

Ombouwvoorschrift

Conversion instructions

Umbauvorschrift

Consigne de conversion

Instellen voor andere gassoort
Adjusting for a different gas type
Umstellung auf eine andere Gasart
Installation d'une autre type de gaz

Deze instructie geldt voor de volgende toestellen:
This instruction applies for the following appliances:
Diese Anleitung gilt für die folgenden Geräte:
Ces instructions s'appliquent aux appareils suivants :

*EFG607HWIT
EFG667VRVS
EFG667VWIT
EFG687VWIT
EFG688VRVS
EFG689VRVS
PF6120ONY
PF6120RVS
PF6120WIT
PF6139RVS
PF6139WIT
PF6140RVS
PK460
PK560
EKP227
EKP228
EKP258*

NL	4
GB.....	7
DE	12
FR	16

Let op:

Het uitvoeren van deze instructie door een niet bevoegd monteur kan leiden tot gevaarlijke situaties.

ATAG is niet aansprakelijk voor gevolgen (het ontstaan van een gevaarlijke situatie en/of schaden aan personen en goederen) ontstaan door het foutief uitvoeren van deze instructie door monteurs die niet in dienst zijn van de ATAG servicedienst. Gevolgschade ontstaan door ondeskundig uitvoeren van deze instructie wordt niet gehonoreerd.

Deze ombouwset bestaat uit originele onderdelen. Originele onderdelen worden gekeurd op geschiktheid en veiligheid tijdens de typekeuring van het toestel. Regelmatisch uitgevoerde partijskeuringen garanderen de kwaliteit van originele onderdelen.

ATAG adviseert het ombouwen van een toestel naar een andere gassoort te laten uitvoeren door een monteur van de ATAG servicedienst. Bel de ATAG servicedienst voor het maken van een afspraak met de servicemonteur. Zie de adresgegevens op de achterzijde van deze instructie.

Neem bij problemen met het
ombouwen of bij storingen
contact op met de ATAG
servicedienst.

Zie voor adressen de
achterzijde van deze instructie.

Inleiding

Met deze ombouwset bouwt u uw fornuis om van aardgas (G25 / 25 mbar) op propaan-/butaangas (G30 / 28-30 mbar). Controleer voordat u met ombouwen begint of uw fornuis daadwerkelijk op aardgas is ingesteld.

Gereedschap

- A. Lekspray en/of speciale drukmeter
- B. Pijp- (of dopsleutel) 7
- C. Schroevendraaier 2 mm (bladbreedte)

Let op: Test het toestel na het ombouwen op gasdichtheid (zie hoofdstuk 2).



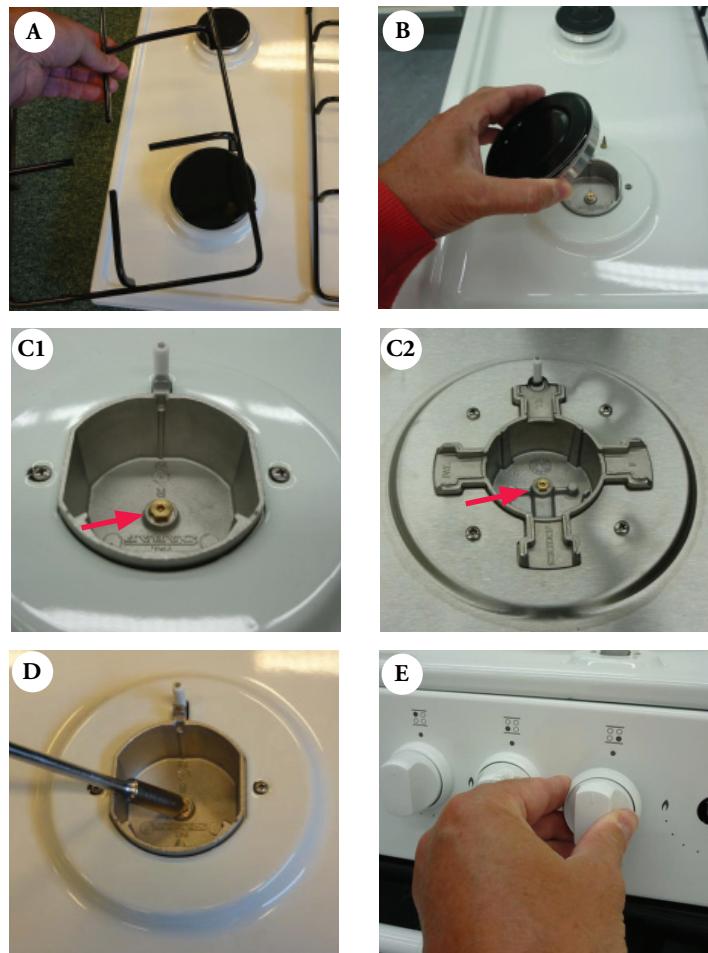
Vervang de volgende onderdelen:

- sputstukken voor de branders
- 2 gegevensplaatjes met gewijzigde gasinstelling

Demonteren

Voorkom beschadigingen van het werkblad of tafel. Leg delen van het toestel op een beschermende ondergrond.

1. Verwijder de pandragers, branderkoppen en sierdeksel (indien aanwezig). Zie afbeelding A en B.
2. Verwijder de 4 inspuiters. Zie afbeelding C en D. Gebruik daarvoor pijsleutel 7.
3. Trek de bedieningsknoppen rechtstaand naar voren en verwijder deze (zie afbeelding E).

