

## MODE D'EMPLOI :

# SAUTEUSE ELECTRIQUE 100L SP100E900



**Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.**

Traduit de l'anglais

**⚠ Consignes importantes**

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil, et assurez-vous que le personnel chargé de la mise en service en prenne également connaissance.

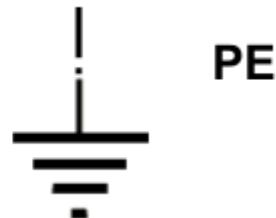
Si l'appareil est utilisé sans lecture préalable du manuel, la garantie ne pourra pas s'appliquer.

Ce manuel contient toutes les informations relatives à l'**installation, l'utilisation et la maintenance** du produit que vous avez acquis.

Veuillez vous assurer que **les raccordements électriques** de l'appareil soient réalisés par un personnel qualifié, conformément à la législation locale, avant l'arrivée du technicien agréé chargé de l'installation.

En cas de doute ou d'informations insuffisantes, contactez le service après-vente agréé par téléphone.

Nous espérons que vous obtiendrez les meilleures performances de votre appareil.



**RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE**

Tension d'alimentation : 380/400 V

Phase : Triphasé + Terre (3 PE)

Fréquence : 50/60 Hz

Type de connexion : Appareil avec mise à la terre obligatoire

### **⚠ Consignes d'utilisation et de sécurité**

L'appareil doit **uniquement être utilisé sous une hotte d'extraction**.

Il est **strictement interdit d'approcher de l'appareil tout matériau inflammable**, qu'il soit solide ou liquide (chiffons, alcool et dérivés, produits pétrochimiques, bois, plastiques, planches à découper, rideaux, etc.).

Cet appareil peut être **utilisé simultanément avec d'autres équipements** de notre gamme.

**Ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau sous pression.**

L'appareil doit être **installé conformément à la réglementation en vigueur** et **utilisé uniquement dans des locaux bien ventilés**.

Veuillez vous référer aux instructions avant toute installation ou mise en service.

Cet appareil est **conçu pour un usage industriel** et doit **uniquement être utilisé par du personnel formé** à son fonctionnement.

L'utilisateur est tenu de **respecter les normes techniques et les protocoles de sécurité** définis par le fabricant.

Dans ce cadre, **les dispositifs de sécurité intégrés** (thermostat, capteur de pression, soupape de sécurité, thermocouple, etc.)

**NE DOIVENT PAS ÊTRE DÉSACTIVÉS, MODIFIÉS OU FAIRE L'OBJET D'UNE INTERVENTION EN DEHORS DE LEURS SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.**

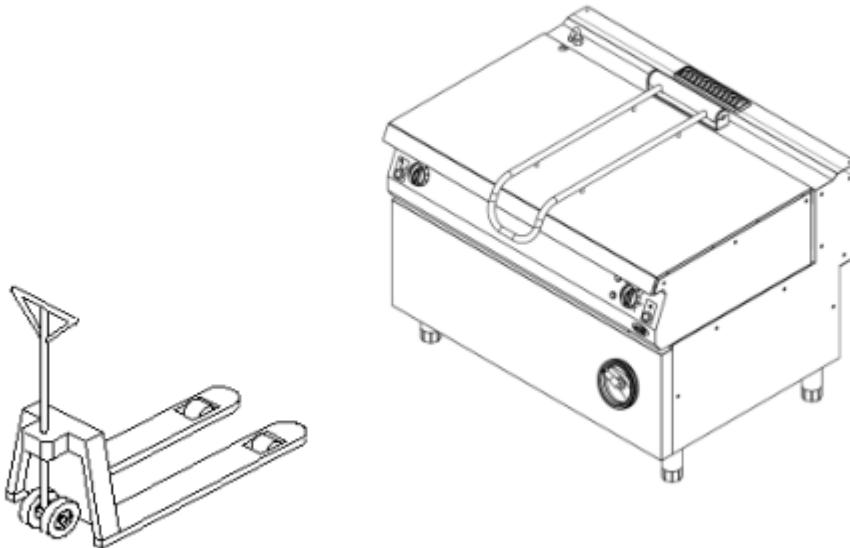
DÉSIGNATION	VALEUR / CARACTÉRISTIQUE
TYPE DE PRODUIT	SP100E900
DIMENSIONS PRINCIPALES (MM)	1000X900X850
PUISSEANCE TOTALE INSTALLÉE (KW)	12
TENSION D'ALIMENTATION (V)	380–400 (3NPE) / 220–240 (3 PE)
FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT (HZ)	50–60
RACCORDEMENT D'EAU	1/2" R
CÂBLE D'ALIMENTATION (H07 RNF)	5 X 6
CAPACITÉ (LITRES)	100
TYPE DE BASCULEMENT	MANUEL
INCLINAISON MAXIMALE	5°
CLASSE	1
INDICE DE PROTECTION	IP 21

