

en	Instructions for connecting gas and gas conversion (for After-Sales Service only)	2
it	Istruzioni per l'allacciamento e la conversione del gas (solo per il servizio di assistenza tecnica)	11

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

Measures to note

The appliance may only be converted to a different gas type by an approved specialist, in accordance with the instructions in this manual.

Incorrect connection and incorrect settings may cause serious damage to the appliance. The appliance manufacturer accepts no liability for damage and malfunctions of this kind.

Pay close attention to the symbols indicated on the rating plate. If there is no symbol for your country, follow the technical guidelines that apply in your country when making settings.

Before setting up the appliance, determine the gas type and pressure in the local supply network. Before using the appliance for the first time, make sure that all settings have been made correctly.

Pay attention to local and international rules and regulations.


All connection data can be found on the rating plate on the rear of the appliance.

Enter the data in the following table:

Product number (E no.),

Manufacturing number (FD),

Enter the factory settings for gas type/gas pressure, as well as the settings for gas type/pressure that apply after the gas conversion, in the following table.

E no.	FD no.
After-sales service 	
Type of gas / gas pressure	
Data on the rating plate	
Type of gas / gas pressure	
Data after gas conversion	

The changes made to the appliance and the type of connection play an important role in ensuring that the appliance operates correctly and safely.

Risk of gas escape!

- After connecting the appliance to the gas supply, always check the connection for leak tightness. The manufacturer accepts no responsibility for the escape of gas from a gas connection which has been previously tampered with.
- Do not move the appliance by pulling on the gas pipe (collector). This could damage the gas pipe.
- The appliance must not be moved once it has been installed. If you do move the appliance once it has been installed, check that the connection is leak-tight.

Switch off the power and gas supply before carrying out any work.

This appliance must not be installed on boats or in vehicles.

Choose which side of the appliance to connect the gas on (* optional)

The gas supply to the appliance can be connected on the left or right. The side on which the gas supply is connected can be changed if necessary.

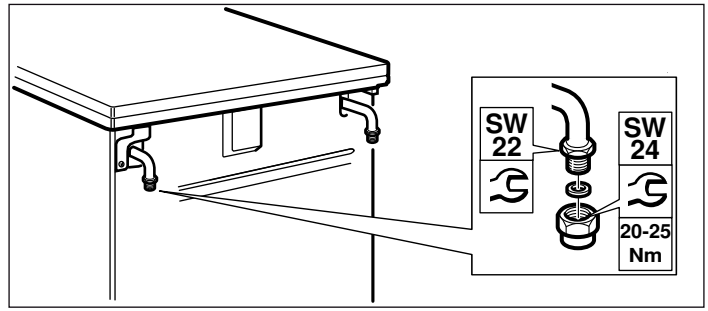
Connect the main gas supply.

If you change the side on which the gas supply is connected, the gas connection piece on the side that is not being used must be sealed with a blind plug.

To do this:

1. Place the new seal in the blind plug. Make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance **using a 22 mm spanner** and place the blind plug onto the connection piece using a 24 mm spanner.

Once the side on which the gas supply is connected has been changed, check that the connection is leak-tight. See the section entitled "Leak testing" for more information about this.



Note: Use a torque wrench to connect the appliance.

* **Option:** Only valid for some models.

Gas connection

Approved connections

These instructions apply only when the appliance is set up in countries that are indicated on the rating plate.

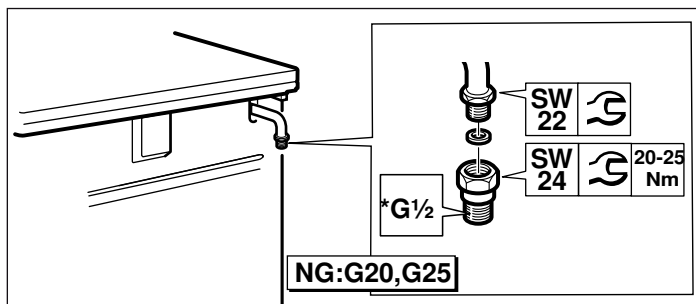
If the appliance is set up, connected and used in a country that is not indicated on the rating plate, installation and assembly instructions must be used that contain data and information on the valid connection conditions in the relevant country.

Natural gas connection (NG)

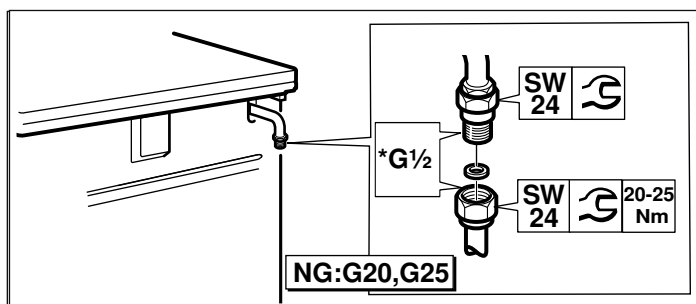
If natural gas (NG) is used, the gas supply should be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

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

1. Place the new seal in the connection piece. Make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance **using a 22 mm spanner** and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



3. Place the new seal into the gas pipe or safety gas hose. Make sure the seal is seated correctly.
4. Secure the connection piece using a **24 mm spanner**. Use a 24 mm spanner to place the threaded fitting of the gas pipe or safety gas hose on the connection piece and tighten it firmly.



5. For information on how to carry out leak testing, see the section entitled "Leak testing". Open the gas connection shut-off.

⚠ Risk of gas leak!

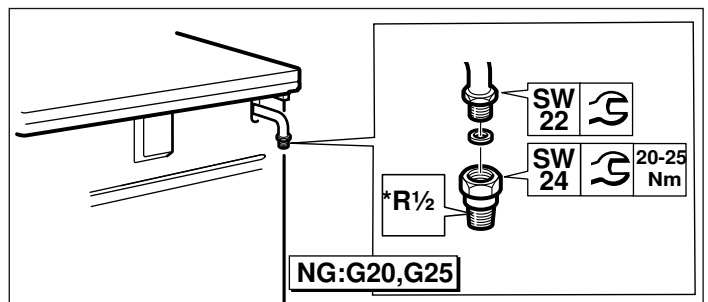
When connecting the gas pipe or safety gas hose, do not tighten the gas connection piece on the appliance using a 22 mm spanner. This may damage the connection piece.

Notes

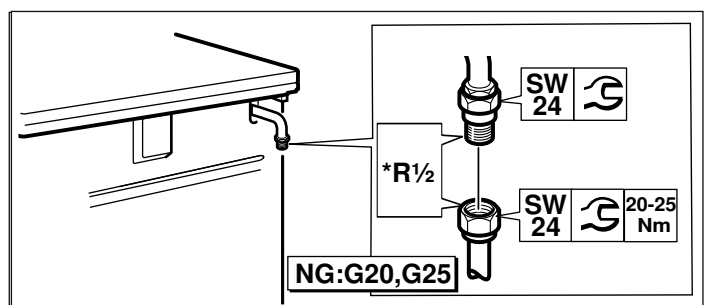
- *G $\frac{1}{2}$: EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$)
- Use a torque wrench to connect the appliance.

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

1. Place the new seal in the connection piece. Make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance **using a 22 mm spanner** and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



3. Secure the connection piece using a **24 mm spanner**. Use a 24 mm spanner to place the threaded fitting of the gas pipe or safety gas hose on the connection piece and tighten it firmly.



4. For information on how to carry out leak testing, see the section entitled "Leak testing". Open the gas connection shut-off.

⚠ Risk of gas leak!

When connecting the gas pipe or safety gas hose, do not tighten the gas connection piece on the appliance using a 22 mm spanner. This may damage the connection piece.

Notes

- *R¹/₂: EN 10226 R¹/₂ (TS 61-210 EN 10226 R¹/₂)
- Use a torque wrench to connect the appliance.

Liquefied gas connection (LPG)

Caution!

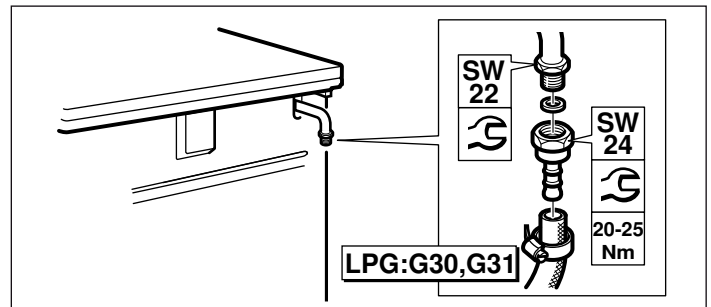
Observe the specific guidelines for each country. If liquid gas (LPG) is used, the gas supply should be connected via a gas hose or a fixed connector.

Important information on using a gas hose:

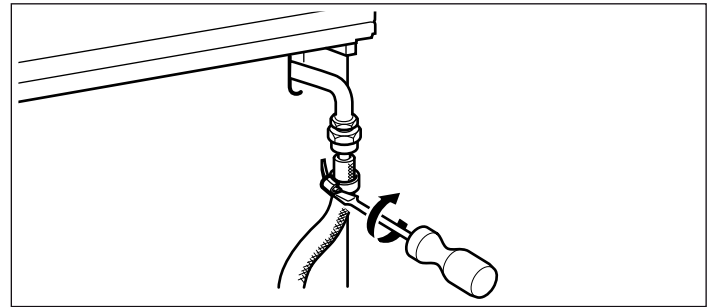
- Use a safety gas hose or a plastic gas hose (8 or 10 mm in diameter).
- It must be attached to the gas connection using an approved connecting device (e.g. a hose clamp).
- The hose must be short and completely leak-tight. The hose must not be longer than 1.5 m. Observe the applicable guidelines.
- The gas hose must be replaced once a year.

1. Place the new seal in the connection piece. Make sure the seal is seated correctly.

2. Secure the gas connection piece to the appliance using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



3. Fit the safety gas hose and use a pipe union or cable clamp to tighten it securely.



4. For information on how to carry out leak testing, see the section entitled "Leak testing". Open the gas connection shut-off.

Note: Use a torque wrench to connect the appliance.

Conversion to a different gas type

Converting to a different gas type

- The gas connection must be replaced.
- The burner nozzles must be replaced.
- Depending on the factory gas setting, the bypass screws in the burner valves must either be replaced, or screwed in fully.
- If present, the oven and grill nozzles must also be replaced.

Numbers are printed on the nozzles indicating their diameter. Further information about the gas types suitable for the appliance, as well as the corresponding gas nozzles, can be found in the section entitled "Technical properties - gas".

