

900 G1-21 - 900 G2-21



2999961 - 2999521

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



0051BT3598

Version: 1.0

Date de création : 2026-01-08

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels	7
1.4	Équipement de protection individuelle	9
1.5	Utilisation conforme à l'usage	10
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	10
2	Généralités	11
2.1	Responsabilité et garantie	11
2.2	Protection des droits d'auteur	11
2.3	Déclaration de conformité	11
3	Transport, emballage et stockage	12
3.1	Inspection suite au transport	12
3.2	Emballage	12
3.3	Stockage	12
4	Paramètres techniques	13
4.1	Indications techniques	14
4.2	Éléments de l'appareil	20
4.3	Fonctions de l'appareil	23
5	Mode de installaton	24
5.1	Installation	24
5.2	Raccordement électrique	27
5.3	Raccordement du gaz	28
6	Mode d'emploi	33
7	Nettoyage et maintenance	41
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	41
7.2	Nettoyage	41
7.3	Maintenance	42
8	Élimination des déchets	44



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

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

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

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

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

FR

1 Sécurité

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

1.1 Explication des avertissements

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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

ATTENTION !

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

REMARQUE !

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

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

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

Sécurité des appareils alimentés en gaz

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

AVERTISSEMENT !

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

FR

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

Matières inflammables

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

Sécurité pendant la friture profonde

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Les défaillances éventuelles peuvent entraîner une surchauffe et l'inflammation de l'huile de friture / de la graisse en barres (blocs).
- Si en cas de surchauffe l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) s'enflamme, poser le couvercle et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Les éclaboussures d'huile de friture/graisse chaude peuvent entraîner des brûlures de mains, de bras et de visage. Utiliser des gants de cuisine.
- Ne pas utiliser de produits mouillés ou humides pour la friture. Les sécher avant l'utilisation. Éliminer le surplus de glace des produits surgelés avant de les frire.
- Ne pas suspendre les surgelés dans le panier au-dessus de la cuve remplie d'huile de friture / graisse en barres (blocs) chaude. Lors de la friture profonde, même de petites gouttes d'eau peuvent causer des éclaboussures d'huile chaude ou même de petites explosions.

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.

Risque pour la santé, produits alimentaires brûlés

- L'acrylamide se trouvant dans les produits alimentaires brûlés est dangereux pour la santé et cancérigène. Pour éviter ou réduire l'acrylamide, les produits frits doivent avoir une couleur jaune or et non foncée marron.
- Éliminer régulièrement les restes et les miettes de l'huile de friture.
- Les produits contenant de l'amidon, en particulier le blé et les produits à base de pommes de terre doivent être frits à une température qui ne dépasse pas 180 °C.

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.

FR

Responsabilité de l'opérateur

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

Obligations de l'opérateur :

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

Utilisation 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 :

- Friture profonde de produits alimentaires adaptés.

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 :

- Friture profonde de produits alimentaires inadaptés
- Friture profonde de produits alimentaires mouillés ou humides
- Ne pas suspendre les surgelés dans le panier de la friteuse au-dessus de l'huile de friture / graisse en barres (blocs) chaude.

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.

FR

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.

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

Modèle / Caractéristiques

- Série 900
- Type : appareil sur pied
- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz:
 - Gaz naturel H
 - Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) fournies
- Type d'allumage : allumage électronique
- Zone froide : oui
- Robinet de vidange de graisse : oui
- Bac collecteur de graisse : oui
- Thermostat de sécurité : oui
- Commande : bouton rotatif
- Affichage numérique : non
- Témoin lumineux de contrôle : marche/arrêt | chauffage
- Interrupteur marche/arrêt : non
- Raccordement de l'appareil : 1 NAC
- Pieds réglables en hauteur : oui
- Type de soubassement : porte battante

4.1 Indications techniques

Désignation :	Friteuse 900 G1-21
Numéro d'article :	2999961
Matériau:	CNS 18/10
Nombre de cuves:	1
Contenance de la cuve en L :	21
Dimensions du bassin (L x P x H) en mm :	310 x 445 x 355
Nombre de paniers:	1
Dimensions des paniers (L x P x H) en mm :	290 x 400 x 120
Plage de température de – à en °C :	120 - 200
Degré de protection:	IPX4
Puissance:	0,01 kW 230 V 50 Hz
Puissance gaz	19 kW
Dimensions du socle : (L x P x H) en mm :	340 x 830 x 375
Dimensions (L x P x H) en mm :	400 x 900 x 900
Poids en kg :	65,2

