

Ombouwvoorschrift

Plaatsen service kit wok-brander

Consigne de conversion

Installation du kit de service pour brûleur wok

Conversion instructions

Installation of wok burner service kit

Инструкция по переоборудованию

Установка сервисного комплекта конфорки вок

NL	Ombouwvoorschrift	NL 3 - NL 7
FR	Consigne de conversion	FR 3 - FR 7
EN	Conversion instruction	EN 3 - EN 7
RU	Руководство по переоборудованию	RU 3 - RU 7

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Pictograms used - Используемые пиктограммы



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Important information - Важная информация



Tip - Conseil - Совет

INHOUD

<u>Inleiding (A)</u>	4
<u>Demonteren (B)</u>	5
<u>Ombouwen (C)</u>	5
<u>Controleren op gasdichtheid en werking (D)</u>	6
<u>Afmonteren</u>	7
<u>In gebruik stellen</u>	7
<u>Werking controleren (E)</u>	7



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

De leverancier 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 leverancier. 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.

De leverancier adviseert het plaatsen van deze service set te laten uitvoeren door een monteur van de leverancier. Bel de servicedienst voor het maken van een afspraak met de servicemonteur. Zie voor de adresgegevens het garantiebewijs van het toestel.

Inleiding (A)

Deze ombouwvoorschrift beschrijft het vervangen van de supervario wokbranderdelen voor een betere werking.

Gereedschap



7

A. Dop- of pijpsleutel



4

B. Sleufkop schroevendraaier



T20

C. Torx schroevendraaier



P2

D. Kruiskop schroevendraaier



E. Puntbektang



7

F. Steeksleutel



G. lek testspray

Inhoud van de ombouwset:

- Spuitstuk voor de branderkop Wok en branderkeel Wok (zie afbeelding A1, achterin deze instructie);
- Spaarstandschoef voor de wogkaskraan;
- Pakkingringen;
- Fiberringen voor geëmailleerde toestellen.

Demonteren (B)



Let op: maak het toestel spanningsloos voordat de vangschaal verwijderd wordt! Voorkom beschadiging van het werkblad, leg delen van het toestel op een beschermende ondergrond.

1. Verwijder de pandragers, branderkoppen en branderkeelken. Trek de bedieningsknoppen rechtstandig omhoog en verwijder deze.
2. Gooi de wokbranderkeel en de wokbranderkop weg (afb. B4).
3. Draai de schroeven van de bevestigingsbeugels aan de onderkant van het toestel los (zie afbeelding B1, achterin deze instructie).
4. Verwijder de schroeven rond de branders (zie afbeelding B2, achterin deze instructie).
5. Til de vangschaal op aan de achterkant en schuif deze daarna naar voren. Als er een aardeverbinding aan de vangschaal zit, maak deze dan los (zie afbeelding B3, achterin deze instructie).
6. Verwijder de vangschaal van het toestel.

Ombouwen (C)



De positie, type brander (hoofdletter) en de kraan (kleine letter) worden schematisch weergegeven op het etiket in de onderbak.

Let op: geldt alleen voor toestellen aangesloten op G20/20 mbar of G25/G25.3 25mbar (zie Table 1).

De volgende sets kunnen voorkomen:

- Sets 'H2' en 'h' voor de wokbrander.

1. Vervang de spaarstandschoef 'h' in de wokkraan.
Gebruik voor demontage/montage van de spaarstandschoef een schroevendraaier bladbreedte 4 mm (zie afbeelding C2, achterin deze instructie) en indien nodig een tang.
2. Vervang bij de wokbrander de injector voor de binnenbrander (H2) met een steeksleutel 7.
Let op! De injector voor de binnenbrander bevindt zich bovenin het branderhuis (zie afbeelding C1, achterin deze instructie).

Controleren op gasdichtheid en werking (D)

Als het toestel is aangesloten op de gastoevoer, controleer het toestel op gasdichtheid met lek-testspray.

