

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)	12

en Table of contents

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

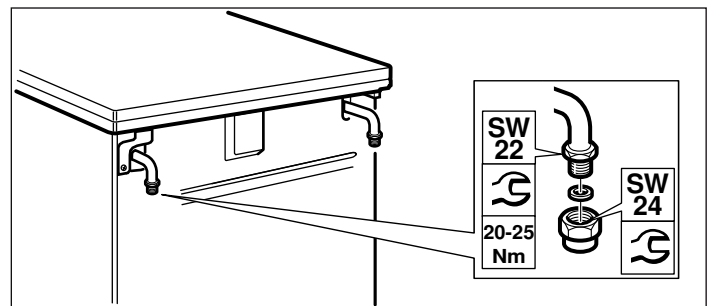
Selecting a connection side

The gas can be connected on either the right or the left. If necessary, you can change the connection side.

Shut off the main gas supply.

If the gas is to be connected on the opposite side, the screw fastening (size 22 key) on the gas connection that is not in use must be fitted with a blind cap (size 24 key) and a new sealing ring.

Once the connection side has been changed, a leak test must be performed. See the section entitled "Leak test".



Note: A torque spanner must be used when the gas is connected.

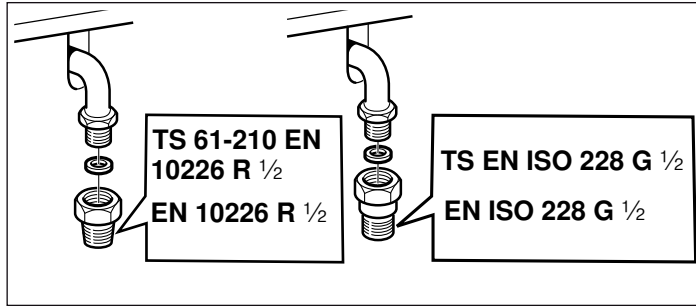
Gas connection

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.

Types of connection



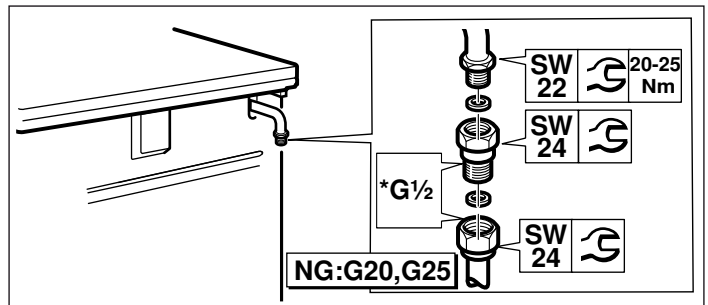
Country	EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$)	EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)
AT	Austria	X
BE	Belgium	X
CH	Switzerland	X
DE	Germany	X
ES	Spain	X
FR	France	X
GR	Greece	X
IT	Italy	X
NL	Netherlands/Holland	X
PT	Portugal	X
HR	Croatia	X
SL	Slovenia	X
YU	Serbia	X
TR	Turkey	X
PL	Poland	X
RO	Romania	X
AE	United Arab Emirates	X
ZA	South Africa	X
HU	Hungary	X

Natural gas connection (NG)

When natural gas (NG) is used, gas is connected via a gas pipe or a safety hose using a connecting piece with a screw thread at each end.

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

1. Place the new seal on the connecting piece. Make sure that the seal is correctly seated.
2. Attach the connecting piece (**with a size 24 key**) to the end of the gas connection (with a size 22 key).
3. Attach the threaded connection on the gas pipe or the safety hose (with a size 24 key) to the connecting piece using a new seal and tighten this.
4. To perform a leak test, see the section entitled "Leak test". Open the gas supply.

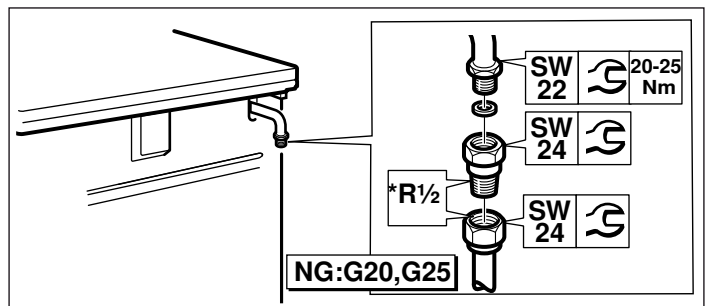


Notes

- *G $\frac{1}{2}$: EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)
- A torque spanner must be used when the gas is connected.

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

1. Place the new seal on the connecting piece. Make sure that the seal is correctly seated.
2. Attach the connecting piece (**with a size 24 key**) to the end of the gas connection (with a size 22 key).
3. Attach the threaded connection on the gas pipe or the safety hose (with a size 24 key) to the connecting piece and tighten this.
4. To perform a leak test, see the section entitled "Leak test". Open the gas supply.



Notes

- *R $\frac{1}{2}$: EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$)
- A torque spanner must be used when the gas is connected.

Liquid gas connection (LPG)

Caution!

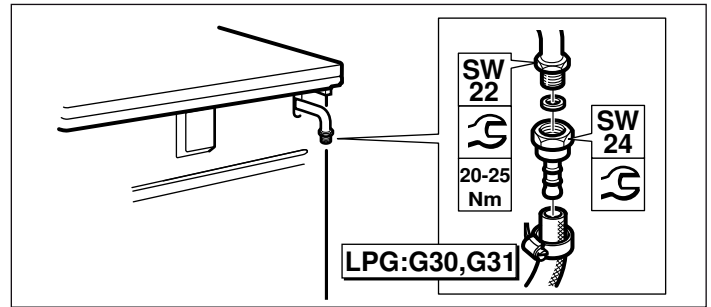
Follow country-specific guidelines.

If liquid gas (LPG) is used, the gas connection is established via a gas hose or a fixed connection.

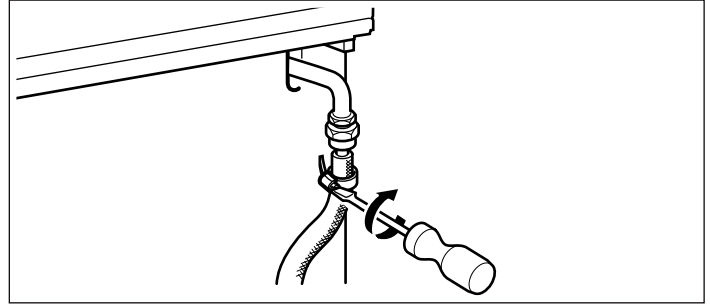
If a gas hose is used, pay attention to the following measures:

- Use a safety hose or plastic hose (8 or 10 mm diameter).
- Secure it to the gas connection with a connecting device (e.g. a hose clamp).
- The hose must be short and fully leakproof. The hose must not be longer than 1.5 m. Pay attention to current guidelines.
- The gas hose must be replaced annually.

1. Place the new seal on the connecting piece. Make sure that the seal is correctly seated.
2. Attach the connecting piece (**with a size 24 key**) to the end of the gas connection (with a size 22 key).



