

05/2010

Mod:CHINA/3L

Production code:ASIA2/C3R11-99



Diamond
catering equipment

INDEX

- 1 Algemene waarschuwing**
- 2 Instructies voor installatie**
 - 2.1 Informatie over de Chinese gasfornuizen
 - 2.1.1 Installatie schema
 - 2.1.2 Verschillende soorten branders
 - 2.1.3 Tabel voor gas, druk en categorieën
 - 2.1.4 “Soup” brander : gegevens en samenstelling gas
 - 2.1.5 “Turbo” brander : gegevens en samenstelling gas
 - 2.1.6 “Jumbo” brander : gegevens en samenstelling gas
 - 2.1.7 “Super Jet” brander : gegevens en samenstelling gas
 - 2.2 Technische gegevens : structuur en kookplan
- 3 Installatie van het apparaat**
 - 3.1 Voorbereiding
 - 3.2 Technische normen en gegevens
 - 3.3 Plaatsing
 - 3.3.1 Installatie gasaansluiting
 - 3.3.2 Installatie : aansluiting van water toe- en afvoer
 - 3.4 Controle bij gebruik van vloeibaar gas
 - 3.5 Regeling waakvlam
 - 3.6 Gebruikscontrole
 - 3.7 Presentatie aan de gebruiker
- 4 Gebruiksaanwijzingen**
 - 4.1 Ontsteking van de branders
 - 4.2 Gebruik van de waterinstallatie
- 5 Onderhoud en reiniging**
- 6 Regeling van de waakvlam**
- 7 Waterpas zetten door regeling van de poten**
- 8 Brander ontmantelen**
- 9 Sproeier veranderen**
- 10 Speciaal geval “Super Jet” brander**
- 11 Gaslijn voeding**
- 12 Waakvlam ontsteken**
- 13 Brander ontsteken**
- 14 Openen van de diverse waterkranen**
- 15 Water en gas aansluitingpunten**
- 16 Onderdelenlijst met hun referenties**
 - 16.1 Branders
 - 16.2 Gas componenten
 - 16.2 Water componenten
- 17 CE goedkeuring**

***** OPGEPAST ***** Worden de gegevens van deze handleiding niet gevolgd door de gebruiker of installateur, dan is de fabrikant niet verantwoordelijk voor elk ongeval of schade. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor fouten die te wijten zijn aan het drukken of overschrijven van deze gebruiksaanwijzing

De fabrikant behoudt het recht alle veranderingen aan te brengen aan het product zijnde nodig of nuttig en dat zonder de belangrijkste gegevens te wijzigen.

1. ALGEMENE WAARSCHUWING

- Lees zorgvuldig de gebruiksaanwijzing, dit bevat heel belangrijke gegevens betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en onderhoud.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing, het kan gelezen worden door de verschillende gebruikers.
- Bij ontvangst van het apparaat, goed nagaan of alles compleet is.
- De verpakking moet verwijderd worden volgens de geldende normen.
- In geval van twijfel, niet gebruiken en de nodige personen verwittigen.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden door de aangeduide persoon en voor een professioneel gebruik.
- Bij het schoonmaken, onderhoud of in geval van defect altijd water en gastoevoer afsluiten.
- De herstellingswerken kunnen enkel gebeuren door gebruik van originele wisselstukken en door een erkende dienst van verdelers.
- Het niet navolgen van deze instructies kan de veiligheid in gedrang brengen en de garantie laten vervallen !
- Het apparaat kan enkel gebruikt worden voor zijn oorspronkelijk doel waarvoor het gemaakt werd.
- De plaatsing moet gebeuren volgens de regels en normen gegeven door de fabrikant.
- Het apparaat nooit schoonmaken met waterslang onder druk.
- Nooit de openingen, luchtaanbreng en hitte uitstoot dichtmaken.
- Het roestvrij staal altijd proper houden volgens de hygiëne voorschriften.
- Veiligheid in werking stellen na gebruik.

2. INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE


- BIJ HET GEBRUIK MET ANDERE GASSEN, MOET DE INSTALLATIE EN VERANDERING GEBEUREN VOLGENS DE REGELS IN GEBRUIK (BELGISCHE NORM : NBN D 51.003) EN DAT DOOR ERKENDE TECHNIEKERS.
- DE VERZEGELDE REGELINGEN DIE UITGEVOERD WERDEN DOOR DE FABRIKANT OF ZIJN VERDELER, MOGEN NIET GEWIJZIGD WORDEN DOOR DE GEBRUIKER OF INSTALLATEUR.