After the conversion

- After the appliance has been converted to a different gas type, you must perform a leak test. See the section entitled "Leak test".
- After the appliance has been converted to a different gas type, the correct flame formation must be tested. See the section entitled "Correct flame formation".
- Enter the newly-set type of gas and gas pressure in the table. See the section entitled "Measures to be observed".

Caution!

After the appliance has been converted to a different gas type, the labels giving information on the gas type and showing a star must be affixed at the appropriate point on the rating plate **MAKE SURE THAT YOU DO THIS.**

Functional parts for the gas conversion

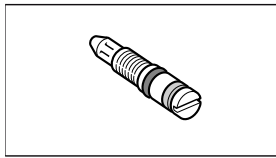
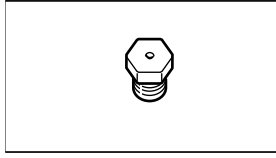

The functional parts that are required for the gas conversion in accordance with the instructions are displayed below.

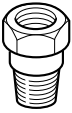
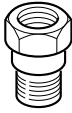
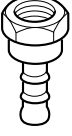
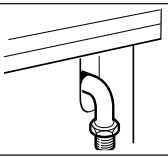

You will find the correct nozzle diameters in the table in the section entitled "Technical properties - gas".

Always use new seals.

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

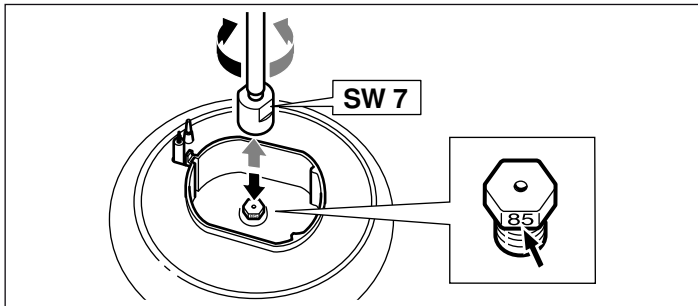
(*) These functional parts must be used when the gas is connected.

	Bypass screw
	Burner nozzle
	(*) Seal

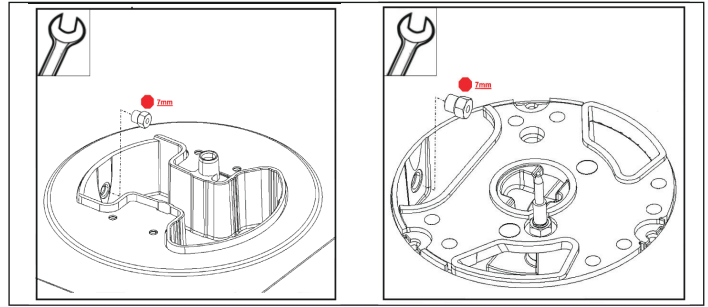
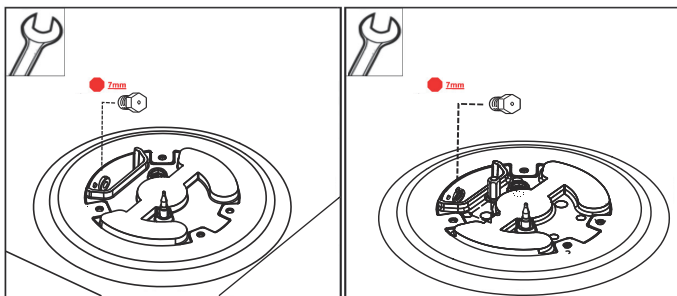
	<p>(*) Connecting piece for natural gas (NG: G20, G25) TS 61-210 EN 10226 R½ EN 10226 R½</p>
	<p>(*) Connecting piece for natural gas (NG: G20, G25) TS EN ISO 228 G½ EN ISO 228 G½</p>
	<p>(*) Connecting piece for liquid gas (LPG: G30, G31)</p>
	<p>Gas connecting piece</p>
	<p>Dummy plug (shut-off piece)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

Replacing the burner nozzles

1. Make sure all the knobs on the control panel are turned off.
2. Close the gas connection shut-off.
3. Remove the pan supports and burner parts.
4. Remove the burner nozzles (7 mm socket wrench).



5. If your appliance features a wok burner with side access, remove the burner nozzle as shown below (7 mm open-ended spanner).



6. The burner nozzles can be found in the table; see the section entitled "Technical data – Gas".

Fit the new nozzles into the appropriate burners.

After replacing the nozzles, check that there are no leaks. See the section entitled "Testing for leaks".

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

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

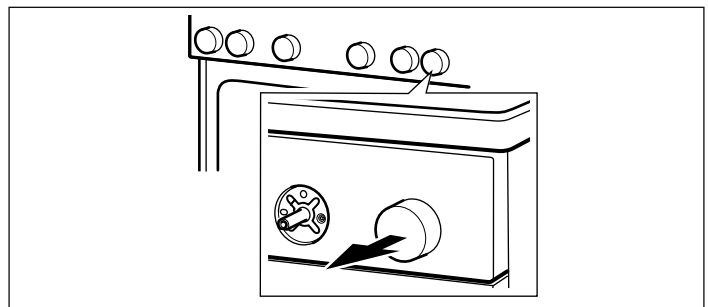
Preparation

Shut off the gas supply.

⚠ Risk of electric shock!

Interrupt the power supply to the appliance.

1. Turn off the switches on the control panel.
2. Remove the control knobs individually by holding tightly on to the control panel and pulling them straight out.



Converting the appliance from natural gas to liquefied gas

If the appliance was set to natural gas at the time of delivery (factory setting) (NG: G20, G25) and is now being converted to liquefied gas for the first time (LPG: G30, G31):

For models with safety pilot:

In order to reach the bypass nozzles, the control panel must be removed. See the section "Removing the control panel".

The bypass nozzles must be tightened as far as they will go.

You must then carry out the work steps in the section "Installing the control panel".

For models with gas oven (optional):

In order to reach the bypass nozzle underneath the burner tap, you must remove the control panel. See the section "Removing the control panel".

The bypass nozzle on the oven burner must be tightened as far as it will go.

You must then carry out the work steps in the section "Installing the control panel".

Conversion from liquid gas to natural gas

If the appliance is to be converted from liquid gas (LPG: G30, G31) to natural gas (NG: G20, G25), or this conversion has already been performed and is now to be reversed:

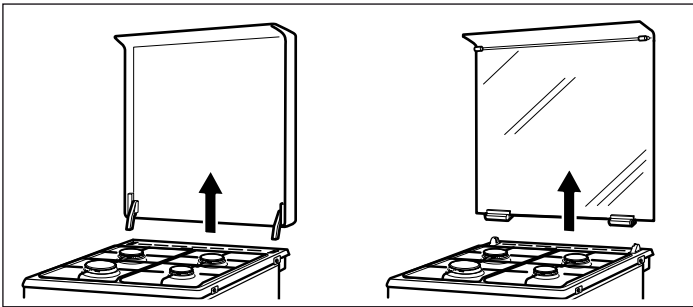
All bypass nozzles on the appliance must be replaced. To do this, read the section entitled "Removing the control panel".

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

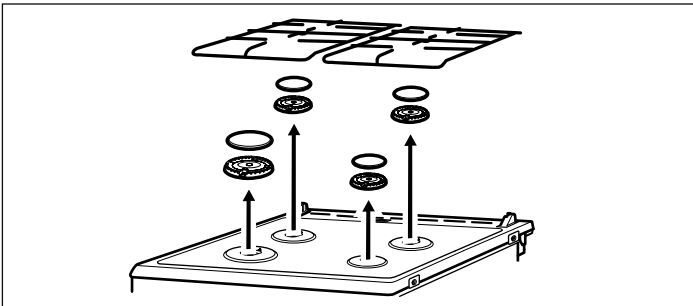
Then, follow the instructions in the section entitled "Attaching the control panel".

Removing the control panel

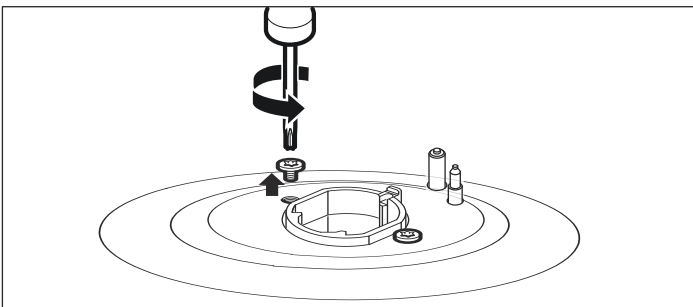
1. If the appliance has an upper cover, remove this. To remove the cover, open it, take hold of it at the sides with both hands, and pull it upwards. The upper cover will come away. Take care not to lose the hinges.



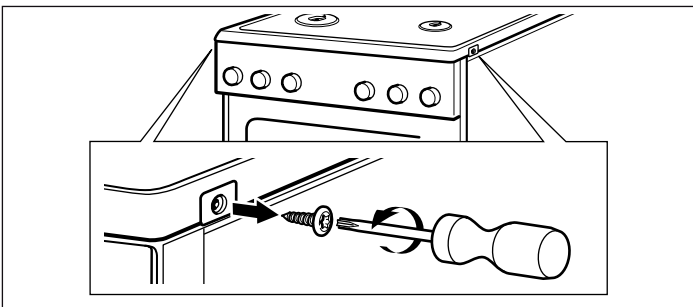
2. Remove the pan supports and burner parts.



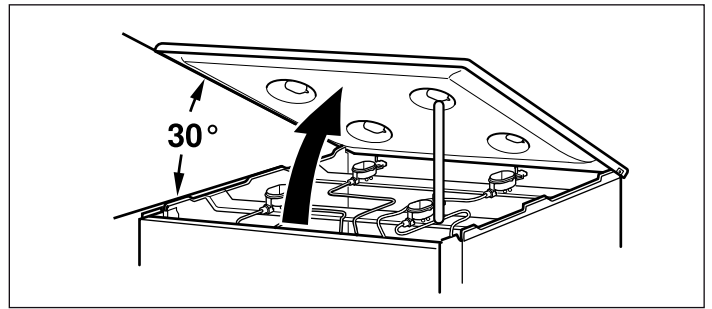
3. If there are any burner connection screws in the hob, remove them all.



