



**GAS STOVE
with
safety device**

INSTRUCTION MANUAL

PS 1 / PS 2 / PS 3

ENGLISH
DEUTSCH

Phönix Handels GmbH Germany,
13055 Berlin Freienwalder Str. 16
Tel.: +49 30 98331775
e-mail: info@phoenix-handels.de

www.phoenix-handels.de

The designs in the figures are purely indicative. The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as many be considered necessary or useful.

Read instructions carefully before installation and use!

Thank you for choosing our gas cooker. Please read these instructions carefully before use and keep them for future reference on how to use.

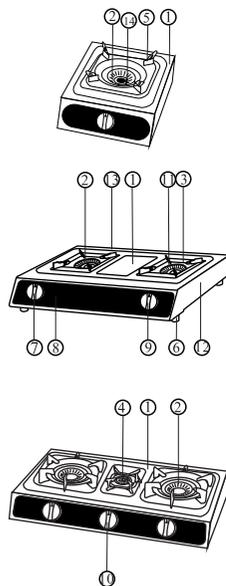
The designs in the figures are purely indicative. The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as many be considered necessary or useful.

Alert! Persons with reduced physical, sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge, should not use the device. They must be supervised or be instructed to work with the appliance by a person responsible for their safety. Do not allow unsupervised children to use the appliance.

FEATURES

- High quality auto-ignition, catching fire 100%
- Using life for ten years or more.
- The whole meticulous curl make the stove body more smooth.
- Patent trivet, convenient and applicable.
- Double burner has small inner and large outer burner rings.
- Three burners (NGB S3 model) including one small burner with low heater output for keeping food warm.
- Patent design burner, efficiency 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.

NAME OF PARTS



1. Top panel
2. Burner
3. Double burner
4. Small burner
5. Trivet
6. Rubber legs
7. Gas control knob
8. Front panel
9. Gas control knob and burner selection
10. Gas control knob for small burner
11. Brass cap
12. Side panel
13. Back panel
14. Safety device

1

CAUTION & WARNING

● Do not use a gas other than that which is specified on the label attached (Fig. 1).

Gas category I 3B/P, I 3+

● Use for cooking only. Do not use dry towels, clothes, etc., over it (Fig. 2).

● To avoid damage, do not place charcoal on the burner.

● Avoid covering the flame with a big plate which covers the gas cooker.

● 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 (Fig. 3).

● Use only a rubber hose, do not use a vinyl plastic hose, as this can be dangerous (Fig. 4).

● While it is in use check 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 (Fig. 5).

● When going to bed or leaving the house, be sure to turn off not only the ignition knob but also the main gas valve as well.

● The main gas valve not in use should be closed and covered by the cap.

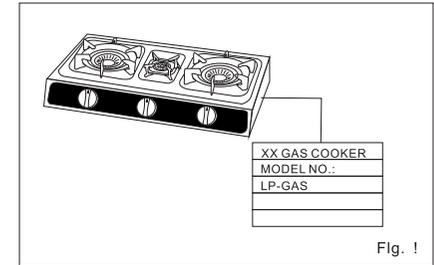


Fig. 1

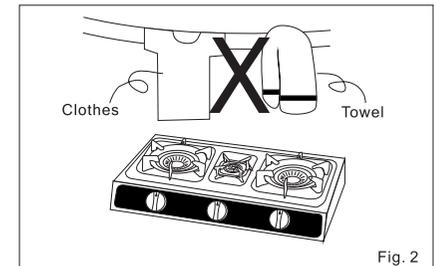


Fig. 2

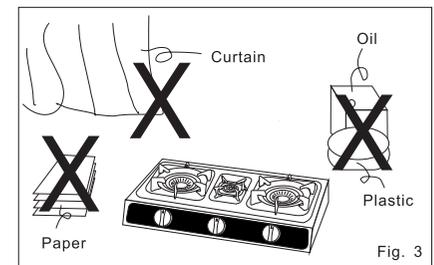


Fig. 3

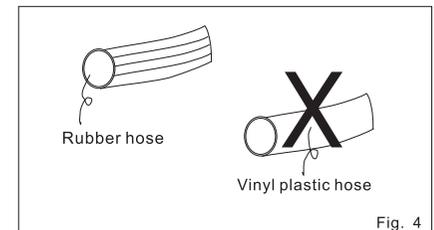


Fig. 4

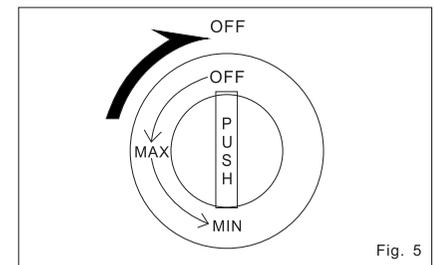


Fig. 5

2

- 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.

