

08/2018

Mod: CHINA/5L

Production code: ASIA2/C5R



Diamond
catering equipment



Your professional partner



**MODE
D'EMPLOI**

ASIA

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Règles Générales	04
1.	Instructions pour l'installation	05
1.1	Informations sur les cuisinières chinoises à gaz	05
1.1.1	Schéma d'installation	06
1.1.2	Différents types de brûleurs	06
1.1.3	Tableau des gaz, pressions et catégories	07
1.1.4	Brûleur SOUP : Coordonnées techniques composants du gaz	07
1.1.5	Brûleur TURBO : Coordonnées techniques composants du gaz	07
1.1.6	Brûleur JUMBO : Coordonnées techniques composants du gaz	08
1.1.7	Brûleur SUPER JET : Coordonnées techniques composants du gaz	08
1.1.8	Brûleur AIR FORCE : Coordonnées techniques composants du gaz	08
1.2	Caractéristiques techniques : structure et plan de cuisson	08
2.	Installation de l'appareil	09
2.1	Préparation des appareils	09
2.2	Normes et directives techniques	09
2.3	Positionnement	09
2.3.1	Installation : Branchement du gaz	09
2.3.2	Installation : Branchement des conduites sanitaires	09
2.4	Contrôle à gaz liquide	09
2.5	Réglage de la veilleuse	09
2.6	Contrôle du fonctionnement	09
2.7	Présentation à l'utilisateur	09
3.	Instructions pour l'utilisateur	10
3.1	Allumage des brûleurs	10
3.2	Utilisation du circuit eau sanitaire	10
4.	Entretien et nettoyage	11
5.	Réglage de la veilleuse en gaz et air	11
6.	Réglage des pieds pour la mise à niveau	12
7.	Démontage d'un brûleur	12
8.	Changement des gicleurs	12
9.	Cas particulier « Brûleur Super Jet »	13
10.	Emplacement du raccordement gaz et eau	13
11.	Raccordement évacuation d'eau	14
12.	Liste des pièces détachées avec leurs références	14
12.1	Brûleurs	14
12.2	Composants gaz	14
12.3	Composants eau	14
13.	Certificat CE	15



RÈGLES GÉNÉRALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Cet emballage doit être éliminé suivant les réglementations en vigueur.
- En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le personnel qualifié.
- L'appareil doit être utilisé seulement par du personnel préposé à son utilisation et pour une utilisation professionnelle.
- Avant d'effectuer des opérations de nettoyage et d'entretien, dans le cas de panne ou de mauvais fonctionnement, toujours fermer l'arrivée de gaz ou d'eau du réseau de distribution.
- Pour une éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique qualifié et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ce dit en sus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Cet appareil doit uniquement servir à l'usage pour lequel il a été conçu.
- L'installation doit être conforme aux normes et réalisée selon les instructions du constructeur.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets directs à haute pression.
- Ne pas boucher les ouvertures, les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur.
- Pour éviter tous risques d'oxydation ou d'agressivité chimique, tenir bien propre les surfaces en acier inox.
- Sécuriser l'appareil lorsqu'on a fini de l'utiliser.



CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN INSTALLATEUR AGRÉÉ D'APPAREIL DE GAZ.
FAUTE DE QUOI, LA GARANTIE SERA INTÉGRALEMENT ANNULÉE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉGÂTS À DES PERSONNES OU À DES BIENS PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, AUSSI BIEN DE LA PART DE L'USAGER QUE DE L'INSTALLATEUR.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SUR LES CONSÉQUENCES IMPUTABLES À D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES DUES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RÉSERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NÉCESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES.

1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

- L'INSTALLATION ET LA TRANSFORMATION ÉVENTUELLE POUR L'EMPLOI D'AUTRE TYPE DE GAZ, DOIVENT ÊTRE EXÉCUTÉES, CONFORMÉMENT AUX RÈGLES EN VIGUEUR (pour la Belgique norme NBN D51.003), PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.
- LES RÉGLAGES SCELLÉS PAR LE FABRICANT OU SON REPRÉSENTANT NE PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS NI PAR L'INSTALLATEUR NI PAR SON UTILISATEUR.

1.1 Information sur les cuisinières chinoises à gaz

Ce manuel est valable pour nos cuisinières de la série ASIA I/II/III/IV du type A catégorie 1 (gaz naturel ou propane Voir paragraphe 1.1.1 à 2.1.7

La plaquette de conformité aux normes EN 203 1ère partie se trouve à l'intérieur sur la joue droite du piétement.