3. Insert the safety hose and tighten using a screw coupling or hose clamp.



4. To perform a leak test, see the section entitled "Leak test". Open the gas supply.

Note: A torque spanner must be used when the gas is connected.

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

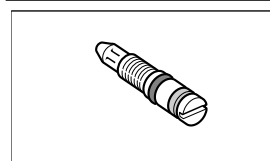
The functional parts that are required for the gas conversion in accordance with the instructions are displayed below.

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

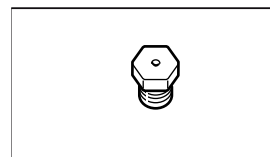
Always use new seals.

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

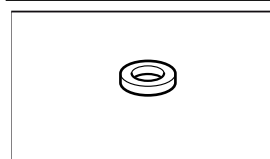
(*) These functional parts must be used when the gas is connected.



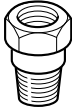
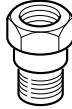

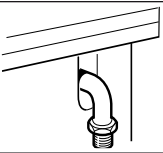

Bypass screw



Burner nozzle

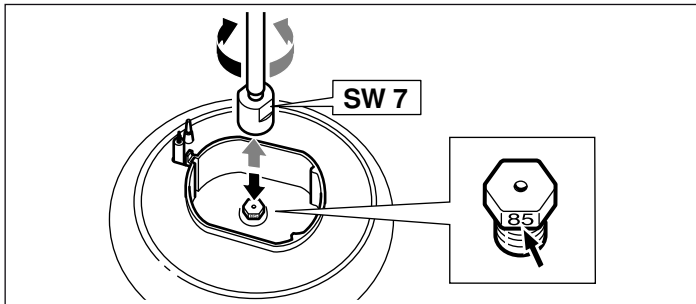


(*) Seal

	<p>(*) Connecting piece for natural gas (NG: G20, G25) TS 61-210 EN 10226 R½ EN 10226 R½</p>
	<p>(*) Connecting piece for natural gas (NG: G20, G25) TS EN ISO 228 G½ EN ISO 228 G½</p>
	<p>(*) Connecting piece for liquid gas (LPG: G30, G31)</p>
	Gas connecting piece
	Dummy plug (shut-off piece)

Replacing the burner nozzles

1. Turn off all switches on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports and burner parts.
4. Remove the burner nozzles (Allen key 7).



5. To identify the burner nozzles, see the table in the section entitled "Technical properties - gas". Insert the new nozzles in the corresponding burners.

Once the nozzles have been replaced, perform a leak test. See the section entitled "Leak test".

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

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

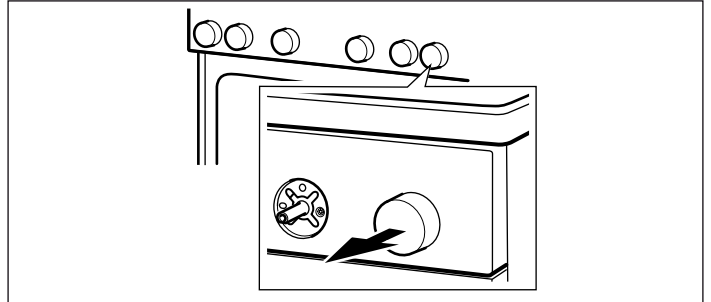
Preparation

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:

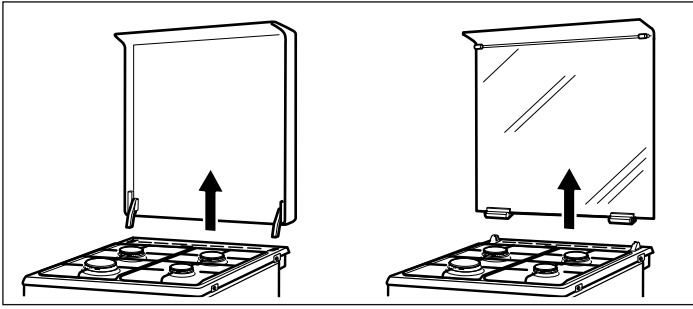
All bypass nozzles on the appliance must be replaced. To do this, read the section entitled "Removing the control panel".

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

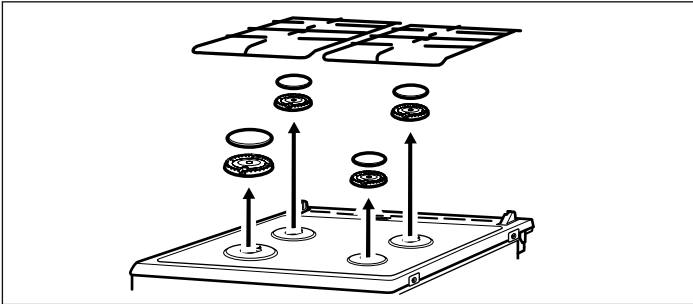
Then, follow the instructions in the section entitled "Attaching the control panel".

Removing the control panel

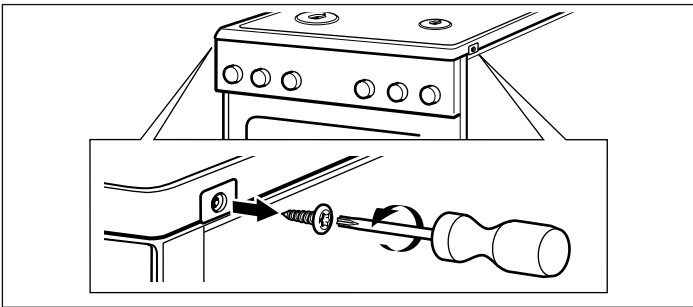
1. If applicable, remove the top cover on the appliance. To do this, hold the cover securely on both sides with both hands and pull it upwards. The top cover will release. Take care not to lose the hinges.



2. Remove the pan support and burner parts.

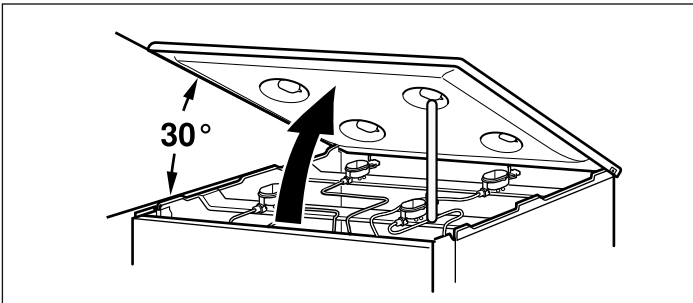


3. Remove the two screws (T20) at the front left and right of the hob plate. Do not remove the plastic pieces underneath.