1. Sluit de injector af.
2. Open de gaskraan.



Let op; kranen met een thermische beveiliging indrukken, opendraaien en ingedrukt houden!

3. Spuit lek-testspray op de verbindingen en controleer deze op gasdichtheid.
4. Herhaal dit voor elke brander.

Als het toestel niet is aangesloten op de gastoevoer, controleer de gasdichtheid met een drukpomp.

1. Sluit de drukpomp aan op de gasleiding en sluit alle gaskranen.
2. Verhoog de druk tot 150 mbar en sluit de kraan tussen drukpomp en drukmeter. Controleer de druk. Het drukverlies mag maximaal 5 mbar per minuut bedragen. Open na controle de kraan tussen drukpomp en drukmeter.



Let op; kranen met een thermische beveiliging indrukken, opendraaien en ingedrukt houden!

3. 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.
4. Herhaal deze test voor alle kranen en injectors.

Afmonteren

1. Vervang de pakkingen op de branders.
2. Plaats de vangschaal op het toestel. De haakjes aan de voorkant van de vangschaal moeten onder de rand van de onderbak worden geschoven. Vergeet bij geëmailleerde vangschalen niet om de aardedraad aan te sluiten op de vangschaal.
3. Monteer de schroeven om de vangschaal vast te zetten! Gebruik nieuwe fiberringen bij geëmailleerde vangschalen.
4. Draai de schroeven van de bevestigingsbeugels aan de onderkant van het toestel aan.

In gebruik stellen

1. **Plaats de nieuw geleverde wokbrander delen. Plaats de knoppen en overige branderdelen.**
2. Controleer of het toestel is aangesloten op de juiste gassoort en gasdruk.
3. Open de gastoevoer en steek de stekker in het stopcontact.

Werking controleren (E)

1. Ontsteek de branders.
2. Controleer of het vlambeeld over het gehele regelbereik regelmatig en stabiel is (zie afbeeldingen E1, E2 en E3, achterin deze instructie).

Belangrijk hierbij is dat:

- De vlam niet dooft in kleinstand;
- de brander niet 'afblaast' in volstand (te herkennen aan vlammen die ver van de brander afstaan in combinatie met een 'sissend' geluid);
- Er geen lange gele vlammen zichtbaar zijn.

SOMMAIRE

<u><i>Introduction (A)</i></u>	4
<u><i>Démontage (B)</i></u>	5
<u><i>Conversion (C)</i></u>	5
<u><i>Contrôle de l'étanchéité au gaz et du fonctionnement (D)</i></u>	6
<u><i>Montage final</i></u>	7
<u><i>Mise en service</i></u>	7
<u><i>Contrôle du fonctionnement (E)</i></u>	7

CONSIGNE DE CONVERSION



Attention : Ces instructions doivent être exécutées par un technicien qualifié, sous peine de conduire à des situations dangereuses.

Le fournisseur n'est pas responsable des conséquences (situation dangereuse et/ou blessures corporelles ou dommages matériels) résultant du non-respect de ces instructions par des techniciens qui ne travaillent pas pour lui. Les dommages résultant d'une mauvaise exécution de ces instructions ne seront pas indemnisés.

Ce kit de conversion est composé de pièces d'origine. L'adéquation et la sécurité des pièces d'origine sont vérifiées au cours de l'examen de type de l'appareil. Des contrôles par lot exécutés régulièrement garantissent la qualité des pièces d'origine.








Le fournisseur recommande de confier l'installation de ce kit à un technicien du service après-vente. Téléphonnez au fournisseur pour prendre rendez-vous avec un technicien du service.

Consultez le certificat de garantie de l'appareil pour obtenir l'adresse.

Introduction (A)

Cette instruction de modification décrit la procédure de remplacement des composants du brûleur wok Supervario pour garantir un meilleur fonctionnement.