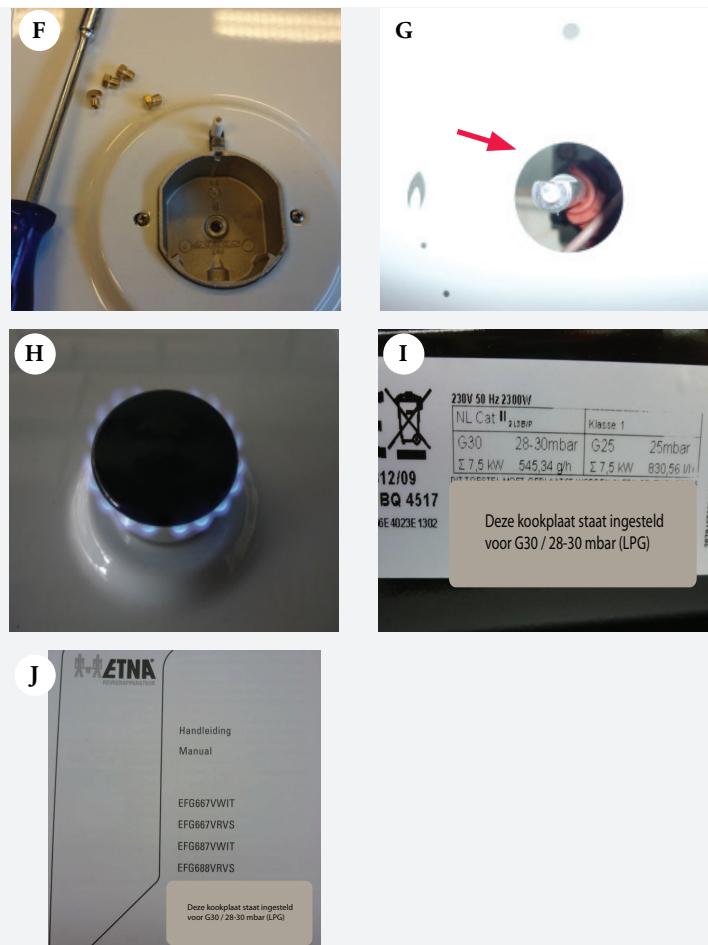


Ombouwen

1. Plaats de nieuwe inspuiters (G30 - 28/30 mbar) in de branders (zie afbeelding F). Gebruik daarvoor wederom pijsleutel 7.

De waarden van de sputstukken vindt u, ter verificatie, in de tabel met waarden voor inspuiters (zie pagina 6).

2. Plaats de branderkoppen en sluit het fornuis aan op een gasfles met G30-30 mbar.
3. Regel, met behulp van een kleine schroevendraaier, de kleinstand met de spaarstandschoef. De spaarstandschoef bevindt zich op het gaskraan huis (afb. G). Indien de spaarstandschoef zich op het gaskraanhuis bevind dan is deze via de gaskraanuitsturing in de dashboard te bereiken. De vangschaal hoeft dus niet verwijderd te worden. Ontsteek de brander, draai de gaskraan naar 'kleinstand' en stel het vlambeeld bij. De vlammen moeten na het afregelen een lengte hebben van ongeveer 4 mm (zie afb. H). **Let op:** de vlam mag in kleinstand niet uitwaaien. Na afstellen moet de vlam stabiel zijn. Dat wil zeggen dat de brander niet uit mag waaien wanneer er bijvoorbeeld met de hand voor gewapperd wordt.
4. Plak het 1e gegevensplaatje gedeeltelijk over de bestaande sticker op de onderbak van de gaskookplaat (zie afbeelding I).
5. Plak het 2e gegevensplaatje op de voorzijde van de handleiding (zie afbeelding J).



Waarschuwing!

Controleer of de inspuiters met de juiste waarden in de juiste branders zitten. Zie de gastabel op pagina 6. Controleer de inspuiters op gasdichtheid. Controle op gasdichtheid moet te allen tijde uitgevoerd worden voordat u het toestel in gebruik mag nemen!

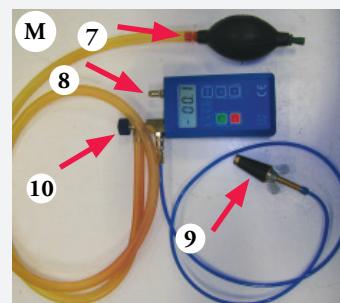
Controleeren op gasdichtheid

Controleer de gasdichtheid met behulp van lekspray als het toestel is aangesloten op de gastoovoer:

1. Dicht de inspuitier af.
2. Open de gaskraan. **Let op; kranen met een thermische beveiliging indrukken, opendraaien en ingedrukt houden!**
3. Spuit lekspray rondom de inspuitier in de brander en controleer deze op gasdichtheid (zie afb. L).

Controleer de gasdichtheid met een drukpomp (zie afbeelding M) als het toestel **niet** is aangesloten op de gastoovoer:

1. Sluit de drukpomp aan op de gasleiding en sluit alle gaskranen.
 2. Verhoog de druk tot 150 mbar en sluit de kraan (zie afbeelding M/10) tussen drukpomp en drukmeter (zie afb. N/8). Controleer de druk. Het drukverlies mag maximaal 5 mbar per minuut bedragen. Open na controle de kraan (zie afbeelding M/10) tussen drukpomp en drukmeter.
 3. Draai één van de gaskranen open en sluit de bijbehorende inspuitier af.
- Let op; kranen met een thermische beveiliging indrukken, opendraaien en ingedrukt houden!**
4. Verhoog de druk tot 150 mbar en sluit opnieuw de kraan tussen drukpomp en drukmeter. Controleer de druk. Het drukverlies mag maximaal 5 mbar per minuut bedragen.
 5. Herhaal deze test voor alle kranen en inspuiters.