- 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 windows (Fig. 6).

- If a 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 (Fig. 7).

- The gas cylinder should stand away at least 0.5m from the cooker (Fig. 8).

- Knob is designed for anti-clockwise ignition, so that to prevent children act.

- In the event of a burn back (i.e. where the gas burns back on the jet), turn off the valve and light again. Should the problem persist take the unit back to your dealer for checking.

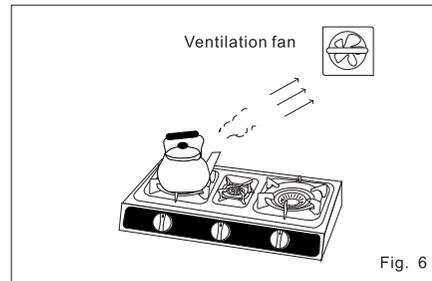


Fig. 6

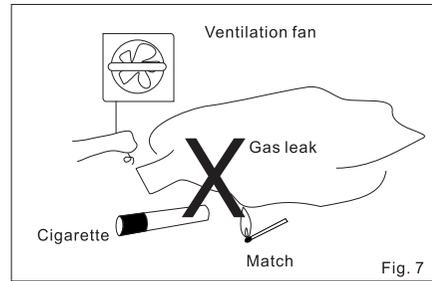


Fig. 7

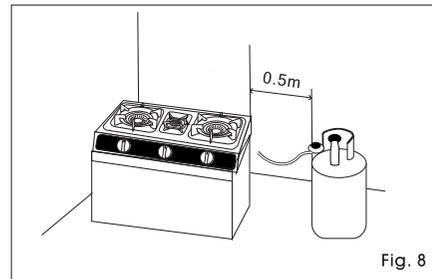


Fig. 8

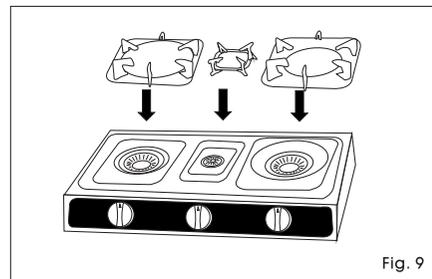


Fig. 9

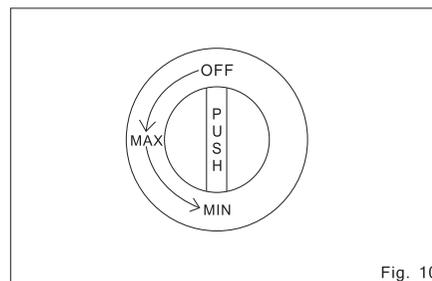


Fig. 10

BEFORE USE

- 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. Assemble the parts as shown in (Fig. 9).

- Place the gas control knob onto the gas cock axis and push it inwards firmly (Fig. 10,11).

- Attach the rubber legs to the cooker by turning the cooker upside down and screwing them into the openings on the cooker bottom (Fig. 12).

- Install the burners.

- Place the trivets on top of the burner.

The trivets can be adjusted by turning the screws and then the pan can be put on the trivets steadily.

- Push the rubber hose onto the hose joint as far as it will go. Do not use vinyl plastic hose, as this can be dangerous. Secure the hose (Fig. 13) see to it that the rubber hoses does not touch a part of the gas cooker nor lies underneath it.

- When choosing a place to put the gas cooker, be sure to pick a spot that is firm and level. The gas cooker need plenty of space and air. Allow at least 15cm of space on the sides and 100cm above the unit (Fig. 14). If the space is less than 15cm from the in-flammable walls, 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.

