

01/2014

Mod: RGH-50

Production code: NGETL5-50



Diamond
catering equipment

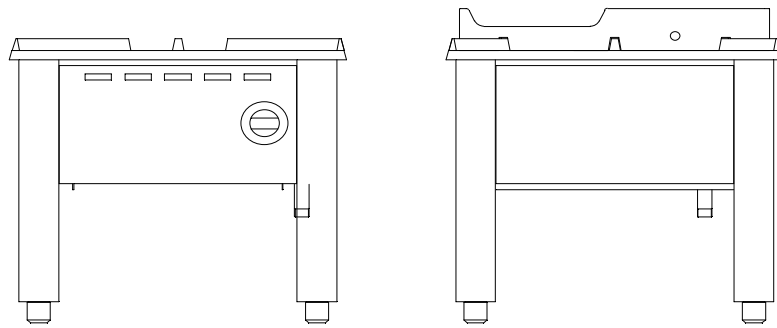
**HANDLEIDING INSTALLATIE,
GEBRUIK**

en

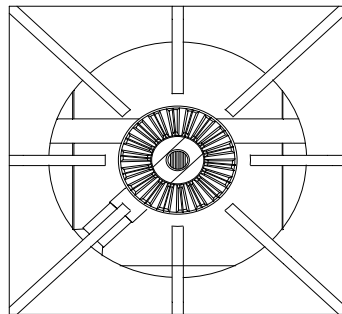
ONDERHOUD

Wokbrander

Type: NGETL 5 – 50



Woking - support



Wokingaufsatz

1. INSTALLATIE

Voor de installatie en gebruik van het apparaat dient het volgende in acht te worden genomen.

Voor EU en CH (Zwitserland) geldt:

Het apparaat moet aangesloten en gebruikt worden overeenkomstig nationale regels. Dit geldt voor de installatie, ventilatie van de ruimte en uitstoot van verbrandingsproducten.

Alleen voor CH (Zwitserland) geldt:

- SVGW normen voor gas G1 (2002): Installaties voor gas
- EKAS leidraad no. 1942 voor vloeibaar gas
- Voorschriften van kantoninstanties (bijv. Brandweer)

Voor DE (Duitsland) geldt:

Het apparaat moet worden aangesloten overeenkomstig de bestaande installatievoorschriften. Het kan alleen functioneren in een ruimte met voldoende ventilatie om de vorming van ongezonde verbrandingsproducten te voorkomen.

De volgende bepalingen en technische voorschriften zijn verplicht voor de installatie en gebruik van het apparaat:

- Bouwvoorschriften van een land
- Brandweerreglementen van een land
- Voorschriften arbeidsomstandigheden
- Bouwvoorschriften brandweertechische eisen en luchtcirculatie
- DVGW - Instructie G 600 (TRGI), „Technische regels voor gasinstallaties“
- TRF „Technische regels vloeibaar gas“
- DVGW – Instructie G 634 „Installatie keukens horeca, gas bedrijfsinstallaties“
- Voorschriften ongevallen VBG 21
- Voorschriften ongevallen VBG 77
- Veiligheidsvoorschriften keukens ZH 1/37
- Bepalingen „Luchttechnische installatie keukens“ VDI 2052
- Voorschriften installaties energievoorziening (GVU)

1.1 Bepalingen

Voor de installatie en afstelling van de apparaten alsmede voor de wijzigingen van het type gas moet er een gespecialiseerde monteur worden gebeld. Door de producent of bevoegd persoon verzegelde onderdelen mogen door de monteur niet worden aangeraakt.

Tijdens het gebruik moet het apparaat onder toezicht staan.

1.2 Installatieplaats / Plaatsen apparaat

Het apparaat moet op een stabiele en stevige ondergrond worden geplaatst. De ondergrond moet vlak en horizontaal zijn. Als u het op een tafel wilt plaatsen, moet deze van onbrandbaar materiaal zijn.

Als het apparaat aan de muur is aangesloten met flexibele buizen, moet het apparaat aan het platform worden geschroefd.

