

900 E80LEK - 900 E80LHK



299004 - 299607

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2026-01-23

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	3
1.1	Explication des avertissements	3
1.2	Consignes de sécurité	4
1.3	Risques résiduels.....	8
1.4	Équipement de protection individuelle	10
1.5	Utilisation conforme à l'usage	11
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	11
2	Généralités	12
2.1	Responsabilité et garantie	12
2.2	Protection des droits d'auteur	12
2.3	Déclaration de conformité	12
3	Transport, emballage et stockage	13
3.1	Inspection suite au transport.....	13
3.2	Emballage.....	13
3.3	Stockage.....	13
4	Paramètres techniques.....	14
4.1	Indications techniques	14
4.2	Éléments de l'appareil.....	16
4.3	Fonctions de l'appareil.....	18
5	Mode de installaton	18
5.1	Installation.....	18
5.2	Raccordement électrique	20
5.3	Raccordement d'eau	21
6	Mode d'emploi	22
6.1	Préparer l'appareil.....	23
6.2	Fonctionnement / Commande Modèle avec dispositif basculant à moteur électrique.....	26
6.3	Fonctionnement / Commande Modèle avec dispositif basculant manuel 28	
7	Nettoyage et maintenance.....	30
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage.....	30
7.2	Nettoyage	30
7.3	Maintenance	31
8	Élimination des déchets.....	32



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

1 Sécurité

FR

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.

Sécurité

- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). Les températures élevées entraînent l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, surtout lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses, car elles peuvent provoquer des incendies.
- En cas d'incendie, fermer le robinet de gaz. Ne jamais éteindre les flammes avec de l'eau, étouffer la flamme avec le couvercle ou une couverture ignifugée. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

FR

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

FR

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

MISE EN GARDE !

Si les variations de température sont grandes, le poêlon peut être endommagé.

Ne pas placer de produits surgelés sur la surface de travail chaude du poêlon.

Ne jamais refroidir le poêlon avec de l'eau très froide ou de la glace.

1.3 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Danger de glissement ou de chute	L'utilisateur, en raison de la présence d'eau ou de saleté, peut glisser sur le sol.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlures	L'opérateur touche délibérément les éléments de l'appareil. L'opérateur touche délibérément les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Choc électrique (Électrocution)	Toucher les éléments conducteurs d'électricité lors de la maintenance de l'appareil, sans avoir coupé au préalable l'alimentation électrique. L'opérateur réalise les opérations (à l'aide d'un outil électrique ou sans avoir coupé l'alimentation électrique de la machine), en restant allongé sur un sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être faite par un personnel qualifié qui est équipé d'un équipement de protection individuelle protégeant contre le choc électrique.
	Choc électrique causé par un système de mise à la terre défaillant ou par des dispositifs de protection défaillants au niveau électrique.	En amont de l'appareil, des dispositifs de protection doivent être installés conformément aux normes en vigueur.
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou en grimpant sur l'appareil).
Risque de basculement de la charge	Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des auxiliaires adaptés ou un équipement de levage.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire à des produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.)	Prendre les précautions nécessaires. Toujours respecter les consignes sur les fiches de données de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser un équipement de protection individuelle recommandé dans les fiches de données de sécurité.
Risque de blessure	Lors des travaux de maintenance, il y a risque de blessure si les parties intérieures du cadre de la machine sont touchées.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras).
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts et des mains.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection).
Ergonomie	L'opérateur travaille sur la machine sans l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur travaillant sur la machine doit utiliser un équipement de protection individuelle.

1.4 Équipement de protection individuelle

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de protection	Gants	Protection des yeux	Protection auditive	Protection des voies respiratoires	Protection de la tête
							
Transport		X					
Déplacement		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation standard	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage standard		X					
Nettoyage spécial		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Mise au rebut		X					

X	Équipement de protection individuelle prévu
	L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser
	Équipement de protection individuelle non prévu

* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

1.5 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation des aliments (rôtir, cuire, braiser la viande, le poisson, les légumes, les pâtes, le riz) dans les cuisines industrielles.