Outils

-  7 A. Clé à douille ou à pipe
-  4 B. Tournevis pour vis à tête fendue
-  T20 C. Tournevis pour vis Torx
-  P2 D. Tournevis pour vis cruciformes
-  E. Pince à bec
-  7 F. Clé plate
-  G. Aérosol pour fuites

CONSIGNE DE CONVERSION

Contenu du kit de conversion :

- Injecteur pour chapeau de brûleur wok et couronne de brûleur wok (voir l'illustration A1, à la fin de cette notice) ;
- Vis de mode à petit feu pour le robinet de gaz du brûleur wok ;
- Joints d'étanchéité ;
- Rondelles en fibre pour appareils émaillés.

Démontage (B)



Attention : débranchez l'appareil du secteur avant de retirer le plan profond de la table de cuisson ! 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 chapeaux de brûleurs et les couronnes de brûleurs. Soulevez et retirez les boutons de commande à la verticale.
2. Jetez la couronne et le chapeau de brûleur wok (ill. B4).
3. Dévissez les supports de montage en dessous de l'appareil (voir l'illustration B1, à la fin de cette notice).
4. Retirez les vis autour des brûleurs (voir l'illustration B2, à la fin de cette notice).
5. Soulevez le plan profond à l'arrière et faites-le glisser vers l'avant. Si une prise de terre est raccordée au plan profond, détachez-la (voir l'illustration B3, à la fin de cette notice).
6. Retirez le plan profond de l'appareil.

Conversion (C)



L'emplacement, le type de brûleur (lettre majuscule) et le robinet (lettre minuscule) sont indiqués de manière schématique sur l'étiquette du bac inférieur.

Attention : ceci ne concerne que les appareils raccordés à G20/20 mbar ou G25/G25.3 25 mbar (voir le Tableau 1).

Les kits suivants sont disponibles :

- Kits « H2 » et « h » pour le brûleur wok.

CONSIGNE DE CONVERSION

1. Remplacez la vis de mode à petit feu « h » dans le robinet du brûleur wok.

Pour le démontage/montage de la vis de mode à petit feu, utilisez un tournevis à lame de 4 mm (voir l'illustration C4, à la fin de cette notice) et, si nécessaire, une pince.

2. Sur le brûleur wok, remplacez l'injecteur du brûleur intérieur (H2) avec une clé plate 7.

Attention ! L'injecteur du brûleur intérieur se trouve au-dessus du logement du brûleur (voir l'illustration C1, à la fin de cette notice).

Contrôle de l'étanchéité au gaz et du fonctionnement (D)

Si l'appareil est raccordé à l'alimentation en gaz, vérifiez l'étanchéité au gaz à l'aide de l'aérosol pour fuites.

1. Fermez l'injecteur.
2. Ouvrez le robinet de gaz.



Attention : avec des robinets à protection thermique, il faut enfoncer, tourner pour ouvrir et maintenir enfoncé !

3. Projetez de l'aérosol pour fuites sur les raccords et vérifiez leur étanchéité au gaz.
4. Répétez cette opération pour chaque brûleur.

Si l'appareil n'est pas raccordé à l'alimentation en gaz, vérifiez l'étanchéité au gaz avec une pompe de compression.

1. Raccordez la pompe de compression à la conduite de gaz et fermez tous les robinets de gaz.
2. Augmentez la pression jusqu'à 150 mbar et fermez le robinet entre la pompe de compression et le manomètre. Contrôlez la pression. La perte de pression ne doit pas dépasser 5 mbar par minute. Après la vérification, ouvrez le robinet entre la pompe de compression et le manomètre.



Attention : avec des robinets à protection thermique, il faut enfoncer, tourner pour ouvrir et maintenir enfoncé !

CONSIGNE DE CONVERSION

3. Augmentez la pression jusqu'à 150 mbar et fermez de nouveau le robinet entre la pompe de compression et le manomètre. Contrôlez la pression. La perte de pression ne doit pas dépasser 5 mbar par minute.
4. Répétez le test pour tous les robinets et tous les injecteurs.

