



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

113.010 (SP6050L)

FR *Instructions pour l'installation, l'utilisation, l'entretien*

FOUR PROFESSIONNEL

<u>CAT. II 2H3+</u>	
G20	20 mbar
G30 e G31	28-30/37 mbar

<u>CAT. II 2H3B/P</u>	
G20	20 mbar
G30 e G31	50 mbar

DE *Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung*

HOCKERKOCHER FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ

<u>KAT. II 2H3+</u>	
G20	20 mbar
G30 e G31	28-30/37 mbar

<u>KAT. II 2H3B/P</u>	
G20	20 mbar
G30 e G31	50 mbar

MOD. SP6050L



SP6050L



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODELE	DIMENSIONS cm L x P x H	RACCORD GAZ	TYPE D'INSTALLATIO N	AIR POUR LA COMBUSTION m ³ /h
SP6050LWOK	60x60x50	UNI ISO 7/1	A1	24
SP6050L	60x60x50	R1 ½"		28

TABLEAU 1

MODELE	PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE kW	CONSOMMATION GAZ		BRULEUR 12 kW	BRULEUR 14 kW	BRULEUR ETOILE
		G20 (m ³ /h)	G30/G31 Kg/h			
SP6050LWOK	12	1,270	0,953	1	-	-
SP6050L	14	1,460	1,088	-	1	-

CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES CEE

Nos appareils sont fabriqués dans le respect des dispositions prescrites par les directives de l'Union Européenne :

2009/142 CEE (Appareils à gaz)

TABLEAU 2

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

BRULEUR WOK				
DEBIT NOMINAL Kw 12		DEBIT REDUIT Kw 4,0		
	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs brûleur pilote 1/100 mm	Régulation air primaire dimension X (mm)	Pression de l'injecteur à débit réduit (mbar)
<u>GAZ LIQUIDES</u> <u>G30/G31 28-30/37 mbar</u>	170	REGLABLE	OUVERT	2
<u>GAZ NATURELS</u> <u>G20 – 20 mbar</u>	265	REGLABLE		1,2

BRULEUR 14 kW				
DEBIT NOMINAL Kw 14		DEBIT REDUIT Kw 4,0		
	Injecteurs brûleur principal ø 1/100 mm	Injecteurs brûleur pilote 1/100 mm	Régulation air primaire dimension X (mm)	Pression de l'injecteur à débit réduit (mbar)
<u>GAZ LIQUIDES</u> <u>G30/G31 28-30/37 mbar</u>	185	REGLABLE	OUVERT	2
<u>GAZ NATURELS</u> <u>G20 – 20 mbar</u>	280	REGLABLE	1,5	1,2

CAT. II 2H3B/P BUTANE/PROPANE: G30/G31 - 50 mbar
GAZ NATUREL: G20 – 20 mbar

BRULEUR WOK				
DEBIT NOMINAL Kw 12		DEBIT REDUIT Kw 4,0		
	Injecteurs brûleur principal ø 1/100 mm	Injecteurs brûleur pilote 1/100 mm	Régulation air primaire dimension X (mm)	Pression de l'injecteur à débit réduit (mbar)
<u>GAZ LIQUIDES</u> <u>G30/G31 50 mbar</u>	150	REGLABLE	OUVERT	2
<u>GAZ NATURELS</u> <u>G20 – 20 mbar</u>	265	REGLABLE		1,2

BRULEUR 14 kW				
DEBIT NOMINAL Kw 14		DEBIT REDUIT Kw 4,0		
	Injecteurs brûleur principal ø 1/100 mm	Injecteurs brûleur pilote 1/100 mm	Régulation air primaire dimension X (mm)	Pression de l'injecteur à débit réduit (mbar)
<u>GAZ LIQUIDES</u> <u>G30/G31 50 mbar</u>	165	REGLABLE	OUVERT	2
<u>GAZ NATURELS</u> <u>G20 – 20 mbar</u>	280	REGLABLE	1,5	1,2

2. INFORMATIONS GENERALES - INSTALLATION

2.1 INFORMATIONS GENERALES

Lire attentivement les recommandations contenues dans ce livret d'instructions car elles fournissent des indications importantes sur la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conserver ce livret afin que les différents opérateurs concernés puissent le consulter ultérieurement.

- Après avoir enlever l'emballage s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel professionnel agréé.

- Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données reportées sur la plaquette signalétique correspondent bien à celles de vos réseaux de distribution de gaz.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié.
- L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été spécialement conçu.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau ou un nettoyeur à haute pression.
- Ne pas obstruer les ouvertures ni les fentes d'aération ou à l'évacuation de la chaleur.
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.
- Avant toute opération de nettoyage et de maintenance, débrancher l'appareil du réseau de distribution du gaz.
- Afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, entretenir soigneusement les surfaces en acier inoxydable.
- Si une réparation s'avérait nécessaire, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique agréé et exiger l'emploi de pièces de rechange d'origine.
- En cas de non utilisation de l'appareil pendant une longue période, fermer le robinet de gaz, passer énergiquement un chiffon imbibé d'huile ou de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à y étendre un voile protecteur et aérer périodiquement les locaux.
- Le non-respect des instructions mentionnées ci-dessus peut compromettre la sûreté de l'appareil.

