



AGA Module Gas Hob

LPG CONVERSION INSTRUCTIONS (KIT PART NO. AG1M251729) UK/EU

NG CONVERSION INSTRUCTIONS (KIT PART NO. AG1M251768) NL

REMEMBER, when replacing a part on this appliance, use only spare parts that you can be assured conform to the safety and performance specification that we require.

DO NOT use reconditioned or copy parts that have not been clearly authorised by AGA.

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS AND KEEP IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS ET CONSERVER LE MANUEL AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER PLUS TARD.

Contents

AGA Module - UK	2
AGA Module - FR	5
AGA Module - NL	8
AGA Module - SE	11
AGA Module - DE	14

AGA Module - UK

WARNING SERVICING TO BE CARRIED OUT ONLY BY AN AUTHORISED PERSON.

Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Check the 'Technical Data' section, that the hob is convertible to the gas you want to use.

A suitably competent person must perform the conversion. After conversion the installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before converting this appliance.

- ⚠ Failure to convert the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.**
- ⚠ When servicing or replacing gas carrying components disconnect from the gas supply before starting operation. Check the appliance is gas sound after completion.**
- ⚠ DO NOT use reconditioned or unauthorised gas controls.**
- ⚠ Disconnect from the electricity and gas supply before servicing.**
- ⚠ Before electrical reconnection, check that the appliance is electrically safe.**

Injectors

Remove the burner caps and flame spreaders. Remove the old jets. Fit the new jets (see 'Technical Data' section for the correct jets). Reassemble in the reverse order. (See **Fig. 1.1**, **Fig. 1.2** and **Fig. 1.3**).

Bypass Screw Adjustment

Pull off all the control knobs and bezels. Turn the bypass screw on each control clockwise to the stop **LPG Conversion only** (See **Fig. 1.4**).

Stick on Label

Stick the LP or NG (for Netherlands only) gas label over the natural gas part of the appliance data label.

Pressure Testing

Connect the appliance to the gas supply.

The pressure test point is situated just below hotplate level on the rear left hand side of the cooker.

Place the wok burner head, burner cap and ring into position on the hotplate. Light the burner by pushing in the appropriate control knob and turning it anticlockwise to the **FULL ON** position (large flame symbol).

For **Natural Gas** appliances, the manifold pressure should be 20 mbar (8 inches water gauge). With the exception of France/Belgium (I12E+3+) which should be 20 mbar (G20) or 25 mbar (G25) and the Netherlands (2E(43.46 - 45.3MJ/M3(0°C)) which should be 25 mbar.

For **LPG** appliances, the manifold pressure should be G30/28-30 mbar or G31/37 mbar (I12H3+ & I12E+3+) or G31/30 mbar (I12L3B/P & I12H3B/P)

Turn off the tap, disconnect the pressure gauge and refit test point blanking screw.

Check operation of all the burners.

Check for gas tightness.

ASSEMBLY OF BURNERS

FITTING BURNER CAP - RAPID AND SEMI-RAPID BURNERS

PLACE BURNER CAP OVER RETAINING LUGS,
THEN TURN CAP CLOCKWISE TO LOCK INTO POSITION.

