

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 :

KGG860ZT
KGG673ZT
KGG870ZTA
KGG890ZTA

NL4

EN7

DE10

FR13

Let op:

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

Etna is niet aansprakelijk voor gevolgen (het ontstaan van een gevaarlijke situatie en/of schade aan personen en goederen) ontstaan door het foutief uitvoeren van deze instructie door monteurs die niet in dienst zijn van de Etna 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. Regelmatig uitgevoerde partijkeuringen garanderen de kwaliteit van originele onderdelen.

Etna adviseert het ombouwen van een toestel naar een andere gassoort te laten uitvoeren door een monteur van de Etna servicedienst. Bel de Etna servicedienst voor het maken van een afspraak met de servicemonteur.

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

ETNA Nederland
www.etna.nl

ETNA België
www.etna.be

Inleiding

Met deze ombouwset bouwt u uw gaskookplaat om van aardgas (G25.3 / 25 mbar) op propaan-/butaangas (G30 / 28-30 mbar). Controleer voordat u met ombouwen begint of uw gaskookplaat daadwerkelijk op aardgas is ingesteld.

Gereedschap

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

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

Vervang de volgende onderdelen:

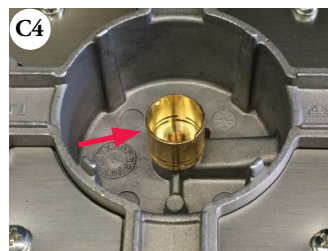
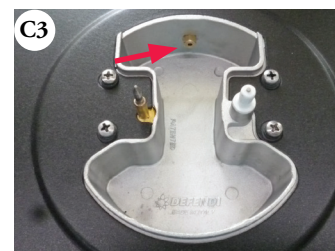
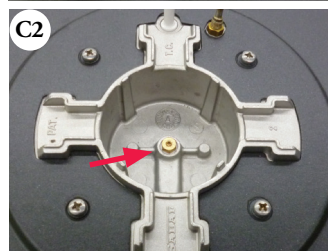
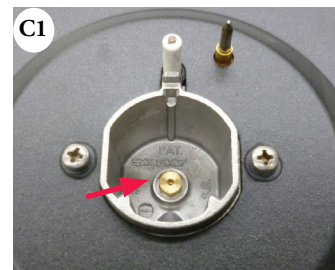
- spuitstukken voor de branders
- 3 gegevensplaatjes met gewijzigde gasinstelling

Demonteren

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

1. Verwijder de pandragers, branderkoppen en sierdeksel (indien aanwezig). Zie afbeelding B.
2. Verwijder alle inspuiter. Zie afbeelding C en D. Gebruik daarvoor pijpsleutel of steeksleutel 7. Afbeeldingen C1 t/m C5 tonen de verschillende soorten branders en inspuiter die voor kunnen komen.
3. Trek de bedieningsknoppen rechtstandig omhoog en verwijder deze (zie afbeelding E).
4. Voor het verwijderen van de wok inspuiter op afbeelding C4 kan een metalen plaatje of een tang gebruikt worden (zie afbeelding C5).

In tegenstelling tot de G25.3 versie heeft de wok inspuiter voor G30-30 mbar de bekende kleinere afmeting zoals te zien is op afbeelding C2.



Ombouwen

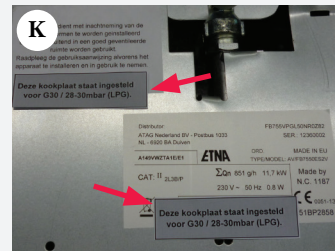
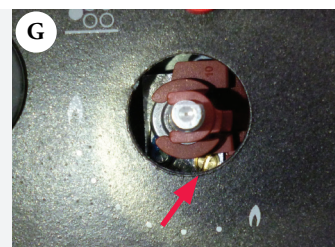
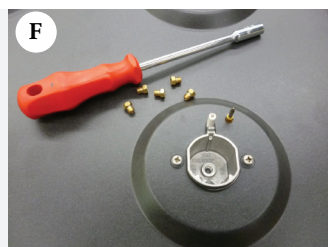
1. Plaats de nieuwe inspuiter (G30 - 28/30 mbar) in de branders (zie afbeelding F). Gebruik daarvoor wederom steeksleutel 7.

