



**GWTH1 / 1052303**

**FRANÇAIS**  
**Traduction**  
**du mode d'emploi original**

**Table des matières**

<b>1. Sécurité</b> .....	<b>50</b>
1.1 Consignes de sécurité .....	50
1.2 Explication des symboles .....	51
1.3 Sources de danger .....	52
1.4 Utilisation conforme .....	53
<b>2. Généralités</b> .....	<b>54</b>
2.1 Responsabilité et garantie .....	54
2.2 Protection des droits d'auteur .....	54
2.3 Déclaration de conformité .....	54
<b>3. Transport, emballage et stockage</b> .....	<b>55</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	55
3.2 Emballage .....	55
3.3 Stockage .....	55
<b>4. Données techniques</b> .....	<b>56</b>
4.1 Indications techniques .....	56
4.2 Aperçu des composants .....	57
4.3 Plaque signalétique/ tableaux d'information .....	58
<b>5. Installation et utilisation</b> .....	<b>60</b>
5.1 Instructions pour l'installateur .....	60
5.1.1 Préparation de la cuisinière wok à gaz .....	61
5.1.2 Installation .....	61
5.1.3 Raccordement au gaz .....	62
5.2 Instructions pour l'utilisateur .....	69
5.2.1 Consignes de sécurité .....	69
5.2.2 Première utilisation .....	70
<b>6. Nettoyage et entretien</b> .....	<b>70</b>
<b>7. Dysfonctionnements possibles</b> .....	<b>71</b>
<b>8. Elimination des déchets</b> .....	<b>72</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

## 1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

### 1.1 Consignes de sécurité

- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces non recommandées par le fabricant. Celles-ci peuvent être dangereuses pour l'utilisateur et pour autrui, ou causer des dommages à l'appareil, ainsi que la perte du droit de garantie.

- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.
- Avant de commencer le nettoyage ou les travaux d'entretien, et en cas où l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il doit être déconnecté du conduit d'alimentation gaz (il faut fermer le robinet de gaz principal).

## 1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



### **DANGER!**

***Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.***

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



### **AVERTISSEMENT!**

***Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.***

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



### **ATTENTION!**

***Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.***

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



### **INDICATION!**

***Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.***

## 1.3 Sources de danger



**DANGER** Afin d'éviter le risque associé au **gaz**, veuillez respecter strictement les consignes de sécurité ci-dessous :

- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou est tombé par terre.
- Une installation incorrecte, un entretien, un nettoyage ou une réparation inadéquats peuvent conduire à des blessures graves ou à la mort ainsi qu'à l'endommagement de l'appareil.
- Pour assurer le fonctionnement sécuritaire de l'appareil, le personnel de service doit recevoir une formation régulière du point de vue technique.
- **NE JAMAIS** tenter de démonter ni de réparer l'appareil. De telles opérations ne peuvent être effectuées que par un installateur de gaz qualifié en conformité avec les règlements applicables.



### **DANGER ! Risque d'étouffement !**

Afin d'éviter ce danger, veuillez respecter strictement les consignes de sécurité ci-dessous :

- Ne pas laisser les enfants d'accéder à des matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique et des éléments de styromousse.



### **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !**

Afin d'éviter ce danger, veuillez respecter strictement les consignes de sécurité ci-dessous :

- Lors de l'allumage de la flamme, **NE PAS** se pencher sur les brûleurs. Les flammes brûlantes de cette zone peuvent provoquer de graves brûlures.
- **NE JAMAIS** toucher les surfaces chaudes des brûleurs à gaz pendant le fonctionnement et immédiatement après leur extinction. Laissez refroidir l'appareil. Utiliser des torchons pour les casseroles ou des gants de protection.
- Sur le support rond de wok **NE PAS UTILISER DE CASSEROLES À FOND PLAT**. Lorsque le brûleur est à plein régime, les flammes sortent à l'extérieur à la fois avec le wok et sans le wok, depuis les côtés vers le haut, ou au-dessus du support de wok. Ceci peut entraîner des brûlures graves.



## **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie et d'explosion !**

Afin d'éviter ce danger, veuillez respecter strictement les consignes de sécurité ci-dessous :

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le chauffage des huiles ou des graisses, car elles peuvent s'enflammer.
- Ne placer aucuns objets inflammables à proximité de l'appareil.
- **NE JAMAIS** éteindre la flamme ni le feu avec de l'eau, fermer le robinet d'arrêt du gaz et étouffer la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **NE PAS** recouvrir les brûleurs, ni les panneaux situés dessous, ni les ouvertures d'air dans les parois d'une feuille d'aluminium, ni argenté ni d'aucun autre matériau semblable. Ceci peut conduire à une insuffisance de la circulation d'air et de la combustion du gaz et provoquer une surchauffe.

