

**Conversion instructions**

**Ombouwvoorschrift**

**Umbauvorschrift**

**Istruzioni di conversione**

**Consigne de conversion**

**Ombyggningsanvisning**

**Instruksjoner for konvertering**

**Konverteringsinstruktioner**

**Muunto-ohjeet**

**Руководство по переоборудованию**

**Өзгертү нұсқаулары**

**Adjusting for a different gas type**

**Instellen voor andere gassoort**

**Umstellung auf eine andere Gasart**

**Regolazione per un tipo diverso di gas**

**Installation d'une autre type de gaz**

**Indstilling til en anden type gas**

**Tilpasning for en annen gasstype**

**Justering för en annan gastyp**

**Säätö eri kaasutyypille**

**Настройка на другой тип газа**

**Басқа газ түріне арналған баптау**

<b>EN</b> .....	<b>3</b>
<b>NL</b> .....	<b>12</b>
<b>DE</b> .....	<b>20</b>
<b>IT</b> .....	<b>28</b>
<b>FR</b> .....	<b>36</b>
<b>DA</b> .....	<b>44</b>
<b>NO</b> .....	<b>52</b>
<b>SV</b> .....	<b>60</b>
<b>FI</b> .....	<b>68</b>
<b>RU</b> .....	<b>76</b>
<b>KK</b> .....	<b>84</b>

**Attention:**

This instructions should be executed by an Authorised person.

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

The supplier 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 supplier. 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.

The supplier recommends, when converting an appliance to another gas type, to have this performed by an engineer of the service department. Phone the supplier to make an appointment with the service engineer. For addresses see the warranty regulations from the appliance.

## Introduction

With this conversion-set you can convert your gas hob from natural gas (G20/ G25) to propane/butane gas. Before you start conversion, check whether your gas hob is genuinely set to natural gas.

## Tools

- A. Tube- (or socket spanner 7)
- B. Screwdriver 4 mm (blade width)
- C. Torx 20 screwdriver
- D. Pointed pliers
- E. Leak spray and/or special pressure gauge
- F. 7+10 open-end spanner (wok)
- G. Wok insulation plate

**Attention: Check the gas tightness after converting the appliance (see chapter 3).**

## Replace the following parts:

- injector for the burners
- simmer setting screws for the gas taps
- sealing rings for the sealing under the burners
- screws for fastening the burner head/drip tray on the burner
- 3 data labels with the modified gas setting
- 3 fibre rings underneath the wok burner screws
- Wok burner head (for G110 and G120 only)
- Roast burner head (for G110 and G120 only)
- Replace appliance regulator with test point adaptor (only for AU and NZ)

For verification, you can find the values of the injector figures and simmer setting screws on the stickers of the sets. The characters of the sets (upper case characters for injectors and lower case characters for simmer setting screws) correspond with the characters on the sticker on the base of the lower tray of the appliance. The values are also indicated on the injectors and simmer setting screws.

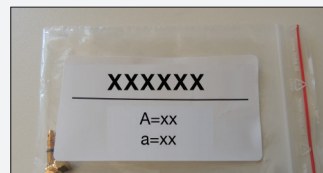
The following sets are possible:

- Set 'A-a' for simmer burner
- Set 'B-b' for semi rapid burner
- Set 'C-c' for rapid burner
- 'G1-g', 'G2' and 'G3' sets for wok burner ('g' for simmer setting screw)



Examples stickers sets

Set 'A-a' for simmer burner



Set 'G1-g' for wok burner



Example sticker lower tray

B	A	
G		
B	C	
g b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	
MOODULUSI HOB ÜSTELERİ HOB ÜSTELERİ	G25 / 25 MBAR	

## Dismantling (see illustration A)

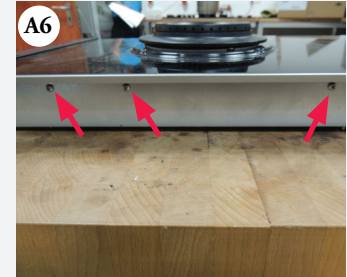
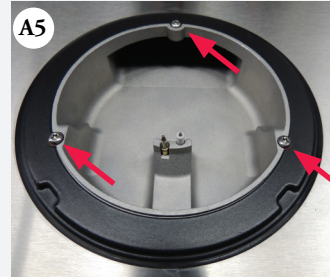
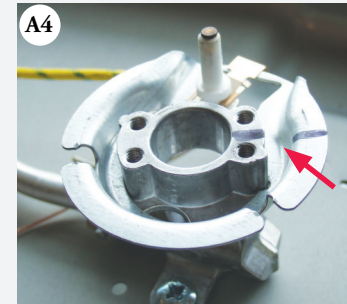
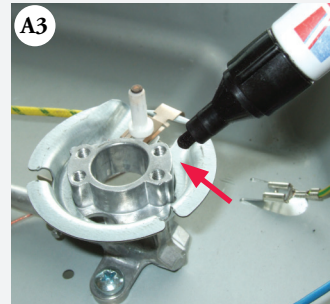
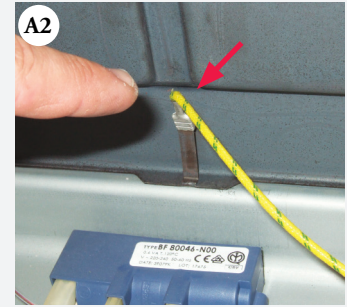
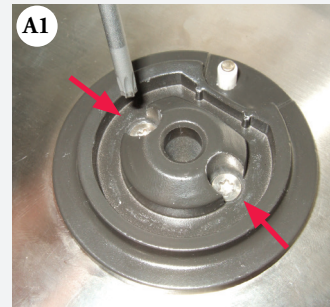
*Please note: disconnect the appliance before you remove the drip tray. Prevent damage of the work top. Lay down parts of the appliance on a protected base.*

1. Remove the pan supports and the burner heads. Pull up the control knobs vertically and remove them.
2. Remove the wok burner cup and the wok heads by removing the wok distributor from the appliance (refer to the manual to do this).
3. Unscrew the burner cups (see illustration A1). For this purpose use a Torx-20 (!).
4. Lift the burner cups vertically upwards.

**Attention: remember the position of the burner cups.** The sticker in the base layer also indicates the position of the burner cups. **A** is the simmer burner, **B** the semi rapid burner, **C** the rapid burner and **E** the wok burner.

For the domino wok, first remove the appliance from the recess and then remove 3 screws on the left-hand and right-hand sides (see illustration A6).

5. Carefully open the drip tray at the front and slide away the pin of the grounding clip from the drip tray (see illustration A2).
6. Remove the drip tray/glass plate.
7. **Attention!** Remember the position of the spark plug holders. Replace the spark plug holder in the same position during assembly. When necessary, mark the position of the spark plug holders (see illustrations A3 and A4).



## Converting (see illustration B)

*The position, the burner type (upper case character) and the tap (lower case character) are schematically indicated on the sticker in the bottom layer. There are small bags with the corresponding characters in the conversion set (see "Introduction").*

1. Replace the injectors in the burners. Use a tubular spanner 7 for disassembling/assembling the injector (see illustrations B1, B2 en B3).
2. Replace the simmer setting screws in the taps. The position of the simmer setting screw can vary per type of gas tap (see illustration B4). Use a screwdriver, blade width 4 mm, for disassembling/assembling of the simmer setting screw (see illustration B5/B6) and when necessary use pliers.
3. On the wok burner, replace the injectors for simmer (G1), wok (G2) and roast (G3). The wok injector is indicated by one rib on the injector holder, the roast injector by two ribs. The simmer injector is the one in the middle (see illustrations B7 and B8). You can replace the simmer injector with a no. 7 open-end spanner and a 3.6 Nm tightening moment. Use a no. 10 open-end spanner with a 5 Nm tightening moment to replace the roast and wok injectors.

***For verification, you can find the values of the injectors and simmer setting screws on the data label of this set! For verification also view the values table, injector and simmer setting screws.***

4. Place the sticker 'H1' in the appropriate block on the current appliance identification card (with the type of gas/gas pressure) in the bottom tray (see illustrations B9, B10 and B11).
5. Place the sticker 'H2' in the appropriate block on the current appliance identification card (with the type of gas/gas pressure) on the underside of the bottom tray (see illustrations B9, B12 and B13).
6. Place the sticker 'G2' in the appropriate block on the current appliance identification card (with the type of gas/gas pressure) on the back of the user manual (see illustrations B9, B14 and B15).

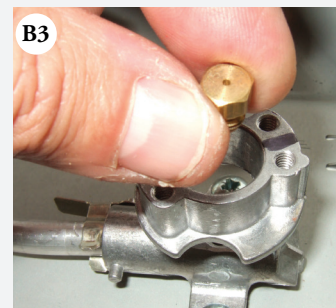
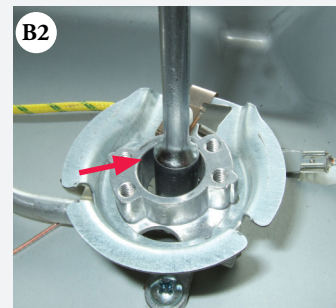
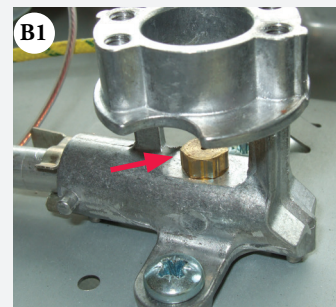
## Warning!

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

**Always check for gas tightness before using the appliance! Check the other injectors first before checking the roast injectors.**

**Please note: to do this, connect the appliance to the mains.**

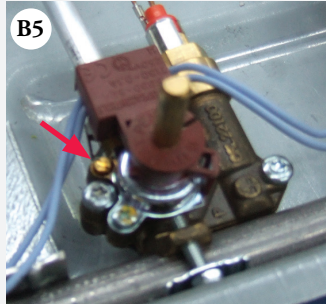
**Do not forget to use the insulation plate!**



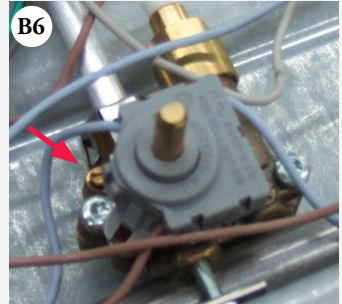
B4



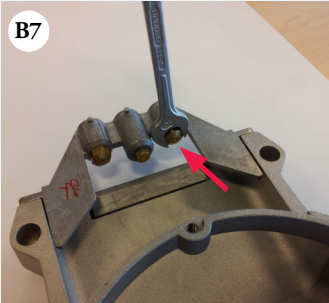
B5



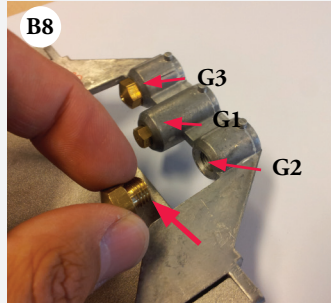
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. ID4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
<small>REGOLAZIONE REGOLAZIONE REGOLAZIONE</small>			G25 / 25 MBAR

B11

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. ID4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
<small>REGOLAZIONE REGOLAZIONE REGOLAZIONE</small>			H1 G30 30 mbar

B12

<small>REGOLAZIONE REGOLAZIONE REGOLAZIONE</small>	G25 / 25 MBAR
--	---------------

B13

<small>REGOLAZIONE REGOLAZIONE REGOLAZIONE</small>	H2 G30 30 mbar
--	-------------------

B14

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G25 / 25 MBAR
SERIAL NO. ID4235A2	
TYPE HG3BAE1A	

B15

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G2
SERIAL NO. ID4235A2	G30 30 mbar
TYPE HG3BAE1A	

This labels are examples and could be different for other kind of gases.

## Check for gas tightness (see illustration C)

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 and check them for gas tightness (see illustrations C1 and C2).
4. When checking the gas density of the wok or roast injectors, the simmer injector must also be closed off. When checking the roast injector (wok), connect the appliance to the mains to be able to turn on the solenoid. Position the insulation plate to shield any live parts (switch) (C4).  
When checking gas density, always leave the roast injector until last. Always use the sealing ring and the control knob. Refer to the manual. Be careful of any live parts.

Check the gas tightness with a pressure pump (see illustration C3) when the appliance is **not** connected to the gas supply:

1. Connect the pressure pump to the gas pipe (see illustration C4) and close all gas taps.
2. Increase the pressure to 150 mbar and close the tap (see illustration C3/10) between the pressure pump and the pressure gauge (see illustration C3/8). Check the pressure. The maximum pressure loss may amount to 5 mbar per minute. After checking, open the tap (see illustration C3/10) between the pressure pump and the pressure gauge.
3. Open one of the taps and close the corresponding injector (see illustration C5/11).  
**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.

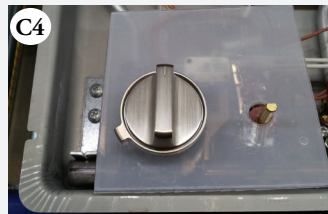
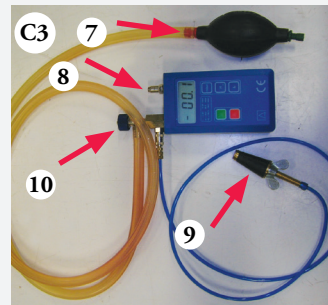
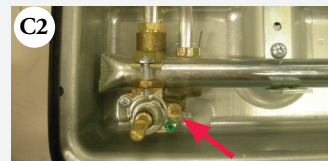
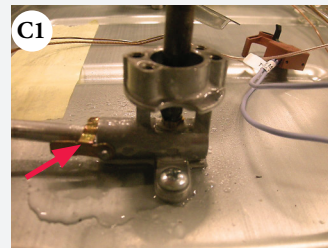
**You may use an other approved method for checking the gas tightness.**

## Final assembly (see illustrations D)

1. Check the position of the spark plug holders. Incorrectly positioned spark plugs can result in incomplete combustion.
2. Place the drip tray on the appliance. **Do not forget to connect the earth cable to the drip tray (see illustration D1)!**
3. Place new seal rings in the burner cups (see illustration D2). Screw the burner cups onto the burners with new torx-screws.
4. Position new fibre rings underneath the wok burner screws.

## Start up

1. Put the knobs, the wok burner cup, the burner heads and the pan supports in position. For G110 and G120, replace the wok burner head and roast burner head with the burner heads included in the conversion set.
2. Check whether the appliance is connected to the correct type of gas and gas pressure.
3. Open the gas supply and insert the plug into the power socket.



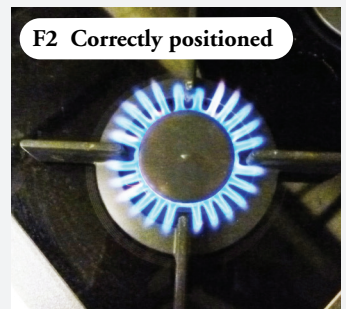
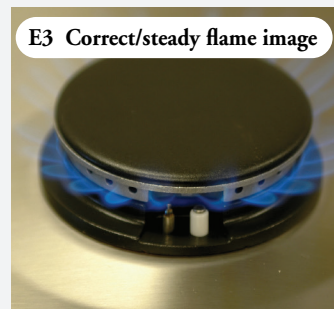
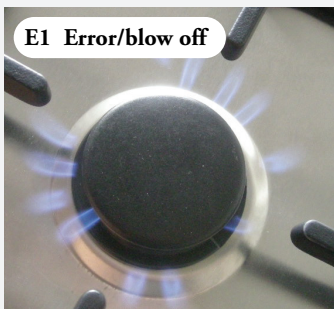
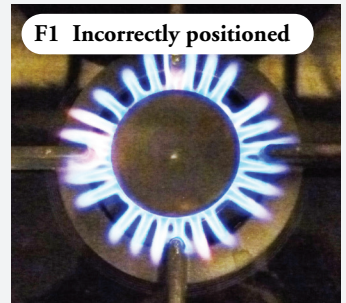
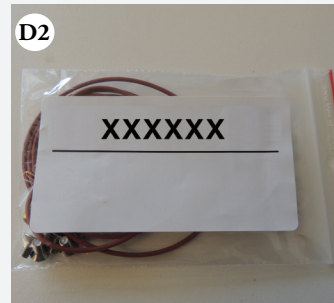
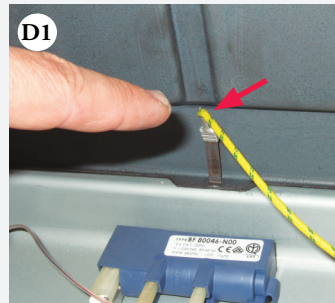
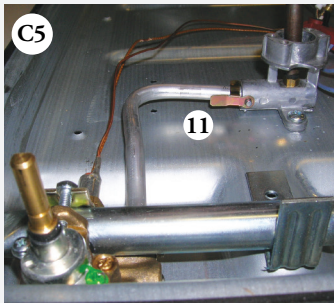
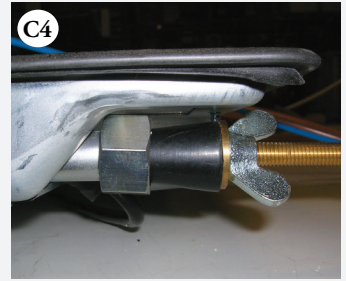


### Checking operation (see images E/F)

Ignite the burners. Check whether the flame profile is uniform and stable for the complete flexibility ratio (see illustrations E1, E2 en E3).

Important for this is that:

- The flame does not smother in simmer rate, 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) and there are no long yellow flames.
- The burners are positioned correctly (see images F1/F2).



Gas table		G20 20 mbar		G20 13 mbar		G25 25 mbar G25.3 25 mbar	
	Burner	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw
Aa=	Simmer	77	36	85	45	75	36
Bb=	Semi rapid	106	45	117	60	107	45
Cc=	Rapid	131	53	135	65	132	53
G1g=	Simmer	61	40	66	60	70	40
G2=	Wok	110		110		110	
G3=	Roast	180		210		190	

Gas table		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar	
	Burner	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw
Aa=	Simmer	46	26	46	22
Bb=	Semi rapid	60	30	60	26
Cc=	Rapid	72	36	72	30
G1g=	Simmer	40	34	40	34
G2=	Wok	61		61	
G3=	Roast	100		100	

<b>Gas table</b>		<b>Natural gas (N.G.) 1Kpa (Au/Nz)</b>		<b>ULPG 2.75Kpa (Au/Nz)</b>	
	<b>Burner</b>	Inscription injector	Inscription simmer setting screw	Inscription injector	Inscription simmer setting screw
<b>Aa=</b>	<b>Small</b>	90	45	48	26
<b>Bb=</b>	<b>Medium</b>	120	60	66	30
<b>Cc=</b>	<b>Large</b>	135	65	77	36
<b>G1g=</b>	<b>Wok Simmer</b>	66	65	40	34
<b>G2=</b>	<b>Wok inner</b>	120		63	
<b>G3=</b>	<b>Wok outer</b>	210		100	

**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 ombouwen van een toestel naar een andere gassoort 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

Met deze ombouwset bouwt u uw gaskookplaat om van aardgas (G20/G25) op propaan-/butaangas. Controleer voordat u met ombouwen begint of uw gaskookplaat daadwerkelijk op aardgas is ingesteld.

### Gereedschap

- A. Pijp- (of dopsleutel) 7
- B. Schroevendraaier 4 mm (bladbreedte)
- C. Torx-20 schroevendraaier
- D. Punttang
- E. Lekspray en/of speciale drukmeter
- F. Steeksleutel 7+10 (Wok)
- G. Isolatieplaatje wok

**Let op: Test het toestel na het ombouwen op gasdichtheid (zie hoofdstuk 3).**

### Vervang de volgende onderdelen:

- spuitstukken voor de branders
- spaarstandschroeven voor de gaskranen
- afdichtringen voor de afdichting onder de branders
- schroeven voor vastzetten branderkerk/vangschaal op brander
- 3 gegevensplaatjes met gewijzigde gasinstelling
- 3 fiberringen onder de schroeven wokbrander

De waarden van de spuitstukken en spaarstandschroeven vindt u, ter verificatie, op de stickers van de sets. De letters van de sets (hoofdletter voor spuitstukken en kleine letter voor spaarstandstiften) corresponderen met de letters op de sticker op de onderbakbodem van het toestel. De waarden staan ook op de spuiters en spaarstandstiften.

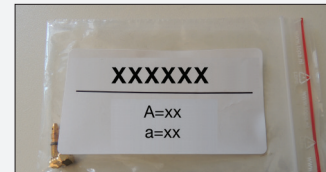
De volgende sets kunnen voorkomen:

- Set 'A-a' voor sudderbrander
- Set 'B-b' voor normaalbrander
- Set 'C-c' voor sterkbrander
- Set 'G1-g,'G2' en 'G3' voor wokbrander ('g' voor spaarstandschroef)

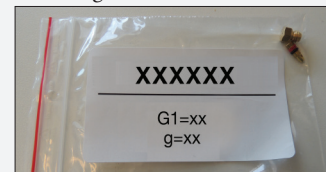


### Voorbeelden stickers sets

Set 'A-a' voor sudderbrander



Set 'G1-g' voor wokbrander



### Voorbeeld sticker onderbak

B		A	
G		C	
B		C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. 1D4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
ADJUSTMENT		ADJUSTMENT	
NOVA GTELESPIN		NOVA GTELESPIN	
ROOF DELIVERY		ROOF DELIVERY	
		G25 / 25 MBAR	

## Demonteren (zie afbeeldingen A)

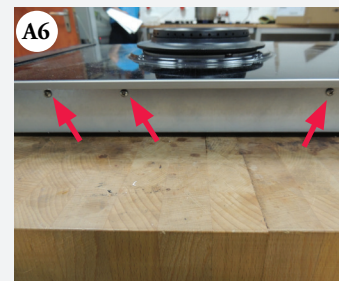
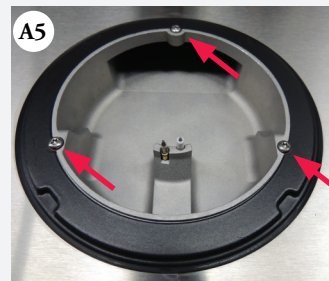
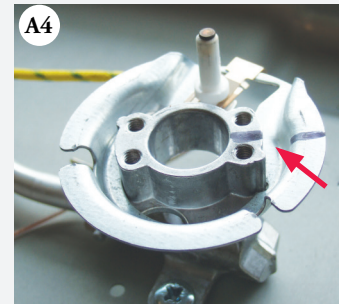
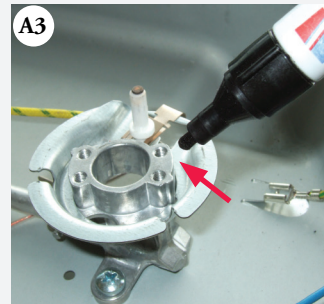
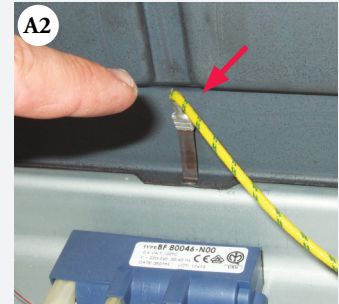
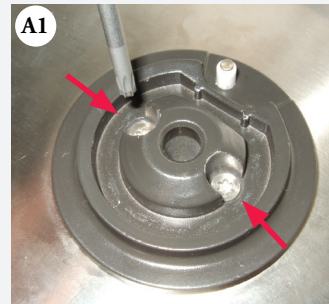
*Let op: maak het toestel spanningsloos voordat de vangschaal verwijderd wordt! Voorkom beschadiging van het werkblad. Leg delen van het toestel op een beschermende ondergrond.*

1. Verwijder de pandragers en branderkoppen. Trek de bedieningsknoppen rechtstandig omhoog en verwijder deze.
2. Verwijder de wokkel en wokkoppen door de wokkel uit het toestel te verwijderen (raadpleeg hiervoor de handleiding).
3. Schroef de branderkerken los (zie afbeelding A1). Gebruik hiervoor een Torx-20 (!).
4. Neem de branderkerken rechtstandig naar boven weg.

**Let op: onthoud de positie van de branderkerken.** De sticker in de onderbak geeft ook de positie van de branderkerken aan. Hierop is A de sudderbrander, B de normaalbrander, C de sterkbrander en E de wokbrander.

Verwijder bij de domino wok het toestel uit de uitsparing en verwijder links en rechts 3 schroeven (zie afbeelding A6).

5. Klap de vangschaal/glasplaat aan de voorzijde voorzichtig omhoog en schuif het stekertje van de aardclip van de vangschaal (zie afbeelding A2).
6. Verwijder de vangschaal/glasplaat.
7. **Let op!** Onthoud de positie van de bougiehouders. Plaats bij montage de bougiehouders in dezelfde positie terug. Markeer eventueel de positie van de bougiehouders (zie afbeelding A3 en A4).



## Ombouwen (zie afbeeldingen B)

*De positie, de soort brander (hoofdletter) en de kraan (kleine letter) worden schematisch weergegeven op het etiket in de onderbak. In de ombouwset bevinden zich zakjes met hiermee corresponderende letters (zie "Inleiding").*

1. Vervang de spuitstukken in de branders. Gebruik voor demontage/montage van het spuitstuk pijpsleutel 7 (zie afbeeldingen B1, B2 en B3).
2. Vervang de spaarstandschroeven in de kranen. De positie van de spaarstandschroef kan per type gaskraan verschillen (zie afbeelding B4). Gebruik voor demontage/montage van de spaarstandschroef een schroevendraaier bladbreedte 4 mm (zie afbeelding B5/B6) en indien nodig een tang.
3. Vervang van de wokbrande de spuitstukken voor de sudder (G1), wok (G2) en braad (G3). Het wok-spuitstuk is gemarkeerd met één rib op de spuitstukhouder, het braad-spuitstuk is gemarkeerd met twee ribben en de sudder is het middelste spuitstuk (zie afbeelding B7 en B8). Het sudderspuitsstuk kan vervangen worden met een steeksleutel nr. 7 met een aandraaimoment van 3,6 Nm. De braad- en woksputstukken kunnen vervangen worden met steeksleutel nr. 10 met een aandraaimoment van 5 Nm.

***De waarden van de spuitstukken en spaarstandschroeven vindt u, ter verificatie, op het gegevensplaatje van deze set! Zie voor verificatie ook de tabel met waarden voor inspuisers en spaarstandschroeven.***

4. Plak de sticker "H1" in het daarvoor bestemde kader op het bestaande gegevensplaatje (met de gassoort/gasdruk) in de onderbak (zie afbeelding B9, B10 en B11).
5. Plak de sticker "H2" in het daarvoor bestemde kader op het bestaande gegevensplaatje (met de gassoort/gasdruk) op de onderzijde van de onderbak (zie afbeelding B9, B12 en B13).
6. Plak de sticker "G2" in het daarvoor bestemde kader op het bestaande gegevensplaatje (met de gassoort/gasdruk) op achterzijde van de gebruikshandleiding (zie afbeelding B9, B14 en B15).

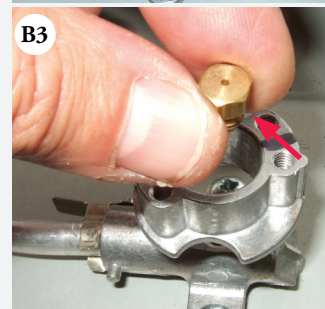
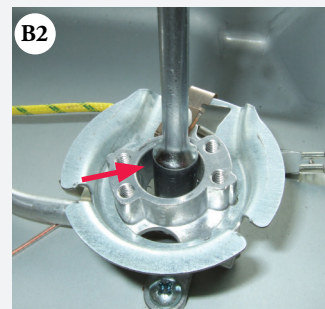
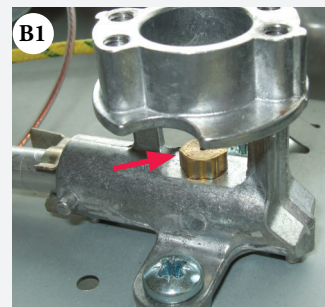
## Waarschuwing!

