

**900 6 OU - 900 4 OU - 900 4 GBO -
900 4 EBO - 900 6 GBO - 900 6 EBO**



**2991121 - 2991131 - 2992171
2992271 - 2992291 - 2992481**

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



0051BU3862

Version: 1.0

Date de création : 2025-12-10

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels.....	7
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	Fonctions de l'appareil	25
4.3	Éléments de l'appareil.....	26
5	Mode de installaton	29
5.1	Installation.....	29
5.2	Raccordement du gaz.....	32
5.3	Raccordement électrique	39
6	Mode d'emploi	40
6.1	Utilisation	41
7	Nettoyage et maintenance.....	51
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage.....	51
7.2	Nettoyage	52
7.3	Maintenance	53
8	Élimination des déchets.....	54



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.

FR

1 Sécurité

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.

- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérrouler 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.

Sécurité des appareils alimentés en gaz

- Ne pas utiliser l'appareil alimenté en gaz en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage. Dans ce cas, tourner le(s) régulateur(s) de gaz sur la position « O » et fermer le robinet de gaz principal. Contacter immédiatement le service après-vente.
- Réaliser régulièrement les contrôles d'étanchéité, en utilisant une solution savonneuse (un spray pour détecter les fuites). **Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

AVERTISSEMENT !

Danger d'asphyxie et d'explosion causé par les fuites de gaz !

FR

- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les consignes suivantes :
 - fermer immédiatement le(s) régulateur(s) de gaz et le robinet de gaz
 - assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres
 - n'allumer aucun feu, éteindre toute flamme nue
 - ne pas fumer
 - ne pas produire d'étincelles, ne mettre en marche aucun commutateur électrique, ne pas utiliser de téléphones (que ce soit un téléphone fixe ou portable)
 - n'utiliser aucun appareil électrique à proximité de l'appareil alimenté en gaz
 - si nécessaire - informer les autres personnes dans l'immeuble, en les appelant ou en frappant aux portes
 - quitter l'immeuble
 - une fois hors de l'immeuble, contacter le service. Si la source de la fuite de gaz ne peut pas être localisée, appeler immédiatement les pompiers ou informer le fournisseur de gaz.

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.

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.

FR

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.

Utilisation uniquement sous surveillance

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

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 incorrecte et non conforme

FR

- 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.

1.3 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Risque de glissement ou de chute	L'utilisateur peut glisser sur le sol en raison de la présence d'eau ou de saleté.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlure	L'opérateur touche intentionnellement les éléments de l'appareil. L'opérateur touche intentionnellement les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe 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 équipements de levage adaptés.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire aux produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.).	Prendre les précautions nécessaires. Toujours suivre les consignes sur les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser l'équipement de protection individuelle recommandé sur les fiches de sécurité.
Risque de blessures	Lors des travaux de maintenance, il existe un risque de blessures résultant du contact avec les parties intérieures du cadre de la machine.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras), peut procéder aux travaux de maintenance.
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts ou des mains.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection), peut procéder aux travaux de maintenance.
Ergonomie	L'opérateur travaille avec l'appareil sans utiliser l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur qui travaille avec l'appareil doit utiliser l'équipement de protection individuelle.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Choc électrique (électrocution)	Toucher les éléments conducteurs de courant lors des travaux de conservation, sans débrancher au préalable le courant électrique L'opérateur réalise des opérations (à l'aide d'un outil électrique ou sans couper l'alimentation électrique de la machine), allongé sur un sol mouillé.	La conservation de l'appareil peut être réalisée uniquement par un personnel qualifié, portant un équipement de protection individuel protégeant contre le choc électrique.
Choc électrique (électrocution)	Choc électrique causé par un système de mise à la terre défaillant ou par des dispositifs de protection électrique défectueux.	En amont de l'appareil, il faut installé des dispositifs de protection respectant les exigences des normes correspondantes.

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 et réchauffement de plats (rôtissage des viandes, cuisson, braisage, fermentation, préparation de gâteaux, etc.) dans des récipients adaptés et avec des accessoires de cuisson appropriés.

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 :

- Chauffage des pièces
- Réchauffement des liquides inflammables volatiles ou autres liquides ou matériaux similaires, nocifs pour la santé.

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

Version / propriétés Fourneaux gaz de la série 900

- Type : appareil sur pied
- Type de zones de cuisson : gaz
- Type de gaz :
 - gaz naturel type H (20 mbar)
 - buses pour gaz liquéfié (50 mbar) fournies
- Type d'allumage : allumage manuel
- Brûleur : brûleur circulaire
- Flamme pilote : oui
- Pieds à hauteur réglable : oui
- Hauteur réglable de 855 mm à 900 mm
- Indice de protection : IPX4
- Peut être combiné et installé en série avec d'autres appareils de la gamme 900

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Paramètres techniques

Nom :	Fourneau gaz 900 6 foyers OU
N° de l'article :	2991121
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson:	6
Répartition des zones de cuisson :	3 x 6 kW, 3 x 10 kW
Dimensions des zones de cuisson (larg. x prof.) en mm :	370 x 395
Puissance d'alimentation du gaz :	48 kW
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	1200 x 900 x 900
Poids en kg :	112,3

Version

- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de soubassement : ouvert

Nom :	Fourneau gaz 900 4 foyers OU
N° de l'article :	2991131
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson:	4
Répartition des zones de cuisson :	2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Dimensions des zones de cuisson (larg. x prof.) en mm :	370 x 395
Puissance d'alimentation du gaz :	32 kW
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	78,4

FR

Version

- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de soubassement : ouvert

Nom :	Fourneau gaz 900 4 foyers GBO
N° de l'article :	2992171
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson:	4
Répartition des zones de cuisson :	2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Dimensions des zones de cuisson (larg. x prof.) en mm :	370 x 395
Puissance d'alimentation du gaz :	40 kW
Nombre de fours :	1
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Capacité du four en l :	118
Nombre de glissières :	3
Distance entre les glissières en mm :	50
Plage de température de – à en °C :	100 - 300
Dimensions du four (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	570 x 695 x 300
Gastro Norm :	2/1 GN
Puissance du four :	8 kW
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	126,0

FR

Version

- Type de four : gaz
- Fonctions du four : chaleur sole
- Four multifonction : non
- Propriétés du four :
 - chauffage statique
 - type d'allumage : allumage piézoélectrique
- Hotte aspirante: oui
- Y compris : 1 grille