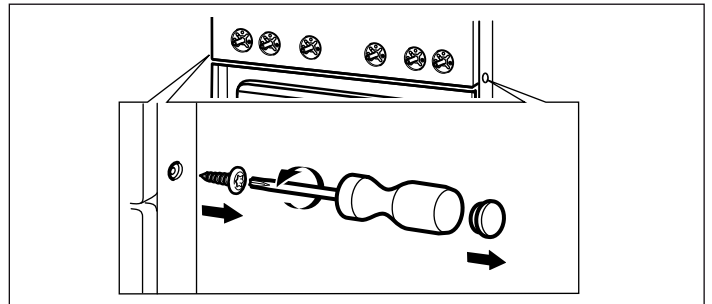
4. Remove the two screws (T20) at the front right and left of the hob panel. Do not remove the plastic parts underneath.



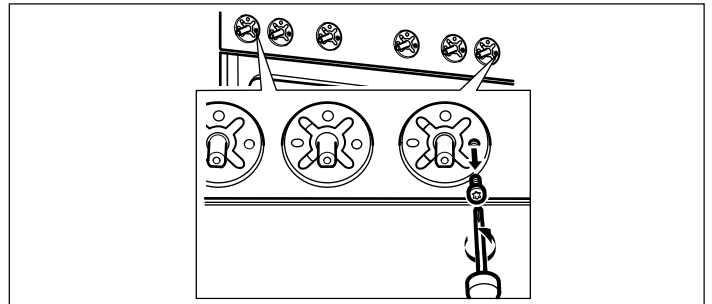
5. For models with a wok burner (optional): Remove the four screws (M4) from the wok burner.
6. Hold the hob panel at the front and tilt it upwards at an angle of no more than 30°. Use the profile bar, which can be positioned upright on the front burner fastening, to prop up the hob panel.



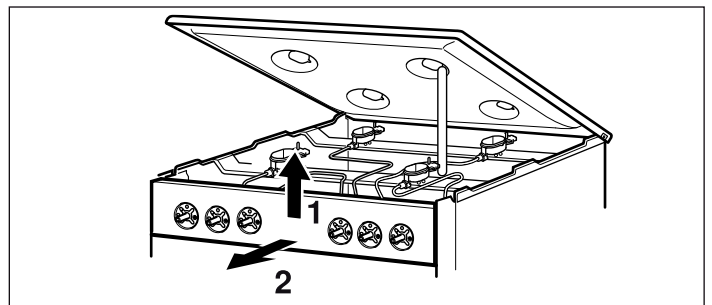
7. Remove the plastic covers from the front profiles on the right and left (without scuffing or scratching them). Unscrew the screws (T20) underneath them.



8. Remove the two screws (M4) that are uncovered when you remove the control knobs (T15).

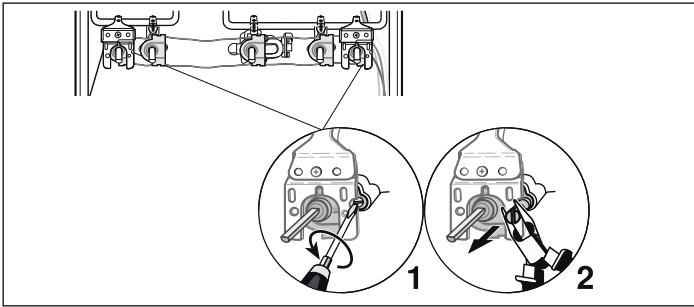
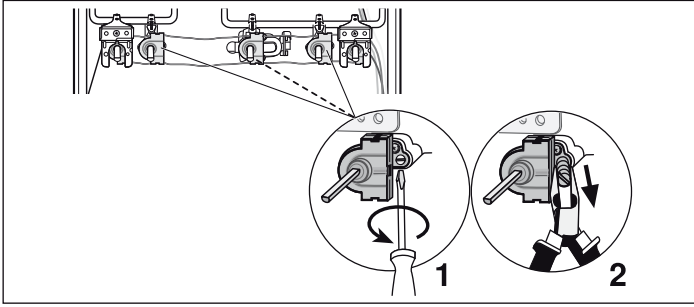


9. Take hold of the front panel with both hands and slowly pull it upwards. Release it from its fastening clips. Then carefully pull the panel forwards to remove it. Ensure that the cables are not damaged and the connections do not come loose.



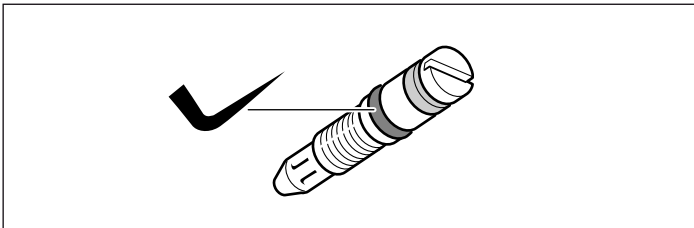
Replacing bypass screws

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



2. You can use the table to determine the new bypass screws that you will need after the gas conversion. See the section entitled "Technical properties - gas".

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



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

Fitting the control panel

To fit the control panel, follow the instructions for removing it in the reverse order.

1. Take hold of the front panel with both hands and carefully fit it into place. Ensure that the cables are not damaged and the connections do not come loose. Lower the front panel slightly and place it in the fastening brackets.
2. Screw the two screws (T15 and M4) that you removed from the control panel back in.
3. Screw the screws (T20) that you removed from the front profiles back in on the right and left. Refit the plastic covers.
4. Fit the hob panel carefully. Make sure that the plastic parts underneath the screws do not fall out. Screw the two screws (T20) back in at the front right and left of the hob panel. If there are any burner connection screws, screw them all into the hob panel.
5. For models with a wok burner (optional): Screw the four Torx screws (M4) that you removed from the wok burner back in.
6. If your cooker has an upper cover, take hold of it on both sides, hold it upright and push it straight down into the holder.

7. Fit burner housings of the correct size onto each burner, and ensure that the spark plug is inserted into the opening on the edge of the burner housing. Place the enamelled burner caps in the centre of the matching burner bases.

8. Refit the pan supports. Make sure that the 80 mm-wide pan support is fitted on the auxiliary burner.

9. Fit the control knobs carefully.

10. At this stage, it is important to check that the burners are burning correctly; see section entitled "Correct burner behaviour".

11. Check whether the appliance is functioning correctly.

Replacing the oven burners (optional)

Preparation

Turn off all switches on the control panel.

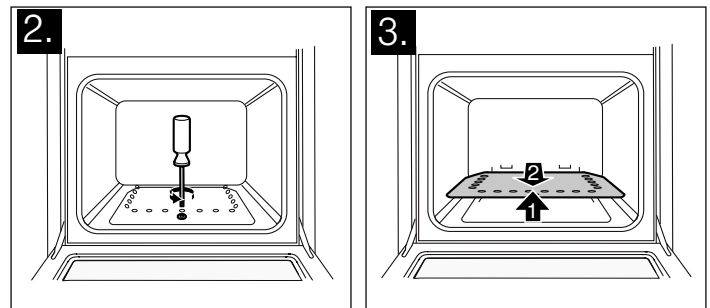
Shut off the gas supply.

Risk of electric shock!

Interrupt the power supply to the appliance.

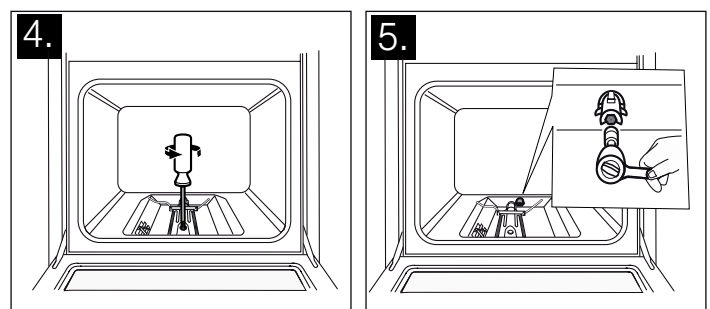
Replacing the nozzle for the oven burner

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



4. Loosen the burner securing screw and carefully remove the oven burner. The burner nozzles are now freely accessible. Make sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged.

5. Release the nozzle at the burner access on the rear side of the oven (using a 7 mm socket wrench).



6. You can use the table to determine the new nozzle that you will need after the gas conversion. See the section entitled "Technical properties - gas".

7. Insert and tighten the new nozzle.

8. At this point, it is essential to carry out a leak test. To perform a leak test, see the section entitled "Leak test".

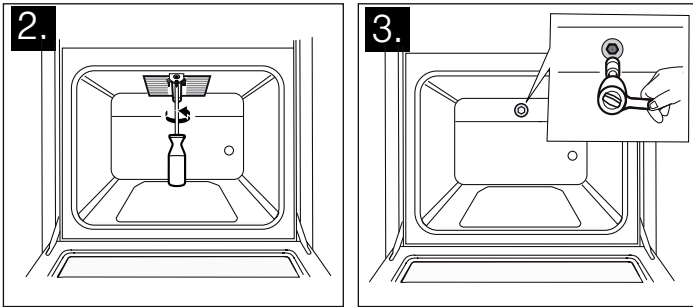
9. Replace the oven burner, making sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged. Retighten the securing screw.

10. At this point, it is important to check the burner flame formation. See the section entitled "Correct flame formation".

11. Replace the bottom plate.

Replace the nozzle for the grill burner (optional)

1. Open the oven door.
2. Loosen the screw connecting the grill burner to the grill burner mounting plate and carefully pull the burner straight out. Make sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged. The burner nozzles are now freely accessible.
3. Release the grill burner nozzle (7 mm socket wrench).



4. You can ascertain which new nozzle is required for the new gas type using the table. See the section entitled "Technical properties - gas".
5. Insert and tighten the new nozzle.
6. At this point, it is essential to carry out a leak test. To perform a leak test, see the section entitled "Leak test".
7. Replace the grill burner, making sure that the thermocouple and ignition plug connections are not damaged. Retighten the screws.
8. Slide the seal fully into the burner.
9. At this point, it is important to check the burner flame formation. See the section entitled "Correct flame formation".

Leak test and function test

Risk of explosion!

Avoid sparking. Do not use an open flame.
Perform the leak test only with a suitable leakage spray.

In the event of a gas leak

Shut off the gas supply.
Ensure that the room affected is well ventilated.
Check the gas and valve connections again. Repeat the leak test.

The leak test must be performed by two people, in accordance with the following instructions.

Check the gas connection

1. Open the gas supply.
2. Spray the gas connection with a leakage spray.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Perform the same steps for the part closed with the blind plug.

