



European Style
ENERGY SAVING

GAS COOKER

User'S Manual

Built-in Hob With European Style Burner

GASKOCHFELD

Gebrauchsanleitung



WSC
ISO14001

WSC
ISO9001



ENGLISH
DEUTSCH



Attention

Please read these instructions carefully before using.
Please keep them in a safe place for future reference.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig vor der Installation und Verwendung dieses Produktes. Das ist in Interesse Ihrer Sicherheit und wird den ordnungsgemäßen Betrieb gewährleisten.

Bewahren Sie das Handbuch mit dem Gerät, falls es bewegt oder verkauft wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, sollten mit seinem Betrieb und Sicherheitsfunktionen genau vertraut sein.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die durch unsachgemäße Installation und Bedienung des Gerätes entstehen.

Inhalt:

Funktionen.....	2
Ausstattung.....	2
Installation.....	3
Wartung und Pflege.....	4
Sicherheitsmaßnahmen.....	6
Gewährleistung.....	7
Fehlerbehebung.....	8
Technische Daten.....	8

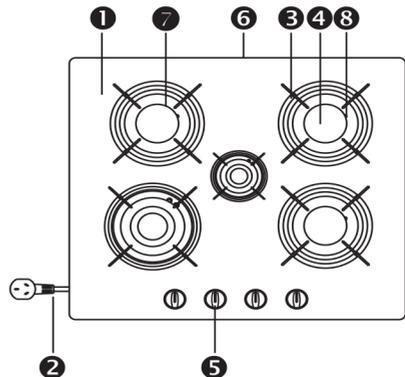
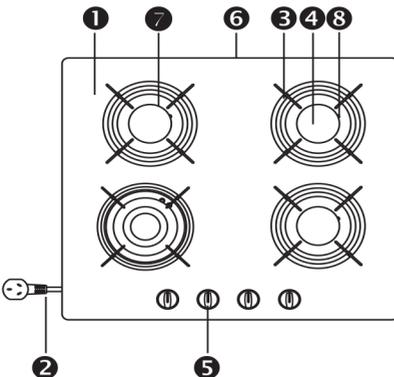
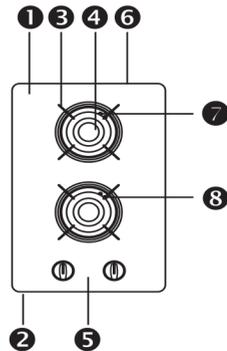
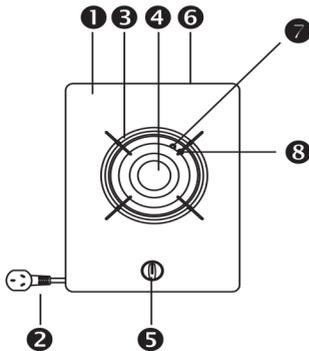
Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Druckfehler. Das Design der Bilder ist rein bezeichnend. Der Hersteller behält das Recht, nützliche oder notwendige Änderungen am Produkt durchzuführen.

Funktionen

- Impulszündung
- Komfortabler Dreifuß
- Patentierter Brenner, effizientes Brennen, geringer Gasverbrauch.
- Eingebaute fortgeschrittene Impulszündung und Sicherheitssystem, das ein Gasleck ohne Flamme verhindert.

Ausstattung

1	Fläche	5	Knopfen
2	Stecker/ Batterie	6	Gasschlauch
3	Dreifuß	7	Impulszündung
4	Brenner	8	Schutz



Installation

Achtung! Wenn Sie das Gerät auspacken, versichern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind.

- Lesen Sie dieses Handbuch unbedingt durch. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen und Haustiere oder Sachschäden bei Nichtbeachtung dieser Anforderungen.
- Um das Risiko materieller oder körperlicher Schäden zu vermeiden, sollten die Installation des Gerätes, das Verbinden mit dem Stromnetz und der Gasflasche, wie auch die Einstellung und Pflege nur von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen und Normen durchgeführt werden.
- Versichern Sie sich vor der Installation, dass die Einstellung des Geräts mit den örtlichen Bedingungen der Gasversorgung übereinstimmt (Gasart und Gasdruck). Die Bedingungen für die Einstellung dieses Gerätes sind auf dem Typenschild auf dem Gerät angezeigt.
- Das Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften und Normen installiert werden.
- Bitte beachten Sie besonders, dass der Raum, wo das Gerät benutzt wird, eine gute Lüftung haben soll.

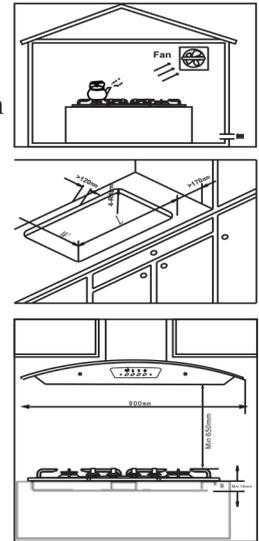
Wichtig!

Versichern Sie sich nach Installationschluss, ob der Schlauch ist richtig angeschlossen. Benutzen Sie Seifenlösung, und niemals eine offene Flamme!

Raum und Lüftung

- Die Stelle, wo das Gerät installiert wird, soll eben und stabil sein. Rund um das Gerät sollen sich keine leicht brennbare Gegenstände befinden. Lassen sie mindestens 500 mm Abstand zwischen dem Gerät und der Gasflasche.
- Der Betrieb von einen Gasgerät für Kochen führt zur Freisetzung von viel Hitze und Feuchtigkeit im Raum, wo es installiert ist. Versichern Sie sich, dass die Küche eine gute Lüftung hat: halten sie die natürlichen Lüftungsausgänge offen, oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungsgerät (Aspirator).

- Wenn sie das Gerät für einen langen Zeitraum benutzen, wird eine bessere Lüftung (zB offene Fenster, oder erhöhen Sie die Stufe der mechanischen Lüftung) erforderlich.
- Sie sollen ein Absorbator, Schornstein oder ein anderes Weg sicherstellen, damit die Dämpfe entweichen können, oder wenn Sie kein Schornstein oder Absorbator haben, können sie einen Ventilator benutzen. Dies soll gleichzeitig mit der Installation des Gerätes erfolgen.
- Es ist wichtig, das der Raum, wo da Gerät sich befindet, immer belüftet wird, um größere Leistungskraft und bessere Sicherheit für alle Einwohner zu gewährleisten.

