Manuel d’instructions



2026-11-17

Cuiseur à pâtes électrique remplissage automatique 400 V / 3N
CPAD-64ET

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 6

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 10

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]
400	510	510	15.00	7.800

Alimentation	Volume de la cuve [L]	Profondeur brute [mm]	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	Hauteur brute [mm]
400 V / 3N - 50 Hz	25	690	220	540

Température maximale de l'appareil [° C]	Température minimale de l'appareil [° C]	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Nombre de GN / EN
110	30	1	0	1

Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
0.235	0.122	22.00	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. 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.**

Modèles	Tension	Puissance (kW)	Courant (A)	Taille du câble (mm2)
CPD-64ET	400V~3N 50/60 Hz	7,8	11,3	5 x 1,5 mm^2
CPD-84ET	400V~3N 50/60 Hz	13,5	19,57	5 x 2,5 mm^2
CPAD-64ET	400V~3N 50/60 Hz	7,8	11,3	5 x 1,5 mm^2
CPAD-84ET	400V~3N 50/60 Hz	13,5	19,57	5 x 2,5 mm^2

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 séparément par un disjoncteur approprié du courant nominal, en fonction de la puissance absorbée et du type d'appareil installé. La valeur du disjoncteur recommandée pour le type d'appareil est indiquée dans le tableau des valeurs. Vérifiez l'intensité nominale de l'appareil sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil. Branchez l'appareil directement sur le réseau électrique. Il est indispensable d'intercaler un disjoncteur entre l'appareil et le réseau avec une distance minimale de 3 mm entre chaque contact, ce qui correspond aux normes et aux charges applicables. Le fil de terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu 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°C à la température ambiante.

Il doit être acheminé de telle sorte qu'il ne puisse être endommagé mécaniquement au cours des opérations normales de fonctionnement et d'entretien et qu'il soit suffisamment résistant

et d'une longueur suffisante pour permettre la manipulation de l'appareil en cas d'entretien.

Avant de brancher l'appareil sur le 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 instructions 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, ils doivent être suffisamment éloignés du plan de travail et suffisamment longs pour permettre la manipulation de l'appareil en cas 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 pointus 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 connecter 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.

8. MODE D'EMPLOI

Le cuiseur de pâtes peut cuire des pâtes, des légumes, du riz, des œufs, des légumineuses, etc.

Attention !

Remplissez la cuve d'eau avant de commencer l'ébullition. Remplissez la cuve jusqu'au repère indiquant le niveau maximum de l'eau dans la cuve.

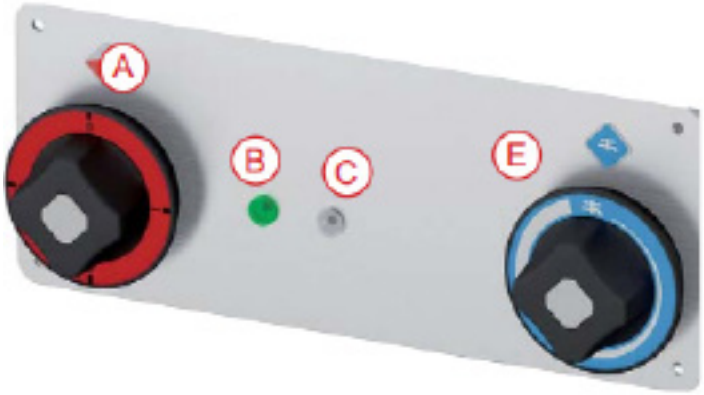
N'utilisez jamais l'appareil si l'eau est en dessous du niveau minimum ou au-dessus du niveau maximum. Vous risquez d'endommager l'appareil ou de faire déborder l'eau chaude !

Activation et désactivation du CDP

Tournez le bouton de commande (A) vers la droite et réglez la température souhaitée sur l'échelle entre 50 et 110°C.

Le voyant blanc (C) indique la mise en marche de l'appareil et le voyant vert (B) indique le fonctionnement des éléments chauffants. Lorsqu'il s'éteint, la température souhaitée sur l'échelle est atteinte.

Eteindre l'appareil en tournant le bouton sur la position "O".



Avertissement :

Lorsque vous remplissez les paniers de pâtes, n‘oubliez pas que les pâtes augmentent considérablement de volume pendant la cuisson. Si vous remplissez trop les paniers, les pâtes risquent de s‘écouler des paniers dans la cuve.

Remplissage et vidange

Avant de remplir l‘eau, vérifiez que la vanne de sortie (D) est fermée. Ouvrez la vanne de remplissage sur le panneau avant (E) et remplissez la baignoire jusqu‘au repère du niveau maximum.

Il faut toujours évacuer l‘eau de l‘appareil à froid (max. 60°C). Le non-respect de cette consigne peut entraîner des

blessures ou endommager la soupape de décharge.