Dotation :

- 1 panier de friture 14L
- 1 couvercle
- 1 tamis à pâte
- 1 bac collecteur de graisse

Désignation :	Friteuse 900 G2-21
Numéro d'article :	2999521
Matériau:	CNS 18/10
Nombre de cuves:	2
Contenance de la cuve en L :	21
Dimensions du bassin (L x P x H) en mm :	310 x 445 x 355
Nombre de paniers:	3
Dimensions des paniers (L x P x H) en mm :	290 x 400 x 120 125 x 400 x 120
Plage de température de – à en °C :	120 - 200
Degré de protection:	IPX4
Puissance:	0,01 kW 230 V 50 Hz
Puissance gaz	38 kW
Dimensions du socle : (L x P x H) en mm :	740 x 830 x 375
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	115,2

Dotation :

- 1 panier de friture 14L
- 2 paniers de friture 6L
- 2 couvercles
- 2 tamis à pâte
- 1 bac collecteur de graisse

Tableau des pressions de gaz

Pays de destination	Catégorie d'appareils	Pression de l'alimentation
AT	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
BE	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
BG	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CY	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
DK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
EE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FR	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20=20 mbar
		G25=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
GR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar

Paramètres techniques

LV	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
NL	II2EK3B/P	G20=20 mbar
		G25.3=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
PL	II2ELwls3B/P	G20=20 mbar
		G27=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2E3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
SK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar

	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
SI	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
ES	II2H3+	G20=20 mbar
		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

Paramètres techniques

Buses et réglages

Modèle/Référence	Puissance nominale (kW)	Capacité du réservoir (L)	Buse du brûleur de Brûleurs principaux				Buse du brûleur pilote		Régulation de l'air primaire Distance « X »			
			G30 G31 mm	G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm	G30 G31 mm	G20 G25 mm	G30 G31 mm	G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm
			30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar	30/37 50 mbar	20 25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
2999961	19	21	165K	145K	* 300K	* 300K	20	Reg.	---	---	---	---
2999521	38	2x2 1	165K	145K	* 300K	* 300K	20	Reg.	---	---	---	---

Tab. 2

*La pression à la sortie du robinet de gaz doit être réglée à 9,5 mbar.