2.1 INFORMATIE OVER DE CHINESE GASFORNUIZEN.

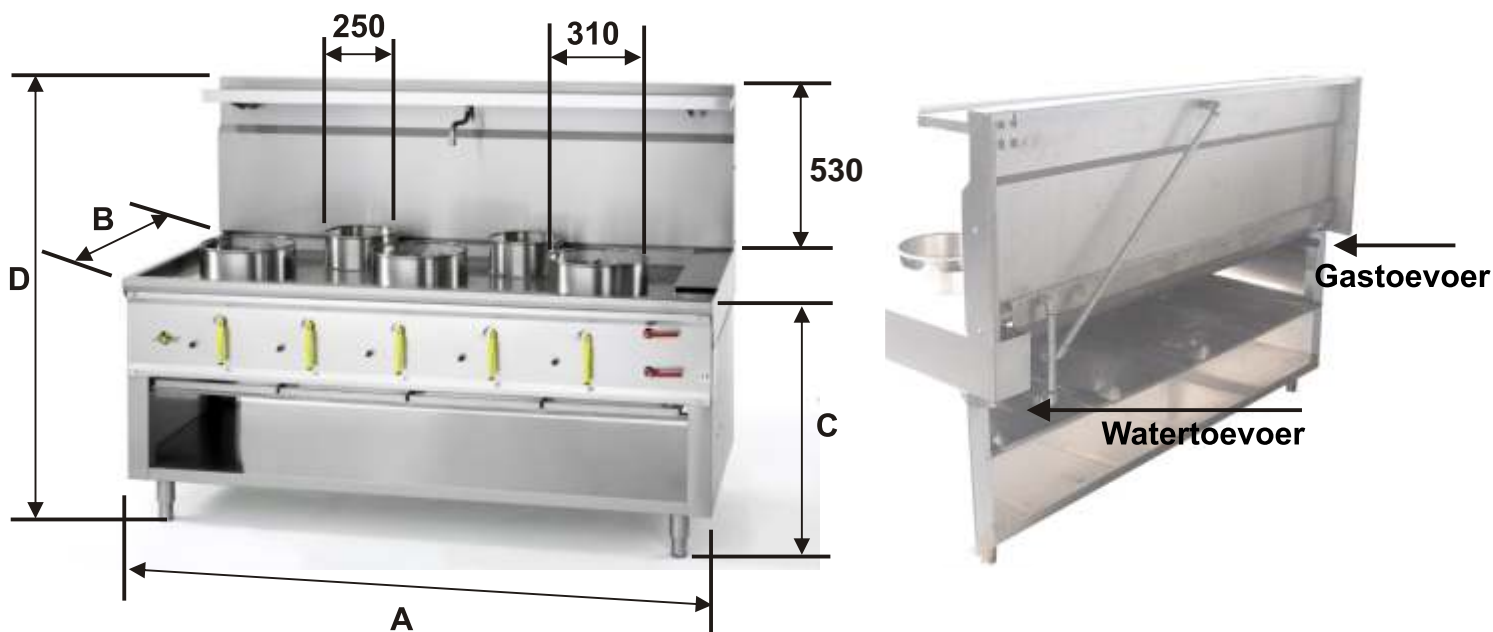
Deze gebruiksaanwijzing is geldig voor de fornuizen van reeks Asia I / II / III / IV van type A categorie 1 (aardgas of propaan).
Zie paragraaf 2.1.1 tot 2.1.7

Het plaatje met gelijkvormigheidsnormen EN 203 1° deel bevindt zich in de rechterkant van het onderstel.

Voorbeeld : Belgisch plaatje

TEKNO-LAM S.A. (www.bybertrand.be)		Tel: 0032/2.532.10.30	
Postweg 1A, 1600 Sint Laureins Berchem - Belgium		Fax: 0032/2.532.55.10	
PIN : 0461B L 0463			
Merk / Marque / Zeichen : BERTRAND			
Type :	<input type="radio"/> ASIA I <input type="radio"/> C1L <input type="radio"/> C2L <input type="radio"/> C3L <input type="radio"/> C4L		
	<input type="radio"/> ASIA II <input type="radio"/> C3R/1.1 <input type="radio"/> C3R/1.4 <input type="radio"/> C4R <input checked="" type="radio"/> C5R <input type="radio"/> C6R <input type="radio"/> C7R <input type="radio"/> NASI & BAMI 1 <input type="radio"/> NASI & BAMI 2		
	<input type="radio"/> ASIA IV <input type="radio"/> C1F <input type="radio"/> C3F <input type="radio"/> C5F <input type="radio"/> C3N <input type="radio"/> C4N <input type="radio"/> C6N <input type="radio"/> C2LE/E <input type="radio"/> C2RE/E		
Recuperatiebak/Bac de récupération Auffanggefäß		<input checked="" type="checkbox"/> ja/oui <input type="checkbox"/> nee/non/nein	
Branders/Bruleurs/Brenner :			
- SOUP	PCI: 8,09kW - PCS: 8,99kW	<input type="radio"/> 1X <input checked="" type="radio"/> 2X <input type="radio"/> 3X <input type="radio"/> 4X	
- TURBO	PCI: 16,41kW - PCS: 18,23kW	<input type="radio"/> 1X <input type="radio"/> 2X <input checked="" type="radio"/> 3X <input type="radio"/> 4X	
- JUMBO	PCI: 21,44kW - PCS: 23,82kW	<input type="radio"/> 1X <input type="radio"/> 2X <input type="radio"/> 3X <input type="radio"/> 4X	
- SUPER JET	PCI: 20,30kW - PCS: 22,55kW	<input type="radio"/> 1X <input type="radio"/> 2X <input type="radio"/> 3X <input type="radio"/> 4X	
N° Ser : 25.19.04.06.2000			
Q	65,41 kW	6,920 m³/h	
BE II2E+3P G20/G25 20/25mbar - G31 37mbar			
Toestel geregeld voor / Appareil réglé pour / Gerät, das reguliert wurde			
G20/G25 20/25mbar			
Type rookgasafvoer/Type d'évacuation Art von Räumung	A1		 0461/06