Werking controleren

Ontsteek de branders. Controleer of het vlambeeld over het gehele regelbereik regelmatig en stabiel is.

Belangrijk hierbij is dat:

1. de vlam niet dooft in kleinstand
2. de brander niet 'afblaast' in volstand (te herkennen aan vlammen die ver van de brander afstaan in combinatie met een 'sissend' geluid)
3. er geen lange gele vlammen zijn

Gastabel	G25 - 25 mbar	G30 - 30 mbar
Brander	opschrift spuitstuk	opschrift spuitstuk
Sudder	072	50
Normaal	094	65
Sterk	125	85
Wok	148	098

Attention:

When a non-qualified engineer executes these instructions it can lead to hazardous situations.

ATAG is not responsible for the consequences (the arising of a hazardous situation and/or damage to persons or goods) caused by incorrect performance of these instructions by engineers who are not employees of the ATAG service department. Consequential damage arising through inexpert performance of these instructions is not accepted.

This conversion-set consists of original parts. Original parts are tested for suitability and safety during the type-approval of the appliance. Frequently performed batch-approvals guarantee the quality of original parts.

ATAG recommends, when converting an appliance to another gas type, to have this performed by an engineer of the ATAG service department. Phone the ATAG service department to make an appointment with the service engineer. For addresses see the back page of this instruction.

Contact the ATAG service department when problems occur during conversion or when faults occur.

For addresses see back page of this instruction.

Introduction

With this conversion-set you can convert your cooker from natural gas (G25 / 25 mbar) to propane/butane gas (G30 / 28-30 mbar). Before you start conversion, check whether your cooker is genuinely set to natural gas.

Tools

- A. Tube- (or socket) spanner 7)
- B. Screwdriver 2 mm (blade width)
- C. Leak spray and/or special pressure gauge



Attention: Check the gas tightness after converting the appliance (see chapter 2).

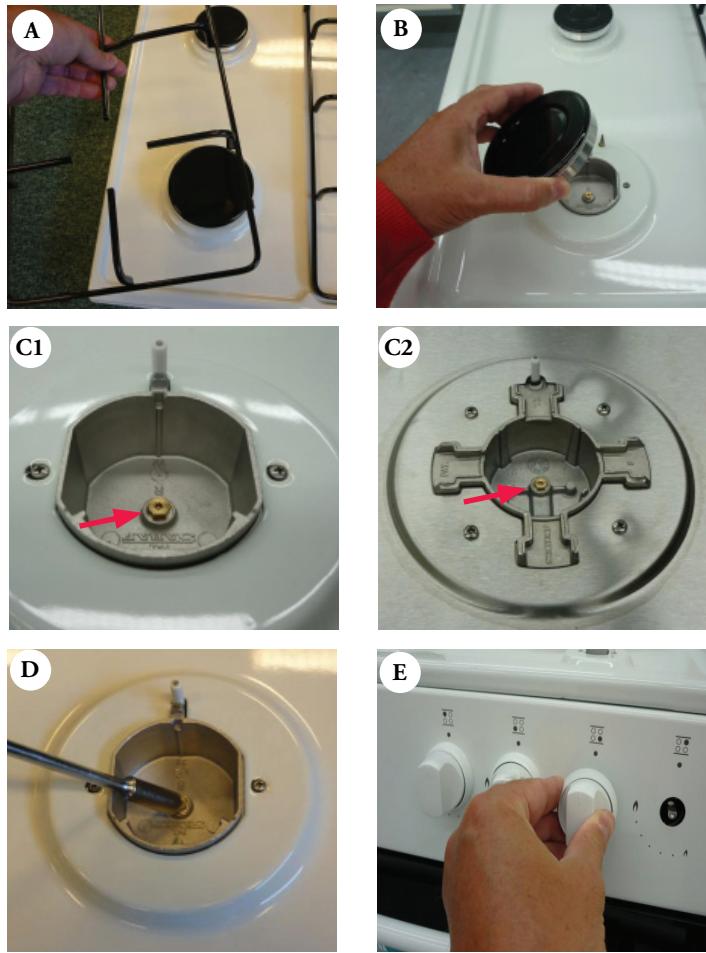
Replace the following parts:

- injector for the burners
- 2 data labels with the modified gas setting

Dismantling

Prevent damage of the work top or table. Lay down parts of the appliance on a protected base.

1. Remove the pan supports, burner heads and the ornamental cover (if present). See fig. A and B.
2. Remove the 4 injectors in the burners. See illustrations C and D. Use a tubular spanner 7 for disassembling/assembling the injector.
3. Pull up the control knobs horizontally and remove them. (see illustration E).