Checking the burner nozzles

1. Open the gas supply.
Carry out the leak test separately for each nozzle.
2. Carefully close the hole in the burner nozzle to be checked using your finger or a suitable device.
3. Spray the nozzle with a leakage spray.
4. Press the function selector and turn it anti-clockwise. This supplies the nozzle with gas.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Checking the bypass valves

1. Open the gas supply.
Carry out the leak test separately for each bypass screw.
2. Carefully close the hole in the burner nozzle to be checked using your finger or a suitable device.
3. Spray the nozzle in the burner to be checked with a leakage spray.
4. Push the control knob and turn it anti-clockwise. This supplies the nozzle with gas.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Checking the oven burner nozzle (option)

1. Open the gas supply.
2. Carefully close the hole in the oven burner nozzle using your finger or a suitable device.
3. Spray the nozzle with a leakage spray.
4. Press the function selector and turn it anti-clockwise. This supplies the nozzle with gas.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Check the grill burner nozzle (option)

1. Open the gas supply.
2. Carefully close the hole in the grill burner nozzle using your finger or a suitable device.
3. Spray the nozzle with a leakage spray.
4. Turn the oven function selector clockwise. This supplies the nozzle with gas.

If small bubbles or foam form, indicating a gas leak, follow the instructions in the section entitled "In the event of a gas leak".

Correct flame formation

Burner

The flame formation and temperature development must be checked for each burner after the appliance is converted to a different gas type.

In the event of a problem, compare the nozzle values to the values in the table.

Only for models without safety pilot

1. Ignite the hob burner as described in the operating instructions.
2. Check the large and small flames for the correct flame formation. The flame must burn evenly and continuously.
3. Using the burner knob, switch quickly between the large and small flame. Repeat this process a few times. The gas flame must not flicker or go out.

Only for models with safety pilot

1. Ignite the hob burner as described in the operating instructions.
2. Turn the burner knob to the small flame setting.
Check whether the ignition is activated by holding the knob in the "small flame" position for approximately 1 minute.
3. Check the large and small flames for the correct flame formation. The flame must burn evenly and continuously.
4. Using the burner knob, switch quickly between the large and small flame. Repeat this process a few times. The gas flame must not flicker or go out.

Oven

Lower gas burner or grill burner (optional)

1. Ignite the lower gas burner as described in the operating instructions.
2. Check the flame formation with the oven door open:
The flame must burn evenly throughout (it may be slightly uneven in the first few minutes, but after a few minutes, the flames should burn constantly).
3. To check that the thermocouple is functioning correctly, let the appliance run for a few minutes.
If necessary, check the settings. If it is not functioning correctly, replace the bypass screw in the burner.

Technical data – Gas

Different types of gas and the corresponding values are listed here.

Nozzle values for the auxiliary burner

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Nozzle (mm)	0.72	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	0.72	0.77	0.47
Bypass nozzle (mm)	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.30	0.30	0.50	0.50	0.30
Max. input power (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Min. input power (kW)	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55	≤ 0.55
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.095/ 0.111	0.095	0.095	0.111	0.111	-	-	0.111	0.116	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the standard burner

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Nozzle (mm)	0.97	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	0.94	1.00	0.62
Bypass nozzle (mm)	0.58	0.58	0.58	0.58	0.58	0.38	0.38	0.58	0.58	0.38
Max. input power (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Min. input power (kW)	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.167/ 0.194	0.167	0.167	0.194	0.194	-	-	0.194	0.203	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the wok burner (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Nozzle (mm)	1.35	1.35	1.20	1.45	1.40	0.96	0.75	1.40	1.46	0.90
Bypass nozzle (mm)	0.88	0.88	0.88	0.88	0.88	0.55	0.55	0.88	0.88	0.55
Max. input power (kW)	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6
Min. input power (kW)	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7	≤ 1.7
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.342/ 0.398	0.342	0.342	0.398	0.398	-	-	0.398	0.418	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the high output burner (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Nozzle (mm)	1.16	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.21	1.38	0.80
Bypass nozzle (mm)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.46	0.46	0.75	0.75	0.46
Max. input power (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Min. input power (kW)	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3	≤ 1.3
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.285/ 0.332	0.285	0.285	0.332	0.332	-	-	0.332	0.348	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the gas grill burner in the gas oven (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Nozzle (mm)	1.00	1.00	0.98	1.13	1.10	0.70	0.62	1.10
Bypass nozzle (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Max. input power (kW)	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1
Min. input power (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.2/0.233	0.2	0.2	0.233	0.233	-	-	0.233
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Nozzle values for the lower burner on the gas oven with thermostat (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Gas pressure (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Nozzle (mm)	1.16	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.21
Bypass nozzle (mm)	0.76	0.76	0.67	0.80	0.70	0.48	0.45	0.70
Max. input power (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Min. input power (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar m ³ /h	0.285/ 0.332	0.285	0.285	0.332	0.332	-	-	0.332
Gas flow at 15 °C and 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

* For France and Belgium

** For G30 (50 mbar), nozzle set HEZ298070 must be ordered from our after-sales service.

Misure da adottare:	11	Smontaggio del pannello comandi	15
Selezionare il lato per l'allacciamento del gas (* facoltativo)..	11	Sostituzione delle viti bypass.....	16
Allacciamento del gas	12	Montaggio del pannello comandi	16
Allacciamenti consentiti	12	Sostituzione del bruciatore del forno (opzionale).....	17
Allacciamento con gas metano (NG)	12	Prova di tenuta e di funzionamento	18
Allacciamento per il gas liquido (LPG).....	13	Controllo dell'allacciamento del gas	18
Passaggio a un altro tipo di gas	13	Controllare gli ugelli del bruciatore.....	18
Passaggio a un altro tipo di gas.....	13	Controllo delle viti bypass.....	18
Componenti funzionali per il passaggio di gas	14	Controllare l'ugello del bruciatore del forno (opzionale).....	18
Sostituzione degli ugelli del bruciatore.....	14	Controllo dell'ugello del bruciatore della griglia (opzionale)...	18
Inserimento o sostituzione delle viti bypass del bruciatore e impostazione di una fiamma piccola	15	Formazione corretta della fiamma	18
Conversione da metano a gas liquido	15	Bruciatori	18
Passaggio da gas liquido a gas metano	15	Forno	19
		Dati tecnici - gas	19

Misure da adottare:

Il passaggio dell'apparecchio a un altro tipo di gas deve essere effettuato solo da un tecnico autorizzato in conformità alle istruzioni riportate nel presente manuale.

Un collegamento non corretto e impostazioni errate possono provocare gravi danni all'apparecchio. Il produttore dell'apparecchio non si assume alcuna responsabilità per danni e guasti di tale tipo.

Rispettare i simboli riportati sulla targhetta. Qualora non fosse presente alcun simbolo per il proprio paese, attenersi alle direttive tecniche del proprio paese durante le installazioni.

Prima di installare l'apparecchio, richiedere informazioni riguardanti il tipo di gas e la pressione del gas della rete locale. Prima della messa in funzione dell'apparecchio, assicurarsi che tutte le impostazioni siano state eseguite correttamente.

Rispettare le direttive e le norme locali e internazionali.

Tutti i dati di allacciamento si trovano sulla targhetta sul lato posteriore dell'apparecchio.

Inserire i dati nella seguente tabella:

Numero di prodotto (Num. E),

Numero di fabbricazione (FD),

Inserire nella seguente tabella le impostazioni di fabbrica per tipo/pressione del gas nonché le impostazioni di tipo/pressione del gas valide dopo il passaggio del gas.

Num. E	FD
Assistenza clienti 	
Tipo di gas/Pressione del gas	
Dati sulla targhetta	
Tipo di gas/Pressione del gas	
Dati dopo il passaggio del gas	

Le modifiche applicate all'apparecchio e il tipo di allacciamento svolgono un ruolo importante ai fini di un funzionamento corretto e sicuro.

Pericolo di fuoriuscita di gas!

- Dopo qualsiasi intervento sul raccordo del gas controllarne la tenuta. Il Costruttore non si assume nessuna responsabilità sulla fuoriuscita di gas da un raccordo che è stato già manipolato.
- Non spostare l'apparecchio facendo forza sulla conduttura del gas (collettore) poiché può danneggiarsi.
- Dopo l'installazione l'apparecchio non può più essere spostato.
Se si sposta l'apparecchio dopo la sua installazione, verificare la tenuta stagna dell'allacciamento.

Prima di eseguire qualsiasi lavoro, staccare l'alimentazione della corrente e del gas.

Questo apparecchio non può essere montato su barche o autovetture.

Selezionare il lato per l'allacciamento del gas (* facoltativo)

L'allacciamento del gas dell'apparecchio può avvenire sia a destra che a sinistra. Se necessario è possibile modificare il lato dell'allacciamento.

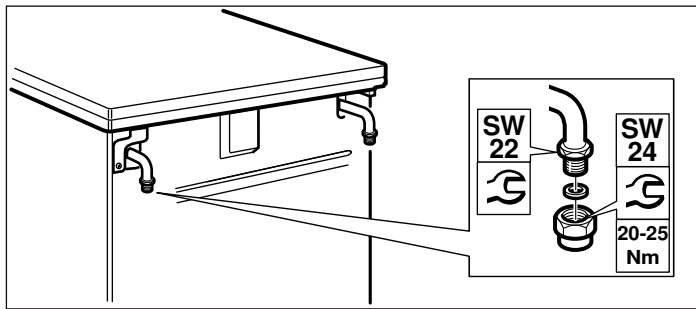
Chiudere l'alimentazione del gas principale.

Se si modifica il lato dell'allacciamento del gas, il raccordo dell'allacciamento del gas sul lato non utilizzato deve essere chiuso con un tappo cieco.

A tal proposito:

1. collocare la nuova guarnizione nel tappo cieco. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.
2. Fissare il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio **con una chiave da 22** e collocare il tappo cieco con una chiave da 24 sul raccordo dell'allacciamento.

Dopo aver modificato il lato dell'allacciamento, effettuare il test sulla tenuta stagna. A tal proposito vedere il capitolo "Test sulla tenuta stagna".



Avvertenza: Per l'allacciamento dell'apparecchio utilizzare una chiave dinamometrica.

** **Opzionale:** valido solo per alcuni modelli.

Allacciamento del gas

Allacciamenti consentiti

Queste istruzioni valgono solo per l'installazione dell'apparecchio nei paesi indicati sulla targhetta.