Montage final

1. Remplacez les joints d'étanchéité sur les brûleurs.
2. Placez le plan profond sur l'appareil. Les crochets situés à l'avant du plan profond doivent être glissés sous le bord du bac inférieur. Dans le cas d'un plan profond émaillé, n'oubliez pas de raccorder le fil de terre au plan profond.
3. Serrez les vis pour fixer le plan profond ! Utilisez de nouvelles rondelles en fibre pour les plans profonds émaillés.
4. Vissez les supports de montage sur le dessous de l'appareil.

Mise en service

1. **Placez les nouveaux éléments de brûleur wok. Placez les boutons et autres éléments de brûleur.**
2. Vérifiez que l'appareil est raccordé au type de gaz et à la pression de gaz appropriés.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz et insérez la fiche dans la prise électrique.

Contrôle du fonctionnement (E)

1. Allumez les brûleurs.
2. Vérifiez que la flamme est régulière et stable sur toute la plage de réglage (voir les illustrations E1, E2 et E3, à la fin de cette consigne).

Il est important que :

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

CONTENTS

<u><i>Introduction (A)</i></u>	4
<u><i>Disassembly (B)</i></u>	5
<u><i>Conversion (C)</i></u>	5
<u><i>Leak test and performance check (D)</i></u>	6
<u><i>Reassembly</i></u>	7
<u><i>Preparations for use</i></u>	7
<u><i>Performance check (E)</i></u>	7

CONVERSION INSTRUCTIONS










Note: Allowing an unqualified technician to carry out the work described in these instructions can result in hazardous situations.

The supplier cannot be held liable for the consequences (hazardous situations and/or injury to persons and/or damage) arising from the failure of a technician who is not employed by the supplier to follow these instructions. No compensation will be made for consequential loss incurred as a result of the failure to follow these instructions. This conversion set contains original parts. Original parts are tested during the type approval testing of the appliance to verify that the parts are suitable for the purpose and are safe. Regular inspections of batches are carried out to assure the quality of original parts. The supplier recommends that this service set should be installed by one of the supplier's technicians: Contact the service desk to make an appointment with a service technician. The address is shown on the appliance's warranty certificate.

Introduction (A)

These conversion instructions explain how to replace the supervario wok burner parts to improve the burner's performance.

Tools

-  7 A. Socket spanner or box spanner
-  4 B. Flat-head screwdriver
-  T20 C. Torx screwdriver
-  P2 D. Phillips-head screwdriver
-  E. Needle-nose pliers
-  7 F. Open-end spanner
-  G. Leak-test spray

CONVERSION INSTRUCTIONS

Contents of the conversion set:

- Injector for the wok burner head and wok burner distributor (see Figure A1 at the back of these instructions);
- Simmer adjustment screw for the wok gas tap;
- Gaskets;
- Fibre rings for enamelled appliances.

Disassembly (B)



Note: disconnect the appliance from the power supply before removing the drip tray! Avoid damage to the worktop by laying the parts of the appliance on a protective surface.

1. Remove the pan supports, burner heads and burner distributors. Pull the control knobs upwards and remove them.
2. Dispose of the wok burner distributor and wok burner heads (Figure B4).
3. Loosen the screws of the mounting brackets under the appliance (see Figure B1 at the back of these instructions).
4. Remove the screws around the burners (see Figure B2 at the back of these instructions).
5. Lift the back of the drip tray and slide the tray forwards. When an earth lead is connected to the drip tray, disconnect the lead (see Figure B3 at the back of these instructions).
6. Remove the drip tray.

Conversion (C)



The position and the type of burner (capital letter) and tap (small letter) are shown on the label inside the bottom tray.

Note: only applicable to appliances connected to G20/20 mbar or G25/G25.3 25 mbar gas supplies (see Table 1).

The burner assembly can consist of one of the following sets:

- Sets 'H2' and 'h' for the wok burner.

CONVERSION INSTRUCTIONS

1. Replace simmer adjustment screw 'h' in the gas tap.
Use a 4 mm flat-head screwdriver and, if necessary, pliers to remove the simmer adjustment screw (see Figure C2 at the back of these instructions) and then fit and tighten the new screw.
2. Replace the wok burner's inner burner injector (H2) using a 7 mm open-ended spanner.