Paramètres techniques

Nom :	Fourneau gaz 900 4 foyers EBO
N° de l'article :	2992271
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson:	4
Répartition des zones de cuisson :	2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Dimensions des zones de cuisson (larg. x prof.) en mm :	370 x 395
Puissance d'alimentation du gaz :	32 kW
Nombre de fours :	1
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Capacité du four en l :	105
Nombre de glissières :	3
Distance entre les glissières en mm :	50
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Dimensions du four (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	570 x 695 x 265
Gastro Norm :	2/1 GN
Puissance du four :	6,2 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	133,8

FR

Version

- Type de four : électrique
- Fonctions du four : chaleur voûte / sole
- Four multifonction : non
- Hotte aspirante: oui
- Y compris : 1 grille

Nom :	Fourneau gaz 900 6 foyers GBO
N° de l'article :	2992291
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson:	6
Répartition des zones de cuisson :	3 x 6 kW, 3 x 10 kW
Dimensions des zones de cuisson (larg. x prof.) en mm :	370 x 395
Puissance d'alimentation du gaz :	56 kW
Dimensions du soubassement (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	340 x 830 x 375
Nombre de fours :	1
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Capacité du four en l :	118
Nombre de glissières :	3
Distance entre les glissières en mm :	50
Plage de température de – à en °C :	100 - 300
Dimensions du four (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	570 x 695 x 300
Gastro Norm :	2/1 GN
Puissance du four :	8 kW
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	1200 x 900 x 900
Poids en kg :	171,3

FR
Version

- Type de soubassement : porte battante
- Type de four : gaz
- Fonctions du four : chaleur sole
- Four multifonction : non
- Propriétés du four :
 - chauffage statique
 - type d'allumage : allumage piézoélectrique
- Hotte aspirante: oui
- Y compris : 1 grille

Paramètres techniques

Nom :	Fourneau gaz 900 6 foyers EBO
N° de l'article :	2992481
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson:	6
Répartition des zones de cuisson :	3 x 6 kW, 3 x 10 kW
Dimensions des zones de cuisson (larg. x prof.) en mm :	370 x 395
Puissance d'alimentation du gaz :	48 kW
Nombre de fours :	1
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Capacité du four en l :	105
Nombre de glissières :	3
Distance entre les glissières en mm :	50
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Dimensions du four (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	570 x 695 x 265
Gastro Norm :	2/1 GN
Puissance du four :	6,2 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	1200 x 900 x 900
Poids en kg :	183,2

FR

Version

- Type de four : électrique
- Fonctions du four : chaleur voûte / sole
- Four multifonction : non
- Hotte aspirante: oui
- Y compris : 1 grille

Tableau des pressions de gaz

Pays de destination	Catégories	Pression de l'alimentation
AL	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
AT	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
BE	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
BG	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CY	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
DK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
EE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FR	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20=20 mbar
		G25=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
GR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar

Paramètres techniques

IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
LV	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
NL	II2EK3B/P	G20=20 mbar
		G25.3=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
PL	II2ELws3B/P	G20=20 mbar
		G27=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2E3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G20=20 mbar
		G20=20 mbar

SK	II2H3B/P	G30/G31=30 mbar
		G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
SI	II2H3+	G30/G31=50 mbar
		G20=20 mbar
	II2H3B/P	G30/G31=28-30/37 mbar
		G20=20 mbar
ES	II2H3+	G30/G31=30 mbar
		G20=20 mbar
SE	II2H3B/P	G30/G31=28-30/37 mbar
		G20=20 mbar
CH	II2H3+	G30/G31=30 mbar
		G20=20 mbar
	II2H3B/P	G30/G31=28-30/37 mbar
		G20=20 mbar
TR	II2H3+	G30/G31=50 mbar
		G20=20 mbar
	II2H3B/P	G30/G31=28-30/37 mbar
		G20=20 mbar
HU	II2HS3B/P	G30/G31=30 mbar
		G20=25 mbar
		G25.1=25 mbar

Tab. 1

Buses et réglages

Brûleur	Type de gaz	Pression (mbar)	Buse du brûleur principal	Buse du brûleur d'allumage	Réglage de l'air primaire (mm)
6 kW	G30	28..30	125K	reg.	1,5
	G31	30..37	125K	reg.	1,5
	G30	37	120K	reg.	1,5
	G31	37	120K	reg.	1,5
	G30	50	110K	reg.	1
	G31	50	110K	reg.	1
	G20	20	190K	reg.	1
	G25	25	190K	reg.	1
	G25.3	25	200K	reg.	1
	G25	20	210K	reg.	1
	G20	25	180K	reg.	1
	G25.1	25	205K	reg.	1
	G2.350	13	270K	reg.	1
	G27	20	210K	reg.	1

FR

Brûleur	Type de gaz	Pression (mbar)	Buse du brûleur principal	Buse du brûleur d'allumage	Réglage de l'air primaire (mm)
10 kW	G30	28..30	155K	reg.	ouverte
	G31	30..37	155K	reg.	ouverte
	G30	37	145K	reg.	ouverte
	G31	37	145K	reg.	ouverte
	G30	50	145K	reg.	1,5
	G31	50	145K	reg.	1,5
	G20	20	250K	reg.	1,5
	G25	25	250K	reg.	1,5
	G25.3	25	260K	reg.	1,5
	G25	20	280K	reg.	1,5
	G20	25	235K	reg.	1,5

	G25.1	25	280K	reg.	1,5
	G2.350	13	360K	reg.	1,5
	G27	20	290K	reg.	1,5

Brûleur du four à gaz	Type de gaz	Pression (mbar)	Buse du brûleur principal	Buse du brûleur d'allumage	Réglage de l'air primaire (mm)
8 kW	G30	28..30	150K	14	2,0
	G31	30..37	150K	14	2,0
	G30	37	140K	14	2,0
	G31	37	140K	14	2,0
	G30	50	130K	14	2,0
	G31	50	130K	14	2,0
	G20	20	215K	27	1,0
	G25	25	215K	27	1,0
	G25.3	25	230K	27	1,0
	G25	20	245K	27	1,0
	G20	25	205K	27	1,0
	G25.1	25	230K	27	1,0
	G2.350	13	310K	27	2,0
	G27	20	245K	27	1,0

Tab. 2

Consommation de gaz

N° de l'article :		2991121	2991131	2992171	2992271	2992291	2992481
Brûleur de la zone de cuisson		6	4	4	4	6	6
Brûleur 6 kW		3	2	2	2	3	3
Brûleur 10 kW		3	2	2	2	3	3