Exemple : Plaque Belgique

TEKNO-LAM S.A. (www.bybertrand.be) Tel: 0032/2.532.10.30
Chaussée de Vilvorde, 1120 Bruxelles - Belgium 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 ☐ ja/oui/yes ☐ nee/non Auffanggefäß / Tank of recovery ☐ ja/oui/yes ☐ nee/non				

Type de feu chinois

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

Type de brûleur

N° Ser : **25.21.05.15.3959**

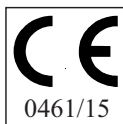
Q **79,55 kW** **8,419 m³/h**

BE II2E+3P

G20/G25 20/25mbar - G31 37mbar

Toestel geregeld voor / Appareil réglé pour
Gerät, das reguliert wurde / Apparatus regulated for :

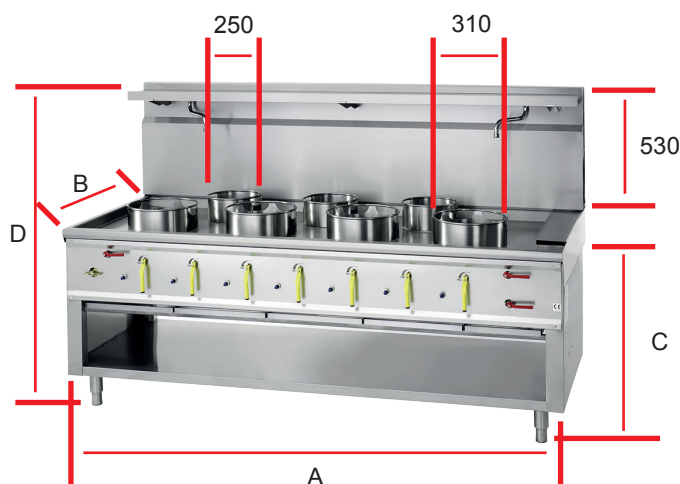
G20/G25 20/25mbar



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

A1

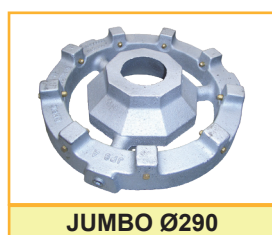
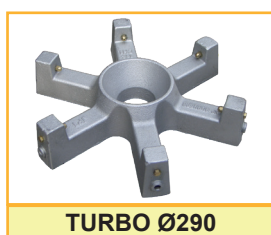
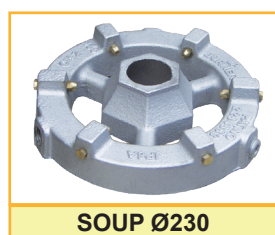
1.1.1 Schéma d'installation



		ASIA I				ASIA II					ASIA III		ASIA IV		ASIA V						
MODELE		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
Largeur (*)	A	600	1200	1500	1800	1090	1390	1790	1790	2250	2250	1000	1250	1200	1200	800	1400	1800	1800	2250	2250
Profondeur (*)	B	630	630	630	630	900	900	900	900	900	900	900	900	700	900	900	900	900	900	900	900
Hauteur (*)	C	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780
Hauteur avec rideau (*)	D					1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320						
Prise de gaz		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'
Nombre de tiroirs		1	2	3	4	3	3	4	4	5	5	3	3	2	2	1	2	2	3	4	4
Nombre couronne Ø230						1	1	2	2	2	3	2	2				1	1	2	2	3
Nombre couronne Ø290		1	2	3	3	2	2	2	3	4	4	1	2	2	2	1	2	2	3	4	4
Bac récupération d'eau		non	non	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Poid net (kg)		83	105	145	165	117	135	170	175	243	250	117	125	120	140	80	135	170	175	243	250
Poid net avec emballage (kg)		70	115	160	185	130	150	190	195	270	280	130	140	135	155	90	150	190	195	270	280

*dimension en mm

1.1.2 Différents types de brûleurs



	GAZ NATUREL				GAZ PROPANE			
	PCI gaz naturel	PCS gaz naturel	Débit	Gicleurs	PCI gaz propane	PCS gaz propane	Débit	Gicleurs
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 Tableau des gaz, pression et catégories des différents pays. Suivant en 437 (05-'94)