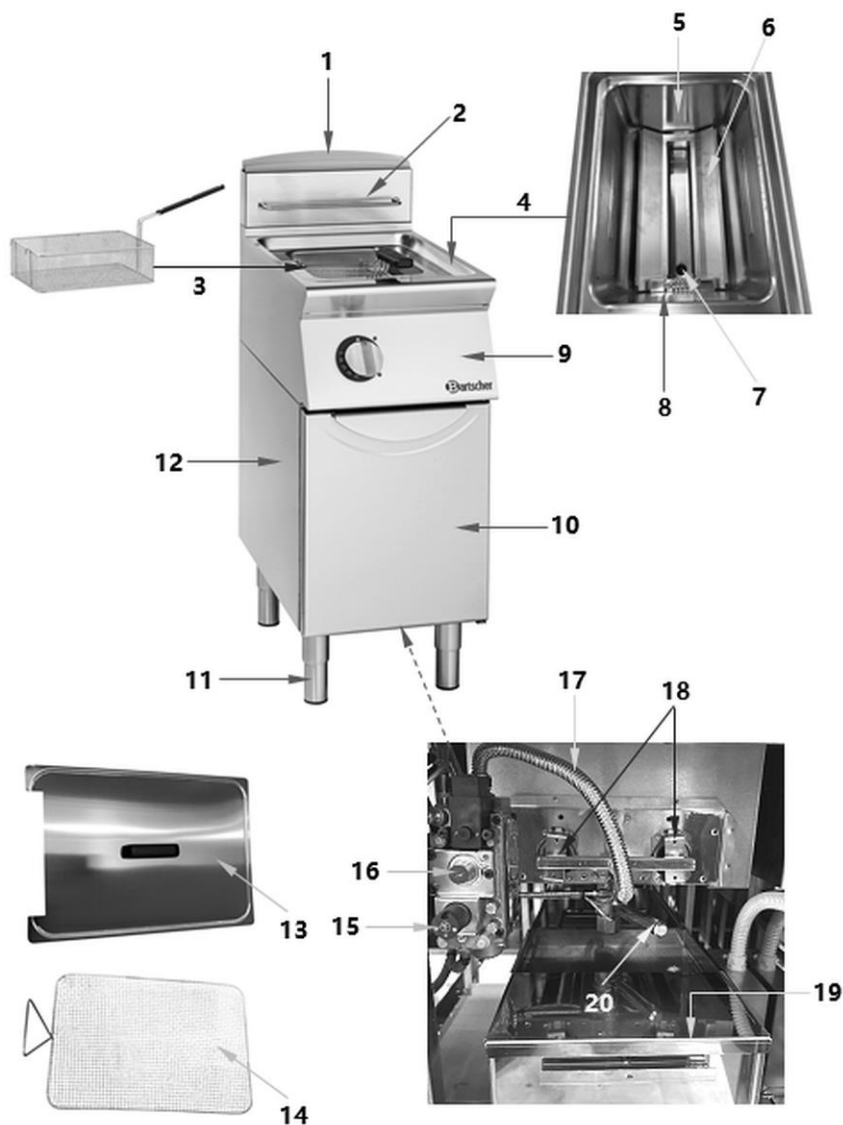
FR

Consommation de gaz

Référence			2999961	2999521
Puissance thermique nominale ΣQ_n		kW	19,0	38,0
Consommation de gaz	G20	m ³ /h	2,00	4,00
	G25	m ³ /h	2,34	4,68
	G30	kg/h	1,49	2,99

Tab. 3

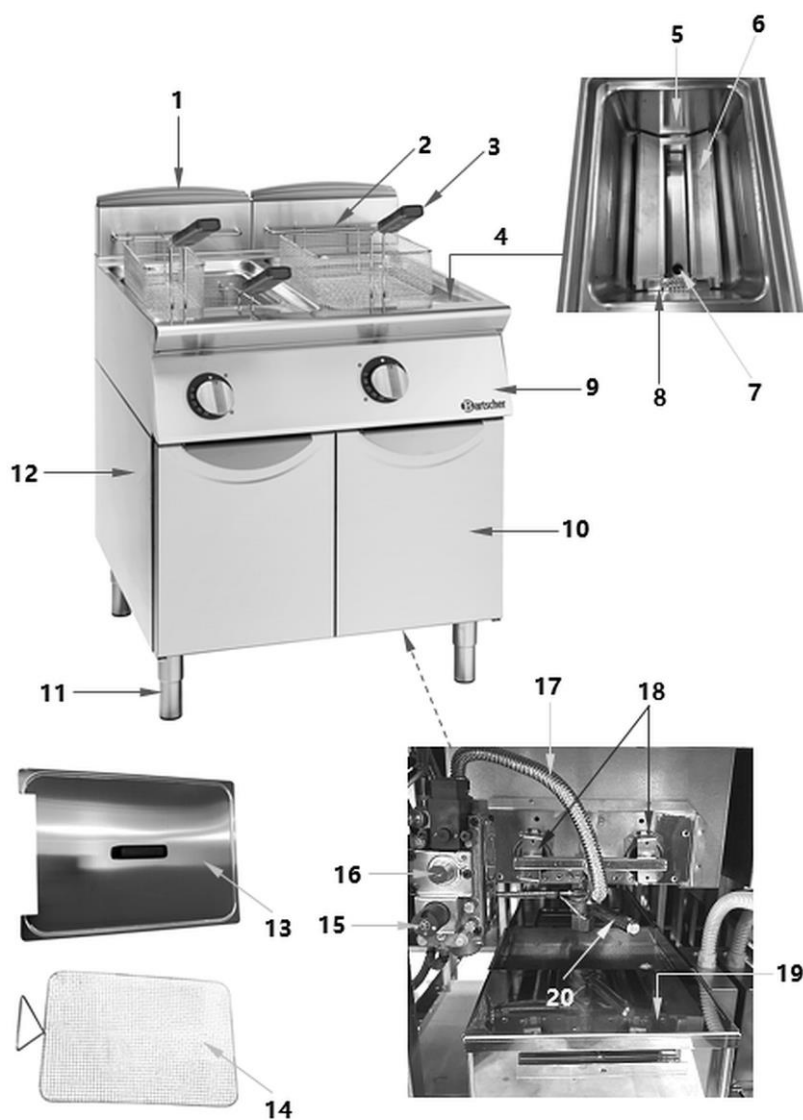
2999961



Description des modules

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Crochet pour panier de friteuse |
| 3. Panier à friture (1x) | 4. Bac |
| 5. Marquage MIN/MAX | 6. Tôle d'appui pour tamis à panade |
| 7. Orifice de vidange d'huile | 8. Sonde de température / thermostat de sécurité |
| 9. Panneau de commande | 10. Porte battante pour meuble bas |
| 11. Pieds (4x), réglables en hauteur | 12. Socle |
| 13. Couvercle | 14. Tamis à panure |
| 15. Vanne de régulation | 16. Vis de réglage de la pression de gaz |
| 17. Conduite de gaz | 18. Brûleur (2x) |
| 19. Bac collecteur de graisse | 20. Levier Robinet de vidange de graisse |

