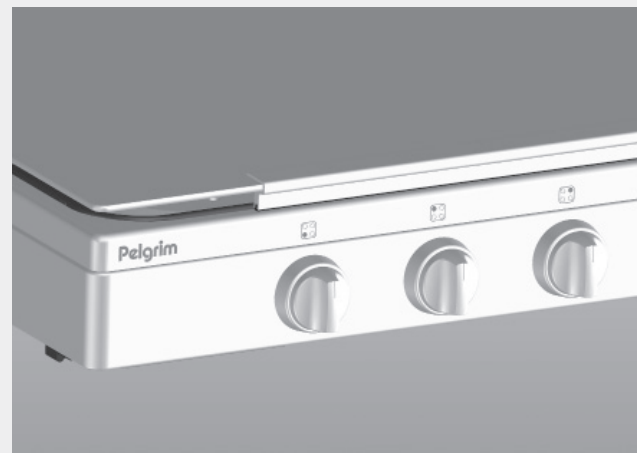




Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de achterkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the back of the appliance.



PK454WIT
PK454RVS
PK854WIT
PK854RVS

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 garantietafel.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Handleiding
gaskookplaat

Manual
gas hob

NL

Handleiding

NL 3 - NL 13

EN

Manual

EN 3 - EN 13

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUD

Uw gaskookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5

Opstellen

Plaatsen	6
Afmetingen	6
Gasaansluiting	6
Elektrische aansluiting	7

Bediening

Ontsteken en instellen	8
Gebruik	9
Glazen sierdeksel	9

Onderhoud

Let op!	10
Reinigen en onderhoud	10
Glazen sierdeksel	11

Storingen

Storingstabel	12
---------------	----

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	13
--------------------------------	----

Inleiding

Hartelijk dank voor uw aankoop. Overtuig u zelf, op onze producten kunt u vertrouwen. Om het gebruik van ons product te vergemakkelijken, hebben wij een uitvoerige gebruiksaanwijzing bijgevoegd. Met behulp hiervan zult u snel vertrouwd zijn met uw nieuwe apparaat. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u het apparaat gaat gebruiken.

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



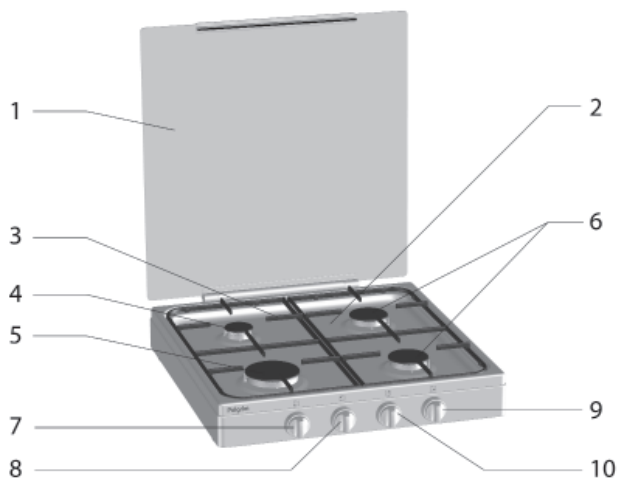
Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

