05/2010

Mod:CHINA/3S

Production code:ASIA1/C3L-99



INDEX

- 1 Avertissements généraux
- 2 Instructions pour l'installation
 - 2.1 Înformations 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 a l'usager
- 4 Instructions pour l'usager
 - 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'usager ni par le technicien chargé de l'installation, la maison décline toute responsabilité et, tout accident ou anomalie provoqués par les inobservations 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.

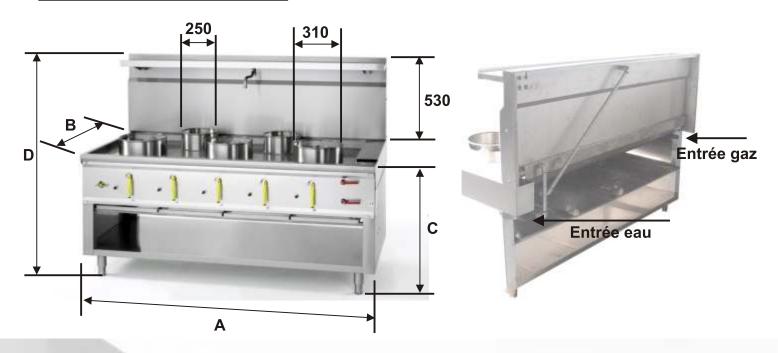
2.1 INFORMATIONS SUR LES CUISINIÈRES CHINOISES A GAZ

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'interieur 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** O C1L O C2L O C3L O C4L ASIA II ○ C3R/1.1 ○ C3R/1.4 ○ C4R C5R O C6R O C7R O NASI & BAMI 1 O NASI & BAMI 2 ASIA IV O_{C1}F O C3F O C5F O C3N O C4N O C6N O C2LE/E O C2RE/E Recuperatiebak/Bac de récuperation ■ ja/oui □ nee/non/nein Branders/Bruleurs/Brenner: - SOUP PCI: 8,09kW - PCS: 8,99kW O1X ●2X O3X O4X - TURBO **JUMBO** PCI: 21,44kW - PCS: 23,82kW O1X O2X O3X O4X - **SUPER JET** PCI: 20,30kW - PCS: 22,55kW O1X O2X O3X O4X 25.19.04.06.2000 N° Ser: 65.41 kW 6.920 m³/h 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 0461/06

2.1.1 SCHÉMA D'INSTALLATION.



		AS	IA I				AS	IA II			NASI	& BAMI				ASI	A 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

			ı
Caractéristique	400	h wûla uwa	
Caracteristique	CHES	ormens	

PCI gaz naturel	PCS gaz naturel	D 4 le 14					
		Débit	Gicleurs	PCI gaz propane	PCS gaz propane	Débit	Gicleurs
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
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
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
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
			1/2	10		76	+ 3 fermer
	21,44 kW	21,44 kW 23,82 kW	21,44 kW 23,82 kW 2,269 m³/h	16,41 kW 18,23 kW 1,737 m³/h 6 X Ø 1,50 21,44 kW 23,82 kW 2,269 m³/h 9 X Ø 1,39	16,41 kW 18,23 kW 1,737 m³/h 6 X Ø 1,50 14,95 kW 21,44 kW 23,82 kW 2,269 m³/h 9 X Ø 1,39 16,55 kW	16,41 kW 18,23 kW 1,737 m³/h 6 X Ø 1,50 14,95 kW 16,25 kW 21,44 kW 23,82 kW 2,269 m³/h 9 X Ø 1,39 16,55 kW 17,99 kW	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 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

