

**700FX-G180 / 700FX-G280**



**2839171 - 2839221**

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](http://www.bartscher.com)



0085DL0223

Version: **1.0**

Date de création : 2023-06-07

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Risques résiduels.....	6
1.4	Équipement de protection individuelle .....	8
1.5	Utilisation conforme à l'usage .....	9
1.6	Utilisation non conforme à l'usage .....	9
2	Généralités .....	10
2.1	Responsabilité et garantie .....	10
2.2	Protection des droits d'auteur .....	10
2.3	Déclaration de conformité .....	10
3	Transport, emballage et stockage .....	11
3.1	Inspection suite au transport.....	11
3.2	Emballage.....	11
3.3	Stockage.....	11
4	Paramètres techniques.....	12
4.1	Indications techniques .....	13
4.2	Éléments de l'appareil.....	20
4.3	Fonctions de l'appareil .....	21
5	Mode de installaton .....	22
5.1	Installation.....	22
5.2	Raccordement du gaz.....	25
6	Mode d'emploi .....	29
7	Nettoyage et maintenance.....	34
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage.....	34
7.2	Nettoyage .....	35
7.3	Maintenance .....	35
8	Défaillances possibles .....	37
9	Élimination des déchets.....	38



**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.

## 1 Sécurité

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

### 1.1 Explication des avertissements

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



**DANGER !**

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



### **AVERTISSEMENT !**

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



### **ATTENTION !**

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

### **ATTENTION !**

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

### **REMARQUE !**

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

FR

## **1.2 Consignes de sécurité**

### **Sécurité des appareils alimentés en gaz**

- Ne pas utiliser l'appareil alimenté en gaz en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage. Dans ce cas, tourner le(s) manette(s) 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) manette(s) 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.

### 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.

## Sécurité

---

- 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.

FR

### 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.

## 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

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 :

- 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

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

### Modèle / propriétés

- Type : appareil de table
- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz :
  - gaz naturel E
  - buses à propane fournies
- Type d'allumage : allumage Piezo
- Matériau : polissage Scotch Brite
- Cuve en forme de V
- Cuve avec grande zone froide
- Robinet de vidange des graisses
- Thermostat de sécurité
- Commande : manette
- Réglage de la température : manuel
- Peut être utilisé comme appareil de table ou combiné à un support comme appareil autonome
- Peut être combiné et installé en série avec d'autres appareils de la gamme 700FX

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

#### 4.1 Indications techniques

<b>Nom :</b>	<b>Friteuse 700FX-G180</b>
Numéro d'article :	<b>2839171</b>
Matériau:	CNS 18/10
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	8
Dimensions des cuves (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	255 x 520 x 200
Nombre de paniers :	1
Dimensions des paniers (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	190 x 340 x 110
Quantité de remplissage du panier en kg :	0,8
Plage de température de – à en °C :	100 - 185
Puissance de raccordement :	7 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	400 x 700 x 295
Poids en kg :	32,0

**Dotation :**

- 1 panier
- 1 couvercle
- 1 caillebotis

<b>Nom:</b>	<b>Friteuse 700FX-G280</b>
Numéro d'article :	<b>2839221</b>
Matériau:	CNS 18/10
Nombre de cuves :	2
Contenance des cuves en litres :	8
Dimensions des cuves (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	255 x 520 x 200
Nombre de paniers :	2
Dimensions des paniers (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	190 x 340 x 110
Quantité de remplissage du panier en kg :	0,8
Plage de température de – à en °C :	100 - 185
Puissance de raccordement :	14 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	600 x 700 x 295
Poids en kg :	37,0

### Dotation :

- 2 paniers
- 2 couvercles
- 2 caillebotis

**Tableau des pressions de gaz**

Pays	Catégorie d'appareils	Pression de gaz (mbar)	Pression de raccordement (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42.5	57.5

Pays	Catégorie d'appareils	Pression de gaz (mbar)	Pression de raccordement (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
DK-SE	III1a2H3BP	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT-CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

**Buses et réglages**

Pays	Type de gaz	Pa (mbar)	Mar.	N° art.
				2839171 / 74GFRT 2839221 / 76GFRT
AT-BE-BG-CH-CZ-DE-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-IE-IT-LT-LU-LV-NO-PL-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	145
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
DE	G25	20	UM	160
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
NL	G25.3	25	UM	145
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
HU	G20	25	UM	135
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
HU	G25.1	25	UM	150
			UP	41
			A(mm)	0 <sup>(1)</sup>
			Um	-
BE-BG-CY-CZ-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-HU-IE-IT-LT-LU-LV-MT-NL-NO-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G30/ G31	28-30 /37 28-30	UM	95
			UP	25
			A(mm)	0
			Um	-

