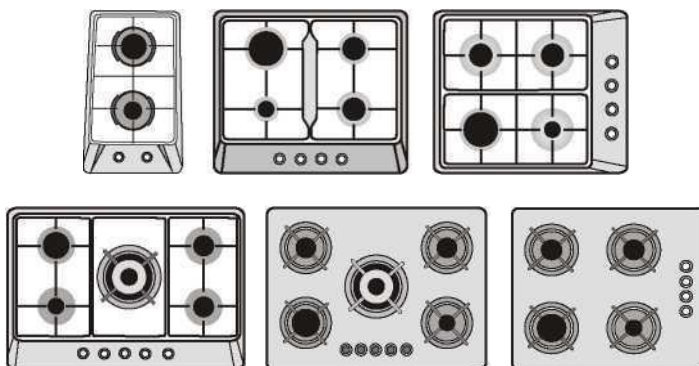




## HERD-BEDIENUNGSANLEITUNG



Dieses Gerät darf nur in gut belüfteten Bereichen gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden.

Dieses Handbuch muss vor der Installation oder Verwendung dieses Geräts gelesen werden.

## Lieber Kunde,

Zunächst einmal vielen Dank, dass Sie sich für uns und unser Produkt entschieden haben.

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen über die sichere und effiziente Nutzung, Installation und Wartung des Produkts. Bitte lesen Sie dieses Handbuch und die darin enthaltenen Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie alle Ersatzteile auf, die mit dem Gerät geliefert wurden. Die Installation des Geräts muss von autorisiertem Fachpersonal gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nur für die Funktionen Kochen und Erwärmen von Lebensmitteln bestimmt. Jede andere als die genannte Verwendung wird als unsachgemäßer Gebrauch betrachtet. Der Hersteller kündigt an und erklärt, dass er nicht für die Folgen haftet, die sich aus Gründen wie falscher Montage, Manipulation des Geräts, unsachgemäßer und missbräuchlicher Verwendung des Geräts ergeben können.

## INHALT

|   |    |
|---|----|
| Sicherheitsinformationen und Warnhinweise   | 2  |
| Warnungen vor Anwendungsfehlern   | 3  |
| Anschluss und Installation  | 3  |
| • Gasanschluss  |    |
| • Überprüfung von Gaslecks  |    |
| • Umstellung auf Gas  |    |
| • Elektrischer Anschluss  |    |
| Erste Inbetriebnahme  | 4  |
| • Funktionsprinzip des Ofens (Abbildung 1)  | 4  |
| • Positionen der Herdknöpfe (Abbildung 2)   | 5  |
| Wartung und Reinigung, die vom Verbraucher selbst durchgeführt werden können            | 7  |
| Dienstleistungen nach dem Verkauf   | 7  |
| Informationen zum Versand   | 7  |
| Effiziente Nutzung des Ofens im Hinblick auf den Energieverbrauch                       | 8  |
| Verwendung von Grills und Empfehlungen  | 9  |
| • Reihenfolge der Brennerplatzierung (Abbildung 3)                                      | 9  |
| • Belüftung (Abbildung 4)   | 9  |
| • Tabelle der technischen Daten für den Einbau (Abbildung 5)                            | 10 |
| • Einbauschema (Abbildung 6)  | 10 |
| • Elektrischer Schaltplan (Abbildung 7)   | 10 |
| • Sichtbare äußere Merkmale des Ofens (Abbildung 8)                                     | 11 |
| Einbau des Ofens  | 11 |
| • Maße für den Auslass des eingebauten Ofens (Abbildung 9)                              | 11 |
| Technische Daten  | 12 |
| • Tabelle mit technischen Informationen zum Gasherd (Abbildung 12)                      | 12 |
| • Tabelle der empfohlenen Topfabmessungen (Abbildung 13)                                | 12 |
| Produktinformationsblatt  | 13 |
| Wichtige Funktionen, die ohne Anruf beim autorisierten Service ausgeführt werden können | 14 |

## SICHERHEITSHINWEISE und WARNUNGEN

- Die Betriebsspannung des Geräts beträgt 220-230 Volt.
- Achten Sie darauf, das Gerät mit einer geerdeten Leitung zu verwenden.
- Verwenden Sie immer eine Sicherung in der Stromleitung.
- Falls die Flammen des Brenners versehentlich erlöschen, wird die Brennersteuerung ausgeschaltet und mindestens 1 Minute lang nicht wieder angezündet.
- Verpackungsmaterialien stellen eine potentielle Gefahr dar. Von Kindern fernhalten und für das Recycling trennen.
- Entfernen Sie immer alle Warnschilder und Schutzverpackungen am Produkt, bevor Sie das Produkt benutzen, und beachten Sie die Warnhinweise.
- Dieses Gerät darf nur in gut belüfteten Bereichen und gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Entfernen oder verformen Sie nicht das Geräteerkennungsschild, das die auf dem Produktgehäuse angebrachten oder aufgeklebten Geräteinformationen enthält. Andernfalls erlischt die Garantie für das Gerät.
- Der Kunde darf in keiner Weise in das Gerät zur Reparatur und Installation eingreifen oder eingreifen lassen, ausgenommen autorisiertes Servicepersonal. Bei Zuwiderhandlung ist der Kunde für Schäden und Folgen verantwortlich.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Produkts die Kompatibilität zwischen der Gasgruppe, auf die das von Ihnen gekaufte Produkt eingestellt ist, und der von Ihnen verwendeten Gasgruppe. (LPG oder ERDGAS)
- Wischen Sie verschüttetes Öl oder andere Abfälle auf dem Herd sofort auf. Andernfalls kann es zu einer Brandgefahr kommen.
- Halten Sie brennbare und explosive Materialien vom Herd fern.
- Zünden Sie zuerst die Kochplatte an, die Sie verwenden wollen, und stellen Sie dann Ihren Topf auf die entsprechende Kochstelle.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Einstellbedingungen dieses Geräts sind auf dem Leistungsschild (oder auf dem Datenschild) angegeben.
- Drehen Sie die Herdknöpfe nicht gewaltsam nach der Maximal- oder Minimalstellung.
- Ziehen oder drücken Sie nicht unnötig am Gasschlauch des angeschlossenen Gasherdes. Gewaltames Ziehen kann zu Gasaustritt an den Schlauchverbindungen führen.
- Die im Gerät verwendeten Komponenten (Ventil, Einspritzdüse usw.) sind werkseitig eingestellt. Außer dem Servicepersonal sollte nicht in das Gerät eingegriffen werden. Wenn das Gerät deinstalliert wurde, sollte es niemals ohne Überprüfung der Dichtigkeit verwendet werden.
- Halten Sie Kinder während der Benutzung des Herdes fern und lassen Sie sie nicht mit den Herdknöpfen spielen.
- Bewahren Sie keine brennbaren oder explosiven Materialien wie Reinigungsmittel in den Schränken oder Schubladen unter Ihren Einbauherden auf.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Stromkabel Ihres Geräts nicht durch heiße Bereiche führen.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Kochfeldes, dass die Platten und die Topfaufsätze vollständig aufgesetzt sind.
- Wenn das Gerät nicht mehr verwendet werden soll, sorgen Sie für sein Recycling, indem Sie die Umwelt- und Sicherheitsnormen einhalten und die Teile, die Kindern schaden könnten, beseitigen.
- Das Gerät ist nur zum Kochen geeignet. Es darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. zum Heizen von Räumen, verwendet werden.
- Bei der Verwendung eines Gasgeräts entstehen in dem Raum, in dem es sich befindet, Feuchtigkeit, Wärme und Verbrennungsstoffe. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist: Lassen Sie natürliche Lüftungsöffnungen oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungssystem.