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

2. Plaats de branderkoppen en sluit de kookplaat aan op een gasfles met G30-30 mbar.
3. Regel, met behulp van een kleine schroevendraaier, de kleinstand met de spaarstandschroef. De spaarstandschroef van de gaskraan (afb. G) bevindt zich op het gaskraanhuis. De spaarstandschroef op het gaskraanhuis is bereikbaar via de uitsparing in de vangschaal (afbeelding G+H). 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 afgeregelen een lengte hebben van ongeveer 4 mm (zie afb. i).

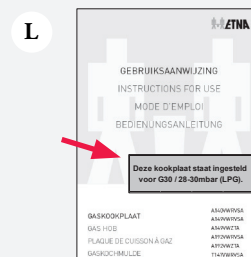
Let op: de vlam mag in kleinstand niet uitwaaien. Na afstellen moet de vlam stabiel zijn. Dat wil zeggen dat de brander niet uit mag waaien wanneer er bijvoorbeeld met de hand voor gewapperd wordt.

4. Plak 2 gegevensplaatjes gedeeltelijk over de bestaande stickers op de onderbak van de gaskookplaat (zie afbeeldingen J en K).
5. Plak het 3e gegevensplaatje op de voorzijde van de handleiding van de kookplaat (zie afbeelding L).



Waarschuwing!

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



Controleren op gasdichtheid

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

1. Dicht de inspuiter af.
2. Open de gaskraan. **Let op; kranen met een thermische beveiliging indrukken, opendraaien en ingedrukt houden!**
3. Spuit lekspray rondom de inspuiter 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 gastoevoer:

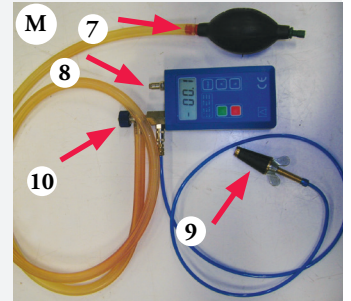
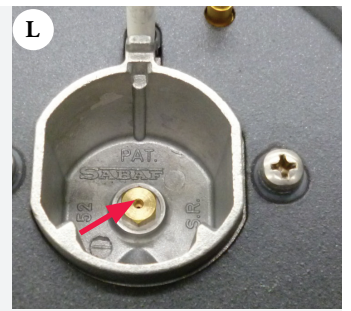
1. Sluit de drukpomp aan op de gasleiding en sluit alle gaskranen.
2. Verhoog de druk tot 150 mbar en sluit de kraan (zie afbeelding M/10) tussen drukpomp en drukmeter (zie afb. N/8). Controleer de druk. Het drukverlies mag maximaal 5 mbar per minuut bedragen.
Open na controle de kraan (zie afbeelding M/10) tussen drukpomp en drukmeter.
3. Draai één van de gaskranen open en sluit de bijbehorende inspuiter 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 insputters.

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	G25.3 - 25 mbar	G30 - 30 mbar	G20 - 20 mbar
Brander	opschrift spuitstuk	opschrift spuitstuk	opschrift spuitstuk
Sudder - 1,0 KW	0,80	0,50	0,77
Normaal - 1,75 KW	1,02	0,66	1,01
Sterk - 3,0 KW	1,32	0,87	1,29
Wok - 3,50 KW (KGG673)	1,37	0,94	1,37
Wok - 3,50 KW (KGG890 / KGG870)	1,37	1,37X	0,94

Attention:

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

Etna 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 Etna 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.

Etna recommends, when converting an appliance to another gas type, to have this performed by an engineer of the Etna service department. Phone the Etna service department to make an appointment with the service engineer.

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

ETNA Nederland
www.etna.nl

ETNA Belgie
www.etna.be

Introduction

With this conversion-set you can convert your gas hob from natural gas (G25.3 / 25 mbar) to propane/butane gas (G30 / 28-30 mbar). Before you start conversion, check whether your gas hob is genuinely set to natural gas.

