



Bartscher AG
Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Tel.: 041 785 50 00
Fax: 041 785 50 05
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch

Bedienungsanleitung Mode d'emploi

113.103 (BIG5002L3)



ISO 9001:2008



FR

*INSTRUCTIONS POUR:
L'INSTALLATION
L'EMPLOI
L'ENTRETIEN*

**PLAN DE CUISSON
DEMI-PROFESSIONNEL
MOD. BIG500...**

DE

*ANLEITUNGEN FÜR:
INSTALLATION
GEBRAUCH UND
WARTUNG*

**HALBPROFI
GROßKÜCHEN
MOD. BIG500...**

CAT. II 2H3+

G20

20 mbar

G30/G31

28-30/37 mbar

CAT. II 2H3B/P

G20

20 mbar

G30/G31

50 mbar



1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H cm	RACCORD DU GAZ	TYPE	AIR DE COMBUSTION m ³ /h
BIG 500 2L1 BIG 500 2L2 BIG 500 2L3	62 x 33 x 15	UNI ISO 7/1 R1 1/2"	A	13,2 10,4 11,8
BIG 500 1L1 BIG 500 1L2	31 x 33 x 15			6,6 5,2

TABLEAU 1

MODELLO	PUISSANCE TOTALE kW	BRÛLEUR DOUBLE COURONNE kW 3,3	BRÛLEUR ULTRA RAPIDE kW 2,6
BIG 500 2L1 BIG 500 2L2 BIG 500 2L3	6,6 5,2 5,9	2 - 1	- 2 1
BIG 500 1L1 BIG 500 1L2	3,3 2,6	1 -	- 1

CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES CEE

Les appareils sont réalisés dans le respect des directives de l'Union européenne:
- 90/396 CEE (appareils à gaz)

TABLEAUX 2

CAT. 2H3+ BUTANE/PROPANE G30/G31 28-30/37 mbar GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR ULTRA RAPIDE			
PUISSANCE NOMINALE kW 2,6		PUISSANCE RÉDUITE kW 1,2	
	Injecteurs brûleurs Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûleur distance "x" in mm.
Gaz liquides (G30-G31)	80	55	OUVERTE
Gaz naturels (G20)	120	RÉGLABLE	RÉGLABLE

BRÛLEUR DOUBLE COURONNE			
PUISSANCE NOMINALE kW 3,3		PUISSANCE RÉDUITE kW 1,2	
	Injecteurs brûleur Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûleur distance "x" in mm.
Gaz liquides (G30-G31)	90	55	OUVERTE
Gaz naturels (G20)	135	RÉGLABLE	RÉGLABLE

BRÛLEUR ULTRA RAPIDE			
PUISSANCE NOMINALE kW 2,6		PUISSANCE RÉDUITE kW 1,2	
	Injecteurs brûleurs Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûleur distance "x" in mm.
Gaz liquides (G30-G31)	70	55	OUVERTE
Gaz naturels (G20)	120	RÉGLABLE	RÉGLABLE

BRÛLEUR DOUBLE COURONNE			
PUISSANCE NOMINALE kW 3,3		PUISSANCE RÉDUITE kW 1,2	
	Injecteurs brûleur Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûleur distance "x" in mm.
Gaz liquides (G30-G31)	80	55	OUVERTE
Gaz naturels (G20)	135	RÉGLABLE	RÉGLABLE

2. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES - INSTALLATION

2.1 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Veiller à lire attentivement les recommandations figurant dans la présent notice; elles fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité de l'installation, à l'utilisation et à l'entretien.
- Veiller à conserver la présente notice de telle sorte que tout utilisateur puisse la consulter.
- Après l'avoir sorti de son emballage, s'assurer du bon état de l'appareil. Au moindre doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un technicien qualifié.
- Avant de procéder au raccordement de l'appareil, s'assurer que les données de la plaque d'identification correspondent à celles du réseau de distribution de gaz.
- L'utilisation de l'appareil doit être exclusivement confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu.
- Ne pas laver l'appareil à l'aide de jets d'eau directs à haute pression.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes d'aspiration ou de dissipation de chaleur.
- En cas d'anomalie ou de mauvais fonctionnement éteindre l'appareil.
- Avant de procéder à des opérations de nettoyage ou d'entretien, isoler l'appareil du réseau d'alimentation de gaz.
- Afin de prévenir les risques d'oxydation ou de corrosion chimique, veiller à la propreté des surfaces en acier inoxydable.
- Pour d'éventuelles opérations de réparation s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique agréé et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine.
- Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant de longues périodes, fermer le robinet de gaz et passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile ou de vaseline afin d'assurer la protection de ces dernières; veiller en outre à aérer régulièrement le local d'installation.
- Le non-respect des instructions ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

Le raccordement, la réalisation des circuits d'alimentation, l'installation des appareils, les systèmes de ventilation et d'évacuation des fumées doivent respecter les instructions du constructeur et être confiés à un personnel qualifié conformément aux règles en vigueur. Doivent en outre être respectées les dispositions en vigueur pour la prévention des incendies.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par une modification non prévue de l'appareil, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par la négligence et par le non-respect des normes en vigueur.

