

900 G80LEK - 900 G80LHK



2996041 - 2996731

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



1312BU5404

Version: 1.0

Date de création : 2025-12-15

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	3
1.1	Explication des avertissements	3
1.2	Consignes de sécurité	4
1.3	Risques résiduels.....	8
1.4	Équipement de protection individuelle	10
1.5	Utilisation conforme à l'usage	11
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	11
2	Généralités	12
2.1	Responsabilité et garantie	12
2.2	Protection des droits d'auteur	12
2.3	Déclaration de conformité	12
3	Transport, emballage et stockage	13
3.1	Inspection suite au transport.....	13
3.2	Emballage.....	13
3.3	Stockage.....	13
4	Paramètres techniques.....	14
4.1	Indications techniques	14
4.2	Fonctions de l'appareil	17
4.3	Éléments de l'appareil.....	18
5	Mode de installaton	20
5.1	Installation.....	20
5.2	Raccordement électrique	23
5.3	Raccordement d'eau	25
5.4	Raccordement du gaz.....	25
6	Mode d'emploi	31
6.1	Préparer l'appareil.....	32
6.2	Fonctionnement / Commande Modèle avec dispositif basculant à moteur électrique.....	34
6.3	Fonctionnement / Commande Modèle avec dispositif basculant manuel 37	
7	Nettoyage et maintenance.....	39
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	40
7.2	Nettoyage	40
7.3	Maintenance	41

8	Élimination des déchets.....	42
---	------------------------------	----



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

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

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

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

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

1 Sécurité

FR

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

1.1 Explication des avertissements

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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

ATTENTION !

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

REMARQUE !

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

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

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

- 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.

Sécurité

- 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.

FR

MISE EN GARDE !

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

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

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

1.3 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
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 :

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

1.6 Utilisation non conforme à l'usage

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

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

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

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

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

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

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

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

3.2 Emballage

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

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

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

FR

3.3 Stockage

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

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

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

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Modèle / Caractéristiques des sauteuses basculantes à gaz

- Série : 900
- Mode de fonctionnement:
 - 2996041 : électrique / gaz
 - 2996731 : gaz
- Type d'allumage:
 - 2996041 : allumage électronique
 - 2996731 : allumage piézoélectrique
- Flamme pilote : oui
- Type de gaz : gaz naturel H | Des buses pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournies
- Dispositif basculant:
 - 2996041 : électro moteur
 - 2996731 : manuel
- Robinet d'arrivée d'eau : oui
- Degré de protection : IPX4
- Pieds réglables en hauteur : oui
- Hauteur réglable de 855 mm à 900 mm
- Caractéristiques:
 - Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière

FR

Sous réserve de modifications techniques !

Paramètres techniques

Désignation :	Braisière basculante 900 G80LEK
Référence :	2996041
Matériau:	CNS 18/10
Matériau du poêlon:	CNS 18/10 fond duplex
Contenance en L :	80
Contenance utile en L :	72
Dimensions du creuset (L x P x H) en mm :	725 x 585 x 200
Dispositif basculant:	allumage électronique
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance:	0,11 kW 230 V 50/60 Hz
Puissance gaz:	20 kW
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	153,6

FR

Désignation :	Braisière basculante 900 G80LHK
Référence :	2996731
Matériau:	CNS 18/10
Matériau du poêlon:	CNS 18/10 fond duplex
Contenance en L :	80
Contenance utile en L :	72
Dimensions du creuset (L x P x H) en mm :	CNS 18/10 fond duplex
Dispositif basculant:	manuel
Plage de température de – à en °C :	100 - 300
Puissance gaz:	20 kW
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	147,0

Tableau des pressions de gaz

Pays de destination	Pression de l'alimentation	Catégorie d'appareils
AT-CH	20; 50	I12H3B/P
FR	20/25; 28-30/37	I12E+3+
IT-ES-PT-GB-GR-CH-CZ-TR- HR-EE-LT-LV-AL-SI-SK	20; 28-30/37	I12H3+
DK-SE-FI-SI-SK-NO	20; 30	I12H3B/P
DE	20; 50	I12ELL3B/P
HU	25; 30	I12HS3B/P
NL	25; 30	I12L3B/P
PL	13; 20; 37	I12ELwLs3P
LU	20	I2E
CY-MT-IS	30	I3B/P; I3+
RO	20; 30	I12E3B/P
RO-BG	20; 30	I12H3B/P
BE	20/25	I2E+
BE	28-30/37	I3+

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
2996041 2996731	G20	20	345 K	27	10	1,40
	G20	25	350 K	27	10	1,40
	G31	37	240 K	14	ouvert	Reg.
	G31	50	215 K	14	ouvert	Reg.