Diese Anwendung ist nicht mit einem Gerät zur Absaugung von brennenden Produkten verbunden. Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden. Die Bedingungen für die Belüftung müssen beachtet werden.



Kinder sollten von den eingebauten Öfen ferngehalten werden, da die verwendeten Grillroste heiß sein können. Die Einstellungsbedingungen des Geräts sind auf dem Etikett angegeben.

Vergewissern Sie sich vor der Aufstellung des Geräts, dass die örtlichen Bedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts angemessen sind.

- Diese Anweisungen gelten für die Länder, für die die Codes auf dem Etikett und in der Gebrauchsanweisung am Gerät angegeben sind.

## WARNUNGEN VOR DER NUTZUNG

- Halten Sie brennbare und explosive Materialien vom Kocher fern.
- Führen Sie den Gasschlauch nicht durch Bereiche, die zusätzlichem Gewicht oder schweren Stößen ausgesetzt sind.
- Stellen Sie den Topf nicht zu schnell auf den Herd.
- Stellen Sie die Töpfe proportional zu ihrer Größe auf die Brenner. Verwenden Sie keine großen Töpfe auf Brennerplatten mit kleinem Durchmesser und keine kleinen Töpfe auf große Brennerplatten.

**HINWEIS:** Sie können die Brenner zwischen großer (🔥) und kleiner (🔥) Flammenstärke einstellen.

- Verwenden Sie auf Gasherden keine Töpfe, die überschüssige Wärme nach unten (zum Glas) leiten.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine spitzen Gegenstände auf den Ofen.
- Behandeln Sie den Topf auf dem Herd vorsichtig und lassen Sie ihn nicht fallen.
- Bei Einbaugeräten muss die Oberfläche, auf der das Gerät installiert wird, gegen Temperaturen von 90°C oder mehr beständig sein.

## ANSCHLUSS UND INSTALLATION

- Der Erdgasanschluss dieses Produkts wird von autorisierten Dienstleistern gegen Kupon vorgenommen.
- Die Umstellung auf Erdgas oder Flüssiggas ist gebührenpflichtig.
- Die Liste der zugelassenen Dienste ist beigefügt.

### Gasanschluss

- Bevor der Gasschlauch an das Gerät angeschlossen wird, sollte er eine Minute lang in kochendes Wasser gelegt und aufgeweicht werden, bevor er mit dem Gaseingangsschlauch verbunden wird. Das gleiche Verfahren sollte für den Anschluss des Reglers durchgeführt werden, und beide Teile sollten mit Klemmen festgezogen werden.
  - Erdgasanschluss Rücklauf sollte mit Gummidichtung angezogen werden. Teflon oder Leinen sollte nicht an das Rücklaufgewinde gelangen.
- Der Gasanschlussschlauch muss kürzer als 120 cm sein und den TSE-Normen entsprechen.
- Wenn Sie den Gasherd mit einer Flüssiggasflasche betreiben wollen, verwenden Sie einen TSE-zugelassenen 300 mmSS-Ausgangsdruckregler.
  - Schließen Sie Ihren Gasherd auf dem kürzesten und kürzesten Weg an eine Flüssiggasflasche oder einen Erdgashahn an.

**Hinweis:** Erneuern Sie Ihren Gasschlauch etwa alle 4-5 Jahre, auch wenn er normal und intakt ist.

- Die Änderung der Gasart muss durch einen Gasfachmann durchgeführt werden. Der Austausch der Einspritzdüsen sollte durch einen Schlauch erfolgen, der nicht mit den beweglichen Teilen des Geräts (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen darf und nicht durch einen Bereich geführt werden darf, der eine Verstopfung verursachen kann.

### Gasleckprüfung

- Prüfen Sie den Gasaustritt am Schlauchanschluss, während die Knöpfe des Geräts ausgeschaltet sind. Tun Sie dies mit Seifenblasen, nicht mit Feuer.
- Nach der Überprüfung können Sie den Netzstecker einstecken.

### Gasumwandlung

Die Brenner Ihres Gasherdes können mit verschiedenen Gasen betrieben werden, indem Sie die für das gewünschte Gas geeigneten Einspritzdüsen anbringen. Bitte wenden Sie sich wie folgt an das autorisierte Servicepersonal:

- Entfernen Sie den Grill und die Brenner, indem Sie sie nach oben anheben,
- Schrauben Sie die Einspritzdüsen ab und ersetzen Sie sie durch neue Einspritzdüsen, die für die zu verwendende Gasart geeignet sind.
- Ziehen Sie die neuen Einspritzdüsen fest an,

(WICHTIG: Wenn Sie die Einspritzdüse zu fest anziehen, kann es zu Abrieb und Gasaustritt kommen; wenn Sie sich vergewissert haben, dass die Einspritzdüse richtig angezogen ist, sollten Sie nicht zu viel Gewalt anwenden).

- Prüfen Sie nach dem Einbau der Einspritzdüsen die Gasdichtigkeit mit dem Schaum. Tragen Sie dazu Schaum auf die Unterseite der Einspritzdüsen auf, drücken Sie mit dem Finger auf die Einspritzdüse, um den Gasauslass zu schließen, und prüfen Sie, ob sich an den Stellen, an denen die Einspritzdüse angeschlossen ist, Blasen bilden.

