



**MOD : ASIA2-C7R**

**Production code : ASIA2 C7R**

**11/2025**

# Fourneau wok

Mode d'emploi et d'installation



**ASIA2-C7R**

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Règles Générales .....	04
<b>1.</b>	<b>Instructions pour l'installation .....</b>	<b>05</b>
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
<b>2.</b>	<b>Installation de l'appareil .....</b>	<b>09</b>
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
<b>3.</b>	<b>Instructions pour l'utilisateur .....</b>	<b>10</b>
3.1	Allumage des brûleurs .....	10
3.2	Utilisation du circuit eau sanitaire .....	10
<b>4.</b>	<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>11</b>
<b>5.</b>	<b>Réglage de la veilleuse en gaz et air .....</b>	<b>11</b>
<b>6.</b>	<b>Réglage des pieds pour la mise à niveau .....</b>	<b>12</b>
<b>7.</b>	<b>Démontage d'un brûleur .....</b>	<b>12</b>
<b>8.</b>	<b>Changement des gicleurs .....</b>	<b>12</b>
<b>9.</b>	<b>Cas particulier « Brûleur Super Jet » .....</b>	<b>13</b>
<b>10.</b>	<b>Emplacement du raccordement gaz et eau .....</b>	<b>13</b>
<b>11.</b>	<b>Raccordement évacuation d'eau .....</b>	<b>14</b>
<b>12.</b>	<b>Liste des pièces détachées avec leurs références .....</b>	<b>14</b>
12.1	Brûleurs .....	14
12.2	Composants gaz .....	14
12.3	Composants eau .....	14
<b>13.</b>	<b>Certificat CE .....</b>	<b>15</b>



## 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 A D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES DUES A 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 :	<input type="radio"/> ASIA I	<input type="radio"/> C1L	<input type="radio"/> C2L	<input type="radio"/> C3L	<input type="radio"/> C4L
	<input type="radio"/> ASIA II	<input type="radio"/> C3R/1.1	<input type="radio"/> C3R/1.4	<input type="radio"/> C3R/1.4B	<input type="radio"/> C4R
		<input type="radio"/> C5R	<input type="radio"/> C6R	<input type="radio"/> C6RB	<input type="radio"/> C7R
		<input type="radio"/> C3R/JUMBO	<input type="radio"/> C5R/JUMBO		
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Recuperatiebak / Bac de récupération		<input type="checkbox"/> ja/oui/yes		<input type="checkbox"/> nee/non nein/no	
Auffängegefäß / Tank of recovery					

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**

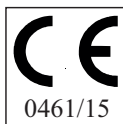
Q **79,55 kW** **8,419 m³/h**

**BE II2E+3P**

G20/G25 20/25mbar - G31 37mbar

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

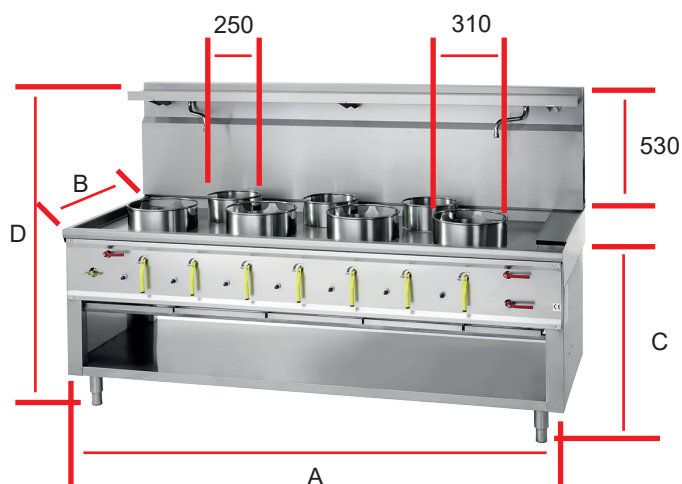
**G20/G25 20/25mbar**



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

**A1**

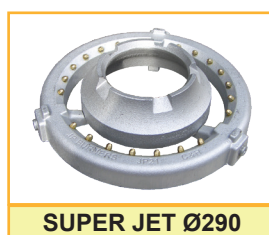
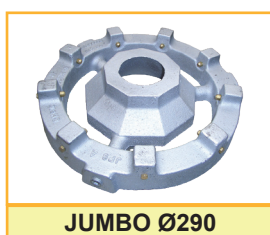
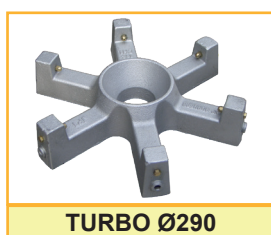
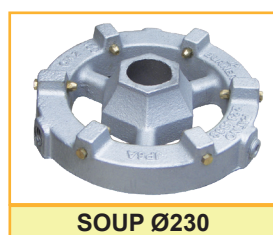
## 1.1.1 Schéma d'installation