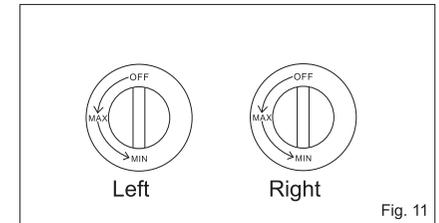


Fig. 11

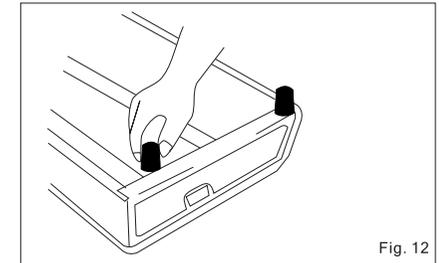


Fig. 12

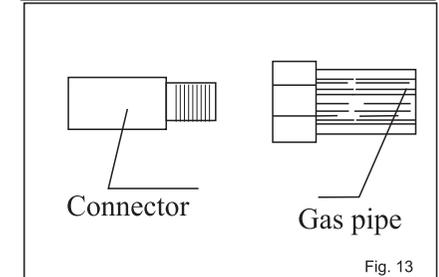


Fig. 13

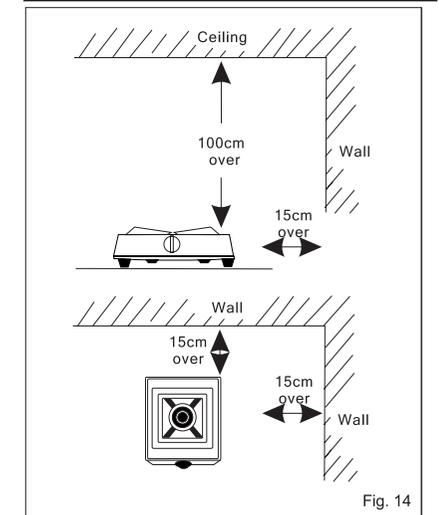


Fig. 14

How to use

1. TO LIGHT THE BURNERS

A. Open the main gas valve. Push the gas control knob in and turn it towards the MAX position (counter-clockwise) until you hear the ignition click. Make sure that the burner has been lit (Fig. 15). In this position, double burner will light up both the small and large burners. To use only the small burner, release the gas control knob and turn it further to the MIN position (Fig. 16).

B. To adjust the flame size, set the gas control knob to a suitable position between MAX (full flame size) and MIN position (small flame size).

Note!

Upon ignition of the burners hold the knob pressed on position MAX for 5-10 seconds (there must be a flame), otherwise the safety device will stop the gas flow

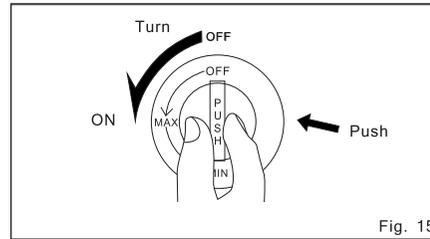


Fig. 15

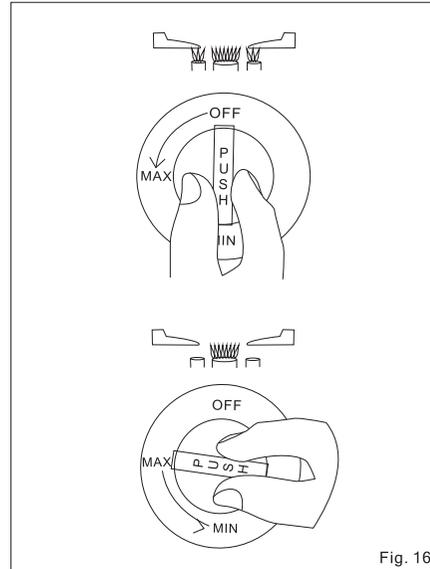


Fig. 16

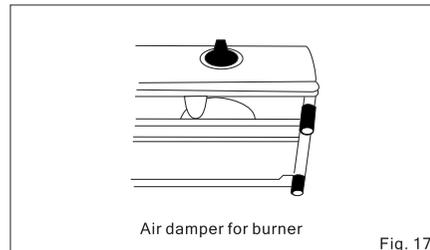


Fig. 17

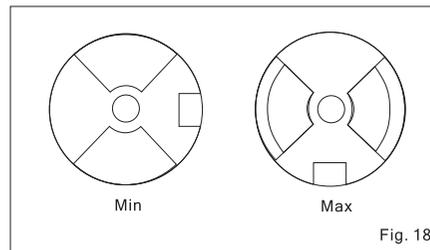


Fig. 18

2. Air flow adjustment:

The burners usually need no air flow adjustment.

If they should ever burn improperly, the air flow can be controlled by adjusting the air damper inside the gas cooker (under the control knob).

After the gas has been ignited, adjust the air damper until slightly rounded, vigorous blue flames appear (Fig. 17,18,19).

3. If the burner do not ignite at the same time:

This may be the result of air in the gas hose. Turn the gas control knob back to OFF and try again until the burner ignite.

4. To turn the burners off:

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

ATTENTION: Use only low pressure regulator valve.