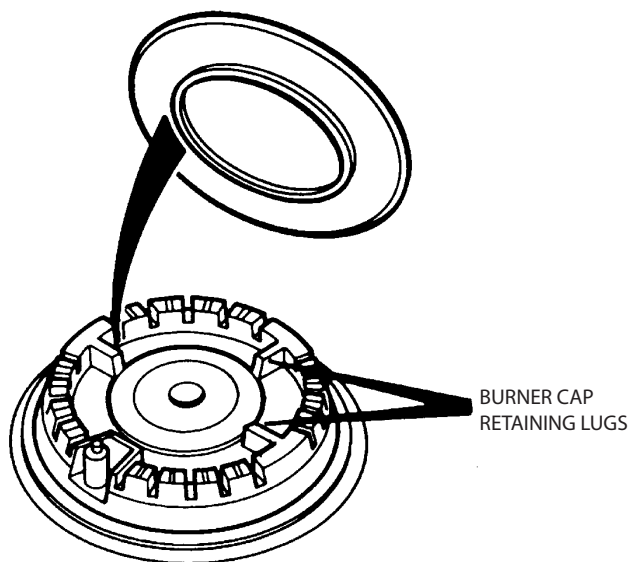


Fig. 1.1

DESN 511617

ASSEMBLY OF RAPID AND SEMI-RAPID BURNERS

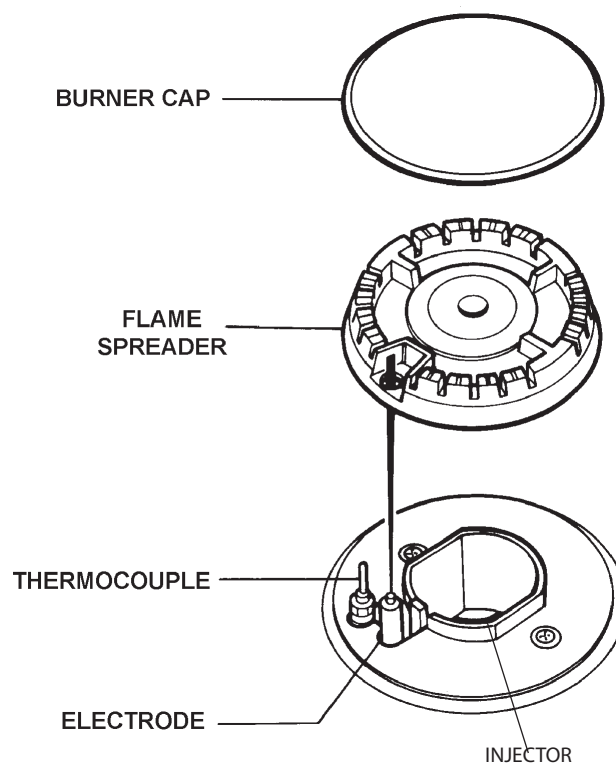


Fig. 1.2

DESN 513513

WOK BURNER

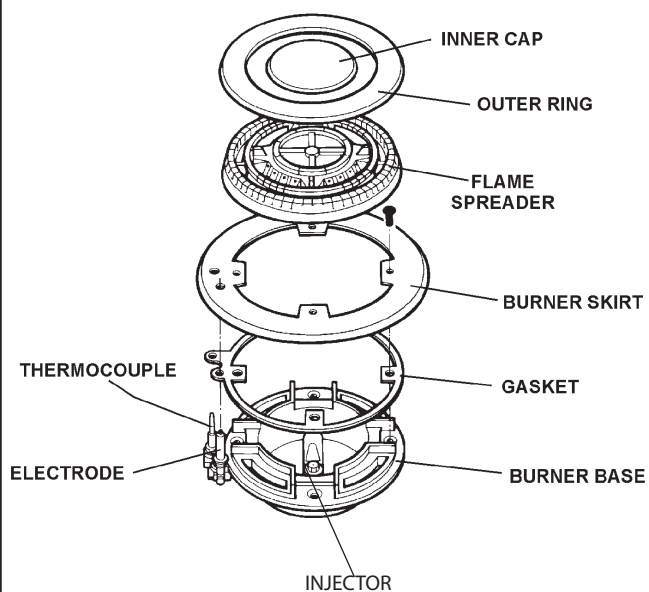


Fig. 1.3

DESN 513898

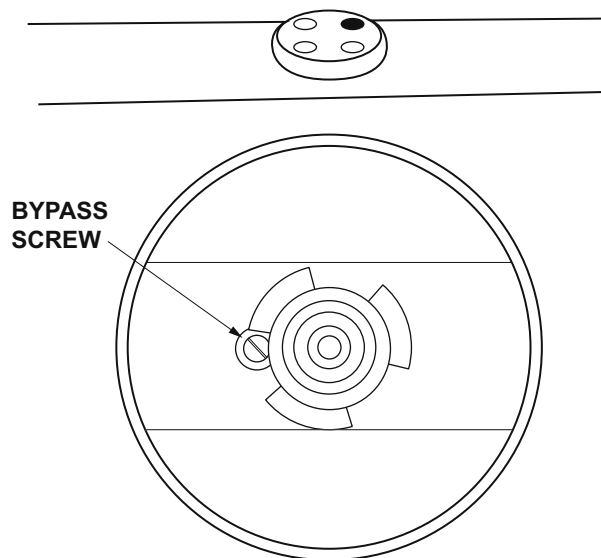


Fig. 1.4

DESN 517570

TECHNICAL DATA - UK

HOTPLATE

NATURAL GAS G20 - (Appliance Category I_{2H})

	R.H.F.	L.H.R.	R.H.R.	L.H.F.
BURNER TYPE	ULTRA - RAPID	RAPID	SEMI - RAPID	SEMI - RAPID
MAXIMUM HEAT INPUT	3.5 KW	3.0 KW	1.75 KW	1.75 KW
INJECTOR MARKING	130	116	097	097

PRESSURE POINT POSITION: Rear LH side of the appliance, at hotplate level

PRESSURE SETTING: 20 mbar

BURNER IGNITION: H.T. Spark

NETHERLANDS (NG) G25/G25.3 - (Appliance Category 2E(43.46 - 45.3MJ/M³(0°C))

	R.H.F.	L.H.R.	R.H.R.	L.H.F.
BURNER TYPE	ULTRA - RAPID	RAPID	SEMI - RAPID	SEMI - RAPID
MAXIMUM HEAT INPUT	3.3 KW	3.0 KW	1.65 KW	1.65 KW
INJECTOR MARKING	132 (F2)	121 (F2)	094 (Y)	094 (Y)

PRESSURE POINT POSITION: Rear LH side of the appliance, at hotplate level

PRESSURE SETTING: 25 mbar

BURNER IGNITION: H.T. Spark

PROPANE GAS G31 - (Appliance Category I_{3p})

	R.H.F.	L.H.R.	R.H.R.	L.H.F.
BURNER TYPE	ULTRA - RAPID	RAPID	SEMI - RAPID	SEMI - RAPID
MAXIMUM HEAT INPUT	3.5 KW (250 g/h) (0.50 l/h)	3.0 KW (214 g/h) (0.42 l/h)	1.75 KW (125 g/h) (0.25 l/h)	1.75 KW (125 g/h) (0.25 l/h)
INJECTOR MARKING	95	85	65	65

PRESSURE POINT POSITION: Rear LH side of the appliance, at hotplate level

PRESSURE SETTING: G30: 28 - 30 mbar Butane G31: 37 mbar Propane

BURNER IGNITION: H.T. Spark

ELECTRIC OVENS

TOP OVEN POWER RATING: 1.0 KW

GRILL ELEMENT: 2 x 1.05 kW

LOWER OVEN POWER RATING: 1.4 kW

230V 30 AMP POWER SUPPLY

The data plate is located on a pull out plate, below the lower oven.

AGA Module - FR

AVERTISSEMENT L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE RÉALISÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE HABILITÉE.

Déconnecter l'électricité et le gaz avant l'entretien. Vérifier que l'appareil est sécurisé une fois l'entretien terminé.

Vérifier la section « Données techniques » pour voir si la plaque peut être convertie pour le gaz que vous souhaitez utiliser.

La conversion doit être réalisée par une personne compétente. Au terme de la conversion, l'installation doit être conforme aux réglementations en vigueur et aux exigences de la compagnie d'électricité locale. Lire les instructions avant de convertir cet appareil.

-  **Le fait de ne pas convertir cet appareil correctement pourrait annuler la garantie et les recours en responsabilité et pourrait entraîner des poursuites.**
-  **Déconnecter l'arrivée en gaz lors de l'entretien ou du remplacement des composants contenant du gaz. Vérifier que l'appareil est étanche une fois l'entretien terminé.**
-  **NE PAS utiliser de boutons de commande reconditionnés ou non autorisés.**
-  **Déconnecter l'électricité et le gaz avant l'entretien.**
-  **Avant de reconnecter l'électricité, veillez à ce que l'appareil soit en sécurité au niveau de l'électricité.**

Injecteurs

Retirer les bouchons de brûleur et les séparateurs de flamme. Retirer les vieux jets. Installer les nouveaux jets (voir la liste des jets adaptés dans la section « Données techniques »). Pour les réinstaller, procéder dans l'ordre inverse. (Voir schémas **Fig. 1.5**, **Fig. 1.6** et **Fig. 1.7**).

Ajustement de vis de dérivation

Retirer les boutons de commande et les plaques d'indication. Tourner la vis de dérivation au maximum dans le sens horaire sur chaque bouton (Voir **Fig. 1.8**).

Étiquette adhésive

Coller l'étiquette de gaz LP sur la partie gaz naturel de l'étiquette de données de l'appareil.

Essai en pression

Connecter l'appareil au gaz.

