

08/2018

Mod: CHINA/3S

Production code: ASIA1/C3L



Diamond
catering equipment



Your professional partner



INSTRUCTIES
ASIA

HOOFDSTUK	BESCHRIJVING	PAGINA
	Algemene regels	04
1.	Instructies voor installatie	05
1.1	Informatie over de Chinese gasfornuizen	05
1.1.1	Installatie schema	06
1.1.2	Verschillende soorten branders	06
1.1.3	Tabel coor gas, druk en categorieën	07
1.1.4	SOUP brander : Gegevens en samenstelling gas	07
1.1.5	TURBO brander : Gegevens en samenstelling gas	07
1.1.6	JUMBO brander : Gegevens en samenstelling gas	08
1.1.7	SUPER JET brander : Gegevens en samenstelling gas	08
1.1.8	AIR FORCE brander : Gegevens en samenstelling gas	08
1.2	Technische gegevens : Structuur en kookplan	08
2.	Installatie van het apparaat	09
2.1	Vorbereiding	09
2.2	Technische normen en gegevens	09
2.3	Plaasting	09
2.3.1	Installatie : gasaansluiting	09
2.3.2	Installatie : aansluiting van water toe-en afvoer	09
2.4	Controle bij gebruik van vloeibaar gas	09
2.5	Regeling waakvlam	09
2.6	Gebruikscontrole	09
2.7	Presentatie aan de gebruiker	09
3.	Gebruiksaanwijzingen	10
3.1	Ontsteking van de branders	10
3.2	Gebruik van de waterinstallatie	10
4.	Onderhoud en reiniging	11
5.	Regeling van de waakvlam	11
6.	Waterpas zetten door regeling van de poten	12
7.	Brander ontmantelen	12
8.	Sproeier veranderen	12
9.	Speciaal geval "Super Jet" brander	13
10.	Water en gas aansluitingpunten	13
11.	Verbinding water uitlaat	14
12.	Onderdelenlijst met hun referenties	14
12.1	Branders	14
12.2	Gas componenten	14
12.3	Water componenten	14
13.	CE goedkeuring	15



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.



DIT TOESTEL MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR EEN ERKEND INSTALLATEUR VAN GASTOESTELLEN. ANDERS ZAL DE GARANTIE VOLLEDIG VERVALLEN.

DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR LETSELS AAN PERSONEN OF MATERIËLE SCHADE AAN GOEDEREN WANNEER DE INSTRUCTIES VAN DEZE HANDLEIDING NIET WORDEN NAGELEEFD DOOR DE GEBRUIKER OF DE INSTALLATEUR.

DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF TEN AANZIEN VAN GEVOLGEN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN EVENTUELE ONJUISTHEDEN ALS GEVOLG VAN TRANSCRIPTIE- OF DRUKFOUTEN. DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH BOVENDIEN HET RECHT VOOR OM AAN DE PRODUCTEN VERANDERINGEN AAN TE BRENGEN DIE HIJ NUTTIG OF NODIG ACHT ZONDER ECHTER DE VOORNAAMSTE EIGENSCHAPPEN ERVAN TE WIJZIGEN.

— 1. 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.

1.1 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 1e deel bevindt zich in de rechterkant van het onderstel.

Voorbeeld : Belgisch plaatje

TEKNO-LAM S.A. (www.bybertrand.be)
Chaussée de Vilvorde, 1120 Bruxelles - Belgium

Tel: 0032/2.532.10.30
Fax: 0032/2.532.55.10

PIN : 0461B L 0463

Merk / Marque / Zeichen / Marks : **BERTRAND**

Type :

ASIA I	☐ C1L	☐ C2L	☐ C3L	☐ C4L
ASIA II	☐ C3R/1.1	☐ C3R/1.4	☐ C3R/1.4B	☐ C4R
	☐ C5R	☐ C6R	☐ C6RB	☐ C7R
	☐ C3R/JUMBO		☐ C5R/JUMBO	
ASIA IV	☐ C1F	☐ C3F	☐ C5F	☐ C2N
	☐ C3N	☐ C4N	☐ C6N	☐ C6NB
	☐ C2LE/E	☐ C2RE/E	☐ C3RE/E	
Recuperatiebak / Bac de récupération Aufhänggefäß / Tank of recovery ☐ ja/oui/yes ☐ nee/non nein/no				

