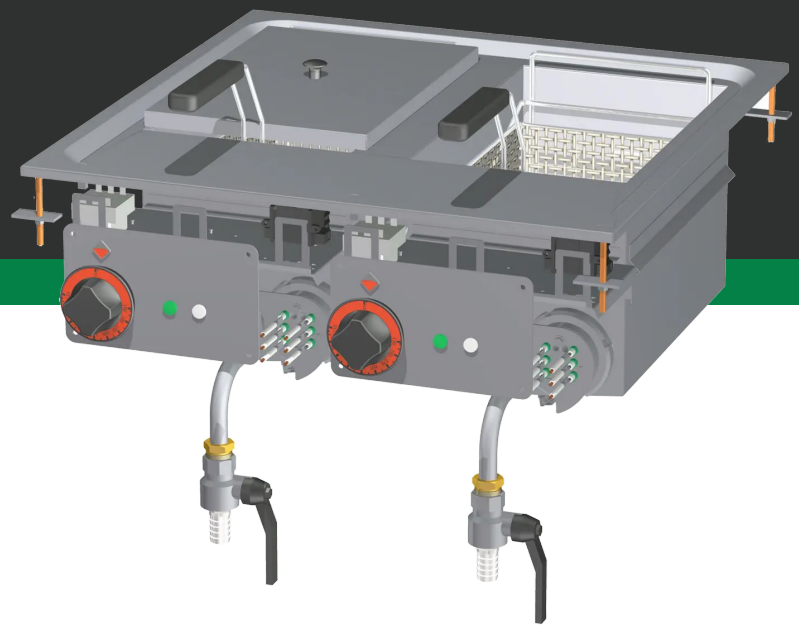
# Manuel d’instructions



2026-11-14

## Friteuse drop-in électrique double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N
## F2/10D-66ET

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. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. MODE D'EMPLOI 6

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 8

## 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] |
|---|---|---|---|---|
| 600 | 390 | 390 | 30.00 | 13.200 |

| Alimentation | Volume de la cuve [L] | Ratio puissance / litre [kW / l] | Profondeur brute [mm] | Hauteur brute [mm] |
|---|---|---|---|---|
| 400 V / 3N - 50 Hz | 10 | 0.66 | 690 | 610 |

| Température maximale de l'appareil [° C] | Température minimale de l'appareil [° C] | Nombre de cuves | Nombre de paniers | Nombre de cavités |
|---|---|---|---|---|
| 190 | 50 | 2 | 2 | 2 |

| Production de frites [kg / h] | Volume brut [m3] | Volume net [m3] | Poids brut [kg] | Largeur brute [mm] |
|---|---|---|---|---|
| 20 | 0.265 | 0.140 | 35.00 | 630 |

## 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. 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.**

| Modèles | Dimension (cm) | Volume du tube (l) | Tension | Puissance (kW) | Courant (A) | Taille du câble (mm2) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| F10D-64ET | 40 x 60 x 46 | 10 | 400 V / 3N / 50 Hz | 6,6 | 9,57 | 5 x 1,5 mm² |
| F2/10D-66ET | 60 x 60 x 46 | 10 + 10 | 400 V / 3N / 50 Hz | 13,2 | 19,13 | 5 x 2,5 mm² |
| F18D-64ET | 40 x 60 x 46 | 18 | 400 V / 3N / 50 Hz | 13,5 | 19,5 | 5 x 2,5 mm² |
| F2/8D-64ET | 40 x 60 x 46 | 8 + 8 | 400 V / 3N / 50 Hz | 12 | 17,39 | 5 x 2,5 mm² |

Raccordement du câble d‘alimentation au réseau électrique :

Avant de raccorder l‘appareil à l‘installation électrique, il est nécessaire de vérifier que l‘installation électrique nouvelle ou réparée a été correctement câblée par son entrepreneur et qu‘un rapport d‘inspection a été établi sur la capacité à faire fonctionner le système électrique en toute sécurité. Nous déconseillons de raccorder l‘appareil au réseau électrique si cette condition n‘est pas remplie !

Installation de l’alimentation électrique

Le câble d’alimentation de l’appareil doit être protégé individuellement par un disjoncteur approprié dont le courant nominal dépend de la puissance et du type de l’appareil installé. La valeur recommandée du disjoncteur pour le type d’appareil est indiquée dans le tableau des valeurs. Vérifiez la puissance de l’appareil sur la plaque signalétique située à l’arrière de celui-ci.

L’appareil doit être raccordé directement au réseau ; il est nécessaire d’installer entre l’appareil et le réseau un interrupteur offrant une distance minimale de 3 mm entre chaque contact, conforme aux normes en vigueur et à la charge.

La liaison de terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompue par cet interrupteur.

Le câble d‘alimentation doit être placé de telle sorte qu‘il n‘atteigne en aucun point une température supérieure de 50 o C à la température ambiante.

Il doit être acheminé de manière à ne pas pouvoir être endommagé mécaniquement au cours du fonctionnement normal et de l‘entretien, et être suffisamment long et adéquat pour permettre la manipulation de l‘appareil en cas d‘entretien.