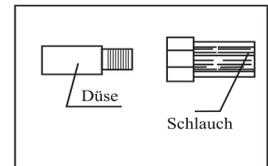


Einbauen in einer Kuchenarbeitsplatte

Machen sie ein Loch gemass der Größe des Kochers. Lassen sie 170mm links und rechts vom Gerät frei. Nachdem sie es ausgepackt und alle Verpackungen von den Teilen entfernt haben, versichern sie sich, dass es in einem guten Zustand ist.

Gasanschluss

Verwenden Sie nur zugelassene Gasschlauch und verbinden Sie es immer dicht. Benutzen sie ein Reduzierventil nach Gerätart und die Normen des jeweiligen Staates. Die Art der Installation müssen den geltenden Vorschriften und Normen entsprechen.



Verbinden mit dem Stromnetz

Das Verbinden mit dem Stromnetz sollte mit den örtlichen Gesetzen und Normen durchgeführt werden. Bevor Sie mit dem Stromnetz verbinden, prüfen sie: Versichern sie sich, dass die Nennspannung und der Art der Energie auf dem Typenschild der Spannung und Energie der lokale Stromversorgung entspricht.

Wartung und Betrieb

(1)Zündung des Brenners

(2)**Achtung!** Seien Sie sehr vorsichtig bei der Verwendung von offenen Flammen in der Küche. Der Hersteller haftet nicht im Falle einer missbräuchlichen Verwendung der Flamme.

(3) Legen sie das Kochgeschirr immer nachdem Sie den Brenner gezündet haben, und nicht zuvor.

Über jedem Knopf an der Vorderseite steht eine Bezeichnung, die zeigt mit welchem Brenner er verbunden ist.

Achtung! Halten Sie niemals den Anzündungsschalter mehr als 15 Sekunden an. Falls der Brenner 15 Sekunden lang nicht gezündet hat, drehen sie den Schalter in der OFF-Position und zünden sie den Brenner **an nach mindestens einer Minute.**

a. Handzündung

Drücken Sie und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis es an der ON-Position gelangt, dann zünden Sie den Brenner mittels einem brennenden Streichholz oder Feuerzeug.

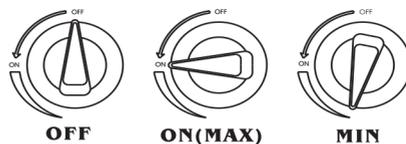
b. Stromzündung

Drücken Sie und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis es in der ON-Position gelangt. Sie sollen das klickendes Geräusch des Stromanzünders hören können, und der Brenner soll nach 2-3 Sekunden anzünden. Falls es keinen Strom gibt, kann eine Handzündung angewandt werden.

c. Zündung von Brennern mit Sicherheitsventil

Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis es auf die ON-Position gelangt. Danach drücken sie den Knopf und wiederholen sie die vorherige Operation. Halten Sie die Taste für ca. 5-10 Sekunden lang gedrückt nachdem der Brenner angezündet ist. Brenner, die mit Sicherheitsventills ausgestattet sind, können nur dann angezündet werden, wenn der Knopf genau auf der Position ON ist. Falls es versehentlich ausgeht, drehen sie den Knopf zurück in der OFF-Position und probieren Sie es wieder nach mindestens einer Minute.

(4) Flammeneinstellung



(5) Ausschalten der Brenner

- Drehen Sie den Knopf zurück auf der OFF-Position, versichern Sie sich, dass der Brenner aus ist, und schließen Sie den Hauptgasventil.

(6) Wertung und Pflege

- Schalten sie den Hauptgasventil aus und warten Sie, damit sie sich nicht verbrennen.
- Vor einer Reinigung trennen Sie das Gerät von Stromnetz.
- Prüfen sie den Gasschlauch ab und zu für Abnutzung und Auslauf. Er soll regelmäßig ersetzt werden.
- Halten Sie ihn fern von Hitzequellen und halten sie ihn sauber

- Reinigen Sie die Oberfläche von rostfreiem Stahl oder Glas mit einem trockenen Tuch, sollte das nicht genug sein, benetzen Sie zuvor eine Seifenlösung.
- Waschen sie den Dreibein mit Wasser und trocknen sie es vor Wiederaufstellen gut aus.
- Schalten sie das Gerät immer aus, bevor Sie es reinigen oder irgendeinen Teil ersetzen.
- Das Gerät sauber halten um eine längere Lebensdauer zu versichern.

Sicherheitsvornahmen

Achtung! Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen, sollten das Produkt nicht benutzen. Sie müssen beaufsichtigt werden oder sollen von einer Person aufgewiesen werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Schutz vor Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien von Kindern fern. Es besteht die Gefahr des Erstickens oder körperlicher Verletzungen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, während und nach der Arbeit mit ihm, bis das Gerät abgekühlt ist.

Betrieb

- Verwenden Sie kein anderes Gas als das, das vom Hersteller empfohlen wird.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzschichten der Platte aus rostfreiem Stahlblech (falls vorhanden) von dem Gerät. Entfernen Sie nicht das Typenschild. Dies kann zur Aufhebung der Garantie führen.
- Trennen Sie das Netzteil vor der Reinigung.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die inneren Teile zu reinigen.
- Dieses Gerät ist für Kochen entwickelt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser an der Unterseite, der für die Größe der Brenner bestimmt ist. Ansonsten besteht Gefahr der Überhitzung und Rissbildung der Glasplatte (falls vorhanden).
- Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser kleiner als die Größe des Brenners. Flammen können den Pfannenstiel überhitzen.
- Kochgeschirr darf nicht in den Betriebsbereich gelangen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kochgefäße nicht über den Rand der Kochfläche vorstehen und in den Kreisen positioniert sind, um Sicherheitsrisiko zu vermeiden.