2999521



FR

Description des modules

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Cheminée de ventilation (2x) | 2. Crochets pour panier à friture (2x) |
| 3. Panier à friture (3x) | 4. Bac (2x) |
| 5. Marquage MIN/MAX (2x) | 6. Tôle d'appui pour tamis à panade (2x) |
| 7. Orifice de vidange d'huile (2x) | 8. Sonde de température / thermostat de sécurité |
| 9. Panneau de commande | 10. Porte battante pour soubassement (2x) |
| 11. Pieds (4x), hauteur réglable | 12. Socle |
| 13. Couvercles (2x) | 14. Tamis à panure (2x) |
| 15. Soupape de régulation (2x) | 16. Vis de réglage de la pression de gaz (2x) |
| 17. Conduite de gaz (2x) | 18. Brûleurs (2x par cuve) |
| 19. Bac collecteur de graisse (1x) | 20. Levier du robinet de vidange de graisse (2x) |

4.3 Fonctions de l'appareil

La friteuse à gaz de la série 900, équipée d'une ou deux cuves de 21 litres, a été spécialement conçue pour une utilisation dans les cuisines professionnelles. Elle offre une grande capacité, un confort d'utilisation et un nettoyage facile grâce à son bac collecteur de graisse.

Dans la friteuse, les aliments appropriés sont frits dans de l'huile chaude à des températures adaptées.

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.

Mode de installaton

- 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 raccords 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.

Déballage / installation

FR

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



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

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

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.

- Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- L'appareil a été conçu pour une installation dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé à l'action de toute condition atmosphérique.
 - L'appareil doit être installé dans un lieu où il n'existe aucun risque de contact accidentel avec l'eau.
 - Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
 - Assurer une distance d'au moins 200 mm des murs ou autres objets.
 - Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent assurer un maintien d'une température de sécurité des parois (allant jusqu'à 60 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

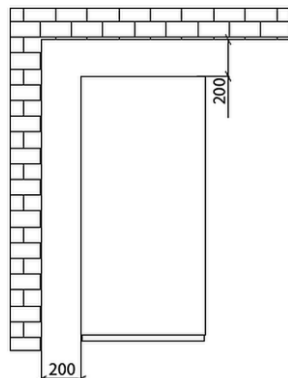


Fig. 1

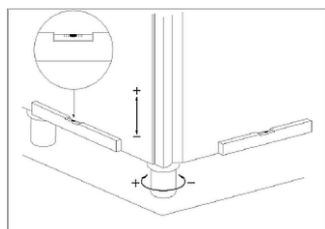


Fig. 2

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

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.

5.3 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.

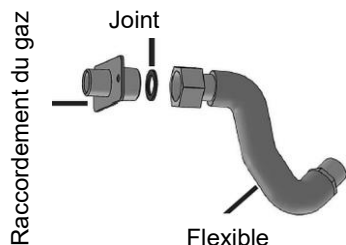


Fig. 3

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

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

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser la flamme nue pour vérifier les fuites !

Contrôle de la puissance thermique nominale

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

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

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

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.

FR

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,
- 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

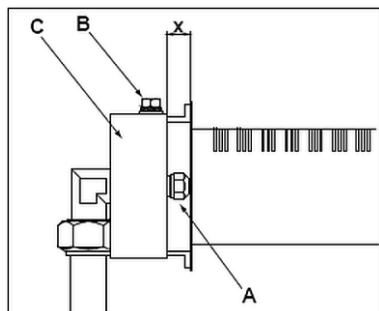


Fig. 4

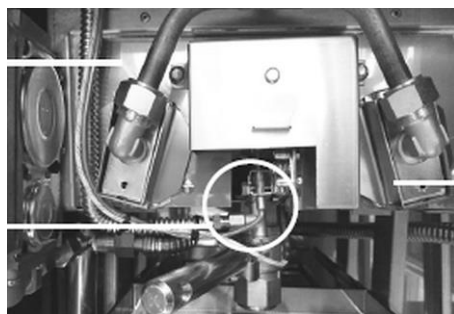
- A - Buse du brûleur principal
- B - Vis de fixation de l'étrier de régulation d'air
- C - Étrier de réglage de l'air primaire

1. Ouvrez la ou les portes battantes.
2. Retirez le bac collecteur de graisse du soubassement.
3. Dévissez la buse du brûleur principal (A, fig. 4).
4. Remplacez-la par une buse adaptée au nouveau type de gaz (fournie). Respectez les indications du tableau 2.