ASIA soorten

Branders / Bruleurs / Brenner / Burners :

- **N.SOUP** PCI: 10,13kW - PCS: 8,99kW ☐ 1X ☐ 2X ☐ 3X ☐ 4X
- **TURBO** PCI: 16,41kW - PCS: 18,23kW ☐ 1X ☐ 2X ☐ 3X ☐ 4X
- **JUMBO** PCI: 21,44kW - PCS: 23,82kW ☐ 1X ☐ 2X ☐ 3X ☐ 4X
- **SUPER JET** PCI: 20,30kW - PCS: 22,55kW ☐ 1X ☐ 2X ☐ 3X ☐ 4X
- **AIR FORCE** PCI: 23,11kW - PCS: 25,68kW ☐ 1X ☐ 2X

Branders soorten

N° Ser : **25.21.05.15.3959**

Q **79,55 kW**

8,419 m³/h

BE II2E+3P

G20/G25 20/25mbar - G31 37mbar

Toestel geregeld voor / Appareil réglé pour

Gerät, das reguliert wurde / Apparatus regulated for :

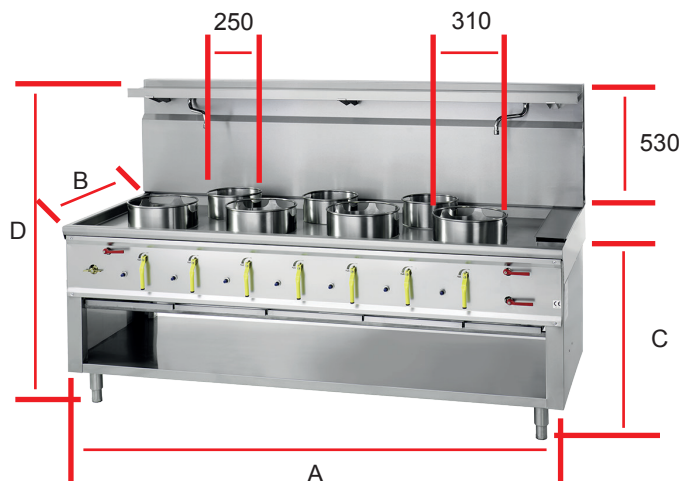
G20/G25 20/25mbar



Type rookgasafvoer / Type d'évacuation
Art von Räumung / Type of evacuation

A1

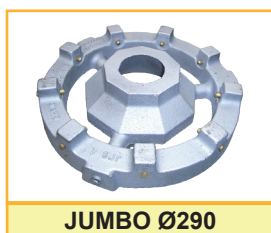
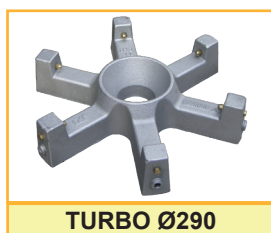
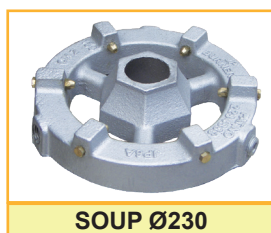
1.1.1 Installatie schema



		ASIA I				ASIA II					ASIA III		ASIA IV		ASIA V						
MODEL		C1L	C2L	C3L	C4L	C3R/1.1	C3R/1.4	C4R	C5R	C6R	C7R	C3N	C4N	C2LE/E	C2RE/E	C1F	C3F/1.4	C3F/1.8	C5F	C6F	C7F
Breedte (*)	A	600	1200	1500	1800	1090	1390	1790	1790	2250	2250	1000	1250	1200	1200	800	1400	1800	1800	2250	2250
Diepte (*)	B	630	630	630	630	900	900	900	900	900	900	900	900	700	900	900	900	900	900	900	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	1320	1320						
Gas aansluiting		G1/2'	G3/4'	G3/4'	G3/4'	G3/4'	G3/4'	G4/4'	G4/4'	G4/4'	G4/4'	G3/4'	G3/4'	G3/4'	G3/4'	G1/2'	G3/4'	G3/4'	G4/4'	G4/4'	G4/4'
Aantal landen		1	2	3	4	3	3	4	4	5	5	3	3	2	2	1	2	2	3	4	4
Ring Ø230						1	1	2	2	2	3	2	2				1	1	2	2	3
Ring Ø290		1	2	3	3	2	2	2	3	4	4	1	2	2	2	1	2	2	3	4	4
Water opvangbak		nee	nee	nee	nee	ja	ja	ja	ja	ja	ja	nee	nee	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Netto gewicht (kg)		83	105	145	165	117	135	170	175	243	250	117	125	120	140	80	135	170	175	243	250
Netto gewicht met verpakking (kg)		70	115	160	185	130	150	190	195	270	280	130	140	135	155	90	150	190	195	270	280