1.6 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- utilisation en tant que surface de pose ou d'entreposage
- utilisation du poêlon en tant que récipient pour maintenir la chaleur
- friture profonde de produits alimentaires
- réchauffement de liquides contenant des acides, des bases ou de l'alcool,
- versement et réchauffement de substances et de produits inflammables, nuisibles à la santé et volatiles, etc.
- chauffage des pièces
- séchage de chiffons et autres objets.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Modèle / Caractéristiques des sauteuses électriques basculantes

- Série : 900
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccordement de l'appareil : 3 NAC
- Dispositif basculant:
 - 299004 : électro- -moteur
 - 299607 : manuel
- Témoin lumineux de contrôle : marche/arrêt | chauffage
- Raccord d'eau : 1/2"
- Robinet d'arrivée d'eau : oui
- Degré de protection : IPX4
- Pieds réglables en hauteur : oui
- Hauteur réglable de 855 mm à 900 mm
- Caractéristiques:
 - Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière

FR

Sous réserve de modifications techniques !

Désignation :	Braisière basculante 900 E80LEK
Référence :	299004
Matériau:	CNS 18/10
Matériau du poêlon:	CNS 18/10 fond duplex
Contenu en L :	80
Contenance utile en L :	72
Dimensions du creuset (L x P x H) en mm :	725 x 585 x 200
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance:	15 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	156,6

Désignation :	Braisière basculante 900 E80LHK
Référence :	299607
Matériau:	CNS 18/10
Matériau du poêlon:	CNS 18/10 fond duplex
Contenu en L :	80
Contenance utile en L :	72
Dimensions du creuset (L x P x H) en mm :	725 x 585 x 200
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance:	15 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	146,8

4.2 Éléments de l'appareil

299004



FR

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Creuset |
| 3. Tuyau d'arrivée d'eau | 4. Orifice de vidange |
| 5. Couvercle | 6. Poignée du couvercle |
| 7. Pieds (4x), réglables en hauteur | 8. Robinet d'arrivée d'eau |
| 9. Éléments de commande | 10. Boîtier |

299607



FR

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Creuset |
| 3. Tuyau d'arrivée d'eau | 4. Orifice de vidange |
| 5. Couvercle | 6. Poignée du couvercle |
| 7. Manivelle Dispositif basculant manuel | 8. Pieds (4x), réglables en hauteur |
| 9. Robinet d'arrivée d'eau | 10. Commandes |
| 11. Boîtier | |

4.3 Fonctions de l'appareil

La sauteuse basculante de la série 900 a été spécialement conçue pour offrir une grande capacité et une robustesse maximale. Avec une capacité de 80 litres et un Dispositif basculant électrique ou manuel, elle garantit une préparation efficace des aliments dans le récipient et une manipulation aisée.

5 Mode de installaton

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

FR

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

- Transporter l'appareil dans l'emballage sur la palette en bois fournie à l'aide d'un chariot élévateur, jusqu'au lieu de l'installation.
- Prendre toutes les précautions nécessaires au cours du transport pour éviter le renversement de l'appareil.

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- L'appareil a été conçu pour une installation dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé à l'action de toute condition atmosphérique.

- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
- Assurer une distance d'au moins 200 mm des murs ou autres objets.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent assurer un maintien d'une température de sécurité des parois (allant jusqu'à 60 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

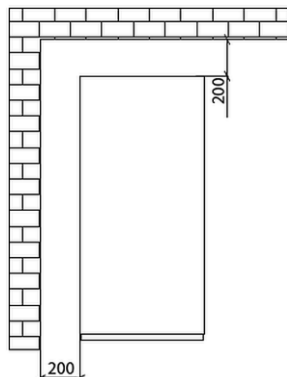


Fig. 1

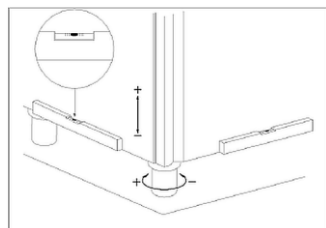


Fig. 2

FR

- L'appareil doit être impérativement mis à niveau.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.
- Utiliser un niveau à bulles, comme montré sur la fig. 2.