Avant de procéder au raccordement s'assurer (en faisant référence à cet effet à la plaque des données techniques) que l'appareil a été testé et homologué pour le type de gaz présent sur le lieu d'installation. Dans le cas où le type de gaz indiqué sur la plaque des données techniques serait différent, se reporter au chapitre "Réglage pour un fonctionnement avec d'autres types de gaz".

2.2 INSTALLATION DE L'APPAREIL

Les circuits d'alimentation de gaz et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes à la réglementation et aux normes en vigueur; il est en particulier nécessaire de tenir compte du fait que la quantité d'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h pour chaque kW de puissance installé outre les 35 m³/h pour chaque kW afin de garantir les conditions de confort nécessaires. Il est nécessaire veiller au respect des normes de sécurité.

POSITIONNEMENT DES APPAREILS

Les appareils objet de la présente notice sont des appareils à installer sur plan.

Sortir les appareils de leur emballage et les positionner sur le plan d'utilisation; procéder à leur nivellement et au réglage de la hauteur par l'intermédiaire des pieds réglables ou autres moyens.

Retirer des panneaux externes la pellicule protectrice en la détachant lentement pour éviter que de la colle ne reste sur la surface. Il est important que les parois situées à proximité de l'appareil soient protégées contre la chaleur. Appliquer des panneaux en matériau réfractaire ou bien positionner les appareils à au moins 100 mm des parois latérales et/ou postérieures.

2.3 ÉVACUATION DES FUMÉES

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion (à cet effet il est nécessaire de veiller au respect des normes d'installation). Les appareils objet de la présente notice (voir tableaux des données techniques) sont des appareils à gaz de type A, non prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.

L'évacuation doit s'effectuer par l'intermédiaire de hottes ou autres dispositifs similaires raccordés à une cheminée dont la sécurité et l'efficacité doivent être garanties ou directement à l'extérieur.

Est éventuellement admise l'utilisation d'un aspirateur d'air raccordé directement à l'extérieur et assurant un débit suffisant pour garantir le renouvellement d'air nécessaire au confort du personnel.

3. FONCTIONNEMENT À L'AIDE D'UN GAZ IDENTIQUE À CELUI INDIQUÉ SUR LA PLAQUE DES DONNÉES TECHNIQUES

S'assurer que les indications présentes sur la plaque des données techniques correspondent au gaz présent sur le lieu d'installation.

3.1 RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (fig. 3)

L'air primaire est préréglé avant la livraison; veiller néanmoins à s'assurer qu'il est réglé sur la distance "H", selon le type de gaz (voir tableau 2).

3.2 CONTRÔLE DU BRÛLEUR

Allumer l'appareil et s'assurer que l'allumage, la flamme et le réglage du minimum (si présent) sont normaux. Si tel n'est pas le cas, contrôler les injecteurs et la réglage de l'air primaire (voir tableaux 2).

4. RÉGLAGE POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

Pour effectuer cette opération, par exemple pour passer d'une alimentation au gaz naturel à une alimentation au gaz liquide, il est nécessaire de changer les injecteurs des brûleurs, de régler les puissances réduites (voir tableaux 2).

Tous les injecteurs nécessaires au changement de gaz sont fournis; ils se trouvent dans le sachet présent dans l'emballage de l'appareil.

Les injecteurs sont marqués en centièmes de mm.

4.1 CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR (fig. 1)

Retirer les brûleurs, les grilles et le bac après avoir retiré toutes les manettes; une fois ces opérations effectuées gicleurs et autres organes de réglage sont accessibles.

4.1.1 BRÛLEUR (fig. 1)

Dévisser l'injecteur "C" à l'aide d'une clé appropriée. Monter l'injecteur prévu.

4.1.2 RÉGLAGE DES MINIMUMS (fig. 2)

Retirer la manette et à travers l'ouverture "D" du panneau accéder à la vis de réglage de la flamme puis procéder au réglage sur la position minimum jusqu'à ce que la flamme soit stable et uniforme; pour le débit approprié se reporter aux tableaux 2.