FR

Isolation
thermique des
brûleurs

Brûleur pilote



Étrier de
régulation de
l'air primaire

Fig. 5

Réglage de l'air primaire de la buse de combustion principale

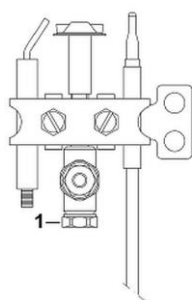
1. Dévissez la vis de fixation (B, fig. 4) de la douille de réglage de l'air primaire (C).
2. Positionnez la douille de réglage (C) à la distance « X », en fonction du type de gaz (voir section « Caractéristiques techniques » / tableau 2, sous « Réglage de l'air primaire »).
3. Revissez la vis de fixation (B).

4. Scellez les composants réglés avec de la peinture afin d'éviter toute manipulation.

REMARQUE !

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

Remplacer la buse du brûleur d'allumage



Bague de réglage pour la régulation de l'air

Buse du brûleur d'allumage (2)

Capuchon à vis (1)

Fig. 6

1. Ouvrez la ou les portes battantes.
2. Retirez le bac collecteur de graisse.

À côté de la chambre de combustion, vous trouverez la buse du brûleur d'allumage .

3. Dévissez le capuchon à vis (1, fig. 6).
4. Retirez la buse du brûleur d'allumage (2).
5. Remplacez-la par une buse de veilleuse adaptée au nouveau type de gaz (fournie). Respectez les indications du tableau 2.
6. Remontez le capuchon à vis (1).

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.

FR

6 Mode d'emploi



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

L'utilisation de l'appareil avec la cuve peu remplie, le niveau d'huile n'atteint pas l'indication MIN, peut entraîner la surchauffe de l'huile de friture et causer l'inflammation de l'huile.

Le niveau d'huile doit être maintenu entre les indications « MIN » et « MAX » se trouvant sur de la cuve.

Lors d'une surchauffe pendant l'utilisation de l'appareil, l'huile de friture ou la graisse en barres (blocs) peuvent s'enflammer.

La machine ne doit pas être utilisée en continu trop longtemps ! Lors des pauses entre les différentes étapes de friture, tourner le régulateur de température sur une position inférieure.



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

En raison d'un point d'éclair inférieur, l'huile usagée après la friture a tendance à s'enflammer et à mousser.

Ne pas utiliser de l'huile usagée pour la friture. Changer régulièrement l'huile de friture.

Lors de l'utilisation de l'appareil, lorsque l'huile se situe au-dessus de l'indication MAX, de l'huile brûlante peut se déverser.

Le niveau d'huile doit être maintenu entre les indications « MIN » et « MAX » se trouvant sur de la cuve.

En cas de surcharge du panier avec des produits à frire, l'huile de friture ou la graisse en barres (blocs) peuvent déborder.

Respecter le niveau de charge maximal du panier, en ce qui concerne les produits à frire.

Si de l'eau s'écoule dans l'huile de friture chaude, cela peut entraîner des éclaboussures et provoquer des brûlures.

N'utiliser que des produits secs pour la friture.

Lors de la friture profonde, même des gouttes d'eau sous le couvercle peuvent causer des éclaboussures d'huile chaude ou même de petites explosions.

Ne jamais poser le couvercle lors de la friture ou juste après.

Le couvercle sert uniquement à la protection contre la poussière et au maintien de la température de l'huile / de la graisse en barres (blocs) en cas de pauses dans l'utilisation.

Avant de placer le couvercle sur l'appareil, s'assurer qu'il est sec pour éviter l'écoulement de l'eau dans la cuve.

Lors du versement de l'huile de friture / graisse en barres (blocs) chaude, il y a risque de brûlures.

Refroidir l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) avant le versement.



AVERTISSEMENT !