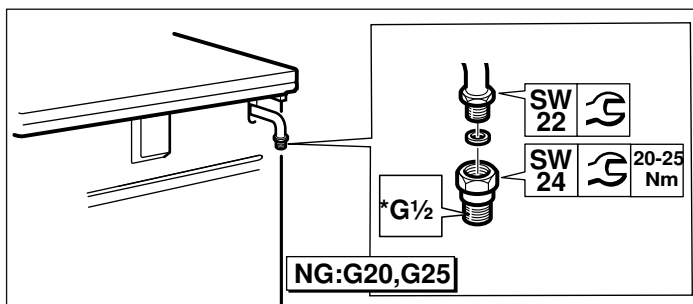
Qualora l'apparecchio debba essere installato e utilizzato in un paese non indicato sulla targhetta, occorre far riferimento a istruzioni di installazione e montaggio che contengano i dati e le informazioni per le condizioni di allacciamento valide nel rispettivo paese.

Allacciamento con gas metano (NG)

Se si utilizza il metano (NG), l'allacciamento del gas dovrebbe essere realizzato mediante un tubo del gas o un tubo flessibile di sicurezza per gas con raccordi filettati alle due estremità.

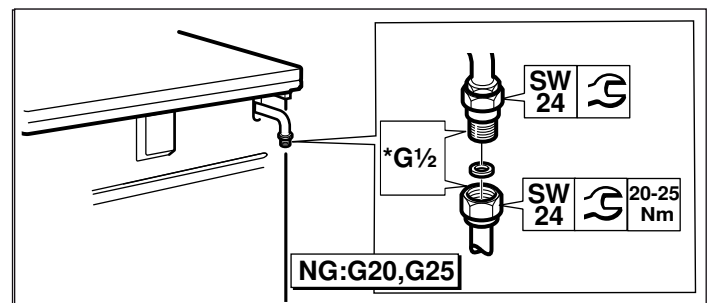
Allacciamento conforme a EN ISO 228 G^{1/2} (TS EN ISO 228 G^{1/2})

1. Inserire la nuova guarnizione nell'elemento dell'allacciamento. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.
2. Fissare il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio **con una chiave da 22** e collocare l'elemento dell'allacciamento nel relativo raccordo con una chiave da 24.



3. Collocare la nuova guarnizione nel tubo del gas o nel tubo flessibile di sicurezza per gas. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.

4. Fissare l'elemento dell'allacciamento con una **chiave 24** e collocare e stringere l'allacciamento filettato del tubo del gas o del tubo flessibile di sicurezza per gas con una chiave 24 sull'elemento dell'allacciamento.



5. Per eseguire il test sulla tenuta stagna vedere il capitolo "Test sulla tenuta stagna". Aprire il dispositivo di chiusura per l'allacciamento del gas.

⚠ Pericolo di perdite di gas!

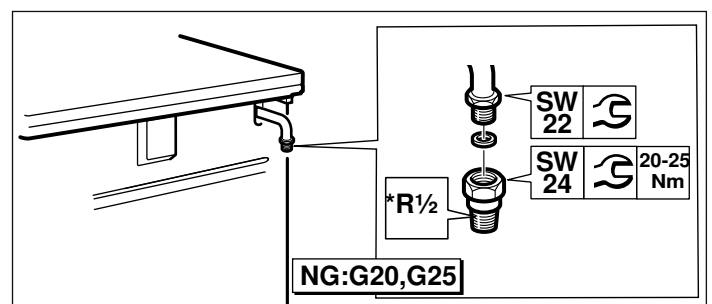
Durante l'allacciamento del tubo del gas o del tubo flessibile di sicurezza per gas, non serrare assolutamente il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio con una chiave da 22. L'elemento dell'allacciamento potrebbe danneggiarsi.

Avvertenze

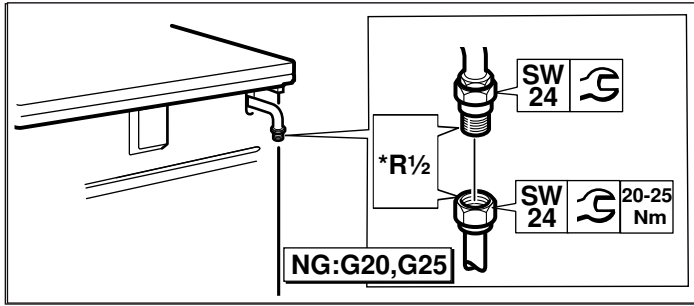
- *G^{1/2}: EN ISO 228 G^{1/2} (TS EN ISO 228 G^{1/2})
- Per l'allacciamento dell'apparecchio utilizzare una chiave dinamometrica.

Allacciamento conforme a EN 10226 R^{1/2} (TS 61-210 EN 10226 R^{1/2})

1. Inserire la nuova guarnizione nell'elemento dell'allacciamento. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.
2. Fissare il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio **con una chiave da 22** e collocare l'elemento dell'allacciamento nel relativo raccordo con una chiave da 24.



3. Fissare l'elemento dell'allacciamento con una **chiave da 24** e collocare e stringere l'allacciamento filettato del tubo del gas o del tubo flessibile di sicurezza per gas con una chiave da 24 sull'elemento dell'allacciamento.



4. Per eseguire il test sulla tenuta stagna vedere il capitolo "Test sulla tenuta stagna". Aprire il dispositivo di chiusura per l'allacciamento del gas.

⚠ Pericolo di perdite di gas!

Durante l'allacciamento del tubo del gas o del tubo flessibile di sicurezza per gas, non serrare assolutamente il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio con una chiave da 22. L'elemento dell'allacciamento potrebbe danneggiarsi.

Avvertenze

- *R $\frac{1}{2}$: EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$)
- Per l'allacciamento dell'apparecchio utilizzare una chiave dinamometrica.

Allacciamento per il gas liquido (LPG)

Attenzione!

Osservare le direttive specifiche di ogni Paese.

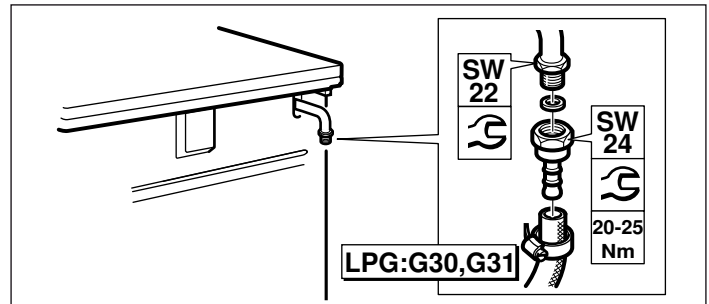
Se viene utilizzato gas liquido (LPG), l'allacciamento del gas deve essere realizzato mediante un tubo flessibile per gas o un collegamento fisso.

Importante durante l'utilizzo di un tubo flessibile per gas:

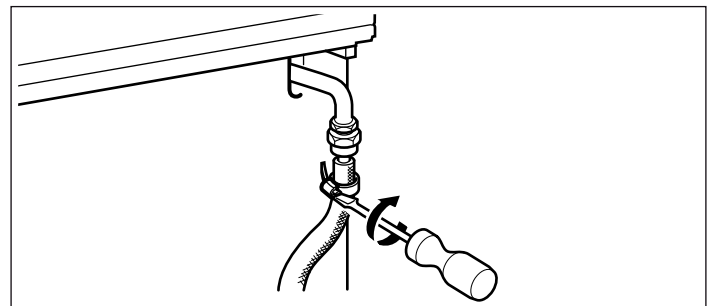
- Utilizzare un tubo flessibile di sicurezza per gas o un tubo flessibile in plastica (diametro 8 o 10 mm).
- Deve essere dotato di un dispositivo di collegamento consentito (per esempio una fascetta stringitubo) sul raccordo del gas.

- Il tubo flessibile deve essere corto e assolutamente ermetico. La lunghezza del tubo flessibile deve corrispondere a un valore massimo di 1,5 m. Osservare le direttive in vigore.
- Il tubo flessibile per gas deve essere sostituito una volta all'anno.

1. Inserire la nuova guarnizione nell'elemento dell'allacciamento. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.
2. Fissare il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio **con una chiave da 22** e collocare l'elemento dell'allacciamento nel relativo raccordo con una chiave da 24.



3. Inserire il tubo flessibile di sicurezza per gas e stringerlo bene con un raccordo a vite o un collare di serraggio.



4. Per eseguire il test sulla tenuta stagna vedere il capitolo "Test sulla tenuta stagna". Aprire il dispositivo di chiusura per l'allacciamento del gas.

Avvertenza: Per l'allacciamento dell'apparecchio utilizzare una chiave dinamometrica.

Passaggio a un altro tipo di gas

Passaggio a un altro tipo di gas

- Il raccordo di allacciamento del gas deve essere sostituito.
- Gli ugelli del bruciatore devono essere sostituiti.
- A seconda dell'impostazione del gas in fabbrica, le viti bypass dei rubinetti del bruciatore possono essere sostituiti o ruotati fino all'arresto.
- Se presenti, anche gli ugelli del forno e del grill devono essere sostituiti.

Sugli ugelli sono riportati numeri che ne indicano il diametro. Ulteriori informazioni riguardanti i tipi di gas adatti per l'apparecchio e relativi ugelli del gas sono riportate nella sezione "Caratteristiche tecniche - Gas".

Dopo il passaggio

- Dopo il passaggio a un altro tipo di gas è necessario eseguire una prova di tenuta; vedere la sezione "Prova di tenuta".
- Dopo il passaggio a un altro tipo di gas occorre controllare la corretta formazione della fiamma; vedere la sezione "Formazione corretta della fiamma".
- Inserire il nuovo tipo di gas impostato e la nuova pressione del gas nella tabella. A tal fine vedere la sezione "Misure da adottare".

Attenzione!

Dopo il passaggio a un altro tipo di gas occorre **ATTENERSI ASSOLUTAMENTE** agli adesivi che riportano i dati circa il tipo di gas e una stella, fissati nel punto preposto sulla targhetta.

Componenti funzionali per il passaggio di gas

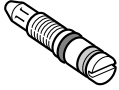


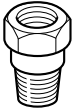
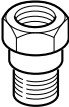
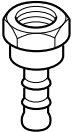
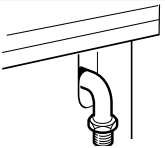

I componenti funzionali necessari per il passaggio del gas conformemente a queste istruzioni sono illustrati di seguito.

I diametri corretti degli ugelli sono riportati nella tabella alla sezione "Caratteristiche tecniche - Gas".

Utilizzare sempre guarnizioni nuove.