Tab. 2

Consommation de gaz

Réf.		2996041	2996731
Puissance thermique nominale $\sum Q_n$	kW	20,0	20,0
Consommation totale de gaz			
G30	kg/h	1,57	1,57
G20	m ³ /h	2,10	2,10
G25	m ³ /h	2,46	2,46

Tab. 3

4.2 Fonctions de l'appareil

Les braisières basculantes à gaz de la série 900 ont été spécialement conçues pour offrir une grande capacité et une robustesse maximale. Avec une capacité de 80 litres et un dispositif basculant électrique ou manuel, elles garantissent une préparation efficace des aliments dans le récipient et une manipulation aisée.

4.3 Éléments de l'appareil

2996041



FR

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

2996731



FR

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

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.

FR

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

- 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 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.

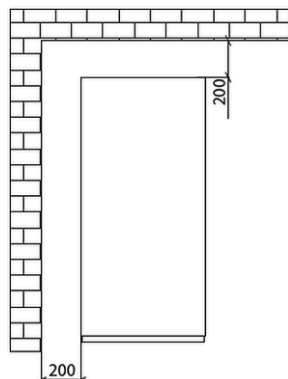


Fig. 1

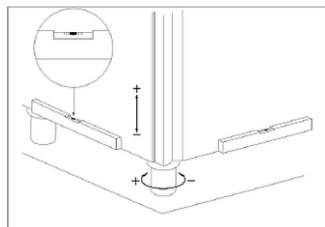


Fig. 2

- 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.

5.2 Raccordement électrique

- Le système électrique doit être équipé d'une mise à la terre qui fonctionne bien, conformément aux recommandations et exigences définies dans les normes en vigueur. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement dans le cas où un système électrique normalisé est présent.
- En cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique, il est impératif d'installer entre l'appareil et le réseau d'alimentation un dispositif dimensionné selon la charge et assurant la séparation.
- Les contacts du dispositif doivent assurer une disjonction totale dans les conditions de surtension de catégorie III, conformément aux principes d'installation. Le dispositif doit être également installé à un endroit et de manière à assurer son activation facile à tout moment par l'opérateur.
- Positionner sur la position 0 (zéro) l'interrupteur principal auquel doit être branchée la fiche du câble d'alimentation. Faire contrôler par un technicien qualifié la compatibilité de la section du câble de la prise avec la puissance consommée par l'appareil.
- Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05 RN F et posséder une section adaptée à l'appareil.
- Le bloc de jonctions se trouve à droite à l'intérieur, derrière la porte du soubassement.
- Passer le câble à travers un passe-câble et un raccord de vis à câbles, raccorder les connecteurs correctement au bloc de jonctions et sécuriser.

ATTENTION !

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

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

Système équipotentiel

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

Extracteur de fumée

L'appareil doit être toujours installé sous une hotte.

Pour assurer une installation correcte, suivre les consignes suivantes :

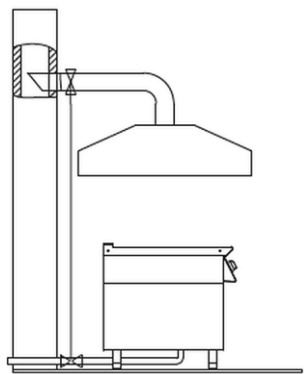


Fig. 3

- 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).

5.3 Raccordement d'eau

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

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

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

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

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

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

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

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

FR

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.

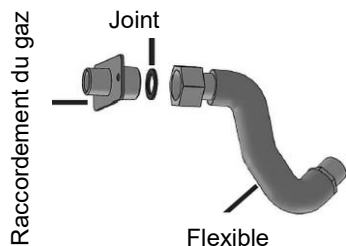


Fig. 4

- 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.

