Manuel d’instructions



2026-11-17

Sauteuse à bascule électrique 400 V / 3N

BRM 780 E

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. RACCORDEMENT D'EAU 4

7. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

8. MODE D‘EMPLOI 5

9. VIDANGE DE LA CUVE 6

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 7

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]
800	900	900	157.40	10.500

Alimentation	Volume de la cuve [L]	Capacité volumique du récipient [l]	Volume utilisable [l]	Épaisseur du fond
400 V / 3N - 50 Hz	50	50.00	50	12.00

Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Température maximale de l'appareil [° C]	Température minimale de l'appareil [° C]	Volume brut [m3]
800	1080	300	50	0.726

Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Épaisseur de la plaque supérieure [mm]
0.526	167.50	840	1.50

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	**Matériaux de construction**
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

5. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

6. RACCORDEMENT D'EAU

Le raccordement à l'eau se fait à l'aide de tuyaux d'arrivée avec un filetage G1/2. L'alimentation en eau doit être équipée de fermetures séparées, librement accessibles et à portée de l'appareil. Le dispositif comprend des clapets anti-retour. L'eau destinée au remplissage de l'espace du duplicateur doit être adoucie - maximum de 5° sur l'échelle française de dureté de l'eau. La pression de l'eau fournie doit être comprise entre 50 et 300 kPa.

7. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres

conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)
- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux conditions fixées par la loi
- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

8. MODE D'EMPLOI

Attention !

Avant d'utiliser l'appareil, vous devez retirer le film protecteur de la tôle d'acier inoxydable sur toute la surface, puis le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, y compris la cuve. Ensuite, essuyez-le avec un chiffon imbibé d'eau propre. Séchez la cuve avec un torchon, enduisez le fond de la cuve avec de l'huile de table et faites chauffer le fond à une température de 230°C. Avant la cuisson, il est nécessaire de réaliser un premier brûlage pour le fond en alliage d'acier de la cuve. Pour le fond en alliage d'acier, il est important de veiller à un entretien régulier après chaque cycle de cuisson. Le fond en alliage d'acier de la cuve est principalement destiné à fonctionner avec de l'huile. Si le nettoyage de la cuve est effectué avec des produits chimiques, il est nécessaire de procéder à un premier brûlage de la cuve par la suite. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé comme friteuse ou en remplacement de celle-ci ! Le brûlage de la cuve se manifeste par une coloration, ce qui est tout à fait normal et ne constitue pas un défaut. Pour la cuisson, nous recommandons un fond en acier inoxydable.

N'oubliez pas que le niveau monte lorsque l'aliment est inséré.

Attention !

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. N'utilisez l'appareil que sous surveillance constante. Vous pouvez préparer différents aliments dans la sauteuse (par exemple, cuire des boulettes, des pommes de terre, des sauces, des soupes et frire à une température maximale de 230 °C). Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque la sauteuse est vide.

Allumer et éteindre l'appareil

Tournez le bouton de commande vers la droite et réglez la plage de température souhaitée sur l'échelle 50 - 300 °C. Un voyant orange indique la mise en marche de l'appareil et un voyant vert indique le fonc-

tionnement des éléments chauffants. Lorsqu‘il s‘éteint, la température souhaitée sur l‘échelle est atteinte.

L‘appareil s‘éteint en tournant le bouton sur la position „O“.

Attention :

N‘oubliez pas qu‘à des niveaux plus élevés, le contenu peut déborder pendant la cuisson, ne laissez donc pas l‘appareil sans surveillance.