**Controleer het toestel, met name de inspuisers en spaarstandschroeven, op gasdichtheid.**

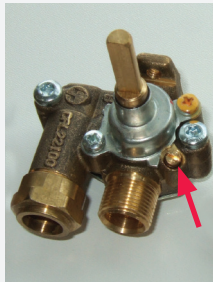
**Controle op gasdichtheid moet te allen tijde uitgevoerd worden voordat u het toestel in gebruik mag nemen! Controleer de braadspuitstukken als laatste!**

**let op; toestel moet hiervoor aangesloten worden op het elektriciteitsnet.**

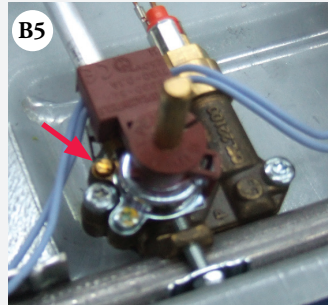
**Gebruik het isolatieplaatje!**



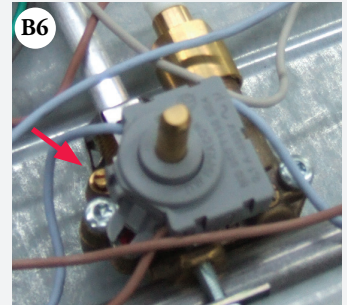
B4



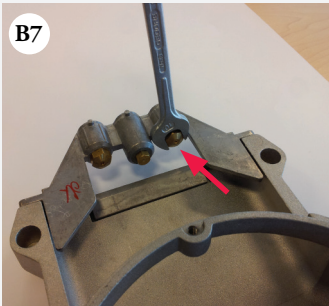
B5



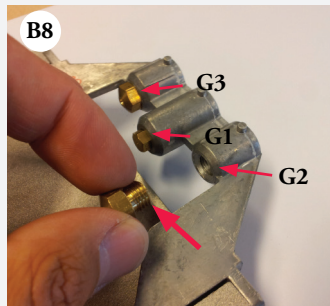
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

B	A	
G	B	C
g b b a c		

**Brand logo**

ITEM NO. HG9571MBA1E/A1  
SERIAL NO. 1D4235A2  
TYPE HG3BAE1A

MOAUFTELSESN1  
MOGHELESDIV1

G25 / 25 MBAR

B11

B	A	
G	B	C
g b b a c		

**Brand logo**

ITEM NO. HG9571MBA1E/A1  
SERIAL NO. 1D4235A2  
TYPE HG3BAE1A

MOAUFTELSESN1  
MOGHELESDIV1

H1  
G30 30 mbar

B12

MOAUFTELSESN1  
MOGHELESDIV1

G25 / 25 MBAR

B13

MOAUFTELSESN1  
MOGHELESDIV1

H2  
G30 30 mbar

B14

**Brand logo**

ITEM NO. HG9571MBA1E/A1  
SERIAL NO. 1D4235A2  
TYPE HG3BAE1A

G25 / 25 MBAR

B15

**Brand logo**

ITEM NO. HG9571MBA1E/A1  
SERIAL NO. 1D4235A2  
TYPE HG3BAE1A

G2  
G30 30 mbar



## Controleren op gasdichtheid (zie afbeeldingen C)

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 op de verbindingen en controleer deze op gasdichtheid (zie afbeelding C1 en C2).
4. Bij het controleren op gasdichtheid van de wok- of braadspuitstuk moet ook het sudderspuitstuk afgedicht worden. Voor de controle van het braadspuitstuk (wok) moet het toestel op de netspanning worden aangesloten om de solenoid te kunnen schakelen. Plaats het isolatieplaatje om spanningvoerende delen (schakelaar) af te schermen (C4). Controleer het braadspuitstuk altijd als laatste op gasdichtheid. Gebruik altijd de manchet en regelknop! Raadpleeg de handleiding. Let op de spanningvoerende delen.

Controleer de gasdichtheid met een drukpomp (zie afbeelding C3) als het toestel **niet** is aangesloten op de gastoevoer:

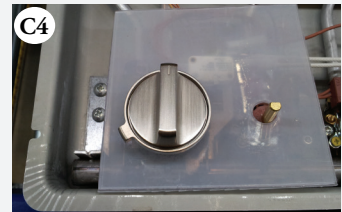
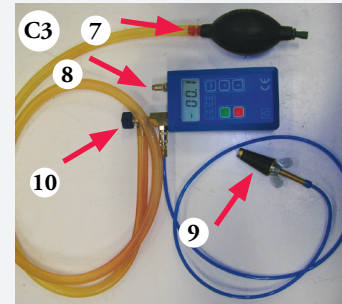
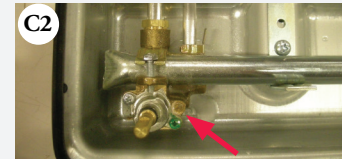
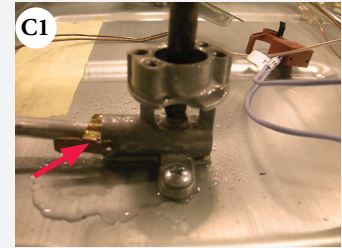
1. Sluit de drukpomp aan op de gasleiding (zie afbeelding C4) en sluit alle gaskranen.
2. Verhoog de druk tot 150 mbar en sluit de kraan (zie afbeelding C3/10) tussen drukpomp en drukmeter (zie afb. C3/8). Controleer de druk. Het drukverlies mag maximaal 5 mbar per minuut bedragen. Open na controle de kraan (zie afbeelding C3/10) tussen drukpomp en drukmeter.
3. Draai één van de gaskranen open en sluit de bijbehorende inspuiter af (zie afbeelding C5/11). **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 inspuitsers.

## Afmonteren (zie afbeeldingen D)

1. Controleer de positie van de bougiehouders. een foutieve positie zal leiden tot onvolledige verbranding.
2. Leg de vangschaal op het toestel. **Vergeet niet de aardedraad aan de vangschaal te bevestigen** (zie afbeelding D1)!
3. Monteer nieuwe afdichtingen in de branderkerken (zie afbeelding D2). Schroef de branderkerken met nieuwe torxschroeven op de branders.
4. Plaats bij de wokbrander nieuwe fiberringen onder de schroeven.

## In gebruik stellen

1. Plaats de knoppen, wokkelk, branderkoppen en pandragers.
2. Controleer of het toestel is aangesloten op de juiste gassoort en gasdruk.
3. Open de gastoevoer en steek de stekker in het stopcontact.

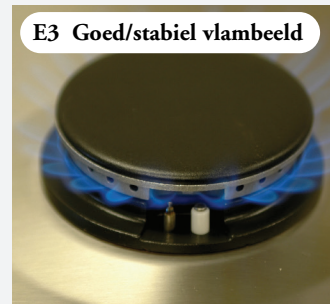
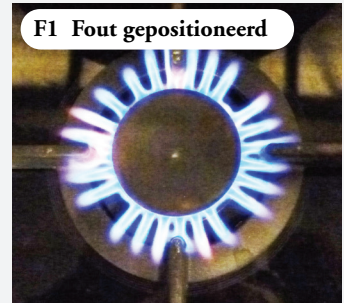
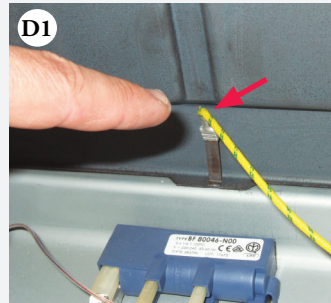
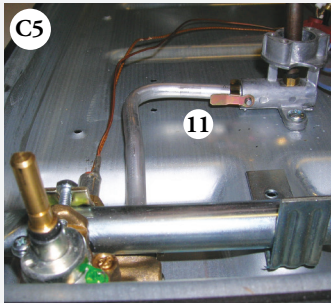
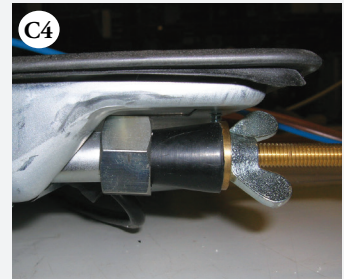


## Werking controleren (zie afbeeldingen E/F)

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

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) en er geen lange gele vlammen zijn.
- De branders juist zijn gepositioneerd (zie afbeeldingen F1/F2).



<b>Gastabel</b>		<b>G20 20 mbar</b>		<b>G20 13 mbar</b>		<b>G25 25 mbar G25.3 25 mbar</b>	
	<b>Brander</b>	op- schrift spuit- stuk	opschrift spaarstandschoef	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschoef	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstand- schroef
<b>Aa=</b>	<b>Sudder</b>	77	36	85	45	75	36
<b>Bb=</b>	<b>Normaal</b>	106	45	117	60	107	45
<b>Cc=</b>	<b>Sterk</b>	131	53	135	65	132	53
<b>G1g=</b>	<b>Sudder</b>	61	40	66	60	70	40
<b>G2=</b>	<b>Wok</b>	110		110		110	
<b>G3=</b>	<b>Braad</b>	180		210		190	

<b>Gastabel</b>		<b>G30/G31 28-30/37 mbar</b>		<b>G30/G31 50/67 mbar</b>	
	<b>Brander</b>	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschoef	opschrift spuitstuk	opschrift spaarstandschoef
<b>Aa=</b>	<b>Sudder</b>	46	26	46	22
<b>Bb=</b>	<b>Normaal</b>	60	30	60	26
<b>Cc=</b>	<b>Sterk</b>	72	36	72	30
<b>G1g=</b>	<b>Sudder</b>	40	34	40	34
<b>G2=</b>	<b>Wok</b>	61		61	
<b>G3=</b>	<b>Braad</b>	100		100	

**Attention:**

Wenn ein nicht-qualifizierter Techniker diese Anweisungen ausführt, kann dies zu gefährlichen Situationen führen.

Der Lieferant ist nicht haftbar für Folgen (das Entstehen einer gefährlichen Situation und/oder Personen- und Sachschäden), die aufgrund fehlerhafter Ausführung dieser Anweisungen durch Techniker entstehen, die nicht beim Lieferanten angestellt sind. Folgeschäden aufgrund unsachgemäßer Ausführung dieser Anweisungen werden nicht anerkannt.

Der Umbausatz besteht aus Originalteilen. Originalteile werden auf Tauglichkeit und Sicherheit während der Typprüfung des Geräts überprüft. Regelmäßig durchgeführte Chargenkontrollen garantieren die Qualität der Originalteile.

Der Lieferant empfiehlt, die Umstellung des Geräts auf einen anderen Gastyp von einem Techniker des Lieferanten ausführen zu lassen. Wenden Sie sich telefonisch an den Lieferanten, um einen Termin mit einem Servicetechniker zu vereinbaren. Adressen finden Sie auf in den Garantiesbestimmungen des Geräts.

## Einleitung

Mit diesem Umbausatz können Sie Ihr Gaskochfeld von Erdgas (G20/ G25) auf Propan-/Butangas umstellen. Überprüfen Sie vor Beginn des Umbaus, dass Ihr Gaskochfeld wirklich auf Erdgas eingestellt ist.

## Werkzeug

- A. Steck- oder Hülsenschlüssel 7
- B. Schraubendreher 4 mm (Klingenbreite)
- C. Torx-20-Schraubendreher
- D. Spitzzange
- E. Leckspray und/oder spezielles Druckmessgerät
- F. Schraubenschlüssel 7+10 (Wok)
- G. Isolierplatte Wok

**Achtung: Überprüfen Sie nach dem Umbau das Gerät auf Gasdichtheit (vgl. Kapitel 3).**

## Tauschen Sie die folgenden Teile aus:

- Gasdüsen für die Brenner
- Kleinstellschrauben für die Gashähne
- Dichtungsringe für die Abdichtung unter den Brennern
- Schrauben für die Befestigung des Brennerkelchs/der Mulde auf dem Brenner
- 3 Datenplaketten mit der geänderten Gaseinstellung
- 3 Fiberringe unter den Schrauben am Wokbrenner

Die Werte der Gasdüsen und der Kleinstellschrauben finden Sie zur Referenz auf den Aufklebern der Sätze. Die Buchstaben der Sätze (Großbuchstaben für Gasdüsen und Kleinbuchstaben für Kleinstellschrauben) entsprechen den Buchstaben auf dem Aufkleber auf dem Boden des Unterkastens des Geräts. Die Werte stehen auch auf den Gasdüsen und Kleinstellschrauben.

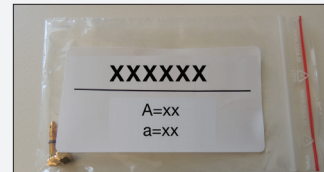
Die folgenden Sätze können vorkommen:

- Satz 'A-a' für Schmorbrenner
- Satz 'B-b' für Normalbrenner
- Satz 'C-c' für Starkbrenner
- Satz „G1-g“, „G2“ und „G3“ für Wokbrenner („g“ für Sparstufenschraube)



## Beispiele für Stickersätze

Satz 'A-a' für Schmorbrenner



Satz 'G1-g' für Wokbrenner



## Beispiel für Aufkleber am Unterkasten

B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	
SERIAL NO.	ID4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	
ADJUSTED FOR INSTALLED VOOR	G25 / 25 MBAR	

## Demontage (vgl. Abbildung A)

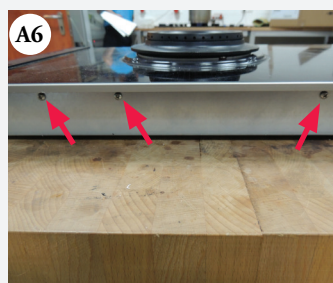
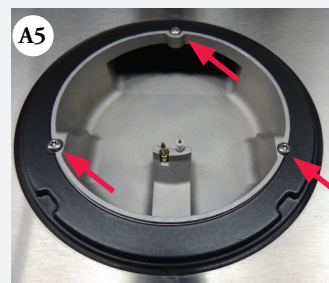
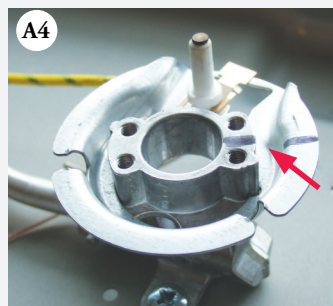
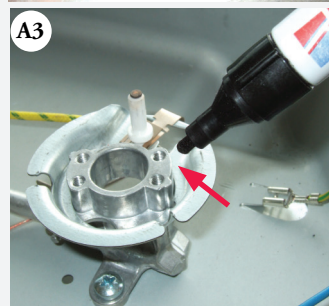
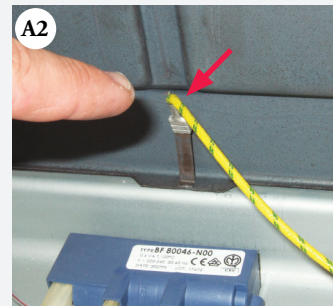
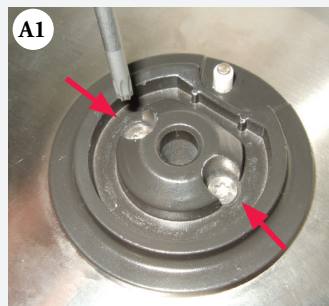
*Achtung: Trennen Sie das Gerät von der Spannungsquelle, bevor die Auffangschale entfernt wird!*

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

1. Entfernen Sie die Topfräger und die Brennerköpfe. Ziehen Sie die Bedienungsknöpfe gerade nach oben und entfernen Sie sie.
2. Entfernen Sie den Wok-Kelch und die Wok-Köpfe, indem Sie den Wok-Kelch aus dem Gerät nehmen (konsultieren Sie dazu die Anleitung).
3. Schrauben Sie die Brennerkelche ab (vgl. Abbildung A1). Verwenden Sie hierzu einen Torx-20 (!).
4. Nehmen Sie die Brennerkelche gerade nach oben ab. **Achtung: Merken Sie sich die Position der Brennerkelche.** Der Aufkleber am Unterkasten zeigt auch die Position der Brennerkelche an. Darauf steht **A** für den Schmorbrenner, **B** für den Normalbrenner, **C** für den Starkbrenner und **E** für den Wokbrenner.

Entfernen Sie beim Domino-Wok das Gerät aus der Aussparung und entfernen Sie links und rechts 3 Schrauben (siehe Abbildung 6).

5. Klappen Sie die Auffangschale an der Vorderseite vorsichtig hoch und schieben Sie den Stecker des Erdungsclips von der Auffangschale (vgl. Abbildung 2).
6. Entfernen Sie die Auffangschale/Glasplatte.
7. **Achtung!** Merken Sie sich die Position der Zündkerzenhalter. Setzen Sie beim Zusammenbau die Zünderhalter wieder in dieselbe Position zurück. Eventuell sollten Sie die Position der Zünderhalter markieren (vgl. Abb. A3 und A4).



## Umbau (vgl. Abb. B)

Die Position, die Brennerart (Großbuchstabe) und der Hahn (Kleinbuchstabe) werden auf dem Etikett auf dem Unterkasten schematisch wiedergegeben. Der Umbausatz enthält Tütchen mit den entsprechenden Buchstaben (vgl. "Einleitung").

1. Entfernen Sie die Gasdüsen der Brenner. Verwenden Sie für die (De-) Montage der Gasdüse Steckschlüssel 7 (vgl. Abb. B1, B2 und B3).
2. Entfernen Sie die Kleinstellschraube der Hähne. Die Position der Kleinstellschraube kann je nach Gashahn abweichen (vgl. Abb. B4). Verwenden Sie für die (De-) Montage der Kleinstellschraube einen Schraubendreher mit 4 mm Klingebreite (vgl. Abb. B5/B6) und falls nötig eine Zange.
3. Tauschen Sie die Krümmer für die Spar- (G1), Wok- (G2) und Bratstufe (G3) des Wokbrenners aus. Der Wok-Krümmen ist mit einer Rippe auf dem Krümmerhalter markiert, der Brat-Krümmen mit zwei Rippen, und der Spar-Krümmen ist der mittlere Krümmer (vgl. Abbildung B7 und B8). Der Spar-Krümmen kann mit einem Schraubenschlüssel Nr. 7 mit einem Drehmoment von 3,6 Nm ausgetauscht werden. Der Brat- und der Wok-Krümmen können mit einem Schraubenschlüssel Nr. 10 mit einem Drehmoment von 5 Nm ausgetauscht werden.

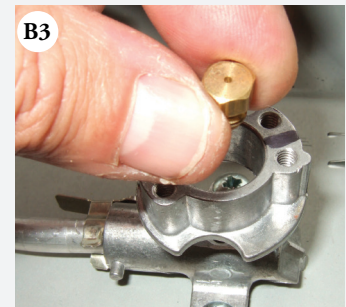
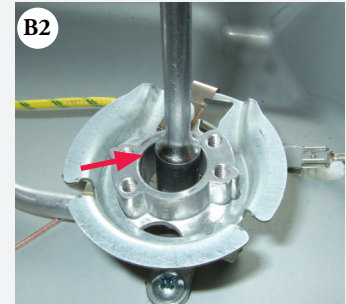
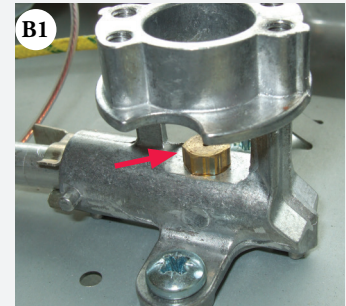
**Die Werte der Gasdüsen und der Kleinstellschrauben finden Sie auf dem Datenaufkleber dieses Satzes! Vgl. zur Verifizierung auch die Tabelle mit den Werten für Gasdüsen und Kleinstellschrauben.**

4. Platzieren Sie den Aufkleber „H1“ in dem jeweiligen Block auf die aktuelle Geräteidentifikationskarte (mit dem jeweiligen Gastyp und Gasdruck) im unteren Fach (vgl. die Abbildungen B9, B10 und B11).
5. Platzieren Sie den Aufkleber „H2“ in dem jeweiligen Block auf die aktuelle Geräteidentifikationskarte (mit dem jeweiligen Gastyp und Gasdruck) an der Unterseite des unteren Faches (vgl. die Abbildungen B9, B12 und B13).
6. Platzieren Sie den Aufkleber „G2“ in dem jeweiligen Block auf die aktuelle Geräteidentifikationskarte (mit dem jeweiligen Gastyp und Gasdruck) auf der Rückseite des Benutzerhandbuchs (vgl. die Abbildungen B9, B14 und B15).

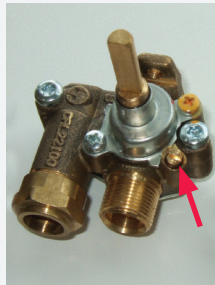
### **Achtung!**

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.  
Kontrollieren Sie die Brat-Krümmen zuletzt!

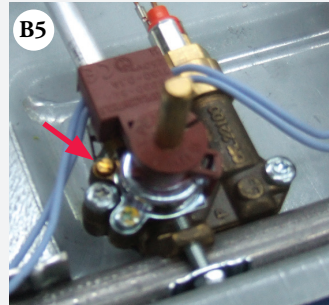
Achtung: Dafür muss das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen werden.  
Verwenden Sie die Isolierplatte!



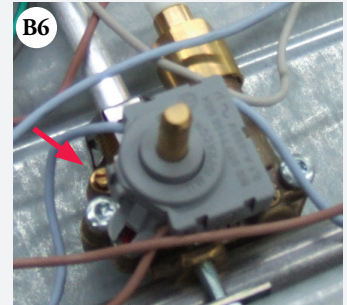
B4



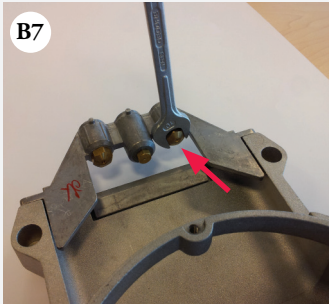
B5



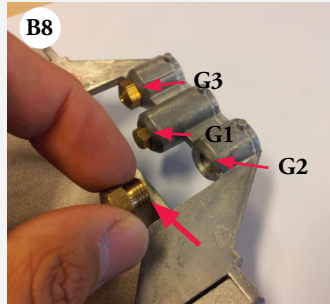
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. 1D4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
RODA UTLESENDE ROD OPLEZEN			G25 / 25 MBAR

B11

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. 1D4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
RODA UTLESENDE ROD OPLEZEN			H1 G30 30 mbar

B12

RODA UTLESENDE ROD OPLEZEN			G25 / 25 MBAR
-------------------------------	--	--	---------------

B13

RODA UTLESENDE ROD OPLEZEN			H2 G30 30 mbar
-------------------------------	--	--	-------------------

B14

<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	G25 / 25 MBAR
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	

B15

<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	G2
SERIAL NO.	1D4235A2	G30 30 mbar
TYPE	HG3BAE1A	



## Überprüfung auf Gasdichtheit (vgl. Abb. C)

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 das Leckspray auf die Verbindungen und überprüfen Sie diese auf Gasdichtheit (vgl. Abb. C1 und C2).
4. Bei der Prüfung des Wok- und des Brat-Krümmers auf Gasdichtigkeit muss auch der Spar-Krümmter abgedichtet werden. Vor der Prüfung des Brat-Krümmers (Wok) muss das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen werden, damit die Zylinderspule geschaltet werden kann. Setzen Sie die Isolierplatte auf, um die spannungsführenden Teile (Schalter) abzuschirmen (C4).

Überprüfen Sie den Brat-Krümmter immer zuletzt auf Gasdichtigkeit. Verwenden Sie immer die Manschette und den Regelknopf!

Konsultieren Sie die Anleitung. Achten Sie auf die spannungsführenden Teile.

Überprüfen Sie die Gasdichtheit mit einer Druckpumpe (vgl. Abb. C3), wenn das Gerät nicht an die Gaszufuhr angeschlossen ist:

1. Schließen Sie die Druckpumpe an die Gasleitung an (vgl. Abb. C4) und schließen Sie alle Gashähne.
2. Erhöhen Sie den Druck auf 150 mbar und schließen Sie den Hahn (vgl. Abb. C3/10) zwischen Druckpumpe und Druckmessgerät (vgl. Abb. C3/8). Überprüfen Sie den Druck. Der Druckverlust darf maximal 5 mbar pro Minute betragen. Öffnen Sie nach der Prüfung den Hahn (vgl. Abb. C3/10) zwischen Druckpumpe und Druckmessgerät.
3. Drehen Sie einen der Gashähne auf und schließen Sie die dazugehörige Gasdüse ab (vgl. Abb. C5/11).

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

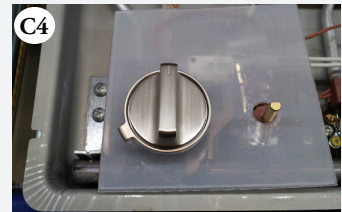
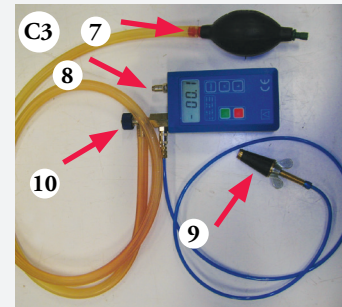
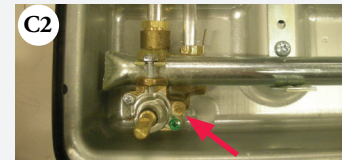
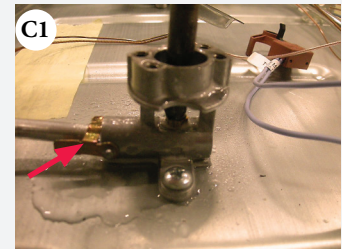
4. Erhöhen Sie den Druck auf 150 mbar und schließen Sie erneut den Hahn zwischen Druckpumpe und Druckmessgerät. Überprüfen Sie den Druck. Der Druckverlust darf maximal 5 mbar pro Minute betragen.
5. Wiederholen Sie diesen Test für alle Hähne und Gasdüsen.

## Demontage (vgl. Abb. D)

1. Überprüfen Sie die Position der Zündkerzenhalter. Zündkerzenhalter, die inkorrekt eingesetzt wurden, führen zu einer unvollständigen Verbrennung.
2. Legen Sie die Auffangschale auf das Gerät. **Vergessen Sie nicht, den Erdungsdraht an der Auffangschale zu befestigen (vgl. Abb. D1)!**
3. Bringen Sie in den Brennerkelchen neue Dichtungsringe an (vgl. Abb. D2). Schrauben Sie die Brennerkelche mit neuen Torx-Schrauben auf die Brenner.
4. Setzen Sie am Wokbrenner neue Fiberringe unter die Schrauben.