- Nach dem Einbau der Einspritzdüsen sollte die Gaseinstellung (Bypass) vorgenommen werden.
- Um die Einspritzdüsen auf Minimum zu stellen, drehen Sie die Schraube an der Armatur mit Hilfe eines Schraubendrehers in die Minimalposition.
- Nach Abschluss der Einstellungen sollte autorisiertes Personal die Dichtungen und Markierungen am gesamten Gerät neu einstellen und die Etiketten mit den Informationen über das zuvor verwendete Gas und die Etiketten mit den Informationen über das neue Gas ersetzen.
- Nach dem Auswechseln der Einspritzdüsen setzen Sie den Grill und die Brenner ein und vergewissern Sie sich, dass sie vollständig eingesetzt sind.

**WARNUNG:** Die Gasumstellung muss von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.

- Die Werte für die Wärmezufuhr, die Durchmesser der Einspritzdüsen und die Gasdruckwerte finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten.

## Elektrischer Anschluss

- Die Netzspannung sollte 220-230 Volt - 50 Hz betragen.
- Die zu verwendende Netzsicherung muss mindestens 10 Ampere betragen.
- Die Steckdose Ihres Gasherdes sollte sich in Reichweite des Stromkabels des Gasherdes befinden. Fügen Sie dem Stromkabel des Gasherdes nichts hinzu und nehmen Sie keine Änderungen vor.
- Für 4-Platten-Elektroherde sollte eine 32-A-Sicherung verwendet werden.

## Erste Inbetriebnahme

- Vergewissern Sie sich, dass der Gasregler oder das Gasventil geöffnet ist oder dass die Leitung entlüftet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte eingesetzt ist und die Steckdose sicher ist.
- Jede Platte hat ihre eigene Steuertaste. Der Punkt (O) ist geschlossen.
- Verwenden Sie die Markierungssymbole an der Seite jedes Bedienknopfes, um die gewünschte Platte anzuzünden. (Zum Beispiel: Rechte hintere Platte) (Abbildung 3)
- Dieses Produkt ist mit einem Knopfzündsystem ausgestattet. Um den Ofen anzuzünden, drücken Sie den Knopf nach unten und drehen Sie ihn in Richtung der Feuermarkierung. Wenn das Kochfeld angezündet ist, stellen Sie ihn auf die gewünschte Flammenhöhe ein. (Abbildung 1)

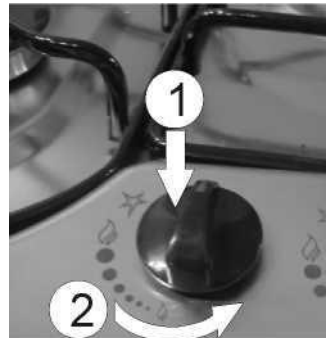
## Funktionsprinzip des Ofens;

## Abbildung 1

- 1- Das Gasventil wird durch Drücken des Drehknopfes gedreht.
- 2- Durch das Drehen werden die Anzünder aktiviert, so dass der Brenner gezündet werden kann.
- 3- Wenn Sie das Gasventil drehen, halten Sie den Drehknopf 5-10 Sekunden lang gedrückt. In der Zwischenzeit wird das Thermoelement aufgeheizt. So wird die Anlage sicher in Betrieb genommen.

**VORSICHT:** Halten Sie den Drehknopf 5-10 Sekunden lang gedrückt, während Sie ihn drehen. Da das Thermoelement bei schnellen Drehungen die Hitze nicht spürt, wird es deaktiviert und schaltet den Ofen aus.

- 4- Wenn der Ofen aus irgendeinem Grund (z. B. Wind) ausgeht, kühlt sich das Thermoelement ab und schaltet das vom Ventilsystem kommende Gas ab, die Verbrennung wird unterbrochen.



- GESCHLOSSEN : Zeigt an, dass das Gasventil geschlossen ist.

✱ ZÜNDUNG : Gibt den Punkt an, an dem die Zündung erfolgt.

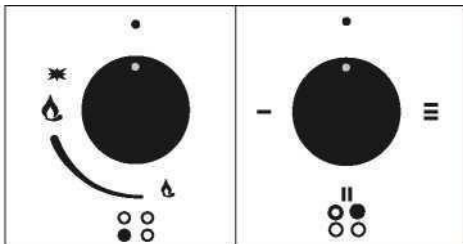
🔥 VOLLSTÄNDIG GEÖFFNET: Dies bedeutet, dass der Brenner mit maximaler Flamme brennt.

🔥 HALB OFFEN: Er bezieht sich auf die Beflammung des Brenners mit minimaler Flamme.

**HINWEIS:** Sie können auch die Zündung zwischen großen und kleinen Markierungen der Zündbrenner einstellen.

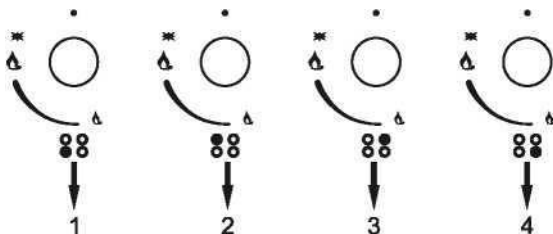
**WARNUNG:** Wenn der Brenner nicht mit einer automatischen Wiederzündvorrichtung ausgestattet ist "Wenn die Flammen des Brenners versehentlich erlöschen, die Brennersteuerung ausgeschaltet wird und der Brenner nicht innerhalb von mindestens 1 Minute wieder gezündet wird"

## ABBILDUNG HERD- EINSTELLKNOPF

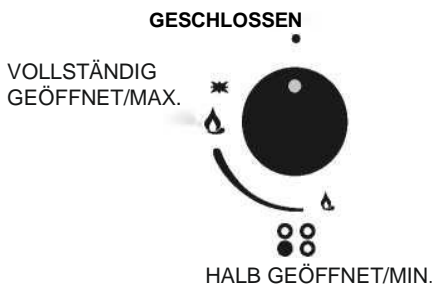


### Gasbrenner

Die Verteilung des Gases auf die Brenner wird durch Drehen der Knöpfe vorgenommen. Die entsprechenden Symbole sind auf den Knöpfen oder auf dem Bedienfeld abgebildet, wobei sie je nach Modell variieren. Die folgenden Einstellungen können vorgenommen werden, um die auf dem Gerät angezeigten Symbole anzupassen.