Afmetingen in mm

1.1.2 Verschillende soorten branders



	AARDGAS				PROPAAN GAS			
	PCI aardgas	PCS aardgas	Vermogen	Spoelers	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
AIR FORCE	23,11 kW	25,68 kW	2,446 m³/h	1 x Ø 4,15	23,04 kW	26,60 kW	0,715 m³/h	1 x Ø 2,5

1.1.3 Tabel gasen, druk en categoriën voor de verschillende landen Volgens en 437 (05-'94)

CAT.	Gas Type	Druk in mbar			Land									
		Gebruik-												
		kelkijk	Min.	Max.	Duitsland	Luxemburg	België	Frankrijk	Oostenrijk	Denemarken	Finland	Zweden	Ierland	Groot Brittanië
Sproeier	Gas								Zwitserland	Spanje	Nederland	Italië	Portugal	
2H	G20	20	17	25					II2H3P	II2H3P		I2E		II2H3P
2E	G20	20	17	25	II2ELL3P	I2E								
2L	G25	25	20	30							II2L3P			
2L	G25	20	17	25										
2LL	G25	20	17	25	II2ELL3P									
I2E+	G20	20	17	25			II2E+3P	II2E+3P						
	G20	25	20	30			II2E+3P	II2E+3P						
3B/P	G30/G31	28-29-30	25	35										
3B/P	G30/G31	50	42,5	57,5	II2ELL3P				II2H3P					
3+	G30	29	20	35										
	G31	37	25	45										
3+	G30	50	42,5	57,5										
	G31	67	50	80										
I3P	G31	30	25	35							II2L3P			
3P	G31	37	25	45			II2E+3P	II2E+3P		II2H3P			II2H3P	
3P	G31	50	42,5	57,5				II2E+3P		II2H3P				
3P	G31	67	50	80										

1.1.4 Soup Brander : Gegevens en samenstelling gas Volgens en 203 Deel 1

Cat	Gas Type	Gebruiksdruk vooraan	Type brander : SOUP Brander	Sproeier	Gasdruk aan sproeier		Aantal calorieën gebruikelijk in kW (1)	Gas vermogen (15°)
Sproeier	Kenmerk	mbar	Ø mm Type Ind	Ø mm Ind	Max mbar	Min mbar	100%	m³/h
2H	G20	20	6 X 0,99	R	20	0,8	8,9	0,856
2H	G20	20	6 X 0,99	R	20	0,8	8,9	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
Ind = Indicatie
R = Regelbaar
(1) Waakvlam calorieën ongeveer 250 W inbegrepen
Sproeier Ø 1/100mm

1.1.5 Turbo Brander : Gegevens en samenstelling gas Volgens en 203 Deel 1

Cat	Gas Type	Gebruiksdruk vooraan	Type brander : TURBO Brander	Sproeier	Gasdruk aan sproeier		Aantal calorieën gebruikelijk in kW (1)	Gas vermogen (15°)
Sproeier	Kenmerk	mbar	Ø mm Type Ind	Ø mm Ind	Max mbar	Min mbar	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
Ind = Indicatie
R = Regelbaar
(1) Waakvlam calorieën ongeveer 250 W inbegrepen
Sproeier Ø 1/100mm

1.1.6 Jumbo Brander : Gegevens en samenstelling gas

Volgens en 203 Deel 1

Cat	Gas Type	Gebruiksdruk vooraan	Type brander : JUMBO Brander	Sproeier	Gasdruk aan sproeier		Aantal calorieën gebruikelijk in kW (1)	Gas vermogen (15°)
Sproeier	Kenmerk	mbar	Ø mm Type Ind	Ø mm Ind	Max mbar	Min mbar	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 regelmatig gesloten
Ind = Indicatie
R = Regelbaar
(1) Waakvlam calorieën ongeveer 250 W inbegrepen
Sproeier Ø 1/100mm