Suivez la procédure suivante pour la vidange :

- Laissez l‘eau se refroidir après l‘opération
- Ouvrez la porte d‘entrée
- Ouvrez le robinet et vidangez le contenu du bain
- Après la vidange, nettoyez le bain et le filtre des grosses saletés
- Fermez la vanne de sortie
- Avant toute utilisation, remplissez la baignoire d‘eau jusqu‘au niveau maximum



Allumer et éteindre le CPD



Lorsque l‘appareil est allumé, le voyant rouge clignote brièvement pendant environ 1/2 seconde.

- S‘il n‘y a pas d‘eau dans le réservoir, le voyant rouge continue de clignoter.
- Ouvrez le robinet et remplissez le réservoir jusqu‘au repère de niveau ; le remplissage doit être supérieur au niveau minimum mais ne doit pas dépasser le niveau maximum indiqué sur le réservoir.
- Pour les modèles à commande automatique, le remplissage de l‘eau commence. Le niveau souhaité peut être sélectionné en appuyant sur le bouton portant le symbole (niveau élevé pour la cuisson des pâtes, niveau bas pour la cuisson à la vapeur)

Remarque

Si l‘eau n‘atteint pas le capteur de niveau, le contrôleur de capteur de niveau ne permet pas au capteur de niveau de

chauffer le chauffage.

- Tournez le bouton de commande correspondant à la plaque de la position „0“ au degré de chauffage souhaité de 1 à 5
- La lumière blanche s‘allume lorsque le chauffage est en marche.

Éteindre l‘appareil

Tournez le bouton en position „0“. Ce bouton arrête complètement l‘alimentation.

Vider le réservoir

Pour ce faire, il faut ouvrir le robinet de vidange (levier en position verticale), qui n‘est accessible que par la porte située dans le soubassement de l‘appareil.

Remarque

Il est recommandé d‘effectuer cette opération avec de l‘eau qui n‘est pas trop chaude.

Thermostat de sécurité

L‘appareil est équipé d‘un thermostat de sécurité qui coupe l‘alimentation en énergie de l‘élément chauffant si la température de ce dernier dépasse 180 °C. En cas de fonctionnement à sec, le thermostat se déclenche après quelques secondes. Pour reprendre le fonctionnement, il suffit de retirer l‘écrou fileté situé sur la face avant de l‘appareil et d‘appuyer pendant quelques secondes sur le bouton rouge du thermostat à l‘aide d‘un tournevis. Si le problème se reproduit même lorsque le réservoir est plein d‘eau, appelez l‘assistance.

Cuiseur de pâtes à décollage automatique

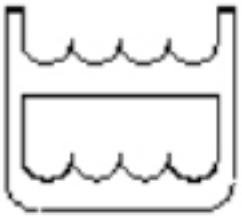
Si la sonde ne détecte pas d‘eau dans le réservoir, le système rétablit le niveau correct et arrête le système après 15 secondes. Si la sonde détecte de l‘eau, elle active immédiatement l‘élément chauffant et, après 3 secondes, le remplissage automatique est interrompu. Le système surveille la phase de remplissage avec TIME-OUT.

- Bouton de remplissage lent



Lorsque le bouton de remplissage lent est activé, le système remplit le réservoir lentement afin d'éviter la formation de mousse.

- Bouton de remplissage lent



- Bouton de remplissage lent

La touche "niveau" détermine le niveau d'eau dans la cuve : niveau haut pour la cuisson des pâtes, niveau bas pour la cuisson à la vapeur.

Avertissement

Veillez à ce que le capteur de niveau reste propre !

AAttention

Si la sonde ne détecte pas d'eau dans le réservoir pendant plus de 15 secondes, le système désactive l'élément chauffant ; une alarme est signalée par le clignotement du voyant rouge.

Lorsque la sonde détecte à nouveau de l'eau, l'élément chauffant se réactive et le voyant rouge s'éteint.

- TIME-OUT

Dès que la sonde de niveau est découverte, le microcontrôleur active un minuteur interne pour la durée de cette phase.

Si le remplissage dure (de manière continue) plus de 350 secondes, le système bloque le fonctionnement et le voyant de contrôle rouge s'allume en continu pour signaler l'alarme.

Pour réinitialiser l'état d'alarme, éliminez d'abord la cause qui a déclenché celle-ci (sondes de niveau endommagées ou déconnectées, problèmes du système d'alimentation en eau, robinet de vidange resté ouvert, etc.), puis éteignez et rallumez le système.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Ne nettoyez pas l'appareil avec :

- de l'eau sous pression
- une brosse métallique
- des produits agressifs ou corrosifs, ni des substances caustiques
- des produits contenant des particules abrasives
- 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.

9. 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.**