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

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

Beschrijving



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

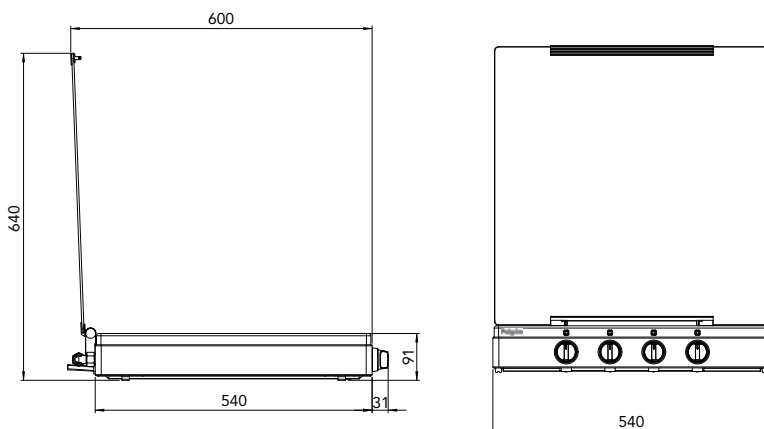
OPSTELLING

Plaatsen

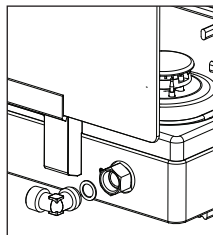


- Plaats de kookplaat op een vlakke, stabiele en horizontale ondergrond.
- Houd rondom de kookplaat een vrije ruimte van minimaal 2 cm.
- Plaats geen licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat.

Afmetingen



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 gebruik met de 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.

Elektrische aansluiting

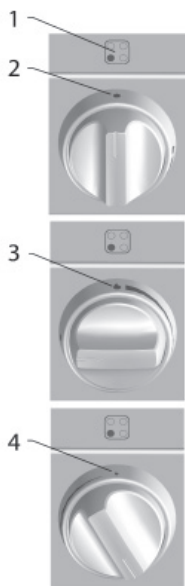
230 V - 50 Hz - 1,1 VA

- 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

Ontsteken en instellen



1. Indicatie kookzone

2. 0-stand

3. Volstand

4. Kleinstand

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.

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.

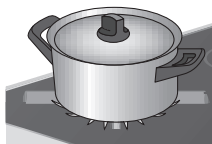
Pas op: het glazen sierdeksel kan barsten bij verhitting. Zet alle branders uit voordat u de sierdeksel sluit.

BEDIENING

Gebruik



fout



goed

Pannan

- 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.

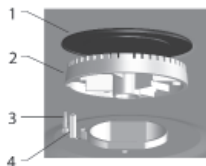
Brander	Doorsnede van de pan
Sterkbrander	220-300 mm
Normaalbrander	180-220 mm
Sudderbrander	120-180 mm

Pandrager

Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandragers op de vangschaal met behulp van de positioneernokken.

Branders

Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de positioneernokken.



1. Branderdeksel
2. Branderkelk
3. Thermokoppel
4. Bougie

Glazen sierdeksel



Voordat u het sierdeksel opent, moet u er zeker van zijn dat het deksel schoon is en er geen vloeistof op ligt.

Het sierdeksel van het toestel is van glas. Sluit het pas wanneer het kookgedeelte volledig is afgekoeld.

Let op

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.



Gebruik geen stoomreiniger of hogedruk-stoomreiniger om het toestel te reinigen.

Reinigen en onderhoud

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 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 een 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.

Reinigen verwijderbare branderdelen

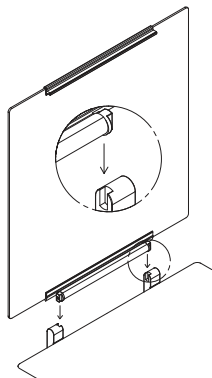
- De verwijderbare branderdelen kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Bij hardnekkige vlekken kunt u de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, pads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Glazen sierdeksel

- De sierdeksel na gebruik altijd schoonmaken.
- Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor glas.
- Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.
- 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

1. Zet de sierdeksel omhoog.
2. Til de sierdeksel voorzichtig uit de scharnierhouders.



Plaatsen van de sierdeksel

1. Laat de sierdeksel voorzichtig in de scharnierhouders zakken.
2. 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.
3. Sluit de sierdeksel.

Storingstabel

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

Storing	Oplossing
Branders branden niet gelijkmatig	• Laat een gastechnisch installateur de gasafstelling controleren!
De vlam van de branders verandert plotseling	• Zet de delen van de brander op de juiste wijze in elkaar!
De vlam gaat uit na het aansteken	• Houd de bedieningsknop langer ingedrukt. • Druk krachtig op de knop voordat u hem loslaat.
Het rooster is in de omgeving van de branders van kleur veranderd?	• Dit is een normaal verschijnsel door de hoge temperatuur; reinig het rooster met een onderhoudsmiddel voor metaal.
De elektrische ontsteking van de branders werkt niet meer.	• Voorzichtig de opening tussen de bougie en de brander reinigen. • De branderkop reinigen met een middel voor onderhoud van metaal.
De zekering in de meterkast schakelt vaak uit.	• Controleer de elektrische aansluiting.
	• Bel de servicedienst of een geautoriseerd vakman!

Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode is niet gratis wanneer bij deze controle blijkt dat het apparaat niet goed werkt door onjuiste behandeling!

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



Conformiteitsverklaring

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

CONTENTS

Your gas hob

Introduction	4
Description	5

Position and arrangement

Installation	6
Dimensions	6
Gas connection	6
Electrical connection	7

Operating the gas hob

Ignition and adjustment	8
Use	9
Decorative glass cover	9

Maintenance

Warning!	10
Cleaning and maintenance	10
Decorative glass cover	11

Faults

Fault table	12
-------------	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	13
-------------------------------------	----

Introduction

Thank you for your purchase. Rest assured that you can rely on our products. We have included a detailed User Manual to facilitate the use of our product. It will help you to quickly become familiar with your new appliance. Please read this User Manual carefully before using the appliance.

This manual describes how you can make the best possible use of the appliance. In addition to information about operation, you will also find background information that may help you in using this product.



Before using the appliance for the first time please read the separate safety instructions!

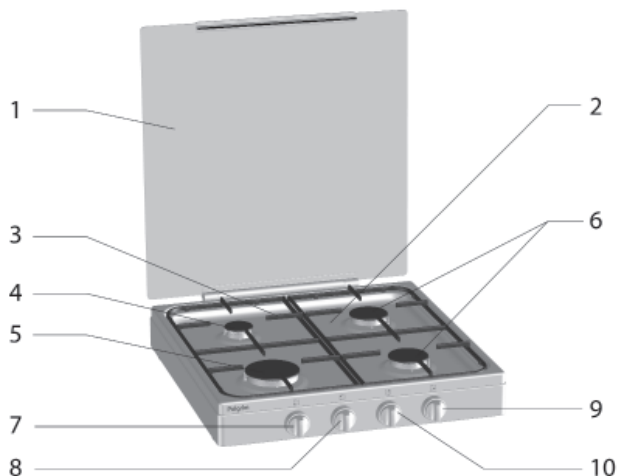
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store the instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Happy cooking!

YOUR GAS HOB

Description



- 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

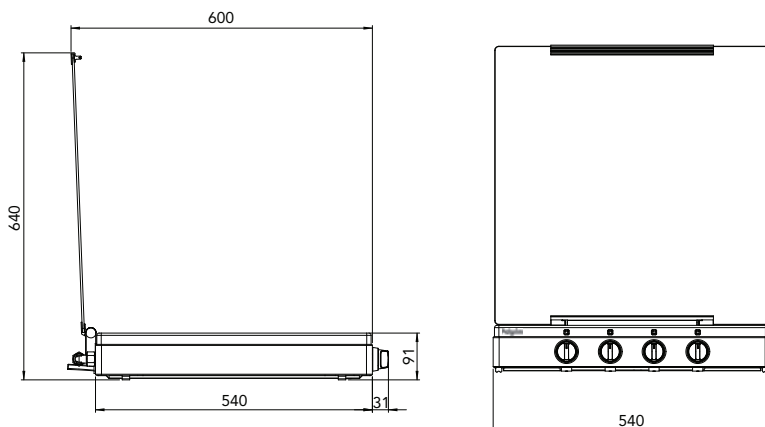
POSITION AND ARRANGEMENT

Installation

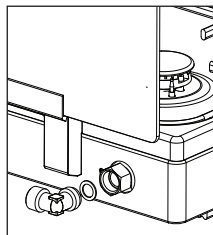


- Install the hob on a flat, stable and horizontal base.
- Keep a free space of at least 2 cm around the hob.
- Do not place any inflammable or deformable objects directly beneath the hob.