Seules les personnes connaissant le mode d'emploi et les risques spécifiques survenant au cours de la friture, peuvent utiliser la friteuse.

Préparation de l'appareil

1. Retirez les accessoires (couvercle, panier à friture, tamis à panure, plaque d'appui pour tamis à panure) de l'appareil et retirez le matériel d'emballage.
2. Avant la première mise en service de l'appareil, nettoyez soigneusement la cuve, le tamis à panure, la plaque d'appui et le panier à friture afin d'éliminer les graisses de protection industrielles. Procédez comme suit :
 - placez la plaque d'appui pour tamis à panure dans la cuve ;
 - placez le tamis à panure sur la plaque d'appui ;
 - placez le panier à friture sur le tamis à panure ;
 - remplissez le bac d'eau et ajoutez un peu de détergent ;
 - mettez l'appareil en service conformément aux instructions de la section « Mise en service » ;
 - faites bouillir l'eau et laissez-la bouillir pendant quelques minutes ;
 - ouvrez le robinet de vidange de graisse à l'aide du levier et de la rallonge fournie ;
 - videz ensuite l'eau avec précaution dans un récipient adapté via le tuyau d'évacuation des graisses.
 - retirez le panier de la friteuse, le tamis à panure et la plaque de support ;
 - rincez la cuve à l'eau claire et videz également l'eau via le tuyau d'évacuation de la graisse.
 - Rincez soigneusement le panier de la friteuse, le tamis à panure et la plaque de support à l'eau claire.
3. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un détergent doux.
4. Essuyez avec un chiffon propre.
5. Séchez soigneusement l'appareil et ses accessoires.

Conseils d'utilisation de l'huile de friture ou de la graisse en barres (blocs).

- Pour la friture, toujours utiliser de l'huile (par exemple de l'huile de tournesol ou de cacahuètes, etc.) ou de la graisse en barres/en blocs.

REMARQUE !

La graisse en barres (en blocs) doit être d'abord fondue dans un autre récipient !

- Utiliser uniquement des huiles et des graisses destinées aux températures élevées.
- Ne pas mélanger différents types d'huile ou de graisse, car leurs températures d'ébullition peuvent être différentes.

Chargement de la cuve avec de l'huile de friture ou de la graisse en barres (en blocs).

AVERTISSEMENT !

S'assurer que la cuve est propre et sèche avant de la remplir avec de l'huile de friture ou de la graisse en barres (blocs).

FR

1. S'assurer que le robinet de vidange d'eau est fermé.
2. Avant la mise en marche, la cuve doit être remplie avec la quantité d'huile de friture ou de graisse liquéfiée en barres (blocs) adéquate.

Le niveau d'huile doit être maintenu entre les indications « MIN » et « MAX » se trouvant dans la cuve. L'indication se trouve sur la paroi latérale de la cuve.

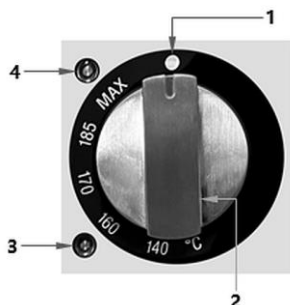
3. Lors du fonctionnement de l'appareil, contrôler le niveau d'huile dans la cuve et le cas échéant, ajouter de l'huile de friture ou de la graisse en barres (blocs).

ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil si la cuve n'est pas remplie d'huile ou de graisse en barres (blocs).

Éléments de commande

Régulateur de température



Bouton rotatif du mécanisme d'allumage

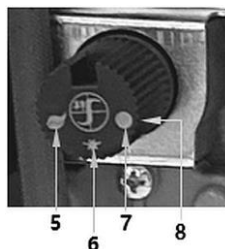


Fig. 7

- | | |
|--|--|
| 1 Position OFF | 5 Position allumage du brûleur principal |
| 2 Régulateur de température | 6 Position Allumage de la flamme pilote |
| 3 Voyant lumineux de contrôle de chauffage (rouge) | 7 Position OFF |
| 4 Témoin lumineux de contrôle (vert) | 8 Bouton rotatif du mécanisme d'allumage |

FR

Mise en service de l'appareil

ATTENTION !

La friteuse ne doit être mise en service que lorsque le(s) bac(s) a(ont) été rempli(s) d'huile au moins jusqu'au repère MIN, mais sans dépasser le repère MAX situé sur la paroi latérale du bac.

Le remplissage doit être effectué lorsque la cuve est FROIDE.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves dommages dus à la surchauffe de la cuve.