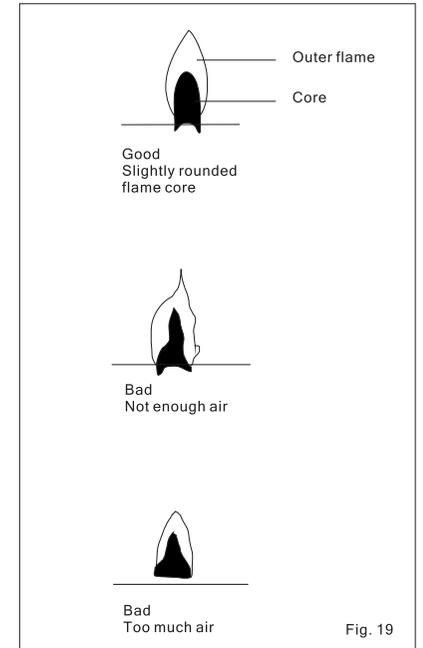
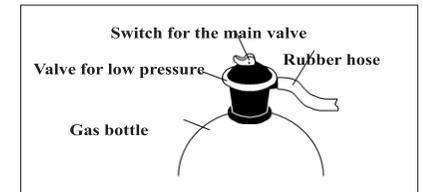


Fig. 19



Providing fire safety

1. Do not move the gas cooker while it is in use.
2. After use stop the gas supply at the gas cylinder from the gas valve.
3. If there is a gas leak, or if there is a scent of gas, close immediately the gas valve. Do not use appliances which can cause a spark.

WARNING: Do not use the gas cooker without the trivets, directly on the burners. Do not change the gas cooker's construction.

CARE AND MAINTANCE

Before you check and care for your gas cooker, make sure to turn off the main gas valve and wait for a period to check that the flame at the burners is down. 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 dry cloth. If it is difficult to clean use soapy water and dry thoroughly with a dry cloth.

Wash the trivet in water and dry thoroughly before replacing.

The electronic ignition will not unction if it is wet (Fig. 20).

For better service and longer service life, keep the gas cooker clean.

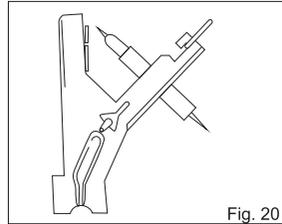


Fig. 20

TROUBLE-SHOOTING GUIDE

Trouble	Cause	Remedy
It does not ignite	<ul style="list-style-type: none"> - Main gas valve remains closed - The 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 the gas cylinder - Clean and dry it
If smell of gas	<ul style="list-style-type: none"> - Gas leak from hose - Rubber hose is damaged - Burner is not lit 	<ul style="list-style-type: none"> - Examine hose 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 to a right position on a firm none flammable surface
Burning is with a yellow flame	<ul style="list-style-type: none"> - Improper adjustment of the air valve 	<ul style="list-style-type: none"> - Turn the air valve of the nozzle to the left or right until the flame became blue

SPECIFICATIONS

Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

Product	Gas stove								
Model	PS 1			PS 2			PS 3		
Gas type	L.P.G.			L.P.G.			L.P.G.		
Category	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)
Pressure	Butane:28-30mbar Propane:37mbar	Propane - Butane 30 mbar	Propane-Butane: 50 mbar	Butane:28-30mbar Propane:37mbar	Propane - Butane: 30 mbar	Propane-Butane: 50 mbar	Butane:28-30mbar Propane:37mbar	Propane - Butane: 30 mbar	Propane-Butane: 50 mbar
Country	GR, GB	BG, RO	DE, AT	GR, GB	BG, RO	DE, AT	GR, GB	BG, RO	DE, AT
Gas rated g/h	301	306		R301/L278	R306/L283		R301/M45/L278	R306/M50/L283	
Heat input kW	4,2			R 4,2 / L 3,8			R 4,2 / M 0,8 / 3,8		
Safety device	Yes								
Pin No.	0063CL7273								
Hose	Ø 9,5 mm rubber hose, max. length 1,5 m								



DISPOSAL

Please consider our environment

Separate the packaging materials for disposal as required by your local waste disposal regulations. Cardboard and paper belong in the waste paper collection, plastic in the recycling collection.

When you wish to dispose of the appliance, remove the cable and dispose it in an environmentally friendly way (e.g. recycling plant).

AFTER SALE SERVICE

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

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise sorgfältig. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese an jeden Benutzer weiter. Vielen Dank.

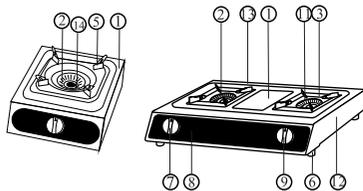
Die Entwürfe in den Figuren sind rein indikativ. Der Hersteller behält sich auch das Recht vor, Änderungen an den Produkten machen so viele notwendig oder nützlich betrachtet werden.

Alarm! Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen, sollte das Gerät nicht benutzen. Sie müssen beaufsichtigt werden, oder angewiesen werden, mit dem Gerät durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person zu arbeiten. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt das Gerät zu benutzen.

Ausstattung

- Elektroanzündungssystem mit eingebautem speziellem Piezoelement.
- Benötigt kein Feuerzeug, keine Batterien
- Leicht anzündbar, leicht zu reinigen
- Mit großer Stand für große Gefäße. Minimaldurchmesser 160mm. Der Minimaldurchmesser für kleinere Gefäße für den kleineren Brenner ist 100mm (Modell NGB S3)
- Gebaut für eine genügend hohe und starke blaue Gasflamme
- Mit große Leistungsfähigkeit, spart Energie
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem, das den Gasfluss bei Erlöschen der Flamme hält.

