

fr

Instructions de raccordement et de conversion pour  
l'utilisation d'un autre gaz (seulement pour agent agréé)

QUELLECUISTINIERE.COM

## Table de matières

<b>Informations générales</b> .....	<b>3</b>
<b>Points à traiter avec attention</b> .....	<b>4</b>
Choix du côté de raccordement .....	5
Raccordements autorisés .....	5
Pièces de transformation de gaz .....	7
<b>Modification du type de gaz</b> .....	<b>9</b>
Raccordement en Gaz Naturel (NG) .....	10
Raccordement en Gaz Liquéfié (LPG) .....	11
Remplacement des injecteurs des becs .....	12
Réglage ou changement des buses à double flux du brûleur (position petite flamme) .....	13
Remplacement de l'injecteur du four à gaz (en option) .....	18
<b>Contrôle d'étanchéité et de fonctionnement</b> .....	<b>21</b>
<b>Etat de combustion correcte</b> .....	<b>23</b>
Les becs .....	23
Four .....	24
<b>Spécificités techniques - Gaz</b> .....	<b>25</b>

---

## Informations générales

La conversion de l'appareil vers un autre type de gaz doit être réalisée seulement par des techniciens agréés, selon les instructions décrites dans ce document.

Des raccordements et des réglages défectueux peuvent endommager l'appareil. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de raccordements et de réglages défectueux.

## Points à traiter avec attention

Les symboles indiqués sur la plaque d'identification de l'appareil doivent être observés attentivement. Si le symbole de votre pays n'est pas indiqué sur la plaque, prendre en compte les instructions techniques de votre pays pour effectuer les réglages.

Avant l'installation de l'appareil, il faut connaître le type de gaz du réseau local ainsi que sa pression. Vérifier que tous les réglages sont corrects avant l'utilisation de l'appareil.

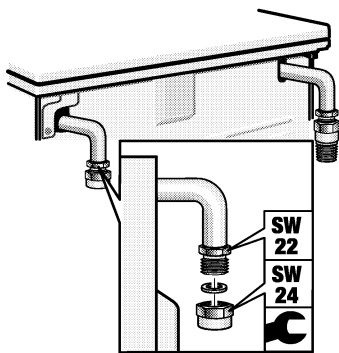
Respecter impérativement les directives (règlements) locales et nationales.

Toutes les informations concernant le raccordement sont indiquées sur la plaque d'identification placée sur la face arrière de votre appareil.

Le numéro de produit (E-Nr), le numéro de fabrication (FD), le type / la pression du gaz réglé à la sortie d'usine ou modifié doivent être indiqués dans le tableau ci-dessous ou écrits sur une autre feuille.

E-Nr. _____	FD _____
Agent agréé _____	_____
Type / Pression du gaz Les informations relatives sont indiquées sur la plaque d'identification	_____
Type / Pression du gaz Informations après change- ment du type de gaz	_____

## Choix du côté de raccordement



## Raccordements autorisés

Les modifications appliquées sur l'appareil et le raccordement de celui-ci sont très importants pour son bon fonctionnement en toute sécurité.

Le gaz peut être raccordé soit du côté gauche, soit du côté droit de l'appareil. Si nécessaire, le côté de raccordement peut être changé.

Couper l'alimentation principale de gaz.

Si l'on change le côté de raccordement de gaz, le raccord de gaz non utilisé (clé de 22) doit être fermé avec un bouchon (clé de 24) muni d'un joint neuf.

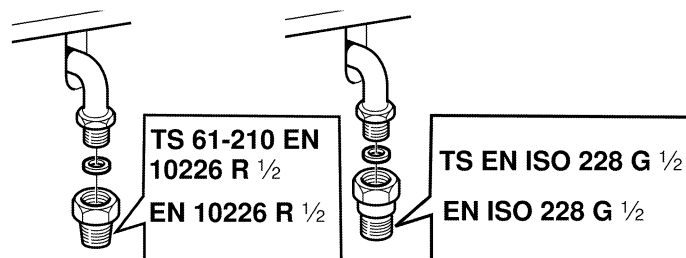
Après avoir changé le côté de raccordement, faire un contrôle d'étanchéité. Voir à ce sujet le chapitre "CONTROLE D'ETANCHEITE".

Ces instructions ne sont valables que pour les appareils installés dans les pays indiqués sur la plaque d'identification de l'appareil.

Si l'on installe et utilise l'appareil dans un pays non indiqué sur la plaque d'identification, il est impératif d'observer les instructions d'encastrement et d'installation du pays concerné pour pouvoir assurer les conditions de raccordement de ce pays.