### **1.4 Utilisation conforme**



#### **ATTENTION!**

**L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.**

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La **cuisinière wok à gaz** est conçu pour la préparation de **plats occidentaux et orientaux, pour frire, braiser, sauter, cuire à l'étuvée** et est **destiné exclusivement** à la préparation des **aliments**.

- **NE PAS** utiliser cet appareil pour chauffer des produits autres que des aliments.



#### **ATTENTION!**

**Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.**

**Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.**

**L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.**

## 2. Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi. Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



#### **ATTENTION!**

**Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !**

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### **REMARQUE !**

**Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.**

### 2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



#### **REMARQUE !**

**Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.**

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.  
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.



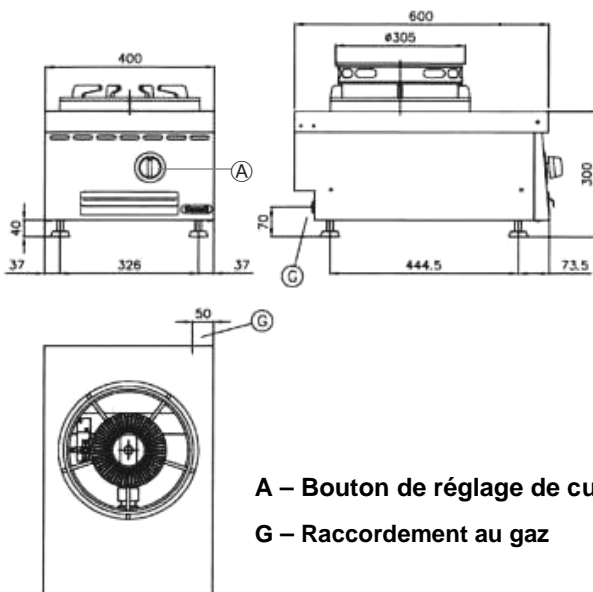
## 4. Données techniques

### 4.1 Indications techniques

Nom	Cuisinière wok à gaz, modèle de table GWTH1	
Code-No. :	<b>1052303</b>	
Matériau :	CHS 18/10	
N° de brûleurs / Puissance :	1 à 11,5 kW	
Raccordement au gaz :	R 3/4"	
Pression du gaz de raccordement :	G 30/G 31 : 28 – 30/37 mbar	G 20 : 20 mbar G 25 : 25 mbar
Débit calorifique nominal :	Gaz naturel : 13 kW, GPL : 11,5 kW	
Dimensions :	L 400 x P 600 x H 415 mm	
Surface de cuisson sans support de wok :	pour les récipients à partir de Ø 200 mm	
Poids :	25,4 kg	
Accessoires :	1 support de wok amovibles, Ø 290 mm à l'intérieur	

Sous réserve de modifications !

### Dimensions

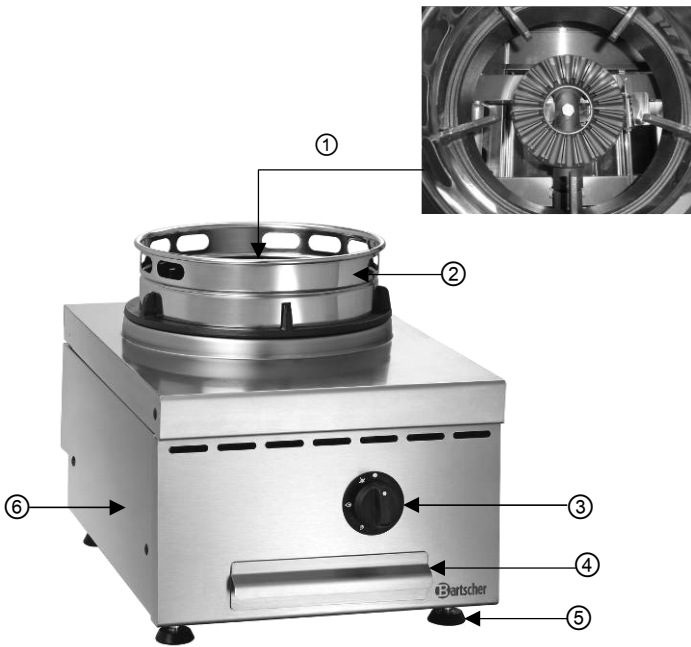


**A – Bouton de réglage de cuisson**

**G – Raccordement au gaz**

**Fig. 1**

## 4.2 Aperçu des composants



**Fig. 2**

- |                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| ① Brûleur                      | ④ Réceptacle de la lèchefrite |
| ② Support de wok               | ⑤ Pieds                       |
| ③ Bouton de réglage de cuisson | ⑥ Bâti de la cuisinière wok   |

## Caractéristiques de cuisinières wok à gaz

- Puissance des brûleurs 11,5 kW, allumage manuel
- Brûleur démontable sans outil
- Brûleur sécurisé par thermocouple
- Lèchefrite dans les puits de brûleur
- Régulé pour le GPL, livré avec les injecteurs pour le gaz naturel

## 4.3 Plaque signalétique/ tableaux d'information

Fig. 3

La plaque signalétique fournit des informations sur le réglage actuel du gaz et les données nominales de la cuisinière à gaz.