Paramètres techniques

Puissance thermique de la zone de cuisson	kW	48	32	32	32	48	48
Puissance thermique maximale du four	kW	-	-	8	-	8	-
Puissance thermique totale gaz	kW	48	32	40	32	56	48
Pression méthane G20	mbar	20					
Pression GPL G30/G31	mbar	28-30/37					
Consommation totale de gaz (calculée pour une valeur chauffante de (Hi) 15 °C et 1013 mbar) :							
méthane G20	m³/h	5,05	3,37	4,21	3,37	5,9	5,05
GPL G30	kg/h	3,78	2,52	3,15	2,52	4,41	3,78

Tab. 3

FR

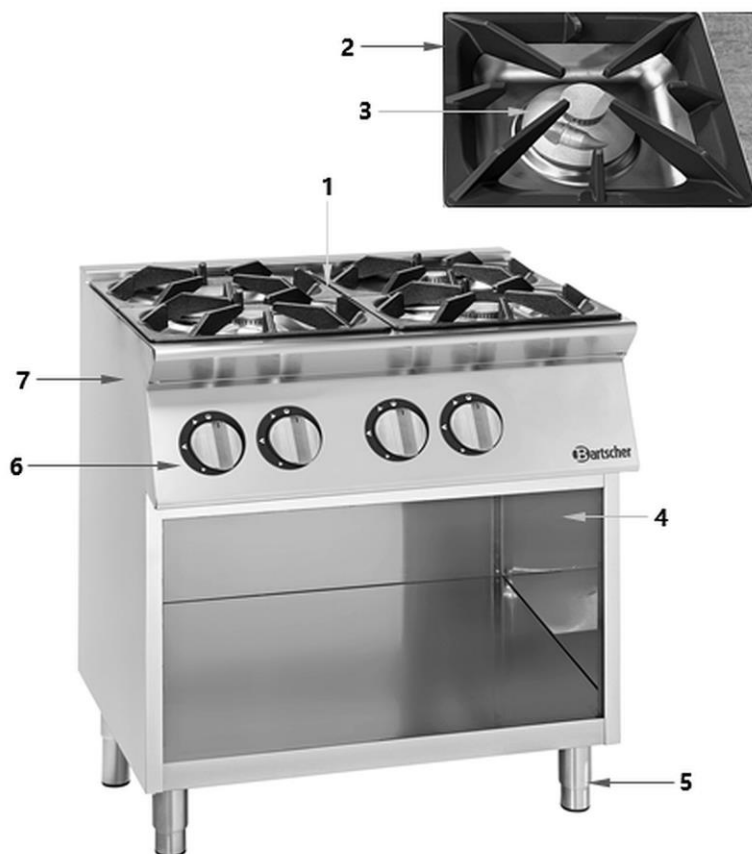
4.2 Fonctions de l'appareil

Les fourneaux gaz de la série 900 sont spécialement conçus pour les grandes capacités et une robustesse maximale.

l'appareil est parfait pour la préparation professionnelle de plats (friture, cuisson, braisage, fermentation, grillage, etc.) dans les cuisines commerciales.

4.3 Éléments de l'appareil

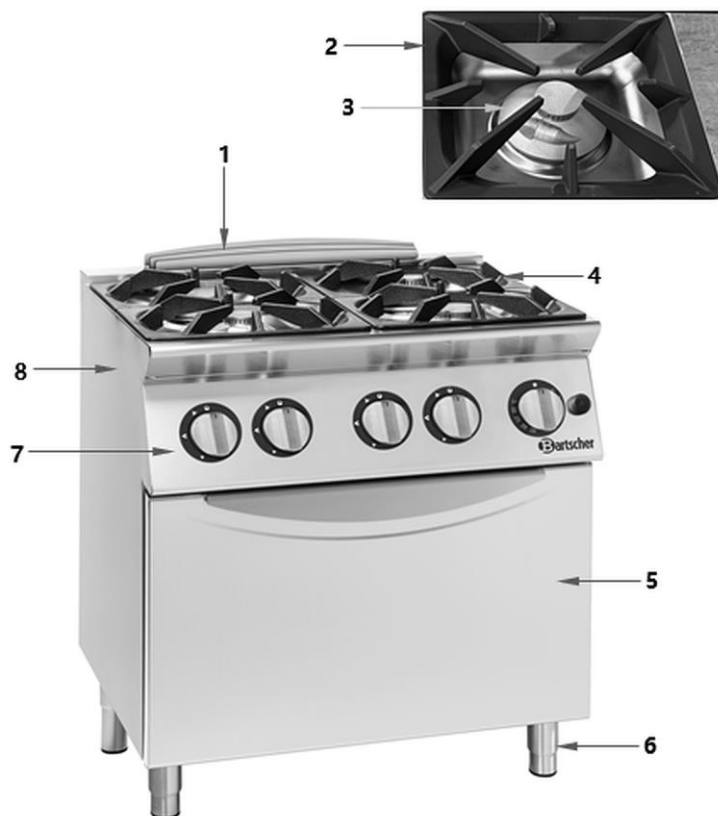
2991121 / 2991131



FR

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. Plaque chauffante | 2. Cadre à nervures en fonte |
| 3. Brûleur à gaz (4x/ 6x) | 4. Soubassement ouvert |
| 5. Pieds (4x) | 6. Panneau de commande |
| 7. Corps | |

2992171 / 2992271



- 1. Cheminée de ventilation
- 3. Brûleur à gaz (4x)
- 5. Four
- 7. Panneau de commande

- 2. Cadre à nervures en fonte
- 4. Plaque chauffante
- 6. Pieds (4x)
- 8. Corps

FR

2992291 / 2992481



FR

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Cadre à nervures en fonte |
| 3. Brûleur à gaz (6x) | 4. Plaque chauffante |
| 5. Soubassement avec porte battante | 6. Pieds (4x) |
| 7. Four | 8. Panneau de commande |
| 9. Corps | |

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.

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.

Lors de l'installation, respecter toutes les consignes, les règles et les normes en vigueur :

FR

- Consignes de sécurité et règles de construction régionales ou locales
- Les lois en vigueur relatives à la prévention des accidents
- Les règles de sécurité incendie
- Les règles CEI
- DVGW G600 (TRGI) « Normes techniques relatives aux installations de gaz ».
- TRF « Normes techniques relatives au gaz liquéfié »
- Les directives et normes du fournisseur de gaz (EUV)
- DVGW G 631 « Installation d'appareils de cuisine commerciaux de combustion de gaz combustibles »
- Les dispositions légales pertinentes.