Teilebezeichnung



- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Decke | 9. Gasregulierungsknopf und Wahl des Brenners |
| 2. Brenner | 10. Gasregulierungsknopf für den kleinen Brenner |
| 3. Doppelter Brenner | 11. Messingdecke |
| 4. Kleiner Brenner | 12. Seitenplatte |
| 5. Stand | 13. Hinterplatte |
| 6. Gummifüßchen | 14. Schutz |
| 7. Gasregulierungsknopf | |
| 8. Frontplatte | |

Warnungen

- Die Teile der Heizplatte sind während Betrieb sehr heiß. Bitte von Kinder fernhalten.
- Die Einstellungen, die vom Hersteller oder dem Verteiler gemacht worden sind, sollten nicht verändert werden. Der Benutzer sollte nur dann die Einstellungen des Gaskochers verändern, wenn das Brennen unregelmäßig erfolgt (wenn die Flamme gelb ist. Man siehe die Fehlerbehebungstafel).
- Benutzen Sie nicht Gas, das verschieden ist von dem, das in dieser Gebrauchsanweisung oder auf der Platte angegeben ist. (Abb.1)

Gerät Typ: I3B/P, I 3+

- Benutzen Sie das Gerät nur für Kochen. Das Gerät ist nicht für Trocknen von Tücher, Kleider usw. geeignet. (Abb.2)

- Um Schäden zu vermeiden, stellen Sie niemals Kohlen auf dem Gerät.

- Vermeiden Sie das Decken des Feuers mit großen Gefäße, die die Flamme bedecken.
- Benutzen Sie den Gaskocher nicht, wenn Gefahr besteht, daß die Flamme vom Wind erloschen werden kann.

- Sie sollten sicher sein, dass sich neben dem Gaskocher keine leicht brennbaren Stoffe befinden (Abb.3)

- Benutzen Sie nur den Gummischlauch. Anwendung eines Plastikschlauches kann gefährlich sein (Abb.4)

- Wenn Sie den Gaskocher benutzen, prüfen Sie ab und zu, ob die Flamme die richtige Farbe hat.

- Nach Ende der Arbeit stellen Sie den Zündungsknopf wieder in der OFF-Position und versichern Sie sich, dass die Flamme aus ist. (Abb.5)

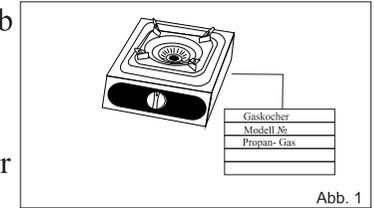


Abb. 1

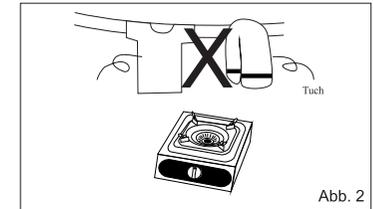


Abb. 2

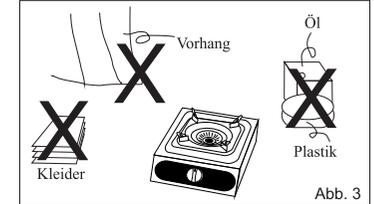


Abb. 3

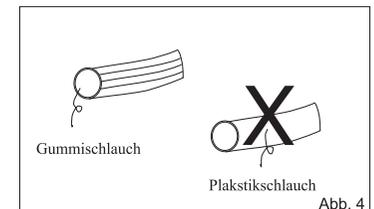


Abb. 4

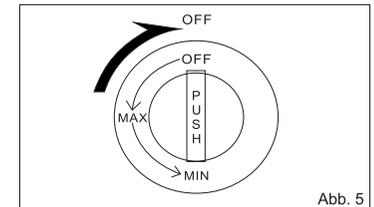


Abb. 5

- Wenn sie schlafen gehen oder Ihr Haus verlassen, stellen sie sicher, dass nicht nur der Zündungsknopf ausgestellt ist, sondern auch der Gashaupthahn.
- Der Haupthahn soll zugeschlossen werden, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Seien Sie vorsichtig bei Arbeit mit dem Brenner, da die Decke während Betrieb sehr heiß wird und zu Verbrennungen führen kann.
- Versichern Sie sich, daß das Zimmer gut belüftet ist. Benutzen Sie niemals den Gaskocher in einem Raum, der nicht belüftet werden kann. (über 10 Minuten) (Abb.6)
- Falls der Gaskocher lange und intensiv gebraucht worden ist, soll der Raum gut belüftet werden. Sie können die Fenster öffnen oder das Lüftungssystem –wenn sie eine solche haben - laengere Zeit arbeiten lassen.
- Sollten Sie einen Gasauslauf feststellen, schliessen Sie den Gashaupthahn und oeffnen Sie alle Fenster.
- Vermeiden sie An- und Ausschalten von Schalter, Streichholz anzünden oder Verwenden von Feuerzeuge in der Nähe des Gerätes. (Abb.7)
- Die Gasflasche sollte mindestens 0,5m vom Gaskocher entfernt stehen. (Abb.8)
- Der Drehschalter ist kinderfreundlich.