Deze manier van bevestigen is verplicht bij tafelmodellen.

Als het apparaat in de buurt van temperatuurgevoelige delen is geplaatst (bijv. meubelen, elektriciteitsnoeren in de muur) moet er een afstand van 100 mm naar de achterste wand en 200 mm naar de zijwanden bestaan.

1.3 Gasaansluiting

Controleer of het type gas overeenkomt met het type gas van de installatieplaats, voordat het apparaat wordt aangesloten.

Als dit niet het geval is, moet er een omzetting plaatsvinden voordat het apparaat in gebruik wordt genomen.

Als er flexibele buizen zijn gebruikt, moeten deze overeenkomstig DIN 3384 zijn. (Afhankelijk van het land, welke er toegestaan zijn)

In de gastoevoer moet een gas-stopkraan zijn aangebracht op een goed bereikbare plaats.

Afhankelijk van nationale regelgeving, moet er een thermo stopkraan zijn geïnstalleerd voor het apparaat.

Na het aansluiten moeten alle gaspijpen gecontroleerd worden op gaslekken met schuim of lekopspringspray.

2. Technische Gegevens (alleen geldig voor DE / CH / AT)

Het apparaat is geschikt voor gebruik van aardgas of vloeibaar gas / Constructietype A1

Categorie II 2 ELL 3 B/P (voor DE)
II 2 H 3 B/P (voor AT / CH)

	voedingsdruk	Waarden toegestane aansluitdruk
Aardgas	20,0 mbar	18,0 - 25,0 mbar
Vloeibaar gas	50,0 mbar	42,5 - 57,5 mbar

Buiten deze drukbereiken mag het apparaat niet in gebruik worden genomen.

2.1 Technische Gegevens (geldig voor EU)

Het apparaat is geschikt voor gebruik van aardgas of vloeibaar gas / Constructietype A1

Landen	Categorie	aansluitdruk (mbar)	
		2. familie	3. familie Aardgas Vloeibaar gas
AT	II2H3B/P	20	50
BE	II2E+3+	20/25	28-30/37
CH	II2H3B/P	20	50
DE	II2ELL3B/	20	50
DK	II2H3B/P	20	28-30
ES	II2H3+	20	28-30/37
FI	II2H3B/P	20	28-30
FR	II2E+3+	20/25	28-30/37
GB	II2H3+	20	28-30/37
GR	II2H3+	20	28-30/37
IE	II2H3+	20	28-30/37
IT	II2H3+	20	28-30/37
LU	I2E	20	
NL	II2L3B/P	25	28-30
NO	I3B/P		28-30
PT	II2H3+	20	28-30/37
SE	II2H3B/P		28-30

Type	Verwarmingsvermogen		Gasaansluitingswaarden			Verbrandingsvoorwaarde	Hoeveelheid uitstoot
	Aardgas	Vloeibaar gas	Aardgas E Aardgas H (G 20) HuB 0,42 m ³ /h	Aardgas L Earthgas LL (G 25) HuB 0,49 m ³ /h	Vloeibaar gas (G 30) HuB 0,31 kg/h		
NGETL 5 - 50	13 kW	11,5 kW	1,59 m ³ /h	1,85 m ³ /h	1,02 kg/h	16 m ³ /h	18 m ³ /h

De minimum verbrandingsvermogen van de Combi Wokbrander is 4,5 kW.

Dit resulteert in de volgende **stroomwaarden**:

Aardgas H, E (G20)	0,48 m ³ /h
Aardgas L, LL (G25)	0,55 m ³ /h
Vloeibaar gas (G30)	0,35 kg/h

Het apparaat wordt gebruikt met volle verbranding met vaste spuitmonden zonder instelling.
De Wokbrander heeft geen minimum verbranding instelling.
Het werkt geleidelijk van uit (uit) naar in (in).

