

900 G87LEK - 900 G87LHK



2956041 - 2956731

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



0085CT0178

Version: 1.0

Date de création : 2020-04-22

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Fonctions de l'appareil	13
4.3	Éléments de l'appareil	14
5	Mode de montage	16
5.1	Installation	16
5.2	Raccordement électrique	18
5.3	Raccordement d'eau	18
5.4	Raccordement du gaz	19
6	Mode d'emploi	24
6.1	Utilisation	24
7	Nettoyage et maintenance	29
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	29
7.2	Nettoyage	29
7.3	Maintenance	30
8	Défaillances possibles	31
9	Élimination des déchets	32



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

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. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

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.

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.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

FR

Utilisation uniquement sous surveillance

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

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 principal 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.

FR

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.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

- 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 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation de plats (grillade, cuisson, braisage, friture, etc.) dans des cuisines professionnelles dans les restaurants, hôpitaux, cantines, boucheries et sites de production alimentaire.

1.4 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

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

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 / propriétés de la braisière basculante à gaz

- Type d'allumage : allumage Piezo
- Flamme pilote
- Type de gaz : gaz naturel H
- Buses pour gaz liquéfié et buses pour gaz naturel L fournies
- Robinet d'arrivée d'eau
- Raccord d'eau : robinet eau froide ou chaude Ø 12 mm
- Pieds réglables en hauteur

Nom :	Braisière basculante 900 G87LEK
N° de l'article :	2956041
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du poêlon :	acier inoxydable
Contenance en l :	87
Capacité en l:	70
Dimensions du poêlon (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	720 x 610 x 225
Dispositif basculant :	à moteur électrique
Plage de température de – à en °C :	100 - 300
Réglable en hauteur de – à en mm :	900 - 950
Puissance de raccordement :	0,3 kW / 230 V / 50-60 Hz
Puissance d'alimentation du gaz :	22 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	157,2

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

Paramètres techniques

Nom :	Braisière basculante 900 E87LHK
N° de l'article :	2956731
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du poêlon :	acier inoxydable
Contenance en l :	87
Capacité en l:	70
Dimensions du poêlon (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	720 x 610 x 225
Dispositif basculant :	manuel
Plage de température de – à en °C :	100 - 300
Réglable en hauteur de – à en mm :	900 - 950
Puissance d'alimentation du gaz :	22 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	168

FR

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

Tableau des pressions de gaz

Catégorie d'appareils	Pression de l'alimentation	Pays de destination
I2E	20 mbar est nécessaire	LU, PL
I2EK	20/25 mbar	NL
I2ELs	20, 13 mbar	PL
I2H	20 mbar est nécessaire	NO
I3+	28-30/37 mbar	LU
I3B/P	28-30 mbar	CY, MT, NL, NO
I3B/P	37 mbar est nécessaire	DE
II1a2H	8, 20 mbar	CH, IT
II2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE, FR
II2EK3B/P	20/25, 28-30 mbar	NL
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	ES, GB, GR, IE, IT, PT, SK
II2H3B/P	20, 28-30 mbar	CZ, DK, EE, FI, HR, LT, LV, RO, SE, SI, TR
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH
II2HS3B/P	25, 30 mbar	HU
II2HS3B/P	25, 50 mbar	HU
III1a2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	DK
III1a2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	SE

Tab. 1

Tableau des buses
Cat. : II₂ELL3B/P
Type « A »