- Verwenden Sie keine zerbrechlichen Gefäße oder Gefäße mit beschädigtem Boden. Es besteht Kippgefahr und Unfallrisiko.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Feuer vom Wind abgeblasen werden könnte.
- Stellen Sie weder brennbaren Gegenstände oder Materialien, die mit entflammenden Stoffen durchtränkt sind, noch schmelzbare Gegenstände (zB Kunststoff) in der Nähe oder auf dem Gerät. Es besteht eine Feuer- oder Explosionsgefahr.
- Beaufsichtigen Sie immer das Gerät während Betriebs.
- Nach dem Gebrauch drehen Sie den Knopf wieder auf der OFF-Position und stellen Sie sicher, dass der Brenner ausgeschaltet ist.
- Beim Austauschen der Gasflasche muss das Ventil geschlossen sein.
- Stellen Sie das Ventil aus Sicherheitsgründen aus, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Der Brenner und seine Teile werden während dem Gebrauch und bleiben danach heiß. Stellen Sie keine Geräte oder Abdeckungen von Töpfen und Pfannen auf dem Kochfeld. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Zu stark erhitzte Fette und Öl zünden sich sehr schnell selbst an. Es besteht Brandgefahr.
- Lüftung ist sehr wichtig für einen effizienten Betrieb und die Sicherheit der Bewohner. Versichern Sie die Lüftung des Raumes.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten in einem kleinen oder geschlossenen Raum, der keine Lüftung oder geöffnete Fenster hat.
- Wenn Sie ein Gasleck feststellen, schließen Sie den Gashahn, öffnen Sie alle Fenster und rufen Sie Ihren Händler. Benutzen Sie keine elektrischen Geräte, zünden Sie keine Streichhölzer oder Feuerzeuge.
- Die Gasflasche muss mindestens 50 cm vom Gerät entfernt sein.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nicht für gewerbliche und industrielle Zwecke.

Gewährleistung

Wenn Sie irgendeine Unregelmäßigkeit in Ihrem Gaskocher aufstellen, prüfen Sie die oben gegebene Fehlerbehebungstabelle; falls Sie die Unregelmäßigkeit nicht beheben können, wenden Sie sich an Ihrem Händler.

Problemlösung

Problem	Ursache	Lösung
Keine Zündung	das Hauptgasventil ist geschlossen Der Gummischlauch ist verbogen Kein Gasstrom Die Stromzündung ist nass	Öffnen Sie es Richtigstellen oder ersetzen Ersetzen Sie die Gasflasche Säubern und austrocknen
Gasgeruch	Ein Gasleck aus dem Schlauch Der Gummischlauch ist beschädigt Brenner brennt nicht	Mit Seifenwasser überprüfen und ersetzen Ersetzen Anzünden
Brennen ist nicht in Ordnung	Fehlender Gasstrom Feueröffnungen sind blockiert Der Brenner ist nicht in der richtigen Position	Ersetzen Sie die Gasflasche Reinigen Setzen Sie ihn richtig

Technische Daten

Produkt	Gas-Kochfeld - 2 Brenner				
Modell	Domino-G/ Domino-S				
Gasart	Propan-butan			Erdgas	
Kategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H	I2E
Druck	Butan : 28-30 mbar Propan: 37 mbar	Propan - Butan: 30 mbar	Propan-Butan: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Land	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB	DE,AT
Leistungs kW	72 / 207		73 / 211		
Verbrauch g/h	1,0 / 2,9		1,0 / 2,9		
Schutz	Ja				
Pin No.	1008 CO 2695				

Produkt	Gas-Kochfeld - 4 Brenner				
Modell	PG-603/ PG-604/ PG-605/ PS-603/ PS-604				
Gasart	Propan-butan			Erdgas	
Kategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H	I2E
Druck	Butan : 28-30 mbar Propan: 37 mbar	Propan - Butan: 30 mbar	Propan-Butan: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Land	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB	DE,AT
Leistungs kW	3,1/ 2,9/ 1,7/ 1,0				
Verbrauch g/h	225/ 210/ 124/ 80				
Schutz	Ja				
Pin No.	359CN1255				

Produkt	Gas-Kochfeld - 5 Brenner				
Modell	PG-901/ PG-904/ PS-903				
Gasart	Propan-butan			Erdgas	
Kategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H	I2E
Druck	Butan : 28-30 mbar Propan: 37 mbar	Propan - Butan: 30 mbar	Propan-Butan: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Land	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB	DE,AT
Leistungs kW	3,1/ 2,9/ 2x 1,7/ 1,0				
Verbrauch g/h	225/ 210/ 2x 124/ 80				
Schutz	Ja				
Pin No.	359CN1255				

Umweltschutz und Sparen

I. Tipps zum Energiesparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

- **Den Brenner passend zur Topfgröße wählen**

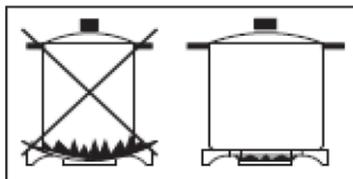
Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Boden-Durchmesser. Der Durchmesser des Topfbodens sollte dem Brenner entsprechen, denn nur so wird eine optimale Wärmeübertragung garantiert.

Brenner	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min.	Ø max.
WOK-Brenner	220 mm	260 mm
Starkbrenner	180 mm	220 mm
Normalbrenner	120 mm	200 mm
Sparbrenner	80 mm	160 mm

Die Brennerflamme darf niemals über den Topfdurchmesser hinausragen.

WICHTIG: Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig über die Brenner des Kochfelds (zentriert) und positionieren Sie es so, dass die Griffe nicht versehentlich hängen bleiben oder herunterfallen können. Achten Sie auch darauf, dass sich der Griff nicht über einer der anderen Flammen des Kochfeldbrenners befindet.

Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.



- **Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.**

Benutze einen Topfdeckel, der den Topf passend verschließt, denn so bleibt die Hitze im Topf. Bereits ein gekippter Deckel benötigt die doppelte Energiemenge, ohne Deckel fällt sogar die dreifache Menge an.

- **Deckel möglichst selten anheben.**

Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

- **Glasdeckel verwenden.**

Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

- **Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.**

Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

- **Mit wenig Wasser garen.**

Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Nimm bereits warmes Wasser zum Kochen.