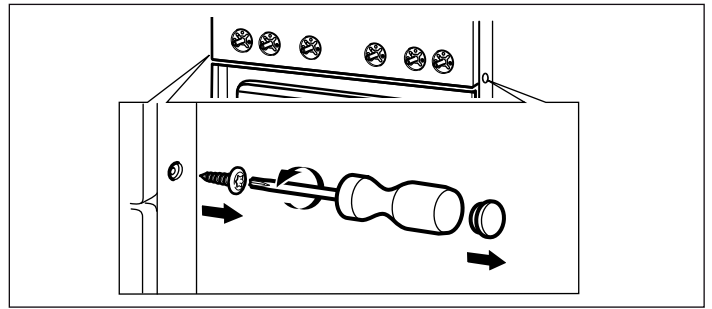


4. For models with a wok burner (optional): Loosen the 4 torx screws (M4) on the work burner.

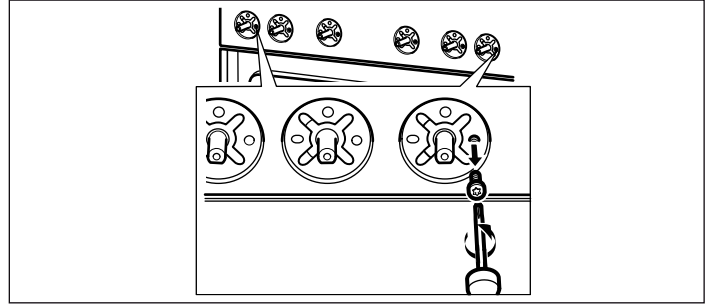
5. Hold the hob plate at the front and lift it no more than 30°. Support the hob plate with the appropriate device, which is set up on the front burner mounting plate.



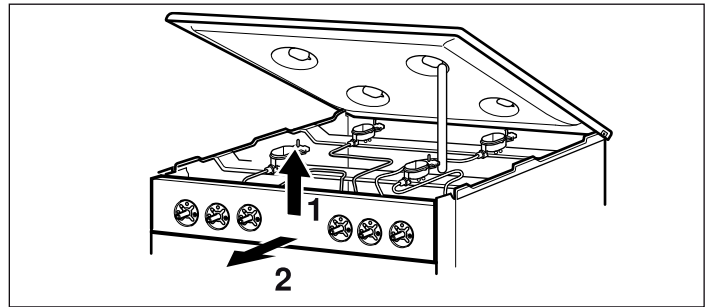
6. Remove the cover caps on the front left and right profiles (without scratching the surface). Loosen the screws underneath (T20).



7. Remove the control knobs (T15) and unscrew the two screws (M4) on the control panel.

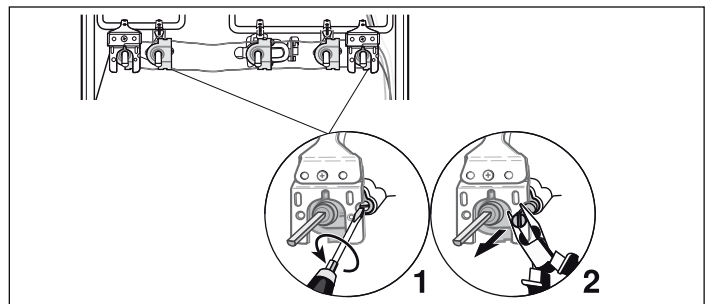
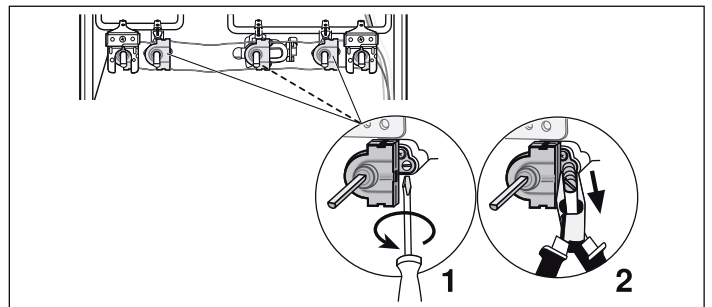


8. Grip the front panel with both hands and lift it carefully. Release the front panel from the retainers. Then, carefully fold the panel forwards. Make sure that the cables are not damaged and the connections are not detached.

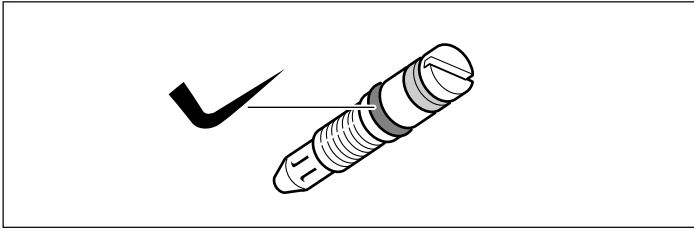


Replacing bypass screws

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



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



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

Installing the control panel

Install in reverse order.

- Grip the panel with both hands and slowly fit it into place. Ensure that the cables are not damaged and the connections do not come loose. Lower it slightly and place it in the fastening lugs.
- Reinsert the screws (T15) (M4) which were removed from the panel.
- Reinsert and tighten the screws (T20) which were removed from the front profiles on the right and left. Refit the plastic cover.
- Carefully reinstall the hob. Make sure that the plastic parts which must remain underneath the screws do not fall out. Screw the two screws (T20) on the front left and right on the hob back in.
- For models with wok burner (optional): Screw the 4 Torx screws (M4) which you removed from the wok burner back in.
- If the appliance has a hob cover, hold it vertically by both sides and slowly reinsert it into the holder.
- Install the burner bases in their respective positions according to their size. Make sure that the ignition plugs are placed in the appropriate openings next to the burner bases. Place the burner lids in the centre of the matching burner bases.
- Refit the pan support grid or wire rack. Ensure that the pan support with a span of 80 mm is fitted on the auxiliary burner.
- Fit the control knobs carefully.
- At this stage, you must check the burning behaviour of the gas burners. See the section "*Safe burning behaviour*".
- Check whether the appliance is functioning correctly.

Replacing the oven burners (optional)

Preparation

Turn off all switches on the control panel.

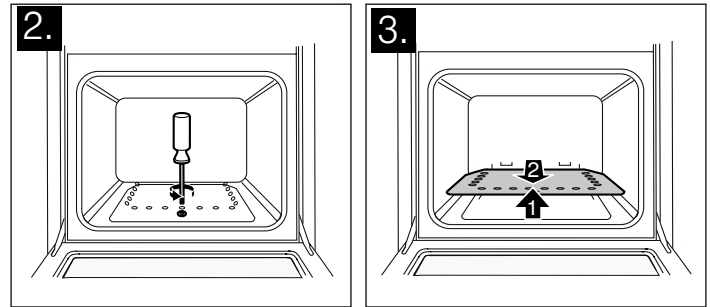
Shut off the gas supply.

⚠ Risk of electric shock!

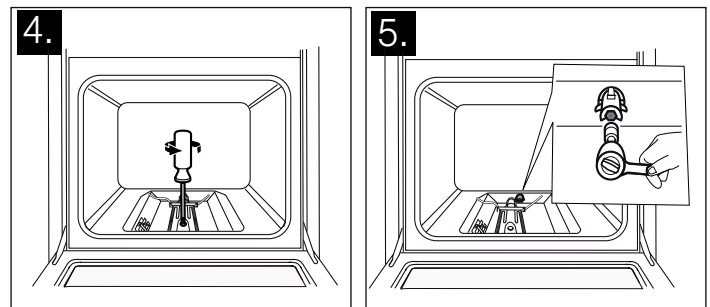
Interrupt the power supply to the appliance.