Pays	Type de gaz	Pa (mbar)	Mar.	N° art.
				2839171 / 74GFRT 2839221 / 76GFRT
PL	G30/ G31	37	UM	90
			UP	25
			A(mm)	0
			Um	-
AT-CH-DE-HU	G30/ G31	50	UM	83
			UP	20
			A(mm)	0
			Um	-
<b>UM</b> : Buse MAX				
<b>Um</b> : Buse MIN				
<b>UP</b> : Brûleur d'allumage				
<b>A</b> : Ouvrir l'anneau d'air				
<b>Pa</b> : Pression de raccordement				
(1) Grille de ventilation avec 8 orifices Ø 4,2 mm				

Tab. 2

**Consommation de gaz**

Nr art. / model			2839171 / 74GFRT	2839221 / 76GFRT
Débit calorifique nominal Qn		kW	7,0	14,0
Débit calorifique nominal Qn G25.3 (25)		kW	6,65	13,3
Consomma- tion totale de gaz	G20 (20)	m <sup>3</sup> /h	0,74	1,48
	G25.3 (25)	m <sup>3</sup> /h	0,80	1,60
	G25 (20)	m <sup>3</sup> /h	0,86	1,72
	G20 (25)	m <sup>3</sup> /h	0,74	1,48
	G25.1 (25)	m <sup>3</sup> /h	0,86	1,72
	G30 (29)	kg/h	0,55	1,10
	G30 (37)	kg/h	0,55	1,10
	G30 (50)	kg/h	0,55	1,10

*Tab. 3*

## 4.2 Éléments de l'appareil

2839171

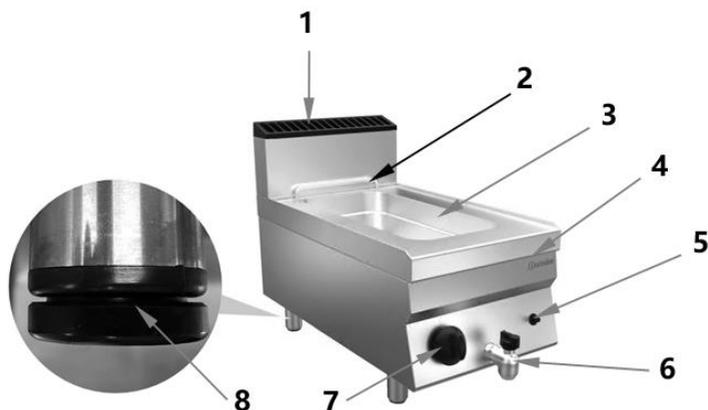


Fig. 1

- 1. Cheminée de ventilation
- 3. Cuve
- 5. Piézo-allumeur
- 7. Manette
- 9. Protection
- 11. Caillebotis

- 2. Support de suspension pour le panier de friture
- 4. Boîtier
- 6. Robinet de vidange d'huile
- 8. Pieds (4x) à hauteur réglable
- 10. Panier à friture