- **Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.**

Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Verwende für Gerichte mit einer Garzeit ab 40 Minuten einen Schnellkochtopf, das spart 50 % Zeit und 60 % Strom.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

II. Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

III. Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemein-de- oder Stadtverwaltung

Energieeffizienz gemäß de VO (EU) 66/2014
Anhang I Absatz 2 Tabelle 5b

4.1.1 Efficiency (EN30-2-1)

Report No:

131223117GZU-001

Model PG-604 / PS-604 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	53.5%	56.9%	53.9%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model F5-B90 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	53.9%	60.7%	59.9%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model F5-B903 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	54.1%	57.9%	58.2%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model PG-904 / PS-904 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	54.8%	58.3%	60.2%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model F5-S903 (I₃₊ (28-30/37), I_{3B/P} (30))

Burner	Wok	rapid	Semi-rapid
Declared rate (kW)	3.10	2.90	1.70
Efficiency requirement	52%	52%	52%
Efficiency measured	54.6%	53.0%	54.9%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass

Model	PG-604 / PS-604	F5-B90	F5-B903	PG-904 / PS-904
Burner / I _{3B/P} (50)	Wok	Wok	Wok	Wok
Declared rate (kW)	3.10	3.10	3.10	3.10
Efficiency requirement	52%	52%	52%	52%
Efficiency measured	55.9%	55.1%	54.2%	53.6%
Pass/Fail	Pass	Pass	Pass	Pass

Limitation of $EE_{\text{gas hob}}$	July 2015 ~ July 2017	July 2017 ~ July 2019	After July 2019
	>53%	>54%	>55%

Due to the difference on burner type and pan support, the min efficiency test data was selected for single burner from above test data to cover all models.

Burner	Gas	Heat input (kW)	Result (%)	Limit (%)
Wok	G20, 20	3.1	54.42	>52
Rapid	G20, 20	2.9	54.80	>52
Semi-rapid	G20, 20	1.7	57.7	>52

Gas Burners Variants	Result (%)
2W+1SR	55.5
1W+1SR+1A	56.1
1W+1R+1SR+1A	PG-604 / PS-604 55.6
1W+2SR+1A	56.6
1R+2SR+1A	56.7
1W+1R+2SR+1A	PG-904 / PS-904 56.2

Complies in accordance with COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014 ANNEX I 1.2 For domestic hobs.



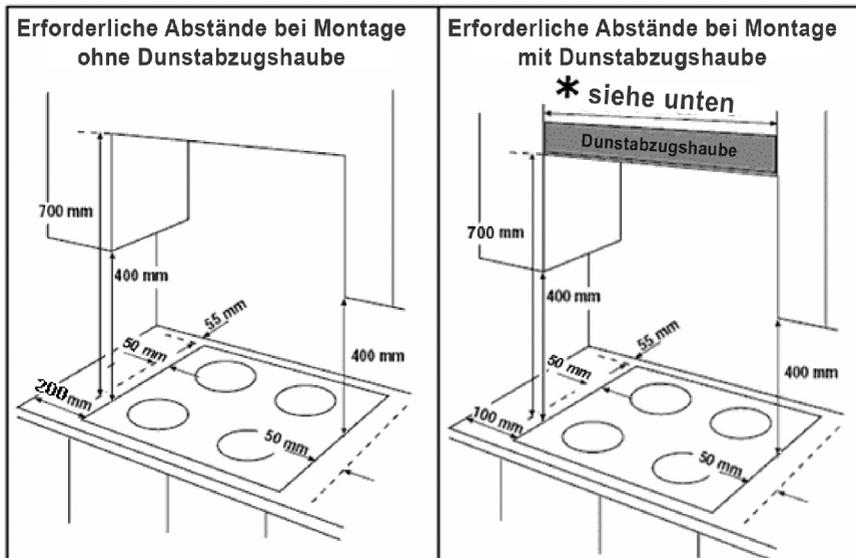
die installation muss von einem registrierten installateur gemäß der folgenden aktuellen version durchgeführt werden.

- Gassicherheitsvorschriften (installation & verwendung)
- Bauordnung (herausgegeben vom Umweltministerium)
- Baunormen (herausgegeben vom schottischen Entwicklungsministerium)
- IEE-Verkabelungsvorschriften
- Elektrizitätswerksvorschriften BS 6172
- Installation von Haushaltsgaskochgeräten (falls erforderlich, BS 5482
Installation von LPG-Haushaltsgeräten)
- BS 5440 Installation von Rauchabzügen und Belüftung für Gasgeräte

Positionierung



Die angrenzenden Möbel müssen während der Nutzungszeiten einem Temperaturanstieg von mindestens 65°C über die Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sie sich befinden, standhalten.



- Dieses Gerät kann in einer Küche, einer Wohnküche oder einem Wohnzimmer mit Betten aufgestellt werden. **WICHTIG:** Das Gerät darf nicht in einem Badezimmer oder Duschaum installiert werden.

Dieses Gerät ist in die Klasse 3 eingestuft und ist daher in eine Küchenzeile (je nach Größe) oder eine 600mm Arbeitsplatte einzubauen, sofern folgende Mindestabstände eingehalten werden:

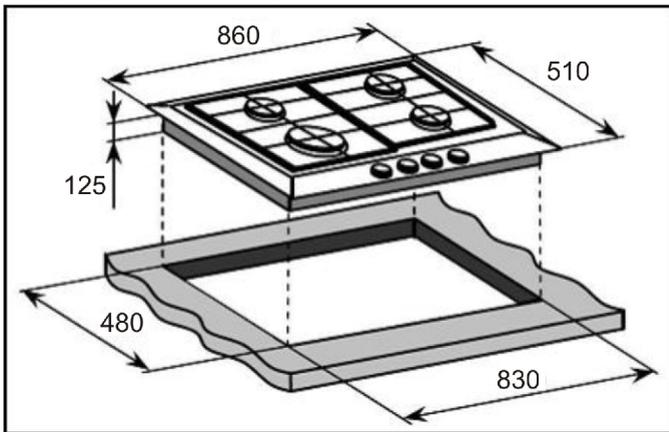
- Die Kanten des Kochfeldes müssen einen Mindestabstand von 55 mm zu einer Seiten- oder Rückwand haben.
- 700 mm zwischen dem höchsten Punkt der Kochfeldoberfläche (einschließlich der Brenner) und der Unterseite einer horizontalen Oberfläche direkt darüber.
- 400 mm zwischen den Kochfeldflächen, sofern die Unterseite der waagrechten Fläche mit der Außenkante des Kochfeldes fluchtet. Wenn die Unterseite der waagrechten Fläche niedriger als 400 mm ist, muss sie mindestens 50 mm von den Außenkanten des Kochfeldes entfernt sein.
- 50 mm Freiraum um das Gerät herum und zwischen der Kochfeldoberfläche und brennbaren Materialien.