Le point d'essai en pression est situé en dessous du niveau de la plaque chauffante sur le côté arrière gauche de la cuisinière.

Positionner la tête, le bouchon et l'anneau du brûleur pour wok sur la plaque chauffante. Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton de commande et en le tournant dans le sens antihoraire sur la position **MAXIMUM** (symbole de la grande flamme).

Pour les appareils à **gaz naturel**, la pression doit être de 20 mbar (8 pouces de colonne d'eau).

Pour les appareils **GPL**, la pression doit être de G30/28 mbar ou G31/37 mbar.

Fermer le robinet, déconnecter le manomètre et réinstaller la vis d'obturation du point d'essai.

Vérifier le bon fonctionnement de tous les brûleurs.

Vérifier l'étanchéité au gaz.

ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS

INSTALLATION DU BOUCHON DE BRÛLEUR BRÛLEURS RAPIDES ET SEMIRAPIDES

PLACER LE BOUCHON DE BRÛLEUR SUR LES ERGOTS DE FIXATION, TOURNER ENSUITE LE BOUCHON DANS LE SENS HORAIRE POUR LE VERROUILLER EN POSITION.

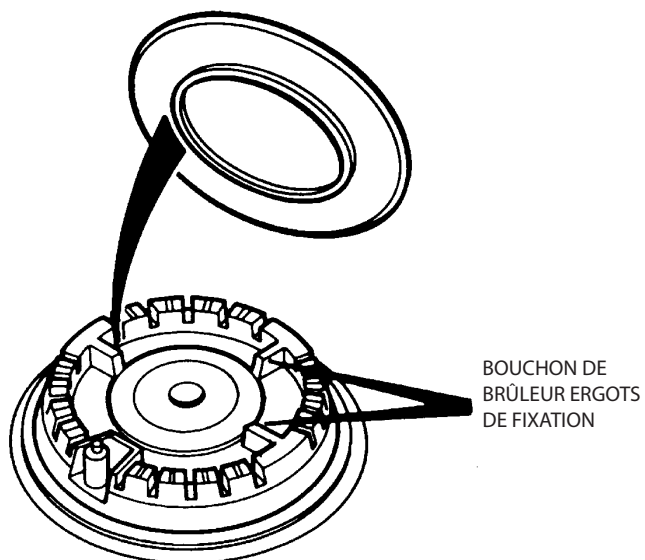


Fig. 1.5

DESN 511617

ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS RAPIDES ET SEMI-RAPIDES

COUVERCLE DU BRÛLEUR

PROPAGATEUR DE FLAMME

THERMOCOUPLE

ÉLECTRODE

INJECTEUR

Fig. 1.6

DESN 513902

BRÛLEUR POUR WOK

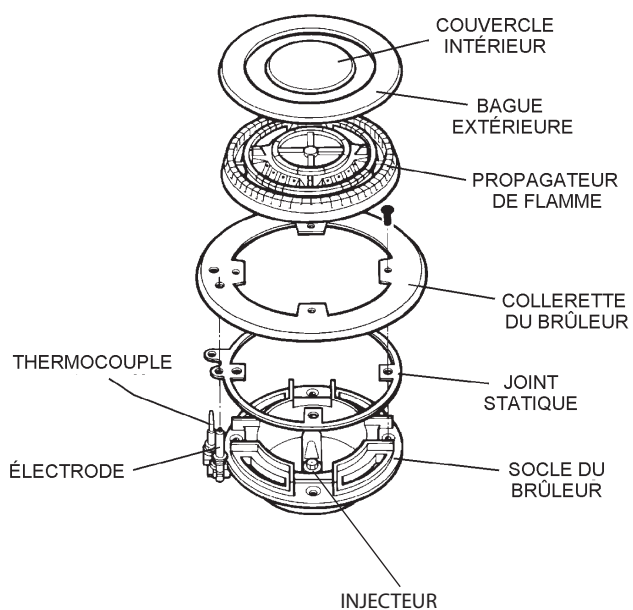


Fig. 1.7

DESN 513903

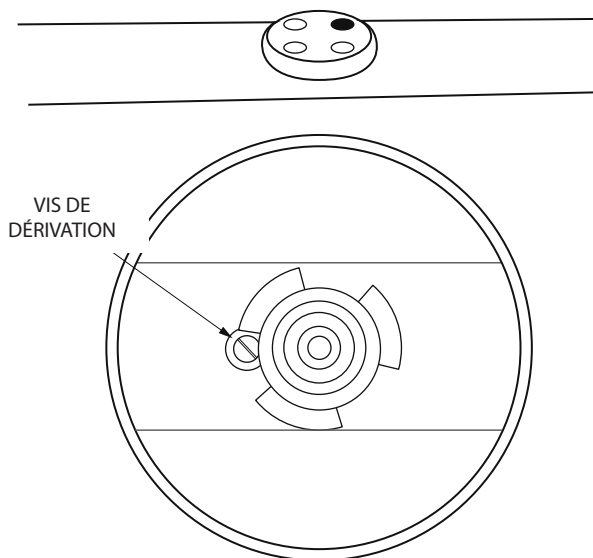


Fig. 1.8

DESN 517570

DONNÉES TECHNIQUES - FR

PLAQUE CHAUFFANTE

GAZ NATUREL G20 - (Catégorie D'appareil I_{2H})

	R.H.F.	L.H.R.	R.H.R.	L.H.F.
TYPE DE BRÛLEUR	ULTRA - RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
CHALEUR MAXIMUM ENTRÉE	3,5 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW
MARQUAGE D'INJECTEUR	130	116	097	097

POSITION DU POINT DE PRESSION : Arrière gauche côté de l'appareil à chaud niveau de plaque

RÉGLAGE DE LA PRESSION : 20 mbar

ALLUMAGE DES BRÛLEURS : H.T. Étincelle

PROPANE GAS G31 - (Catégorie D'appareil I_{3p})

	R.H.F.	L.H.R.	R.H.R.	L.H.F.
TYPE DE BRÛLEUR	ULTRA - RAPIDE	RAPIDE	SEMI - RAPIDE	SEMI - RAPIDE
CHALEUR MAXIMUM ENTRÉE	3,5 KW (250 g/h) (0.50 l/h)	3,0 KW (214 g/h) (0.42 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0.25 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0.25 l/h)
MARQUAGE D'INJECTEUR	95	85	65	65

POSITION DU POINT DE PRESSION : Arrière gauche côté de l'appareil à chaud niveau de plaque

RÉGLAGE DE LA PRESSION : G30 : 28 - 30 mbar G31 : 37 mbar Butane - Propane

ALLUMAGE DES BRÛLEURS : H.T. Étincelle

FOURS ÉLECTRIQUES

FOUR SUPÉRIEUR PUISSANCE NOMINALE : 1,0 KW

GRILL ÉLÉMENT PUISSANCE NOMINALE : 2 x 1,05 kW

FOUR INFÉRIEUR PUISSANCE NOMINALE : 1,4 kW

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 230 V 30 AMP

La plaque de données se trouve sur une plaque pull out, dessous de la basse-ondes.