MODELE	ASIA I				ASIA II						
	C1L	C2L	C3L	---	C3R/1.1	---	---	C5R	---	C7R	
Largeur (*)	A	600	1200	1500	1800	1090	1390	1790	1790	2250	2250
Profondeur (*)	B	630	630	630	630	900	900	900	900	900	900
Hauteur (*)	C	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780
Hauteur avec rideau (*)	D					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'	G4/4'
Nombre de tiroirs	1	2	3	4	3	3	4	4	5	5	
Nombre couronne Ø230					1	1	2	2	2	3	
Nombre couronne Ø290	1	2	3	3	2	2	2	3	4	4	
Bac récupération d'eau	non	non	non	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	
Poid net (kg)	63	105	145	165	117	135	170	175	243	250	
Poid net avec emballage (kg)	70	115	160	185	130	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									
		Nominal	Min.	Max.	Allemagne	Luxembourg	Belgique	France	Suisse	Espagne	Finlande	Suède	Grande Bretagne	
Injecteur	Gaz													
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°)
			Brûleurs	Vailleuses	Max mbar	Min mbar		
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	8,9	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 vailleuse 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°)
			Brûleurs	Vailleuses	Max mbar	Min mbar		
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 vailleuse 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	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	Max mbar	Min mbar		
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 veilleuse 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	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	Max mbar	Min mbar		
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	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	Max mbar	Min mbar		
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 m<sup>3</sup>/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



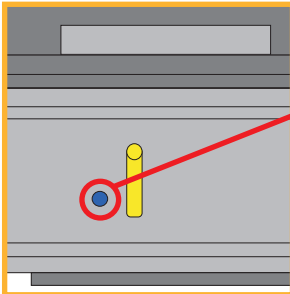
Position fermé



Position ouverte

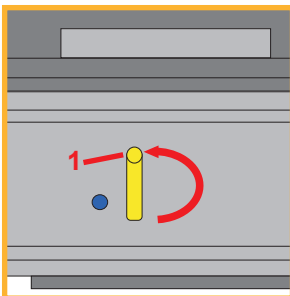
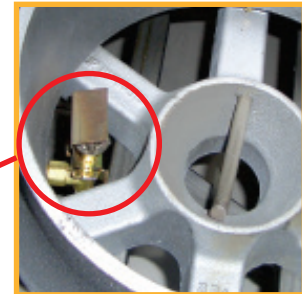
Robinet général pour toute la cuisinière. Pour plus de sécurité, veuillez fermer le robinet à la fin d'utilisation de celle-ci. Ce robinet se trouve à l'intérieur du feux chinois

B

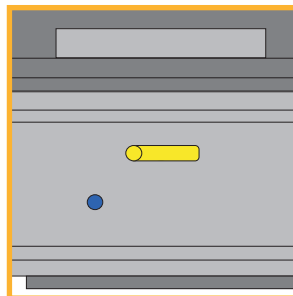


Appuyer sur le bouton bleu du bloc de sécurité

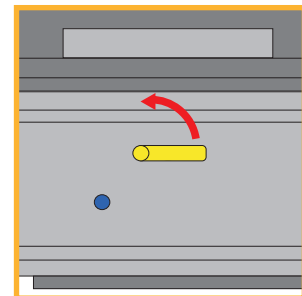
Allumer la veilleuse à l'aide d'une allumette tout en maintenant enfoncé le bouton bleu



Pressez la vanne pour la débloquer 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

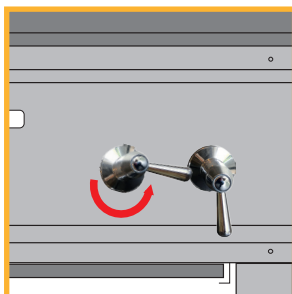
### 3.2 Utilisation du circuit eau sanitaire

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.

