

en	Instructions for connecting gas and gas conversion (for After-Sales Service only)	2
nl	Aanwijzing voor de gasaansluiting en -omschakeling (Alleen voor de klantenservice)	11

en Table of contents

Measures to note	2	Removing the control panel.....	6
Choose which side of the appliance to connect the gas on (* optional).....	2	Replacing bypass screws	7
Gas connection	3	Fitting the control panel.....	7
Approved connections.....	3	Replacing the oven burners (optional)	7
Natural gas connection (NG).....	3	Leak test and function test	8
Liquefied gas connection (LPG)	4	Check the gas connection.....	8
Conversion to a different gas type	4	Checking the burner nozzles.....	8
Converting to a different gas type	4	Checking the bypass valves.....	8
Functional parts for the gas conversion.....	4	Checking the oven burner nozzle (option).....	8
Replacing the burner nozzles.....	5	Check the grill burner nozzle (option)	8
Adjusting or replacing the burner bypass screws and setting the small flame	5	Correct flame formation	9
Converting the appliance from natural gas to liquefied gas	5	Burner	9
Conversion from liquid gas to natural gas.....	6	Oven	9
		Technical data – Gas	9

Measures to note

The appliance may only be converted to a different gas type by an approved specialist, in accordance with the instructions in this manual.

Incorrect connection and incorrect settings may cause serious damage to the appliance. The appliance manufacturer accepts no liability for damage and malfunctions of this kind.

Pay close attention to the symbols indicated on the rating plate. If there is no symbol for your country, follow the technical guidelines that apply in your country when making settings.

Before setting up the appliance, determine the gas type and pressure in the local supply network. Before using the appliance for the first time, make sure that all settings have been made correctly.

Pay attention to local and international rules and regulations.

All connection data can be found on the rating plate on the rear of the appliance.

Enter the data in the following table:

Product number (E no.),
Manufacturing number (FD),
Enter the factory settings for gas type/gas pressure, as well as the settings for gas type/pressure that apply after the gas conversion, in the following table.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	
Type of gas / gas pressure	
Data on the rating plate	
Type of gas / gas pressure	
Data after gas conversion	

The changes made to the appliance and the type of connection play an important role in ensuring that the appliance operates correctly and safely.

⚠ Risk of gas escape!

- After connecting the appliance to the gas supply, always check the connection for leak tightness. The manufacturer

accepts no responsibility for the escape of gas from a gas connection which has been previously tampered with.

- Do not move the appliance by pulling on the gas pipe (collector). This could damage the gas pipe.
- The appliance must not be moved once it has been installed. If you do move the appliance once it has been installed, check that the connection is leak-tight.

Switch off the power and gas supply before carrying out any work.

This appliance must not be installed on boats or in vehicles.

Choose which side of the appliance to connect the gas on (* optional)

The gas supply to the appliance can be connected on the left or right. The side on which the gas supply is connected can be changed if necessary.

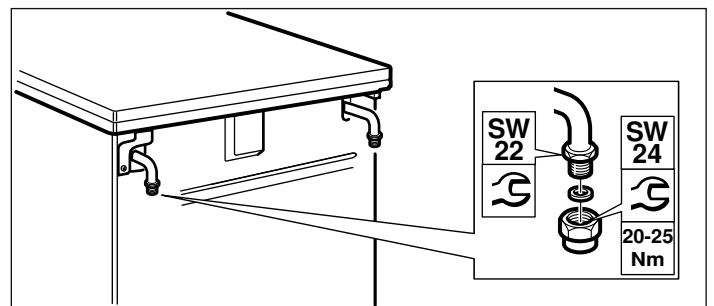
Connect the main gas supply.

If you change the side on which the gas supply is connected, the gas connection piece on the side that is not being used must be sealed with a blind plug.

To do this:

1. Place the new seal in the blind plug. Make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance **using a 22 mm spanner** and place the blind plug onto the connection piece using a 24 mm spanner.

Once the side on which the gas supply is connected has been changed, check that the connection is leak-tight. See the section entitled "Leak testing" for more information about this.



Note: Use a torque wrench to connect the appliance.

* **Option:** Only valid for some models.

Gas connection

Approved connections

These instructions apply only when the appliance is set up in countries that are indicated on the rating plate.

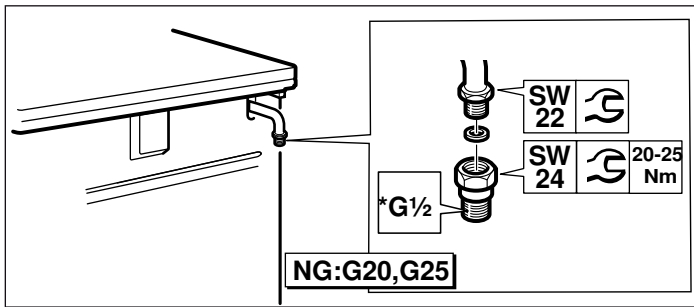
If the appliance is set up, connected and used in a country that is not indicated on the rating plate, installation and assembly instructions must be used that contain data and information on the valid connection conditions in the relevant country.

Natural gas connection (NG)

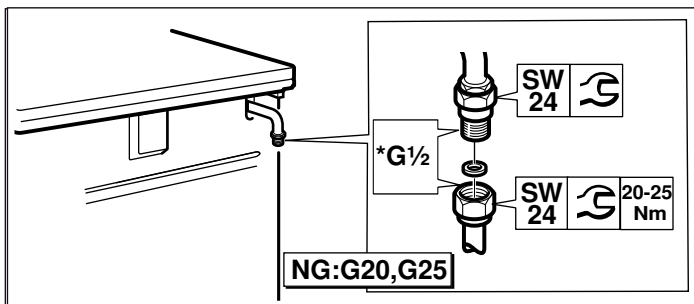
If natural gas (NG) is used, the gas supply should be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

Connection in accordance with EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)

1. Place the new seal in the connection piece. Make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance **using a 22 mm spanner** and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



3. Place the new seal into the gas pipe or safety gas hose. Make sure the seal is seated correctly.
4. Secure the connection piece using a **24 mm spanner**. Use a 24 mm spanner to place the threaded fitting of the gas pipe or safety gas hose on the connection piece and tighten it firmly.



5. For information on how to carry out leak testing, see the section entitled "Leak testing". Open the gas connection shut-off.

⚠ Risk of gas leak!

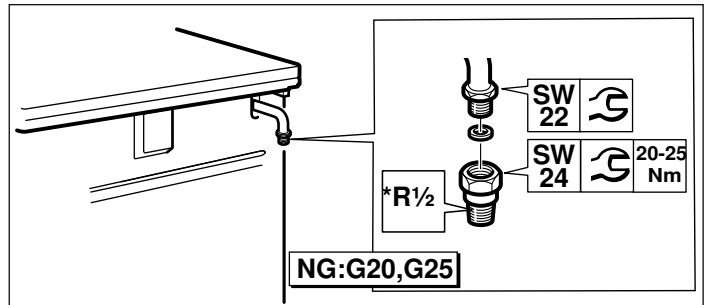
When connecting the gas pipe or safety gas hose, do not tighten the gas connection piece on the appliance using a 22 mm spanner. This may damage the connection piece.

Notes

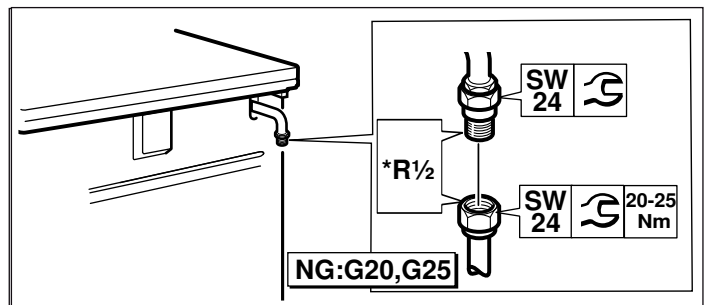
- *G $\frac{1}{2}$: EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)
- Use a torque wrench to connect the appliance.