### 1052303 / GWTH1



**Fig. 4**

Ce tableau signalétique contient des avertissements dans les langues d'autres pays de destination.

DE	Dieses Gerät muss nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchs- und Wartungsanleitung.
GB	This device must be connected according to the valid regulations, and must be operated in properly ventilated room only. Before starting the device read the operation and maintenance manual.
FR	Ce dispositif doit être connecté conformément à la réglementation en vigueur et ne peut être utilisé que dans un endroit bien ventilé. Veuillez lire les instructions d'utilisation et d'entretien avant la mise en service de l'appareil.
IT	La presente apparecchiatura dovrà essere collegata in conformità con le norme vigenti e potrà essere utilizzata unicamente in ambienti ben ventilati. Prima dell'avvio, rispettare le istruzioni per l'uso e la manutenzione.
ES	El presente dispositivo debe conectarse conforme a la normativa vigente y puede utilizarse solo en una estancia bien ventilada. Antes de poner en marcha el dispositivo, se deben observar las instrucciones de uso y mantenimiento.
NL	Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag uitsluitend worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Houdt u aan de gebruiksaanwijzing en de onderhoudsvoorschriften voordat u het apparaat in gebruik neemt.
PL	Niniejsze urządzenie musi być podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami i może być używane wyłącznie w dobrze wietrzonym pomieszczeniu. Przed uruchomieniem urządzenia należy przestrzegać instrukcji użytkowania i konserwacji.

**Fig. 5**

La plaque signalétique sur l'emballage de l'appareil contient des avertissements et des informations sur le réglage actuel de l'appareil (voir un exemple ci-dessous).

	<b>II2H3+</b>	G20; 2H; 20 mbar G30/31; 3+; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
GB	This appliance must be installed according to the regulations in force and used only in a well aired place. Consult the instructions before installing and using this appliance. This package must be disposed according to the regulations in force.		

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Instructions pour l'installateur



#### ATTENTION !

**Tous les travaux d'installation, de raccordement et de maintenance de l'appareil doivent être effectués par un installateur de gaz qualifié, conformément aux réglementations internationales, nationales et locales.**

Retirer l'emballage extérieur (coffrage en bois, et/ou cartons) et les retirer de la zone d'installation, conformément aux réglementations en vigueur.

1. Un appareil avec un équipement fonctionnant au gaz doit être installé en conformité avec les dispositions suivantes:
  - a exigences locales et normes internationales;
  - b recommandations locales telles que normes et recommandations de construction lorsque l'on travaille avec des appareils brûlants ;
  - c recommandations et réglementations des entreprises distributrices de gaz et d'électricité;
  - d réglementations concernant la sécurité au travail.
2. S'assurer que l'alimentation en gaz est suffisante pour le fonctionnement de l'appareil.
3. Installez l'appareil en utilisant un filtre de gaz adéquat.
4. Avant l'essai de mise en marche, placer la machine dans un endroit bien aéré et retirer tous les matériaux inflammables qui se trouvent à proximité.
5. Avant de mettre en marche l'appareil, effectuer un test de fuite avec une solution de savon. Appliquer la solution de savon aux joints filetés et aux raccords de tuyaux. Les fuites sont visibles par la formation de bulles d'air sur les joints filetés et des raccords de tuyaux. Une autre possibilité est l'observation du compteur de gaz. L'absence de mouvement du compteur de gaz prouve qu'aucun gaz ne s'écoule.  
**Ne pas utiliser de flamme nue pour localiser les fuites dans l'installation de gaz !**
6. Avant le nettoyage et l'entretien, fermer l'arrivée de gaz à l'endroit le plus sûr.

### 5.1.1 Préparation de la cuisinière wok à gaz

- Fixer les pieds fournis à la cuisinière wok à gaz 1052303 (modèle de table).
- Utiliser un niveau à bulle d'air pour niveler l'appareil en vissant ou dévissant les pieds.

