

<b>de</b>	<b>Anweisung für den Gasanschluss und Gasumstellung (Nur für den Kundendienst) .....</b>	<b>2</b>
<b>fr</b>	<b>Instruction pour le raccordement au gaz et le changement du gaz(Pour le SAV uniquement) .....</b>	<b>12</b>
<b>nl</b>	<b>Aanwijzing voor de gasaansluiting en -omschakeling (Alleen voor de klantenservice) .....</b>	<b>22</b>

<b>Zu beachtende Maßnahmen</b> .....	<b>2</b>	Bedienblende ausbauen.....	6
Die Gasanschluss-Seite wählen (* optional).....	2	Bypassschrauben auswechseln.....	7
<b>Gasanschluss</b> .....	<b>3</b>	Bedienblende einbauen.....	7
Zulässige Anschlüsse.....	3	Backofenbrenner austauschen (Option).....	7
Erdgasanschluss (NG).....	3	<b>Dichtheits- und Funktionsprüfung</b> .....	<b>8</b>
Flüssiggas-Anschluss (LPG).....	4	Gasanschluss überprüfen.....	8
<b>Umstellung auf andere Gasart</b> .....	<b>4</b>	Brennerdüsen überprüfen.....	8
Auf eine andere Gasart umstellen.....	4	Bypassschrauben überprüfen.....	8
Funktionsteile für die Gasumstellung.....	4	Düse des Backofenbrenners überprüfen (Option).....	9
Brennerdüsen austauschen.....	5	Grillbrennerdüse überprüfen (Option).....	9
Bypassschrauben des Brenners einstellen oder austauschen und kleine Flamme einstellen.....	5	<b>Korrekte Flammenbildung</b> .....	<b>9</b>
Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas.....	5	Brenner.....	9
Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas.....	6	Backofen.....	9
		<b>Technische Daten- Gas</b> .....	<b>10</b>

## Zu beachtende Maßnahmen

**Die Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart darf nur durch einen zugelassenen Fachmann entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch erfolgen.**

**Ein falscher Anschluss und falsche Einstellungen können zu schweren Schäden am Gerät führen. Für Schäden und Störungen dieser Art übernimmt der Gerätehersteller keine Haftung.**

Die Symbole auf dem Typenschild bitte genau beachten. Sollte für Ihr Land kein Symbol vorhanden sein, halten Sie sich bei den Einstellungen an die technischen Richtlinien Ihres Landes.

Bevor Sie das Gerät aufstellen, erkundigen Sie sich bitte über Gasart und Gasdruck des örtlichen Gasversorgungsnetzes. Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass alle Einstellungen richtig vorgenommen wurden.

**In DE und AT:** Der Gasanschluss des Gerätes (auch bei Versorgung mit Flüssiggasflasche) darf nur von autorisiertem Gas-Fachbetrieb vorgenommen werden.

Örtliche und internationale Regelungen und Vorschriften beachten.

Sämtliche Anschlussdaten befinden sich auf dem Typenschild auf der Geräterückseite.

Tragen Sie die Daten in die folgende Tabelle ein:

Produktnummer (E-Nr.),  
Herstellungsnummer (FD),  
Tragen Sie die werkseitigen Einstellungen für Gasart/Gasdruck sowie die nach der Gasumstellung gültigen Einstellungen für Gasart/Gasdruck in die nachstehende Tabelle ein.

E-Nr.	FD
Kundendienst☎	
Gasart/Gasdruck	
Daten auf dem Typenschild	
Gasart/Gasdruck	
Daten nach Gasumstellung	

Die am Gerät vorgenommenen Änderungen und die Art des Anschlusses spielen hinsichtlich eines ordnungsgemäßen und sicheren Betriebs eine wichtige Rolle.

### **⚠ Gasaustrittsgefahr!**

- Nach Arbeiten am Gasanschluss diesen immer auf Dichtheit prüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für den

Gasaustritt an einem Gasanschluss, an dem zuvor hantiert wurde.

- Verschieben Sie Ihr Gerät nicht, indem Sie es an der Gasleitung (Kollektor) festhalten. Die Gasleitung könnte beschädigt werden.
- Das Gerät darf nach der Installation nicht mehr verschoben werden.

Wenn Sie das Gerät nach der Installation verschieben, überprüfen Sie die Dichtheit des Anschlusses.

Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Strom- und Gaszufuhr abstellen.

Dieses Gerät nicht auf Booten oder in Fahrzeugen einbauen.

### **Die Gasanschluss-Seite wählen (\* optional)**

Der Gasanschluss des Geräts kann rechts oder links erfolgen. Falls erforderlich kann die Anschluss-Seite geändert werden.

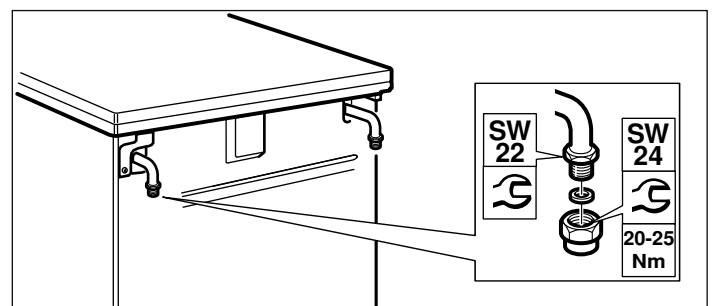
Die Hauptgaszufuhr schließen.

Wenn die Gasanschluss-Seite geändert wird, muss der Gasanschluss-Stutzen auf der nicht benutzten Seite mit einem Blindstopfen verschlossen werden.

Hierzu:

1. Die neue Dichtung in den Blindstopfen setzen. Auf den korrekten Sitz der Dichtung achten.
2. Den Gasanschluss-Stutzen am Gerät **mit einem 22er Schlüssel festhalten** und den Blindstopfen mit einem 24er Schlüssel auf den Anschluss-Stutzen aufsetzen.

Nach der Änderung der Anschluss-Seite ist eine Dichtheits-Prüfung durchzuführen. Siehe hierzu Kapitel "Dichtheits-Prüfung".



**Hinweis:** Beim Anschluss des Geräts einen Drehmoment-Schlüssel benutzen.

\* **Option:** Nur für einige Modelle gültig.

## Gasanschluss

### Zulässige Anschlüsse

Diese Anweisungen gelten nur für die Aufstellung des Geräts in Ländern, die auf dem Typenschild angegeben sind.

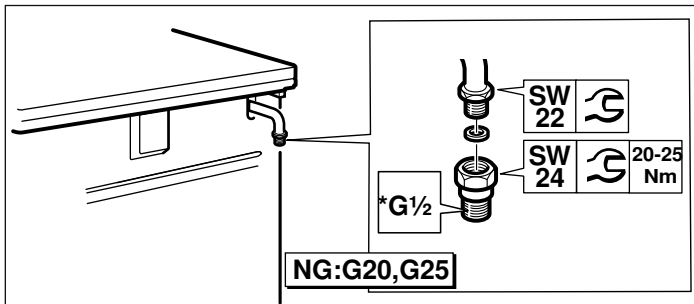
Sollte das Gerät in einem Land aufgestellt, angeschlossen und verwendet werden, das nicht auf dem Typenschild angegeben ist, muss eine Installations- und Montageanleitung verwendet werden, die Daten und Informationen zu den gültigen Anschlussbedingungen in dem jeweiligen Land enthält.

### Erdgasanschluss (NG)

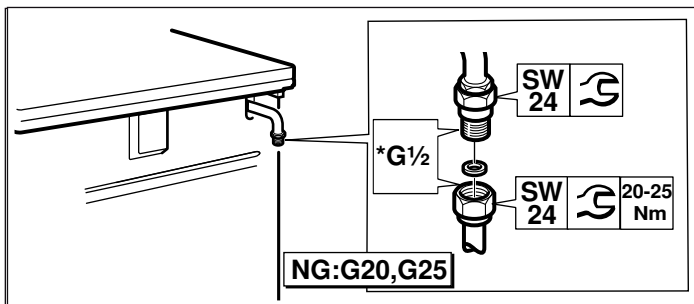
Wenn Erdgas (NG) benutzt wird, sollte der Gasanschluss über ein Gasrohr oder über einen Sicherheitsgasschlauch mit Gewindeverbindungen an beiden Enden hergestellt werden.

#### Anschluss nach EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )

1. Die neue Dichtung in das Anschluss-Stück einsetzen. Auf den korrekten Sitz der Dichtung achten.
2. Den Gasanschluss-Stutzen am Gerät **mit einem 22er Schlüssel festhalten** und das Anschluss-Stück mit einem 24er Schlüssel in den Anschluss-Stutzen setzen.



3. Die neue Dichtung in das Gasrohr oder den Sicherheitsgasschlauch setzen. Auf den korrekten Sitz der Dichtung achten.
4. Das Anschluss-Stück mit einem **24er Schlüssel festhalten** und den Gewindeanschluss des Gasrohrs oder des Sicherheitsgasschlauchs mit einem 24er Schlüssel am Anschluss-Stück aufsetzen und fest anziehen.



5. Für die Durchführung der Dichtheits-Prüfung siehe Kapitel "Dichtheits-Prüfung". Die Schließvorrichtung für den Gasanschluss öffnen.

#### **⚠ Gefahr eines Gaslecks!**

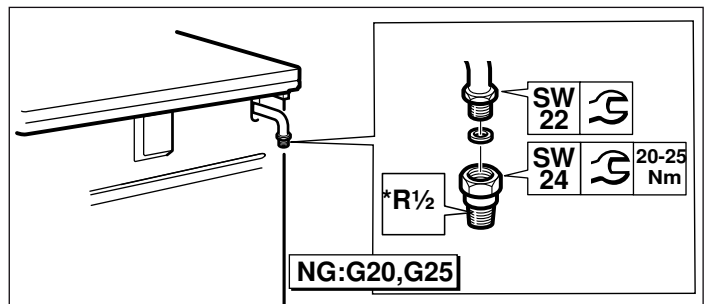
Beim Anschluss des Gasrohrs oder des Sicherheitsgasschlauchs, den Gasanschluss-Stutzen am Gerät auf keinen Fall mit einem 22er Schlüssel festziehen. Das Anschluss-Stück kann beschädigt werden.

### Hinweise

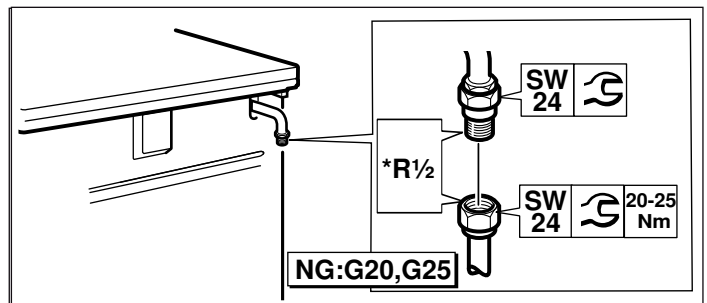
- \*G $\frac{1}{2}$ : EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$  (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )
- Für den Anschluss des Geräts einen Drehmoment-Schlüssel benutzen.

#### Anschluss nach EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )

1. Die neue Dichtung in das Anschluss-Stück einsetzen. Auf den korrekten Sitz der Dichtung achten.
2. Den Gasanschluss-Stutzen am Gerät **mit einem 22er Schlüssel festhalten** und das Anschluss-Stück mit einem 24er Schlüssel in den Anschluss-Stutzen setzen.



3. Das Anschluss-Stück mit einem **24er Schlüssel festhalten** und den Gewindeanschluss des Gasrohrs oder des Sicherheitsgasschlauchs mit einem 24er Schlüssel auf das Anschluss-Stück setzen und fest anziehen.



4. Für die Durchführung der Dichtheits-Prüfung siehe Kapitel "Dichtheits-Prüfung". Die Schließvorrichtung für den Gasanschluss öffnen.

#### **⚠ Gefahr eines Gaslecks!**

Beim Anschluss des Gasrohrs oder des Sicherheitsgasschlauchs, den Gasanschluss-Stutzen am Gerät auf keinen Fall mit einem 22er Schlüssel festziehen. Das Anschluss-Stück kann beschädigt werden.

### Hinweise

- \*R $\frac{1}{2}$ : EN 10226 R $\frac{1}{2}$  (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )
- Für den Anschluss des Geräts einen Drehmoment-Schlüssel benutzen.

## Flüssiggas-Anschluss (LPG)

### Achtung!

Beachten Sie die länderspezifische Richtlinien.

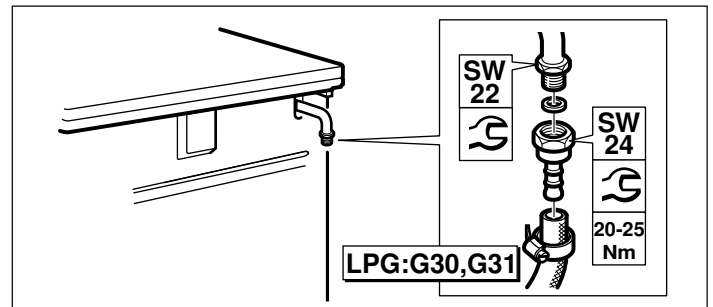
Wenn Flüssiggas (LPG) benutzt wird, sollte der Gasanschluss über einen Gasschlauch oder eine feste Verbindung hergestellt werden.

Wichtig bei der Verwendung eines Gasschlauchs:

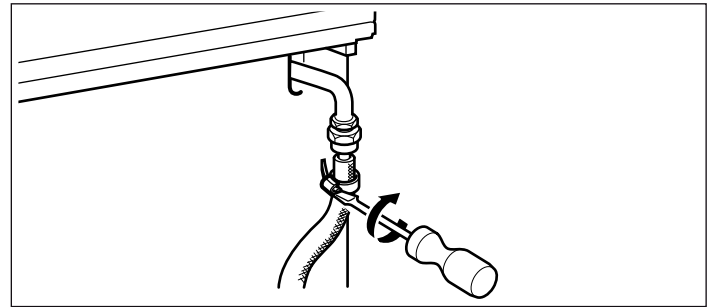
- Verwenden Sie einen Sicherheitsschlauch oder einen Kunststoffschlauch (Durchmesser 8 oder 10 mm).
- Er muss mit einer zulässigen Anschlussvorrichtung (z.B. einer Schlauchschelle) am Gasanschluss befestigt werden.
- Der Schlauch muss kurz und völlig dicht sein. Die Schlauchlänge darf max. 1,5 m betragen. Beachten Sie die gültigen Richtlinien.
- Der Gasschlauch muss einmal im Jahr erneuert werden.

1. Die neue Dichtung in das Anschluss-Stück einsetzen. Auf den korrekten Sitz der Dichtung achten.

2. Den Gasanschluss-Stutzen am Gerät **mit einem 22er Schlüssel festhalten** und das Anschluss-Stück mit einem 24er Schlüssel in den Anschluss-Stutzen setzen.



3. Den Sicherheitsschlauch aufstecken und mit einer Schraubverbindung oder einer Klemmschelle gut festziehen.



4. Für die Durchführung der Dichtheits-Prüfung siehe Kapitel "Dichtheits-Prüfung". Die Schließvorrichtung für den Gasanschluss öffnen.

**Hinweis:** Beim Anschluss des Geräts einen Drehmoment-Schlüssel benutzen.

## Umstellung auf andere Gasart

### Auf eine andere Gasart umstellen

- Umstellung der Gasart darf nur von einem autorisierten Gas Fachbetrieb durchgeführt werden.
- muss unter Umständen das Gasanschlussteil ausgetauscht werden.[]
- Die Brennerdüsen müssen ausgetauscht werden.
- Je nach werkseitiger Gaseinstellung müssen die Bypassschrauben der Brennerhähne entweder ausgetauscht oder bis zum Anschlag eingedreht werden.
- Falls vorhanden müssen auch die Backofen- und Grilldüsen ausgetauscht werden.

Auf den Düsen befinden sich Zahlen, die ihren Durchmesser angeben. Weitere Informationen über die für das Gerät geeigneten Gasarten und die zugehörigen Gasdüsen finden Sie im Abschnitt "Technische Eigenschaften - Gas".

### Nach der Umstellung

- Nach Umstellung auf eine andere Gasart muss eine Dichtheitsprüfung durchgeführt werden. Siehe dazu Abschnitt "Dichtheitsprüfung".
- Nach Umstellung auf eine andere Gasart muss die korrekte Flammenbildung überprüft werden. Siehe dazu Abschnitt "Korrekte Flammenbildung".
- Tragen Sie die neu eingestellte Gasart und den neuen Gasdruck in die Tabelle ein. Siehe dazu Abschnitt "Zu beachtende Maßnahmen".

### Achtung!

Nach Umstellung auf eine andere Gasart muss der mit Angaben zur Gasart und einem Stern versehene Aufkleber an der

dafür vorgesehenen Stelle auf dem Typenschild angebracht werden **UNBEDINGT EINHALTEN**.

### Funktionsteile für die Gasumstellung

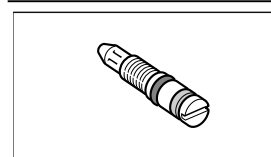
Die Funktionsteile, die für die Gasumstellung gemäß dieser Anleitung benötigt werden, sind unten abgebildet.

Die richtigen Düsendurchmesser finden Sie in der Tabelle im Abschnitt "Technische Eigenschaften - Gas".

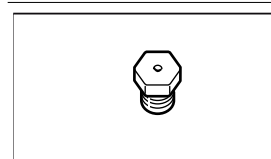
Immer neue Dichtungen verwenden.

Das zu verwendende Gasanschlussteil kann sich je nach Gasart und länderspezifischen Bestimmungen ändern.

(\* Bei der Durchführung des Gasanschlusses müssen diese Funktionsteile verwendet werden.