2.1.1 INSTALLATIE SCHEMA.



MODEL	ASIA I				ASIA II						NASI & BAMI		ASIA IV							
	C1L	C2L	C3L	C4L	C3R/1.1	C3R/1.4	C4R	C5R	C6R	C7R	1	2	C1F	C3F	C5F	C3N	C4N	C6N	C2LE/E	C2RE/E
Afmetingen in mm																				
Breedte A	600	1200	1500	1800	1090	1390	1790	1790	2250	2250	900	1790	700	1790	2250	1000	1250	2250	1200	1200
Diepte B	630	630	630	630	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	700	900
Hoogte C	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780
Hoogte met rug D					1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1130	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320
Gas aansluiting	G1/2"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G4/4"	G4/4"	G4/4"	G4/4"	G1/2"	G3/4"	G1/2"	G3/4"	G4/4"	G3/4"	G3/4"	G4/4"	G3/4"	G3/4"
Aantal laden	1	2	3	4	3	3	4	4	5	5	1	2	1	3	5	3	3	4	2	2
Ringen Ø230					1	1	2	2	2	3				1	3	2	2	4		
Ringen Ø290	1	2	3	4	2	2	2	3	4	4			1	2	2	1	2	2	2	2
Ringen Ø500											1	2								
Water opvangbak	nee	nee	nee	nee	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	nee	nee	nee	ja	ja
Netto gewicht	63 kg	105 kg	145 kg	165 kg	117 kg	135 kg	170 kg	175 kg	243 kg	250 kg	80 kg	160 kg	100 kg	160 kg	235 kg	117 kg	125 kg	170 kg	120 kg	140 kg
Netto gewicht met verpakking	70 kg	115 kg	160 kg	185 kg	130 kg	150 kg	190 kg	195 kg	270 kg	280 kg	90 kg	180 kg	110 kg	180 kg	260 kg	130 kg	140 kg	190 kg	135 kg	155 kg

2.1.2 VERSCHILLENDE SOORTEN BRANDERS



SOUP



TURBO



JUMBO



SUPER JET

Karakteristieken van de branders

	AARDGAS				PROPAAN GAS			
	PCI aardgas	PCS aardgas	Vermogen	Sproeiers	PCI propaan gas	PCS propaan gas	Vermogen	Sproeiers
SOUP	8,09 kW	8,99 kW	0,856 m³/h	6 X Ø 0,99	5,41 kW	5,88 kW	0,221 m³/h	6 X Ø 0,60
TURBO	16,41 kW	18,23 kW	1,737 m³/h	6 X Ø 1,50	14,95 kW	16,25 kW	0,610 m³/h	6 X Ø 1,08
JUMBO	21,44 kW	23,82 kW	2,269 m³/h	9 X Ø 1,39	16,55 kW	17,99 kW	0,675 m³/h	9 X Ø 0,78
SUPER JET	20,30 kW	22,55 kW	2,148 m³/h	21 X Ø 0,90	18,00 kW	19,57 kW	0,735 m³/h	18 X Ø 0,59

+ 3 gesloten

**2.1.3 TABEL GASSEN, DRUK EN CATEGORIËN VOOR DE VERSCHILLENDE LANDEN.
VOLGENS EN 437 (05-'94)**

CAT.	Gas Type	DRUK in mbar			LAND											
		Gebruikelijk	Min.	Max.	Duitsland	Luxemburg	België	Frankrijk	Zwitserland	Oostenrijk	Denemarken	Finland	Zweden	Groot Britannië		
Sproeier	Gas															
2H	G20	20	17	25	II 2E1L3P	I 2E				II 2H3P					I 2H	II 2H3P
2E	G20	20	17	25												
2L	G25	25	20	30												
2L	G25	20	17	25												
2LL	G25	20	17	25	II 2E1L3P											
I2E+	G20 1)	20	17	25			II 2E+3P									
	G20 1)	25	20	30			II 2E+3P									
3B/P	G30/G31 1)	28-29-30	25	35	II 2E1L3P											
3B/P	G30/G31 1)	50	42,5	57,5						II 2H3P						
3+	G30 1)	29	20	35												
	G31 1)	37	25	45												
3+	G30 1)	50	42,5	57,5												
	G31 1)	67	50	80												
I3P	G31 1)	30	25	35			II 2E+3P									II 2H3P
3P	G31 1)	37	25	45												
3P	G31 1)	50	42,5	57,5												
3P	G31 1)	67	50	80												

