



**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

**Sauteuses électriques
Serie 700**

**286613
286681**

Série de cuisson 700

Plaque technique P. 2

Recommandations Générales P. 3






Normes et Directives P. 7

Installation et Branchement électrique P. 8

Recommandations générales pour la Maintenance P. 10

Sauteuses électriques P. 15

**TYPENSCHILD \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES
TECHNIQUES \ DATA PLATE**

		Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten													
Production year: 04/2019 Designed: 2018															
MOD.	K7ECU10VV 286104		4 015613 484310												
SN.	19047ECU10VV018														
  IPX4		<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td colspan="3">400</td> </tr> <tr> <td>Ph</td> <td>3F+N ~</td> <td>Hz</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>kW</td> <td>10,4</td> <td>A</td> <td>15,01</td> </tr> </table>		V	400			Ph	3F+N ~	Hz	50	kW	10,4	A	15,01
V	400														
Ph	3F+N ~	Hz	50												
kW	10,4	A	15,01												

RECOMMANDATIONS GENERALES

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié et doit respecter les instructions du fabricant figurant dans le manuel fourni.*
- *L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées et en aucun cas l'appareil ne doit être destiné à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. N'obstruer pas les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.*
- ***Il est recommandé de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.***

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La PLAQUE DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

- 2014/35/UE - Basse tension (LVD)
- 2014/30/UE - Compatibilité électromagnétique (EMC)
- 2006/42/CE - Réglementation machines
- 2011/65/UE - Rohs
- 1935/2004/UE - Réglementation matériaux au contact (MOCA)

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

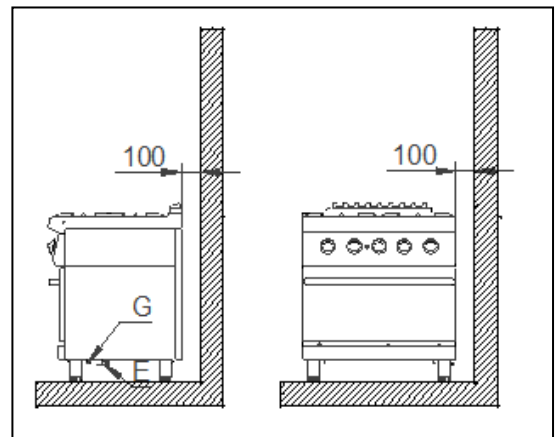
Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum, comme indiqué dans la figure selon la série rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.



Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:

Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.

- Articles CH:

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC:

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. La boîte à bornes se trouve derrière le panneau de commande et peut être enlevée si on desserre les deux vis qui fixent le support de telle façon qu'on peut les faire sortir avec la boîte. Avant tout il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble. ***Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé ou par son service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.***

Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H07 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir TABLE CARACTERISTIQUES TECHNIQUES).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole.



En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- Selon la législation en vigueur, le courant de fuite pour les équipements de ce type peut avoir la valeur de 1mA sans limiter le maximum pour chaque kW de puissance installée. Il convient également de noter que tous les commutateurs de courant de défaut disponibles sur le marché ont une tolérance pour le courant de déclenchement inférieur à 50% et, par conséquent, un commutateur approprié doit être sélectionné ;
- brancher seulement un appareil par chaque interrupteur ;
- Dans certains cas, il est possible qu'après une longue période de stockage, d'inactivité ou en cas de nouvelle installation, l'appareil déclenche l'interrupteur lors de la mise en service. la cause est principalement due à l'humidité de l'isolation. le problème est résolu avec un court chauffage à sec en contournant l'interrupteur de sécurité.


ENTRETIEN

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'UE

Conformément à la directive de l'UE, les appareils marqués par le symbole  ne peuvent pas être éliminés en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différenciés qui vous sont proposés dans chaque pays, ou contactez votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, en protection de l'atmosphère et de la santé.

En utilisant activement le système de collecte proposé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils élect(ron)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIEES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

