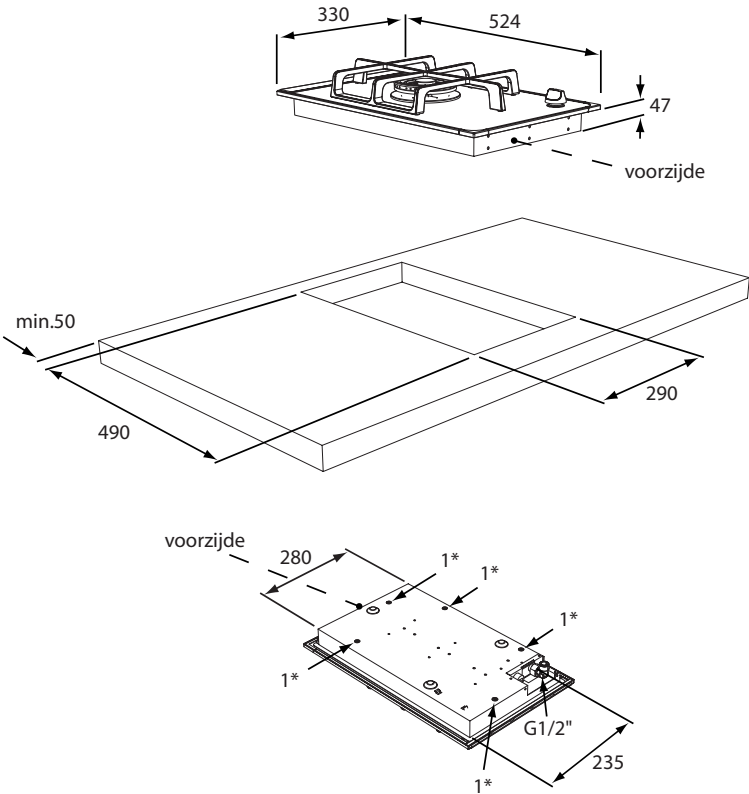
Bevestigingspunten montagebeugels



Inbouwen

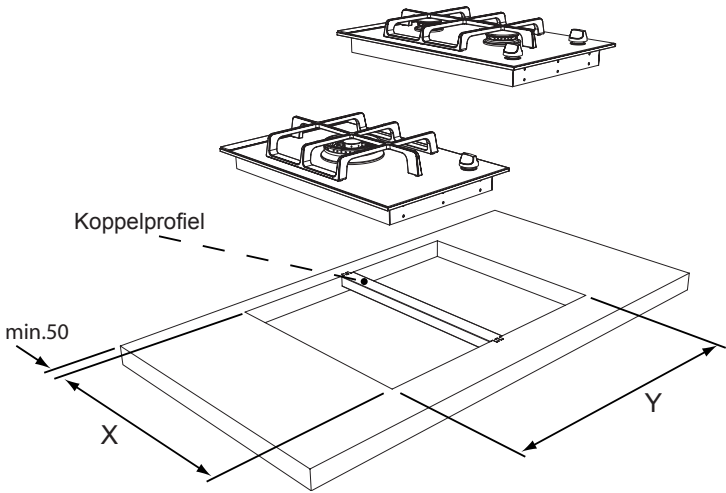
Inbouwmaten GKB711/712

1*) bevestigingspunt montagebeugel



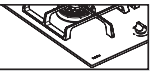
Inbouwen

Afmetingen uitsparing in werkblad



			
x	490	490	490
y	290	620	950

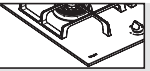
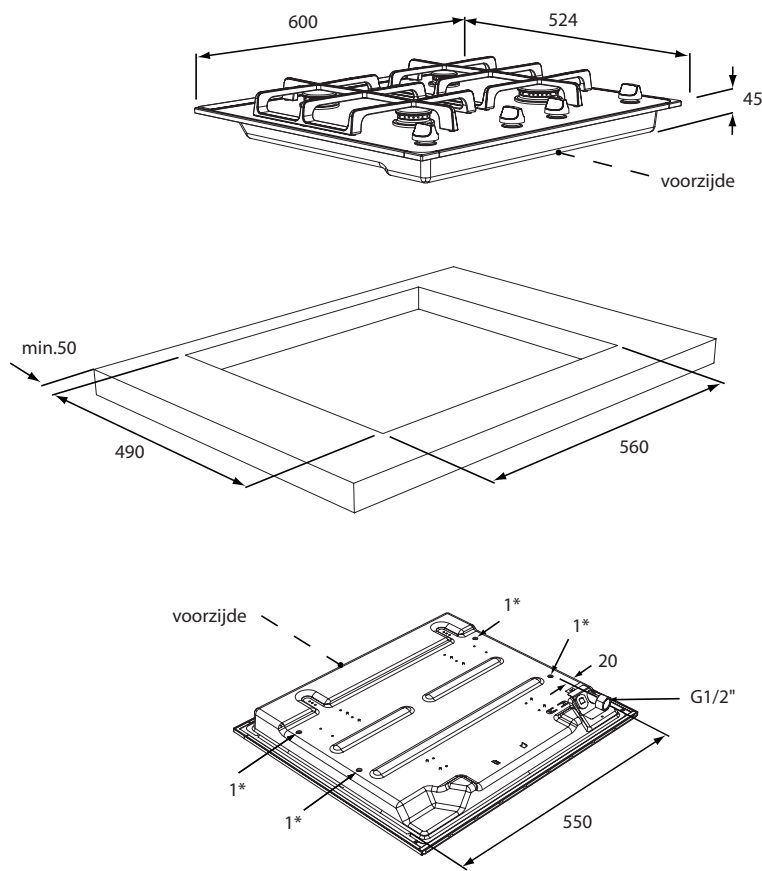
* Gebruik het bijgeleverde koppelprofiel wanneer de toestellen strak tegen elkaar gemonteerd worden. Hou minimaal een rand van 60 cm tussen de uitsparingen indien het koppelprofiel niet wordt gebruikt.



Inbouwen

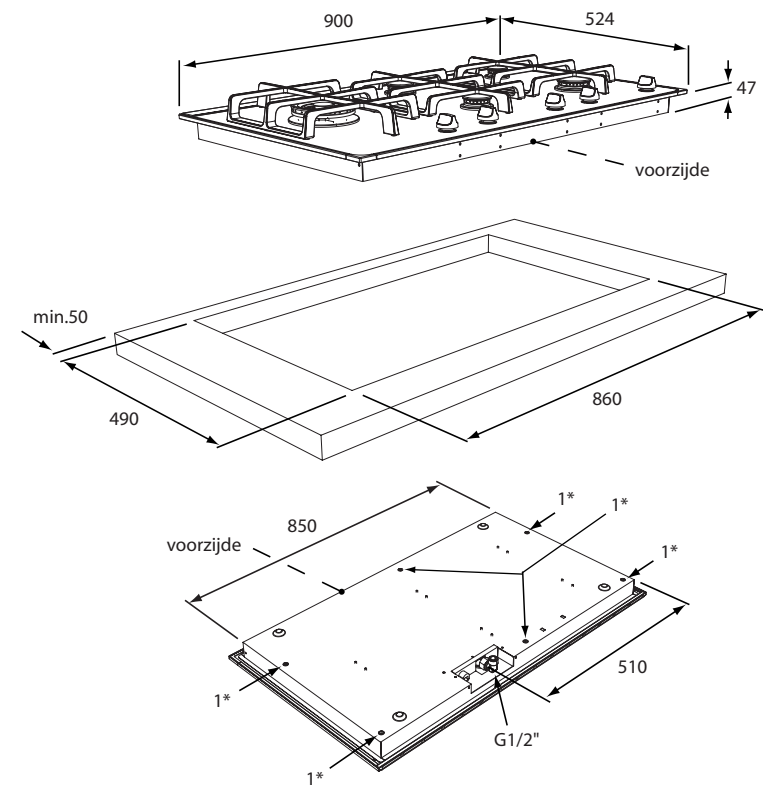
Inbouwmaten GKB734

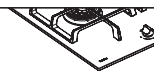
1*) bevestigingspunt montagebeugel



Inbouwen

Inbouwmaten GKB795

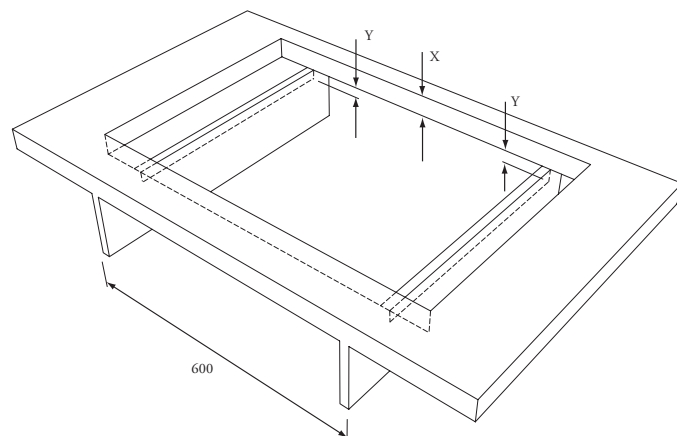




Inbouwen

Inbouwsituaties GKB795 in 60 cm kast

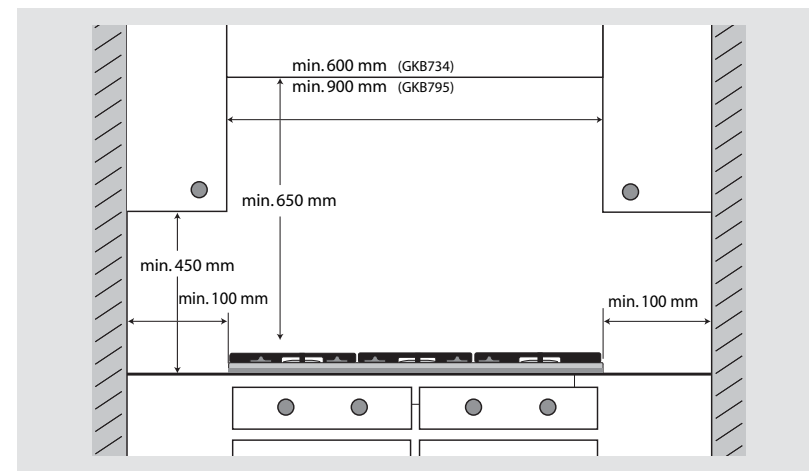
$X < 41,3 \text{ mm}$: $Y = 41,3 \text{ mm} - X$
 $X \geq 41,3 \text{ mm}$: $Y = 0 \text{ mm}$



Inbouwen

Benodigde vrije ruimte rondom

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



De kookplaat mag naast slechts één verticale wand ingebouwd worden.