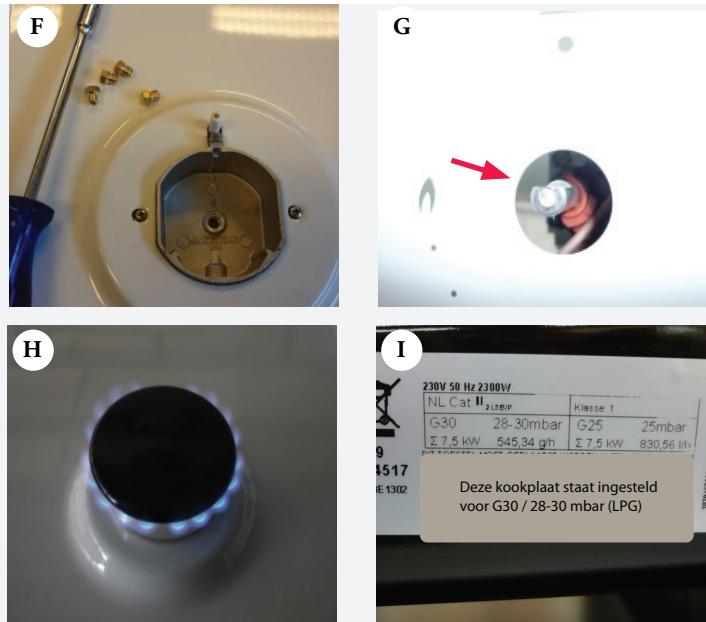


Converting

1. Replace the injectors (G30 - 28/30 mbar) in the burners (see illustration F). Use a tubular spanner 7 for disassembling/assembling the injector.

For verification, the values of the nozzles can be found in the table of values for injectors (see p. 9).

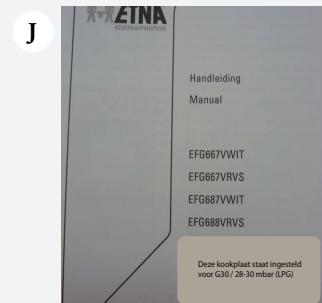
2. Place the burner heads and connect the cooker to a gas cylinder of G30-30 mbar.
3. Using a small screwdriver, adjust the simmer setting with the simmer setting screw. The simmer setting screw can be found on the body of the gas tap (see fig. G). When the simmer setting screw is on the body of the gas tap, the screw can be reached through the gas tap cut-out in the dashboard. The drip tray does not need to be removed. Ignite the burner, turn the gas tap to 'simmer setting' and adjust the flames to a length of approx. 4mm (see fig. H). **Please note:** the flame may not blow out in simmer setting. After adjusting, the flame should be stable. I.e., the burner may not blow out, for example, when fanned manually.
4. Partially attach the data sticker on the current data sticker (with gas type / gas tightness) to the bottom of the gas hob (see fig. I).
5. Attach the second data sticker to the front of the user manual (see fig. J).



Warning!

Check the appliance for gas tightness, especially the injectors and simmer setting screws!

Always check for gas tightness before using the appliance!



Check for gas tightness

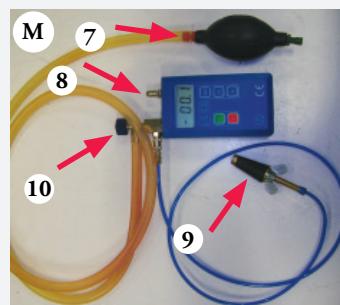
Use leak spray to check the gas tightness when the appliance is connected to the gas supply:

1. Seal the injector.
2. Open the gas tap. **Attention; press and open taps with thermo electric safety device and keep them pressed!**
3. Spray leak spray on the connections (such as gas duct/burner, gas duct / gas) and check for gas tightness (see fig. L).



Check the gas tightness with a pressure pump (see illustration M) when the appliance is **not** connected to the gas supply:

1. Connect the pressure pump to the gas pipe and close all gas taps.
 2. Increase the pressure to 150 mbar and close the tap (see illustration M/10) between the pressure pump and the pressure gauge (see illustration M/8). Check the pressure. The maximum pressure loss may amount to 5 mbar per minute. After checking, open the tap (see illustration M/10) between the pressure pump and the pressure gauge.
 3. Open one of the taps and close the corresponding injector.
- Attention; press and open taps with thermo electric safety device and keep them pressed!**
4. Increase the pressure to 150 mbar and again close the tap between the pressure pump and the pressure gauge. Check the pressure. The maximum pressure loss may amount to 5 mbar per minute.
 5. Repeat this test for all taps and injectors.



Checking operation

Ignite the burners. Check whether the flame profile is uniform and stable for the complete flexibility ratio.

Important for this is that:

1. the flame does not smother in simmer rate
2. the burner does not 'blow off' at maximum burning (to be recognized in flames that are at a distance from the burner in combination with a 'hissing' sound)
3. there are no long yellow flames

Gas table	G25 - 25 mbar	G30 - 30 mbar
Burner	Inscription injector	Inscription injector
Simmer	072	050
Semi rapid	094	065
Rapid	125	085
Wok	148	098

Achtung:

Die Ausführung der in dieser Anleitung beschriebenen Handlungen durch einen nicht befugten Monteur kann zu gefährlichen Situationen führen.

ATAG übernimmt keinerlei Haftung für Folgen (das Entstehen gefährlicher Situationen und/oder Schäden an Personen und Sachen) fehlerhafter Ausführung dieser Anleitung durch Monteure, die nicht zum ATAG-Kundendienst gehören. Für Folgeschäden durch die unsachgemäße Ausführung dieser Anleitung wird nicht gehaftet.

Dieser Umbausatz besteht aus Originalteilen. Originalteile werden während der Typenprüfung des Geräts auf ihre Eignung und Sicherheit überprüft. Regelmäßig durchgeführte unabhängige Untersuchungen garantieren die Qualität der Originalteile.

ATAG rät, den Umbau eines Geräts für eine andere Gasart von einem Monteur des ATAG-Kundendienstes ausführen zu lassen. Wenden Sie sich an den ATAG-Kundendienst, um einen Termin mit einem Kundendienstmitarbeiter zu vereinbaren. Die Adressen finden Sie auf die Rückseite dieser Anleitung.

