

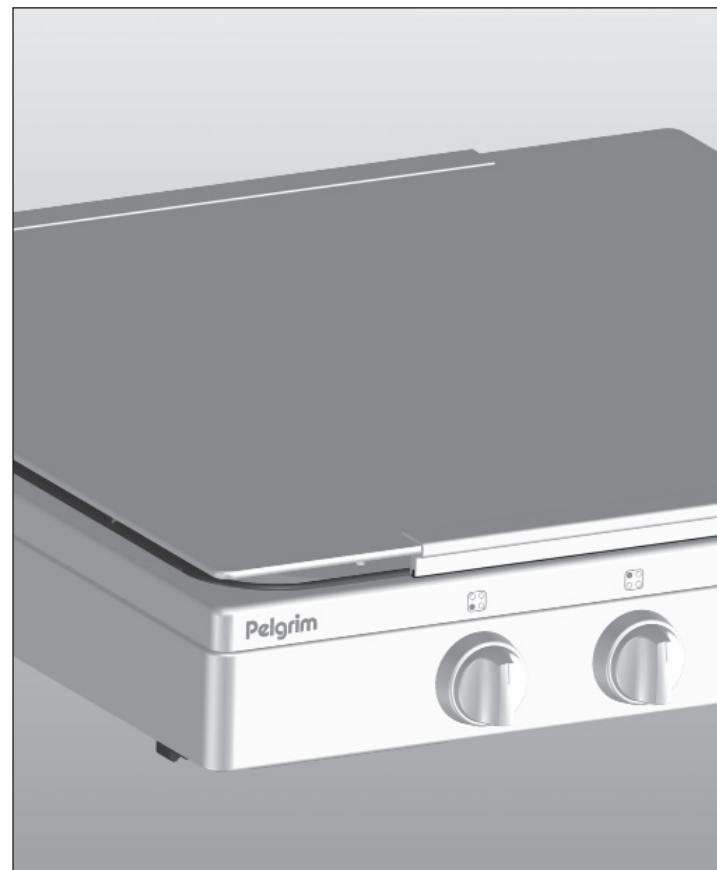


Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de achterkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the back of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



PK354
PK454
PK554

Pelgrim

Handleiding
Manual



NL

Handleiding

3 - 15

GB

Manual

17 - 29

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip



1	Uw vrijstaande gaskookplaat	
	1.1 Beschrijving	4
	1.2 Afmetingen	4
	1.3 Inleiding	5
2	Veiligheid	
	Opstelling	6
3	3.1 Plaatsen	6
	3.2 Gas aansluiting	6
	3.3 Elektrische aansluiting	7
	Bediening	
4	Ontsteken en instellen	8
	Comfortabel koken	
5	De gaskookplaat optimaal gebruiken	9
	Onderhoud	
6	6.1 Algemeen	10
	6.2 Reinigen	10 - 11 - 12
	Storingen	
7	Storingstabel	13 - 14
	Bijlagen	
8	8.1 Verpakking en toestel afvoeren	15
	8.2 Technische gegevens	15

1 Uw gaskookplaat

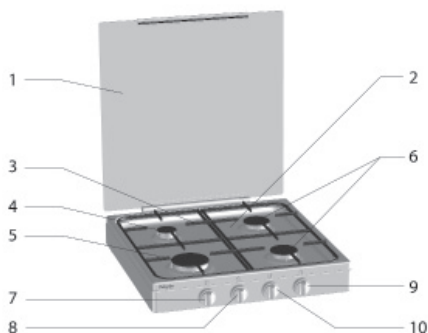


1.1 Beschrijving

PK354WIT

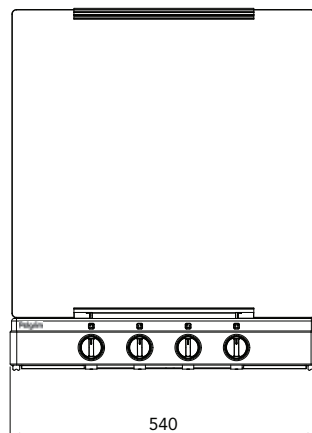
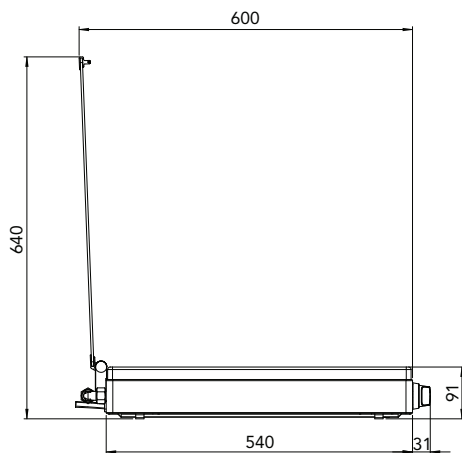
PK454WIT/RVS