Pour le fonctionnement au gaz liquide, la vis de réglage "D" **doit être vissé à fond.**

Après chaque transformation, remplacer la relative plaquette signalétique que vous trouverez sur la documentation de l'appareil.

4.2 RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (FIG. 3)

L'air primaire est correctement réglé lorsqu'est garantie la stabilité de la flamme (à savoir lorsque la flamme est constante alors que le brûleur est froid et en l'absence de retour de flamme lorsque le brûleur est chaud).

La distance de réglage de l'air primaire nécessaire aux brûleurs du plan de cuisson est montrée à la figure 3 et indiquée dans les tableaux 2.

Pour le réglage, dévisser la vis "E" et faire coulisser la bague "F" jusqu'à la position voulue.

5. ACCÈS ET DÉMONTAGE DES PIÈCES

Ces opérations doivent être confiés à un technicien installateur qualifié.

La qualité des composants est garantie, aussi ne nécessitent-ils en principe aucun entretien. Pour tout besoin, la facilité d'accès aux composants a néanmoins été garantie.

5.1 ROBINET, THERMOCOUPLE, etc.

Pour accéder à ces éléments, il suffit de retirer grilles, brûleurs et bac.

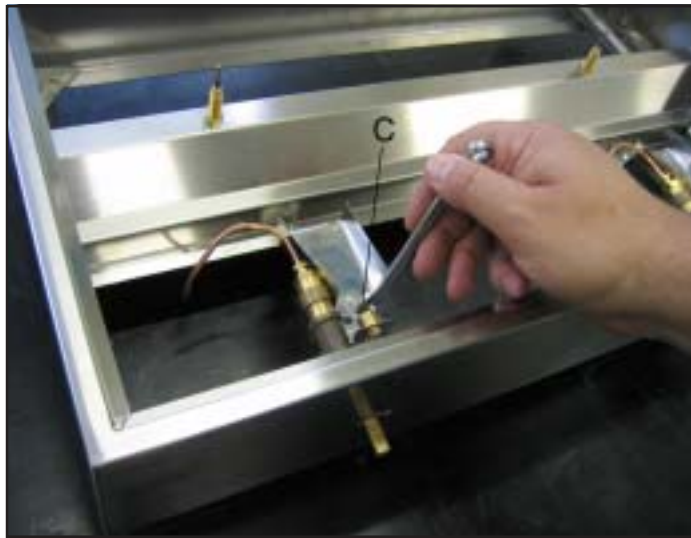


FIG. 1



FIG. 2



FIG. 3

INFORMATIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR

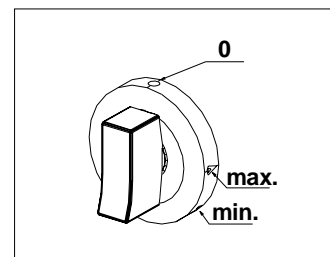
6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'utilisation de l'appareil doit être confiée à un personnel qualifié, s'agissant d'un appareil exclusivement destiné aux cuisines professionnelles. Les opérations d'installation, les éventuelles transformations pour l'utilisation avec un type de gaz autre que celui prévu, la mise en service et les éventuelles interventions pour éliminer des anomalies présentes sur l'installation, doivent être exclusivement confiées à un personnel qualifié et effectuées dans le respect des règles en vigueur. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

6.1 ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

6.1.1 BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer le brûleur, il est tout d'abord nécessaire d'identifier la manette correspondante; à chaque manette de commande correspond un brûleur indiqué par la référence.



6.1.1.1 Allumage du brûleur

Appuyer sur la manette et la tourner vers la gauche pour l'amener sur la position (MAX). Tout en maintenant la manette enfoncée, appuyer à plusieurs reprises sur le bouton d'allumage piézoélectrique (SI L'APPAREIL EN DISPOSE); une fois que la flamme est allumée, maintenir la manette enfoncée pendant quelques instants pour permettre le réchauffement du thermocouple. Ensuite, relâcher la manette. Dans le cas où la flamme s'éteindrait répéter l'opération.

6.1.1.2 Réglage du brûleur

Le brûleur peut être réglé entre la puissance maximum en amenant la repère de la manette à hauteur de la grande flamme 🔥 et la puissance minimum en amenant le repère de la manette à hauteur de la petit flamme 🔥.

6.1.1.3 Extinction

Pour éteindre le brûleur, tourner la manette vers la droite pour l'amener à hauteur de la position 0.

7. ENTRETIEN

Il est recommandé d'établir un contrat de telle sorte que soit effectué un contrôle d'entretien de l'appareil au moins une fois par an. En outre lorsque la rotation des manettes devient plus difficile, il est recommandé de changer les robinets en confiant cette opération au service d'assistance technique.