Replacing the nozzle for the oven burner

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



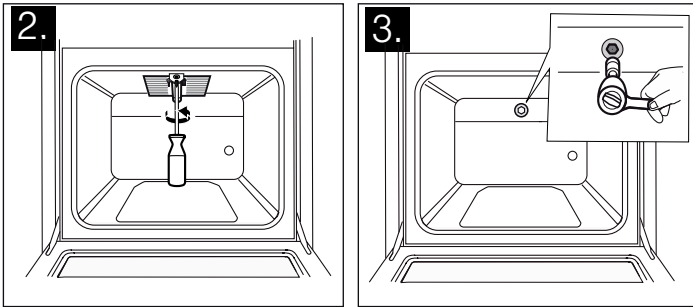
- Loosen the burner securing screw and carefully remove the oven burner. The burner nozzles are now freely accessible. Make sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged.
- Release the nozzle at the burner access on the rear side of the oven (using a 7 mm socket wrench).



- 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*".
- Insert and tighten the new nozzle.
- At this point, it is essential to carry out a leak test. To perform a leak test, see the section entitled "*Leak test*".
- Replace the oven burner, making sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged. Retighten the securing screw.
- At this point, it is important to check the burner flame formation. See the section entitled "*Correct flame formation*".
- 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 properties - gas

Here, you will find a list of the different gas types and corresponding values.

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 screw (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
Max. input power (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar m ³ /h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	-	-	0,111	0,116	-
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), the nozzle set HEZ298070 must be ordered from the service centre.

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 screw (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
Max. input power (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar m ³ /h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	-	-	0,194	0,203	-
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), the nozzle set HEZ298070 must be ordered from the service centre.

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 screw (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
Max. input power (kW)	≤1.7	≤1.7	≤1.7	≤1.7	≤1.7	≤1.7	≤1.7	≤1.7	≤1,7	≤1,7
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar m ³ /h	0,342/ 0,398	0,342	0,342	0,398	0,398	-	-	0,398	0,418	-
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), the nozzle set HEZ298070 must be ordered from the service centre.

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 screw (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
Max. input power (kW)	≤1.3	≤1.3	≤1.3	≤1.3	≤1.3	≤1.3	≤1.3	≤1.3	≤1,3	≤1,3
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar m ³ /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332	0,348	-
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), the nozzle set HEZ298070 must be ordered from the service centre.

Nozzle values for the gas grill burner (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 screw (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Max. input power (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Max. input power (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar m ³ /h	0,2/0,233	0,2	0,2	0,233	0,233	-	-	0,233
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), the nozzle set HEZ298070 must be ordered from the service centre.

Nozzle values for the oven burner 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 screw (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
Max. input power (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar m ³ /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332
Gas discharge for 15 °C and 1,013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), the nozzle set HEZ298070 must be ordered from the service centre.

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

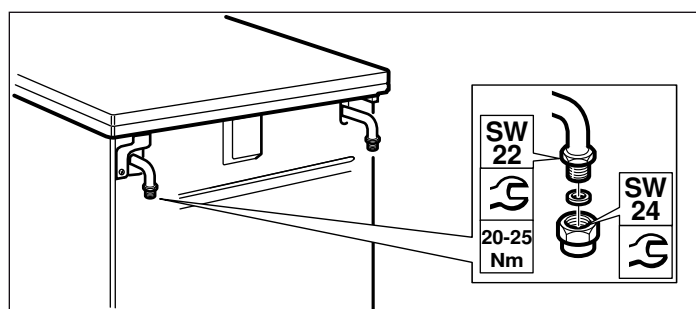
Aansluitzijde kiezen

De gasaansluiting kan zowel links als rechts plaatsvinden. Indien gewenst kan de aansluitzijde worden gewijzigd.

Sluit de hoofdgastoevoer.

Indien de gasaansluiting aan de tegenoverliggende zijde moet worden uitgevoerd, moet het aansluitstuk (steeksleutel SW 22) van de niet-gebruikte gasaansluiting van een blindstop (steeksleutel SW 24) en een nieuwe afdichtingsring worden voorzien.

Na de wijziging van de aansluitzijde moet een lektest worden uitgevoerd. Zie het hoofdstuk "Lektest".



Aanwijzing: Bij de aansluiting van het apparaat moet een torsesleutel worden gebruikt.

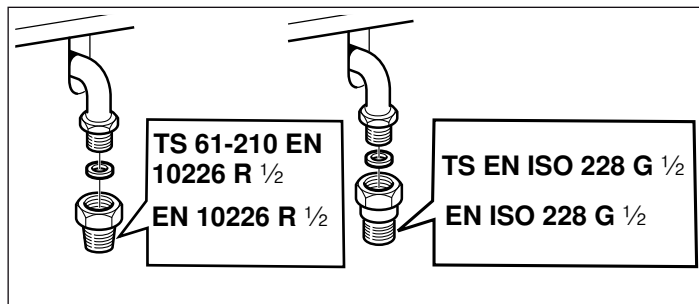
Gasaansluiting

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.

Aansluitsoorten



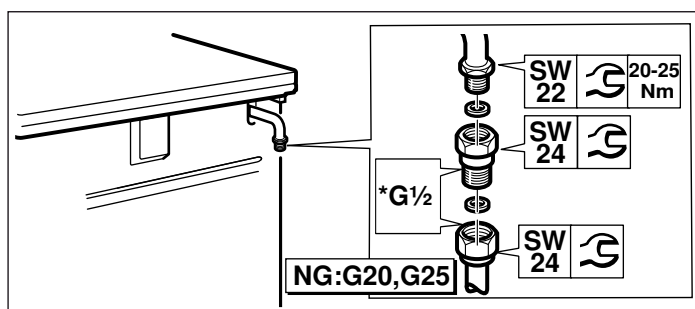
Land	EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$)	EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)	
AT	Oostenrijk	X	
BE	België		X
CH	Zwitserland	X	
DE	Duitsland	X	
ES	Spanje	X	X
FR	Frankrijk		X
GR	Griekenland	X	
IT	Italië	X	X
NL	Nederland	X	
PT	Portugal	X	X
HR	Kroatië		
SL	Slovenië		
YU	Servië		
TR	Turkije	X	X
PL	Polen	X	
RO	Roemenië	X	X
AE	Verenigde Arabische Emiraten		X
ZA	Zuid-Afrika		X
HU	Hongarije	X	

Aardgasaansluiting (NG)

Bij gebruik van aardgas (NG) vindt de gasaansluiting plaats via een gasleiding of via een veiligheidsslang met een aansluitstuk waarop aan elk einde een schroefdraad zit.

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

1. Plaats de nieuwe afdichting op het aansluitstuk. Let erop dat de afdichting goed op haar plaats zit.
2. Bevestig het aansluitstuk (met een steeksleutel SW 24) op het uiteinde van de gasaansluiting (met een steeksleutel SW 22).
3. Bevestig het van een schroefdraad voorziene aansluitstuk van de gasleiding of veiligheidsslang (met een steeksleutel SW 24) op het aansluitstuk met een nieuwe afdichting en draai deze stevig aan.
4. Lees voor de uitvoering van een lektest het hoofdstuk "Lektest" na. Open de gastoevoer.