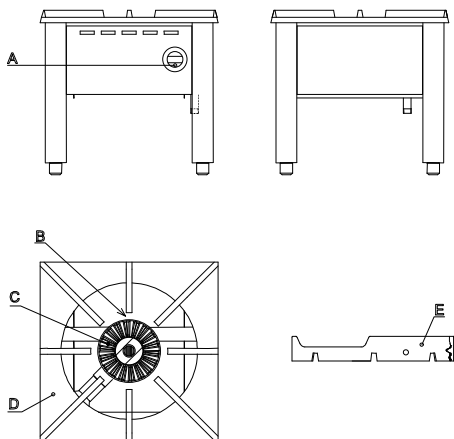
Voor de Combi Wokbrander en de waakvlam is de minimum hoeveelheid verbranding ingesteld voor vloeibaar gas met vaste spuitmonden. Voor aardgas zijn de spuitmonden ingesteld.

3. Instructie van gebruiker

De gebruiker moet getraind worden in het gebruik van het apparaat. De gebruiksaanwijzingen moeten door de gebruiker behouden worden. De gebruiker moet worden verteld dat na bouwtechnische veranderingen in de kamer die de verbrandingstoevoer beïnvloeden, de controle opnieuw moet worden uitgevoerd .

4. Bediening

4.1 Bedieningselementen



A = Gaskraan
om de gastoevoer van de brander te openen of te sluiten.

B = Waakvlam

C = Brander

D = Grillplaat

E = Wokringadapter

4.2 Inbedrijfstelling Wokbrander

- Voor het in gebruik nemen moet de hoofdgaskraan van het apparaat geopend worden.
- Druk dan op de knop van de veiligheidskraan "A" en houd de knop ingedrukt.
- Waakvlam ontsteken. Als de waakvlam brandt, knop "A" gedurende 15 - 20 seconden ingedrukt houden. Als na het loslaten van knop "A" de waakvlam dooft, moet u het ontstekingsproces herhalen.
- Draai nu het gasventiel knop "B" tegen de klok in naar stand "ON", de Wokbrander gaat branden.

**Let op! Niet boven de hoofdbrander leunen tijdens het ontstekingsproces.
De hoge vlam kan brandwonden veroorzaken.**

4.3 Afsluiten van de brander

Als de brander tijdelijk afgesloten wordt, moet de gaskraan met de hendel met de klok mee in de juiste stand worden gezet, zodat het apparaat in werking blijft.

Bij een langere onderbreking, moet de gaskraan met de hendel in stand - O – worden gezet. De hoofdgaskraan wordt nu afgesloten.

5. Belangrijke mededeling

Het apparaat is voor commercieel gebruik en moet door gekwalificeerd personeel worden bediend. Tijdens het gebruik moet er iemand bij het apparaat aanwezig zijn.

Het is noodzakelijk dat het apparaat regelmatig wordt gecontroleerd. De periode voor controles hangt af van het gebruik. Controles moeten in ieder geval één keer per jaar plaatsvinden.

Het is niet toegestaan pannen met platte bodems te gebruiken op de ring van de Wokbrander.

Met de brander voluit zonder Wok pannen er op, komt de vlam buiten de wokring. Met de brander voluit met wokpannen er op, reikt de vlam tot de zijkant. In beide gevallen kan het personeel brandwonden oplopen bij onoplettendheid.

In het geval van problemen, moet het apparaat worden uitgeschakeld. De hoofdgaskraan moet afgesloten worden en de servicemonteur moet worden gebeld.

Een eventuele wijziging van het type gas mag alleen door de fabrikant of zijn servicemonteur worden uitgevoerd.

5.1 LET OP – EXPLOSIEGEVAAR !!!!

Het is streng **verboden** de branders of de lades beneden of de luchtopeningen in de zijwanden te bedekken met aluminiumfolie, zilverpapier of soortgelijk materiaal.

Dit veroorzaakt een onjuiste luchtcirculatie, gasverbranding en **oververhitting** waardoor het gehele apparaat en de werking van de branders worden aangetast.

6. Schoonmaken (zie onderstaande foto's)

Voor u gaat schoonmaken, moeten alle onderdelen in stand -O- worden gezet. De hoofdgaskraan moet worden afgesloten. Na elk gebruik moet het apparaat schoongemaakt worden. Etenresotten en vet moeten worden verwijderd.

