

900 G1-40



2993031

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



0051BO2392

Version : 1.0

Date de création : 2025-12-19

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels	6
1.4	Équipement de protection individuelle	8
1.5	Utilisation conforme à l'usage	9
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	9
2	Généralités	10
2.1	Responsabilité et garantie	10
2.2	Protection des droits d'auteur	10
2.3	Déclaration de conformité	10
3	Transport, emballage et stockage	11
3.1	Inspection suite au transport	11
3.2	Emballage	11
3.3	Stockage	11
4	Paramètres techniques	12
4.1	Indications techniques	12
4.2	Fonctions de l'appareil	16
4.3	Éléments de l'appareil	17
5	Mode de installaton	18
5.1	Déballage et installation	19
5.2	Raccordement d'eau	22
5.3	Raccord de l'évacuation	23
5.4	Raccordement du gaz	23
6	Mode d'emploi	29
7	Nettoyage et maintenance	34
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	35
7.2	Nettoyage	35
7.3	Maintenance	36
8	Élimination des déchets	36



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

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 !

- 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.

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.

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.

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.

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 :

- Cuisson des pâtes.

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 :

- Cuisson d'autres produits alimentaires et de plats.

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

Désignation :	Cuiseur à pâtes 900 G1-40
Numéro d'article :	2993031
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de cuves :	1
Contenance de la cuve en L :	40
Dimensions du bassin (L x P x H) en mm :	305 x 510 x 285
Taille de la cuve, format GN :	1/1 GN
Dimensions du soubassement (L x P x H) en mm :	340 x 830 x 375
Degré de protection :	IPX4
Puissance gaz :	15 kW
Dimensions (L x P x H) en mm :	400 x 900 x 900
Poids en kg :	62,7

Sous réserve de modifications techniques !

Modèle / Caractéristiques

- Série : 900
- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz : gaz naturel H | Des buses pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournies
- Type d'allumage : allumage piézoélectrique
- Raccord d'eau : 1/2"
- Robinet d'arrivée d'eau : oui
- Robinet de sortie d'eau : oui
- Type de soubassement : porte battante
- Pieds réglables en hauteur : oui
- Hauteur réglable : de 855 mm à 900 mm
- Non fourni : paniers

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	I3+	G30/G31=28-30/37 mbar
	I3B/P	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
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 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	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
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
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 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	G30/G31=30 mbar
NL	I3B/P	G30/G31=30 mbar
PL	II2ELwls3B/P	G20=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	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G25=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
SK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
SI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
ES	II2H3+	G20=20 mbar

Paramètres techniques

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

Tab. 1

Buses et réglages

Référence	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)	Buse du brûleur principal 1/100	Buse du brûleur d'allumage 1/100	Régulation de l'air primaire Distance «X» (mm)	Bypass mm
2993031	G30/G31	30/37	215L	22	7	1,0
	G30/G31	50	190L	22	3	0,9
	G20	18/20	310L	27	4	Reg.
	G25	20	345L	27	4	Reg.

Tab. 2

Consommation de gaz

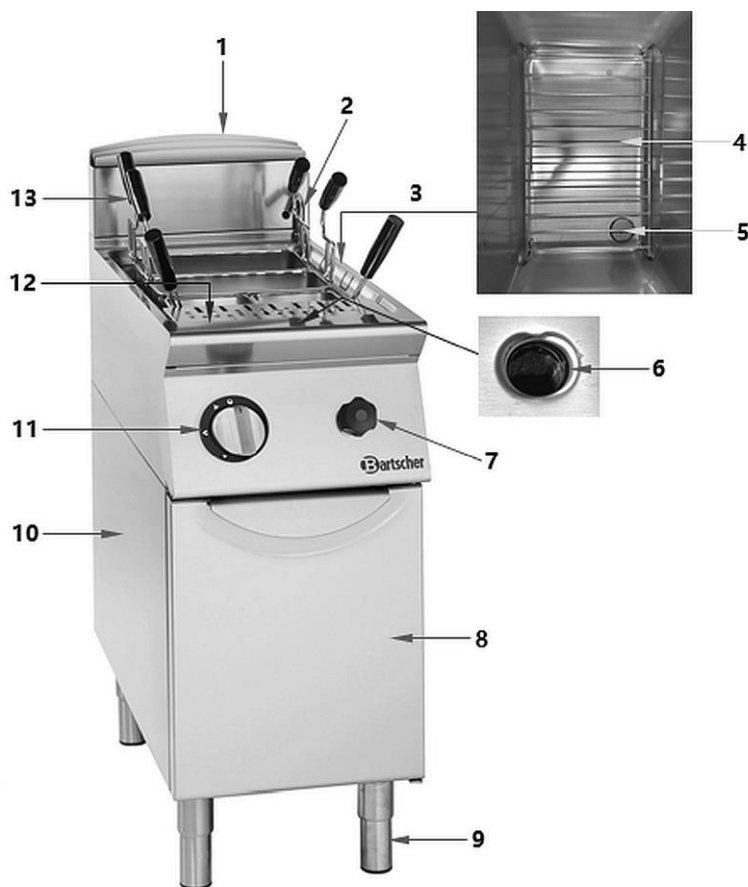
Article n°		2993031
Débit calorifique nominal $\sum Q_n$	kW	15,0
Total gas consumption		
G30	kg/h	1,18
G20	m³/h	1,58
G25	m³/h	1,84