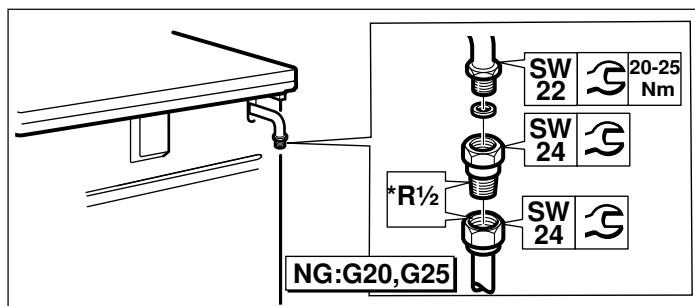
Aanwijzingen

- *G $\frac{1}{2}$: EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)

- Bij de aansluiting van het apparaat moet een torsiesleutel worden gebruikt.

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

1. Plaats de nieuwe afdichting op het aansluitstuk. Let erop dat de afdichting goed op haar plaats zit.
2. Bevestig het aansluitstuk (met een steeksleutel SW 24) op het uiteinde van de gasaansluiting (met een steeksleutel SW 22).
3. Bevestig het van een schroefdraad voorziene aansluitstuk van de gasleiding of veiligheidsslang (met een steeksleutel SW 24) op het aansluitstuk en draai deze stevig aan.
4. Lees voor de uitvoering van een lektest het hoofdstuk "Lektest" na. Open de gastoevoer.



Aanwijzingen

- *R $\frac{1}{2}$: EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$)

- Bij de aansluiting van het apparaat moet een torsiesleutel worden gebruikt.

Aansluiting voor vloeibaar gas (LPG)

Attentie!

Neem de landspecifieke richtlijnen in acht.

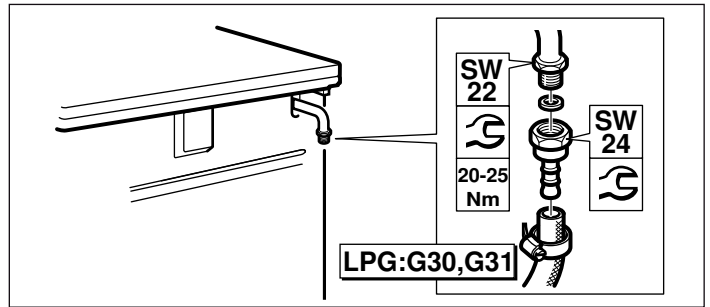
Bij gebruik van vloeibaar gas (LPG) vindt de gasaansluiting via een gas slang of via een vaste aansluiting plaats.

Bij gebruik van een gas slang moeten volgende maatregelen in acht worden genomen:

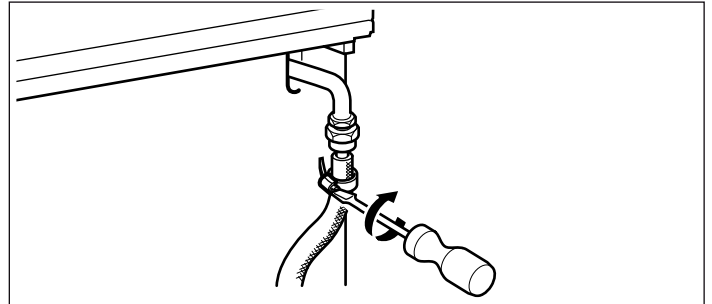
- Gebruik een veiligheidsslang of kunststofslang (diameter 8 of 10 mm).
- Bevestig deze met een aansluitmechanisme (bijv. een slangenklem) op de gasaansluiting.
- De slang moet kort en volledig lekvrij zijn. De lengte van de slang mag maximaal 1,5 m bedragen. Volg de actuele richtlijnen op.
- De gas slang moet jaarlijks worden vervangen.

1. Plaats de nieuwe afdichting op het aansluitstuk. Let erop dat de afdichting goed op haar plaats zit.

2. Bevestig het aansluitstuk (met een steeksleutel SW 24) op het uiteinde van de gasaansluiting (met een steeksleutel SW 22).



3. Monteer de veiligheidsslang en draai deze met een schroefsluiting of slangenklem stevig vast.



4. Lees voor de uitvoering van een lektest het hoofdstuk "Lektest" na. Open de gastoevoer.

Aanwijzing: Bij de aansluiting van het apparaat moet een torsiesleutel worden gebruikt.

Omzetting naar een andere gassoort

Naar een andere gassoort omzetten

- Het gasaansluitstuk 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 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

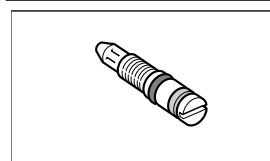
De functieonderdelen die volgens deze handleiding voor de gasomzetting nodig zijn, staan hieronder afgebeeld.

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

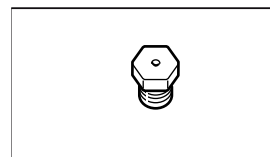
Gebruik altijd nieuwe afdichtingen.

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

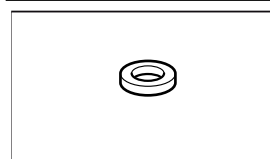
(*) Bij de uitvoering van de gasaansluiting moeten deze functieonderdelen worden gebruikt.



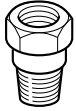
Bypass-schroef



Brandersproeier

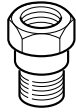


(*) Afdichting



(*) **Aansluitstuk voor aardgas
(NG: G20, G25)**

TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$
EN 10226 R $\frac{1}{2}$

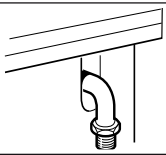


(*) **Aansluitstuk voor aardgas
(NG: G20, G25)**

TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$
EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$



(*) **Aansluitstuk voor vloeibaar gas
(LPG: G30, G31)**



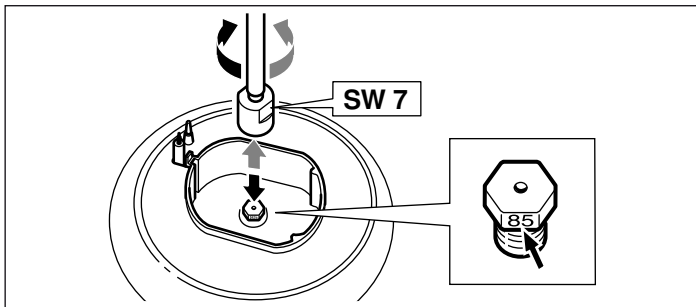
Gasaansluitstuk



Blindstop (afsluitstuk)

Brandersproeiers vervangen

1. Schakel alle schakelaars op het bedieningspaneel uit.
2. Sluit de gastoevoer.
3. Verwijder de pannendragers en de branderdelen.
4. Verwijder de brandersproeiers (inbusleutel 7).



5. Zie de tabel in het hoofdstuk "Technische eigenschappen - gas" voor de bepaling van de brandersproeiers. Plaats de nieuwe sproeiers in de corresponderende branders.

Voer na de vervanging van de sproeiers een lektest uit. Zie het hoofdstuk "Lektest".