Connection in accordance with EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$)

1. Place the new seal in the connection piece. Make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance **using a 22 mm spanner** and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



3. Secure the connection piece using a **24 mm spanner**. Use a 24 mm spanner to place the threaded fitting of the gas pipe or safety gas hose on the connection piece and tighten it firmly.



4. For information on how to carry out leak testing, see the section entitled "Leak testing". Open the gas connection shut-off.

⚠ Risk of gas leak!

When connecting the gas pipe or safety gas hose, do not tighten the gas connection piece on the appliance using a 22 mm spanner. This may damage the connection piece.

Notes

- *R $\frac{1}{2}$: EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$)
- Use a torque wrench to connect the appliance.

Liquefied gas connection (LPG)

Caution!

Observe the specific guidelines for each country.

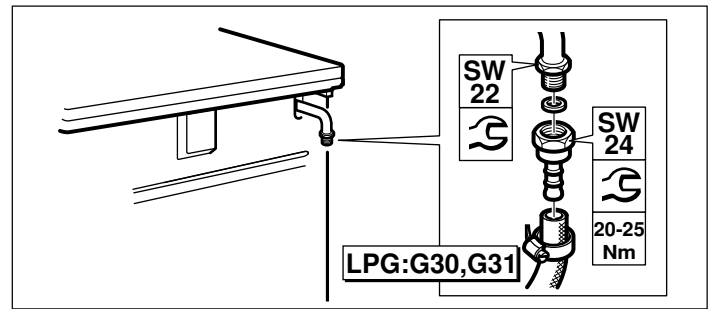
If liquid gas (LPG) is used, the gas supply should be connected via a gas hose or a fixed connector.

Important information on using a gas hose:

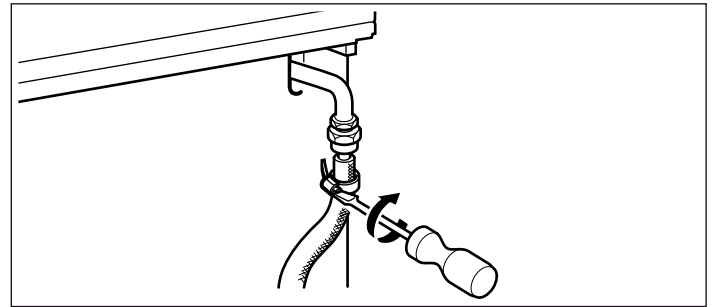
- Use a safety gas hose or a plastic gas hose (8 or 10 mm in diameter).
- It must be attached to the gas connection using an approved connecting device (e.g. a hose clamp).
- The hose must be short and completely leak-tight. The hose must not be longer than 1.5 m. Observe the applicable guidelines.
- The gas hose must be replaced once a year.

1. Place the new seal in the connection piece. Make sure the seal is seated correctly.

2. Secure the gas connection piece to the appliance **using a 22 mm spanner** and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



3. Fit the safety gas hose and use a pipe union or cable clamp to tighten it securely.



4. For information on how to carry out leak testing, see the section entitled "Leak testing". Open the gas connection shut-off.

Note: Use a torque wrench to connect the appliance.

Conversion to a different gas type

Converting to a different gas type

- The gas connection must be replaced.
- The burner nozzles must be replaced.
- Depending on the factory gas setting, the bypass screws in the burner valves must either be replaced, or screwed in fully.
- If present, the oven and grill nozzles must also be replaced.

Numbers are printed on the nozzles indicating their diameter. Further information about the gas types suitable for the appliance, as well as the corresponding gas nozzles, can be found in the section entitled "Technical properties - gas".

After the conversion

- After the appliance has been converted to a different gas type, you must perform a leak test. See the section entitled "Leak test".
- After the appliance has been converted to a different gas type, the correct flame formation must be tested. See the section entitled "Correct flame formation".
- Enter the newly-set type of gas and gas pressure in the table. See the section entitled "Measures to be observed".

Caution!

After the appliance has been converted to a different gas type, the labels giving information on the gas type and showing a star must be affixed at the appropriate point on the rating plate **MAKE SURE THAT YOU DO THIS.**

Functional parts for the gas conversion

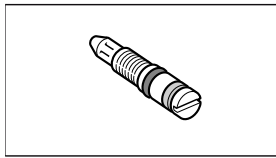
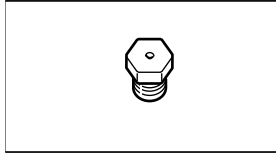

The functional parts that are required for the gas conversion in accordance with the instructions are displayed below.

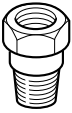
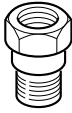
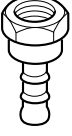
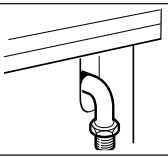

You will find the correct nozzle diameters in the table in the section entitled "Technical properties - gas".

Always use new seals.

The gas connecting piece to be used may vary depending on the gas type and country-specific regulations.

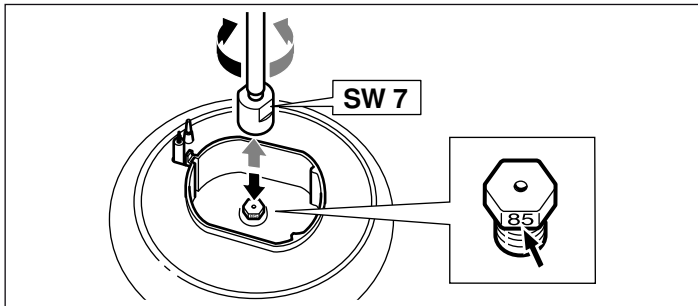
(*) These functional parts must be used when the gas is connected.

	Bypass screw
	Burner nozzle
	(*) Seal

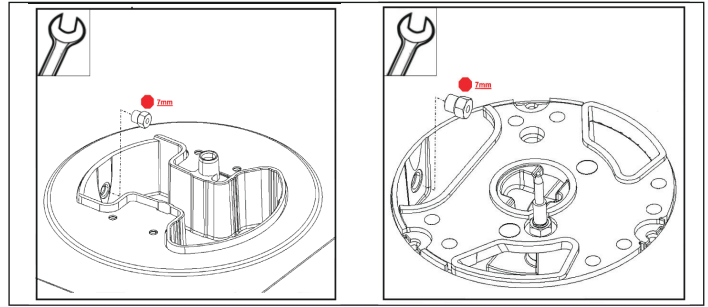
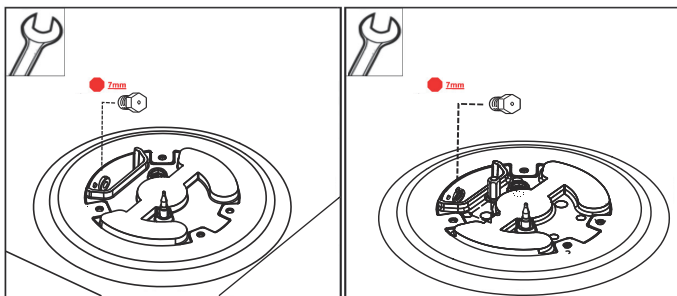
	<p>(*) Connecting piece for natural gas (NG: G20, G25) TS 61-210 EN 10226 R$\frac{1}{2}$ EN 10226 R$\frac{1}{2}$</p>
	<p>(*) Connecting piece for natural gas (NG: G20, G25) TS EN ISO 228 G$\frac{1}{2}$ EN ISO 228 G$\frac{1}{2}$</p>
	<p>(*) Connecting piece for liquid gas (LPG: G30, G31)</p>
	<p>Gas connecting piece</p>
	<p>Dummy plug (shut-off piece)</p>

Replacing the burner nozzles

1. Make sure all the knobs on the control panel are turned off.
2. Close the gas connection shut-off.
3. Remove the pan supports and burner parts.
4. Remove the burner nozzles (7 mm socket wrench).