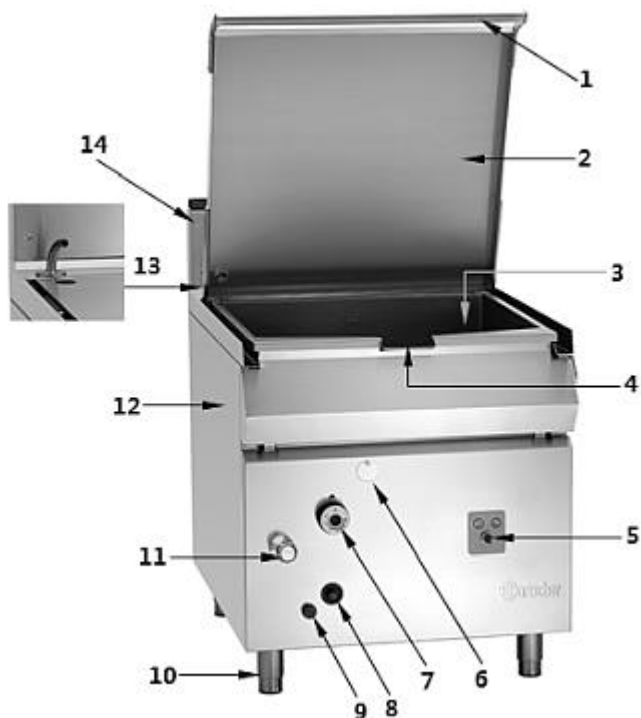
Type d'appareil		2956041 2956731	
Débit calorifique nominal (kW)		22	
Faible débit calorifique (kW)		« Marche/arrêt »	
Raccord de gaz			
G25	(H_i = 8,13 kWh/m³) m³/h	2,7	
G20	(H_i = 9,45 kWh/m³) m³/h	2,3	
G30	(H_i = 12,68 kWh/m³) m³/h	1,73	
Buse Ø en 1/100 mm	G25 20 mbar est nécessaire	Brûleur pilote	40
		Débit calorifique nominal	4 x 305
		Faible débit calorifique	« Marche/arrêt »
	G20 20 mbar est nécessaire	Brûleur pilote	40
		Débit calorifique nominal	4 x 270
		Faible débit calorifique	« Marche/arrêt »
	G30 50 mbar est nécessaire	Brûleur pilote	25
		Débit calorifique nominal	4 x 105
		Faible débit calorifique	« Marche/arrêt »
Air primaire Distance « H »		G25	20
		G20	20
		G30	20

Tab. 2
FR
4.2 Fonctions de l'appareil

Les braisières basculantes sont conçues pour préparer des plats dans le poêlon (grillade, cuisson, braisage, friture, etc.).

4.3 Éléments de l'appareil

2956041

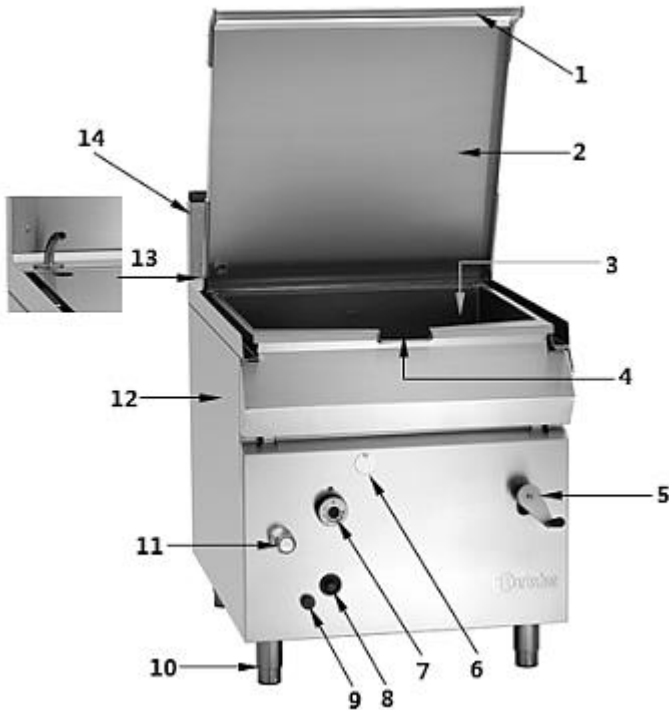


FR

Fig. 1:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Poignée du couvercle | 2. Protection |
| 3. Creuset | 4. Sortie |
| 5. Commutateur de sélection du mécanisme de basculement moto-électrique | 6. Protection |
| 7. Régulateur de température | 8. Régulateur de gaz |
| 9. Touche d'allumage | 10. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 11. Vanne d'arrivée d'eau | 12. Enceinte |
| 13. Robinet d'arrivée d'eau | 14. Hotte aspirante |

2956731



FR

Fig. 2:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Poignée du couvercle | 2. Protection |
| 3. Creuset | 4. Sortie |
| 5. Manivelle du mécanisme de basculement manuel | 6. Protection |
| 7. Régulateur de température | 8. Régulateur de gaz |
| 9. Touche d'allumage | 10. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 11. Vanne d'arrivée d'eau | 12. Enceinte |
| 13. Robinet d'arrivée d'eau | 14. Hotte aspirante |

5 Mode de montage

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.