Note! *The inner burner's injector is the top injector in the burner body (see Figure C1 at the back of these instructions).*

Leak test and performance check (D)

When the appliance is connected to the gas supply: carry out the leak test using the leak-test spray.

1. Seal the injector.
2. Open the gas tap.



Note: taps fitted with a thermal safeguard must be pressed in, turned open and kept pressed in!

3. Spray the leak-test spray on the connections and inspect for leaks.
4. Repeat for each burner.

When the appliance is not connected to the gas supply: carry out the leak test under pressure using an air pump.

1. Connect the pump to the gas pipe and close all gas taps.
2. Increase the pressure to 150 mbar and close the valve between the pump and pressure gauge. Check the pressure. The pressure may not fall by more than 5 mbar a minute. After the test, open the valve between the pump and pressure gauge.



Note: taps fitted with a thermal safeguard must be pressed in, turned open and kept pressed in!

3. Increase the pressure to 150 mbar and once again close the valve between the pump and pressure gauge. Check the pressure. The pressure may not fall by more than 5 mbar a minute.
4. Repeat this test for all taps and injectors.

CONVERSION INSTRUCTIONS

Reassembly

1. Replace the burner gaskets.
2. Fit the drip tray bank onto the appliance. The clips on the front of the drip tray must be slid under the rim of the bottom tray.
The earth lead of enamelled drip trays must be reconnected to the drip tray.
3. Fit the screws to fasten the drip tray! With enamelled drip trays, fit new fibre rings.
4. Tighten the screws of the mounting brackets under the appliance.

Preparations for use

1. **Fit the new wok burner parts. Fit the knobs and other burner parts.**
2. Check to verify that the appliance is connected to the correct type of gas and gas pressure.
3. Open the tap in the gas supply and put the plug in the power socket.

Performance check (E)

1. Light the burners.
2. Check that the flame is regular and stable over the entire control range (see figures E1, E2 and E3 at the back of these instructions).

Important:

- The flame must not go out at lower settings;
- The burner must not 'blow off' at the full setting (this is the case when the flames are too far from the burner and a 'hissing' sound can be heard);
- The flames must not be yellow.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>Введение (A)</u>	4
<u>Демонтаж (B)</u>	5
<u>Переоборудование (C)</u>	5
<u>Контроль протечки газа и рабочего состояния (D)</u>	6
<u>Завершение сборки</u>	7
<u>Введение в эксплуатацию</u>	7
<u>Проверка рабочего состояния (E)</u>	7

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПЕРЕОБОРУДОВАНИЮ










Внимание: выполнение предписаний данной инструкции специалистом без соответствующей квалификации может привести к возникновению опасных ситуаций.

В случае неправильного выполнения предписаний данной инструкции специалистом, не имеющим соответствующей квалификации и сертификации изготовителя оборудования, поставщик не несет ответственности за возможные последствия (возникновение опасных ситуаций, а также потенциальное нанесение вреда здоровью людей или причинение ущерба имуществу). Поставщик не будет рассматривать претензии по возможному последующему ущербу, возникшему в связи с неправильным выполнением предписаний данной инструкции. Данный набор содержит запасные части от производителя. Во время типовых испытаний оборудования запасные части от производителя прошли необходимые проверки соответствия техническим требованиям и нормам безопасности. Регулярные проверки партий деталей гарантируют высокое качество оригинальных запасных частей. Поставщик настоятельно рекомендует проводить установку, демонтаж и обслуживание деталей исключительно сертифицированным специалистом из службы поставщика. Для вызова специалиста свяжитесь с сервисной службой поставщика. Контактную информацию вы можете найти в гарантийном талоне на оборудование.

Введение (A)

Данная инструкция по переоборудованию содержит информацию, необходимую для осуществления замены деталей газовой конфорки вок Supervario для лучшей работы прибора.