## Inbetriebnahme

1. Setzen Sie die Knöpfe, den Wok-Kelch, die Brennerköpfe und die Topfträger auf.
2. Überprüfen Sie, ob das Gerät an die richtige Gasart und den richtigen Gasdruck angeschlossen ist.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

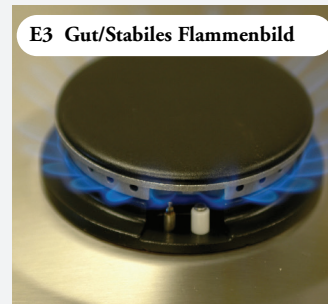
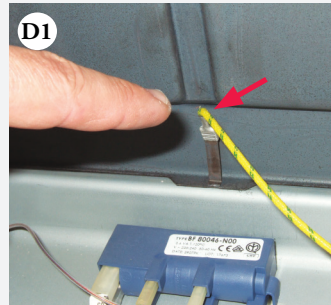
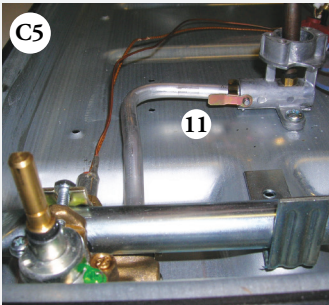
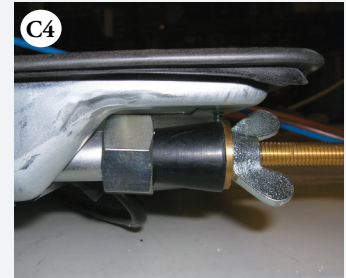


## Überprüfung der Funktion (siehe Abbildungen E/F)

Zünden Sie die Brenner an. Überprüfen Sie, ob das Flammenbild über den gesamten Regelbereich hinweg regelmäßig und stabil ist (vgl. Abb. E1, E2 und E3).

Hierbei ist wichtig, dass:

- Die Flamme in Kleinstellung nicht ausgeht, der Brenner in Vollstellung nicht 'abbläst' (zu erkennen an Flammen, die fern vom Brenner stehen, zusammen mit einem 'zischenden' Geräusch) und keine langen, gelben Flammen zu sehen sind.
- Die Brenner sind korrekt eingesetzt (siehe Abbildungen F1/F2).



Gastabelle		G20 20 mbar		G20 13 mbar		G25 25 mbar G25.3 25 mbar	
	Brenner	Aufschrift der Einspritz- düse	Aufschrift der Ein- stellschraube für Hilfs- brenner	Aufschrift der Ein- spritzdüse	Aufschrift der Hilfsbrenner- Ein- stellschraube	Aufschrift der Ein- spritzdüse	Aufschrift der Hilfsbrenner- Ein- stellschraube
Aa=	Hilfsbrenner	77	36	85	45	75	36
Bb=	Semi-Starkbrenner	106	45	117	60	107	45
Cc=	Starkbrenner	131	53	135	65	132	53
G1g=	Hilfsbrenner	61	40	66	60	70	40
G2=	Wok	110		110		110	
G3=	Braten	180		210		190	

Gastabelle		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar	
	Brenner	Aufschrift der Einspritzdüse	Aufschrift der Hilfsbrenner- Einstellschraube	Aufschrift der Einspritzdüse	Aufschrift der Hilfsbrenner- Einstellschraube
Aa=	Hilfsbrenner	46	26	46	22
Bb=	Semi- Starkbrenner	60	30	60	26
Cc=	Starkbrenner	72	36	72	30
G1g=	Hilfsbrenner	40	34	40	34
G2=	Wok	61		61	
G3=	Braten	100		100	

**Attenzione:**

Queste istruzioni devono essere messe in pratica esclusivamente da personale autorizzato.

L'esecuzione di tali istruzioni da parte di personale non qualificato può causare situazioni pericolose.

Il produttore non è responsabile per qualsiasi conseguenza (situazioni pericolose e/o danni a cose o persone) causate dall'esecuzione errata delle presenti istruzioni da parte di personale non alle dipendenze del produttore. I danni causati dall'esecuzione delle presenti istruzioni da parte di personale non qualificato non è coperto dalla garanzia.

Questo set di conversione consiste di parti originali. Le parti originali sono testate per affidabilità e sicurezza nel corso delle procedure di approvazione dell'apparecchio. Frequenti test di approvazione garantiscono la qualità delle parti originali.

Il produttore raccomanda di affidare le operazioni di conversione a un tipo diverso di gas a personale del servizio di assistenza. Contattare il produttore per fissare un appuntamento con il tecnico di assistenza. Per gli indirizzi di contatto consultare le norme di garanzia dell'apparecchio.

## Introduzione

Con questo set di conversione è possibile convertire il piano cottura a gas da gas naturale (G20 / G25) a gas propano/butano. Prima di iniziare la conversione, verificare che il piano cottura sia correttamente regolato per gas naturale.

## Utensili

- A. Tubo- (o chiave a bussola 7)
- B. Cacciavite 4 mm (ampiezza testa)
- C. Cacciavite Torx 20
- D. Pinze di precisione
- E. Spray per testare le perdite e/o indicatore di pressione speciale
- F. Chiave open-end 7+10 (wok)
- G. Piastra di isolamento wok



**Attenzione: Controllare la tenuta del gas dopo la conversione dell'apparecchio (vedere capitolo 3)**

## Sostituire le parti seguenti:

- iniettori dei bruciatori
- viti di impostazione per il mantenimento dell'ebollizione per i rubinetti del gas
- guarnizioni per la sigillatura sotto i bruciatori
- viti per il fissaggio delle teste di bruciatori/del vassoio raccogliogocce sul bruciatore
- 3 etichette dati con le impostazioni gas modificate
- 3 guarnizioni in fibra sotto le viti del bruciatore per wok
- Testa del bruciatore per wok (solo per G110 e G120)
- Testa del bruciatore per arrostiti (solo per G110 e G120)
- Sostituire il regolatore dell'apparecchio con l'adattatore test point (solo per AU e NZ)

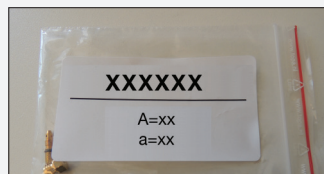
A scopo di verifica è possibile trovare i valori numerici dell'iniettore e delle viti di regolazione della funzione di mantenimento dell'ebollizione sugli adesivi dei set. Le lettere dei set (lettere in maiuscolo per iniettori e lettere in minuscolo per le viti di impostazione della funzione mantenimento dell'ebollizione) corrispondono alle lettere indicate sull'etichetta interna nel vassoio più basso dell'apparecchio. I valori sono inoltre indicati sugli iniettori e sulle viti di impostazione della funzione di mantenimento dell'ebollizione.

Sono possibili i seguenti set:

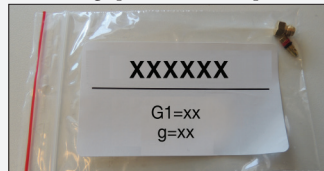
- Set "A-a" per il bruciatore per cotture a fuoco lento
- Set "B-b" per il bruciatore normale
- Set "C-c" per il bruciatore rapido
- Set "G1-g", "G2" e "G3" per il bruciatore per wok ("g" per le viti di impostazione della funzione di mantenimento dell'ebollizione)

## Esempio di set di adesivi

- Set "A-a" per il bruciatore per cotture a fuoco lento



- Set "G1-g" per il bruciatore per wok



## Esempio di adesivo sul vassoio inferiore

B		A	
G		C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1		
SERIAL NO.	1D4235A2		
TYPE	HG3BAE1A		
ADJUSTER FOR PROPANE/BUTANE		G25 / 25 MBAR	

## Smantellamento (vedere illustrazione A)

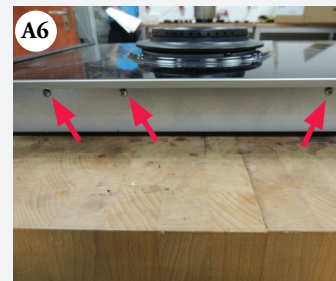
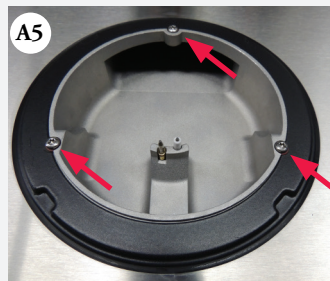
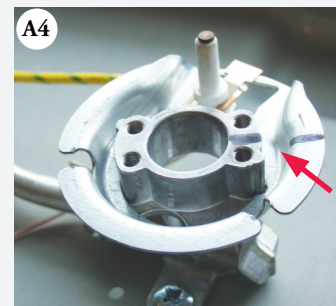
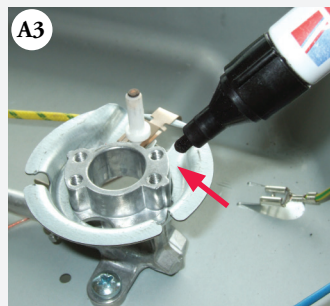
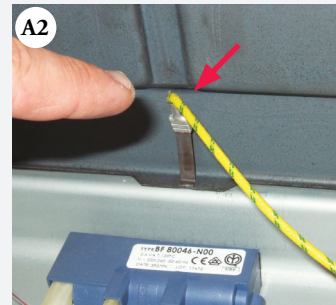
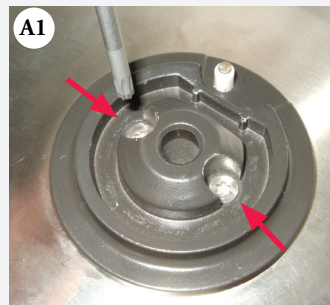
*Nota: scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di rimuovere il vassoio raccogliocce. Evitare danni al piano di lavoro. Disporre le parti dell'apparecchio su una superficie protetta.*

1. Rimuovere i supporti per pentole, le teste dei bruciatori e i coperchi dei bruciatori. Tirare verso l'alto le manopole di controllo ed estrarle.
2. Rimuovere il coperchio del bruciatore per wok e le teste per wok rimuovendo il distributore per wok dall'apparecchio (consultare il manuale).
3. Svitare i coperchi dei bruciatori (vedere illustrazione A1). A tale scopo utilizzare una chiave Torx-20 (!).
4. Sollevare i coperchi tirandoli verso l'alto

**Attenzione: ricordare la posizione di ciascun coperchio.** L'adesivo sulla base indica la posizione di ciascun bruciatore. **A** è il bruciatore per cotture a fuoco lento, **B** è il bruciatore normale, **C** è il bruciatore rapido e **E** il bruciatore per wok.

Per il gruppo wok, rimuovere l'apparecchio dal vano e rimuovere le 3 viti sui lati destro e sinistro (vedere illustrazione A6).

5. Aprire con attenzione il vassoio raccogliocce sul lato anteriore dell'apparecchio e fare scorrere il gancio dal vassoio raccogliocce (vedere illustrazione A2).
6. Rimuovere il vassoio raccogliocce/vassoio in vetro.
7. **Attenzione!** Memorizzare la posizione dei supporti delle candele. Sostituire il supporto della candela nella medesima posizione durante il montaggio. Se necessario, contrassegnare la posizione dei supporti delle candele (vedere le illustrazioni A3 e A4)



## Conversione (vedere illustrazione B)

La posizione, il tipo di bruciatore (lettera in maiuscolo) e il rubinetto (lettera in minuscolo) sono indicati schematicamente sull'adesivo posto sul vassoio di fondo. Il set di conversione include sacchetti contrassegnati con le relative lettere (vedere "Introduzione").

1. Sostituire gli iniettori nei bruciatori. Utilizzare una chiave a bussola (7) per smontare/montare l'iniettore (vedere Illustrazione B1, B2 e B3).
2. Sostituire le viti della funzione mantenimento dell'ebollizione nei rubinetti. La posizione delle viti di impostazione per il mantenimento dell'ebollizione può variare a seconda dei tipi di rubinetto del gas (vedere illustrazione B4). Utilizzare un cacciavite a testa piatta 4 per smontare/montare le viti di impostazione della funzione di mantenimento dell'ebollizione (vedere illustrazione B5/B6), se necessario usare pinze.
3. Sul bruciatore per wok, sostituire gli iniettori per il bruciatore per cotture a fuoco lento (G1), per wok (G2) e per arrosto (G3). L'iniettore per wok è indicato da un nastro sul supporto per iniettore, quello per arrosti da due nastri. L'iniettore per cotture a fuoco lento è posto nel mezzo (vedere illustrazioni B7 e B8). È possibile sostituire l'iniettore per cotture a fuoco lento con una chiave open-end n.7 con un momento di 3.6. Usare una chiave open-end n.10 con un momento di 5 nm per sostituire i bruciatori per wok e per arrosto.

**A scopo di verifica sono riportati i valori dell'iniettore e le impostazioni della funzione di mantenimento ebollizione sull'etichetta informativa di questo set! I valori sono inoltre indicati sugli iniettori e sulle viti di impostazione della funzione di mantenimento dell'ebollizione.**

4. Posizionare l'etichetta "H1" sulla relativa casella sulla scheda identificativa corrente dell'apparecchio (indicante il tipo/la pressione del gas) sul vassoio di fondo (vedere illustrazioni B9, B10 e B11).
5. Posizionare l'etichetta "H2" sulla relativa casella sulla scheda identificativa corrente dell'apparecchio (indicante il tipo/la pressione del gas) sul lato inferiore del vassoio di fondo (vedere illustrazioni B9, B12 e B13).
6. Posizionare l'etichetta "G2" sulla relativa casella sulla scheda identificativa corrente dell'apparecchio (indicante il tipo/la pressione del gas) sul retro del manuale di istruzioni (vedere illustrazioni B9, B14 e B15).

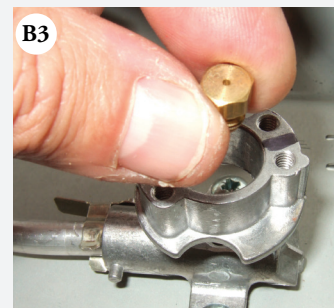
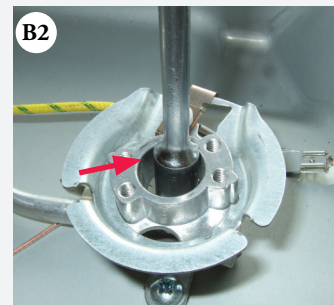
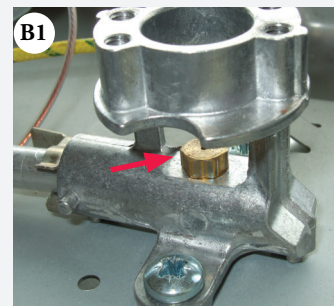
### Attenzione!

**Controllare la tenuta del gas dell'apparecchio, in particolare gli iniettori e le viti di impostazione della funzione di mantenimento dell'ebollizione!**

**Controllare la tenuta del gas prima di utilizzare l'apparecchio! Controllare gli altri iniettori prima di controllare l'iniettore per arrosto.**

**Nota: a tal fine, collegare l'apparecchio alla rete elettrica.**

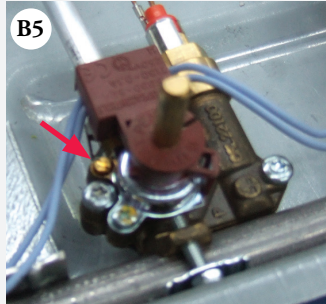
**Non dimenticare di utilizzare la piastra isolante!**



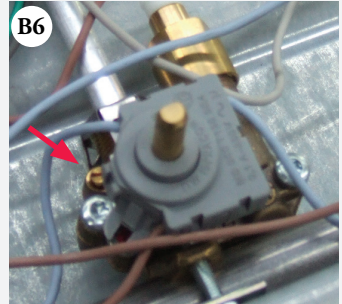
B4



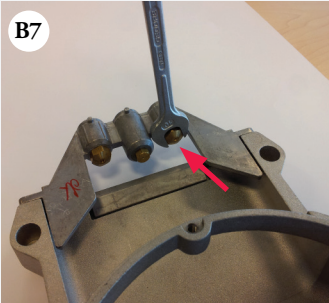
B5



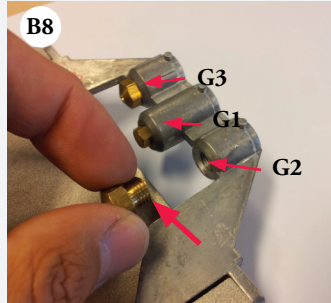
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. ID4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
REGOLAZIONE REGULATION			G25 / 25 MBAR

B11

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. ID4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
REGOLAZIONE REGULATION			H1 G30 30 mbar

B12

REGOLAZIONE REGULATION		H1 G25 / 25 MBAR
---------------------------	--	---------------------

B13

REGOLAZIONE REGULATION		H2 G30 30 mbar
---------------------------	--	-------------------

B14

<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	G25 / 25 MBAR
SERIAL NO.	ID4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	

B15

<b>Brand logo</b>		G2
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	G30 30 mbar
SERIAL NO.	ID4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	

Queste etichette sono indicative e possono differire a seconda delle tipologie di gas.



## Controllare la tenuta del gas (vedere illustrazione C)

Quando l'apparecchio è collegato alla rete gas, utilizzare lo spray per testare le perdite per controllare la tenuta del gas:

1. Sigillare l'iniettore.
2. Aprire il rubinetto del gas. **Attenzione; premere e aprire un rubinetto con dispositivo di sicurezza termoelettrico e tenerlo premuto**
3. Applicare lo spray per testare le perdite sui collegamenti e controllare la tenuta del gas (vedere illustrazioni C1 e C2).
4. Per controllare la densità del gas degli iniettori per wok o per arrosti, chiudere l'iniettore per cottura a fuoco lento. Per controllare l'iniettore per arrosti (wok), collegare l'apparecchio alla rete elettrica per accendere il solenoide. Posizionare la piastra isolante per schermare qualsiasi parte elettrificata (interruttore) (C4). Controllando la densità del gas lasciare sempre per ultimo l'iniettore per arrosti. Utilizzare sempre la guarnizione e la manopola di controllo. Consultare il manuale. Prestare attenzione alle parti elettrificate.

Quando l'apparecchio **non** è collegato alla rete gas, controllare la tenuta del gas con una pompa di pressione (vedere illustrazione C3):

1. Collegare la pompa di pressione al tubo del gas e chiudere tutti i rubinetti del gas (vedere illustrazione C4).
2. Aumentare la pressione a 150 mbar e chiudere il rubinetto (vedere illustrazione C3/C10) tra la pompa di pressione e l'indicatore di pressione (vedere illustrazione C3/8). Controllare la pressione. La perdita massima di pressione può raggiungere 5 mbar per minuto. Dopo il controllo, aprire il rubinetto (vedere illustrazione C3/C10) tra la pompa di pressione e l'indicatore di pressione.
3. Aprire uno dei rubinetti e chiudere il corrispondente iniettore (vedere illustrazione C5/11). **Attenzione: premere e aprire i rubinetti con dispositivo di sicurezza termoelettrico e tenerli premuti!**
4. Aumentare la pressione a 150 mbar e chiudere di nuovo il rubinetto tra la pompa di pressione e l'indicatore di pressione. Controllare la pressione. La perdita massima di pressione può raggiungere 5 mbar per minuto.
5. Ripetere il test per tutti i rubinetti e gli iniettori.

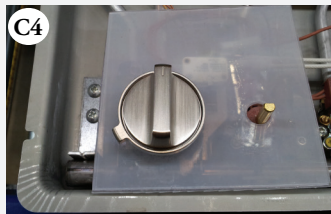
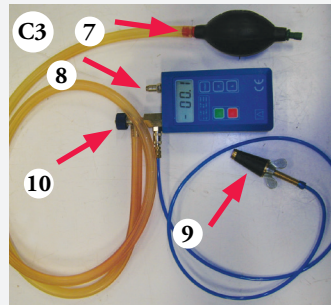
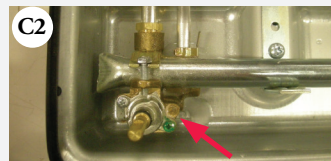
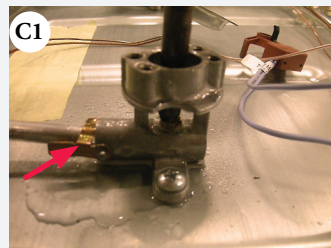
**È possibile utilizzare altri metodi approvati per il controllo della tenuta del gas.**

## Montaggio finale (vedere illustrazioni D)

1. Controllare la posizione dei supporti delle candele. Le candele posizionate in modo errato possono causare una combustione incompleta.
2. Collocare il vassoio raccogliogocce sull'apparecchio. **Non dimenticare di collegare il cavo a terra del vassoio raccogliogocce (vedere illustrazione D1!)**
3. Collocare nuove guarnizioni nei coperchi dei bruciatori (vedere illustrazione D2). Avvitare i coperchi dei bruciatori sui bruciatori con nuove viti torx.
4. Posizionare le nuove guarnizioni in fibra sotto le viti del bruciatore per wok.

## Avvio

1. Inserire le manopole, il coperchio del bruciatore per wok, le teste dei bruciatori e i supporti per pentole. Per G110 e G120 sostituire le teste del bruciatore per wok e del bruciatore per arrosti con le teste dei bruciatori incluse nel set di conversione.
2. Controllare che l'apparecchio sia collegato al tipo corretto di gas e alla pressione corretta.
3. Aprire la valvola del gas principale e inserire la spina nella presa di corrente.



### Controllo del funzionamento (vedere immagini E/F)

Accendere i bruciatori. Controllare che il profilo della fiamma sia uniforme e stabile per tutto l'intervallo di valori (vedere illustrazioni E1, E2 ed E3).

A tal fine è importante che:

- La fiamma non si spenga in modalità mantenimento dell'ebollizione, le fiamme non "soffino" a velocità massima (ovvero, fiamme distanti dal bruciatore accompagnate da un caratteristico "sibilo") e che non vi siano fiamme gialle.
- I bruciatori sono posizionati correttamente (vedi immagini F1/F2).

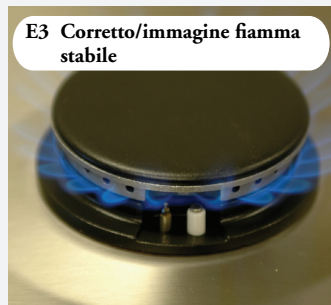
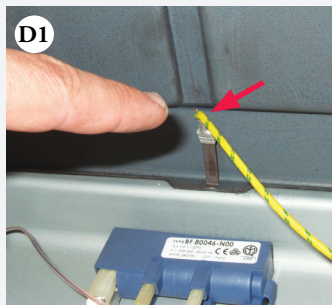
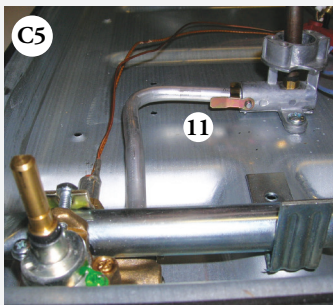
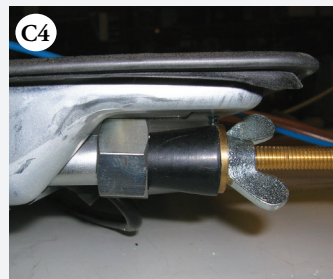


Tabella gas		G20 / 20 mbar		G20 / 13 mbar		G25 25 mbar/ G25.3 25 mbar	
	Bruciatore	Dicitura iniettore	Viti di impostazione per il mantenimento dell'ebollizione	Dicitura iniettore	Viti di impostazione per il mantenimento dell'ebollizione	Dicitura iniettore	Viti di impostazione per il mantenimento dell'ebollizione
Aa=	Fuoco lento	77	36	85	45	75	36
Bb=	Semi-rapido	106	45	117	60	107	45
Cc=	Rapido	131	53	135	65	132	53
G1g=	Fuoco lento	61	40	66	60	70	40
G2=	Wok	110		110		110	
G3=	Arrosto	180		210		190	

Tabella gas		G30/G31 / 28-30/37 mbar		G30/G31 / 50/67 mbar	
	Bruciatore	Dicitura iniettore	Viti di impostazione per il mantenimento dell'ebollizione	Dicitura iniettore	Viti di impostazione per il mantenimento dell'ebollizione
Aa=	Fuoco lento	46	26	46	22
Bb=	Semi- rapido	60	30	60	26
Cc=	Rapido	72	36	72	30
G1g=	Fuoco lento	40	34	40	34
G2=	Wok	61		61	
G3=	Arrosto	100		100	

**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 ou dégâts occasionnés aux personnes ou aux objets) résultant du non-respect de ces instructions par des techniciens qui ne travaillent pas pour lui. Les dégâts résultant d'une mauvaise exécution de ces instructions ne seront pas indemnisés.

Ce kit de conversion comprend des pièces d'origine. Ces dernières sont testées afin de garantir qu'elle conviennent et sont sûres pendant l'examen de type de l'appareil. Des contrôles par lot exécutés régulièrement garantissent la qualité des pièces d'origine.

Le fournisseur recommande que la conversion d'un appareil vers un autre type de gaz soit exécutée par 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

Cet jeu de conversion permet d'utiliser une plaque de cuisson conçue pour du gaz naturel (G20/G25) avec du propane/butane. Avant de commencer la conversion, vérifiez que la plaque de cuisson est bien conçue pour du gaz naturel.

### Outils

- A. Clé à pipe ou à douille 7
- B. Tournevis de 4 mm (largeur de valve)
- C. Tournevis cruciforme 20
- D. Pince à bec demi-rond
- E. Aérosol pour fuites et/ou manomètre spécial
- F. Clé plate 7+10 (Wok)
- G. Plaque isolante du wok

**Attention : après la conversion, vérifiez que l'appareil est étanche au gaz (reportez-vous au chapitre 3).**

### Remplacez les pièces suivantes :

- buses des brûleurs
- vis position économique des robinets à gaz
- bagueux d'étanchéité placés sous les brûleurs
- vis de fixation de la coupe/du plan profond du brûleur
- 3 plaques signalétiques avec le nouveau réglage du gaz
- 3 rondelles en fibre sous les vis du brûleur wok

Les valeurs des buses et des vis « position économique » sont indiquées, à titre de référence, sur les autocollants des jeux. Les lettres des jeux (lettres majuscules pour les buses et lettres minuscules pour les tiges « position économique ») correspondent aux lettres figurant sur l'autocollant apposé sur le fond du bac inférieur de l'appareil. Les valeurs figurent également sur les injecteurs et les tiges « position économique ».

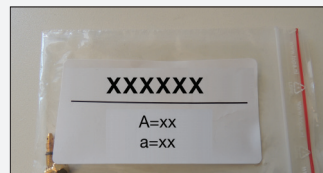
Les jeux suivants sont disponibles :

- Jeu "A-a" pour le brûleur à feu doux
- Jeu "B-b" pour le brûleur normal
- Jeu "C-c" pour le brûleur puissant
- Kit « G1-g », « G2 » et « G3 » pour brûleur wok (« g » désigne la vis de débit minimum)

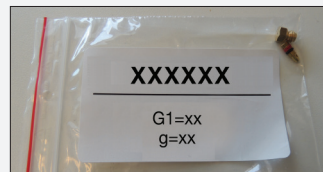


### Exemples d'autocollants 'ensembles

Ensemble "A-a" pour le brûleur à feu doux



Ensemble "G1-g" pour le brûleur Wok



### Exemple d'autocollant du bac inférieur

B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	
MOON UTILITY SYSTEM 3000 RELEASE TOP	G25 / 25 MBAR	

## Démontage (reportez-vous à l'illustration A)

*Attention : débranchez l'appareil du secteur avant de démonter la grille !  
Veillez à ne pas endommager le plan de travail. Placez les pièces de l'appareil sur une surface protégée.*

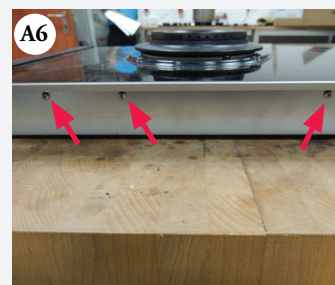
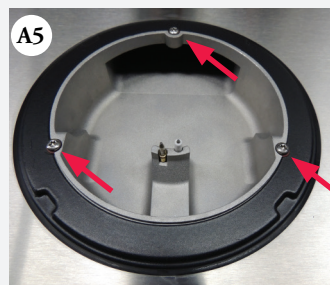
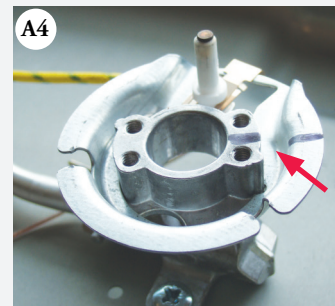
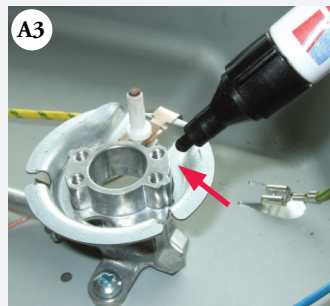
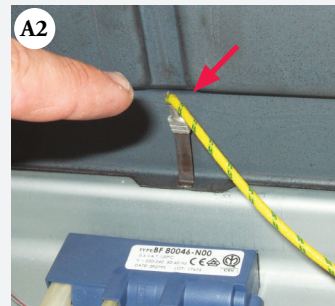
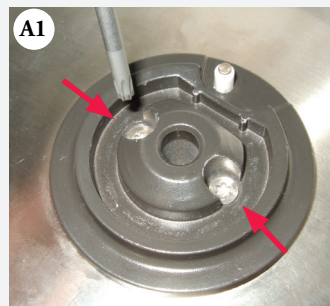
1. Retirez les supports de casserole et les de brûleurs. Soulevez et retirez les touches de commande à la verticale.
2. Enlevez la casserole du wok et les chapeaux du wok (consultez pour cela le manuel).
3. Dévissez les coupes de brûleurs (reportez-vous à l'illustration A1). Pour ce faire, utilisez un tournevis cruciforme 20 (!).
4. Retirez les cuvettes de brûleurs en les retirant à la verticale.