Maak schoon met warm water, indien nodig met reinigingsmiddel, een niet-agressief schoonmaakmiddel.

Bij het schoonmaken geen staalwol of schraper gebruiken, omdat roest dan zelfs bij roestvrijstaal kan optreden.

Let er vooral op dat de hoofdbrander en de waakvlam niet vuil zijn. Indien nodig moet de brander met niet-agressieve reinigingsmiddelen worden schoongemaakt. Het apparaat kan pas weer gebruikt worden, als het geheel opgedroogd is.

Als het apparaat voor langere tijd niet gebruikt gaat worden, moeten alle stalen onderdelen met een in olie gedrenkte doek behandeld worden, waardoor een beschermende laag ontstaat die tegen roest beschermt.

⇨ **Let op! Het fornuis niet met hogedruk water schoonmaken.**

Het fornuis zal een **langere levensduur** hebben en beter werken als u het elke dag **schoonmaakt**.



7. Onderhoud

Het apparaat vereist regelmatig onderhoud. We raden u een onderhoudscontract aan.

Onderhoud en reparaties mogen alleen door de fabrikant of zijn servicedienst met erkend personeel uitgevoerd worden.

Voor onderhoud en reparaties mogen **alleen originele onderdelen** worden gebruikt.

Tijdens het onderhoud worden de veiligheidsmaatregelen van het apparaat, de werking van de branders en bediening van de branders gecontroleerd. Gecontroleerd wordt of de vlammen niet groeien of terugslaan bij verhitting. Alle gaspijpen en onderdelen moeten gecontroleerd worden of ze goed zijn afgesloten. Spleten van de branders en buizen in het primaire luchtkanaal moeten vrij zijn van puin.

De gasarmaturen moeten gecontroleerd worden op een comfortabele bediening. Als er teveel beweging in zit, moeten deze onderdelen vervangen worden. In uitzonderlijke gevallen moeten ze gesmeerd worden, dit mag alleen door een servicemonteur worden uitgevoerd. De door de fabrikant verzegelde onderdelen mogen niet door de servicemonteur worden behandeld. Als buiten de genoemde werkzaamheden andere reparaties vereist zijn, geldt hetzelfde.

Alleen een juiste behandeling van het apparaat en regelmatig onderhoud door erkende monteurs garanderen een probleemloze werking van het apparaat en een veilige bediening.

Dit met inachtneming van wettelijke regelingen voor technische uitrustingen en regelingen m.b.t. ongevallen.

8. Handelwijze bij storingen

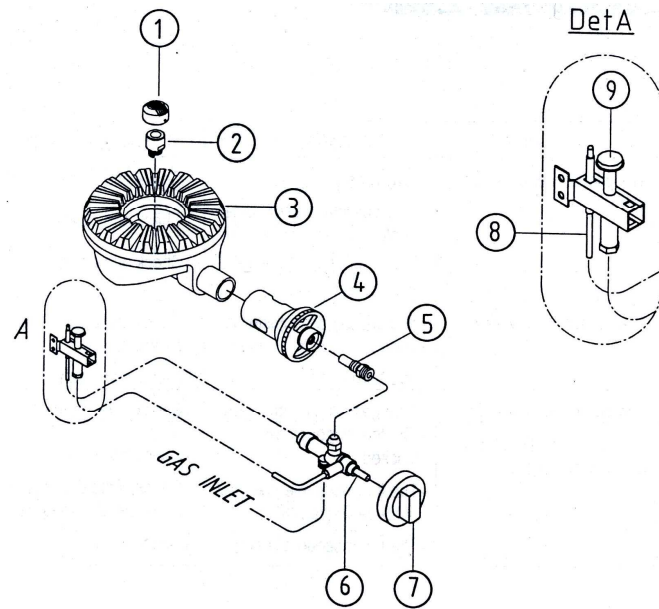
Storingen kunnen optreden als gevolg van fouten in de gastoevoer, vuil in de werkende onderdelen, onjuiste behandeling of falende ontbranding, regelaars, werking van controle elementen.