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

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

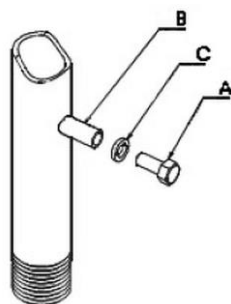


Fig. 5

Mesurer la pression du gaz d'alimentation au niveau de la sortie de pression (fig. 5) après la suppression des 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 baisser en-dessous de la valeur définie dans le Tab. 4.

FR

ATTENTION !

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

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

Contacter le fournisseur local de gaz pour effectuer le 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
- 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.

FR

Pour accéder aux buses, il faut retirer la plaque frontale.

Pour ce faire, retirez le robinet d'arrivée d'eau et, si nécessaire, la manivelle du Dispositif basculant.

Remplacement du gicleur du brûleur principal

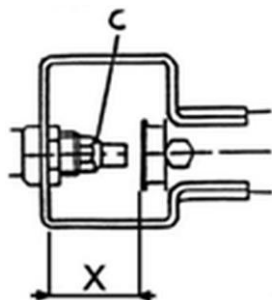


Fig. 6

1. Dévissez la buse du brûleur principal (C).
2. Remplacez la buse du brûleur principal par une buse adaptée au type de gaz présélectionné, comme indiqué dans le tableau 2.

Les buses sont marquées en centièmes de millimètres.

Remplacement de la buse du brûleur d'allumage

1. Dévissez la vis de fermeture (G).
2. Retirez la buse du brûleur d'allumage.
3. Remplacez-la par une buse adaptée au type de gaz présélectionné, comme indiqué dans le tableau 2.
4. Revissez la vis de fermeture.
5. Vérifiez la distance correcte « X » pour l'air primaire (fig. 7 et tableau 2).
6. Après avoir remplacé la buse, vérifiez que la flamme entoure le thermocouple et que son aspect est correct.



Fig.7

7. Après avoir remplacé la buse, vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil comme indiqué dans la Section « **Contrôle du fonctionnement** ».

ATTENTION !

Après chaque modification ou réglage, un contrôle d'étanchéité doit être effectué.

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.

6 Mode d'emploi

Consignes importantes pour les utilisateurs



ATTENTION !

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



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

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

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

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

Lors du travail utiliser des gants de protection.

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

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

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

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

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

Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance !

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

6.1 Préparer l'appareil

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

ATTENTION !

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

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

FR

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



Fig. 8



Fig. 9

Mode d'emploi

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

ATTENTION !

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

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

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

ATTENTION !

L'appareil doit être alimenté en eau potable.

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

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

FR

Verser l'eau dans le creuset

AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

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

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

6.2 Fonctionnement / Commande Modèle avec dispositif basculant à moteur électrique

ATTENTION !

N'utilisez l'appareil que sous surveillance.

Ne jamais mettre la sauteuse basculante en marche sans contenance.

Éléments de commande

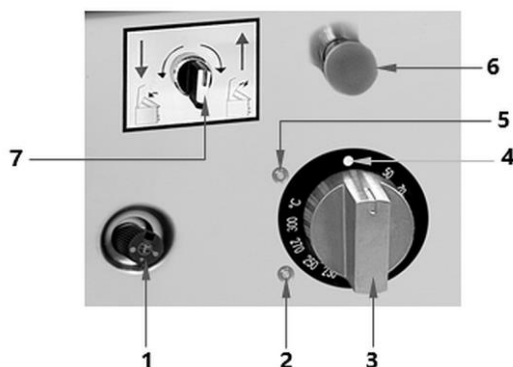


Fig. 10

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

Allumage

- Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz situé devant l'appareil.
- Allumez l'appareil en tournant le régulateur de température (3, fig. 10). Le témoin lumineux de contrôle vert (5) s'allume.

- Tournez le bouton d'allumage (1, fig. 10) sur la position « Allumage » (★) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la flamme s'allume.

L'allumage peut être observé à travers le hublot situé sous le tableau de bord de la friteuse basculante.