CAT.	Type de gaz	Pression mbar			Pays								
													Grande Bretagne
									Autriche	Denemark	Finlande	Suède	Irlande
Injecteur	Gaz	Nominal	Min.	Max.	Allemagne	Luxembourg	Belgique	France	Suisse	Espagne	Pays-Bas	Italie	Portugal
2H	G20	20	17	25					I12H3P	I12H3P		I2E	I12H3P
2E	G20	20	17	25	I12ELL3P	I2E							
2L	G25	25	20	30							I12L3P		
2L	G25	20	17	25									
2LL	G25	20	17	25	I12ELL3P								
I2E+	G20	20	17	25			I12E+3P	I12E+3P					
	G20	25	20	30			I12E+3P	I12E+3P					
3B/P	G30/G31	28-29-30	25	35									
3B/P	G30/G31	50	42,5	57,5	I12ELL3P				I12H3P				
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							I12L3P		
3P	G31	37	25	45			I12E+3P	I12E+3P		I12H3P			I12H3P
3P	G31	50	42,5	57,5				I12E+3P		I12H3P			
3P	G31	67	50	80									

1.1.4 Brûleur Soup : Coordonnées techniques composants au gaz Selon en 203 Partie 1

Cat	Type de gaz	Pression nominale en amont	Type de brûleur : SOUP		Pression du gaz à l'injecteur		Débit calorifique Nominal kW (1)	Débit du gaz (15°)
Injecteur	Sigle	mbar	Brûleurs Ø mm Type Ind	Vaillouses 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

(*) Régulateur de pression bloqué
Ind = indication
R = réglable
(1) Compris le débit calorifique de la vaillouse environ 250 W
Injecteur Ø 1/100mm

1.1.5 Brûleur Turbo : Coordonnées techniques composants au gaz Selon en 203 Partie 1

Cat	Type de gaz	Pression nominale en amont	Type de brûleur : SOUP		Pression du gaz à l'injecteur		Débit calorifique Nominal kW (1)	Débit du gaz (15°)
Injecteur	Sigle	mbar	Brûleurs Ø mm Type Ind	Vaillouses 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

(*) Régulateur de pression bloqué
Ind = indication
R = réglable
(1) Compris le débit calorifique de la vaillouse environ 250 W
Injecteur Ø 1/100mm

1.1.6 Brûleur Jumbo : Coordonnées techniques composants au gaz

Selon en 203 Partie 1

Cat	Type de gaz	Perssion nominal en amont	Type de brûleur : SOUP	Veilleuses	Pression du gaz à l'injecteur		Débit calorifique Nominal kW (1)	Débit du gaz (15°)
Injecteur	Sigle	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

(*) Régulateur de pression bloqué
Ind = indication
R = réglable
(1) Compris le débit calorifique de la vailleuse environ 250 W
Injecteur Ø 1/100mm

1.1.7 Brûleur Super Jet : Coordonnées techniques composants au gaz

Selon en 203 Partie 1

Cat	Type de gaz	Perssion nominal en amont	Type de brûleur : SOUP	Pression du gaz à l'injecteur	Débit calorifique Nominal kW (1)	Débit du gaz (15°)		
			Brûleurs	Veilleuses				
Injecteur	Sigle	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

(*) Régulateur de pression bloqué
Ind = indication
R = réglable
(1) Compris le débit calorifique de la veilleuse environ 250 W
Injecteur Ø 1/100mm

1.1.8 Brûleur Air Force : Coordonnées techniques composants au gaz

Selon en 203 Partie 1

Cat	Type de gaz	Perssion nominal en amont	Type de brûleur : SOUP Brûleurs	Veilleuses	Pression du gaz à l'injecteur		Débit calorifique Nominal kW (1)	Débit du gaz (15°)
Injecteur	Sigle	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

(*) Régulateur de pression bloqué
Ind = indication
R = réglable
(1) Compris le débit calorifique de la veilleuse environ 250 W
Injecteur Ø 1/100mm

1.2 Caractéristiques techniques

STRUCTURE : - Structure portante en acier inox de forte épaisseur montée sur pied réglables en inox.
- Habillage extérieur en acier inox 18/10 polie grain 320.

PLAN DE CUISSON : - Brûleurs fonte à flamme stabilisée, avec couronne en fonte.
- Chaque type de gaz possède son propre type d'injecteur.
- Brûleurs commandés à l'aide d'un bloc SIT et d'une veilleuse sécurisée par thermocouple.

TUYAUTERIE : - La tuyauterie utilisée pour l'eau est en cuivre rouge Ø12 répondant aux normes d'hygiène qui sont d'application.

— 2. INSTALLATION DE L'APPAREIL —

Les opérations d'installation doivent être uniquement effectuées par du personnel qualifié, selon les règles de l'art.
AVERTISSEMENT:

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit constitué en matériaux non combustibles.

Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante, conformément aux règlement en vigueur, pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.

Le débit d'air nécessaire à la combustion est généralement de 2 m³/h par kW

2.1 Préparation des appareils

Enlever la pellicule de protection des panneaux d'habillage en la détachant lentement pour éviter qu'il ne reste des traces de colle et ce avant toute utilisation.