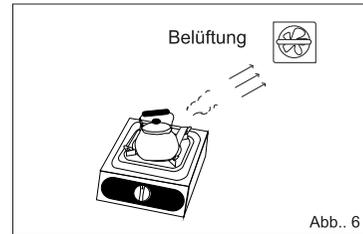


Abb.. 6

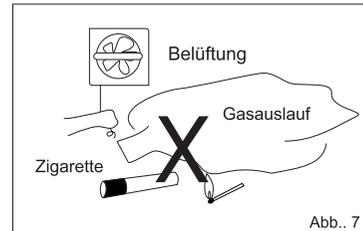


Abb.. 7

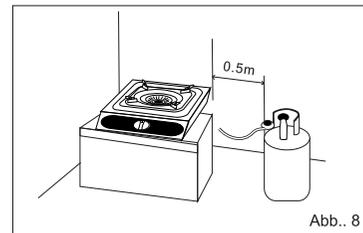


Abb.. 8

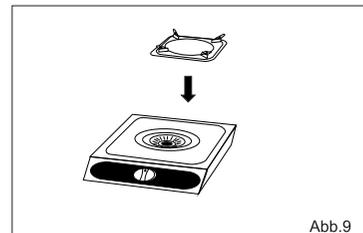


Abb.9

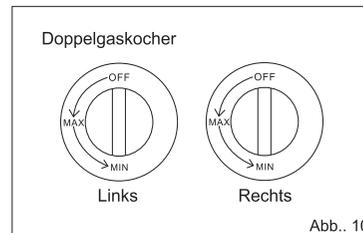


Abb.. 10

Vor Gebrauch

- Versichern Sie sich, dass Sie die richtige Modelle von Gaskocher fuer ihren Typ Gaseinlauf haben.
- Wenn Sie entpacken, versichern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind. Stellen sie die Teile zusammen wie in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist (Abb. 9)
- Stellen Sie den Gasregulorknopfen an der Achse und druecken Sie stark nach Innen. (Abb.10, Abb.11)
- Stellen Sie den Gaskocher verkehrt und verschrauben Sie die Gummifuesschen in den entsprechenden oeffnungen an der Untenseite. (Abb. 12)
- Montieren Sie die Brenner
- Stellen Sie die Stände auf den Brenner. Sie koennen durch die Schraube genau angepaßt werden und dann kann die Pfanne stabil darauf gelegt werden.
- Stecken Sie den Gummischlauch im Anschluß so gut wie möglich. Benutzen Sie nicht einen Plastischlauch (Abb.13).

Wichtig!

- Versichern Sie sich nach Installationschluss, ob der Schlauch ist richtig angeschlossen. Benutzen Sie Seifenlösung, und niemals eine offene Flamme!
- Der Gaskocher soll auf einer horizontalen, ebenen, harten, nicht brennbare und sichere Oberfläche gestellt werden. Das Gerät benötigt genug Raum und Luft. Lassen Sie mindestens 15cm Abstand von den Seiten des Gerätes und 100cm über ihm(Abb.14). Sollte der Abstand zu brennbaren Wänden kleiner sein als 15cm, dann muss eine Wärmedämmung sichergestellt werden. Schützen Sie außerdem das Gasherd von Papier, Öl und andere leicht brennbare Stoffe.

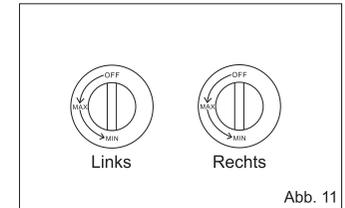


Abb. 11

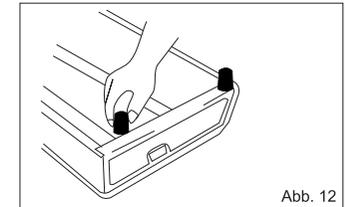


Abb. 12

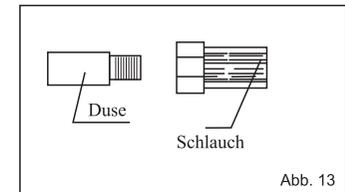
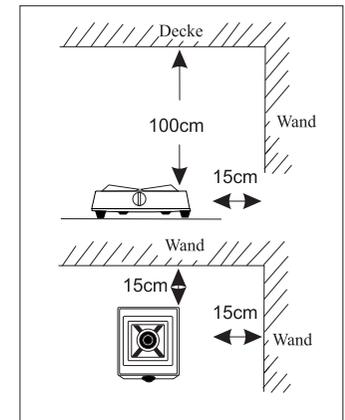