Le branchement, la mise en place des circuits et des appareils, la ventilation et l'évacuation des fumées doivent être exécutés par des techniciens spécialisés, en respectant les instructions du fabricant, et conformément aux normes en vigueur IMI CIG 8723. Respecter également les dispositions en vigueur sur la prévention des incendies.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une installation ou par une manipulation incorrectes de l'appareil, par un usage impropre, un mauvais entretien, le non-respect des normes locales en vigueur et le manque de compétence des opérateurs.

Avant de procéder au raccordement, contrôler sur la plaquette signalétique que l'appareil a été testé et homologué pour le type de gaz dont dispose l'utilisateur final. Dans le cas où le type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique serait différent du gaz dont dispose l'utilisateur, suivre les indications reportées au paragraphe "Régulation pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz".

2.2 INSTALLATION DE L'APPAREIL

Le réseau du gaz et les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent répondre aux dispositions en vigueur dans les différentes zones ; en particulier, considérer que la quantité d'air nécessaire à la combustion des brûleurs est égale à 2 m³/h pour chaque kW de puissance installée en plus des 35 m³/h pour chaque Kw pour garantir le bien-être dans les locaux ; et les Normes de préventions contre les accidents doivent être respectées.

MISE EN PLACE DES APPAREILS

Enlever l'emballage.

Enlever la pellicule adhésive qui protège les panneaux extérieurs en la détachant lentement afin qu'il ne reste aucune trace de colle.

Important : les murs adjacents à l'appareil doivent être protégés contre la chaleur. Placer des feuilles en matériau réfractaire sur les murs ou placer les appareils à une distance d'au moins 200 mm des parois latérales ou postérieures.

2.3 ÉVACUATION DES FUMÉES

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion, dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont classés appareils à gaz de type A1 (voir Tableau des Caractéristiques techniques), non prévus pour être directement raccordés à un conduit de fumées à tirage naturel. Ils doivent donc être installés dans des locaux suffisamment ventilés pour éviter une production excessive de substances dangereuses pour la santé dans le local.

Ces appareils doivent évacuer par des hottes, ou tout autre appareil équivalent, connectées à un conduit d'évacuation sûr et fonctionnel ou directement vers l'extérieur.

L'utilisation d'un aspirateur d'air connecté directement sur l'extérieur, ayant un débit adapté et tenant compte de l'aération nécessaire pour le bien-être des opérateurs, est consenti.

3. FONCTIONNEMENT AVEC LE TYPE DE GAZ POUR LEQUEL L'APPAREIL EST PRÉDISPOSÉ

Contrôler que les indications mentionnées sur la plaque fixée sur l'appareil correspondent au gaz distribué.
Vérifier que le réseau répond aux caractéristiques mentionnées ci-dessous.

3.1 CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION (Fig. 1)

La pression d'alimentation correcte est indiquée à la première page et dans les tableaux 2.

La pression d'alimentation peut être mesurée avec un manomètre à tube en U, ou avec un manomètre de type électrique à intervalles de graduation minimale de 0,1 mbar.

Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B"

- Placer le manomètre
- Effectuer la mesure de la pression avec l'appareil en fonction
- A la fin de l'opération, enlever le tube du manomètre et revisser la vis A de la prise de pression.

3.2 RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE (Fig. 2)

L'air primaire est préréglé en usine. Vérifier cependant qu'il est réglé sur la mesure "H", selon le type de gaz, voir le Tableau 2.

4. RÉGULATION POUR LE FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

Pour effectuer la transformation afin d'utiliser un autre gaz, par exemple du gaz méthane au gaz liquide, il faut:

- remplacer les injecteurs des brûleurs principaux
- régler les débits réduits
- régler les injecteurs pilotes

Des injecteurs pour les différents types de gaz mentionnant leur diamètre (en centièmes de mm) sont contenus dans un sachet fournis avec l'appareil.

4.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR PRINCIPAL ET REGULATION DE L'AIR PRIMAIRE (fig. 3)

- Enlever la plaque supérieure de protection
- Dévisser la vis sans tête A pour déplacer le tuyau de réglage de l'air
- Dévisser l'injecteur U
- Remplacer l'injecteur avec celui indiqué dans le tableau 2 et revisser
- Régler la distance de l'air primaire "X" comme indiqué dans le tableau 2
- Remettre la plaque supérieure de protection.

4.2 REGULATION DU DEBIT REDUIT (fig. 5)

- Allumer l'appareil
- Régler la manette dans la position minimum
- Enlever la manette et par l'orifice "E" du panneau de commandes, dévisser/visser la vis de régulation de la flamme jusqu'à l'obtention d'une flamme stable et uniforme (le débit réduit correct est indiqué dans les tableaux 2). Pour faire fonctionner l'appareil avec du gaz liquide, visser à fond la vis de régulation "F".

4.3 RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE (Fig. 2)

L'air primaire est correctement réglé quand la flamme est stable, c'est à dire quand la flamme est régulière à froid et qu'il n'y a pas de retour de flamme à chaud.

La distance prévue pour la régulation de l'air primaire est indiquée dans la figure 2 et dans les tableaux 2.
Pour effectuer le réglage, dévisser la vis sans tête "A" et faire glisser la douille jusqu'à la hauteur désirée.

4.4 REGULATION DU BRULEUR PILOTE (fig. 4)

Le brûleur pilote est de type injecteur réglable.

Pour régler l'injecteur "G" à l'intérieur, dévisser le bouchon "L" avec un tournevis court et visser ou dévisser l'injecteur "G". Pour le réglage du gaz liquide (GPL), l'injecteur "G" doit être visser à fond.