8. NETTOYAGE

Procéder chaque jour au nettoyage des parties en inox à l'aide d'eau tiède et de savon, puis bien rincer et essuyer soigneusement. En aucun cas ne procéder au nettoyage des parties en acier inox à l'aide de paille de fer, brosses et autres racloir métallique ordinaire pour ne pas risquer de déposer des particules ferreuses qui par oxydation induiraient la formation de points de rouille. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine d'acier en veillant à respecter le sens du satinage. Le nettoyage des parties en acier inox doit s'effectuer délicatement à l'aide d'eau tiède. En cas d'utilisation de savon ou autre détergent, veiller à ce qu'ils ne contiennent pas de poudres abrasives et qu'ils soient conseillés pour le nettoyage de l'acier inox.

Après chaque déplacement du réchaud, contrôler que les couronnes soient bien placées sur les brûleurs.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant un certain temps, veiller à fermer le robinet de gaz. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire de fermer le robinet principal d'arrivée de gaz et de prendre contact avec les services d'assistance technique. Toutes les opérations de réparations et autres interventions en cas d'anomalies doivent être confiées à un technicien installateur qualifié.

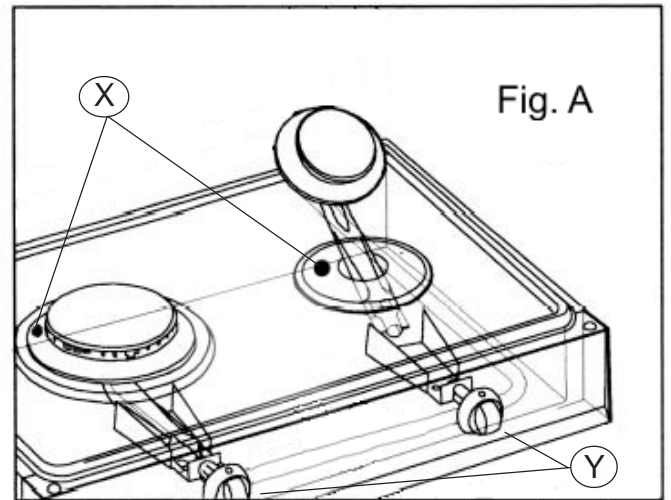
AVERTISSEMENT IMPORTANT

IL FAUT RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES INDICATIONS FIGURANT CI-DESSOUS (NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITE ENVERS CEUX QUI NE LES RESPECTERAIENT PAS)

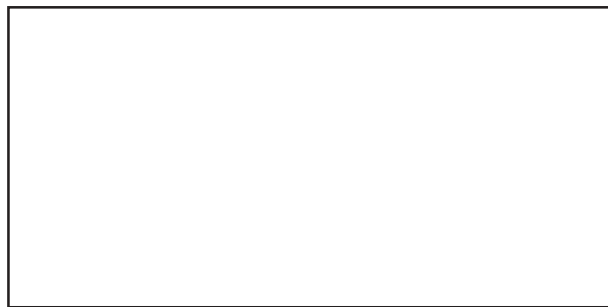
OPERATION A EXECUTER QUAND ON REMET EN PLACE LE PLAN ET LES BRULEURS APRES LES AVOIR RETIRES POUR PROCEDER A LEUR NETTOYAGE

1 - Mise en place du plan de travail en acier: les deux trous (X) pour les thermocouples doivent se trouver sur la partie postérieure du réchaud par rapport aux poignées (Y) (fig. A)

2 - Mise en place des brûleurs (fig. A): enfiler les extrémités des brûleurs à travers l'ouverture du plan, ensuite le long du guide prévu à cet effet, en terminant par le robinet.



LA PLAQUE SE TROUVE SUR LE CÔTÉ DROIT DE L'APPAREIL



1. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELL	ABMESSUNGEN B x T x H cm	GASANSCHLUSS	TYP	VERBRENNUNGSLUFT m ³ /h
BIG 500 2L1 BIG 500 2L2 BIG 500 2L3	62 x 33 x 15	UNI ISO 7/1 R1 1/2"	A	13,2 10,4 11,8
BIG 500 1L1 BIG 500 1L2	31 x 33 x 15			6,6 5,2

TABELLE 1

MODELL	GESAMT-LEISTUNG kW	DOPPELRING- BRENNER kW 3,3	ULTRARAPID- BRENNER kW 2,6
BIG 500 2L1 BIG 500 2L2 BIG 500 2L3	6,6 5,2 5,9	2 - 1	- 2 1
BIG 500 1L1 BIG 500 1L2	3,3 2,6	1 -	- 1