2.2 Normes et directives techniques

Lors de l'installation, il faut observer les prescriptions en vigueur suivantes :

- Normes d'édilité territoriale et prescriptions anti-incendies
- Normes de prescriptions anti-accidents
- Directives de l'organisme distributeur de gaz
- Normes des installations du gaz
- Normes d'hygiène
- Autorisation d'utilisation auprès du distributeur de gaz et ce après installation

2.3 Positionnement

Placer l'appareil sous un hotte aspirante pour assurer une parfaite extraction des vapeurs et des produits de combustion se produisant pendant la cuisson : portée de ventilation adéquate.

Installer l'appareil horizontalement, contrôler son niveau et régler la position en agissant sur les pieds réglables.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres éléments. Veiller à ne pas l'installer à côté d'éléments en matériaux combustibles.

Ne jamais obstruer les fentes d'aspiration de l'air et d'évacuation de la chaleur.

Ne jamais retirer les couronnes pendant l'utilisation de l'appareil.

2.3.1 Installation : Branchement au gaz

- L'appareil doit être alimenté avec un gaz ayant les caractéristiques et pressions adéquates.
- L'appareil est testé et équipé pour fonctionner au gaz naturel G20 - 20 mbar ou G25 - 25 mbar
NB : Si la pression du réseau varie de plus de 10% par rapport à la pression nominale, il est conseillé d'installer en amont de l'appareil un régulateur de pression pour garantir la pression nominale.
- Le branchement sur le réseau du gaz doit être effectué avec une tuyauterie métallique de section appropriée, il faut aussi installer en amont un robinet d'arrêt à la fermeture rapide.
- Après le branchement sur le réseau du gaz, contrôler celui-ci afin qu'il n'y ait aucune fuite.

2.3.2 Installation : Branchement des conduites sanitaires

- Le branchement sur le réseau E.S. doit être effectué avec une tuyauterie métallique de section appropriée (min 1/2 galvanisé ou flexible répondant aux normes en vigueur).
- Installer en amont un robinet d'arrêt à fermeture rapide.
- En cas de fuite sur l'appareil contacter votre correspondant commercial ou le fabricant.
- Tout dégâts causés par des manutentions maladroites annulerait toutes formes de garanties.

2.4 Contrôle à gaz liquide

Vérifier si les buses montées correspondent à l'indication et la pression en entrée correspond aux indications des tableaux 1.1.4 à 1.1.7

Vérifier si l'installation à gaz propane a deux régulateurs de pression de capacité suffisante, et si la capacité de vaporisation est suffisante.

2.5 Réglage de la veilleuse

Pour chaque type de gaz il faut régler la veilleuse en gaz et en air comme indiqué dans le point 6

2.6 Contrôle du fonctionnement

Mettre l'appareil en fonction en suivant le mode d'emploi.

Vérifier qu'il n'y ait pas de perte de gaz conformément aux normes locales.

Vérifier l'allumage et l'inter allumage du brûleur pilote et du brûleur principal.

Vérifier l'évacuation du régulateur des gaz de combustion.

2.7 Présentation à l'utilisateur

Expliquer le fonctionnement et l'emploi de l'appareil à l'utilisateur, en utilisant le livret d'instruction.

Laisser le livret d'instruction à l'utilisateur et l'avertir qu'il doit le consulter pour toute information supplémentaire.

Signaler ce qui pourrait compromettre l'alimentation d'air nécessaire à l'évacuation des gaz de combustion.

Il est conseillé de proposer à l'utilisateur un contrat de service, assistance et maintenance.

— 3. INSTRUCTION POUR L'USAGER —

3.1 Allumage des brûleurs

Alimenter la rampe à gaz en dirigeant la manette papillon jusqu'au symbole (A).

Pour allumer les veilleuses, appuyer sur le bouton bleu du bloc de sécurité et allumer la veilleuse à l'aide d'une petite mèche (B).

Après une pression sur le bouton d'environ 15 secondes, la veilleuse doit rester allumée. Si cela n'arrive pas, répéter l'opération.

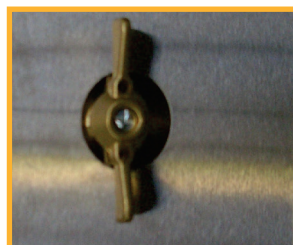
Pour allumer le brûleur, presser la poignée et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (C).

Pour éteindre les brûleurs, faire l'opération en sens inverse.