4.5 REMPLACEMENT DE LA PLAQUE GAZ

Une fois terminée la transformation du gaz, remplacer la plaque placée sur le côté de l'appareil par celle fournie avec les injecteurs en indiquant le nouveau gaz utilisé par l'appareil.

5. REMPLACEMENT DES PIÈCES SUJETTES AU CHANGEMENT

ATTENTION: Les opérations de remplacements des pièces doivent être effectuées par des techniciens qualifiés.

LISTE DES PIÈCES SUJETTES AU CHANGEMENT

- Robinet
- Pilote
- Thermocouple

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

6. INFORMATIONS D'UTILISATION

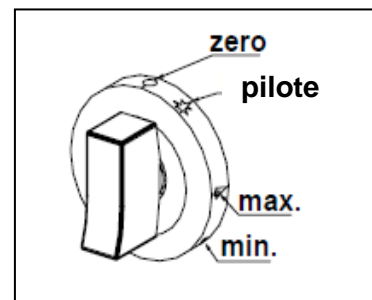
Cet appareil est conçu exclusivement pour des cuisines professionnelles et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié. Les opérations concernant l'installation, les éventuelles adaptations pour une utilisation avec d'autres types de gaz, la mise en service, la suppression des inconvénients éventuellement rencontrés, doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié, et dans le respect des normes en vigueur.

Toute modification apportée à l'appareil peut s'avérer dangereuse.

6.1 ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

6.1.1 Allumage du brûleur

Appuyer sur la manette et la tourner vers la gauche sur la position (pilote). En maintenant la pression, appuyer plusieurs fois sur l'allumeur piezo (si l'appareil en est doté) ou approcher une allumette du brûleur, après avoir allumé la flamme, maintenir la pression pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Relâcher la manette. Si la flamme s'éteint, répéter l'opération.



6.1.2 Régulation du brûleur

Le brûleur peut être réglé d'une puissance maximale, en portant la manette sur le dessin de la grande flamme, à une puissance minimale, en portant la manette sur la petite flamme.

6.1.3 Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette vers la droite sur la position * (pilote).

Pour éteindre la flamme pilote également, tourner la manette sur la position 0 (éteint).

DIAMÈTRE DES MARMITES CONSEILLE	
BRÛLEUR kW	DIAMÈTRE
12 – 14	30 – 60 cm

7. ENTRETIEN

Nous vous conseillons de souscrire un contrat de maintenance pour faire contrôler l'appareil au moins une fois par an.

Nous recommandons également, dans le cas où la rotation des manettes deviendrait dure, de faire remplacer les robinets par le service d'assistance technique.

8. NETTOYAGE

Nettoyer chaque jour les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment et essuyer soigneusement. Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec de la paille de fer, une brosse ou des racloirs en acier ordinaire car des particules de fer pourraient se déposer et provoquer des points de rouille en s'oxydant. Utiliser éventuellement de la laine d'acier passée dans le sens du satinage.

Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit être effectué avec délicatesse, en utilisant de l'eau tiède. En cas d'utilisation de savon ou d'un produit détergent, s'assurer qu'ils ne contiennent aucun agent abrasif et qu'ils soient recommandés pour l'entretien de l'acier inox. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, fermer le robinet de gaz. En cas de panne ou de fonctionnement irrégulier de l'appareil, fermer le robinet principal d'arrivée de gaz, et appeler le service technique.

En cas de panne, toutes les opérations de réparation devront être effectuées par un installateur spécialisé.