Let op

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

Toestel plaatsen en aansluitingen maken

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

Maak de gasaansluiting.

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



Gastechnische gegevens

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

Toestel ombouwen naar andere gassoort

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



votre plaque de cuisson au gaz
 description 28
 introduction 29

sécurité
 les points qui méritent votre attention 30

commande
 allumer et régler 31

cuisiner confortablement
 utilisation optimale 32 – 33

entretien
 généralités 34 – 36

pannes
 tableau 37 – 38

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

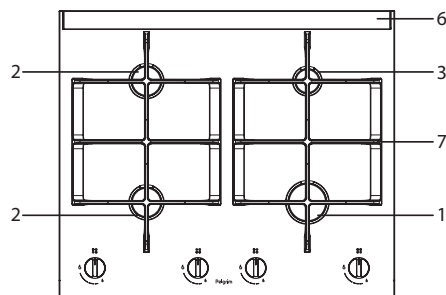
instructions d'installation
 généralités 40
 raccordement du gaz 40
 branchement électrique 41
 encastrement 42 – 49
 données pour le gaz 50



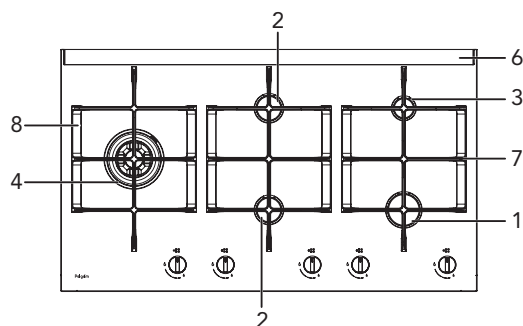
Description

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

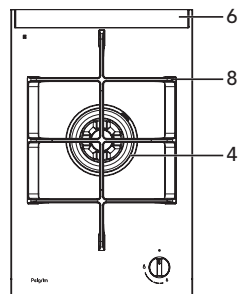
GKB734



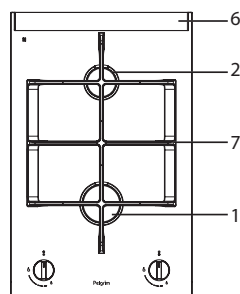
GKB795



GKB711



GKB712



Introduction

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

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

La plaque de cuisson au gaz allie un rendement élevé à un minimum de combustion imparfaite. Vous disposez ainsi d'un appareil détenant des temps de cuisson courts qui vous offre aussi la possibilité de mijoter parfaitement. En raison du placement spacieux des brûleur Wok sur les modèle GKB795, vous pouvez disposer pendant la cuisson au wok de deux brûleurs au minimum pour préparer d'autres mets.

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

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



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

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !



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 (voir page 34).
- 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.

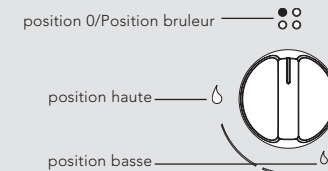


Allumer et régler

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

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

Le brûleur va s'allumer.

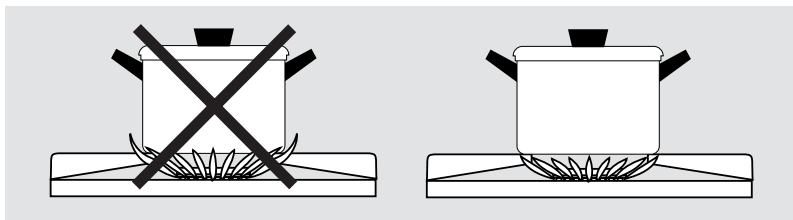




Utilisation optimale



- 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.



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



Utilisation optimale



Brûleur Wok (GKB711ONY et GKB795ONY)

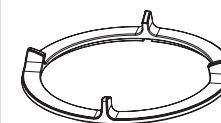
Un brûleur Wok vous permet de préparer des mets à une température très élevée. Dans ce contexte, il est important :

- 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.

Utilisation de la grille accessoire Wok (GKB711 et GKB795)

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

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





Généralités

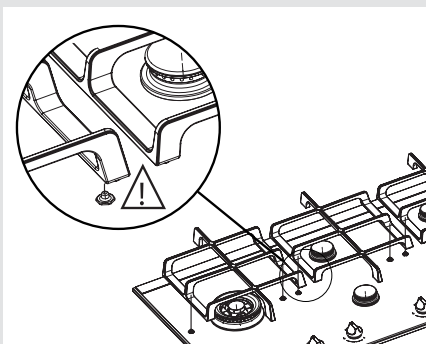
Votre appareil comprend des matériaux de haute qualité qui se nettoient facilement.



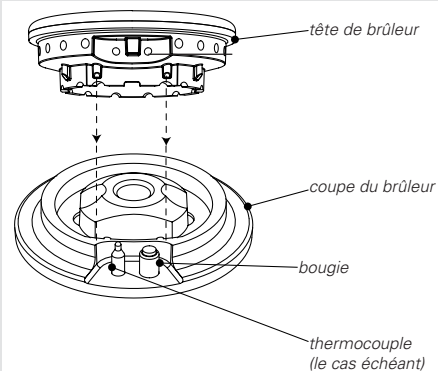
- Les éléments du brûleur ne peuvent pas être lavés dans le lave-vaisselle. Les pièces risquent d'être attaquées par le produit vaisselle. N'utilisez pas trop d'eau pour lui éviter de s'introduire dans le brûleur ou dans les points d'aération.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. 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 porte-casseroles (GKB795) au-dessus de l'encoche.

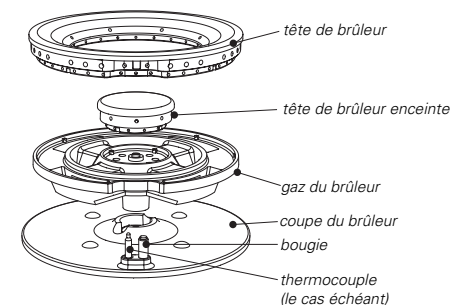
Remarque ! Le porte-casseroles spécial wok (GKB795) est plus élevé que les deux autres portes-casseroles. Placez donc toujours le porte-casseroles spécial wok à l'emplacement du brûleur spécial wok.



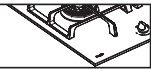
- Assemblez les éléments du brûleur en utilisant les cames de guidage. En faisant cela, faites attention aux trous se rapportant à la bougie et au thermocouple situé dans le chapeau du brûleur.



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



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



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

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

Tâches tenaces sur la plaque en verre

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

Nettoyage éléments des brûleurs amovibles

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

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

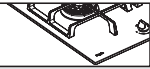
Les cuvettes des brûleurs Keradur®

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

Produit d'entretien

Pelgrim a développé une série de produits d'entretien sous la marque ATAG Shine.

Il est possible de se les procurer via le website www.hps.nl. Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.



Tableau

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

Panne	Cause	Solution
Odeurs de gaz dans les alentours de l'appareil.	- Un brûleur a été enclenché, mais n'a pas été allumé. - La connexion d'un appareil à gaz en bouteille s'est brusquement détachée.	- Fermez le robinet et attendez quelques minutes avant de réenclencher. - Attachez la connexion.
Un brûleur ne s'allume pas.	- Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés. - Fusible a sauté/fusible dans l'armoire électrique est déconnecté. - Le branchement n'a pas été effectué. - Bougie sale/humide. - Eléments du brûleur sales/humides. - Les points d'aération à l'arrière sont fermés. - Robinet du gaz principal est fermé. - Panne dans le réseau de distribution du gaz. - Réservoir/bouteille pour le gaz est vide. - La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/forte.	- Assemblez correctement les éléments du brûleur via la came de centrage et contrôlez ce point. - Placez un nouveau fusible ou réenclenchez le fusible automatique. - Effectuez le branchement de l'appareil. - Nettoyez/séchez la bougie. - Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts. - Veillez à ce que l'amenée d'air soit suffisante. - Ouvrez le robinet principal du gaz. - Informez-vous auprès de votre fournisseur en gaz. - Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou remplissez le réservoir. - Appuyez sur la touche de commande et enfoncez-la correctement entre la position Haute et Basse.