A



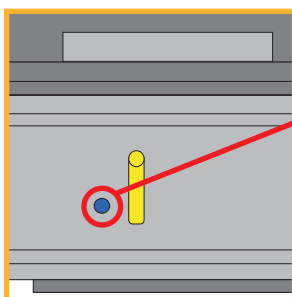
Position fermé



Position ouverte

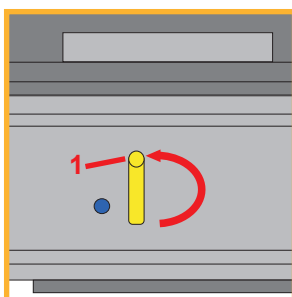
Robinet général pour toute la cuisinière.
Pour plus de sécurité, veuillez fermer le robinet à la fin d'utilisation de celle-ci.
Ce robinet se trouve à l'intérieur du feux chinois

B

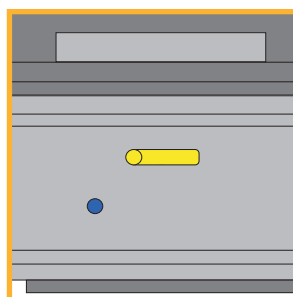


Appuyer sur le bouton bleu du bloc de sécurité

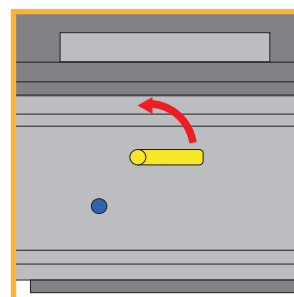
Allumer la veilleuse à l'aide d'une allumette tout en maintenant enfoncé le bouton bleu



Pressez la vanne pour la débloquent et tourner dans les sens inverse des aiguilles d'une montre.



Dans cette position, le débit de gaz est au maximum



Continuez à tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la puissance du brûleur

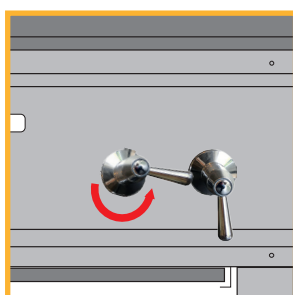
3.2 Utilisation du circuit eau sanitaire

Pour alimenter le robinet « col de cygne », tourner la vanne de fermeture rapide gauche vers le haut (D).

Pour alimenter le rideau d'eau, tourner la vanne du bas (E).

ATTENTION : Il doit y avoir en permanence de l'eau dans le plan de travail afin d'éviter toute déformation.

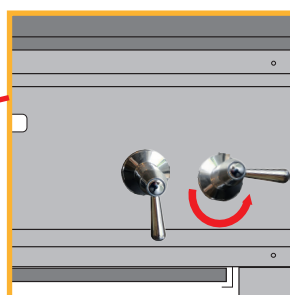
D



Robinet du haut, ouverture du robinet supérieur.
Utile pour le remplissage des casseroles et les Wok.



E



Robinet du bas, ouverture du rideau d'eau. Utile pour le remplissage du plan de travail, afin de ne pas se brûler.

— 4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE —

Avant d'entretenir l'appareil, couper l'alimentation de gaz.

Laver journalièrement les surfaces en acier inoxydable à l'eau tiède savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Après nettoyage, rallumez l'appareil pour secher l'humidité qui pourrait stagner.

Éviter absolument de nettoyer l'acier inoxydable à l'aide de paille de fer, brosses ou grattoirs en acier ordinaire :

- Des particules de fer pourraient s'y déposer et provoquer, par leur oxydation, des points de rouille.
- Éventuellement utiliser un tampon à récurer en acier inoxydable (passer dans le sens approprié)

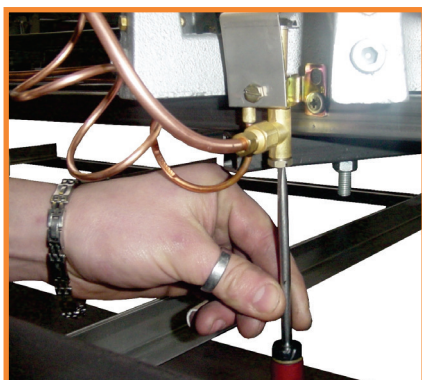
ATTENTION : Il ne faut jamais laver l'appareil à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression, car des infiltrations éventuelles dans différents organes de gaz pourraient amener à un mauvais fonctionnement et altérés les systèmes de sécurité.

PARTIES EN ACIER INOXYDABLE : Laver à l'eau savonneuse les petits éléments inox afin de maintenir leur brillant; se servir d'un chiffon doux pour les essuyer.