## Types de raccordement

### Pays



		EN 10226 R 1/2 (TS 61-210 EN 10226 R 1/2)	EN ISO 228 G 1/2 (TS EN ISO 228 G 1/2)
AT	Autriche	X	
BE	Belgique		
CH	Suisse	X	
DE	Allemagne	X	
ES	Espagne	X	X
FR	France		X
GR	Grèce	X	
IT	Italie	X	X
NL	Hollande	X	
PT	Portugal	X	X
HR	Croatie		
SL	Slovénie		
YU	République serbe		
TR	Turquie	X	X
PL	Pologne	X	
RO	Roumanie	X	X
AE	Emirats Arabes Unis		X
ZA	Afrique du Sud		X
HU	Hongrie	X	

## Pièces de transformation de gaz

Les figures concernant des pièces dont l'utilisation pourra être nécessaire pour la transformation de gaz décrite dans cette notice, sont indiquées ci-dessous.

Pour définir correctement les diamètres des injecteurs, voir le tableau « Particularités techniques – gaz ».

Utiliser chaque fois un joint neuf.

La pièce de raccordement de gaz utilisée peut changer selon l'espèce de gaz et la législation en vigueur du pays concerné.

- (\*) N'effectuer le raccordement de gaz qu'avec les pièces nommées suivantes.

**Injecteur by-pass**



**Injecteur de brûleur**

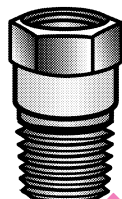


(\*) **Joint**



(\*) **Pièce de raccordement pour le gaz naturel**

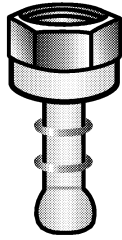
EN 10226 R $\frac{1}{2}$   
(TS 61 210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )  
(GN : G20, G25)



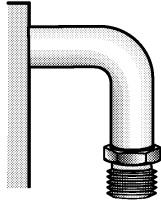
(\*) **Pièce de raccordement pour le gaz naturel**

EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$   
(TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )  
(GN : G20, G25)

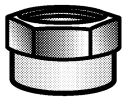




(\*) Pièce de raccordement pour le gaz de pétrole liquéfié  
(GPL : G30, G31)



Raccord



Bouchon (embout de fermeture)



## Modification du type de gaz

### Pour modifier le type de gaz

Le raccord de gaz doit être remplacée.

Les injecteurs des becs doivent être remplacés.

Selon le type de gaz de l'appareil adopté à la sortie d'usine, les injecteurs by-pass des robinets de brûleur doivent être remplacés ou serrés complètement.

Les éventuels injecteurs des brûleurs du four et du grill doivent être remplacés.

Sur les injecteurs, il y a des chiffres indiquant leur diamètre. Pour obtenir plus d'informations concernant les types de gaz qui conviennent et les injecteurs de gaz correspondant à l'appareil, voir le chapitre "Particularités techniques – Gaz".

Après une modification du type de gaz, il faut faire un contrôle d'étanchéité. Voir à ce sujet le chapitre "CONTROLE D'ETANCHEITE".

Après une modification du type de gaz, il faut faire un test de combustion. Voir à ce sujet le chapitre "ETAT DE COMBUSTION CORRECTE".

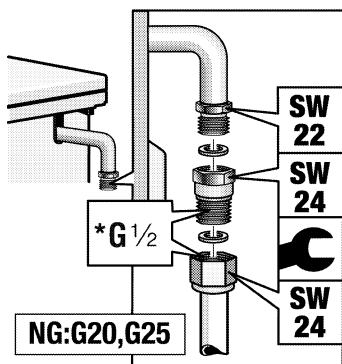
### Important !

Après une modification du type de gaz, **IL EST IMPERATIF** de coller l'étiquette placée dans la pochette sur la partie réservée de la plaque d'identification de l'appareil ; le type de gaz et un astérisque sont marqués sur cette étiquette.

Indiquer dans le tableau le nouveau type de gaz utilisé et la nouvelle pression. Voir les chapitres "Points à traiter avec attention" et "Informations importantes".

## Raccordement en Gaz Naturel (NG)

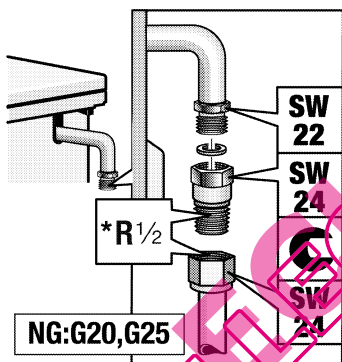
En cas d'utilisation de Gaz Naturel (NG), le raccordement se fait par un tuyau à gaz ou un tuyau flexible à gaz dont les deux côtés sont taraudés.



### Raccordement selon TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$

1. Placer le nouveau joint à l'intérieur du raccord. Vérifier que le joint est bien en place.
2. Serrer le raccord (clé de 24) sur le raccord en gaz de l'appareil (clé de 22).
3. Placer le tuyau de gaz ou le tuyau flexible de gaz taraudé sur le raccord avec le joint neuf et serrer complètement (avec la clé de 24).
4. Pour faire le contrôle d'étanchéité, voir le chapitre "Contrôle d'étanchéité". Ouvrir ensuite le robinet de raccordement de gaz.