2.1.4 SOUP BRANDER : GEGEVENS EN SAMENSTELLING GAS VOLGENS EN 203 DEEL 1

Cat.	Gas type	Gebruiksdruk vooraan	Type brander : SOUP		Gasdruk aan sproeier		Aantal calorieën gebruikelijk in kw (1)	Gas vermogen (15°)
			Brander	Sproeier	Max. mbar	Min. mbar		
Sproeier	Kenmerk	mbar	Ø mm Type Ind.	Ø mm Ind			100%	m3/h
2H	G20	20	6 X 0,99	R	20	0,8	8,09	0,856
2H	G20	20	6 X 0,99	R	20	0,8	8,09	0,856
2L	G25	25	6 X 0,99	R	25	1	7,39	0,91
2LL	G25	20	6 X 0,99	R	20	0,8	6,47	0,796
2E+	G20 / G25	•) 20 / 25	6 X 0,99	R	20 / 25	0,8 / 1	8,09	0,856 / 0,91
3P	G31	•) 37	6 X 0,60	R	37	1,42	5,41	0,221

•) Druk regelaar gesloten
Sproeier Ø 1/100mm

Ind. = Indicatie R = Regelbaar R.d.A. = Luchttoevoer regeling
(1) waakvlam calorieën ongeveer 250 W inbegrepen

2.1.5 TURBO BRANDER : GEGEVENS EN SAMENSTELLING GAS VOLGENS EN 203 DEEL 1

Cat.	Gas type	Gebruiksdruk vooraan	Type brander :TURBO		Gasdruk aan sproeier		Aantal calorieën gebruikelijk in kw (1)	Gas vermogen (15°)
			Brander	Sproeier	Max. mbar	Min. mbar		
Sproeier	Kenmerk	mbar	Ø mm Type Ind.	Ø mm Ind			100%	m3/h
2H	G20	20	6 X 1,50	R	20	2,4	16,41	1,737
2H	G20	20	6 X 1,50	R	20	2,4	16,41	1,737
2L	G25	25	6 X 1,50	R	25	3	15,4	1,894
2LL	G25	20	6 X 1,50	R	20	2,4	13,52	1,664
2E+	G20 / G25	•) 20 / 25	6 X 1,50	R	20 / 25	2,4 / 3	16,41	1,737 / 1,89
3P	G31	•) 37	6 X 1,08	R	37	1,42	14,95	0,61

•) Druk regelaar gesloten
Sproeier Ø 1/100mm

Ind. = Indicatie R = Regelbaar R.d.A. = Luchttoevoer regeling
(1) waakvlam calorieën ongeveer 250 W inbegrepen

2.1.6 JUMBO BRANDER : GEGEVENS EN SAMENSTELLING GAS VOLGENS EN 203 DEEL 1

Cat.	Gas type	Gebruiksdruk vooraan	Type brander : JUMBO		Gasdruk aan sproeier		Aantal calorieën gebruikelijk in kw (1)	Gas vermogen (15°)
			Brander	Sproeier	Max. mbar	Min. mbar		
Sproeier	Kenmerk	mbar	Ø mm Type Ind.	Ø mm Ind			100%	m3/h
2H	G20	20	9 X 1,39	R	20	2,4	21,44	2,269
2H	G20	20	9 X 1,39	R	20	2,4	21,44	2,269
2L	G25	25	9 X 1,39	R	25	3	20,34	2,502
2LL	G25	20	9 X 1,39	R	20	2,4	18,66	2,295
2E+	G20 / G25	•) 20 / 25	9 X 1,39	R	20 / 25	2,4 / 3	21,44	2,269 / 2,502
3P	G31	•) 37	9 X 0,78	R	37	1,42	16,55	0,675

•) Druk regelaar gesloten
Sproeier Ø 1/100mm

Ind. = Indicatie R = Regelbaar R.d.A. = Luchttoevoer regeling
(1) waakvlam calorieën ongeveer 250 W inbegrepen

2.1.7 SUPER JET BRANDER : GEGEVENS EN SAMENSTELLING GAS VOLGENS EN 203 DEEL 1

Cat.	Gas type	Gebruiksdruk vooraan	Type brander : SUPER JET		Gasdruk aan sproeier		Aantal calorieën gebruikelijk in kw (1)	Gas vermogen (15°)
			Brander	Sproeier	Max. mbar	Min. mbar		
Sproeier	Kenmerk	mbar	Ø mm Type Ind.	Ø mm Ind			100%	m3/h
2H	G20	20	21 X 0,90	R	20	2,4	20,3	2,148
2H	G20	20	21 X 0,90	R	20	2,4	20,3	2,148
2L	G25	25	21 X 0,90	R	25	3	19,44	2,391
2LL	G25	20	21 X 0,90	R	20	2,4	19,44	2,391
2E+	G20 / G25	•) 20 / 25	21 X 0,90	R	20 / 25	2,4 / 3	20,3	2,148 / 2,391
3P	G31	•) 37	18 X 0,59*	R	37	1,42	18	0,735

•) Druk regelaar gesloten
Sproeier Ø 1/100mm

Ind. = Indicatie R = Regelbaar R.d.A. = Luchttoevoer regeling
(1) waakvlam calorieën ongeveer 250 W inbegrepen

* + 3 sproeiers dichtgemaakt zoals vermeld in artikel 10, foto 3

2.2 TECHNISCHE GEGEVENS

STRUCTUUR : - Structuur zelfdragend in roestvrij staal, zware uitvoering en geplaatst op regelbare poten.