Lieu d'installation

- L'appareil sont des appareils de type A1, ce qui signifie qu'ils ne doivent pas être raccordés à un système d'extraction des fumées. Pour respecter les exigences de ventilation, suivre les consignes indiquées dans la fiche DVGW G631.

- Placer l'appareil dans une pièce bien ventilée, si possible sous un extracteur, pour éliminer les vapeurs et les odeurs se formant au cours de la cuisson des plats (voir la fiche DVGW G631).
- La pièce où est installé l'appareil doit contenir la quantité d'air suffisante pour assurer la combustion du gaz, conformément aux règles en vigueur. Pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m³/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil). De plus, ne pas oublier de respecter les consignes pour éviter les accidents.
- S'assurer qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position précise des raccordements de gaz.
- 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.

FR

Déballage / installation

- Déballez l'appareil et éliminez 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.

Mode de installaton

- 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.
 - L'appareil doit être installé dans un lieu où il n'existe aucun risque de contact accidentel avec l'eau.
 - 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.

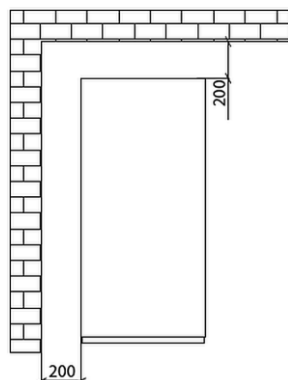


Fig. 1

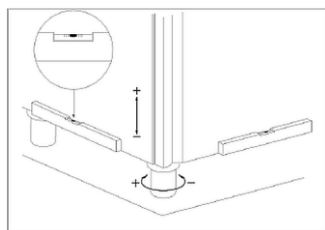


Fig. 2

- 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.

Extracteur de fumée

L'appareil doit être toujours installé sous une hotte.

Pour assurer une installation correcte, suivre les consignes suivantes :

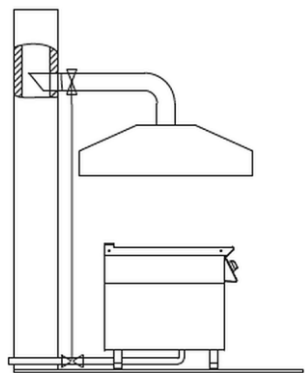


Fig. 3

- pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m³/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil) ;
- l'alimentation en gaz doit être contrôlée directement à travers le système et interrompue quand la puissance baisse en-dessous de la valeur définie ;
- l'alimentation en gaz peut être rétablie uniquement manuellement ;
- l'extrémité de la conduite de sortie de l'appareil doit être installée au sein de l'orifice d'entrée principal de la hotte. (fig. 3).

FR

5.2 Raccordement du gaz

Raccord à l'installation de gaz

- Avant le raccordement, vérifier la plaque signalétique pour s'assurer que l'appareil a subi des tests et qu'il est adapté au type de gaz disponible pour l'utilisateur.
- S'assurer que les buses installées dans l'appareil sont adaptées au type de gaz disponible.
- Consulter les données sur la plaque signalétique pour vérifier si la performance du réducteur de pression est suffisante pour l'alimentation de l'appareil.
- Si les paramètres d'usine ne sont pas conformes, l'appareil doit être adapté au type de gaz disponible (chapitre « **Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires** »).
- Éviter de monter un réducteur de section transversale entre le réducteur de pression et l'appareil.
- Pour garantir le fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé d'installer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

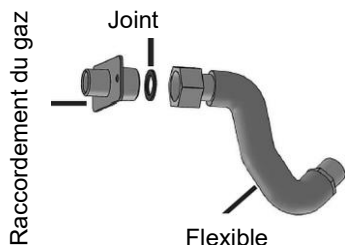


Fig. 4

- Raccorder l'appareil à un tuyau de gaz spécial d'un diamètre intérieur d'au moins 16 mm pour les raccords G 1/2" et d'un diamètre intérieur d'au moins 20 mm pour les raccords G 3/4".
- L'élément de raccord doit être en métal. La conduite peut être un tuyau ou un flexible.

- S'assurer que les tuyaux flexibles ne se trouvent pas sur ou à proximité des surfaces chaudes, qu'ils ne sont pas exposés aux tensions et pressions et qu'ils ne sont pas au contact de bords tranchants ou autres objets susceptibles de les endommager.
- Utiliser des brides de fixation et des joints adaptés à l'installation.
- Installer des soupapes d'arrêt ou des vannes d'un diamètre intérieur qui n'est pas inférieur au diamètre de la conduite d'alimentation définie ci-dessus.
- Le robinet d'arrêt du gaz agréé doit être installé dans un endroit facilement accessible entre le réseau d'alimentation en gaz et l'appareil pour permettre la fermeture de l'arrivée du gaz en cas de besoin.
- Après le raccordement, l'étanchéité de tous les points de raccordement entre l'installation et l'appareil doit être contrôlée. Pour ce faire, utiliser un spray de détection des fuites ou éventuellement des solutions savonneuses qui n'entraîne pas la corrosion. Appliquer la solution ou le spray sur les points de raccordement, aucune bulle d'air ne peut se former. Effectuer ce contrôle sur les robinets d'arrêt du gaz également.

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser la flamme nue pour vérifier les fuites !

Contrôle de la puissance thermique nominale

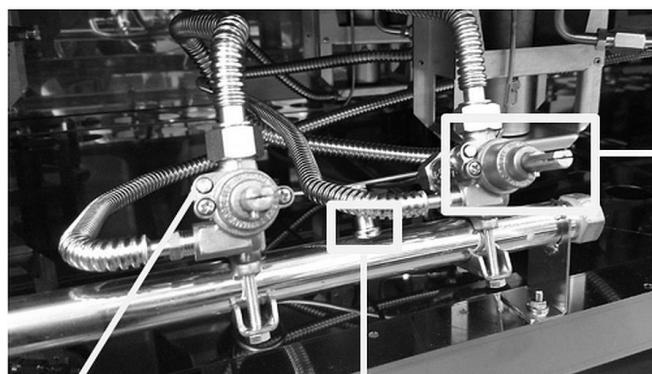
- La puissance calorifique nominale doit être mesurée lors d'une nouvelle installation, de chaque opération de maintenance ou de chaque changement de type de gaz.
- Cette mesure peut être effectuée à l'aide d'un compteur de litres ou d'un chronomètre selon la méthode volumétrique.