**Attention : mémorisez l'emplacement des cuvettes de brûleurs.**

L'autocollant du bac inférieur indique également la position des cuvettes de brûleurs. La lettre A correspond au brûleur à feu doux, la lettre B au brûleur normal, la lettre C au brûleur puissant et la lettre E au brûleur Wok.

Retirez de l'évidement l'appareil du wok domino et retirez, à gauche et à droite, les 3 vis (voir illustration A6).

5. Soulevez délicatement le plan profond situé à l'avant et faites glisser la petite fiche de la languette de terre du plan profond (reportez-vous à l'illustration A2).
6. Retirez le fond de la table de cuisson/la plaque vitrocéramique.
7. **Attention !** Mémorisez l'emplacement des supports de bougies. Lors de la réinstallation, les supports de bougies doivent être installés au même emplacement. Vous pouvez éventuellement repérer l'emplacement des supports de bougies (reportez-vous aux illustrations A3 et A4).



## Conversion (reportez-vous aux illustrations B)

L'emplacement, le type de brûleur (lettre majuscule) et le robinet (lettre minuscule) sont indiqués de manière schématique sur l'étiquette du bac inférieur. L'ensemble de conversion contient des sachets avec des lettres correspondantes (reportez-vous à la section "Introduction").

1. Remplacez les buses des brûleurs. Pour le démontage/l'installation des buses, utilisez la clé à pipe (reportez-vous aux illustrations B1, B2 et B3).
2. Remplacez les vis position économique des robinets. L'emplacement des vis position économique varie en fonction du type de robinet à gaz (reportez-vous à l'illustration B4). Pour le démontage/l'installation des vis position économique, utilisez un tournevis avec une largeur de valve de 4 mm (reportez-vous à l'illustration B5/B6) et, si nécessaire, une pince.
3. Sur le brûleur wok, remplacez les injecteurs pour mijoteur (G1), wok (G2) et rôtissoire (G3). L'injecteur du wok est identifié par une seule côte sur le porte-injecteur, celui de la rôtissoire comporte deux côtes et le mijoteur correspond à l'injecteur central (voir illustrations B7 et B8). L'injecteur pour mijoteur peut être remplacé à l'aide d'une clé plate n° 7, avec un couple de serrage de 3,6 Nm. Les injecteurs du mijoteur et du wok peuvent être remplacés à l'aide d'une clé plate n° 10, avec un couple de serrage de 5 Nm.

**Les valeurs des buses et des vis position économique sont indiquées, à titre de référence, sur la plaque signalétique de l'ensemble ! Pour vérification, reportez-vous également au tableau de valeurs des injecteurs et des vis position économique.**

4. Platzieren Sie den Aufkleber „H1“ in dem jeweiligen Block auf die aktuelle Geräteidentifikationskarte (mit dem jeweiligen Gastyp und Gasdruck) im unteren Fach (vgl. die Abbildungen B9, B10 und B11).
5. Platzieren Sie den Aufkleber „H2“ in dem jeweiligen Block auf die aktuelle Geräteidentifikationskarte (mit dem jeweiligen Gastyp und Gasdruck) an der Unterseite des unteren Fachs (vgl. die Abbildungen B9, B12 und B13).
6. Platzieren Sie den Aufkleber „G2“ in dem jeweiligen Block auf die aktuelle Geräteidentifikationskarte (mit dem jeweiligen Gastyp und Gasdruck) auf der Rückseite des Benutzerhandbuchs (vgl. die Abbildungen B9, B14 und B15).

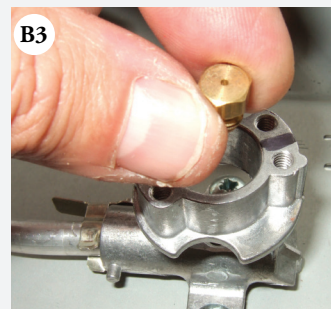
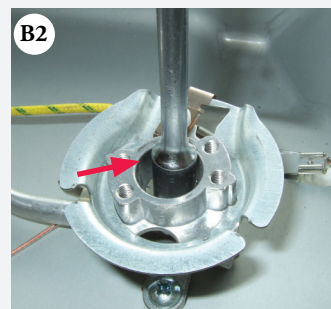
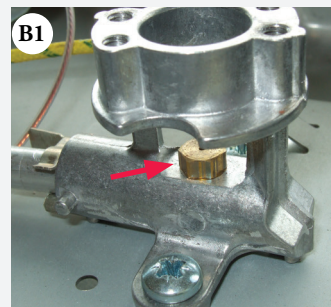
### Avertissement !

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 .

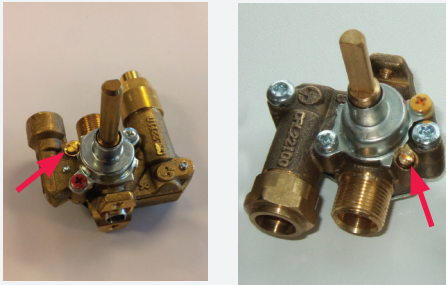
Contrôlez l'injecteur de la rôtissoire en dernier lieu !

Attention, l'appareil doit être à ce moment raccordé au réseau électrique .

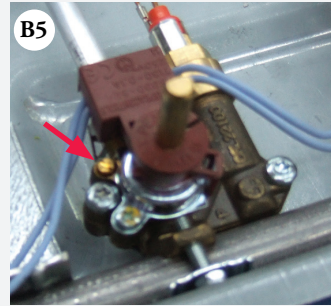
Utilisez la plaque isolante !



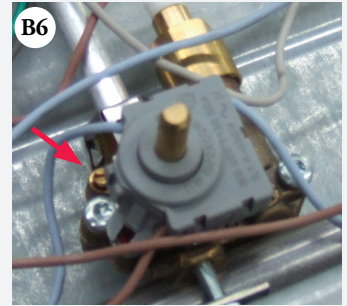
B4



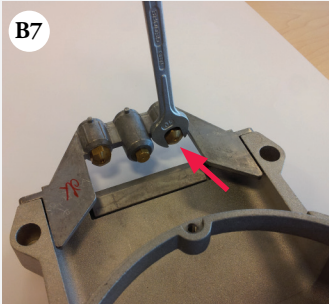
B5



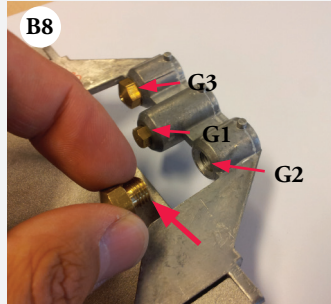
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. 1D4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
MOVA UTILESENDA MOVA UTILESENDA			G25 / 25 MBAR

B11

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. 1D4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
MOVA UTILESENDA MOVA UTILESENDA			H1 G30 30 mbar

B12

MOVA UTILESENDA MOVA UTILESENDA			G25 / 25 MBAR
------------------------------------	--	--	---------------

B13

MOVA UTILESENDA MOVA UTILESENDA			H2 G30 30 mbar
------------------------------------	--	--	-------------------

B14

<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	G25 / 25 MBAR
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	

B15

<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	G2
SERIAL NO.	1D4235A2	G30 30 mbar
TYPE	HG3BAE1A	



## Vérification de l'étanchéité au gaz (reportez-vous aux illustrations C)

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 C1 et C2).
4. Lors du contrôle de l'étanchéité au gaz de l'injecteur du wok ou de la rôtissoire, l'injecteur du mijoteur doit également être obturé. Pour contrôler l'injecteur de la rôtissoire, l'appareil doit être raccordé au réseau pour pouvoir alimenter le solénoïde. Placez la plaque isolante de manière à protéger les pièces sous tension (interrupteur) (C4). Contrôlez toujours l'étanchéité de l'injecteur de rôtissoire en dernier lieu. Utilisez toujours la poignée et le bouton de réglage ! Consultez le manuel. Prenez garde aux pièces sous tension.

Vérifiez l'étanchéité au gaz avec une pompe de compression (reportez-vous à l'illustration C3) si l'appareil n'est pas raccordé à l'alimentation en gaz :

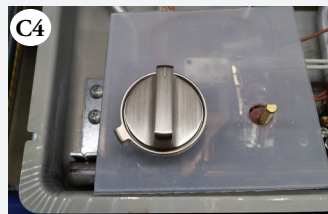
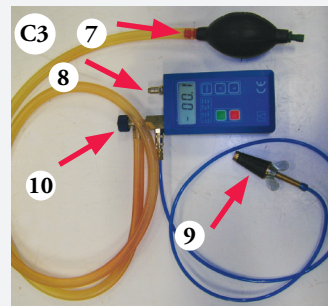
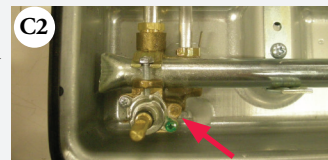
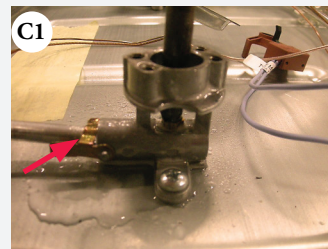
1. Raccordez la pompe de compression à la conduite de gaz (reportez-vous à l'illustration C4) et fermez tous les robinets de gaz.
2. Augmentez la pression pour atteindre 150 mbars et fermez le robinet (reportez-vous à l'illustration C3/10) entre la pompe de compression et le manomètre (reportez-vous à l'illustration C3/8). 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 C3/10) entre la pompe de compression et le manomètre.
3. Ouvrez un des robinets de gaz et fermez l'injecteur correspondant (reportez-vous à l'illustration C5/11).  
**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.

## Démontage (reportez-vous aux illustrations D)

1. Vérifiez l'emplacement des supports de bougies. Des supports de bougies mal positionnés peuvent résulter en une combustion incomplète.
2. Installez le plan profond sur l'appareil. N'oubliez pas de fixer le fil de terre sur le plan profond (reportez-vous à l'illustration D1) !
3. Installez de nouveaux baguex d'étanchéité dans les cuvettes de brûleurs (reportez-vous à l'illustration D2). Vissez les cuvettes sur les brûleurs à l'aide de nouvelles vis cruciformes.
4. Placez de nouvelles rondelles en fibres sous les vis du brûleur wok.

## Mise en service

1. Replacez les boutons, couronnes, chapeaux de brûleur et supports de wok.
2. Vérifiez que l'appareil est raccordé au type de gaz et à la pression de gaz corrects.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz et insérez la fiche dans la prise électrique.

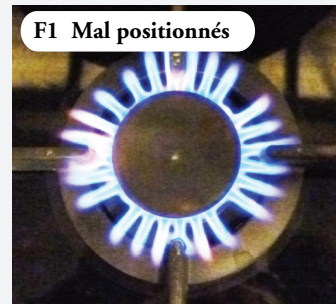
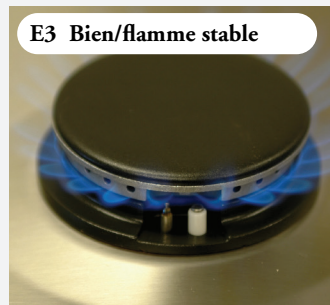
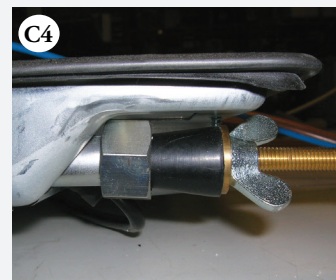
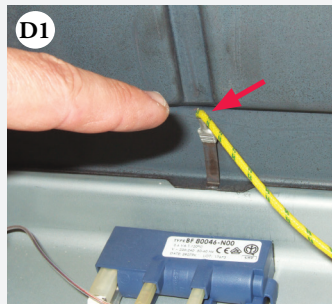
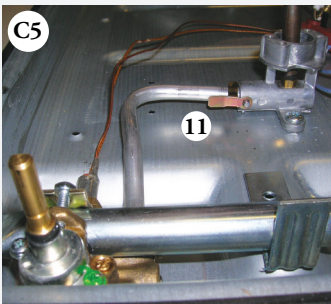


### Contrôle du fonctionnement (voir images E/F)

Allumez les brûleurs. Vérifiez que la flamme est régulière et stable sur toute la plage de réglage (reportez-vous aux illustrations E1, E2 et E3).

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.
- Les brûleurs sont positionnés correctement (voir images F1/F2).



Gas table		G20 20 mbar		G20 13 mbar		G25 25 mbar/ G25.3 25 mbar	
	Brûleur	Inscription de buses	Inscription des vis position économique	Inscription de buses	Inscription des vis position économique	Inscription de buses	Inscription des vis position économique
Aa=	Brûleur à feu doux	77	36	85	45	75	36
Bb=	Brûleur normal	106	45	117	60	107	45
Cc=	Brûleur puis- sant	131	53	135	65	132	53
G1g=	Brûleur à feu doux	61	40	66	60	70	40
G2=	Brûleur wok	110		110		110	
G3=	Roast	180		210		190	

Gas table		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar	
	Brûleur	Inscription de buses	Inscription des vis position économique	Inscription de buses	Inscription des vis position économique
Aa=	Brûleur à feu doux	46	26	46	22
Bb=	Brûleur normal	60	30	60	26
Cc=	Brûleur puissant	72	36	72	30
G1g=	Brûleur à feu doux	40	34	40	34
G2=	Brûleur wok	61		61	
G3=	Roast	100		100	

**OBS:**

Hvis en ikke-uddannet ingeniør udfører disse instruktioner kan det føre til farlige situationer.

Leverandøren er ikke ansvarlig for konsekvenserne (hvis der opstår en farlig situation og/eller skader på personer eller gods) forårsaget af forkert udførelse af disse anvisninger af ingeniører, der ikke er ansatte hos leverandøren. Følgeskader, der opstår ved ukyndig udførelse af disse anvisninger, bliver ikke accepteret.

Dette konvertering-sæt består af originale dele. Originale dele er testet for egnethed og sikkerhed, da apparatet blev typegodkendt. Ofte udførte batch-godkendelser sikrer kvaliteten af de originale dele.

Leverandøren anbefaler, ved konvertering af et apparat til en anden gastype, at få dette udført af en ingeniør i serviceafdelingen. Ringe til leverandøren for at lave en aftale med en servicetekniker. Adresser findes i apparatets garantiregler.

## Indledning

Med dette ombygningsæt kan gaskogepladen ombygges fra naturgas (G20/ G25) til propan /butangas. Før ombygningen påbegyndes skal man kontrollere, om gaskogepladen virkelig er indstillet på naturgas.

### Værktøj

- A. Rør- eller topnøgle 7
- B. Skruetrækker 4 mm (bladbredde)
- C. Torx-20 skruetrækker
- D. Spidstang
- E. Lækagespray og/eller speciel trykmåler
- F. 7+10 gaffelnøgle (wok)
- G. Isoleringplade til wok

**Bemærk: Apparatet skal efter ombygning testes for gastæthed (se kapitel 3).**

### Følgende dele skal udskiftes:

- sprøjtestykker til brænderne
- sparestillingsskruer til gashanerne
- tætningsringe til tætning under brænderne
- skruer til fastgøring af brænderkumme/opfangsskål på brænder
- 3 dataplader/etiketter med ændret gasindstilling
- 3 fiberringe nedenunder wokbrænderens skruer
- Brænderhoved til wok (kun til G110 og G120)
- Brænderhoved til stegning (kun til G110 og G120)

Værdierne for sprøjtestykkerne og sparestillingsskruerne står på etiketterne til sætterne. Bogstaverne til sætterne (stort bogstav til sprøjtestykker og lille bogstav til sparestillingsskruer) svarer til bogstaverne på etiketten på bunden af apparatets underbakken.

Disse værdier står også på indsprøjtterne og sparestillingsskruerne.

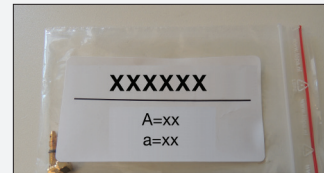
Der kan være følgende sæt:

- Sæt 'A-a' til sparebrænder
- Sæt 'B-b' til normalbrænder
- Sæt 'C-c' til kraftig brænder
- 'G1-g', 'G2' og 'G3' sæt til wokbrænder ('g' for skruer til simre-indstilling)



### Eksempler på etiketsæt

Sæt 'A-a' til sparebrænder



Sæt 'G1-g' til wokbrænder



### Eksempel på etiket bundskuffe

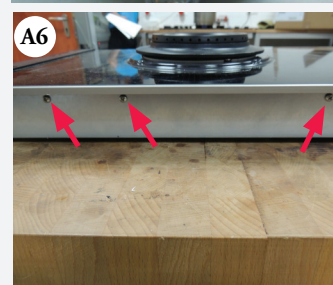
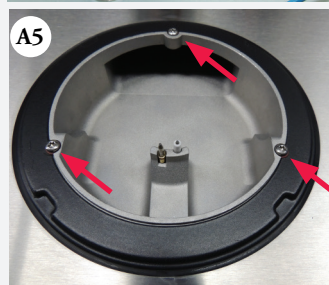
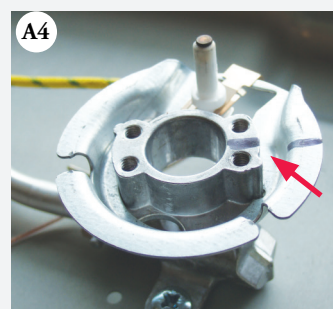
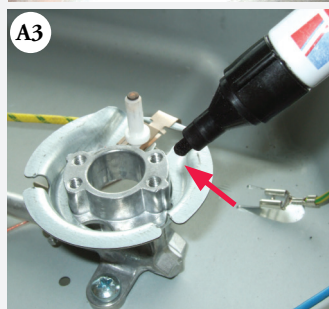
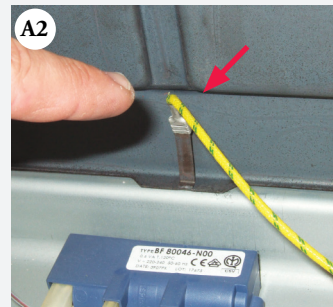
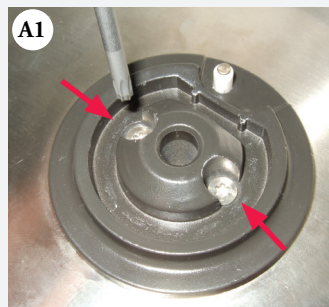
B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	
MOOAUERLESPN HOLSTEN PRO	G25 / 25 MBAR	

## Demontering (se fig. A)

*Bemærk: frakobl apparatet, før du fjerner drypbakken.*

*Undgå at beskadige køkkenbordet. Læg de forskellige dele på en avis eller lignende.*

1. Tag gryderiste og brænderdyser af. Træk betjeningsknapperne lige op og af.
2. Fjern wokbrænders kop og wok-hoveder ved at fjerne wok- distributoren fra apparatet (se brugsanvisningen for, hvordan du gør det).
3. Skru brænderkummer af (se fig. A1). Brug en Torx-20 (!).
4. Tag brænderkummerne lige op og af. **Bemærk: Husk hvor brænderkummerne skal sidde.** På etiketten i underbakken står positionerne også. Her er **A** sparebrænder, **B** normalbrænder, **C** kraftig brænder og **E** wokbrænder.  
På domino wokken fjernes anordningen først fra fordybningen, og derefter fjernes de 3 skruer på venstre og højre side (se illustrationen A6).
5. Klap forsigtigt opfangsskålen op på forsiden og tag stikket på jordklemmen af opfangsskålen (se fig. A2).
6. Fjern spildbakken/glaspladen.
7. **Bemærk!** Husk tændrørsholdernes placering.  
Ved montage skal tændrørsholderne sættes tilbage på deres oprindelige plads. Marker eventuelt tændrørsholdernes position (se fig. A3 og A4).



## Ombygning (se fig. B)

*Positionen, type brænder (stort bogstav) og hane (lille bogstav) vises skematisk på etiketten i underbakken. I ombygningssættet er der små poser med tilsvarende bogstaver (se "Indledning").*

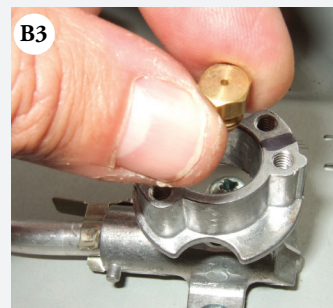
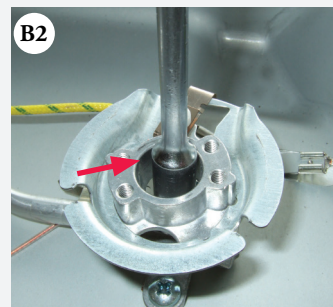
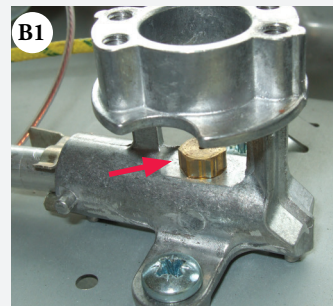
1. Udskift indsprøjterne i brænderne. Til demontage/montage af dyser bruges rørnøgle 7 (se fig. B1, B2 og B3).
2. Udskift sparestillingsskruerne i hanerne. Sparestillingsskruens position kan være forskellig fra den ene type gashane til den anden (se fig. B4). Til demontage/montage af sparestillingsskruen bruges en skruetrækker med bladbredde 4 mm (se fig. B5/B6) og om nødvendigt en tang.
3. I wokbrænderen udskiftes injektorer til simring (G1) og wok (G2) og ristning (G3). Wok-injektoren er angivet med en ribbe på injektorholderen og ristning-injektoren er angivet med to ribbe. Smring-injektoren er placeret i midten (se illustrationer B7 og B8). Du kan udskifte simring-injektoren ved brug af en gaffelnøgle nr. 7 og et 3,6 Nm tilspændingsmoment. Brug en gaffelnøgle nr. 10 med et 5 Nm tilspændingsmoment for at udskifte ristning- og wok-injektorer.

*Værdierne for sprøjtestykkerne og sparestillingsskruerne står på datapladen til dette sæt. Se også tabellen med værdier for indsprøjtere og sparestillingsskruer.*

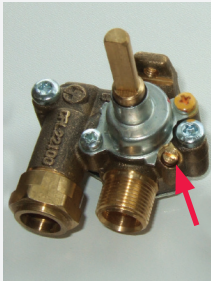
4. Anbring etiketten 'H1' i den relevante blok på apparatets datakort (med typen af gas/gastryk) i den nederste plade (se illustrationerne B9, B10 og B11).
5. Anbring etiketten 'H2' i den relevante blok på apparatets datakort (med typen af gas/gastryk) på undersiden af den nederste plade (se illustrationerne B9, B12 og B13).
6. Anbring etiketten 'G2' i den relevante blok på apparatets datakort (med typen af gas/gastryk) på bagsiden af brugsanvisningen (se illustrationerne B9, B14 og B15).

## Advarsel!

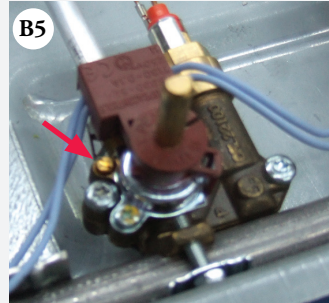
**Kontroller apparatet for gaslækage, især indsprøjterne og sparestillingsskruerne. Der skal altid kontrolleres for gastæthed, før apparatet må tages i brug! Kontroller først de andre injektorer, før du undersøger ristning-injektorerne. Bemærk: For at gøre det skal apparatet være sluttet til lysnettet. Husk at bruge isoleringspladen!**



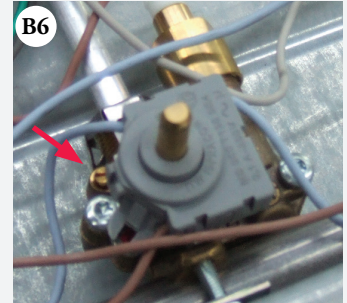
B4



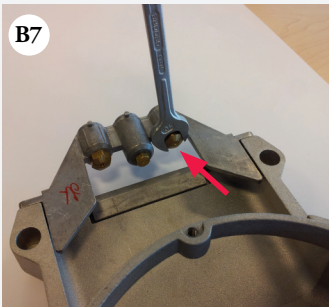
B5



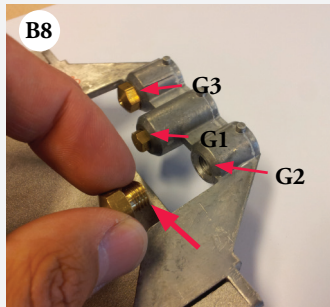
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1		
SERIAL NO. 1D423SA2		
TYPE HG3BAE1A		
100% AUTOMATIC 100% CELESTON		G25 / 25 MBAR

B11

B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1		
SERIAL NO. 1D423SA2		
TYPE HG3BAE1A		
100% AUTOMATIC 100% CELESTON		H1 G30 30 mbar

B12

100% AUTOMATIC 100% CELESTON	G25 / 25 MBAR
---------------------------------	---------------

B13

100% AUTOMATIC 100% CELESTON	H2 G30 30 mbar
---------------------------------	-------------------

B14

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G25 / 25 MBAR
SERIAL NO. 1D423SA2	
TYPE HG3BAE1A	

B15

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G2
SERIAL NO. 1D423SA2	G30 30 mbar
TYPE HG3BAE1A	



## Kontrol af gastæthed (se fig. C)

Kontroller for gastæthed ved hjælp af en lækagespray, når apparatet er tilsluttet gasforsyningen:

1. Indsprøjteren tætnes.
  2. Åbn gashanen. Bemærk; haner med termisk sikring skal trykkes ind, åbnes og holdes trykket ind!
  3. Sprøjt lækagespray på forbindelser og kontroller, om de er tætte (se fig. C1 og C2).
  4. Når du kontrollerer gastætheden for wok- eller ristning-injektorer, skal simring-injektoren også være lukket. Når du kontrollerer ristning-injektoren (wok), skal apparatet være sluttet til lysnettet for at kunne tænde solenoiden. Placer isoleringspladen for at beskytte alle strømførende dele (afbryder) (C4). Når du kontrollerer gastætheden, skal du altid kontrollere ristning-injektoren til sidst. Brug altid tætningsringen og drejeknappen.
- Der henvises til brugsanvisningen. Vær opmærksom på alle strømførende dele.

