

**ANLEITUNGEN FÜR:
INSTALLATION
GEBRAUCH
UND WARTUNG**

**MODULARE
GROßKÜCHEN-KOCHFELDER
MOD. BIG700...**

CAT. II 2ELL3B/P

G20 und G25

20 mbar

G30 und G31

50 mbar



BIG7002F1 / 1057503



BIG7002L1 / 1058503



BIG7001F9 / 1059503

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

1. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELL	ARTIKEL	ABMESSUNGEN B x T x H cm	GASANSCHLUSS	TYP	VERBRENNUNGSLUFT m ³ /h
BIG 700 2F1	1057503	35 x 66 x 17	UNI ISO 7/1 R1 1/2"	A1	22

MODELL	ARTIKEL	ABMESSUNGEN B x T x H cm	GASANSCHLUSS	TYP	VERBRENNUNGSLUFT m ³ /h
BIG 700 2L1	1058503	66 x 35 x 17	UNI ISO 7/1 R1 1/2"	A1	22

MODELL	ARTIKEL	ABMESSUNGEN B x T x H cm	GASANSCHLUSS	TYP	VERBRENNUNGSLUFT m ³ /h
BIG 700 1F9	1059503	35 x 35 x 17	UNI ISO 7/1 R1 1/2"	A1	13

TABELLE 1

ZÜNDBRENNER DURCHFLUSSMENGE = 250W

MODELL	GESAMT-LEISTUNG kW	SEMIRAPID-BRENNER kW 3,0	RAPID-BRENNER kW 4,5	DOPPEL RING BRENNER kW 6,5	WOK-BRENNER kW 10	GESAMT-VERBRAUCH Kg/h
BIG 700 2F 1	11,0	-	1	1	-	0,867
BIG 700 2L 1	11,0	-	1	1	-	0,867
BIG 700 1F 9	6,5	-	-	1	-	0,513

ÜBEREINSTIMMUNG MIT DE EU-RICHTLINIEN

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

- 2016/426 EWG (Gasverbrauchseinrichtungen)

TABELLE 2

SEMIRAPID-BRENNER			
NENNLEISTUNG kW 3,0		LEISTUNG BEI KLEINSTELLUNG kW 1,2	
Hauptbrennerdüsen Ø 1/100 mm		By-pass Ø 1/100	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maß ""x"" in mm.
Flüssiggas (G30-G31)	75	40	GEÖFFNET
Erdgas (G20)	120	EINSTELLBAR	GEÖFFNET

Erdgas (G25)	135	EINSTELLBAR	GEÖFFNET
--------------	-----	-------------	----------

RAPID-BRENNER			
NENNLEISTUNG kW 4,5		LEISTUNG BEI KLEINSTELLUNG kW 1,2	
	Hauptbrennerdüsen Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maß ""x"" in mm.
Flüssiggas (G30-G31)	90	40	GEÖFFNET
Erdgas (G20)	150	EINSTELLBAR	GEÖFFNET
Erdgas (G25)	165	EINSTELLBAR	GEÖFFNET

DOPPELRING-BRENNER			
NENNLEISTUNG kW 6,5		LEISTUNG BEI KLEINSTELLUNG kW 2,0	
	Hauptbrennerdüsen Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maß ""x"" in mm.
Flüssiggas (G30-G31)	110 R	55	15
Erdgas (G20)	180 R	EINSTELLBAR	15
Erdgas (G25)	200 R	EINSTELLBAR	15

WOK-BRENNER			
NENNLEISTUNG kW 10,0		LEISTUNG BEI KLEINSTELLUNG kW 2,2	
	Hauptbrennerdüsen Ø 1/100 mm	By-pass Ø 1/100	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maß ""x"" in mm.
Flüssiggas (G30-G31)	135	60	GEÖFFNET
Erdgas (G20)	240	EINSTELLBAR	3,5
Erdgas (G25)	265	EINSTELLBAR	3

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.
- Bei einem längeren Gerätestillstand den Gashahn schließen, alle Edelstahl-Oberflächen mit einem in Öl oder Vaseline getränkten Lappen gründlich einreiben, sodass eine gewisse Schutzschicht aufgetragen wird; außerdem den Raum regelmäßig lüften.
- Das mangelnde Einhalten der obigen Anweisungen kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

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 KONTROLLE DES VERSORGUNGSDRUCKS (Abb.1)

Der Versorgungsdruck kann mit einem U-Manometer bzw. mit einem elektronischen Manometer mit 0,1 mbar Mindestauflösung gemessen werden.