Type de gaz	Pression en mbar	
	NOM	MIN
G20 Gaz naturel	20	18
G30/31 Gaz liquéfié	29/37	25/25

Tab. 4

L'appareil doit être alimenté avec l'un des types de gaz dont les Caractéristiques et la pression correspondent aux indications du tableau 1.

Contrôle de la pression de gaz



Régulateur rotatif de gaz

1
Vis de fermeture

Fig. 5

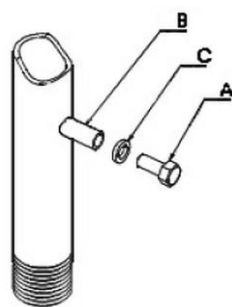


Fig. 6

La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée sur la sortie de pression (fig. 5, 6) après avoir enlevé les vis d'étanchéité.

Utiliser un tuyau flexible, raccorder l'appareil de mesure au point de mesure de la pression (p.ex. un manomètre à liquide d'une résolution minimale de 0,1 mbar) et mesurer la pression d'entrée lors du fonctionnement de l'appareil.

La valeur de la pression ne peut pas baisser au-dessous de la valeur définie dans le Tab. 1.

ATTENTION !

Si la pression d'alimentation en gaz n'est pas correcte, arrêter l'appareil et débrancher le dispositif de mesure.

Insérer la rondelle et serrer la vis d'étanchéité sur le raccord de gaz.

Contacter le fournisseur de gaz local afin de procéder à un contrôle.

Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires

L'appareil est réglé sur le type de gaz suivant :

Gaz naturel type H | G20 (20 mbar)

Vérifier quel type de gaz est fourni dans le pays d'installation et si nécessaire, changer le type de gaz dans l'appareil.

Les tableaux 1 et 2 dans le chapitre « **Données technique** » fournissent, selon les pays de destination, les informations suivantes :

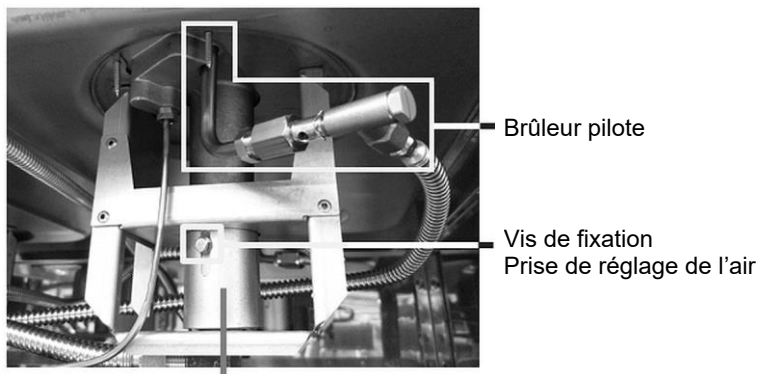
- quels types de gaz peuvent être utilisés pour alimenter l'appareil
- les buses et les réglages pour chaque type de gaz.

Le numéro fourni dans le Tableau 2 pour les buses correspondantes est apposé sur chaque buse.

Pour faire correspondre l'appareil au type de gaz, grâce auquel il sera efficacement utilisé, consulter les données du Tableau 2 et réaliser les opérations suivantes :

- remplacer la buse du brûleur principal,
- remplacer la buse du brûleur d'allumage
- régler l'air primaire,
- régler un débit inférieur,
- après le remplacement des buses, placer sur l'appareil l'étiquette correspondante indiquant la nouvelle source de gaz. Les buses et les étiquettes sont fournies avec l'appareil.

Remplacement de la buse du brûleur principal



Prise de réglage de l'air

Fig. 7

FR



Fig. 8

1. Retirer les régulateurs rotatifs.
2. Dévisser la protection avant (panneau de commande) et la retirer de l'appareil.
3. Soulever la prise de réglage de l'air (fig.7).
4. Dévisser la buse « U »(fig. 8).
5. Remplacer la buse du brûleur principal par une buse correspondant au type de gaz, conformément au Tableau 2.

Les buses possèdent des marquages en centièmes de millimètre.

Après le remplacement de la buse du brûleur principal, placer de nouveau la prise de réglage de l'air en position correcte (chapitre « **Réglage de l'air primaire** »).

Remplacement de la buse du brûleur pilote

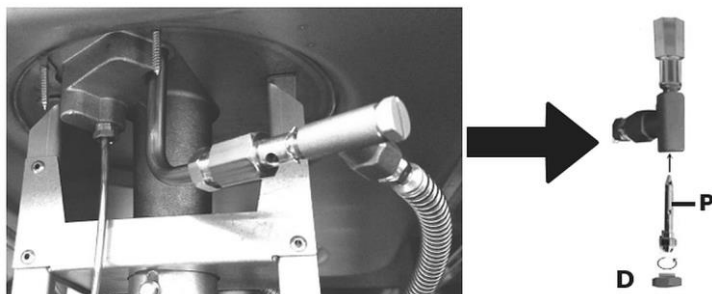


Fig. 9

1. Retirer les régulateurs rotatifs.
2. Dévisser la protection avant (panneau de commande) et la retirer de l'appareil pour avoir accès au brûleur pilote.
3. Dévisser l'écrou de fixation **D** (fig. 9).
4. Remplacer la buse du brûleur pilote **P** par une buse correspondant au type de gaz choisi, conformément au Tableau 2.
5. Visser de nouveau l'écrou de fixation **D**.
6. Enfin, vérifier si la flamme entoure l'élément thermique et si son aspect est correct.

Une fois la buse remplacée, il est nécessaire de vérifier les fonctions de l'appareil, comme indiqué au chapitre « Contrôle des fonctions ».

FR

Réglage de l'air primaire

L'air primaire est correctement réglé, si la stabilité de la flamme est assurée, à savoir si la flamme ne s'éteint pas quand le brûleur est froid et ne s'allume pas de nouveau, quand le brûleur est chaud.

La distance prévue pour le réglage de l'air primaire est indiquée sur la fig. 10 et dans le Tab. 2.

1. Dévisser la buse **U** et monter la buse destinée au type de gaz choisi, en vérifiant la distance « X » (fig. 10) pour l'air.