### 5.1.2 Installation

- **NE PAS** installer cet appareil dans un milieu toxique ou présentant des risques d'explosion.
- **NE PAS** installer cet appareil à proximité de substances inflammables telles que de l'essence, de la colle, du gaz liquide, du papier, etc.
- **NE PAS** installer l'appareil dans un local ni un milieu mouillé ou humides, tels que par ex. sous la pluie ou dans un lieu à proximité de l'eau, etc.
- L'installation doit être réalisée par une personne habilitée. L'appareil doit être installé conformément aux normes nationales de sécurité pour les appareils fonctionnant au gaz.
- Placez l'appareil dans une pièce bien aérée avec des conduits de ventilation installés en permanence pour assurer un renouvellement de l'air et un milieu de travail sécurisé. Lorsque l'appareil de cuisson n'est pas connecté directement à la ventilation, il peut être ajusté sous une hotte avec une puissance élevée afin d'évacuer les gaz et les vapeurs de combustion à partir de la cuisson.
- Cela s'applique en respect des dispositions nationales pour les types de construction suivants:
  - **A1:** Appareil sans alimentation ou connexion à l'extraction ni à tout autre dispositif pour l'évacuation des produits de combustion à partir du local. Les gaz de combustion de l'air et ceux d'échappement sont mélangés dans le même local.
- S'assurer qu'aucun objet à proximité et sous la cuisinière à gaz ne limite la quantité d'air nécessaire à la combustion.
- Retirez tous les matériaux combustibles à proximité de la cuisinière à gaz.
- Dans le cas d'un appareil autonome, maintenir une distance d'au moins 20 cm des parois latérales et de 10 cm de la paroi arrière. Ceci est particulièrement important lorsque la machine est debout près du mur et n'est pas protégé par un matériau ignifuge.
- Placer l'appareil séparément ou à côté d'un appareil du même type.
- Placer l'appareil sur un sol solide, égal et horizontalement à niveau à proximité d'un raccordement de gaz.
- Avant d'allumer l'appareil, enlever le film protecteur. Ôter tous les restes du film avec un solvant approprié.

- Eliminer les matériaux d'emballage conformément à la réglementation nationale.



## ATTENTION !

- Ne **jamais** retirer de l'appareil les plaques signalétiques et les étiquettes d'avertissement.

### 5.1.3 Raccordement au gaz

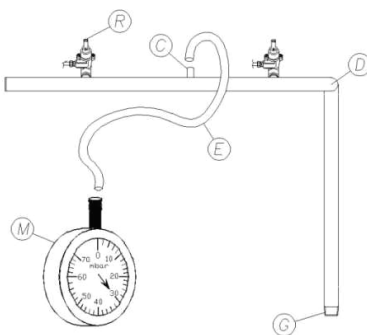
#### Raccordement de l'alimentation en gaz

- Avant d'installer une cuisinière wok à gaz et son raccordement au réseau de gaz, vérifier soigneusement la partie fixe de l'appareil à gaz, laquelle doit être en conformité avec les réglementations nationales de construction.
- Vérifiez si la section transversale du tuyau permet de fournir une puissance suffisante pour tous les appareils alimentés. Pour éviter des pertes de pression excessives, installer l'appareil dans des conditions similaires.
- Les conduites doivent être fabriquées avec des tuyaux en acier (avec les raccords en fonte durci ou en acier galvanisé ou assemblées par soudage au gaz) ou avec des tuyaux de cuivre (avec raccords mécaniques et raccords sans joints, sans mastic et sans joints de soudure).
- Assurez-vous que la bouteille de gaz (le cas échéant) est placée et protégée conformément aux règles et placée debout dans un lieu sec.
- Assurez-vous que les conduites de gaz sont faciles à contrôler. Lorsque les tuyaux sont insérés dans le sol et le mur, assurez-vous que leur installation a été réalisée de manière professionnelle et qu'il existe des points de signalisation pour localiser la conduite.
- Avant d'installer la cuisinière à gaz wok, assurez-vous que l'appareil soit ajusté au gaz et à la pression dans l'installation (voir les plaques signalétiques sur l'appareil et sur l'emballage). Si les réglages initiaux ne correspondent pas, l'appareil doit être réarmé pour un autre type de gaz (section „**Réarmement pour un autre type de gaz / réglages requis**“).
- Raccorder la cuisinière wok à gaz à l'alimentation en gaz par l'intermédiaire d'une conduite rigide ou d'un tuyau flexible en acier dont la section transversale est adaptée à la puissance nominale et à la longueur.
- Assurez-vous que le tuyau flexible ne passe pas au-dessus ou à proximité de surfaces brûlantes, ne soit pas comprimé ou sous une charge et n'est pas en contact avec des arêtes vives ou d'autres objets qui pourraient endommager le tuyau.
- Placer un **robinet d'arrêt de gaz** à un endroit facilement accessible pour l'ouverture et la fermeture entre le réseau de gaz et l'appareil.
- Après l'installation sûre et définitive de la cuisinière wok à gaz, effectuer un test de pression de l'installation de gaz à l'aide d'un liquide de détection de fuites ou d'une mousse non-corrosive.