**Bypassschraube**

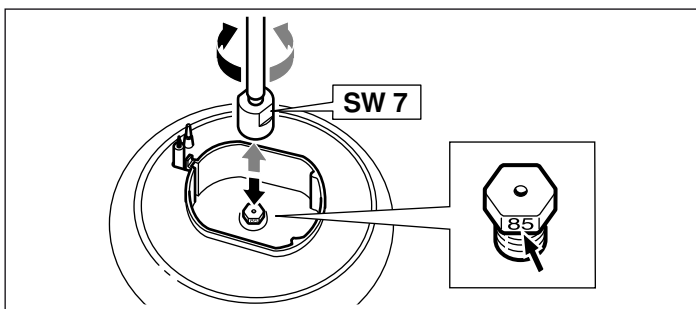


**Brennerdüse**

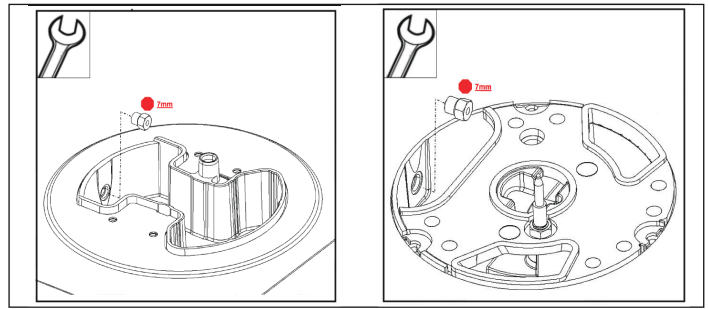
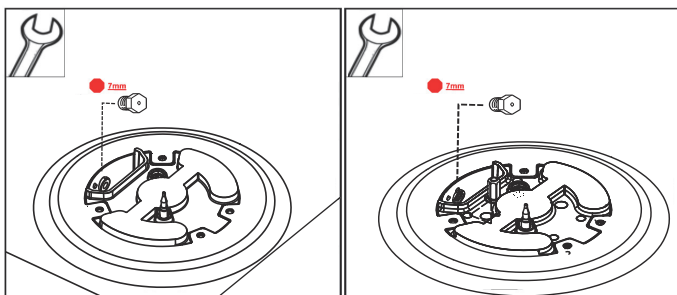
	<b>(*) Dichtung</b>
	<b>(*) Anschlussstück für Erdgas (NG: G20, G25)</b> TS 61-210 EN 10226 R½ EN 10226 R½
	<b>(*) Anschlussstück für Erdgas (NG: G20, G25)</b> TS EN ISO 228 G½ EN ISO 228 G½
	<b>(*) Anschlussstück für Flüssiggas (LPG: G30, G31)</b> nicht für Deutschland und Österreich
	<b>Gasanschlussstück</b>
	<b>Blindverschluss (Absperrstück)</b>

## Brennerdüsen austauschen

1. Alle Knöpfe am Bedienfeld ausschalten.
2. Schließvorrichtung für den Gasanschluss schließen.
3. Topfträger und Brennerteile abnehmen.
4. Brennerdüsen ausbauen (Steckschlüssel 7).



5. Wenn Ihr Gerät über einen Wokbrenner mit seitlichem Zugang verfügt, demontieren Sie die Brennerdüse wie unten abgebildet, (Gabelschlüssel 7)



6. Ermitteln Sie die Brennerdüsen aus der Tabelle. Siehe hierzu Kapitel "Technische Daten- Gas".

Neue Düsen in die jeweiligen Brenner einbauen.

Nach dem Auswechseln auf Dichtheit prüfen. Siehe Kapitel "Dichtheitsprüfung".

## Bypassschrauben des Brenners einstellen oder austauschen und kleine Flamme einstellen

Die Bypassschrauben regeln die Mindestflammenhöhe der Brenner.

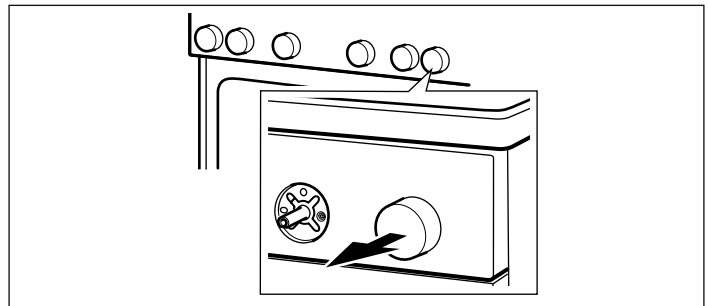
### Vorbereitung

Die Gaszufuhr schließen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.

1. Die Schalter am Bedienfeld ausschalten.
2. Entfernen Sie die Schaltergriffe einzeln, indem Sie sie dicht an der Bedienblende festhalten und gerade herausziehen.



## Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas

Falls das Gerät bei der Auslieferung (Werkeinstellung) auf Erdgas (NG: G20, G25) eingestellt wurde und nun erstmals auf Flüssiggas (LPG: G30, G31) umgestellt wird:

### Für Modelle mit Züandsicherung:

Um die Bypass-Düsen zu erreichen, muss die Bedienblende ausgebaut werden. Siehe Kapitel „Bedienblende ausbauen“.

Die Bypass-Düsen müssen bis zum Anschlag festgezogen werden.

Anschließend müssen Sie die Arbeitsschritte im Kapitel „Bedienblende einbauen“ ausführen.

### Für Modelle mit Gas-Backofen (Option):

Um die Bypass-Düse unterhalb des Brennerhahns zu erreichen, müssen Sie die Bedienblende abbauen. Siehe Kapitel „Bedienblende ausbauen“.

Die Bypass-Düse des Backofenbrenners muss bis zum Anschlag festgezogen werden.

Anschließend müssen Sie die Arbeitsschritte im Kapitel „Bedienblende einbauen“ ausführen.

## Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas

Wenn das Gerät von Flüssiggas (LPG: G30, G31) auf Erdgas (NG: G20, G25) umgestellt werden soll oder diese Umstellung bereits durchgeführt wurde und jetzt rückgängig gemacht werden soll:

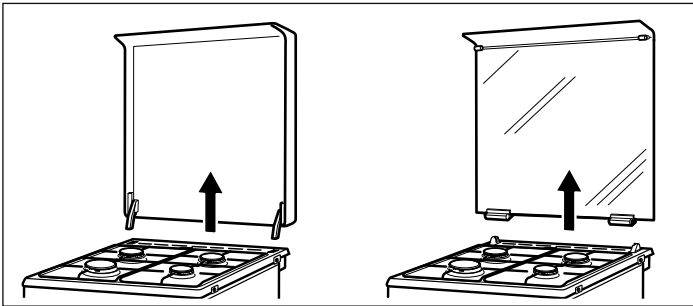
müssen alle Bypassschrauben des Gerätes ausgetauscht werden. Lesen Sie dazu im Abschnitt "Bedienblende entfernen" nach.

Anschließend müssen die Anweisungen im Abschnitt "Bypassschrauben austauschen" durchgeführt werden.

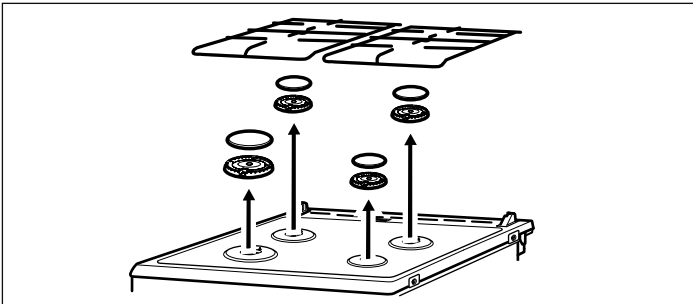
Dann die Anweisungen im Abschnitt "Bedienblende befestigen" befolgen.

## Bedienblende ausbauen

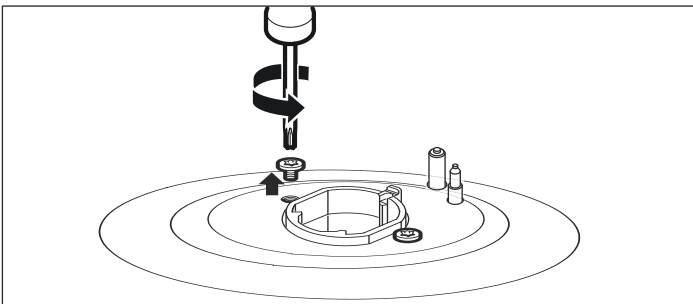
1. Falls das Gerät eine obere Abdeckung besitzt, diese abnehmen. Zum Abnehmen die Abdeckung öffnen, mit beiden Händen seitlich festhalten und nach oben ziehen. Die obere Abdeckung löst sich. Achten Sie darauf, dass die Scharniere nicht verloren gehen.



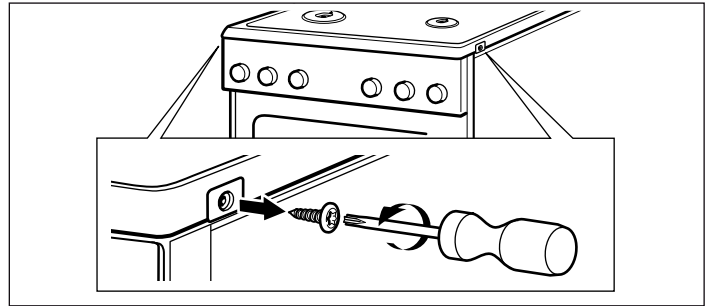
2. Topfräger und Brennerteile abnehmen.



3. Sofern vorhanden, sämtliche Brenner-Anschlusschrauben am Kochfeld entfernen.

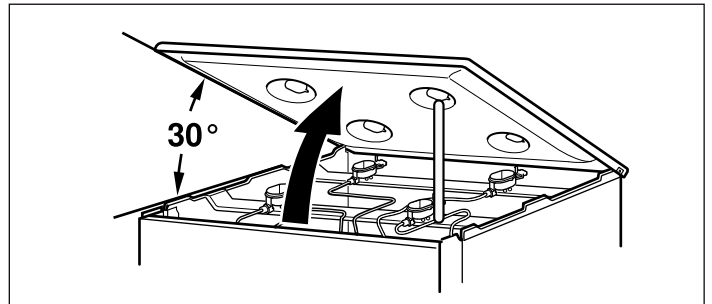


4. Die zwei Schrauben (T20) vorne rechts und links an der Kochfeldplatte entfernen. Die darunter befindlichen Kunststoffteile nicht herausnehmen.

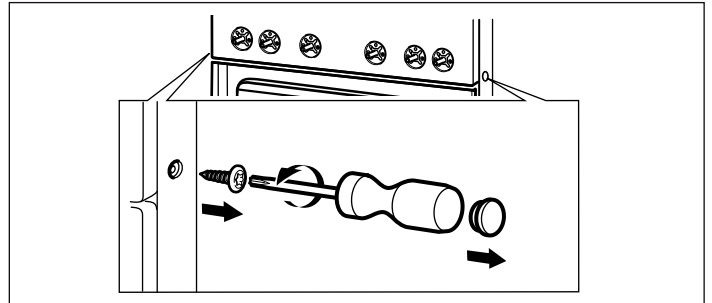


5. Für Modelle mit Wokbrenner (optional): Die 4 Schrauben (M4) am Wokbrenner entfernen.

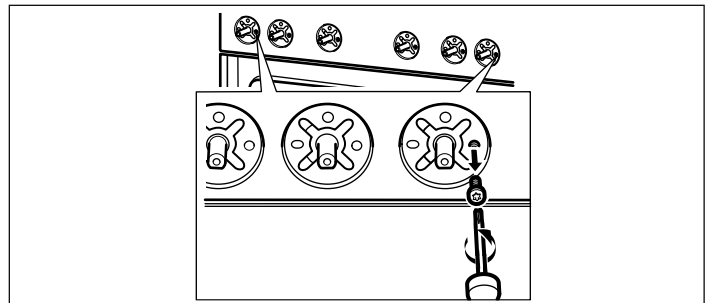
6. Die Kochfeldplatte vorne anfassen und max. 30° nach oben schwenken. Die Kochfeldplatte mit der Profilschiene, die senkrecht auf die vordere Brennerbefestigung gestellt wird, stützen.



7. Die Kunststoffabdeckungen von den Frontprofilen rechts und links entfernen (ohne zu zerkratzen). Die darunterliegenden Schrauben (T20) herausdrehen.

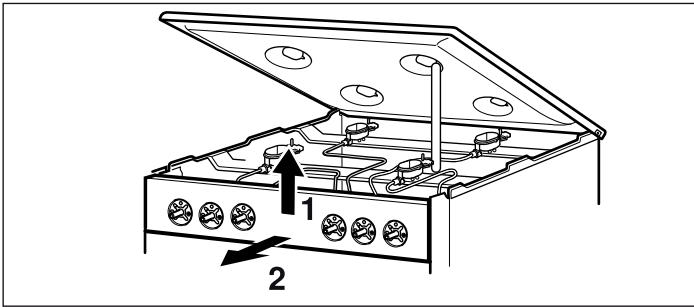


8. Die beiden Schrauben (M4) entfernen, die nach Abnahme der Schaltergriffe (T15) sichtbar werden.



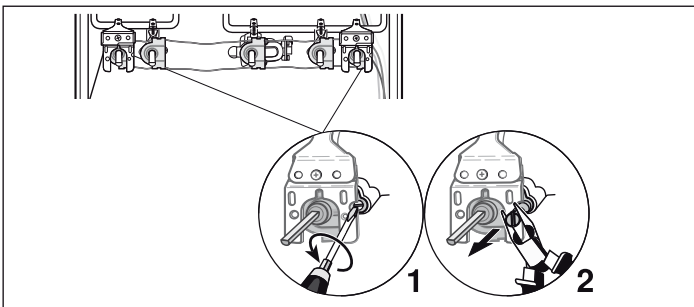
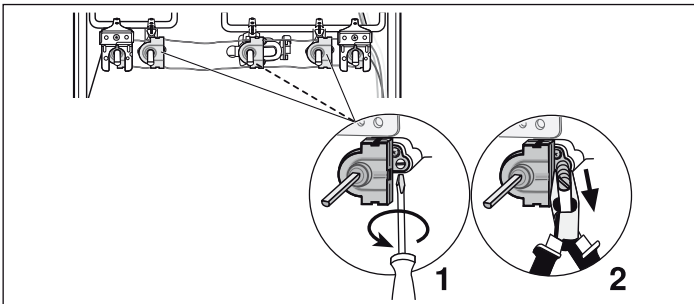


9. Die Frontblende mit beiden Händen festhalten und langsam nach oben ziehen. Aus den Befestigungsklammern lösen. Danach die Blende vorsichtig nach vorne abnehmen. Achten Sie darauf, dass die Kabel nicht beschädigt und die Anschlüsse nicht gelöst werden.

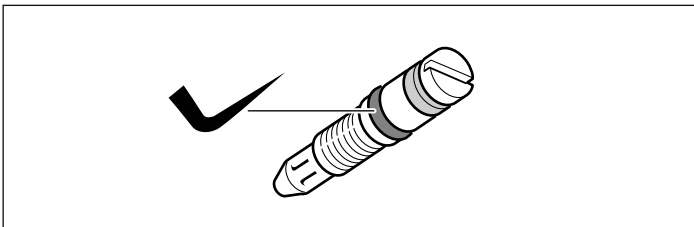


## Bypassschrauben auswechseln

1. Die Bypassschrauben mit einem flachen Schraubenzieher (Nr. 2) lösen. Die Bypassschrauben herausdrehen.



2. Die neuen Bypassschrauben, die Sie nach der Gasumstellung benötigen, können Sie anhand der Tabelle ermitteln. Siehe dazu Abschnitt "Technische Eigenschaften - Gas".
3. Überprüfen Sie, ob die Dichtungen der Bypassschraube richtig sitzen und fehlerfrei funktionieren. Nur Bypassschraube mit intakten Dichtungen verwenden.



4. Die neue Bypassschraube einsetzen und fest anziehen. Sicherstellen, dass alle Bypassschrauben an den richtigen Absperrhähnen angeschlossen sind.
5. Zu diesem Zeitpunkt unbedingt eine Dichtheitsprüfung durchführen. Siehe dazu Abschnitt "Dichtheitsprüfung".

## Bedienblende einbauen

Montage in umgekehrter Reihenfolge.

1. Die Frontblende mit beiden Händen festhalten und vorsichtig einsetzen. Darauf achten, dass die Kabel nicht beschädigt und die Anschlüsse nicht gelöst werden. Leicht nach unten bewegen und in die Befestigungsklammern einsetzen.
2. Die beiden Schrauben (T15) (M4), die von der Bedienblende entfernt wurden, wieder einschrauben.
3. Die Schrauben (T20), die von den Frontprofilen rechts und links entfernt wurden, wieder einsetzen. Die Kunststoffabdeckungen wieder anbringen.
4. Die Kochfeldplatte vorsichtig einsetzen. Darauf achten, dass die Kunststoffteile unter den Schrauben nicht herausfallen. Die beiden Schrauben (T20) vorne rechts und links an der Kochfeldplatte wieder einschrauben. Sofern vorhanden, sämtliche Brenner-Anschlusschrauben an der Kochfeldplatte anbringen.
5. Für Modelle mit Wokbrenner (optional): Die 4 Torxschrauben (M4), die vom Wokbrenner entfernt wurden, wieder einsetzen.
6. Die obere Herdabdeckung (sofern vorhanden) an beiden Seiten festhalten und senkrecht nach unten in die Halterung einsetzen.
7. Die Brennergehäuse entsprechend ihrer Größe einsetzen und darauf achten, dass die Zündkerze in die Öffnung am Rand des Brennergehäuses eingesetzt wird. Die emaillierten Brennerdeckel mittig auf die passenden Brennerunterteile aufsetzen.
8. Topfträger wieder aufsetzen. Darauf achten, dass der Topfträger mit 80 mm Spannweite auf den Hilfsbrenner aufgesetzt wird.
9. Die Schaltergriffe vorsichtig einsetzen.
10. In dieser Phase unbedingt das Brennverhalten der Brenner überprüfen. Siehe hierzu Kapitel "Korrektes Brennverhalten".
11. Prüfen Sie, ob das Gerät einwandfrei funktioniert.

## Backofenbrenner austauschen (Option)

### Vorbereitung

Alle Schalter an Bedienblende ausschalten.

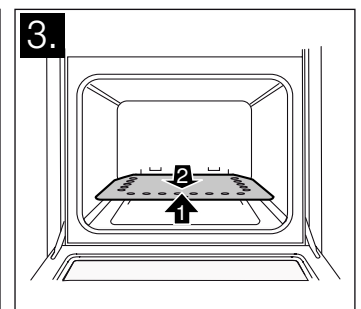
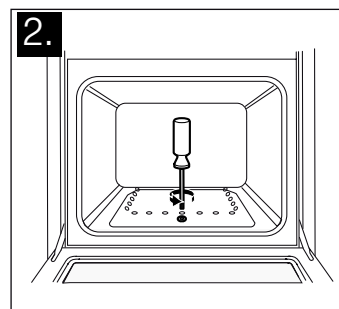
Die Gaszufuhr schließen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

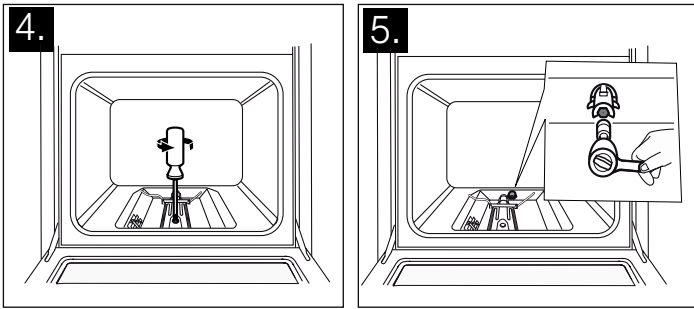
Die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.