PK554RVS



1. Glazen sierdeksel
2. Vangschaal
3. Pandrager
4. Sudderbrander
5. Sterkbrander
6. Normaalbrander
7. Bedieningsknop linksvoor
8. Bedieningsknop linksachter
9. Bedieningsknop rechtsvoor
10. Bedieningsknop rechtsachter

1.2 Afmetingen





1.3 Inleiding

Deze gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. In de handleiding staat beschreven op welke manier u de kookplaat 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 deze producten.

De gaskookplaat (PK354WIT, PK454WIT, PK454RVS, PK554RVS)

De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de in de knoppen geïntegreerde vonkontsteking (PK454 en PK554) ontsteekt en bedient u de branders met één hand. De gaskookplaat is voorzien van een vlambeveiliging die er voor zorgt dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

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. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!



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

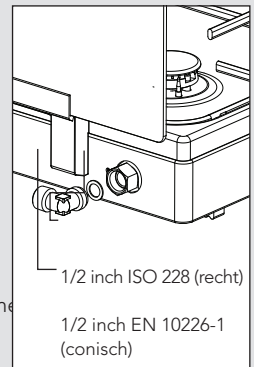
3.1 Plaatsen

- Plaats de kookplaat op een vlakke, stabiele en horizontale ondergrond.
- Houd rondom de kookplaat een vrije ruimte van minimaal 2 cm.
- Geen licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direkt onder de kookplaat zetten.



3.2 Gasaansluiting

- 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 1 toestel.
- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Een veiligheidsslang moet goedgekeurd en geschikt voor het gassoort waarvoor het toestel is ingericht (zie gegevensplaatje).
- De veiligheidsslang mag niet langer zijn dan 2 meter.
- **Let op:** een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- **Let op:** een veiligheidsslang mag niet boven het toestel uitkomen omdat anders de vlammen van de branders de slang kunnen beschadigen.
- 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 AANSLUITING MET ZEEPSOP CONTROLEREN OP GASDICHTHEID.**



- **Let op:** de onderzijde van de kookplaat wordt heet.



3.3 Elektrische aansluiting*

230 V - 50 Hz - 1,1 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.
- Stop de stekker in een stopcontact.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met onderdelen die heet worden.



- **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.

Categorie	I2L
Gassoort en druk	G25 / 25 mbar
Land van bestemming	NL
Nominale belasting totaal	7,5 kW
Nominale belasting sterk brander	3,0 kW
Nominale belasting normaal brander	1,75 kW
Nominale belasting sudder brander	1,0 kW

* Alleen voor toestellen met vonkontsteking: PK454 en PK554



Ontsteken en instellen

Een symbool boven de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend.

Aansteken met vonkontsteking

Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom. De brander ontsteekt. Voor de toestellen met vlambeveiliging moet u de bedieningsknop ongeveer 5 seconden ingedrukt houden om de vlambeveiliging in te schakelen.

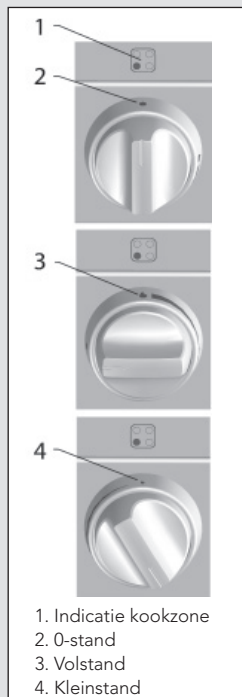
Aansteken zonder vonkontsteking

Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar vol-open. Ontsteek de brander met een lucifer of met een gasaansteker.

Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

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

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

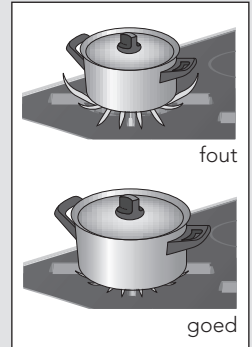


Pas op: het glazen sierdeksel kan kapot springen bij verhitting. Zet alle branders uit voordat u de sierdeksel sluit.