Mise en marche de l'appareil

1. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le régulateur de température (2, fig. 7) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le voyant vert de contrôle (4) s'allume et indique que l'appareil est prêt à fonctionner.

Allumer le brûleur pilote

1. Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz.
2. Ouvrez la porte battante du soubassement.
3. Appuyez sur le bouton rotatif du mécanisme d'allumage (8) et tournez-le sur la position d'allumage de la flamme pilote  (6).
4. Maintenez le bouton rotatif du mécanisme d'allumage (8) enfoncé jusqu'à ce que la flamme du brûleur pilote s'allume et reste allumée.
5. Relâchez ensuite le bouton rotatif du mécanisme d'allumage (8).
6. Si la Flamme pilote s'éteint, répétez l'opération.

Allumer les brûleurs principaux

1. Tournez le bouton rotatif du mécanisme d'allumage (8) sur la position « Allumage du brûleur principal » () (5).
2. Réglez le thermostat (2, fig. 7) sur la température souhaitée comprise entre 140 °C et 185 °C - MAX.

Le voyant rouge de chauffage (3) s'allume et les brûleurs principaux sont activés.

FR

Dès que la température réglée est atteinte, le voyant rouge de chauffage (3) s'éteint et les brûleurs principaux sont désactivés.

3. Placez maintenant le panier de la friteuse contenant les aliments souhaités dans la cuve. Respectez les quantités indiquées et les instructions de préparation dans la section « **Friture des aliments** ».

Si la température descend en dessous de la valeur réglée, le brûleur s'active automatiquement et le voyant rouge de chauffage (3) s'allume.

Si la flamme du brûleur pilote s'éteint, la vanne bloque automatiquement le débit de gaz, ce qui entraîne également l'extinction des Brûleurs principaux. La friteuse doit être redémarrée en répétant toutes les opérations.

ATTENTION !

N'utilisez pas l'huile de friture / la graisse en bâtonnets (graisse en bloc) à des températures trop élevées pendant une période prolongée, car elle perdrait alors son aptitude à l'emploi.

En cas de retard entre les fritures, réglez le thermostat sur une température plus basse.

Friture des aliments

1. Placez les aliments préparés dans le panier à friture fourni.

REMARQUE !

Si le panier est trop rempli, la température de l'huile de friture / de la graisse solide (graisse en bloc) dans la cuve baisse et les aliments deviennent très gras.

Ne remplissez jamais trop le panier de la friteuse avec des aliments à frire.

ATTENTION !

Les quantités suivantes de frites surgelées ne doivent pas être dépassées lors de la friture :

Modèle 21 litres / friteuse simple 2,5 kg par cuve

Modèle 2 x 21 litres / friteuse double 2,5 kg par cuve

2. Plongez lentement le panier de la friteuse dans la cuve contenant l'huile de friture.
3. Placez le panier à friture sur la passoire à panure.
4. Préparez les aliments dans la friteuse.
5. Une fois la cuisson terminée, soulevez délicatement le panier à l'aide de la poignée.
6. Accrochez le panier à l'aide des crochets au support de l'appareil.
7. Laissez bien égoutter les aliments cuits.
8. Servez les aliments.
9. Entre deux fritures, tournez le bouton rotatif pour régler la température sur une valeur plus basse.

Éteindre les brûleurs principaux

1. Tournez le régulateur de température (2, fig. 7) sur la position d'arrêt « **O** » (1).
2. Tournez le bouton rotatif du mécanisme d'allumage (8) sur la position d'allumage de la veilleuse  (6).

Les brûleurs principaux s'éteignent, seule la flamme pilote reste allumée.

Éteindre complètement l'appareil

1. Tournez le bouton rotatif du mécanisme d'allumage (8) sur la position d'arrêt « **O** » (7).

La flamme pilote s'éteint.

2. Fermez le robinet d'arrêt du gaz.
3. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
4. Placez le(s) couvercle(s) sur le(s) bac(s).