- Buitenbekleding in inox 18/10 geborsteld graan 320

KOOKOPPERVLAK : - Gietijzeren branders met stabiele vlam, kroon in gietijzer

- Ieder type gas heeft zijn eigen sproeier.

- Branders geregeld door een SIT blok, waakvlam beveiligd door thermokoppel.

LEIDINGEN : - Waterleiding in rood koper diam 12, volgens de huidige hygiëne normen.

3. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Kan enkel gebeuren door erkende vakmensen en volgens de regels in gebruik.

WAARSCHUWING :

Indien het apparaat tegen een muur geplaatst wordt, dan moet deze hittebestendig zijn en weerstaan aan 100°C.

De apparaten moeten geplaatst worden in een geventileerd lokaal om de opstapeling te vermijden van gevaarlijke gassen en andere die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid.

De nodige luchttoevoer voor het verbrandingsproces is 2 m²/u per kW.

3.1 VOORBEREIDING

De beschermfolie heel langzaam verwijderen van de bekledingsstukken, zodanig dat er geen sporen van lijm achterblijven en dit alvorens eenieder gebruik.

3.2 TECHNISCHE NORMEN EN GEGEVENS

Tijdens de installatie moeten volgende opmerkingen in acht genomen worden :

-Normen in gebruik in het land, brandvoorschriften.

-Ongevalvoorschriften

-Naleven van de regels gegeven door de gasleverancier

-Gasinstallatie normen

-Hygiëne normen

-Na installatie, goedkeuring door gasleverancier.

3.3 PLAATSING

Het apparaat onder een afzuiginstallatie (dampkap) plaatsen en zorgen voor een perfecte verwijdering van verbrande gassen en dergelijke.

Het apparaat horizontaal plaatsen aan de hand van de regelbare poten.

Het apparaat kan alleen of naast andere geplaatst worden. Er moet juist in acht genomen worden dat het geen brandbare elementen zijn.

Nooit de lucht toe- en afvoer dichtmaken !

Nooit de ringen verwijderen gedurende het gebruik.

3.3.1 INSTALLATIE : GASAANSLUITING

-Moet aangesloten worden op gas met voldoende druk en eigenschappen.

-Het apparaat is getest en voorzien voor aardgas G20 20mbar of G25 25mbar.

N.B. Als de druk een verschil heeft van meer dan 10 % in vergelijking met de gebruikelijke druk, dan is het aangeraden een drukregelaar te plaatsen voor het apparaat.

-De gasaansluiting gebeurt door middel van een metalen leiding met de nodige doorsnede, een afsluitingskraan moet vooraan geplaatst worden.

-Na aansluiting, nakijken of er geen enkel gaslek is.

3.3.2 INSTALLATIE : AANSLUITING VAN WATER TOE- EN AFVOER

-De aansluiting op watertoevoer moet gebeuren met een metalen leiding met de nodige diameter (min. ½ galva of flexibel en dat volgens de normen).

-Vooraan een snel- sluitkraan plaatsen.

-In geval van verlies op het apparaat, gelieve uw verdeler of fabrikant te raadplegen.

-Alle schade veroorzaakt door foutieve behandeling doet de garantie vervallen.

3.4 CONTROLE BIJ GEBRUIK VAN VLOEIBAAR GAS (LPG)

Nagaan of de leidingen wel degelijk overeenstemmen met de ingangsdruk en vermeld op tabel 2.1.4 tot 2.1.7.

Nagaan of de propaan gasinstallatie met 2 drukregelaars de nodige druk heeft, alsook de verdampingscapaciteit.

3.5 REGELING WAAKVLAM

-Voor ieder gastype moet de waakvlam geregeld worden in lucht en in gas, zoals vermeld in punt 6.

3.6 GEBRUIKSCONTROLE

-Het apparaat starten volgens de gebruiksaanwijzing.

-Nakijken of er geen enkel gasverlies is, en dit conform de lokale normen.

-De ontsteking en gemeenschappelijke ontsteking van de piloot- en hoofdbrander nakijken.

-Afvoer van de gasregelaar voor verbrande gassen nakijken.

3.7 PRESENTATIE AAN DE GEBRUIKER.

- Het gebruik en de functie uitleggen aan de gebruiker aan de hand van dit instructieboekje.
- Het instructieboekje nalaten en de gebruiker aanmoedigen het te raadplegen.
- Uitleggen wat de luchttoevoer kan belemmeren, nodig voor het verwijderen van de verbrande gassen.
- Het is aangeraden aan de gebruiker een onderhoud- en servicecontract voor te stellen.