Kontroller for gastæthed med en trykpumpe (se fig. C3), mens apparatet **ikke** er tilsluttet gasforsyningen:

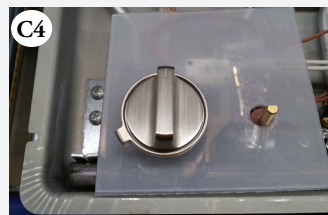
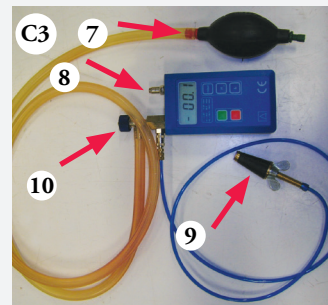
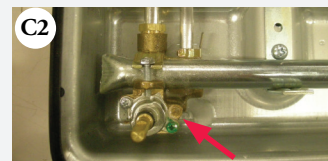
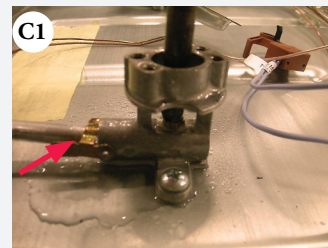
1. Kobl trykpumpen til gasledningen (se fig. C4) og luk alle gashaner.
2. Øg trykket til 150 mbar og luk hanen (se fig. C3/10) mellem trykpumpe og trykmåler (se fig. C3/8). Kontroller trykket. Trykfaldet må max. være på 5 mbar pr. minut. Efter kontrol åbnes hanen (se fig. C3/10) mellem trykpumpe og trykmåler.
3. Åbn en af gashanerne og luk den tilhørende indsprøjter (se fig. C5/11).  
**Bemærk; haner med termisk sikring skal trykkes ind, åbnes og holdes trykket ind!**
4. Øg trykket til 150 mbar og luk igen hanen mellem trykpumpe og trykmåler. Kontroller trykket. Trykfaldet må max. være 5 mbar pr. minut.
5. Gentag denne test for alle haner og indsprøjtere.

## Færdigmontage (se fig. D)

1. Kontrollér tændrørsholderens placering. Forkert placerede tændrør kan resultere i en ufuldstændig forbrænding.
2. Læg opfangsskålen på apparatet. **Glem ikke at fastgøre jordledningen til opfangsskålen (se fig. D1)!**
3. Monter nye tætningsringe i brænderkummerne (se fig. D2). Brænderkummerne skrues fast på brænderne med nye torxskruer.
4. Placer de nye fiberringe nedenunder wokbrænderens skruer.

## Ibrugtagning

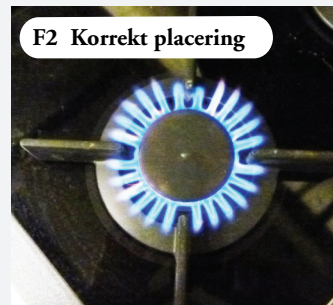
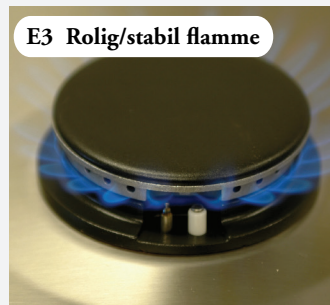
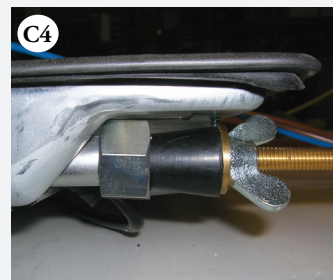
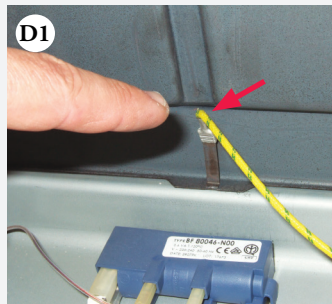
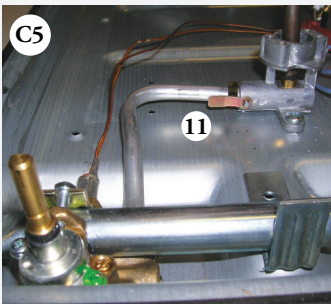
1. Sæt drejeknapper, wokbrænderens kop, brænder-hoveder og gryderiste på plads. For G110 og G120, udsiftes brænderhovedet til wok og stegning med de brænderhoveder, som følger med konverteringssættet.
2. Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt gastype og gastryk.
3. Åbn for gastilførslen og sæt stikket i stikkontakten.



### Kontrol af funktion (se fig. E/F)

Tænd for brænderne. Kontroller, om flammen i hele reguleringsområdet er rolig og stabil (se fig. E1, E2 og E3). Her er det vigtigt, at:

- Flammen ikke går ud, når der er skruet helt ned, brænderen ikke 'blæser' en for kraftig flamme ud, når der er skruet helt op (flammen står næsten vandret ud fra brænderen, og der kommer en 'hvislende' lyd), der ikke er lange, gule flammer.
- Brænderne er placeret korrekt (se fig F1/F2).



<b>Gastabel</b>		<b>G20 20 mbar</b>		<b>G20 13 mbar</b>		<b>G25 25 mbar/ G25.3 25 mbar</b>	
	<b>Brænder</b>	Indførselsinjektor	Indførelssimmer indstillingsskrue	Indførselsinjektor	Indførelssimmer indstillingsskrue	Indførselsinjektor	Indførelssimmer indstillingsskrue
Aa=	<b>Spare</b>	77	36	85	45	75	36
Bb=	<b>Normal</b>	106	45	117	60	107	45
Cc=	<b>Kraftig</b>	131	53	135	65	132	53
G1g=	<b>Spare</b>	61	40	66	60	70	40
G2=	<b>Wok</b>	110		110		110	
G3=	<b>Roast</b>	180		210		190	

<b>Gastabel</b>		<b>G30/G31 28-30/37 mbar</b>		<b>G30/G31 50/67 mbar</b>	
	<b>Brænder</b>	Indførselsinjektor	Indførelssimmer indstillingsskrue	Indførselsinjektor	Indførelssimmer indstillingsskrue
Aa=	<b>Spare</b>	46	26	46	22
Bb=	<b>Normal</b>	60	30	60	26
Cc=	<b>Kraftig</b>	72	36	72	30
G1g=	<b>Spare</b>	40	34	40	34
G2=	<b>Wok</b>	61		61	
G3=	<b>Roast</b>	100		100	

**Merk:**

Når en ikke kvalifisert tekniker utfører disse instruksjonene, kan dette føre til farlige situasjoner.

Leverandøren er ikke ansvarlig for konsekvensene (farlige situasjoner og/eller skade på personer eller produkter) på grunn av feil utførelse av disse instruksjonene av teknikere som ikke er ansatt hos leverandøren. Etterfølgende skade som oppstår på grunn av ukvalifisert utførelse av disse instruksjonene aksepteres ikke.

Dette konverteringssettet består av originaldeler. Originaldeler er testet for at de passer og er trygge for bruk under typegodkjenningen av apparatet. Jevnlige utførte varepartigodkjennelser garanterer kvaliteten til originaldeler.

Leverandøren anbefaler at, når et apparat konverteres til en annen gasstype, dette utføres av en tekniker fra serviceavdelingen. Ta kontakt med leverandøren for å få en avtale med en servicetekniker. For adresser, se informasjon for apparatet.

## Innledning

Med dette konverteringssettet kan du konvertere din gasskokeropp fra naturgass (G20/G25) til propan-/butangass. Før du begynner konverteringen skal du kontrollere at gasskokeroppen er satt til naturgass.

### Verktøy

- A. Rør- (eller pipenøkkel 7)
- B. Skrutrekker 4 mm (bladbredde)
- C. Torx 20 skrutrekker
- D. Nebbtang
- E. Lekkasje-spray og/eller spesiell trykkmåler
- F. 7+10 åpen fastnøkkel (wok)
- G. Wok-isolasjonsplate

**Obs: Kontroller gassettheten etter konvertering av apparatet (se kapittel 3).**

### Bytt ut følgende deler:

- injektorer for brennere
- småkokeinnstillingskruser for gassbrytere
- tetningsringer for tetning under brennerne
- skruer for feste av brennerhodet/dryppebrett på brenner
- 3 dataetiketter med endret gassinstilling
- 3 fiberringer under wokbrennerskruene

For bekreftelse kan du finne verdiene for injektorverdier og småkokeinnstillingskruser på etikettene til settene. Bokstavene for settene (bruk store bokstaver for injektorer og små bokstaver for småkokeinnstillingskruene) korresponderer til bokstavene på etiketten nede på nederste brett til apparatet. Verdiene angis også på injektorene og småkokeinnstillingskruene.

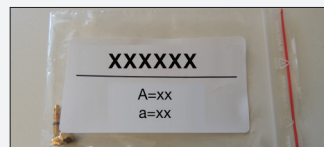
Følgende sett er mulige:

- Sett "A-a" for småkokerbrenner
- Sett "B-b" for halv-hurtig brenner
- Sett "C-c" for hurtigbrenner
- 'G1-g', 'G2' og 'G3' sett for wokbrenner ('g' for innstillingskruse for småkoking)



### Eksempler etikettsett

Sett "A-a" for småkokerbrenner



Sett "G1-g" for wokbrenner



### Eksempel etikett nedre brett

B A		
G	B C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	
ADJUSTED FOR INGESTIJD VOOR		G25 / 25 MBAR

## Demontering (se illustrasjon A)

*Merk: frakoble enheten før du fjerner dryppebrettet.*

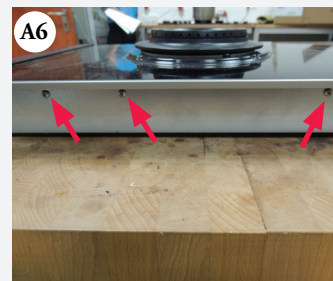
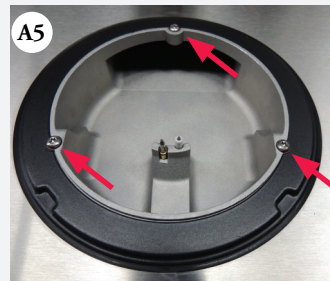
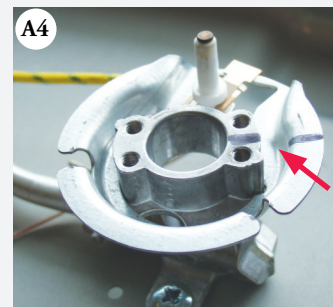
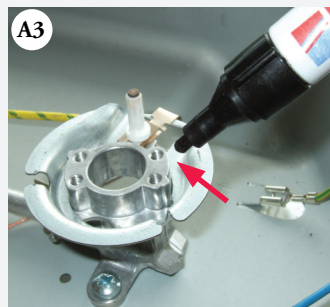
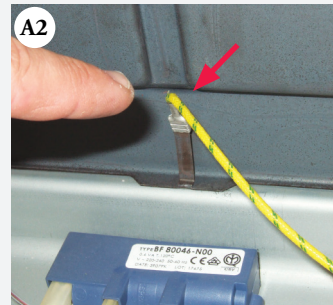
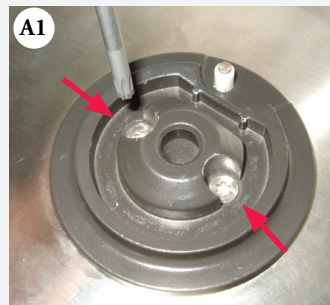
*Unngå skade på benkplaten. Legg delene fra apparatet ned på en beskyttet overflate.*

1. Fjern kaserollestøttene og brennerhodene. Trekk ut kontrollknappene vertikalt og fjern dem.
2. Fjern wokbrennerkoppene og wokhodene ved å fjerne wokdistributøren fra enheten (se bruksanvisningen for å gjøre dette).
3. Skru opp brennerkoppene (se illustrasjon A1). Bruk en Torx-20 til dette.
4. Løft brennerkoppene vertikalt opp

**OBS: husk plasseringen av brennerkoppene.** Etiketten på nederste lag indikerer også plasseringen av brennerkoppene. **A** er småkokebrenneren, **B** halvt-hurtigbrenneren, **C** hurtigbrenneren og **E** wokbrenneren.

For domino wok må redskapet først tas ut fra nisjen, og deretter må 3 skruer fjernes fra venstre og høyre side (se illustrasjon A6).

5. Løft forsiktig opp dryppbrettet foran og skyv bort pinnen på jording-sklipset fra dryppebrettet (se illustrasjon A2).
6. Fjern dryppbakken/glassplaten.
7. **Obs!** Husk plasseringen til tenningspluggholderne. Plasser tenningspluggholderen i samme stilling ved montering. Når nødvendig markerer du plasseringen av tenningspluggholderne (se illustrasjoner A3 og A4).



## Konvertering (se illustrasjon B)

Plasseringen, brennertype (store bokstaver) og kranen (små bokstaver) vises skjematisk på etiketten på det nederste laget. Det finnes små poser med korresponderende bokstaver i konverteringssettet (se "Introduksjon").

1. Bytt ut injektorene i brennerne. Bruk en rørnøkkel 7 for demontering/montering av injektoren (se illustrasjoner B1, B2 og B3).
2. Bytt ut småkokeinnstillingsskruene i kranene. Plasseringen av småkokeinnstillingsskruen kan variere avhengig av gasskrantypen (se illustrasjon B4). Bruk en skrutrekker, bladbredde 4 mm, for demontering/montering av småkokeinnstillingsskruen (se illustrasjon B5/B6) og bruk tenger om nødvendig.
3. Bytt ut injektorene for småkoking på wokbrenneren (G1), wok (G2) og stek (G3). Wokinjektorene indikeres med en ribbe på injektorholderen og to på stekeinjektoren. Småkokingsinjektoren er den i midten (se illustrasjon B7 og B8). Du kan bytte ut småkokeinjektoren med en nr. 7 åpen fastnøkkel og et dreiemoment på 3,6 Nm. Bruk en nr. 10 åpen fastnøkkel med et dreiemoment på 5 Nm for å bytte ut steke- og wokinjektorene.

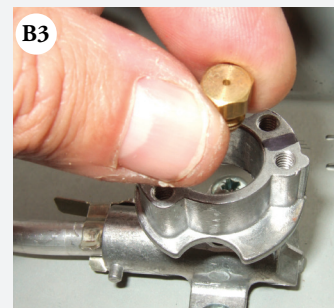
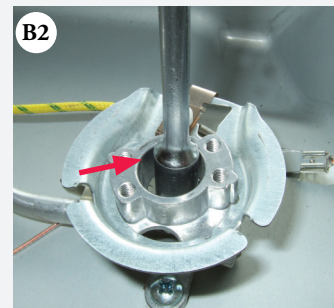
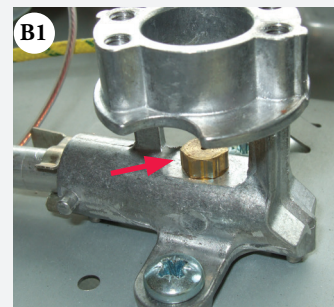
*For bekreftelse kan du finne verdiene for injektorverdier og småkokeinnstillingsskruer på dataetiketten for dette settet. For bekreftelse kan du også se verditabellen, injektor og småkokeinnstillingsskruene.*

4. Plasser klistremerket "H1" i den aktuelle boksen på det gjeldende ID-kortet for apparatet (med typen gass/gasstrykk) i det nedre brettet (se illustrasjonene B9, B10 og B11).
5. Plasser klistremerket "H2" i den aktuelle boksen på det gjeldende ID-kortet for apparatet (med typen gass/gasstrykk) på undersiden av det nedre brettet (se illustrasjonene B9, B12 og B13).
6. Plasser klistremerket "G1" i den aktuelle boksen på det gjeldende ID-kortet for apparatet (med typen gass/gasstrykk) på baksiden av brukermanualen (se illustrasjonene B9, B14 og B15).

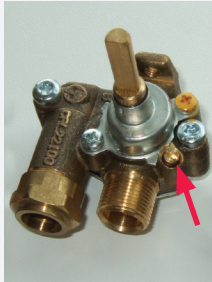
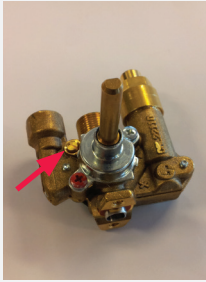
## Advarsel!

**Kontroller apparatet for gasstetthet, spesielt injektorene og småkokeinnstillingsskruene!  
Kontroller alltid for gasstetthet før apparatet tas i bruk! Kontroller de andre injektorene først før du kontrollerer stekeinjektorene!**

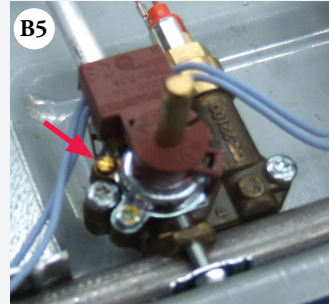
**Merk: for å gjøre dette må apparatet være tilkoblet strømforsyningen  
Ikke glem å bruke isoleringsplaten!**



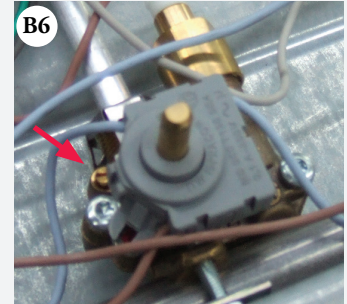
B4



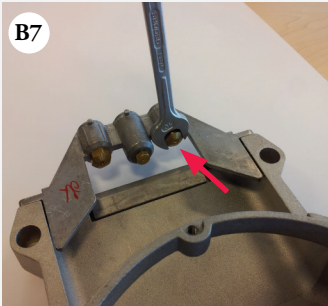
B5



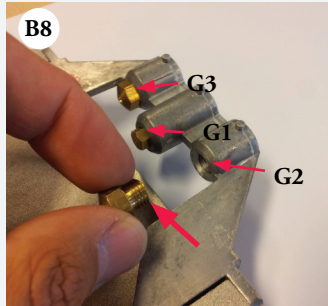
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1		
SERIAL NO. 1D4235A2		
TYPE HG3BAE1A		
MOVA OPTIC SENSING MOVA OPTIC SENSING		G25 / 25 MBAR

B11

B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1		
SERIAL NO. 1D4235A2		
TYPE HG3BAE1A		
MOVA OPTIC SENSING MOVA OPTIC SENSING		H1 G30 30 mbar

B12

ADJUSTED INSTEELFAABOR	G25 / 25 MBAR
---------------------------	---------------

B13

ADJUSTED INSTEELFAABOR	H2 G30 30 mbar
---------------------------	-------------------

B14

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G25 / 25 MBAR
SERIAL NO. 1D4235A2	
TYPE HG3BAE1A	

B15

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G2
SERIAL NO. 1D4235A2	G30 30 mbar
TYPE HG3BAE1A	



## Kontroller for gasstetthet (se illustrasjon C)

Bruk lekkasjespray for å kontrollere gasstettheten når apparatet er tilkoblet gassen:

1. Forsegle injektoren.
2. Åpne gasskranen. **OBS: trykk og åpne kranene med termoelektrisk sikkerhetsenhet og hold dem nede.**
3. Spray lekkasjespray på koblingene og kontroller for gasstetthet (se illustrasjoner C1 og C2).
4. Når gasstettheten til wok- og stekeinjektorene kontrolleres må småkokeinjektoren også være avstengt. Når stekeinjektorene (wok) kontrolleres skal apparatet være tilkoblet strømforsyningen for å kunne slå på magnetventilen. Plasser isoleringsplaten for å isolere strømførende deler (bryter) (C4). Når gasstettheten kontrolleres skal alltid stekeinjektoren gjøres sist. Bruk alltid tetningsringen og kontrollbryteren. Se bruksanvisningen. Vær forsiktig med strømførende deler

Kontroller gasstetthet med en trykkpumpe (se illustrasjon C3) når apparatet **ikke** er tilkoblet gass:

1. Koble trykkpumpen til gassrøret (se illustrasjon C4) og steng alle gasskraner.
2. Øk trykket til 150 mbar og steng kranen (se illustrasjon C3/10) mellom trykkpumpen og trykkmåleren (se illustrasjon C3/8). Kontroller trykket. Maksimalt tillatt trykktap er 5 mbar per minutt. Etter kontrollen åpner du kranen (se illustrasjon C3/10) mellom trykkpumpen og trykkmåleren.
3. Åpne en av kranene og steng den tilhørende injektoren (se illustrasjon C5/11).

**OBS: trykk og åpne alle kranene med en termoelektrisk sikkerhetsenhet og hold dem inne!**

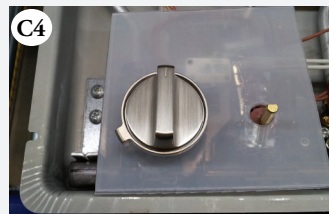
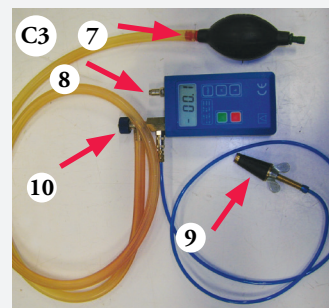
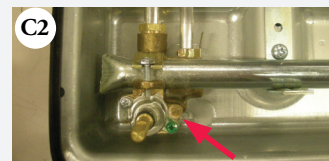
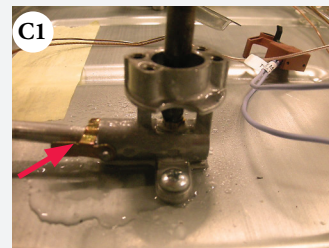
4. Øk trykket til 150 mbar og steng kranen igjen mellom trykkpumpen og trykkmåleren. Kontroller trykket. Maksimalt tillatt trykktap er 5 mbar per minutt.
5. Gjenta denne testen for alle kraner og injektorer.

## Endelig montering (se illustrasjoner D)

1. Kontroller plasseringen til tenningspluggholderne. Feil plassering av tenningspluggene kan føre til ufullstendig forbrenning.
2. Plasser dryppbrettet på apparatet. **Ikke glem å koble til jordingskabelen på dryppbrettet (se illustrasjon D1)!**
3. Plasser nye tetningsringer i brennerkoppene (se illustrasjon D2). Skru brennerkoppene på brenneren med nye torx-skruer.
4. Plasser nye fiberringer under wokbrennerskrue.

## Oppstart

1. Sett bryterne, wokbrennerkoppene, brennerhodene og kaserollestøttene på plass.
2. Kontroller om apparatet er tilkoblet riktig gasstype og gasstrykk.
3. Åpne gassen og sett pluggen inn i stikkkontakten.

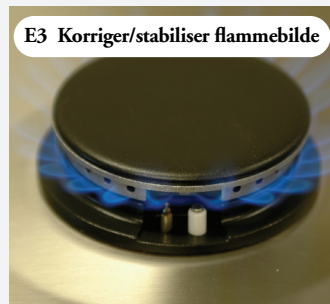
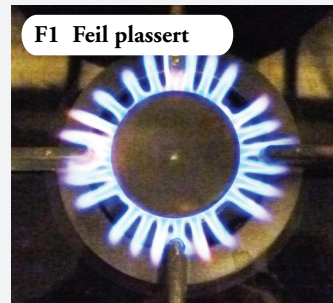
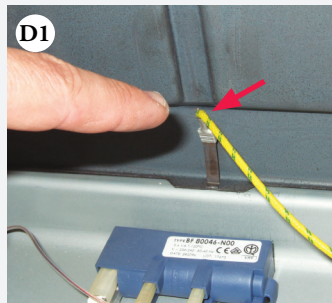
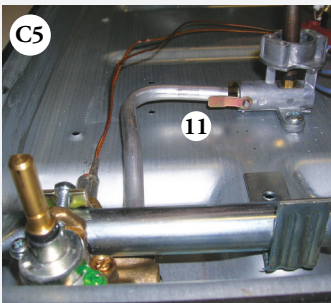
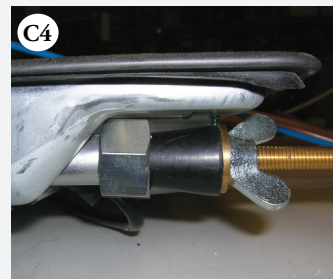


## Kontrollere operasjon (se illustrasjon E/F)

Tenn brennerne. Kontroller om flammeprofilen er uniform og stabil for hele fleksibilitetsforholdet (se illustrasjoner E1, E2 og E3).

Her er det viktig at:

- Flammen ikke flakker under småkoking, brenneren ikke "brenner av" ved maksimal Brenning (gjenkjennes ved flammer som har en avstand fra brenneren i kombinasjon med en hvesende lyd) og det ikke finnes noen lange gule flammer.
- Brennerne er plassert riktig (se illustrasjon F1/F2).



Gasstabell		G20 20 mbar		G20 13 mbar		G25 25 mbar/ G25.3 25 mbar	
	Brenner	Inskripsjon- sinjektor	Inskripsjons småkokeinn- stillingsskrue	Inskripsjon- sinjektor	Inskripsjons småkokeinn- stillingsskrue	Inskripsjon- sinjektor	Inskripsjons småkokeinn- stillingsskrue
Aa=	Småkoke	77	36	85	45	75	36
Bb=	Halvt- hurtig	106	45	117	60	107	45
Cc=	Hurtig	131	53	135	65	132	53
G1g=	Småkoke	61	40	66	60	70	40
G2=	Wok	110		110		110	
G3=	Roast	180		210		190	

Gasstabell		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar	
	Brenner	Inskripsjon- sinjektor	Inskripsjons småkokeinn- stillingsskrue	Inskripsjon- sinjektor	Inskripsjons småkokeinn- stillingsskrue
Aa=	Småkoke	46	26	46	22
Bb=	Halvt- hurtig	60	30	60	26
Cc=	Hurtig	72	36	72	30
G1g=	Småkoke	40	34	40	34
G2=	Wok	61		61	
G3=	Roast	100		100	

**Obs:**

När en icke-kvalificerad ingenjör utför dessa anvisningar kan det leda till farliga situationer.

Leverantören är inte ansvarig för konsekvenserna (uppkomsten av en farlig situation och/eller skador på personer eller egendom) som orsakas av felaktigt utförande av dessa instruktioner av ingenjörer som inte är anställda av leverantören. Följdskadorna som uppkommit genom okvalificerat utförande av dessa instruktioner accepteras inte.

Denna omvandlingssats består av originaldelar. Originaldelar testas för lämplighet och säkerhet under under typgodkännandet av apparaten. Ofta utförda batchgodkännanden garanterar kvaliteten på originaldelarna.

Vid omvandling av en apparat till en annan gastyp rekommenderar leverantören att detta utförs av en ingenjör från serviceavdelningen. Ring leverantören och boka en tid med serviceingenjören. För adresser, se apparatens garantiföreskrifter.

## Inledning

Med denna omvandlingsatts kan du omvandla din gashäll från naturgas (G20/ G25) till propan/butangas. Kontrollera om din gashäll verkligen är inställd på naturgas innan du börjar omvandlingen.

### Verktyg

- A. Hylsnyckel eller skruvnyckel 7
- B. Skruvmejsel 4 mm (bladbredd)
- C. Torxmejsel 20
- D. Spetsig tång
- E. Läckagespray och/eller särskild manometer
- F. 7+10 skruvnyckel (wok)
- G. Wok isoleringsplatta



**Varning: Kontrollera gastätthet efter omvandling av apparaten (se kapitel 3).**

### Byt ut följande delar:

- injektor för brännare
- sjudningsställskruvar för gaskranarna
- tätningssring för tätning under brännarna
- skruvar för att fästa brännarhuvudet/droppbrickan på brännaren
- 3 dataetiketter med ändrad gasinställning
- 3 fiberringar under wokbrännarskruvarna
- Wokbrännarhuvud (G110 och G120 )
- Stekbrännarhuvud (G110 och G120 )

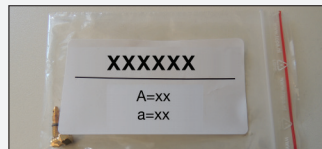
I verifikationssyfte hittar du värden för injektorsiffror och sjudningsställskruvar på setets etiketter. Setets tecken (versaler för injektorer och gemener för sjudningsställskruvar) motsvarar tecknen på etiketten vid basen på apparatens nedre fack. Värdena anges även på injektorerna och sjudningsställskruvarna.