Als de gastoevoer in orde is, alle werkende onderdelen schoon zijn, geen onjuiste behandeling is uitgevoerd, dan moet u een servicemonteur laten komen.

In het geval van storingen moet het gasarmatuur (hoofdkraan) worden afgesloten.

Reparaties mogen alleen door een erkend servicemonteur worden uitgevoerd met inachtneming van de reglementen voor bediening en installatie.

Lijst van reserveonderdelen voor "DUAL" China / Euro Gas branders



Nr	Beschrijving	NS	P/N°	Hoeveelheid
1	Brander pit 9001	NS	GS 2025	1
2	Brander ventiel 9001	NS	GS 4237	1
3	Brander 9001	NS	GS 8033 S	1
4	Primaire lucht controle montage		GS 8000 S	1
5	Injector voor brander Ø 1.7		GS 282F	1
6	Veiligheidspin		GS 3875	1
7	ABS Knop		GS 3602	1
8	Thermokoppel		GS 3890	1
9	Waakvlam		GS 3851	1

OPLOSSING PROBLEMEN

LET OP – EXPLOSIEGEVAAR !!!!

Het is absoluut **verboden** aluminiumfolie of dergelijke te gebruiken om de brander, de bedieningsunit en zijwanden boven de laden te bedekken. **Anders kan dit schade veroorzaken aan uw fornuis!**

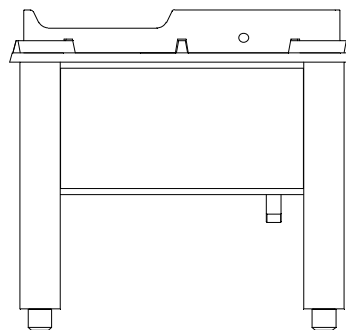
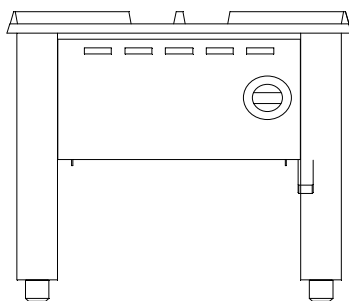
Bovenstaande veroorzaakt een onjuiste verbranding en slecht gasvuur, de unit zal **oververhit raken** en de branders zullen slecht functioneren.

N°	PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1	Waakvlam ontbrandt niet	<ul style="list-style-type: none"> - Gaspip waakvlam niet afgesloten - Waakvlam verstopt - Pit waakvlam verstopt - Smitmond waakvlam verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> - Geeft de hoofdgasleiding gas? - Uit elkaar halen en schoonmaken (evt. vervangen) - schoonmaken met staalborstel (evt. uit elkaar halen en schoonmaken) - Smitmond waakvlam (C) vervangen
2	Vlam brander is geel	<ul style="list-style-type: none"> - Luchtregeling is vereist - Brander is vuil 	<ul style="list-style-type: none"> - Opening luchtregeling moet 15 mm zijn - Uitmaken, uit elkaar halen, schoonmaken
3	Brander brandt niet	<ul style="list-style-type: none"> - Gaskraan is beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> - controle evt. vervangen
4	Waakvlam brandt, maar na loslaten veiligheidsarmatuur, blijft vlam niet branden	<ul style="list-style-type: none"> - Thermokoppel vuil - Thermokoppel produceert geen voltage in millivolt - Thermokoppel zit los - Mankement aan magneet thermokoppel gaskraan 	<ul style="list-style-type: none"> - schoonmaken met fijne staalborstel - uit elkaar halen en vervangen - weer op zijn plaats schroeven - uit elkaar halen en vervangen

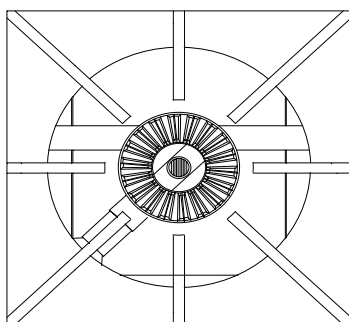
HANDLEIDING CONVERSIE

Wokbrander

Type: NGETL 5 – 50



Wokring - support



Wokringaufsatz

9. Omzetting van gas

Omzetting van gas mag alleen door een erkend servicemonteur in opdracht van de fabrikant worden uitgevoerd.