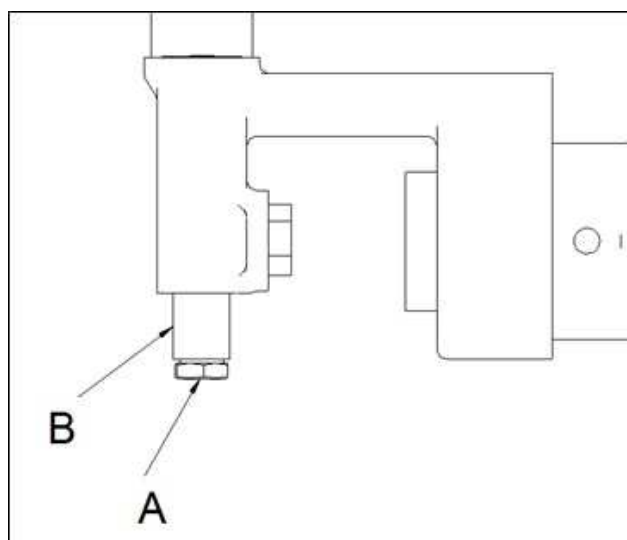


FIG. 1

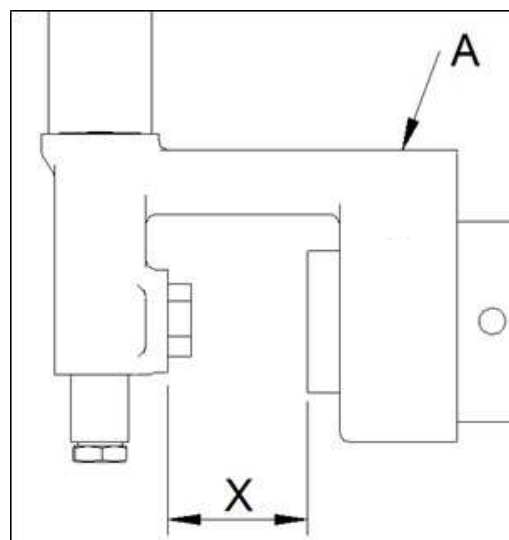


FIG.2

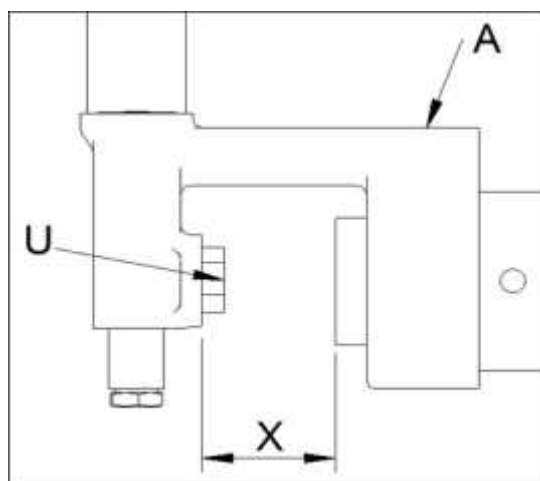


FIG.3

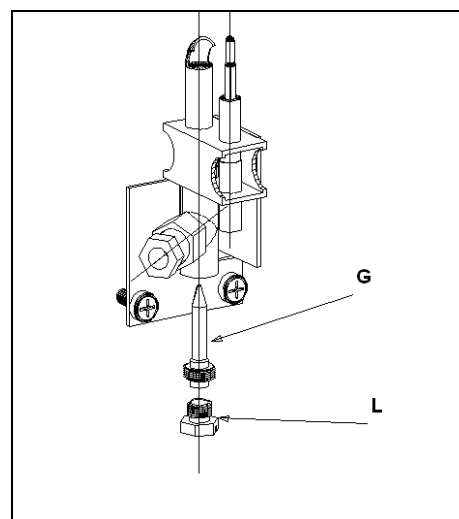


FIG.4

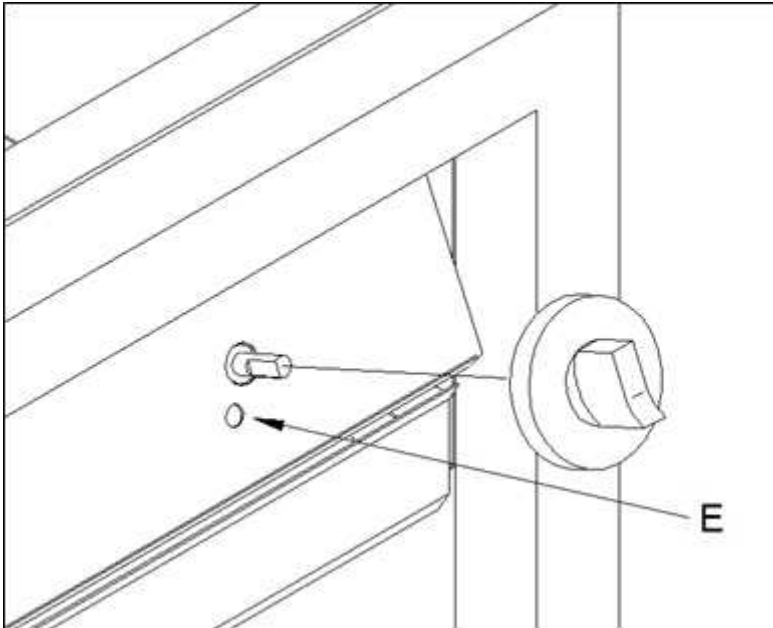


FIG.5



HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

1. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELL	ABMESSUNGEN cm B x T x H	GASANSCHLUSS	INSTALLATIONSART	VERBRENNUNGSLUFT m ³ /h
SP6050LWOK	60x60x50	UNI ISO 7/1	A1	24
SP6050L	60x60x50	R1 ½"		28

TABELLE 1

MODELL	NENNWÄRME- LEISTUNG kW	GASVERBRAUCH		BRENNER 12 kW	BRENNER 14 kW	STERNBRENNER
		G20 m ³ /h	G30/G31 kg/h			
SP6050LWOK	12	1,270	0,953	1	-	-
SP6050L	14	1,460	1,088	-	1	-

ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN

Die Geräte entsprechen den Bestimmungen den folgenden EU-Richtlinien:

- **2009/142/EWG (Gasverbrauchseinrichtungen)**

TABELLE 2

KAT. II 2H3+ BUTAN/PROPANGAS: G30/G31 28-30/37 mbar
ERDGAS: G20 – 20 mbar

WOK-BRENNER				
NENNDURCHSATZ Kw 12		REDUZIERTER DURCHSATZ Kw 4,0		
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Düsen Zündbrenner 1/100 mm	Primärlufteinstellung Größe X (mm)	Druck an der Düse bei verringertem Durchsatz (mbar)
<u>FLÜSSIGGASE</u> <u>G30/G31 28-30/37 mbar</u>	170	EINSTELLBAR	OFFEN	2
<u>ERDGASE</u> <u>G20 – 20 mbar</u>	265	EINSTELLBAR		1,2