AGA Module - NL

WAARSCHUWING – ONDERHOUD ALLEEN DOOR BEVOEGDE PERSONEN UIT TE VOEREN.

Vóór onderhoud van elektriciteit en gas afsluiten. Controleer of het apparaat veilig is wanneer u klaar bent.

Controleer het onderdeel “Technische Gegevens” of het fornuis omgebouwd kan worden naar het gas dat u wilt gebruiken.

Een geschikt en bekwaam persoon moet de het ombouwen uitvoeren. Na het ombouwen moet de installatie aan de relevante voorschriften voldoen evenals aan de eisen van het lokale elektriciteitsbedrijf. Lees eerst de instructies voordat u dit apparaat ombouwt.

-  **Het niet correct ombouwen van het apparaat kan ervoor zorgen dat de garantie van het apparaat en aanspraken op claims komen te vervallen en dit kan tot vervolging leiden.**
-  **Sluit tijdens onderhoud of vervanging van gashoudende onderdelen de gastoevoer af voordat u met de werkzaamheden begint. Controleer of het apparaat gasdicht is nadat u klaar vent.**
-  **Gebruik GEEN herstellende of niet goedgekeurde gasknoppen.**
-  **Vóór onderhoud van elektriciteit en gastoevoer afsluiten.**
-  **Controleer of het apparaat elektrisch veilig is voordat u het weer opnieuw op de elektriciteit aansluit.**

Injectors

Verwijder de branderkappen en vlamverspreiders. Verwijder de oude sproeiers. Plaats de nieuwe sproeiers (zie onderdeel “Technische Gegevens” voor de juiste sproeiers). In omgekeerde volgorde monteren. (Zie **Afb.1.9**, **Afb.1.10** en **Afb.1.11**).

Afstelling bypassschroef

Trek alle bedieningsknoppen en kronen eraf. Draai de bypassschroef op elke bediening rechtsom tot aan de stop voor **LPG-apparaten** (Zie **Afb.1.12**).

Plaketiket

Plak het LPGasetiket over het aardgasdeel van het informatieetiket van het apparaat.

Druk testen

Sluit het apparaat op de gastoevoer aan.

Het druktestpunt bevindt zich net onder de kookplaat, linksachter van het fornuis.

Doe de wokbranderkop, branderkap en ring op hun plaats op de kookplaat. Ontsteek de brander door de juiste bedieningsknop in te drukken en hem linksom te draaien naar de positie **FULL ON** (grote vlamsymbool).

Voor apparaten met **aardgas** moet de druk 2E(43.46 - 45.3MJ/M3(0°C) 25mbar bedragen.

Voor **LPGapparaten** moet de druk G30/28 mbar of G31/37mbar zijn.

Doe de kraan dicht, sluit de drukmeter af en doe de afdichtingsschroef voor het testpunt weer op zijn plaats.

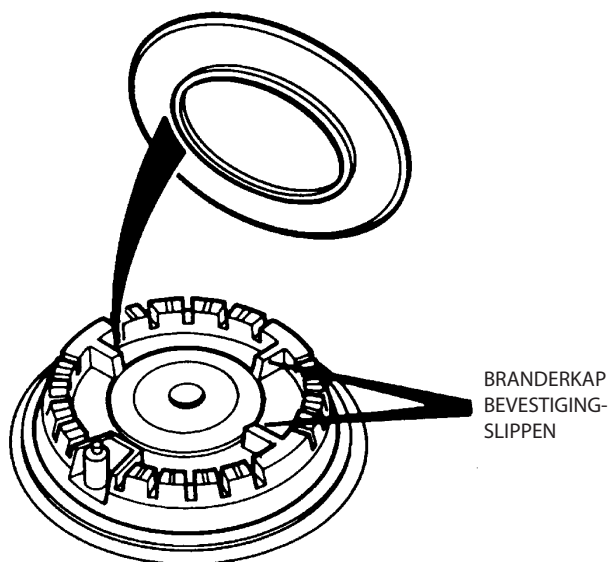
Controleer de werking van al de branders.

Controleer op gasdichtheid.

MONTAGE VAN BRANDERS

BRANDERKAP PLAATSEN - SNELLE EN HALFSNELLE BRANDERS

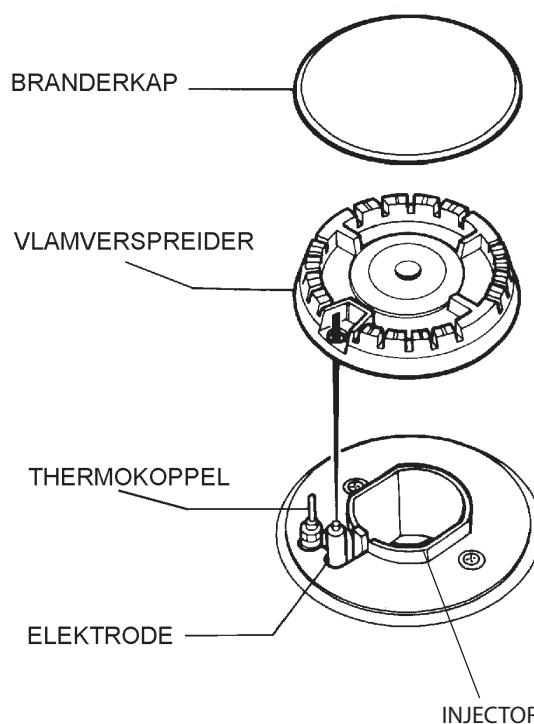
DOE DE BRANDERKAP OVER DE BEVESTIGINGSLIPPEN, DRAAI DE KAP VERVOLGENS RECHTSOM ZODAT DEZE IN POSITIE KLIKT.