5. If your appliance features a wok burner with side access, remove the burner nozzle as shown below (7 mm open-ended spanner).



6. The burner nozzles can be found in the table; see the section entitled "Technical data – Gas".

Fit the new nozzles into the appropriate burners.

After replacing the nozzles, check that there are no leaks. See the section entitled "Testing for leaks".

Adjusting or replacing the burner bypass screws and setting the small flame

The bypass screws regulate the minimum flame height of the burners.

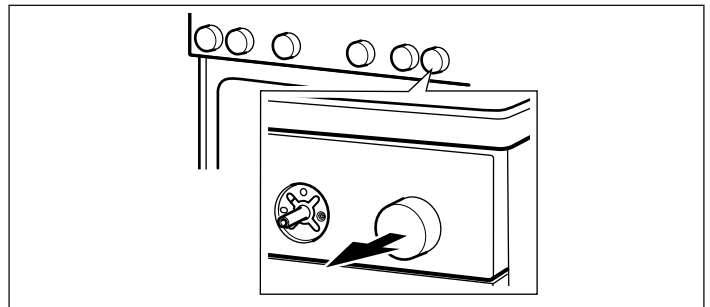
Preparation

Shut off the gas supply.

⚠ Risk of electric shock!

Interrupt the power supply to the appliance.

1. Turn off the switches on the control panel.
2. Remove the control knobs individually by holding tightly on to the control panel and pulling them straight out.



Converting the appliance from natural gas to liquefied gas

If the appliance was set to natural gas at the time of delivery (factory setting) (NG: G20, G25) and is now being converted to liquefied gas for the first time (LPG: G30, G31):

For models with safety pilot:

In order to reach the bypass nozzles, the control panel must be removed. See the section "Removing the control panel".

The bypass nozzles must be tightened as far as they will go.

You must then carry out the work steps in the section "Installing the control panel".

For models with gas oven (optional):

In order to reach the bypass nozzle underneath the burner tap, you must remove the control panel. See the section "Removing the control panel".

The bypass nozzle on the oven burner must be tightened as far as it will go.

You must then carry out the work steps in the section "Installing the control panel".

Conversion from liquid gas to natural gas

If the appliance is to be converted from liquid gas (LPG: G30, G31) to natural gas (NG: G20, G25), or this conversion has already been performed and is now to be reversed:

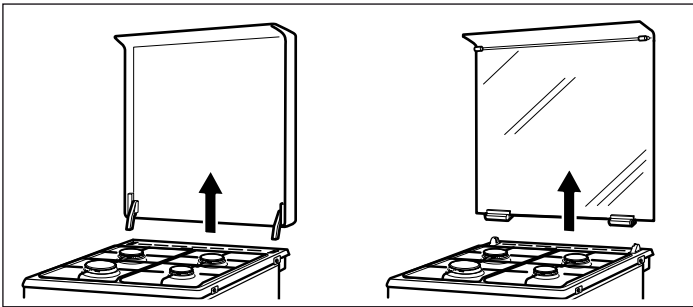
All bypass nozzles on the appliance must be replaced. To do this, read the section entitled "Removing the control panel".

The instructions in the section entitled "Replacing the bypass screws" must then be followed.

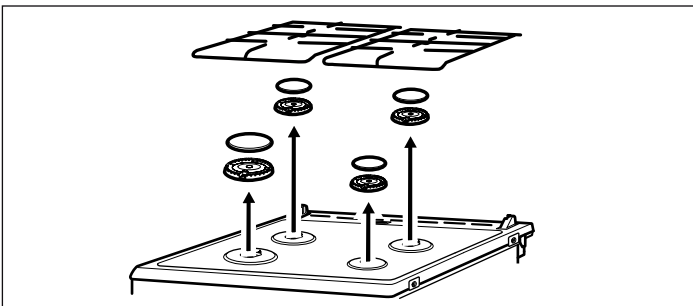
Then, follow the instructions in the section entitled "Attaching the control panel".

Removing the control panel

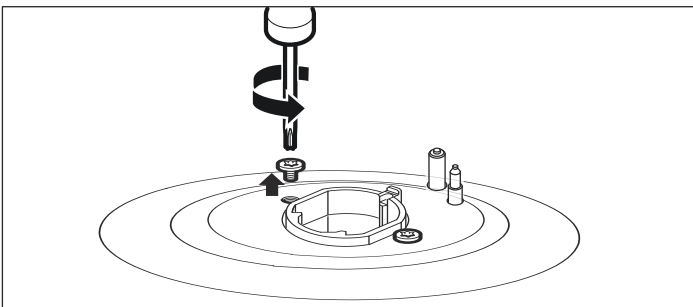
1. If the appliance has an upper cover, remove this. To remove the cover, open it, take hold of it at the sides with both hands, and pull it upwards. The upper cover will come away. Take care not to lose the hinges.



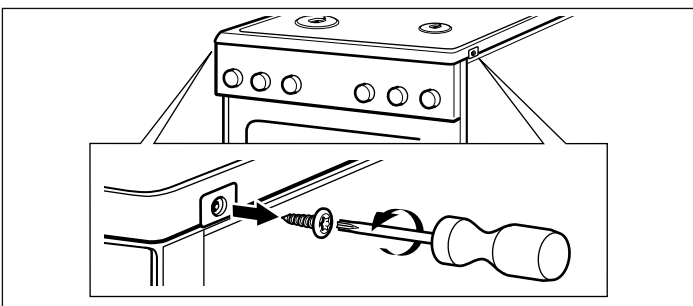
2. Remove the pan supports and burner parts.



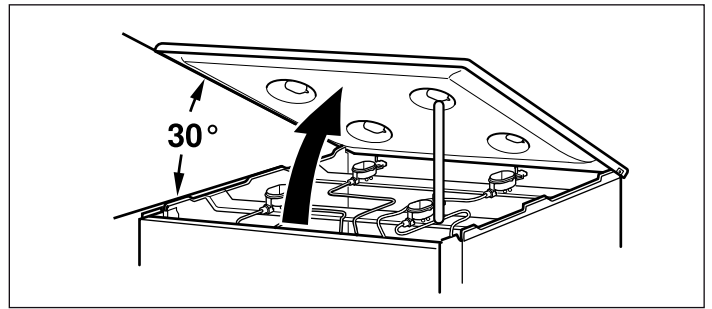
3. If there are any burner connection screws in the hob, remove them all.



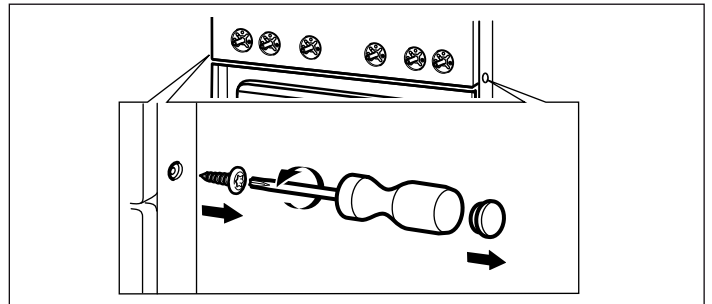
4. Remove the two screws (T20) at the front right and left of the hob panel. Do not remove the plastic parts underneath.