### Düse für den Backofenbrenner austauschen

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Die vordere Befestigungsschraube des Bodenbleches lösen.
3. Das Bodenblech vorne festhalten, anheben und herausziehen.



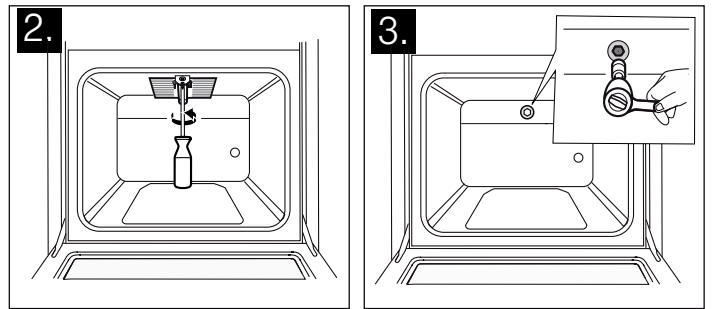
- Die Befestigungsschraube des Brenners lösen und den Backofenbrenner vorsichtig herausnehmen. Jetzt sind die Brennerdüsen frei zugänglich. Darauf achten, dass Thermo-element- und Zündkerzenanschlüsse nicht beschädigt werden.
- Die Düse am Brennereingang an der Backofenrückseite lösen (mithilfe eines Steckschlüssels von 7 mm).



- Die neue Düse, die Sie nach der Gasumstellung benötigen werden, können Sie anhand der Tabelle ermitteln. Siehe dazu Abschnitt *“Technische Eigenschaften - Gas”*.
- Die neue Düse einsetzen und anziehen.
- Zu diesem Zeitpunkt unbedingt eine Dichtheitsprüfung durchführen. Zur Durchführung einer Dichtheitsprüfung bitte im Abschnitt *“Dichtheitsprüfung”* nachlesen.
- Den Backofenbrenner wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass die Anschlüsse von Thermoelement und Zündkerze nicht beschädigt werden. Die Befestigungsschraube wieder festziehen.
- Zu diesem Zeitpunkt unbedingt die Flammenbildung des Brenners überprüfen. Siehe dazu Abschnitt *“Korrekte Flammenbildung”*.
- Das Bodenblech wieder einsetzen.

### Düse für den Grillbrenner austauschen (Option)

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Die Schraube, die die Befestigungsplatte des Grillbrenners und den Grillbrenner miteinander verbindet, lösen und den Brenner vorsichtig gerade herausziehen. Darauf achten, dass Thermoelement- und Zündkerzenanschlüsse nicht beschädigt werden. Jetzt sind die Brennerdüsen frei zugänglich.
- Die Düse des Grillbrenners lösen (Steckschlüssel von 7 mm).



- Die neue Düse, die für die umgestellte Gasart benötigt wird, können Sie anhand der Tabelle ermitteln. Siehe dazu Abschnitt *“Technische Eigenschaften-Gas”*.
- Die neue Düse einsetzen und anziehen.
- Zu diesem Zeitpunkt unbedingt eine Dichtheitsprüfung durchführen. Zur Durchführung einer Dichtheitsprüfung bitte im Abschnitt *“Dichtheitsprüfung”* nachlesen.
- Den Grillbrenner wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass die Anschlüsse von Thermoelement und Zündkerze nicht beschädigt werden. Die Schrauben wieder anschrauben.
- Die Dichtung im Brenner bis zum Anschlag einschieben.
- Zu diesem Zeitpunkt unbedingt die Flammenbildung des Brenners überprüfen. Siehe dazu Abschnitt *“Korrekte Flammenbildung”*.

## Dichtheits- und Funktionsprüfung

### ⚠ Explosionsgefahr!

Funkenbildung vermeiden. Kein offenes Feuer verwenden. Die Dichtheitsprüfung nur mit einem geeigneten Leckspray durchführen.

#### Im Falle eines Gaslecks

Die Gaszufuhr schließen.  
Den betreffenden Raum gut durchlüften.  
Die Gas- und Düsenanschlüsse noch einmal überprüfen. Die Dichtheitsprüfung wiederholen.

Die Dichtheitsprüfung muss von zwei Personen, den folgenden Anweisungen entsprechend, durchgeführt werden.

### Gasanschluss überprüfen

- Die Gaszufuhr öffnen.
  - Den Gasanschluss mit einem Leckspray besprühen.  
Falls sich kleine Bläschen oder Schaum bilden, die ein Gasleck anzeigen, befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt *“Im Falle eines Gaslecks”*.
- Die gleichen Schritte für den mit dem Blindpfropfen geschlossenen Teil durchführen.

### Brennerdüsen überprüfen

- Die Gaszufuhr öffnen.  
Die Dichtheitsprüfung für jede Düse separat durchführen.
- Das Loch der zu überprüfende Brennerdüse vorsichtig mit dem Finger oder einer geeigneten Vorrichtung schließen.
- Die Düse mit einem Leckspray besprühen.
- Den Funktionswähler drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dadurch wird der Düse Gas zugeführt.

Falls sich kleine Bläschen oder Schaum bilden, die ein Gasleck anzeigen, befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt *“Im Falle eines Gaslecks”*.

### Bypassschrauben überprüfen

- Die Gaszufuhr öffnen.  
Die Dichtheitsprüfung für jede Bypassschraube separat durchführen.
- Das Loch der zu überprüfenden Brennerdüse vorsichtig mit dem Finger oder einer geeigneten Vorrichtung schließen.
- Die Düse des zu überprüfenden Brenners mit einem Leckspray besprühen.
- Den Schaltergriff andrücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dadurch wird der Düse Gas zugeführt.

Falls sich kleine Bläschen oder Schaum bilden, die ein Gasleck anzeigen, befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt *“Im Falle eines Gaslecks”*.



## Düse des Backofenbrenners überprüfen (Option)

1. Die Gaszufuhr öffnen.
2. Das Loch der Düse des Backofenbrenners vorsichtig mit dem Finger oder einer geeigneten Vorrichtung schließen.
3. Die Düse mit einem Leckspray besprühen.
4. Den Funktionswähler drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dadurch wird der Düse Gas zugeführt.

Falls sich kleine Bläschen oder Schaum bilden, die ein Gasleck anzeigen, befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt *"Im Falle eines Gaslecks"*.

## Grillbrennerdüse überprüfen (Option)

1. Die Gaszufuhr öffnen.
2. Das Loch der Grillbrennerdüse vorsichtig mit dem Finger oder einer geeigneten Vorrichtung schließen.
3. Die Düse mit einem Leckspray besprühen.
4. Den Funktionswähler des Backofens im Uhrzeigersinn drehen. Dadurch wird der Düse Gas zugeführt.

Falls sich kleine Bläschen oder Schaum bilden, die ein Gasleck anzeigen, befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt *"Im Falle eines Gaslecks"*.

---

# Korrekte Flammenbildung

## Brenner

Die Flammenbildung und Temperaturentwicklung muss nach Umstellung auf eine andere Gasart für jeden Brenner überprüft werden.

Im Falle eines Problems die Düsenwerte mit den Werten in der Tabelle vergleichen.

### Nur für Modelle ohne Züandsicherung

1. Den Kochfeldbrenner, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, zünden.
2. Die korrekte Flammenbildung an der großen und kleinen Flamme überprüfen. Die Flamme muss konstant und gleichmäßig brennen.
3. Mit dem Brennerschalter zwischen der großen und kleinen Flamme schnell hin- und herschalten. Diesen Vorgang einige Male wiederholen. Die Gasflamme darf nicht verlöschen oder flackern.

### Nur für Modelle mit Züandsicherung

1. Den Kochfeldbrenner, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, zünden.
2. Den Brennerschalter auf kleine Flamme drehen. Überprüfen, ob die Züandsicherung aktiviert ist, indem der Schalter etwa 1 Minuten in der Stellung "kleine Flamme" gehalten wird.
3. Die korrekte Flammenbildung an der großen und kleinen Flamme überprüfen. Die Flamme muss konstant und gleichmäßig brennen.
4. Mit dem Brennerschalter zwischen der großen und kleinen Flamme schnell hin- und herschalten. Diesen Vorgang einige Male wiederholen. Die Gasflamme darf nicht verlöschen oder flackern.

## Backofen

### Untere Gasbrenner oder Grillbrenner (Option)

1. Den unteren Gasbrenner, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, zünden.
2. Die Flammenbildung bei offener Backofentür überprüfen: Die Flamme muss überall gleichmäßig brennen (in den ersten Minuten kann es zu leichten Ausfällen kommen, nach einigen Minuten sollten die Flammen jedoch konstant brennen).
3. Um die ordnungsgemäße Funktion des Thermoelements zu überprüfen, das Gerät einige Minuten laufen lassen. Falls erforderlich die Einstellungen überprüfen, bei fehlerhafter Funktion die Bypassschraube des Brenners auswechseln.

# Technische Daten- Gas

Verschiedene Gasarten und die entsprechenden Werte wurden aufgelistet.

## Düsenwerte für den Hilfsbrenner

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gasdruck (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Düse (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	0,72	0,77	0,47
Bypassdüse (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,30	0,30	0,50	0,50	0,30
Eingangsleistung max. (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Eingangsleistung min. (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	-	-	0,111	0,116	-
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73

\* Für Frankreich und Belgien

\*\* Für G30 (50 mbar) muss vom Service das Düsenet HEZ298070 bestellt werden.

## Düsenwerte für den Normalbrenner

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gasdruck (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Düse (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	0,94	1,00	0,62
Bypassdüse (mm)	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,38	0,38	0,58	0,58	0,38
Eingangsleistung max. (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Eingangsleistung min. (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	-	-	0,194	0,203	-
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127

\* Für Frankreich und Belgien

\*\* Für G30 (50 mbar) muss vom Service das Düsenet HEZ298070 bestellt werden.

## Düsenwerte für den Wokbrenner (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gasdruck (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Düse (mm)	1,35	1,35	1,20	1,45	1,40	0,96	0,75	1,40	1,46	0,90
Bypassdüse (mm)	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,55	0,55	0,88	0,88	0,55
Eingangsleistung max. (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Eingangsleistung min. (kW)	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,342/ 0,398	0,342	0,342	0,398	0,398	-	-	0,398	0,418	-
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261

\* Für Frankreich und Belgien

\*\* Für G30 (50 mbar) muss vom Service das Düsenet HEZ298070 bestellt werden.

**Düsenwerte für den Starkbrenner (optional)**

	<b>*G20/G25</b>	<b>G20</b>	<b>G20</b>	<b>G25</b>	<b>G25</b>	<b>G30/G31</b>	<b>**G30</b>	<b>G25.1</b>	<b>G27</b>	<b>G30</b>
Gasdruck (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Düse (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21	1,38	0,80
Bypassdüse (mm)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,46	0,46	0,75	0,75	0,46
Eingangsleistung max. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Eingangsleistung min. (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332	0,348	-
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218

\* Für Frankreich und Belgien

\*\* Für G30 (50 mbar) muss vom Service das Düsenet HEZ298070 bestellt werden.

**Düsenwerte für den Gasgrillbrenner - Gasbackofen (optional)**

	<b>*G20/G25</b>	<b>G20</b>	<b>G20</b>	<b>G25</b>	<b>G25</b>	<b>G30</b>	<b>**G30</b>	<b>G25.1</b>
Gasdruck (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Düse (mm)	1,00	1,00	0,98	1,13	1,10	0,70	0,62	1,10
Bypassdüse (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Eingangsleistung max. (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Eingangsleistung min. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,2/0,233	0,2	0,2	0,233	0,233	-	-	0,233
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

\* Für Frankreich und Belgien

\*\* Für G30 (50 mbar) muss vom Service das Düsenet HEZ298070 bestellt werden.

**Düsenwerte für den unteren Brenner im Gasbackofen mit Thermostat (optional)**

	<b>*G20/G25</b>	<b>G20</b>	<b>G20</b>	<b>G25</b>	<b>G25</b>	<b>G30</b>	<b>**G30</b>	<b>G25.1</b>
Gasdruck (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Düse (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21
Bypassdüse (mm)	0,76	0,76	0,67	0,80	0,70	0,48	0,45	0,70
Eingangsleistung max. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Eingangsleistung min. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332
Gasfluss bei 15°C und 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

\* Für Frankreich und Belgien

\*\* Für G30 (50 mbar) muss vom Service das Düsenet HEZ298070 bestellt werden.

<b>Mesures à observer</b> .....	<b>12</b>	Démonter le bandeau de commande.....	16
Choisissez le côté du raccord de gaz (* facultatif).....	12	Remplacement des vis de bypass.....	17
<b>Raccordement gaz</b> .....	<b>13</b>	Monter le bandeau de commande.....	17
Raccordements admissibles.....	13	Remplacement du brûleur de four (en option).....	17
Raccordement gaz naturel (GN).....	13	<b>Contrôle de l'étanchéité et du fonctionnement</b> .....	<b>18</b>
Raccord de gaz liquide (GPL).....	14	Vérification du raccordement du gaz.....	18
<b>Conversion à un autre type de gaz</b> .....	<b>14</b>	Vérification des buses de brûleur.....	18
Conversion à un autre type de gaz.....	14	Vérification des vis de bypass.....	18
Éléments fonctionnels nécessaires à la conversion du gaz ...	14	Vérification de la buse de brûleur du four (en option).....	18
Remplacer les buses de brûleur.....	15	Vérification de la buse de brûleur du grill (en option).....	19
Réglage ou remplacement des de bypass du brûleur et réglage de la petite flamme.....	15	<b>Constitution correcte de la flamme</b> .....	<b>19</b>
Modification de gaz liquide à gaz naturel.....	15	Brûleurs.....	19
Conversion du gaz liquéfié au gaz naturel.....	16	Four.....	19
		<b>Caractéristiques techniques - Gaz</b> .....	<b>20</b>

## Mesures à observer

**La conversion de l'appareil à un autre type de gaz ne peut être effectuée que par un spécialiste agréé, conformément aux instructions du présent manuel.**

**Un mauvais raccordement ou un mauvais réglage peut entraîner des dommages importants à l'appareil. Le fabricant de l'appareil ne saurait être tenu responsable des dommages ou défaillances de ce type.**

Veuillez observer attentivement les symboles apposés sur la plaque signalétique. Si aucun symbole ne figure pour votre pays, respectez les directives techniques de votre pays en ce qui concerne les réglages.

Avant d'installer l'appareil, renseignez-vous sur le type de gaz et la pression du gaz du réseau d'alimentation de gaz local. Avant la mise en service de l'appareil, assurez-vous que tous les réglages ont été effectués correctement.

Observez les directives et réglementations nationales et internationales.

Toutes les données de raccordement figurent sur la plaque signalétique se trouvant au dos de l'appareil.

Reportez les valeurs dans le tableau suivant :

Numéro du produit (N° E),  
N° de fabrication (FD),

Reportez dans le tableau ci-dessous les réglages usine concernant le type de gaz/la pression du gaz ainsi que les réglages concernant le type de gaz/la pression du gaz s'appliquant après la conversion du gaz.

N° E	FD
Service après-vente ☎	
Type de gaz/Pression du gaz	
Données figurant sur la plaque signalétique	
Type de gaz/Pression du gaz	
Données après la conversion du gaz	

Les modifications effectuées sur l'appareil et le type de raccordement sont essentielles à un fonctionnement conforme et sûr de l'appareil.

### ⚠ Risque de sortie de gaz !

- Après des travaux sur le raccord de gaz, vérifier toujours son étanchéité. Le fabricant décline toute responsabilité pour une

sortie de gaz au niveau d'un raccord de gaz qui a été manipulé au préalable.

- Ne déplacez jamais votre appareil en le tenant par la conduite de gaz (collecteur). Cela pourrait endommager la conduite de gaz.
- L'appareil ne doit plus être déplacé après son installation. Si vous déplacez l'appareil après son installation, vérifiez l'étanchéité des raccordements.

Avant toute intervention sur l'appareil, couper l'alimentation électrique et l'arrivée du gaz.

Ne pas installer cet appareil sur des bateaux ou dans des véhicules.

### Choisissez le côté du raccord de gaz (\* facultatif)

Le raccord de gaz de l'appareil peut se faire à droite ou à gauche. Si nécessaire, le côté du raccord peut être modifié.

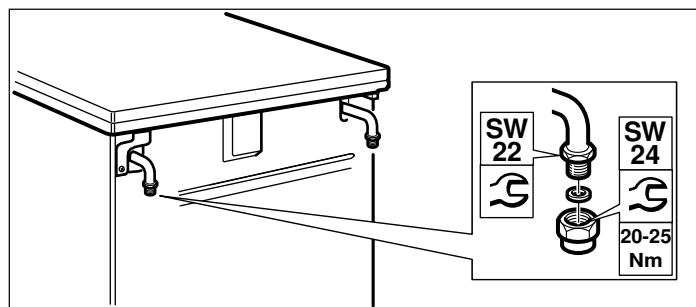
Fermez l'alimentation en gaz principal.

Lorsque le côté du raccord de gaz est modifié, les tubulures de raccordement de gaz du côté non utilisé doivent être fermées avec des tampons borgnes.

Pour ce faire :

1. Fixez le nouveau joint dans le tampon borgne. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.
2. Fixez les tubulures de raccordement de gaz sur l'appareil **avec une clé de 22** et posez le tampon borgne avec une clé de 24 sur les tubulures de raccordement.

Un test d'étanchéité doit être réalisé après la modification du côté du raccord. Reportez-vous pour ce faire au chapitre « Tests d'étanchéité ».



**Remarque :** Utilisez une clé dynamométrique lors du raccordement de l'appareil.

\* **Option :** valable uniquement sur certains modèles.

## Raccordement gaz

### Raccordements admissibles

Ces instructions ne s'appliquent qu'à l'installation de l'appareil dans les pays indiqués sur la plaque signalétique.