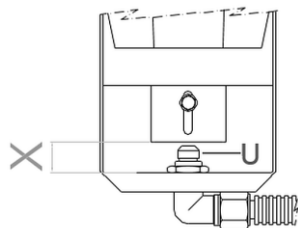
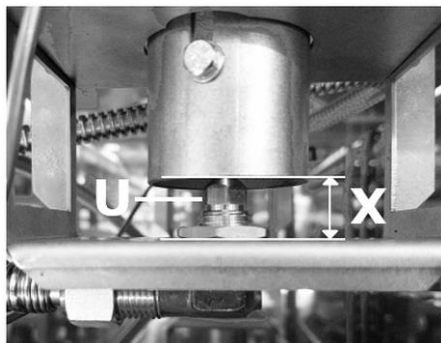


Fig. 10

Réglage d'un plus petit débit

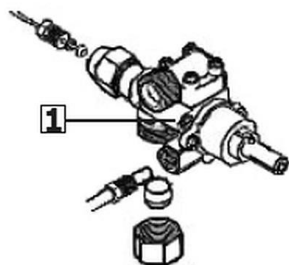


Fig. 11

1. Retirer régulateur rotatif.
2. Régler le débit minimal ou la vis bypass (1, fig. 11).

Le brûleur ne peut pas s'éteindre ni causer le recul de la flamme lors du passage rapide de la position maximale à la position minimale.

3. S'assurer que la flamme est stable, surtout après des interventions rapides lors du travail.

Si le brûleur s'éteint ou la flamme est trop haute, procéder au réglage conformément à la description ci-dessus.

Contrôle des fonctions

- Avant la mise en marche test, placer l'appareil dans une pièce bien aérée, retirer tous les matériaux inflammables se trouvant à proximité.
- Avant la mise en marche, réaliser le contrôle d'étanchéité au savon. Appliquer la mousse de savon sur les raccords et raccordements des tuyaux. Les fuites sont indiquées par l'apparition de bulles sur les raccords et raccordements des tuyaux. Vous pouvez également observer le compteur de gaz. L'absence de mouvement sur le compteur de gaz indique l'absence de fuites de gaz.

ATTENTION !

Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !

- Mettre de nouveau l'appareil en marche selon les consignes du chapitre « **Mise en marche de l'appareil** ».
- Contrôler si l'appareil ne présente pas de fuites de gaz (voir DVGW fiches TRGI/TRF).
- Contrôler l'allumage du brûleur.
- Contrôler l'image de la flamme.

5.3 Raccordement électrique

(Version avec four 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.

6 Mode d'emploi

Consignes pour l'utilisateur

- Lire attentivement la notice notice. Elle contient des consignes importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans un état technique parfait et dans une pièce bien aérée.
- Toujours respecter strictement les consignes de sécurité suivantes:
 - Vérifier qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
 - Ne jamais couvrir les orifices d'aération et de vidange de l'appareil.
 - Si la défaillance ne disparaît pas, ne pas utiliser l'appareil et faire appel à l'installateur de gaz.
 - Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.
 - L'utilisateur peut effectuer uniquement le nettoyage quotidien de routine pour assurer un bon état de fonctionnement de l'appareil;
 - Utiliser l'appareil uniquement pour faire griller des produits alimentaires adaptés et ne pas l'utiliser à d'autres fins. Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus aux températures élevées, au feu, etc.
 - Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
 - Si l'appareil n'est pas utilisé, le(s) régulateur(s) de gaz doivent être tournés en position ARRÊT ; fermer la vanne d'arrêt de gaz sur la conduite de gaz.

6.1 Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps de l'appareil et la surface de cuisson se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

Ne pas toucher l'appareil.

Pour manipuler l'appareil, utiliser uniquement les éléments de commande prévus à cet effet.

Porter des gants qui résistent aux températures élevées.

Risque d'incendie !

Ne jamais poser d'ustensiles de cuisine, de serviettes, de papier, etc. sur la surface de cuisson pendant l'utilisation de l'appareil. Ne jamais placer de récipients en plastique sur la surface de cuisson.

Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** » .
2. Sécher soigneusement l'appareil.
3. Placer les coupelles du brûleur.
4. Fixer de nouveau correctement la protection du brûleur.
5. Placer les grilles en fonte.



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

Zone de cuisson gaz

L'allumage du brûleur à gaz

1. S'assurer que tous les régulateurs rotatifs se trouvent en position ARRÊT (O) (fig. 16).
2. Ouvrir le robinet de gaz installé en amont de l'appareil.

FR



Fig. 16

3. Choisir la zone de cuisson.
4. Pour allumer le brûleur à gaz pour la zone de cuisson donnée, tourner le régulateur rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position d'allumage ★.
5. Maintenir pressé le régulateur rotatif et allumer la flamme à l'aide d'un briquet ou d'une allumette.
6. Après l'allumage de la flamme d'allumage, maintenir pressé le régulateur rotatif pendant encore environ 20-30 secondes, pour chauffer l'élément thermique.
7. Relâcher enfin le régulateur rotatif.

Mode d'emploi

- Quand la flamme brûle uniformément pendant un certain moment, tourner le régulateur rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position  (grande flamme), pour obtenir la puissance maximale ou sur la position  (petite flamme) pour obtenir la puissance minimale.
- Si la flamme s'éteint, répéter l'opération d'allumage.

Arrêt des brûleurs à gaz

- Si la zone de cuisson n'est pas utilisée, tourner le régulateur rotatif sur la position d'allumage , pour éteindre le brûleur principal. Seul le brûleur pilote reste allumé.

- Tourner le régulateur rotatif sur la position Arrêt (O).

Le brûleur pilote s'éteint.

- En fin de jour de travail, fermer le robinet de gaz installé en amont de l'appareil.

Indications et conseils

- Éviter les flammes montantes autour des casseroles (poêles).
- Lorsque le contenu de la casserole entre ébullition, réduire la flamme pour qu'elle ne soit pas éteinte par le déversement accidentel du contenu.
- En cas d'utilisation d'huile ou de graisse, ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car en cas de surchauffe elles peuvent s'enflammer. **Risque d'incendie !**
- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat.

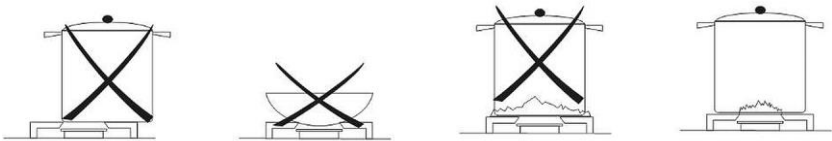


Fig. 17

Placer l'ustensile adapté sur la grille en fonte de manière à ce que la flamme se trouve au milieu.