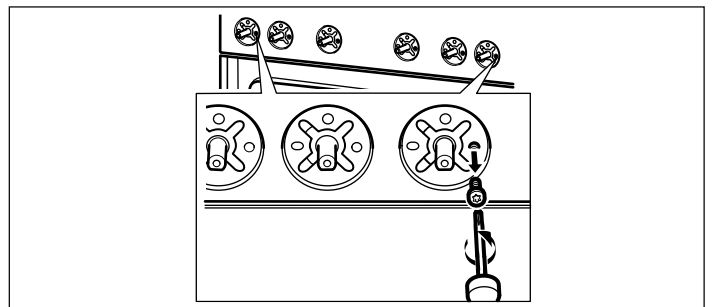
5. For models with a wok burner (optional): Remove the four screws (M4) from the wok burner.
6. Hold the hob panel at the front and tilt it upwards at an angle of no more than 30°. Use the profile bar, which can be positioned upright on the front burner fastening, to prop up the hob panel.



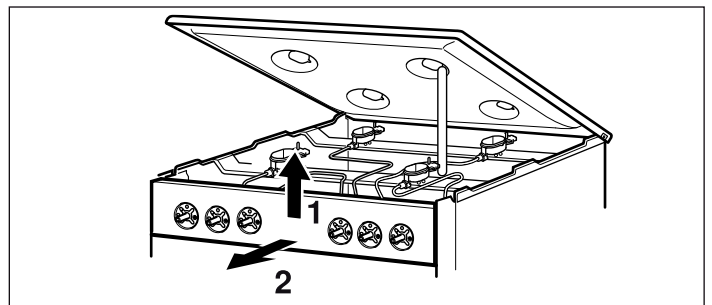
7. Remove the plastic covers from the front profiles on the right and left (without scuffing or scratching them). Unscrew the screws (T20) underneath them.



8. Remove the two screws (M4) that are uncovered when you remove the control knobs (T15).

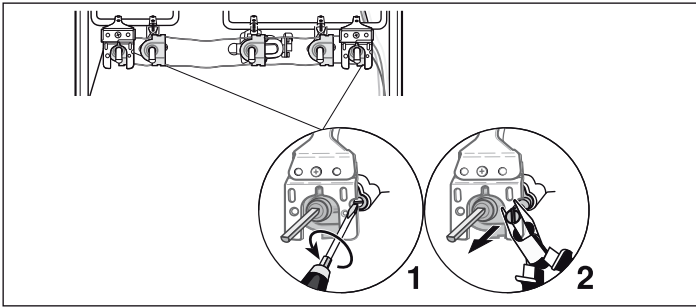
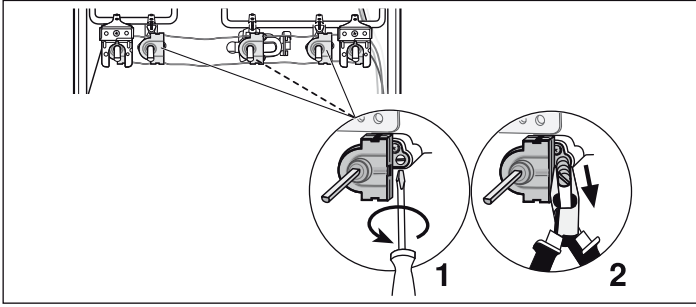


9. Take hold of the front panel with both hands and slowly pull it upwards. Release it from its fastening clips. Then carefully pull the panel forwards to remove it. Ensure that the cables are not damaged and the connections do not come loose.



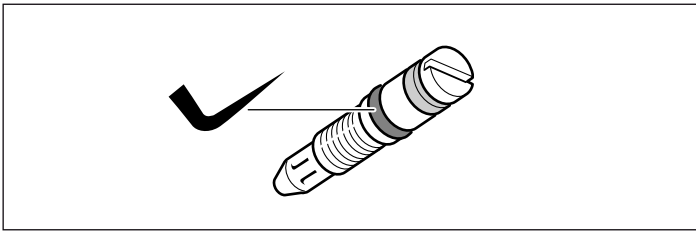
Replacing bypass screws

1. Loosen the bypass screws with a flat screwdriver (no. 2). Remove the bypass screws.



2. You can use the table to determine the new bypass screws that you will need after the gas conversion. See the section entitled "Technical properties - gas".

3. Check whether the seals on the bypass screw are correctly seated and work precisely. Only use bypass screws with intact seals.



4. Insert the new bypass screws and tighten them. Make sure that all bypass screws are connected to the correct shut-off valves.
5. At this point, it is essential to carry out a leak test. See the section entitled "Leak test".

Fitting the control panel

To fit the control panel, follow the instructions for removing it in the reverse order.

1. Take hold of the front panel with both hands and carefully fit it into place. Ensure that the cables are not damaged and the connections do not come loose. Lower the front panel slightly and place it in the fastening brackets.
2. Screw the two screws (T15 and M4) that you removed from the control panel back in.
3. Screw the screws (T20) that you removed from the front profiles back in on the right and left. Refit the plastic covers.
4. Fit the hob panel carefully. Make sure that the plastic parts underneath the screws do not fall out. Screw the two screws (T20) back in at the front right and left of the hob panel. If there are any burner connection screws, screw them all into the hob panel.
5. For models with a wok burner (optional): Screw the four Torx screws (M4) that you removed from the wok burner back in.
6. If your cooker has an upper cover, take hold of it on both sides, hold it upright and push it straight down into the holder.

7. Fit burner housings of the correct size onto each burner, and ensure that the spark plug is inserted into the opening on the edge of the burner housing. Place the enamelled burner caps in the centre of the matching burner bases.

8. Refit the pan supports. Make sure that the 80 mm-wide pan support is fitted on the auxiliary burner.

9. Fit the control knobs carefully.

10. At this stage, it is important to check that the burners are burning correctly; see section entitled "Correct burner behaviour".

11. Check whether the appliance is functioning correctly.

Replacing the oven burners (optional)

Preparation

Turn off all switches on the control panel.

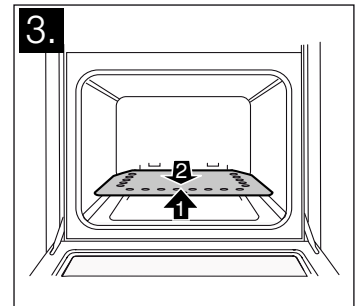
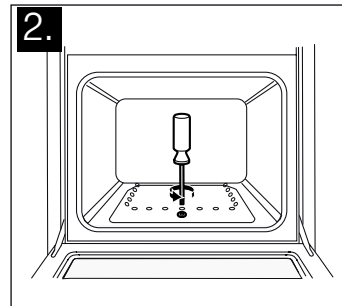
Shut off the gas supply.

Risk of electric shock!

Interrupt the power supply to the appliance.

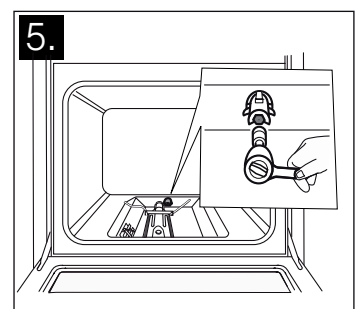
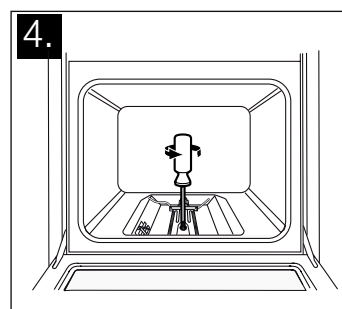
Replacing the nozzle for the oven burner

1. Open the oven door.
2. Loosen the front securing screw in the bottom plate.
3. Hold the bottom plate firmly at the front, lift and remove it.



4. Loosen the burner securing screw and carefully remove the oven burner. The burner nozzles are now freely accessible. Make sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged.

5. Release the nozzle at the burner access on the rear side of the oven (using a 7 mm socket wrench).



6. You can use the table to determine the new nozzle that you will need after the gas conversion. See the section entitled "Technical properties - gas".

7. Insert and tighten the new nozzle.

8. At this point, it is essential to carry out a leak test. To perform a leak test, see the section entitled "Leak test".