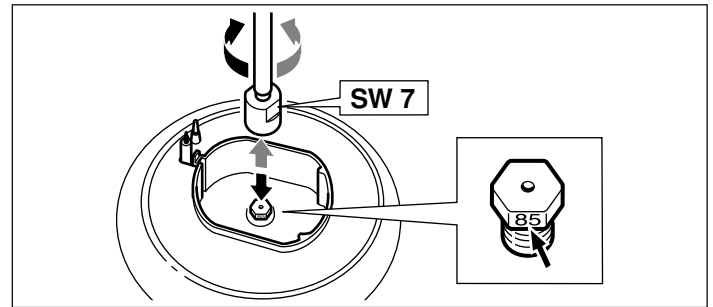
Il raccordo di allacciamento del gas da utilizzare può variare a seconda del tipo di gas e delle norme nazionali.

(*) Questi componenti funzionali devono essere utilizzati durante l'allacciamento del gas.

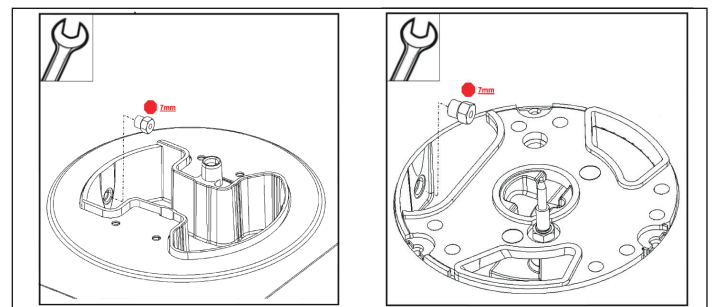
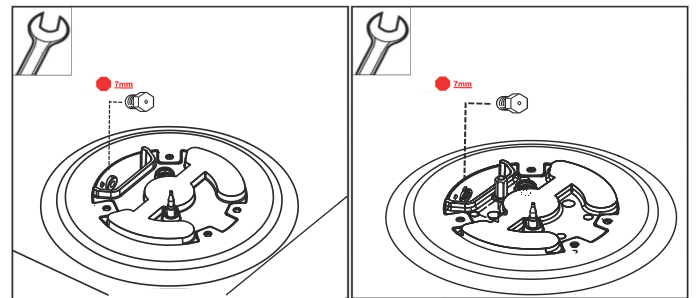
	Vite bypass
	Ugello del bruciatore
	(*) Guarnizione
	(*) Raccordo di allacciamento per gas metano (GN: G20, G25) TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ EN 10226 R $\frac{1}{2}$
	(*) Raccordo di allacciamento per gas metano (GN: G20, G25) TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$
	(*) Raccordo di allacciamento per gas liquido (GPL: G30, G31)
	Raccordo di allacciamento del gas
	Chiusura cieca (pezzo di arresto)

Sostituzione degli ugelli del bruciatore

1. Spegnerne tutti i pulsanti sul pannello comandi.
2. Scollegare il raccordo del gas tramite l'apposito dispositivo.
3. Rimuovere il supporto pentola e i componenti del bruciatore.
4. Smontare gli ugelli del bruciatore (chiave a tubo da 7).



5. Se l'apparecchio dispone di un bruciatore per wok con accesso laterale, smontare l'ugello del bruciatore come illustrato qui in basso, (chiave a forchetta 7)



6. Rilevare gli ugelli del bruciatore dalla tabella. Vedere a tal proposito il capitolo "Dati tecnici-gas".
Montaggio dei rispettivi nuovi ugelli nel bruciatore.

Una volta sostituiti, verificarne la tenuta. Vedere il capitolo "Test di tenuta".

Inserimento o sostituzione delle viti bypass del bruciatore e impostazione di una fiamma piccola

Le viti bypass regolano l'altezza minima della fiamma del bruciatore.

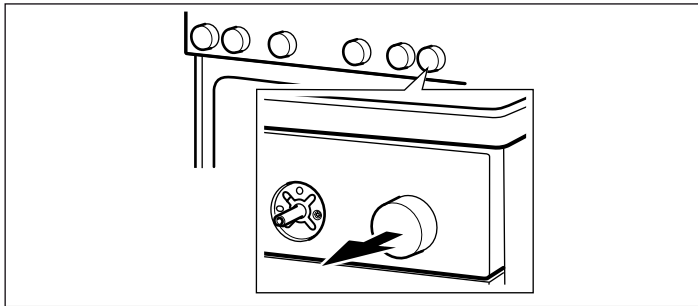
Preparazione

Chiudere il gas.

⚠ Pericolo di folgorazione!

Interrompere l'alimentazione elettrica verso l'apparecchio.

1. Disattivare i commutatori sul pannello comandi.
2. Rimuovere singolarmente le manopole, facendo forza sul pannello di comando ed estraendo.



Conversione da metano a gas liquido

Qualora l'apparecchio sia stato fornito (impostazione di fabbrica) già predisposto per il metano (NG: G20, G25) e si intenda convertirlo per la prima volta al gas liquido (LPG: G30, G31):

Per modelli con dispositivo di sicurezza per l'accensione:

Per poter raggiungere gli ugelli bypass è necessario smontare il pannello comandi. Vedere il capitolo "Smontaggio del pannello comandi".

Gli ugelli bypass devono essere serrati fino all'arresto.

Eseguire infine i passaggi illustrati nel capitolo "Montaggio del pannello comandi".

Per modelli con forno a gas (opzione):

Per poter raggiungere l'ugello bypass al di sotto del rubinetto del bruciatore è necessario smontare il pannello comandi. Vedere il capitolo "Smontaggio del pannello comandi".

L'ugello bypass del bruciatore del forno deve essere serrato fino all'arresto.

Eseguire infine i passaggi illustrati nel capitolo "Montaggio del pannello comandi".

Passaggio da gas liquido a gas metano

Se l'apparecchio deve passare da gas liquido (GPL: G30, G31) a gas metano (GN: G20, G25) o questo passaggio è già stato completato e ora deve essere invertito,

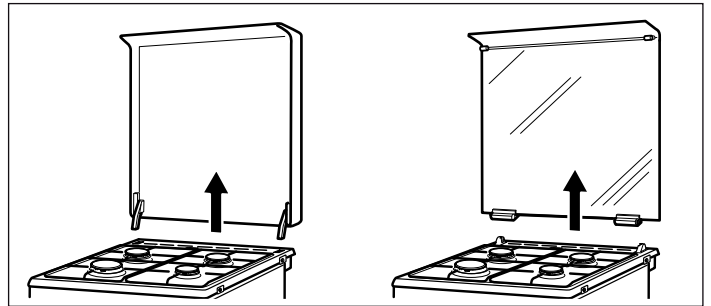
tutte le viti bypass dell'apparecchio devono essere sostituite. A tal proposito consultare la sezione "Rimozione del pannello di comando".

Seguire quindi le istruzioni alla sezione "Sostituzione delle viti bypass".

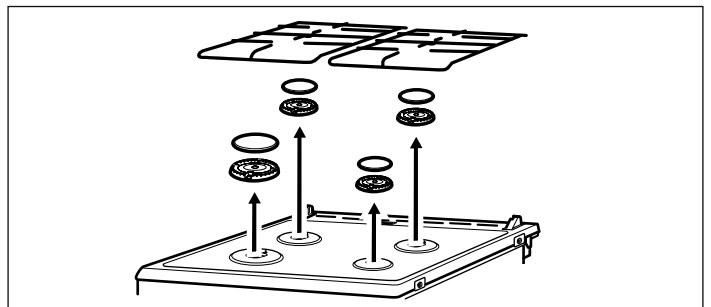
Seguire quindi le istruzioni riportate nella sezione "Fissaggio del pannello di comando".

Smontaggio del pannello comandi

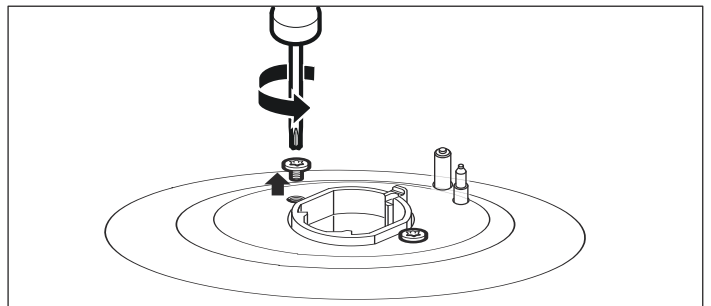
1. Se l'apparecchio dispone di una copertura superiore, deve essere rimossa. Per estrarre la copertura, afferrarla dai lati con entrambe le mani e spingere verso l'alto. La copertura superiore si stacca. Accertarsi che le cerniere non vengano perse.



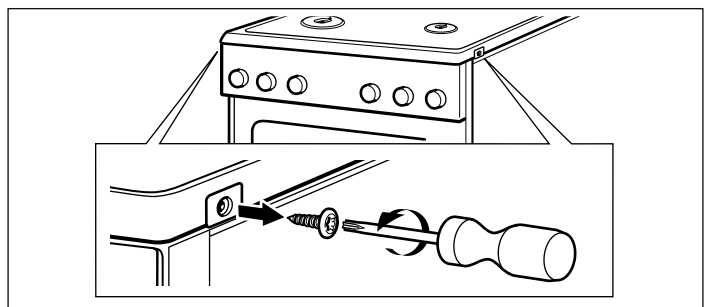
2. Rimuovere il supporto pentola e i componenti del bruciatore.



3. Se presenti, rimuovere tutte le viti per il collegamento al bruciatore sul piano cottura.

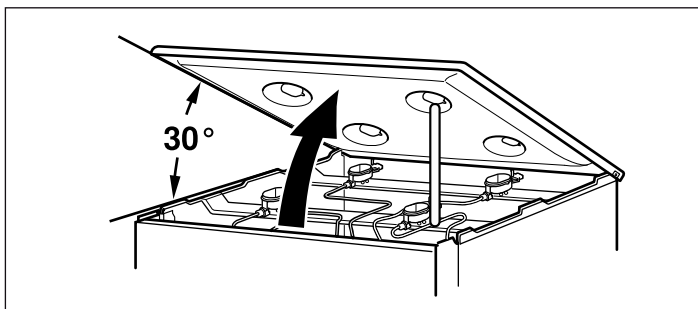


4. Rimuovere le due viti (T20) davanti a destra e a sinistra sulla piastra del piano di cottura. Non estrarre le linguette di plastica che si trovano al di sotto.

