

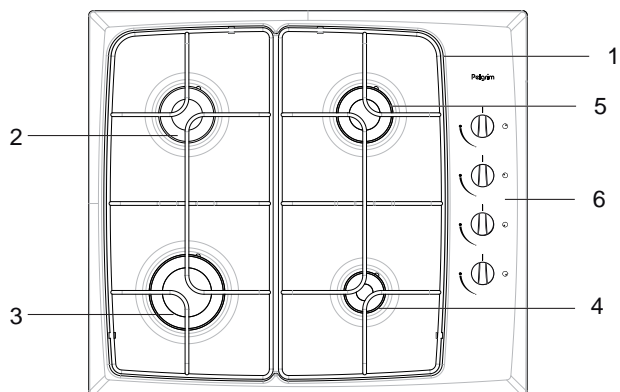
PK460
PK561

Handleiding
Gaskookplaat

Manual
Gas hob

Pelgrim

Toestelbeschrijving



- 1 Pandragers geëmailleerd of gietijzer (PK561)
- 2 Linksachter normaalbrander
- 3 Linksvoor sterkbrander of wokbrander (PK561)
- 4 Rechtsvoor sudderbrander
- 5 Rechtsachter normaalbrander
- 6 Bedieningsknoppen

Introductie

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

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

Veel kookplezier!

Inhoud

■ Introductie	1
■ Veiligheid	2
Vóór het eerste gebruik	2
Waarop u moet letten	3
■ Bediening	3
Ontsteking	3
Pannen	4
■ Onderhoud	4
Reinigen	4
■ Installatie	5
■ Technische gegevens	6
■ Milieuaspecten	7

Vóór het eerste gebruik

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

Waar u op moet letten

Direct schoonmaken

- Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer ze lang op email of roestvrijstaal inwerken kan dit tot verkleuring leiden.

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

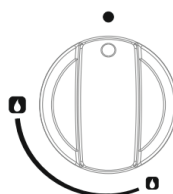
Branderdeksels

- Controleer regelmatig of de branderdeksels juist op de branderkeuken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de deksels tot gevolg hebben.

Afdekplaat

- Zet de afdekplaat altijd omhoog bij gebruik van de kookbranders. Gebruik de afdekplaat niet als kookvlak.

Ontsteking



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

Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom. De brander ontsteekt. De vlam is traploos in te stellen, van groot naar klein.

Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op z'n plaats ligt.

Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:
 sterkbrander minimaal 22 cm.
 normaalbrander minimaal 14 cm.
 sudderbrander minimaal 12 cm.



fig. 1

Fout:
 Er ontsnapt veel warmte langs de pan.



fig. 2

Goed:
 De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Tip

Kook met een deksel op de pan en u bespaart tot 50% energie.

Schone pannen nemen beter warmte op.

Reinigen

- Reinig het toestel dagelijks met een sopje van afwasmiddel of allesreiniger. Gebruik niet te veel vocht, omdat dit de brander of ventilatieopeningen binnen kan dringen.
- Hardnekkige vlekken op email verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje. **Gebruik nooit** schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.
- Schuursponsjes bevatten schuurmiddelen die krassen veroorzaken op roestvrijstaal. Het roestvrijstaal is voorzien van een structuur. Bij schuren of polijsten ontstaan (glanzende) vlekken in het oppervlak. Deze schades vallen niet onder de garantie.

Let op:

Hete branderdoppen en pandragers nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken.

Installatie

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.

Let op:

Dit toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanal. Zorg dus voor voldoende ventilatie.

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz.

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

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Gasaansluiting: RC 1/2" (ISO 228/RC 1/2")

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078). Deze bepalen onder andere dat:
 - uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.

Let op:

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

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang. In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Let op:

Wanneer de kookplaat wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 100 mm afstand tussen de kookplaat en deze wanden.

Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken; het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

Technische gegevens

Kookplaattype	PK460	PK561
Elektrisch:		
Aansluiting 230 V - 50Hz	■	■
Vonkstekking	■	■
Gas:		
Aansluiting G1/2"	■	■

Spuitstuk diameter en belastingen gemeten op bovenwaarde

	G30 28-30 mbar		G31 28-30/37 mbar		G25/G25.3 25 mbar	
Sterkbrander	0,85 mm	3,0 kW	0,85 mm	3,0 kW	1,25 mm	3,0 kW
Sudderbrander	0,50 mm	1,0 kW	0,50 mm	1,0 kW	0,72 mm	1,0 kW
Normaalbrander	0,65 mm	1,75 kW	0,65 mm	1,75 kW	0,94 mm	1,75 kW
Wokbrander	0,96 mm	3,6 kW	0,96 mm	3,6 kW	1,40 mm	3,6 kW

Verpakking en toestel afvoeren

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, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.