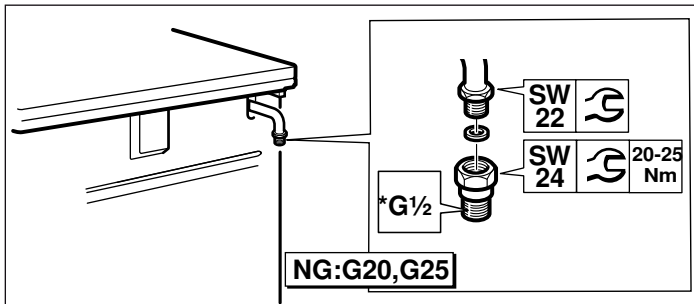
En cas d'installation, de raccordement et d'utilisation de l'appareil dans un pays ne figurant pas sur la plaque signalétique, il faut utiliser un manuel d'installation et de montage comprenant les données et informations relatives aux conditions de raccordement en vigueur dans le pays concerné.

### Raccordement gaz naturel (GN)

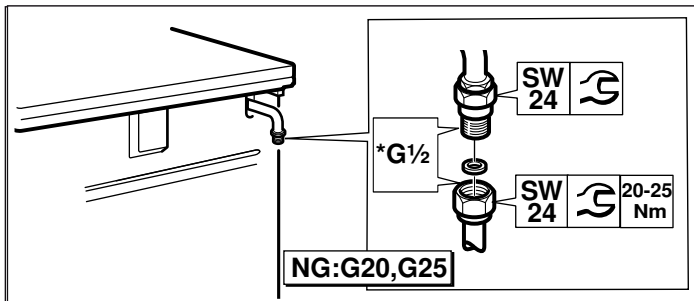
Si vous utilisez du gaz naturel (GN), le raccordement de gaz doit être mis en place sur un flexible de gaz ou un tuyau flexible de sécurité de gaz avec des assemblages filetés aux deux extrémités.

#### Raccordement selon EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.
2. Fixez les tubulures de raccordement de gaz sur l'appareil avec une clé de 22 et posez la pièce de raccordement avec une clé de 24 dans les tubulures de raccordement.



3. Posez le nouveau joint du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.
4. Fixez la pièce de raccordement avec une clé de 24 et posez le raccord fileté du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz avec une clé de 24 sur la pièce de raccordement et serrez-le bien.



5. Pour l'exécution du test d'étanchéité, reportez-vous au chapitre « Tests d'étanchéité ». Ouvrez le dispositif de coupure du raccord de gaz.

#### ⚠ Risque de fuite de gaz !

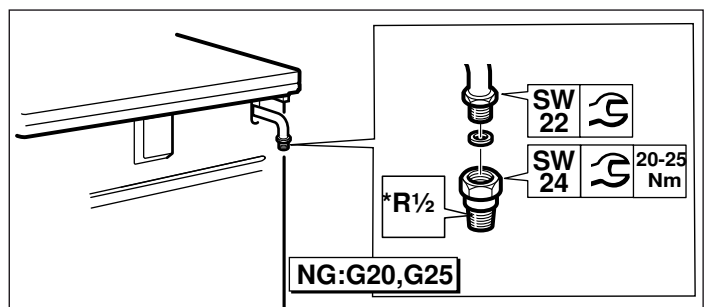
Lors du raccordement du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz, ne fixez en aucun cas les tubulures de raccordement sur l'appareil avec une clé de 22. Cela risque d'endommager la pièce de raccordement.

### Remarques

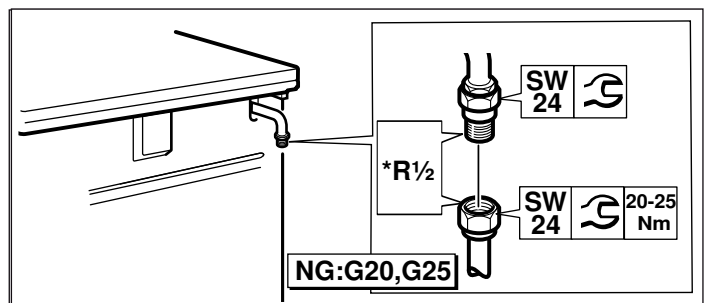
- \*G $\frac{1}{2}$ : EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$  (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )
- Utilisez une clé dynamométrique pour le raccordement de l'appareil.

#### Raccordement selon EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.
2. Fixez les tubulures de raccordement de gaz sur l'appareil avec une clé de 22 et posez la pièce de raccordement avec une clé de 24 dans les tubulures de raccordement.



3. Fixez la pièce de raccordement avec une clé de 24 et installez le raccord fileté du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz avec une clé de 24 sur la pièce de raccordement et serrez-le bien.



4. Pour l'exécution du test d'étanchéité, reportez-vous au chapitre « Tests d'étanchéité ». Ouvrez le dispositif de coupure du raccord de gaz.

#### ⚠ Risque de fuite de gaz !

Lors du raccordement du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz, ne fixez en aucun cas les tubulures de raccordement sur l'appareil avec une clé de 22. Cela risque d'endommager la pièce de raccordement.

### Remarques

- \*R $\frac{1}{2}$ : EN 10226 R $\frac{1}{2}$  (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )
- Utilisez une clé dynamométrique pour le raccordement de l'appareil.

## Raccord de gaz liquide (GPL)

### Attention !

Respectez les directives nationales en vigueur.

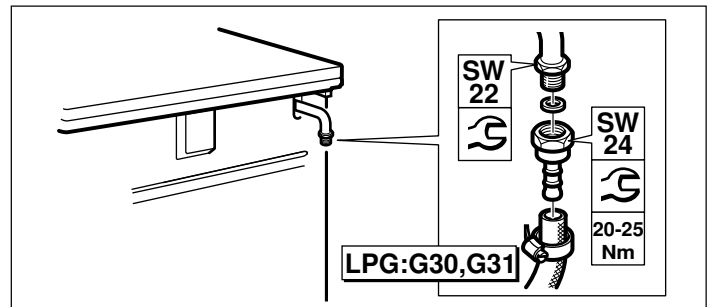
Si vous utilisez du gaz liquide (GPL), le raccord de gaz doit être mis en place sur un flexible de gaz ou un raccordement fixe.

Important lors de l'utilisation d'un flexible de gaz :

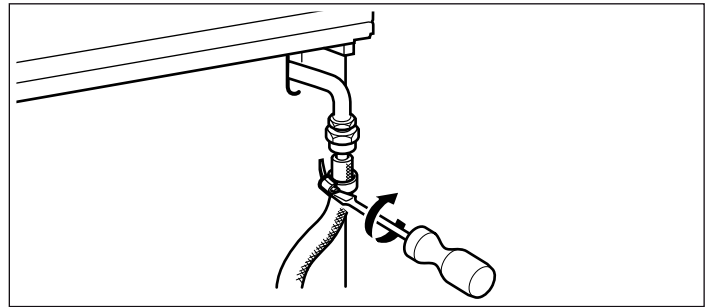
- Utilisez un tuyau flexible de sécurité de gaz ou un tuyau en matière plastique (diamètre 8 ou 10 mm).
- Il doit être fixé avec un dispositif de raccordement agréé (par ex. collier) au raccord de gaz.
- Le flexible doit être court et parfaitement étanche. La longueur de flexible doit être de 1,5 m maximum. Respectez les directives nationales en vigueur.
- Le flexible de gaz doit être remplacé chaque année.

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.

2. Fixez les tubulures de raccordement de gaz sur l'appareil avec une clé de 22 et posez la pièce de raccordement avec une clé de 24 dans les tubulures de raccordement.



3. Enfichez le tuyau flexible de sécurité de gaz et serrez-le bien avec un raccord vissé ou un collier de serrage.



4. Pour l'exécution du test d'étanchéité, reportez-vous au chapitre « Tests d'étanchéité ». Ouvrez le dispositif de coupure du raccord de gaz.

**Remarque :** Utilisez une clé dynamométrique lors du raccordement de l'appareil.

## Conversion à un autre type de gaz

### Conversion à un autre type de gaz

- Il faut remplacer l'embout de raccordement au gaz.
- Il faut remplacer les buses de brûleur.
- Selon les réglages usine du gaz, il faut soit échanger les vis de bypass du robinet du brûleur soit les visser jusqu'à la butée.
- Si l'appareil en est pourvu, il faut également remplacer les buses du four et du gril.

Les chiffres figurant sur les buses indiquent leur diamètre. Pour de plus amples informations sur les types de gaz appropriés à l'appareil et sur les buses correspondantes, veuillez vous référer à la section « Caractéristiques techniques - Gaz ».

### Après la conversion

- Après la conversion à un autre type de gaz, il faut procéder à un contrôle d'étanchéité. Veuillez vous référer à la section « Contrôle d'étanchéité ».
- Après la conversion à un autre type de gaz, il faut vérifier si la constitution de la flamme est correcte. À cet effet, veuillez vous référer à la section « Constitution correcte de la flamme ».
- Reportez le nouveau type de gaz réglé et la nouvelle pression du gaz dans le tableau. À cet effet, veuillez vous référer à la section « Mesures à observer ».

### Attention !

Après la conversion à un autre type de gaz, l'étiquette affichant les informations relatives au type de gaz et munie d'une étoile doit être apposée à l'endroit prévu à cet effet sur la plaque signalétique **À RESPECTER IMPÉRATIVEMENT**.

### Éléments fonctionnels nécessaires à la conversion du gaz

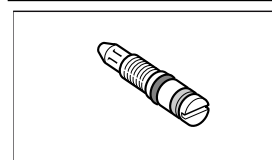
Les éléments fonctionnels nécessaires à la conversion du gaz conformément au présent manuel, sont illustrés ci-dessous.

Pour connaître les diamètres corrects des buses, veuillez vous référer à la section « Caractéristiques techniques - Gaz ».

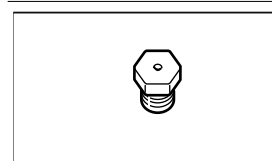
Utilisez toujours de nouveaux joints.

L'embout de raccordement au gaz est susceptible de changer selon le type de gaz et les dispositions nationales en vigueur.

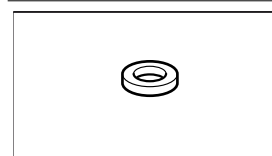
(\*) Ces éléments fonctionnels doivent être utilisés lors du raccordement au gaz.



Vis de bypass

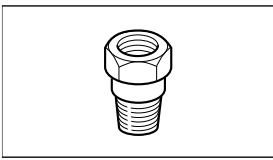
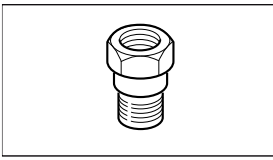
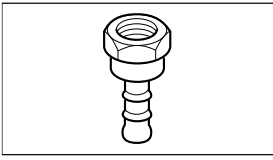
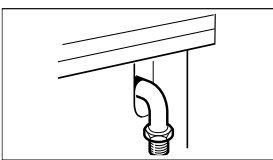
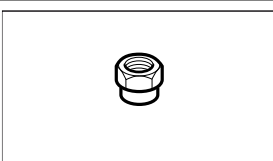


Buse de brûleur



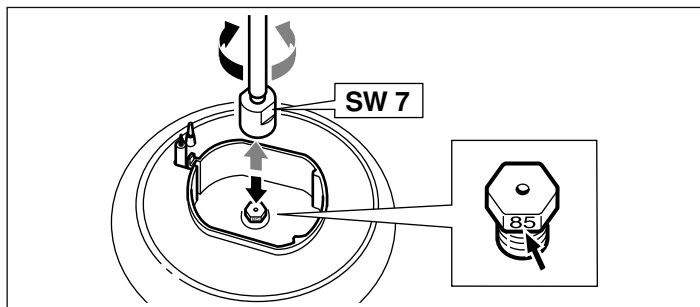
(\*) Joint



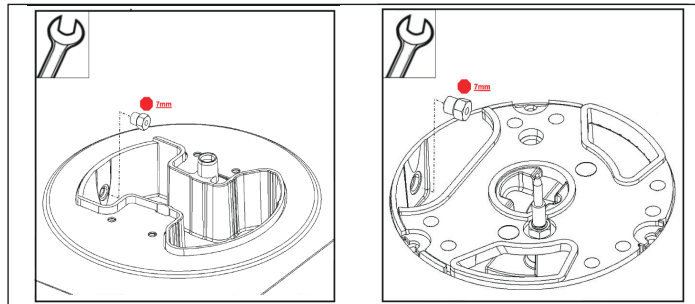
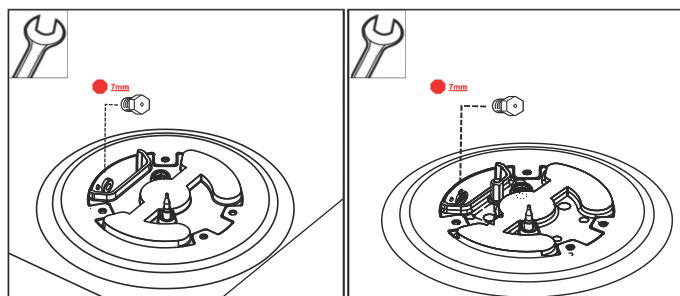
	<p>(*) <b>Embout de raccordement pour gaz naturel</b>  <b>(GN: G20, G25)</b>  TS 61-210 EN 10226 R<math>\frac{1}{2}</math>  EN 10226 R<math>\frac{1}{2}</math></p>
	<p>(*) <b>Embout de raccordement pour gaz naturel</b>  <b>(GN: G20, G25)</b>  TS EN ISO 228 G<math>\frac{1}{2}</math>  EN ISO 228 G<math>\frac{1}{2}</math></p>
	<p>(*) <b>Embout de raccordement pour gaz liquéfié (GPL : G30, G31)</b></p>
	<p><b>Embout de raccordement au gaz</b></p>
	<p><b>Obturateur (dispositif de blocage)</b></p>

## Remplacer les buses de brûleur

1. Désactivez tous les boutons sur le bandeau de commande.
2. Fermez le dispositif de coupure pour le raccordement au gaz.
3. Retirez les supports casserole et les parties du brûleur.
4. Déposez les buses de brûleur (clé à douille de 7).



5. Si votre appareil est équipé d'un brûleur wok avec accès latéral, démontez la buse du brûleur comme illustré ci-dessous (clé à fourche 7)



6. Identifiez les buses de brûleurs à partir du tableau. Voir pour ce faire le chapitre "Caractéristiques techniques - Gaz". Montez de nouvelles buses dans les brûleurs.

Contrôlez l'étanchéité après les avoir montés. Voir le chapitre "Test d'étanchéité".

## Réglage ou remplacement des de bypass du brûleur et réglage de la petite flamme

Les vis de bypass régulent la hauteur minimale de la flamme du brûleur.

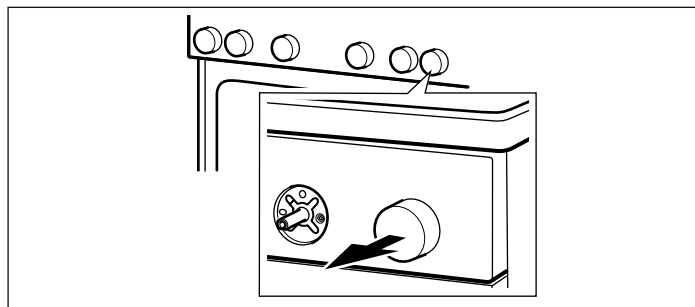
### Préparation

Coupez l'arrivée de gaz.

### ⚠ Risque d'électrocution !

Coupez l'arrivée de courant vers l'appareil.

1. Éteignez les boutons du bandeau de commande.
2. Retirez les boutons un à un en les maintenant pressés contre la paroi, puis tirez-les vers vous.



## Modification de gaz liquide à gaz naturel

Si à la livraison (réglage usine) l'appareil est réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (NG : G20, G25) et doit maintenant être réglé pour la première fois pour un fonctionnement avec bouteille de gaz (GPL : G30, G31) :

### Pour les modèles avec thermocouple :

Pour accéder aux buses à double flux, il faut démonter le bandeau de commande. Voir le chapitre "Démontage du bandeau de commande".

Les buses à double flux doivent être serrées jusqu'en butée.

Ensuite vous devez exécuter les opérations décrites dans le chapitre "Montage du bandeau de commande".

### Pour les modèles avec four à gaz (option) :

Pour accéder à la buse à double flux située sous le robinet de brûleur, vous devez démonter le bandeau de commande. Voir le chapitre "Démontage du bandeau de commande".

La buse à double flux du brûleur du four doit être serrée jusqu'en butée.

Ensuite vous devez exécuter les opérations décrites dans le chapitre "Montage du bandeau de commande".

## Conversion du gaz liquéfié au gaz naturel

En cas de conversion du gaz liquéfié (GPL : G30, G31) au gaz naturel (GN : G20, G25), ou si cette conversion a déjà été effectuée et doit être annulée :

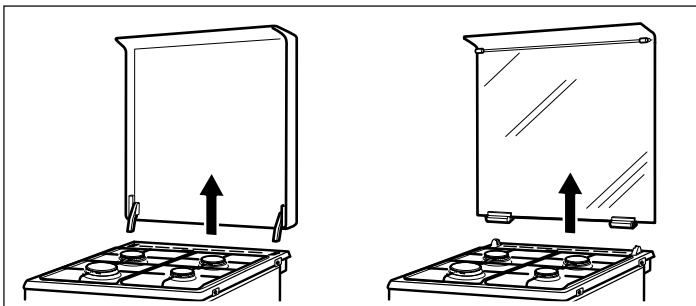
il faut remplacer toutes les vis de bypass de l'appareil. Veuillez vous référer à la section « Retrait de la façade du bandeau de commande ».

Il faut ensuite suivre toutes les instructions contenues dans la section « Remplacement des vis de bypass ».

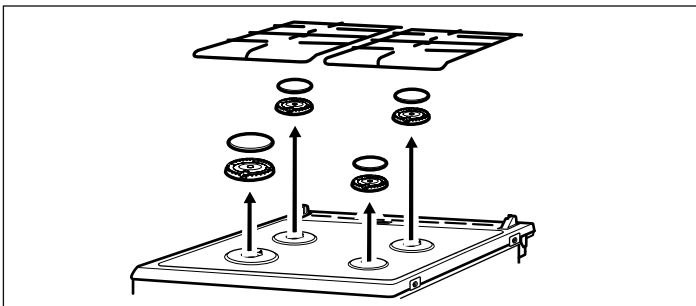
Puis, suivez les instructions contenues dans la section « Fixation de la façade du bandeau de commande ».