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

CAT.	Type de gaz	A.	PRESSION mbar	ar					PAYS				
								3				Gran	Grande Bretagne
									Autriche	Danemark	Finlande	Suède	Irlande
Injecteur	gaz	Nominal	Min.	Max.	Allemagne	Luxembourg	Belgique	France	Suisse	Espagne	Pays-Bas	Italie	Portugal
2H	620	20	17	25					II 2H3P	Пзизр		12н	П 2нзР
2E	G20	20	17	25	II 2ELL3P	LZE							
2r	625	25	20	30							П 21.3Р		
21	G25	20	17	25									
2LL	625	20	11	25	II 2ELL3P								
12E+	G20 1)	20	17	25			II 2E+3P	II 2E+3P					
	G20 1)	25	20	30			II 2E+3P	II 2E+3P					
3B/P	G30/G31 1)	28-29-30	25	35									
3B/P	G30/G31 1)	20	42,5	57,5	II 2ELL3P				П 2Н3Р				
3+	G30 1)	29	20	35									
	G31 1)	37	25	45									
3+	G30 1)	20	42,5	57,5									
	G31 1)	29	20	80									
13P	G31 1)	30	25	35							II 21.3P		
3P	G31 1)	37	25	45			H 2E+3P	II 2E+3P		П 2нзр			П 2Н3Р
3P	G31 1)	20	42,5	57,5				II 2E+3P		П 2нзр			
3Р	G31 1)	67	20	80									

2.1.4 BRÛLEUR SOUP : COORDONNÉES TECHNIQUES COMPOSANTS AU GAZ SELON EN 203 PARTIE 1

Cat.	Type de gaz	Pression nominale	Type de brû	leur : SOUP	Pression	n du gaz	Débit calorifique	Débit du gaz
		en amont	Brûleurs	Veilleuses	à l'inj	ecteur	Nominal kW (1)	(15°)
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	6 X 0,99	R	20	0,8	8,09	0,856
3P	G31	•) 37	6 X 0,60 R 37 1,42 5,41 0,					
•) Régulateur de pression bloqué Ind. = Indication R = Régable R.d.A. = Régulation de l'air prima Injecteur Ø 1/100mm (1) Compris le débit calorifique de la veilleuse environ 250 W							air primaire	

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

Cat.	Type de gaz	Pression nominale	Type de brûle	eur : TURBO	Pression	n du gaz	Débit calorifique	Débit du gaz	
		en amont	Brûleurs	Veilleuses	à l'inj	ecteur	Nominal kW (1)	(15°)	
Injecteu	r 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	6 X 1,50	R	20	2,4	16,41	1,737	
3P	G31	•)37	6 X 1,08	R	37	1,42	14,95	0,61	
	teur de pression	bloqué	Ind. = Indicat		R = Régable R.d.A. = Régulation de l'air primaire				
Injecteur	Ø 1/100mm		(1) Compris I	e débit calori	fique de la vei	illeuse enviro	n 250 W		

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

Cat.	Type de gaz	Pression nominale	Type de brûle	eur : JUMBO	Pression	n du gaz	Débit calorifique	Débit du gaz	
		en amont	Brûleurs	Veilleuses	à l'inj	ecteur	Nominal kW (1)	(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	•) 20	9 X 1,39	R	20	2,4	21,44 2,269		
	G25	25			25	3		2,502	
3P	G31	•)37	9 X 0,78	R	37	1,42	16,55	0,675	
• Régulateur de pression bloqué Ind. = Indication R = Régable R.d.A. = Régulation de l'air primai Injecteur Ø 1/100mm (1) Compris le débit calorifique de la veilleuse environ 250 W								air primaire	

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

Cat.	Type de gaz	Pression nominale	Type de brûleu	r : SUPER JET	Pression	n du gaz	Débit calorifique	Débit du gaz						
		en amont	Brûleurs	Veilleuses	à l'inj	ecteur	Nominal kW (1)	(15°)						
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	•) 20	21 X 0,90	R	20	2,4	20,3 2,148							
	G25	25			25	3	2,3							
3P	G31	•)37	18 X 0,59 *	R	37	1,42	18 0,735							
) Régulateu 	r de pression	bloqué	Ind. = Indicat	ion	R = Régable	R.d.A.	= Régulation de l'	air primaire						
Injecteur Ø 1	/100mm		(1) Compris I	e débit calorif	Injecteur Ø 1/100mm (1) Compris le débit calorifique de la veilleuse environ 250 W									

^{* 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 pendent 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 (min1/2 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 fabriquant.
- -Tout dégâts causés par des manutentions maladroites annulerais 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'usager, en utilisant le livret d'instruction.
- -Laisser le livret d'instruction à l'usager 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'usager 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 tout 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 a l'aide 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.