Auspacken des Gerätes

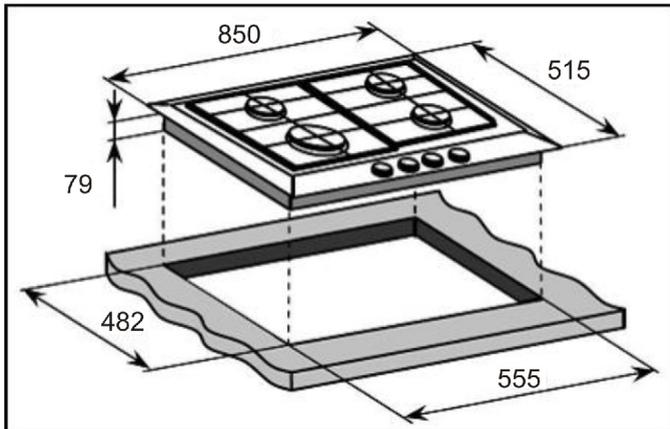
Bitte überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob die folgenden Artikel in der Verpackung enthalten sind:

- 1 Gaskochfeld
- Topfträger
- Brennerteile
- Bedienungsanleitung
- Garantiekarte
- Befestigungsschrauben
- Klemmen
- Dichtungsband
- Erdgas-Umrüstungsdüsen
- Selbstklebendes Etikett zur Änderung der Gaskategorie auf dem Typenschild des Gerätes (erforderlich bei Verwendung der Flüssiggas-Umrüstdüsen).

Installation des Geräts

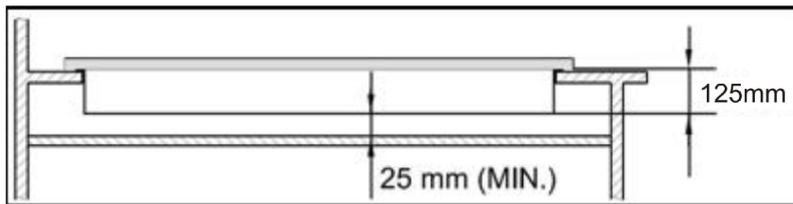


PG-904; PS-904 (5-flammig)

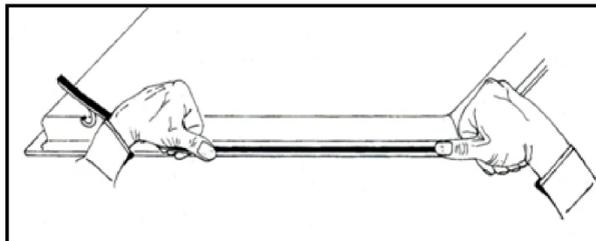


PG-604; PS-604; PG-603; PS-603E (4-flammig)

- Nehmen Sie in der Arbeitsfläche einen Ausschnitt mit den benötigten Abmessungen vor.

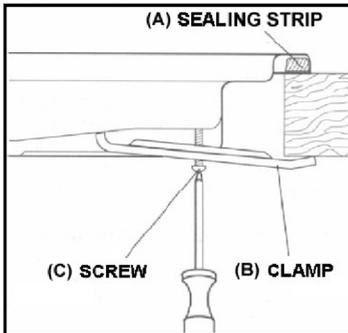


- **WICHTIG:** Zwischen der Unterseite des Gerätes und einer darunter liegenden Oberfläche muss ein Abstand von mindestens 25 mm eingehalten werden.



- Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig auf den Kopf und legen Sie es auf eine gepolsterte Matte
- Bringen Sie den mitgelieferten Dichtungsstreifen (A) um den Rand des Gerätes an.

- Die Schutzhülle muss von beiden Seiten entfernt werden.
- Lassen Sie keine Lücke im Dichtmittel und überlappen Sie die Dicke nicht.
- **WICHTIG:** Verwenden Sie kein Silikonichtmittel, um das Gerät gegen die Öffnung abzudichten. Dadurch wird es in Zukunft schwierig, das Kochfeld aus der Öffnung zu nehmen, insbesondere wenn es gewartet werden muss.



- (A) Dichtungsband
- (B) Klemme
- (C) Schraube

Dear Customer:

Congratulations on the purchase our built-in hob. We are certain that this new, modern, functional and practical appliance, built with the very highest quality materials, will meet your requirements in the best possible way.

This Cooker is easy to use. It is, however, important to thoroughly read the instruction in this handbook in order to obtain the best results. Retain this booklet for future reference.

The Manufacture shall not be held responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance .

INDEX

Features	2
Name of parts	2
Cooker installation	4
Use and maintenance	5
Safety measure	7
Trouble-shooting guide	8
Specifications	8
After-sale service	8

The Manufacture shall not be held responsible for any inaccuracies in this handbook due to printing or transcription errors , also the designs in the figures are purely indicative . The Manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful , also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves .

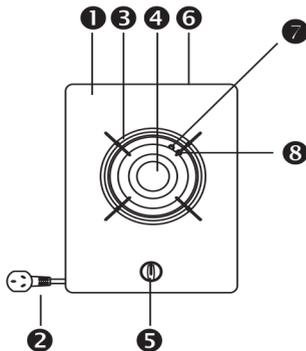
FEATURES

- High quality auto-ignition, catching fire 100%.
- The whole meticulous curl make the stove body more smooth.
- Patent trivet, convenient and applicable.
- Patent design burner, efficient combustion, strong flame, less gas.
- Furnished with advanced pulse ignition and safety system, cutting off the gas supply immediately for unexpected extinction, more safe and convenient for using. (For some items)