2839221

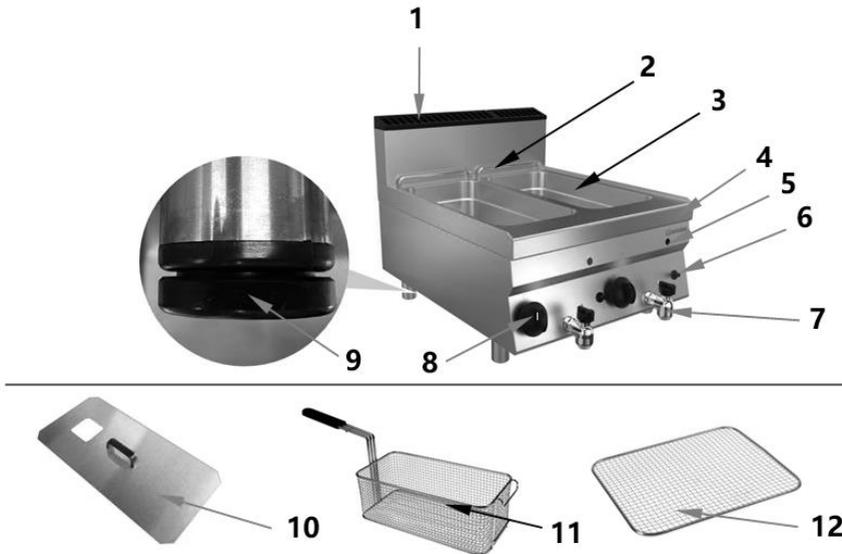


Fig. 2

FR

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. Cheminée de ventilation            | 2. Support de suspension pour le panier de friture (2x) |
| 3. Cuve (2x)                          | 4. Boîtier  |
| 5. Oculaire des brûleurs (2x)         | 6. Allumeur Piezo (2x)                                  |
| 7. Robinet de vidange de graisse (2x) | 8. Sélecteur (2x)                                       |
| 9. Pieds (4x) à hauteur réglable      | 10. Couvercle (2x)                                      |
| 11. Panier de friture (2x)            | 12. Caillebotis (2x)                                    |

### 4.3 Fonctions de l'appareil

La friteuse permet de faire frire dans de l'huile chaude des produits alimentaires adaptés à une température donnée. En tant qu'appareil de table robuste, cette friteuse avec sa cuve de 8 litres convient particulièrement à une utilisation dans les grandes cuisines professionnelles. Le robinet de vidange de graisse et le caillebotis amovible permettent un nettoyage facile.

## 5 Mode de installaton

### 5.1 Installation



#### **ATTENTION !**

**Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.**

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

#### **INDICATION !**

**Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.**

FR

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

- Consignes de sécurité et règles de construction régionales ou locales
- Les lois en vigueur relatives à la prévention des accidents
- Les règles de sécurité incendie
- Les règles CEI
- DVGW G600 (TRGI) « Normes techniques relatives aux installations de gaz ».
- TRF « Normes techniques relatives au gaz liquéfié »
- Les directives et normes du fournisseur de gaz (EUV)
- DVGW G 631 « Installation d'appareils de cuisine commerciaux de combustion de gaz combustibles »
- Les dispositions légales pertinentes.

### Lieu d'installation

- L'appareil sont des appareils de type A1, ce qui signifie qu'ils ne doivent pas être raccordés à un système d'extraction des fumées. Pour respecter les exigences de ventilation, suivre les consignes indiquées dans la fiche DVGW G631.
- Placer l'appareil dans une pièce bien ventilée, si possible sous un extracteur, pour éliminer les vapeurs e les odeurs se formant au cours de la cuisson des plats (voir la fiche DVGW G631).
- La pièce où est installé l'appareil doit contenir la quantité d'air suffisante pour assurer la combustion du gaz, conformément aux règles en vigueur. Pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m<sup>3</sup>/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil). De plus, ne pas oublier de respecter les consignes pour éviter les accidents.
- S'assurer qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position précise des raccordements de gaz.

### Déballage / installation

FR

- Déballez l'appareil et éliminez tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



**ATTENTION !**

#### Risque d'étranglement !

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

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- 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. Garder une distance minimale de **200 mm** entre les parois latérales et arrière et les objets ou murs. Assurer une distance d'au moins **600 mm** entre la surface de l'appareil et les surfaces horizontales au-dessus de l'appareil.
- 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 résister à une température d'au moins 65 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- Assurer des distances suffisantes sur le côté pour les éventuels travaux de service, de maintenance ou de réparation.
- Visser les 4 pieds.
  - Pour mettre à niveau l'appareil, il est possible de régler la hauteur des pieds.

### ATTENTION !

**Ne jamais utiliser l'appareil sans les pieds.**

## 5.2 Raccordement du gaz

### Raccord à l'installation de gaz

- Avant le raccord à l'installation, s'assurer que l'appareil est réglé sur le type de gaz et la pression disponibles à l'endroit de l'installation (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil et l'emballage). 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** »).
- 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.
- Vérifier que la bouteille à gaz (si fournie) est placée et sécurisée correctement et qu'elle se trouve dans un endroit sec.
- Raccorder l'appareil à l'installation de gaz à l'aide du tubes rigides ou flexibles en acier, dont la section est adapté à la puissance nominale et à la longueur.
- N'utiliser que des tubes de raccordement d'un diamètre au moins aussi grand que le diamètre du raccord de gaz de l'appareil. Le raccord de gaz se trouve à l'arrière de l'appareil.
- 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.
- 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 le feu ouvert pour vérifier les fuites !**

### Vérification de la pression de gaz et du débit calorifique nominal

- Lors de la première installation, l'installateur de gaz doit contrôler la charge thermique nominale de l'appareil et réaliser l'entretien de l'appareil. Il doit également procéder au réglage sur un autre type de gaz, si cela est nécessaire.
- NE jamais essayer d'augmenter la puissance indiquée par le fabricant ni la charge thermique.
- Contrôler la charge thermique nominale à l'aide du compteur de gaz et d'un chronomètre. Effectuer une mesure précise de la quantité de gaz écoulée sur un laps de temps donné, pour une puissance maximale de l'appareil.