Afb.1.9

DESN 511617

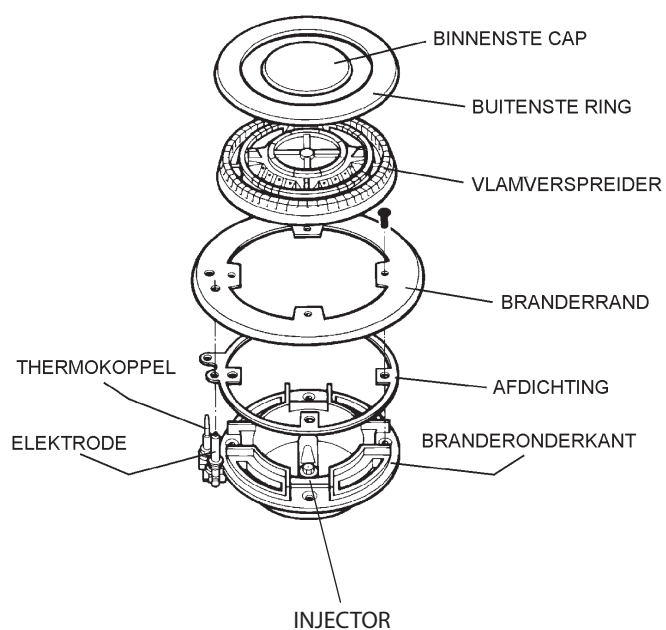
MONTAGE VAN SNELLE EN HALFSNELLE BRANDERS



Afb.1.10

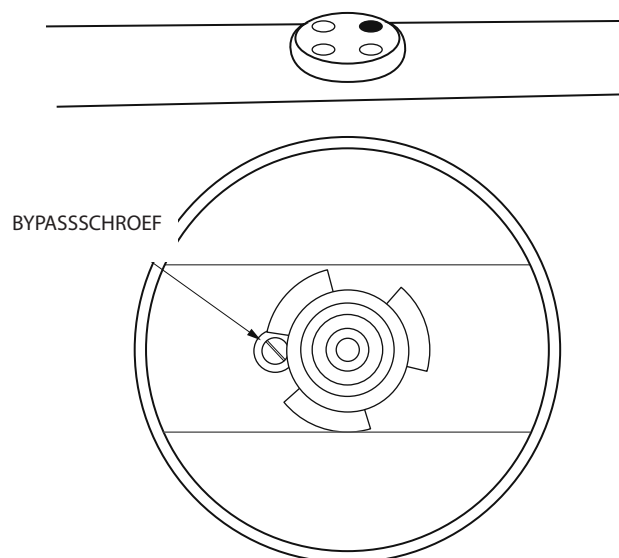
DESN 513900

WOKBRANDER



Afb.1.11

DESN 513900



Afb.1.12

DESN 517570

TECHNISCHE GEGEVENS - NL

KOOKPLAAT

AARDGAS G20 - (Apparaatcategorie I_{2H})

	Rechtvoor	Linksachter	Rechtsachter	Linksvoor
BRANDERTYPE	ULTRASNEL	SNEL	HALFSNEL	HALFSNEL
MAXIMUMWARMTE INPUT	3,5 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW
PLAATSBEPALING INJECTOR	130	116	097	097

POSITIE DRUKPUNT: Achter linkerkant van apparaat in kookplaat niveau

DRUKINSTELLING: 20 mbar

ONTSTEKING BRANDER: H.T. Vonk

NETHERLANDS (NG) G25/G25.3 - (Apparaatcategorie 2E(43.46 - 45.3MJ/M³(0°C))

	Rechtvoor	Linksachter	Rechtsachter	Linksvoor
BRANDERTYPE	ULTRASNEL	SNEL	HALFSNEL	HALFSNEL
MAXIMUMWARMTE INPUT	3,3 KW	3,0 KW	1,65 KW	1,65 KW
PLAATSBEPALING INJECTOR	132 (F2)	121 (F2)	0.94 (Y)	0.94 (Y)

POSITIE DRUKPUNT: Achter linkerkant van apparaat in kookplaat niveau

DRUKINSTELLING: 25 mbar

ONTSTEKING BRANDER: H.T. Vonk

PROPAAN GAS G31 - (Apparaatcategorie I_{3p})

	Rechtvoor	Linksachter	Rechtsachter	Linksvoor
BRANDERTYPE	ULTRASNEL	SNEL	HALFSNEL	HALFSNEL
MAXIMUMWARMTE INPUT	3,5 KW (250 g/h) (0,50 l/h)	3,0 KW (214 g/h) (0,42 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0,25 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0,25 l/h)
PLAATSBEPALING INJECTOR	95	85	65	65

POSITIE DRUKPUNT: Achter linkerkant van apparaat in kookplaat niveau

DRUKINSTELLING: G30: 28-30 mbar G31: 37 mbar Butaan - Propan

ONTSTEKING BRANDER: H.T. Vonk

ELECTRISCHE OVENS

NOMINAAL VERMOGEN BOVENSTE OVEN: 1.0 KW

NOMINAAL VERMOGEN GRILLELEMENT: 2 x 1.05 kW

NOMINAAL VERMOGEN ONDERSTE OVEN: 1.4 kW

VOEDING 230V 30 AMP

Het typeplaatje bevindt zich op een uitschuifbare plaat, achter de plintafdekking.

AGA Module - SE

VARNING – SERVICE FÅR ENDAST UTFÖRAS AV BEHÖRIG PERSON.

Koppla från el och gas innan någon service utförs. Kontrollera att apparaten är säker när du är klar.

Läs avsnittet "Tekniska data" och kontrollera att hällen kan konverteras till den gas som ska användas.

Konverteringen måste utföras av en person med lämplig behörighet. Efter konverteringen måste installationen överensstämja med gällande regelverk samt gällande krav från den lokala elleverantören. Läs anvisningarna innan apparaten konverteras.

-  **Om apparaten inte konverteras på rätt sätt upphör alla garantier att gälla och felaktigt utförd konvertering kan leda till åtal.**
-  **Vid service eller byte av gasbärande komponenter måste utrustningen koppla från gastillförseln innan driften startas. Kontrollera att apparaten är gassäker efter slutfört arbete.**
-  **Använd ALDRIG någon rekonditionerad eller otillåten gasreglerutrustning.**
-  **Koppla från elektriciteten och gastillförseln innan någon service utförs.**
-  **Kontrollera att apparaten är elsäker innan den ansluts till elnätet.**

Insprutare

Ta bort brännarlocken och flamspridarna. Ta bort de gamla munstyckena. Montera nya munstycken (se "Tekniska data" för uppgift om rätt munstycken). Montera delarna igen, i omvänd ordningsföljd. (Se **Fig. 1.13**, **Fig. 1.14** och **Fig. 1.15**).