Abb. 13



Gebrauchsanweisung

1 -Anzünden

A. Öffnen Sie den Gashaupthahn, drücken Sie den Gasregulatorknopf und drehen Sie ihn Richtung MAX (gegen den Uhrzeigersinn), bis Sie das Klicken des Brenners hören. Versichern Sie sich, daß der Brenner angezündet ist (Abb. 15). In dieser Position werden der kleine und der große Brenner vom Doppelbrenner anzünden. Um nur den kleinen Brenner zu benutzen, stellen Sie den Regulatorknopf frei und drehen Sie sie in der MIN Position.

(Abb. 16)

B. Um die Größe der Flamme zu regulieren, stellen Sie den Knopf zwischen Position MAX (optimale Größe) und MIN (minimale Größe)

Hinweis!

Beim Zünden der Brenner halten Sie den Knopf auf Position MAX 5-10 Sekunden lang gedrückt wird (es muss eine Flamme sein), da sonst die Sicherheitsvorrichtung den Gasfluss stoppen

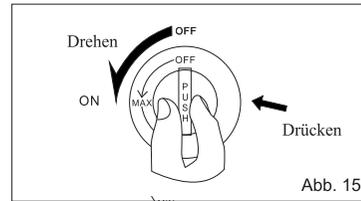


Abb. 15

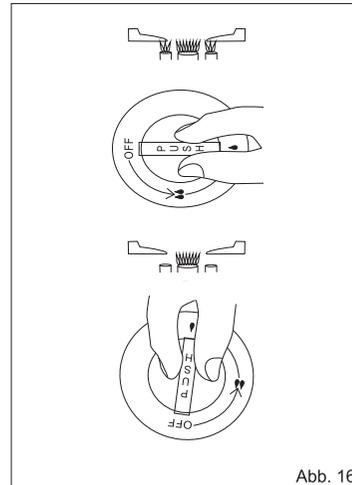


Abb. 16

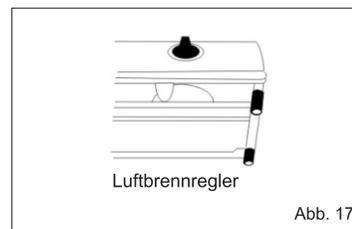


Abb. 17

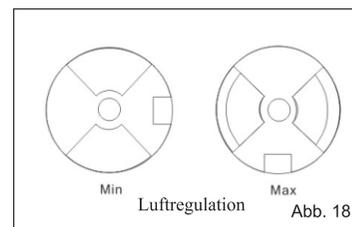


Abb. 18

2- Flammenregulierung

- erfolgt durch die Regulierung des Lufteinganges mit den entsprechendem Hebel – in dem Gaskocher, unter dem Gasschlüssel.

- nachdem der Brenner angeschaltet ist, drehen Sie energetisch den Regulatorknopfen, bis eine blaue Flamme erschaint.(Abb. 17,18,19)

3- Ausstellen des Gaskochers – drehen Sie den Schluessel auf die OFF-Position, bis Sie ein Klicken hören.

- versichern Sie sich, daß der Brenner aus ist und stellen Sie dann auch den Haupthahn

4- Regulierung und Anschluss des Schlauches zum Kocher.

Versichern Sie sich, dass Sie den richtigen Reduzierventill und Gummischlauch benutzen.

5- Regulierung und Anschluss des Schlauches zur Gasflasche (sieh Schema).

ACHTUNG: Versichern Sie sich, dass Sie den richtigen Reduzierventill und Gummischlauch benutzen.

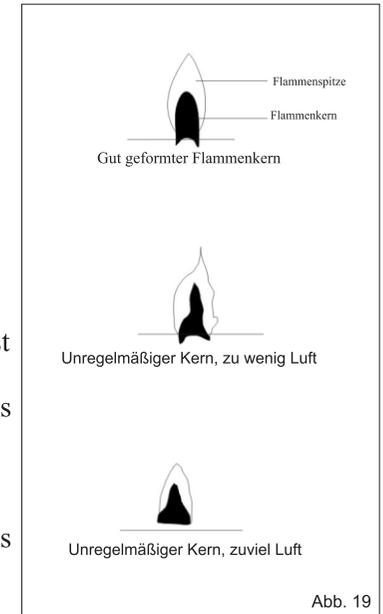
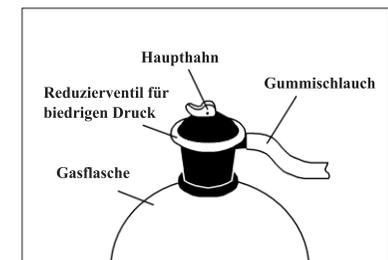
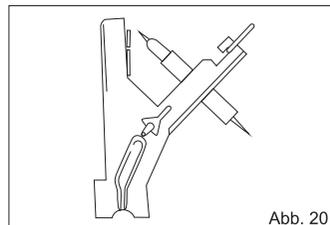