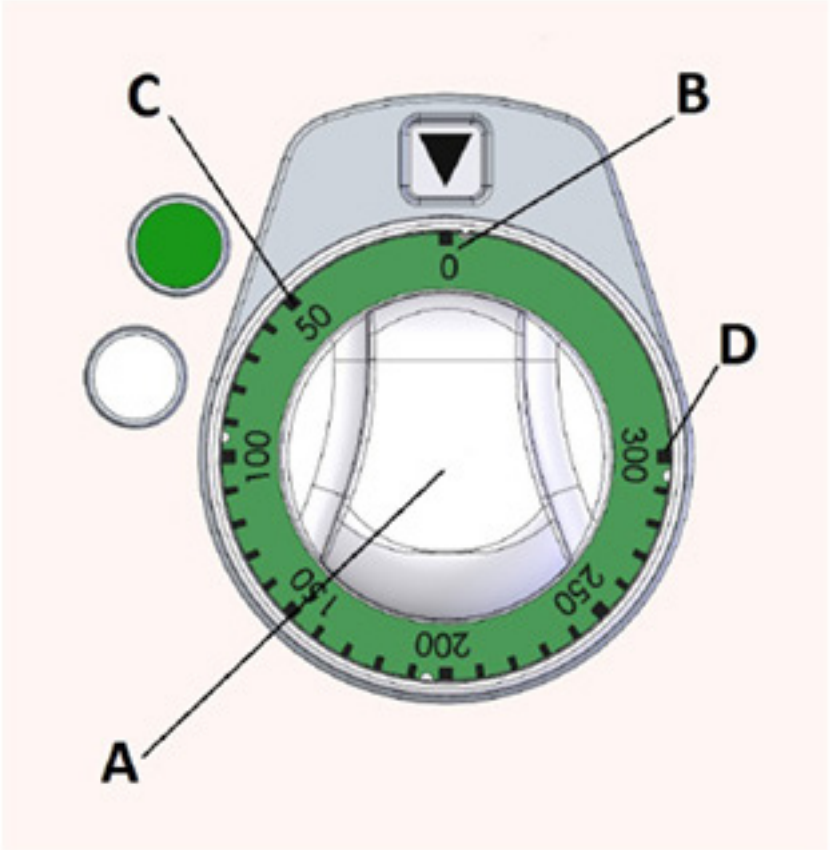
Remplissage de la cuve

Ouvrez le robinet (vers la gauche) pour remplir la cuve et, après avoir rempli la quantité nécessaire, refermez-le (vers la droite). Remplissez la cuve uniquement lorsque le couvercle est ouvert.

Vidange de la cuve

Utilisez la roue de manœuvre pour incliner la cuve dans la position nécessaire à sa vidange. ATTENTION ! Avant de vider la cuve, placez sous le trop-plein un récipient approprié d‘une capacité suffisante et résistant aux hautes températures. Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation du contenu chaud. En position maximale, la cuve sera complètement vidée. Après avoir vidé la cuve, ramenez-la à sa position de travail. ATTENTION ! Effectuez toute manipulation de la cuve lorsque le chauffage est éteint.

! AVANT D‘UTILISER L‘APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, LISEZ ATTENTIVEMENT LE MODE D‘EMPLOI !



A - Bouton de réglage

B - Position d'arrêt

C - Position minimum

D - Position maximale

9. VIDANGE DE LA CUVE

Lors de l‘inclinaison manuelle de la cuve, procédez comme suit:

1. Placez un récipient suffisamment grand et résistant à la chaleur sous la vidange.

2. Laissez refroidir le contenu de la cuve après la friture.
3. Déployez la poignée de manœuvre sur la roue de contrôle.
4. Commencez à tourner la roue vers la droite pour lever la cuve et vers la gauche pour l'abaisser.
5. Soulevez la cuve aussi doucement que possible pour éviter tout balancement.

Avertissement : Ne jamais vider l'huile de la cuve à une température de friture. Faites preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation de la cuve et de son contenu, car certaines parties peuvent être chaudes même après le refroidissement du contenu. Lors de l'inclinaison motorisée, respectez les avertissements ci-dessus.

Pour l'inclinaison motorisée de la cuve, respectez les avertissements ci-dessus. L'inclinaison électrique se fait à l'aide du bouton d'inclinaison. Pour incliner la cuve, appuyez sur la flèche vers le haut, et pour ramener la cuve à sa position initiale, appuyez sur la flèche vers le bas.

ATTENTION : FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE L'INCLINAISON DE LA CUVE, IL Y A UN RISQUE DE BLESSURE !

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**