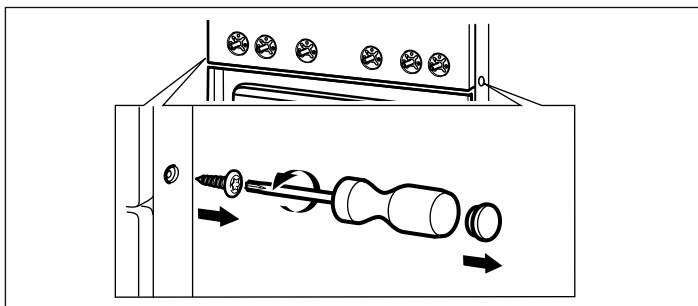


5. Per modelli con il bruciatore per wok (opzione): rimuovere le 4 viti (M4) sul bruciatore per wok.

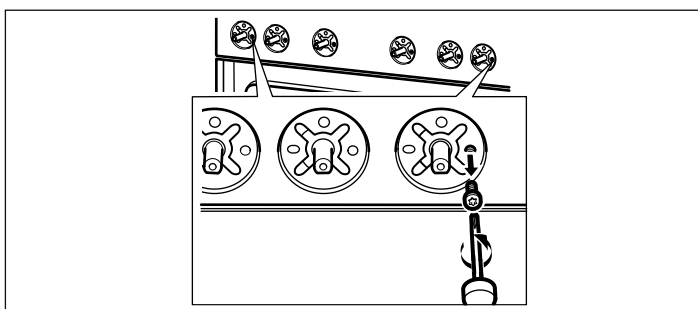
6. Afferrare la piastra del piano cottura dalla parte anteriore e sollevarla verso l'alto di max. 30°. Assicurare la piastra del piano cottura con la guida profilata che deve essere posta perpendicolarmente sul fissaggio bruciatori anteriore.



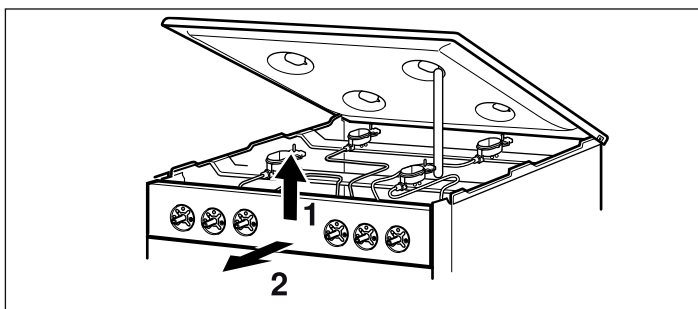
7. Rimuovere le coperture in plastica dei profili frontali a destra e a sinistra (senza graffiare). Svitare le viti sottostanti (T20).



8. Rimuovere entrambe le viti (M4) che dopo la rimozione delle manopole di commutazione (T15) sono a vista.

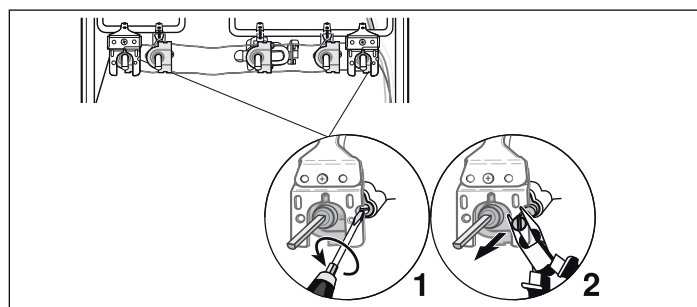
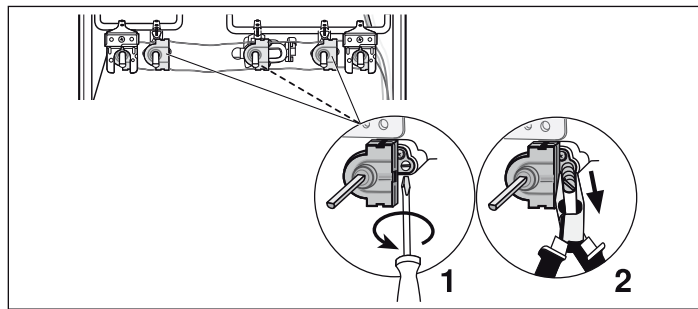


9. Tenere saldamente il pannello frontale con entrambe le mani e tirarlo lentamente verso l'alto. Estrarlo dalle graffette di fissaggio. Poi estrarre con cautela il pannello verso l'alto. Prestare attenzione a non danneggiare i cavi e accertarsi che i collegamenti non siano allentati.

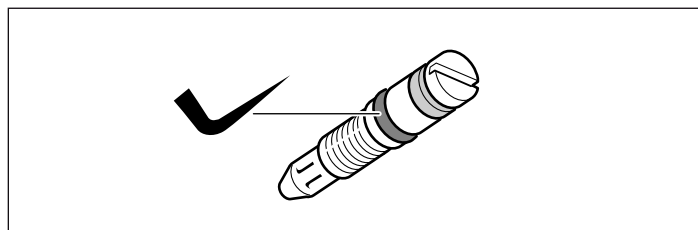


Sostituzione delle viti bypass

1. Rimuovere le viti bypass con un cacciavite piatto (n. 2). Svitare le viti bypass.



2. Cercare sulla tabella le nuove viti bypass necessarie conformemente al passaggio del gas; vedere la sezione "Caratteristiche tecniche - Gas".
3. Controllare se le guarnizioni delle viti bypass si trovano esattamente nella propria sede e funzionano correttamente. Utilizzare solo viti bypass con guarnizioni intatte.



4. Inserire le nuove viti bypass e serrare saldamente. Accertarsi che tutte le viti bypass siano fissate ai rubinetti di arresto corretti.
5. A questo punto è assolutamente necessario effettuare una prova di tenuta; vedere la sezione "Prova di tenuta".

Montaggio del pannello comandi

Il montaggio avviene nell'ordine inverso.

1. Tenere saldamente la piastra del piano cottura con entrambe le mani e inserirla con cautela. Prestare attenzione a non danneggiare i cavi e accertarsi che i collegamenti non siano allentati. Spostarla leggermente verso il basso e inserirla nelle graffette di fissaggio.
2. Avvitare nuovamente entrambe le viti (T15) (M4) che erano state rimosse dal pannello comandi.
3. Applicare nuovamente le viti (T20) che erano state rimosse a destra e a sinistra dai profili frontali. Applicare nuovamente le coperture in plastica.
4. Inserire con cautela la piastra del piano cottura. Accertarsi che i componenti in plastica sotto le viti non cadano. Avvitare nuovamente entrambe le viti (T20) davanti a destra e a sinistra sulla piastra del piano di cottura. Se presenti, collocare tutte le viti per il collegamento al bruciatore sulla piastra del piano cottura.
5. Per modelli con bruciatore wok (opzionale): inserire nuovamente le 4 viti torx (M4) rimosse precedentemente dal bruciatore wok.

6. Tenere saldamente la copertura superiore del fornello (se presente) su entrambi i lati e inserirla verticalmente nel supporto.
7. Utilizzare la dimensione corrispondente per l'alloggiamento del bruciatore e accertarsi che la candela di accensione venga inserita nell'apertura al lato dell'alloggiamento del bruciatore. Posizionare i coperchi smaltati del bruciatore al centro, sulle rispettive parti inferiori dei bruciatori.
8. Collocare nuovamente il supporto pentola. Prestare attenzione a che il supporto pentole venga posizionato con 80 mm di ampiezza sul bruciatore ausiliario.
9. Inserire con cautela i selettori.
10. In questa fase controllare assolutamente il funzionamento dei bruciatori. Vedere a tal proposito "Corretto funzionamento dei bruciatori".
11. Controllare se l'apparecchio funziona senza anomalie.

Sostituzione del bruciatore del forno (opzionale)

Preparazione

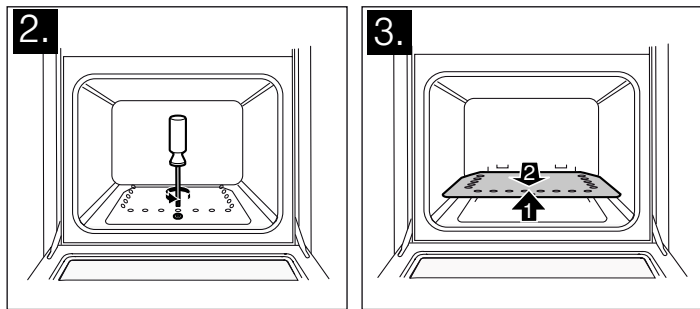
Spegnere tutti i commutatori sul pannello di comando.
Chiudere il gas.

Pericolo di folgorazione!

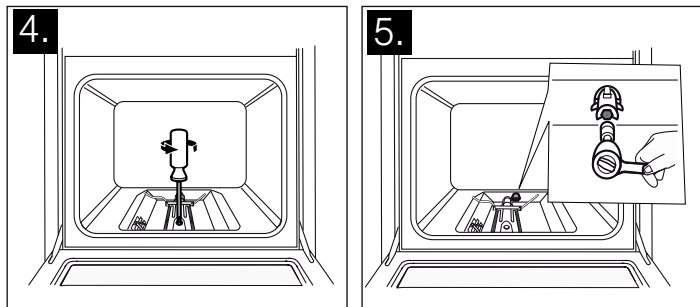
Interrompere l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno

1. Aprire la porta del forno.
2. Allentare la vite di fissaggio anteriore del pannello di fondo.
3. Tenere il pannello di fondo anteriormente, sollevarlo ed estrarlo.



4. Svitare la vite di fissaggio del bruciatore ed estrarre con cautela il bruciatore del forno. Ora gli ugelli del bruciatore sono facilmente accessibili. Accertarsi di non danneggiare gli allacciamenti degli elementi termici o degli elettrodi di accensione.
5. Liberare gli ugelli all'ingresso del bruciatore dal lato posteriore del forno (con l'aiuto di una chiave a tubo da 7 mm).

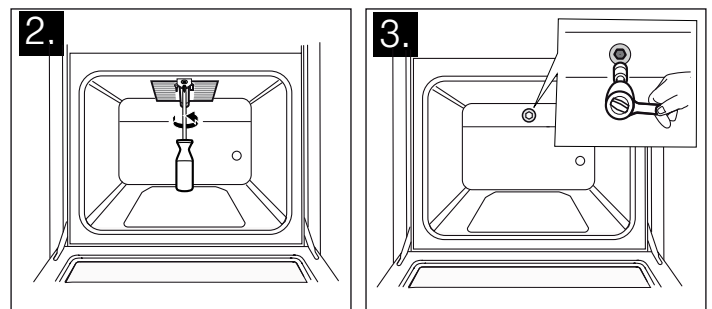


6. Verificare i nuovi ugelli necessari dopo il passaggio del gas sulla tabella; vedere la sezione "Caratteristiche tecniche - Gas".
7. Inserire e fissare i nuovi ugelli.
8. A questo punto è assolutamente necessario effettuare una prova di tenuta; consultare la sezione "Prova di tenuta".