ÜBEREINSTIMMUNG MIT DE EU-RICHTLINIEN

Die Geräte sind gemäß den Anforderungen der folgenden Europäischen Richtlinie gebaut:

- 90/396/EWG (Gasverbrauchseinrichtungen)

TABELLE 2

KAT. II 2H3+ BUTAN-/PROPANGAS

G30/G31 28-30/37 mbar

ERDGAS G20 20 mbar

ULTRARAPID-BRENNER			
NENNLEISTUNG kW 2,6		LEISTUNG BEI KLEINSTELLUNG kW 1,2	
	Brennerdüsen Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. Primärluft Brenner Maß "x" in mm.
Flüssiggas (G30-G31)	80	55	GEÖFFNET
Erdgas (G20)	120	EINSTELLBAR	EINSTELLBAR

DOPPELRING-BRENNER			
NENNLEISTUNG kW 3,3		LEISTUNG BEI KLEINSTELLUNG kW 1,2	
	Brennerdüsen Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. Primärluft Brenner Maß "x" in mm.
Flüssiggas (G30-G31)	90	55	GEÖFFNET
Erdgas (G20)	135	EINSTELLBAR	EINSTELLBAR

ULTRARAPID-BRENNER			
NENNLEISTUNG kW 2,6		LEISTUNG BEI KLEINSTELLUNG kW 1,2	
	Brennerdüsen Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. Primärluft Brenner Maß "x" in mm.
Flüssiggas (G30-G31)	70	55	GEÖFFNET
Erdgas (G20)	120	EINSTELLBAR	EINSTELLBAR

DOPPELRING-BRENNER			
NENNLEISTUNG kW 3,3		LEISTUNG BEI KLEINSTELLUNG kW 1,2	
	Brennerdüsen Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. Primärluft Brenner Maß "x" in mm.
Flüssiggas (G30-G31)	80	55	GEÖFFNET
Erdgas (G20)	135	EINSTELLBAR	EINSTELLBAR

2. ALLGEMEINE INSTALLATIONSHINWEISE

2.1 ALLGEMEINE HINWEISE

- Die Hinweise dieser Anleitung aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Anhaltspunkte für die Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung enthalten.
 - Dieses Handbuch für das Bedienpersonal für ein weiteres Nachschlagen aufbewahren.
 - Nach dem Auspacken das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand prüfen. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an Fachpersonal.
 - Vor dem Geräteanschluss sicherstellen, dass die Daten des Typenschildes mit denen der Gasversorgungsleitung übereinstimmen.
 - Das Gerät darf ausschließlich von geschultem Personal bedient werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich geplant wurde.
- Das Gerät nicht mit einem direkten Hochdruck-Wasserstrahl reinigen.
 - Die Öffnungen, Ansaugschlitze oder Lüftungsschlitze keinesfalls verdecken.
 - Bei Schaden oder Betriebsstörungen das Gerät ausschalten.
 - Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten die Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen.
 - Um eine Oxidation bzw. den Angriff durch chemische Mittel im Allgemeinen zu vermeiden, die Edelstahloberflächen immer sauber halten.
 - Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an befugte Kundendienststellen und verlangen Sie unbedingt Original-Ersatzteile.

Der Anschluss, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Lüftung und der Rauchabzug müssen gemäß den Herstelleranweisungen von Fachpersonal und in Konformität mit den gültigen Vorschriften erfolgen. Außerdem sind die örtlichen Feuerschutz-Bestimmungen zu beachten.

Der Gerätehersteller übernimmt für Schäden, die aufgrund einer nicht korrekten Installation, der Beschädigung des Geräts, eines ungeeigneten Gebrauchs, einer mangelhaften Wartung, das fehlende Beachten der örtlichen Bestimmungen und der Unerfahrenheit im Gebrauch entstehen, keine Haftung.

Vor dem Anschluss am Typenschild nachsehen, ob das Gerät für die vor Ort vorhandene Gasart geprüft und genehmigt wurde. Sollte die am Typenschild angegebene Gasart nicht mit der vorhandenen übereinstimmen, die Anleitungen im Absatz „Einstellung für den Betrieb mit anderen Gasarten“ befolgen.

2.2 GERÄTEINSTALLATION

Die Gasleitungen und die Installationsräume müssen den örtlichen Bestimmungen entsprechen, wobei insbesondere zu beachten ist, dass die nötige Verbrennungsluft für die Brenner 2 m³/h pro kW installierter Leistung beträgt und die nötige Frischluft für die Räume bei 35 m³/h liegt; dabei sind die Unfallschutzbestimmungen zu beachten.

AUFSTELLUNG DER GERÄTE

Diese Geräte sind Tischgeräte.