Wenden Sie sich bei
Problemen mit dem Umbau
oder bei Störungen an den
ATAG-Kundendienst.

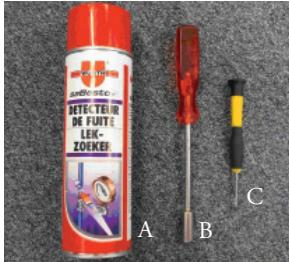
Die Adressen finden Sie auf
die Rückseite dieser Anleitung.

Einleitung

Mit diesem Umbausatz können Sie Ihr Herd von Erdgas (G25 / 25 mbar) auf Propan-/Butangas umstellen (G30 / 28-30 mbar). Überprüfen Sie vor Beginn des Umbaus, dass Ihr Herd wirklich auf Erdgas eingestellt ist.

Werkzeug

- A. Steck- oder Hülsenschlüssel 7
- B. Schraubendreher 2 mm (Klingenbreite)
- C. Leckspray und/oder spezielles Druckmessgerät



Achtung: Überprüfen Sie nach dem Umbau das Gerät auf Gasdichtheit (vgl. Kapitel 2).

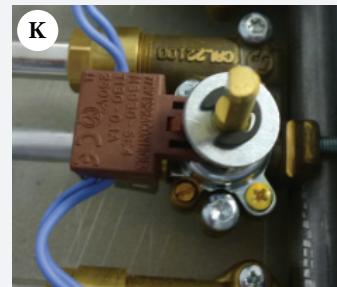
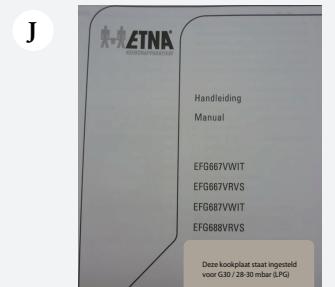
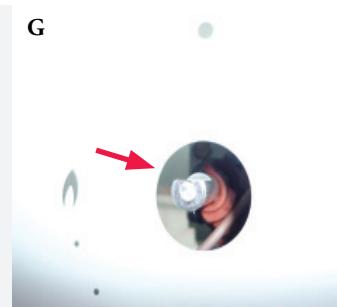
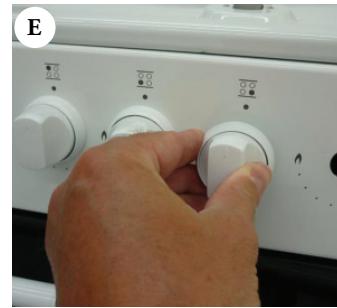
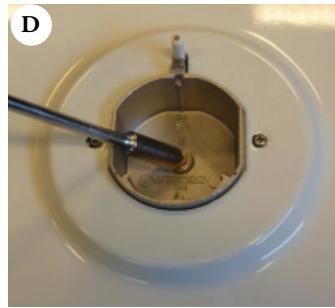
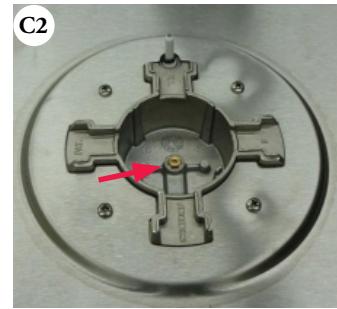
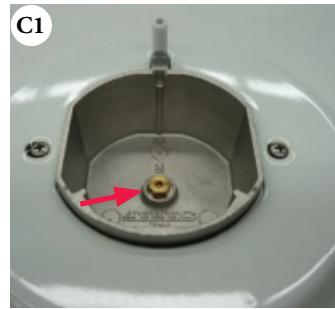
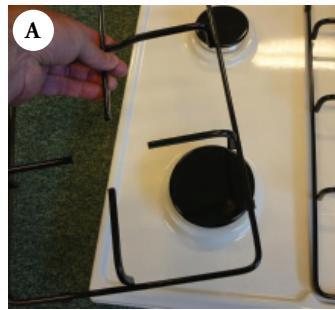
Tauschen Sie die folgenden Teile aus:

- Gasdüsen für die Brenner
- 2 Datenplaketten mit der geänderten Gaseinstellung

Demontage

Vermeiden Sie Beschädigungen der Arbeitsfläche oder Tisch. Legen Sie die Geräteteile auf einen geschützten Untergrund.

1. Entfernen Sie die Topfaulagen, die Brennerköpfe und die Zierabdeckung (falls vorhanden). Vgl. Abb. A und B.
2. Entfernen Sie die Gasdüsen der Brenner (vgl. Abb. C und D). Verwenden Sie für die Demontage der Gasdüse Steckschlüssel 7.
3. Ziehen Sie die Bedienungsknöpfe gerade nach oben und entfernen Sie sie (vgl. Abb. E).



Umbau

1. Montieren Sie die neuen Gasdüsen (G30 - 28/30 mbar der Brenner (vgl. Abb. F). Verwenden Sie für die Montage der Gasdüse Steckschlüssel 7.

Zur Verifizierung finden Sie die Werte der Düsen in der entsprechenden Tabelle (vgl. S. 12).