4. Maintenez le bouton d'allumage (1) enfoncé pendant 15 à 20 secondes supplémentaires.
5. Si la flamme s'éteint lorsque vous relâchez le bouton, répétez l'opération.
6. Après avoir allumé la veilleuse, tournez à nouveau le régulateur d'allumage (1) vers la gauche sur la position « flamme du brûleur » ().

L'allumage des brûleurs peut être vérifié à travers le même regard que celui utilisé pour vérifier l'allumage de la veilleuse.

Le voyant de contrôle orange (2) s'allume également lorsque les brûleurs sont en marche.

7. Tournez le régulateur de température (3) sur la position souhaitée dans une plage comprise entre 50 °C et 300 °C.

Le voyant orange de contrôle (2) reste allumé pendant une durée déterminée jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte dans le creuset.

Mise hors tension

1. Pour éteindre uniquement les Brûleurs principaux, tournez le bouton d'allumage (1) sur la position « Allumage »  .

Seul le brûleur d'allumage reste allumé.

Les brûleurs principaux s'éteignent lorsque la température est atteinte ou lorsque la température initialement réglée doit être abaissée.

2. Lorsque le régulateur de température (3) est tourné en position ARRÊT (4), le brûleur d'allumage et les Brûleurs principaux s'éteignent.

La sauteuse basculante n'est plus en service.

3. Tournez le régulateur d'allumage (1) sur la position d'arrêt  .

Bouton d'arrêt d'urgence

Les sauteuses basculantes équipées d'un dispositif basculant à moteur électrique disposent d'un bouton d'arrêt d'urgence rouge (6) à l'avant (fig. 10), qui permet d'interrompre le fonctionnement à tout moment en cas de dysfonctionnement de l'appareil ou de situation d'urgence.

1. Appuyez sur le bouton d'arrêt d'urgence (6) pour bloquer le fonctionnement de l'appareil.

L'alimentation en gaz du brûleur est interrompue et le mouvement de basculement de la poêle est arrêté.

2. Pour reprendre le fonctionnement de la poêle basculante, tirez sur le bouton d'arrêt d'urgence rouge (6) afin qu'il revienne dans sa position initiale.

Levage et vidage du creuset

ATTENTION !

Les aliments préparés dans la cuve sont très chauds !

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

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

Le dispositif basculant à moteur électrique permet de relever ou d'abaisser le creuset pour faciliter le vidage en actionnant l'interrupteur (7).

1. Pour relever le creuset, tournez l'interrupteur noir et blanc (7) vers la droite
2. Maintenez l'interrupteur dans la position tournée (fig. 11).

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

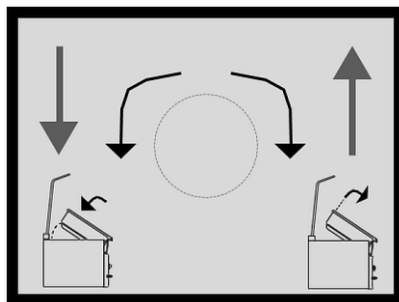


Fig.11

3. Faites attention à la vitesse de rotation afin d'éviter tout balancement et débordement de la Contenance.
4. Videz le contenu du creuset dans un récipient approprié via la sortie. Respectez les consignes de la section « **Avant la première utilisation** ».
5. Pour ramener le creuset dans sa position initiale, tournez l'interrupteur blanc et noir (7) vers la gauche.

REMARQUE !

La poêle basculante avec dispositif basculant à moteur électrique est équipée d'un micro-interrupteur qui éteint les Brûleurs principaux lorsque le creuset est basculé (le brûleur d'allumage reste allumé).

Dès que le creuset est remis dans sa position initiale, les brûleurs principaux se rallument.

Thermostat de sécurité

La friteuse basculante avec dispositif basculant à moteur électrique est équipée d'un thermostat de sécurité qui intervient en cas de dysfonctionnement du thermostat de service.

Lorsque le thermostat de sécurité intervient, il faut le réactiver pour remettre l'appareil en service. Procédez comme suit :

- retirez les boutons rotatifs et les touches situés à l'avant de l'appareil,
- retirez le capot avant,
- pour réenclencher le thermostat de sécurité, appuyez sur le bouton RESET situé à l'intérieur du boîtier d'alimentation électrique.