Инструменты

-  7 А. Газовый или трубный ключ
-  4 В. Отвертка с прямым шлицем
-  T20 С. Отвертка со шлицем Torx
-  P2 D. Отвертка с крестообразным шлицем
-  Е. Длинногубцы
-  7 F. Гаечный ключ
-  G. Средство для определения утечки газа в аэрозольной упаковке

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПЕРЕОБОРУДОВАНИЮ

В наборе для переоборудования содержатся:

- сопло для головки и чаши горелки вок (рисунок А1 в конце данной инструкции);
- винт малого расхода для газового крана горелки вок;
- прокладочные кольца;
- волоконные кольцевые прокладки для эмалированных варочных панелей.

Демонтаж (В)



Внимание: до начала демонтажных работ необходимо отключить оборудование от электрической сети. Чтобы не повредить рабочую поверхность, используйте защитную подложку для размещения деталей оборудования.

1. Снимите решетки, крышки рассекателей и рассекатели конфорок. Потяните вертикально вверх и вытащите ручки управления.
2. Выбросите обе части старой горелки вок (рисунок В4).
3. Открутите винты монтажных кронштейнов в нижней части прибора (рисунок В в конце данной инструкции).
4. Открутите и вытащите винты вокруг горелок (рисунок В2 в конце данной инструкции).
5. Поднимите варочную панель за заднюю часть и сдвиньте ее вперед. Если варочная панель заземлена, отключите заземление (рисунок В3 в конце данной инструкции).
6. Снимите варочную панель.

Переоборудование (С)



Положение, тип горелки (заглавная буква) и кран (строчная буква) схематически указаны на этикетке в нижней части.

Внимание: только для плит, подключенных на G20/20 мбар или на G25/G25.3 25 мбар (таблица 1).

Возможно наличие следующих наборов:

- Набор «H2» и «h» для горелки вок.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПЕРЕОБОРУДОВАНИЮ

1. Замените винт малого расхода «h» в кране горелки вок.
Для снятия/установки винта малого расхода необходимо использовать отвертку с прямым шлицем шириной 4 мм (рисунок С2 в конце данной инструкции). Воспользуйтесь длинногубцами, если необходимо.
2. Замените жиклер для внутреннего контура горелки вок (H2) с помощью гаечного ключа 7.
Внимание! Жиклер для внутреннего контура расположен в верхней части корпуса горелки (рисунок С1 в конце данной инструкции).

Контроль утечки газа и работы конфорки (D)

После подключения прибора к источнику газа, убедитесь в отсутствии утечки газа с помощью определителя утечки газа в аэрозольной упаковке.

1. Перекройте жиклер.
2. Откройте подачу газа.



Внимание: рукоятку крана с термозащитой необходимо нажать, повернуть и удерживать в нажатом положении!

3. Распылите определитель утечки газа на соединения и убедитесь в отсутствии утечки.
4. Повторите процедуру для каждой из конфорок.

Если прибор не подключен к источнику газа, проверьте отсутствие утечек газа с помощью компрессионного насоса.

1. Подключите насос к шлангу (трубе) подачи газа и закройте все газовые краны.
2. Повысьте давление до 150 мбар и закройте кран между насосом и манометром. Проверьте давление. Потеря давления не должна превышать 5 мбар в минуту. После проверки откройте кран между насосом и манометром.



Внимание: рукоятку крана с термозащитой необходимо нажать, повернуть и удерживать в нажатом положении!

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПЕРЕБОРУДОВАНИЮ

3. Повысьте давление до 150 мбар и снова закройте кран между насосом и манометром. Проверьте давление. Потеря давления не должна превышать 5 мбар в минуту.
4. Таким же образом проверьте все остальные краны и жиклеры.

Завершение сборки

1. Замените прокладки на горелках.
2. Установите варочную панель. Крючки на передней части варочной панели необходимо заправить под край нижней части прибора. Обязательно подключите заземление к эмалированной варочной панели.
3. Закрутите винты для закрепления варочной панели. Для эмалированных варочных панелей используйте новые волоконные прокладочные кольца.
4. Закрутите винты монтажных кронштейнов в нижней части прибора.