Préparation de l'installation

- Étant donné que les appareils sont attribués au type A1 (absence de raccordement fixe à la cheminée de l'immeuble; installation sous hotte ou plafond de ventilation), il est très important d'assurer une ventilation correcte dans la pièce d'installation. Suivre également les instructions du fichier DVGW G634.
- 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 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.
- Malgré ceci, nous conseillons l'installation de l'appareil sous une hotte, pour assurer une extraction continue et rapide des fumées.
- Une vanne d'arrêt doit se trouver entre le réseau de distribution de gaz et l'appareil. Il doit être contrôlé et autorisé à cet effet.
- L'appareil est équipé d'un raccord d'eau (chaude ou froide). Une vanne d'arrêt doit être installée entre le réseau de distribution d'eau et l'appareil.

ATTENTION !

Le disjoncteur et les dispositifs d'arrêt installés doivent se trouver près de l'appareil et être facilement accessibles pour l'utilisateur.

Déballage / installation

- 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.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Assurer une distance minimale d'au moins 30 mm sur les côtés.
- Si maintenir une telle distance n'est pas possible et l'appareil doit être installé directement contre les murs, parois, meubles ou autres objets inflammables, il est nécessaire d'utiliser des matériaux de protection (p.ex. Des films en matériau résistant aux températures élevées) qui résisteront à une température d'au moins 65 °C.
- Assurer une distance suffisante sur le côté pour les éventuels travaux de service, de maintenance ou de réparation.

ATTENTION !

Respecter la réglementation en matière d'incendie !

- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.

5.2 Raccordement électrique

- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs assurées par l'installation électrique existante. Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les $\pm 10\%$ est admissible.
- Conformément aux règles internationales, un interrupteur multipolaire avec une ouverture d'au moins 3 mm sur chaque pôle, doit être installée entre l'appareil et le réseau électrique (p.ex. un fusible, un interrupteur d'installation de type S etc.).

5.3 Raccordement d'eau

1. Veiller à ce que le raccord d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.

FR

La pression d'eau potable d'arrivée doit être de 50 kPa (0,5 bar) à 300 kPa (3 bars). Si la pression de l'eau d'arrivée dépasse 300 kPa (3 bars), installer et utiliser un réducteur de pression.

2. Avant de raccorder l'appareil, vidanger une quantité suffisante d'eau pour éliminer toutes restes de substances se trouvant dans les conduites d'eau.

ATTENTION !

Pour assurer un fonctionnement correct et éviter les dépôts de tartre dans le poêlon, l'appareil doit être alimentée en eau potable d'une dureté de 0,5 à 5° dH (degrés allemands). Si les valeurs sont supérieures, il est nécessaire d'installer un adoucisseur d'eau.

3. Raccorder un tuyau d'arrivée d'eau adapté au raccord de l'appareil.

Le raccord (pour l'eau froide ou chaude, Ø 12 mm) se trouve en bas sur la gauche de l'appareil.

4. Raccorder la deuxième extrémité du tuyau d'arrivée d'eau au raccordement fixe d'eau.

ATTENTION !

Installer une vanne d'arrêt entre l'appareil et le raccordement fixe d'eau. Il doit être facilement accessible.

5.4 Raccordement du gaz

- Selon le type de gaz, la section de la conduite de gaz doit être choisie conformément aux lois en vigueur et le raccordement doit être réalisé correctement.
- Le raccordement peut être fixe ou non ; si des tuyaux sont utilisés, ils doivent être fabriqués en acier inoxydable, conformément à la norme DIN 3383 partie 1 ou 3384.
- Si du mastic ou des produits d'étanchéité sont utilisés pour les raccords filetés, ils doivent être testés et autorisés par DVGW.
- Le raccord de gaz se trouve en bas dans la partie droite de l'appareil.
- L'étanchéité de tous les points de raccordement entre l'installation et l'appareil doit être contrôlée. Pour ce faire, il est recommandé d'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 le feu ouvert pour vérifier les fuites !