Tableau

Panne	Cause	Solution
Le brûleur ne brûle pas de manière uniforme.	- Les éléments du brûleur n'ont pas été correctement assemblés. - Eléments du brûleur sales/humides. - Type de gaz utilisé est incorrect (en cas d'application de bouteilles de gaz).	- Assemblez correctement les éléments du brûleur via la came de centrage et contrôlez ce point. - Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Veillez ici à ce que les trous d'émission soient ouverts. - Contrôlez si le gaz utilisé est approprié pour l'appareil.
Le brûleur s'éteint après allumage.	- La pression sur la touche de commande n'est pas assez longue/forte (avec sécurité thermo-électrique).	- Appuyez sur la touche de commande au moins pendant 5 sec.



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

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

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

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

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



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



Généralités

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

Attention :

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

C'est un appareil appartenant à la classe 3.

Raccordement du gaz

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

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

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



Attention :

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

Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible.

Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.

Attention :

Le dessous de la plaque de cuisson chauffe.



Branchement électrique

230 V - 50 Hz – 0,6 VA

Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

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

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



Attention :

Cet appareil doit être mis à la terre.

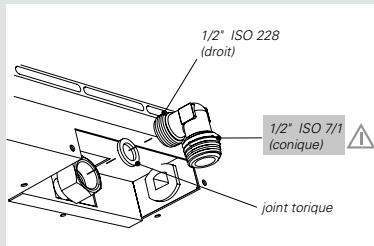
En cas de détérioration du câble de connexion, seul le fabricant, son service après-vente ou des homologues qualifiés sont autorisés à en faire le remplacement. Ceci pour éviter des situations dangereuses.



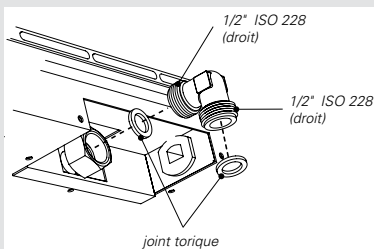
Encastrement

Préparation de la plaque de cuisson

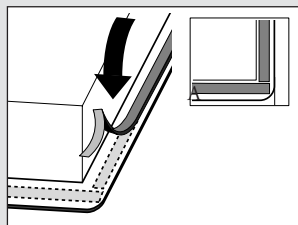
Raccordez le gaz à la cuisinière.
Contrôlez à l'eau savonneuse s'il n'y a pas de fuite de gaz.



Seulement pour la France :



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



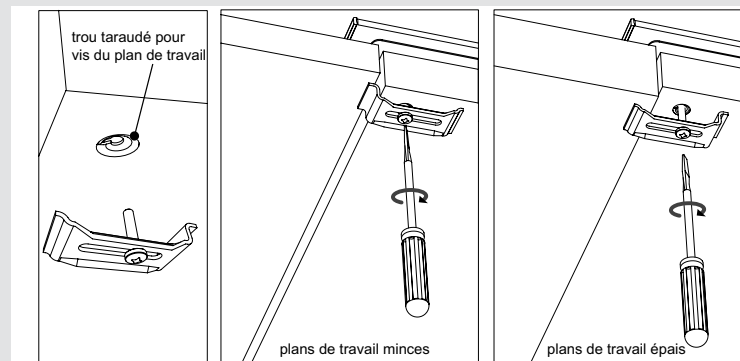
Encastrement

Scier un trou dans le plan de travail

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

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

Points de fixation des étriers de montage

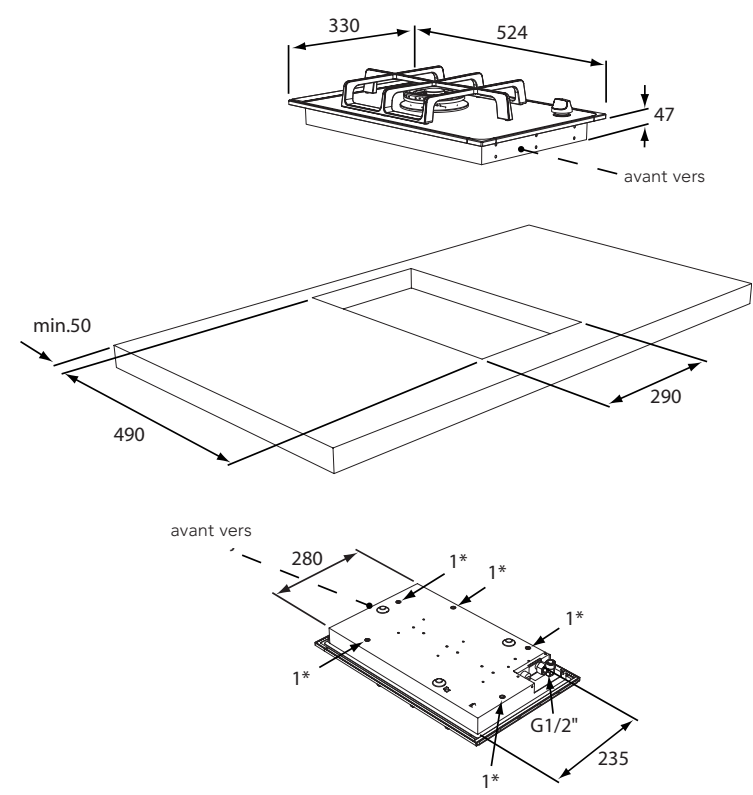




Encastrement

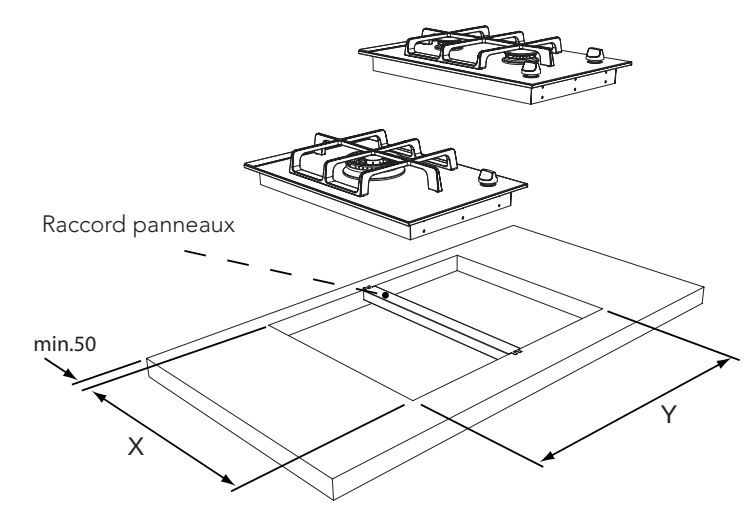
Dimensions hors tout GKB711/712

1*) point de fixation pour étrier de montage



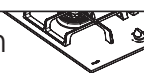
Encastrement

Dimensions trou dans le plan de travail.



x	490	490	490
y	290	620	950

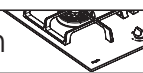
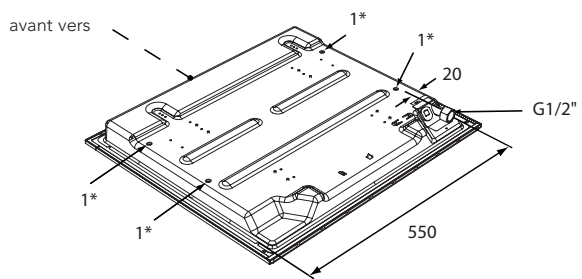
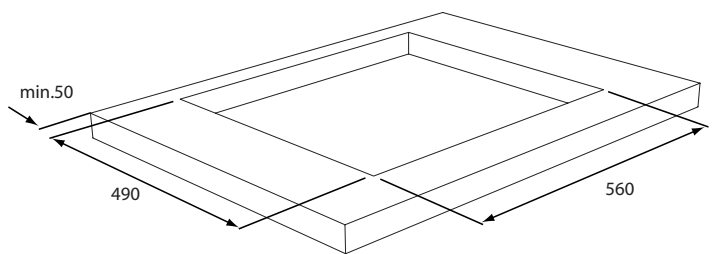
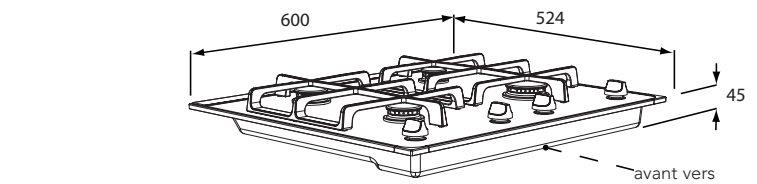
* Utilisez le raccord panneaux livré lorsque des appareils doivent être montés proches les uns des autres. Maintenez une distance d'au moins 60 cm entre les évidements si le raccord n'est pas utilisé.