## Démonter le bandeau de commande

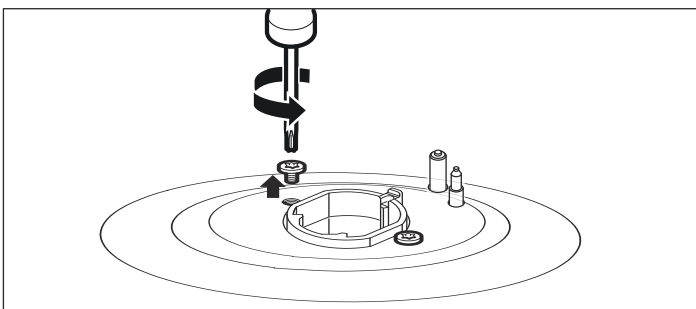
1. Si l'appareil est doté d'un cache, retirez ce dernier. Pour ce faire, ouvrez le cache, tenez-le sur les côtés avec les deux mains et retirez-le vers le haut. Le cache supérieur se détache. Veillez à ne pas perdre les charnières.



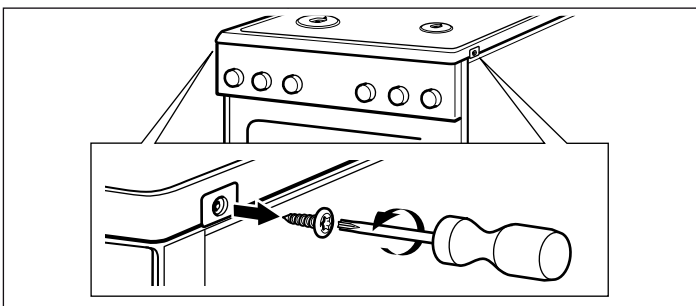
2. Retirez les supports casserole et les parties du brûleur.



3. Le cas échéant, retirez toutes les vis de raccordement des brûleurs de la table de cuisson.

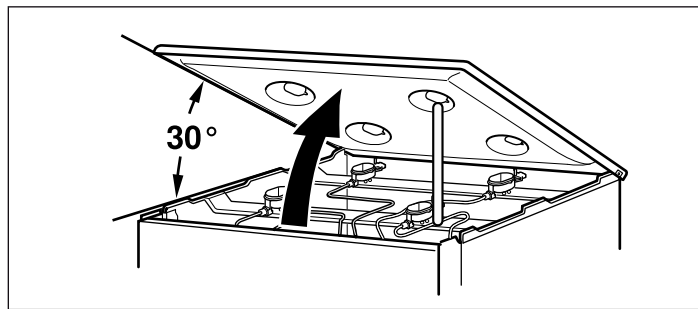


4. Retirez les deux vis (T20) du devant à droite et à gauche de la plaque de cuisson. Ne retirez pas les pièces en plastique se trouvant en dessous.

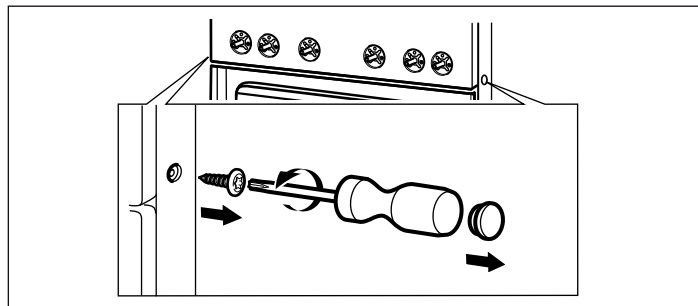


5. Pour les modèles équipés d'un brûleur wok (en option) : retirez les 4 vis (M4) du brûleur wok.

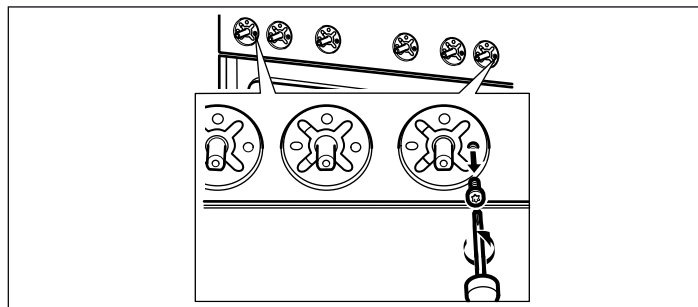
6. Saisissez la plaque de cuisson par l'avant et soulevez-la de max. 30 ° vers le haut. Soutenez la plaque de cuisson avec le rail profilé que vous posez à la verticale sur la fixation du brûleur avant.



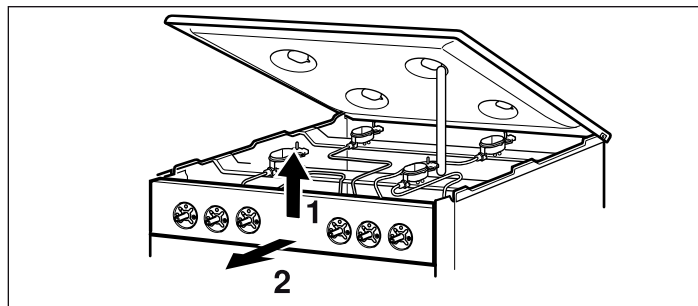
7. Retirez les caches en plastique des profilés avant droit et gauche (sans faire de rayure). Ôtez les vis se trouvant en dessous (T20).



8. Retirez les deux vis (M4) visibles une fois que vous avez retiré les manettes (T15).

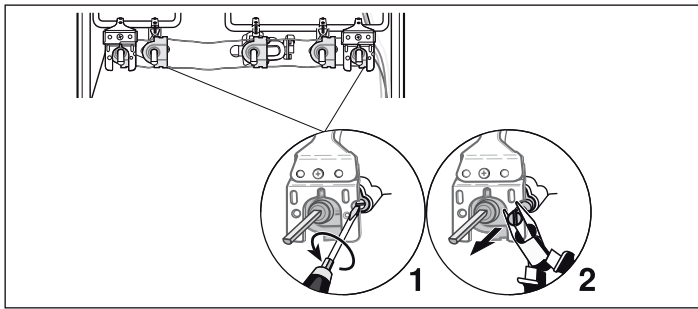
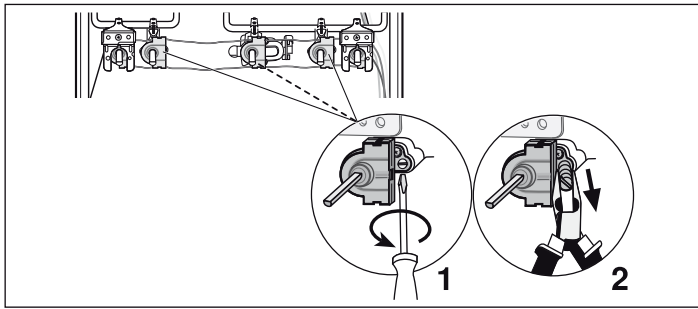


9. Tenez le bandeau avant à deux mains tout en le tirant lentement vers le haut. Sortez-le des pattes de fixation. Ensuite, retirez le bandeau délicatement par l'avant. Veillez à ce que les câbles ne soient pas endommagés et à ce que les raccords ne se desserrent pas.

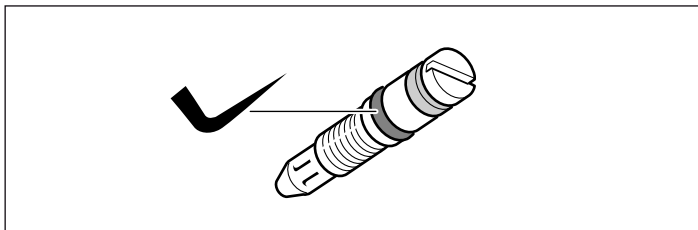


## Remplacement des vis de bypass

1. Desserrez les vis de bypass au moyen d'un tournevis plat (n° 2). Retirez les vis de bypass.



2. Pour définir les vis de bypass dont vous aurez besoin après la conversion du gaz, servez-vous du tableau. À cet effet, veuillez vous référer à la section « *Caractéristiques techniques - Gaz* ».
3. Vérifiez que les joints des vis de bypass sont correctement positionnés et qu'ils fonctionnent parfaitement. N'utilisez que des vis de bypass dotées de joints intacts.



4. Placez les nouvelles vis de bypass et serrez-les. Vérifiez que toutes les vis de bypass sont raccordées aux robinets d'arrêt correspondants.
5. Il faut impérativement procéder à un contrôle d'étanchéité à cette étape. À cet effet, veuillez vous référer à la section « *Contrôle d'étanchéité* ».

## Monter le bandeau de commande

Installation dans l'ordre chronologique inverse.

1. Tenez le bandeau avant à deux mains et introduisez-le délicatement. Veillez à ce que les câbles ne soient pas endommagés et à ce que les raccords ne se desserrent pas. Déplacez-le légèrement vers le bas et insérez-le dans les pattes de fixation.
2. Remettez en place les deux vis (T15) (M4) que vous aviez retirées du bandeau de commande.
3. Réintroduisez les vis (T20) qui ont été enlevées des profilés avant droit et gauche et serrez-les. Reposez les caches en plastique.
4. Remettez en place la plaque de cuisson avec précaution. Veillez à ce que les parties en plastique ne tombent pas en dessous des vis. Revissez les deux vis (T20) du devant à droite et à gauche de la plaque de cuisson. Le cas échéant, remettez en place toutes les vis de raccordement des brûleurs de la table de cuisson.

5. Pour les modèles équipés d'un brûleur wok (en option) : remettez en place les 4 vis Torx (M4) que vous aviez retirées du brûleur wok.
6. Remettez en place le cache supérieur du plan de cuisson (s'il existe) et introduisez-le à la verticale vers le bas dans la fixation.
7. Insérez les corps des brûleurs selon leur taille et veillez à ce que les bougies d'allumage soient insérées dans l'ouverture au bord du corps du brûleur. Posez les chapeaux de brûleur émaillés sur les socles correspondants en les centrant.
8. Remettez en place le support casserole. Veillez à placer le support casserole d'une largeur étendue de 80 mm sur le brûleur auxiliaire.
9. Remettez délicatement les manettes en place.
10. À cette étape, vérifiez impérativement le comportement en combustion des brûleurs. Voir pour ce faire le chapitre « *Comportement correct en combustion* ».
11. Vérifiez si l'appareil fonctionne de manière irréprochable.

## Remplacement du brûleur de four (en option)

### Préparation

Éteignez tous les boutons de la façade du bandeau de commande.

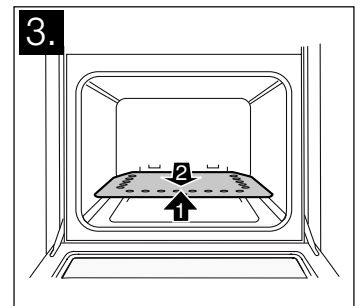
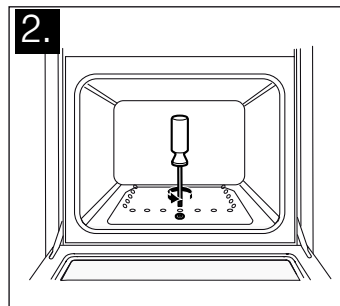
Coupez l'arrivée de gaz.

### ⚠ Risque d'électrocution !

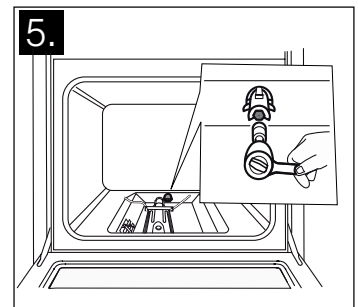
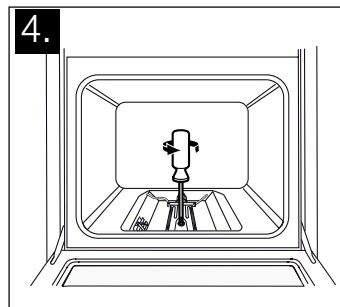
Coupez l'arrivée de courant vers l'appareil.

### Remplacement de la buse de brûleur du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Desserrez la vis de fixation avant de la plaque de fond.
3. Tenez la plaque de fond par l'avant, soulevez-la, puis tirez-la.



4. Desserrez la vis de fixation du brûleur, puis retirez le brûleur du four avec précaution. Il est désormais possible d'accéder aux buses de brûleur. Veillez à ne pas endommager les raccords des thermocouples et des bougies.
5. Desserrez la buse de l'entrée du brûleur, sur la paroi arrière du four (au moyen d'une clé à douille de 7 mm).

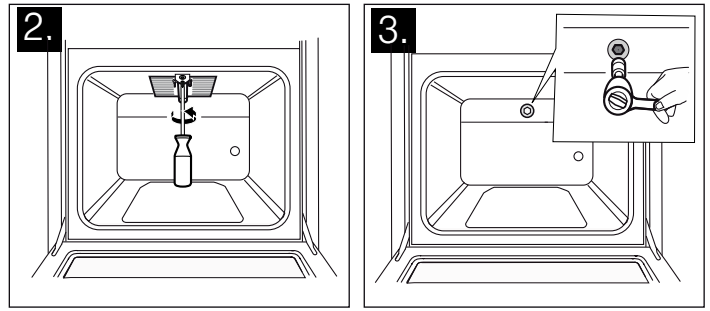


6. Pour définir la nouvelle buse dont vous aurez besoin après la conversion du gaz, servez-vous du tableau. À cet effet, veuillez vous référer à la section « *Caractéristiques techniques - Gaz* ».
7. Positionnez la nouvelle buse, puis serrez-la.

8. Il faut impérativement procéder à un contrôle d'étanchéité à cette étape. Pour exécuter le contrôle d'étanchéité, veuillez vous référer à la section « *Contrôle d'étanchéité* ».
9. Remplacez le brûleur de four tout en veillant à ne pas endommager les raccordements des thermocouples et des bougies. Revissez la vis de fixation.
10. Il faut impérativement vérifier la constitution de la flamme du brûleur à cette étape. À cet effet, veuillez vous référer à la section « *Constitution correcte de la flamme* ».
11. Remplacez la plaque de fond.

### Remplacement de la buse de brûleur du grill (en option)

1. Ouvrez la porte du four.
2. Desserrez la vis qui relie la plaque de fixation du brûleur du grill au brûleur de grill, puis retirez le brûleur en position droite avec précaution. Veillez à ne pas endommager les raccordements des thermocouples et des bougies. Il est désormais possible d'accéder aux buses de brûleur.
3. Desserrez la buse de brûleur du grill (clé à douille de 7 mm).



4. Pour définir la nouvelle buse dont vous aurez besoin après la conversion au nouveau type de gaz, servez-vous du tableau. À cet effet, veuillez vous référer à la section « *Caractéristiques techniques - Gaz* ».
5. Positionnez la nouvelle buse, puis serrez-la.
6. Il faut impérativement procéder à un contrôle d'étanchéité à cette étape. Pour exécuter le contrôle d'étanchéité, veuillez vous référer à la section « *Contrôle d'étanchéité* ».
7. Remplacez le brûleur de grill tout en veillant à ne pas endommager les raccordements des thermocouples et des bougies. Revissez les vis.
8. Enfoncez le joint dans le brûleur jusqu'à la butée.
9. Il faut impérativement vérifier la constitution de la flamme du brûleur à cette étape. À cet effet, veuillez vous référer à la section « *Constitution correcte de la flamme* ».

## Contrôle de l'étanchéité et du fonctionnement

### **⚠ Risque d'explosion !**

Évitez la formation d'étincelles. N'utilisez pas de feu ouvert. Utilisez uniquement un spray détecteur de fuites approprié pour le contrôle de l'étanchéité.

#### En cas de fuite de gaz

Coupez l'arrivée de gaz.  
Aérez suffisamment la pièce concernée.  
Contrôlez à nouveau les raccordements au gaz et aux buses.  
Répétez le contrôle d'étanchéité.

Le contrôle d'étanchéité doit être effectué par deux personnes, conformément aux instructions suivantes.

#### Vérification du raccordement du gaz

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.
2. Aspergez le raccordement du gaz au moyen d'un spray détecteur de fuites.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

Exécutez les mêmes étapes pour le composant raccordé au cache.

#### Vérification des buses de brûleur

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.  
Procédez au contrôle d'étanchéité de chaque buse séparément.
2. Fermez soigneusement le trou de la buse de brûleur à inspecter avec le doigt ou un dispositif approprié.
3. Aspergez la buse au moyen du spray détecteur de fuites.
4. Appuyez sur le sélecteur de mode de fonctionnement, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La buse est ainsi alimentée en gaz.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

#### Vérification des vis de bypass

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.  
Procédez au contrôle d'étanchéité de chaque vis de bypass séparément.
2. Fermez soigneusement le trou de la buse de brûleur à inspecter avec le doigt ou un dispositif approprié.
3. Aspergez la buse du brûleur à inspecter au moyen du spray détecteur de fuites.
4. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La buse est ainsi alimentée en gaz.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

#### Vérification de la buse de brûleur du four (en option)

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.
2. Fermez soigneusement le trou de la buse de brûleur du four avec le doigt ou un dispositif approprié.
3. Aspergez la buse au moyen du spray détecteur de fuites.
4. Appuyez sur le sélecteur de mode de fonctionnement, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La buse est ainsi alimentée en gaz.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

## Vérification de la buse de brûleur du gril (en option)

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.
2. Fermez soigneusement le trou de la buse de brûleur du gril avec le doigt ou un dispositif approprié.
3. Aspergez la buse au moyen du spray détecteur de fuites.

4. Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement du four dans le sens des aiguilles d'une montre. La buse est ainsi alimentée en gaz.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

---

## Constitution correcte de la flamme

### Brûleurs

Après la conversion à un autre type de gaz, il faut vérifier la constitution de la flamme et l'évolution de la température pour chaque brûleur.

En cas de problème, comparez les valeurs des buses avec les valeurs du tableau.

#### Uniquement pour les modèles sans sécurité d'allumage

1. Allumez le brûleur de la plaque de cuisson, comme indiqué dans le mode d'emploi.
2. Vérifiez la constitution de la flamme pour la petite flamme et la grande flamme. La flamme doit être constante et brûler de manière homogène.
3. Utilisez le bouton du brûleur pour passer rapidement de la petite à la grande flamme et inversement. Répétez ce processus plusieurs fois. La flamme ne doit ni s'éteindre, ni vaciller.