4. GEBRUIKSINSTRUCTIES

4.1 ONTSTEKING VAN DE BRANDERS

- De gaslijn bevoorraden door de vlinderkraan te plaatsen aan het symbool (zie punt 11).
- Het ontsteken van de waakvlammen gebeurt door het blauw knopje van het veiligheidsblok ingedrukt te houden en te ontsteken aan de hand van een lucifer (zie punt 12). Na het ingedrukt houden van de knop gedurende 15 seconden, moet de waakvlam blijven branden. Indien dit niet gebeurt, dezelfde procedure herhalen.
- Voor het ontsteken van de brander, de hendel klokwijs draaien. (zie punt 13)
- Voor het sluiten van de branders, in de omgekeerde richting werken.

4.2. GEBRUIK VAN DE WATERINSTALLATIE

- Voor de bediening van de zwanehalskraan, de bolkraan links naar boven draaien (punt 14).
- Voor watervaleffect de onderste kraan naar beneden draaien (punt 14)

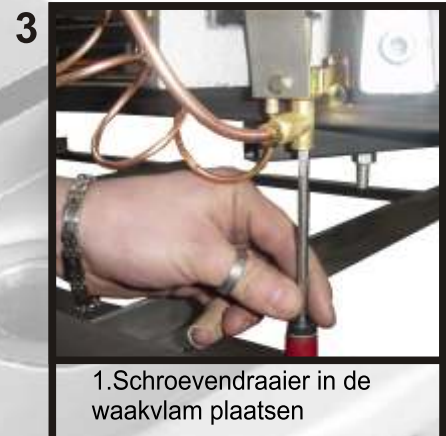
OPGELET : er moet altijd water aanwezig zijn in het kookvlak om elke vervorming te voorkomen.

5. ONDERHOUD EN REINIGING

- Alvorens het onderhoud te starten, de gastoevoer sluiten.
 - Dagelijks het roestvrij staal schoonmaken met een lauwe zeepsop, veelvuldig afspoelen en afdrogen.
 - Nooit het roestvrij staal schoonmaken met staalwol, stalen borstels of schrappers, aangezien kleine delen staal het roestvrij staal kunnen aantasten en roestvlekken veroorzaken !
 - Een roestvrij staalwol kan gebruikt worden indien in de richting van het roestvrij staal (geborstelde lijnen) gewreven wordt.
- OPGELET : nooit water onder druk gebruiken. Er kan water in de gasdelen binnendringen en zo de functie belemmeren alsook de veiligheidssystemen.
- ALLE ROESTVRIJ STALEN DELEN : schoonmaken met zeepsop en zorgvuldig drogen met een zachte doek (voor het opblinken).
 - Een jaarlijks onderhoud van de branders en sproeiers is noodzakelijk, alsook het invetten en nakijken van de gaskranen.

6. REGELING VAN DE WAAKVLAM

Waaqvlam regelen (verkleinen of vergroten van de vlam) volgens het gebruikte gastype.



- ↻ Om te vergroten
- ↻ Om te verkleinen



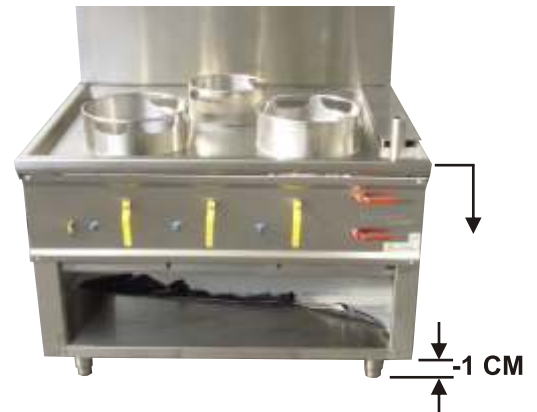
Na regeling van de waakvlam een verzegeling aanbrengen aan de hand van wat verf om te voorkomen dat de regeling nadien gewijzigd wordt.

