

05/2010

Mod:CHINA/2S

Production code:ASIA1/C2L-99



Diamond
catering equipment

INDEX

- 1 Avertissements généraux**
- 2 Instructions pour l'installation**
 - 2.1 Informations sur les cuisinières chinoises à gaz
 - 2.1.1 Schéma d'installation
 - 2.1.2 Différents types de brûleurs
 - 2.1.3 Tableau des gaz, pressions et catégories
 - 2.1.4 Brûleur SOUP : coordonnées techniques composants du gaz
 - 2.1.5 Brûleur TURBO : coordonnées techniques composants du gaz
 - 2.1.6 Brûleur JUMBO : coordonnées techniques composants du gaz
 - 2.1.7 Brûleur SUPER JET : coordonnées techniques composants du gaz
 - 2.2 Caractéristiques techniques: structure et plan de cuisson
- 3 Installation de l'appareil**
 - 3.1 Préparation des appareils
 - 3.2 Normes et directives techniques
 - 3.3 Positionnement
 - 3.3.1 Installation: branchement du gaz
 - 3.3.2 Installation: branchement des conduites sanitaires
 - 3.4 Contrôle à gaz liquide
 - 3.5 Réglage de la veilleuse
 - 3.6 Contrôle du fonctionnement
 - 3.7 Présentation à l'utilisateur
- 4 Instructions pour l'utilisateur**
 - 4.1 Allumage des brûleurs
 - 4.2 Utilisation du circuit eau sanitaire
- 5 Entretien et nettoyage**
- 6 Réglage de la veilleuse**
- 7 Réglage des pieds pour la mise à niveau**
- 8 Démontage d'un brûleur**
- 9 Changement des gicleurs**
- 10 Cas particulier "Brûleur Super Jet"**
- 11 Alimentation de la rampe**
- 12 Allumage de la veilleuse**
- 13 Allumage du brûleur**
- 14 Ouverture des différents robinets d'eau**
- 15 Emplacement du raccordement gaz et eau**
- 16 Liste des pièces détachées avec leurs références**
 - 16.1 Brûleurs
 - 16.2 Composants gaz
 - 16.2 Composants eau
- 17 Certificat CE**

***** ATTENTION ***** Si les normes contenues dans ce livret d'instruction ne sont respectées ni par l'utilisateur ni par le technicien chargé de l'installation, la maison décline toute responsabilité et, tout accident ou anomalie provoqués par les inobservances indiquées ci-après ne pourront être attribuées au constructeur.

Le constructeur décline toute responsabilité concernant les inexactitudes éventuelles contenues dans ce livret, dues à des erreurs de transcription ou d'impression. De plus, il se réserve le droit d'apporter au produit les modifications considérées utiles et nécessaires, et ce sans en compromettre les caractéristiques essentielles.

1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Lire attentivement les indications contenues dans le livret car elles fournissent les données importantes sur la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
- Conserver ce livret pour qu'il soit consulté par les divers opérateurs.
- Après avoir déballer l'appareil, s'assurer que tout soit complet.
- 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.

2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

- L'INSTALLATION ET LA TRANSFORMATION EVENTUELLE POUR L'EMPLOI D'AUTRES TYPES DE GAZ, DOIVENT ETRE EXÉCUTÉES, CONFORMÉMENT AUX RÈGLES EN VIGUEUR (POUR LA BELGIQUE NORME NBN D 51.003) , PAR DES TECHNICIENS QUALIFIES.
- LES RÉGLAGES SCELLÉES PAR LE FABRICANT OU SON REPRÉSENTENT NE PEUVENT ÊTRES MODIFIER NI PAR L'INSTALATEUR NI PAR SON UTILISATEUR.