Följande inställningar är möjliga:

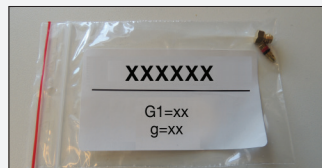
- Inställning A-a för sjudningsbrännare
- Inställning B-b för medelsnabb brännare
- Inställning C-c för snabb brännare
- Inställningar G1-g, G2 och G3 för wokbrännare (g för sjudningsställskruv)

### Exempel på inställningar på etiketter

Inställning A-a för sjudningsbrännare



Inställning G1-g för wokbrännare



### Exempel på etikett nedre fack

B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HGBAE1A	
ADJUSTED FOR INSTALLED VOR		
G25 / 25 MBAR		

## Demontering (se bild A)

*Observera: Koppla ur apparaten innan du tar bort droppbrickan. Förhindra skador på arbetsbänken. Lägg ner apparatens delar på skyddad plats.*

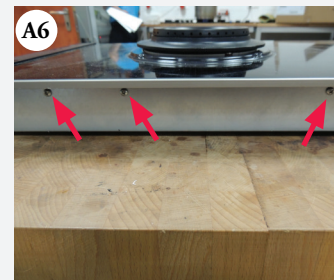
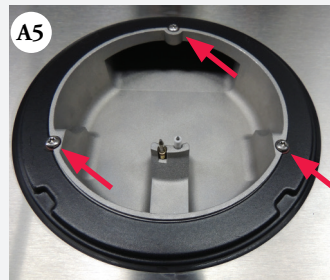
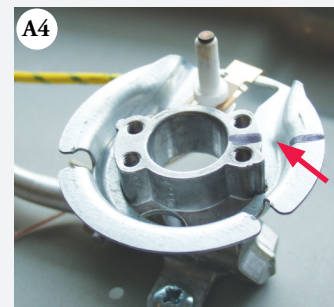
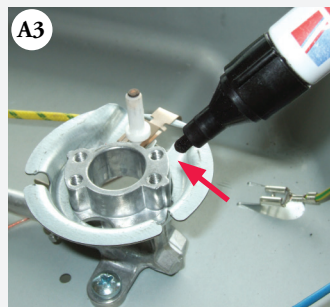
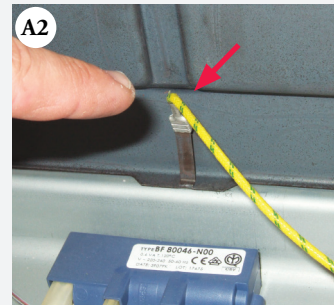
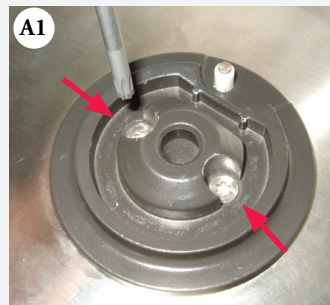
1. Ta bort kastrullgaller och brännarhuvuden. Dra upp reglagen vertikalt och ta bort dem.
2. Ska av wokbrännarkopp och wokhuvuden genom att ta bort fördelaren från apparaten (se handboken för att göra detta).
3. Skruva loss brännarkopparna (se bild A1). Använd en torx 20 för detta ändamål (!).

4. Lyft brännarkopparna vertikalt uppåt

**Obs: Kom brännarkopparnas placering.** Etiketten vid baslagret anger även brännarkopparnas position. **A** är sjudningsbrännaren, **B** medel-snabba brännaren, **C** snabba brännaren och **E** wokbrännaren.

För domino wok, ta först bort apparaten från försänkningen och ta sedan bort 3 skruvar på de vänstra och högra sidorna (se bild A6).

5. Öppna försiktigt droppbrickan vid framsidan och skjut bort tappen på jordklämman från droppbrickan (se bild A2).
6. Ta bort droppskålen/glasplattan.
7. **Obs!** Kom ihåg tändstiftshållarnas position.  
Sätt tillbaka tändstiftshållarna i samma position vid montering.  
Markera tändstiftshållarnas position vid behov (se bild A3 och A4).



## Omvandling (se bild B)

*Position, brännartyp (versaler) och kran (gemener) anges schematiskt på etiketten vid bottenlagret. Det finns små påsar i omvandlingssettet med motsvarande tecken (se Inledning).*

1. Sätt tillbaka injektorerna i brännarna. Använd en hylsnyckel 7 för (de)montering av injektorn (se bild B1, B2 och B3).
2. Sätt tillbaka sjudningsställskruvarna i kranarana. Sjudningsställskruvarnas position kan variera efter typ av gaskran (se bild B4). Använd en skruvmejsel (bladbredd 4 mm) för (de)montering av sjudningsställskruv (se bild B5/B6) och tång vid behov.
3. På wokbrännaren ersätter du injektorerna med sjudning (G1), wok (G2) och stekt (G3). Wokinjektorn anges med en ribba på injektorhållaren, grillinjektorn med två ribbor. Sjudningsinjektorn är den i mitten (se bild B7 och B8). Du kan byta ut sjudningsinjektorn med en nr. 7 skruvnyckel och en tt nej. Sju skruvnyckel och ett 3,6 Nm åtdragningsmoment. Använd inte en nr. 10 skruvnyckel med ett 5 Nm åtdragningsmoment för att byta ut stek- och wokinjektorerna.

*I verifikationssyfte hittar du värden för injektorer och sjudningsställskruvar på setets dataetikett. Du kan även se värdetabell, injektorer och sjudningsställskruvar för att verifiera.*

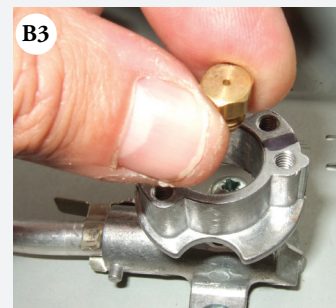
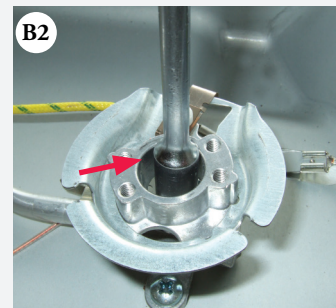
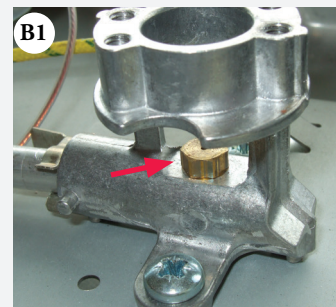
4. Fäst dekalen "H1" i rätt avsnitt på apparatens identifieringskort (med typ av gas/gastryck) i bottenplåten (se illustration B9, B10 och B11).
5. Fäst dekalen "H2" i rätt avsnitt på apparatens identifieringskort (med typ av gas/gastryck) på undersidan av bottenplåten (se illustration B9, B12 och B13).
6. Fäst dekalen "G2" i rätt avsnitt på apparatens identifieringskort (med typ av gas/gastryck) på baksidan av användarhandboken (se illustration B9, B14 och B15).

## Varning!

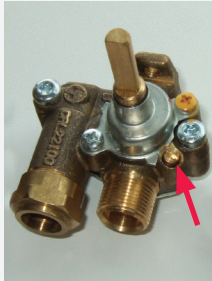
**Kontrollera apparatens gastäthet, i synnerhet injektorer och sjudningsställskruvar!**

**Kontrollera alltid gastäthet innan du använder apparaten! Kontrollera de andra injektorerna först, innan du kontrollerar stekinjektorerna.**

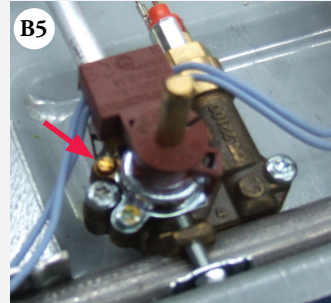
**Observera: För att göra detta ansluter du apparaten till elnätet. Glöm inte att använda isoleringsplattan!**



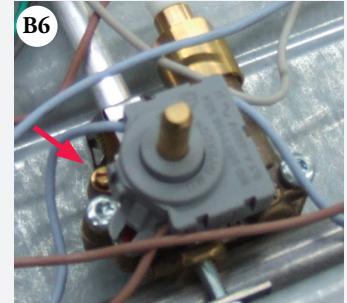
B4



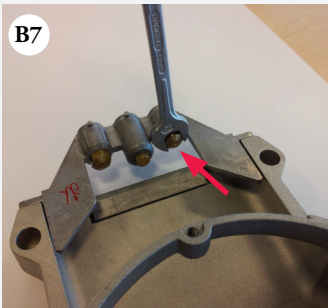
B5



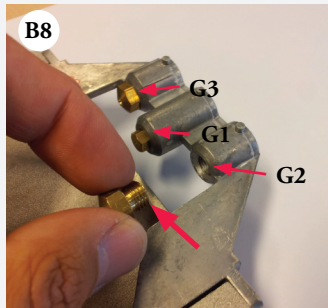
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	
<small>           MOVA OPTIKLEISTUNG            MOVA OPTIKLEISTUNG         </small>		G25 / 25 MBAR

B11

B	A	
G		
B	C	
g b b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	
<small>           MOVA OPTIKLEISTUNG            MOVA OPTIKLEISTUNG         </small>		H1 G30 30 mbar

B12

<small>           ADJUSTER            INGENIEURBÜRO         </small>	G25 / 25 MBAR
--	---------------

B13

<small>           ADJUSTER            INGENIEURBÜRO         </small>	H2 G30 30 mbar
--	-------------------

B14

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1
SERIAL NO.	1D4235A2
TYPE	HG3BAE1A
G25 / 25 MBAR	

B15

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1
SERIAL NO.	1D4235A2
TYPE	HG3BAE1A
G2 G30 30 mbar	



## Kontrollera gastäthet (se bild C)

Använd läckagespray för att kontrollera gastäthet när apparaten är ansluten till gastillförseln:

1. Tät injektorn.
2. Öppna gaskranen. **Varning: Tryck och öppna kranarna med termoelektrisk säkerhetsanordning och håll dem intryckta!**
3. Spraya läckagespray på anslutningarna och kontrollera deras gastäthet (se bild C1 och C2).
4. Vid kontroll av gasdensitet för wok- eller stekinjektorer ska även sjudningsinjektorn vara stängd. Vid kontroll av stekinjektorn (wok) ansluter du apparaten till elnätet för att kunna slå på solenoiden Placera isoleringsplattan för att skärma av eventuella strömförande delar (brytare) (C4). Vid kontroll av gasdensitet ska du alltid lämna stekinjektorn till sist. Använd alltid tätningsskivan och kontrollreglaget. Se handboken. Var försiktig med alla strömförande delar.

Kontrollera gastäthet med tryckpump (se bild C3) när apparaten **inte** är ansluten till gastillförseln:

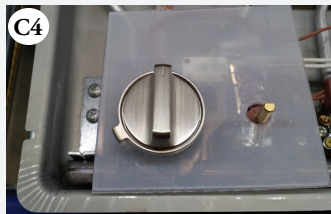
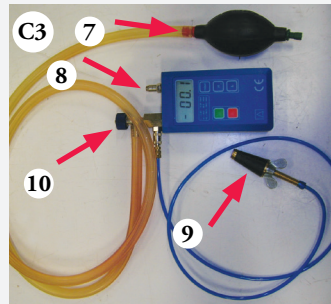
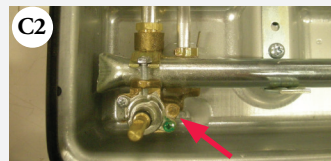
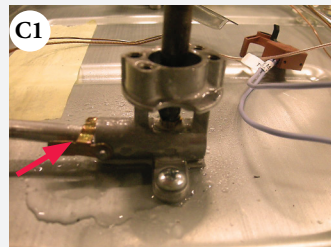
1. Anslut tryckpumpen till gasröret (se bild C4) och stäng alla gaskranar.
2. Öka trycket till 150 mbar och stäng kranen (se bild C3/10) mellan tryckpumpen och tryckmätaren (se bild C3/8). Kontrollera trycket. Maximalt tryckfall kan uppgå till 5 mbar per minut. Efter kontroll, öppna kranen (se bild C3/10) mellan tryckpump och tryckmätare.
3. Öppna en av kranarna och stäng motsvarande injektor (se bild C5/11).  
**Varning: Tryck och öppna kranarna med termoelektrisk säkerhetsanordning och håll dem intryckta!**
4. Öka trycket till 150 mbar och stäng på nytt kranen mellan tryckpump och tryckmätare. Kontrollera trycket. Maximalt tryckfall kan uppgå till 5 mbar per minut.
5. Upprepa testet på alla kranar och injektorer.

## Slutmontering (se bild D)

1. Kontrollera tändstiftshållarnas position. Tändstiftshållare som är felplacerade kan resultera i ofullständig förbränning.
2. Placera droppbrickan på apparaten. **Glöm inte att ansluta jordkabeln till droppbrickan (se bild D1)!**
3. Placera nya tätningsskivor i brännarkopparna (se bild D2): Skruva på brännarkopparna på brännarna med nya torx-skrivar.
4. Placera nya fiberringar under wokbrännarskruvarna.

## Starta

1. Placera reglage, wokbrännarkopp, brännarhuvuden och kastrullgaller på plats. I G110 och G120 ersätts wokbrännarhuvudet och stekbrännarhuvudet med de brännarhuvuden som ingår i konverteringssetet.
2. Kontrollera om apparaten är ansluten till korrekt typ av gas och gastyck.
3. Öppna gastillförseln och sätt i kontakten i eluttaget.

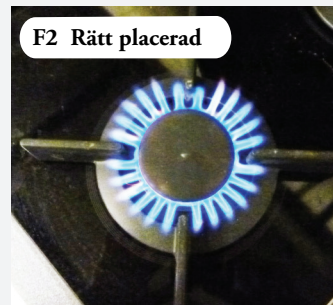
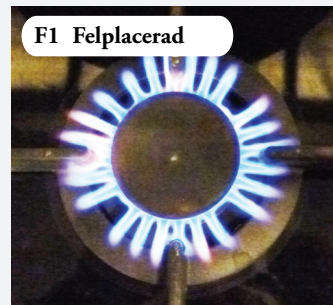
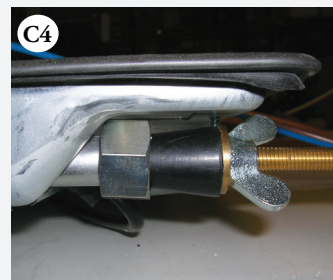
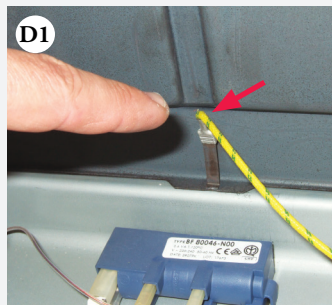
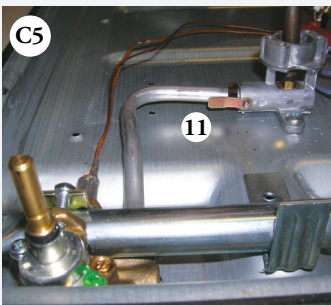


## Kontroll av funktion (se bilder E/F)

Tända brännare. Kontrollera om lågan är enhetlig och stabil för fullständigt flexibilitetsförhållande (se bild E1, E2 och E3).

Viktigt är att:

- Lågan inte kvävs vid sjudning, brännaren inte "blåser ut" vid maximal förbränning (känns igen på lågor som finns på avstånd från brännaren i kombination med ett väsende ljud) och att inga långa gula lågor finns.
- Brännarna är rätt placerade (se bilder F1/F2).



Gastabell		G20 20 mbar		G20 13 mbar		G25 25 mbar/ G25.3 25 mbar	
	Brännare	Inskrip- tion injektor	Inskrip- tion sjudningsställ- skruv	Inskrip- tion injektor	Inskrip- tion sjudningsställ- skruv	Inskrip- tion injektor	Inskrip- tion sjudningsställ- skruv
Aa=	Sjudning	77	36	85	45	75	36
Bb=	Medelsnabb	106	45	117	60	107	45
Cc=	Snabb	131	53	135	65	132	53
G1g=	Sjudning	61	40	66	60	70	40
G2=	Wok	110		110		110	
G3=	Stekt	180		210		190	

Gastabell		G30/G31 28-30/37 mbar		G30/G31 50/67 mbar	
	Brännare	Inskrip- tion injektor	Inskrip- tion sjudningsställ- skruv	Inskrip- tion injektor	Inskrip- tion sjudningsställ- skruv
Aa=	Sjudning	46	26	46	22
Bb=	Medel- snabb	60	30	60	26
Cc=	Snabb	72	36	72	30
G1g=	Sjudning	40	34	40	34
G2=	Wok	61		61	
G3=	Stekt	100		100	

**Huomio:**

Kun epäpätevä insinööri suorittaa näitä ohjeita, tuloksena voi olla vaarallisia tilanteita.

Toimittaja ei vastaa seurauksista (henkilöille tai omaisuudelle aiheutuneista vaarallisista tilanteista ja/tai vahingoista), jotka ovat aiheutuneet näiden ohjeiden laiminlyönnistä tai muiden kuin toimittajan huoltoinsinöörien käytöstä. Seuraamuksellisia vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden osaamattomasta soveltamisesta, ei hyväksytä.

Tämä muuntosarja koostuu alkuperäisistä osista. Alkuperäisten osien sopivuus ja turvallisuus on testattu laitteen tyyppihyväksynnän yhteydessä. Säännölliset eräkohtaiset tarkastukset takaavat alkuperäisosien korkean laadun.

Toimittaja suosittelee, että kun laitetta muunnetaan toiseen kaasutyyppiin, tämä jätetään huolto-osaston insinöörin suorittamaksi. Soita toimittajalle sopiaksesi ajan huoltoinsinöörille. Saat osoitteet laitteen takuumääräyksistä.

## Johdanto

Tämän muutosarjan avulla liesi voidaan muuntaa käyttämään maakaasun sijaan (G20/ G25) propaania tai butaania. Ennen muuntamisen aloittamista on tarkistettava, että liesi on todellakin säädetty maakaasulle.

### Työkalut

- A. Hylsyavain tai räikkäväännin 7
- B. Ruuvimeisseli 4 mm (terän leveys)
- C. Ristipääavain (20)
- D. Terävät pihdit
- E. Vuotosuihke ja/tai erikoispaineanturi
- F. 7+10 avopäinen avain (wokki)
- G. Wokkieristelevy

**Huomio: Tarkista kaasuliitoksen kireys laitteen muuntamisen jälkeen (lue kappale 3).**

### Vaihda seuraavat osat:

- polttimien suutin
- kaasuhanojen haudutuksen asetusruuvit
- tiivisterenkaat polttimien alle
- ruuvit polttimen pään/valumisastian kiinnittämiseksi polttimeen
- 3 tarraa, jossa tiedot muokatusta kaasusetuksista
- 3 kuiturengasta wokkipolttimen ruuvien alla
- Wokkipolttimen pää (vain G110 ja G120)
- Paahtopolttimen pää (vain G110 ja G120)

Suuttimen ja haudutusruuvien asennon voi tarkistaa sarjan tarroista. Sarjojen tekniset tiedot (isot kirjaimet suuttimelle ja pienet kirjaimet haudutusruuveille) vastaavat laitteen alemman alustan pohjassa olevien tarrojen tietoja. Arvot on ilmoitettu myös suuttimissa ja haudutuksen asetusruuveissa.

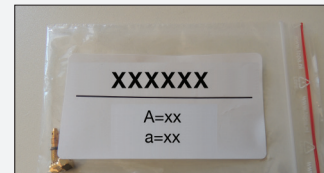
Saatavilla on seuraavia sarjoja:

- Sarja 'A-a' haudutuspolttimelle
- Sarja 'B-b' puolinopealle polttimelle
- Sarja 'C-c' nopealle polttimelle
- 'G1-g', 'G2' ja 'G3' -sarjat wokkipolttimelle ('g' haudutuksen asetusruuveille)



Esimerkkejä tarrasarjoista

Sarja 'A-a' haudutuspolttimelle



Sarja 'E-e' wokkipolttimelle



Esimerkki tarrasta alemmalla alustalla

B A	
G B C	
g b b a c	
<b>Brand logo</b>	
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1
SERIAL NO.	1D4235A2
TYPE	HG3BAE1A
MOON OULUSTEN HOL OULUSTEN	
G25 / 25 MBAR	

## Purkaminen (katso kuva A)

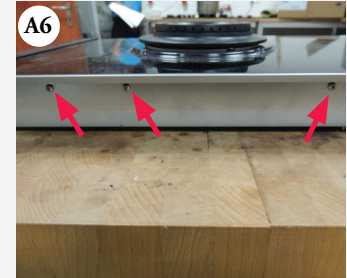
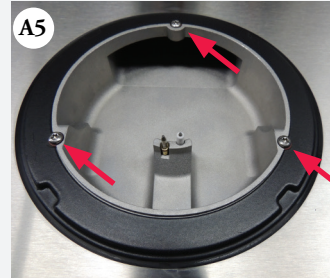
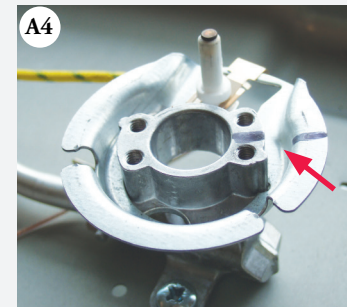
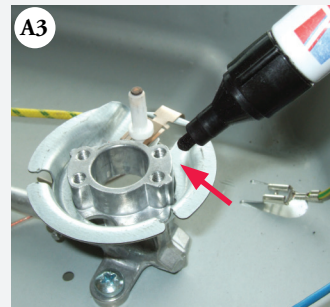
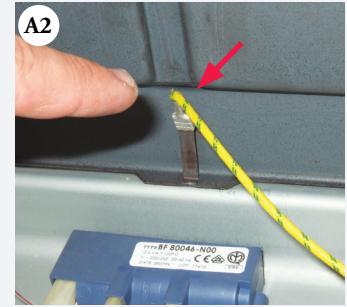
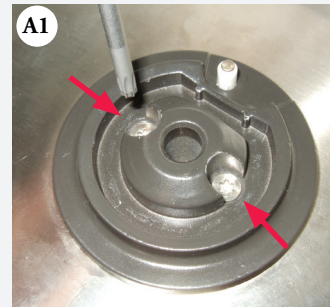
*Huomaa: irrota laite ennen valumisastian poistamista.  
Varo rikkomasta työtasoa. Laske laitteen osat suojan päälle.*

1. Irrota astiatuet ja polttimen päät. Vedä säätimet ylös pystysuoraan ja irrota ne.
2. Poista wokkipoltinkuppi ja wokkipäät poistamalla wokkijakelija laitteesta (katso ohjeita käyttöoppaasta tätä varten).
3. Ruuvaa poltinkupit irti (katso kuva A1). Käytä ristipääavainta 20!
4. Nosta poltinkuppia pystysuoraan ylöspäin.

**Huomio: muista poltinkuppien asento.** Pohjassa oleva tarrasta voi myös tarkistaa kuppien asennon. **A** on haudutuspoltin, **B** puolinopea poltin, **C** pikapoltin ja **E** wokkipoltin.

Poista dominowokille ensin laite syvennyksestä ja poista sitten 3 ruuvia vasemmalta ja oikealta puolelta (katso kuvaa A6).

5. Avaa valumisastia varovasti edestä ja työnnä pidike pois astian edestä (katso kuva A2).
6. Irrota valumisastia/lasilevy.
7. **Huomio!** Paina mieleesi sytytystulppien pidikkeiden paikat. Aseta sytytystulppien pidike takaisin samassa asennossa kokoamisen aikana. Merkitse tarvittaessa sytytystulppien pidikkeiden paikat (katso kuva A3 ja A4).



## Muuntaminen (katso kuva B)

*Asento, polttimen tyyppi (isoin kirjaimin) ja hana (pienin kirjaimin) on esitetty kaaviossa pohjassa olevassa tarrassa. Muutosarjassa on pieniä pusseja, joiden päällä on vastaavat merkinnät (lue "Johdanto").*

1. Vaihda polttimien suuttimet. Pura suutin hylsyavainta nro 7 käyttäen (katso kuvat B1, B2 ja B3).
2. Vaihda hanojen haudutuksen asetusruuvit. Asetusruuvin asento voi vaihdella kaasuhanan tyyppin mukaan (katso kuva B4). Käytä ruuvimeisseliä (terän leveys 4 mm) haudutusruuvin purkamiseen/asentamiseen (katso kuva B5/B6). Käytä tarvittaessa pihtejä.
3. Vaihda wokkipolttimessa suuttimet haudutukselle (G1), wokille (G2) ja paahdolle (G3). Wokkisuutin on merkitty yhdellä nauhalla suuttimen pidikkeessä, paahtosuutin kahdella nauhalla. Haudutussuutin on näiden keskellä (katso kuvat B7 ja B8). Voit vaihtaa haudutussuuttimen nro 7 avoimella avaimella ja 3,6 nM:n kiristysmomentilla. Käytä nro 10 avoina avainta 5 Nm:n kiristysmomentilla paahto- ja wokkisuuttinten vaihtoon.

***Suuttimen ja haudutusruuvien asennon voi tarkistaa sarjan tarroista. Tarkastusta varten ne näkee myös arvotaulukosta, suuttimesta ja haudutuksen asetusruuvista.***

4. Aseta tarra 'H1' sopivaan osaan nykyisen laitteen tunnuskortissa (kaasun/kaasupaineen tyyppillä) ala-astiassa (katso kuvat B9, B10 ja B11).
5. Aseta tarra 'H2' sopivaan osaan nykyisen laitteen tunnuskortissa (kaasun/kaasupaineen tyyppillä) ala-astian alapuolelle (katso kuvat B9, B12 ja B13).
6. Aseta tarra 'G2' sopivaan osaan nykyisen laitteen tunnuskortissa (kaasun/kaasupaineen tyyppillä) käyttöoppaan taustaan (katso kuvat B9, B14 ja B15).

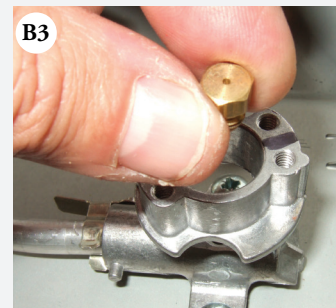
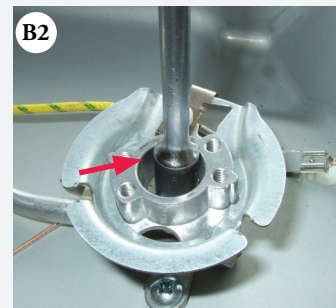
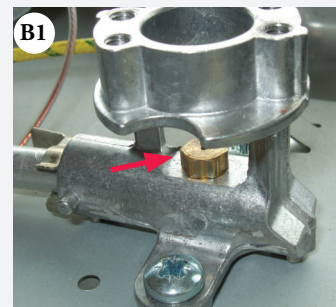
## Varoitus!