## Contrôle de la pression de gaz et de la charge thermique nominale (Fig. 6)

- Lors de la première installation, l'installateur doit vérifier la charge thermique nominale de l'appareil, faire des corrections nécessaires au besoin ou réarmer la cuisinière pour un autre type de gaz.
- **NE PAS** essayer d'augmenter les performances ni la charge thermique nominale de la cuisinière wok à gaz spécifiées par le fabricant.
- Vérifier la charge thermique à l'aide du compteur de gaz et d'un chronomètre. Mesurer la quantité exacte de gaz par unité de temps que l'appareil consomme à sa puissance maximale.
- Comparer la valeur mesurée avec les valeurs de consommation figurant au chap.4.1 „**Indications techniques**“. L'écart admissible est de  $\pm 5\%$ .
- Si la mesure a été obtenue avec un écart plus grand, vérifier le diamètre et la qualité des injecteurs installés puis la pression du gaz dans le réseau. Si la pression du gaz dans le réseau avec l'appareil allumé doit être mesurée avec un manomètre à colonne de liquide (par exemple, U-manomètre à tube calibré à 0,1 mbar), procédez comme suit :
  - Connecter le flexible „E“ de la jauge „M“ après avoir dévissé le bouchon de la sortie de mesure de pression „C“.
  - Mesurer la pression du raccord : Lorsque la valeur mesurée est en dehors de la plage des valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans ce cas, informer la société de distribution de gaz afin qu'elle trouve une solution au problème de pression d'alimentation.
  - Si cela est indispensable, installer un régulateur de pression.
  - Après avoir mesuré la pression du raccord, ôter le flexible „E“ et revisser le bouchon de la sortie de mesure de pression „C“.
  - Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Fig. 6



<b>C</b> = sortie de mesure de pression
<b>D</b> = conduite de gaz
<b>E</b> = flexible
<b>G</b> = raccordement de gaz d'entrée
<b>M</b> = jauge
<b>R</b> = robinet du gaz



**Tableau 1 : Pression de sortie**

Type de gaz	Pression de sortie (mbar)		
	Normale	Valeur minimale	Valeur maximale
Gaz naturel G20	20	18	25
Gaz GPL G 30/G 31	50	42,5	57,5

**Tableau 2 : Application des catégories de gaz et valeurs de pression du gaz selon les pays d'utilisation**



**ATTENTION !**

Le dispositif fonctionne correctement uniquement lorsque la pression dans la conduite de gaz est comprise entre les valeurs indiquées dans le tableau suivant pour différents types de gaz.

Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
AT	Autriche	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgique	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarie	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suisse	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
		II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 50/50
CY	Chypre	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
		II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CZ	République Tchèque	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Allemagne	II <sub>2ELL3B/P</sub>	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
DK	Danemark	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonie	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Espagne	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlande	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	France	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Grande Bretagne	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grèce	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
		II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HR	Croatie	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Hongrie	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30

Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
IE	Irlande	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islande	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IT	Italie	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lituanie	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luxembourg	I <sub>2E</sub>	G20	20
LV	Lettonie	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malte	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
NL	Pays-Bas	II <sub>2L3B/P</sub>	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norvège	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Pologne	II <sub>2E</sub>	G20	20
PT	Portugal	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Roumanie	II <sub>2H3B/P</sub> II <sub>2E3B/P</sub> II <sub>2L3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 25 - 30/30
SE	Suède	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slovénie	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	Slovaquie	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turquie	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30

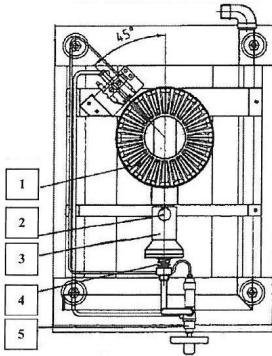
Dans le cas d'écarts par rapport à ces valeurs, le bon fonctionnement de l'équipement et le démarrage correct ne peuvent être garantis. Veuillez demander à l'installateur de contrôler l'alimentation en gaz (vérifier le tuyau de gaz, les vannes et éventuellement, les détendeurs de pression), si nécessaire, contactez l'entreprise de distribution du gaz.

### Réarmement pour un autre type de gaz / réglages requis

- L'appareil a été conçu et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique (gaz liquéfié).
- Si les réglages d'usine ne sont pas compatibles avec le type de gaz disponible, il faut les modifier. Afin de réarmer l'appareil pour le gaz naturel il faut utiliser des buses spéciales (inclus dans la livraison) et modifier les paramètres.

- Le réarmement visant au remplacement de la buse du brûleur principal et au réglage de la buse de brûleur d'allumage ne peut être effectué que par un installateur de gaz qualifié, en tenant compte des données techniques.