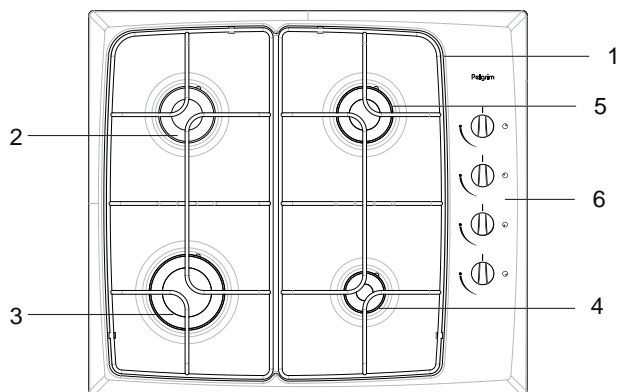
Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, die door een ongeschikte verwerking ontstaat, en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke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

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.



Appliance description



- 1 Saucepan supports enamelled or cast iron (PK561)
- 2 Rear left semi-rapid burner
- 3 Front left rapid burner or wok burner (PK561)
- 4 Front right simmer burner
- 5 Rear right semi-rapid burner
- 6 Control knobs

Introduction

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

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

Enjoy your cooking!

Table of contents

■ Introduction	9
■ Safety	10
Before using the appliance	10
Things to watch for	11
■ Operating	11
Lighting the burners	11
Saucepans	12
■ Maintenance	12
Cleaning the appliance	12
■ Installation	13
■ Technical specifications	14
■ Environmental aspects	15

Before using the appliance

**Read the separate safety instructions
before using the device!**

Things to watch for

Clean immediately

- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.

Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. Over time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

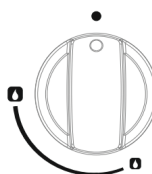
Burner caps

- Check regularly to ensure that the caps of the burners are properly in position on the burner depressions; improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps.

Decorative cover

- Always raise the decorative cover when using the burners on the hob. Do not use the decorative cover as a surface for cooking on.

Lighting the burners



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

Press the control knob in and turn it anti-clockwise. The burner ignites. The gas flame can now be smoothly adjusted from high to low.

If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

Saucepans

The recommended saucepan diameters are:
 rapid burner minimum 22 cm.
 semi-rapid burner minimum 14 cm.
 simmer burner minimum 12 cm.

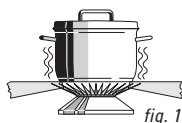


fig. 1

Wrong: A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.



fig. 2

Right: The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

Tip

Cooking with a lid on the pan saves up to 50% on energy.

Clean saucepans absorb heat more efficiently.

Cleaning the appliance

- Clean the appliance daily with water and a detergent or all purpose cleaner. Avoid using too much water to prevent it entering the burner or ventilation openings.
- Remove stubborn stains on enamel with a non-abrasive cream or a soft sponge. **Never use** scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.
- Scourers contain abrasives that cause scratches on stainless steel. The stainless steel has a surface structure. Scouring or polishing will cause (shiny) patches on the surface. This damage is excluded from the guarantee.

Please note:

Do not drop hot burner caps or pan supports in cold water. Because of the strong cooling they might get damaged.

Installation

General

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

Please note:

This appliance is not connected to a flue duct. Take care to ensure that there is sufficient ventilation.

Electrical connection

230 V - 50 Hz.

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

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.

Gasconnection RC 1/2" (ISO 228/RC 1/2")

- The gas connection must comply with national and local regulations. Amongst other things these regulations instruct that:
 - only approved materials are to be used;

Please note:

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

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted. In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible, in an adjacent kitchen cupboard, for example.

Attention:

If the hob is fitted next to a high cupboard or next to some other structure that is made of a flammable material, maintain a minimum distance of 100 mm between the hob and these structures. Maintain a minimum distance of 650 mm between the hob and any extractor hood that is fitted above it.

- 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.
- After installation check that the appliance and the burners are working properly; the gas flames should be regular and stable when full on and the burners should not go out when turned to the lowest setting.

Technical specifications

Type of hob	PK460	PK561
Electric:		
Connection 230 V - 50Hz	■	■
Spark ignition	■	■
Gas:		
Connection G1/2"	■	■

Injector diameter and heat input measured on gross C.V.

	G30 28-30 mbar		G31 28-30/37 mbar		G25/G25.3 25 mbar	
	mm	kW	mm	kW	mm	kW
Rapid burner	0,85 mm	3,0 kW	0,85 mm	3,0 kW	125 mm	3,0 kW
Simmer burner	0,50 mm	1,0 kW	0,50 mm	1,0 kW	0,72 mm	1,0 kW
Semi-rapid burner	0,65 mm	1,75 kW	0,65 mm	1,75 kW	0,94 mm	1,75 kW
Wok burner	0,96 mm	3,6 kW	0,96 mm	3,6 kW	1,40 mm	3,6 kW

Disposal of packaging and appliances

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;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);

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

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with 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.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.





Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance rating label 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 garantietaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.

Pelgrim



620983