Utilisation du four à gaz (si disponible)

Mode d fonctionnement

Les modèles avec four à gaz sont équipés d'un régulateur rotatif (4, fig. 19) servant à la mise en marche et au réglage de la température ainsi que d'un bouton d'allumage piézoélectrique (5) et d'un orifice de contrôle de l'allumage (1, fig. 18) dans le four.



Fig. 18

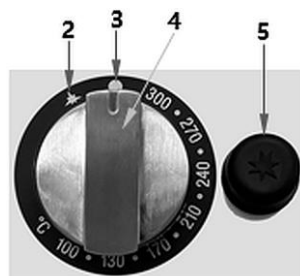


Fig. 19

FR

Mise en marche du four à gaz

Lors de la première mise en marche, le four doit être vide.

1. Mettre en marche le four en suivant les consignes présentées dans les chapitres suivants.
2. Chauffer le four pendant environ 60 minutes à la température maximale.
3. Au cours de ce processus, il est recommandé d'aérer la pièce d'installation.

Lors des premières minutes de fonctionnement du four, de la fumée et des odeurs désagréables peuvent se dégager. C'est causé par le réchauffement thermique et la graisse utilisée lors de la production. Lors des utilisations suivantes, la fumée ne se dégage plus.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

L'appareil est très chaud pendant le fonctionnement.

Ne pas toucher les surfaces chaudes à l'intérieur du four.

4. Après la fin du premier cycle de travail, laisser le four refroidir complètement.
5. Nettoyer soigneusement le four en utilisant de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Respecter également les consignes du chapitre « **Nettoyage** ».

Allumage de la flamme d'allumage

1. Tourner le régulateur rotatif du four (4, fig. 19) dans le sens contraire d'une aiguille d'une montre, sur la position de la flamme d'allumage ★ (2).
2. Appuyer sur le régulateur de gaz (4) et le maintenir pressé.
3. Appuyer simultanément plusieurs fois sur le bouton (5) de l'allumage piézoélectrique.
4. Ouvrir la porte du four.
5. Ouvrir la protection de l'oculaire (fig. 20) et vérifier l'allumage du brûleur d'allumage.
6. Après l'allumage du brûleur d'allumage, maintenir pressé le régulateur rotatif pendant encore environ 20-30 secondes, pour chauffer l'élément thermique.
7. Relâcher ensuite le régulateur rotatif.

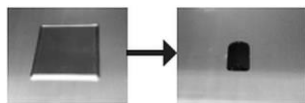


Fig. 20

Allumage du brûleur principal et réglage de la température

1. Quand la flamme d'allumage est allumée, tourner le régulateur rotatif sur la valeur de température souhaitée, dans une étendue de 100 °C à 300 °C.

Les réglages à l'aide du régulateur rotatif entraînent l'allumage et l'extinction automatique du brûleur principal : après le réglage du régulateur rotatif sur la

position d'allumage de la flamme d'allumage ★, le brûleur principal s'éteint et seul la flamme d'allumage reste allumée.

AVERTISSEMENT !

Lors de la préparation des plats avec de l'huile ou de la graisse, surtout placée au fond du four, il existe un risque d'inflammation causé par les températures élevées !

Faire particulièrement attention !

Arrêt du four

1. Pour éteindre complètement le four, à savoir le brûleur principal et le brûleur d'allumage, régler le régulateur rotatif sur la position ARRÊT (O).

Remplacement des buses du four

1. Pour remplacer la valve d'injection du four, suivre la procédure suivante :
 - vider le four,
 - retirer le fond et la protection de l'oculaire de la flamme d'allumage,
 - retirer du four la plaque de déflecteur de la flamme (dévisser la vis avant),
 - remplacer la valve d'injection,
 - procéder au contrôle de l'étanchéité.



Fig. 21

Remplacement de la buse du brûleur pilote du four à gaz

FR

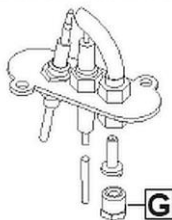


Fig. 22

1. Pour remplacer la buse du brûleur pilote, suivre les consignes suivantes :
 - vider le four,
 - retirer le fond et la protection de l'oculaire de la flamme d'allumage,
 - retirer du four la plaque de déflecteur de la flamme (dévisser la vis avant),
 - dévisser la vis « **G** » (fig. 22),
 - remplacer la buse par une buse appropriée, conformément au Tableau 2.

Réglage de l'air primaire dans le four à gaz

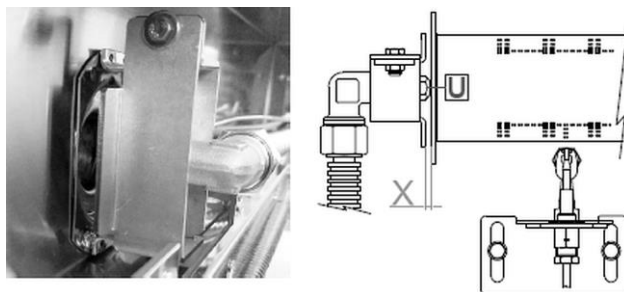


Fig. 23

L'air primaire est correctement réglé, si la stabilité de la flamme est assurée, à savoir si la flamme ne s'éteint pas quand le brûleur est froid et s'il n'y a pas de retour de flamme, quand le brûleur est chaud.

La distance prévue au réglage de l'air primaire est indiquée sur la fig. 23 et dans le tableau 2 **chapitre « Propriétés techniques » / « Buses et réglages »**

1. Dévisser la buse « U »(fig. 23).
2. Remplacer la buse par une buse correspondant au type de gaz, conformément au Tableau 2.
3. Contrôler à la fois la distance « X » pour l'air.

Four électrique

Description du fonctionnement



Chaleur voûte

Glissières

Chaleur sole

Fig. 24

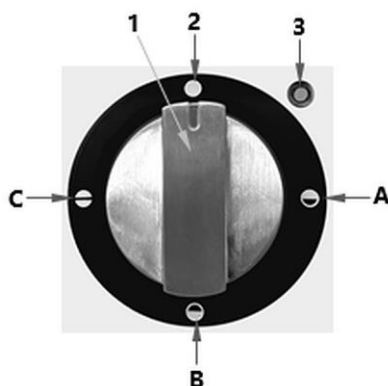


Fig. 25 - Régulateur des fonctions

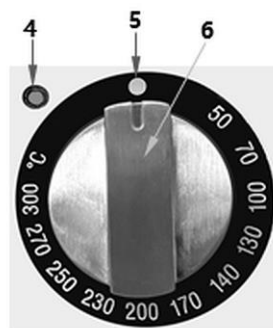


Fig. 26 - Régulateur de la température

En tournant le régulateur des fonctions (1, fig. 25) sur le panneau de commande, il est possible d'allumer seulement la chaleur voûte « A », seulement la chaleur sole « B » ou les deux à la fois « C ».