1.1.7 Super Jet Brander : Gegevens en samenstelling gas

Volgens en 203 Deel 1

Cat	Gas Type	Gebruiksdruk vooraan	Type brander : SUPER JET Brander	Sproeier	Gasdruk aan sproeier		Aantal calorieën gebruikelijk in kW (1)	Gas vermogen (15°)
Sproeier	Kenmerk	mbar	Ø mm Type Ind	Ø mm Ind	Max mbar	Min mbar	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 regelmatig gesloten
Ind = Indicatie
R = Regelbaar
(1) Waakvlam calorieën ongeveer 250 W inbegrepen
Sproeier Ø 1/100mm

1.1.8 Air Force Brander : Gegevens en samenstelling gas

Volgens en 203 Deel 1

Cat	Gas Type	Gebruiksdruk vooraan	Type brander : AIR FORCE Brander	Sproeier	Gasdruk aan sproeier		Aantal calorieën gebruikelijk in kW (1)	Gas vermogen (15°)
Sproeier	Kenmerk	mbar	Ø mm Type Ind	Ø mm Ind	Max mbar	Min mbar	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 regelmatig gesloten
Ind = Indicatie
R = Regelbaar
(1) Waakvlam calorieën ongeveer 250 W inbegrepen
Sproeier Ø 1/100mm

1.2 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.
- Brander geregeld door een SIT blok, waakvlam beveiligd door thermokoppel.

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

— 2. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT —

Kan enkel gebeuren door erkende vakmannen 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.

2.1 Voorbereiding

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

2.2 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

2.3 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.

2.3.1 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.

2.3.2 Installatie : Aansluiting van water toe-en afvoer

- De aansluiting op watertoevoer moet gebeuren met een metalen leiding met de nodige diameter (min. 1/2 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.

2.4 Controle bij gebruik van vloeibaar gas

Nagaan of de leidingen wel degelijk overeenstemmen met de ingangsdruk en vermeld op tabel 1.1.4 tot 1.1.7.

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

2.5 Regeling waakvlam

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

2.6 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.

2.7 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.

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

3.1 Ontsteking van de branders

De gaslijn bevoorraden door de vlinderkraan te plaatsen aan het symbool (A).

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 (B).

Na het ingedrukt houden van de knop gedurende 15 seconden, moet de waakvlam blijven branden.

Indien dit niet gebeurt, dezelfde procedure herhalen.

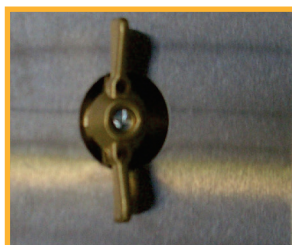
Voor het ontsteken van de brander, de hendel klokwijs draaien (C).

Voor het sluiten van de branders, in de omgekeerde richting werken.

A



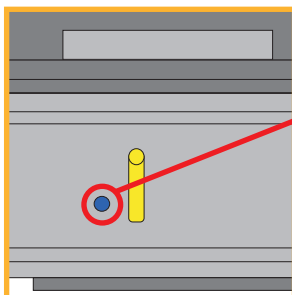
Positie gesloten



Positie open

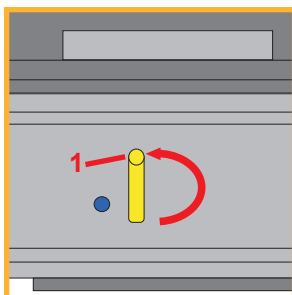
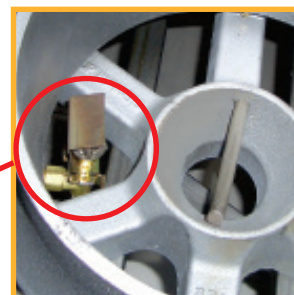
Hoofdkraan voor het fornuis,
voor meer veiligheid deze kraan sluiten
op het einde van ieder gebruik.