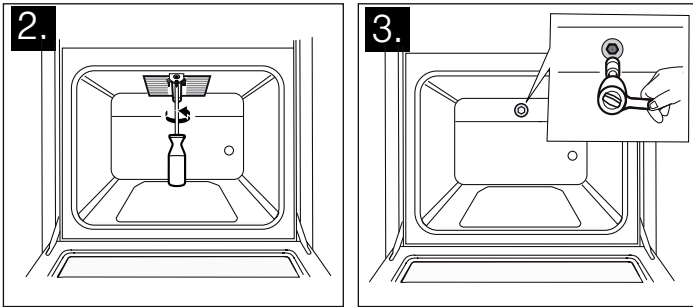
9. Replace the oven burner, making sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged. Retighten the securing screw.

10. At this point, it is important to check the burner flame formation. See the section entitled "Correct flame formation".

11. Replace the bottom plate.

Replace the nozzle for the grill burner (optional)

1. Open the oven door.
2. Loosen the screw connecting the grill burner to the grill burner mounting plate and carefully pull the burner straight out. Make sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged. The burner nozzles are now freely accessible.
3. Release the grill burner nozzle (7 mm socket wrench).



4. You can ascertain which new nozzle is required for the new gas type using the table. See the section entitled "Technical properties - gas".
5. Insert and tighten the new nozzle.
6. At this point, it is essential to carry out a leak test. To perform a leak test, see the section entitled "Leak test".
7. Replace the grill burner, making sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged. Retighten the screws.
8. Slide the seal fully into the burner.
9. At this point, it is important to check the burner flame formation. See the section entitled "Correct flame formation".

Leak test and function test

Risk of explosion!

Avoid sparking. Do not use an open flame.
Perform the leak test only with a suitable leakage spray.

In the event of a gas leak

Shut off the gas supply.
Ensure that the room affected is well ventilated.
Check the gas and valve connections again. Repeat the leak test.

The leak test must be performed by two people, in accordance with the following instructions.

Check the gas connection

1. Open the gas supply.
2. Spray the gas connection with a leakage spray.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Perform the same steps for the part closed with the blind plug.

Checking the burner nozzles

1. Open the gas supply.
Carry out the leak test separately for each nozzle.
2. Carefully close the hole in the burner nozzle to be checked using your finger or a suitable device.
3. Spray the nozzle with a leakage spray.
4. Press the function selector and turn it anti-clockwise. This supplies the nozzle with gas.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Checking the bypass valves

1. Open the gas supply.
Carry out the leak test separately for each bypass screw.
2. Carefully close the hole in the burner nozzle to be checked using your finger or a suitable device.
3. Spray the nozzle in the burner to be checked with a leakage spray.
4. Push the control knob and turn it anti-clockwise. This supplies the nozzle with gas.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Checking the oven burner nozzle (option)

1. Open the gas supply.
2. Carefully close the hole in the oven burner nozzle using your finger or a suitable device.
3. Spray the nozzle with a leakage spray.
4. Press the function selector and turn it anti-clockwise. This supplies the nozzle with gas.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Check the grill burner nozzle (option)

1. Open the gas supply.
2. Carefully close the hole in the grill burner nozzle using your finger or a suitable device.
3. Spray the nozzle with a leakage spray.
4. Turn the oven function selector clockwise. This supplies the nozzle with gas.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Correct flame formation

Burner

The flame formation and temperature development must be checked for each burner after the appliance is converted to a different gas type.

In the event of a problem, compare the nozzle values to the values in the table.

Only for models without safety pilot

1. Ignite the hob burner as described in the operating instructions.
2. Check the large and small flames for the correct flame formation. The flame must burn evenly and continuously.
3. Using the burner knob, switch quickly between the large and small flame. Repeat this process a few times. The gas flame must not flicker or go out.

Only for models with safety pilot

1. Ignite the hob burner as described in the operating instructions.
2. Turn the burner knob to the small flame setting.
Check whether the ignition is activated by holding the knob in the "small flame" position for approximately 1 minute.
3. Check the large and small flames for the correct flame formation. The flame must burn evenly and continuously.
4. Using the burner knob, switch quickly between the large and small flame. Repeat this process a few times. The gas flame must not flicker or go out.

Oven

Lower gas burner or grill burner (optional)

1. Ignite the lower gas burner as described in the operating instructions.
2. Check the flame formation with the oven door open:
The flame must burn evenly throughout (it may be slightly uneven in the first few minutes, but after a few minutes, the flames should burn constantly).
3. To check that the thermocouple is functioning correctly, let the appliance run for a few minutes.
If necessary, check the settings. If it is not functioning correctly, replace the bypass screw in the burner.

Technical data – Gas

Different types of gas and the corresponding values are listed here.

Nozzle values for the auxiliary burner

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Nozzle (mm)	0.72	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	0.72	0.77	0.47
Bypass nozzle (mm)	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.30	0.30	0.50	0.50	0.30
Max. input power (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Min. input power (kW)	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.095/ 0.111	0.095	0.095	0.111	0.111	-	-	0.111	0.116	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the standard burner

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Nozzle (mm)	0.97	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	0.94	1.00	0.62
Bypass nozzle (mm)	0.58	0.58	0.58	0.58	0.58	0.38	0.38	0.58	0.58	0.38
Max. input power (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Min. input power (kW)	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.167/ 0.194	0.167	0.167	0.194	0.194	-	-	0.194	0.203	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the wok burner (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Nozzle (mm)	1.35	1.35	1.20	1.45	1.40	0.96	0.75	1.40	1.46	0.90
Bypass nozzle (mm)	0.88	0.88	0.88	0.88	0.88	0.55	0.55	0.88	0.88	0.55
Max. input power (kW)	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6
Min. input power (kW)	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.342/ 0.398	0.342	0.342	0.398	0.398	-	-	0.398	0.418	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the high output burner (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Nozzle (mm)	1.16	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.21	1.38	0.80
Bypass nozzle (mm)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.46	0.46	0.75	0.75	0.46
Max. input power (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Min. input power (kW)	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.285/ 0.332	0.285	0.285	0.332	0.332	-	-	0.332	0.348	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the gas grill burner in the gas oven (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Nozzle (mm)	1.00	1.00	0.98	1.13	1.10	0.70	0.62	1.10
Bypass nozzle (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Max. input power (kW)	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1
Min. input power (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.2/0.233	0.2	0.2	0.233	0.233	-	-	0.233
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the lower burner on the gas oven with thermostat (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Nozzle (mm)	1.16	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.21
Bypass nozzle (mm)	0.76	0.76	0.67	0.80	0.70	0.48	0.45	0.70
Max. input power (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Min. input power (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.285/ 0.332	0.285	0.285	0.332	0.332	-	-	0.332
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Te nemen maatregelen	11	Bedieningspaneel demonteren	15
De kant van de gasaansluiting kiezen (* optioneel)	11	Bypass-schroeven vervangen	16
Gasaansluiting	12	Bedieningspaneel monteren.....	16
Toegestane aansluitingen	12	Ovenbranders vervangen (optie).....	16
Aardgasaansluiting (NG).....	12	Lektest en functiecontrole	17
Aansluiting voor vloeibaar gas (LPG).....	13	Gasaansluiting controleren	17
Omzetting naar een andere gassoort	13	Brandersproeiers controleren.....	17
Naar een andere gassoort omzetten	13	Bypass-schroeven controleren.....	17
Functieonderdelen voor de gasomzetting	13	De sproeier van de ovenbrander (optie) controleren	18
Branderkoppen vervangen	14	Grillbrandersproeier controleren (optie).....	18
Bypass-schroeven van de brander instellen of vervangen en kleine vlam instellen	14	Correcte vlamvorming	18
Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas.....	14	Branders	18
Omzetting van vloeibaar gas naar aardgas	15	Bakoven.....	18
		Technische gegevens - gas	19

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. Verzekert 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.

