



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



GK964
GK975
GK995
GKW964

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 garantiokaart.
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 8

EN

Manual

EN 3 - EN 8

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



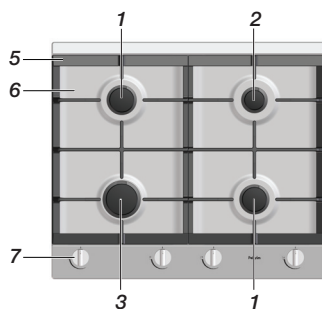
Belangrijk om te weten - Important information



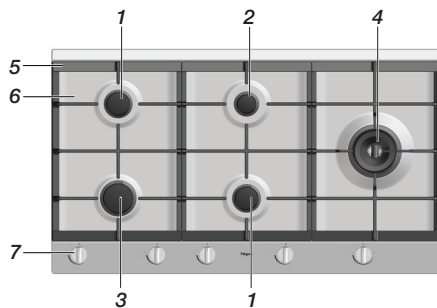
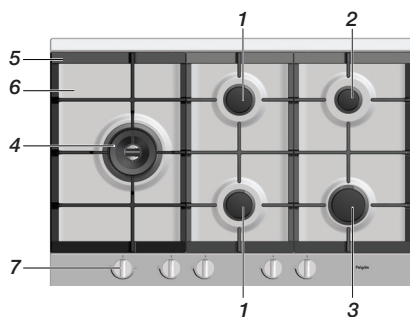
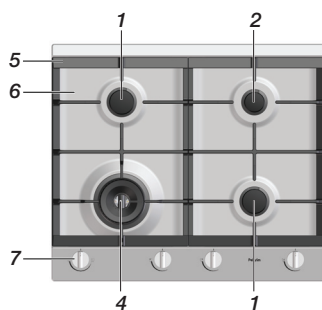
Tip

BEDIENING

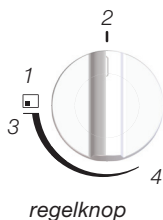
Beschrijving



- 1. normaalbrander
- 2. sudderbrander
- 3. sterkbrander
- 4. wokbrander
- 5. pandrager
- 6. RVS-vangschaal
- 7. bedieningsknop



Ontsteken en instellen



Standaard brander en wokbrander met enkele regeling

1. zone aanduiding
2. 0-stand
3. volstand
4. kleinstand

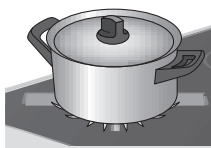
Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand (3) en kleinstand (4). De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.

Gebruik



fout



goed



wokring

Pannen

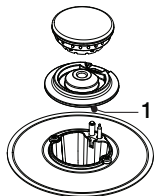
- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen branden gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.

Wokring

De wokring welke ten behoeve van de wokbrander meegeleverd is of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

Pandrager

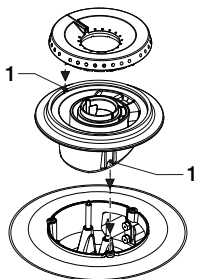
Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandragers op de juiste manier op de vangschaal.



brander

Brander

Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de positioneernokken (1).



wokbrander

Wokbrander

Plaats de wokbrander op de juiste manier. Het onjuist plaatsen van de wokbranderdelen kan leiden tot een niet of slecht functionerende brander.

Onderhoud

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 of glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal of glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.



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

Roestvaststaal vangschalen met coating

Vangschalen met een 'easy clean' coating kunt u gemakkelijk reinigen met een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen! Deze kunnen de coatinglaag aantasten.

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.



Raadpleeg de website www.pelgrimservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

STORINGEN

Storingstabel

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

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. Bougie (1) vervuild/vochtig. Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Hoofdgaskraan gesloten. Storing aan het gasnet. Gasfles of -tank is leeg. Verkeerd soort gas gebruikt.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. Reinig/droog de bougie. Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn. Open de hoofdgaskraan. Informeer bij uw gas-leverancier. Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Verkeerd soort gas gebruikt.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden. Thermokoppel (2) is vervuild.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas. Reinig/droog het thermokoppel.

Afvoeren toestel en verpakking

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.