2.1 INFORMATIONS SUR LES CUISINIÈRES CHINOISES A GAZ

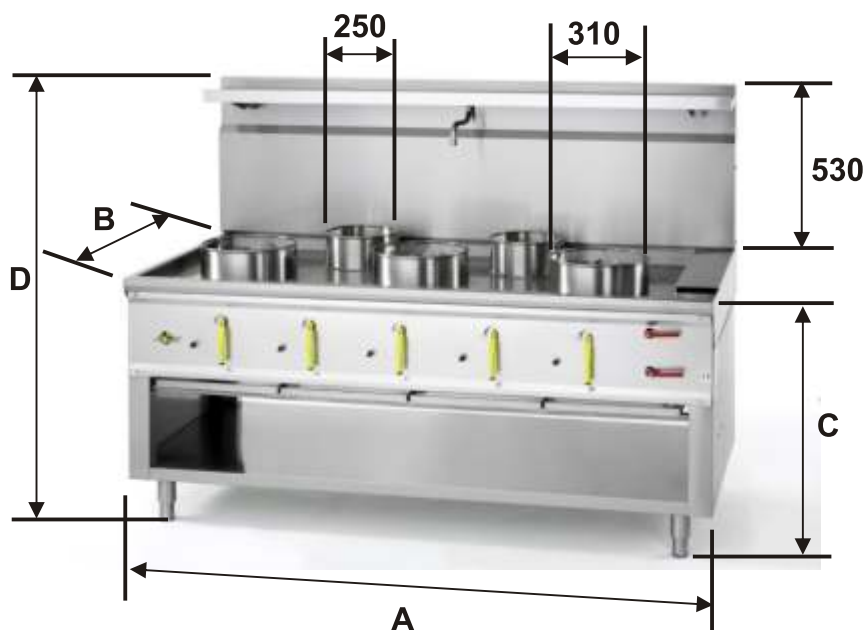
Ce manuel est valable pour nos cuisinières de la série ASIA I /II/III/IV du type A catégorie I (gaz naturel ou propane).
Voir paragraphes 2.1.1 à 2.1.7

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	
Postweg 1A, 1600 Sint Laureins Berchem - Belgium		Fax: 0032/2.532.55.10	
PIN : 0461B L 0463			
Merk / Marque / Zeichen : BERTRAND			
Type :	☐ ASIA I ☐ C1L ☐ C2L ☐ C3L ☐ C4L		
	☐ ASIA II ☐ C3R/1.1 ☐ C3R/1.4 ☐ C4R ☒ C5R		
	☐ C6R ☐ C7R		
	☐ NASI & BAMI 1 ☐ NASI & BAMI 2		
	☐ ASIA IV ☐ C1F ☐ C3F ☐ C5F		
	☐ C3N ☐ C4N ☐ C6N		
	☐ C2LE/E ☐ C2RE/E		
Recuperatiebak/Bac de récupération ☒ ja/oui ☐ nee/non/nein Auffanggefäß			
Branders/Brûleurs/Brenner :			
- SOUP	PCI: 8,09kW - 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		
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 SCHÉMA D'INSTALLATION.



	ASIA I				ASIA II						NASI & BAMI		ASIA IV							
MODELE	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
Dimensions en mm																				
largeur A	600	1200	1500	1800	1090	1390	1790	1790	2250	2250	900	1790	700	1790	2250	1000	1250	2250	1200	1200
profondeur B	630	630	630	630	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	700	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	1130	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"	G1/2"	G3/4"	G1/2"	G3/4"	G4/4"	G3/4"	G3/4"	G4/4"	G3/4"	G3/4"
Nombre de tiroirs	1	2	3	4	3	3	4	4	5	5	1	2	1	3	5	3	3	4	2	2
Nombre couronne Ø230					1	1	2	2	2	3				1	3	2	2	4		
Nombre couronne Ø290	1	2	3	4	2	2	2	3	4	4			1	2	2	1	2	2	2	2
Nombre couronne Ø500											1	2								
Bac recuperation d'eau	non	non	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	non	non	oui	oui
Poid Net	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
Poid Net avec Emballage	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 DIFFÉRENTS TYPES DE BRÛLEURS.