BRENNER 14 kW				
NENNDURCHSATZ Kw 14		REDUZIERTER DURCHSATZ Kw 4,0		
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Düsen Zündbrenner 1/100 mm	Primärlufteinstellung Größe X (mm)	Druck an der Düse bei verringertem Durchsatz (mbar)
<u>FLÜSSIGGASE</u> <u>G30/G31 28-30/37 mbar</u>	185	EINSTELLBAR	OFFEN	2
<u>ERDGASE</u> <u>G20 – 20 mbar</u>	280	EINSTELLBAR	1,5	1,2

KAT. II 2H3B/P BUTAN/PROPANGAS: G30/G31 50 mbar
ERDGAS: G20 – 20 mbar

WOK-BRENNER				
NENNDURCHSATZ Kw 12		REDUZIERTER DURCHSATZ Kw 4,0		
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Düsen Zündbrenner 1/100 mm	Primärlufteinstellung Größe X (mm)	Druck an der Düse bei verringertem Durchsatz (mbar)
<u>FLÜSSIGGASE</u> <u>G30/G31 50 mbar</u>	150	EINSTELLBAR	OFFEN	2
<u>ERDGASE</u> <u>G20 – 20 mbar</u>	265	EINSTELLBAR		1,2

BRENNER 14 kW				
NENNDURCHSATZ Kw 14		REDUZIERTER DURCHSATZ Kw 4,0		
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Düsen Zündbrenner 1/100 mm	Primärlufteinstellung Größe X (mm)	Druck an der Düse bei verringertem Durchsatz (mbar)
<u>FLÜSSIGGASE</u> G30/G31 50 mbar	165	EINSTELLBAR	OFFEN	2
<u>ERDGASE</u> G20 – 20 mbar	280	EINSTELLBAR	1,5	1,2

2. ALLGEMEINE HINWEISE - INSTALLATION

2.1 ALLGEMEINE HINWEISE

- Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält.
- Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.
- Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung der Unversehrtheit des Produkts. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte.
- Vor dem Anschließen des Gerätes ist sicherzustellen, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Werte mit denen des Gasnetzes übereinstimmen.
- Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in seine Bedienung eingewiesen wurde.
- Das Gerät ist nur für den ausdrücklich vorgesehenen Verwendungszweck bestimmt.
- Für die Reinigung des Gerätes dürfen KEINE Hochdruckreiniger verwendet werden.
- Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Beim Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten.
- Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Gasnetz zu trennen.
- Zur Vermeidung von Oxidation oder Einwirkung von Chemikalien sind die Oberflächen aus Edelstahl gut sauber zu halten.
- Für die Durchführung eventueller Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
- Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zu schließen. Sämtliche Oberflächen aus Edelstahl sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird. Ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.
- Das Nichtbefolgen der oben genannten Anweisungen kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Der Anschluss, die Installation der Anlage und der Geräte, die Einrichtungen zur Belüftung und Rauchgasabführung dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der Angaben des Herstellers und der Normen UNI CIG 8723 vorgenommen werden. Ferner sind die geltenden Brandschutzvorschriften zu beachten

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

Vor dem Anschluss des Gerätes ist auf dem Geräteschild zu überprüfen, ob das Gerät für die beim Benutzer zur Verfügung stehende Gasart abgenommen und zugelassen wurde. Stimmt die auf dem Geräteschild angegebene Gasart nicht mit der zur Verfügung stehenden Gasart überein, sind die im Kapitel "Umstellung auf eine andere Gasart" enthaltenen Angaben zu befolgen.

2.2 GERÄTEINSTALLATION

Die Gasanlagen und die Räume, in denen die Geräte installiert werden, müssen den für die unterschiedlichen Bereiche geltenden Vorschriften entsprechend ausgelegt sein. Insbesondere ist zu beachten, dass die für den Verbrennungsvorgang der Brenner erforderliche Luft $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW installierte Leistung zusätzlich zu den für ein gutes Raumklima erforderlichen $35 \text{ m}^3/\text{h}$ beträgt. Ferner sind die Unfallverhütungsvorschriften zu befolgen.

INSTALLATION DER GERÄTE

Die Geräte aus der Verpackung entnehmen.

Den Schutzfilm zur Vermeidung von Kleberückständen sorgfältig von den Verkleidungspaneelen entfernen.

WICHTIG: Die an das Gerät angrenzenden Wände sind gegen die abgegebene Wärme zu schützen. Hierzu sind feuerfeste Folien dazwischen zu fügen oder die Geräte in einem Abstand von mindestens 200 mm von den seitlichen oder hinteren Wänden aufzustellen.

2.3 RAUCHGASABFÜHRUNG

Die Geräte sind in Räumen zu installieren, die für die Abführung der Rauchgase geeignet sind. Die Installation hat unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Richtlinien zu erfolgen. Die von uns hergestellten Geräte gehören der Kategorie „Gasbetriebene Geräte, Typ A1“ an (siehe Tabellen "Technische Daten") und sind nicht für den Anschluss an eine Einrichtung zur Rauchgasabführung vorgesehen. Sie sind daher in ausreichend belüfteten Räumen zu installieren, um eine zu hohe Konzentration von gesundheitsschädlichen Stoffen im Raum zu vermeiden.