Justera bypassskruven

Dra av alla vred och infattningar. Vrid bypassskruven på varje reglage medurs till stopp (se **Fig. 1.16**).

Klistra fast dekalen

Klistra gasoldekalen (LPGdekalen) över naturgasdelen på apparatens datadekal.

Tryckprovning

Anslut apparaten till gastillförseln.

Tryckprovningss punkten sitter precis nedanför spisplattans nivå till vänstre på spisen.

Sätt wokbrännarhuvudet, brännarlocket och ringen på plats på spisplattan. Tänd brännaren genom att trycka in reglaget och vrida det moturs till läget **HELT PÅ** (stor flamsymbol).

För **naturgasapparater** ska trycket vara 20 mbar (8 tum vattenmätare).

För **gasolapparater (LPG)** ska trycket vara G30/28 mbar eller G31/37mbar.

Stäng av kranen, koppla från manometern och sätt tillbaka tryckprovningss punkten blindskruv.

Kontrollera att alla brännare fungerar. Kontrollera att gassystemet är tätt.

MONTERA BRÄNNARNA

MONTERA BRÄNNARLOCK – SNABBA OCH MEDELSNABBA BRÄNNARE

SÄTT BRÄNNARLOCKET ÖVER FÄSTTAPPARNA OCH VRID SEDAN LOCKET MEDURS PÅ PLATS.

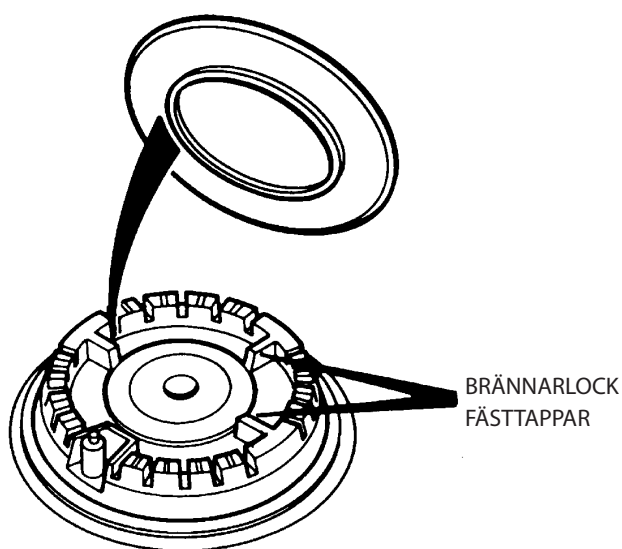


Fig. 1.13

DESN 511617

MONTERA SNABBA OCH MEDELSNABBA BRÄNNARE

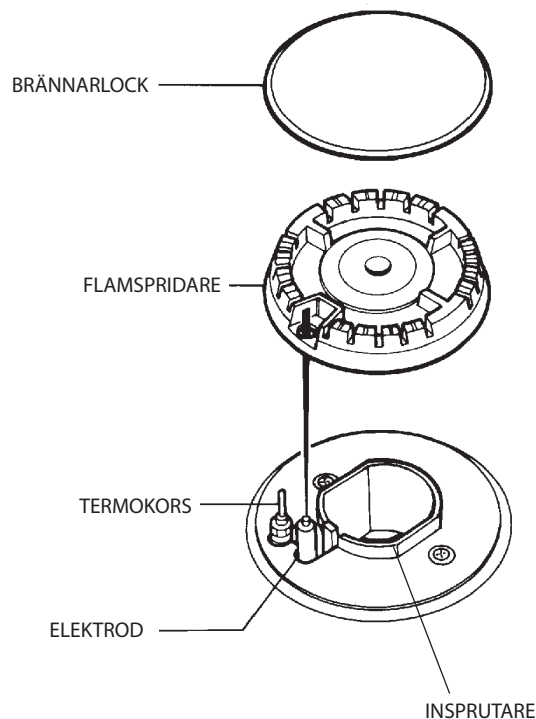


Fig. 1.14

DESN 513513

WOKBRÄNNARE

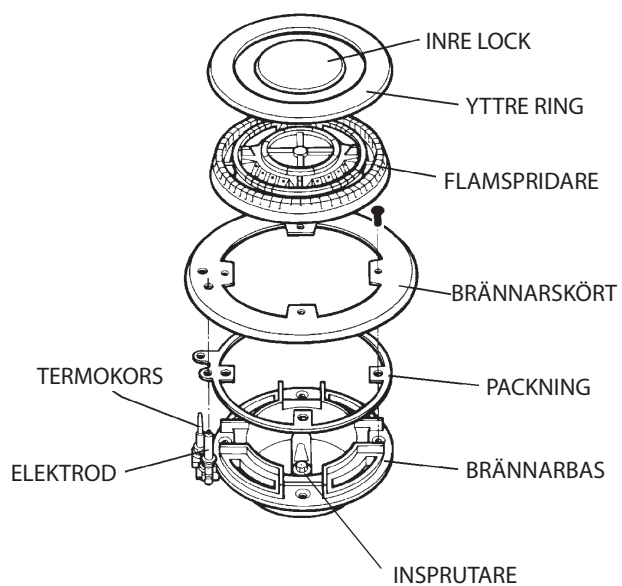


Fig. 1.15

DESN 513898

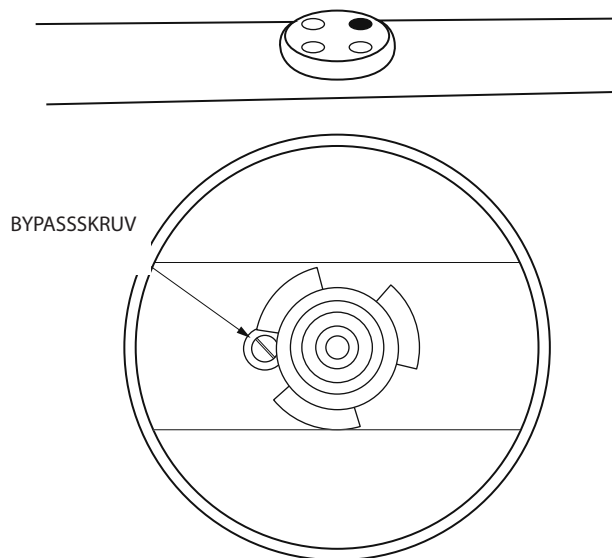


Fig. 1.16

DESN 517570

TEKNISKA DATA - SE

SPISSLATTA

NATURGAS GAS G20 – (Apparatkategori I_{2H})