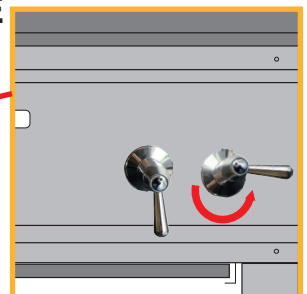
D



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)

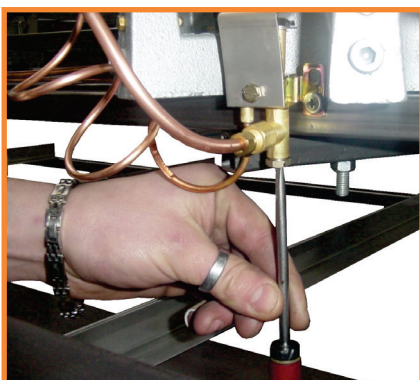
**ATTENTION :** Il ne faut jamais laver l'appareil à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression, car des infiltrations éventuelles dans différents organes de gaz pourraient amener à un mauvais fonctionnement et altérés les systèmes de sécurité.

**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.

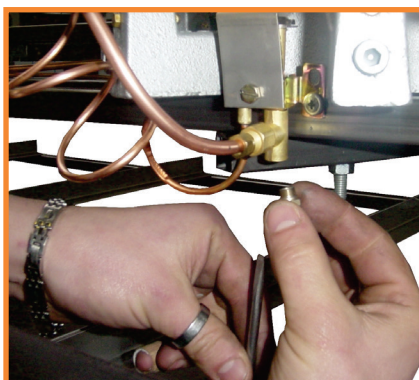
Un entretien annuel des brûleurs et gicleurs, ainsi que la vérification du graissage des robinets de gaz, sont nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

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

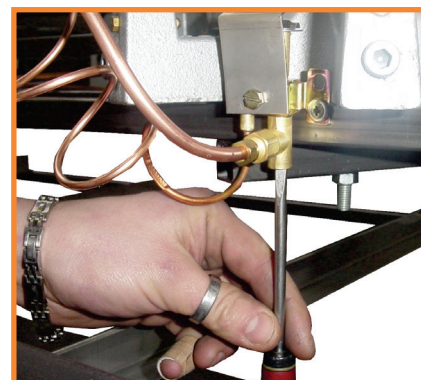
Réglage de la veilleuse en gaz, pour augmenter ou diminuer la flamme de la veilleuse selon le type de gaz utilisé.



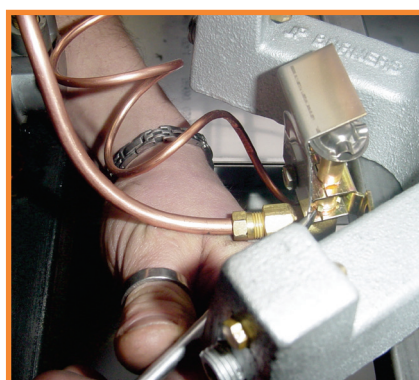
Dévissez le bouchon avec un tournevis plat