7. WATERPAS ZETTEN DOOR REGELING VAN DE POTEN

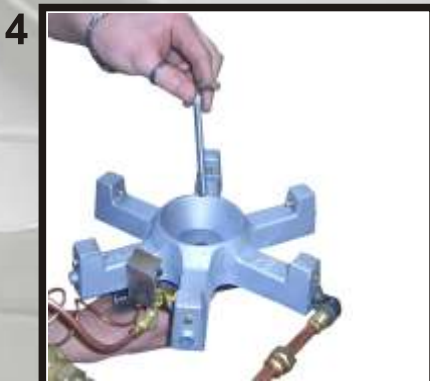
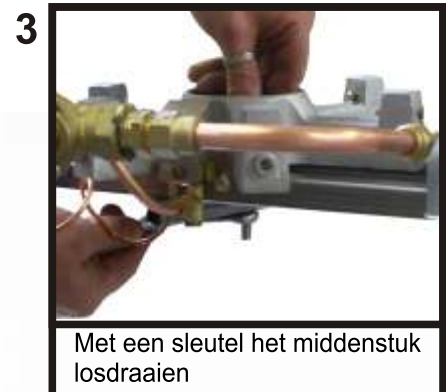
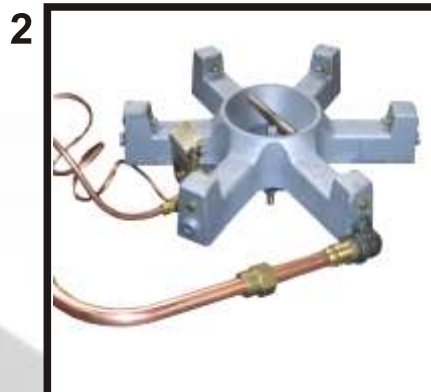
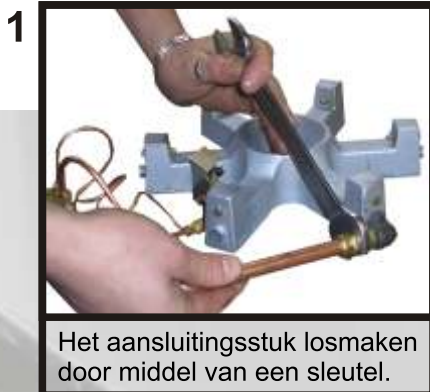


De poten van het apparaat in- of uitdraaien voor het waterpas zetten.

Voor een optimaal gebruik, daar waar de waterafvoer is, de poten 1 cm lager plaatsen, zodanig dat een eenvoudige waterafvoer bekomen wordt.



8. BRANDER ONTMANTELEN



9. SPROEIER VERANDEREN

- * Alvorens de sproeiers te verwijderen, zorgvuldig op nazien dat de brander en de kroon afgekoeld zijn, om brandwonden te vermijden.
- * De diameter van de sproeiers voor ieder type gas en brander respecteren zoals aangeduid in tabel 2.1.2. Zoniet kan dit ernstige gevolgen hebben voor de gezondheid van de gebruiker (groot Co gevaar !!!)
- * Steeds een dichtingpasta gebruiken voor het plaatsen van de sproeiers



10. SPECIAAL GEVAL "SUPER JET" BRANDER

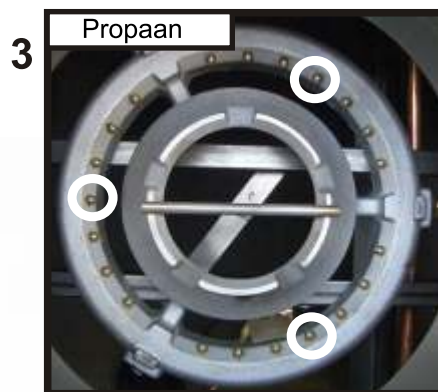
De wijziging van aardgas naar propaangas gebeurt niet alleen op het niveau van de sproeiers, maar er is eveneens een verschil van luchttoevoer aan de hand van een plaat die zich onder de brander bevindt.

Voor aardgas moet deze plaat aanwezig zijn (zie foto 1) - Voor propaan moet deze plaat verwijderd worden. (zie foto 2)



Geperforeerde plaat voor vermindering van luchttoevoer

Het verschil in de sproeiers is in de diameter van 0,90 voor aardgas tot 0,59 voor propaan. Eveneens het aantal sproeiers verschilt, van 21 sproeiers voor aardgas naar 18 voor propaan. De 3 ontbrekende sproeiers zullen vervangen worden door dichtgemaakte sproeiers gepositioneerd volgens foto 3.



Positie der gesloten sproeiers



Deze brander moet trouwens steeds gebruikt worden met een bovenring die moet geplaatst worden op de binnenring. (foto 4).

11. GASLIJN VOEDING

* Hoofdkraan voor het fornuis, voor meer veiligheid deze kraan sluiten op het einde van ieder gebruik.

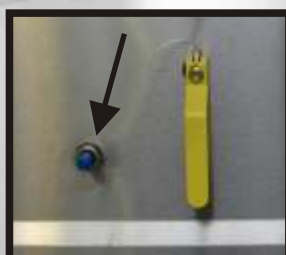


Positie gesloten



Positie open

12. WAAKVLAM ONTSTEKEN



Op de blauwe knop van het veiligheidsblok drukken



Waakvlam ontsteken dmv een lucifer en steeds de blauwe knop ingedrukt houdend.

13. BRANDER ONTSTEKEN



De kraan induwen om te deblokkeren en in de tegengestelde richting van de wijzers van een klok draaien



In deze positie is de gastoevoer maximaal



Tegen de wijzers van de klok blijven draaien om de kracht van de brander te verminderen

* Voor het dichtdraaien van de brander bovenvermelde procedure in de tegenovergestelde richting herhalen. Opletten dat de kraan geblokkeerd is.