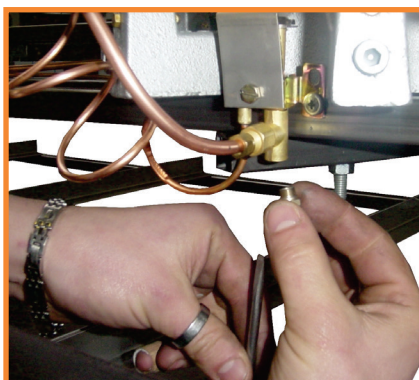
Un entretien annuel des brûleurs et gicleurs, ainsi que la vérification du graissage des robinets de gaz, sont nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

— 5. RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE EN GAZ ET EN AIR —

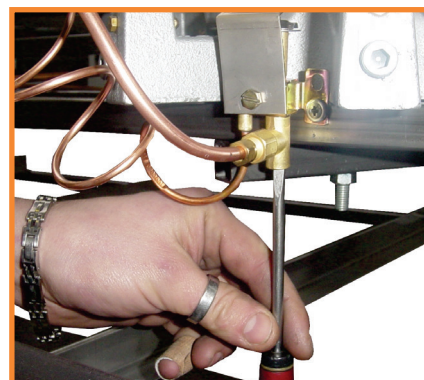
Réglage de la veilleuse en gaz, pour augmenter ou diminuer la flamme de la veilleuse selon le type de gaz utilisé.



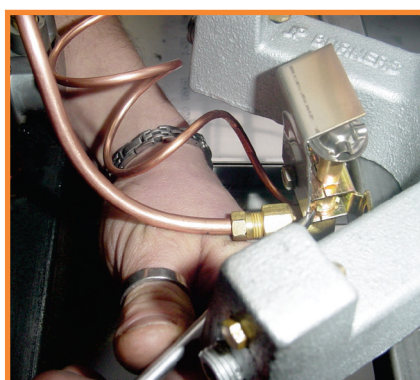
Dévissez le bouchon avec un tournevis plat



Enlevez le bouchon



Introduisez le tournevis plat à l'intérieur de la veilleuse



Réglage de la veilleuse en air, pour éviter que la flamme s'éteigne

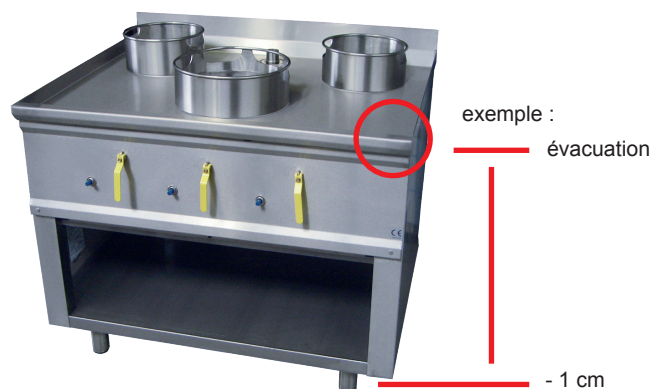


APRES LE RÉGLAGE, IL FAUT SCELLÉE LA VEILLEUSE À L'AIDE D'UNE PEINTURE POUR ÉVITÉ QUE L'ON MODIFIE SON RÉGLAGE

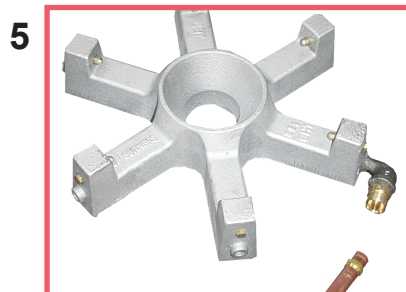
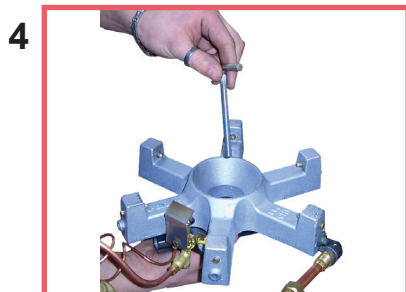
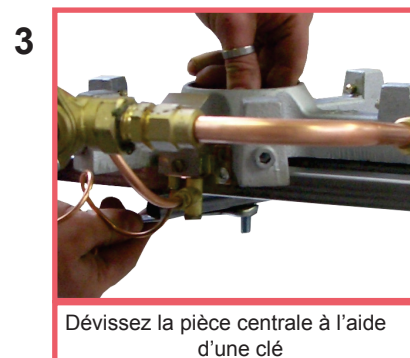
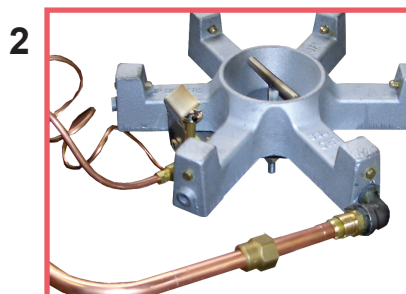
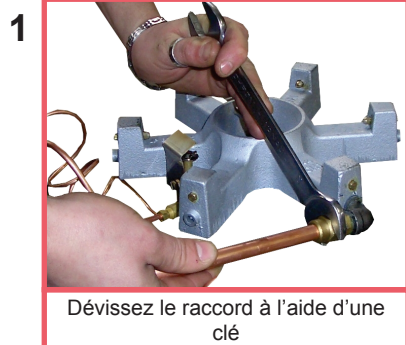
— 6. RÉGLAGE DES PIEDS POUR LA MISE À NIVEAU —