### Remplacement de la buse du brûleur principal (fig. 7)



- Retirer la buse du brûleur (1).
- Dévisser la vis de fixation (2), qui maintient le brûleur et est accessible à partir du bas.
- Démontez la chambre de mélange d'air complète (3) en la tournant dans le sens antihoraire.
- Libérer la buse du brûleur principal du support de la buse (4) et la remplacer par une autre, qui est prévue pour ce type de gaz (les données concernant les buses se trouvent dans le **tableau 3 „Propriétés de brûleurs et buses“**).
- Monter les pièces démontées dans l'ordre inverse.

Fig. 7

**Tableau 3 : Propriétés de brûleurs et buses**

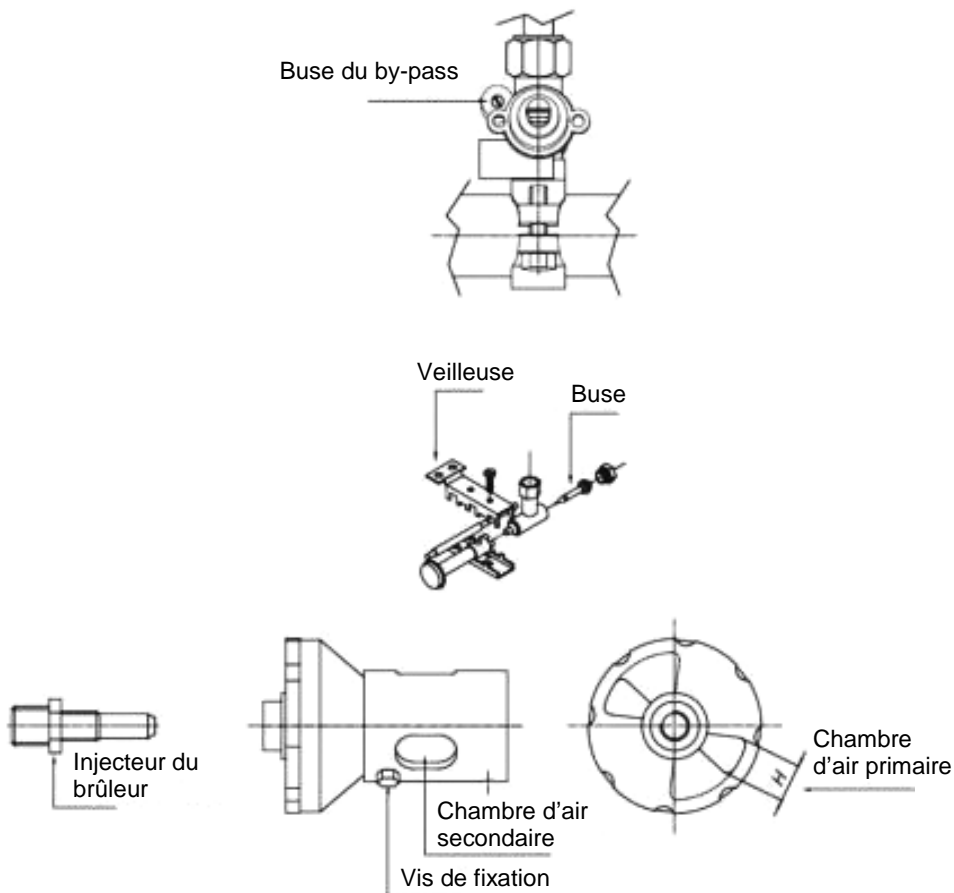
Puissance nominale	Type de gaz	Pression (mbar)	Buse du brûleur principal Ø (mm)	Buse du brûleur d'allumage Ø (mm)	Chambre d'air primaire H (mm)	Chambre d'air secondaire	Buse du by-pass
11,5 kW	G30-31	28-30/37	1,80	0,20	12	ouvert	Ø 0,95
		50/50	1,60	0,20	12	ouvert	Ø 0,85
13 kW	G20	20	3,05	réglable	5	fermée	réglable
	G25	20	3,30	réglable	5	fermée	réglable
		25	3,15	réglable	5	fermée	réglable

Puissance en petite allure	Consommation de gaz	
3.00 kW	G30	0.907 kg/h
	G31	0.893 kg/h
	G20	1.376 m <sup>3</sup> /h
	G20	1.376 m <sup>3</sup> /h
	G25	1.600 m <sup>3</sup> /h

### Réglage de l'air primaire (Fig. 8)

L'air primaire est réglé définitivement et scellé lors de la fabrication en fonction du pays de destination et du type de gaz. Les données réglementaires sont données sur l'emballage et sur l'étiquette. Si vous avez besoin d'un réarmement, le réglage de l'air primaire doit être effectué en conformité avec le **tableau 3 „Propriétés de brûleurs et buses“** à la page 66 :