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

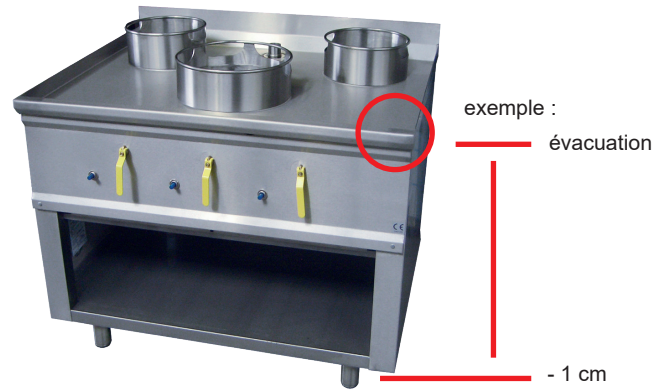


**APRES LE RÉGLAGE, IL FAUT SCÉLER LA VEILLEUSE À L'AIDE D'UNE PEINTURE POUR ÉVITÉ QUE L'ON MODIFIE SON RÉGLAGE**

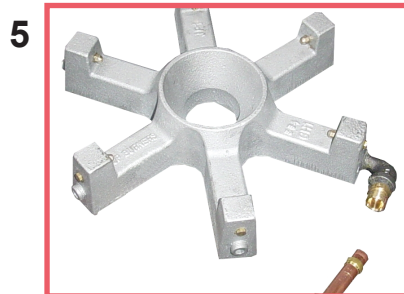
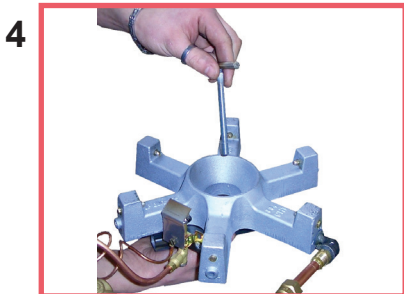
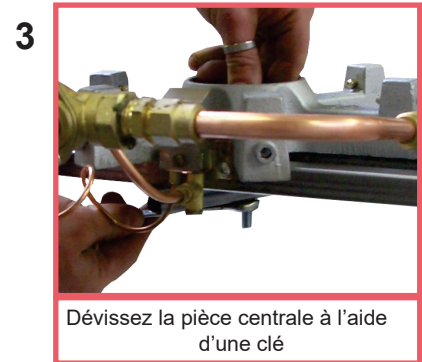
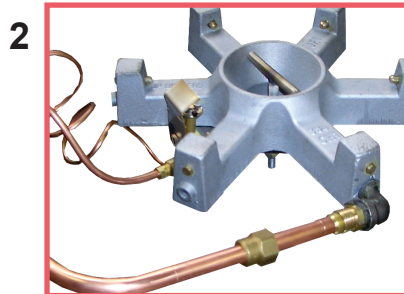
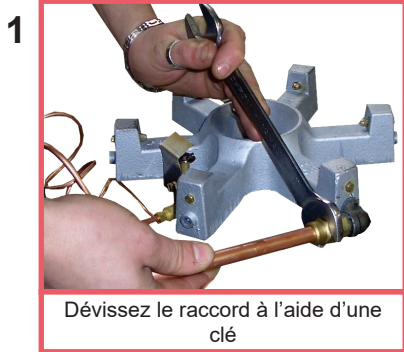
## 6. RÉGLAGE DES PIEDS POUR LA MISE À NIVEAU

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.

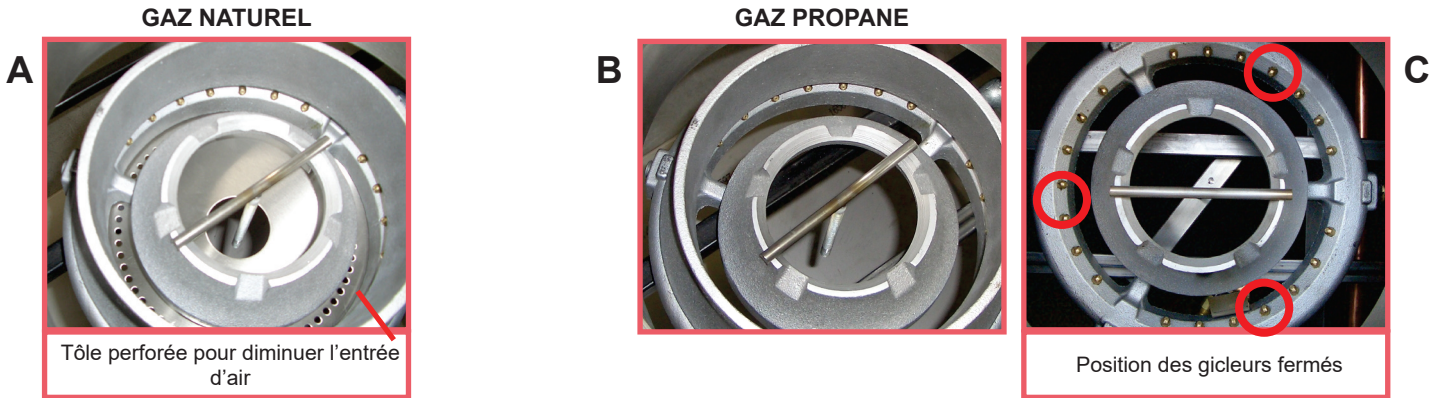
Il faut impérativement respecter le diamètre des gicleurs indiqué dans le tableau 1.1.2 pour le type de gaz et de brûleur utilisé. Tout non respect à ce tableau peut entraîner de grave conséquence pour la santé de l'utilisateur de l'appareil. (Risque élevé de CO)

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).