**Tarkista kaasuliitäntöjen tiiviys erityisesti suuttimien ja haudutuksen asetusruuvien osalta!**

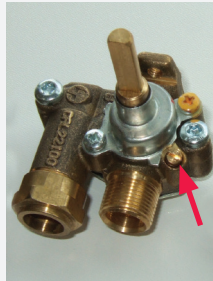
**Tarkista aina kaasuliitosten kireys ennen laitteen käyttöä! Tarkista muut suuttimet ensin ennen paahtosuuttimien tarkastusta.**

**Huomaa: tee tämä kytkemällä laite verkkovirtaan.**

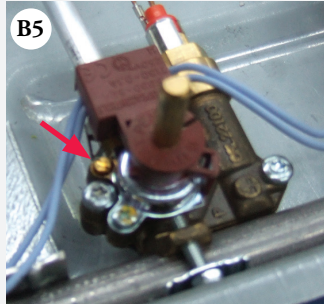
**Muista käyttää eristelevyä!**



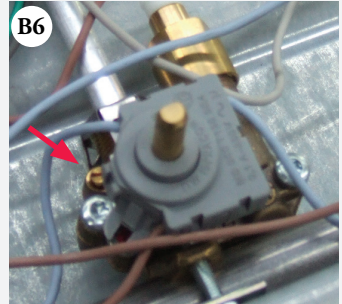
B4



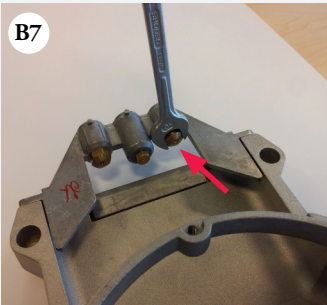
B5



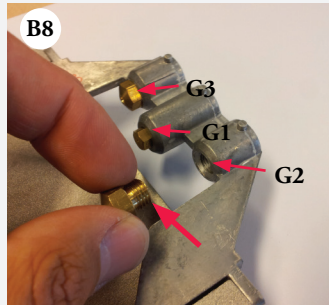
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. ID4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
MOAUFILSDN MOGCHUSHW			G25 / 25 MBAR

B11

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. ID4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
MOAUFILSDN MOGCHUSHW			H1 G30 30 mbar

B12

MOAUFILSDN MOGCHUSHW	H1 G25 / 25 MBAR
-------------------------	---------------------

B13

MOAUFILSDN MOGCHUSHW	H2 G30 30 mbar
-------------------------	-------------------

B14

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G25 / 25 MBAR
SERIAL NO. ID4235A2	
TYPE HG3BAE1A	

B15

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G2 G30 30 mbar
SERIAL NO. ID4235A2	
TYPE HG3BAE1A	



## Kaasuliitosten kireyden tarkistaminen (katso kuva C)

Tarkista kaasuliitokset vuotosuihkeella sen jälkeen, kun laite on kytketty kaasuverkkoon.

1. Tiivistä suutin.
2. Avaa kaasuhana. **Huomio: paina ja avaa turvalaitteella varustetut hanat ja pidä niitä painettuina!**
3. Suihkuta vuotosuihketta ja tarkista kaasuliitosten pitävyys (katso kuvat C1 ja C2).
4. Wokki- tai paahtosuuttimien kaasun tiheyttä tarkastaessa haudutussuutin on myös suljettava. Paahtosuutinta (wokki) tarkastaessa kytkte laite verkkovirtaan, jotta pystyt kytkemään solenoidin päälle. Aseta eristelevy suojaamaan sähkövirtaa sisältäviä osia (kytkin) (C4).  
Kaasuntiheyttä tarkastaessa jätä paahtosuutin aina viimeiseksi. Käytä aina tiivisterengasta ja ohjausnuppia. Katso ohjeita käyttöoppaasta. Varo sähkövirtaa sisältäviä osia.

Tarkista kaasuliitosten pitävyys painepumpulla (katso kuva C3), kun laite ei ole kytkettynä kaasuverkkoon:

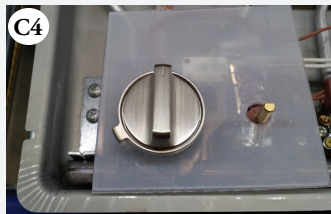
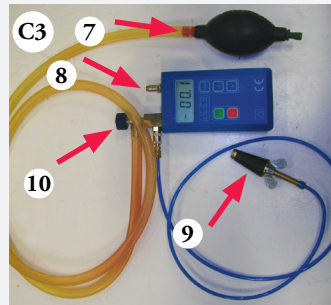
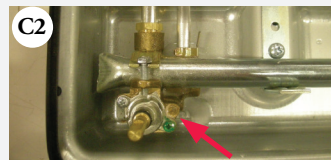
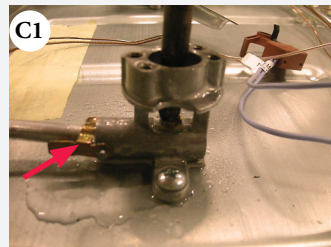
1. Kytke painepumppu kaasuputkeen (katso kuva C4) ja sulje kaikki kaasuhanat.
2. Lisää painetta niin, että se on 150 mbaaria ja sulje hana (katso kuva C3/10) painepumpun ja paineanturin välillä (katso kuva C3/8). Tarkista paine. Maksimipainehäviö saa olla 5 mbaaria minuutissa. Avaa tarkistuksen jälkeen hana (katso kuva C3/10) painepumpun ja paineanturin välillä.
3. Avaa yksi hanoista ja sulje sitä vastaava suutin (katso kuva C5/11).  
**Huomio: paina ja avaa turvalaitteella varustetut hanat ja pidä ne painettuina!**
4. Lisää painetta, kunnes se on 150 mbaaria ja sulje taas hana painepumpun ja paineanturin välillä. Tarkista paine. Maksimipainehäviö saa olla 5 mbaaria minuutissa.
5. Toista testi kaikkien hanojen ja suuttimien kohdalla.

## Lopullinen kokoonpano (katso kuvat D).

1. Tarkista sytytystulppien pidikkeiden paikat. Väärin asetetut sytytystulpat voivat aiheuttaa epätäydellisen palamisen.
2. Aseta valumisastia paikalleen. **Muista kytkeä maakaapeli valumisastiaan (katso kuva D1)!**
3. Asenna poltinkuppeihin uudet tiivisterenkaat (katso kuva D2). Ruuvaa poltinkupit poltimiin uusilla ristipääruuveilla.
4. Asenna uudet kuiturenkaat wokkipolttimen ruuvien alle

## Käynnistäminen

1. Laita nupit, wokkipolttimen kuppi, poltinpää ja astiatuet omiin paikkoihinsa. Malleissa G110 ja G120, vaihda wokkipolttimen pää ja paahtopolttimen pää muutosarjan mukana tuleviin poltinpäihin.
2. Tarkista, että laite on asetettu oikealle kaasutyypille ja kaasupaineelle.
3. Avaa kaasunsyöttö ja työnnä pistoke pistorasiaan.

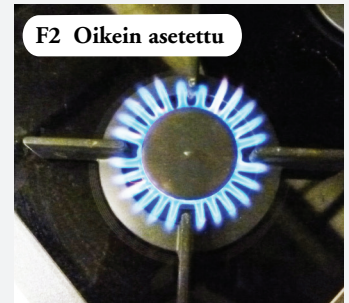
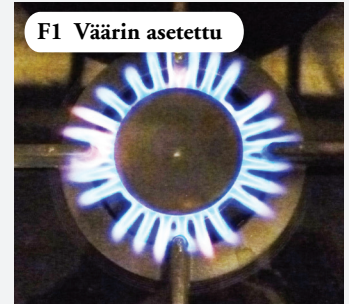
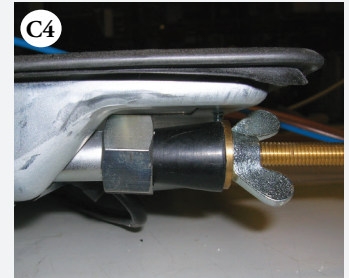
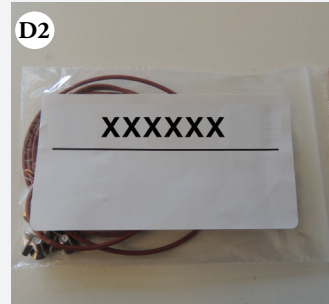
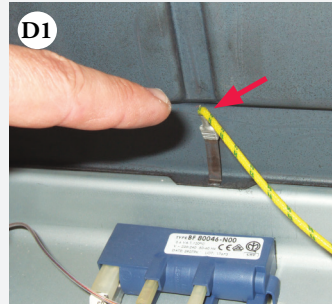
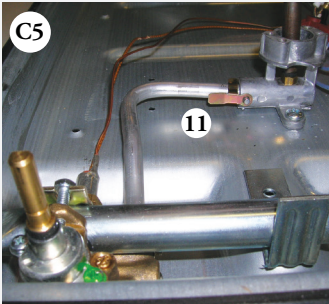


## Toiminnan tarkistaminen (katso kuvat E/F)

Sytytä polttimet. Tarkista, että liekki palaa niissä samalla lailla ja vakaasti koko säätöalueella (katso kuvat E1, E2 ja E3).

Tässä on tärkeää:

- Liekki ei sammu haudutusasennossa tai ettei poltin ponnahta paikaltaan maksimiasennossa (tunnistat asian liekistä, joka palaa kaukana polttimesta ja pitää sihisevää ääntä) ja ettei liekki pala pitkänä, keltaisena liekinä.
- Polttimet on asetettu oikein (katso kuvat F1/F2).



Kaasutaulukko		G20 20 mbaaria		G20 13 mbaaria		G25 25 mbaaria G25.3 25 mbaaria	
	Poltin	Suuttimen merkintä	Haudutusruuvin merkintä	Suuttimen merkintä	Haudutusruuvin merkintä	Suuttimen merkintä	Haudutusruuvin merkintä
Aa=	Haudutus	77	36	85	45	75	36
Bb=	Puolinopea	106	45	117	60	107	45
Cc=	Nopea	131	53	135	65	132	53
G1g=	Haudutus	61	40	66	60	70	40
G2=	Wokki	110		110		110	
G3=	Paahdettu	180		210		190	

Kaasutaulukko		G30/G31 28-30/37 mbaaria		G30/G31 50/67 mbaaria	
	Poltin	Suuttimen merkintä	Haudutusruuvin merkintä	Suuttimen merkintä	Haudutusruuvin merkintä
Aa=	Haudutus	46	26	46	22
Bb=	Puolinopea	60	30	60	26
Cc=	Nopea	72	36	72	30
G1g=	Haudutus	40	34	40	34
G2=	Wokki	61		61	
G3=	Paahdettu	100		100	

## **Внимание!**

Выполнение настоящих инструкций лицом, которое не является квалифицированным инженером, может привести к опасным последствиям.

Поставщик не несет ответственность за последствия (возникновение опасной ситуации, имущественный ущерб и/или телесные повреждения), вызванные неправильным выполнением настоящих указаний инженерами, которые не являются его работниками. Косвенный ущерб, вызванный неквалифицированным выполнением настоящих указаний, возмещению не подлежит.

Комплект для перевода на другой вид газа состоит из оригинальных деталей. Оригинальные детали испытаны на пригодность и безопасность на этапе утверждения типового образца прибора. Качество оригинальных деталей гарантируется регулярным выборочным контролем.

Поставщик рекомендует, чтобы перевод прибора на другой вид газа проводился инженером отдела обслуживания. Позвоните поставщику, чтобы договориться о встрече со специалистом по обслуживанию. См. контактные данные в гарантийных обязательствах.

## Введение

Данный комплект для переоборудования предназначен для перевода газовой плиты с природного газа (G20/G25) на пропан-бутановую смесь. Прежде чем приступать к переоборудованию, убедитесь, что газовая плита изначально предназначена для работы на природном газе.

## Инструменты

- A. Трубочатый (или торцовый) гаечный ключ 7
- B. Отвертка с шириной лезвия 4 мм
- C. Отвертка с лезвием Torx 20
- D. Круглогубцы
- E. Спрей для поиска утечек и/или специальный манометр
- F. Гаечный ключ с открытым зевом 7+10 (вок)
- G. Изоляционная пластина для вок

**Внимание! После переоборудования прибора проверьте его на газоплотность (см. главу 3).**

## Замените следующие детали:

- жиклеры для конфорок;
- регулировочные винты медленного огня газовых кранов;
- уплотнительные шайбы под конфорками;
- винты для крепления головок и каплесборников конфорок;
- 3 наклейки для указания измененных регулировок газа;
- 3 фибровые шайбы под винты конфорок для вок;
- головку конфорки для вок (только для G110 и G120);
- головку конфорки для жарения (только для G110 и G120).

Контрольные параметры жиклеров и настройки регулировочных винтов медленного огня нанесены на наклейки, входящие в комплект. Буквенные обозначения на наклейках (большие — типоминималы жиклеров, малые — настройки регулировочных винтов медленного огня) соответствуют буквам на наклейке, нанесенной на нижний лоток прибора. Эти обозначения также указаны на жиклерах и регулировочных винтах медленного огня.

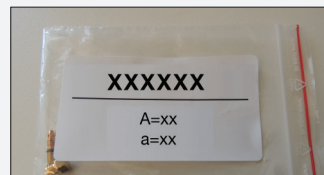
Существуют следующие комплекты:

- комплект «A-a» для конфорки для варки на медленном огне;
- комплект «B-b» для конфорки среднего огня;
- комплект «C-c» для конфорки усиленного огня;
- комплекты «G1-g», «G2» и «G3» для конфорки для вок («g» для регулировочного винта медленного огня).

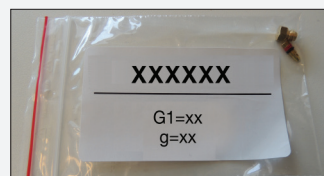


## Примеры комплектов наклеек

Комплект «A-a» для конфорки для варки на медленном огне



Комплект «G1-g» для конфорки для вок



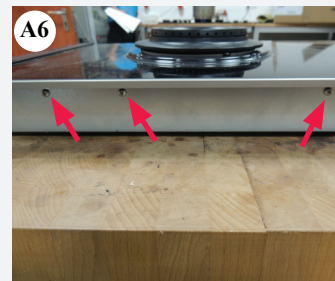
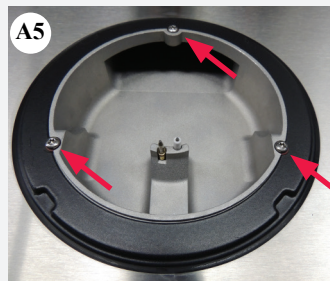
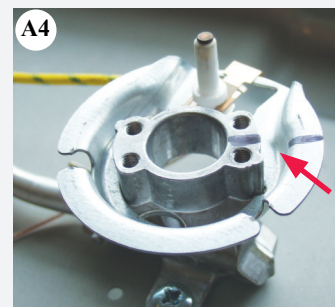
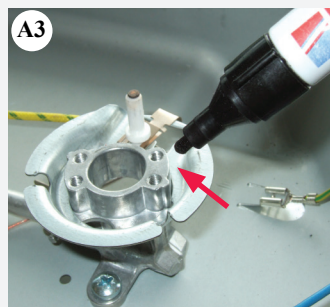
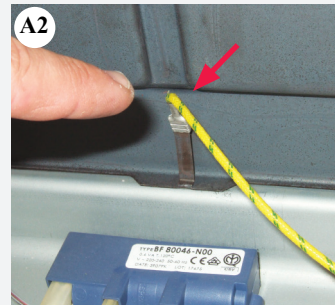
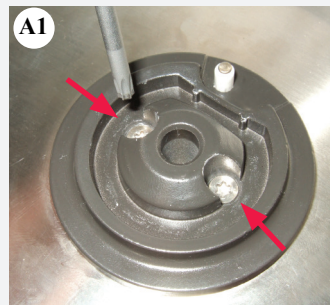
## Пример наклейки на нижнем лотке

B	A	
G	B	C
g b a c		
<b>Brand logo</b>		
ITEM NO.	HG9571MBA1E/A1	
SERIAL NO.	1D4235A2	
TYPE	HG3BAE1A	
ADJUSTED FOR INSTANT BOILING		G25 / 25 MBAR

## Разборка (см. рисунок А)

*Внимание! Перед снятием каплесборника отключите прибор. Не допускайте повреждения рабочей поверхности. Укладывайте детали прибора на поверхность, покрытую защитным материалом.*

1. Снимите опорную решетку и головки конфорок. Вытяните регулирующие ручки вертикально вверх и снимите их.
2. Снимите чашу конфорки для вок и конфорки для вок, сняв с плиты распределитель для вок (порядок снятия описан в руководстве).
3. Открутите чаши конфорок (см. рисунок А). Используйте для этого ключ Torx-20 (!).
4. Поднимите чаши конфорок вертикально вверх.  
**Внимание! Запомните расположение чаш конфорок.** Оно указано также на наклейке на основании. **А** означает конфорку для варки на медленном огне, **В** — конфорку обычного огня, **С** — конфорку усиленного огня, а **Е** — конфорку для вок.  
При снятии отдельной конфорки для вок, следует сначала вынуть прибор из гнезда, а затем выкрутить 3 винта слева и справа (см. рисунок А6).
5. Осторожно откройте каплесборник спереди и выньте из него штифт зажима заземления (см. рисунок А2).
6. Снимите каплесборник/стеклянную поверхность.
7. **Внимание!** Запомните расположение держателей свеч зажигания. При сборке их необходимо будет установить на свои места. Если необходимо, пометьте расположение держателей свеч зажигания (см. рисунки А3 и А4).



## Переоборудование (см. рисунок В)

Расположение, типы конфорок (заглавная буква в обозначении) и типоминималы кранов (строчная буква в обозначении) схематически указаны на наклейке на нижнем лотке. В комплект для переоборудования входят наклейки с соответствующими буквами, уложенные в пакетики (см. «Введение»).

1. Установите жиклеры конфорок. Для снятия и установки жиклеров используйте трубчатый ключ 7 (см. рисунки В1, В2 и В3).
2. Установите винты регулировки медленного огня в газовых кранах. Положение винта регулировки медленного огня может быть различным, в зависимости от газового крана (см. рисунок В4). Выкручивайте и закручивайте винт регулировки медленного огня с помощью отвертки с шириной лезвия 4 мм; при необходимости используйте пассатижи.
3. В конфорке для вок установите жиклеры медленного огня (G1), вок (G2) и жарения (G3). На держатель жиклера для вок нанесена одна реборда, а для жарения – две. Жиклер медленного огня расположен посередине (см. рисунки В7, В8). Для установки жиклера медленного огня следует пользоваться гаечным ключом с открытым зевом № 7; момент затягивания 3,6 Нм. Для установки жиклеров для жарения и для вок следует пользоваться гаечным ключом с открытым зевом № 10; момент затягивания 5 Нм.

*Контрольные параметры жиклеров и настройки регулировочных винтов медленного огня нанесены на наклейки, входящие в комплект. Контрольные параметры жиклеров и регулировочных винтов медленного огня указаны также в таблице параметров.*

4. Нанесите наклейку «Н1» в соответствующем блоке идентификационной карты прибора (с указанием вида и давления газа) на нижнем лотке (см. рисунки В9, В10 и В11).
5. Нанесите наклейку «Н2» в соответствующем блоке идентификационной карты прибора (с указанием вида и давления газа) на нижней поверхности нижнего лотка (см. рисунки В9, В12 и В13).
6. Нанесите наклейку «G2» в соответствующем блоке идентификационной карты прибора (с указанием вида и давления газа) на обратной стороне обложки руководства пользователя (см. рисунки В9, В15 и В16).

## Внимание!

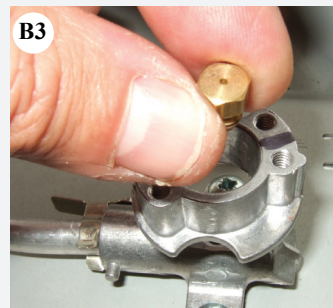
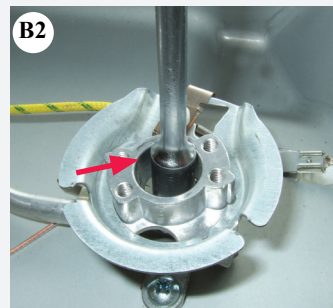
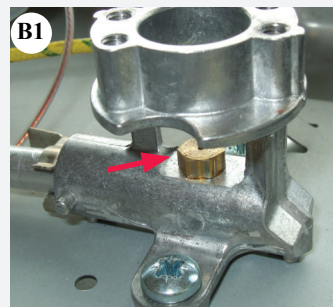
**Проверьте газоплотность прибора, особенно жиклеров и регулировочных винтов медленного огня!**

**Прежде чем приступать к эксплуатации прибора, обязательно проверяйте газоплотность!**

**Прежде чем проверять жиклеры для жарения, сначала проверьте остальные жиклеры.**

**Обратите внимание: для этого необходимо подключить прибор к электросети.**

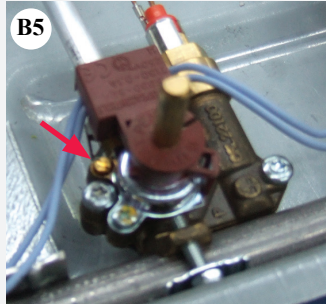
**Не забудьте установить изоляционную пластину!**



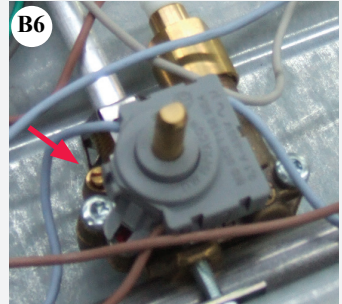
B4



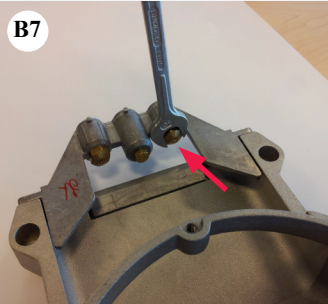
B5



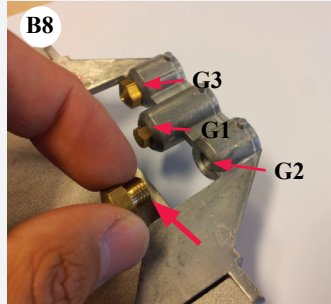
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 mbar

H1  
G30 30 mbar

H2  
G30 30 mbar

B10

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. ID4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
<small>REGULATION</small> <small>REGULATION</small> <small>REGULATION</small>			G25 / 25 MBAR

B11

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Brand logo</b>			
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1			
SERIAL NO. ID4235A2			
TYPE HG3BAE1A			
<small>REGULATION</small> <small>REGULATION</small> <small>REGULATION</small>			H1 G30 30 mbar

B12

<small>REGULATION</small> <small>REGULATION</small> <small>REGULATION</small>	G25 / 25 MBAR
---	---------------

B13

<small>REGULATION</small> <small>REGULATION</small> <small>REGULATION</small>	H2 G30 30 mbar
---	-------------------

B14

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G25 / 25 MBAR
SERIAL NO. ID4235A2	
TYPE HG3BAE1A	

B15

<b>Brand logo</b>	
ITEM NO. HG9571MBA1E/A1	G2
SERIAL NO. ID4235A2	G30 30 mbar
TYPE HG3BAE1A	



## Проверьте газоплотность (см. рисунок С)

Подключив прибор к источнику газа, проверьте газоплотность с помощью спрея для поиска утечек. Для этого выполните следующие действия.

1. Заглушите отверстие жиклера.
2. Откройте газовый кран. **Внимание! Газовые краны с термоэлектрическим предохранительным устройством следует открывать, нажимая и удерживая в нажатом положении.**
3. Нанесите спрей на места соединений и проверьте их на газоплотность (см. рисунки C1 и C2).
4. При проверке газоплотности жиклеров для вок или для жарения жиклер для варки на медленном огне также следует заглушить. При проверке газоплотности жиклера для вок подключите прибор к электросети, чтобы мог сработать электромагнитный клапан. Установите изоляционную пластину, чтобы оградить детали, находящиеся под напряжением (выключатель) (C4).  
Газоплотность жиклера для жарения всегда следует проверять в последнюю очередь. Всегда пользуйтесь уплотнительным кольцом и ручкой регулятора. См. руководство. Будьте осторожны при работе рядом с какими-либо деталями, находящимися под напряжением.

Проверьте газоплотность нагнетательным насосом (см. рисунок C3), когда прибор **не** подключен к источнику газа:

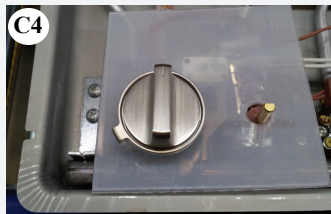
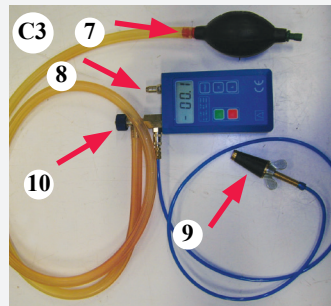
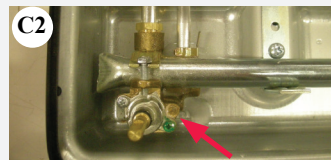
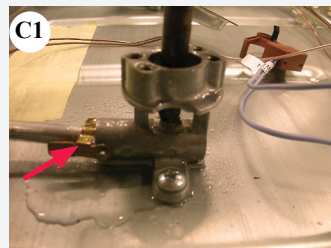
1. Подключите нагнетательный насос к газовой трубе (см. рисунок C4) и закройте все газовые краны.
2. Увеличьте давление до 150 мбар и закройте кран (см. рисунок C3/10) между нагнетательным насосом и манометром (см. рисунок C3/8). Наблюдайте за изменением давления. Максимальное падение давления может составлять 5 мбар/мин. После проверки откройте кран (см. рисунок C3/10) между нагнетательным насосом и манометром.
3. Откройте один из кранов и заглушите соответствующий жиклер (см. рисунок C5/11).  
**Внимание! Газовые краны с термоэлектрическим предохранительным устройством следует открывать, нажимая и удерживая в нажатом положении.**
4. Увеличьте давление до 150 мбар и снова закройте кран между нагнетательным насосом и манометром. Наблюдайте за изменением давления. Максимальное падение давления может составлять 5 мбар/мин.
5. Повторите это испытание для всех кранов и жиклеров.

## Окончательная сборка (см. рисунки D)

1. Проверьте расположение держателей свеч зажигания. Их неправильное положение может привести к неполному сгоранию газа.
2. Установите на прибор каплесборник. **Не забудьте подключить к каплесборнику проводник заземления (см. рисунок D1)!**
3. Установите в чаши конфорок новые уплотнительные кольца (см. рисунок D2). Прикрутите чаши к конфоркам новыми винтами типа torx.
4. Установите новые фибровые шайбы под винты конфорок для вок.

## Ввод в эксплуатацию

1. Установите на место ручки, чашу конфорки для вок, головки конфорок и подставки для посуды. На приборах G110 и G120 установите головки конфорок для вок и для жарения, входящие в комплект для переоборудования.



2. Убедитесь, что прибор подключен к источнику газа соответствующего типа и давления.
3. Откройте подачу газа и вставьте вилку в розетку электросети.

### Контроль работы (см. рис. E/F)

Зажгите горелки. Убедитесь, что профиль пламени однороден и устойчив во всем диапазоне регулирования (см. рисунки E1, E2 и E3).

При этом важно:

- Чтобы в режиме варки на медленном огне пламя не коптило, при максимальном огне не происходил срыв пламени (когда пламя появляется на расстоянии от конфорки, а поток газа выходит со свистом), и чтобы не было длинных желтых языков пламени.
- Горелки расположены правильно (см. рис. F1/F2).