**Fig. 8**



## Réglage de la flamme d'allumage (fig. 9)

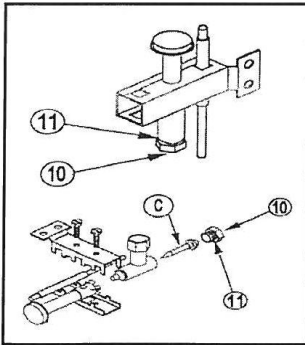


Fig. 9

Après avoir réarmé l'appareil pour le gaz naturel, régler la flamme d'allumage. Il faut suivre les recommandations suivantes :

- Allumer le brûleur à gaz selon le point **5.2.2 „Première utilisation“** ;
- En utilisant une clé 11 enlever la vis de fermeture (10) avec la rondelle (11) ;
- Afin de régler la buse de la flamme d'allumage (C) il faut la tourner avec un petit tournevis dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire l'alimentation en gaz. Pour augmenter l'alimentation en gaz, tourner la buse dans le sens antihoraire.

- Lorsque l'appareil sera alimenté par le gaz liquéfié, il faut tourner la buse du brûleur d'allumage (C) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Après avoir réglé la flamme d'allumage, il faut réinstaller la vis de fermeture (10) avec une rondelle (11).
- Vérifier le mélange avec de l'air selon les données du **tableau 3 „Propriétés de brûleurs et buses“** à la page 66.



### ATTENTION !

- Après avoir réarmé l'appareil pour un autre type de gaz, il faut vérifier son étanchéité à l'aide d'un aérosol approprié ou de l'eau savonneuse (**en aucun cas n'utiliser de flamme nue !**).
- Après avoir effectué toutes les opérations de remplacement ou de réglage de l'appareil, il faut réinstaller correctement toutes les pièces retirées pour que l'appareil soit à nouveau prêt à fonctionner.
- Ensuite, la vieille plaque signalétique doit être remplacée par **une nouvelle plaque signalétique** fournie avec l'appareil, qui contient les données modifiées et l'identification d'un nouveau type de gaz.

## 5.2 Instructions pour l'utilisateur



### ATTENTION !

Veillez lire attentivement le manuel d'utilisation suivant, car il contient les consignes de sécurité et d'utilisation de l'appareil.

Conserver soigneusement ce manuel d'utilisation pour une utilisation ultérieure.

Une installation, une exploitation, un entretien inappropriés, ou la tentative de changer ou de modifier l'appareil peuvent entraîner un mauvais fonctionnement, des dommages ou des blessures.

### 5.2.1 Consignes de sécurité



### ATTENTION !

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle et ne peut être utilisé que par un membre du personnel.

Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il est en bon état et que la zone où il se trouve est bien ventilée. Respecter strictement et systématiquement les consignes de sécurité suivantes :

1. Vérifiez que la hotte électrique est en bon état et assurez-vous qu'aucun objet à proximité ou sous l'appareil ne limite la quantité d'air nécessaire à la combustion de gaz.
2. Dans le cas d'un mauvais fonctionnement permanent, ne pas utiliser l'appareil et contacter un installateur.
3. L'utilisateur est autorisé à effectuer des opérations quotidiennes de routine pour le maintien de l'appareil en bon état.
4. Tous les travaux liés à l'installation et à l'entretien doivent être effectués par un installateur de gaz qualifié conformément à la réglementation en vigueur.
5. Utilisez la cuisinière wok à gaz **uniquement pour préparer de la nourriture : sautés, fritures, braisages, étuvées. NE PAS** utiliser l'appareil à d'autres fins. Toute utilisation à d'autres fins sera considérée comme inadéquate et dangereuse.
6. Sur le support rond de wok **ne pas utiliser de casseroles à fond plat**. Lorsque le brûleur est à plein régime, les flammes sortent à l'extérieur (à la fois avec le wok et sans le wok), depuis les côtés vers le haut, ou au-dessus du support de wok. **Ceci peut entraîner des brûlures graves.**
7. **Ne jamais** laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
8. Afin d'éliminer les restes d'huile de fabrication ou de graisse, avant la première utilisation, veuillez nettoyer scrupuleusement la cuisinière à gaz.
9. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, tournez les boutons de toutes les positions de cuisson sur la position OFF (●) et fermez le robinet sur la conduite d'arrivée de gaz.

## 5.2.2 Première utilisation




### Bouton de réglage de la cuisson




Fig. 10

### Allumer et éteindre la cuisinière wok à gaz

#### - Ignition d'un brûleur

- Ouvrir le robinet d'arrêt de gaz, afin de permettre l'arrivée du gaz.
- Tourner le bouton sur la position d'allumage , pousser, et maintenir appuyé, puis procéder à l'ignition à l'aide d'une tige d'allumage. Maintenir appuyé jusqu'à ce que la flamme brûle de manière stable, puis relâchez-le, et réglez l'intensité de feu voulue  (vif) ou  (doux).