#### Uniquement pour les modèles avec sécurité d'allumage

1. Allumez le brûleur de la plaque de cuisson, comme indiqué dans le mode d'emploi.
2. Réglez le bouton du brûleur sur la petite flamme. Vérifiez si la sécurité d'allumage est activée en maintenant le bouton environ 1 minute en position « petite flamme ».
3. Vérifiez la constitution de la flamme pour la petite flamme et la grande flamme. La flamme doit être constante et brûler de manière homogène.
4. Utilisez le bouton du brûleur pour passer rapidement de la petite à la grande flamme et inversement. Répétez ce processus plusieurs fois. La flamme ne doit ni s'éteindre, ni vaciller.

### Four

#### Brûleur de gaz ou brûleur de gril inférieur (en option)

1. Allumez le brûleur de gaz comme indiqué dans le mode d'emploi.
2. Contrôlez la constitution de la flamme en laissant la porte du four ouverte:  
La flamme doit brûler partout de manière homogène (il se peut qu'il y ait quelques défaillances dans les premières minutes, toutefois, après quelques minutes, les flammes doivent brûler constamment).
3. Pour vérifier si les thermocouples fonctionnent de manière conforme, il faut laisser fonctionner l'appareil pendant quelques minutes.  
Si nécessaire, vérifiez les réglages ; en cas de fonctionnement insuffisant, remplacez la vis de bypass.

# Caractéristiques techniques - Gaz

Les différents types de gaz et leurs valeurs ont été répertoriés.

## Valeurs de buses pour le brûleur auxiliaire

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Pression de gaz (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Buse (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	0,72	0,77	0,47
Buse bypass (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,30	0,30	0,50	0,50	0,30
Puissance d'entrée max. (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Puissance d'entrée min. (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar m³/h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	-	-	0,111	0,116	-
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73

\* Pour la France et la Belgique

\*\* Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses HEZ298070.

## Valeurs de buses pour le brûleur standard

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Pression de gaz (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Buse (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	0,94	1,00	0,62
Buse bypass (mm)	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,38	0,38	0,58	0,58	0,38
Puissance d'entrée max. (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Puissance d'entrée min. (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar m³/h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	-	-	0,194	0,203	-
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127

\* Pour la France et la Belgique

\*\* Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses HEZ298070.

## Valeurs de buses pour le brûleur wok (en option)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Pression de gaz (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Buse (mm)	1,35	1,35	1,20	1,45	1,40	0,96	0,75	1,40	1,46	0,90
Buse bypass (mm)	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,55	0,55	0,88	0,88	0,55
Puissance d'entrée max. (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Puissance d'entrée min. (kW)	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar m³/h	0,342/ 0,398	0,342	0,342	0,398	0,398	-	-	0,398	0,418	-
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261

\* Pour la France et la Belgique

\*\* Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses HEZ298070.



### Valeurs de buses pour le brûleur rapide (option)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Pression de gaz (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Buse (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21	1,38	0,80
Buse bypass (mm)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,46	0,46	0,75	0,75	0,46
Puissance d'entrée max. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Puissance d'entrée min. (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332	0,348	-
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218

\* Pour la France et la Belgique

\*\* Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses HEZ298070.

### Valeurs de buses pour le brûleur grill du four à gaz (en option)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Pression de gaz (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Buse (mm)	1,00	1,00	0,98	1,13	1,10	0,70	0,62	1,10
Buse bypass (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Puissance d'entrée max. (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Puissance d'entrée min. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,2/0,233	0,2	0,2	0,233	0,233	-	-	0,233
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

\* Pour la France et la Belgique

\*\* Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses HEZ298070.

### Valeurs de buses pour le brûleur inférieur du four à gaz avec thermostat (en option)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Pression de gaz (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Buse (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21
Buse bypass (mm)	0,76	0,76	0,67	0,80	0,70	0,48	0,45	0,70
Puissance d'entrée max. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Puissance d'entrée min. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332
Flux de gaz à 15°C et 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

\* Pour la France et la Belgique

\*\* Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses HEZ298070.

<b>Te nemen maatregelen</b> .....	<b>22</b>	Bedieningspaneel demonteren .....	26
De kant van de gasaansluiting kiezen (* optioneel) .....	22	Bypass-schroeven vervangen.....	27
<b>Gasaansluiting</b> .....	<b>23</b>	Bedieningspaneel monteren.....	27
Toegestane aansluitingen .....	23	Ovenbranders vervangen (optie).....	27
Aardgasaansluiting (NG).....	23	<b>Lektest en functiecontrole</b> .....	<b>28</b>
Aansluiting voor vloeibaar gas (LPG) .....	24	Gasaansluiting controleren .....	28
<b>Omzetting naar een andere gassoort</b> .....	<b>24</b>	Brandersproeiers controleren.....	28
Naar een andere gassoort omzetten .....	24	Bypass-schroeven controleren.....	28
Functieonderdelen voor de gasomzetting .....	24	De sproeier van de ovenbrander (optie) controleren .....	29
Branderkoppen vervangen .....	25	Grillbrandersproeier controleren (optie).....	29
Bypass-schroeven van de brander instellen of vervangen en kleine vlam instellen .....	25	<b>Correcte vlamvorming</b> .....	<b>29</b>
Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas.....	25	Branders .....	29
Omzetting van vloeibaar gas naar aardgas .....	26	Bakoven.....	29
		<b>Technische gegevens - gas</b> .....	<b>30</b>

## Te nemen maatregelen

**De omzetting van het apparaat naar een andere gassoort mag uitsluitend door een erkende installateur volgens de instructies in dit handboek worden uitgevoerd.**

**Een verkeerde aansluiting en verkeerde instellingen kunnen ernstige schade aan het apparaat veroorzaken. De fabrikant van het apparaat aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade en storingen die als gevolg hiervan zijn ontstaan.**

Neem de symbolen op het typeplaatje nauwkeurig in acht. Indien voor uw land geen symbool aanwezig is, moet u zich bij de instellingen houden aan de technische richtlijnen van uw land.

Voordat u het apparaat opstelt, moet u bij uw gasleverancier informatie inwinnen over de gassoort en gasdruk. Verzekeer u vóór de inbedrijfstelling van het apparaat ervan dat alle instellingen correct zijn uitgevoerd.

Plaatselijke en internationale regelingen en voorschriften dienen opgevolgd te worden.

Alle aansluitgegevens staan op het typeplaatje aan de achterzijde van het apparaat.

Noteer de gegevens in de volgende tabel:

Productnummer (E-nr.),  
Fabrieksnummer (FD),

Noteer in de volgende tabel de standaardinstellingen voor de gassoort/gasdruk alsook de instellingen die na de gasomzetting voor de gassoort/gasdruk gelden.

E-nr.	FD
Servicedienst ☎	
Gassoort/gasdruk	
Gegevens op het typeplaatje	
Gassoort/gasdruk	
Gegevens na de gasomzetting	

De aan het apparaat uitgevoerde wijzigingen en de soort aansluiting spelen een belangrijke rol met betrekking tot het juiste en veilige gebruik ervan.

### **⚠ Risico van het ontsnappen van gas!**

- Na werkzaamheden aan de gasaansluiting dient deze altijd op dichtheid te worden gecontroleerd. De fabrikant aanvaardt

geen aansprakelijkheid voor het ontsnappen van gas bij een gasaansluiting die eerder gemanipuleerd is.

- Verplaats het apparaat niet door aan de gasleiding (collector) te trekken. De gasleiding kan dan beschadigd raken.
- Het apparaat mag na de installatie niet meer verplaatst worden.

Wanneer u het apparaat na de installatie verplaatst, controleer de aansluiting dan op lekkage.

Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroom- en gastoevoer af.

Dit toestel niet bij boten of vaartuigen inbouwen.

### De kant van de gasaansluiting kiezen (\* optioneel)

De gasaansluiting van het apparaat kan rechts of links plaatsvinden. De kant van de aansluiting kan zo nodig worden veranderd.

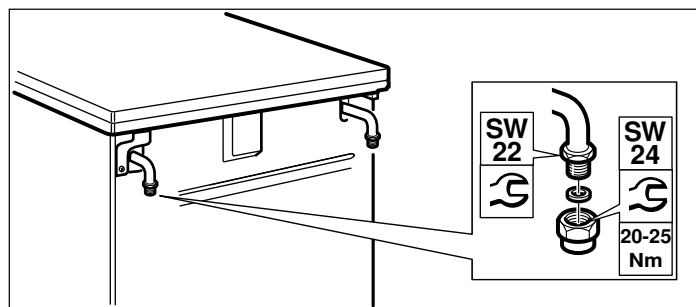
De hoofdgastoevoer sluiten.

Wordt de kant van de gasaansluiting veranderd, dan moet het gasaansluitstuk aan de niet-gebruikte kant worden afgesloten met een blindstop.

Hiervoor:

1. De nieuwe afdichting in de blindstop plaatsen. Let erop dat de afdichting correct bevestigd is.
2. Het gasaansluitstuk op het apparaat **met steeksleutel SW22 vasthouden** en de blindstop met SW24 steeksleutel aan het aansluitstuk bevestigen.

Na verandering van de kant van de aansluiting dient een lektest te worden uitgevoerd. Zie hiervoor het hoofdstuk "Dichtheidscontrole".



**Aanwijzing:** Gebruik een draaimomentsleutel om het apparaat aan te sluiten.

\* **Optie:** Alleen voor bepaalde modellen geldig.

## Gasaansluiting

### Toegestane aansluitingen

Deze instructies gelden alleen voor de opstelling van het apparaat in landen die op het typeplaatje staan vermeld.

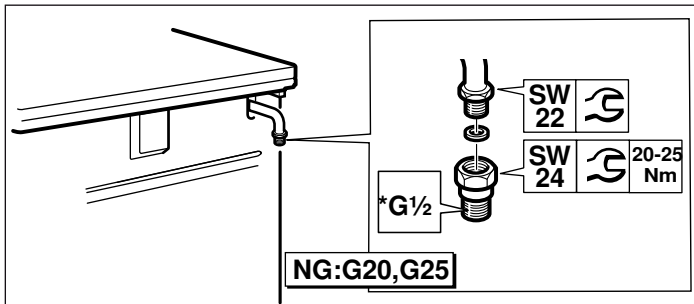
Indien het apparaat in een land opgesteld, aangesloten en gebruikt moet worden dat niet op het typeplaatje vermeld staat, moet er een installatie- en montagehandleiding worden gebruikt die de gegevens en informatie over de geldige aansluitvoorwaarden van dat betreffende land bevat.

### Aardgasaansluiting (NG)

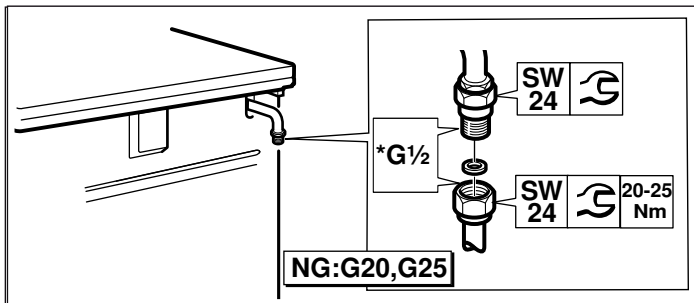
Wanneer er aardgas (NG) wordt gebruikt, moet de gasaansluiting via een gasleiding of een veiligheidsgaslang aan beide uiteinden met een schroefverbinding tot stand worden gebracht.

#### Aansluiting volgens EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )

1. De nieuwe afdichting in het verbindingstuk plaatsen. Let erop dat de afdichting goed bevestigd is.
2. Het gasaansluitstuk van het apparaat **met steeksleutel SW22 vasthouden** en het verbindingstuk met steeksleutel SW24 in het aansluitstuk plaatsen.



3. De nieuwe afdichting in de gasbuis of de veiligheidsgaslang plaatsen. Let erop dat de afdichting correct bevestigd is.
4. Het verbindingstuk met **steeksleutel SW24 vasthouden** en de schroefdraadaansluiting van de gasbuis of de veiligheidsgaslang met steeksleutel SW24 op het verbindingstuk bevestigen en vastdraaien.



5. Zie voor het uitvoeren van de lekttest het hoofdstuk "Dichtheidscontrole". De sluitinrichting voor de gasaansluiting openen.

#### ⚠️ Risico van een gaslek!

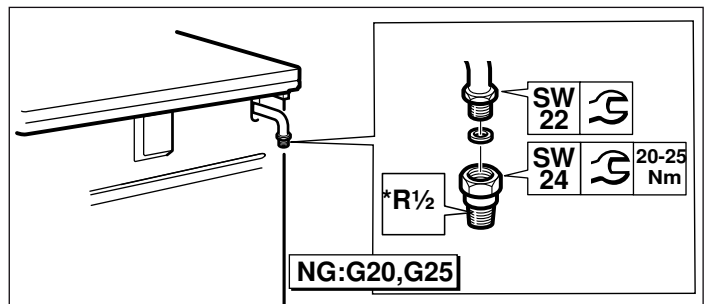
Bij aansluiting van de gasbuis of de veiligheidsgaslang het gasaansluitstuk op het apparaat in geen geval vastdraaien met steeksleutel SW22. Het gasaansluitstuk kan beschadigd raken.

### Aanwijzingen

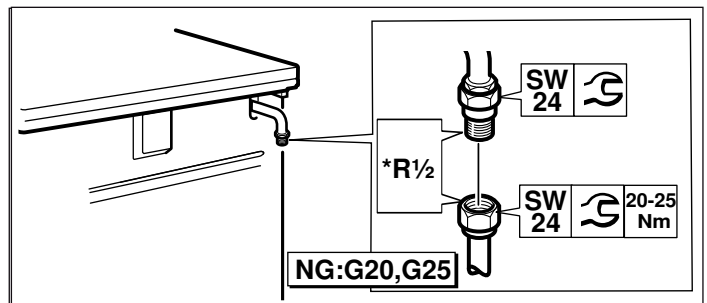
- \*G $\frac{1}{2}$ : EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$  (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )
- Gebruik voor de aansluiting van het apparaat een draaimomentsleutel.

#### Aansluiting volgens EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )

1. De nieuwe afdichting in het verbindingstuk plaatsen. Let erop dat de afdichting goed bevestigd is.
2. Het gasaansluitstuk op het apparaat **met steeksleutel SW22 vasthouden** en het verbindingstuk met steeksleutel SW24 in het aansluitstuk plaatsen.



3. Het verbindingstuk met **steeksleutel SW24 vasthouden** en de schroefdraadaansluiting van de gasbuis of de veiligheidsgaslang met steeksleutel SW24 op het verbindingstuk bevestigen en vastdraaien.



4. Zie voor het uitvoeren van de lekttest het hoofdstuk "Dichtheidscontrole". De sluitinrichting voor de gasaansluiting openen.

#### ⚠️ Risico van een gaslek!

Bij aansluiting van de gasbuis of de veiligheidsgaslang het gasaansluitstuk op het apparaat in geen geval vastdraaien met steeksleutel SW22. Het gasaansluitstuk kan beschadigd raken.

### Aanwijzingen

- \*R $\frac{1}{2}$ : EN 10226 R $\frac{1}{2}$  (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )
- Gebruik voor de aansluiting van het apparaat een draaimomentsleutel.

## Aansluiting voor vloeibaar gas (LPG)

### Attentie!

Houd u aan de richtlijnen van het betreffende land.

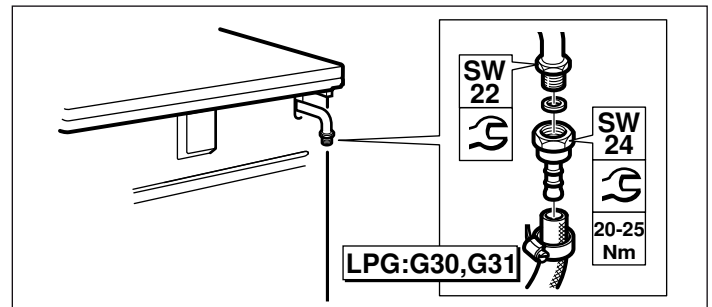
Wanneer er vloeibaar gas (LPG) wordt gebruikt, dient de gasaansluiting via een gas slang of een vaste verbinding tot stand te worden gebracht.

Belangrijk bij het gebruik van een gas slang:

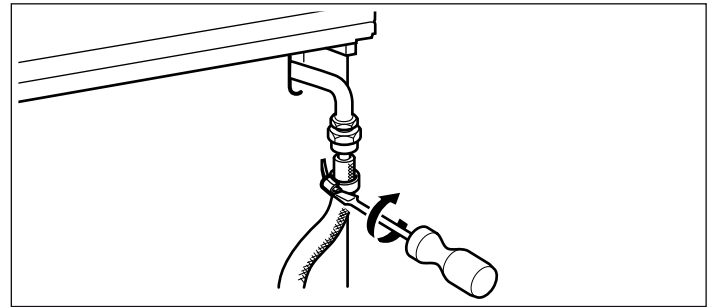
- Gebruik een veiligheidsgas slang of een kunststof slang (diameter 8 of 10 mm).
- Hij moet met een toegestane aansluitinrichting (bijv. een slang klem) aan de gas aansluiting worden bevestigd.
- De slang dient kort en volledig dicht te zijn. De lengte van de slang mag max. 1,5 m bedragen. Houd u aan de op dat moment geldende richtlijnen.
- De gas slang dient één keer per jaar te worden vervangen.

1. De nieuwe afdichting in het verbindingsstuk plaatsen. Let erop dat de afdichting goed bevestigd is.

2. Het gas aansluitstuk van het apparaat met steeksleutel SW22 vasthouden en het verbindingsstuk met steeksleutel SW24 in het aansluitstuk plaatsen.



3. De veiligheidsgas slang plaatsen en goed vastzetten met een schroefdraadverbinding of een klem.



4. Zie voor het uitvoeren van de lekttest het hoofdstuk "Dichtheidscontrole". De sluitinrichting voor de gas aansluiting openen.

**Aanwijzing:** Gebruik een draaimomentsleutel om het apparaat aan te sluiten.

## Omzetting naar een andere gassoort

### Naar een andere gassoort omzetten

- Het gas aansluitstuk moet vervangen worden.
- De brandersproeiers moeten vervangen worden.
- Afhankelijk van de standaardgasinstelling moeten de bypass-schroeven van de branderkranen óf vervangen óf tot aan de aanslag ingedraaid worden.
- Indien aanwezig moeten ook de oven- en grillsproeiers worden vervangen.