	Höger fram	Vänster fram	Höger bak	Vänster bak
BRÄNNARTYP	ULTRASNABB	SNABB	MEDELSNABB	MEDELSNABB
MAXIMAL VÄRME INGÅNG	3,5 KW	3,0 KW	1,75 KW	1,75 KW
INSPRUTARMÄRKNING	130	116	097	097

TRYCKPUNKTENS LÄGE: Bakre vanstra sidan av apparaten vid varm platta-nivå

TRYCKINSTÄLLNING: 20 mbar

BRÄNNARTÄNDNING: Högsp. Gnista

PROPAN G31 - (Apparatkategori I_{3p})

	Höger fram	Vänster fram	Höger bak	Vänster bak
BRÄNNARTYP	ULTRASNABB	SNABB	MEDELSNABB	MEDELSNABB
MAXIMAL VÄRME INGÅNG	3,5 KW (250 g/h) (0,50 l/h)	3,0 KW (214 g/h) (0,42 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0,25 l/h)	1,75 KW (125 g/h) (0,25 l/h)
INSPRUTARMÄRKNING	95	85	65	65

TRYCKPUNKTENS LÄGE: Bakre vanstra sidan av apparaten vid varm platta-nivå

TRYCKINSTÄLLNING: G30: 28-30 mbar G31: 37 mbar Butan - Propan

BRÄNNARTÄNDNING: Högsp. Gnista

ELEKTRISKA UGNAR

ÖVRE UGN MÄRKEFFEKT: 1,0 KW

GRILL ELEMENT MÄRKEFFEKT: 2 x 1,05 kW

UNDRE UGN MÄRKEFFEKT: 1,4 kW

230 V 30 AMP **STRÖMFÖRSÖRJNING**

Informationsskylt ligger på en glidplatta , bakom den nedre ugnen

AGA Module - DE

WARNUNG: SERVICE IST NUR VON EINER AUTORISIERTEN FACHKRAFT DURCHZUFÜHREN.

Strom und Gasversorgung vor Servicearbeiten unterbrechen. Nach durchgeführter Arbeit auf Gerätesicherheit prüfen.

Überprüfen Sie im Abschnitt „Technische Daten“ die Eignung für den gewünschten Gastyp.

Die Umrüstung ist von einer fachkundigen Person vorzunehmen. Nach der Umrüstung muss das Gerät die einschlägigen Verordnungen sowie die Bestimmungen des lokalen Stromversorgungsunternehmens erfüllen. Lesen Sie die Anweisungen vor einer Umrüstung dieses Geräts.

- ⚠ Eine nicht ordnungsgemäß durchgeführte Umrüstung des Geräts führt zum Verlust aller Gewährleistungs- und Haftungsansprüche und kann gesetzliche Strafen nach sich ziehen.**
- ⚠ Bei Servicearbeiten und dem Austausch von gasführenden Komponenten ist die Gasversorgung vor Aufnahme der Arbeiten zu unterbrechen. Nach durchgeführter Arbeit ist eine Dichtheitskontrolle durchzuführen.**
- ⚠ Die Verwendung von aufgearbeiteten oder nicht genehmigten Gasreglern ist nicht gestattet.**
- ⚠ Strom und Gasversorgung vor Servicearbeiten unterbrechen.**
- ⚠ Testen Sie das Gerät vor der Wiederinbetriebnahme auf elektrische Sicherheit.**

Gasinjektoren

Entfernen Sie Brennerdeckel und Flammenverteiler. Entfernen Sie die alten Düsen. Bauen Sie die neuen Düsen ein (siehe Abschnitt „Technische Daten“ betreffs der richtigen Düsen). Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge (Siehe **Abb.1.17**, **Abb.1.18** und **Abb.1.19**).

Einstellung der BypassSchraube

Ziehen Sie alle Regler und Blenden ab. Drehen Sie die BypassSchraube jedes Steuerelements im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (siehe **Abb.1.20**).

Aufkleber anbringen

Kleben Sie den LPGasaufkleber über den Teil des Datenschildes mit der ErdgasKennzeichnung.

Druckprüfung

Schließen Sie das Gerät an die Gasversorgung an.

Der Prüfnippel sitzt direkt unterhalb der Heizplattebene an der hinteren, linken Seite des Herdes.

Bringen Sie den WokBrennerkopf, Brennerdeckel und Ring an der Heizplatte an. Zünden Sie den Brenner durch Drücken des entsprechenden Drehknopfes und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn auf **VOLLE HITZE**.

Bei Geräten für **Erdgas** sollte der Druck 20 mbar betragen.

Bei **LPGGeräten** sollte der Druck bei 28 mbar (G30) bzw. 37 mbar (G31) liegen.

Drehen Sie den Hahn zu, nehmen Sie den Druckmesser ab und bringen Sie die Abdeckschraube wieder an.

Überprüfen Sie die Funktion aller Brenner.

Prüfen Sie auf Gasdichtheit.

MONTAGE VON BRENNERN

EINSETZEN DES BRENNERDECKELS

SCHNELLE UND HALBSCHNELLE BRENNER

LEGEN SIE DIE BRENNERDECKEL ÜBER DIE HALTENASEN UND DREHEN SIE SIE DANN IM UHRZEIGERSINN IN IHRE FESTE POSITION.