Tools

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

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

Replace the following parts:

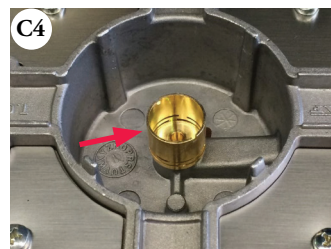
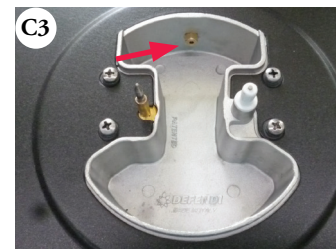
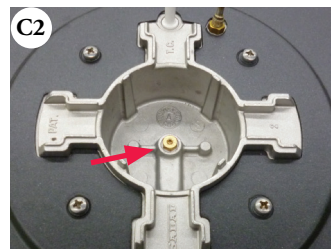
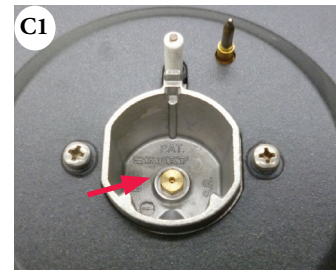
- injector for the burners
- 2 data labels with the modified gas setting

Dismantling

Prevent damage of the work top. 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. B.
2. Remove all injectors in the burners. See illustrations C and D. Use a tubular spanner or open end spanner 7 for disassembling/ assembling the injector. Images C1 / C5 show the different types of burners and injectors that can occur.
3. Pull up the control knobs vertically and remove them. (see illustration E).
4. Use a metal plate or plier (see illustration C5) to remove the wok injector on illustration C4.

Unlike the G25.3 version, the wok injector for G30-30 mbar has the known smaller size (see illustration C2).



Converting

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

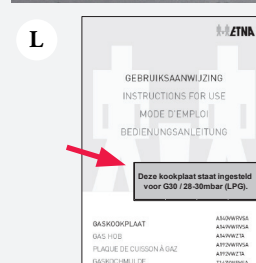
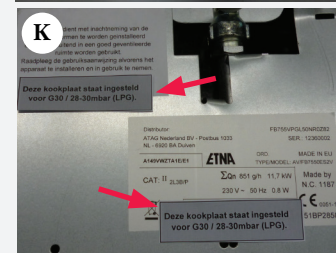
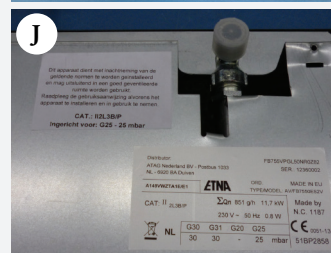
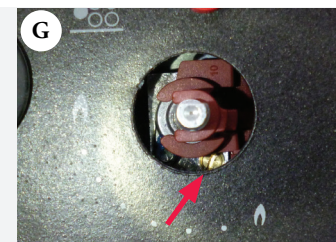
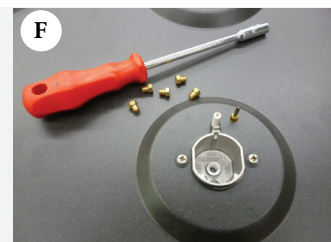
For verification, the values of the nozzles can be found in the table of values for injectors (see p. 9).

2. Place the burner heads and connect the hob to a gas cylinder of G30-30 mbar.
3. Using a small screwdriver, adjust the simmer setting with the simmer setting screw. The gas tap's simmer setting screw (fig. G) is located on the gas tap casing. The simmer setting screw on the gas tap casing is accessible via the recess in the drip tray (fig. G+H). The drip tray does not need to be removed. Ignite the burner, turn the gas tap to 'simmer setting' and adjust the flame to a length of approx. 4mm (see fig. I). **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 2 data stickers on the current data sticker (with gas type / gas tightness) to the bottom of the gas hob (see fig. J+K).
5. Place the 3rd appliance identification card on the front of the gas hob manual (see figure L).

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:

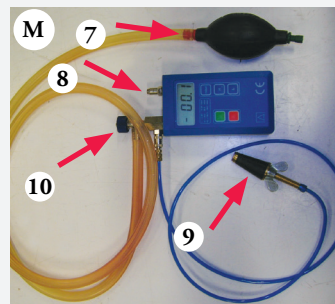
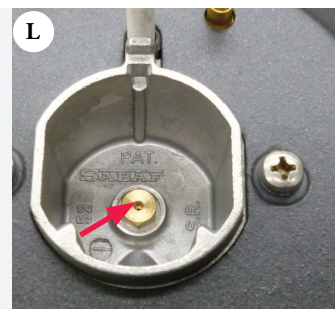
1. Connect the pressure pump to the gas pipe and close all gas taps.
2. Increase the pressure to 150 mbar and close the tap (see illustration M/10) between the pressure pump and the pressure gauge (see illustration M/8). Check the pressure. The maximum pressure loss may amount to 5 mbar per minute. After 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	G25.3 - 25 mbar	G30 - 30 mbar
Burner	Inscription injector	Inscription injector
Auxiliary - 1,0 KW	0.80	0.50
Semi rapid - 1,75 KW	1.02	0.66
Rapid - 3,0 KW	1.32	0.87
Wok - 3,50 KW (KGG673)	1.37	0.94

Achtung:

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

Etna 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 Etna-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.