Tab. 3
4.2 Fonctions de l'appareil

Le cuiseur à pâtes de la série 900 a été spécialement conçu pour offrir une grande capacité et une robustesse maximale.

Le cuiseur à pâtes au gaz au format 1/1 GN cuit les pâtes à la perfection, avec un bac spacieux pouvant accueillir plusieurs paniers à pâtes.

4.3 Éléments de l'appareil



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Cheminée d'aération | 2. Tuyau d'arrivée d'eau |
| 3. Bassin | 4. Grille servant de support au panier |
| 5. Orifice de vidange | 6. Écoulement de l'eau |
| 7. Régulateur d'arrivée d'eau | 8. Porte battante sous-structure |
| 9. Pieds (4x), réglables en hauteur | 10. Socle |
| 11. Bouton rotatif | 12. Grille d'égouttage pour paniers |
| 13. Panier à pâtes avec poignée | |

5 Mode de installaton



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.

5.1 Déballage et installation

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 e 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.
 - 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.

FR

- 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.

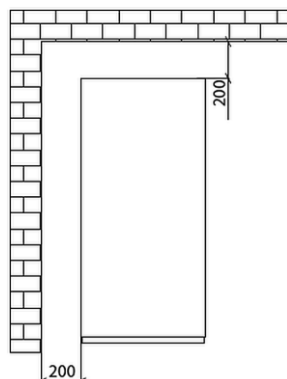


Fig. 1

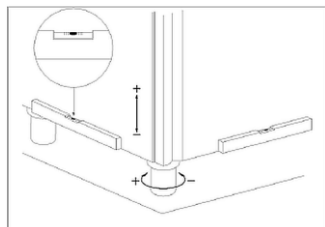


Fig. 2

- 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.

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.

Extracteur de fumée

L'appareil doit être toujours installé sous une hotte.

Pour assurer une installation correcte, suivre les consignes suivantes :

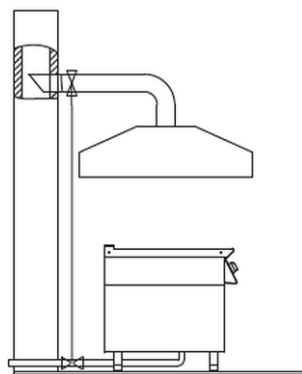


Fig. 3

- 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).

5.2 Raccordement d'eau

L'appareil est livré avec un raccordement ½ pouce pour le raccordement direct à la conduite d'eau et un tuyau de raccordement conforme à la norme CEI 61770.

L'appareil doit être installé conformément à la norme EN 1717 et aux réglementations nationales en vigueur en matière d'eau.

L'installation de l'appareil doit être effectuée à l'aide d'un kit de tuyaux approprié. Si l'installation remplace des appareils existants, les tuyaux de raccordement utilisés doivent être remplacés.

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

L'appareil doit être alimenté en eau potable pour garantir 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 (fig. 4) qui peut être facilement fermé lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou doit être entretenu.

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 bouilloire.



Fig. 4

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

ATTENTION !

Les appareils raccordés (temporairement ou en permanence) à l'alimentation en eau potable doivent être installés conformément aux réglementations nationales.

5.3 Raccord de l'évacuation

L'Écoulement de l'eau doit déboucher dans un siphon ouvert afin qu'il n'y ait aucun contact entre l'Écoulement de l'appareil et le siphon, conformément aux règles d'hygiène en vigueur.

Chaque appareil doit disposer de son propre écoulement.