1. Linker unterer Brenner-Drehknopf
2. Linker oberer Brenner-Drehknopf
3. Rechter oberer Brenner- Drehknopf
4. Rechter unterer Brenner- Drehknopf

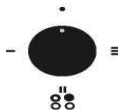


## Verwendung der Heizplatten

- Die Markierungen bedeuten, dass jede der Positionen 1 - 3 eine eigene Leistung darstellt. Bevor Sie Ihren Elektroherd zum ersten Mal benutzen, sollten Sie ihn auf 3 (maximal) stellen und 10-15 Minuten im Leerlauf laufen lassen. Bei diesem Vorgang härtet das Material des Elektroherdes durch Verbrennen aus. Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, die jedoch nur vorübergehend ist. Es wird auch eine leichte Verfärbung im hellen Kreis des Ofens auftreten.

Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Elektroherdes und der Boden Ihres Topfes in vollem Kontakt sind. Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden, um die Energie effizienter zu nutzen.

Sie können die Oberfläche des Elektroherds mit einem feuchten Tuch abwischen; Sie können Reinigungsmittel verwenden, aber schaben Sie nicht mit harten Materialien wie Messern und Kratzern.



. Dieses Gerät kann entweder freistehend oder auf einem Einbaubackofen montiert verwendet werden. Wenn das Gerät allein installiert und verwendet werden soll, ohne dass ein Einbaubackofen darunter steht, muss der Benutzer das Gerät mit einem Holz- oder Metallmaterial in einem Abstand von mindestens 10-15 cm vom Boden anschließen und verwenden.

. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

. Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen dürfen.

. Das Gerät arbeitet mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.

. Das Gerät muss von der festen Installation entweder mit einem Stecker oder mit einem für die Installation geeigneten allpoligen Trennschalter abgeschaltet werden.

. Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie es dann z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

. Das Gerät kann nicht in einer Höhe von über 2000 Metern verwendet werden.

---

**Warnung Brandgefahr: Lagern Sie keine Zutaten auf der Kochfläche**

**Warnung: Unaufmerksames Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.**

---

**Achtung: Beobachten Sie den Kochvorgang. Überprüfen Sie immer einen Kurzzeit-Kochvorgang.**

---

## WARTUNG UND REINIGUNG, DIE VOM VERBRAUCHER DURCHFÜHRT WERDEN KÖNNEN

Für die Instandhaltung Ihres Geräts ist keine besondere Wartung erforderlich. Es ist jedoch sinnvoll, es alle zwei Jahre überprüfen zu lassen. Wenn sich die Knöpfe schwer drehen lassen oder wenn Sie Gas riechen, drehen Sie den Gashahn zu und rufen Sie den autorisierten Service an.

Damit Ihr Herd lange hält, sollten Sie ihn regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen, nachdem Sie gewartet haben, dass er abgekühlt ist.

- Entfernen Sie während der Reinigung niemals die Bedienknöpfe.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung von Strom und Gas.
- Für die Reinigung aller emaillierten Teile und Brenner verwenden Sie warmes Wasser mit Flüssigwaschmittel und ein weiches Tuch. Nach der Reinigung sollte der Herd gut abgetrocknet werden. Aluminiumbrenner sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Nicht mit Scheuermitteln, Benzin, Verdünnern usw. reinigen.
- Edelloberflächen sollten mit einem Reinigungstuch und speziellen Materialien für die Stahlreinigung gereinigt werden. Nach dem Vorgang sollte die Stahloberfläche vorzugsweise mit einem weichen Lederstück getrocknet werden.
- Emaillierte Grillroste sind spülmaschinenfest.
- Bei Modellen mit elektronischer Zündung müssen die Elektroden sehr sauber gehalten werden.
- Damit das Sicherheitsventil gut funktioniert, muss es gut gereinigt werden.
- Die Elektroplatten sollten gereinigt werden, solange sie noch leicht warm sind. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch. Anschließend die Reinigung mit Mineralöl abschließen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger für Öfen.

## Nach dem Verkauf

- Sie können die dem Produkt beiliegende Liste der autorisierten Servicestellen verwenden, um die nächstgelegene autorisierte Servicestelle zu finden.
- Wenn Ihre Liste verloren gegangen oder veraltet ist, können Sie die Kontaktinformationen des Dienstes auf unserer Website Service-Warnungen abrufen:
- Wenn Sie das Produkt kaufen, lassen Sie sich den Garantieschein von der Verkäuferfirma bestätigen.
- Benutzen Sie Ihr Produkt gemäß der Gebrauchsanweisung.
- Bei Problemen mit dem Gerät wenden Sie sich an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst und bitten Sie um Hilfe.
- Greifen Sie nicht selbst in das Gerät ein. Vergessen Sie nicht, sich vom Servicetechniker den Servicebeleg geben zu lassen. Der Servicegutschein, den Sie erhalten, wird Ihnen bei zukünftigen Problemen mit dem Gerät von Nutzen sein.
- Ihr Gerät hat eine Garantie von zwei Jahren auf Herstellungsfehler und eine voraussichtliche Lebensdauer von 10 Jahren.
- Reparaturen und Wartungen an Ihrem Gerät sollten nur von autorisierten Stellen durchgeführt werden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden oder Verluste, die Menschen, Tieren oder Gütern aufgrund von Eingriffen durch nicht autorisierte Personen entstehen können.

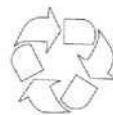
## Versand

- Beachten Sie die Transportmarkierungen auf der Verpackung des Produkts.
- Schäden und Funktionsstörungen, die während des Be- und Entladens und des Transports nach der Lieferung des Produkts an den Kunden auftreten, fallen nicht unter die Garantie.
- Kaufen Sie keine beschädigten Produkte.
- Treffen Sie Vorkehrungen gegen Stöße, die auf die Außenflächen des Produkts einwirken können. Belasten Sie es nicht mit schweren Lasten.

## Verpackung

Alle Verpackungsmaterialien sind recycelbar, um die Umwelt zu schützen.

Um einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten, entsorgen Sie Verpackungsmaterialabfälle in Recyclingbehältern.



## Entsorgung von Altgeräten

Geräte, die alt oder nicht mehr brauchbar sind, sollten nicht direkt in den Müll geworfen werden.

Alte elektrische und elektronische Geräte können wiederverwendbare und nützliche Teile enthalten. Außerdem können in den Geräten Stoffe enthalten sein, die für die Natur und die Umwelt schädlich sein können und die den Betrieb der Geräte sicherstellen und zu den Abfallzentren gebracht werden, wenn sie zu alt sind, um verwendet zu werden. Geben Sie deshalb Ihr Gerät in Absprache mit Ihrem Hersteller bei den in Ihrer Stadt vorgeschriebenen Sammelstellen ab und lassen Sie die elektrischen oder elektronischen Teile neu bewerten.