Ввод в эксплуатацию

1. **Установите новые детали горелки вок. Установите на место рукоятки и другие детали горелок.**
2. Убедитесь, что прибор подключен к правильному источнику газа с необходимым давлением.
3. Откройте доступ к газу и включите вилку электропитания в розетку.

Проверка рабочего состояния (E)

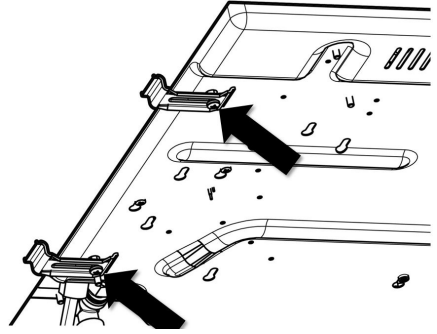
1. Включите горелки.
2. Убедитесь, что пламя вокруг конфорок горит стабильно и равномерно (рисунки E1, E2 и E3 в конце данной инструкции).

Важно обратить внимание на следующие моменты:

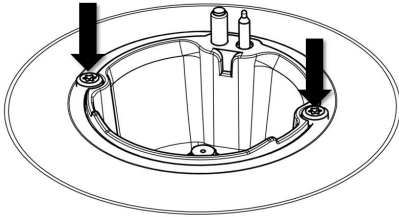
- пламя не гаснет на небольшой мощности;
- при полном включении газа пламя не «отрывается» от горелки (характеризуется наличием огня вдали от горелки и свистящим звуком);
- отсутствуют длинные желтые языки пламени.



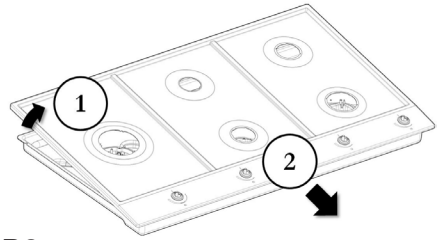
A1



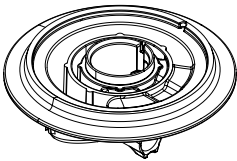
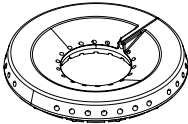
B1



B2



B3



B4

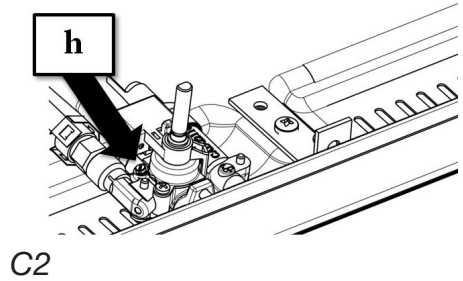
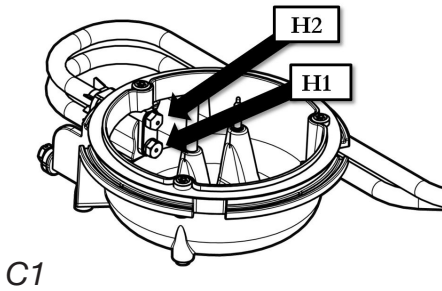


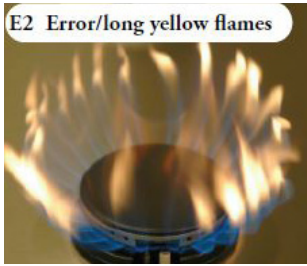
Table 1

Gas	P	H2	h
G20	20 mbar	0.60	0.45
G25 / G25.3	25 mbar	0.60	0.45
G20	10 mbar	-	-
G20	13 mbar	-	-
G30 / G31	30/37 mbar	-	-
Natural gas	1.0 kPa	-	-
ULPG	2.75 kPa	-	-

E1 Error/blow off



E2 Error/long yellow flames



E3 Correct/steady flame image