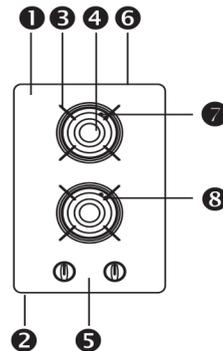
NAMES AND PARTS

1	Surface	5	Knob
2	Plug/ Battery	6	Gas pipe
3	Trivet	7	Light
4	Burner	8	Safety Device

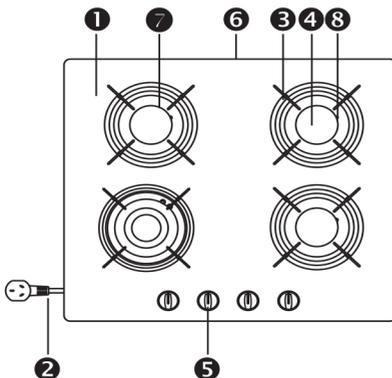
1 - burner



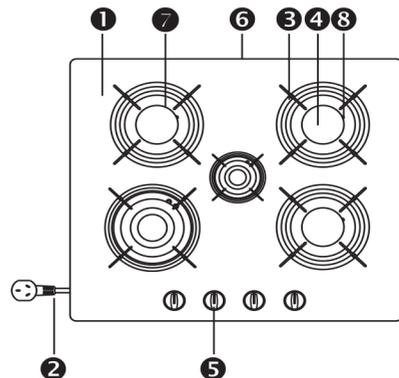
2 - burners



4 - burners



5 - burners



COOKER INSTALLATION

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

NOTE :

Confirm that you have the right model for your type of gas supply ;
When unpacking , make sure that all of the parts of the gas cooker are included

LOCATION AND AERATION

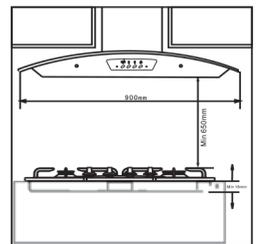
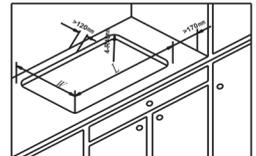
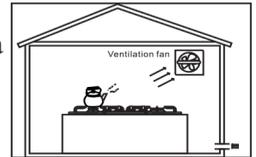
- When choosing a place to put the gas cooker , be sure to pick a spot that is firm and level . Be sure to provide a heat insulation board . Also be sure to keep paper, oil , and all other inflammable objects away from the gas cooker . At least 500mm should be kept between the gas cooker and the gas cylinder ;
- Gas cooker must always dispose of their combustion fumes through hoods connected to flues , chimneys or straight outdoors . If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside .
- This must be activated at the same time as the appliance, in strict compliance with the provisions in force .

ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated for the efficient operation of the appliance as well as for the safety of the occupants in the room in which it is installed.

COUNTERTOP CUT OUT

---Cut the hole according to the cardboard template.



ENGLISH

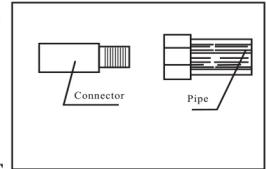
---Keep a clearance of 170mm to the left and right of the cooker.

Check that the cooker is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts .

Never leave packaging materials (cardboard, bags ,poly foam , etc .) within children's reach since they could become potential sources of danger .

GAS CONNECTION

Use approved gas hose, pressure regulator and always secure the hose with a hose clamp and check the outlet pressure of the regulator. The method of installation and gas supply must be in accordance with the requirements of the Local Authority of the area in which the cooker is being installed.



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be carried out in compliance with the provisions and standards in force .

Before proceeding with the electrical connection , check that :

-----The electricity rating of the system and current sockets suits the maximum power rating of the appliance

-----The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the standards in force . The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these provisions .

USE AND MAINTENANCE

(1). To light the burners

A diagram is laser-marked above each knob on the front panel . This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds .

After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below .

a) Manual ignition

Depress and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position **ON** then place a lighted match near the burner .

b) Electrical ignition

Depress and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position **ON**. You should hear a ticking sound from the electronic igniter. The burner should light in a few seconds.

ENGLISH

Matches can be used to light the cooker in the event of a power failure.

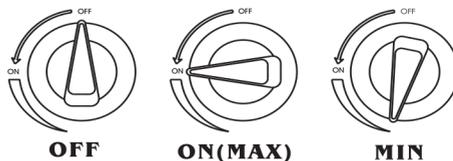
c) Lighting of burners equipped with safety valves

The knobs must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position *(on) and come to a stop . Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations . Keep the knob depressed for about 5 or 10 seconds once the burner has ignited.

Note :

- Burners with safety valves can only be lit when the knob is set to the full on position *(on).
- If the burner accidentally goes out, turn off the gas with the control knob and try to light it again after waiting at least 1 minute.

(2). Flame Adjustment



(3).To turn the burners off

Turn the gas control knobs back to OFF position . Make sure the burner is put out and turn off the main gas valve as well .

(4). Care and note

- Before you check and care for your gas cooker , make sure to turn off the main gas valve , and wait for a period not to get burnt ;
- Check the gas hose regularly for wear or leaks . It must be replaced occasionally.
- Keep it away from heater sources , and keep it clean ;
- Wipe the stainless steel top and body with a dry cloth . If it is difficult to clean, use soapy water and then dry thoroughly with a dry cloth ;
- Wash the trivet in water dry thoroughly before replacing ;
- Always disconnect the appliance from the electricity main before replacing any of these parts .
- For better service and a longer service life , keep the gas cooker clean.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

SAFETY MEASURE

- Do not use a gas other than that which is specified on the label attached .
- Pull out the plug before cleaning . Don't use water to clean the inside spare parts of the gas cooker to avoid any damage .
- Use for cooking only. Do not dry towels , clothes , etc., over it .
- Do not use the gas cooker where the flame may be blown off by the wind.
- Make sure that there are no inflammables near the gas cooker .
- While it is in use, see, from time to time , whether it burns normally.
- After use , turn the ignition knob back to OFF position and make sure the burner is put out .
- Ensure that the gas cylinder valve is closed when replacing the cylinder.
- It is safer to close the gas cylinder valve when the cooker is not being used.
- Be careful to avoid getting burned by touching the top panel of the gas cooker , as it gets very hot near the burners when in use .
- Ventilation is vital for the efficient performance of the appliance and for the safety of the occupants of the kitchen in which it is being used. Make sure the kitchen is well ventilated.
- Make sure the room is well-ventilated. Never use the gas cooker for long periods of time (over 10 minutes) in a small room or in a closed-off space without the ventilation , by the ventilation fan or opening the window .
- If the gas leak is found, close the main gas valve , open up all windows , and call your dealer . Do refrain from turning an electric switch on or off, lighting a match, or using a lighter .
- The gas cylinder should stand away at least 0.5m from the cooker .