FR

Contrôles de fonctionnement dans la zone technique du gaz

- Vérifier d'abord si la version de l'appareil (la catégorie et le type de gaz) correspond au type ou catégorie de gaz fourni localement. Si ce n'est pas le cas - il est indispensable d'adapter ou de réarmer le gaz pour qu'il corresponde au type de gaz fourni. Dans ce cas, suivre les consignes du chapitre « Adaptation ou réarmement - autre type ou catégorie de gaz ».
- L'appareil doit être mis en marche avec les buses conçues pour le débit calorifique nominal (tableau 2 dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).

- La mise en marche de l'appareil avec le débit calorifique prévu dépend de la pression de raccordement et de la valeur opérationnelle du pouvoir calorifique du gaz.

Débit calorifique pour G30	Débit calorifique pour G20	Débit calorifique pour G25
Le débit calorifique nominal est obtenu à l'aide des buses indiquées dans le tableau des buses, sans aucun réglage préliminaire. L'admissibilité des opérations dépend de la pression de raccordement :		
admissible pour une pression de raccordement entre 42,5 et 57,5 mbar	admissible pour une pression de raccordement entre 17 et 25 mbar	admissible pour une pression de raccordement entre 18 et 25 mbar
inadmissible , si la pression est inférieure à 42,5 mbar ou supérieure à 57,5 mbar . Informez le fournisseur de gaz et ne pas mettre en marche tant que la cause n'est pas expliquée et éliminée	inadmissible , si la pression est inférieure à 17 mbar ou supérieure à 25 mbar . Informez le fournisseur de gaz et ne pas mettre en marche tant que la cause n'est pas expliquée et éliminée	inadmissible , si la pression est inférieure à 18 mbar ou supérieure à 25 mbar . Informez le fournisseur de gaz et ne pas mettre en marche tant que la cause n'est pas expliquée et éliminée

Tab. 3

Le débit calorifique avec le réglage fort est obtenu pour tous les brûleurs, avec les buses adaptées. Les buses utilisées doivent être comparées aux données indiquées au tableau 2 du chapitre « Caractéristiques techniques ».

- Le faible débit calorifique est éliminé. Les brûleurs principaux sont alimentés à l'aide de « ON/OFF ».
- Vérifier la valeur opérationnelle du pouvoir calorifique chez le fournisseur local de gaz et contrôler les buses utilisées par rapport aux données indiquées dans le tableau 2 du chapitre « Caractéristiques techniques ».

Contrôle de la pression de raccordement de gaz

La pression de raccordement doit être mesurée à l'aide d'un dispositif de mesure de la pression des liquides (p.ex. un tube en U, avec une résolution d'au moins 0,1 mbar). Suivre la procédure suivante :

- desserrer ou retirer la vis d'étanchéité du raccord de mesure de la pression de raccordement ;
- raccorder le tube en U ;
- allumer l'appareil en suivant les consignes du chapitre « Mise en marche ».
- mesurer la pression de raccordement ;
- retirer le tube en U ;
- fixer de nouveau la vis d'étanchéité.

ATTENTION !

Il est interdit de régler toute vis de réglage scellée de l'installation de gaz, le non respect de cette consigne entraîne la perte de la garantie.

Contrôle du réglage de l'air primaire

Le débit volumétrique de l'air primaire est considéré comme correctement réglé, si la sécurité suffisante est garantie avant la montée des flammes du brûleur au froid et avant le recul en régime permanent.

La distance recommandée pour le réglage de l'air primaire est indiquée au tableau 2 du chapitre « Caractéristiques techniques ».

Contrôle du brûleur pilote

Mettre en marche le brûleur pilote en suivant les consignes.

Si le réglage est correct, la flamme pilote doit entourer l'élément thermique et l'image de la flamme ne peut soulever aucun doute.

Si ce n'est pas le cas, vérifier si les buses correctes ont été utilisées (tableau 2 du chapitre « Caractéristiques techniques »).

Contrôle des fonctions

Réaliser les opérations suivantes :

- Mettre en marche l'appareil en suivant les consignes ;
- Contrôler si l'appareil ne présente pas de fuites de gaz (voir TRGI/TRF);
- Vérifier la stabilité de la flamme avec le réglage fort ;
- Vérifier si la flamme pilote est correctement réglée (si les buses correctes sont utilisées);

- Vérifier l'allumage et l'image uniforme de la flamme des brûleurs principaux.