9.1 Technische gegevens (alleen geldig voor DE / CH / AT)

Geldig voor gebruik van aardgas of vloeibaar gas / Constructie type A1

Categorie II 2 ELL 3 B/P (voor DE)
II 2 H 3 B/P (voor AT / CH)

	voedings druk	Waarden toegestane aansluitdruk
Aardgas	20,0 mbar	18,0 - 25,0 mbar
Vloeibaar gas	50,0 mbar	42,5 - 57,5 mbar

Buiten deze drukbereiken mag het apparaat niet in gebruik worden genomen.

9.2 Technische gegevens (geldig voor EU)

Geldig voor gebruik van aardgas of vloeibaar gas / Constructie type A1

Land van bestemming	Categorie	Druk (mbar)	
		2. familie familie Aardgas gas	3. Vloeibaar
AT	II2H3B/P	20	50
BE	II2E+3+	20/25	28-30/37
CH	II2H3B/P	20	50
DE	II2ELL3B/P	20	50
DK	II2H3B/P	20	28-30
ES	II2H3+	20	28-30/37
FI	II2H3B/P	20	28-30
FR	II2E+3+	20/25	28-30/37
GB	II2H3+	20	28-30/37
GR	II2H3+	20	28-30/37
IE	II2H3+	20	28-30/37
IT	II2H3+	20	28-30/37
LU	I2E	20	
NL	II2L3B/P	25	28-30
NO	I3B/P		28-30
PT	II2H3+	20	28-30/37
SE	II2H3B/P		28-30

Type	Verwarmingsvermogen		Gasaansluitingswaarden Voluit			Verbrandingsvoorwaarden	Hoeveelheid uitstoot
	Aardgas	Vloeibaar gas	Aardgas E Aardgas H (G 20) HuB 0,42 m ³ /h	Aardgas L Aardgas LL (G 25) HuB 0,49 m ³ /h	Vloeibaar gas (G 30) HuB 0,31 kg/h		
NGETL 5 - 50	13 kW	11,5 kW	1,59 m ³ /h	1,85 m ³ /h	1,02 kg/h	16 m ³ /h	18 m ³ /h

De minimum verbranding instelling voor de Combi Wok brander is 4,5 kW.

Dit resulteert in de volgende **stroomwaarden**:

Aardgas H, E (G20)	0,48 m ³ /h
Aardgas L, LL (G25)	0,55 m ³ /h
Vloeibaar gas (G30)	0,35 kg/h

9.3 Tabel gegevens spuitmond

Type gas	Druk mbar	Combi-Wokbrander		Waakvlam Ø (mm)	Landen	
		Max. comb. Ø (mm)	Min. comb. Ø (mm)			
Aardgas H, E	G20	20	3,20	instelbaar	instelbaar AT / CH / DE / DK / ES / FI / GB / GR / IE / IT / LU / PT / SE BE / FR	
Aardgas H, E	G25	20/25	3,20	instelbaar		
Aardgas LL	G25	20	3,50	instelbaar	instelbaar DE	
Aardgas L	G25	25	3,20	instelbaar	instelbaar NL	
Vloeibaar gas B/P	G30	50	1,70	1,00	0,20	AT / CH / DE
Vloeibaar gas B/P	G30	28-30	1,95	1,15	0,20	DK / FI / NL / NO / SE
Vloeibaar gas B/P	G30	28-30/37	1,95	1,15	0,20	BE / ES / FR / GB / GR / IE / IT / PT

Het apparaat is in werking met maximale verbranding met vaste spuitmonden zonder voorafgaande instelling. Voor de hoofdbrander en de waakvlam wordt een minimale verbranding verkregen door een vaste spuitmond, voor aardgas moet de spuitmond ingesteld worden.