Dimensions



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.

POSITION AND ARRANGEMENT



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

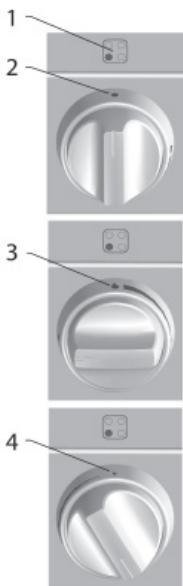
230 V - 50 Hz - 1,1 VA

- 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

Igniting and adjusting



1. Burner indication

2. 0-setting

3. High setting

4. Low setting

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

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.

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.

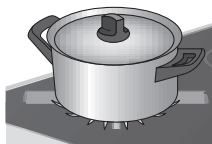
Caution: glass lid may shatter when heated. Turn off all burners before shutting the lid.

OPERATING

Use



wrong



right

Pans

- Always ensure that the flames remain under the pan. A lot of energy is lost when flames burn around the outside of the pan. The handles will also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not stable.

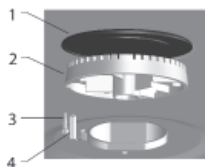
Burner	Diameter of the pan
Rapid burner	220-300 mm
Standard burner	180-220 mm
Simmer burner	120-180 mm

Pan support

Place the pan supports vertically, without sliding them over the drip tray. Use the positioning notches to position the pan supports on the drip tray.

Burners

Put the burner parts together using the positioning notches.



1. Burner head
2. Burner base
3. Thermocouple
4. Sparkplug

Decorative glass cover

Before opening the decorative cover, make sure that it is clean and that there is no water on the cover.



The decorative cooker cover is made of glass. Do not close it until the cooking area has cooled down fully.

Warning!

Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any repairs or cleaning. Preferably unplug the appliance, switch off the fuses, or set the switch in the meter cupboard to zero. Turn off the gas tap on the supply line.



Do not use steam cleaners or high-pressure steam cleaners to clean the appliance.

Cleaning and maintenance

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 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 an 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.

Cleaning removable burner components

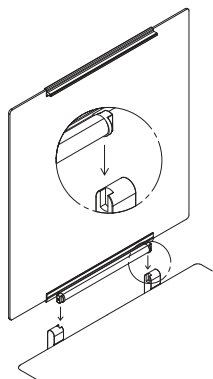
- The removable burner components are best cleaned with a mild cleaning product and a soft cloth.
- In the case of obstinate stains you can soak the parts in hot suds. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleansing agents.

Decorative glass cover

- Always clean the decorative glass cover after use.
- Clean the glass panel with a special cleaning product for glass.
- Water stains or limescale are best cleaned using cleaning vinegar.
- 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

1. Open the decorative lid.
2. Carefully lift the decorative glass cover out of the hinged brackets.



Placing the decorative glass cover

1. Carefully lower the decorative glass cover into the hinged brackets.
2. 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.

3. Close the decorative glass cover.

FAULTS

Fault table

If you are uncertain about whether your appliance is functioning properly, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website 'www.pelgrim.nl' for more information.

Error reporting	Solution
The burners do not burn evenly.	• Have a gas technician check the pipeline!
The flame from the burners suddenly changes	• Assemble the burners correctly!
The flame is extinguished shortly after ignition	• Keep the control knob depressed for a longer period of time. • Press the knob harder before releasing it.
The grid has discoloured in the burner area?	• This is a normal occurrence due to the high temperature; clean the grid with a metal care detergent.
The electric ignition of the burners no longer works.	• Carefully clean the opening between the spark plug and the burner. • Clean the burner head with a metal care detergent.
The main fuse is tripped repetitively.	• Check the electrical connection.
	• Call the service technician or an authorised professional!

A visit by a service technician during the warranty period will be charged if the appliance is not functioning because of improper use!

Disposal of packaging and appliance

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

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

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

Dispose of these materials in a responsible way and in compliance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.



Declaration of Conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.