- Verplaatst 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.

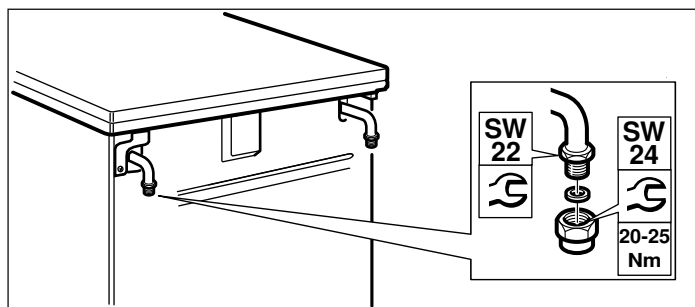
De hoofdgastoevoer sluiten.

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.

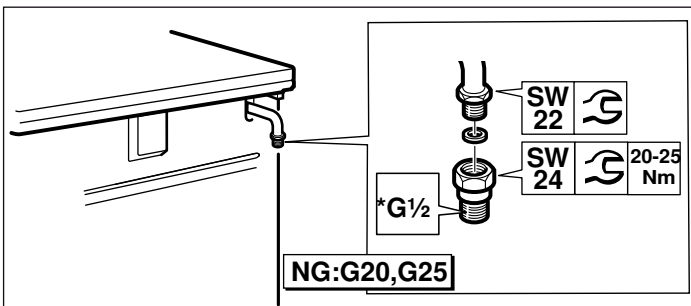
Indien het apparaat in een land opgesteld, aangesloten en gebruikt moet worden dat niet op het typeplaatje vermeld staat, moet er een installatie- en montagehandleiding worden gebruikt die de gegevens en informatie over de geldige aansluitvoorwaarden van dat betreffende land bevat.

Aardgasaansluiting (NG)

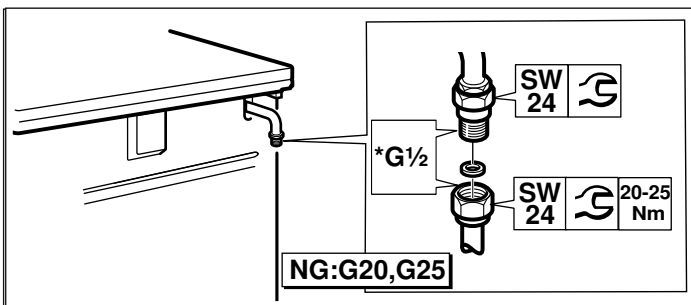
Wanneer er aardgas (NG) wordt gebruikt, moet de gasaansluiting via een gasleiding of een veiligheidsgaslang aan beide uiteinden met een schroefverbinding tot stand worden gebracht.

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!

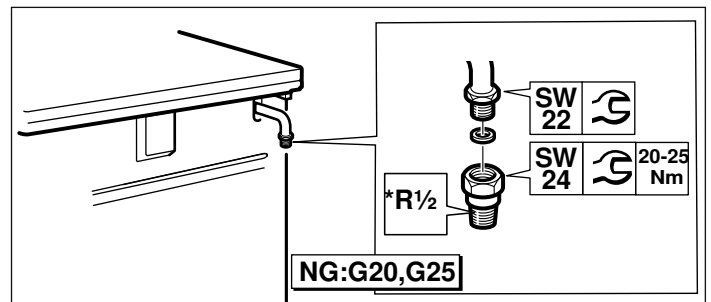
Bij aansluiting van de gasbuis of de veiligheidsgaslang het gasaansluitstuk op het apparaat in geen geval vastdraaien met steeksleutel SW22. Het gasaansluitstuk kan beschadigd raken.

Aanwijzingen

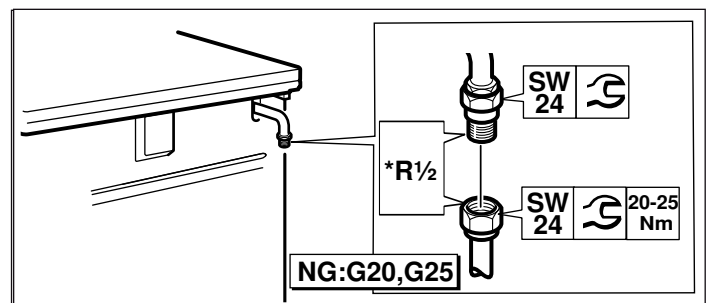
- *G $\frac{1}{2}$: EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)
- Gebruik voor de aansluiting van het apparaat een draaimomentsleutel.

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.

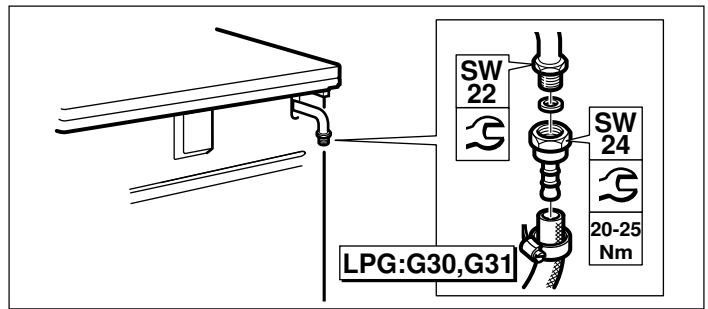
Wanneer er vloeibaar gas (LPG) wordt gebruikt, dient de gasaansluiting via een gas slang of een vaste verbinding tot stand te worden gebracht.

Belangrijk bij het gebruik van een gas slang:

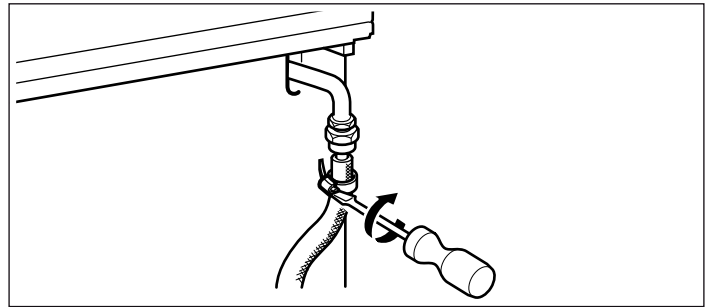
- Gebruik een veiligheidsgas slang of een kunststof slang (diameter 8 of 10 mm).
- Hij moet met een toegestane aansluitinrichting (bijv. een slang klem) aan de gas aansluiting worden bevestigd.
- De slang dient kort en volledig dicht te zijn. De lengte van de slang mag max. 1,5 m bedragen. Houd u aan 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 lektest 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 bypassschroeven van de branderkranen óf vervangen óf tot aan de aanslag ingedraaid worden.
- Indien aanwezig moeten ook de oven- en grill sproeiers 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 lektest worden uitgevoerd. Zie het hoofdstuk "Lektest".
- 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

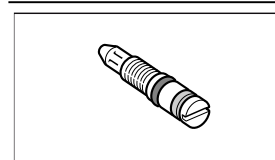
De functieonderdelen die volgens deze handleiding voor de gasomzetting nodig zijn, staan hieronder afgebeeld.

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

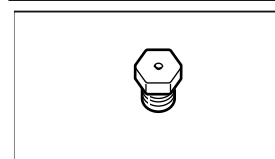
Gebruik altijd nieuwe afdichtingen.

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

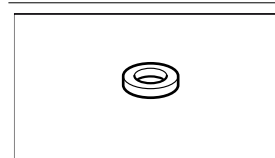
(*) Bij de uitvoering van de gas aansluiting moeten deze functieonderdelen worden gebruikt.