Die Geräte auspacken und auf die Unterschränke stellen; zur Nivellierung und Höheneinstellung die Stellfüße ein- bzw. ausschrauben oder andere Mittel verwenden.

Den Schutzfilm von den Außenblenden abnehmen; den Film langsam abziehen, damit kein Klebstoff haften bleibt. Die Wände ums Gerät müssen gegen die Wärme geeignet geschützt werden. Hitzebeständige Platten zwischen Gerät und Wand installieren oder die Geräte mindesten mit 100 mm Abstand von den Seiten- und Rückwänden platzieren.

2.3 RAUCHABZUG

Die Geräte müssen in geeigneten Räumen für die Ableitung der Verbrennungsprodukte installiert werden, die gemäß den Vorschriften der Installationsnormen zu erfolgen hat. Unsere Geräte (siehe Tabelle „Technische Daten“) sind Gasverbrauchseinrichtungen der Klasse A, die nicht für den Anschluss an eine natürliche Abzugsleitung vorgesehen sind. Diese Geräte müssen an dementsprechende Abzugshauben oder ähnliche Einrichtungen angeschlossen werden, wobei diese wiederum an einen leistungsstarken Kamin oder direkt nach außen anzuschließen sind. In Mangel dessen ist der Einsatz eines Absaugventilators mit dementsprechender Förderleistung zulässig, der direkt nach außen angeschlossen wird und für den für das Wohlbefinden der Bediener notwendigen Luftwechsel sorgt.

3. BETRIEB MIT DER FÜR DAS GERÄT VORGESEHENEN GASVERSORGUNG

Sicherstellen, dass die Angaben am Typenschild mit der Gasart der Versorgungsleitung übereinstimmen. Außerdem folgende Punkte prüfen.

3.1 EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT (Abb.3)

Die Primärluft wird werkseitig bereits eingestellt. Es ist jedoch zu prüfen, ob sie - je nach Gasart - auf den Wert „H“ eingestellt ist (siehe Tabelle 2).

3.2 KONTROLLE DES BRENNERS

Das Gerät einschalten und prüfen, ob die Flamme, die Zündung und die Kleinstellung - wenn vorhanden - korrekt erfolgen. Andernfalls die Düsen und die Einstellung der Primärluft prüfen (siehe Tabelle 2).

4. EINSTELLUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN

Für den Übergang zum Beispiel von Erdgas auf Flüssiggas sind die Brennerdüsen auszutauschen und die Kleinstellungen einzustellen (siehe Tabelle 2).

Alle für die Einstellung nötigen Düsen werden in einem Beutel mit dem Gerät mitgeliefert.

Die Brennerdüsen sind in Hundertstel mm markiert.

4.1 AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE (Abb.1)

Die Brenner, die Roste und die Mulde abnehmen, nachdem die Drehschalter entfernt wurde; nun sind alle Düsen und Einstellungen zugänglich.

4.1.1 BRENNER (Abb. 1)

Die Düse „C“ mit einem geeigneten Schlüssel ausschrauben. Die vorgesehene Düse montieren.

4.1.2 EINSTELLUNG DER KLEINSTELLUNGEN (Abb. 2)

Den Drehschalter abnehmen und durch die Öffnung „D“ der Blende die Kleinstellung über die Flammen-Reglerschraube erreichen, dass ein stabiles und gleichmäßiges Flammenbild entsteht; bezüglich der geeigneten Durchflussmenge siehe Tabelle 2.

Für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Reglerschraube „D“ **komplett eingeschraubt werden**.

Am Ende jederer Verwandlung, ersetzen den entsprechenden Vorbereitungsstreifen, der auf das Datenschild des Geräts gesetzt ist.

4.2 EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT (Abb.3)

Die Primärluft ist dann genau geregelt, wenn die Stabilität der Flamme gesichert ist, d.h. wenn sie bei kaltem Brenner nicht abhebt und bei heißem Brenner nicht zurückschlägt.

Der vorgesehene Abstand für die Einstellung der Primärluft an den Brennern des Kochfelds ist in der Abbildung 3 ersichtlich und in der Tabelle 2 angegeben.

Zur Einstellung die Schraube „E“ ausschrauben und die Büchse „F“ bis auf das gewünschte Maß verschieben.

5. ZUGANG UND DEMONTAGE DER TEILE

(Nur von einem befugten Installateur durchzuführen)

Die Bestandteile sind von erstklassiger Qualität und benötigen keine Instandhaltung; zur Sicherheit sind sie jedoch alle leicht zugänglich angebracht.

5.1 HAHN, THERMOELEMENT USW.

Einfach die Gitter, Brenner und die Kochmulde abnehmen, um zu diesen Teilen zu gelangen.