Es wird empfohlen, das Benutzerhandbuch aufzubewahren, da es Informationen über den Betrieb des Geräts enthält, falls dieses Gerät den Besitzer wechselt. Mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit sollten vermieden werden, bevor dieses Gerät verschrottet oder in den Müll geworfen wird. Andernfalls ist dieses Gerät ein unangemessener Abfall.



## Effiziente Nutzung des Ofens in Bezug auf Energie

Sie können die Elektro- und Gasgeräte, die Sie in Ihrem Haus verwenden, mit weniger Energie nutzen, ohne dass die gewünschte Leistung und der Komfort beeinträchtigt werden. Durch den Einsatz effizienter Haushaltsgeräte können Sie Geld bei Ihren Rechnungen sparen. Um das zu tun;

1. Wählen Sie einen Topf, der für die zu kochenden Materials geeignet ist.
2. Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um so viel wie möglich zu kochen.
3. Nach dem Aufkochen auf kleiner Flamme weiterkochen.
4. Die Flamme unter der Brennerplatten sollte nicht größer sein als der Boden des Topfes.
5. Stellen Sie keine kleinen Töpfe auf die großen Teller und keine großen Töpfe auf die kleinen Teller.
6. Verwenden Sie Behälter aus hochleitfähigen Materialien.
7. Töpfe und Pfannen mit verschmutzten Böden absorbieren Hitze und verringern die Kochleistung. Halten Sie den Boden Ihres Kochgeschirrs sauber und glänzend.
8. Das Garen auf dem Herd ist sparsamer als das Garen im Backofen.
9. Wenn Sie Tee zubereiten oder Wasser erhitzen, kochen Sie das Wasser nach Bedarf, je nachdem, für wie viele Personen es bestimmt ist oder wie viel es benötigt wird.
10. Zünden Sie den Gasherd nicht vorher an, sondern schalten Sie ihn aus, bevor Sie den Topf absetzen.
11. Wenn Sie Zutaten aus dem Gefrierschrank nehmen, stellen Sie sie NACH dem Auftauen bei Raumtemperatur zum Kochen auf den Herd.
12. Wenn Sie einen Elektroherd verwenden, achten Sie darauf, dass der Bodendurchmesser Ihres Topfes nicht größer ist als der Durchmesser der Herdplatte.
13. Wenn Sie auf dem Herd kochen, achten Sie darauf, dass der Deckel des Topfes geschlossen ist. Der Energieverbrauch von Töpfen mit offenem Deckel ist dreimal so hoch.
14. Der Energieverbrauch ist geringer, da Glas- und Keramikbehälter die Wärme besser speichern.



- Verwenden Sie auf dem Herd Töpfe mit flachen Böden. Auf diese Weise wird die Wärmeenergie optimal genutzt.

- Es wird empfohlen, keine Töpfe mit umgedrehtem (konvexem) Boden zu verwenden.

- Verwenden Sie Töpfe mit dem richtigen Durchmesser. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine Töpfe, die kleiner als der Durchmesser der Brennerplatten sind. Die Verwendung von Töpfen mit

kleinem

Durchmesser kann zum Überlaufen führen und die Effizienz des Ofens verringern.

- Verwenden Sie Töpfe mit trockenem Boden auf dem Herd. Legen Sie den Deckel, insbesondere nasse Deckel, nicht auf den Herd.

- Wischen Sie die Kochstelle nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch ab. Wenn sie jedoch verschmutzt ist, reinigen Sie sie gründlich mit Spülmittelwasser.

- Heizen Sie den Gasherd nach der Reinigung einige Minuten lang auf, damit die Oberseite trocknen kann.

Wenn sie ihn längere Zeit nicht benutzen, stellen Sie sicher, dass sich eine Ölschicht bildet, indem Sie den oberen Teil mit Maschinenöl schmieren.

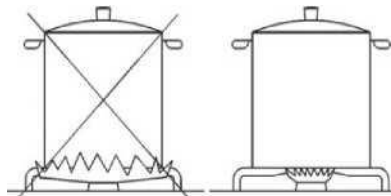
- Bei Brennern, die mit Sicherheitsthermoelementen ausgestattet sind, können nur dann brennen, wenn sich der Schalter in der maximalen Position befindet.

- Wenn kein Strom vorhanden ist, können die Brenner mit einem Streichholz angezündet werden.

- Lassen Sie den Herd während der Benutzung der Brenner nicht unbeaufsichtigt und achten Sie darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe des Herdes aufhalten. Vergewissern Sie sich insbesondere, dass die Griffe des Topfes richtig positioniert sind, und überwachen Sie das Kochen von Lebensmitteln, die Öl und Fett verwenden, da sie sich leicht entzünden.

- Verwenden Sie kein Spray in der Nähe des Gasherdes, solange er in Betrieb ist.

- Zu ihrer eigenen Sicherheit dürfen Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrokochern haben, den Gasherd nicht benutzen, solange sie nicht geschult oder von verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gasherd spielen.

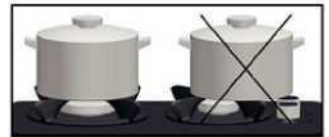


## VERWENDUNG VON GRILLEN und EMPFEHLUNGEN

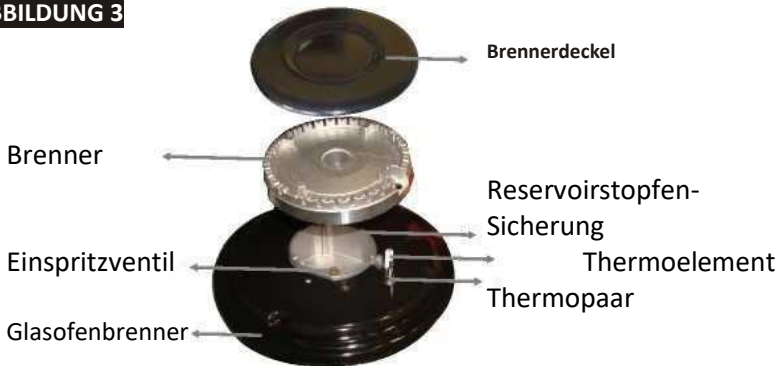
Die Topfrostse auf dem Herd sind für den sicheren Gebrauch des Herdes ausgelegt.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Roste richtig platziert sind und die GummifüÙe vollständig sind.

- Stellen Sie keine Behälter mit verformten Böden auf die Roste, die ein Ungleichgewicht verursachen könnten.
- Kochen Sie nicht ohne Deckel oder halb geschlossen, um Energieverluste zu vermeiden.
- Stellen Sie die Behälter nicht direkt auf die Brennerabdeckungen, sondern verwenden Sie ein Gitter.
- Stellen Sie den Kochbehälter mittig auf den Brenner. Nicht mittig platzierte Gläser können umkippen. Stellen Sie keine großen Behälter auf die Knopfseite, die Knöpfe könnten beschädigt werden. StoÙen Sie den Topf auf den Grillrost nicht.