- Comparer la valeur mesurée aux données relatives à la consommation de gaz indiquées au chapitre « **Données techniques** », tableau 3. Un écart de  $\pm 5\%$  est admissible.
- Vérifier la pression d'alimentation en gaz en suivant les consignes du chapitre 7.3 « **Maintenance / Contrôle de la pression d'alimentation en gaz** ».

### Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires

L'appareil est réglé sur le type de gaz suivant :

#### Gaz naturel E

Vérifier quel type de gaz est fourni dans le pays d'installation et si nécessaire, changer le type de gaz dans l'appareil.

Les tableaux 1 et 2 dans le chapitre « **Données technique** » fournissent, selon les pays de destination, les informations suivantes :

- quels types de gaz peuvent être utilisés pour alimenter l'appareil
- les buses et les réglages pour chaque type de gaz.

Le numéro fourni dans le tableau 2 pour les buses correspondantes est apposé sur chaque buse.

Pour faire correspondre l'appareil au type de gaz, grâce auquel il sera efficacement utilisé, consulter les données du tableau 2 et réaliser les opérations suivantes :

- remplacer la buse du brûleur principal (UM)
- installer le régulateur d'air du brûleur principal à une distance (A)
- remplacer la buse du brûleur d'allumage (UP)
- effectuer le réglage de l'air du brûleur d'allumage (si nécessaire).
- Placer sur l'appareil l'étiquette correspondante indiquant la nouvelle source de gaz. Les buses et les étiquettes sont fournies avec l'appareil.

Remplacement de la buse du brûleur principal

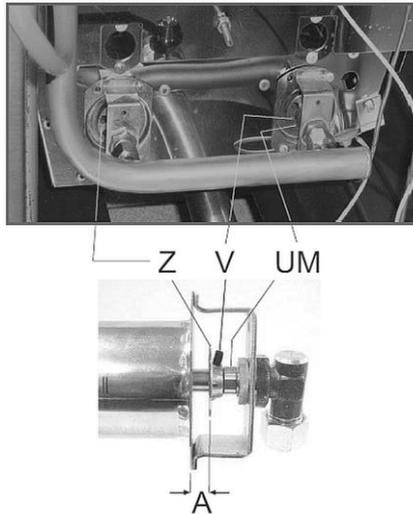


Fig. 3

1. Retirer le(s) sélecteur(s).
2. Dévisser la protection avant (panneau de commande) et la retirer de l'appareil.
3. Retirer le support de la buse.
4. Desserrer la vis V (fig. 3).
5. Enlever la buse du brûleur principal UM (fig. 3) et la remplacer par la buse correspondante au nouveau type de gaz (fournie avec l'appareil). Suivre les consignes du tableau 2.
6. Visser de nouveau la buse du brûleur principal (UM)
7. Le régulateur d'air Z (fig. 3) doit être réglé sur la distance A indiquée dans le tableau 2.
8. Bien serrer de nouveau la vis V.

### Remplacement de la buse du brûleur



Fig. 4

1. Retirer la protection avant / le panneau de commande
2. Dévisser le raccord R (fig. 4).
3. Enlever la buse UP et la remplacer par la buse indiquée dans le tableau 2 (fournie avec l'appareil).
4. Bien serrer de nouveau le raccord R (fig. 4).
5. Installer de nouveau les éléments retirés, dans l'ordre inverse.

- Une fois la buse remplacée, il est nécessaire de vérifier les fonctions de l'appareil, comme indiqué au chapitre « **Contrôle des fonctions** ».
- Enfin, remplacer l'ancienne plaque signalétique par une nouvelle; fournie avec l'appareil. Celle-ci contient les nouvelles données et le nouveau type de gaz.

### 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.

#### **AVERTISSEMENT!**

**Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

- Mettre de nouveau l'appareil en marche selon les consignes du chapitre « **Mise en marche de l'appareil** ».
- Contrôler si l'appareil ne présente pas de fuites de gaz (voir DVGW fiches TRGI/TRF).
- Contrôler l'allumage du brûleur.
- Contrôler l'image de la flamme.