2. Setzen Sie die Brennerköpfe auf und verbinden Sie den Herd mit einem Gaszylinder mit G30-30 mBar.
3. Passen Sie die Kleinstellung mit der entsprechenden Einstellschraube und einem kleinen Schraubenzieher an. Sie finden die Einstellschraube für die Kleinstellung am Gashahn (vgl. Abb. G). Wenn sich die Einstellschraube für die Kleinstellung am Gashahn befindet, können Sie sie durch die Öffnung im Blende erreichen. Der Tropfenfänger muss nicht entfernt werden. Entzünden Sie den Brenner, stellen Sie den Gashahn auf "Klein" und stellen Sie die Flammen auf eine Länge von ca. 4 mm ein (vgl. Abb. H). **Achtung:** Die Flamme darf in der Kleinstellung nicht ausgehen. Nach der Anpassung sollte die Flamme stabil sein. D.h., der Brenner darf nicht ausgehen, wenn ihm etwa manuell Luft zugefächelt wird.
4. Kleben Sie den Datenaufkleber teilweise auf den aktuellen Datenaufkleber (mit Gasart/Gasdichte) an der Unterseite des Gaskochfeldes (vgl. Abb. I).
5. Kleben Sie den zweiten Datenaufkleber vorn auf das Benutzerhandbuch (vgl. Abb. J).

Achtung!

Überprüfen Sie das Gerät, vor allem die Gasdüsen und Kleinstellschrauben, auf Gasdichtheit!

Die Überprüfung auf Gasdichtheit muss immer durchgeführt werden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Überprüfung auf Gasdichtheit

Überprüfen Sie die Gasdichtheit mithilfe eines Lecksprays, wenn das Gerät an die Gaszufuhr angeschlossen ist:

1. Dichten Sie die Gasdüse ab.
2. Öffnen Sie den Gashahn.

Achtung: Hähne mit Thermo Elektrische Sicherung eindrücken, aufdrehen und eingedrückt halten!

3. Sprühen Sie Leckspray auf die Anschlüsse (wie etwa Gasleitung/Brenner, Gasleitung/Gasversorgung) und überprüfen Sie die Gasdichte (vgl. Abb. L).

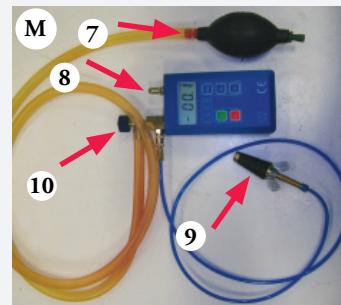


Überprüfen Sie die Gasdichtheit mit einer Druckpumpe (vgl. Abb. NM), wenn das Gerät nicht an die Gaszufuhr angeschlossen ist:

1. Schließen Sie die Druckpumpe an die Gasleitung an und schließen Sie alle Gashähne.
2. Erhöhen Sie den Druck auf 150 mbar und schließen Sie den Hahn (vgl. Abb. M/10) zwischen Druckpumpe und Druckmessgerät (vgl. Abb. M/8). Überprüfen Sie den Druck. Der Druckverlust darf maximal 5 mbar pro Minute betragen. Öffnen Sie nach der Prüfung den Hahn (vgl. Abb. M/10) zwischen Druckpumpe und Druckmessgerät.
3. Drehen Sie einen der Gashähne auf und schließen Sie die dazugehörige Gasdüse ab.

Achtung: Hähne mit Thermo Elektrische Sicherung eindrücken, aufdrehen und eingedrückt halten!

4. Erhöhen Sie den Druck auf 150 mbar und schließen Sie erneut den Hahn zwischen Druckpumpe und Druckmessgerät. Überprüfen Sie den Druck. Der Druckverlust darf maximal 5 mbar pro Minute betragen.
5. Wiederholen Sie diesen Test für alle Hähne und Gasdüsen.



Überprüfung der Funktion

Zünden Sie die Brenner an. Überprüfen Sie, ob das Flammenbild über den gesamten Regelbereich hinweg regelmäßig und stabil ist. Hierbei ist wichtig, dass:

1. die Flamme in Kleinstellung nicht ausgeht
2. der Brenner in Vollstellung nicht 'abblässt' (zu erkennen an Flammen, die fern vom Brenner stehen, zusammen mit einem 'zischenden' Geräusch)
3. keine langen, gelben Flammen zu sehen sind

Gastabelle	G25 - 25 mbar	G30 - 30 mbar
Brenner	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Gasdüse
Schmor	072	50
Normal	094	65
Stark	125	85
Wok	148	98

Attention :

L'exécution des présentes instructions par un installateur non compétent peut entraîner des situations dangereuses.

ATAG ne peut être tenu responsable des conséquences (situation dangereuse et/ou dommages et blessures) résultant de l'exécution incorrecte des présentes instructions par des installateurs qui n'appartiennent pas au service d'entretien d'ATAG. Les dommages consécutifs résultant de l'exécution incorrecte des présentes instructions ne pourront faire l'objet d'aucune garantie.

Cet jeu de conversion est composé de pièces d'origine. L'adéquation et la sécurité des pièces d'origine sont vérifiées lors de la certification de l'appareil. Des contrôles réguliers permettent de garantir la qualité des pièces d'origine. ATAG conseille de confier la conversion d'un appareil pour un autre type de gaz à un installateur du service d'entretien d'ATAG. Contactez le service d'entretien d'ATAG pour convenir d'un rendez-vous avec l'installateur. Pour les adresses, reportez-vous à la côté arrière des présentes instructions.

En cas de problème lors
de la conversion ou de panne,
prenez contact avec le service
d'entretien d'ATAG.

Pour les adresses, reportez-vous
à la côté arrière des présentes
instructions.