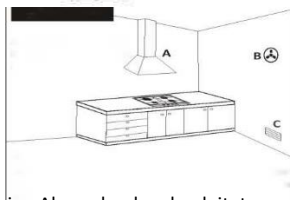


**ABBILDUNG 3**



**ABBILDUNG 4**

- A : Abzugshaube  
B : Elektrischer Ventilator  
C : Belüftung

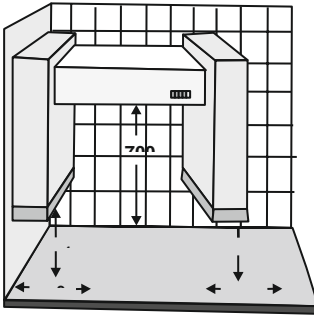


Die Verbrennungsgase müssen über eine Abzugshaube abgeleitet werden. Ist keine Dunstabzugshaube vorhanden, sollte ein elektrisches GebläÙe verwendet werden, das 3-5 Mal die Luft aus der Küche absaugen kann und am Fenster, an der Tür oder an der Wand der Küche zur Außenseite des Gebäudes angebracht wird.

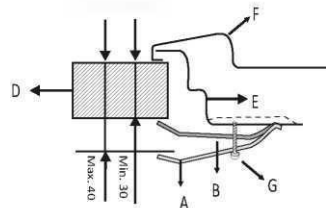
## ABBILDUNG 5

## TABELLE DER TECHNISCHEN ABMESSUNGEN DES EINBAUSYSTEMS

## ABBILDUNG 6 INTEGRIERTE MONTA

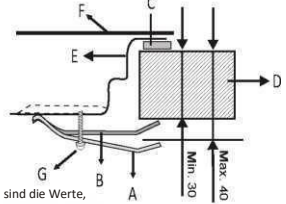


FÜR ROSTFREIE UND EMAILIERTE HERDE



FÜR GLASHERDE

- A-B : Befestigungslasche
- C : Dichtung
- D : Zähler
- E : Herduntersch
- F : Oberer Ofentisch
- G : Befestigungsschraube

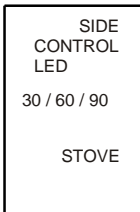


## ÜBERSICHTSPLAN

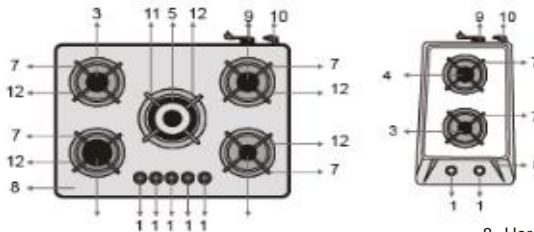
Die Werte auf dem Gerät oder in den mit dem Produkt gelieferten Unterlagen sind die Werte, die in der Laborumgebung gemäß der einschlägigen Norm ermittelt wurden.  
Diese Werte können je nach Umgebung und Einsatzbedingungen des Geräts variieren.

## ABBILDUNG 8 ÄUSSERE SICHTBARE HERDANGABEN

### ERKLÄRUNGEN



### ÄUSSERE MERKMALE



- 1- Kontrollknopf
- 2- Brenner der kleinen Platte
- 3- Brenner der mittleren Platte
- 4- Brenner der großen Platte
- 5- Brenner der Vog-Platte
- 6- Elektrische Platte
- 7- Grills

- 8- Herdplattentisch
- 9- Stromkabel
- 10- Schlauchverbindungsrohr
- 11- Vog Brennergrill
- 12- Glasofenbrenner (Amaile)

## INSTALLATION DES OFENS

Die Installation sollte von Fachpersonal emäß den Anweisungen durchgeführt werden. Unser Unternehmen kann nicht für Schäden an Personen, der Umwelt oder anderen Materialien verantwortlich gemacht werden, die auf eine unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

### MONTAGEABMESSUNGEN ZUM AUFSTELLEN AUF DER THEKE

Bitte informieren Sie unseren autorisierten Kundendienst, damit die Garantie in Anspruch genommen werden kann, nachdem Sie Ihren Tischler oder Möbeltischler mit der Entladung dieser Theke beauftragt haben. Bitte schauen Sie sich die folgenden Abbildungen sorgfältig an, um Ihre Öfen aufzustellen.

(Dauer der Verfügbarkeit von Ersatzteilen, damit das Gerät seine Funktionen erfüllen kann)

## ABBILDUNG 12 TABELLE MIT TECHNISCHEN DATEN FÜR HERDGAS

| Gasart                             | Brenner | Düsendurchmesser | Nennwärme Kapazität | Nominaler Gasverbrauch   |
|------------------------------------|---------|------------------|---------------------|--------------------------|
| Erdgas (Methane) G20<br>20 mbar    | Klein   | 0,70 - 0,72      | 1                   | 0,095 m <sup>3</sup> / h |
|                                    | Mittel  | 0,97             | 1,7                 | 0,162 m <sup>3</sup> / h |
|                                    | Groß    | 0,115 - 0,120    | 2,9                 | 0,267 m <sup>3</sup> / h |
|                                    | Wok     | 1,4              | 3,1                 | 0,295 m <sup>3</sup> / h |
| Erdgas (LPG) G30,G31<br>30/37 mbar | Klein   | 0,50             | 1                   | 80 gr / h                |
|                                    | Mittel  | 0,65             | 1,7                 | 124 gr / h               |
|                                    | Groß    | 0,80 – 0,85      | 2,9                 | 210 gr / h               |
|                                    | Wok     | 1,10             | 3,1                 | 225 gr / h               |

## ABBILDUNG 13 TABELLE DER EMPFOHLENE TOPFGRÖßEN

| Herd   | Topfdurchmesser (in cm) |
|--------|-------------------------|
| Klein  | Von 8 bis 14 cm         |
| Mittel | Von 14 bis 20 cm        |
| Groß   | Von 20 bis 28 cm        |
| Wok    | Von 28 bis 32 cm        |

**ACHTUNG!** Dieses Gerät muss geerdet werden. Bei Arbeiten an den Armaturen dieses Geräts müssen die Stromkreise unterbrochen werden