#### - Extinction d'un brûleur

- Pour éteindre la flamme de la veilleuse, régler tous les boutons sur la position d'extinction () .
- Fermer le robinet d'arrêt de gaz.


## 6. Nettoyage et entretien



### ATTENTION !

**L'appareil n'est pas adapté pour le lavage direct sous un jet d'eau. Vous ne devez donc pas utiliser de jets d'eau sous pression pour nettoyer cet équipement !**

### Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement afin de le maintenir prêt à l'utilisation et de prolonger sa durée de vie.
- Lors de son nettoyage régulier, veuillez procéder comme suit et porter une attention particulière aux informations d'avertissement :
  - Assurez-vous que le robinet d'arrêt de gaz est bien fermé et que les boutons des postes de cuisson sont sur la position d'extinction () .
  - Laisser l'appareil refroidir.

- Nettoyer les parties métalliques avec du savon et de l'eau, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Veillez à ce que le produit nettoyant ne contienne pas de chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) et n'utilisez pas de brosse ni de spatule de laine d'acier qui pourraient laisser des particules d'acier. Ces matériaux peuvent s'oxyder, et la rouille risque de rester sur l'appareil.
- Nettoyer le brûleur avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Vérifiez si les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées. Si nécessaire, utiliser un tampon en laine d'acier, afin d'éliminer les dépôts sans endommager cependant les pièces d'allumage de l'appareil.
- Ne mettre **aucun** aliments acides tels que du vinaigre, du sel, du citron, etc. sur les pièces en acier inoxydable, car ceux-ci risqueraient de les endommager.
- Afin de sécher et polir la surface après le nettoyage, utiliser un chiffon doux et sec.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nettoyer les pièces en acier avec un chiffon humide et frotter avec de l'huile de vaseline. Recouvrez ensuite l'appareil avec un film de protection et placez-le dans une pièce bien aérée.

## Entretien

- Contrôler l'appareil à intervalles réguliers. Contactez le vendeur pour vous aider à effectuer des réparations et faire des inspections à intervalles réguliers (au moins une fois par an).
- En cas de dommage ou de dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou nos services. Auparavant, veuillez suivre les instructions données dans la section de recherche de panne. au chap. 7.

## 7. Dysfonctionnements possibles

Avant de contacter nos services, veuillez vérifier les causes possibles de dysfonctionnement de l'appareil dans le tableau ci-dessous.

Dysfonctionnement	Cause	Solution
<b>La flamme de veilleuse ne s'allume pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le conduit de gaz vers le brûleur de la veilleuse est obstrué</li> <li>• Le brûleur de la veilleuse est obstrué</li> <li>• La tête du brûleur est obstruée</li> <li>• L'injecteur est obstrué</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier et remédier</li> <li>• Vérifier et remédier</li> <li>• Nettoyer avec une petite brosse en métal</li> <li>• Vérifier et changer la pièce</li> </ul>
<b>La flamme de veilleuse est jaune</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régulation d'arrivée d'air nécessaire</li> <li>• Le brûleur est sale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier et remédier</li> <li>• Vérifier et nettoyer avec une brosse</li> </ul>



Dysfonctionnement	Cause	Solution
<b>Le brûleur ne s'allume pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le robinet d'arrêt de gaz est endommagée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier et changer la pièce</li></ul>
<b>La flamme de veilleuse ne se maintient pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le thermocouple est sale</li><li>• Le thermocouple n'est pas sous tension (mV)</li><li>• Le thermocouple est lâche</li><li>• L'aimant du thermocouple est endommagé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier et nettoyer avec une petite brosse en métal</li><li>• Vérifier et remédier</li><li>• Vérifier et remédier</li><li>• Vérifier et changer la pièce</li></ul>

**Les cas mentionnés ci-dessus sont donnés à titre indicatif et d'exemples. Pour résoudre ces problèmes ou des problèmes semblables, cesser immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éliminer complètement le dysfonctionnement. Veuillez contacter le centre de service ou votre vendeur. Préparez le numéro de l'article et le numéro de série de l'appareil, vous trouverez ces données sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil.**

## 8. Elimination des déchets

Un appareil usé doit être éliminé en fin de vie conformément aux réglementations nationales et locales. A cette fin, veuillez contacter une entreprise spécialisée pour la suppression des déchets ou les services municipaux d'élimination des déchets.



**ATTENTION !**

**Afin d'exclure toute utilisation abusive et les risques qui y sont liés, veuillez rendre impossible la remise en marche d'un appareil usé avant de l'éliminer et de le déposer au point de collecte local approprié.**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120