Le tuyau d'évacuation doit résister à des températures élevées.

5.4 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.

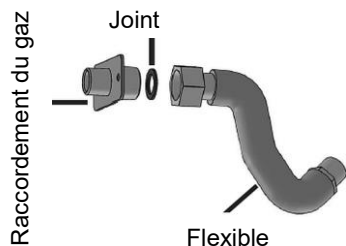


Fig. 5

- 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.

FR

- 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

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

Tab. 4

Contrôle de la pression du gaz

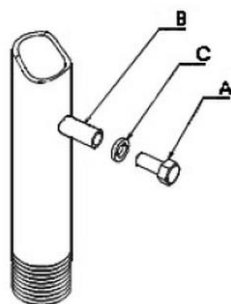


Fig. 6

La pression d'alimentation en gaz doit être mesurée au niveau de la sortie de pression (fig. 6) après avoir retiré les vis de fermeture.

Utilisez un tuyau flexible, raccordez un appareil de mesure au point de mesure de la pression (par ex. un manomètre à liquide avec une résolution minimale de 0,1 mbar) et mesurez la pression d'entrée lorsque l'appareil est en marche.

La valeur de pression ne doit pas être inférieure à la valeur indiquée dans le tableau 4.

FR

ATTENTION !

Si la pression d'alimentation en gaz n'est pas correcte, l'appareil doit être arrêté et l'appareil de mesure déconnecté.

Insérez la rondelle et vissez fermement la vis de fermeture sur le raccord de pression.

Contactez le fournisseur de gaz local afin qu'il procède à une vérification.

Passage à un autre type de gaz / adaptations nécessaires

Les appareils sont réglés pour le type de gaz suivant :

Gaz naturel H | G20 (20 mbar)

Vérifiez l'alimentation en gaz disponible dans votre pays et, si nécessaire, adaptez l'appareil à un autre type de gaz.

Les tableaux 1 et 2 de la section « **Caractéristiques techniques** » indiquent, en fonction du pays de destination :

- les types de gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil
- les buses et les réglages pour chaque type de gaz utilisable.

Le numéro indiqué dans le tableau 2 pour les buses appropriées est gravé sur le corps de la buse.

Pour adapter l'appareil au type de gaz avec lequel il fonctionne effectivement, consultez les informations du tableau 2 et procédez comme suit :

- remplacer la buse du brûleur principal,
- régler l'air primaire,
- remplacer la buse du brûleur d'allumage,
- régler le débit réduit,
- après avoir remplacé la buse, apposer sur l'appareil l'autocollant indiquant le nouveau mode de fonctionnement au gaz. Les buses et les autocollants sont fournis avec l'appareil.

Remplacer la buse du brûleur principal

FR

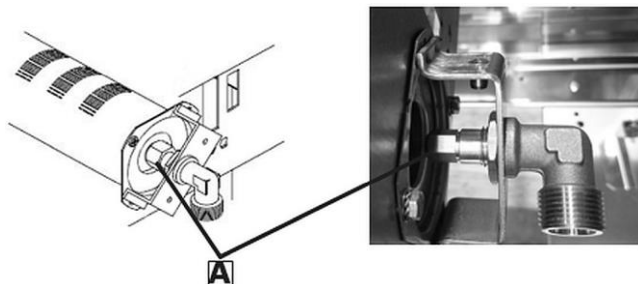


Fig. 7

1. Fermez la vanne d'arrêt du gaz en amont de l'appareil.
2. Ouvrez la porte battante du soubassement.
3. Dévissez la buse du brûleur principal **A** (fig. 7).
4. Remplacez la buse du brûleur principal par une buse adaptée au type de gaz présélectionné, comme indiqué dans le tableau 2.

Les buses sont graduées en centièmes de millimètres.

Régulation de l'air primaire des brûleurs principaux

REMARQUE !

L'air primaire est correctement réglé lorsque la stabilité de la flamme est garantie, c'est-à-dire lorsque la flamme ne s'éteint pas lorsque le brûleur est froid et qu'il n'y a pas de retour de flamme lorsque le brûleur est chaud.

La distance prévue pour le réglage de l'air primaire est indiquée dans la fig. 8 et dans le tableau 2.