Etna rät, den Umbau eines Geräts für eine andere Gasart von einem Monteur des Etna-Kundendienstes ausführen zu lassen. Wenden Sie sich an den Etna-Kundendienst, um einen Termin mit einem Kundendienstmitarbeiter zu vereinbaren.

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

ETNA Nederland
www.etna.nl

ETNA Belgie
www.etna.be

Einleitung

Mit diesem Umbausatz können Sie Ihr Gaskochfeld von Erdgas (G25.3 / 25 mbar) auf Propan-/Butangas umstellen (G30 / 28-30 mbar). Überprüfen Sie vor Beginn des Umbaus, dass Ihr Gaskochfeld wirklich auf Erdgas eingestellt ist.

Werkzeug

- A. Leckspray und/oder spezielles Druckmessgerät
- B. Steck- oder Schraubenschlüssel 7 (breite)
- C. Schraubendreher 2 mm (Klingen)

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

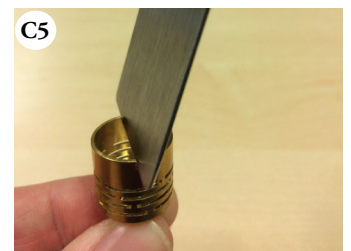
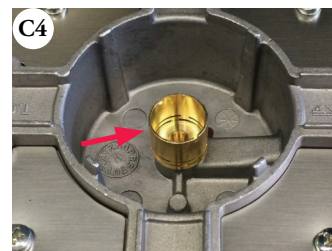
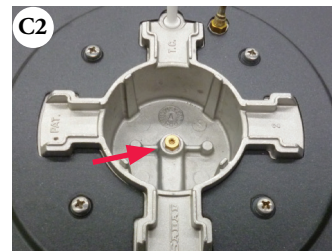
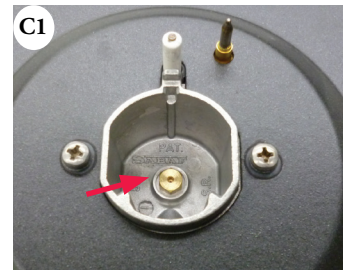


Demontage

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

1. Entfernen Sie die Topfauflagen, die Brennerköpfe und die Zierabdeckung (falls vorhanden). Vgl. Abb. B.
2. Entfernen Sie die Gasdüsen der Brenner (vgl. Abb. C und D). Verwenden Sie für die Demontage der Gasdüse Steckschlüssel oder Schraubenschlüssel 7. Bilder C1 / C5, zeigen die verschiedenen Arten von Brennern und Gasdüsen, die auftreten können.
3. Ziehen Sie die Bedienungsknöpfe gerade nach oben und entfernen Sie sie (vgl. Abb. E).
4. Entfernen Sie die Wok Gasdüsen auf Abb. C4 mit einer Metallplatte oder Zange (siehe Abb. C5).

Anders als bei der Version G25.3 hat der Wok-Injektor für G30-30 mbar die bekannte kleinere Größe (siehe Abb. C2).



Umbau

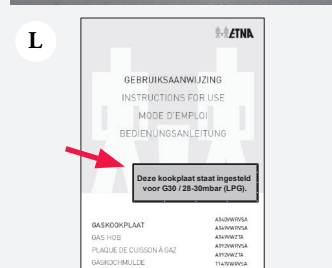
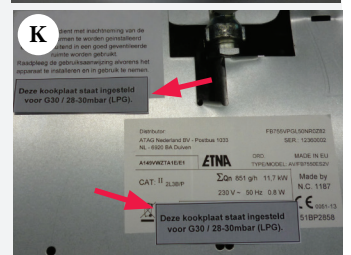
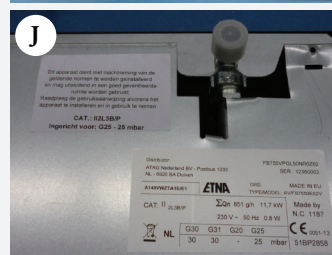
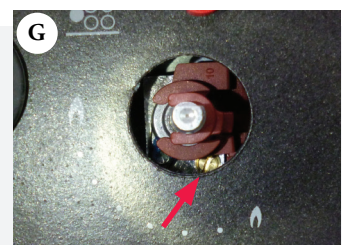
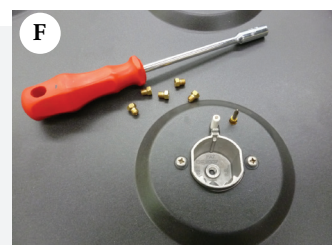
1. Montieren Sie die neue Gasdüsen (G30 - 28/30 mbar der Brenner (vgl. Abb. F). Verwenden Sie für die Montage der Gasdüse oder Schraubenschlüssel 7.