Op de sproeiers staan getallen die de diameter aangeven. Meer informatie over gassoorten die voor het apparaat geschikt zijn, vindt u in het hoofdstuk "Technische eigenschappen - gas".

### Na de omzetting

- Na de omzetting naar een andere gassoort moet een lekttest worden uitgevoerd. Zie het hoofdstuk "Lekttest".
- Na de omzetting naar een andere gassoort moet de correcte vlamvorming worden gecontroleerd. Zie het hoofdstuk "Correcte vlamvorming".
- Noteer de nieuw ingestelde gassoort en de nieuwe gasdruk in de tabel. Zie het hoofdstuk "Te nemen maatregelen".

### Attentie!

Na de omzetting naar een andere gassoort moet op de daarvoor bedoelde plaats op het typeplaatje een sticker worden geplakt waarop de gegevens over de gassoort en een ster staan **ABSOLUUT NOODZAKELIJK**.

### Funcieonderdelen voor de gasomzetting

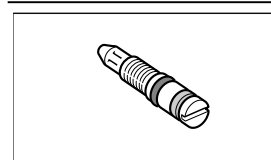
De functieonderdelen die volgens deze handleiding voor de gasomzetting nodig zijn, staan hieronder afgebeeld.

De juiste sproeierdiameters vindt u in de tabel in het hoofdstuk "Technische eigenschappen - gas".

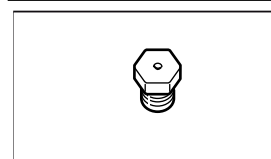
Gebruik altijd nieuwe afdichtingen.

Het te gebruiken gas aansluitstuk kan afhankelijk van de gassoort en landspecifieke bepalingen afwijken.

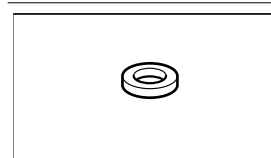
(\* ) Bij de uitvoering van de gas aansluiting moeten deze functieonderdelen worden gebruikt.



**Bypass-schroef**



**Brandersproeier**

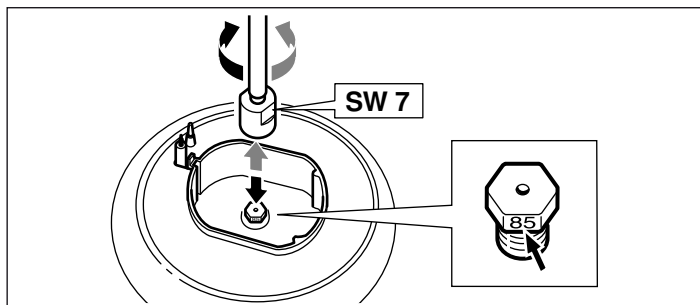


**(\* ) Afdichting**

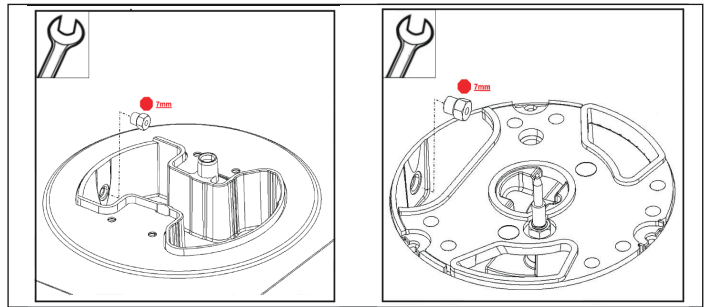
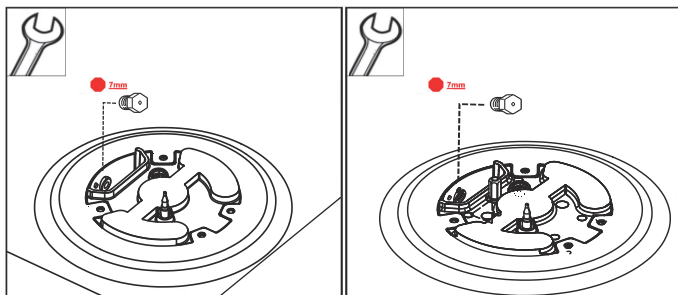
	<p>(*) <b>Aansluitstuk voor aardgas</b>  <b>(NG: G20, G25)</b>  TS 61-210 EN 10226 R½  EN 10226 R½</p>
	<p>(*) <b>Aansluitstuk voor aardgas</b>  <b>(NG: G20, G25)</b>  TS EN ISO 228 G½  EN ISO 228 G½</p>
	<p>(*) <b>Aansluitstuk voor vloeibaar gas</b>  <b>(LPG: G30, G31)</b></p>
	<p><b>Gasaansluitstuk</b></p>
	<p><b>Blindstop (afsluitstuk)</b></p>

## Branderkoppen vervangen

1. Alle knoppen van het bedieningspaneel uitzetten.
2. Sluitinrichting voor de gasaansluiting sluiten.
3. Pannenhouders en branderonderdelen verwijderen.
4. Branderkoppen demonteren (steeksleutel 7).



5. Beschikt uw apparaat over een wokbrander met toegang vanaf de zijkant, verwijder de branderkop dan zoals hieronder afgebeeld, (steeksleutel 7)



6. In de tabellen vindt u informatie over de branderkoppen. Zie hiervoor het hoofdstuk "Technische gegevens – gas". Nieuwe koppen in de betreffende branders monteren.

Na vervanging controleren op dichtheid. Zie het hoofdstuk "Controleren op dichtheid".

## Bypass-schroeven van de brander instellen of vervangen en kleine vlam instellen

De bypass-schroeven regelen de minimale vlamhoogte van de brander.

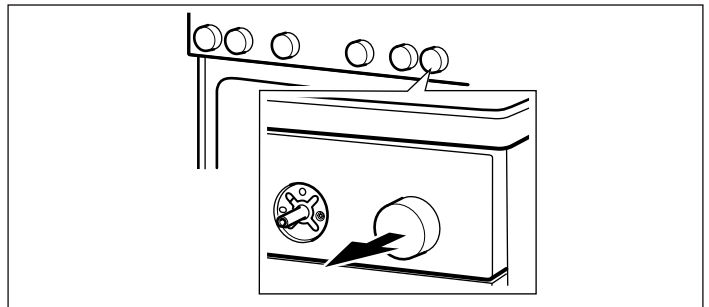
### Vorbereiding

Sluit de gastoevoer.

### ⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.

1. Schakel de schakelaars op het bedieningspaneel uit.
2. Verwijder een voor een de schakelknoppen door deze dicht tegen het bedieningspaneel vast te houden en vervolgens recht eruit te trekken.



## Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas.

Wanneer het apparaat bij levering (standaardinstelling) op aardgas (NG: G20, G25) was ingesteld en nu voor het eerst naar vloeibaar gas (LPG: G30, G31) wordt omgeschakeld:

### Voor modellen met ontbrandingsbeveiliging:

Om bij de bypass-koppen te kunnen komen moet het bedieningspaneel worden gedemonteerd. Zie het hoofdstuk „Bedieningspaneel demonteren”.

De bypass-koppen dienen tot de aanslag te worden vastgedraaid.

Vervolgens moet u de stappen uitvoeren die worden beschreven in het hoofdstuk „Bedieningspaneel monteren”.

### Voor modellen met gas-oven (optie):

Om bij de bypass-kop onder de branderkraan te kunnen komen, moet u het bedieningspaneel demonteren. Zie het hoofdstuk „Bedieningspaneel demonteren”.

De bypass-kop van de ovenbrander moet tot de aanslag worden vastgedraaid.

Vervolgens moet u de stappen uitvoeren die worden beschreven in het hoofdstuk „Bedieningspaneel monteren”.

## Omzetting van vloeibaar gas naar aardgas

Indien het apparaat van vloeibaar gas (LPG: G30, G31) naar aardgas (NG: G20, G25) moet worden omgezet of als deze omzetting al heeft plaatsgevonden en nu ongedaan moet worden gemaakt:

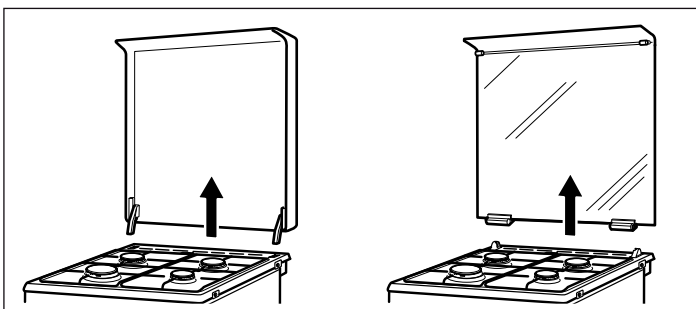
moeten alle bypass-schroeven van het apparaat worden vervangen. Lees hiervoor het hoofdstuk "Bedieningspaneel verwijderen" na.

Aansluitend moeten de instructies in het hoofdstuk "Bypass-schroeven vervangen" worden uitgevoerd.

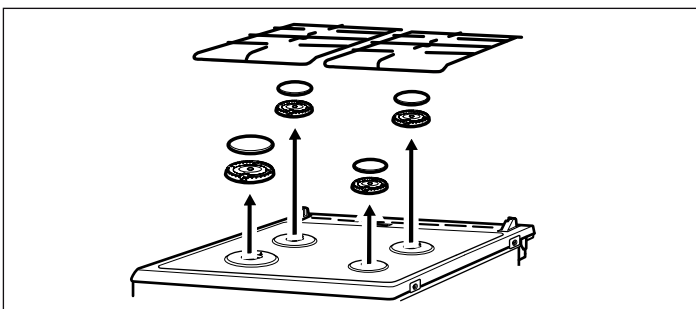
Volg daarna de instructies op in het hoofdstuk "Bedieningspaneel bevestigen".

## Bedieningspaneel demonteren

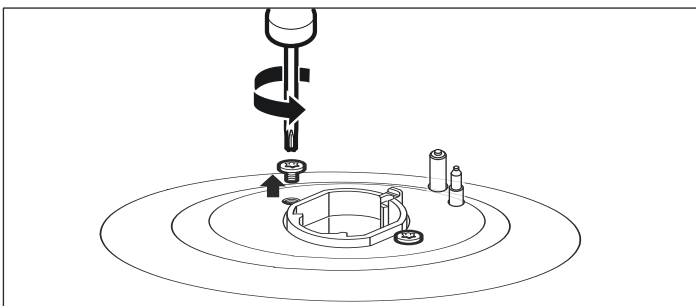
1. Als het apparaat een afscherming aan de bovenkant heeft, dient deze te worden afgenomen. Hiervoor de afscherming openen, met beide handen aan de zijkant vasthouden en naar boven trekken. De afscherming komt los. Let erop dat de scharnieren niet kwijtraken.



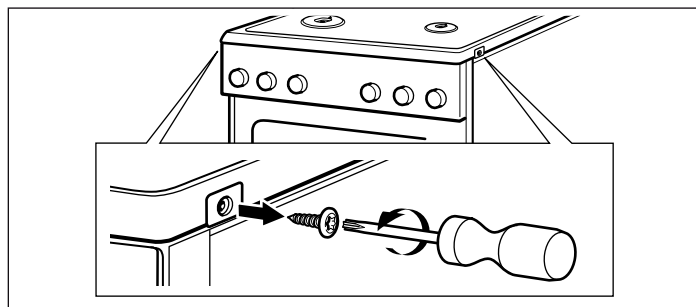
2. Pannenhouders en branderonderdelen verwijderen.



3. Alle mogelijk aanwezige brander-aansluitschroeven van de kookplaat verwijderen.

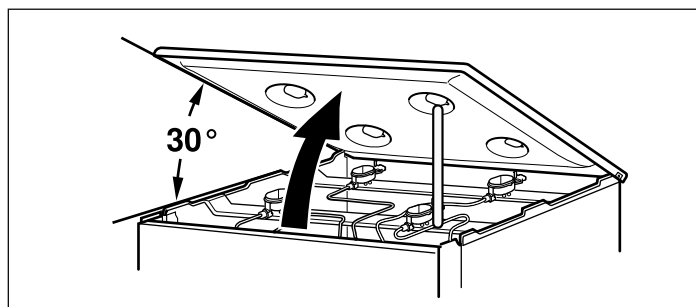


4. De twee schroeven (T20) rechts- en linksvoor op de kookplaat afnemen. De kunststof onderdelen die zich daaronder bevinden niet verwijderen.

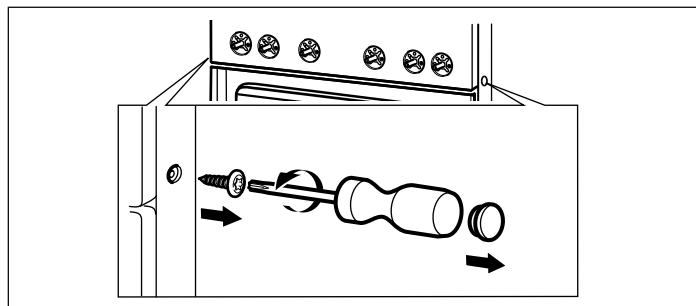


5. Voor modellen met wokbrander (optioneel): de vier schroeven (M4) van de wokbrander nemen.

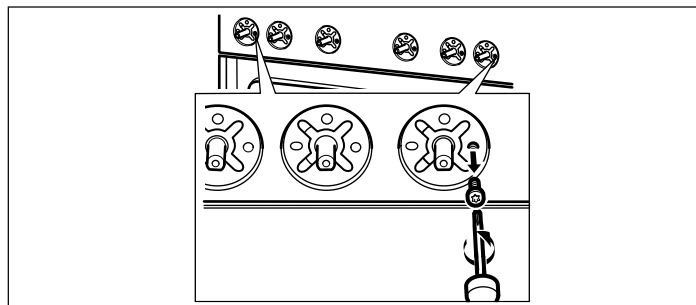
6. De kookplaat aan de voorkant vastpakken en max. 30° naar boven draaien. De kookplaat ondersteunen met de profielrail, die horizontaal op de voorste branderbevestiging wordt geplaatst.



7. De kunststof afschermingen aan de linker- en rechterkant van de frontprofielen afnemen (zonder krassen te veroorzaken). De schroeven die zich daaronder bevinden (T20) eruit draaien.

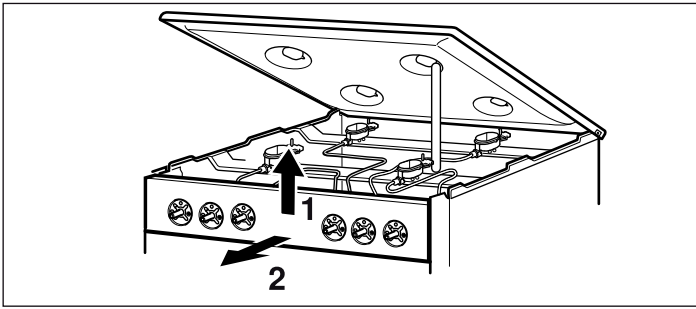


8. De beide schroeven (M4) die te zien zijn na afname van de schakelaars (T15) verwijderen.



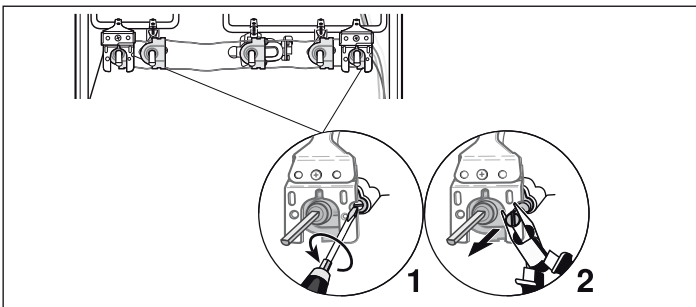
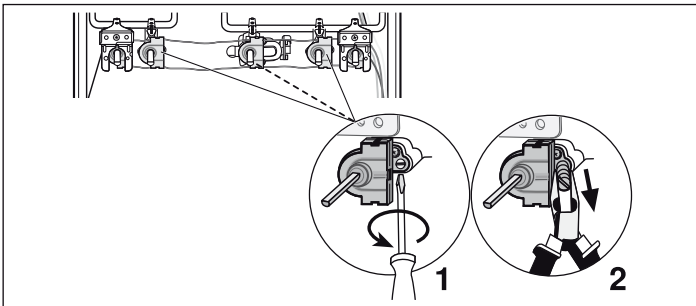


9. Het voorpaneel met beide handen vasthouden en langzaam naar boven trekken. Uit de bevestigingsklemmen nemen. Daarna het paneel voorzichtig naar voren toe verwijderen. Let erop dat de kabels niet beschadigd en de verbindingen niet losraken.

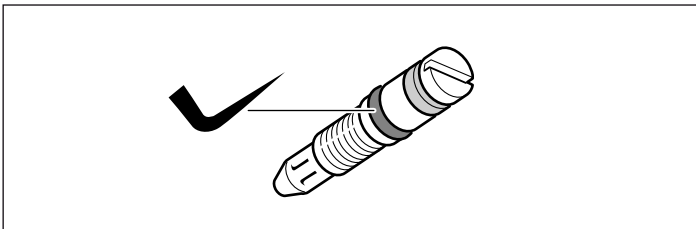


## Bypass-schroeven vervangen

1. Draai de bypass-schroeven met een platte schroevendraaier (nr. 2) los. Draai de bypass-schroeven eruit.



2. De nieuwe bypass-schroeven, die u na de omzetting naar een andere gassoort nodig hebt, kunt u met behulp van de tabel bepalen. Zie het hoofdstuk "Technische eigenschappen - gas".
3. Controleer of de afdichtingen van de bypass-schroef goed zitten en foutloos functioneren. Gebruik alleen bypass-schroeven met intacte afdichtingen.



4. Plaats de nieuwe bypass-schroeven en draai deze stevig aan. Verzeker u ervan dat alle bypass-schroeven op de juiste afsluitkranen zijn aangesloten.
5. Vervolgens moet nu beslist een lektest worden uitgevoerd. Zie het hoofdstuk "Lektest".

## Bedieningspaneel monteren

Montage in omgekeerde volgorde.