14. OPENEN VAN DE DIVERSE WATERKRANEN



Bovenste kraan : openen van de kraan bovenaan (zwanenhals) voor het vullen van potten of wokpannen

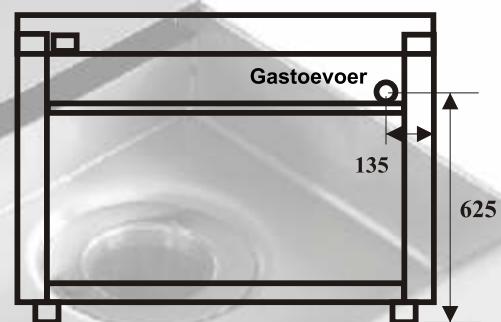


Onderste kraan : openen van de waterval voor het vullen van het kookvlak voor verkomen van verbrandingsgevaar

15. WATER EN GASAANSLUITINGSPUNTEN

Modellen :
C1L - C2L - C3L - C4L - C3N - C4N - C6N -
C2LE/E - C2R/E

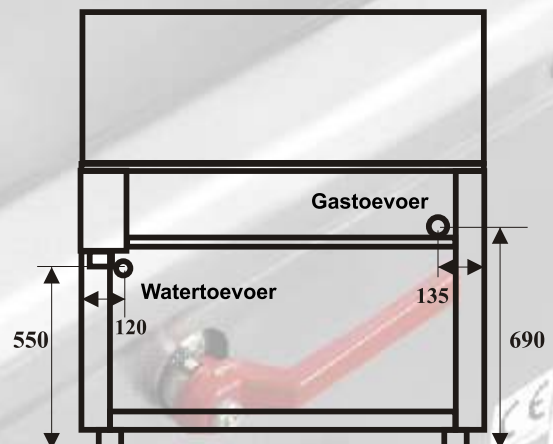
Voor de Ø van de gasleidingen zie tabel 2.1.1



Modellen :
C3R/1.1 - C3R/1.2 - C4R - C5R - C6R - C7R -
NASI & BAMI 1 - NASI & BAMI 2 - C1F - C2F - C5F

Voor de Ø van de gasleidingen zie tabel 2.1.1

Ø waterleiding is 1/2"



16. ONDERDELENLIJST MET HUN REFERENTIES

16.1 BRANDERS

SOUP (G041B)



TURBO (G041A)



JUMBO (G036)

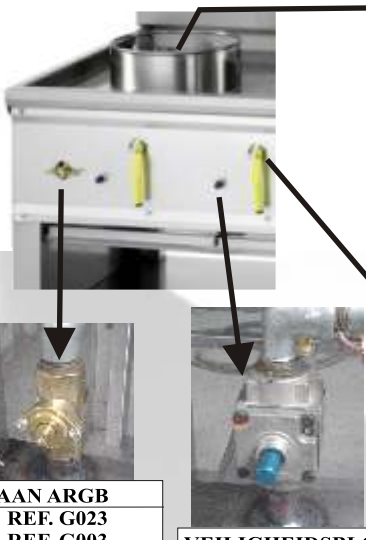


SUPER JET (G181)



16.2 GAS ONDERDELEN

16.3 WATER ONDERDELEN



KRAAN ARGB
 4/4 REF. G023
 3/4 REF. G003
 1/2 REF. G017

VEILIGHEIDSBLOK
 REF. G007

THERMOKOPPEL
 REF. G014

WAAKVLAM 3
VLAMMEN
 REF. G012

GASKRAAN GI 1/2"
 REF. G187

VEILIGHEIDSBLOK



Kraan E006A-B

BOLKRAAN MF ½
VOOR WATER
 REF. E001

17. CE CERTIFICAAT




TECHNIGAS

CERTIFICAAT

CE/0461/E0972

Dezorging door het Ministerieel Bureau van 1 mei 1994 erkent als zodanige organisatie te worden aan de proceduren vastgesteld in artikel 8 van de Richtlijn van de Raad 90/269/EEG van 29 juni 1990 betreffende de onderlinge aanpak van de voorschriften van de Lid-Staten inzake gedragsnormen in verband met de veiligheid de fitnes

TEKNO LAM NV/SA.
 Plaatsing 1 a B -1600 SINT-LAUREINS-BERCHTEM

voor rechts de CE-markering aan te brengen op de **WOK FORNUITZEN**

ASIA I - C1L, C2L, C3L, C4L

ASIA II - C3B1L, C3B2L, C4B, C3R, C4R, C7R, NASI & BAMI 1, NASI & BAMI 2

ASIA IV - C1F, C2F, C3F, C3S, C4S, C6S, C1EEL, C2BEE

De laatste vier toestellingen zijn:

- 47 SE DEU/F3/F7 Cor. C2F
- 802 PR Cor. C3E, 33F
- 136 Cor. C2EEL/EP
- 83 Cor. C2BEE
- 82/F3F Cor. C3F Cor. C2EEL/EP
- 117 Cor. C3E
- 83 Cor. C2EEL/EP

Door laatste verlenen aan de goedkeurde tevens erkenning van aan bijlage II 1 en 2 van de onderlinge Richtlijn

Opgesteld te Brussel, 11/01/2000


 Directeur
 K. De We

TECHNIGAS - Poststraat 125 - B-1830 Lekebeek
 Tel. +32.3.361.81.00 - Fax +32.3.361.81.04
 e-mail: techigas@techigas.be

Technig
 040-01-0