Introduction

Cet jeu de conversion permet d'utiliser une poêle conçue pour du gaz naturel (G25 / 25 mbar) avec du propane/butane (G30 / 28-30 mbar). Avant de commencer la conversion, vérifiez que la poêle est bien conçue pour du gaz naturel.

Outils

- A. Aérosol pour fuites et/ou manomètre spécial
- B. Clé à pipe ou à douille 7
- C. Tournevis de 2 mm (largeur de valve)



Attention : après la conversion, vérifiez que l'appareil est étanche au gaz (reportez-vous au chapitre 2).

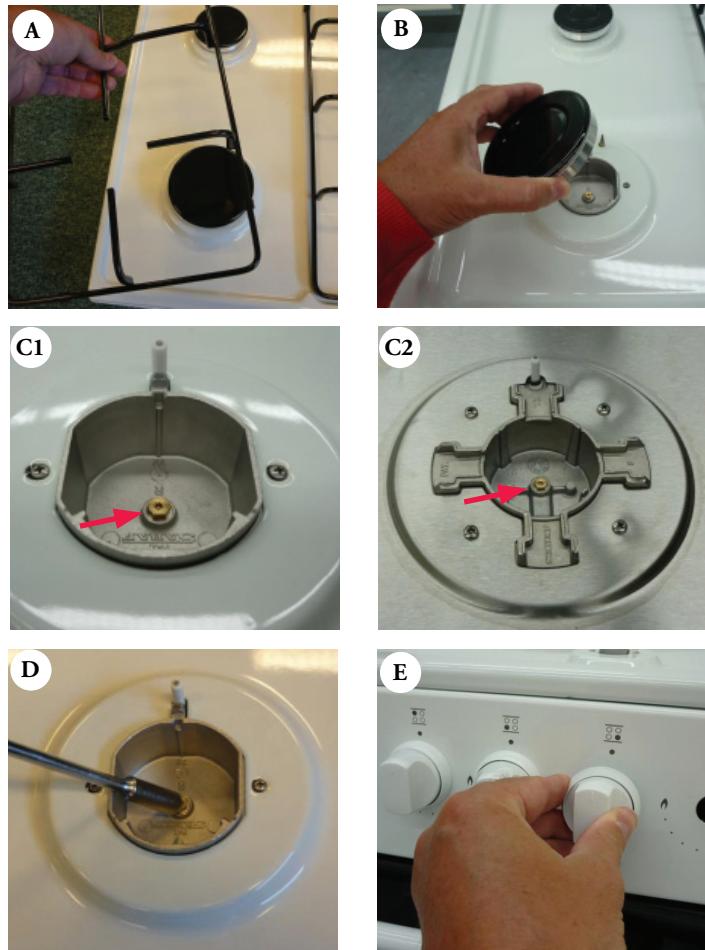
Remplacez les pièces suivantes :

- buses des brûleurs
- 2 plaques signalétiques avec le nouveau réglage du gaz

Démontage (reportez-vous à l'illustration A)

Veuillez à ne pas endommager le plan de travail ou table. Placez les pièces de l'appareil sur une surface protégée.

1. Retirez les supports de casserole, les têtes des brûleurs et le couvercle décoratif (le cas échéant). Reportez-vous aux illustrations A et B.
2. Remplacez les 4 buses des brûleurs (reportez-vous aux illustrations C et D). Pour le démontage/l'installation des buses, utilisez la clé à pipe ou à douille 7.
3. Soulevez et retirez les touches de commande à la horizontale (reportez-vous aux illustration E).

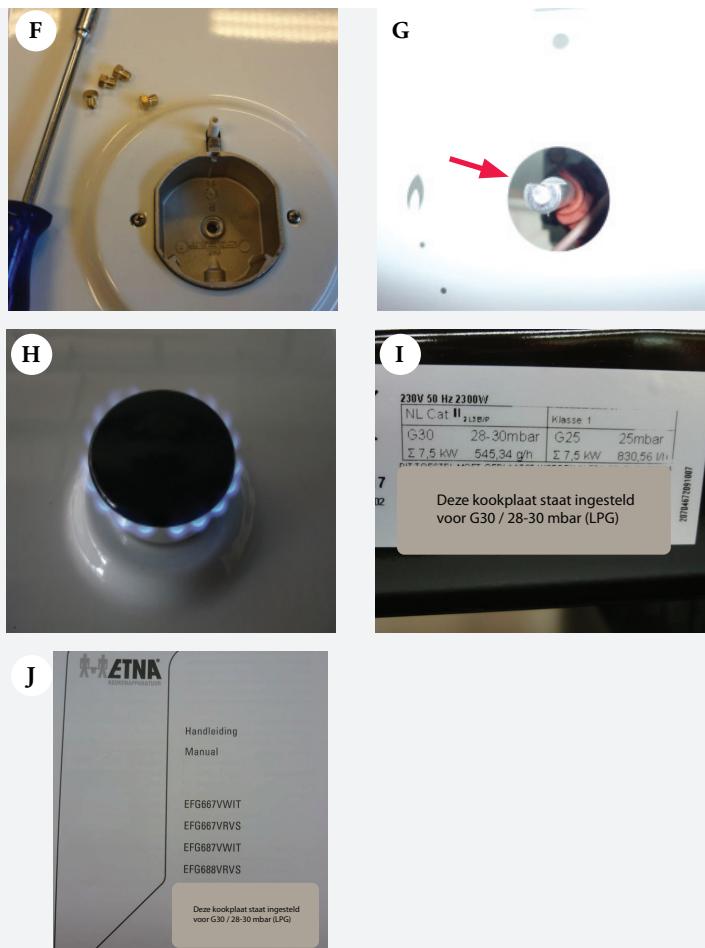


Conversion (reportez-vous aux illustrations B/C)

1. Remplacez les buses (G30 - 28/30 mbar) des brûleurs (reportez-vous aux illustration F). Pour le démontage/l'installation des buses, utilisez la clé à pipe ou à douille 7.