\*G $\frac{1}{2}$  : TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ , EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$



### Raccordement selon TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ EN 10226 R $\frac{1}{2}$

1. Placer le nouveau joint à l'intérieur du raccord. Vérifier que le joint est bien en place.
2. Serrer le raccord (clé de 24) sur le raccord de gaz de l'appareil (clé de 22).
3. Placer le raccord taraudé du tuyau de gaz ou du tuyau flexible de gaz (clé de 24) sur le raccord et serrer complètement.
4. Pour le contrôle d'étanchéité, voir le chapitre "Contrôle d'étanchéité". Ouvrir ensuite le robinet de raccordement de gaz.

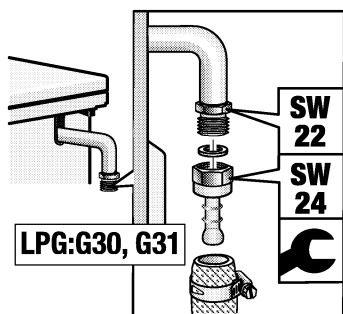
\*R $\frac{1}{2}$  : TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ , EN 10226 R $\frac{1}{2}$

## Raccordement en Gaz Liquéfié (LPG)

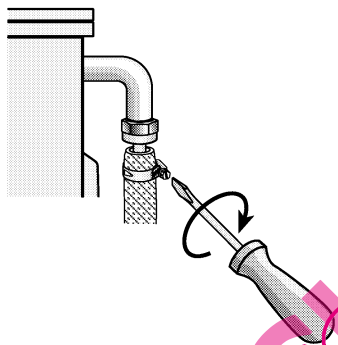
En cas d'utilisation de Gaz Liquéfié (LPG), le raccordement se fait par un tuyau flexible de gaz ou par un raccordement fixe.



**Veiller à respecter les règlements propres au pays concerné !**



1. Placer le nouveau joint à l'intérieur du raccord. Vérifier que le joint est bien en place.
2. Serrer le raccord (clé de 24) sur le raccord en gaz de l'appareil (clé de 22).



3. Poser le tuyau flexible de gaz et serrer complètement avec le raccord taraudé ou avec le collier de serrage.

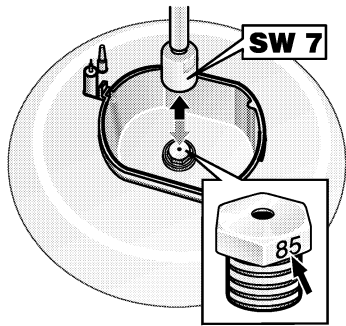
Si un tuyau flexible de gaz est utilisé, il doit s'agir d'un tuyau de sécurité ou d'un tuyau en plastique de 8 ou 10 mm de diamètre fixé au raccord de gaz par un dispositif autorisé (par exemple collier).

La distance de l'appareil au point d'alimentation de gaz doit être aussi courte que possible et le tuyau doit être parfaitement étanche. La distance maximum autorisée est de 1,5 m ; la longueur du tuyau ne doit pas dépasser cette valeur. Respecter les règlements en vigueur.

Le tuyau de gaz devra être remplacé une fois par an.

4. Pour faire le contrôle d'étanchéité, voir le chapitre "Contrôle d'étanchéité". Ouvrir ensuite le robinet de raccordement de gaz.

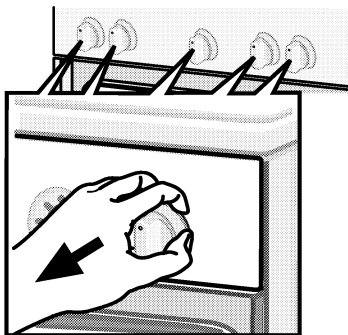
## Remplacement des injecteurs des becs



1. Par les boutons du tableau de commande, couper l'alimentation électrique de tous les interrupteurs.
2. Couper l'alimentation de gaz par le robinet.
3. Enlever les grilles de marmite et les pièces des becs.
4. Déposer les injecteurs des becs (clé à pipe 7).
5. Définir les injecteurs des becs à l'aide du tableau. Voir le chapitre "Particularités techniques – Gaz". Poser les nouveaux injecteurs sur les becs correspondants.

Après avoir remplacé les injecteurs des becs, faire un contrôle d'étanchéité. Voir le chapitre "Contrôle d'étanchéité".

## Réglage ou changement des buses à double flux du brûleur (position petite flamme)



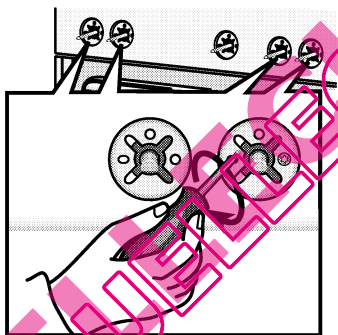
Les buses à double flux servent au réglage de la petite flamme.

