



ISO 9001 : 2000

Bartscher

FR

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

**PLANS DE CUISSON
MODULAIRES INDUSTRIELS**

MOD. BIG700...

CAT. II 2E+3+

G20 et G25

20/25 mbar

G30 et G31

28-30/37 mbar



BIG7002F...

105.7503



BIG7001F...

105.9503



BIG7002L...

105.8503

INFORMATIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H cm	RACCORD DU GAZ	TYPE	AIR DE COMBUSTION m ³ /h
BIG 700 2F1 BIG 700 2F2 BIG 700 2F3 BIG 700 2F4 BIG 700 2F5 BIG 700 2F6	35 x 66 x 17	UNI ISO 7/1 R1 1/2"	A	22 15 19 26 18 12

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H cm	RACCORD DU GAZ	TYPE	AIR DE COMBUSTION m ³ /h
BIG 700 2L1 BIG 700 2L2 BIG 700 2L3 BIG 700 2L4 BIG 700 2L5 BIG 700 2L6	66 x 35 x 17	UNI ISO 7/1 R1 1/2"	A	22 15 19 26 18 12

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H cm	RACCORD DU GAZ	TYPE	AIR DE COMBUSTION m ³ /h
BIG 700 1F7 BIG 700 1F8 BIG 700 1F9 BIG 700 1F10	35 x 35 x 17	UNI ISO 7/1 R1 1/2"	A	6 9 13 20

TABLEAU 1

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE kW	BRÛLEUR SEMI-RAPIDE kW 3,0	BRÛLEUR RAPIDE kW 4,5	BRÛLEUR DOUBLE COURONNE kW 6,5	BRÛLEUR WOK kW 10
BIG 700 2F/L 1	11,0	-	1	1	-
BIG 700 2F/L 2	7,5	1	1	-	-
BIG 700 2F/L 3	9,5	1	-	1	-
BIG 700 2F/L 4	13,0	-	-	2	-
BIG 700 2F/L 5	9,0	-	2	-	-
BIG 700 2F/L 6	6,0	2	-	-	-
BIG 700 1F 7	3,0	1	-	-	-
BIG 700 1F 8	4,5	-	1	-	-
BIG 700 1F 9	6,5	-	-	1	-
BIG 700 1F 10	10	-	-	-	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

BRÛLEUR SEMI-RAPIDE			
PUISSANCE NOMINALE kW 3,0		PUISSANCE RÉDUITE kW 1,2	
	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûl. principale distance "x" in mm.
Gaz liquides (G30-G31)	85	40	OUVERTE
Gaz naturels (G20)	120	RÉGLABLE	OUVERTE
(G25)	125	RÉGLABLE	OUVERTE

BRÛLEUR RAPIDE			
PUISSANCE NOMINALE kW 4,5		PUISSANCE RÉDUITE kW 1,2	
	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûl. principal distance "x" in mm.
Gaz liquides (G30-G31)	105	40	OUVERTE
Gaz naturels (G20)	150	RÉGLABLE	OUVERTE
(G25)	155	RÉGLABLE	OUVERTE

BRÛLEUR DOUBLE COURONNE			
PUISSANCE NOMINALE kW 6,5		PUISSANCE RÉDUITE kW 2	
	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûl. principal distance "x" in mm.
Gaz liquides (G30-G31)	125	55	15
Gaz naturels (G20)	180 R	RÉGLABLE	15
(G25)	190 R	RÉGLABLE	

BRÛLEUR WOK			
PUISSANCE NOMINALE kW 10		PUISSANCE RÉDUITE kW 2,2	
	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. air primaire brûl. principal distance "x" in mm.
Gaz liquides (G30-G31)	160	60	OUVERTE
Gaz naturels (G20)	240	RÉGLABLE	3,5
(G25)	250	RÉGLABLE	3

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 règles 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 CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION (fig. 1)

La pression d'alimentation peut être mesurée par l'intermédiaire d'un manomètre à tube en "U" ou à l'aide d'un manomètre électronique à précision minimum de 0,1 mbar.

- Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B";
- Positionner le manomètre;
- Actionner l'appareil et s'assurer que la pression correspond à celle prévue; si tel n'est pas le cas en établir la cause;
- Une fois l'opération effectuée, procéder au remontage et contrôler le raccordement.

3.2 RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (fig. 2)

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).

3.3 CONTRÔLE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

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 principaux, de régler les puissances réduites (voir tableaux 2) et de régler les injecteurs des veilleuses.

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 PRINCIPAL (fig. 2)

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 PRINCIPAL (fig. 2)

Dévisser l'injecteur "C" à l'aide d'une clé appropriée. Monter l'injecteur prévu et contrôler la distance "H" pour l'air primaire.

4.1.2 RÉGLAGE DES MINIMUMS (fig. 3)

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**.

4.2 RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (FIG. 2)

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 2 et indiquée dans les tableaux 2.

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

4.3 RÉGLAGE DU BRÛLEUR VEILLEUSE (FIG. 4)

Le brûleur de veilleuse dispose d'un gicleur réglable.

Pour régler le gicleur "G" interne, dévisser le bouchon "L" en veillant à ne pas perdre la garniture "M" puis à l'aide d'un tournevis court visser ou dévisser le gicleur "G".

Pour le fonctionnement au gaz liquide (GPL) le gicleur "G" **doit être vissé à fond**.

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, VEILLEUSE, THERMOCOUPLE, etc.

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

INFORMATIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR

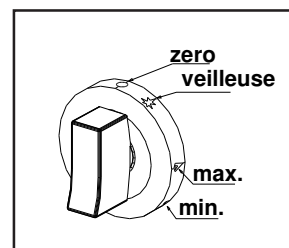
6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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 normes 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 (veilleuse). Tout en maintenant la manette enfoncée, appuyer à plusieurs reprises sur le bouton d'allumage piézoélectrique (SI L'APPAREIL EN DISPOSE) ou bien approcher une allumette de l'ouverture de la veilleuse; 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 petite flamme 🔥.

6.1.1.3 Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette vers la droite pour l'amener à hauteur de la position ★ (veilleuse). Pour éteindre également la veilleuse, amener la manette sur la position 0 (éteint).

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 racloirs métalliques ordinaires 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. 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.