Avant de raccorder l‘appareil au réseau électrique, il est nécessaire de vérifier si.. :

le disjoncteur d‘alimentation et le câblage interne peuvent supporter la charge de l‘appareil (voir l‘étiquette de la matrice)

la distribution est équipée d‘une mise à la terre efficace conformément aux normes (CSN) et aux conditions prévues

par la loi

- la prise ou l‘interrupteur de l‘alimentation est facilement accessible depuis l‘appareil

Nous recommandons l‘utilisation de câbles flexibles H07RN-F, sauf indication contraire dans les instruc-

tions d‘installation (il s‘agit des instructions d‘installation !), ou d‘un câble approuvé par CSN pour le type d‘appareil en fonction de son emplacement et de la nature de son fonctionnement. Le fil de terre (jaune-vert) doit être plus long que les autres fils et ne doit pas être raccordé à l‘interrupteur ou interrompu d‘une autre manière. Les câbles doivent être placés librement et ne doivent pas gêner le fonctionnement normal de l‘appareil, ils doivent être suffisamment éloignés du plan de travail et suffisamment longs pour permettre la manipulation de l‘appareil à des fins de nettoyage et d‘entretien. Le câble ne doit pas entrer en contact avec des matériaux combustibles tels que tapis, nappes, etc. et ne doit pas être exposé à des objets tranchants ou soumis à des contraintes mécaniques.

Le fil de terre „PE“ doit être connecté à tous les appareils électriques dotés de vis ou de bornes marquées „PE“. Il est recommandé de raccorder un fil de terre de protection „PE“ distinct pour chaque appareil.

La taille du câble d‘alimentation recommandée pour le type d‘appareil est indiquée dans le tableau des valeurs.

Les appareils raccordés en permanence et les appareils équipés d‘une pince ou d‘une borne de mise à la terre doivent être raccordés au conducteur de protection. Il est recommandé de raccorder un protecteur de courant séparé au circuit de chaque appareil.

Après avoir été raccordé au réseau, l‘appareil doit être contrôlé et un rapport d‘inspection doit être établi afin de

s‘assurer que l‘appareil fonctionne en toute sécurité.

NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON-RESPECT DE CES RÈGLES, RECOMMANDATIONS ET NORMES APPLICABLES.

## 7. MODE D'EMPLOI

N'utilisez l'appareil que sous surveillance.

- Utilisez toujours de l'huile fraîche - une grande quantité d'huile usagée peut s'enflammer.
- Les aliments doivent être secs avant d'être frits - l'huile risque de grésiller si les aliments sont mouillés ou humides.
- Il est conseillé de frire 1 kg d'aliments à la fois.
- Si l'huile descend en dessous du niveau minimum, le risque d'incendie est plus élevé.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche sans huile.

Ces appareils permettent de frire des frites, des légumes, du poisson, etc.

Allumer





Vérifiez que le robinet de vidange situé à l'intérieur de l'orifice est fermé (position horizontale).

Remplissez la cuve d'huile jusqu'à la hauteur de l'intérieur de la cuve (entre le minimum et le maximum).

Allumez l'interrupteur. Tournez le bouton de "O" à la position souhaitée entre 100° et 180° et les voyants blanc et vert s'allument. Le voyant vert indique la présence de courant électrique. Le voyant blanc indique que le chauffage fonctionne. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant s'éteint.

Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton sur la position "O".

Pour utiliser la friteuse avec un produit autre que de l'huile (par exemple du saindoux), le thermostat doit d'abord être réglé sur une valeur basse (par exemple 110°C) lors du premier cycle (démarrage à froid).

Ce n'est que lorsque toute la masse a été dissoute que le thermostat peut être réglé au niveau maximum.

Vidange du bain



L'utilisateur doit se munir d'un récipient approprié pour vidanger l'huile du bain. Ce récipient doit être fait d'un matériau résistant à la chaleur et doit être construit de manière à ce que l'huile n'éclabousse pas et ne présente donc pas de danger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Lors du nettoyage, ne jamais laver l'extérieur de l'appareil avec un jet d'eau direct ou de l'eau sous pression.

Avant de procéder au nettoyage, coupez l'alimentation en gaz et en électricité.

Ne pas nettoyer l‘appareil :

- à l’eau sous pression
- avec une brosse métallique
- avec des produits agressifs, corrosifs ou caustiques
- avec des produits contenant des particules abrasives
- avec du chlore

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. L'entretien quotidien de l'appareil prolonge sa durée de vie et sa fonctionnalité. Les pièces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et du détergent, puis lavées avec du détergent et essuyées.

Interruption de service :

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être soigneusement lavé et recouvert d'une couche protectrice par des moyens appropriés et débranché de l'alimentation en gaz et en électricité.

Instructions d'urgence :

Débranchez l'appareil et appelez un technicien.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Lors du nettoyage, ne jamais laver l'extérieur de l'appareil avec un jet d'eau direct ou de l'eau sous pression.

Nettoyage du verre

Le verre doit être nettoyé avec un produit à base de vinaigre ou de citron adapté au nettoyage et au dégraissage de la céramique et du verre.

Nous recommandons que le verre ne soit pas complètement froid lors du nettoyage. Commencez par ramollir les éclaboussures, les graisses brûlées et autres résidus alimentaires sur le verre à l‘aide d‘un chiffon humide, puis enlevez- les à l‘aide d‘un grattoir pendant qu‘il est encore chaud, afin d‘éviter toute détérioration

l‘état de la surface du verre.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou caustiques.

Avant de procéder au nettoyage, coupez l‘alimentation en gaz et en électricité. Ne pas nettoyer l‘appareil :

- à l’eau sous pression
- avec une brosse métallique
- avec des produits agressifs, corrosifs ou caustiques
- avec des produits contenant des particules abrasives
- avec du chlore

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. L'entretien quotidien de l'appareil prolonge sa durée de vie et sa fonctionnalité. Les pièces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et du détergent, puis lavées avec du détergent et essuyées.

Interruption de service :

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être soigneusement lavé et recouvert d'une couche protectrice par des moyens appropriés et débranché de l'alimentation en gaz et en électricité.

Instructions d'urgence :

Débranchez l'appareil et appelez un technicien.

## 8. 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.**