SOUP



TURBO



JUMBO



SUPER JET

Caractéristique des 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
								+ 3 fermer

2.1.3 TABLEAU DES GAZ, PRESSIONS ET CATÉGORIES DES DIFFÉRENTS PAYS.
SUIVANT EN 437 (05-'94)

CAT.	Type de gaz	PRESSION mbar			PAYS									
		Nominal	Min.	Max.	Grande Bretagne									
Injecteur	gaz				Allemagne	Luxembourg	Belgique	France	Autriche	Danemark	Finlande	Suède	Irlande	Portugal
2H	G20	20	17	25	II 2ELL3P	I 2E	II 2E+3P II 2E+3P	II 2E+3P II 2E+3P	II 2H3P	II 2H3P	II 2L3P	I 2H		II 2H3P
2E	G20	20	17	25										
2L	G25	25	20	30										
2L	G25	20	17	25										
2LL	G25	20	17	25										
12E+	G20 1) G20 1)	20 25	17 20	25 30	II 2ELL3P		II 2E+3P	II 2E+3P II 2E+3P	II 2H3P	II 2H3P	II 2L3P			II 2H3P
3B/P	G30/G31 1)	28-29-30	25	35										
3B/P	G30/G31 1)	50	42,5	57,5										
3+	G30 1) G31 1)	29 37	20 25	35 45										
3+	G30 1) G31 1)	50 67	42,5 50	57,5 80										
13P	G31 1)	30	25	35	II 2ELL3P		II 2E+3P	II 2E+3P II 2E+3P	II 2H3P II 2H3P	II 2H3P	II 2L3P			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 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°)
			Brûleurs	Veilleuses				
Injecteur	Sigle	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	8,09	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
•) Régulateur de pression bloqué Injecteur Ø 1/100mm			Ind. = Indication (1) Compris le débit calorifique de la veilleuse environ 250 W		R = Régable		R.d.A. = Régulation de l'air primaire	

2.1.5 BRÛLEUR TURBO : COORDONNÉES TECHNIQUES COMPOSANTS AU GAZ SELON EN 203 PARTIE 1

Cat.	Type de gaz	Pression nominale en amont	Type de brûleur : TURBO		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	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 Injecteur Ø 1/100mm			Ind. = Indication (1) Compris le débit calorifique de la veilleuse environ 250 W		R = Régable		R.d.A. = Régulation de l'air primaire	

2.1.6 BRÛLEUR JUMBO : COORDONNÉES TECHNIQUES COMPOSANTS AU GAZ SELON EN 203 PARTIE 1

Cat.	Type de gaz	Pression nominale en amont	Type de brûleur : JUMBO		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	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 Injecteur Ø 1/100mm			Ind. = Indication (1) Compris le débit calorifique de la veilleuse environ 250 W		R = Régable		R.d.A. = Régulation de l'air primaire	

2.1.7 BRÛLEUR SUPER JET : COORDONNÉES TECHNIQUES COMPOSANTS AU GAZ SELON EN 203 PARTIE 1

Cat.	Type de gaz	Pression nominale en amont	Type de brûleur : SUPER JET		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 Injecteur Ø 1/100mm			Ind. = Indication (1) Compris le débit calorifique de la veilleuse environ 250 W		R = Régable		R.d.A. = Régulation de l'air primaire	

* + 3 gicleurs fermés comme indiqué dans article 10, photo 3,

2.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE : - Structure portante en acier inox de forte épaisseur montée sur pieds 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'igiènes qui sont d'application.

3. 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 réglementations 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.

3.1 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.

3.2 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.

3.3 POSITIONNEMENT

Placer l'appareil sous une 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.

3.3.1 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 fermeture rapide.

-Après le branchement sur le réseau du gaz, contrôler celui-ci afin qu'il n'y a aucune fuite.

3.3.2 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.

3.4 CONTRÔLE A GAZ LIQUIDE

Vérifier si les buses montées correspondent à l'indication et la pression en entrée correspond aux indications des tableaux 2.1.4 à 2.1.7

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

3.5 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.

3.6 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.

3.7 PRÉSENTATION A L'USAGER

- 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.

4. INSTRUCTIONS POUR L'USAGER

4.1 ALLUMAGE DES BRÛLEURS

- Alimenter la rampe à gaz en dirigeant la manette papillon jusqu'au symbole. (voir point 11)
- Pour allumer les veilleuses, appuyer sur le bouton bleu du bloc de sécurité et allumer la veilleuse à l'aide d'une petite mèche (voir point 12). Après une pression de 15 secondes environ sur le bouton, 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. (voir point 13)
- Pour éteindre les brûleurs, faire l'opération en sens inverse.