Il faut visser et dévisser les pieds pour pouvoir mettre à niveau la cuisinière.

Pour une utilisation optimale, il faudrait que la partie de la cuisinière où se trouve l'évacuation d'eau, soit 1cm plus bas. Cela facilitera la circulation de l'eau.



— 7. DÉMONTAGE D'UN BRÛLEUR —



— 8. CHANGEMENT DE GICLEURS —

Faire très attention que le brûleur et la couronne soient refroidi pour changer les gicleurs, il y a un risque de brûlure grave.

Nettoyer les brûleurs avant le remplacement des gicleurs.

Il faut impérativement respecter le diamètre des gicleurs indiqué dans le tableau 1.1.2 pour le type de gaz et de brûleur utilisé. Tout non respect à ce tableau peut entraîner de grave conséquence pour la santé de l'utilisateur de l'appareil. (Risque élevé de CO)

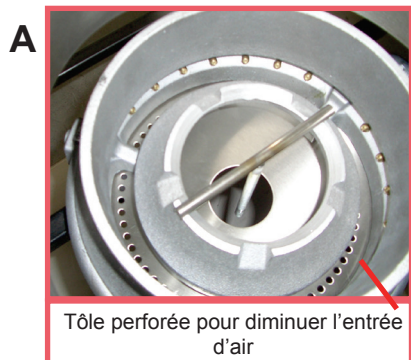
Toujours mettre une pâte d'étanchéité sur les gicleurs avant le placement de ceux-ci.



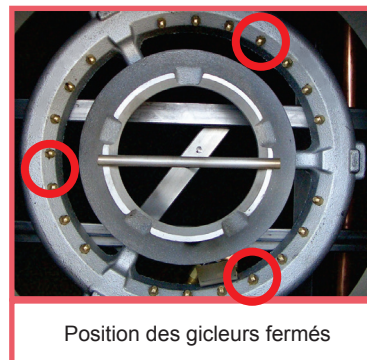
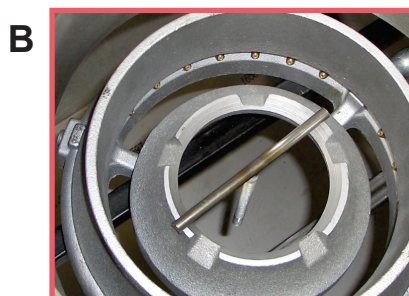
— 9. CAS PARTICULIER « BRÛLEUR SUPER JET » —

Le changement entre gaz naturel et gaz propane pour le brûleur « SUPER JET » ne s'effectue pas seulement au niveau des gicleurs, il y a aussi une différence d'entrée d'air faite par une tôle qui se trouve sous le brûleur. Pour le gaz naturel la tôle doit s'y trouver (A), pour le gaz propane elle doit disparaître (B).

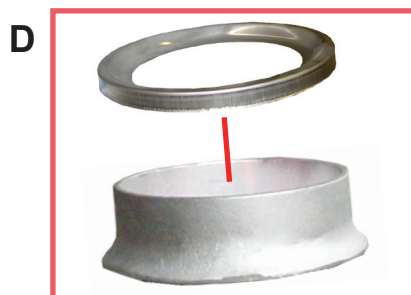
GAZ NATUREL



GAZ PROPANE

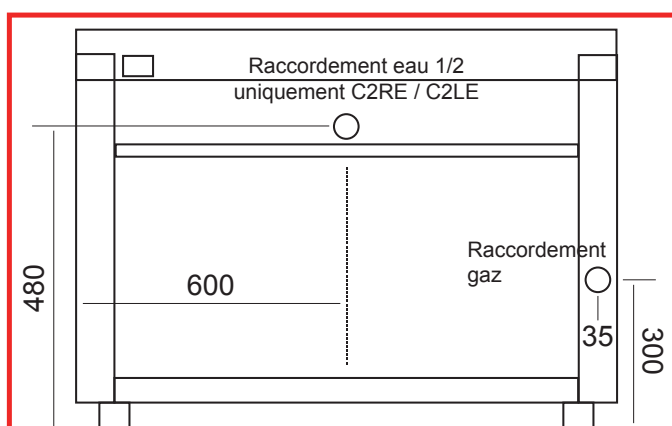


La différence dans les gicleurs est dans le diamètre de Ø 0,90 pour le gaz naturel au Ø 0,59 pour le gaz propane. De plus la quantité des gicleurs change aussi, de 21 gicleurs manquants seront remplacés par des gicleurs fermés positionnés suivant la photo (C).