**Fermer l'obturateur du raccordement au gaz.**

**Danger d'électrocution !  
Couper l'alimentation de l'appareil.**

1. Régler les boutons sur 0. Tirer chaque bouton légèrement vers l'avant et les retirer de leurs axes avec précaution.

2. Si à la livraison (réglage usine) l'appareil est réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (NG : G20, G25) et doit donc maintenant être réglé pour un fonctionnement avec bouteille de gaz (LPG : G30, G31) :



**Pour les modèles sans veilleuse de sécurité (en option) :** Serrer jusqu'à la butée par l'ouverture gauche.

Une fois les boutons retirés, les ouvertures du panneau frontal par lesquelles il est possible de régler les buses à double flux des robinets à gaz, apparaissent. Pour régler les buses, introduire un tournevis (N° 2) à embout droit (pour vis à tête fendue) à travers les ouvertures (veiller à ne pas endommager les cordons), puis tourner les buses à double flux jusqu'à la butée.

**Pour les modèles avec veilleuse de sécurité**

**(en option) :** Pour accéder aux buses à double flux, il faut démonter le panneau. Pour ce faire, exécuter les étapes de travail 4 à 11 décrites ci-dessous. Les buses à double flux doivent être serrées jusqu'à la butée. Puis, exécuter les étapes de travail de l'étape 17 jusqu'à la fin.

**Pour les modèles avec fours à gaz (en option) :**

Pour accéder à la buse à double flux située sous le robinet de brûleur (ou la couronne de brûleur), il faut démonter le panneau. Pour ce faire, exécuter les étapes de travail 4 à 11 décrites ci-dessous. La buse à double flux du brûleur du four doit être serrée jusqu'à la butée. Puis, exécuter les étapes de travail de l'étape 17 jusqu'à la fin.

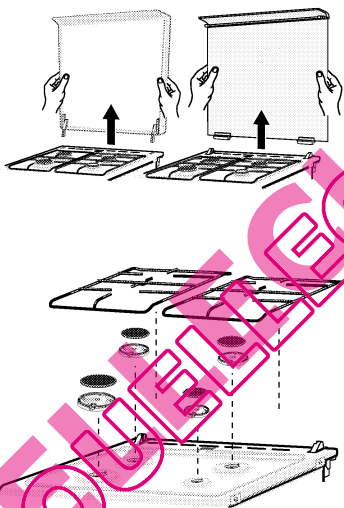
**3. Si l'appareil doit passer du gaz en bouteille (LPG : G30, G31) au gaz naturel (NG : G20, G25), ou du gaz naturel au gaz en bouteille :**

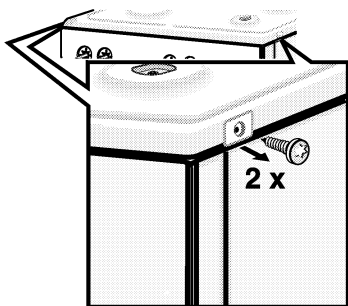
Il faut changer toutes les buses à double flux de l'appareil.

**Pour ce faire :**

4. Si l'appareil possède une plaque de recouvrement, il faut la démonter. Pour ce faire, tenir la plaque de recouvrement ouverte des deux côtés et la tirer vers le haut. La plaque de recouvrement se détache de ses supports.

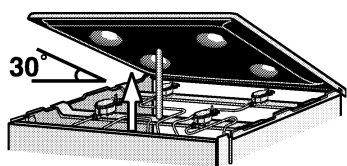
5. Démontez la grille porte-casseroles et les éléments du brûleur à gaz.



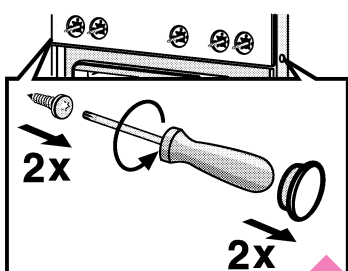


6. Dévisser les deux vis (T20) situées à droite et à gauche à l'avant de la table de cuisson. Ne pas retirer les pièces en plastique se trouvant en dessous.

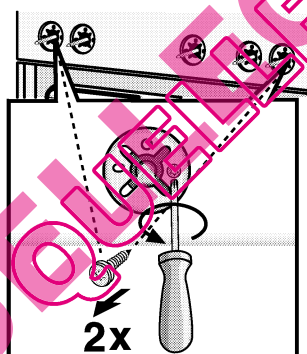
7. Pour les modèles avec table de cuisson à gaz wok (en option) : dévisser les 4 vis (T20) (M4) de la table de cuisson wok.



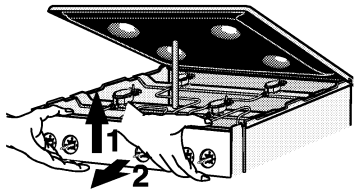
8. Saisir la table de cuisson par l'avant et soulever l'avant de max. 30° vers le haut. Bloquer la plaque de cuisson avec le rail profilé qui doit être posé à la verticale sur la fixation avant du brûleur.