Bypass-schroef

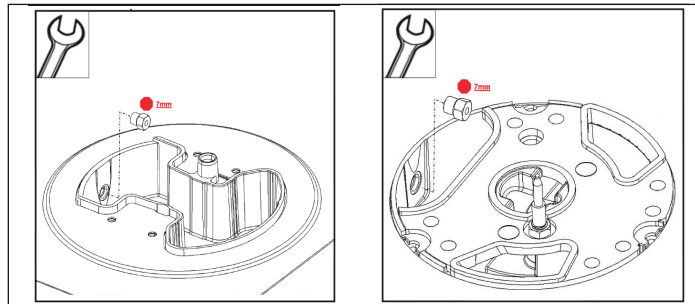


Brandersproeier



(*) Afdichting

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



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.

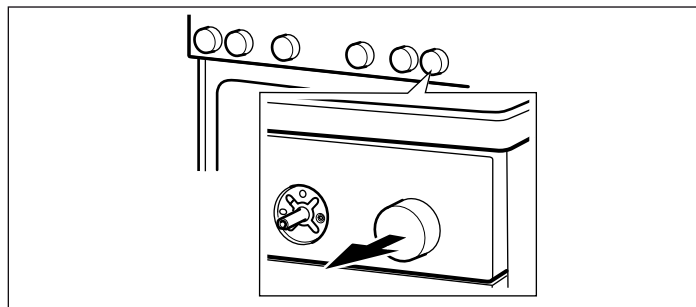
Vorbereiding

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):

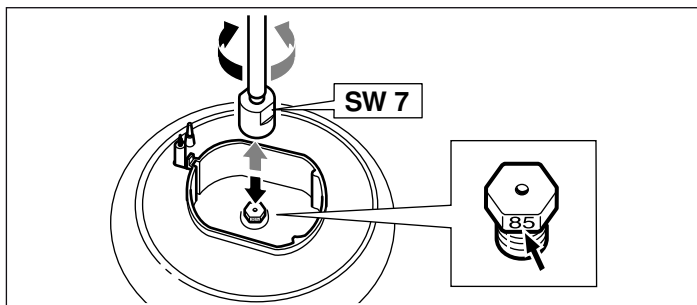
Om bij de bypass-kop onder de branderkraan te kunnen komen, moet u het bedieningspaneel demonteren. Zie het hoofdstuk *„Bedieningspaneel demonteren”*.

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

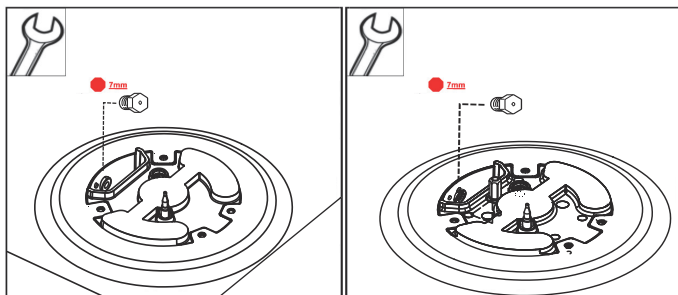
Vervolgens moet u de stappen uitvoeren die worden beschreven in het hoofdstuk *„Bedieningspaneel monteren”*.

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)



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:

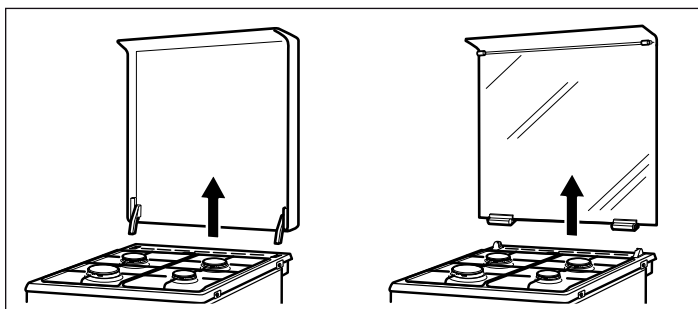
moeten alle bypass-schroeven van het apparaat worden vervangen. Lees hiervoor het hoofdstuk "Bedieningspaneel verwijderen" na.

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

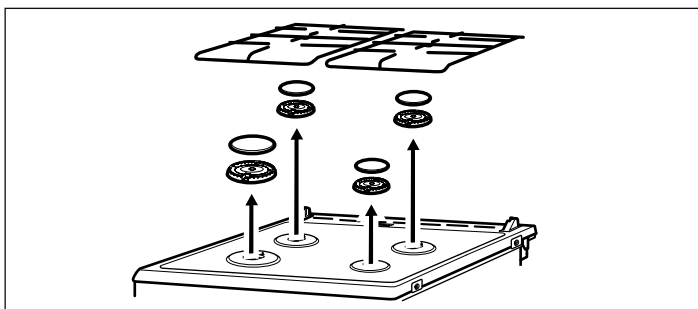
Volg daarna de instructies op in het hoofdstuk "Bedieningspaneel bevestigen".

Bedieningspaneel demonteren

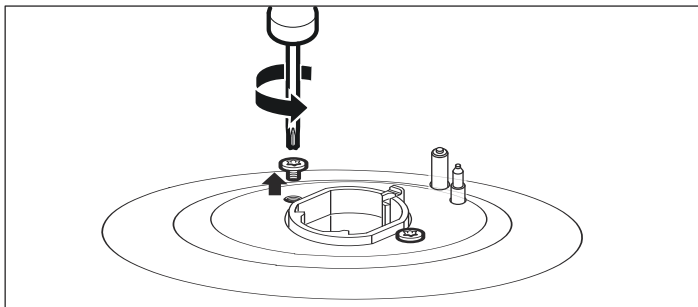
1. Als het apparaat een afscherming aan de bovenkant heeft, dient deze te worden afgenomen. Hiervoor de afscherming openen, met beide handen aan de zijkant vasthouden en naar boven trekken. De afscherming komt los. Let erop dat de scharnieren niet kwijtraken.



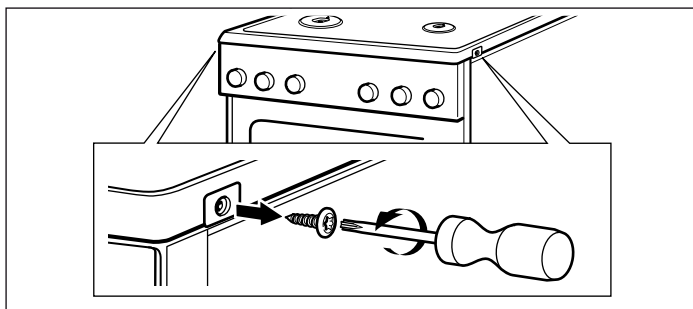
2. Pannenhouders en branderonderdelen verwijderen.



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

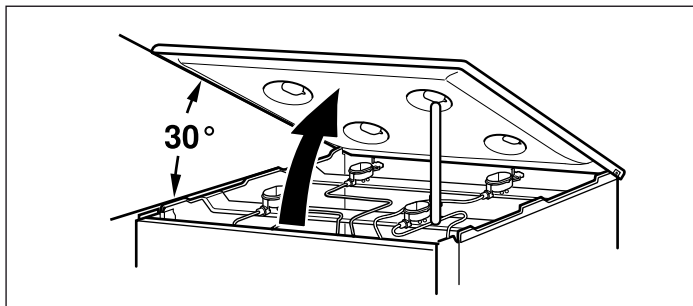


4. De twee schroeven (T20) rechts- en linksvoor op de kookplaat afnemen. De kunststof onderdelen die zich daaronder bevinden niet verwijderen.