Der Rauchabzug dieser Geräte muss in eigens dafür vorgesehene Abzugshauben oder ähnliche Einrichtungen erfolgen, die an einen zuverlässig funktionierenden Kamin angeschlossen sind, bzw. direkt nach draußen führen. Fehlen diese, ist der Einsatz einer Luftansaugvorrichtung mit geeignetem Durchsatz zulässig, die direkt an die Außenumgebung angeschlossen ist und den für das Wohlbefinden des Arbeitspersonals notwendigen Luftaustausch garantiert.

ÜBEREINSTIMMENDEN GASART

Überprüfen, ob die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasversorgung übereinstimmt. Ferner ist die Übereinstimmung mit den folgenden Angaben zu überprüfen.

3.1 KONTROLLE DES VERSORGUNGSDRUCKS (Abb. 1)

Der korrekte Versorgungsdruck ist auf der ersten Seite und in den Tabellen 2 angegeben.

Der Förderdruck kann mittels eines U-Rohr-Manometers oder eines elektronischen Manometers mit einer Minimalaufteilung von 0,1 mbar gemessen werden.

- Die Schraube "A" aus dem Druckabgreifpunkt "B" herausschrauben.
- Das Manometer positionieren
- Die Druckmessung bei laufendem Gerät vornehmen
- Am Ende des Vorgangs das Manometerrohr abtrennen und die Schraube "A" des Druckabgreifpunkts wieder fest verschrauben.

3.2 EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT (Abb. 2)

Die werkseitig eingestellte Primärluft ist je nach Gasart auf den in der Tabelle 2 angegebenen Wert „H“ einzustellen.

4. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Um auf eine andere Gasart zu wechseln, wie zum Beispiel von Methangas auf Flüssiggas, ist Folgendes erforderlich:

- Ersetzen der Düsen der Hauptbrenner
- Einstellen der reduzierten Durchsätze
- Einstellen der Zündbrennerdüsen

Alle Düsen für die unterschiedlichen Gasarten, die mit dem jeweiligen Durchmesser gekennzeichnet sind (in Zehntelmillimetern), befinden sich in dem im Lieferumfang des Gerätes enthaltenen Beutel.

4.1 AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNERDÜSE UND EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT (Abb. 3)

- Das obere Schutzblech abnehmen
- Die Stiftschraube A lösen, um die Lufteinstellungsleitung zu verschieben
- Die U-Einspritzdüse lösen
- Die Einspritzdüse durch die in Tabelle 2 angegebene ersetzen und wieder fest verschrauben
- Den Abstand der Primärluft "X" wie in Tabelle 2 angeben einstellen
- Das obere Schutzblech wieder montieren

4.2 EINSTELLUNG DES REDUZIERTEN DURCHSATZES (Abb. 5)

- Das Gerät einschalten
- Den Regler auf den Mindestwert stellen
- Den Regler entfernen und über die Öffnung "E" der Armatur die Einstellschraube der Flamme lösen/anziehen, bis eine stabile und gleichmäßige Flamme erzielt wird (der korrekte reduzierte Durchsatz ist in den Tabellen 2 angegeben). Bei einem Betrieb mit Flüssiggas ist die Einstellschraube "F" vollkommen einzuschrauben.

4.3 EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT (Abb. 2)

Die Primärluft ist korrekt eingestellt und die Stabilität der Flammen garantiert, wenn bei kaltem Brenner kein Flammenabriss und bei warmem Brenner kein Flammenrückschlag auftritt.

Der zur Einstellung der Primärluft vorgesehene Abstand ist in Abbildung 2 und in den Tabellen 2 angegeben.

Zum Einstellen die Stiftschraube "A" lösen und die Buchse bis auf das gewünschte Maß verschieben.

4.4 EINSTELLUNG DES ZÜNDBRENNERS (Abb. 4)

Der Zündbrenner ist mit einstellbarer Düse versehen.

Um die Düse "G" im Inneren des Körpers einzustellen, den Verschluss "L" mit einem kurzen Schraubenzieher lösen und die Düse "G" entweder anziehen oder lösen. Zur Einstellung bei Flüssiggas (LPG), muss die Düse "G" ganz eingeschraubt sein.

4.5 AUSTAUSCHEN DES GASARTSCHILD

Sobald auf eine andere Gasart gewechselt wurde, das seitlich am Gerät angebrachte Schild durch das zusammen mit den Einspritzdüsen gelieferte Schild ersetzen, das die neue auf dem Gerät verwendete Gasart angibt.

5. ERSETZEN VON AUSZUTAUSCHENDEN BAUTEILEN

ACHTUNG: Die Vorgänge zum Ersetzen von Bauteilen sind ausschließlich von autorisiertem Personal des technischen Kundendienstes auszuführen.

LISTE DER AUSZUTAUSCHENDEN BAUTEILE

- Gashahn
- Wachflamme
- Thermoelement

HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

6. HINWEISE ZUM GEBRAUCH

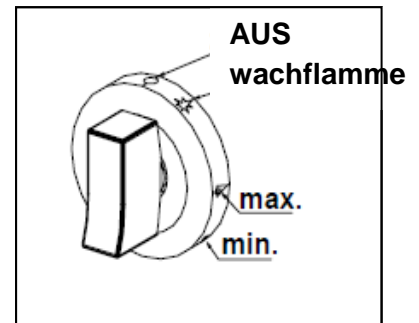
Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich in einer Gewerbeküche eingesetzt wird. Die Installation, eventuelle Umstellungen auf eine andere Gasart, die Inbetriebnahme und die Behebung eventueller Betriebsstörungen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften unter Beachtung der geltenden Richtlinien vorgenommen werden.