Remplacer et éliminer l'huile de friture / la graisse liquide en bâtonnets (graisse en bloc)

FR

1. Remplacez régulièrement l'huile de friture / graisse liquide en bâtonnets (graisse en bloc) dès qu'elle ne répond plus aux exigences légales.
2. Éteignez complètement la friteuse en tournant le régulateur de température (2, fig. 7) sur la position « **O** » (1) et le bouton rotatif du mécanisme d'allumage (8) sur la position « **O** » (7).
3. Laissez refroidir l'huile de friture / la graisse liquide en bloc (graisse en bloc).
4. Assurez-vous que le bac collecteur de graisse se trouve sous la cuve dans le soubassement.
5. Ouvrez le robinet de vidange de graisse et laissez l'huile de friture / la graisse liquide (graisse en bloc) s'écouler du bac vers le bac collecteur de graisse avec filtre via le tuyau de vidange de graisse.
6. Si vous souhaitez continuer à utiliser l'huile de friture filtrée / la graisse liquide en barre (graisse en bloc), nous vous recommandons de la conserver dans un endroit frais afin de mieux la préserver.

REMARQUE !

Éliminez l'huile/la graisse de friture usagée de manière écologique, conformément aux réglementations locales en vigueur.

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.

FR

7.2 Nettoyage

1. Nettoyez soigneusement l'appareil à la fin de chaque journée de travail.
2. Retirez le(s) panier(s) de la friteuse du(des) bac(s).
3. Videz l'huile de friture refroidie de la cuve.

REMARQUE !

Suivez les instructions de la section « Remplacement et élimination de l'huile de friture / de la graisse liquide en bâtonnets (graisse en bloc) ».

4. Retirez le(s) tamis à panure et la(les) plaque(s) de support pour tamis à panure du(des) bac(s).
5. Nettoyez le(s) bac(s) à l'eau chaude, avec un détergent adapté à un usage alimentaire et un chiffon doux ou une éponge.
6. Ouvrez le(s) robinet(s) de vidange de graisse.
7. Laissez l'eau de rinçage s'écouler dans un récipient approprié via le(s) tuyau(x) d'évacuation des graisses.

8. Rincez le(s) évier(s) à l'eau claire et laissez l'eau s'écouler à nouveau par le robinet (ou le tuyau) de vidange des graisses afin de le rincer.
9. Essuyez le panneau de commande et le câble de raccordement uniquement avec un chiffon légèrement humide.
10. Nettoyez la surface de l'appareil et le soubassement à l'extérieur et à l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide.
11. Nettoyez le(s) panier(s) de la friteuse, le(s) couvercle(s), le(s) tamis à panure et la(les) plaque(s) de support à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez à l'eau claire.
12. Séchez ensuite soigneusement toutes les pièces de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.
13. Remettez les pièces retirées en place dans l'appareil.

7.3 Maintenance

ATTENTION !

Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié.

FR

Nous recommandons de faire entretenir l'appareil au moins deux fois par an par un technicien de maintenance qualifié et agréé.

Les travaux de maintenance suivants doivent être effectués :

- Contrôle des Fonctions des dispositifs de régulation et de sécurité existants ;
- Contrôle du comportement à la combustion ;
- Contrôle du comportement à l'allumage ;
- Contrôle de la sécurité de combustion ;
- Contrôle du fonctionnement.

Mettez l'appareil en service conformément aux instructions et remarques figurant dans la Section « **Mode d'emploi** » et contrôlez :

- la pression d'alimentation en gaz (voir section ci-dessous).
- la mise en marche correcte des brûleurs et le bon fonctionnement de la hotte aspirante (cheminée).

Contrôle de la pression d'alimentation en gaz

Utilisez des manomètres appropriés avec une résolution minimale de 0,1 mbar.

- Retirez le panneau de commande.

Nettoyage et maintenance

- Retirez la vis de fixation du raccord de pression.
- Raccordez le manomètre.
- Effectuez la mesure pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Débranchez le manomètre et revissez fermement la vis de fixation sur le raccord de pression.

ATTENTION !

Si la pression d'alimentation en gaz se situe en dehors de la plage des valeurs limites (min. - max.) indiquées dans le tableau 2, l'appareil doit être mis hors service et le fournisseur de gaz local doit être contacté.

Nettoyage par un technicien de maintenance

Confiez le nettoyage de l'intérieur de l'appareil à un technicien de maintenance agréé au moins deux fois par an.

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.

Appareils électriques



Les appareils électriques sont signalés par ce symbole. Les appareils électriques doivent être recyclés et éliminés de manière appropriée et respectueuse de l'environnement.

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et retirez le câble d'alimentation de l'appareil.

FR

Déposez les appareils électriques dans les points de collecte prévus à cet effet.

Huile de friture usagée

Éliminer l'huile de friture usagée conformément aux règles en vigueur concernant la protection de l'environnement.