Réception et contrôle de fonctionnement

Après le raccordement, il faut contrôler l'appareil, toute l'installation et le fonctionnement de l'appareil.

Vérifier avant tout :

- si le film de protection a été complètement retiré de toutes les surfaces extérieures ;
- si tous les raccords ont été réalisés conformément au présent mode d'emploi ;
- si toutes les règles, lois, normes en vigueur ainsi que les consignes de sécurité ont été respectées ;
- si les raccords de gaz et d'eau sont étanches ;

Établir et remplir un procès-verbal de réception et le faire signer par le client.

La période de garantie commence à courir au moment de la signature du procès-verbal de réception.

FR

Enfin, allumer l'appareil pour vérifier s'il fonctionne bien, conformément aux consignes du chapitre « Mise en marche de l'appareil » et vérifier :

- l'allumage des brûleurs
- l'image uniforme de la flamme
- la stabilité des flammes.

S'assurer que l'extracteur des fumées n'est pas couvert et que les vapeurs, fumées peuvent être évacuées sans aucun problème.

Mode de montage

Adaptation ou réarmement de la catégorie ou type de gaz

- Pour réarmer le type de gaz, p.ex. de G25 à G30 ou adapter à une autre catégorie de gaz, p.ex. G25 à G20, il est nécessaire de remplacer les buses, il est également important de remplacer la buse du brûleur pilote (voir le tableau 3 du chapitre « Caractéristiques techniques »).
- Les différentes buses adaptées aux différents types de gaz se trouvent dans le sac fourni.

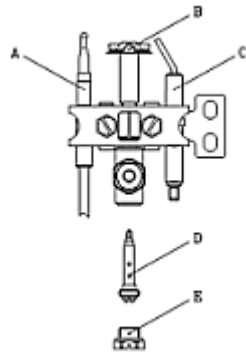
Remplacement des buses du brûleur principal

Pour avoir accès aux buses, retirer le panneau de commande. Pour ce faire, retirer la vanne d'arrivée d'eau et éventuellement la manivelle de la braisière basculante.

Remplacement des buses du brûleur pilote

Pour remplacer la buse du brûleur pilote, suivre les consignes suivantes :

- dévisser la vis de fermeture (E)
- retirer la buse (D) et la remplacer par une autre buse adaptée au type de gaz donné (voir les données du tableau 2)
- retirer la buse (B) à l'aide de la clé à fourche SW12 et la remplacer par une autre buse adaptée au type de gaz donné (voir les données du tableau 2)
- vérifier la distance « H » correcte pour l'air primaire (voir le chapitre « Contrôle de réglage de l'air primaire »).



Des. 3

ATTENTION !

Après chaque réarmement ou adaptation, réaliser le contrôle de l'étanchéité et du fonctionnement.

De plus, réaliser la mesure des gaz de combustion.

6 Mode d'emploi

6.1 Utilisation

Avant la première utilisation

1. Éliminer la protection contre la corrosion de toutes les surfaces de l'appareil à l'aide d'un produit nettoyant adapté.
2. Avant la première mise en marche, réaliser les consignes suivantes.

Consignes relatives à la première utilisation de la braisière basculante avec poêlon en acier

1. Avant la première utilisation du poêlon, il faut procéder à la première cuisson du poêlon. Suivre la procédure suivante :
 - mettre en marche l'appareil comme décrit dans le chapitre « Mise en marche de l'appareil »
 - chauffer l'appareil
 - verser de la graisse ou de l'huile dans le poêlon
 - ajouter des tranches de pommes de terre non pelées
 - chauffer jusqu'à ce que tant les pommes de terre que le fond du poêlon deviennent brun foncé (presque noirs). Ce type de réchauffement permet de créer une couche d'amidon.

INDICATION: Éliminer les pommes de terre et l'huile !

Ce processus dure au moins 10 minutes et de la fumée se dégage en cours. Cette fumée n'est dégagée que pendant ce processus, elle n'apparaîtra plus lors des prochaines utilisations de l'appareil.