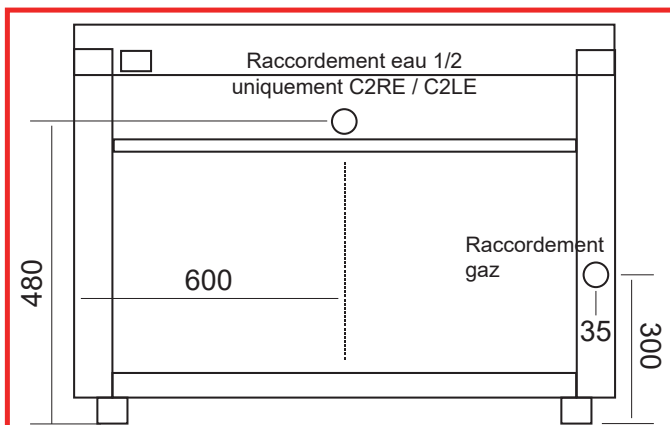


La différence dans les gicleurs est dans le diamètre de  $\varnothing 0,90$  pour le gaz naturel au  $\varnothing 0,59$  pour le gaz propane. De plus la quantité des gicleurs change aussi, de 21 gicleurs manquants seront remplacés par des gicleurs fermés positionnés suivant la photo (C).



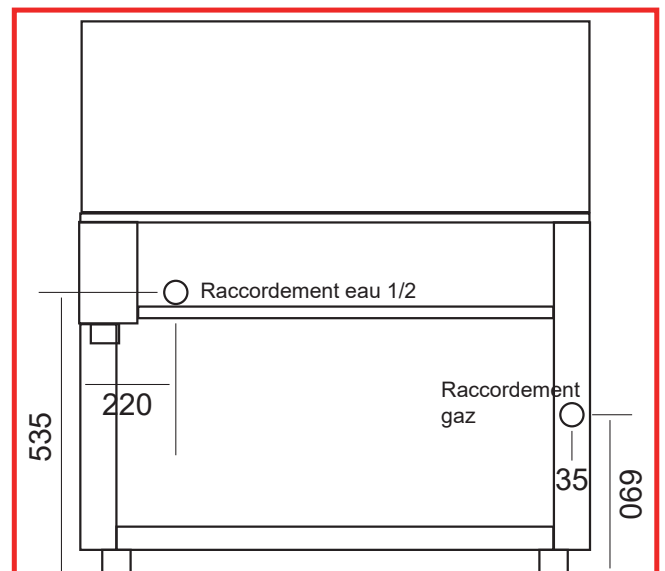
De plus ce brûleur doit toujours être utilisé avec un anneau supérieur qui doit être placé sur la couronne interne comme montré dans la photo (D).

## — 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  $\varnothing$  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  $\varnothing$  des tubes gaz ce référer au tableau 1.1.1

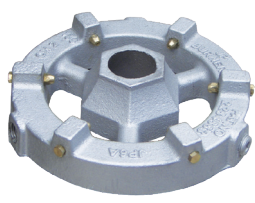
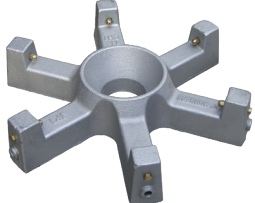
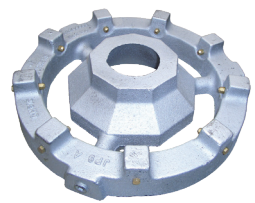
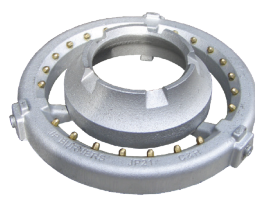

Le  $\varnothing$  du tube d'eau est de 1/2"

## — 11. RACCORDEMENT EVACUATION D'EAU —


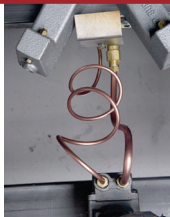


Pour l'évacuation de l'eau, prévoir une décharge à raccorder sur une crépine de  $\varnothing 40$ .

## — 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 | II2E3B/P: G20-20mbar // G30-(28-30)mbar  
II2H3B/P: G20-20mbar// G30(28-30)mbar | II2L3B/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