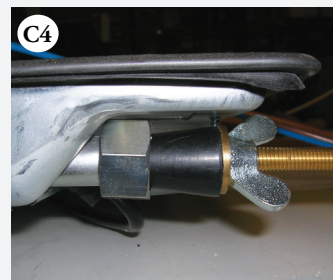
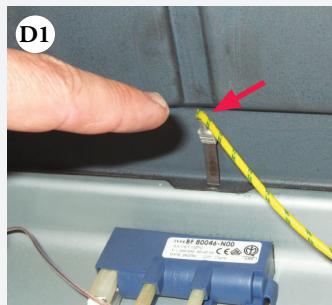
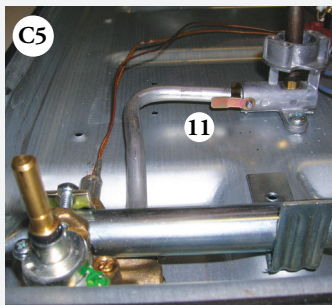


Таблица видов газа		G20 20 мбар		G20 13 мбар		G25 25 мбар G25.3 25 мбар	
	Конфорка	Надпись: Жиклер	Надпись: Регулировочный винт медленного огня	Надпись: Жиклер	Надпись: Регулировочный винт медленного огня	Надпись: Жиклер	Надпись: Регулировочный винт медленного огня
Aa=	Малая конфорка	77	36	85	45	75	36
Bb=	Средняя конфорка	106	45	117	60	107	45
Cc=	Большая конфорка	131	53	135	65	132	53
G1g=	Малая конфорка	61	40	66	60	70	40
G2=	вок	110		110		110	
G3=	жарение	180		210		190	

Таблица видов газа		G30/G31 28-30/37 мбар		G30/G31 50/67 мбар	
	Конфорка	Надпись: Жиклер	Надпись: Регулировочный винт медленного огня	Надпись: Жиклер	Надпись: Регулировочный винт медленного огня
Aa=	Малая конфорка	46	26	46	22
Bb=	Средняя конфорка	60	30	60	26
Cc=	Большая конфорка	72	36	72	30
G1g=	Малая конфорка	40	34	40	34
G2=	вок	61		61	
G3=	жарение	100		100	

### **Назар аударыңыз:**

Осы нұсқауларды білікті емес маман орындаған кезде, қауіпті жағдайлардың орын алуына алып келуі мүмкін.

Жеткізуші қызметкерлері болып табылмайтын мамандар арқылы осы нұсқаулардың дұрыс емес орындалу салдары (қауіпті жағдайдың орын алуы және/немесе адамдарға не тауарларға зақым келуі) үшін жеткізуші жауапкершілік алмайды. Осы нұсқаулардың олақ орындалуынан пайда болған жанама зақымдар қабылданбайды.

Осы өзгертуге арналған жинақ түпнұсқа бөлшектерден тұрады. Түпнұсқа бөлшектер құрылғы түрін мақұлдау кезінде жарамдылық пен қауіпсіздік үшін тексерілді. Жиі орындалатын буманы мақұлдау әрекеттері түпнұсқа бөлшектер сапасына кепілдік береді.

Жеткізуші құрылғыны басқа газ түріне өзгерту кезінде, оны қызмет көрсету бөлімінің маманы арқылы орындауды ұсынады. Қызмет көрсету маманымен кездесуді белгілеу үшін, жеткізушіге қоңырау шалыңыз. Мекенжайларды құрылғының кепілдік ережелерінен қараңыз.

## Кіріспе

Осы өзгертуге арналған жинақ арқылы газ плитасын табиғи газдан (G20/ G25) пропан/бутан газына ауыстыра аласыз. Өзгертуді бастамас бұрын, газ плитасының конфоркасы расында табиғи газға орнатылғандығын/орнатылмағандығын тексеріңіз.

## Құралдар

- A. Түтік тәрізді бұрауыш (немесе гайканы бұрайтын кілт 7)
- B. Бұрандаға арналған бұрауыш (жүзінің ені: 4 мм)
- C. Торкс-20 бұрауышы
- D. Өткір қысқыштар
- E. Сұйық спрей және/немесе арнайы қысым датчигі
- F. 7+10 шеті ашық гайкалық кілт (қазан)
- G. Қазанды тежеу пластинасы



**Назар аударыңыз: Құрылғыны өзгерткеннен кейін, газ өткізбеушілікті тексеріңіз (3-тарауды қараңыз).**

## Келесі бөлшектерді ауыстыру:

- оттықтарға арналған инжектор
- газ крандарына арналған кішкентай оттықты орнату бұрандалары
- оттықтардың астында тығыздауға арналған тығыздауыш сақиналар
- оттық басын/поддонды оттыққа бекіту бұрандалары
- өзгертілген газ параметріне арналған 3 деректер белгісі
- қазан оттығының бұрандаларының астындағы 3 талшықты сақина
- қазан оттығының басы (тек G110 және G120 үшін)
- күйдіру оттығының басы (тек G110 және G120 үшін)

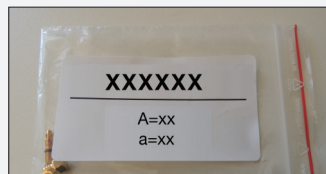
Тексеру үшін, жинақтардың жапсырмаларынан инжектор пішіндерінің және кішкентай конфорканы орнату бұрандаларының мәндерін табуыңызға болады. Жинақтардың белгілері (бас әріпті таңбалар инжекторға арналған және кіші әріпті таңбалар кішкентай конфорканы орнату бұрандаларына арналған) құрылғының төменгі поддон негізіндегі жапсырмадағы таңбаларға сәйкес келеді. Мәндер инжекторларда және кішкентай оттықты орнату бұрандаларында да көрсетілген.

Келесі жинақтар қолжетімді:

- Кішкентай оттыққа арналған «A-a» жинағы
- Орташа оттыққа арналған «B-b» жинағы
- Үлкен оттыққа арналған «C-c» жинағы
- Қазан оттығына арналған «G1-g», «G2» және «G3» жинақтары («g» — кішкентай оттықты орнату бұрандасына арналған)

## Жинақтардағы жапсырмалар мысалы

Кішкентай оттыққа арналған «A-a» жинағы



Қазан оттығына арналған «G1-g» жинағы



## Төменгі поддондағы жапсырма мысалы

B	A		
G	B	C	
g	b	a	c
<b>Маркалы тауар логотипі</b>			
ЭЛЕМЕНТ НӨМІРІ		HG9571MBA1E/A1	
СЕРИАЛЫҚ НӨМІРІ		ID4235A2	
ТУРІ:		HG3BAE1A	
PUSH DOWN HERE			G25 / 25 MBAR

## Бөлшектеу (А суретін қараңыз)

Есіңізде сақтаңыз: поддонды алу алдында құрылғыны ажыратыңыз. Жұмыс бетінің зақымдалуын болдырмаңыз. Құрылғы бөлшектерін қорғалған негізге қойыңыз.

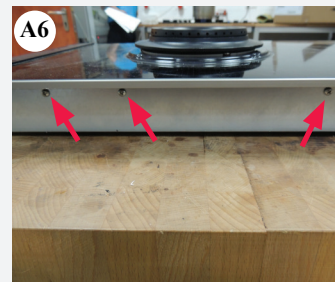
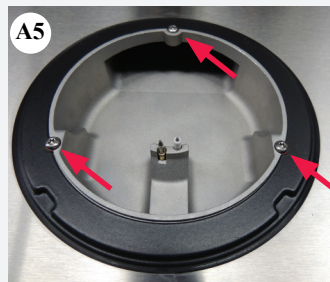
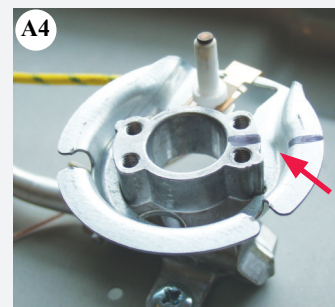
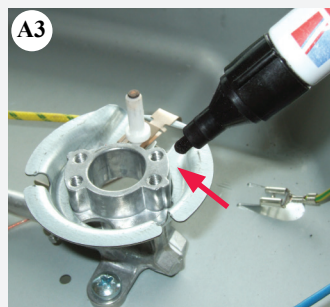
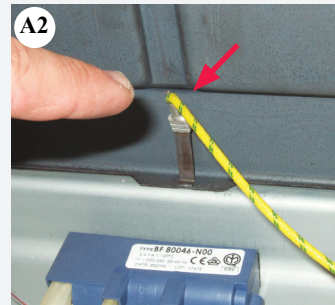
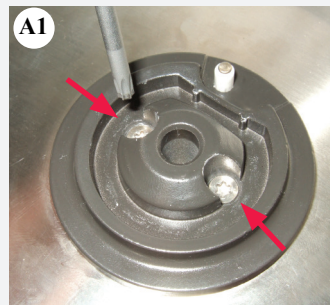
1. Кастрөл тіреуіштерін және оттық бастарын алыңыз. Дөңгелек басқару тұтқаларын тігінен жоғары тартып, оларды алыңыз.
2. Құрылғыдан қазан отығының таратқышын алу арқылы қазан оттығының тостағанын және бастарын алыңыз (осыны жасау үшін нұсқаулыққа қараңыз).
3. Оттық тостағандарының бұрандаларын босатыңыз (А1 суретін қараңыз). Осы мақсатта Торкс-20 бұрауышын пайдаланыңыз (!).

4. Оттық тостағандарын тігінен жоғары қаратып көтеріңіз  
**Назар аударыңыз: оттық тостағандарының орнын есте сақтап алыңыз.** Негізгі қабаттағы жапсырма оттық тостағандарының орнын көрсетеді. **А** — кішкентай оттық, **В** — орташа оттық, **С** — Үлкен оттық және **Е** қазан оттығы.

Домино қазан үшін, алдымен құрылғыны шұңқырдан алып, содан кейін сол жақтағы және оң жақтағы 3 бұранданы алыңыз (А6 суретін қараңыз).

5. Алдыңғы жақтағы поддонды мұқият ашып, поддоннан жерге тұйықтау қысқышының істігін сырғытып алыңыз (А2 суретін қараңыз).
6. Поддонды/әйнек пластинаны алыңыз.
7. **Назар аударыңыз!** Тұтандырғыш тығылатын ұстағыштар орнын есте сақтаңыз.

Тұтандырғыш білте ұстағышты жинау кезіндегі орын бойынша ауыстырыңыз. Қажет болса, тұтандырғыш тығылатын ұстағыштар орнын белгілеп алыңыз (А3 және А4 суреттерін қараңыз).



## Өзгерту (B суретін қараңыз)

Орны, оттық түрі (бас әріпті таңба) және кран (кіші әріпті таңба) схема түрінде төменгі қабаттағы жапсырмада көрсетілген. Өзгертуге арналған жинақта сәйкес келетін таңбалары бар кішкентай қалталар бар («Кіріспе» бөлімін қараңыз).

1. Оттықтардағы инжекторларды ауыстырыңыз. Инжекторды бөлшектеу/жинау үшін түтік тәрізді бұрауышты 7 пайдаланыңыз (B1, B2 және B3 суреттерін қараңыз).
2. Крандардағы кішкентай оттықты орнату бұрандаларын ауыстырыңыз. Кішкентай оттықты орнату бұрандаларының орны әр газ кранының түрі бойынша өзгереді (B4 суретін қараңыз). Кішкентай оттықты орнату бұрандасын бөлшектеу/жинау үшін, жүзінің ені 4 мм бұранда бұрауышын пайдаланыңыз (B5/B6 суретін қараңыз) және қажет болғанда қысқыштарды пайдаланыңыз.
3. Қазан оттығында, кішкентай (G1), қазан (G2) және күйдіру (G3) оттығына арналған инжекторларды ауыстырыңыз. Қазан инжекторы инжектор ұстағыштағы бір қыры бойынша, күйдіру инжекторы екі қыры бойынша көрсетілген. Кішкентай оттық инжекторы ортада орналасқан (B7 және B8 суреттерін қараңыз). Кішкентай оттық инжекторын 3,6 Нм бекіту моментіне ие 7-нөмірлі шеті ашық бұрауышпен ауыстырыңыз. Күйдіру және қазан оттығының инжекторларын ауыстыру үшін, 5 Нм бекіту моментіне ие 10-нөмірлі бұрауышты пайдаланыңыз.

*Тексеру үшін, инжекторлардың және кішкентай оттықты орнату бұрандаларының мәндерін осы жинақтардың деректер жапсырмаларынан таба аласыз! Сонымен қатар, тексеру үшін инжектордың және кішкентай оттықты орнату бұрандаларына арналған мәнде кестесін қараңыз.*

4. Төменгі поддондағы ағымдағы құрылғының идентификациялық картасына (газ түрі/газ қысымы көрсетілген) сәйкес блоктағы «H1» жапсырмасын жабыстырыңыз (B9, B10 және B11 суреттерін қараңыз).
5. Төменгі поддонның астыңғы жағындағы ағымдағы құрылғының идентификациялық картасына (газ түрі/газ қысымы көрсетілген) сәйкес келетін блоктағы «H2» жапсырмасын жабыстырыңыз (B9, B12 және B13 суреттерін қараңыз).
6. Пайдаланушы нұсқаулығының артқы жағындағы ағымдағы құрылғының идентификациялық картасына (газ түрі/газ қысымы көрсетілген) сәйкес келетін блоктағы «G2» жапсырмасын жабыстырыңыз (B9, B14 және B15 суреттерін қараңыз).

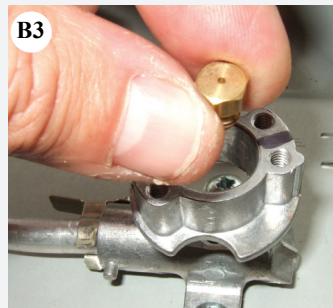
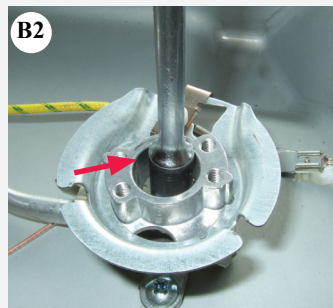
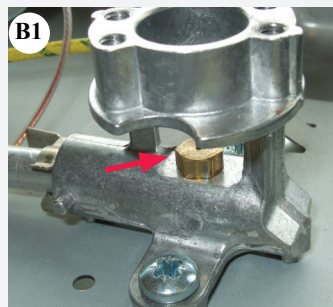
## Ескерту!

Құрылғының газ өткізбеушілігін, әсіресе инжекторлар мен кішкентай оттықты орнату бұрандаларын тексеріңіз.

Құрылғыны қолданбас бұрын, әрдайым оның газ өткізбеушілігін тексеріңіз. Күйдіру инжекторларын тексермес бұрын, алдымен басқа инжекторларды тексеріңіз.

Есіңізде сақтаңыз: осыны орындау үшін, құрылғыны газ құбырларына жалғаңыз.

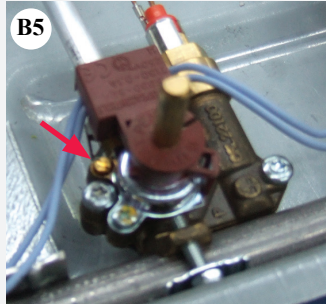
Тежеу пластинасын қолдануды ұмытпаңыз!



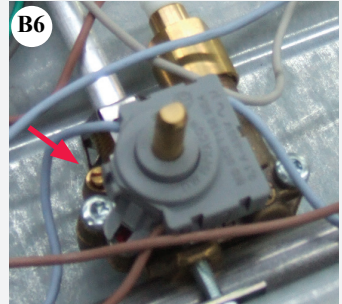
B4



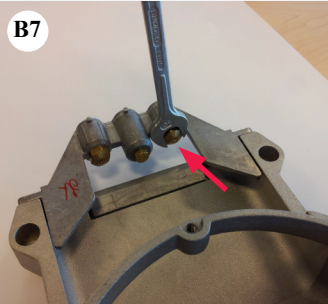
B5



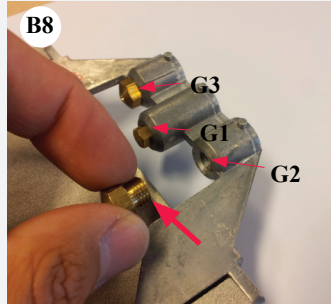
B6



B7



B8



B9

G2  
G30 30 мбар

H1  
G30 30 мбар

H2  
G30 30 мбар

B10

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Маркалы тауар логотипі</b>			
ЭЛЕМЕНТ НОМІРІ		HG9571MBA1E/A1	
СЕРИЯЛЫҚ НОМІРІ		1D4235A2	
TYPE:		HG3BAE1A	
			G25 / 25 MBAR

B11

	B	A	
G			
	B	C	
g b b a c			
<b>Маркалы тауар логотипі</b>			
ЭЛЕМЕНТ НОМІРІ		HG9571MBA1E/A1	
СЕРИЯЛЫҚ НОМІРІ		1D4235A2	
TYPE:		HG3BAE1A	
			H1 G30 30 мбар

B12

		G25 / 25 MBAR

B13

		H2 G30 30 мбар

B14

<b>Маркалы тауар логотипі</b>		
ЭЛЕМЕНТ НОМІРІ	HG9571MBA1E/A1	G25 / 25 MBAR
СЕРИЯЛЫҚ НОМІРІ	1D4235A2	
TYPE:	HG3BAE1A	

B15

<b>Маркалы тауар логотипі</b>		
ЭЛЕМЕНТ НОМІРІ	HG9571MBA1E/A1	G2 G30 30 мбар
СЕРИЯЛЫҚ НОМІРІ	1D4235A2	
TYPE:	HG3BAE1A	



## Құрылғының газ өткізбеушілігін тексеру (С суретін қараңыз)

Құрылғыны газбен қамтамасыз ету көзіне жалғаған кезде, оның газ өткізбеушілігін тексеру үшін, сұйық спрейді пайдаланыңыз.

1. Инжекторды бекітіңіз.
2. Газ қранын ашыңыз. **Назар аударыңыз; газ қрандарын термoeлектрлік қорғағыш құрылғы арқылы басып, ашыңыз және оларды басылу күйде ұстаныңыз!**
3. Сұйық спрейді қосылымдарға шашыратып, олардың газ өткізбеушілігін тексеріңіз (C1 және C2 суреттерін қараңыз).
4. Қазан немесе күйдіру инжекторларын газ тығыздығына тексеру кезінде, кішкентай оттық инжекторы жабулы болуы керек. Күйдіру инжекторын (қазан) тексеру кезінде, соленоидты іске қосу мүмкіндігі болуы үшін, құрылғыны газ құбырларына жалғаңыз. Кез келген ток өткізгіш бөліктерді (қосқыш) қорғау үшін, тежеу пластинасын орнатыңыз (C4).  
Газ тығыздығын тексеру кезінде, күйдіру инжекторын соңына дейін қалдырыңыз. Әрдайым тығыздауыш сақина мен дөңгелек басқару тұтқасын пайдаланыңыз. Нұсқаулыққа қараңыз. Кез келген ток өткізгіш бөліктерге мұқият болыңыз.

Құрылғы газбен қамтамасыз ету көзіне **жалғанбаған** кезде, қысым сорабы арқылы құрылғының газ өткізбеушілігін тексеріңіз (C3 суретін қараңыз):

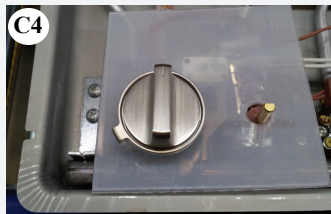
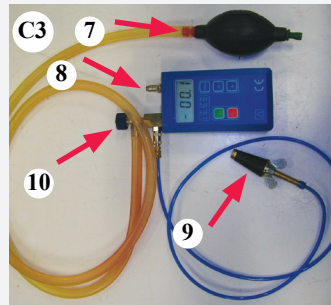
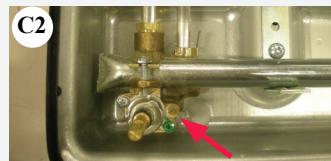
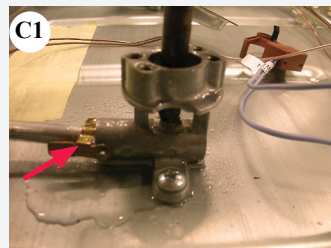
1. Қысым сорабын газ құбырына жалғап (C4 суретін қараңыз), барлық газ қрандарын жабыңыз.
2. Қысымды 150 мбар шамасына дейін ұлғайтып, қысым сорабы мен қысым датчигі (C3/8 суретін қараңыз) арасындағы газ қранын (C3/10 суретін қараңыз) жабыңыз. Қысымды тексеріңіз. Қысымның максималды түсуі әр минут сайын 5 мбар шамасына дейін болуы мүмкін. Тексеріп болғаннан кейін, қысым сорабы мен қысым датчигі арасындағы газ қранын (C3/10 суретін қараңыз) ашыңыз.
3. Газ қрандарының бірін ашып, тиісті инжекторды жабыңыз (C5/11 суретін қараңыз).  
**Назар аударыңыз; газ қрандарын термoeлектрлік қорғағыш құрылғы арқылы басып, ашыңыз және оларды басылу күйде ұстаныңыз!**
4. Қысымды 150 мбар шамасына дейін ұлғайтып, қысым сорабы мен қысым датчигі арасындағы газ қранын қайта жабыңыз.  
Қысымды тексеріңіз. Қысымның максималды түсуі әр минут сайын 5 мбар шамасына дейін болуы мүмкін.
5. Осы сынақты барлық газ қрандары мен инжекторларына қайталаңыз.

## Соңғы жинақтау (D суреттерін қараңыз)

1. Тұтандырғыш білте ұстағыштарының орнын есте сақтаңыз. Дұрыс орналастырылмаған тұтандырғыш шамдар дұрыс жанбауы мүмкін.
2. Поддонды құрылғыға қойыңыз. **Жерге тұйықтау кабелін поддонға жалғауды ұмытпаңыз (D1 суретін қараңыз)!**
3. Жаңа тығыздауыш сақиналарды оттық тостағандарына орнатыңыз (D2 суретін қараңыз). Оттық тостағандарын оттықтар үстіне жаңа торк бұрандалары арқылы бұраңыз.
4. Жаңа талшықты сақиналарды қазан оттығы бұрандаларының астына орнатыңыз.

## Іске қосу

1. Түймелерді, қазан оттығының тостағанын, оттық бастарын және кастрюль тірегіштерді орындарына қойыңыз. G110 және G120 үшін, қазан оттығының басын және күйдіру оттығының басын өзгертуге арналған жинақтағы оттық бастарымен ауыстырыңыз.



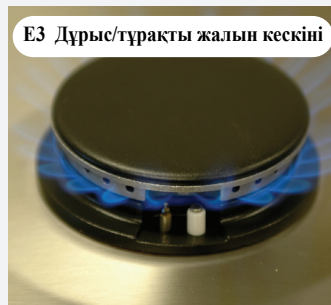
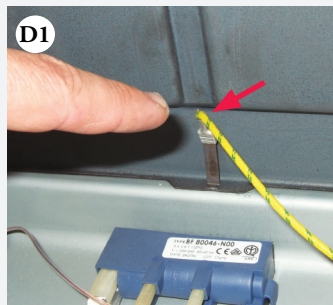
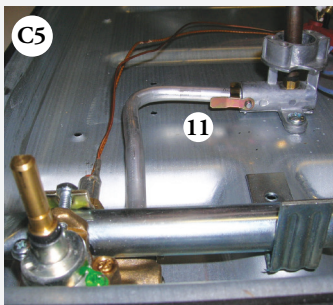
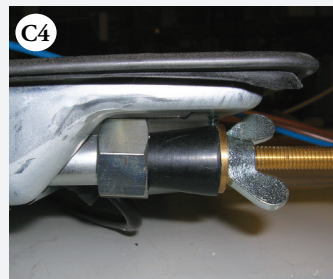
2. Құрылғының дұрыс газ түріне және газ қысымына қосылғандығын тексеріңіз.
3. Газбен қамтамасыз ету көзін ашып, штепсельді қуат розеткасына тығыңыз.

### Жұмысын тексеру (E/F кескіндерін көріңіз)

Оттықтарды тұтандырыңыз. Толық икемділік коэффициенті үшін жалын пішіні біркелкі және тұрақты екендігін тексеріңіз (E1, E2 және E3 суреттерін қараңыз).

Осы үшін маңыздысы:

- Кішкентай оттықтағы жалын өшіп қалмауы қажет, максималды жану кезінде оттық «ауа шығармауы» қажет («ысқырық» дыбысымен бірге оттықтан қашықта орналасқан жалында анықталатын) және ұзын сары жалындар болмауы қажет.
- Оттықтар дұрыс орналасқан (F1/F2 кескіндерін көріңіз).



Газ кестесі		G20 20 мбар		G20 13 мбар		G25 25 мбар G25.3 25 мбар	
	Оттық	Ин- жектор жазбасы	Кішкентай оттықты орнату бұрандасының жазбасы	Ин- жектор жазбасы	Кішкентай оттықты орнату бұрандасының жазбасы	Ин- жектор жазбасы	Кішкентай оттықты орнату бұрандасының жазбасы
Aa=	Кішкентай	77	36	85	45	75	36
Bb=	Орташа	106	45	117	60	107	45
Cc=	Үлкен	131	53	135	65	132	53
G1g=	Кішкентай	61	40	66	65	70	40
G2=	Қазан	110		120		110	
G3=	Күйдіру	180		210		190	

Газ кестесі		G30/G31 28-30/37 мбар		G30/G31 50/67 мбар	
	Оттық	Ин- жектор жазбасы	Кішкентай оттықты орнату бұрандасының жазбасы	Ин- жектор жазбасы	Кішкентай оттықты орнату бұрандасының жазбасы
Aa=	Кішкентай	46	26	46	22
Bb=	Орташа	60	30	60	26
Cc=	Үлкен	72	36	72	30
G1g=	Кішкентай	40	34	40	34
G2=	Қазан	61		61	
G3=	Күйдіру	100		100	

	<b>G25 25 mbar G25.3 25 mbar</b>	<b>G20 20 mbar</b>	<b>G20 13 mbar</b>	<b>G30 28-30 mbar G31 37 mbar</b>	<b>G31 28-30 mbar</b>	<b>G30 50 mbar G31 67 mbar</b>	<b>G31 50 mbar</b>
	kW	kW	kW	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h	kW / gr/h
<b>Simmer (1)</b>	1.00	1.00	1.00	0.80 / 58	0.70 / 50	1.00 / 72	0.88 / 63
<b>Semi-rapid (2)</b>	2.00	2.00	1.90	1.50 / 108	1.32 / 95	2.00 / 144	1.76 / 127
<b>Rapid (3)</b>	3.00	3.00	2.50	2.00 / 144	1.76 / 127	2.70 / 194	2.38 / 171
<b>Wok (4)</b>	6.00	6.00	6.00	4.50 / 324	3.96 / 285	5.90 / 425	5.19 / 374

1 Simmer Burner/Sudderbrander/Brûleur à ralenti/Hilfsbrenner/Bruciatore per cotture a fuoco lento/Sjudningsbrännare/Småkokebrenner/Spæbrænder  
Haudutuspolttin/Малая конфорка/Кішкентай оттық

2 Semi rapid burner/Normalbrander/Brûleur normal/Semi-Stark-brenner/Bruciatore semi rapido/Medelsnabb brännare/Halv-hurtig brenner/Normalbrænder  
Puolinopea polttin/Средняя конфорка/Орташа оттық

3 Rapid burner/Sterkbrander/Brûleur puissant/Stark-brenner/Bruciatore rapido/Snabb brännare/Hurtigbrenner/Kraftig brænder/Pikapoltin  
Большая конфорка/Үлкен оттық

4 Wok burner/Wok brander/Brûleur wok/Wok-Brenner/Bruciatore per wok/Wokbrännare/Wok-brenner/Wokbrænder/Wokkipoltin/Конфорка вок/Қазан оттығы









793977

547 (09-19)

793977 / VER1 / 11-02-2019