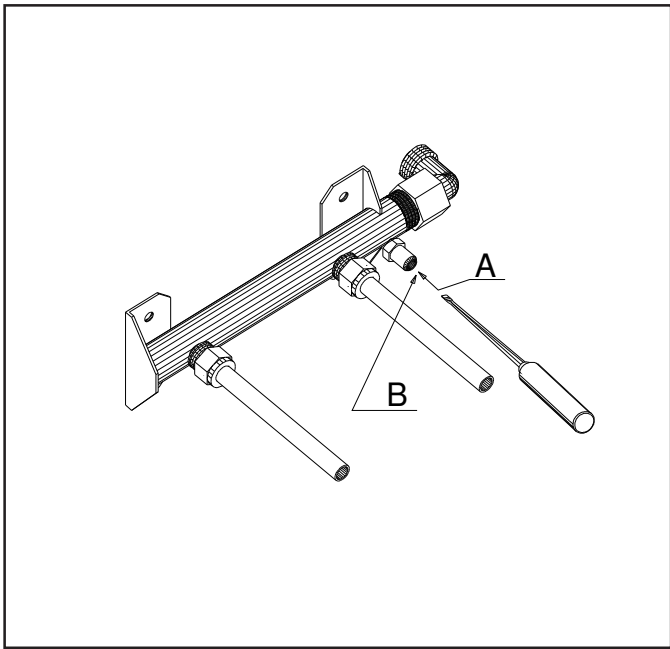


FIG. 1

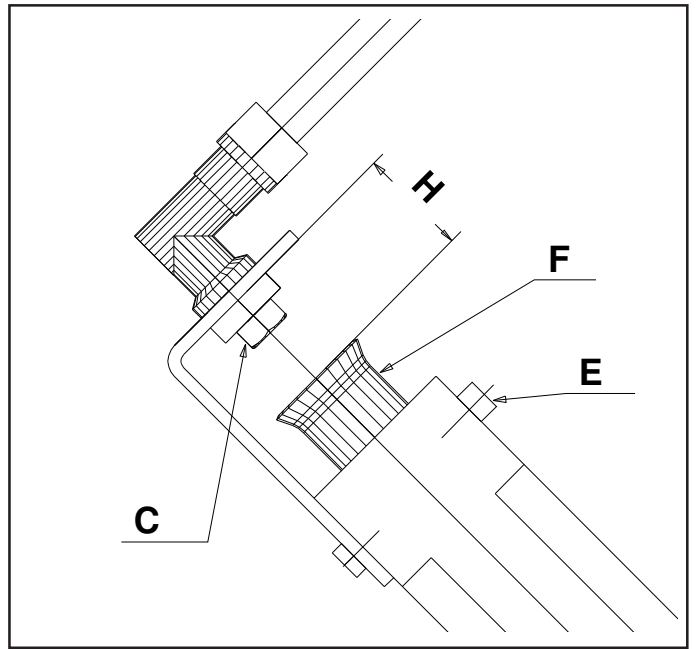


FIG. 2

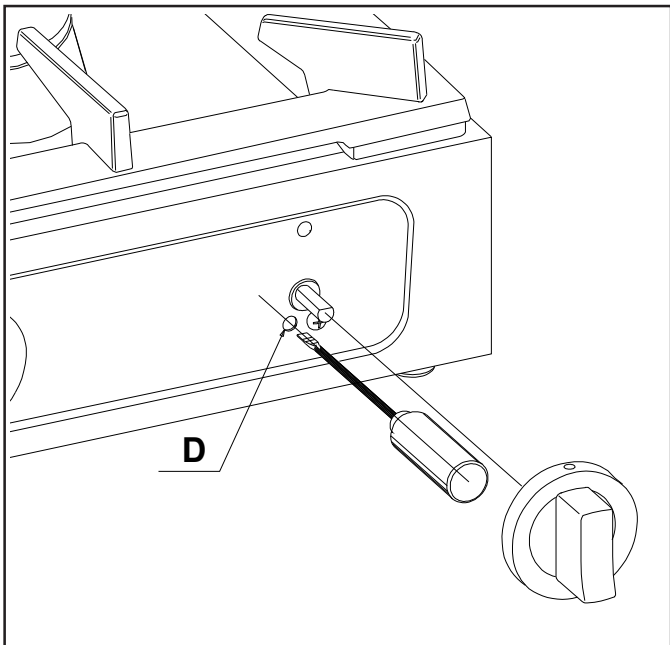


FIG. 3

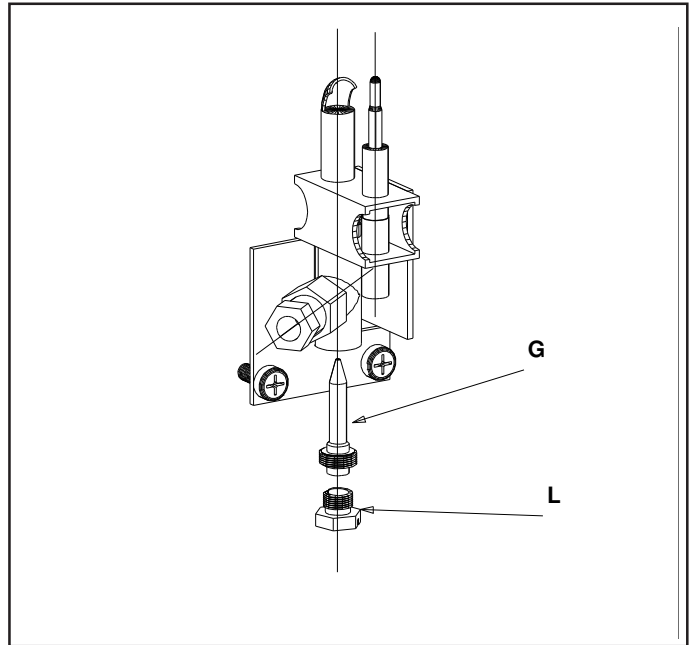


FIG. 4

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



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