4.2 UTILISATION DU CIRCUIT EAU SANITAIRE

- Pour alimenter le robinet « col de cygne », tourner la vanne de fermeture rapide gauche vers le haut. (voir point 14)
 - Pour alimenter le rideau d'eau, tourner la vanne du bas vers le bas. (voir point 14)
- ATTENTION : Il doit y avoir en permanence de l'eau dans le plan de travail afin d'éviter toute déformation.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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).

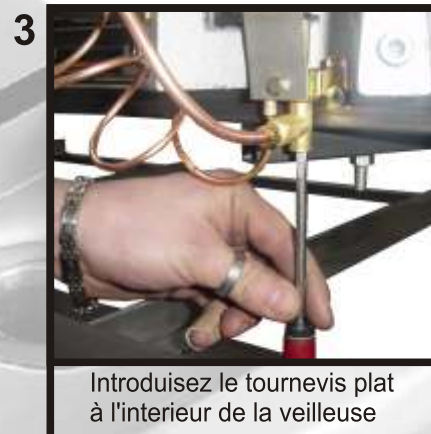
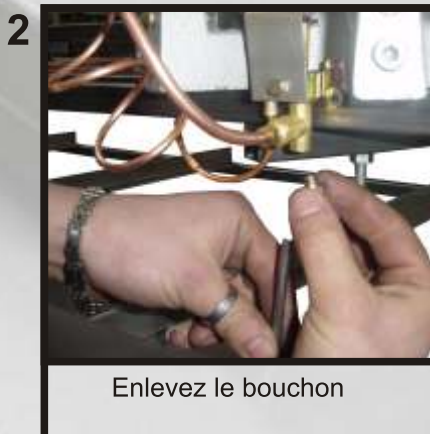
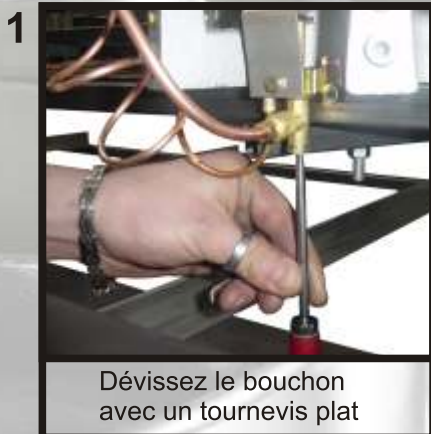
ATTENTION : Il ne faut jamais laver l'appareil à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression, car des infiltrations éventuelles dans différents organes de gaz pourraient amener à un mauvais fonctionnement et altérer les systèmes de sécurité.

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 nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.

6. 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.



- ↻ Pour augmenter la flamme
- ↻ Pour diminuer la flamme



Après le réglage, il faut sceller la veilleuse à l'aide d'une peinture pour éviter que l'on modifie son réglage.

7. RÉGLAGE DES PIEDS POUR LA MISE A NIVEAU

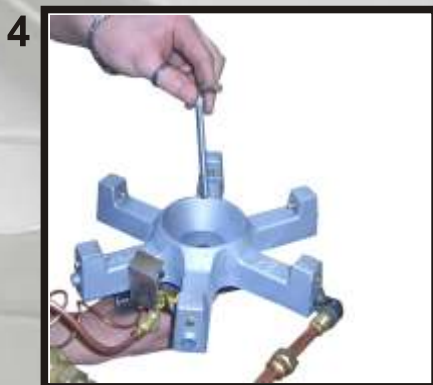
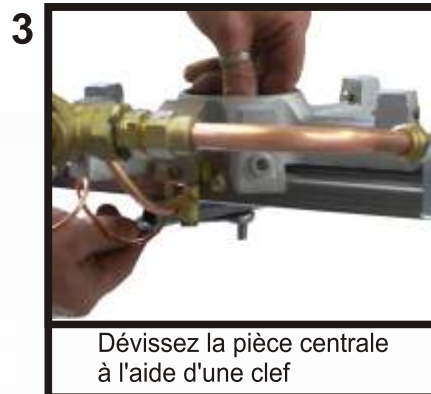
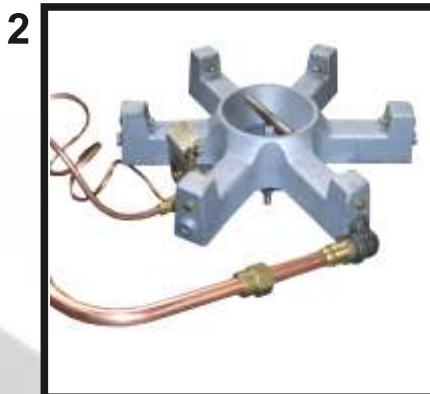
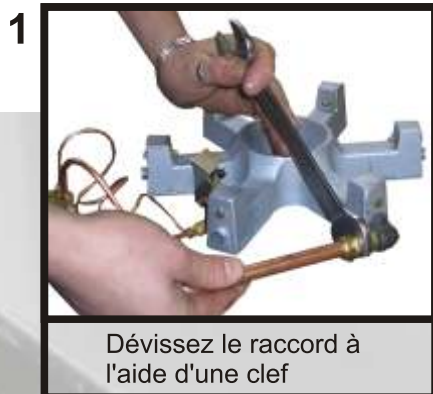