TROUBLE-SHOOTING GUIDE

TROUBLE	CAUSE	REMEDY
It does not ignite.	<ul style="list-style-type: none"> ● Main gas valve remains closed. ● Rubber hose is bent. ● No gas supply. ● Electronic ignition is wet. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Open it. ● Put it right, or replace it. ● Replace gas cylinder. ● Clean and dry them.
It smell of gas	<ul style="list-style-type: none"> ● Gas leak from pipe ● Rubber hose is damaged. ● Burner is not lit. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Examine pipe using soap water, and replace it. ● Replace it. ● Re-ignite it.
Combustion is Abnormal	<ul style="list-style-type: none"> ● Lack of gas supply. ● Flame ports are clogged. ● Burner is not in its correct position. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Replace gas cylinder. ● Clean them. ● Place it right position.

SPECIFICATIONS

Product	Gas hob - 2 burners				
Model	Domino-G / Domino-S				
Gas type	L.P.G.			N.G.	
Gas category	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H	I2E
Rated pressure	Butane : 28-30 mbar Propane: 37 mbar	Propane - Butane: 30 mbar	Propane-Butane: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Country	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB	DE,AT
Heat input (kW)	1,0 / 2,9			1,0 / 2,9	
Gas rated (g/h)	72 / 207			73 / 211	
Safety device	Yes				
Pin No.	1008 CO 2695				

Product	Gas hob - 4 burners				
Model	PG-603/ PG-604/ PG-605/ PS-603/ PS-604				
Gas type	L.P.G.			N.G.	
Gas category	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H	I2E
Rated pressure	Butane : 28-30 mbar Propane: 37 mbar	Propane - Butane: 30 mbar	Propane-Butane: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Country	GR, GB	BG, RO	DE,AT	BG, RO, GR,GB	DE,AT
Heat input (kW)	3,1/ 2,9/	1,7/ 1,0			
Gas rated (g/h)	225/ 210/	124/ 80			
Safety device	Yes				
Pin No.	359CN1255				

Product	Gas hob - 5 burners				
Model	PG-904 / PG-901 / PS-903				
Gas type	L.P.G.			N.G.	
Gas category	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I2H	I2E
Rated pressure	Butane : 28-30 mbar Propane: 37 mbar	Propane - Butane: 30 mbar	Propane-Butane: 50 mbar	20 mbar	20/25 mbar
Country	GR, GB	BG, RO	DE	BG, RO, GR,GB	DE
Heat input (kW)	3,1/ 2,9/	2x 1,7/ 1,0			
Gas rated (g/h)	225/ 210/	2x 124/ 80			
Safety device	Yes				
Pin No.	359CN1255				

AFTER-SALE SERVICE

When you find something wrong with your gas cooker, make checkups by referring to the "trouble-shooting guide". If you can not find out the cause of the trouble from such, get into contact with your dealer.

Environmental protection and saving tips

I. Tips for saving energy

If you follow these instructions, your device will use less energy.

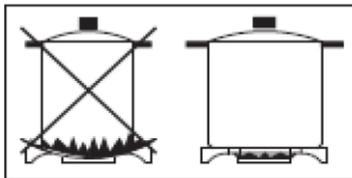
- **Choose the burner that matches the pot size**

Cookware manufacturers often specify the upper pot diameter. It is often larger than the soil diameter. The diameter of the bottom of the pot should correspond to the burner, because this is the only way to guarantee optimal heat transfer

Burners	Pan Size	
	Ø min.	Ø max.
WOK	220 mm	260 mm
Rapid	180 mm	220 mm
Semi-rapid	120 mm	200 mm
Auxiliary	80 mm	160 mm

The burner flame must never protrude beyond the pot diameter.

IMPORTANT: Always place the cookware centered over the hob burners (centered) and position them so that the handles cannot accidentally catch or fall off. Also, make sure the handle is not over any of the other burner flames. Inappropriate cookware or cooking zones that are not completely covered consume a lot of energy.



- **Close pots with a suitable lid.**

Use a pot lid that fits the pot tightly, so the heat stays in the pot. Even a tilted lid requires twice the amount of energy, without a lid the amount is even tripled.

- **Raise the lid as little as possible.**

When you lift the lid, a lot of energy escapes.

- **Use glass lids.**

The glass lid allows you to see inside the pot without lifting the lid.

- **Use cookware that is suitable for the amount of food.**

Large cookware with little content requires more energy to heat up.

- **Cook with little water.**

The more water there is in the cookware, the more energy is required to heat it up.

Take already warm water to boil.

- **Switch back to a lower power level early.**

You waste energy with a continued cooking level that is too high. Use a pressure cooker for dishes with a cooking time of 40 minutes or more, this saves 50% time and 60% electricity.

Product information according to (EU) 66/2014 can be found in this user manual and on the internet on the product page of your device.

II. Dispose of packaging

The packaging materials are environmentally friendly and recyclable. Dispose of the individual components separately according to type.

III. Dispose of the old device

Valuable raw materials can be reused through environmentally friendly disposal.