Sämtliche Änderungen am Gerät können zu Schäden an diesem führen.

6.1 EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

6.1.1 Einschalten des Brenners

Den Drehknopf drücken und nach links auf die Position (Wachflamme) drehen. Den Drehknopf gedrückt halten und die Piezo-Taste wiederholt drücken (WENN DAS GERÄT DAMIT AUSGESTATTET IST), bzw. ein Streichholz an die Öffnung der Wachflamme halten. Nach der Zündung der Flamme den Drehknopf noch einige Sekunden lang gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erwärmen kann. Den Drehknopf loslassen. Erlischt die Flamme, ist der Vorgang zu wiederholen.



6.1.2 Einstellung des Brenners

Der Brenner kann von einer Höchstleistung (Zeiger des Drehknopfs auf dem Symbol "Große Flamme") auf eine Mindestleistung (Zeiger des Drehknopfs auf dem Symbol "Kleine Flamme") eingestellt werden.

6.1.3 Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Drehknopf nach rechts auf die Position * (Wachflamme) drehen. Wird der Drehknopf auf die Position 0 (AUS) gedreht, erlischt auch die Wachflamme.

EMPFOHLENER TOPFDURCHMESSER	
BRENNER kW	DURCHMESSER
12 – 14	30 – 60 cm

7. WARTUNG

Es empfiehlt sich, mindestens ein Mal im Jahr einen Wartungsvertrag zu unterzeichnen.

Zudem empfiehlt es sich, die Hähne von einem Techniker des Kundendienstes austauschen zu lassen, falls sich die Drehknöpfe nur noch schwer drehen lassen.

8. REINIGUNG

Die Komponenten aus Edelstahl sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben. Für die Reinigung von Edelstahl dürfen weder Stahlwolle noch Stahlbürsten oder Stahlschaber verwendet werden, da sich Eisenpartikel ablagern könnten, die durch ihre Oxidation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

Für die Reinigung der Komponenten aus Edelstahl ist lauwarmes Wasser zu verwenden und mit Sorgfalt vorzugehen. Wird Seife oder Reinigungsmittel verwendet, ist sicherzustellen, dass diese keine Schleifmittel enthalten und für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind. Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zu schließen. Im Falle einer Betriebsstörung oder eines unregelmäßigen Betriebs des Gerätes ist der Hauptgashahn zu schließen und der Kundendienst zu verständigen.

Reparaturen dürfen ausschließlich von einem fachkundigen Installateur vorgenommen werden.