- Die Schraube „A“ vom Druckanschluss „B“ ausschrauben
- Das Manometer ansetzen
- Das Gerät einschalten und sicherstellen, dass der Druck dem vorgesehenen Wert entspricht; andernfalls die Ursache feststellen
- Abschließen das Gerät wieder montieren und den Anschluss prüfen.

3.2 EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT (Abb.2)

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).

3.3 KONTROLLE DES HAUPTBRENNERS

Das Gerät einschalten und prüfen, ob die Flamme, die Zündung und die Kleinsteuerung - 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 Hauptbrennerdüsen auszutauschen und die Kleinsteuerungen einzustellen (siehe Tabelle 2). Die Zündbrennerdüsen einstellen.

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 HAUPTBRENNERDÜSE (Abb.2)

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

4.1.1 HAUPTBRENNER (Abb. 1)

Die Düse „C“ mit einem geeigneten Schlüssel ausschrauben. Die vorgesehene Düse montieren; den genauen Abstand „H“ für die Primärluft prüfen.

4.1.2 EINSTELLUNG DER KLEINSTELLUNGEN (Abb. 3)

Einschalten Sie das Gerät. Den Drehschalter auf Kleinsteuerung drehen. Den Drehschalter abnehmen und durch die Öffnung „D“ der Blende über die Flammen-Reglerschraube ausschrauben, 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**.

4.2 EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT (Abb.2)

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 2 ersichtlich und in der Tabelle 2 angegeben.

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

4.3 EINSTELLUNG DES ZÜNDBRENNERS (Abb.4)

Der Zündbrenner hat eine einstellbare Düse.

Zur Einstellung der Düse „G“ im Brennerkörper den Deckel „L“ ausschrauben und darauf achten, dass die Dichtung „M“ nicht verloren geht; die Düse „G“ mit einem kurzen Schraubenzieher ein- oder ausschrauben.

Zur Einstellung auf Flüssiggas (GPL) muss die Düse „G“ **ganz eingeschraubt werden**.

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, ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT USW.

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

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.

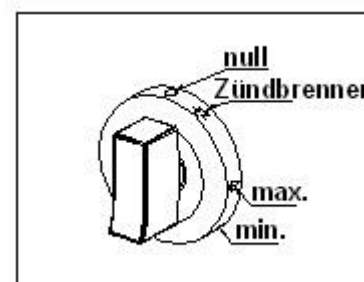
6.1 EIN-UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

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 (Zündbrenner) drehen. Den Drehschalter eingedrückt halten und den Schalter des Piezozünders (WENN VORHANDEN) wiederholt drücken oder ein Streichholz der Öffnung des Zündbrenners nähern; 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 Hauptbrenners den Drehschalter nach rechts auf die Position * (Zündbrenner) drehen. Um auch die Zündbrennerflamme auszuschalten, den Drehschalter auf 0 (aus) drehen.

EMPFOHLENER DURCHMESSER DER TÖPFE	
BRENNER	Ø TÖPFE
Semirapid Brenner SR	13 – 18 cm
Rapid Brenner R	15 – 22 cm
Doppelring Brenner DC	20 – 32 cm

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.

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

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.

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.