SAUTEUSES ELECTRIQUES SÉRIE 700

Caractéristiques techniques P. 16

Dimensions P. 16

Description des appareils P. 22

Changement de pièces P. 22

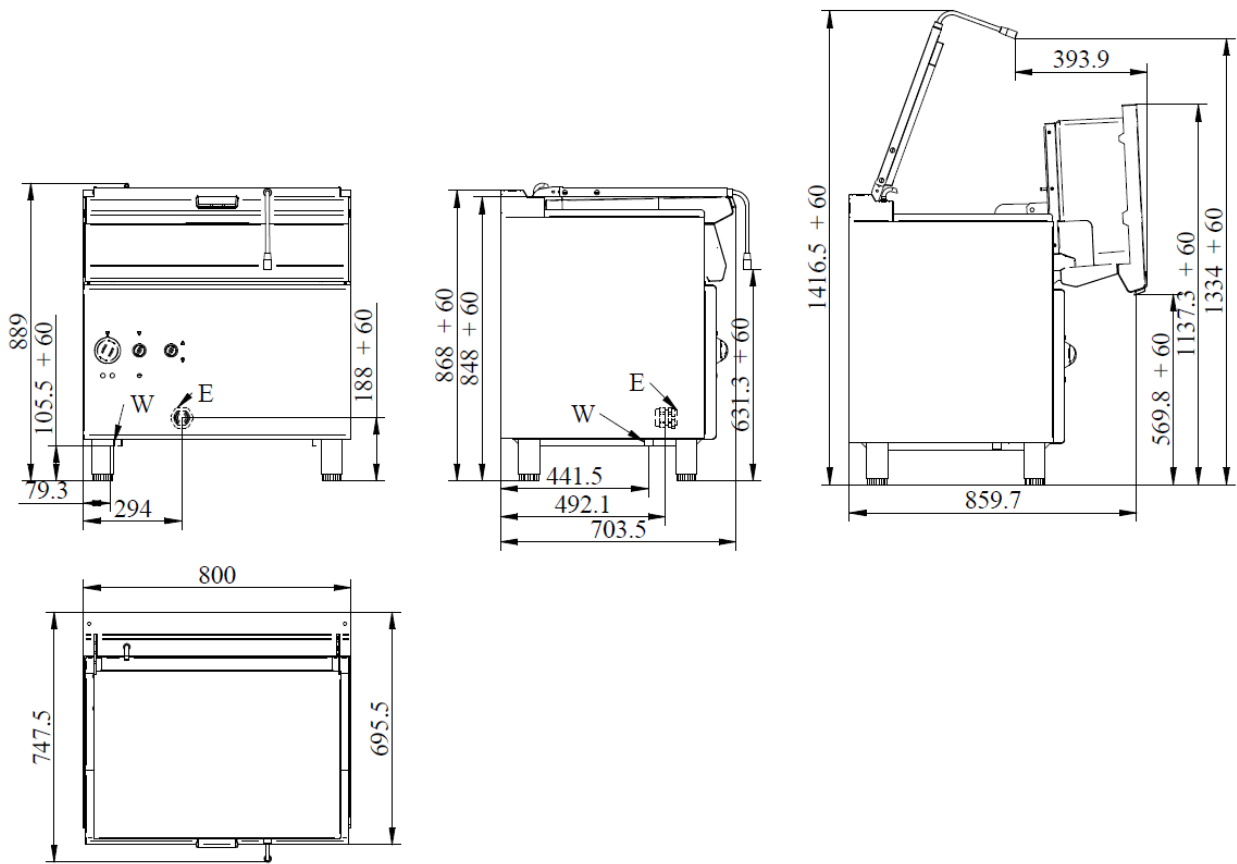
Anomalies de fonctionnement P. 23

Instructions d'utilisation P. 23

Entretien et nettoyage de l'appareil P. 24

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL FEATURES TECHNISCHE DATEN

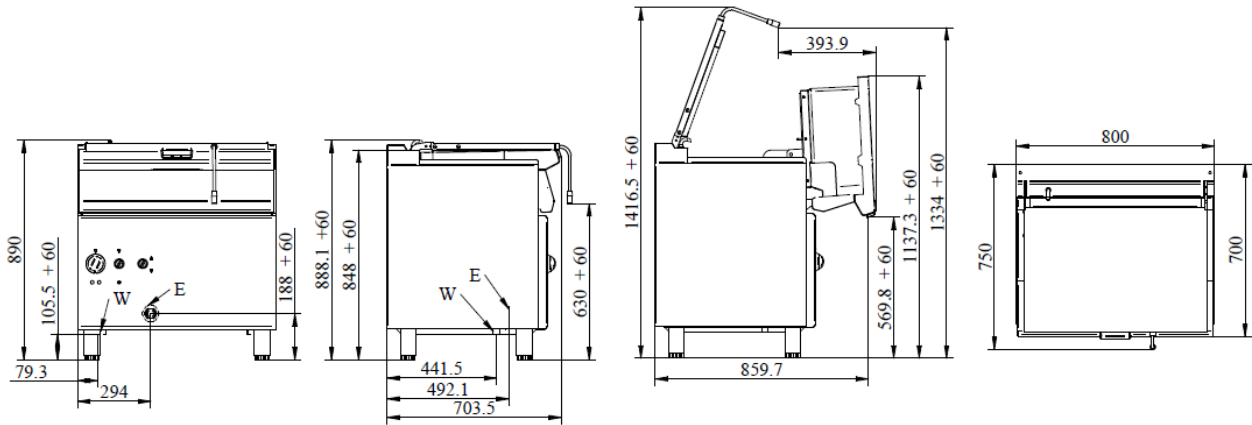
Modele Model Modell	Dimensions/ Masse/ [mm]	Cuve/ Tank/ Becken [mm]	Capacité utilisable cuve/ Useful tank capacity/ Nutzbeckeninhalt [l]	(E) [Kw]	(F) [Volts]	(G) [Hz]	Cable/ Kabel H07 RN-F [mm ²]	Pression eau/ Water pressure/ Wasserdruck MAX [kPa]	Connection Eau/ Water connection/ Wasseranschluss
286681	800x700x850	700x440x170	52.5	10	230 3 – 400 3N	50/60	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
286613	800x700x850	700x440x170	52.5	10,15	230 3 – 400 3N	50/60	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R 3/4