ABMESSUNGEN DES EINBAUKOCHFLÄCHE

ERKLÄRUNG

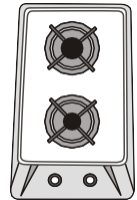
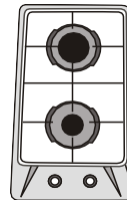
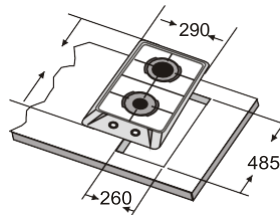
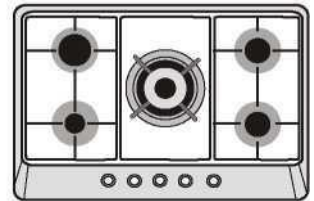
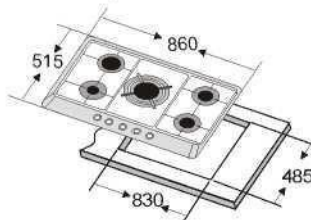
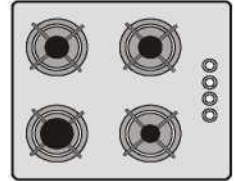
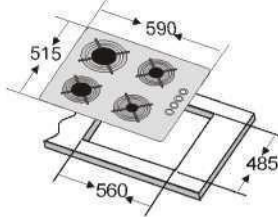
Seitlich und frontal gesteuerter Einbauofen 60 und 70

Frontgesteuerter 90 Glas- und Inox-Einbauofen

Frontgesteuerter Einbauofen Domino Glas und Inox

Abmessungen

ABBILDUNG



## INFORMATIONEN ZUM PRODUKT

Auf der Grundlage der Verordnung über die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte 2009/125/EG werden die folgenden Produktinformationen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission über Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von Haushaltskochern gegeben.

Informationen über Gasherde für den Haushalt

|   |                                     |       |         |
|---|-------------------------------------|-------|---------|
| Marke   | BEISPIELMODELL<br>Werteinheit       |       |         |
| Modellbezeichnung<br>Ofenart                  | ALLE 4 GASMODELLE                   |       |         |
| Herdart                                       | ARBEITSPLATTE / EINGEBAUTER GASHERD |       |         |
|   | Symbol                              | Wert  | Einheit |
| Anzahl der Gasbrenner                         |                                     | 4     |         |
| Energieeffizienz pro rechten hinteren Brenner | EE Gasbrenner                       | 62,5% | %       |
| Energieeffizienz pro linker hinteren Brenner  | EE Gasbrenner                       | 62,5% | %       |
| Energieeffizienz pro linker vorderer Brenner  | EE Gasbrenner                       | 65,5% | %       |
| Energieeffizienz pro Gasherd                  | EE Gasbrenner                       | 63,5% | %       |

Um die Produktspezifikationen gemäß den Ökodesign-Anforderungen zu bestimmen, wurden die Maße und Berechnungen durch die unten aufgeführten Normen festgelegt. EN 30-2-1

Auf der Grundlage der Verordnung über die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte 2016/426/EG werden die folgenden Produktinformationen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission über Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von Haushaltskochern gegeben.

**WICHTIGE FUNKTIONEN, DIE VOR DEM ANRUF BEIM AUTORISIERTEN SERVICE AUSGEFÜHRT WERDEN MÜSSEN**

| PROBLEM  | LÖSUNG   |
|--|--|
| Anzünden von Öfen: Der Zünder funktioniert nicht, wenn die Herdknöpfe gedrückt werden. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sind die elektrischen Anschlüsse des Ofens korrekt?</li> <li>- Die Sicherung kann durchgebrannt sein.</li> <li>-Ist der Zünder sauber?</li> <li>- Sind die Kochstellen (Brenner, Brennerdeckel usw.) richtig angebracht?</li> </ul>   |
| Es wird nur ein Bedienknopf gedrückt, aber alle Zünder werden gezündet.                | Das ist normal. Das Anzünder-System ist zentralisiert und alle Zünder arbeiten gleichzeitig.   |
| Zünder funktionieren, Brenner zünden nicht.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Hauptgashahn muss geöffnet sein.</li> <li>- Die Gasflasche oder der Tank, den Sie verwenden, kann leer sein.</li> <li>- Wenn Sie den Gasherd gerade erst installiert oder die ---</li> <li>-Gasflasche gewechselt haben, halten Sie den Bedienknopf für ein oder zwei Sekunden gedrückt (bis das Gas den Brenner erreicht).</li> </ul>  |
| Sobald Sie den Drehknopf loslassen, erlischt das Feuer.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Drücken Sie nach dem Anzünden des Gasherdes den Bedienknopf ein oder zwei Sekunden lang nach unten.</li> <li>-Möglicherweise haben sich die Dichtungen unter dem Bedienknopf gelöst.</li> <li>-Eine starke Luftströmung in der Umgebung kann den Brenner zum Erlöschen bringen.</li> <li>-Vergewissern Sie sich, dass die Teile des Gasherdes (Brennerdeckel, Brenner, usw.) vollständig und an ihrem Platz sind.</li> </ul> |
| Das Feuer geht aus oder ist zu hoch, wenn der Drehknopf auf niedrig steht.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ein starker Luftstrom in der Umgebung kann den Brenner zum Erlöschen bringen.</li> <li>-Die Kompatibilität zwischen den installierten Einspritzdüsen und dem verwendeten Gas sollte überprüft werden.</li> </ul>   |
| Die Flammen sind unberechenbar und instabil.   | Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatten (Brennerdeckel und Brenner) und Injektoren sauber sind. Vergewissern Sie sich, dass die Brennerkappe und die Brenner richtig aufgesetzt sind.  |
| Die Knöpfe werden beim Kochen heiß.  | Verwenden Sie kleines Kochgeschirr auf den Brennern in der Nähe der Bedienknöpfe. Großes Kochgeschirr sollte entfernt von den Knöpfen platziert werden. Stellen Sie die Pfanne in die Mitte des Herdes; Pfannen und Kochgeschirr dürfen nicht zu den Knöpfen führen.   |
| Die Vergilbung erfolgt auf der Herdplatte.   | Wenn Ihr Herd über eine elektrisch betriebene Herdplatte verfügt, kann es zu einer Gelbfärbung der Herdplatte kommen, nachdem das Hezelement (Heizplatte) in diesem Teil in Betrieb ist. Dies ist kein Fehler. Dies ist kein Grund für einen Austausch des Produkts.   |

