Manuel d’instructions



2026-10-11

Sauteuse à bascule à gaz
BRM 780 G

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3
2. DONNÉES TECHNIQUES 3
3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ 3
4. EMPLACEMENT GAZ 4
5. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 4
6. INSTALLATION 5
7. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES 5
8. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ 5
9. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE 6
10. RACCORDEMENT D'EAU 6
11. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ 6
12. VÉRIFICATION DES RÉGLAGES DE L‘APPAREIL EN FONCTION DU TYPE DE GAZ 6
13. MODE D‘EMPLOI 7
14. VIDANGE DE LA CUVE 10
15. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 11

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 gaz [kW]	Volume utilisable [l]
800	900	900	163.40	12.000	50

Épaisseur du fond	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Température maximale de l'appareil [° C]	Température minimale de l'appareil [° C]	Volume brut [m3]
12.00	800	1080	300	50	0.726

Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Épaisseur de la plaque supérieure [mm]
0.526	173.50	840	1.50

La puissance thermique nominale maximale et réduite, exprimée en kW, est basée sur la valeur Hi du gaz utilisé. Si le produit est connecté au GPL, la bouteille de gaz doit se trouver dans des pièces suffisamment ventilées.

3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
A1	I2ELL	20, 20	G20,G25	DE
A1	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
A1	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY , FR
A1	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
A1	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
A1	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
A1	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
A1	II2ELL3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
A1	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
A1	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
A1	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
A1	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
A1	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

4. EMPLACEMENT GAZ

Pour un fonctionnement et un emplacement corrects de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les directives et normes du pays en question. 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 séparément ou en série avec des appareils de notre production. 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. **Le plus petit débit d'air requis depuis l'espace extérieur pour les appareils de conception A est compris entre 5 et 20 m3/h, selon le type d'appareil. Cela dépend des réglementations d'installation du pays de destination. Pièces d'électroménager fournies par le fabricant ou son représentant, l'ouvrier effectuant l'installation ne doit pas reconstruire le produit. L'appareil doit être installé dans un environnement correctement ventilé.**

5. 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

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
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

6. 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.

7. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES

Les appareils électroménagers doivent être vérifiés pour vérifier leur apport thermique: La puissance thermique est indiquée sur l'étiquette ou vous pouvez la trouver dans ce manuel. Il est nécessaire de vérifier d'abord si l'appareil est conçu pour le même type de gaz qui sera utilisé et donc si l'indication sur l'étiquette correspond au type de gaz qui sera utilisé. Pour le convertir à un autre type de gaz, il faut vérifier si le type de gaz marqué correspond à ce qui est recommandé dans ce manuel. La pression est mesurée avec un manomètre de la sensibilité nécessaire. Le manomètre est connecté à l'endroit approprié, il est donc nécessaire de dévisser la vis avec le bouchon hermétique et de connecter le manomètre. Après avoir terminé la mesure, il est nécessaire de revisser la vis et de vérifier son serrage.

8. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ

Le gaz doit être raccordé par un tuyau d'une longueur maximale de 1,5 mètre de tuyau flexible en acier galvanisé, en cuivre ou en acier conformément aux normes de mise à la terre applicables. Chaque appareil doit avoir un robinet fermable à l'entrée pour arrêter facilement l'alimentation en gaz. Après avoir installé l'appareil, nous devons vérifier les éventuelles fuites de gaz. Ne vérifiez jamais les fuites avec un feu ouvert. Des matériaux qui ne provoquent pas de corrosion, par exemple une solution d'eau savonneuse, doivent être utilisés pour vérifier les fuites de gaz. Les appareils ont subi une inspection approfondie du fabricant, les données sur le type de gaz, la pression et le type de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette avec les caractéristiques. Les bouteilles de GPL doivent être équipées d'un contrôleur qui correspond à la pression du gaz indiquée sur l'étiquette de l'équipement conformément à la législation du pays applicable.

9. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE

Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau en acier ou en cuivre adapté aux exigences nationales en vigueur. Celui-ci doit être vérifié régulièrement et remplacé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet de fermeture et d'un robinet rapide. Le raccord rapide doit être librement accessible et à portée de l'appareil. Après l'installation, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Pour déterminer les fuites, nous utilisons de l'eau savonneuse ou des sprays de détection afin de déterminer d'éventuelles fuites. N'utilisez pas de substances corrosives ! Tous nos électroménagers sont soigneusement inspectés. Le type de gaz, la pression et la désignation de la catégorie concernée sont indiqués sur l'étiquette de production. Raccordement au gaz liquide : La pression pour le raccordement du gaz liquéfié doit être de 28 ou 30 mbar pour le propane/butane et de 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 25 mbar ou supérieure à 37 mbar, il ne faut pas raccorder l'appareil Raccordement au gaz naturel : La pression lors du raccordement au méthane doit être de 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 15 mbar ou supérieure à 22,5 mbar, il ne faut pas connecter l'appareil

10. 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.

11. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglementés pour le gaz naturel (voir étiquette signalétique). La conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée uniquement par un technicien agréé. Les buses pour différents types de gaz sont dans un sachet emballé avec la marmite et sont marquées en centièmes de mm (tableau des données techniques).

Type de produit	Allumage	Levage de la cuve	Matériau du fond de la cuve	Volume de la cuve (l)	Puissance (kW)
BR-780 G	plus léger	Manuel	FE	50	12
BR-780 G/N	plus léger	Manuel	INOX	50	12
BRM-780 G	plus léger	Motorisé	FE	50	12
BRM-780 G/N	plus léger	Motorisé	INOX	50	12

	9,45 kWh/m3 G20 NATURAL GAS (20,25) mbar	8,12 kWh/m3 G25 NATURAL GAS (20,25) mbar	12,68 kWh/kg G30 BUTAN (30)mbar	12,87 kWh/kg G31 PROPAN 37mbar
Diamètre de la buse du brûleur 1/100mm	310	310	175	165
Diamètre de la buse du brûleur pilote 1/100mm	51	51	30	30
Surtension à la buse - pleine puissance (mbar)	9	13,5	26	26
Réglage de l'air (mm)	11	11	10	10
Consommation de gaz	1,27	1,477	0,946	0,932

12. VÉRIFICATION DES RÉGLAGES DE L'APPAREIL EN FONCTION DU TYPE DE GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglementés pour le gaz naturel (voir étiquette signalétique). La conversion

ou l‘adaptation à un autre type de gaz ne peut être effectuée que par un technicien agréé. Les gicleurs pour les différents types de gaz se trouvent dans le sachet fourni avec l‘appareil et sont marqués en centièmes de mm (tableau des données techniques du brûleur).

Remplacement du gicleur :

Pour remplacer la buse, il faut enlever le panneau frontal, insérer le régulateur d‘air après avoir desserré la vis M5, dévisser la buse d‘origine et visser la nouvelle buse à l‘aide de la clé 13. Le régulateur d‘air doit ensuite être réglé sur la nouvelle valeur. Les dimensions pour chaque gaz sont indiquées dans le tableau des données techniques du brûleur.

Il faut ensuite remplacer le gicleur du brûleur pilote. Le tuyau d‘entrée du brûleur pilote est démonté à l‘aide de la clé 10 et retiré. Le gicleur se trouve entre l‘extrémité du tuyau et le brûleur pilote. Après l‘avoir remplacé et avoir remonté le tuyau d‘alimentation, il faut vérifier l‘étanchéité du joint.

Réglage de la pression :

La pression est mesurée à l‘aide d‘un manomètre avec la sensibilité nécessaire. Le manomètre est connecté à l‘endroit approprié après avoir dévissé la vis avec le bouchon hermétique. La vis de réglage de la pression est accessible après avoir retiré le capuchon. La pression est réglée à la valeur indiquée dans le tableau des données techniques des brûleurs. Une fois la mesure terminée, il est nécessaire de revisser la vis et de vérifier son étanchéité.

Important :

Après l‘adaptation de l‘appareil à un autre type de gaz, le changement de gaz doit être indiqué sur l‘étiquette de l‘appareil.

Mise en service et vérification du fonctionnement :

- Après le raccordement de l‘appareil à l‘alimentation, l‘appareil, l‘ensemble de l‘installation et le fonctionnement de l‘appareil doivent être testés.
- Les points suivants doivent notamment être vérifiés :

-Vérifier que tous les raccordements ont été effectués conformément aux instructions d‘installation fournies.

-Vérifier que toutes les normes et règles de sécurité applicables, ainsi que les prescriptions et directives pertinentes, ont été respectées.