286681

E= électrique \ electric\ elektrisch

C (ø3/4)= Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen



286613

E= électrique \ electric\ elektrisch

C (ø3/4)= Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen

DESCRIPTION DES APPAREILS

Sauteuse électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox.

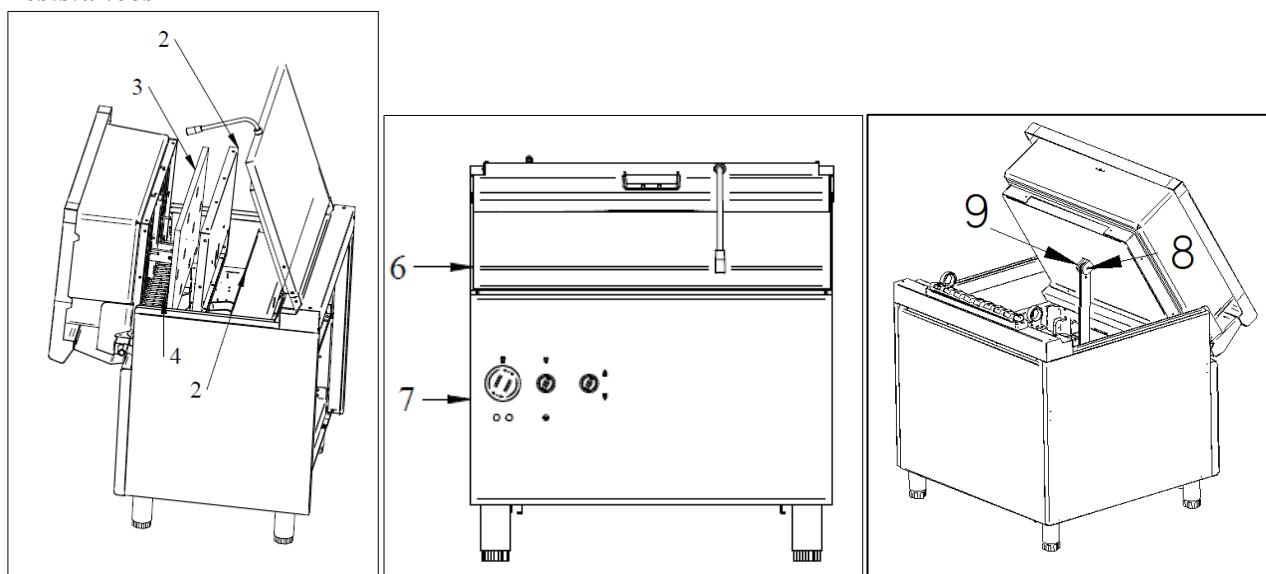
Chaque marmite de cuisson est dotée d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple de sécurité à réarmement manuel.

Le bac de cuisson est réalisé en acier inox et est doté d'un système d'inclinaison manuel ou motorisé selon la version. Le chauffage est assuré par des résistances à irradiation à haute productivité commandées par un thermostat.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique.