Abb. 19



Reinigung und Pflege

Bevor Sie Ihren Gaskocher prüfen und pflegen, stellen Sie sicher, dass der Haupteingang von Gas gebrochen ist und warten Sie eine bestimmte Zeit, damit Sie sicher sind, dass es nicht brennt. Prüfen Sie regelmäßig den Schlauch für Abnutzung und Gasauslauf. Der Schlauch muss nach einer
Abb. 20



Zeitperiode gewechselt werden. Fernhalten von warmen Hitzequellen; Sauberhalten. Reinigen Sie die Stahlplatte und das Gehäuse mit einem trockenen Tuch. Sollte das Reinigen schwer sein, benützen Sie ein passendes Reinigungsmittel und trocknen Sie mit einem trockenen Tuch. Benützen Sie nicht Reinigungsmittel mit Ätzwirkung oder Drahtbürsten. Spülen Sie die Geschirrstände und Brenner im Wasser, vor Wiederbetrieb komplett austrocknen. Der Elektrozünder wird nicht arbeiten, wenn es feucht ist. Vergessen Sie nicht, die Batterien zu überprüfen. Halten Sie den Gaskocher sauber, um eine bessere Leistung und längerem Betrieb zu versichern.

Fehlerbehebung

FEHLER	URSACHE	LOSUNG
Der Brenner zündet nicht an	<ul style="list-style-type: none"> - der Haupthahn ist geschlossen - der Gummischlauch ist gequitscht - kein Gaseingang - der Elektrozünder oder die Batterie ist nass. 	<ul style="list-style-type: none"> - Haupthahn öffnen - richtig einstellen oder verschieben - wechseln Sie die Gasflasche - reinigen und austrocknen
Gasgeruch	<ul style="list-style-type: none"> - Gasauslauf - der Gummischlauch ist beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> - prüfen Sie den Schlauch mit Seifenwasser. Falls keine Blasen zu finden sind, wieder einstecken. - wechseln sie den Schlauch

Das Brennen ist unregelmäßig	<ul style="list-style-type: none"> - kein Gaseingang - die Brenneröffnungen sind verschmutzt oder verstopft - der Brenner ist schlecht aufgestellt 	<ul style="list-style-type: none"> - wechseln Sie die Gasflasche - reinigen - das Gerät wieder richtig aufstellen – auf einer stabilen, ebenen und unbrennbare Oberfläche
Die Flamme ist gelb	Schlecht regulierte Luftklappe!!!	Drehen Sie die Luftklappe der Duse links oder rechts, bis die Flamme eine blaue Farbe hat!!!

Technische daten

Achtung! Dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden, und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet. Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation oder Verwendung dieses Gerätes.

Produkt	Gaskocher								
Modell	PS 1			PS 2			PS 3		
Gasart	Propan-Butan			Propan-Butan			Propan-Butan		
Kategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)
Druck	Butan:28-30mbar Propan:37mbar	Propan - Butan: 30 mbar	Propan-Butan: 50 mbar	Butan:28-30mbar Propan:37mbar	Propan - Butan: 30 mbar	Propan-Butan: 50 mbar	Butan:28-30mbar Propan:37mbar	Propan - Butan: 30 mbar	Propan-Butan: 50 mbar
Land	GR	BG, RO	DE	GR	BG, RO	DE	GR	BG, RO	DE
Verbrauch g/h	301	306		R301/L278	R306/L283		R301/M45/L278	R306/M50/L283	
Leistungs kW	4,2			R 4,2 / L 3,8			R 4,2 / M 0,8 / 3,8		
Schutz	Ja								
Pin No.	0063CL7273								
Schlauch	Ø 9,5 mm Gummischlauch, max. Länge 1,5 m								



UMWELTSCHUTZINSTRUKTION:
Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Gewährleistung

Wenn Sie irgendeine Unregelmäßigkeit in Ihrem Gaskocher aufstellen, prüfen sie die oben gegebene Fehlerbehebungstabelle. Falls die Probleme da nicht zu finden ist, wenden Sie sich an einem autorisierten Service um Fehler zu beheben.