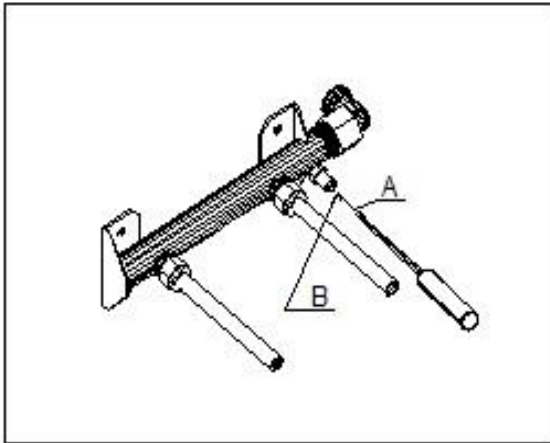


ABB. 1

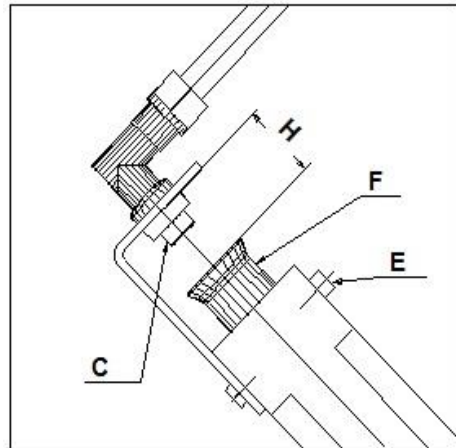


ABB. 2

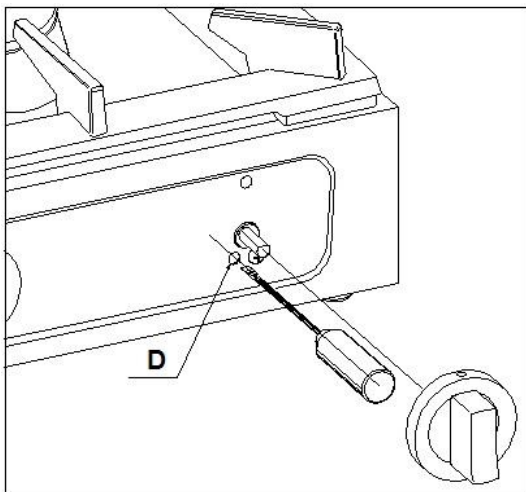


ABB. 3

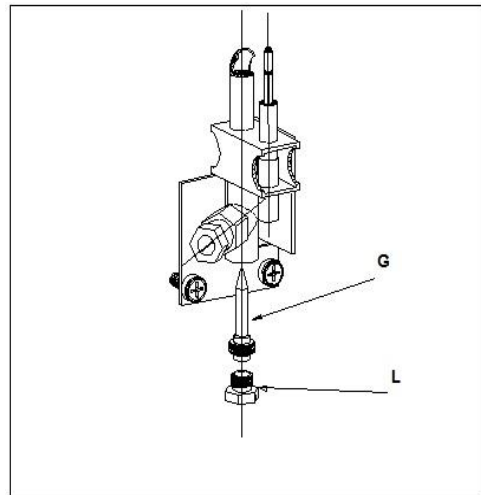
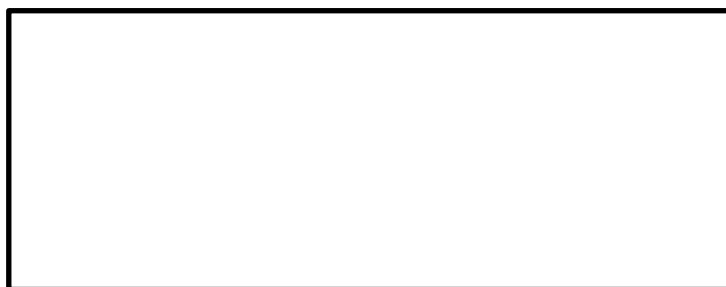


ABB. 4

DAS TYPENSCHILD BEFINDET SICH AUF DER RECHTEN SEITENWAND DES GERÄTS



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. Gewährleistungsansprüche müssen immer über die Verkaufsstelle geltend gemacht werden, wo das Produkt gekauft wurde.

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 Werk des Herstellers 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
- Einwirkung von Salz oder ätzenden Stoffen

sowie generell bei Ursachen, die nicht vom Hersteller abhängig sind. Die Garantie ist auch ausgeschlossen auf alles lackierte Teile. (Aus technischen Gründen wird bei der Emaillierung der Parker-Herde der Bereich unterhalb des Gehäuses nicht vollständig eingefärbt. Dieser Bereich ist speziell mit korrosionshemmenden Mitteln behandelt und sollte daher keinen Anlass zur Sorge über eine Verschlechterung geben.)

Bevor die Garantieabwicklung eingeleitet wird, bittet Parker Srl um Fotos des angeblichen Defekts zusammen mit der Schadenbeschreibung, der Modellnummer und der Seriennummer des Produkts.

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.

HERSTELLER:
BARTSCHER GmbH
FRANZ – KLIENE STR. 28
33154 SALZKOTTEN - DEUTSCHLAND
email: info@bartscher.com
www.bartscher.com