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

2. Setzen Sie die Brennerköpfe auf und verbinden Sie die Kochplatte mit einem Gaszylinder mit G30-30 mBar.
3. Passen Sie die Kleinstellung mit der entsprechenden Einstellschraube und einem kleinen Schraubenzieher an. Die Energiespar-Schraube des Gashahns (Abb. G) befindet sich am Gashahn-Gehäuse. Die Energiespar-Schraube am Gashahn-Gehäuse lässt sich über die Aussparung in der Auffangschale erreichen (Abb. G+H). 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. I).
- 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 zwei Datenaufkleber teilweise auf den aktuellen Datenaufkleber (mit Gasart/Gasdichte) an der Unterseite des Gaskochfeldes (vgl. Abb. J+K).
5. Kleben Sie die 3. Datenplakette auf die Vorderseite der Gebrauchsanweisung der Kochplatte (siehe Abbildung L).

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.

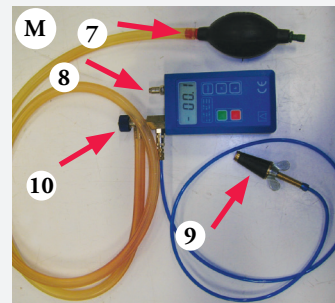
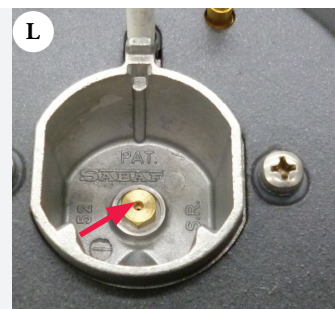
Achtung: Hähne mit Thermo Elektrische Sicherung eindrücken, aufdrehen und eingedrückt halten!

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 'abbläst' (zu erkennen an Flammen, die fern vom Brenner stehen, zusammen mit einem 'zischenden' Geräusch)
3. keine langen, gelben Flammen zu sehen sind



Gastabelle	G25.3 - 25 mbar	G30 - 30 mbar
Brenner	Aufschrift Gasdüse	Aufschrift Gasdüse
Schmor - 1,0 KW	0,80	0,50
Normal - 1,75 KW	1,02	0,66
Stark - 3,0 KW	1,32	0,87
Wok - 3,50 KW (KGG673)	1,37	0,94

Attention :

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

Etna 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'Etna. 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. Etna conseille de confier la conversion d'un appareil pour un autre type de gaz à un installateur du service d'entretien d'Etna. Contactez le service d'entretien d'Etna pour convenir d'un rendez-vous avec l'installateur.

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

ETNA Nederland
www.etna.nl

ETNA België
www.etna.be

Introduction

Cet jeu de conversion permet d'utiliser une plaque de cuisson conçue pour du gaz naturel (G25.3 / 25 mbar) avec du propane/butane (G30 / 28-30 mbar). Avant de commencer la conversion, vérifiez que la plaque de cuisson est bien conçue pour du gaz naturel.

Outils

- A. Aérosol pour fuites et/ou manomètre spécial
- B. Clé à pipe ou clé plate 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)

Veillez à ne pas endommager le plan de travail. 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 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 clé plate 7. Illustrations C1 / C5 pour montrer les différents types de brûleurs et buses qui peuvent se produire.
3. Soulevez et retirez les touches de commande à la verticale (reportez-vous aux illustrations E).
4. Utilisez une plaque métallique ou une pince (reportez-vous aux illustrations C5) pour retirer buses des brûleur wok reportez-vous aux illustrations C4.

Contrairement à la version G25.3, l'injecteur wok pour G30-30 mbar a la taille plus petite connue comme indiqué sur l'illustration C2.