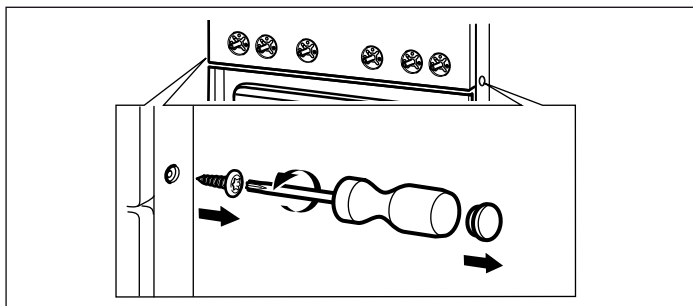


5. Voor modellen met wokbrander (optioneel): de vier schroeven (M4) van de wokbrander nemen.

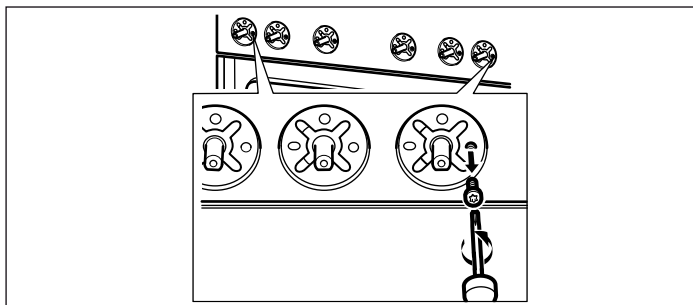
6. De kookplaat aan de voorkant vastpakken en max. 30° naar boven draaien. De kookplaat ondersteunen met de profielrail, die horizontaal op de voorste branderbevestiging wordt geplaatst.



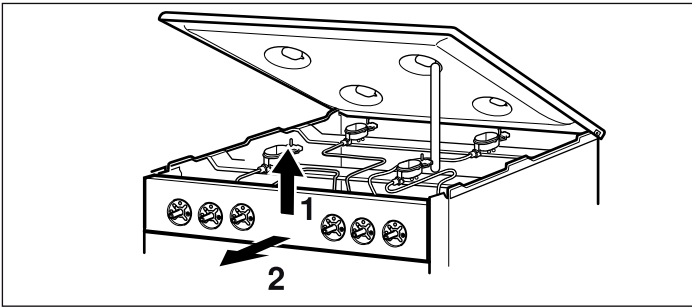
7. De kunststof afschermingen aan de linker- en rechterkant van de frontprofielen afnemen (zonder krassen te veroorzaken). De schroeven die zich daaronder bevinden (T20) eruit draaien.



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

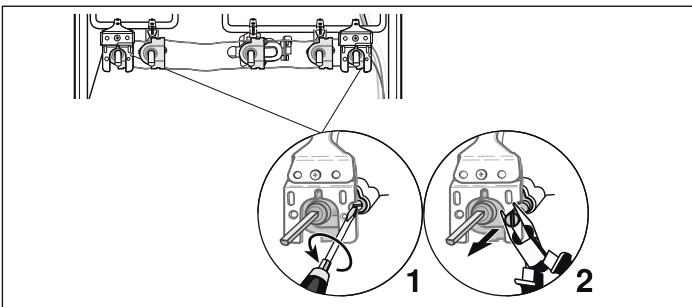
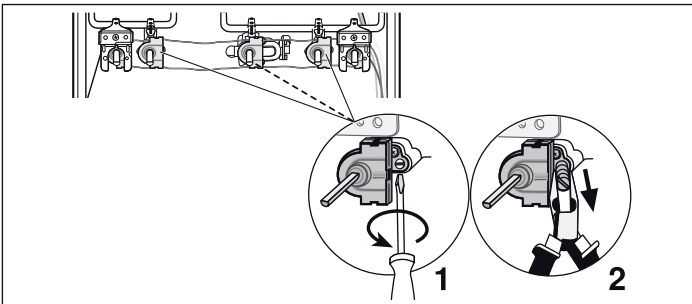


9. Het voorpaneel met beide handen vasthouden en langzaam naar boven trekken. Uit de bevestigingsklemmen nemen. Daarna het paneel voorzichtig naar voren toe verwijderen. Let erop dat de kabels niet beschadigd en de verbindingen niet losraken.

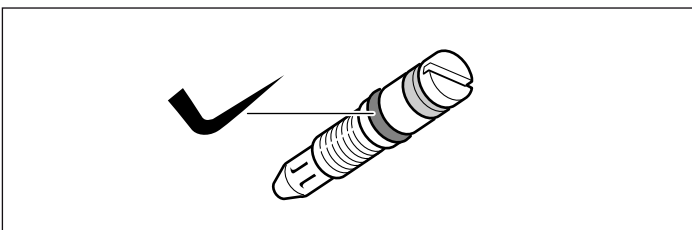


Bypass-schroeven vervangen

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 branderdekfels 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

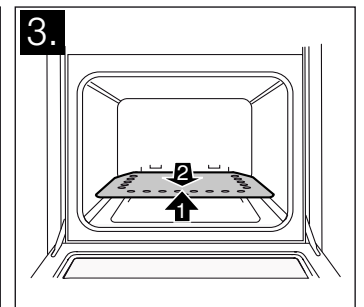
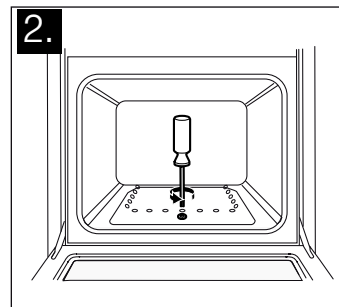
Schakel alle schakelaars op het bedieningspaneel uit. Sluit de gastoevoer.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

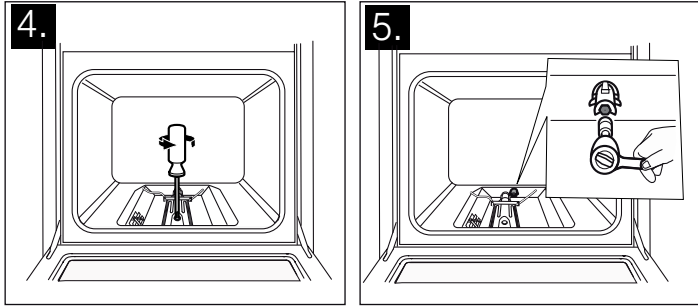
Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.

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).

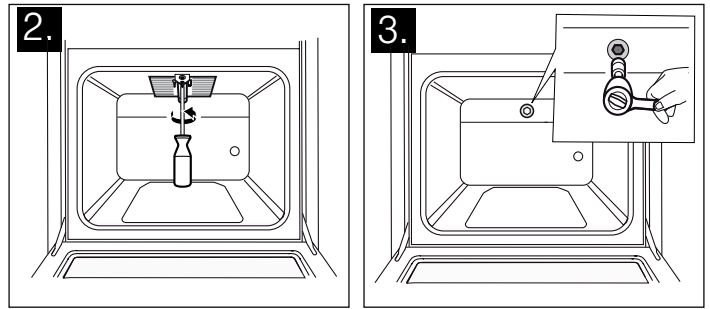


6. De nieuwe sproeier, die u na de omzetting naar een andere gassoort nodig hebt, kunt u met behulp van de tabel bepalen. Zie het hoofdstuk "Technische eigenschappen - gas".
7. Plaats de nieuwe sproeier en draai deze vast.
8. Voer nu in ieder geval een lektest uit. Lees voor de uitvoering van een lektest 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 hulpbranderkop

	*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 m ³ /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 inspuiter set voor G20/20 mbar is op aanvraag verkrijgbaar bij onze after sales service

Waarden voor de normale branderkop

	*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 m ³ /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 inspuiter set voor G20/20 mbar is op aanvraag verkrijgbaar bij onze after sales service

Waarden voor de wokbranderkop (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 m ³ /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 inspuiter set voor G20/20 mbar is op aanvraag verkrijgbaar bij onze after sales service

Waarden voor de sterke branderkop (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 m³/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 gasgrillbranderkop - 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 m³/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 m³/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









9000713468