De gaskookplaat 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.



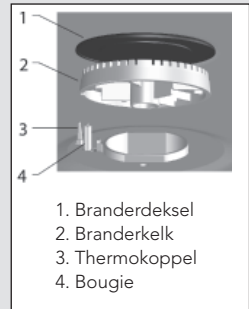
- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u (indien van toepassing) het beste doen op de sterkbrander.
- Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander. Op de vol-open stand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- Gebruik voor alle 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.



6.1 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 vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

6.2 Reinigen

6.2.1 Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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



6.2.2 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.

6.2.3 Reinigen verwijderbare branderdelen

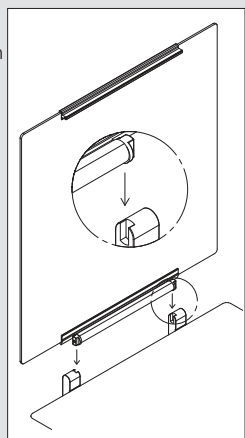
- De verwijderbare branderdelen kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, pads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

6.2.4 Glazen sierdeksel

- De sierdeksel na gebruik altijd schoonmaken. Bij sterke verontreiniging is het raadzaam de sierdeksel eerst enige tijd te weken in een sopje van wat afwasmiddel (b.v. door een vochtige doek op de deksel te leggen).
- Verwijderen van de sierdeksel
 - Zet de sierdeksel omhoog. Til de sierdeksel voorzichtig uit de scharnierhouders.
- Plaatsen van de sierdeksel
 - Laat de sierdeksel voorzichtig in de scharnierhouders zakken. Plaats het sierdeksel uitsluitend **vertikaal** (zie illustratie). Wanneer dit niet lukt, dan moet u



de scharnieren omwisselen. Verwissel de scharnieren **nooit** zomaar van plaats. Bij fout geplaatste scharnieren wordt het deksel niet geremd. Het deksel zou kunnen dichtvallen. **Let op!** Controleer altijd of het sierdeksel remt wanneer u deze opnieuw geplaatst heeft. Sluit de sierdeksel.





Storingstabel

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. Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie. Raadpleeg bij storingen de website 'www.atagservice.nl'.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Bedieningsknop niet lang of diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand.

7 Storingen



SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/ vochtig.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt bij beveiligde toestellen.	Houd de bedieningsknop minimaal 5 seconden ingedrukt.



8.1 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;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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



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

8.2 Technische gegevens

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





1	Your free-standing gas hob	
1.1	Description	18
1.2	Dimensions	18
1.3	Introduction	19
2	Safety	20
3	Position and arrangement	
3.1	Installation	20
3.2	Gas connection	20
3.3	Electrical connection	21
4	Controls	
	Igniting and adjusting	22
5	Comfortable cooking	
	Optimal use of the gas hob	23
6	Maintenance	
6.1	General	24
6.2	Cleaning	24 - 25 - 26
7	Faults	
	Table	27 - 28
8	Appendix	
8.1	Disposal of appliance and package	29
8.2	Technical data	29

1 Your free-standing gas hob

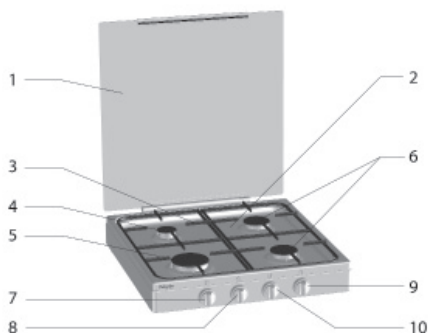


1.1 Description

PK354WIT

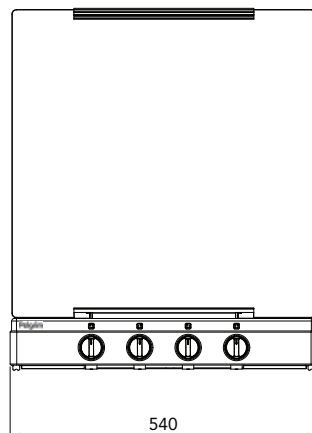
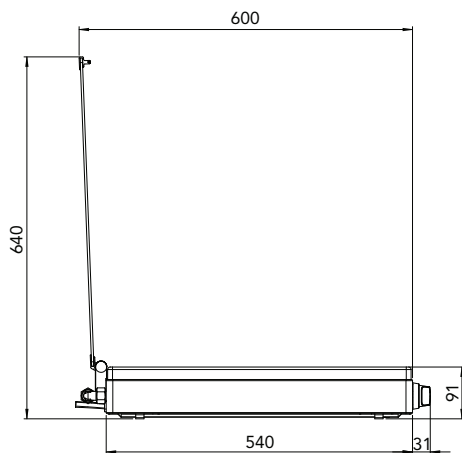
PK454WIT/RVS