5.2 Raccordement électrique

- Le système électrique doit être équipé d'une mise à la terre qui fonctionne bien, conformément aux recommandations et exigences définies dans les normes en vigueur. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement dans le cas où un système électrique normalisé est présent.
- En cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique, il est impératif d'installer entre l'appareil et le réseau d'alimentation un dispositif dimensionné selon la charge et assurant la séparation.
- Les contacts du dispositif doivent assurer une disjonction totale dans les conditions de surtension de catégorie III, conformément aux principes d'installation. Le dispositif doit être également installé à un endroit et de manière à assurer son activation facile à tout moment par l'opérateur.
- Positionner sur la position 0 (zéro) l'interrupteur principal auquel doit être branchée la fiche du câble d'alimentation. Faire contrôler par un technicien

qualifié la compatibilité de la section du câble de la prise avec la puissance consommée par l'appareil.

- Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05 RN F et posséder une section adaptée à l'appareil.
- Le bloc de jonctions se trouve à droite à l'intérieur, derrière la porte du soubassement.
- Passer le câble à travers un passe-câble et un raccord de vis à câbles, raccorder les connecteurs correctement au bloc de jonctions et sécuriser.

ATTENTION !

Le câble de mise à la terre doit être plus long que les autres câbles, pour permettre, en cas d'endommagement du serre-câble, de débrancher le câble de mise à la terre avec les câbles de tension.

La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne peut pas différer de ± 10 % de la valeur de tension nominale.

Système équipotentiel

- L'appareil doit être intégré au système équipotentiel, dont la capacité doit être contrôlée conformément aux exigences définies dans les règles en vigueur.
- Une borne est disponible pour le raccordement, elle se trouve sur la partie inférieure du cadre et est marquée par le symbole  (fixé sur le côté). Raccorder à cette borne un câble d'une section minimale de 10 mm².

FR

5.3 Raccordement d'eau

L'appareil est livré avec un raccordement 1/2" pour le raccordement direct à l'alimentation en eau et un tuyau de raccordement conforme à la norme CEI 61770.

Le raccord d'eau de l'appareil doit être effectué à l'aide d'un kit de tuyaux approprié. Si l'installation implique le remplacement d'un appareil existant, les tuyaux de raccordement utilisés doivent être remplacés.

Le raccord d'eau se trouve en bas à gauche, devant le raccordement au gaz.

La pression de l'eau maximale admissible est de 6 bars.

L'appareil doit être alimenté en eau potable pour une installation et un fonctionnement corrects.

La conduite d'alimentation en eau doit être raccordée à l'alimentation en eau à l'aide d'un robinet d'arrêt facile à fermer lorsque la sauteuse basculante n'est pas utilisée ou doit être entretenue.

Un filtre mécanique doit être installé entre le robinet et l'appareil afin d'empêcher la pénétration de particules de fer qui pourraient se corroder lors de l'oxydation de la friteuse basculante.

Avant le raccordement de l'appareil, laissez s'écouler une quantité d'eau suffisante pour éliminer les éventuels résidus présents dans la tuyauterie.

6 Mode d'emploi

Consignes importantes pour les utilisateurs



ATTENTION !

Seuls le personnel de cuisine formé sur le fonctionnement de l'appareil et sur les dangers liés à son utilisation peut utiliser l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps de l'appareil, le couvercle et les zones de cuisson se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne pas toucher l'appareil en marche et juste après l'avoir éteint.

N'utiliser que les poignées et les éléments prévues à cet effet.

Lors du travail utiliser des gants de protection.

Danger de brûlure causé par la vapeur lors du travail avec le couvercle !

Lors du travail avec le couvercle mis, faire attention aux mouvements du couvercle et l'ouvrir avec précaution à l'aide de la poignée.

Danger d'écrasement dans l'espace entre le couvercle et le poêlon !

En fermant le couvercle, garder les mains et les bras éloignés de la zone entre le poêlon et l'évacuation.

Risque d'incendie résultant de la surchauffe de l'huile ou de la graisse !

Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance !

- Lors du travail, l'appareil doit se trouver sous surveillance constante.
- Pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil, toujours respecter les intervalles de temps entre les entretiens successifs.
- Si le fonctionnement de l'appareil est perturbé, débrancher immédiatement toutes les sources d'alimentation (électricité, eau, gaz) et éliminer les causes.
- Si le fonctionnement est de nouveau perturbé, contacter le service.

6.1 Préparer l'appareil

L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins pour lesquelles il a été expressément conçu : faire revenir, cuire, mijoter de la viande, du poisson, des légumes, des pâtes, du riz. Toute autre utilisation est interdite.