Conversion (reportez-vous aux illustrations B/C)

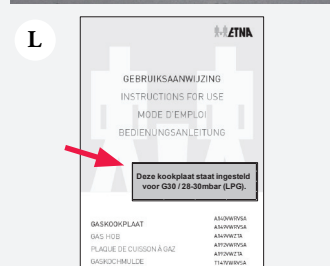
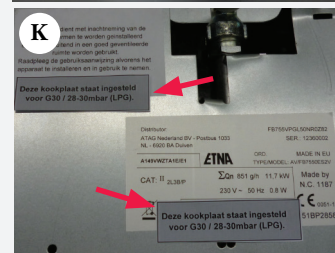
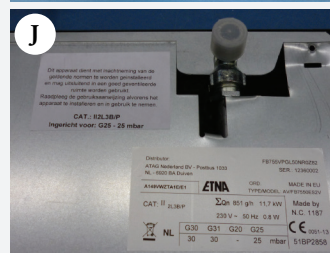
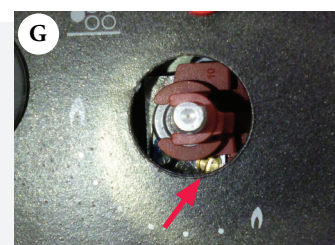
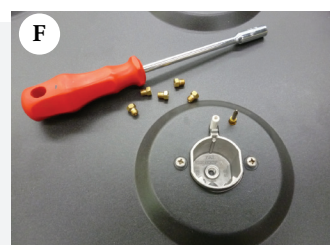
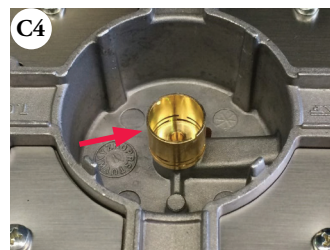
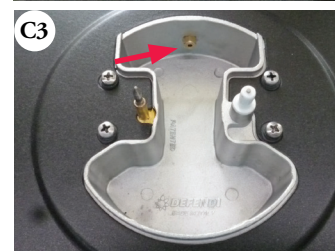
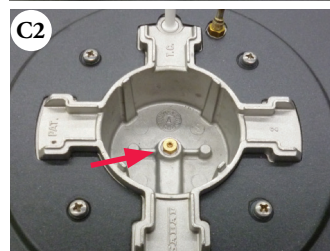
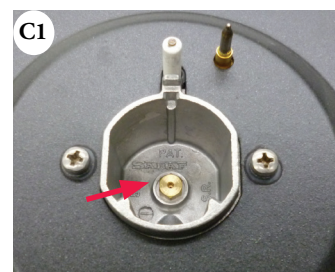
1. Remplacez les buses (G30 - 28/30 mbar) des brûleurs (reportez-vous aux illustrations F). Pour le démontage/l'installation des buses, utilisez la clé à plate ou à douille 7.

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 plaque de cuisson 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 de débit minimum du robinet d'arrivée du gaz (ill. G) se trouve sur le foyer du robinet d'arrivée du gaz. La vis de débit minimum sur le foyer du robinet d'arrivée du gaz est atteignable via l'ouverture située dans la table de cuisson (Ill. G+H). 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 I). **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 2 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 J+K).
5. Collez la 3ème plaque signalétique sur le devant du manuel de la table de cuisson (voir illustration L).

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 illustrations 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'élever 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'élever 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

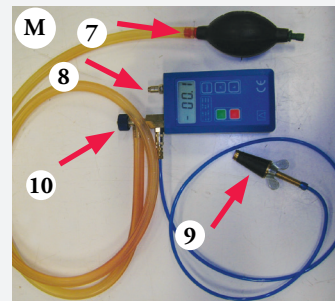
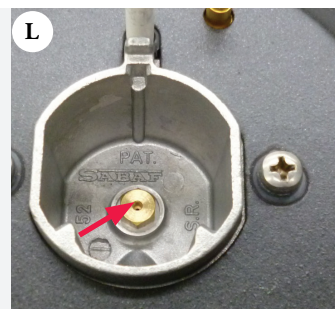


Tableau gaz	G25.3 - 25 mbar	G30 - 30 mbar
Brûleur	Inscription buse	Inscription buse
À ralenti - 1,0 KW	0,80	0,50
Normal - 1,75 KW	1,02	0,66
Puissant - 3,0 KW	1,32	0,87
Wok - 3,50 KW (KGG673)	1,37	0,94



705185