PK554RVS



1. Decorative glass cover
2. Drip tray
3. Pan support
4. Simmerburner
5. Rapidburner
6. Semi-rapid burner
7. Control knob front left
8. Control knob rear left
9. Control knob front right
10. Control knob rear right

1.2 Dimensions





1.3 Introduction

This gas hob has been designed for the real lover of cooking. 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.

The gas hob (PK354WIT, PK454WIT, PK454RVS, PK554RVS)

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 (PK454 and PK554), you can ignite and control the burners with one hand. The gas hob is fitted with a flame failure device, which ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during the cooking process.

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 appliance identification card in the space provided, at the back of the manual. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

3 Position and arrangement



2.1 Read the separate safety instructions before using the device!

3.1 Installation

- Install the hob on a flat, stable and horizontal base.
- Keep a free space of at least 2 cm around the hob.
- Do not place any inflammable or deformable objects directly beneath the hob.



3.2 Gas connection

- 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 1 appliance.
- The gas connection must comply with national and local regulations.
- A safety hose should be approved and suitable for the type of gas for which the appliance is adjusted (see rating plate).

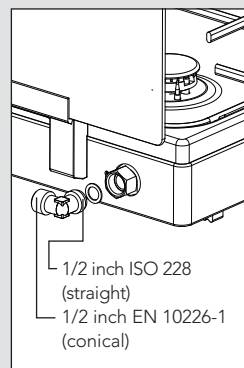


- The safety hose should not be longer than 2 meter.
- **Please note:** a safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- **Please note:** a safety hose should not be above the appliance due to the fact that the flames of the burners could damage the hose.



- 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.



3.3 Electrical connection*

230 V - 50 Hz - 1,1 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.
- Put the plug into the socket.
- Make sure that the lead does not come into contact with parts that become hot.



- **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.

Category	I2L
Gas type and pressure	G25 / 25 mbar
Country of destination	NL
Nominal heat input total	7,5 kW
Nominal heat input rapid burner	3,0 kW
Nominal heat input semi-rapid burner	1,75 kW
Nominal heat input simmer burner	1,0 kW

* Only for gas hobs with spark ignition: PK454 and PK554



Igniting and adjusting

A symbol above the control knob indicates which burner is being operated.

With spark ignition

Press the control knob in and turn it anti-clockwise. The burner ignites. In the case of appliances with flame failure device you must hold the control knob pressed in for approximately 5 seconds to switch the flame failure device on.

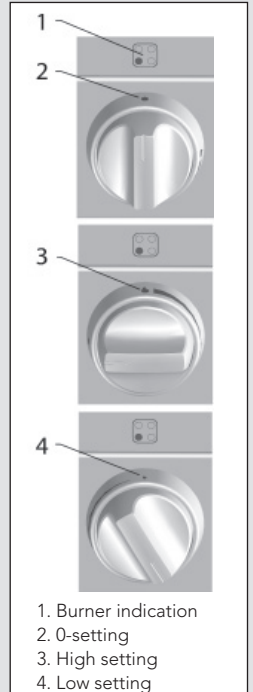
Without spark ignition

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

If the burner does not ignite, check whether:

- the burner head is correctly installed;
- the burner parts are clean and dry.

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

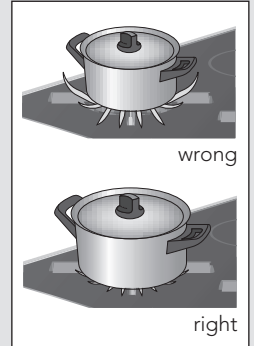


Caution: glass lid may shatter when heated. Turn off all burners before shutting the lid.



Optimal use of the gas 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.