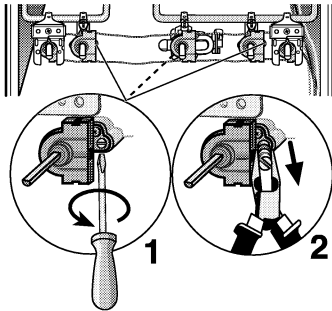
9. Retirer les recouvrements en plastique des profilés avant droit et gauche. Veiller à ne pas endommager ni à rayer ces recouvrements en les retirant. Dévisser les vis (T20) se trouvant en dessous.



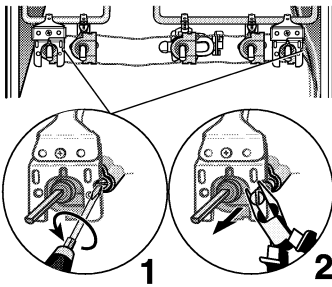
10. Dévisser les deux vis (T15) (M4) qui apparaissent une fois les boutons retirés.



11. Tenir le panneau frontal à deux mains tout en le tirant lentement vers le haut. L'extraire de ses supports. Puis le retirer délicatement par l'avant. Veiller à ce que les cordons ne soient pas endommagés et à ce que les connexions ne se desserrent pas.



12. Dévisser les buses à double flux à l'aide d'un tournevis (N° 2) à embout droit. Extraire les buses à double flux.



13. À partir du tableau, déterminer les nouvelles buses à double flux devant être utilisées après le passage à l'autre type de gaz. Voir chapitre « Caractéristiques techniques - Gaz ».

14. Vérifier que les joints des buses à double flux sont placés correctement et qu'ils sont intacts. N'utiliser que des buses à double flux dont les joints sont en parfait état.

15. Mettre les nouvelles buses à double flux en place et bien les serrer. Vérifier que toutes les buses à double flux ont bien été fixées aux robinets correspondants ou aux couronnes de brûleurs correspondantes.



16. À cette étape, il faut impérativement procéder à un contrôle d'étanchéité. Voir chapitre « Contrôle d'étanchéité ».
17. Tenir le panneau frontal à deux mains et le replacer lentement ; veiller à ce que les cordons ne soient pas endommagés et à ce que les connexions ne se desserrent pas. Le déplacer légèrement vers le bas pour l'insérer dans les supports.
18. Fixer le panneau avec les deux vis correspondantes (T15) (M4).
19. Remettre les vis (T20) qui avaient été dévissées des profilés avant droit et gauche et les serrer. Reposer les recouvrements en plastique.
20. Repositionner délicatement la table de cuisson. Veiller à ce que les pièces en plastique qui doivent rester sous les vis ne tombent pas. Revisser les deux vis (T20) à droite et à gauche, à l'avant de la table de cuisson.
21. Pour les modèles avec table de cuisson à gaz wok (en option) : remplacer les 4 vis (T20) (M4) qui avaient été dévissées de la plaque de cuisson à gaz wok.
22. Placer la plaque de recouvrement à la verticale en la tenant des deux côtés puis l'introduire lentement dans la fixation.
23. Placer les éléments inférieurs du brûleur dans la position adéquate en fonction de leur taille. Veiller à ce que les électrodes d'allumage soient insérées dans les ouvertures correspondantes à côté des éléments du brûleur. Poser et centrer les chapeaux de brûleur suivant leur taille.
24. Reposer les grilles de porte-casseroles. Veiller à ce que les porte-casseroles soient positionnés correctement sur la table de cuisson.
25. Replacer les boutons avec précaution.
26. À cette étape, il faut impérativement vérifier le comportement en combustion. Voir chapitre « Comportement en combustion, sécurité ».
27. Vérifier si l'appareil est en parfait état de fonctionnement.

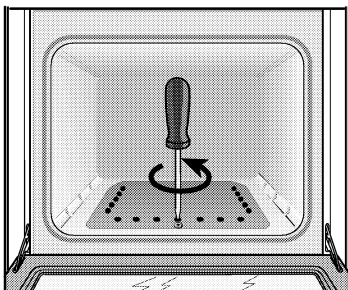
## Remplacement de l'injecteur du four à gaz (en option)

Par les boutons du panneau de commande, couper l'alimentation électrique de tous les interrupteurs.