## 6 Mode d'emploi



### 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 la paroi latérale 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 la paroi latérale 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. Retirer de l'appareil l'équipement (le couvercle, le caillebotis, le panier de friture).
2. Avant l'utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
3. Ensuite, sécher soigneusement l'appareil et les éléments accessoires.
4. Placer le(s) caillebotis dans la (les) cuve(s).

**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).**

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.

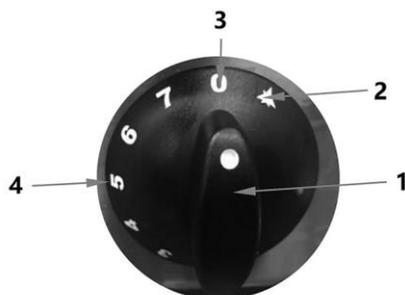
Le niveau d'huile doit être maintenu entre les indications « MIN » et « MAX » se trouvant dans la cuve. L'indication se trouve sur la paroi latérale de la cuve.

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).**

## Panneau de commandes



1. Manette
2. Allumage du brûleur d'allumage
3. Position Arrêt : (0)
4. Plage de réglage 1-7

Fig. 5

## Réglages

Le réglage de l'appareil (la température) se fait de manière continue à l'aide du sélecteur.

Le sélecteur possède les positions suivantes :

- Arrêt (0)
- Allumage du brûleur d'allumage (pos.2)
- Réglage 1 = 100 °C (température de friture min.)
- Réglage 7 = 185 °C (température de friture max.)

## Allumage de l'appareil

### Allumage du brûleur d'allumage

1. Appuyer sur le régulateur (1) et le tourner sur la position (2).
2. Presser jusqu'au bout le régulateur (1) et allumer le brûleur d'allumage à l'aide du bouton de l'allumeur piézo.
3. Maintenir pressé le régulateur (1) pendant environ 20 sec., et le relâcher ensuite. Si la flamme d'allumage s'éteint, répéter l'opération.

Vous pouvez voir la flamme d'allumage à travers l'oculaire.

### Allumage du brûleur principal

1. Tourner le sélecteur (1) de la position Arrêt (3) sur la position (2).
2. Tourner le sélecteur (1) sur l'une des positions (4), selon la température de traitement thermique souhaitée.

## Mode d'emploi

---

3. Pour de meilleurs résultats, attendre jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte avant de mettre les aliments dans le panier de friture dans la cuve.

### **AVERTISSEMENT!**

**Ne pas utiliser trop longtemps l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) dans des températures trop élevées, car elles perdent ainsi leur aptitude à l'emploi.**

**En cas de pauses prolongées entre les processus de friture, positionner le sélecteur de puissance sur la valeur la plus basse.**

### **Arrêt**

1. Pour éteindre le brûleur principal, tourner le régulateur sur la position (2).
2. Pour éteindre le brûleur d'allumage, maintenir pressé le régulateur et le tourner sur la position Arrêt. (3).

### **Friture profonde de produits alimentaires**

1. Placer les produits alimentaires préparés dans le panier de friteuse fourni.

#### **INDICATION !**

**En cas de surcharge, la température de l'huile de friture / de la graisse en barres (blocs) dans la cuve baisse et les produits deviennent très gras.**

Ne jamais surcharger le panier de friteuse.

2. Baisser lentement le panier de friteuse dans la cuve avec l'huile.
3. Placer le panier de friteuse sur le caillebotis.
4. Préparer les produits alimentaires dans la friteuse.
5. Après la friture, soulever avec précaution le panier de friteuse à l'aide de la poignée.
6. Accrocher le panier de friteuse à l'aide des crochets sur le support sur le boîtier de commande de l'appareil.
7. Bien égoutter les produits.
8. Régler le sélecteur de température sur la position « 0 », quand la friture s'achève et si l'appareil n'est plus utilisé.

### Vidange de l'huile de friture / graisse en barres (blocs) liquide

1. Remplacer l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) régulièrement lorsqu'elle ne remplit plus les exigences des normes légales.
2. Une fois l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) refroidie, vider la cuve et évacuer la graisse par le robinet de vidange dans un bac collecteur.
3. S'assurer que le bac soit stable.

#### **INDICATION !**

**Éliminer l'huile/la graisse de friture usagés dans un souci de respect de l'environnement et conformément aux règlements locaux en vigueur.**

## 7 Nettoyage et maintenance

### 7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant de nettoyer, fermer la vanne de l'alimentation en gaz.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus ou à bords tranchants peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

## 7.2 Nettoyage

1. En fin de jour de travail, nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer le panier de friteuse de la cuve.
3. Vider la cuve de l'huile de friture refroidie.