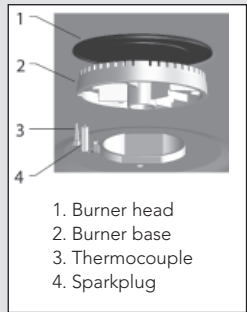
- When frying, stir-frying, heating through large quantities and deepfrying it is better to use the rapid burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.
- For all other dishes use the semi-rapid 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.



6.1 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 drip tray. 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 drip tray. This avoids the drip tray getting dirty again during cleaning.

6.2 Cleaning

6.2.1 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.



6.2.2 Stubborn stains on stainless steel (drip trays)

- If spilled, acid fluids and sugary foodstuffs like red cabbage, beetroot, soy sauce, applesauce and rhubarb may cause the surface to discolour. Stubborn stains on stainless steel are best removed with a special cleaning agent. Always polish in the direction of the steel structure to avoid shine spots. (This kind of damage is not covered by the warranty!).
- If the above methods do not remove the stains, clean the plate with HG oven and grill cleaning agent. Remember to treat the entire drip tray in order to avoid discolouring. Also, as a follow-up treat the drip tray with a polish or maintenance agent for stainless steel. Please note that over the years the surface will slightly discolour.

6.2.3 Cleaning removable burner components

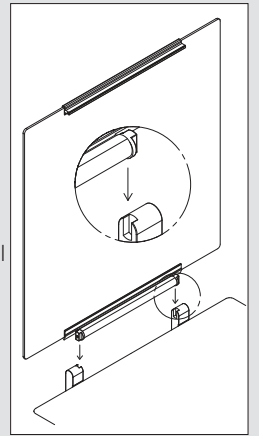
- The removable burner components are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth. In the case of obstinate stains you can soak the parts in hot suds. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

6.2.4 Decorative glass cover

- Always clean the decorative glass cover after use. If the lid is very dirty we advise you to soak the decorative glass cover in water with a bit of dishwasher detergent for a while (e.g. by putting a humid cloth on top of the glass cover).
- Removing the decorative glass cover
 - Open the decorative lid. Carefully lift the decorative glass cover out of the hinged brackets.
- Placing the decorative glass cover



- Carefully lower the decorative glass cover into the hinged brackets. The decorative lid must only be placed **vertically** (see illustration). If this does not work, then the hinges need to be replaced. **Never** randomly switch the location of the hinges, because if they are wrongly located, then the lid cannot be brought to a standstill and it can drop down. **Attention!** Always check if the decorative lid can be brought to a standstill after re-installing it. Close the decorative glass cover.





Table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below. Phone the service department if the advice given below does not help. Only authorised personnel may carry out work on the gas connection or the mains power supply. Damage caused by incorrect connection, incorrect installation or incorrect use is not covered by the warranty. In the case of faults visit the internet site 'www.atag.nl'.

FAULT	CAUSE	SOLUTION
A burner does not ignite.	Plug not in socket.	Push the plug into the socket.
	Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off.	Fit a new fuse or switch the automatic fuse back on.
	Sparkplug dirty/damp.	Clean and dry the sparkplug.
	Burner parts not correctly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty/damp.	Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.
	Main gas tap closed.	Open the main gas tap.
	Fault in the gas network.	Check with your gas supplier.
	Control knob not kept pressed in long enough or far enough.	Keep the control knob pressed in far enough between high and low.

7 Faults



FAULT	CAUSE	SOLUTION
The burner does not burn evenly.	Burner parts incorrectly installed. Burner parts dirty or damp.	Assemble the burner parts using the centring ridges. Clean and dry the burner parts, making sure that the outflow holes are open.
The burner goes out after igniting.	Control knob not kept pressed in long enough (appliances with flame failure device).	Keep the control knob pressed in for at least 5 seconds.



8.1 Disposal of appliance and packaging

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The local authorities can provide you with the relevant information.

The packaging of this appliance is recyclable. It could have been made from:

- cardboard;
- polythene foil (PE);
- CFK-free polystyrene (PS-hard foam).

You need to dispose of these materials responsibly in accordance with official regulations.

To draw attention to the fact that the segregated processing of electric household appliances is compulsory, this appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin. This means that at the end of its working life, you may not dispose of the appliance as household refuse. Instead, you should hand it in at a special refuse collection centre run by the local authority or at a dealer's providing this service.



Segregated processing of household appliances avoids any negative effects on the environment and public health that might otherwise occur. It enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus realising considerable savings in terms of raw materials and energy.

8.2 Technical data

On the label on the back of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