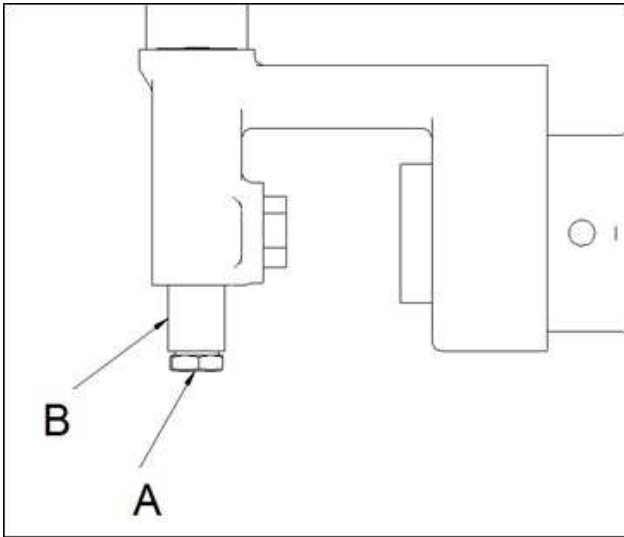


ABB. 1

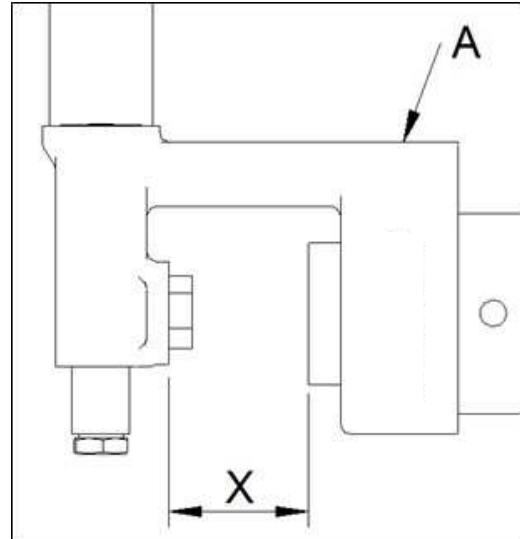


ABB. 2

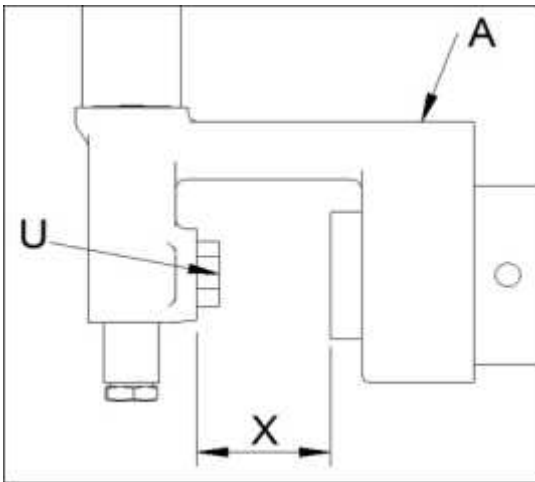


ABB. 3

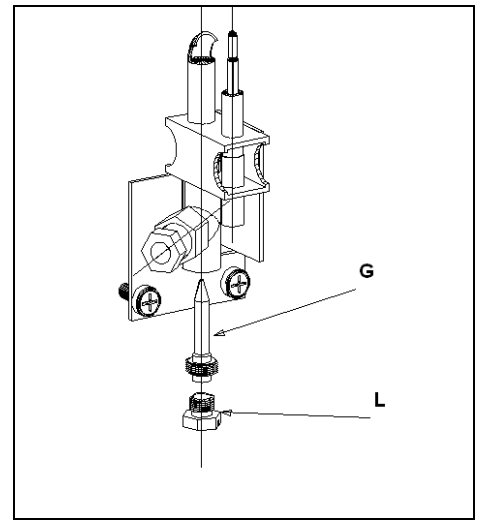


ABB. 4

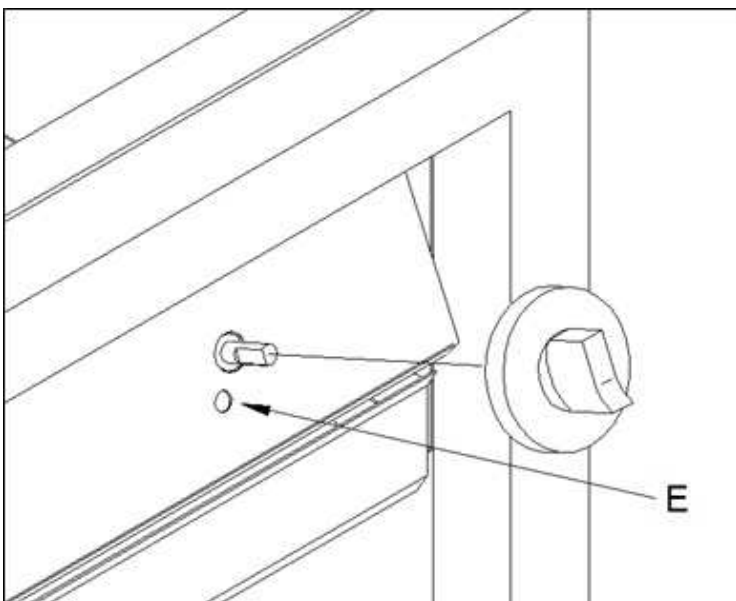


ABB. 5

LA PLAQUE EST PLACEE SUR LE COTE DROIT DE L'APPAREIL
DAS KENNSCHILD BEFINDET SICH AUF DER RECHTEN GERÄTESEITE



Garantie

La garantie a une validité de 24 mois à partir de la date d'achat (date mentionnée sur la facture). Elle garantit, en cas de défaut de fabrication: le remplacement du matériel défectueux et le coût de la main d'œuvre.

le remplacement ou la réparation de l'appareil ne prolonge pas la durée de la garantie.

Passé la date mentionnée ci-dessus, l'appareil n'est plus sous garantie et l'assistance sera effectuée et les pièces changées, la main d'œuvre et le transport seront facturés selon les tarifs en vigueur.

La garantie exclue les causes suivantes:

- facteurs externes
- installation et entretien non professionnel
- non respect des instructions d'utilisation
- dommages dus au transport
- force majeure
- utilisation non appropriée
- utilisation de pièces de rechanges qui ne sont pas d'origine
- intervention sur l'appareil
- combustible différent
- usure normale

et, pour toute cause indépendante du constructeur.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dommages directs ou indirects causés à des personnes ou des choses pour des défauts provenant soit de pannes de l'appareil soit après un arrêt forcé de l'utilisation de l'appareil.

Garantie

Diese Garantie gilt 24 Monate ab Kaufdatum (als Nachweis gilt der Kassenbon). Im Fall von Herstellungsfehler wird Folgendes garantiert:

Das kostenlose Ersetzen des sich als schadhaft erwiesenen Materials ohne Berechnung von Reparatur- und Arbeitskosten

Das Ersetzen oder die Reparatur des Geräts verlängert die Dauer der Garantie nicht.

Nach Ablauf der oben genannten Frist, erlischt die Garantie und der Kundendienst erfolgt unter Berechnung der ersetzten Teile, der Arbeitskraft und des Transports nach den geltenden Tarifen.

Die Garantie ist in den folgenden Fällen ausgeschlossen:

- äußere Einflüsse
- nicht professionell vorgenommene Installation und Wartung
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung
- Durch Transport verursachte Schäden
- höhere Gewalt
- unsachgemäßer Gebrauch
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen
- willkürliche Beschädigung
- Verwendung anderer Kraftstoffe
- normaler Verschleiß

und in jedem Fall in allen Fällen, die nicht vom Hersteller abhängen.

Der Hersteller haftet außerdem nicht für eventuelle direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden durch den Ausfall des Geräts oder infolge der gewaltsamen Unterbrechung seiner Verwendung.

FABRICANT/HERSTELLER:



PARKER SRL

Via Veneto 20, 36030 SARCEDO (VI) – ITALIA

e-mail: info@cfparker.com

www.cfparker.com