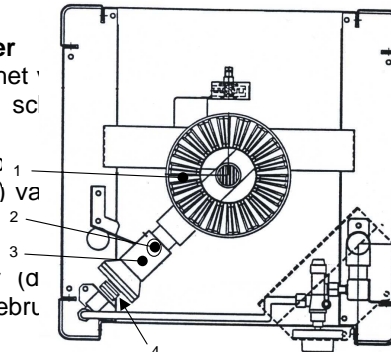
9.4 Vervanging spuitmond Wokbrander

Til de brander (1) 10 mm omhoog en trek het de schroef (2) van de behuizing (deze is losgeschroefd).

Verwijder dan de gehele behuizing (3) de spuitmond te draaien. Draai de sluitring (4) van ingebouwde sluitring niet zoekt.

Verwijder de spuitmond van de toevoer (a) spuitmond overeenkomstig de tabel voor gebruikte vereiste type gas.

De spuitmond moet met niet hardende tape worden bevestigd. Zet de brander terug door de instructies in omgekeerde volgorde te volgen. Let ook op de "primaire lucht afstand".

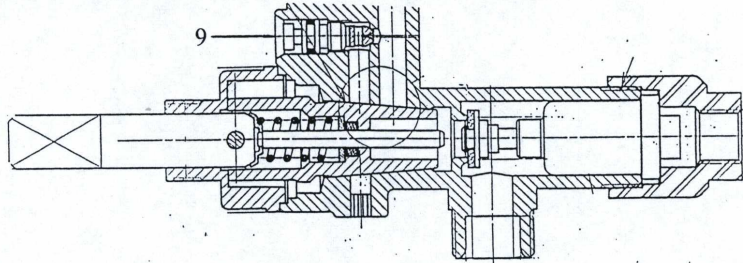


10. Instelling minimum vermogen

Voor de Combi Wok brander (soepbrander) moet het minimum vermogen ingesteld worden op 4,5 kW voor aardgas.

Het spuitmond boorgat in de minimum vermogen spuitmond is 50 mbar en 30 mbar.

Om voor aardgas te reguleren ga als volgt te werk:



Zet de brander in lage stand.

Stel met een kleine schroevendraaier minimum vermogen spuitmond in (9) zodat 4 kW wordt verkregen.

(Draai **met de klok mee** voor afname van het verwarmingsvermogen, draai **tegen de klok in** voor toename van het verwarmingsvermogen).

De instelling van het verwarmingsvermogen kan volgens de

volumetrische methode gedaan worden, zie stroomschema.

Het verwarmingsvermogen moet dusdanig bij koude als warme pit goed brandt.

Voor de omschakeling naar vloeibaar gas het tot de streep draaien.

worden ingesteld dat de brander zowel minimum vermogen spuitmond (9) licht

11. Instelling waakvlam

De waakvlam moet voor aardgas worden

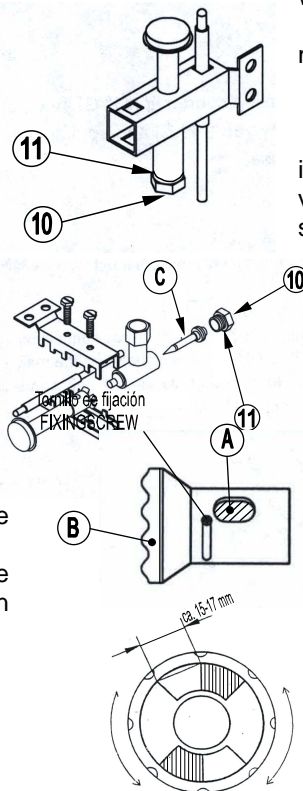
De schroef die de waakvlam aan de brander Verwijder deze met een kleine de ontsteking van de hoofdbrander. Draai **met stroming, tegen de klok in** toename van de Als in werking is gesteld met vloeibaar gas, draaien tot de streep.