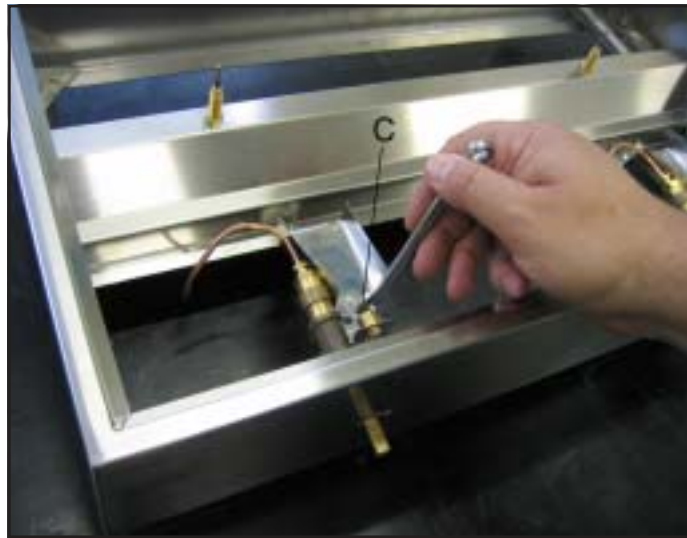


FIG. 1



FIG. 2



FIG. 3

HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

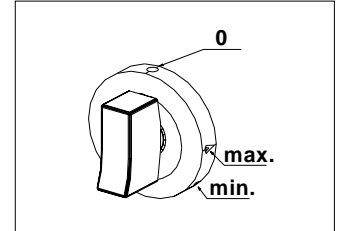
6. GEBRAUCHSHINWEISE

Das Gerät ist ausschließlich für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachpersonal bedient werden. Die Installation, die eventuelle Umwandlung für den Gebrauch mit anderen Gasarten, die Inbetriebnahme sowie die Behebung eventueller Störungen dürfen ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Alle Änderungen an das Gerät können schädlich sein.

6.1 EIN-UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

6.1.1 KOCHSTELLENBRENNER

Vor dem Zünden des Brenners den richtigen Drehschalter ausfindig machen: jeder Drehschalter steuert den angegebenen Brenner.



6.1.1.1 Zünden des Brenners

Den Drehschalter drücken und nach links auf die Position (MAX) drehen. Den Drehschalter eingedrückt halten und den Schalter des Piezozünders (WENN VORHANDEN); nach dem Zünden der Flamme den Drehschalter noch einige Sekunden lang gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erhitzen kann. Den Drehschalter wieder auslassen. Sollte die Flamme erlöschen, die Schritte wiederholen.

6.1.1.2 Einstellug des Brenners

Der Brenner kann von der Großstellung - Schalter am Symbol der großen Flamme 🔥 - auf die Kleinstellung - Schalter am Symbol der kleinen Flamme 🔥 geregelt werden.

6.1.1.3 Ausschalten

Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter nach rechts auf die Position 0 drehen.

7. WARTUNG

Es ist empfehlenswert, einen Wartungsvertrag zu unterzeichnen, um das Gerät mindestens einmal jährlich zu warten. Außerdem ist es empfehlenswert, die Hähne direkt vom technischen Kundendienst austauschen zu lassen, sollten sich die Drehschalter schwer drehen.

8. REINIGUNG

Die Edelstahlteile täglich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, reichlich nachspülen und gründlich abtrocknen. Edelstahl darf keinesfalls mit Scheuerlappen, Bürsten oder Schaber aus gemeinem Stahl gereinigt werden, da sich dadurch Eisenteile absetzen könnten, die durch ihre Oxidation Roststellen hervorrufen. Eventuell Stahlwohle verwenden und nur in die Richtung der Satinierung reiben.

Die Reinigung der Edelstahlteile muss sorgfältig und unter Anwendung von lauwarmem Wasser erfolgen. Bei Einsatz von Seife oder Putzmitteln sicherstellen, dass diese keine Scheuermittel enthalten und für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind.

Nach einem etwaigen Verschieben des Kochers muss geprüft werden, dass die Brennerdeckel richtig auf den Brennern aufliegen.

Bei längerem Gerätestillstand den Gashahn der Versorgungsleitung schließen. Bei Geräteschaden oder Betriebsstörungen den Gaszufuhrhahn schließen und den technischen Kundendienst rufen.