Encastrement

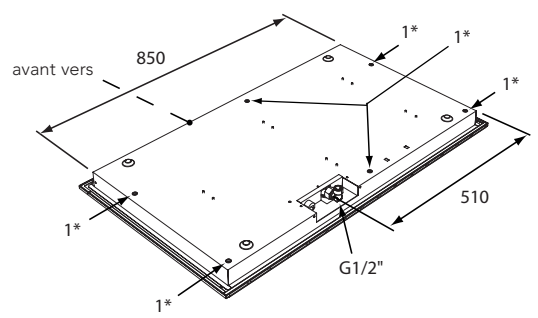
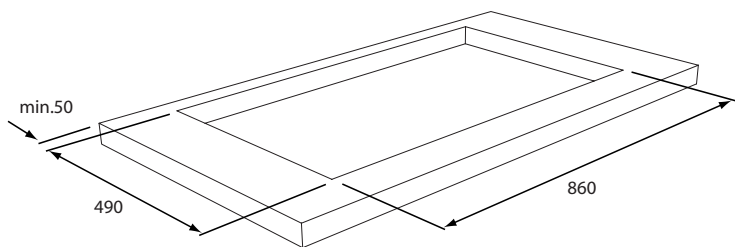
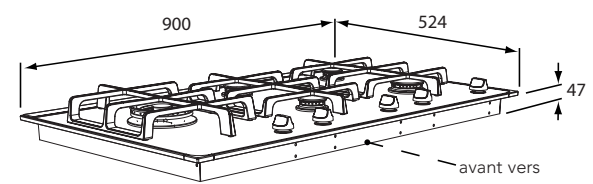
Dimensions hors tout GKB734

1*) point de fixation pour étrier de montage



Encastrement

Dimensions hors tout GKB795

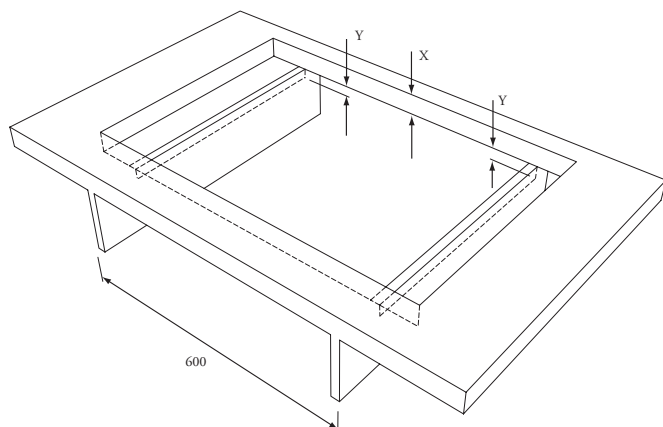




Encastrement

Situations d'encastrement GKB795 dans placard de 60 cm

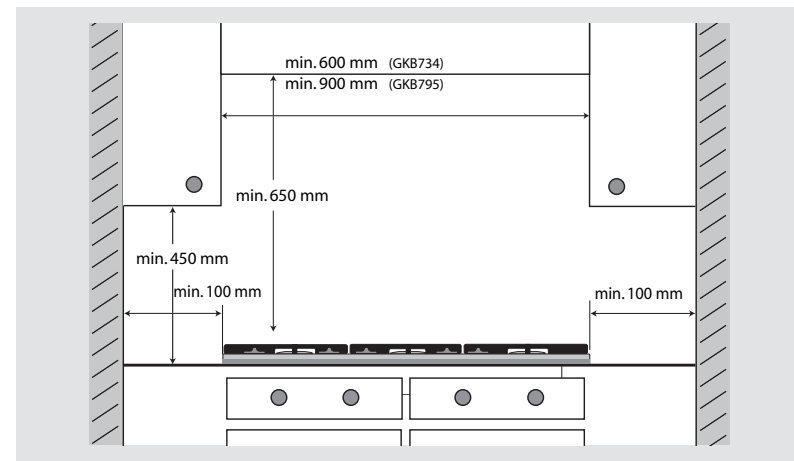
$X < 41,3 \text{ mm}$: $Y = 41,3 \text{ mm} - X$
 $X \geq 41,3 \text{ mm}$: $Y = 0 \text{ mm}$



Encastrement

Espace libre qui est nécessaire autour

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



La plaque de cuisson au gaz ne peut être encadrée qu'à l'écart d'une paroi verticale.

Attention

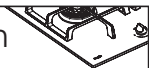
Le dessous de la plaque de cuisson chauffe. Ne rangez pas d'objets inflammables dans un tiroir si celui-ci a été installé directement sous la plaque de cuisson.

placez l'appareil et effectuez les connexions

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

Établissez le raccordement de gaz.

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



Donnees pour le gaz

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

Convertir l'appareil vers d'autres types de gaz

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



Ihre Gaskochmulde

Beschreibung 52

Einleitung 53

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen 54

Bedienung

Zünden und Einstellen 55

Bequem kochen

Die optimale benutzung der Kochmulde 56 – 57

Pflege

Allgemeines 58 – 60

Störungen

Tabelle 61 – 62

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen 63

Installationsanweisung

Allgemeines 64

Gasanschluß 64

Stromversorgung 65

Einbauen 66 – 73

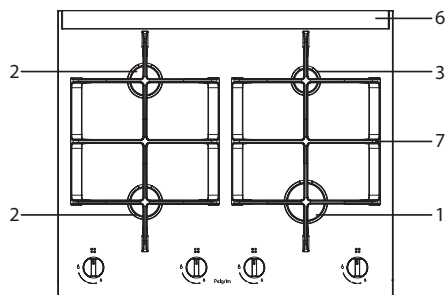
Gastechnische Daten 74



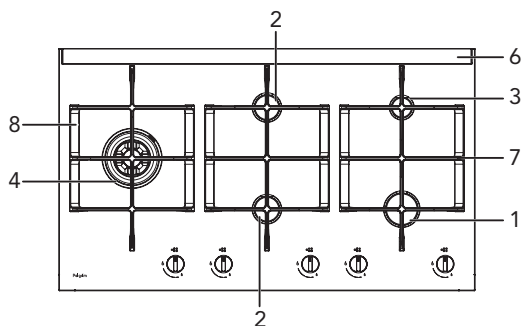
Beschreibung

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

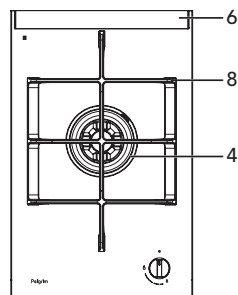
GKB734ONY



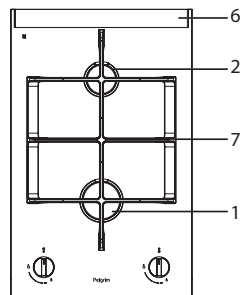
GKB795ONY



GKB711ONY



GKB712ONY



Einleitung

Diese Gaskochmulde wurde für die echten Hobbyköche entworfen.

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

Dieses Gerät entspricht allen Anforderungen, die für das Kochgütezeichen gelten. Bei der Kochmulde ist hohe Leistungsfähigkeit mit einem Minimum an unvollständiger Verbrennung gekoppelt. Damit verfügen Sie über ein Gerät mit kurzen Ankochzeiten, auf dem auch ausgezeichnete Gerichte langsam gegart werden können.

Beim GKB795 bleiben durch die groß bemessenen Wokbrenner beim Wokken mindestens zwei Brenner zur Bereitung anderer Gerichte frei.

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

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



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

Viel Spaß beim Kochen!



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

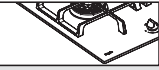
- Bei geringeren Abständen können sich die Knebel oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.

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 Brenner-teile über die Führungzapfen zusammengesetzt werden (siehe S. 50).
- 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.



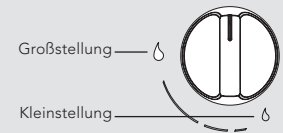
Zünden und Einstellen

Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

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

Der Brenner zündet.

0-Stellung/Positionsstellung —

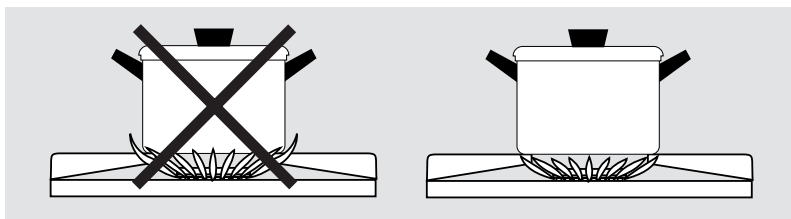




Die optimale Benutzung der Kochmulde



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



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



Die optimale Benutzung der Kochmulde



Wokbrenner (GKB711 und GKB795)

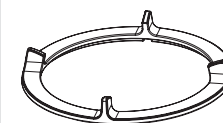
Mit dem Wokbrenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur bereitet werden. Es ist dabei wichtig, dass Sie:

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

Benutzung des Wok-Zusatzrostes (GKB711 und GKB795)

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

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





Allgemeines

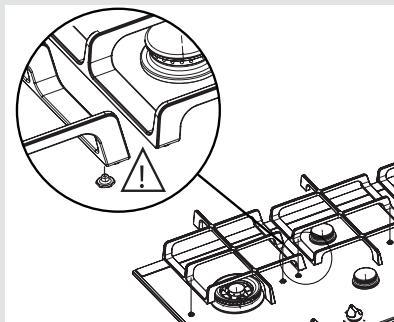
Ihr Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt und lässt sich einfach reinigen.



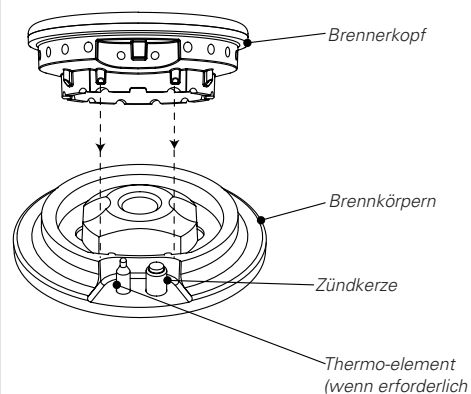
- Brennteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Teile können durch das Geschirrspülmittel angegriffen werden! Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit, da sie in den Brenner oder die Lüftungsöffnungen eindringen kann.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien 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 trockenen Umfeld einwandfrei. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zündkerzenspitze vorsichtig mit einer feinen Bürste reinigen.

- Bringen Sie die Pfannenträger (GKB795) über der Verankerung an.