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

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

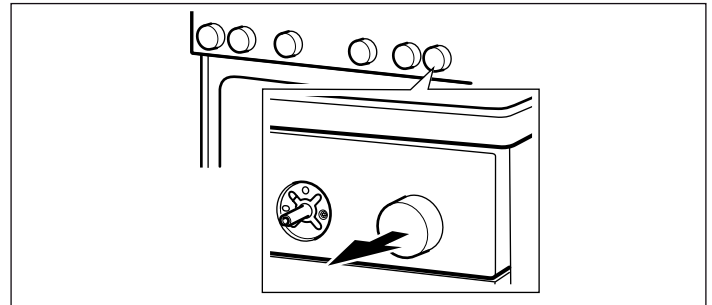
Vorbereiding

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:

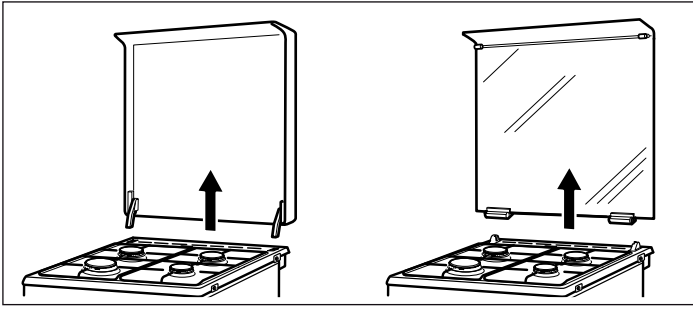
moeten alle bypass-schroeven van het apparaat worden vervangen. Lees hiervoor het hoofdstuk "Bedieningspaneel verwijderen" na.

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

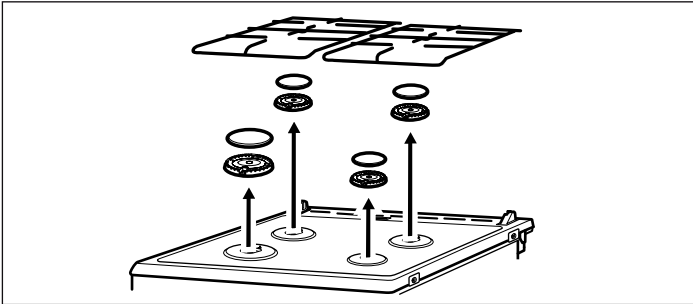
Volg daarna de instructies op in het hoofdstuk "Bedieningspaneel bevestigen".

Bedieningspaneel verwijderen

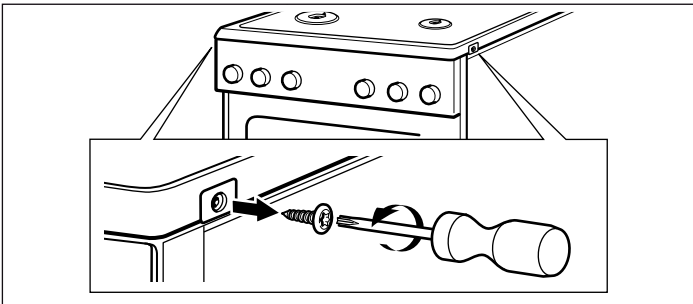
1. Verwijder indien aanwezig de bovenste afdekking. Houd de afdekking aan weerszijden met twee handen vast en trek deze naar boven. De bovenste afdekking laat los. Let erop dat u de scharnieren niet verplaatst.



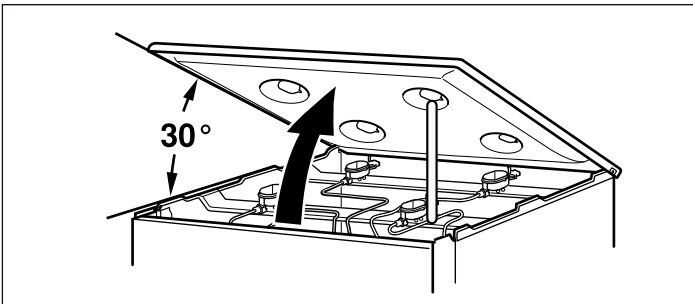
2. Verwijder de pannendragers en de branderdelen.



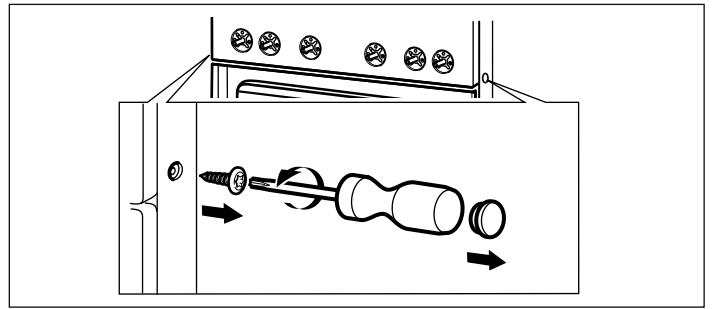
3. Verwijder de beide schroeven (T20) links en rechts vooraan de kookplaat. Verwijder niet de kunststofdelen die zich daaronder bevinden.



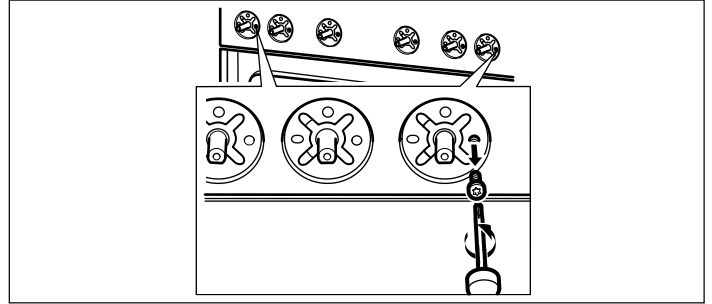
4. Voor modellen met wokbrander (optie): Draai de 4 torx-schroeven (M4) op de wokbrander los.
5. Houd de kookplaat vooraan vast en licht deze maximaal 30° op. Steun de kookplaat met de speciale steun die op de bevestigingsplaat van de voorste brander wordt opgesteld.



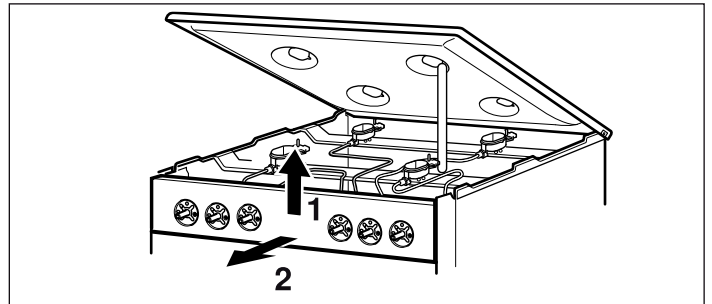
6. Verwijder de afdekkappen op de profielen links en rechts voor (zonder daarbij krassen op het oppervlak te maken). Draai de daaronder liggende schroeven (T20) los.