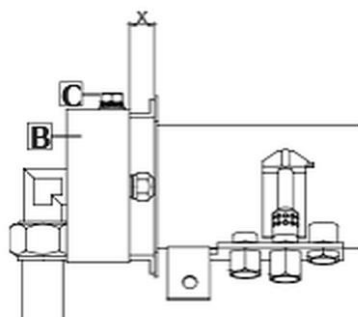


Fig. 8

1. Desserrez la vis de fixation (C, fig. 8) de la douille de réglage de l'air primaire (B).
2. Positionnez la douille (B) à la distance « X » correspondant au type de gaz installé.
3. Serrez la vis de fixation (C).
4. Scellez le composant réglé avec de la couleur afin d'empêcher toute manipulation.

FR

Remplacer la buse du brûleur d'allumage

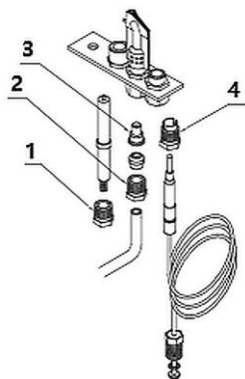
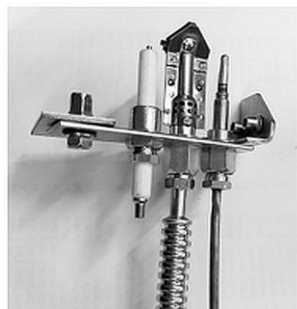


Fig. 9

1. Pour remplacer la buse du brûleur d'allumage, procédez comme suit :
 - fermez la vanne d'arrêt de gaz en amont de l'appareil,

- ouvrez la porte battante du soubassement,
 - Desserrez l'écrou de la bougie d'allumage (1, fig. 9).
 - dévissez le capuchon à vis (2),
 - retirez le gicleur du brûleur d'allumage (3),
 - remplacez la buse du brûleur d'allumage par une buse adaptée au type de gaz utilisé (voir les indications du tableau 2)
 - remplacez la buse du brûleur d'allumage par une buse adaptée au type de gaz présélectionné, comme indiqué dans le tableau 2,
 - remettez le capuchon à vis et l'écrou de bougie en place.
2. Après avoir remplacé la buse, vérifiez le fonctionnement de l'appareil comme indiqué dans la section « **Contrôle du fonctionnement** ».

ATTENTION !

Après chaque modification ou réglage, il convient de procéder à un contrôle d'étanchéité.

Réglage du débit réduit

FR

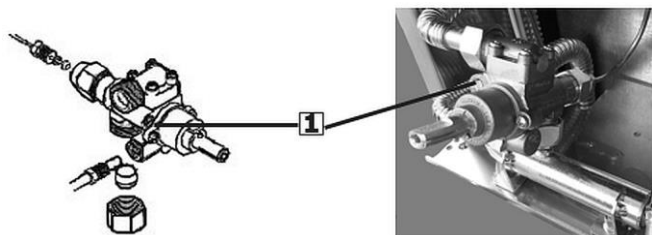


Fig. 10

1. Retirez le bouton rotatif et réglez la vis minimale ou de dérivation **1** (fig. 10).
Le brûleur ne doit pas s'éteindre ni présenter de retour de flamme lors du passage rapide de la position maximale à la position minimale.
Pour le fonctionnement au gaz liquéfié, la vis de dérivation doit être complètement serrée.
2. Vérifiez que la flamme est stable, en particulier après des interventions rapides à puissance élevée.
3. Si le brûleur s'éteint ou si la flamme est trop haute, réglez-le comme décrit ci-dessus.

6 Mode d'emploi

Avertissements



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure des épaules, des mains ou des doigts, causé par la vapeur dégagée.

Retirer le panier à pâtes de la cuve uniquement à l'aide de la poignée.

Utiliser des gants de protection pour retirer le panier à pâtes amovible.

Risque de brûlure des épaules, des mains ou des doigts, causé par l'eau chaude.

Ne jamais mettre les mains dans la cuve au cours du fonctionnement de l'appareil ou directement après son arrêt. Avant de vider la cuve, s'assurer que l'eau est froide en mettant votre main à une distance de 2 - 5 cm au-dessus de la cuve.

Préparation de l'appareil

Cet appareil vous permet de cuire des aliments (pâtes, riz, etc.) dans de l'eau bouillante à l'aide de paniers à pâtes perforés (fig. 11).

Toute autre utilisation est à éviter, car elle est considérée comme inappropriée et dangereuse.

ATTENTION !

Surveillez l'appareil pendant son fonctionnement.

Le cuiseur à pâtes n'est pas équipé d'un thermostat.