**Couper l'alimentation de gaz par le robinet.**

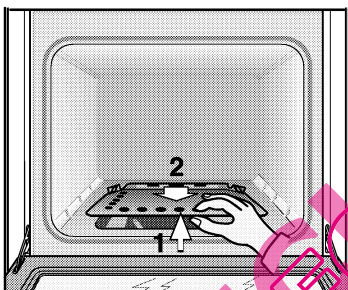
**Danger d'électrocution !  
Débrancher l'appareil.**

## Remplacement de l'injecteur du brûleur inférieur à gaz du fourneau

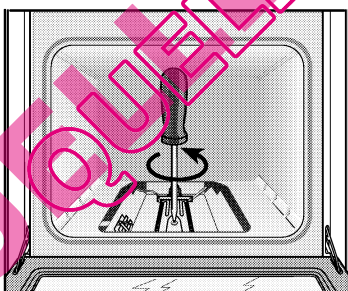


1. Ouvrir la porte avant du four.

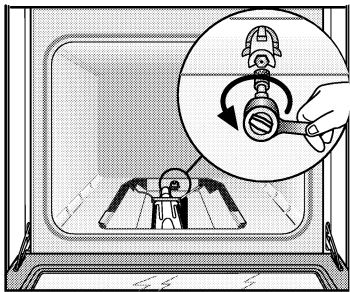
2. Ôter la vis avant de la tôle située à la base du four.



3. Soulever la tôle en la tenant par sa partie avant et l'enlever en la tirant.

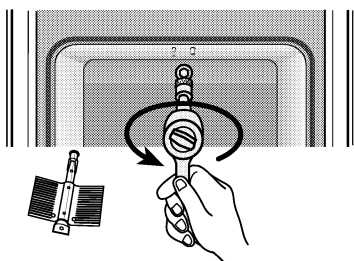
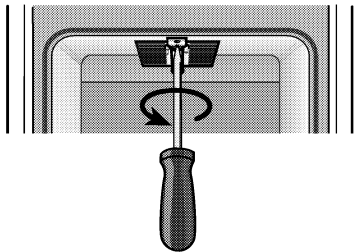


4. Enlever la vis du brûleur et tirer le brûleur avec soin vers l'avant. Ainsi, il est possible d'accéder à l'injecteur du brûleur. Veiller à ne pas endommager les connexions du thermocouple et de la bougie.



5. Déposer l'injecteur situé à l'entrée du brûleur à l'arrière du fourneau (clé à pipe 7, outil spécial).
6. Définir par le tableau le nouvel injecteur selon le type de gaz adopté. Voir le chapitre "Particularités techniques – Gaz".
7. Poser le nouvel injecteur et le serrer à fond.
8. Faire impérativement un contrôle d'étanchéité à la fin de cette opération. Voir le chapitre "Contrôle d'étanchéité".
9. Replacer le brûleur du four en veillant à ne pas endommager les connexions du thermocouple et de la bougie. Revisser la vis déposée précédemment.
10. A la fin de cette opération, contrôler impérativement l'état de combustion du brûleur. Voir le chapitre "Etat de combustion en sécurité".
11. Replacer la tôle de base du four et serrer les vis.

### Remplacement de l'injecteur du brûleur du grill (en option)



1. Ouvrir la porte avant du four.
2. Déposer la vis fixant le brûleur du grill et sa tôle de fixation, et tirer ensuite avec soin le brûleur vers l'avant. Veiller à ne pas endommager les connexions du thermocouple et de la bougie. Ainsi, il est possible d'accéder à l'injecteur du brûleur.
3. Déposer l'injecteur du brûleur du grill du four (élé à pipe 7, outil spécial).
4. Définir par le tableau le nouvel injecteur selon le type de gaz adopté. Voir le chapitre "Particularités techniques – Gaz".
5. Poser le nouvel injecteur et le serrer à fond.
6. Faire impérativement un contrôle d'étanchéité à la fin de cette opération. Voir le chapitre "Contrôle d'étanchéité".
7. Replacer le brûleur du grill en veillant à ne pas endommager les connexions du thermocouple et de la bougie. Revisser la vis déposée précédemment.
8. Pousser le joint du brûleur jusqu'à ce qu'il appuie sur le corps arrière.
9. A la fin de cette opération, contrôler impérativement l'état de combustion du brûleur. Voir le chapitre "Etat de combustion en sécurité".

## Contrôle d'étanchéité et de fonctionnement



### **Danger d'explosion !**

**Se méfier de la formation d'étincelles et ne jamais utiliser une flamme vive.**

**Contrôler l'étanchéité seulement avec une mousse appropriée.**

**En cas de fuite de gaz :** couper l'alimentation de gaz par le robinet et aérer suffisamment le local concerné. Contrôler de nouveau les raccordements de gaz et des injecteurs. Refaire le contrôle d'étanchéité. Le contrôle d'étanchéité doit se faire en présence de deux personnes en respectant les instructions ci-dessous.

### **Contrôle du raccordement de gaz**

Ouvrir le robinet de raccordement de gaz. Injecter une mousse appropriée à la périphérie du raccord de gaz. Si l'on observe la formation de bulles sur la surface écumeuse, appliquer les informations décrites dans la section ci-dessus : "En cas de fuite de gaz". Appliquer aussi les mêmes opérations pour la partie fermée avec le bouchon.