Il faut visser et dévisser les pieds pour pouvoir mettre à niveau la cuisinière.

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



8. DÉMONTAGE D'UN BRÛLEUR



9. 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.
- * Il faut impérativement respecter le diamètre des gicleurs indiqué dans le tableau 2.1.2 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.



10. 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 (voir photo 1), pour le gaz propane elle doit disparaître (voir photo 2).

1 Gaz Naturel



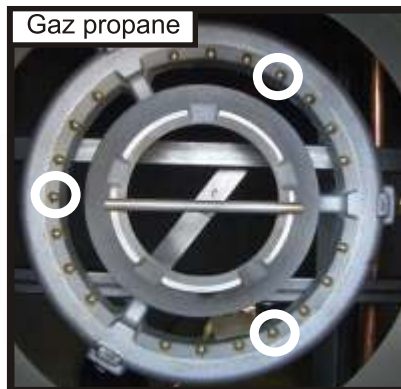
Tôle perforée pour diminuer l'entrée d'air.

2 Gaz propane



La différence dans les gicleurs est dans le diamètre de $\varnothing 0,90$ pour le gaz naturel au $\varnothing 0,59$ pour le gaz propane. De plus la quantité des gicleurs change aussi, de 21 gicleurs pour le gaz naturel à 18 pour le gaz propane, les 3 gicleurs manquants seront remplacés par des gicleurs fermés positionnés suivant la photo 3.

3 Gaz propane



Position des gicleurs fermés

4



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 4.

11. ALIMENTATION DE LA RAMPE

* Robinet général pour toute la cuisinière; pour plus de sécurité, veuillez fermer le robinet à la fin d'utilisation de celle-ci.



Position Fermée



Position ouverte

12. ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

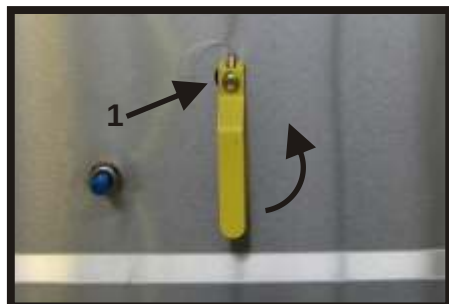


Appuyer sur le bouton bleu du bloc de sécurité

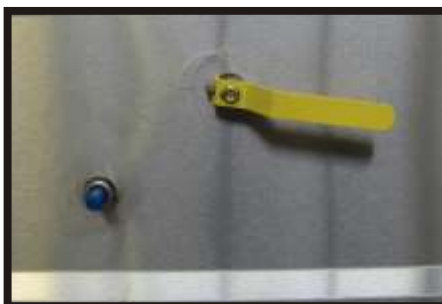


Allumer la veilleuse à l'aide d'une allumette tout en maintenant enfoncé le bouton bleu

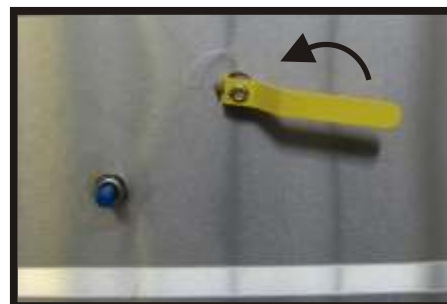
13. ALLUMAGE DU BRÛLEUR



Pressez la vanne pour la débloquent et tourner dans le 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

* Pour éteindre le brûleur faire la procédure inverse, bien faire attention que la vanne soit bloquée.