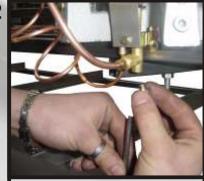
Un entretien annuel des brûleurs et gicleurs, ainsi que la vérification du graissage des robinets de gaz, sont nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

6. RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE EN GAZ ET EN AIR

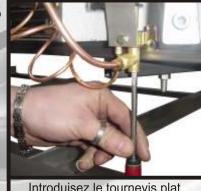
Réglage de la veilleuse en gaz, pour augmenter ou diminuer la flamme de la veilleuse selon le type de gaz utilisé.



avec un tournevis plat



Enlevez le bouchon



Introduisez le tournevis plat à l'interieur de la veilleuse



) Pour augmenter la flamme



Pour diminuer la flamme



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



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



7. RÉGLAGE DES PIEDS POUR LA MISE A NIVEAU

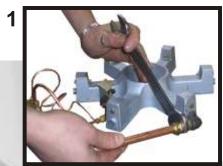


Il faut visser et dévisser les pieds pour pouvoir mettre à niveau la cuisinière.

Pour une utilisation optimale, il faudrai que la parti de la cuisinière ou se trouve l'évacuation d'eau, soie 1 cm plus bas cela facilitera la circulation de l'eau.



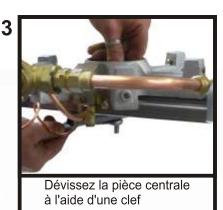
8. DÉMONTAGE D'UN BRÛLEUR



Dévissez le raccord à l'aide d'une clef











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'apareil. (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.

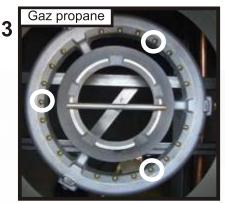
Pour le gaz naturel la tôle doit s'y trouver (voir photo 1), pour le gaz propane elle doit disparaître (voir photo 2).



Tôle perforée pour diminuer l'entrée d'air.



La différence dans les gicleurs est dans le diamètre de Ø0,90 pour le gaz naturel au Ø0.59 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 positionné suivant la photo 3.



Position des gicleurs fermés



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 ouverte

12. ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

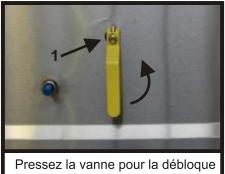


Appuyer sur le bouton bleu du bloc de sécurité



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 débloque et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre





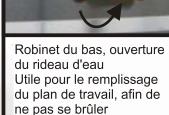
* Pour éteindre le brûleur faire la procédure inverse, bien faire attention que la vanne soie bloqué.

14. OUVERTURE DES DIFFÉRENTS ROBINETS D'EAU



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



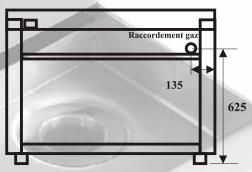


15. EMPLACEMENT DU RACCORDEMENT GAZ ET EAU

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

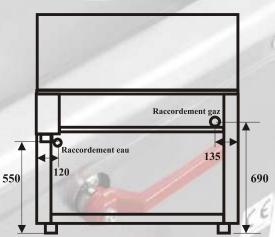


Modèles:

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"

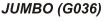


16. LISTE PIÈCES DÉTACHÉES AVEC LEURS RÉFÉRENCÉS.

16.1 BRÛLEURS

SOUP (G041B)

TURBO (G041A)



SUPER JET (G181)



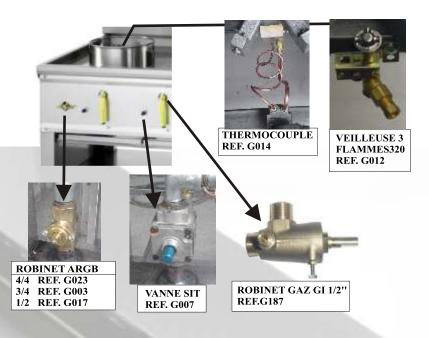






16.2 COMPOSANTS GAZ.







17. CERTIFICAT CE