### **Contrôle des injecteurs des brûleurs**

Ouvrir le robinet de raccordement de gaz. Faire le contrôle d'étanchéité séparément pour chacun des injecteurs. Fermer avec soin le trou de l'injecteur du brûleur que l'on va contrôler avec le doigt ou avec un dispositif spécial. Injecter une mousse appropriée à la périphérie de l'injecteur. En appuyant sur le bouton du brûleur, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ainsi le gaz arrive dans l'injecteur. Si l'on observe la formation de bulles sur la surface écumeuse, appliquer les informations décrites dans la section ci-dessus : "En cas de fuite de gaz".

### **Contrôle des injecteurs by-pass**

Ouvrir le robinet de raccordement de gaz. Faire le contrôle d'étanchéité séparément pour chacun des injecteurs by-pass. Fermer avec soin le trou de l'injecteur du brûleur que l'on va contrôler avec le doigt ou avec un dispositif spécial. Injecter une mousse appropriée à la périphérie de l'injecteur by-pass correspondant au brûleur à contrôler. En appuyant sur l'axe du robinet, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ainsi le gaz arrive dans l'injecteur. Si l'on observe la formation de bulles sur la surface écumeuse, appliquer les informations décrites dans la section ci-dessus: "En cas de fuite de gaz".

### **Contrôle de l'injecteur du brûleur inférieur de gaz du four (en option)**

Ouvrir le robinet de raccordement de gaz. Fermer avec soin le trou de l'injecteur du brûleur inférieur de gaz du fourneau avec le doigt ou avec un dispositif spécial. Injecter une mousse appropriée à la périphérie de l'injecteur. Appuyer sur le bouton de réglage du fonctionnement du fourneau et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ainsi le gaz arrive dans l'injecteur. Si l'on observe la formation de bulles sur la surface écumeuse, appliquer les informations décrites dans la section ci-dessus: "En cas de fuite de gaz".

### **Contrôle de l'injecteur du brûleur du gril (en option)**

Ouvrir le robinet de raccordement de gaz. Fermer avec soin le trou de l'injecteur du brûleur du gril avec le doigt ou avec un dispositif spécial. Injecter une mousse appropriée à la périphérie de l'injecteur. Appuyer sur le bouton de réglage du fonctionnement du four et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Ainsi le gaz arrive dans l'injecteur. Si l'on observe la formation de bulles sur la surface écumeuse, appliquer les informations décrites dans la section ci-dessus: "En cas de fuite de gaz".

# Etat de combustion correcte

## Les becs

**Seulement pour les modèles qui n'ont pas de système de sécurité de flamme**

A la suite de chaque changement de gaz, l'état de combustion et la formation de suie doivent être contrôlés pour chacun des becs. En cas de problème, les valeurs des injecteurs doivent être comparées avec celles du tableau.

1. Mettre le bec en fonctionnement.
2. Contrôler que la combustion est correcte avec la flamme maxi et la flamme mini. La flamme doit être continue et stable.
3. Changer rapidement la position du bouton du bec entre les positions flamme maxi et flamme mini. Refaire cette opération trois ou quatre fois. La flamme ne doit ni trembler ni s'éteindre.

**Seulement pour les modèles qui ont un système de sécurité de flamme**

1. Mettre le bec en fonctionnement.
2. Mettre le bouton du bec sur la position flamme mini. Contrôler que le système de sécurité de flamme est en fonctionnement dans la position flamme mini (à peu près au bout d'une minute).
3. Contrôler que la combustion est correcte avec la flamme maxi et la flamme mini. La flamme doit être continue et stable.
4. Changer rapidement la position du bouton du bec entre les positions flamme maxi et flamme mini. Refaire cette opération trois ou quatre fois. La flamme du gaz ne doit ni trembler ni s'éteindre.

---

## Four

**Brûleur inférieur au gaz ou brûleur du grill au gaz (sur option)**

1. Mettre le brûleur en fonctionnement.
2. Observer l'état de la flamme en tenant ouverte la porte du four :

La flamme doit être régulière.

La flamme doit être continue et stable (au début, pendant quelques minutes, elle peut être discontinuée, mais elle doit être continue ensuite).

3. Faire fonctionner l'appareil durant quelques minutes pour contrôler que l'élément thermique s'est suffisamment réchauffé.

Si nécessaire, contrôler de nouveau les réglages et remplacer l'injecteur by-pass du brûleur s'il est défectueux.



## Spécificités techniques - Gaz

Les différents types de gaz et les valeurs correspondantes ont été listés.

### Valeurs à la buse pour le brûleur du grill du four à gaz (en option)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Pression du gaz (en mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Buse (en mm)	1,00	1,00	0,98	1,13	1,10	0,70	0,62	1,10
Buse de dérivation (en mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Valeur d'entrée, maxi. (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Valeur d'entrée, mini. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Débit du gaz pour 15 °C, 1013 mbar en m <sup>3</sup> /h	0,2/0,233	0,2	0,232	0,233	0,233	-	-	0,233
Débit du gaz pour 15 °C, 1013 mbar en g/h	-	-	-	-	-	153	153	-

\* Pour la France et la Belgique  
 \*\* Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses, ref. HEZ298070.