De sluitring (11) en afsluitschroef (10) goed

12. Instelling primaire lucht

De primaire lucht is door de fabrikant bevestigd en verzegeld overeenkomstig het land van gebruik en het vereiste gas type. De instelling staat op de verpakking en het type plaatje vermeld.

Als het gas omgeschakeld moet worden, moet de instelling van primair gas gedaan worden als in de volgende tabel:



ingesteld. Dit wordt als volgt gedaan: verbindt (10) met sluitring (11). schroevendraaier, spuitmond (C) regelt **de klok mee** voor afname van de hoeveelheid gas.

spuitmond (C) met de klok mee vastdraaien.

Type gas		Druk (mbar)	Primaire luchtopening	
			in de moer (B)	op the injector (A)
Aardgas	G2 0	20	helemaal open	gesloten
Aardgas	G2 5	20	20 mm open	gesloten
Aardgas	G2 5	25	17 mm open	gesloten
Vloeibaar gas		30	helemaal open	helemaal open
Vloeibaar gas		50	26 mm open	gesloten

Indien gewenst hoeft alleen een kleine afstelling gedaan worden.

Als de primaire instelling gedaan is, moeten de nut moeder en de bevestigingsschroef op de injector verzegeld worden met lak.

13. Testen

Na een omzetting moet aan de volgende vereisten worden voldaan:

- De diameter en de druk van de spuitmond moeten overeenkomen met hetgeen de fabrikant heeft aangegeven.
- Alle gaspijpen en onderdelen moet goed bevestigd zijn.
- Ontsteking, door ontsteking, over ontsteking moet gegarandeerd zijn voor bediening op hoge en lage stand.
- De vlam mag niet groeien of terugslaan naar de spuitmonden
- Alle branders, ontstekingsmechanismen en controle-instellingen moeten gecontroleerd worden op vuil, veiligheid en werking.
- De afsluittijd van de thermo-elektrische ontstekingscontrole **mag niet meer zijn dan 60 seconden.**

14. Sticker

Nadat de omzetting van een type gas is uitgevoerd, moet er een nieuwe sticker worden geplakt op het apparaat dat duidelijk het nieuwe type gas en gasdruk laat zien.

OPLOSSINGEN PROBLEMEN

LET OP – EXPLOSIEGEVAAR !!!!

Het is absoluut **verboden** aluminiumfolie of iets dergelijks te gebruiken om de brander, de waakvlam en de zijwanden boven de laden te bedekken. **Anders kan dit schade veroorzaken aan uw fornuis!**

Bovenstaande veroorzaakt een slechte verbranding van gassen, de unit raakt **oververhit** en de branders zullen slecht functioneren.

N°	PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1	Waakvlam brandt niet	<ul style="list-style-type: none"> - Gaspip waakvlam niet afgesloten - Waakvlam verstopt - Pit waakvlam verstopt - Spuitmond waakvlam verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> - Geeft de hoofdgasleiding gas? - Uit elkaar halen en schoonmaken (evt. vervangen) - met staalborstel schoonmaken (evt. uit elkaar halen en schoonmaken) - Spuitmond waakvlam (C) vervangen
2	Vlam brander is geel	<ul style="list-style-type: none"> - Luchtventilatie met moer vereist - Brander is vuil 	<ul style="list-style-type: none"> - Luchtventilatieopening met moer moet 15 mm zijn - Uitmaken, uit elkaar halen, schoonmaken
3	Brander brandt niet	<ul style="list-style-type: none"> - Gaskraan is beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> - controle evt. vervangen
4	Waakvlam brandt, maar na het loslaten van de veiligheidsarmatuur, blijft de vlam niet branden	<ul style="list-style-type: none"> - Thermokoppel vuil - Thermokoppel produceert geen voltage in millivolt - Thermokoppel zit los - Magneet thermokoppel op gaskraan werkt niet 	<ul style="list-style-type: none"> - met fijne staalborstel schoonmaken - uit elkaar halen en vervangen - weer vastschroeven - uit elkaar halen en vervangen