7. Verwijder de schakelknoppen (T15) en draai de beide schroeven (M4) op het bedieningspaneel eruit.

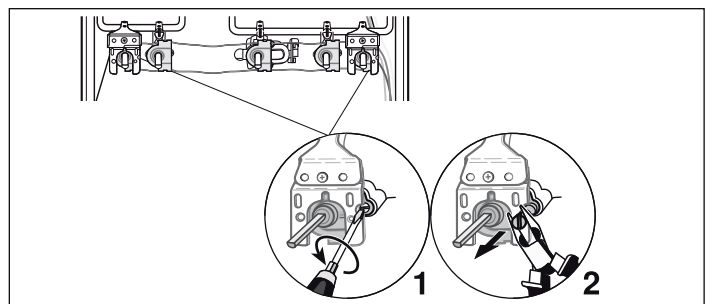
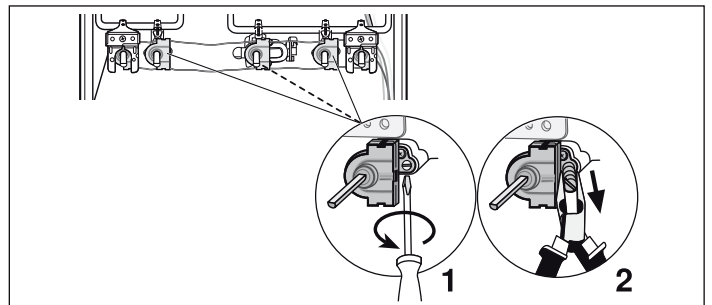


8. Houd het frontpaneel met beide handen vast en licht het voorzichtig op. Maak het frontpaneel uit de houders los. Klap vervolgens het paneel voorzichtig naar voren. Let erop dat de kabels niet beschadigd worden en de aansluitingen niet worden gescheiden.

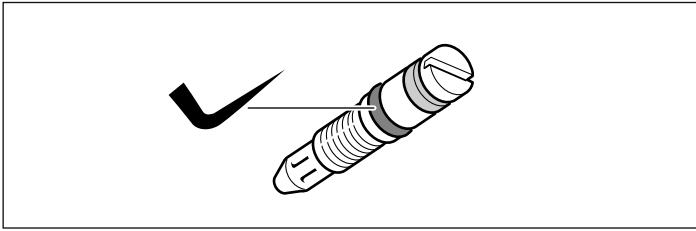


Bypass-schroeven vervangen

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



- 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".
- Controleer of de afdichtingen van de bypass-schroef goed zitten en foutloos functioneren. Gebruik alleen bypass-schroeven met intacte afdichtingen.



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

Bedieningspaneel monteren

Montage in omgekeerde volgorde.

- Het paneel met beide handen vasthouden en voorzichtig inbrengen. Let erop dat de kabels niet beschadigd worden en de verbindingen niet losraken. Licht naar onderen bewegen en in de bevestigingsnokken plaatsen.
- De schroeven (T15) (M4) die van het paneel zijn gehaald weer inbrengen.
- De schroeven (T20) die aan de rechter- en linkerkant uit de frontprofielen zijn gehaald weer inbrengen en vastdraaien. De kunststof afscherming weer aanbrengen.
- De kookplaat voorzichtig weer inbrengen. Zorg ervoor dat de kunststof onderdelen die onder de schroeven moeten blijven niet naar beneden vallen. De twee schroeven (T20) rechts- en linksvoor op de kookplaat weer indraaien.
- Voor modellen met wok-brander (optie): de 4 torxschroeven (M4) op de wok-brander die u eruit heeft geschroefd weer indraaien.
- Indien het toestel een afschermplaat heeft, deze aan beide kanten vasthouden en langzaam weer verticaal in de houder plaatsen.
- De branderonderdelen aan de hand van hun grootte op de juiste plaats zetten. Let erop dat de ontstekingskaarsen in de juiste openingen naast de branderonderdelen worden geplaatst. De branderdeksels midden op de juiste branderonderdelen plaatsen.
- Pannenhouders of -roosters terugplaatsen. Zorg ervoor dat de pannenhouders met een spanbreedte van 80 mm op de extra brander wordt gezet.
- De schakelaars voorzichtig bevestigen
- In deze fase dient beslist de werking van de gasbranders te worden gecontroleerd. Zie het hoofdstuk "Veilig functionerende branders".
- Controleer of het toestel goed werkt.

Ovenbranders vervangen (optie)

Vorbereiding

Schakel alle schakelaars op het bedieningspaneel uit.

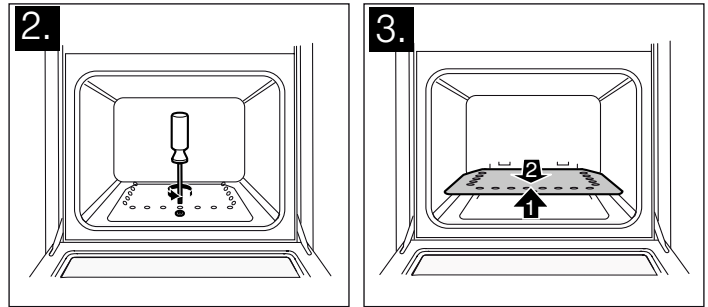
Sluit de gastoevoer.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

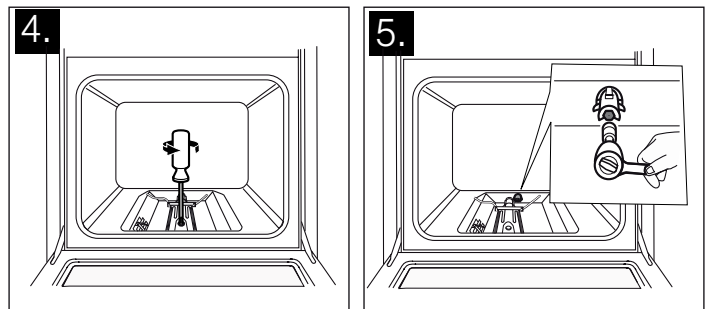
Onderbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.

Vervang de sproeier voor de ovenbrander

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



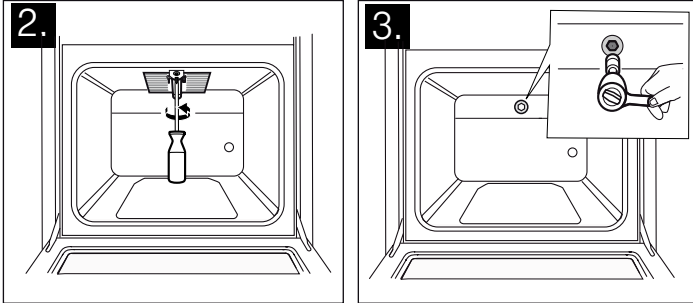
- Draai de bevestigingsschroef van de brander los en neem de ovenbrander voorzichtig eruit. De brandersproeiers zijn nu vrij toegankelijk. Let erop dat het thermo-element en de bougieaansluitingen niet worden beschadigd.
- Draai de sproeier aan de branderingang op de achterzijde van de oven los (met behulp van een steeksleutel van 7 mm).



- 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".
- Plaats de nieuwe sproeier en draai deze vast.
- Voer nu in ieder geval een lektest uit. Lees voor de uitvoering van een lektest het hoofdstuk "Lektest" na.
- 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.
- Vervolgens moet in ieder geval de vlamvorming van de brander worden gecontroleerd. Zie het hoofdstuk "Correcte vlamvorming".
- 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 eigenschappen - gas

Hier vindt u een lijst met de verschillende gassoorten en de bijbehorende waarden.