9. Riposizionare il bruciatore del forno, accertandosi di non danneggiare i collegamenti dell'elemento termico e gli elettrodi di accensione. Fissare nuovamente la vite di fissaggio.
10. A questo punto è assolutamente necessario controllare la formazione della fiamma del bruciatore; vedere la sezione "Formazione corretta della fiamma".
11. Riposizionare il pannello inferiore.

Sostituzione degli ugelli per il bruciatore del grill (opzionale)

1. Aprire la porta del forno.
2. Svitare la vite che tiene uniti la piastra di fissaggio del bruciatore del grill e il bruciatore del grill, ed estrarre con cautela il bruciatore. Accertarsi di non danneggiare gli allacciamenti dell'elemento termico o degli elettrodi di accensione. Ora gli ugelli del bruciatore sono facilmente accessibili.
3. Liberare gli ugelli del bruciatore del grill (chiave a tubo da 7 mm).



4. Verificare i nuovi ugelli necessari per il nuovo tipo di gas sulla tabella; vedere la sezione "Caratteristiche tecniche - Gas".
5. Inserire e fissare i nuovi ugelli.
6. A questo punto è assolutamente necessario effettuare una prova di tenuta; consultare la sezione "Prova di tenuta".
7. Riposizionare il bruciatore del forno, accertandosi di non danneggiare i collegamenti dell'elemento termico e gli elettrodi di accensione. Avvitare nuovamente le viti.
8. Introdurre la guarnizione nel bruciatore fino all'arresto.
9. A questo punto è assolutamente necessario controllare la formazione della fiamma del bruciatore; vedere la sezione "Formazione corretta della fiamma".

Prova di tenuta e di funzionamento

Rischio di esplosione!

Evitare la formazione di scintille. Non utilizzare fiamme libere. Effettuare la prova di tenuta solo con uno spray rivelatore di perdite adatto.

In caso di perdita di gas

Chiudere il gas.
Aerare abbondantemente la zona coinvolta.
Controllare nuovamente gli allacciamenti del gas e degli ugelli.
Ripetere la prova di tenuta.

La prova di tenuta deve essere eseguita da due persone seguendo le seguenti indicazioni.

Controllo dell'allacciamento del gas

1. Aprire il gas.
2. Spruzzare la zona intorno all'allacciamento del gas con uno spray rivelatore di perdite.

Qualora si formassero piccole bolle o schiuma, che denotano una perdita di gas, seguire le istruzioni riportate nella sezione *"In caso di perdita di gas"*.

Seguire gli stessi passaggi per la parte chiusa con il tappo cieco.

Controllare gli ugelli del bruciatore.

1. Aprire il gas.
Effettuare la prova di tenuta di ogni ugello separatamente.
2. Chiudere con cautela il foro dell'ugello del bruciatore da controllare con il dito o un dispositivo idoneo.
3. Spruzzare l'ugello con uno spray rivelatore di perdite.
4. Premere il selettore delle funzioni e ruotare in senso antiorario; così il gas arriva all'ugello.

Qualora si formassero piccole bolle o schiuma, che denotano una perdita di gas, seguire le istruzioni riportate nella sezione *"In caso di perdita di gas"*.

Controllo delle viti bypass

1. Aprire il gas.
Effettuare la prova di tenuta di ogni vite bypass separatamente.
2. Chiudere con cautela il foro dell'ugello del bruciatore da controllare con il dito o un dispositivo idoneo.
3. Spruzzare l'ugello del bruciatore da controllare con uno spray rivelatore di perdite.
4. Premere la manopola e ruotare in senso antiorario; così il gas arriva all'ugello.

Qualora si formassero piccole bolle o schiuma, che denotano una perdita di gas, seguire le istruzioni riportate nella sezione *"In caso di perdita di gas"*.

Controllare l'ugello del bruciatore del forno (opzionale)

1. Aprire il gas.
2. Chiudere con cautela il foro dell'ugello del bruciatore del forno con il dito o un dispositivo idoneo.
3. Spruzzare l'ugello con uno spray rivelatore di perdite.
4. Premere il selettore delle funzioni e ruotare in senso antiorario; così il gas arriva all'ugello.

Qualora si formassero piccole bolle o schiuma, che denotano una perdita di gas, seguire le istruzioni riportate nella sezione *"In caso di perdita di gas"*.

Controllo dell'ugello del bruciatore della griglia (opzionale)

1. Aprire il gas.
2. Chiudere con cautela il foro dell'ugello del bruciatore della griglia da controllare con il dito o un dispositivo idoneo.
3. Spruzzare l'ugello con uno spray rivelatore di perdite.
4. Ruotare il selettore delle funzioni del forno in senso orario; così il gas arriva all'ugello.

Qualora si formassero piccole bolle o schiuma, che denotano una perdita di gas, seguire le istruzioni riportate nella sezione *"In caso di perdita di gas"*.

Formazione corretta della fiamma

Bruciatori

La formazione della fiamma e lo sviluppo della temperatura per ogni ugello devono essere controllati dopo il passaggio a un altro tipo di gas.

In caso di problemi, confrontare i valori degli ugelli con i valori riportati nella tabella.

Solo per modelli senza dispositivo di sicurezza per l'accensione

1. Accendere il bruciatore del piano di cottura come descritto nel manuale operativo.
2. Controllare la corretta formazione della fiamma nella fiamma grande e piccola. La fiamma deve bruciare costantemente e uniformemente.
3. Passare velocemente dalla fiamma grande a quella piccola e viceversa utilizzando il commutatore del bruciatore. Ripetere questo passaggio alcune volte. La fiamma del gas non deve spegnersi o tremolare.

Solo per modelli con dispositivo di sicurezza per l'accensione

1. Accendere il bruciatore del piano di cottura come descritto nel manuale operativo.
2. Ruotare il commutatore del bruciatore sulla fiamma piccola. Controllare se la sicurezza per l'accensione è attiva mantenendo il commutatore in posizione "Fiamma piccola" per circa 1 minuto.
3. Controllare la corretta formazione della fiamma nella fiamma grande e piccola. La fiamma deve bruciare costantemente e uniformemente.
4. Passare velocemente dalla fiamma grande a quella piccola e viceversa utilizzando il commutatore del bruciatore. Ripetere questo passaggio alcune volte. La fiamma del gas non deve spegnersi o tremolare.

Forno

Brucciato re di gas inferiore o bruciatore del grill (opzionale)

1. Accendere il bruciatore del gas inferiore come descritto nel manuale operativo.
2. Controllare la formazione della fiamma tenendo la porta del forno aperta:
La fiamma deve bruciare ovunque uniformemente (nei primi

minuti possono verificarsi leggeri cali, dopo alcuni minuti le fiamme devono però bruciare in modo costante).

3. Per controllare il normale funzionamento degli elementi termici, lasciare in funzione l'apparecchio per alcuni minuti. Se necessario, controllare le impostazioni; in caso di funzionamento difettoso, sostituire le viti bypass del bruciatore.

Dati tecnici - gas

Sono elencati i diversi tipi di gas e i valori corrispondenti.

Valori ugelli per il bruciatore ausiliario

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Pressione del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Ugello (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	0,72	0,77	0,47
Ugello bypass (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,30	0,30	0,50	0,50	0,30
Linea di ingresso, max. (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Linea di ingresso, min. (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar m ³ /h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	-	-	0,111	0,116	-
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	73

* Per Francia e Belgio

** Per G30 (50 mbar) il set ugello, codice HEZ298070, deve essere ordinato presso il servizio di assistenza.

Valori degli ugelli per il bruciatore normale

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Pressione del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Ugello (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	0,94	1,00	0,62
Ugello bypass (mm)	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,38	0,38	0,58	0,58	0,38
Linea di ingresso, max. (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Linea di ingresso, min. (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar m ³ /h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	-	-	0,194	0,203	-
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	127

* Per Francia e Belgio

** Per G30 (50 mbar) il set ugello, codice HEZ298070, deve essere ordinato presso il servizio di assistenza.

Valori degli ugelli per il bruciatore wok (opzione)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Pressione del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Ugello (mm)	1,35	1,35	1,20	1,45	1,40	0,96	0,75	1,40	1,46	0,90
Ugello bypass (mm)	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,55	0,55	0,88	0,88	0,55
Linea di ingresso, max. (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Linea di ingresso, min. (kW)	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar m ³ /h	0,342/ 0,398	0,342	0,342	0,398	0,398	-	-	0,398	0,418	-
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	261

* Per Francia e Belgio

** Per G30 (50 mbar) il set ugello, codice HEZ298070, deve essere ordinato presso il servizio di assistenza.

Valori degli ugelli per il bruciatore a potenza elevata (opzione)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30/G31	**G30	G25.1	G27	G30
Pressione del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30/37	50	25	20	37
Ugello (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21	1,38	0,80
Ugello bypass (mm)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,46	0,46	0,75	0,75	0,46
Linea di ingresso, max. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Linea di ingresso, min. (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar m ³ /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332	0,348	-
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	218

* Per Francia e Belgio

** Per G30 (50 mbar) il set ugello, codice HEZ298070, deve essere ordinato presso il servizio di assistenza.

Valori dell'ugello per il bruciatore griglia a gas - forno a gas (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Pressione del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Ugello (mm)	1,00	1,00	0,98	1,13	1,10	0,70	0,62	1,10
Ugello bypass (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Linea di ingresso, max. (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Linea di ingresso, min. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar m ³ /h	0,2/0,233	0,2	0,2	0,233	0,233	-	-	0,233
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

* Per Francia e Belgio

** Per G30 (50 mbar) il set ugello, codice HEZ298070, deve essere ordinato presso il servizio di assistenza.

Valori dell'ugello per il bruciatore inferiore del forno a gas con termostato (optional)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Pressione del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Ugello (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21
Ugello bypass (mm)	0,76	0,76	0,67	0,80	0,70	0,48	0,45	0,70
Linea di ingresso, max. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Linea di ingresso, min. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar m ³ /h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	-	-	0,332
Flusso di gas a 15 °C e 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

* Per Francia e Belgio

** Per G30 (50 mbar) il set ugello, codice HEZ298070, deve essere ordinato presso il servizio di assistenza.









9000601644