B

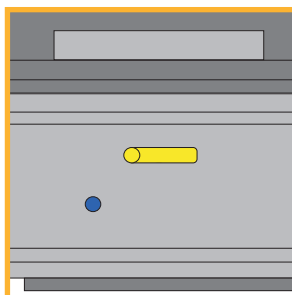


Op de blauwe knop van het veiligheidsblok drukken

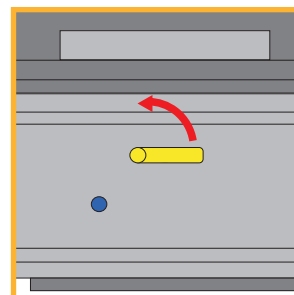
Waakvlam ontsteken dmv een lucifer en steeds de blauwe knop ingedrukt houdend.



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



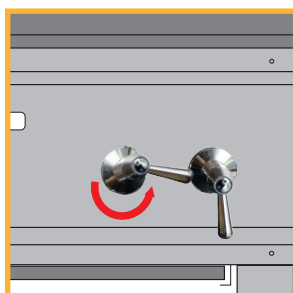
Tegen de wijzers van de klok blijven draaien om de kracht van de brander te verminderen

3.2 Gebruik van de waterinstallatie

Voor de bediening van de zwanenhalskraan, de bolkraan links naar boven draaien (D). Voor watervaleffect de onderste kraan naar beneden draaien (E).

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

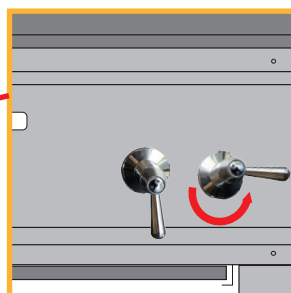
D



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



E



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

— 4. ONDERHOUD EN REINIGING —

Alvorens het onderhoud te starten, de gastoevoer sluiten.

Dagelijks het roestvrij staal schoonmaken met een lauw zeepsop, veelvuldig afspoelen en afdrogen.

Na het schoonmaken, zet het apparaat aan om vocht te drogen dat mogelijk stagneert..

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.

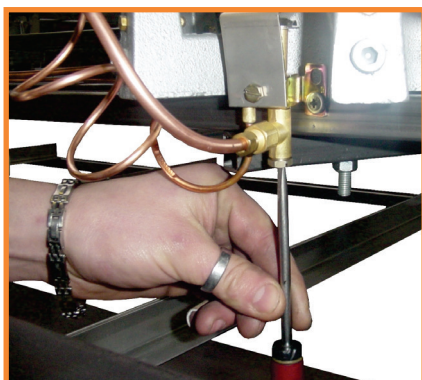
OPGELET : Nooit water onder druk gebruiken. Er kan water in de gasdelen binnendringen en zo de functie belemmeren alsook de veiligheidssystemen.

ALLE ROESTVRIJ STALEN DELEN : schoonmaken met zeepsop en zorgvuldig drogen met een zachte doek (voor het opblinken).

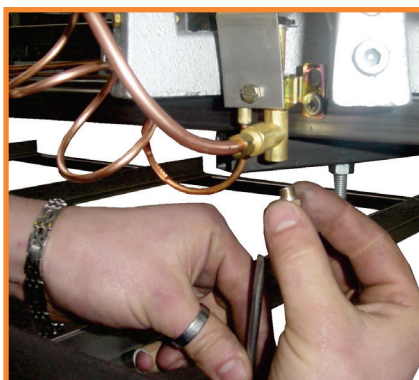
Een jaarlijks onderhoud van de branders en sproeiers is noodzakelijk, alsook het invetten en nakijken van de gaskranen.

— 5. REGELING VAN DE WAAKVLAM —

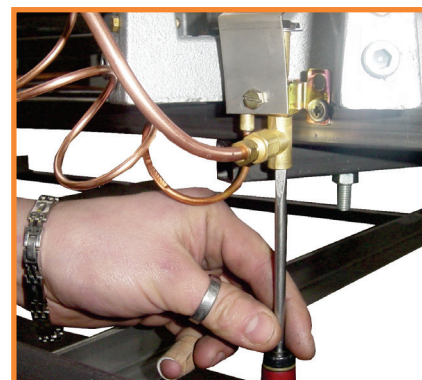
Waaqvlam regelen (verkleinen of vergroten van de vlam) volgens het gebruikte gastype.