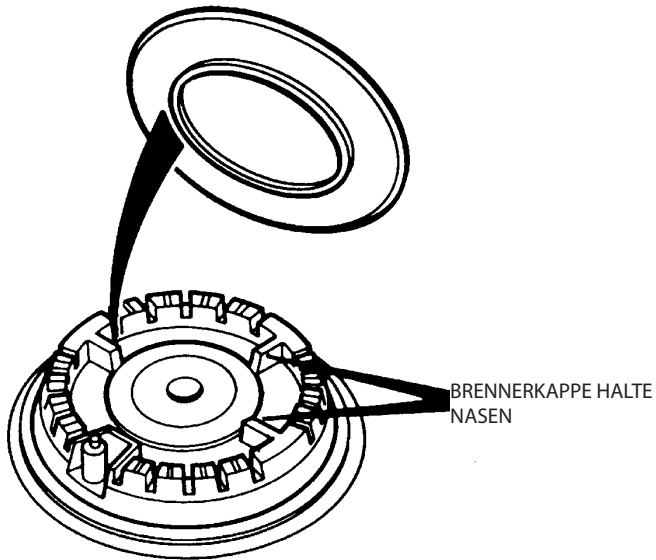


Abb.1.17

DESN 511617

MONTAGE DER SCHNELLEN UND HALBSCHNELLEN BRENNER

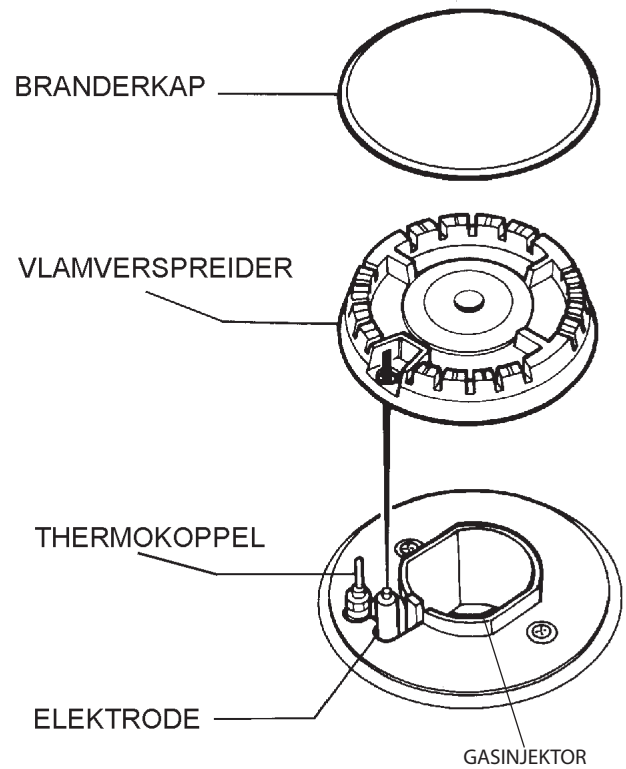


Abb.1.19

DESN 513900

WOK BRENNER

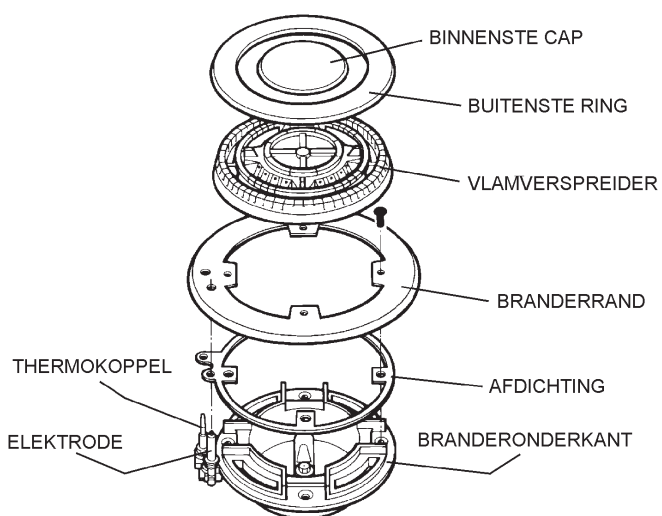


Abb.1.18

DESN 513901

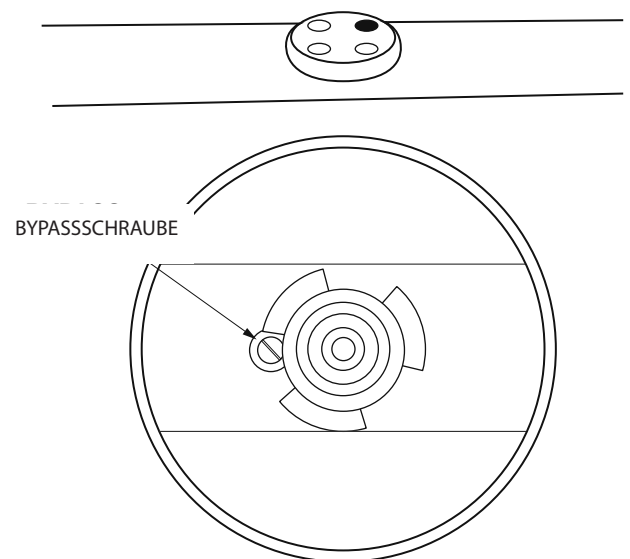


Abb.1.20

DESN 517570

TECHNISCHE DATEN - DE

HERDPLATTE

ERDGAS G20 - (Gerätekategorie I_{2H})

	RECHTS VORN (WOK)	LINKS VORN	RECHTS HINTEN	LINKS HINTEN
BRENNERTYP	ULTRASCHNELL	SCHNELL	MITTELSCHNELL	MITTELSCHNELL
MAXIMALER WÄRME-EINTRAG	3.5 KW	3.0 KW	1.75 KW	1.75 KW
INJEKTORMARKIERUNG	130	116	097	097

DRUCKEINSTELLPOSITION: Dhinten linken seite appliance at hot nivellierfunktion

DRUCKEINSTELLUNG: 20 mbar

BRENNERZÜNDUNG: H.T. Funke

PROPANE GAS G31 - (Gerätekategorie I_{3p})

	RECHTS VORN (WOK)	LINKS VORN	RECHTS HINTEN	LINKS HINTEN
BRENNERTYP	ULTRASCHNELL	SCHNELL	MITTELSCHNELL	MITTELSCHNELL
MAXIMALER WÄRME-EINTRAG	3.5 KW (250 g/h) (0.50 l/h)	3.0 KW (214 g/h) (0.42 l/h)	1.75 KW (125 g/h) (0.25 l/h)	1.75 KW (125 g/h) (0.25 l/h)
IINJEKTORMARKIERUNG	95	85	65	65

DRUCKEINSTELLPOSITION: Dhinten linken seite appliance at hot nivellierfunktion

DRUCKEINSTELLUNG: G30: 28- 30 mbar Butane G31 : 37 mbar Propane

BRENNERZÜNDUNG: H.T. Funke

ELEKTRISCHE BACKÖFEN

OBERER OFEN NENNLEISTUNG: 1.0 KW

GRILLHEIZSTAB NENNLEISTUNG: 2 x 1.05 kW

UNTERER OFEN NENNLEISTUNG: 1.4 kW

STROMVERSORGUNG 230 V - 30 A

Das typenschild befindet sich auf einem schiebeplatte , hinter dem unteren backofens