### **INDICATION !**

**Suivre les consignes du chapitre « Vidange de l'huile de friture / de la graisse en barres (en blocs) liquide ».**

4. Retirer le caillebotis de la cuve.
5. Laver la cuve à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge. Vidanger l'eau de nettoyage dans un récipient adapté à l'aide du robinet de vidange d'huile. Ensuite, rincer la cuve à l'eau claire et de nouveau vidanger l'eau à l'aide du robinet de vidange (du tuyau) d'huile.
6. Essuyer les surfaces de l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon très légèrement humidifié.
7. Laver le panier à frire, le couvercle et le caillebotis dans de l'eau chaude mélangée à un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire.
8. À la fin, tous les éléments lavés de l'appareil doivent être soigneusement séchés.
9. Placer de nouveau dans l'appareil les éléments retirés.

FR

## 7.3 Maintenance

### **ATTENTION !**

**Toute intervention sur l'appareil peut être effectuée uniquement par un personnel qualifié spécialisé.**

Il est conseillé de faire réaliser l'entretien de l'appareil par un technicien qualifié et agréé, au moins deux fois par an.

Procéder aux opérations de maintenance suivantes :

- Contrôle de fonctionnement des éléments de réglage et de protection disponibles ;
- Contrôle de la flamme ;
- Contrôle de l'allumage ;
- Contrôle de sécurité de la flamme ;
- Contrôle des fonctions.

Mettre en marche l'appareil en suivant les consignes du chapitre « **Mode d'utilisation** » et contrôler :

- la pression de l'alimentation en gaz (voir le chapitre suivant).
- l'allumage correct des brûleurs et le fonctions de l'extracteur des vapeurs (la cheminée).

### **Contrôle de la pression d'alimentation en gaz**

Utiliser un manomètre conforme d'une résolution minimale de 0,1 mbar.

- Retirer le panneau de commande.
- Retirer la vis de fixation du raccord de pression.
- Raccorder le manomètre.
- Réaliser la mesure sur l'appareil en fonctionnement.
- Débrancher le manomètre et fixer de nouveau la vis de fixation au raccord de pression.

### **ATTENTION !**

**Si la pression d'alimentation en gaz dépasse ou n'atteint pas les valeurs limites (min. - max.) du tableau 2, arrêter l'appareil et contacter la compagnie de gaz locale.**

### **Entretien réalisé par un technicien**

Faire appel à un technicien agréé au moins deux fois par an, pour le nettoyage de l'intérieur de l'appareil.

## 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.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Problème	Cause probable	Élimination
Le brûleur d'allumage ne s'allume pas	Pression d'alimentation en gaz insuffisante	Vérifier l'alimentation en gaz
	Conduite ou buses bouchées	Contacteur le service après-vente
	La bougie d'allumage n'est pas correctement raccordée ou elle est endommagée	Fixer la bougie d'allumage ou la remplacer
	L'allumeur ou la conduite de la bougie d'allumage sont endommagés	Contacteur le service après-vente
	Manette endommagé	Contacteur le service après-vente
Le brûleur d'allumage ne s'allume pas ou s'éteint une fois le manette ou la pièce piézo relâchés	L'élément thermique n'est pas correctement raccordé au manette	Contacteur le service après-vente
	L'élément thermique est endommagé ou insuffisamment réchauffé par le brûleur d'allumage	Répéter le processus d'allumage
	Manette endommagé	Contacteur le service après-vente
	Le manette n'a pas été pressé suffisamment longtemps.	Maintenir pressé le manette pendant env. 20 secondes.
	Installation de gaz endommagée	Contacteur le service après-vente

Problème	Cause probable	Élimination
Le brûleur principal ne s'allume pas si le brûleur d'allumage est allumé	Perte de pression dans la conduite d'alimentation en gaz	Vérifier l'alimentation en gaz
	Conduite ou buses bouchées	Contacteur le service après-vente
	Manette endommagé	Contacteur le service après-vente
	Le brûleur principal est endommagé ou les orifices de sortie de gaz sont bouchés	Contacteur le service après-vente
Le réglage de la puissance de chauffe n'est pas possible	Manette endommagé	Contacteur le service après-vente

## 9 Élimination des déchets

FR

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.

### Huile de friture usagée

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