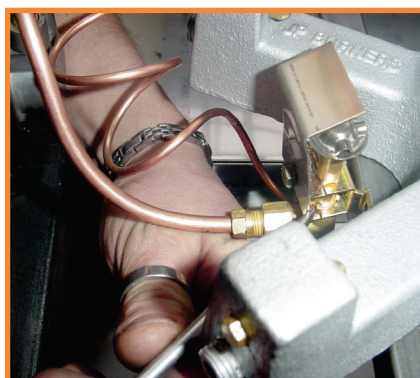
Sluitingsschroef losdraaien met een platte schroevendraaier



Knopje verwijderen



Schroevendraaier in de waaqvlam plaatsen



Regeling van de luchttoevoer voor het vermijden van uitdoving van de vlam

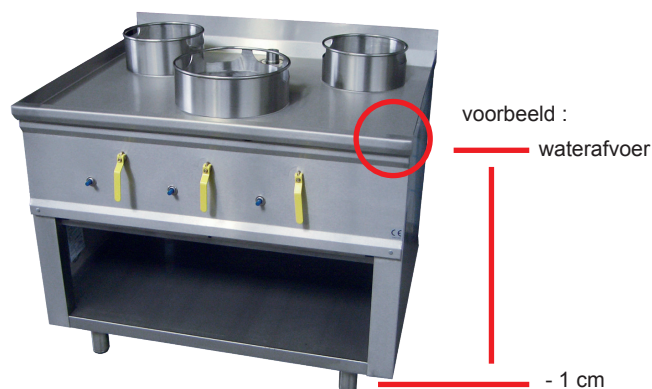


NA REGELING VAN DE WAAKVLAM EEN VERZEGELING AANBRENGEN AAN DE HAND VAN WAT VERF OM TE VOORKOMEN DAT DE REGELING NADIEN GEWIJZIGD WORDT.

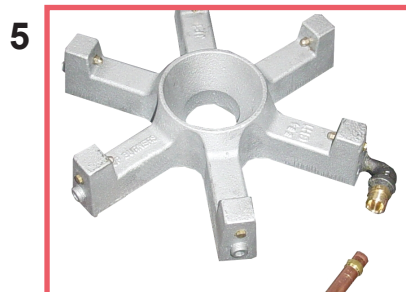
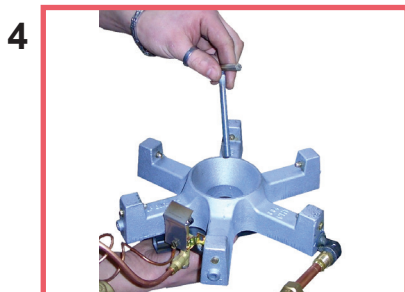
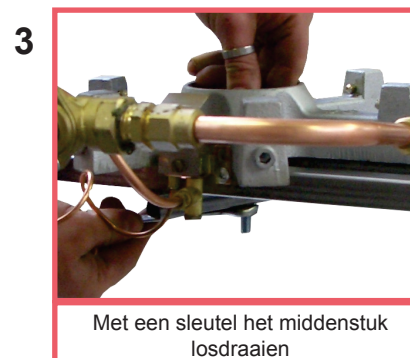
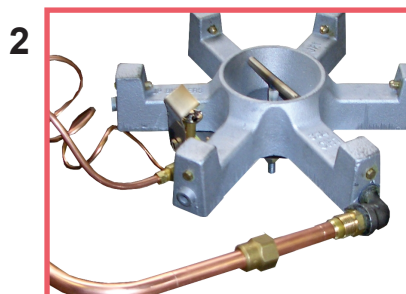
— 6. WATERPAS ZETTEN DOOR REGELING VAN DE POTEN —

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.



— 7. BRANDER ONTMANTELEN —



— 8. SPROEIER VERANDEREN —

Alvorens de sproeiers te verwijderen, zorgvuldig op nazien dat de brander en de kroon afgekoeld zijn, om brandwonden te vermijden.

De branders schoonmaken voor de vervanging van de sproeiers.

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.