2. Ensuite, nettoyer le poêlon à l'eau chaude et le sécher soigneusement. Après ce brûlage, la couche sur le fond du poêlon a les mêmes propriétés que les poêles avec revêtement anti-adhérent, mais il n'est pas adapté à la préparation de plats sans ajout de graisse.

La propriété anti-adhérente se renforcera avec le temps.

ATTENTION !

Après chaque utilisation, essuyer le poêlon avec un essuie-tout, si nécessaire avec du sel aussi.

Mode d'emploi

Exceptionnellement, si la saleté est très persistante, il est possible d'utiliser une brosse et de l'eau chaude. L'utilisation de produits nettoyants peut endommager la patine.

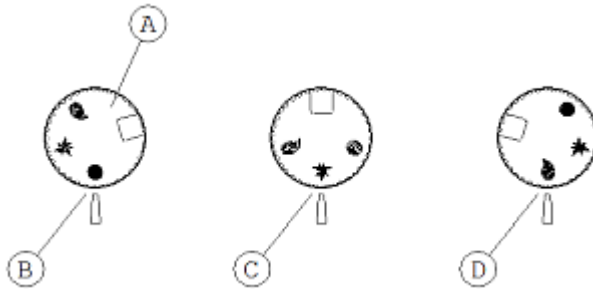
3. Si le poêlon n'est pas utilisé, appliquer une couche légère d'huile, sinon de la corrosion peut apparaître.

Allumage de l'appareil

ATTENTION !

N'utiliser l'appareil que sous surveillance. Ne jamais mettre en marche la braisière basculante sans contenu.

Allumage du brûleur pilote



Des. 4

1. Ouvrir le couvercle de protection du régulateur de gaz à l'avant de l'appareil.
2. Maintenir pressé le régulateur de gaz (A) et le tourner sur la position (B) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position (C).
3. Maintenir pressé le régulateur de gaz et activer en même temps la touche d'allumage à côté du régulateur de gaz.
4. Une fois la flamme pilote allumée, maintenir pressé le régulateur de gaz encore pendant quelques secondes.
5. Relâcher le régulateur de gaz et vérifier si le brûleur pilote s'est allumé.
6. Si la flamme s'éteint, répéter l'opération.

Allumage du brûleur principal et réglage de la température

1. Une fois la flamme pilote allumée, tourner le régulateur de gaz sur la position (D), des. 4.
2. Tourner le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre de la position « O » jusqu'à la température souhaitée entre 45 °C et 295 °C.

Le contrôle thermostatique de la température permet d'allumer et d'éteindre automatiquement (réglage marche / arrêt) le brûleur principal

Quand vous tournez le régulateur de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position (C), le brûleur principal reste éteint, seule la flamme pilote est allumée.



Des. 5

Extinction du brûleur pilote

Pour éteindre le brûleur pilote, pour éviter l'allumage du brûleur principal, tourner le régulateur de gaz pressé sur la position (B).

Préparations des plats

FR



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.

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.

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

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Lors du travail utiliser des gants de protection.

1. Préparer les produits nécessaires pour les cuire dans la braisière basculante.
2. Ouvrir le couvercle de l'appareil et placer les aliments dans le poêlon.
3. Allumer l'appareil en suivant les consignes du chapitre « Mise en marche de l'appareil ».

Mode d'emploi

4. Préparer dans le poêlon les plats souhaités : les aliments peuvent être cuits, frits, braisés, etc.

Versement de l'eau dans le poêlon

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure en cas de dépassement de capacité du poêlon, trop grande quantité d'eau ou de produits alimentaires !

Remplir le poêlon avec l'eau et les produits alimentaires seulement jusqu'à l'indication MAX !

Risque de brûlure causé par les éclaboussures d'huile ou de graisse !

Ne pas ajouter d'eau à l'huile ou la graisse chaude.

1. En cas de besoin, ajouter de l'eau dans le poêlon en ouvrant le robinet d'arrivée d'eau à l'avant de l'appareil, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

L'eau coule dans le poêlon à travers le robinet d'arrivée d'eau.