L'appareil est équipé d'un **pressostat** (fig. 11) qui empêche le cuiseur à pâtes de se mettre en marche lorsqu'il est vide (pas d'eau dans la cuve).

Après utilisation, nous recommandons de toujours éteindre le cuiseur à pâtes et de vider la cuve afin de rétablir les conditions de fonctionnement idéales pour le pressostat.

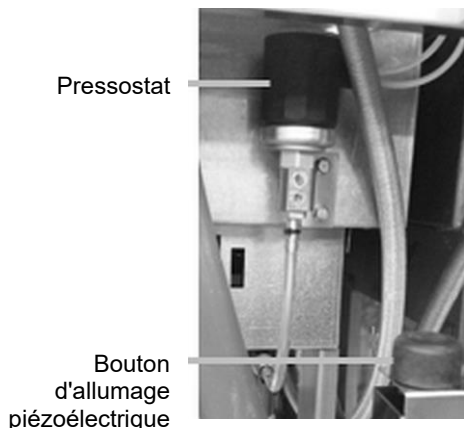


Fig. 11

FR

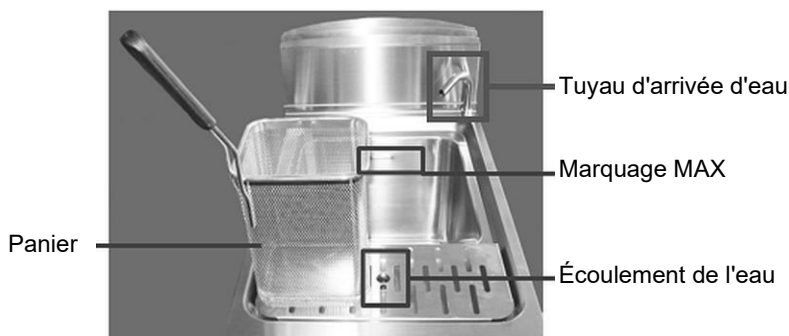


Fig. 12

1. Avant la **première mise en service** de l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et éliminez-les de manière écologique.
2. Nettoyez soigneusement l'appareil en éliminant toutes les graisses de protection industrielles des paniers, des grilles d'égouttage pour paniers, du support de panier (au fond de la cuve) et de la cuve comme suit :

Mode d'emploi

- placez le support de panier dans la cuve ;
- placez les paniers sur le support de paniers ;
- placez la grille d'égouttage sur les paniers ;
- ouvrez le robinet d'arrivée d'eau (fig. 13) situé à l'avant de l'appareil ;
- remplissez le bac d'eau potable fraîche jusqu'au repère MAX via le tuyau d'arrivée d'eau et ajoutez un détergent doux ;
- démarrez l'appareil en suivant les instructions de la section « **Mise en service de l'appareil** » ;
- portez l'eau à ébullition et laissez-la bouillir pendant quelques minutes ;



Fig. 13



Fig. 14

- laissez refroidir l'eau ;
- ouvrez la vanne de vidange de la conduite d'évacuation (fig. 14) et laissez l'eau s'écouler dans la canalisation ;
- rincez soigneusement les paniers, le support de panier et les grilles d'égouttage ;
- rincez soigneusement la cuve à l'eau claire ;
- séchez soigneusement les pièces et surfaces nettoyées ;
- reposez le support du panier au fond du bac.

FR

Mise en service de l'appareil

ATTENTION !

L'appareil ne doit pas fonctionner à vide.

Le cuiseur à pâtes ne s'allume pas s'il n'y a pas d'eau dans la cuve.

ATTENTION !

L'appareil doit être alimenté en eau potable.

1. Remplissez le bac d'eau jusqu'au repère MAX (fig. 12) à l'aide du robinet d'arrivée d'eau correspondant (fig. 13) situé sur le panneau de commande.

Éléments de commande



Fig. 15

Bouton rotatif

-  Position d'arrêt
-  Position d'allumage
-  Position grande flamme
-  Position petite flamme



Fig. 16

Bouton d'allumage piézoélectrique (dans la base)

FR

Allumer la veilleuse

1. Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz situé devant l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton rotatif et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage  (Fig. 15).
3. Maintenez le bouton rotatif enfoncé et appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage piézoélectrique (fig. 16) pendant environ 20 secondes jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.
4. Une fois la veilleuse allumée, maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant quelques minutes afin de réchauffer le thermocouple et de stabiliser la veilleuse.
5. Si la flamme s'éteint lorsque vous relâchez le bouton rotatif, répétez l'opération.