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, 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 negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Daarnaast kunnen de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

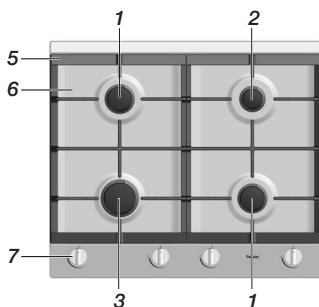
Conformiteitsverklaring



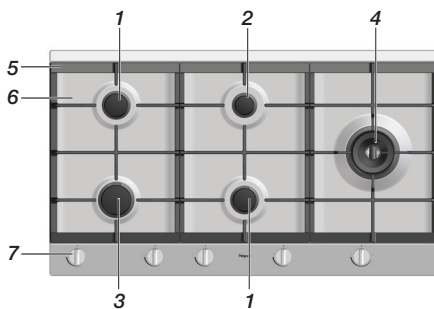
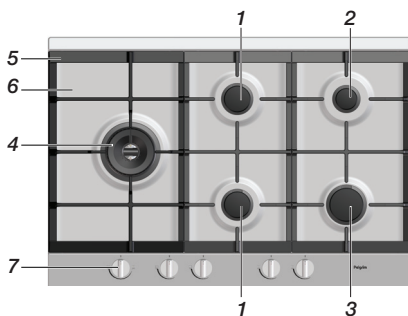
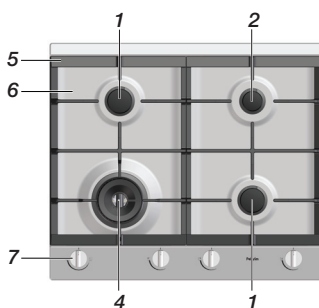
Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

OPERATING INSTRUCTIONS

Description

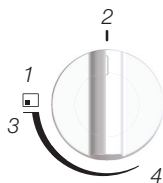


- 1. standard burner
- 2. simmer burner
- 3. rapid burner
- 4. wok burner
- 5. pan support
- 6. stainless steel drip tray
- 7. control knob



OPERATING INSTRUCTIONS

Ignition and adjustment



control knob

Standard burner and wok burner with single regulator

1. zone indication
2. 0 position
3. high setting
4. low setting

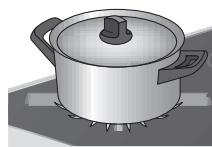
Each burner is fully adjustable between high and low settings.

- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
- Press the control knob fully for at least 3 seconds between high (3) and low (4) settings. The thermocouple safety pilot has been activated.

Use



error



good

Pans

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



wok ring

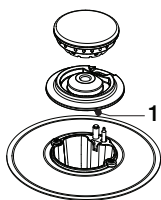
Wok ring

The wok ring for use with the wok burner supplied or obtainable as an accessory provides extra stability for woks with a round base.

Pan support

Place the pan supports vertically, without sliding over the drip tray. Position the pan supports on the drip tray in the correct way.

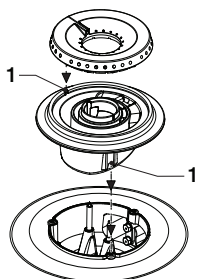
MAINTENANCE



burner

Burner

Use the leads (1) to put the burner parts together.



wok burner

Wok burner

Place the wok burner in the correct way. Placing the wok burner parts incorrectly can result in a non-functioning or poorly functioning burner.

Maintenance

Regular maintenance after use prevents food residue from encrusting and creating stubborn stains. Use a mild cleaning detergent to remove stains.

Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the drip tray or glass cover. This will prevent the drip tray or glass cover from becoming dirty again during cleaning.



Attention! Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. Dishwasher detergents can corrode burner parts!

Stainless steel drip tray with coating

Drip trays with an 'easy clean' coating are easily cleaned with a mild cleaning detergent. Do not use aggressive cleaning products! They may damage the coating.

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)

Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

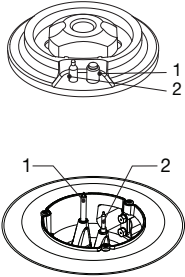


Consult the www.pelgrimservice.nl website for additional maintenance and cleaning instructions!

FAULTS

Fault table

If your gas hob does not work properly it does not always mean that it is defect. Try to solve the problem yourself first by checking the points in the table below or check the 'www.pelgrimservice.nl' website for more information.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
There is a smell of gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
A burner does not ignite. 	Plug not in socket. Fuse defective/fuse switched off in fuse box.	Put the plug into the socket. Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug (1) dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas supply valve closed.	Open the main gas valve.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
The burner does not burn evenly.	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
Burner extinguishes after igniting.	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
	The control knob has not been pressed long and/or deep enough (at least 3 seconds).	Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply.
	Thermocouple (2) is dirty.	Clean/dry thermocouple.

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance.

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

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

Dispose of these materials in a responsible way and in accordance 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 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 such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered, resulting in significant savings in energy and resources.



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.