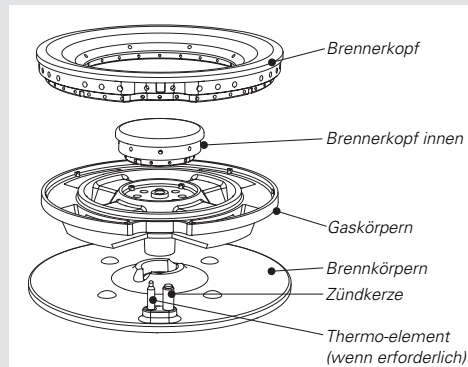
Achtung! Der Wokpfannenträger (GKB795) ist höher als die anderen beiden Pfannenträger. Bringen Sie den Wokpfannenträger immer in der Position des Wokrings an.



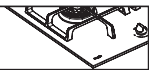
- Setzen Sie die Brennteile mit Hilfe der Führungszapfen zusammen. Achten Sie dabei auf die Aussparungen für die Zündkerze und das Thermoelement im Brennerdeckel.



- Sorgen Sie dafür, dass die Brennteile flach liegen.



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



Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Brennerdeckel)

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

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte

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

Reinigung Entfernbarer Brennerteile

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

Keradur® Brennerdüsen

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

Reinigungsmittel

Pelgrim hat eine Reinigungsmittelserie unter dem Namen ATAG Shine zusammengestellt.

Sie sind im Internet unter www.hps.nl erhältlich.

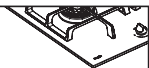
Hier finden Sie auch diverse Reinigungs- und Benutzertipps.



Tabelle

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

Störung	Ursache	Abhilfe
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	- Ein Brenner ist eingeschaltet, aber nicht gezündet. - Die Kopplung eines Flaschen-gasgerätes hat sich gelöst.	- Schließen Sie den Hahn und warten Sie ein paar Minuten vor erneuter Zündung. - Befestigen Sie die Kopplung.
Ein Brenner zündet nicht.	- Brennerteile nicht richtig aufgesetzt. - Sicherung defekt/Sicherung im Zählerschrank ausgeschaltet. - Stecker nicht in der Steckdose. - Zündkerze verschmutzt/feucht. - Brennerteile verschmutzt/feucht. - Lüftungsöffnung Rückseite geschlossen. - Hauptgashahn geschlossen. - Störung am Gasnetz. - Gasflasche oder -tank ist leer. - Knebel nicht lange oder tief genug eingedrückt.	- Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken zusammen und sorgen Sie dafür, dass sie flach aufeinander liegen. - Montieren Sie eine neue Sicherung oder schalten Sie die automatische Sicherung wieder ein. - Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. - Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. - Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind. - Sorgen Sie für ausreichende Zuluft. - Öffnen Sie den Hauptgashahn. - Fragen Sie bei Ihrem Gaslieferanten nach. - Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen. - Halten Sie den Knebel zwischen Groß- und Klein-stellung tief genug eingedrückt.



Tabelle

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Brenner brennt nicht egal.	- Brenner Teile nicht richtig aufgesetzt. - Brenner Teile verschmutzt/feucht. - Falsche Gasart verwendet (bei Flaschengasverwendung).	- Setzen Sie die Brenner Teile über die Zentriernocken zusammen und sorgen Sie dafür, dass sie flach aufeinander liegen. - Reinigen/trocknen Sie die Brenner Teile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen offen sind. - Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	- Knebel nicht lange genug eingedrückt (nur bei Thermo elektrische Geräte).	- Halten Sie den Knebel mindestens 5 Sekunden eingedrückt.

Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite www.hps.nl.

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.



Verpackung und Gerät entsorgen

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

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

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

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



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

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



Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Achtung:

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

Dies ist ein Klasse-3-Gerät.

Gasanschluß

Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

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

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



Achtung:

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

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

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

Achtung:

Die Unterseite der Kochplatte wird heiß.



Stromversorgung

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

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



Achtung:

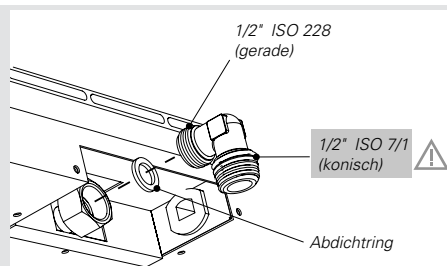
Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein.

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

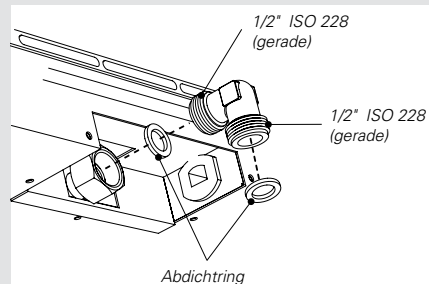


Einbauen

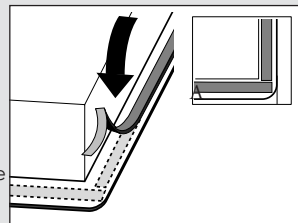
Kochmulde vorbereiten



Nur für Frankreich:



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



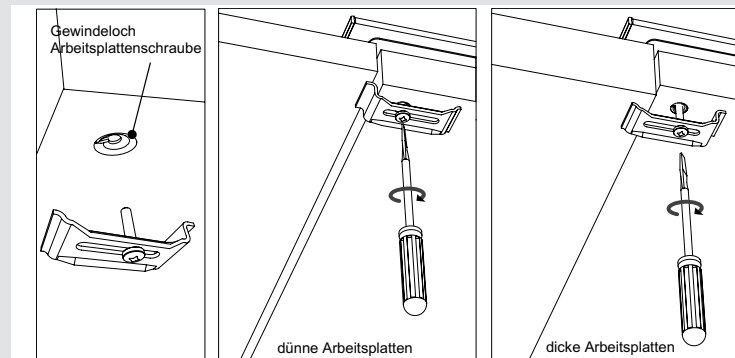
Einbauen

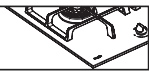
Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

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

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

Befestigungspunkte Montagebügel

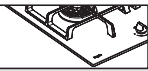
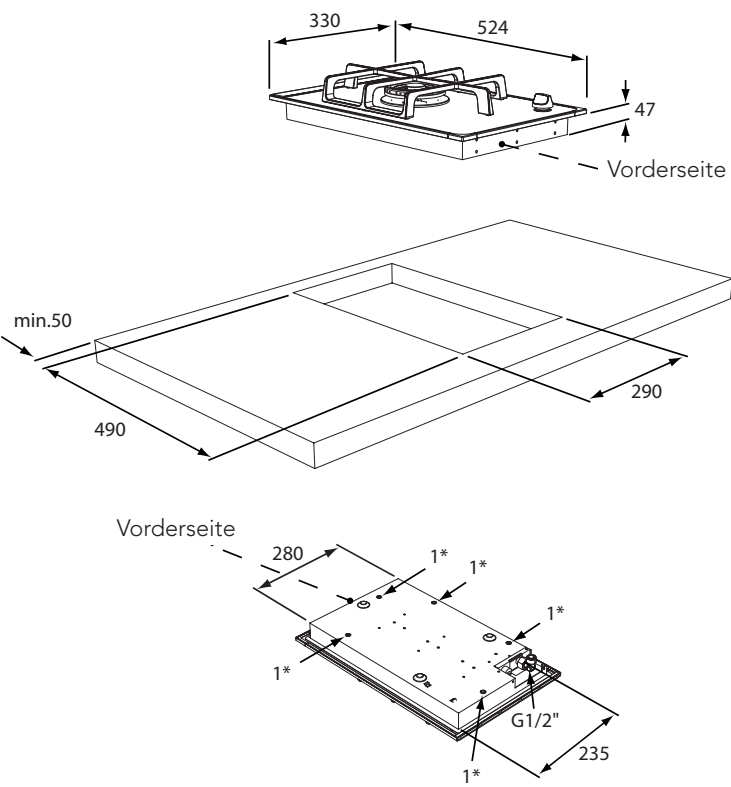