Allumer les brûleurs principaux

1. Une fois la veilleuse allumée, procédez à l'allumage des brûleurs principaux en tournant le bouton rotatif de réglage de la température sur la position  (grande flamme).
2. Pour régler la température et la flamme au minimum, tournez le bouton rotatif sur la position  (petite flamme).
3. Pour porter la contenance de la cuve à ébullition, tournez le bouton rotatif sur la position  (grande flamme).
4. Si nécessaire, tournez ensuite le bouton rotatif sur la position  (petite flamme) afin de réduire la puissance en fonction des aliments à cuire.

Préparation des aliments

REMARQUE !

Salez l'eau déjà chauffée dans la cuve avant d'y placer le panier à pâtes contenant les aliments.

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

Nous recommandons donc d'utiliser uniquement du sel fin (granulométrie max. 3 mm) et de ne l'ajouter qu'après ébullition de l'eau.

FR

1. Portez l'eau à ébullition.
2. Remplissez le panier à pâtes avec les aliments souhaités.

REMARQUE !

Ne remplissez le panier à pâtes qu'à moitié, car s'il est trop rempli, les aliments risquent de déborder ou de ne pas cuire complètement.

Respectez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage du fabricant.

3. Placez le panier à pâtes dans la cuve remplie d'eau, sur le support prévu à cet effet.
4. Surveillez la cuisson et ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez le panier à pâtes du bac en le saisissant par la poignée.
6. Placez le panier à pâtes sur la grille située à l'avant de la cuve pour l'égoutter.
7. Une fois égouttés, servez les plats préparés.

Éteindre l'appareil

1. Pour éteindre les Brûleurs principaux, tournez le bouton rotatif (fig. 15) sur la position d'allumage .

Le brûleur d'allumage reste allumé. Les brûleurs principaux s'éteignent.

2. Tournez le bouton rotatif sur la position d'arrêt  pour éteindre complètement l'appareil.

En plus des brûleurs principaux, le brûleur d'allumage s'éteint également.

3. Fermez le robinet d'arrêt du gaz et le robinet d'eau.

Vider le lavabo

1. Laissez refroidir l'appareil et l'eau dans le bassin.
2. Ouvrez la vanne de vidange située dans la partie inférieure de l'appareil (fig. 14).
3. Laissez l'eau s'écouler.

L'eau s'écoule automatiquement par le tuyau d'évacuation vers le drain prévu à cet effet.

FR

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.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- 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. Les objets pointus ou à bords tranchants peuvent endommager l'appareil.
- 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 l'appareil à la fin de la journée de travail, ou plus souvent si nécessaire.
2. Videz l'eau refroidie du bassin via la vanne de vidange de la conduite d'évacuation (section « **Vider le bassin** »).
3. Nettoyez soigneusement les paniers à pâtes, les supports de panier et les grilles d'égouttage utilisés à l'eau chaude, avec un détergent adapté à un usage alimentaire et une éponge douce ou une brosse à vaisselle en plastique.
4. Rincez les paniers à pâtes, le support de panier et la grille d'égouttage à l'eau claire.
5. Nettoyez la cuve à l'eau chaude, avec un détergent adapté et un chiffon doux ou une éponge.
6. Nettoyez soigneusement le filtre dans la cuve et l'orifice de vidange à l'aide d'une brosse à vaisselle en plastique.

REMARQUE !

Les paniers à pâtes, le support de panier, la grille d'égouttage et le filtre de l'orifice de vidange peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

7. Rincez le bac, le filtre et l'orifice d'évacuation à l'eau claire.
8. Essuyez le boîtier de l'appareil (à l'intérieur et à l'extérieur) avec un chiffon doux et humide.
9. Séchez ensuite soigneusement les pièces et les surfaces nettoyées.

7.3 Maintenance

ATTENTION !

Respectez impérativement les intervalles d'entretien !

Toutes les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, celui-ci doit être entretenu **au moins une fois par an**. L'entretien comprend :

- Contrôle de l'état des pièces d'usure
- Contrôle de tous les raccordement (eau, gaz)
- Contrôle du fonctionnement de l'appareil.

Nous recommandons de remplacer les pièces usées lors de l'entretien afin d'éviter d'autres interventions du service après-vente et des pannes soudaines de l'appareil.

Nous vous recommandons également de conclure un contrat d'entretien avec le service après-vente de votre choix.

FR

8 Élimination des déchets

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.

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.