De plus ce brûleur doit toujours être utilisé avec un anneau supérieur qui doit être placé sur la couronne interne comme montré dans la photo (D).

— 10. EMLACEMENT DU RACCORDEMENT GAZ ET EAU —



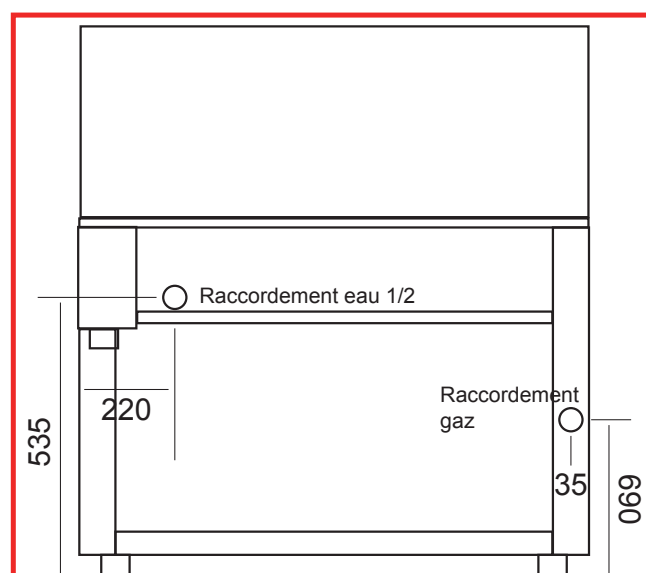
Modèles:

Asia I : C1L - C2L - C3L - C4L

Asia III : C3N - C4C

Asia IV : C2LE/E - C2R/E

Pour le Ø des tubes gaz ce référer au tableau 1.1.1



Modèles:

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

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

Pour le Ø des tubes gaz ce référer au tableau 1.1.1

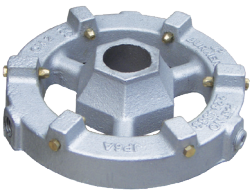
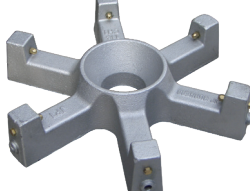
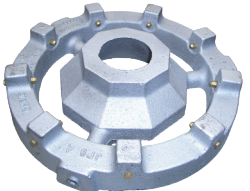
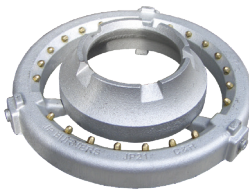
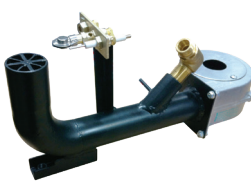
Le Ø du tube d'eau est de 1/2"

— 11. RACCORDEMENT EVACUATION D'EAU —

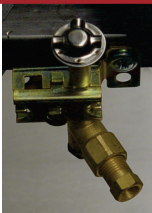
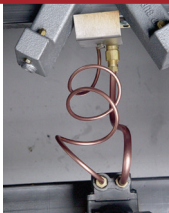
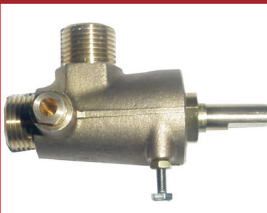
Pour l'évacuation de l'eau, prévoir une décharge à raccorder sur une crépine de $\varnothing 40$.

— 12. LISTE PIÈCES DÉTACHÉES AVEC LEUR RÉFÉRENCES —

12.1 Brûleurs

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

12.2 Composant Gaz

				
Veilleuse 3 Flammes320 Ref: G012	Thermocouple Ref: G014	Robinet ARGB 4/4 Ref: G023 3/4 Ref: G003 1/2 Ref: G017	Vanne Sit Ref: G007	Robinet Gaz GI 1/2" Ref: G187

12.3 Composant Eau

	
Robinet Ref: E006A-B	Robinet à bille MF 1/2 pour eau Ref: E001



Technigas

CERTIFICATE

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

Certificate number E0972/5468 - Rev.3 *Date of issue* 19/05/2006
ID number 0461BL0463 *Revision* 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