Einbauen

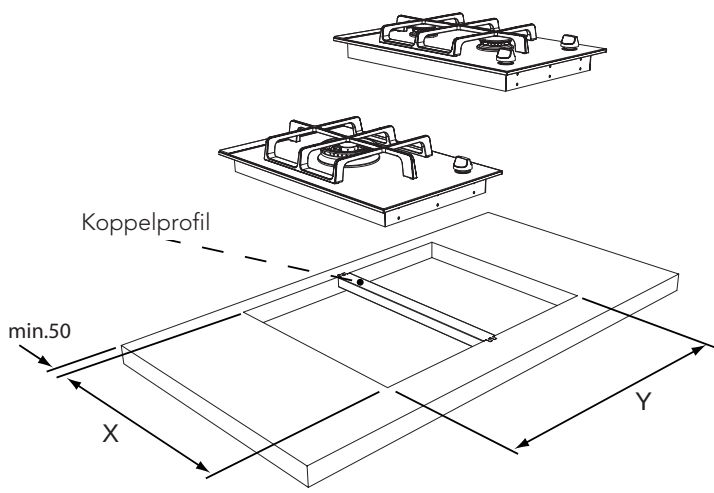
Einbaumaße GKB711/712

1*) Befestigungspunkt Montagebügel



Einbauen

Abmessung Ausschnitt in die Arbeitsplatte



x	490	490	490
y	290	620	950

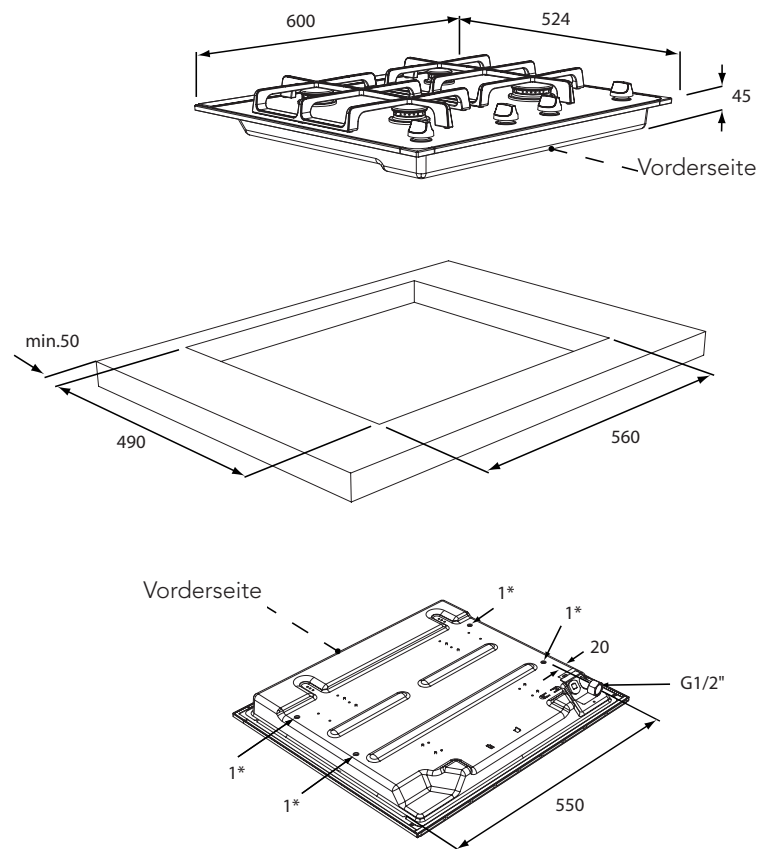
* Wenn die Geräte sehr dicht nebeneinander montiert werden müssen, verwenden Sie das mitgelieferte Koppelprofil. Wenn das Koppelprofil nicht verwendet wird, halten Sie einen Mindestabstand von 60 cm zwischen den Aussparungen.



Einbauen

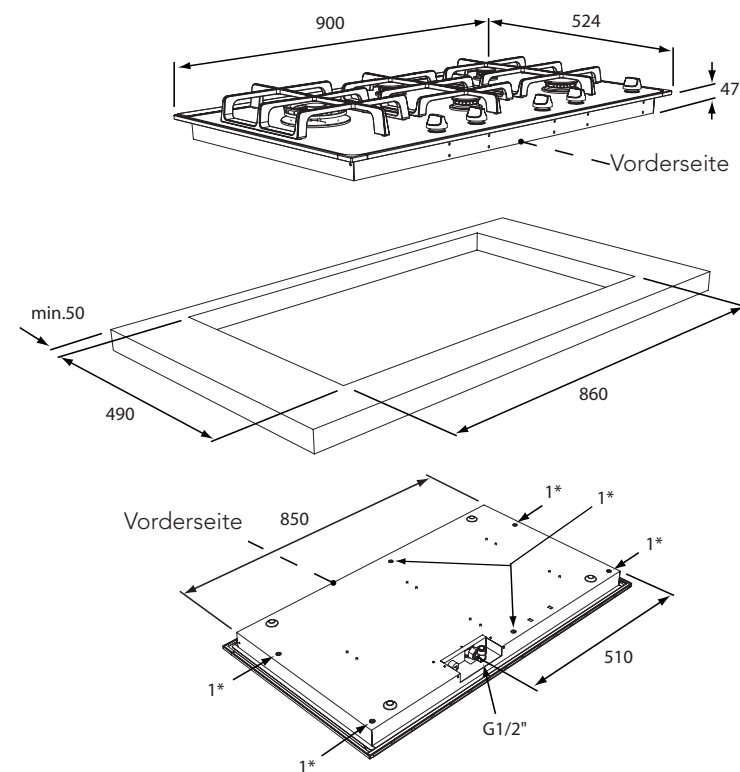
Einbaumaße GKB734

1*) Befestigungspunkt Montagebügel



Einbauen

Einbaumaße GKB795

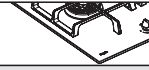
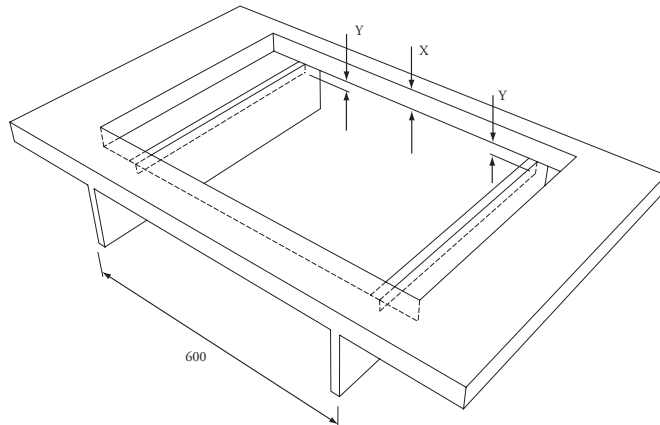




Einbauen

Einbausituationen GKB795 in 60-cm-Schrank

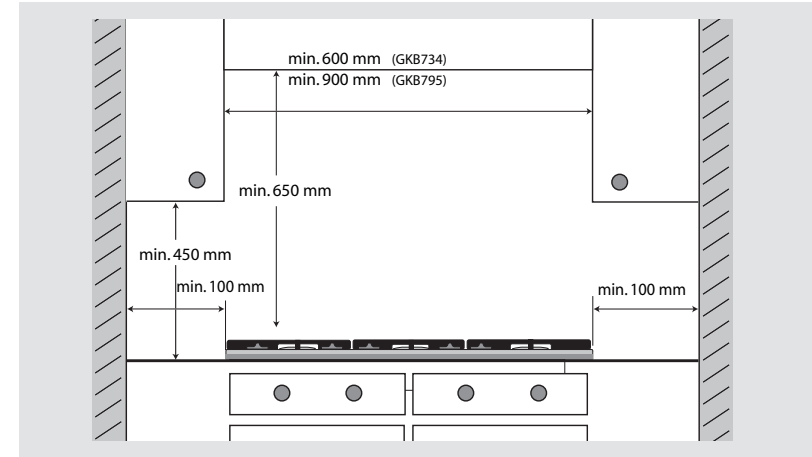
$X < 41,3 \text{ mm}$: $Y = 41,3 \text{ mm} - X$
 $X \geq 41,3 \text{ mm}$: $Y = 0 \text{ mm}$



Einbauen

Benötigter Freiraum

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



Die Gaskochmulde darf neben nur einer senkrechten Wand eingebaut werden.

Achtung

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



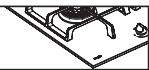
Gerät aufstellen und die Anschlüsse herstellen

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

Stellen Sie den Gasanschluss her.

Kontrollieren Sie den Anschluss mit Seifenwasser auf Gasdichtheit.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.



Gastechnische Daten

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

Gerät einstellen auf andere Gasart

Dieses Gerät ist für Erdgas eingestellt. Das Gerät kann mit Hilfe eines Umbausatzes auf andere Gasarten und Gasdrücke eingestellt werden. Der Konversionsatz kann bei der Verkaufs- und Serviceorganisation bestellt werden. Die Umbauvorschrift wird mit dem Satz mitgeliefert.



your gas hob

description 76

introduction 77

safety

what you should pay attention to 78

controls

igniting and adjusting 79

comfortable cooking

optimal use of the hob 80 – 81

maintenance

general 82 – 84

faults

table 85 – 86

environmental aspects

disposal of packaging and appliance 87

installation instructions

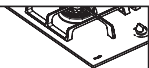
general 88

gas connection 88

electrical connection 89

building in 90 – 97

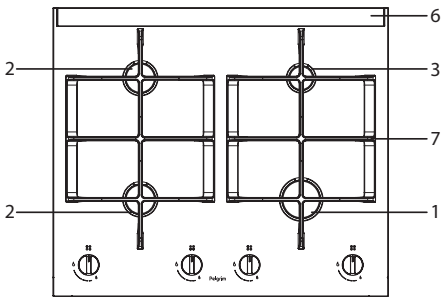
gas information 98



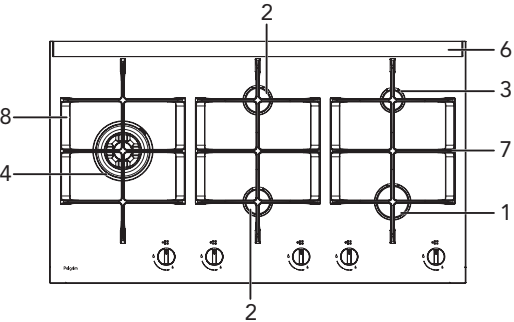
Description

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

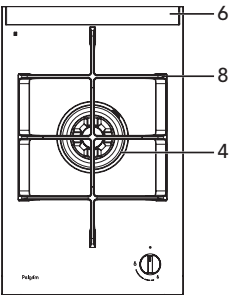
GKB734



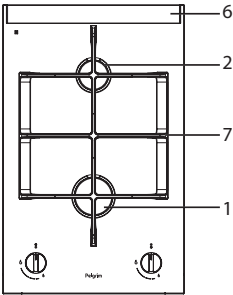
GKB795



GKB711



GKB712



Introduction

This gas hob has been designed for the real lover of cooking. The differences in burner capacity mean that you can cook any type of dish. Thanks to the integration of the spark ignition in the knobs, you can ignite and control the burners with one hand. The gas hob combines high efficiency with a minimum of incompletely burned combustion gases. This gives you an appliance with short heating times, while also providing excellent simmering. With the GKB795, thanks to the spacious positioning of the wok burners, while cooking with woks sufficient space remains for preparing other dishes.