Résistances



Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de soulever la marmite à la hauteur maximum. Retirer ensuite le couvercle (1) du boîtier des résistances (2) en desserrant à cet effet les vis de fixation. Extraire la résistance après l'avoir débranchée. Pour faciliter au besoin ces opérations, il est possible de retirer le tableau de commande (6) et le panneau frontal (7) et d'incliner la marmite vers l'avant après avoir retiré l'axe (8) et la goupille (9). Cette dernière opération ne doit être effectuée qu'en cas de besoin.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Problème</i>	<i>Solution possible</i>
Pas de réchauffement	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la tension d'alimentation• Vérifier l'état de la résistance• Contrôler le thermostat
Voyant éteint	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la tension d'alimentation• Vérifier l'état du voyant
Réchauffement lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier le réglage du thermostat• Vérifier l'état des résistances• Vérifier la quantité des aliments à cuisiner

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

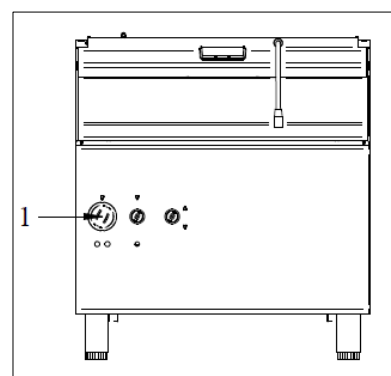
Recommandations

- *La sauteuse est un appareil universel, elle est apte pour rôtir, cuisiner et griller viande, poisson, légumes, œufs, nourritures farinacées, pour cuisiner soupes, jus et riz.*
- **ATTENTION:** *l'appareil ne peut pas être utilisé comme friteuse.*
- **ATTENTION:** *ne refroidir pas la cuve de cuisson avec de l'eau très froid ou avec de la glace car on risque de casser la cuve.*

Marmite électrique

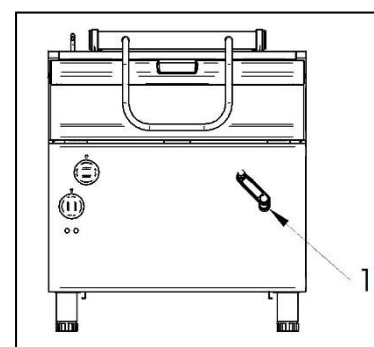
Pour allumer la marmite électrique procéder comme suit:

- amener la commande (1) du thermostat dans la position correspondant à la température voulue; les deux témoins doivent s'allumer (le témoin vert reste constamment allumé pour signaler la présence de tension tandis que le témoin orange s'éteint une fois la température programmée atteinte).
- pour éteindre la marmite replacer la commande sur la position **0**.



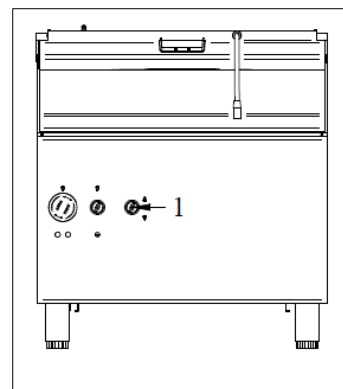
Relevage manuel

Sur les modèles de la série manuelle, le relevage est obtenue en actionnant le volant (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre et s'abaisse en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



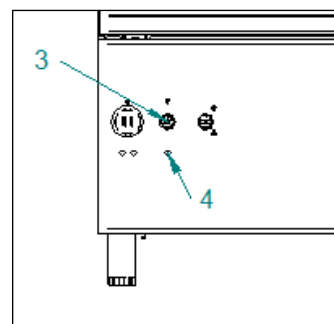
Relevage motorisé

Sur les modèles de la série électrique, le relevage est obtenu par l'intermédiaire du sélecteur (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le sélecteur vers le haut (flèche ▲) et s'abaisse en le tournant vers le bas (flèche ▼).



Remplir la cuve

Tournez le bouton de remplissage d'eau (3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; le voyant vert (4) s'allume ; remplissez la cuve jusqu'au niveau souhaité. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton (3) dans le sens des aiguilles d'une montre ; la lampe (4) s'éteint.



Observer la plus grande prudence en cas d'utilisation du dispositif d'inclinaison durant les opérations de nettoyage et d'entretien.

ATTENTION! Utiliser l'appareil seulement sous surveillance. Ne pas le chauffer s'il est vide. L'appareil ne peut pas être utilisé comme friteuse.

Pendant le fonctionnement normal les zones utilisées pour cuisiner, griller, etc. sont chaudes et ils mènent chaleur pour laquelle il est recommandable de venir en contact opportunément protégés.

Si la préparation prévoit l'utilisation de graisses ou huiles, faire attention à leur surchauffage: cette opération doit être toujours exécuté sous surveillance.

Si on utilise le couvercle, faire attention pendant le déplacement du couvercle : danger de brûlure avec la vapeur issue à l'intérieur du bac de cuisson.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

N'oubliez pas de ne jamais refroidir le réservoir de manière violente (en le soumettant à de fortes variations de température, par exemple en utilisant de la glace ou de l'eau froide), sinon le fond du réservoir se fissurera.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire

susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut ne mettre pas en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.

Ne pas utiliser pour le nettoyage des équipements de liquides combustibles.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.