### Valeurs à la buse pour le brûleur inférieur du four à gaz avec thermostat (en option)

	*G20/G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	G25.1
Pression du gaz (en mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	25
Buse (en mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,21
Buse de dérivation (en mm)	0,76	0,76	0,67	0,80	0,70	0,48	0,45	0,70
Valeur d'entrée, maxi. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3
Valeur d'entrée, mini. (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-
Débit du gaz pour 15 °C, 1013 mbar en m <sup>3</sup> /h	0,285/0,332	0,285	0,331	0,332	0,332	-	-	0,332
Débit du gaz pour 15 °C, 1013 mbar en g/h	-	-	-	-	-	218	218	-

\* Pour la France et la Belgique  
 \*\* Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses, ref. HEZ298070.

### Valeurs à la buse pour le brûleur standard

	*G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	GZ35	G25.1	GZ41	GZ50	GPB
Pression du gaz (en mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	13	25	20	20	36
Buse (en mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	1,31	0,94	1,00	0,97	0,62
Buse de dérivation (en mm)	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,38	0,38	0,75	0,58	0,58	0,58	0,38
Valeur d'entrée, maxi. (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Valeur d'entrée, mini. (kW)	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9
Débit du gaz pour 15 °C, 1013 mbar en m³/h	0,167/ 0,194	0,167	0,193	0,194	0,194	-	-	0,243	0,194	0,111	0,175	-
Débit du gaz pour 15 °C et 1013 mbar en g/h	-	-	-	-	-	127	127	-	-	-	-	129
* Pour la France et la Belgique												
** Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses, ref. HEZ298070.												

### Valeurs à la buse pour le brûleur supplémentaire

	*G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	GZ35	G25.1	GZ41	GZ50	GPB
Pression du gaz (en mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	13	25	20	20	36
Buse (en mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	1,06	0,72	0,77	0,72	0,47
Buse de dérivation (en mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,30	0,30	0,67	0,50	0,50	0,50	0,30
Valeur d'entrée, maxi. (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Valeur d'entrée, mini. (kW)	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55	≤ 0,55
Débit du gaz pour 15 °C, 1013 mbar en m³/h	0,095/ 0,111	0,095	0,11	0,111	0,111	-	-	0,139	0,111	0,120	0,1	-
Débit du gaz pour 15 °C et 1013 mbar en g/h	-	-	-	-	-	73	73	-	-	-	-	74
* Pour la France et la Belgique												
** Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses, ref. HEZ298070.												

**Valeurs à la buse pour le brûleur pour wok  
(en option)**

	*G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	GZ35	G25.1	GZ41	GZ50	GPB
Pression du gaz (en mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	13	25	20	20	36
Buse (en mm)	1,35	1,28	1,20	1,45	1,40	0,96	0,75	2,20	1,40	1,46	1,28	0,90
Buse de dérivation (en mm)	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,55	0,55	NEANT	0,88	0,88	0,88	0,55
Valeur d'entrée, maxi. (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,5	3,6	3,6
Valeur d'entrée, mini. (kW)	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7	≤ 1,7
Débit du gaz pour 15 °C, 1013 mbar en m <sup>3</sup> /h	0,342/ 0,398	0,342	0,398	0,398	0,398	-	-	0,501	0,398	0,422	0,360	-
Débit du gaz pour 15 °C et 1013 mbar en g/h	-	-	-	-	-	261	261	-	-	-	-	266
* Pour la France et la Belgique												
** Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses, ref. HEZ298070.												

**Valeurs à la buse pour le gros brûleur (en option)**

	*G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G30	**G30	GZ35	G25.1	GZ41	GZ50	GPB
Pression du gaz (en mbar)	20/25	20	25	20	25	28-30	50	13	25	20	20	36
Buse (en mm)	1,16	1,16	1,10	1,21	1,21	0,85	0,75	1,48	1,21	1,38	1,16	0,80
Buse de dérivation (en mm)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,46	0,46	0,86	0,75	0,75	0,75	0,46
Valeur d'entrée, maxi. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	2,7	3	2,7	2,7	2,7
Valeur d'entrée, mini. (kW)	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3
Débit du gaz pour 15 °C, 1013 mbar en m <sup>3</sup> /h	0,285/ 0,332	0,285	0,331	0,332	0,332	-	-	0,376	0,332	0,326	0,270	-
Débit du gaz pour 15 °C et 1013 mbar en g/h	-	-	-	-	-	218	218	-	-	-	-	200
* Pour la France et la Belgique												
** Pour G30 (50 mbar) le service doit se procurer l'assortiment de buses, ref. HEZ298070.												

CE

QUELLECUISTINTERE.COM

311091-02 9000476646