1. Pull out the mains plug of the mains connection cable.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the device in an environmentally friendly manner. You can obtain information on current disposal methods from your specialist retailer and from your local or city administration

EN Installation Instructions



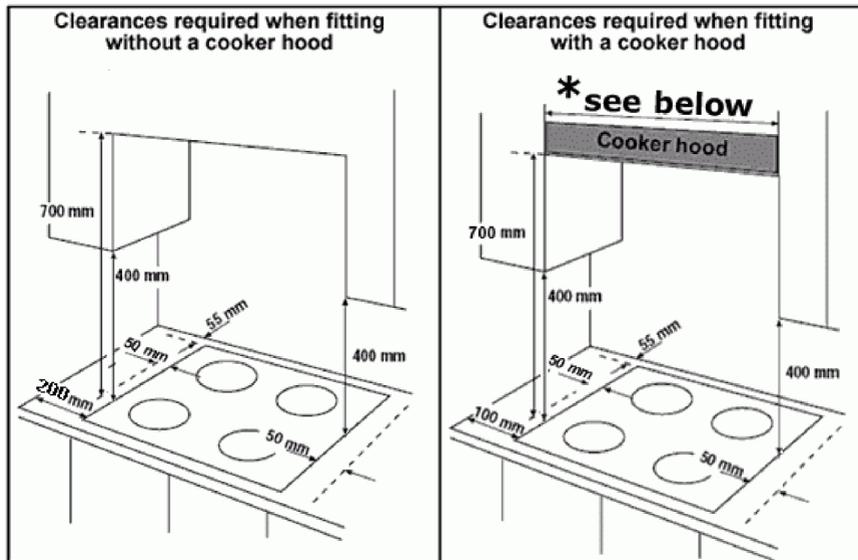
The installation must be carried out by a GASSAFE registered installer, in accordance with the current version of the following.

- Gas Safety Regulations (Installation & Use)
- Building Regulations (issued by the Department of Environment)
- Building Standards (Issued by the Scottish Development Department)
- IEE Wiring Regulations
- Electricity at Work Regulations BS 6172
- Installation of Domestic Gas Cooking Appliances (if necessary, BS 5482 Installation of Domestic LPG Appliances)
- BS 5440 Installation of Flues and Ventilation for Gas Appliances

Positioning



The adjacent furniture must be able to withstand a minimum temperature rise of 65°C above the ambient temperature of the room it is located in, during periods of use.



- This appliance can be located in a kitchen, a kitchen diner or a bed sitting room. **IMPORTANT:** *The appliance must not be installed in a bathroom or shower room.*

This appliance is classified as Class 3 and therefore is to be built into a kitchen unit (depending on size) or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed:

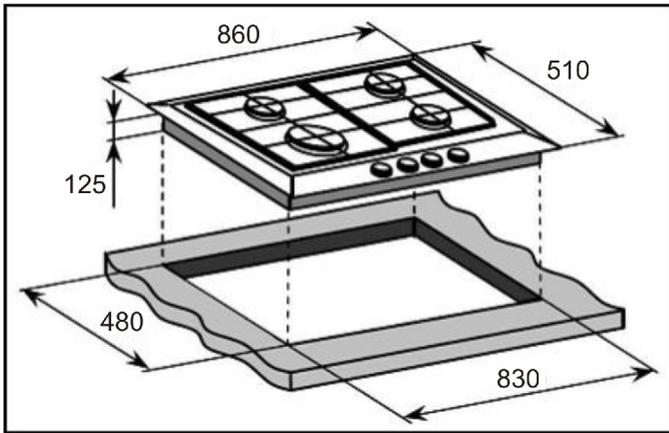
- The edges of the hob must be a minimum distance of 55 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be **at least** 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.

Unpacking the appliance

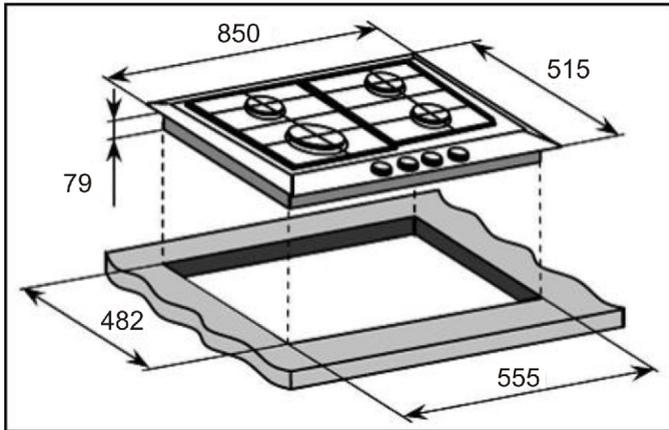
When unpacking the appliance please check that the following items are contained within the packaging:

- 1 gas hob
- Pan stands
- Burner assemblies
- Instruction manual
- Warranty card
- Fixing screws
- Clamps
- Sealing strip
- LPG conversion jets
- Self-adhesive label for amending the gas category on the appliance's rating plate (required if the LPG conversion jets are used).

Installing the appliance

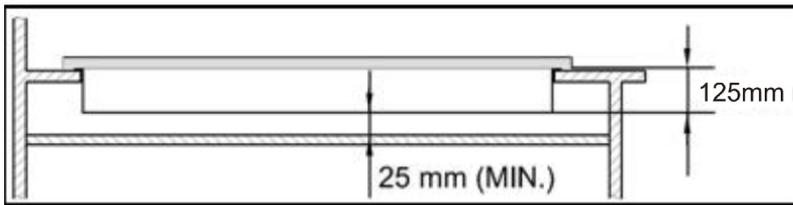


PG-904; PS-904 (5-flammig)

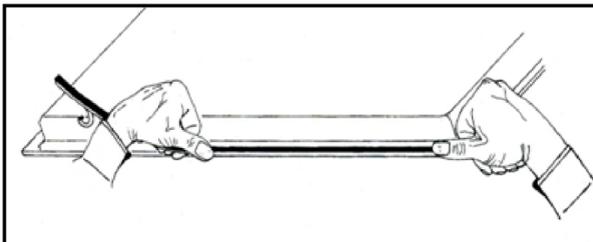


PG-604; PS-604; PG-603; PS-603E (4-flammig)

- Cut a hole in the worktop that corresponds with the relevant drawing on the previous page.

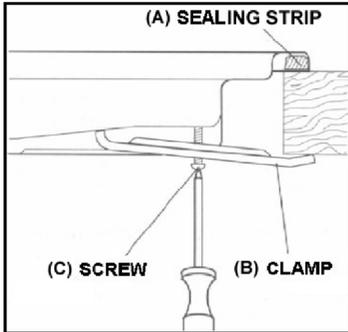


- **IMPORTANT:** You must have a gap of at least 25 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- Carefully turn the hob upside down and place it on a cushioned mat.
- Apply the sealing strip **(A)** provided around the edge of the appliance.

- The protective covering must be removed from both sides.
- Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.
- **IMPORTANT:** Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



- (A) Sealing strip
- (B) Clamp
- (C) Screw