Pour vérification, les valeurs des buses sont disponibles dans le tableau de valeurs pour les injecteurs (reportez-vous à la page 15).

2. Placez les têtes des brûleurs et raccordez la poêle à une bouteille de gaz (butane 30 mbars).
3. Réglez la position économique de la vis position économique à l'aide d'un petit tournevis. La vis position économique se trouve sur le corps du robinet à gaz (reportez-vous à l'illustration G). Si la vis position économique se trouve sur le tableau, il est possible de l'atteindre par la découpe du robinet à gaz, dans la cuvette de propreté. Il n'est pas nécessaire de retirer la cuvette de propreté. Allumez le brûleur, placez le robinet à gaz en position économique et réglez les flammes de manière à ce qu'elles atteignent une hauteur d'environ 4 mm (reportez-vous à l'illustration H). **Remarque :** la flamme ne peut s'éteindre en position économique. Une fois allumée, la flamme doit être stable. Le brûleur ne peut s'éteindre en cas de ventilation manuelle, par exemple.
4. Recouvrez partiellement l'autocollant de données (avec le type de gaz/l'étanchéité au gaz) situé au bas de la plaque de cuisson avec l'autre autocollant de données (reportez-vous à l'illustration I).
5. Placez le deuxième autocollant de données sur la couverture du manuel d'utilisation (reportez-vous à l'illustration J).



Avertissement !

Vérifiez que l'appareil, et notamment les injecteurs et les vis position économique sont étanches au gaz !

La vérification de l'étanchéité au gaz doit toujours être effectuée avant la mise en service de l'appareil !

Vérification de l'étanchéité au gaz

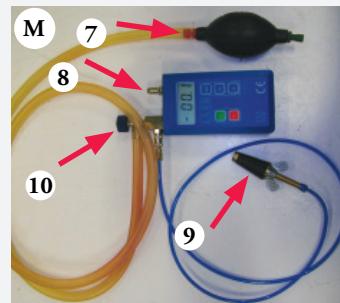
Vérifiez l'étanchéité au gaz à l'aide de l'aérosol pour fuites si l'appareil est raccordé à l'alimentation en gaz :

1. Fermez l'injecteur.
2. Ouvrez le robinet de gaz. **Attention : vous devez appuyer sur les robinets avec sécurité thermique, les ouvrir, puis les maintenir enfoncés !**
3. Vaporisez l'aérosol pour fuites sur les raccords et vérifiez l'étanchéité au gaz (reportez-vous aux illustration L).



Vérifiez l'étanchéité au gaz avec une pompe de compression (reportez-vous à l'illustration M) si l'appareil n'est pas raccordé à l'alimentation en gaz :

1. Raccordez la pompe de compression à la conduite de gaz et fermez tous les robinets de gaz.
2. Augmentez la pression pour atteindre 150 mbars et fermez le robinet (reportez-vous à l'illustration M/10) entre la pompe de compression et le manomètre (reportez-vous à l'illustration M/8). Contrôlez la pression. La perte de pression ne peut s'élèver à plus de 5 mbars par minute. Après la vérification, ouvrez le robinet (reportez-vous à l'illustration M/10) entre la pompe de compression et le manomètre.
3. Ouvrez un des robinets de gaz et fermez l'injecteur correspondant.
- Attention : vous devez appuyer sur les robinets avec sécurité thermique, les ouvrir, puis les maintenir enfoncés !**
4. Augmentez la pression pour atteindre 150 mbars et fermez de nouveau le robinet entre la pompe de compression et le manomètre. Contrôlez la pression. La perte de pression ne peut s'élèver à plus de 5 mbars par minute.
5. Répétez le test pour tous les robinets et tous les injecteurs.



Contrôle du fonctionnement

Allumez les brûleurs. Vérifiez que la flamme est régulière et stable sur toute la plage de réglage. Il est important que :

1. la flamme ne s'éteigne pas en position basse
2. le brûleur ne «siffle» pas en position haute (les flammes brûlent loin du brûleur et un bruit de sifflement est émis)
3. toute longue flamme jaune soit exclue

Tableau gaz	G25 - 25 mbar	G30 - 30 mbar
Brûleur	Inscription buse	Inscription buse
À feu doux	072	50
Normal	094	65
Puissant	125	85
Wok	148	98

ATAG Nederland bv
Impact 83, Duiven
Tel.; 026 - 882 11 00
Fax.; 026 - 882 12 10
E-mail: info@homeproducts.nl
Internet: www.atag.nl

Servicedienst Nederland
Tel.; 0900 - 555 00 01

ATAG Belgie nv
Industriezone Erpe-Mere
keerstraat 1
B-9420 Erpe-Mere
Tel.; 053 - 80 62 08
Fax.; 053 - 80 60 57
Internet: www.atag.be

Servicedienst Belgie
Tel.; 053 - 80 45 36

ATAG UK
www.atagservice.co.uk
www.atag.co.uk

ATAG Deutschland
www.atag-kuechentechnik.de
www.atag.de

ATAG France / België
www.atag.fr
www.atag.be