ATTENTION !

La poêle basculante ne doit pas être utilisée pour la friture !

1. Avant la première mise en service de l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et éliminez-les de manière écologique.
2. À l'aide d'un produit nettoyant adapté, retirez la protection anticorrosion de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le creuset avec un détergent neutre et un produit non abrasif afin d'éliminer toutes les graisses industrielles. Rincez à l'eau claire et séchez le creuset.
4. Assurez-vous qu'aucun objet à proximité de l'appareil n'entrave le flux d'air nécessaire à la combustion et que la pièce est suffisamment ventilée.
5. Vérifiez l'efficacité du dispositif d'évacuation des vapeurs de cuisson.

Les sauteuses basculantes sont équipées d'un robinet d'arrivée d'eau (fig. 8) situé à l'avant de l'appareil et d'un tuyau d'arrivée d'eau chromé (fig. 9) situé à droite au niveau de la cuve. L'eau est versée dans la cuve par le tuyau d'arrivée d'eau.

FR



Fig. 3



Fig. 4

La friteuse basculante peut être inclinée pour faciliter la vidange et le nettoyage. Elle peut être inclinée à l'aide d'une manivelle sur les modèles avec dispositif basculant manuel et à l'aide d'un bouton rotatif sur les modèles avec dispositif basculant électromotorisé.

ATTENTION !

La friteuse basculante doit être inclinée très lentement afin de vider sa contenance par l'orifice de vidange et d'éviter tout débordement dangereux.

Nous recommandons de vider la poêle basculante à froid afin d'éviter tout risque de brûlure !

Placez un récipient suffisamment grand sous la sortie pour recueillir toute la contenance du récipient.

ATTENTION !

L'appareil doit être alimenté en eau potable.

N'utilisez jamais de gros sel, car il ne se dissout pas complètement et ne circule pas, il peut se déposer au fond du récipient et provoquer à long terme de la corrosion.

FR

Nous recommandons donc d'utiliser uniquement du sel à grains fins (taille maximale des grains : 3 mm) et de ne l'ajouter qu'après ébullition de l'eau.

Verser l'eau dans le creuset

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure par débordement d'eau ou d'aliments en cas de remplissage excessif du creuset !

Ne remplissez le creuset d'eau et d'aliments à cuire que jusqu'au repère MAX !

Risque de brûlure par des projections de graisse ou d'huile !

Ne versez pas d'eau dans la graisse ou l'huile chaude contenue dans le récipient.

1. Si nécessaire, ajoutez de l'eau dans le récipient en ouvrant le robinet d'arrivée d'eau situé à l'avant de l'appareil en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

L'eau s'écoule dans le récipient par le tuyau d'arrivée d'eau.

2. Versez la Quantité d'eau souhaitée.
3. Fermez le robinet d'arrivée d'eau en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

6.2 Fonctionnement / Commande Modèle avec dispositif basculant à moteur électrique

ATTENTION !

N'utilisez l'appareil que sous surveillance.

Ne jamais mettre la sauteuse basculante en marche sans contenance.

Éléments de commande

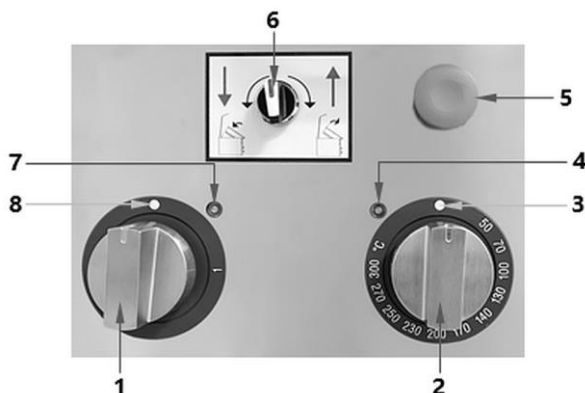


Fig. 5

- | | |
|--|--|
| 1. Régulateur principal | 2. Régulateur de température |
| 3. Position OFF du régulateur de température | 4. Témoin lumineux de contrôle de chauffage (orange) |
| 5. Bouton d'arrêt d'urgence | 6. Interrupteur du dispositif basculant |
| 7. Témoin lumineux de contrôle (vert) | 8. Position OFF du régulateur principal |

Mise en marche de l'appareil

1. Tournez le régulateur principal (1) en position 1 (fig. 5).

Le Témoin lumineux de contrôle s'allume et l'appareil se met en marche.

2. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la température (2) dans une plage comprise entre 50 °C et 300 °C.

Le Témoin lumineux de contrôle orange s'allume lorsque les Résistances électriques commencent à chauffer et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Éteindre l'appareil

Mode d'emploi

1. Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, tournez le régulateur de température en position OFF (3) et le régulateur principal en position OFF (8).

Le Témoin lumineux de contrôle de chauffage et le Témoin lumineux de contrôle de fonctionnement s'éteignent et le chauffage du creuset est interrompu.

Bouton d'arrêt d'urgence

La friteuse basculante équipée d'un Dispositif basculant à moteur électrique dispose d'un bouton d'arrêt d'urgence rouge (5) situé à l'avant (fig. 5), qui permet d'interrompre le fonctionnement à tout moment en cas de dysfonctionnement de l'appareil ou de situation d'urgence.

1. Appuyez sur le bouton d'arrêt d'urgence (5) pour bloquer le fonctionnement de l'appareil.

Les résistances électriques ne chauffent plus et le mouvement de basculement de la poêle est arrêté.

2. Pour reprendre le fonctionnement de la poêle basculante, tirez sur le bouton d'arrêt d'urgence rouge (5) afin qu'il revienne dans sa position initiale.

Soulever et vider la cuve

ATTENTION !

Les aliments préparés dans la cuve sont très chauds !

Pour transvaser et transporter les aliments, utilisez des récipients résistants à la chaleur, munis de poignées et de couvercles hermétiques.

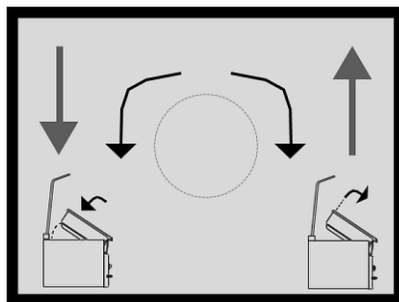
1. Après la préparation des aliments, ouvrez prudemment le couvercle à l'aide de la poignée d'environ 5 cm afin de laisser s'échapper la vapeur chaude.
2. Ouvrez complètement le couvercle.

Le dispositif basculant à moteur électrique permet de lever ou d'abaisser le creuset pour le vider facilement en actionnant l'interrupteur (6, fig. 5).

1. Pour le soulever, tournez l'interrupteur blanc et noir (6) vers la droite.
2. Maintenez l'interrupteur dans la position tournée.

Le creuset se soulève jusqu'à une position presque verticale afin de permettre une vidange complète de sa contenance.

3. Faites attention à la vitesse de rotation afin d'éviter tout



balancement et débordement de la contenance.

4. Videz la contenance du creuset dans un récipient approprié via l'ouverture de vidange. Respectez les consignes de la Section « **Avant la première utilisation** ».
5. Pour ramener le creuset dans sa position initiale, tournez l'interrupteur blanc et noir (6) vers la gauche.

REMARQUE !

La poêle basculante avec dispositif basculant à moteur électrique est équipée d'un micro-interrupteur qui coupe les résistances électriques lorsque le creuset est basculé.

Dès que le creuset est remis dans sa position initiale, les Résistances électriques se remettent en marche.

6.3 Fonctionnement / Commande Modèle avec dispositif basculant manuel

ATTENTION !

N'utilisez l'appareil que sous surveillance.

Ne jamais mettre la sauteuse basculante en marche lorsqu'elle n'a pas de contenance.

FR

Éléments de commande

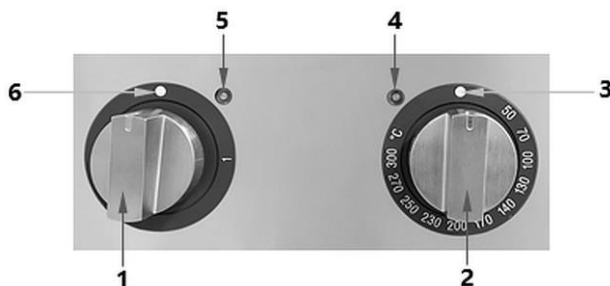


Fig. 7

- | | |
|--|--|
| 1. Régulateur principal | 2. Régulateur de température |
| 3. Position OFF du régulateur de température | 4. Témoin lumineux de contrôle de chauffage (orange) |
| 5. Témoin lumineux de contrôle (vert) | 6. Position OFF du régulateur principal |

Mettre l'appareil en marche

Mode d'emploi

1. Tournez le régulateur principal (1) en position 1 (fig. 7).

Le témoin lumineux de contrôle vert (85) s'allume et l'appareil se met en marche.

2. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la température (2) dans une plage comprise entre 50 °C et 300 °C.

Le Témoin lumineux de contrôle orange (4) s'allume lorsque les Résistances électriques commencent à chauffer et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Éteindre l'appareil

1. Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, tournez le régulateur de température (2) en position OFF (3) et le régulateur principal (1) en position OFF (6).

Le Témoin lumineux de contrôle de chauffage (4) et le Témoin lumineux de contrôle de fonctionnement (59) s'éteignent et le chauffage du creuset est interrompu.

Soulever et vider le creuset

ATTENTION !

Les aliments préparés dans le récipient sont très chauds !

Pour transvaser et transporter les aliments, utilisez des récipients résistants à la chaleur, munis de poignées et de couvercles hermétiques.

1. Après la préparation des aliments, ouvrez prudemment le couvercle à l'aide de la poignée d'environ 5 cm afin de laisser s'échapper la vapeur chaude.
2. Ouvrez complètement le couvercle.

Un dispositif basculant manuel permet de soulever ou d'abaisser le récipient pour le vider facilement en actionnant la manivelle située à l'avant de l'appareil.

1. Pour soulever le creuset, tournez la manivelle (fig. 8) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le creuset se soulève jusqu'à une position presque verticale afin de permettre une vidange complète de sa contenance.

2. Veillez à la vitesse de rotation afin d'éviter tout balancement et débordement de la contenance.

La poêle basculante avec dispositif basculant manuel est équipée d'un micro-interrupteur qui coupe les résistances électriques lorsque le creuset est basculé.

Dès que le creuset est ramené dans sa position initiale, les résistances électriques se remettent en marche.



8

3. Videz la contenance du pot dans un récipient approprié via l'ouverture de vidange. Respectez les consignes de la Section « **Avant la première utilisation** ».
4. Pour remettre le récipient dans sa position initiale, tournez la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

FR

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Celles-ci objets peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

7.2 Nettoyage

1. Nettoyez régulièrement l'appareil à la fin de la journée de travail, si nécessaire également entre deux utilisations ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période.
2. Nettoyez le creuset à l'eau chaude et avec un détergent adapté à un usage alimentaire.
3. Rincez à l'eau claire.
4. Séchez soigneusement le pot avec un chiffon doux non pelucheux.

Nettoyage et maintenance

5. Appliquez de la graisse alimentaire ou de l'huile sur les surfaces nettoyées du creuset à l'aide d'un chiffon doux afin d'éviter la formation de rouille.
6. Nettoyez les deux côtés du couvercle et le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un détergent doux.
7. Essuyez les surfaces nettoyées avec un chiffon imbibé d'eau claire.
8. Séchez ensuite toutes les surfaces avec un chiffon doux.

En cas d'interruption prolongée du fonctionnement :

1. Coupez l'alimentation en électricité et en eau.
2. En cas d'interruption prolongée de l'utilisation (vacances, travail saisonnier), nettoyez soigneusement l'appareil comme décrit ci-dessus.
3. Installez l'appareil dans une pièce bien ventilée.
4. Laissez le couvercle ouvert afin que l'air puisse circuler dans le creuset.
5. Frottez les surfaces extérieures et le creuset de l'appareil avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline.

7.3 Maintenance

MISE EN GARDE !

Respecter impérativement les intervalles entre les maintenances qui se suivent !

Pour rester efficace, l'appareil doit subir une maintenance **au moins une fois par an**. La maintenance comprend :

- le contrôle des pièces d'usure
- le contrôle des éléments électriques
- le contrôle de tous les raccordements
- le contrôle du fonctionnement de l'appareil.

Il est recommandé de remplacer les éléments usés lors de la maintenance, pour éviter les travaux de réparation et les pannes éventuelles.

Il est de plus recommandé de signer un contrat pour les travaux de maintenance avec un point de service agréé.

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.