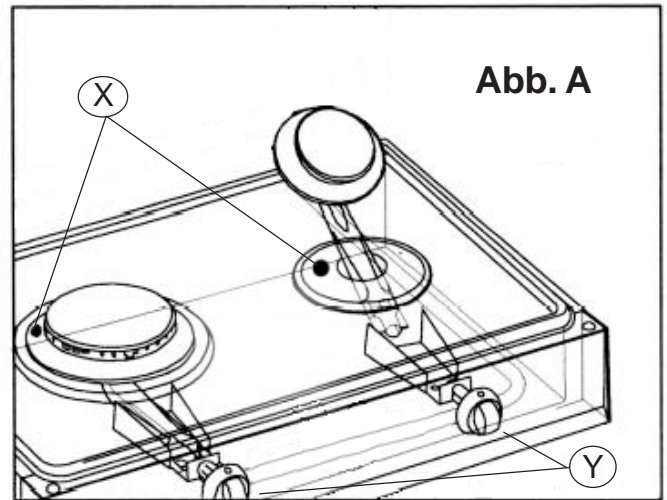
Alle Wartungsarbeiten und Reparaturen von Schäden dürfen nur von befugten Installateuren durchgeführt werden.

WICHTIGER HINWEIS

FOLGENDE ANWEISUNGEN UNBEDINGT EINHALTEN (BEI FEHLENDEM EINHALTEN ÜBERNEHMEN WIR KEINE VERANTWORTUNG)

FOLGENDE SCHRITTE SIND BEIM ERNEUTEN EINBAU DER KOCHMULDE UND DER BRENNER NACH DER REINIGUNG ZU BEFOLGEN

1 - Stellung der Arbeitsplatte in Stahl: die zwei Löcher (X) für die Thermoelemente sollen auf den Hinterteil des Kochers hinsichtlich der Knöpfe (Y) (Abb. A) sich finden.
2 - Anordnung der Brenner (Abb. A): die Enden der Brenner durch die Öffnung der Kochmulde und entlang der Führung bis zum Hahn einstecken.



DAS TYPENSCHILD BEFINDET SICH AUF DER RECHTEN SEITENWAND DES GARÄTS



FR

Garantie

Cette garantie a une validité de 24 mois à partir de la date d'achat (**attesté par le reçu fiscal**). Elle garantit en cas de défaut de fabrication, le remplacement du matériau défectueux et les frais de main d'œuvre.

Le remplacement ou la réparation de l'appareil n'en prolonge pas la durée.

Une fois passé le délai indiqué ci-dessus, la garantie déchoit et l'assistance sera effectuée en débitant les pièces remplacées, la main d'œuvre et le transport, selon les tarifs en vigueur.

La garantie sera exclue en cas de :

- influences externes
- installation et entretien non professionnels
- non observation des instructions d'utilisation
- dommages causés par le transport
- force majeure
- utilisation non appropriée
- utilisation de pièces détachées non d'origine
- arbitraire altération
- combustible différent
- normale usure

et pour toute cause ne dépendant pas du fabricant.

En outre le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects causés à des personnes ou des choses, par des défauts d'origine ou par des pannes de l'appareil ou conséquentes à la suspension forcée de celui-ci

DE

Garantie

Die vorliegende Garantie ist 24 Monate ab dem Erwerbsdatum gültig (**dieses ist aus der Steuerquittung ersichtlich**). Sie garantiert im Falle von Herstellungsfehlern den Austausch des fehlerhaften Materials und die Kosten für den Arbeitslohn.

Die Auswechslung oder Reparatur des Geräts verlängert jedoch nicht die Dauer der Garantiezeit.

Nach Ablauf der oben genannten Garantiezeit endet diese, und der Kundendienst wird bei Berechnung der ausgewechselten Teile, des Arbeitslohns und der Transportkosten zu den geltenden Tarifen ausgeführt.

Die Garantie ist bei folgenden Ursachen ausgeschlossen:

- äußere Einflüsse
- Installation und Wartung durch nicht entsprechend ausgebildetes Personal
- Nichteinhalten der Gebrauchsanleitung
- durch Transport verursachte Schäden
- höhere Gewalt
- unangemessener Gebrauch
- Gebrauch von nicht originalen Ersatzteilen
- willkürliche Beschädigung
- unterschiedlichen Kraftstoff
- normaler Verschleiß

sowie generell bei Ursachen, die nicht vom Hersteller abhängig sind.

“Der Hersteller trägt keine Verantwortung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden an Personen oder Dingen, die durch Ursprungsfehler oder Beschädigungen der Gerätschaft oder durch die erzwungene Unterbrechung des Gebrauchs der Gerätschaft verursacht wurden

FABRICANT/HERSTELLER:

PARKER SRL

Via Veneto 20, 36030 SARCEDO (VI) - ITALIA

email: info@cfparker.com

www.cfparker.com