— 9. SPECIAAL GEVAL “SUPER JET” BRANDER —

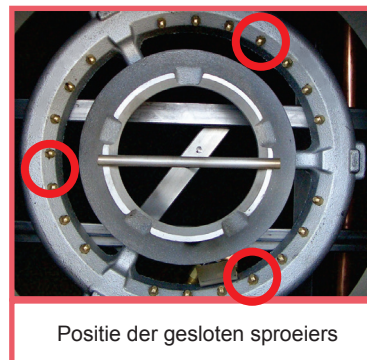
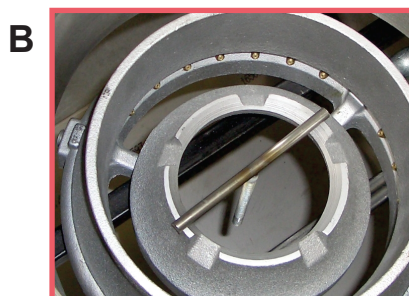
De wijziging van aardgas naar propaangas gebeurt niet alleen op het niveau van de sproeiers, maar er is eveneens een verschil van luchttoevoer aan de hand van een plaat die zich onder de brander bevindt.

Voor aardgas moet deze plaat aanwezig zijn (A), voor propaan moet deze plaat verwijderd worden (B).

AARDGAS



PROPAAN



Het verschil in de sproeiers is in de diameter van Ø 0,90 voor aardgas tot Ø 0,59 voor propaan.

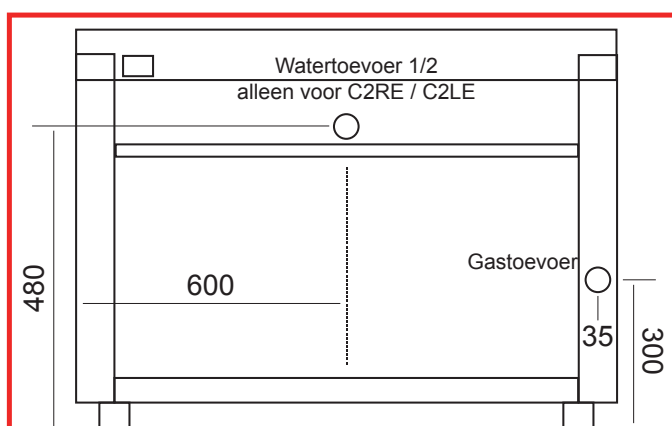
Eveneens het aantal sproeiers verschilt, van 21 sproeiers voor aardgas naar 18 voor propaan.

De 3 ontbrekende sproeiers zullen vervangen worden door dichtgemaakte sproeiers gepositioneerd volgens foto (C).



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

— 10. WATER EN GASAANSLUITINGSPUNTEN —



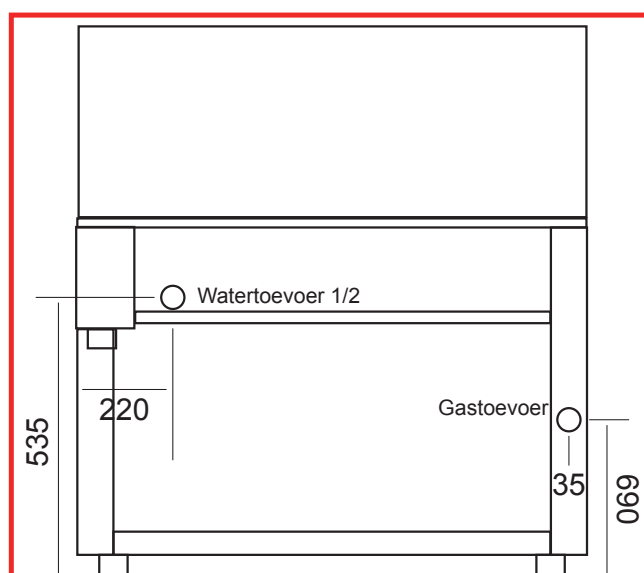
Modellen:

Asia I : C1L - C2L - C3L - C4L

Asia III : C3N - C4C

Asia IV : C2LE/E - C2R/E

Voor de Ø van de gasleidingen zie tabel 1.1.1



Modellen:

Asia II : C3R/1.1 - C3R/1.4 - C4R - C5R - C6R - C7R

Asia V : C1F - C3F/1.4 - C3F/1.8 - C5F - C6F - C7F

Voor de Ø van de gasleidingen zie tabel 1.1.1

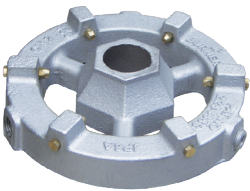
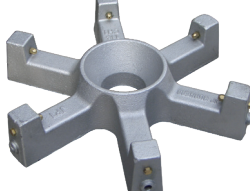
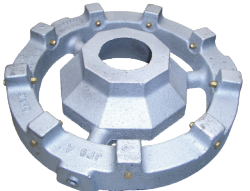
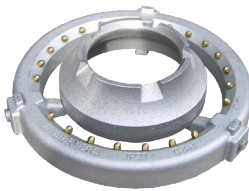
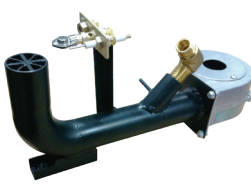
Ø waterleiding is 1/2"