Sproeierwaarden voor de hulpbrander

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Sproeier (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	0,72	0,77	0,47
Bypass-schroef (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,30	0,30	0,50	0,50	0,30
Max. ingangsvermogen (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Max. ingangsvermogen (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar m ³ /h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	-	-	0,111	0,116	-
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar /h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73

* Voor Frankrijk en België

** G30 (50 mbar) de sproeierset HEZ298070 moet door de servicedienst worden besteld.

Sproeierwaarden voor de normale brander

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Sproeier (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	0,94	1,00	0,62
Bypass-schroef (mm)	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,38	0,38	0,58	0,58	0,38
Max. ingangsvermogen (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Max. ingangsvermogen (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar m ³ /h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	-	-	0,194	0,203	-
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar /h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127

* Voor Frankrijk en België

** G30 (50 mbar) de sproeierset HEZ298070 moet door de servicedienst worden besteld.

Sproeierwaarden voor de wokbrander (optie)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/ 37	50	25	20	37
Sproeier (mm)	1,35	1,35	1,20	1,45	1,40	0,96	0,75	1,40	1,46	0,90
Bypass-schroef (mm)	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,55	0,55	0,88	0,88	0,55
Max. ingangsvermogen (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Max. ingangsvermogen (kW)	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar m ³ /h	0,342/ 0,398	0,342	0,342	0,398	0,398	-	-	0,398	0,418	-
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar /h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261

* Voor Frankrijk en België

** G30 (50 mbar) de sproeierset HEZ298070 moet door de servicedienst worden besteld.

Sproeierwaarden voor extra krachtige brander (optie)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Sproeier (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21	1,38	0,80
Bypass-schroef (mm)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,46	0,46	0,75	0,75	0,46
Max. ingangsvermogen (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Max. ingangsvermogen (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar m ³ /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332	0,348	-
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar /h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218

* Voor Frankrijk en België

** G30 (50 mbar) de sproeierset HEZ298070 moet door de servicedienst worden besteld.

Sproeierwaarden voor de gasgrillbrander (optie)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Sproeier (mm)	1,00	1,00	0,98	1,13	1,10	0,70	0,62	1,10
Bypass-schroef (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Max. ingangsvermogen (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Max. ingangsvermogen (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar m ³ /h	0,2/0,233	0,2	0,2	0,233	0,233	-	-	0,233
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar /h	-	-	-	-	-	153	153	-

* Voor Frankrijk en België

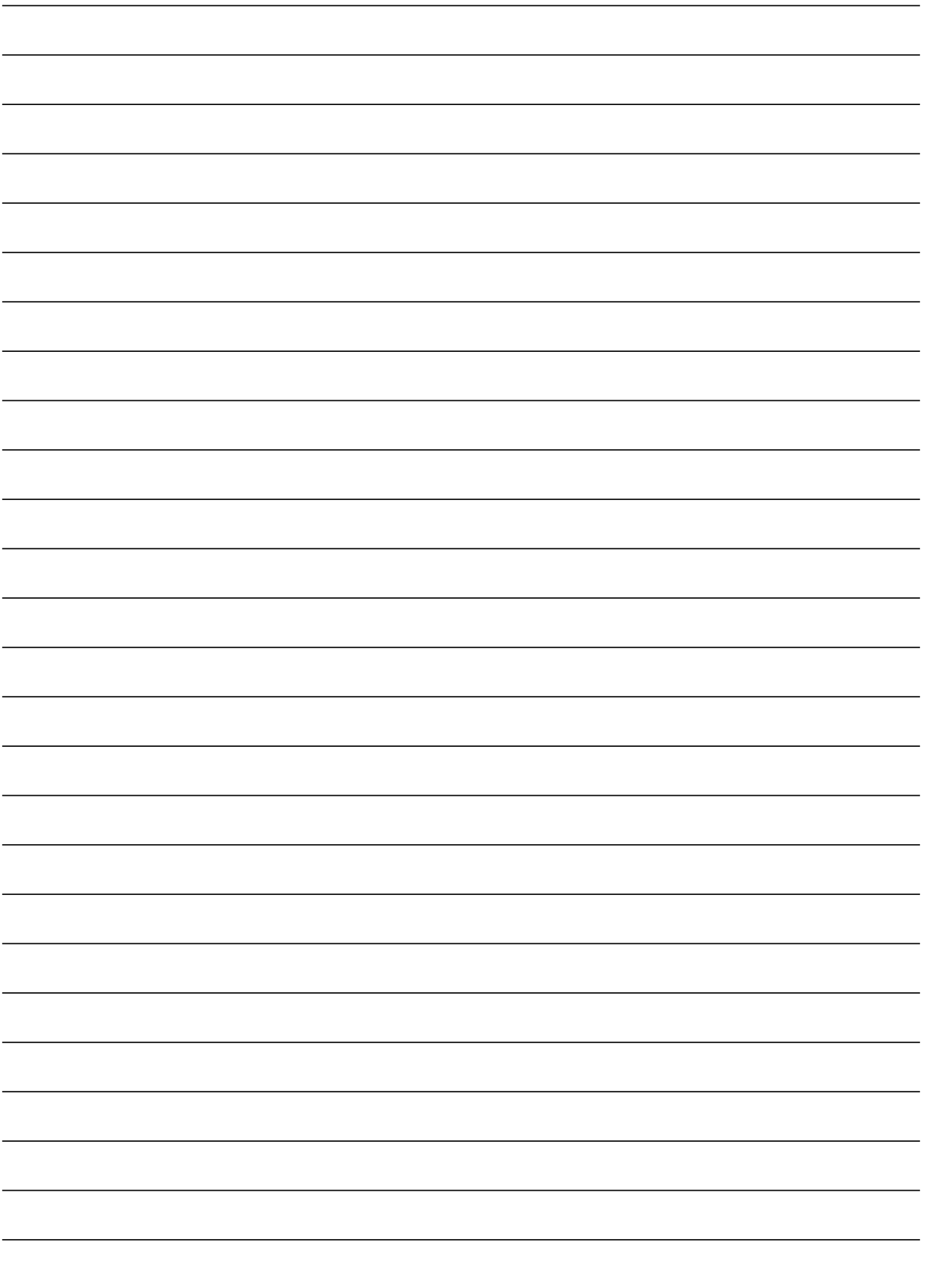
** G30 (50 mbar) de sproeierset HEZ298070 moet door de servicedienst worden besteld.

Sproeierwaarden voor de ovenbrander met thermostaat (optie)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Gasdruk (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Sproeier (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21
Bypass-schroef (mm)	0,76	0,76	0,67	0,80	0,70	0,48	0,45	0,70
Max. ingangsvermogen (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Max. ingangsvermogen (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar m ³ /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332
Gasdoorstroming voor 15°C en 1013 mbar /h	-	-	-	-	-	218	218	-

* Voor Frankrijk en België

** G30 (50 mbar) de sproeierset HEZ298070 moet door de servicedienst worden besteld.







9000713468