-Vérifier que les appareils ne présentent pas de fuites de gaz

-Vérifier l‘absence de fuites au niveau de l‘alimentation en eau

-Vérifier l‘allumage des brûleurs

-Vérifier la stabilité de la flamme

- Si l‘appareil est remplacé par un autre type de gaz, changer la plaque signalétique.

13. MODE D‘EMPLOI

Attention !

Avant d‘utiliser l‘appareil, vous devez retirer le film protecteur de l‘acier inoxydable sur toute la surface, puis le laver soigneusement avec de l‘eau et du détergent à vaisselle, y compris la cuve, et l‘essuyer ensuite avec un chiffon imbibé d‘eau propre. Essuyer la baignoire avec un chiffon, frotter le fond de la baignoire avec de l‘huile de table et chauffer le fond à 230°C. Avant la cuisson, il est nécessaire de réaliser un pre-

mier traitement thermique 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 traitement thermique de la cuve par la suite. L‘appareil ne doit en aucun cas être utilisé comme friteuse ou en remplacement de celle-ci ! Le traitement thermique 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.

Allumage du brûleur principal

Version avec allumeur piézo

Ouvrez la porte située en bas à gauche sur le panneau avant et tournez le bouton de commande de la vanne à gaz en position d‘allumage (fig. 2, pos. 3 et fig. 6) et maintenez-le enfoncé. Appuyez plusieurs fois sur le bouton du piezo-allumeur. Après l‘allumage du brûleur, maintenez le bouton enfoncé pendant encore quelques secondes (environ 10-20 secondes) jusqu‘à ce que le thermocouple se réchauffe, puis relâchez le bouton. Si la flamme s‘éteint, répétez toute la procédure.

Allumage du brûleur principal et réglage de la température

Tournez le bouton de commande du robinet de gaz en position d‘allumage du brûleur principal (Fig. 6) et réglez la température souhaitée sur le bouton de commande du thermostat de fonctionnement. Le brûleur principal s‘allume.

Arrêt du brûleur principal

Le brûleur principal peut être éteint soit en plaçant le bouton de commande du thermostat de fonctionnement sur „0“, soit en tournant le bouton de commande de la vanne de gaz sur la position d‘allumage. Le brûleur principal s‘éteint toujours et seule le brûleur pilote reste allumé.

Arrêt de l‘ensemble de l‘appareil

Tournez le bouton de commande du robinet de gaz en position d‘arrêt. Tous les brûleurs s‘éteignent.

Remplir la cuve d‘eau

Ouvrez le robinet de remplissage de la cuve et refermez-le lorsque la quantité d‘eau nécessaire a été versée.

Ne remplissez l‘eau que lorsque le couvercle de la cuve est ouvert. Il ne faut pas que de l‘eau pénètre dans l‘appareil lorsque de l‘huile se trouve dans la cuve en marche.

Vidange du bain

A l‘aide de la roue de manutention, faites basculer la cuve dans la position souhaitée pour la vidange. ATTENTION ! Avant de vidanger la cuve, placez un récipient approprié sous le trop-plein. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le contenu bouillant. En position maximale, la cuve est entièrement vidée. Une fois la cuve vidée, remettez-la en position de travail.

ATTENTION !

Le fait de soulever la cuve éteint le brûleur principal et le fait de l‘abaisser le rallume ; toute manipulation de la cuve doit donc se faire avec le brûleur éteint.

! En cas de friture, la température de l‘huile ne doit pas dépasser 230 °C !

! AVANT D‘UTILISER L‘APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, IL EST NÉCESSAIRE DE LIRE LE MODE D‘EMPLOI !

14. VIDANGE DE LA CUVE

4) commencer à tourner la roue vers la droite pour soulever la cuve et vers la gauche pour l'abaisser
5) faire en sorte que le levage soit le plus doux possible pour éviter de faire basculer la cuve

Attention :
Ne videz jamais l'huile de la cuve à la température de la friture. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la cuve et son contenu ; certaines parties peuvent être chaudes même après que le contenu ait refroidi. Lors du basculement motorisé, respectez les avertissements ci-dessus.

Lors du basculement motorisé de la cuve, respectez les avertissements ci-dessus. Le basculement électrique s'effectue à l'aide du bouton de basculement. La flèche vers le haut permet d'incliner la baignoire et la flèche vers le bas de la ramener en position de base.

! SOYEZ TRÈS PRUDENT LORSQUE VOUS FAITES BASCULER LA CUVE, IL Y A UN RISQUE DE BLESSURE !

15. 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.**