— 11. VERBINDING WATER UITLAAT —

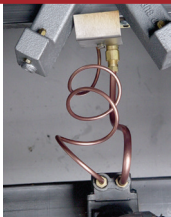
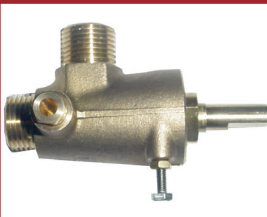
Voor de verbinding water uitlaat, zorg voor een afvoer om te worden aangesloten op een ø40 zeef.

— 12. ONDERDELENLIJST MET HUN REFERENTIES —

12.1 Branders

				
SOUP (G041B)	TURBO (G041A)	JUMBO (G036)	SUPER JET (G181)	AIR FORCE

12.2 Gas onderdelen

				
Waakvlam 3 Vlammen 320 Ref: G012	Thermokoppel Ref: G014	Kraan ARGB 4/4 Ref: G023 3/4 Ref: G003 1/2 Ref: G017	Veiligheidsblok Ref: G007	Gaskraan GI 1/2" Ref: G187

12.3 Water onderdelen

	
Kraan Ref: E006A-B	Blokraan MF 1/2 voor water Ref: E001



Technigas

CERTIFICATE

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE
Annex II Paragraph I directive 2009/142/EC

<i>Certificate number</i>	E0972/5468 - Rev.3	<i>Date of issue</i>	19/05/2006
<i>ID number</i>	0461BL0463	<i>Revision</i>	15/05/2013

Manufacturer **TEKNO-LAM sa**
Chaussée de Vilvorde 94
1120 Neder-over-Heembeek

Trade mark **BERTRAND**

Type ASIAI- C1L(DBX/BGX) - ASIAI- C2L(DBX/BGX) - ASIAI- C3L(DBX/BGX)
ASIAI- C4L(DBX/BGX) - ASIAI-CLP1 - ASIAI-CLP2 - ASIAI-CLP3
ASIAII-C3R/1.1 - ASIAII-C3R/1.4(B)(JUMBO) - ASIAII-C4R -
ASIAII-C5R(JUMBO) - ASIAII-C6R(B) - ASIAII-C7R
ASIAIV C3N - ASIAIV C4N - ASIAIV C6N - ASIAIV C2LE/E
ASIAIV C2RE/E - ASIAIV C3RE/E
ASIAV-C1F - ASIAV-C3F/1.4 - ASIAV-C3F/1.8 - ASIAV-C5F - ASIAV-C6F
ASIAV-C7F
ASIAFOUR/LAQUES

Kind of Product Gas heated catering equipment : **Wok**

Appliance type A1

Countries of destination, appliance categories :

AL-AT-BE-BG-CH-CY-CZ-DE-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HU-HR
IE-IS-IT-LT-LU-LV-MK-MT-NL-NO-PL-PT-RO-SE-SI-SK-TR

I2E+:G20/G25-20/25mbar | I2E: G20-20mbar | I2ELL: G20-20mbar // G25-20mbar
I2H: G20/G25-20/25Mbar | I2L: G25-25mbar | I3B/P: G30-(28-30)mbar | I3P: G31-30mbar
I3P: G31-37mbar | I2E3B/P: G20-20mbar // G30-(28-30)mbar
I2H3B/P: G20-20mbar// G30(28-30)mbar | I2L3B/P: G25-25mbar // G30-(28-30)mbar

Normative references : EN 203-1

This document concels and replaces the previous on of : 14/12/2012

K. De Wit
Director

n° 199-PROD



TECHNIGAZ - Rodestraat 125 - B-1630 Linkebeek
Phone +32.2.383.02.00 - Fax +32.2.380.87.04
e-mail : technigaz@technigaz.be - website: www.technigaz.be