Il est possible de régler la température à l'aide du **régulateur de température** (6, fig. 26), plage de 50 °C à 300 °C.

Première mise en marche

Lors de la première mise en marche, la chambre de cuisson du four doit être vide.

1. Régler le régulateur des fonctions (1) sur la position « C » (chaleur voûte/sole).
2. Tourner le régulateur de température (6) sur la valeur maximale.

Mode d'emploi

3. Chauffer le four pendant environ 60 minutes.
4. Lors de ce processus, aérer la pièce d'installation.

Lors des premières minutes de fonctionnement du four, de la fumée et des odeurs désagréables peuvent se dégager. C'est causé par le réchauffement thermique et la graisse utilisée lors du traitement. Lors des utilisations suivantes, la fumée ne se dégage plus.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

L'appareil est très chaud pendant le fonctionnement.

Ne pas toucher les surfaces chaudes à l'intérieur du four.

5. Après la fin du premier cycle de travail, laisser le four refroidir complètement.
6. Nettoyer soigneusement le four en utilisant de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Respecter également les consignes du chapitre « **Nettoyage** ».

Mise en marche

1. Choisir le mode de chauffage souhaité à l'aide du régulateur des fonctions (1, fig. 25).

Le témoin vert du mode de fonctionnement (3) s'allume et signale la mise en marche de l'appareil.

2. Tourner le régulateur de la température (6, fig. 26) sur la température souhaitée.

Le témoin rouge de chauffe (4) s'allume et indique le fonctionnement des éléments chauffants. Une fois la température réglée atteinte, le témoin rouge de chauffe (4) s'éteint. Si la température baisse au-dessous de la valeur réglée, les éléments chauffants sont réactivés et le témoin rouge de chauffe s'allume de nouveau.

Arrêt

1. Pour éteindre le four électrique, régler le régulateur de température (6, fig. 26) sur la position ARRÊT (5).
2. Tourner le régulateur des fonctions (1, fig. 25) sur la position ARRÊT. (2).
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Préparation des plats dans le four - indications et conseils

- Pour avoir des résultats de cuisson optimaux, choisir des températures adaptées aux types de plats.
- Avant de placer les plats dans le four, toujours préchauffer l'appareil à la température désirée.
- Placer dans le four préchauffée les plats préparés et mis dans des récipients adaptés.
- Le traitement d'aliments de tailles différentes et l'utilisation de récipients fabriqués en matériaux différents et de différentes épaisseurs (terre cuite, verre, aluminium, acier) peuvent entraîner des écarts par rapport aux informations indiquées dans les recettes concernant la durée du traitement thermique.
- Si possible, dans le cas des aliments délicats et des aliments préparés avec des poudres à lever, éviter d'ouvrir la porte du four, pour ne pas modifier la température à l'intérieur du four.
- Pour ne pas gaspiller l'énergie au cours d'un long traitement thermique, éteindre le four quelques minutes plus tôt par rapport à la durée indiquée dans la recette et laisser la porte du four fermée pour utiliser la chaleur résiduelle.

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

- Avant de nettoyer, fermer la vanne de l'alimentation en gaz.
- 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. Ces 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

Zone de cuisson gaz

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.
2. Retirer les grilles en fonte et les protections des brûleurs à gaz.
3. Nettoyer la zone de cuisson à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. Utiliser un produit nettoyant neutre en cas de besoin.
4. Essuyer la zone de cuisson à l'aide d'un chiffon propre.
5. Nettoyer les grilles en fonte et les protections des brûleurs à l'aide d'un produit nettoyant neutre et un chiffon doux ou une éponge.
6. Bien rincer à l'eau claire.
7. Enfin, sécher soigneusement les parties et les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon doux.
8. Après le nettoyage, installer de nouveau les protections des brûleurs à gaz et les grilles en fonte.

FR

Four

1. Nettoyer soigneusement les glissières, la grille et le compartiment du four à l'aide d'eau chaude, d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux adapté aux surfaces en acier inoxydable. Utiliser un produit nettoyant doux destinés aux fours, en cas de besoin. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.
2. Essuyer soigneusement les éléments et les surfaces nettoyés, en utilisant un chiffon imbibé d'eau claire et s'assurer que le produit nettoyant a été entièrement enlevé.
3. Enfin, bien sécher les surfaces et les éléments nettoyés avec un chiffon doux.

Corps de l'appareil

1. Essuyer quotidiennement le corps de l'appareil, le soubassement et la porte du four de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Bien essuyer les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre.
3. Ensuite, sécher soigneusement les surfaces en utilisant un chiffon doux.

7.3 Maintenance

ATTENTION !

Toute intervention sur l'appareil peut être effectuée uniquement par un personnel qualifié spécialisé.

Il est conseillé de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un technicien qualifié et agréé, au moins une fois par an.

Procéder aux opérations de maintenance suivantes :

- Contrôle de fonctionnement des éléments de réglage et de protection disponibles ;
- Contrôle de la flamme ;
- Contrôle de l'allumage ;
- Contrôle de sécurité de la flamme ;
- Contrôle des fonctions ;
- Nettoyage de l'intérieur de l'appareil.

Mettre en marche l'appareil en suivant les consignes du chapitre « **Mode d'utilisation** » et contrôler :

- pression d'alimentation en gaz (chapitre « Contrôle de la pression de gaz »).
- l'allumage correct des brûleurs et le fonctionnement de l'extracteur.

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.

Appareils à gaz

En fin de période d'utilisation, éliminer l'appareil conformément aux réglementations nationales et locales. Pour ce faire, contacter une entreprise spécialisée dans le domaine ou le service chargée des questions de traitement des déchets dans votre municipalité.

FR

Pour éviter tout abus éventuel dans l'utilisation de l'appareil et les dangers y liés, veiller à exclure toute possibilité de mise en marche de l'appareil avant sa mise au rebut. Transmettre ensuite l'appareil au point de collecte local.