1. Het voorpaneel met beide handen vasthouden en voorzichtig inbrengen. Let erop dat de kabels niet beschadigd en de verbindingen niet losraken. Licht naar onderen bewegen en in de bevestigingsklemmen plaatsen.
2. De beide schroeven (T15) (M4), die van het bedieningspaneel zijn afgenomen, weer indraaien.
3. De schroeven (T20) die aan de rechter- en linkerkant uit de frontprofielen zijn gehaald weer inbrengen. De kunststof afschermingen weer aanbrengen.
4. De kookplaat voorzichtig inbrengen. Let erop dat de kunststof onderdelen onder de schroeven er niet uitvallen. De beide schroeven (T20) rechts- en linksvoor op de kookplaat weer indraaien. Alle aanwezige brander-aansluitschroeven in de kookplaat draaien.
5. Voor modellen met wokbrander (optioneel): de 4 torx-schroeven (M4), die van de wokbrander verwijderd zijn weer indraaien.
6. De bovenste fornuisafscherming (indien aanwezig) aan beide kanten vasthouden en loodrecht naar beneden in de houder plaatsen.
7. De branderbehuizingen inbrengen, daarbij letten op de juiste afmetingen en ervoor zorgen dat de ontstekingskaars in de opening aan de rand van de branderbehuizing wordt ingebracht. De branderdeksels midden op de juiste branderonderdelen plaatsen.
8. Pannenhouders weer inbrengen. Zorg ervoor dat de pannenhouders met een spanbreedte van 80 mm op de extra brander wordt gezet.
9. De schakelaars voorzichtig inbrengen.
10. In deze fase dient beslist de werking van de branders te worden gecontroleerd. Zie hiervoor het hoofdstuk "Correcte werking van de branders".
11. Controleer of het apparaat goed werkt.

## Ovenbranders vervangen (optie)

### Vorbereiding

Schakel alle schakelaars op het bedieningspaneel uit.

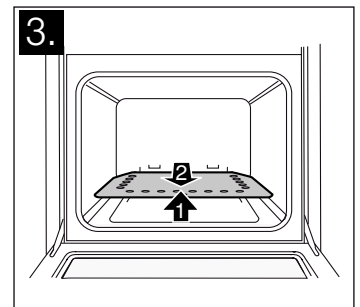
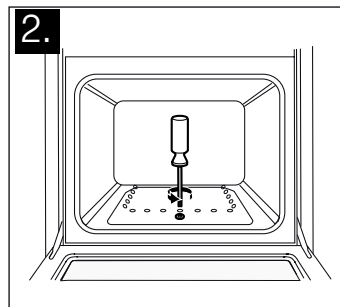
Sluit de gastoevoer.

### ⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.

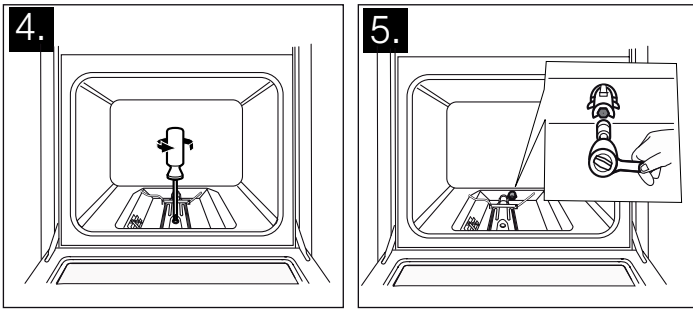
### Vervang de sproeier voor de ovenbrander

1. Open de ovendeur.
2. Draai de voorste bevestigingsschroef van de bodemplaat los.
3. Houd de bodemplaat vooraan vast, licht hem op en trek hem eruit.



4. Draai de bevestigingsschroef van de brander los en neem de ovenbrander voorzichtig eruit. De brandersproeiers zijn nu vrij toegankelijk. Let erop dat het thermo-element en de bougieaansluitingen niet worden beschadigd.

5. Draai de sproeier aan de branderingang op de achterzijde van de oven los (met behulp van een steeksleutel van 7 mm).



6. De nieuwe sproeier, die u na de omzetting naar een andere gassoort nodig hebt, kunt u met behulp van de tabel bepalen. Zie het hoofdstuk "Technische eigenschappen - gas".

7. Plaats de nieuwe sproeier en draai deze vast.

8. Voer nu in ieder geval een lektest uit. Lees voor de uitvoering van een lektest het hoofdstuk "Lektest" na.

9. Plaats de ovenbrander weer terug. Let erop dat de aansluitingen van het thermo-element en de bougie niet beschadigd worden. Draai de bevestigingsschroef weer vast.

10. Vervolgens moet in ieder geval de vlamvorming van de brander worden gecontroleerd. Zie het hoofdstuk "Correcte vlamvorming".

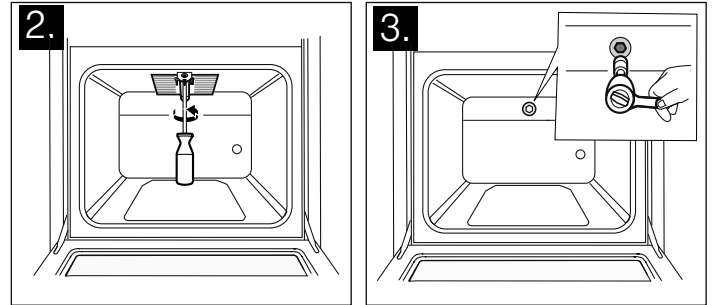
11. Monteer de bodemplaat weer.

### Sproeier voor de grillbrander vervangen (optie)

1. Open de ovendeur.

2. Draai de schroef los die de bevestigingsplaat van de grillbrander en de grillbrander met elkaar verbindt en trek de brander voorzichtig recht eruit. Let erop dat het thermo-element en de bougieaansluitingen niet worden beschadigd. De brandersproeiers zijn nu vrij toegankelijk.

3. Draai de sproeier van de grillbrander los (steeksleutel van 7 mm).



4. De nieuwe sproeier die voor de omgezette gassoort nodig is, kunt u met behulp van de tabel bepalen. Zie het hoofdstuk "Technische eigenschappen - gas".

5. Plaats de nieuwe sproeier en draai deze vast.

6. Vervolgens moet nu in ieder geval een lektest worden uitgevoerd. Lees voor de uitvoering van een lektest het hoofdstuk "Lektest" na.

7. Plaats de grillbrander weer terug. Let erop dat de aansluitingen van het thermo-element en de bougie niet beschadigd worden. Draai de schroeven weer aan.

8. Schuif de afdichting in de brander tot aan de aanslag erin.

9. Vervolgens moet nu in ieder geval de vlamvorming van de brander worden gecontroleerd. Zie het hoofdstuk "Correcte vlamvorming".

## Lektest en functiecontrole

### Explosiegevaar!

Vermijd vonkvorming. Een open vuur is niet toegestaan.

Voer de lektest alleen met een geschikte lekspray uit.

#### Wat te doen bij een gaslek

Sluit de gastoevoer.

Lucht het vertrek goed door.

Controleer nog eens de gas- en sproeieraansluitingen. Herhaal de lektest.

De lektest moet door twee personen met inachtneming van de volgende instructies worden uitgevoerd.

#### Gasaansluiting controleren

1. Open de gastoevoer.

2. Bespuit de gasaansluiting met een lekspray.

Indien zich kleine belletjes of schuim vormen, duidt dit op een gaslek. Volg de instructies op in het hoofdstuk "Wat te doen bij een gaslek".

Voer dezelfde stappen uit voor het met een blindstop afgesloten onderdeel.

#### Brandersproeiers controleren

1. Open de gastoevoer.

Voer de lektest voor elke sproeier afzonderlijk uit.

2. Sluit de opening van de te controleren brandersproeier voorzichtig met een vinger of een geschikt voorwerp.

3. Bespuit de sproeier met een lekspray.

4. Druk de functiekiezer in en draai deze linksom. Hierdoor stroomt er gas naar de sproeier.

Indien zich kleine belletjes of schuim vormen duidt dit op een gaslek. Volg de instructies op in het hoofdstuk "Wat te doen bij een gaslek".

#### Bypass-schroeven controleren

1. Open de gastoevoer.

Voer de lektest voor elke bypass-schroef afzonderlijk uit.

2. Sluit de opening van de te controleren brandersproeier voorzichtig met een vinger of een geschikt voorwerp.

3. Bespuit de sproeier van de te controleren brander met een lekspray.

4. Druk de schakelknop in en draai deze linksom. Hierdoor stroomt er gas naar de sproeier.

Indien zich kleine belletjes of schuim vormen, duidt dit op een gaslek. Volg de instructies op in het hoofdstuk "Wat te doen bij een gaslek".

## De sproeier van de ovenbrander (optie) controleren

1. Open de gastoevoer.
2. Sluit de sproeieropening van de ovenbrander voorzichtig met een vinger of een geschikt voorwerp.
3. Bespuit de sproeier met een lekspray.
4. Druk de functiekiezer in en draai deze linksom. Hierdoor stroomt er gas naar de sproeier.

Indien zich kleine belletjes of schuim vormen, duidt dit op een gaslek. Volg de instructies op in het hoofdstuk "Wat te doen bij een gaslek".

## Grillbrandersproeier controleren (optie)

1. Open de gastoevoer.
2. Sluit de opening van de grillbrandersproeier voorzichtig met een vinger of een geschikt voorwerp.
3. Bespuit de sproeier met een lekspray.
4. Draai de functiekiezer van de oven rechtsom. Hierdoor stroomt er gas naar de sproeier.

Indien zich kleine belletjes of schuim vormen, duidt dit op een gaslek. Volg de instructies op in het hoofdstuk "Wat te doen bij een gaslek".

---

# Correcte vlamvorming

## Branders

Na de omzetting naar een andere gassoort moet voor elke brander de vlamvorming en temperatuurontwikkeling worden gecontroleerd.

Vergelijk in geval van een probleem de sproeierwaarden met de waarden in de tabel.

### Alleen voor modellen zonder ontstekingsbeveiliging

1. Ontsteek de kookplaatbrander zoals beschreven in de handleiding.
2. Controleer de correcte vlamvorming bij de grote en kleine vlam. De vlam moet constant en gelijkmatig branden.
3. Schakel met de branderschakelaar snel heen en weer tussen de grote en kleine vlam. Herhaal deze procedure enkele malen. De gasvlam mag niet doven of flakkeren.

### Alleen voor modellen met ontstekingsbeveiliging

1. Ontsteek de kookplaatbrander zoals beschreven in de handleiding.
2. Draai de branderschakelaar op de kleine vlam. Controleer of de ontstekingsbeveiliging is geactiveerd door de schakelaar ongeveer 1 minuut lang in de stand "kleine vlam" te houden.
3. Controleer de correcte vlamvorming bij de grote en kleine vlam. De vlam moet constant en gelijkmatig branden.
4. Schakel met de branderschakelaar snel heen en weer tussen de grote en kleine vlam. Herhaal deze procedure enkele malen. De gasvlam mag niet doven of flakkeren.

## Bakoven

### Onderste gasbrander of grillbrander (optie)

1. Ontsteek de onderste gasbrander zoals beschreven in de handleiding.
2. Controleer bij geopende deur de vlamvorming: De vlam moet overal gelijkmatig branden (in de eerste minuten kunnen zich lichte haperingen voordoen, maar na enkele minuten moeten de vlammen constant branden).
3. Laat het apparaat enkele minuten aan staan om te kunnen controleren of het thermo-element goed werkt. Controleer indien nodig de instellingen. Vervang bij een niet-correcte werking de bypass-schroef van de brander.

# Technische gegevens - gas

De verschillende gastypen en overeenkomstige waarden zijn opgenomen in een lijst.

## Waarden voor de spaarbrander

	*G20/G25	****G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30	***G25.3
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37	25
Kop (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	0,72	0,77	0,47	0,72
Bypass-kop (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,30	0,30	0,50	0,50	0,30	0,50
Ingangsvermogen max. (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ingangsvermogen min. (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar m³/h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	-	-	0,111	0,116	-	0,108
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73	-

\* Voor Frankrijk en België

\*\* Voor G30 (50 mbar) moet koppenset HEZ298070 bij de servicedienst worden besteld.

\*\*\*Volgens de NTA8837

\*\*\*\*De inspuitset voor G20/20 mbar is op aanvraag verkrijgbaar bij onze after sales service

## Waarden voor de normale brander

	*G20/G25	****G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30	***G25.3
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37	25
Kop (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	0,94	1,00	0,62	0,94
Bypass-kop (mm)	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,38	0,38	0,58	0,58	0,38	0,58
Ingangsvermogen max. (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Ingangsvermogen min. (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar m³/h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	-	-	0,194	0,203	-	0,190
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127	-

\* Voor Frankrijk en België

\*\* Voor G30 (50 mbar) moet koppenset HEZ298070 bij de servicedienst worden besteld.

\*\*\*Volgens de NTA8837

\*\*\*\*De inspuitset voor G20/20 mbar is op aanvraag verkrijgbaar bij onze after sales service

## Waarden voor de wokbrander (optioneel)

	*G20/G25	****G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30	***G25.3
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37	25
Kop (mm)	1,35	1,35	1,20	1,45	1,40	0,96	0,75	1,40	1,46	0,90	1,40
Bypass-kop (mm)	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,55	0,55	0,88	0,88	0,55	0,88
Ingangsvermogen max. (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Ingangsvermogen min. (kW)	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar m³/h	0,342/ 0,398	0,342	0,342	0,398	0,398	-	-	0,398	0,418	-	0,391
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261	-

\* Voor Frankrijk en België

\*\* Voor G30 (50 mbar) moet koppenset HEZ298070 bij de servicedienst worden besteld.

\*\*\*Volgens de NTA8837

\*\*\*\*De inspuitset voor G20/20 mbar is op aanvraag verkrijgbaar bij onze after sales service

**Waarden voor de sterke brander (optioneel)**

	*G20/G25	****G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30	***G25.3
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37	25
Kop (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21	1,38	0,80	1,21
Bypass-kop (mm)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,46	0,46	0,75	0,75	0,46	0,75
Ingangsvermogen max. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ingangsvermogen min. (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332	0,348	-	0,325
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218	-

\* Voor Frankrijk en België

\*\* Voor G30 (50 mbar) moet koppenset HEZ298070 bij de servicedienst worden besteld.

\*\*\*Volgens de NTA8837

\*\*\*\*De inspuiter set voor G20/20 mbar is op aanvraag verkrijgbaar bij onze after sales service

**Waarden voor de gasgrillbrander - gasoven (optioneel)**

	*G20/G25	****G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1	***G25.3
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25	25
Kop (mm)	1,00	1,00	0,98	1,13	1,10	0,70	0,62	1,10	1,10
Bypass-kop (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ingangsvermogen max. (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Ingangsvermogen min. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,2/0,233	0,2	0,2	0,233	0,233	-	-	0,233	0,228
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-	-

\* Voor Frankrijk en België

\*\* Voor G30 (50 mbar) moet koppenset HEZ298070 bij de servicedienst worden besteld.

\*\*\*Volgens de NTA8837

\*\*\*\*De inspuiter set voor G20/20 mbar is op aanvraag verkrijgbaar bij onze after sales service

**Waarden voor de kop van de onderste brander van de gasoven met thermostaat (optioneel)**

	*G20/G25	****G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1	***G25.3
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25	25
Kop (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21	1,21
Bypass-kop (mm)	0,76	0,76	0,67	0,80	0,70	0,48	0,45	0,70	0,70
Ingangsvermogen max. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ingangsvermogen min. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar m <sup>3</sup> /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332	0,325
Gasverbruik bij 15°C en 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-

\* Voor Frankrijk en België

\*\* Voor G30 (50 mbar) moet koppenset HEZ298070 bij de servicedienst worden besteld.

\*\*\*Volgens de NTA8837

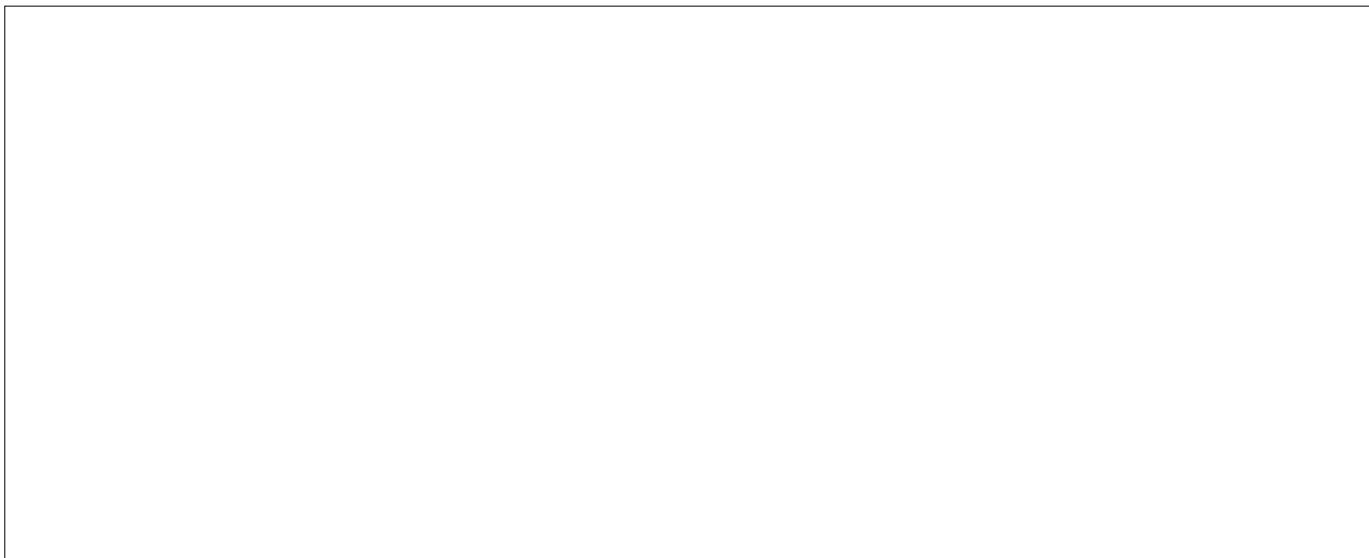
\*\*\*\*De inspuiter set voor G20/20 mbar is op aanvraag verkrijgbaar bij onze after sales service

**Daar waar op de GAD type-onderzoek certificaten van KIWA de toestel categorie "I<sub>2EK</sub>" wordt vermeld is bedoeld:**

Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I<sub>2K</sub>) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m<sup>3</sup> (droog, 0 °C, bovenwaarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenwaarde).

Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I<sub>2E</sub>)

Dit houdt derhalve in dat het toestel: *“geschikt is voor G+gas en H-gas, dan wel aantoonbaar geschikt is voor G+gas en aantoonbaar geschikt is te maken voor H-gas” in de zin van het “Besluit van 10 mei 2016 tot wijziging van het Besluit gasteelstellen....”*



9000743494