ATTENTION !

Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié.

6.3 Fonctionnement / Commande Modèle avec dispositif basculant manuel

ATTENTION !

N'utiliser l'appareil que sous surveillance.

Ne jamais mettre la poêle basculante en marche lorsqu'elle est sans contenance.

FR

Éléments de commande

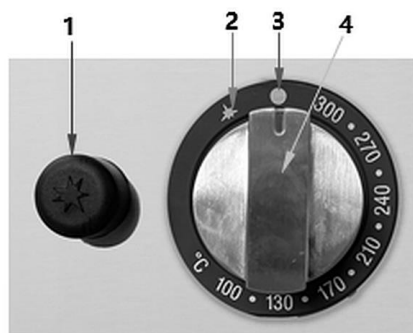


Fig. 12

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1. Bouton d'allumage piézoélectrique | 2. Position d'allumage |
| 3. Position OFF | 4. Bouton rotatif |

Allumage

1. Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz situé devant l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton rotatif (4, fig. 12) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage ★.
3. Maintenez le bouton rotatif (4) enfoncé et appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage piézoélectrique (1) 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 (4), répétez l'opération.
6. Une fois la veilleuse allumée, tournez le bouton rotatif dans le sens horaire depuis la position d'allumage ★ jusqu'à la température souhaitée comprise entre 100 °C et 300 °C.

Les brûleurs principaux s'allument.

L'allumage du brûleur peut être observé à travers le hublot situé sous le tableau de bord de la friteuse basculante.

FR

Extinction

1. Pour éteindre les brûleurs principaux, tournez le bouton rotatif (4) sur la position d'allumage « ★ » (2).

Le brûleur d'allumage reste allumé.

2. Si vous tournez le bouton rotatif sur la position OFF (3), le brûleur d'allumage s'éteint en même temps que les brûleurs principaux.

Soulever et vider le creuset

ATTENTION !

Les aliments préparés dans le creuset sont très chauds !

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

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

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

1. Pour soulever le creuset, tournez la manivelle (fig. 13) dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

2. Faites attention à la vitesse de rotation afin d'éviter que la contenance ne se renverse ou ne déborde.

Dès que le creuset est soulevé à l'aide de la manivelle, un micro-interrupteur est déclenché. Celui-ci veille à ce que le brûleur principal soit éteint s'il est encore allumé.



13

ATTENTION !

Ne videz le creuset que lorsque les Brûleurs principaux sont éteints !

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

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.
- 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

FR

1. Nettoyez régulièrement l'appareil à la fin de la journée de travail, si nécessaire également entre deux utilisations ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période.
2. Nettoyez le creuset à l'eau chaude et avec un détergent adapté à un usage alimentaire.
3. Rincez à l'eau claire.
4. Séchez soigneusement le pot avec un chiffon doux non pelucheux.
5. Appliquez de la graisse alimentaire ou de l'huile sur les surfaces nettoyées du creuset à l'aide d'un chiffon doux afin d'éviter la formation de rouille.
6. Nettoyez les deux côtés du couvercle et le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un détergent doux.
7. Essuyez les surfaces nettoyées avec un chiffon imbibé d'eau claire.
8. Séchez ensuite toutes les surfaces avec un chiffon doux.

En cas d'interruption prolongée du fonctionnement :

1. Coupez l'alimentation en électricité, en eau et, le cas échéant, en gaz.
2. En cas d'interruption prolongée de l'utilisation (vacances, travail saisonnier), nettoyez soigneusement l'appareil comme décrit ci-dessus.
3. Installez l'appareil dans une pièce bien ventilée.
4. Laissez le couvercle ouvert afin que l'air puisse circuler dans le creuset.

5. Frottez les surfaces extérieures et le creuset de l'appareil avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline.

7.3 Maintenance

MISE EN GARDE !

Respecter impérativement les intervalles entre les maintenances qui se suivent !

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

- le contrôle des pièces d'usure
- le contrôle des éléments électriques
- le contrôle de tous les raccordements (électricité, eau, gaz)
- le contrôle du fonctionnement de l'appareil.

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

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

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



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

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

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.