2. Verser la quantité d'eau requise.
3. Fermer le robinet d'arrivée d'eau en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

FR

Vidange de l'appareil

1. Après la préparation des plats, ouvrir avec précaution le couvercle sur env. 5 cm, en utilisant la poignée, pour dégager la vapeur chaude.
2. Ouvrir complètement le couvercle.
3. Tourner le régulateur de température sur la position « O ».

Le témoin orange de chauffe s'éteint.

4. Vider le poêlon après la préparation des plats.

ATTENTION !

Les plats préparés dans le poêlon sont très chauds !

Pour servir et transporter les plats, utiliser des récipients avec des poignées et des couvercles, résistants aux températures élevées.

Les braisières basculantes sont pourvues d'un dispositif de basculement qui facilite la vidange du poêlon après la préparation des plats.

INDICATION :

Avant la mise en marche du dispositif de basculement, toujours placer un récipient adapté sous l'évacuation du poêlon.

Vidange avec le dispositif de basculement moto-électrique (296677)

Le basculement moto-électrique du poêlon se fait par l'interrupteur de sélection se trouvant à l'avant de l'appareil.

1. Tourner l'interrupteur de sélection à gauche.

Le poêlon est soulevé et basculé.

Le poêlon est vidée par l'évacuation vers le récipient.

2. Tourner l'interrupteur de sélection à droite.

Le poêlon revient à sa position initiale.



Des. 6

Vidange avec le dispositif de basculement manuel (296607)

Le basculement manuel du poêlon se fait par la manivelle se trouvant à l'avant de l'appareil.

1. Tourner la manivelle du dispositif de basculement dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le poêlon est soulevé et basculé.

Le poêlon est vidée par l'évacuation vers le récipient.

2. Tourner la manivelle du dispositif de basculement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Le poêlon revient à sa position initiale.



Des. 7

AVERTISSEMENT !

Lors du nettoyage et de la maintenance, prendre toutes les précautions nécessaires pour manipuler le dispositif de basculement.

7 Nettoyage et maintenance

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- 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. Les objets pointus 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

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.

FR

2. Essuyer le poêlon seulement avec un essuie-tout et avec du sel, si nécessaire.

INDICATION :

Si la saleté est persistante, utiliser une brosse souple et de l'eau chaude.

3. Sécher soigneusement le poêlon à l'aide d'un chiffon doux et sec.
4. Nettoyer le couvercle et le corps de l'appareil des deux côtés à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
5. Essuyer les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau claire.
6. Ensuite, sécher toutes les surfaces en utilisant un chiffon doux.

En cas de non-utilisation prolongée :

1. Fermer l'alimentation en électricité, eau et gaz.
2. En cas de non-utilisation prolongée (congé, travail saisonnier), nettoyer soigneusement l'appareil comme décrit ci-dessus.
3. Placer l'appareil dans une pièce bien aérée.
4. Laisser le couvercle ouvert pour que l'air puisse circuler dans le poêlon.
5. Frotter les surfaces extérieures et le poêlon de l'appareil avec un chiffon imbibé d'huile blanche.

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 Défaillances possibles


Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Problème	Cause probable	Solution
Le brûleur principal ne s'allume pas.	La bougie d'allumage n'est pas fixée ou connectée correctement	Fixer la bougie d'allumage ou la remplacer
	Allumage Piezo endommagé	Contacteur le service après-vente
	Perte de pression dans la conduite d'alimentation en gaz	Vérifier l'alimentation en gaz
	Buses bouchées	Contacteur le service après-vente
	Installation de gaz endommagée	Contacteur le service après-vente
Le brûleur pilote s'éteint une fois le régulateur de gaz ou la touche d'allumage relâchés	L'élément thermique n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur pilote	Répéter le processus d'allumage
	Installation de gaz endommagée	Contacteur le service après-vente
Le brûleur pilote reste allumé, mais les brûleurs principaux ne s'allument pas	Perte de pression dans la conduite d'alimentation en gaz	Vérifier l'alimentation en gaz
	Installation de gaz endommagée	Contacteur le service après-vente
	Buses bouchées ou orifices de sortie de gaz bouchés	Contacteur le service après-vente

Problème	Cause probable	Solution
Il est impossible de régler la température dans le poêlon	Le thermostat est endommagé	Contactez le service après-vente
	Capteur de chaleur endommagé	Contactez le service après-vente

9 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.
---	---

FR

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