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

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



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

Enjoy your cooking!



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 (see page 70).
- 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.

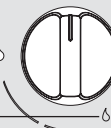
Press the control knob in and turn it anti-clockwise.

The burner ignites.

0-setting/burner position ———— 0 0

full setting ————

low setting ————

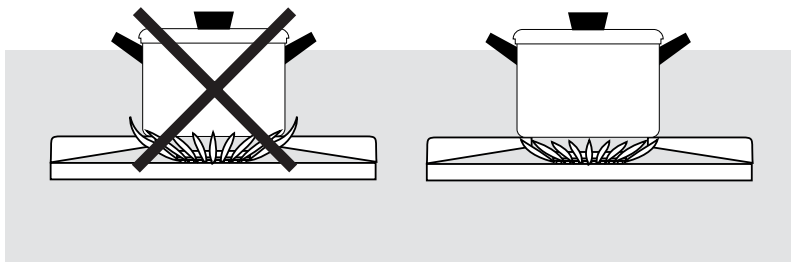




Optimal use of the hob



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



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



Optimal use of the hob



Wok burner (GKB711 and GKB795)

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

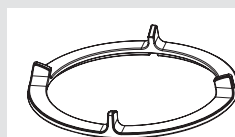
- to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking;
- to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil when stir-frying. A small quantity is enough. Butter and margarine on the other hand will burn because of the high heat;
- to place the dishes with the longest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

Use of the wok auxiliary support (GKB711 and GKB795)

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

The support can be obtained as an accessory:

GWR470





General

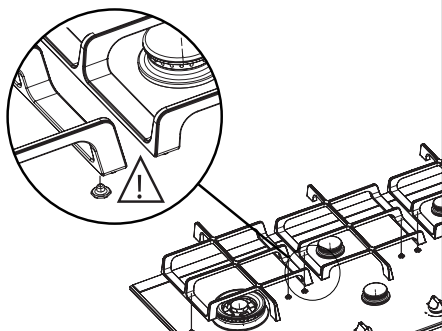
Your appliance has been manufactured from high-grade materials, which are easy for you to clean.



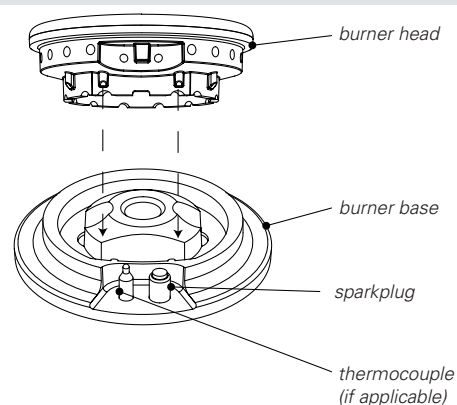
- Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. The parts may be damaged by the dishwasher detergent!
Do not use too much water as this can penetrate into the burner or ventilation openings.
- Clean the spark plugs preferably with a cloth. Do this carefully. If too much pressure is applied, the distance from the point of the sparkplug to the burner may change, causing the burner to ignite poorly or not at all. The sparkplug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you may clean the point with a tiny brush.

- Fit the pan holders (GKB795) over the 'beam'.

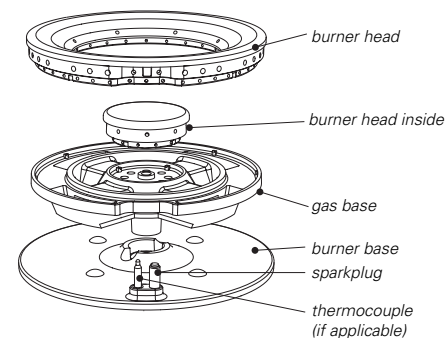
Note! The wok pan holder (GKB795) is higher than the other two pan holders. Always place the wok pan holder at the position of the wok burner.



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



- Make sure that the burner parts lie flat.



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



Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps)

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

Stubborn stains on the glass hob

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

Cleaning removable burner components

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

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

Keradur® burner bases

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

Cleaning agents

Pelgrim supplies a range of cleaning agents under the name ATAG Shine. These can be obtained via the website at www.hps.nl, where you will also find various cleaning and operating tips.



Table

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

Fault	Cause	Solution
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	- A burner is turned on but not lit. - The coupling on a bottled gas unit has come undone.	- Close the tap and wait for a few minutes before relighting. - Tighten the coupling.
A burner does not ignite.	- Burner parts not correctly installed. - Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off. - Plug not in socket. - Sparkplug dirty/damp. - Burner parts dirty/damp. - Ventilation opening at the rear closed. - Main gas tap closed. - Fault in the gas network. - Gas bottle or tank is empty. - Control knob not kept pressed in long enough or far enough.	- Assemble the burner parts using the centring ridges and ensure that they fit properly together. - Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on. - Push the plug into the socket. - Clean and dry the sparkplug. - Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open. - Ensure adequate air supply. - Open the main gas tap. - Check with your gas supplier. - Connect a new gas bottle or have the tank filled. - Keep the control knob pressed in far enough between full and low.

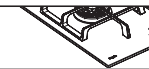


Table

Fault	Cause	Solution
The burner does not burn evenly.	- Burner parts incorrectly installed. - Burner parts dirty or damp. - Wrong type of gas used (where bottled gas is used).	- Assemble the burner parts using the centring ridges and ensure that they fit properly together. - Clean and dry the burner parts, checking that the outflow holes are open. - Check that the gas used is suitable for the appliance.
The burner goes out after igniting.	- Control knob not kept pressed in long enough (appliance fitted with thermocouple).	- Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.

In case of faults phone the service department. See the guarantee certificate or consult the internet site www.hps.nl.

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



Disposal of packaging and appliance

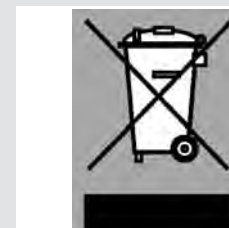
In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials.

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

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

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

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



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

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

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



General

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

Please note:

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

This is a category 3 appliance.

Gas connection

The gas connection must comply with national and local regulations.

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

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



Please note:

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

In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible.

Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.

Please note:

The bottom of the hob becomes hot.



Electrical connection

230 V - 50 Hz – 0.6 VA

The electrical connection must comply with national and local regulations.

Wall socket and plug must be accessible at all times.

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

Please note:

This appliance must be earthed.

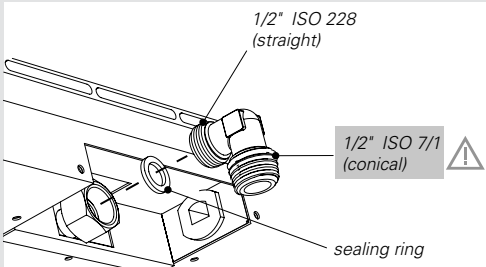


If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

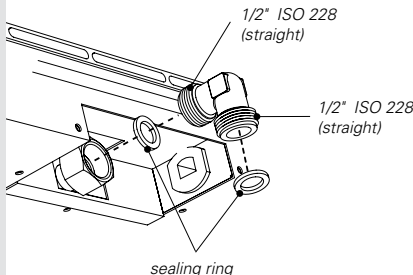


Building in

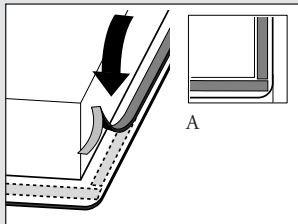
Preparing the hob



Only for France:



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



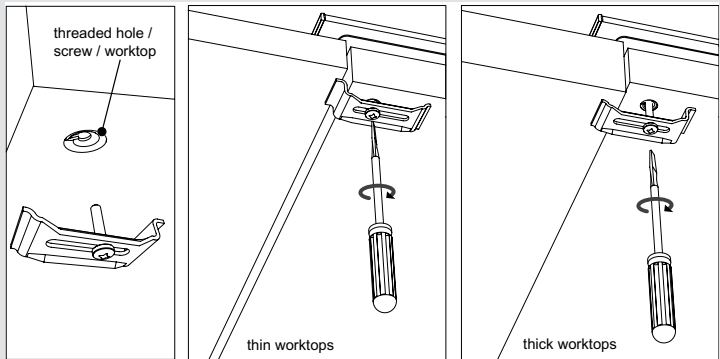
Building in

Cut opening in worktop

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

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

Attachment points for mounting brackets

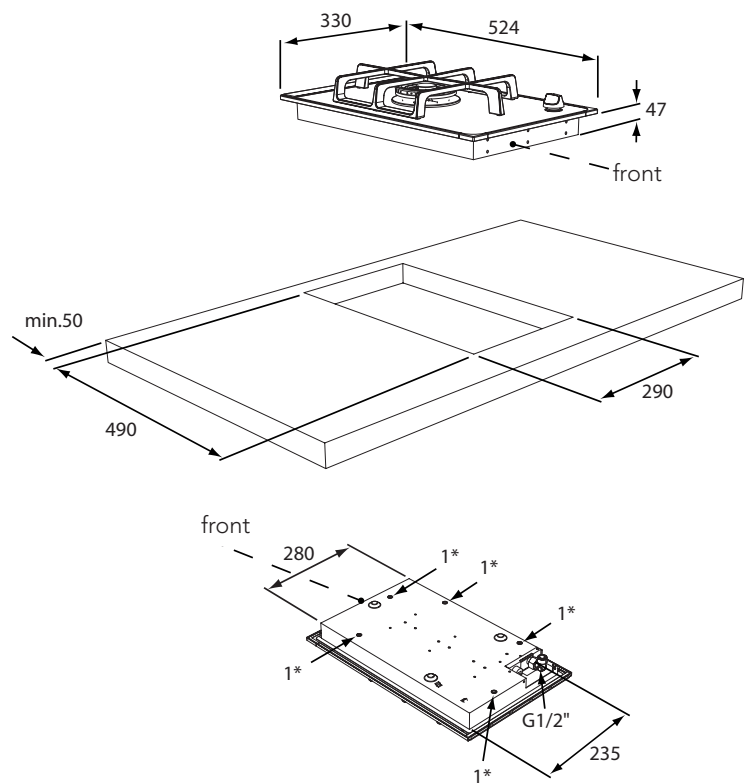




Building in

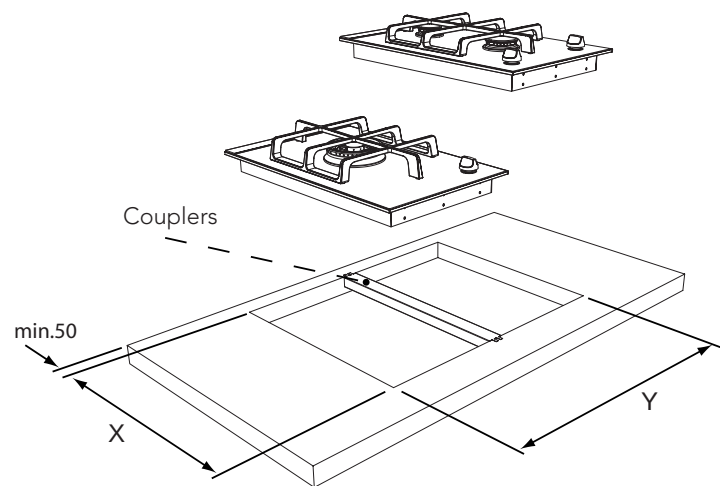
Building in dimensions GKB711/712

1*) attachment point for mounting bracket



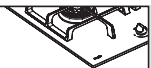
Building in

Dimensions opening worktop



x	490	490	490
y	290	620	950

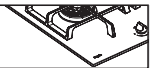
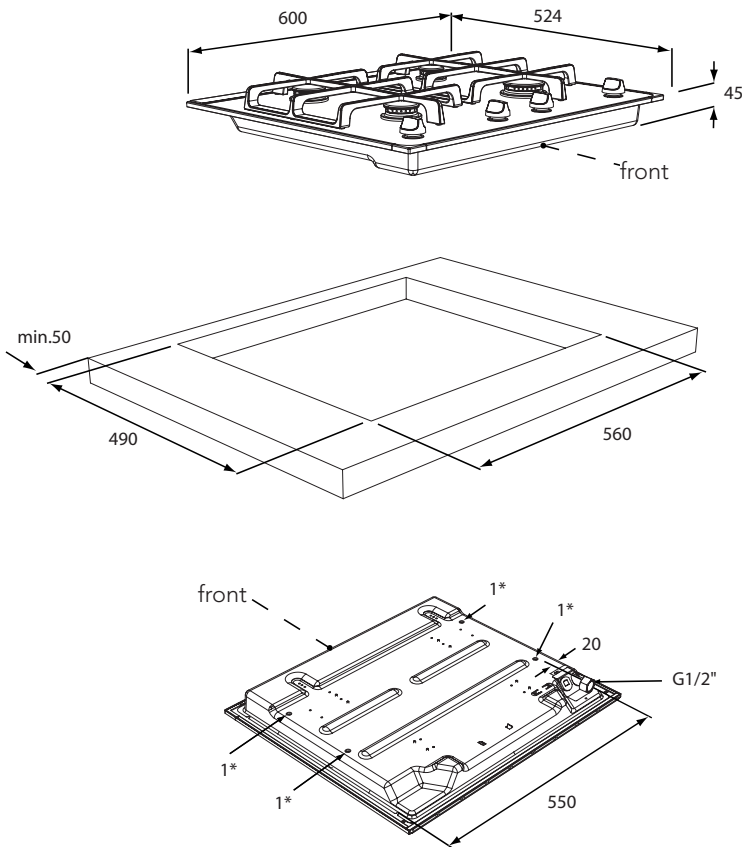
* Use the couplers provided when the units are fitted tightly together. Keep an edge of minimum 60 cm between the holes if the coupler is not used.



Building in

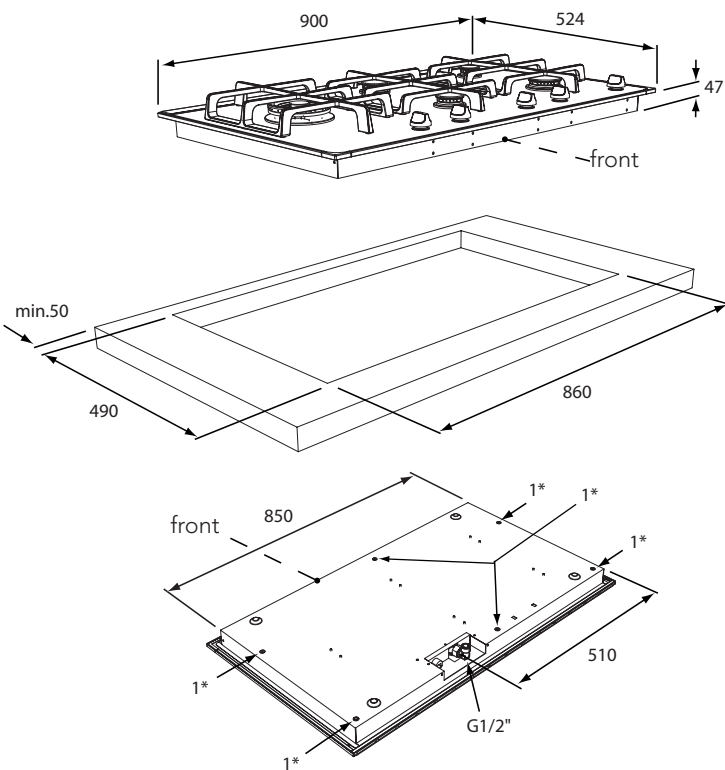
Building in dimensions GKB734

1*) attachment point for mounting bracket



Building in

Building in dimensions GKB795

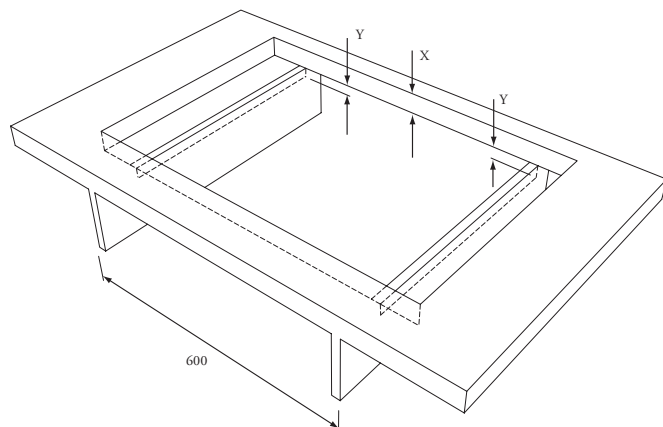




Building in

Fitted-unit situations for GKB795 in 60 cm cabinet

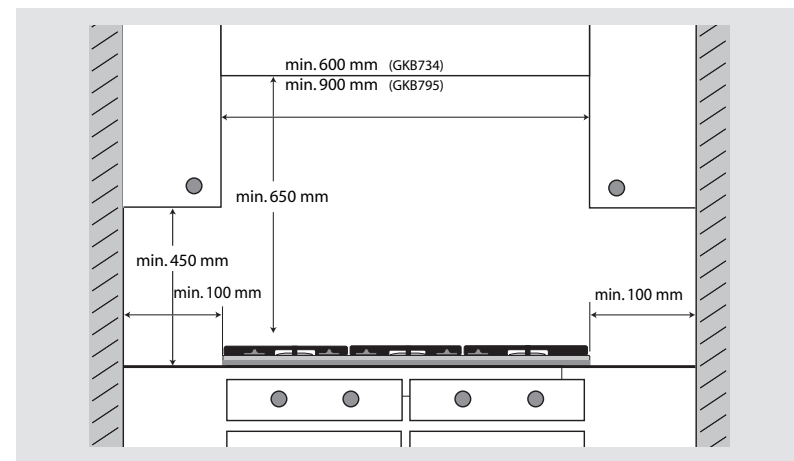
$X < 41,3 \text{ mm}$: $Y = 41,3 \text{ mm} - X$
 $X \geq 41,3 \text{ mm}$: $Y = 0 \text{ mm}$



Building in

Space to be left free around the appliance

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



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

Please note

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

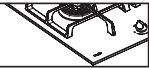
Install appliance and make connections

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

Connect to the gas supply.

Check with soap suds that the connection is gastight.

Connect the appliance to mains electricity.

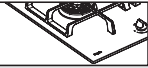


Gas information

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

Setting up the appliance for other gas types

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



plak hier het toestel-identificatieplaatje
placez ici la plaque d'identification de l'appareil
kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein
stick the appliance identification card here

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

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

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

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietafel.
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.