# TECHNISCHE DATEN

|                               |   |                           |                         |               |            |
|-------------------------------|---|---------------------------|-------------------------|---------------|------------|
| <b>Produkt</b>                | <b>Gaskochfeld - 1 Brenner</b>                                      |                           |                         |               |            |
| <b>Modell</b>                 | <b>Domino-1010GBT</b>   |                           |                         |               |            |
| <b>Gaart</b>                  | <b>L.P.G</b>  |                           |                         | <b>N.G.</b>   |            |
| <b>Gaskategorie</b>           | 3+ (28-30/37)   | 3B/P (30)                 | 3B/P (50)               | 1 2H          | 1 2E       |
| <b>Neendruck</b>              | Butan : 28-30 mbar<br>Propan: 37 mbar                               | Propan - Butan: 30 mbar   | Propan-Butan: 50 mbar   | 20 mbar       | 20/25 mbar |
| <b>Land</b>                   | GR, GB  | BG, RO                    | DE,AT                   | BG, RO, GR,GB | DE,AT      |
| <b>Wärmezufuhr (kW)</b>       | 3,1   |                           |                         |               |            |
| <b>Gas Nennwert (g/h)</b>     | 225   |                           |                         |               |            |
| <b>Sicherheitsvorrichtung</b> | Ja  |                           |                         |               |            |
| <b>Pin Nr.</b>                | 1312BU5382  |                           |                         |               |            |
| <b>Produkt</b>                | <b>Gaskochfeld - 2 Brenner</b>                                      |                           |                         |               |            |
| <b>Modell</b>                 | <b>Domino-G/ Domino-S/ Domino-102GBT/ Domino-102SBT / Domino-GW</b> |                           |                         |               |            |
| <b>Gastyp</b>                 | <b>L.P.G</b>  |                           |                         | <b>N.G</b>    |            |
| <b>Gaskategorie</b>           | 3+ (28-30/37)   | 3B/P (30)                 | 1 3B/P (50)             | 1 2H          | 1 2E       |
| <b>Neendruck</b>              | Butan : 28-30 mbar<br>Propan: 37 mbar                               | Propan - Butan: 30 mbar   | Propan-Butan: 50 mbar   | 20 mbar       | 20/25 mbar |
| <b>Land</b>                   | GR, GB  | BG, RO                    | DE,AT                   | BG, RO, GR,GB | DE,AT      |
| <b>Wärmezufuhr (kW)</b>       | 1.0/2.9   |                           |                         | 1.0/ 2.9      |            |
| <b>Gas Gasnennwert(g/h)</b>   | 72 /207   |                           | 73/ 211                 |               |            |
| <b>Sicherheitsvorrichtung</b> | Ja  |                           |                         |               |            |
| <b>Pin Nr.</b>                | 1312BU5382  |                           |                         |               |            |
| <b>Produkt</b>                | <b>Gaskochfeld -3 Brenner</b>                                       |                           |                         |               |            |
| <b>Modell</b>                 | <b>PS-450-T /PG-603RT</b>   |                           |                         |               |            |
| <b>Gastyp</b>                 | <b>L.P.G</b>  |                           |                         | <b>N.G</b>    |            |
| <b>Gaskategorie</b>           | 3+ (28-30/37)   | 3B/P (30)                 | 3B/P (50)               | 1 2H          | 1 2E       |
| <b>Neendruck</b>              | Butan : 28-30 mbar<br>Propan: 37 mbar                               | Propan - Butan: 30 mbar   | Propan-Butan: 50 mbar   | 20 mbar       | 20/25 mbar |
| <b>Land</b>                   | GR, GB  | BG, RO                    | DE,AT                   | BG, RO, GR,GB | DE,AT      |
| <b>Wärmezufuhr (kW)</b>       | 3,1/ 2,9/ 1,7   |                           |                         |               |            |
| <b>Gasnennwert (g/h)</b>      | 225/ 210/ 124   |                           |                         |               |            |
| <b>Sicherheitsvorrichtung</b> | Ja  |                           |                         |               |            |
| <b>Pin Nr.</b>                | 1312BU5382  |                           |                         |               |            |
| <b>Produkt</b>                | <b>Gaskochfeld - 4 Brenner</b>                                      |                           |                         |               |            |
| <b>Modell</b>                 | <b>PS-450-T /PG-603RT</b>   |                           |                         |               |            |
| <b>Gastyp</b>                 | <b>L.P.G</b>  |                           |                         | <b>N.G</b>    |            |
| <b>Gaskategorie</b>           | 3+ (28-30/37)   | 3B/P (30)                 | 3B/P (50)               | 2H            | 1 2E       |
| <b>Neendruck</b>              | Butan : 28-30 mbar<br>Propan: 37 mbar                               | Propan - Butan: 30 mbar   | Propan-Butan: 50 mbar   | 20 mbar       | 20/25 mbar |
| <b>Land</b>                   | GR, GB  | BG, RO                    | DE,AT                   | BG, RO, GR,GB | DE,AT      |
| <b>Wärmezufuhr (kW)</b>       | 3.1/ 2.9/ 1.7/ 1,0  |                           |                         |               |            |
| <b>Gasnennwert (g/h)</b>      | 225/ 210/ 124/ 80   |                           |                         |               |            |
| <b>Sicherheitsvorrichtung</b> | Ja  |                           |                         |               |            |
| <b>Pin Nr.</b>                | 1312BU5382  |                           |                         |               |            |
| <b>Produkt</b>                | <b>Gaskochfeld - 5 Brenner</b>                                      |                           |                         |               |            |
| <b>Modell</b>                 | <b>PG-904 / PG-901 / PS-903</b>                                     |                           |                         |               |            |
| <b>Gastyp</b>                 | <b>L.P.G.</b>   |                           |                         | <b>N.G.</b>   |            |
| <b>Gaskategorie</b>           | 3+ (28-30/37)   | 1 3B/P (30)               | 1 3B/P (50)             | 1 2H          | 1 2E       |
| <b>Neendruck</b>              | Butane : 28-30 mbar<br>Propane: 37 mbar                             | Propane - Butane: 30 mbar | Propane-Butane: 50 mbar | 20 mbar       | 20/25 mbar |
| <b>Land</b>                   | GR, GB  | BG, RO                    | DE                      | BG, RO, GR,GB | DE,AT      |
| <b>Wärmezufuhr (kW)</b>       | 3.1/ 2.9/ 2x1.7/ 1.0  |                           |                         |               |            |
| <b>Gasnennwert (g/h)</b>      | 225/ 210/ 2x 124/ 80  |                           |                         |               |            |
| <b>Sicherheitsvorrichtung</b> | Ja  |                           |                         |               |            |
| <b>Pin Nr.</b>                | 1312BU5382  |                           |                         |               |            |