14. OUVERTURE DES DIFFÉRENTS ROBINETS D'EAU



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

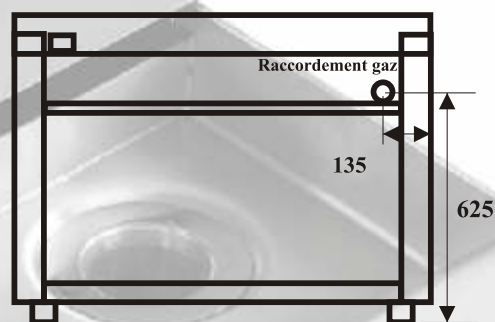


Robinet du bas, ouverture du rideau d'eau
Utile pour le remplissage du plan de travail, afin de ne pas se brûler

15. EMBLACEMENT DU RACCORDEMENT GAZ ET EAU

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

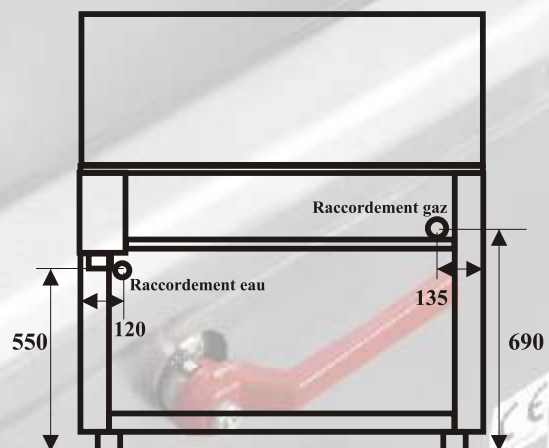
Pour le Ø des tubes gaz ce référer au tableau 2.1.1



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

Pour le Ø des tubes gaz ce référer au tableau 2.1.1

Le Ø du tubes d'eau est de 1/2"



16. LISTE PIÈCES DÉTACHÉES AVEC LEURS RÉFÉRENCÉS.

16.1 BRÛLEURS

SOUP (G041B)



TURBO (G041A)



JUMBO (G036)

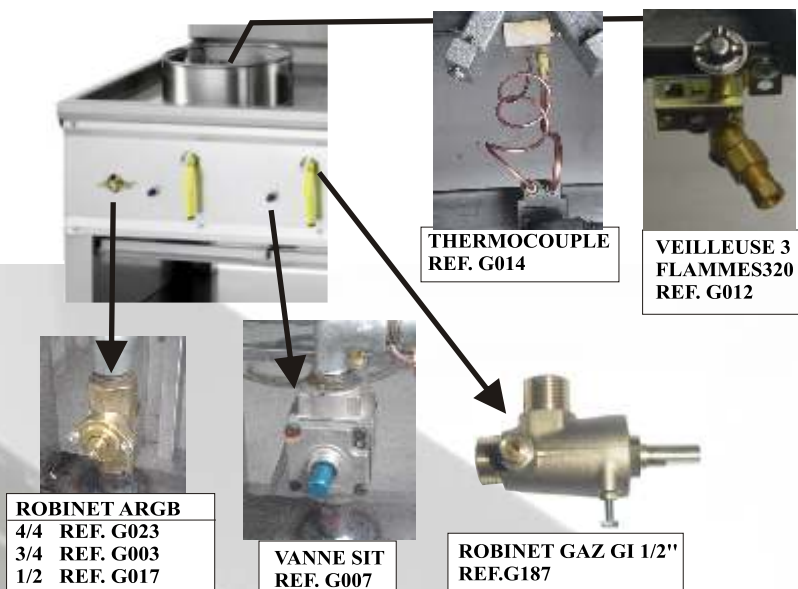


SUPER JET (G181)



16.2 COMPOSANTS GAZ.

16.3 COMPOSANTS EAU.



17. CERTIFICAT CE