## DETAILS CONCERNANT LA SECURITE

- ☞ L'appareil doit obligatoirement fonctionner sous un aspirateur.
- ☞ Aucune matière inflammable, solide ou liquide ne doit se trouver sur le poste de fonctionnement de l'appareil (vêtements, alcool ou ses dérivés, produits pétrochimiques, matériaux en bois ou plastique, blocs de découpage, rideaux, etc.).
- ☞ Vous pouvez utiliser nos appareils à côté de nos autres produits de la même gamme.
- ☞ Ne pas le nettoyer au jet d'eau.
- ☞ Cet appareil doit être installé conformément aux règlements en vigueur et ne doit être utilisé que dans un lieu bien aéré. Avant toute installation ou utilisation de l'appareil, se référer aux instructions.
- ☞ L'appareil étant destiné à l'usage industriel ne doit être utilisé que par des éléments formés sur cette matière.
- ☞ Toute intervention sur l'appareil sauf le constructeur ou le service agréé doit être évitée.
- ☞ En cas d'incendie ou flamme dans le site d'utilisation de l'appareil, fermer les vannes de gaz et les manocontacts électriques, sans panique, utiliser l'extincteur. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre la flamme.



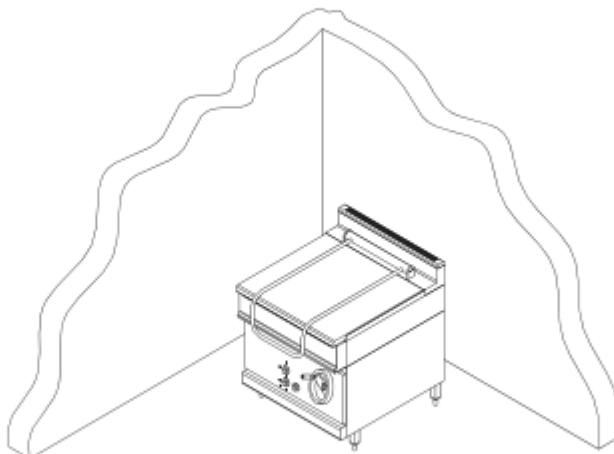
## MANUTENTION ET DEPLACEMENT



**!** Déplacement : L'appareil installé par le service agréé NE DOIT ETRE DEPLACE que par celui-ci, il en est de même pour L'ALLONGEMENT OU LA RECHANGE DES CABLES D'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

- ☞ L'appareil doit être placé verticalement sur la palette au moyen de l'effort humain.
- ☞ L'appareil est déplacé en plaçant les pieds du chariot élévateur sous l'appareil.
- ☞ Dans le cas où la distance du trajet à parcourir est longue, on doit se déplacer lentement, l'appareil doit être fixé sur la palette si nécessaire ou doit être équilibré par une personne.
- ☞ Ne pas heurter ni tomber l'appareil lors du déplacement.

## MONTAGE DE L'APPAREIL



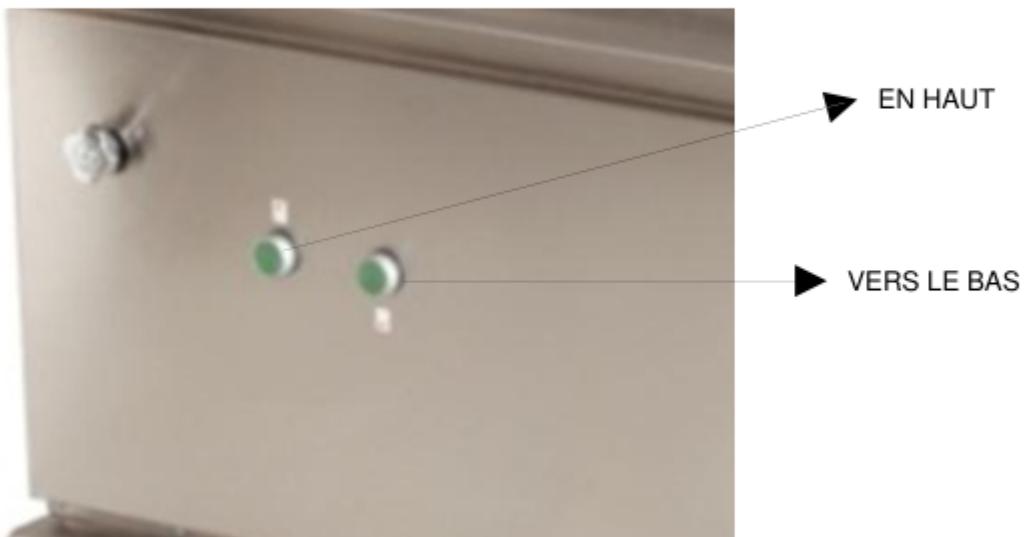
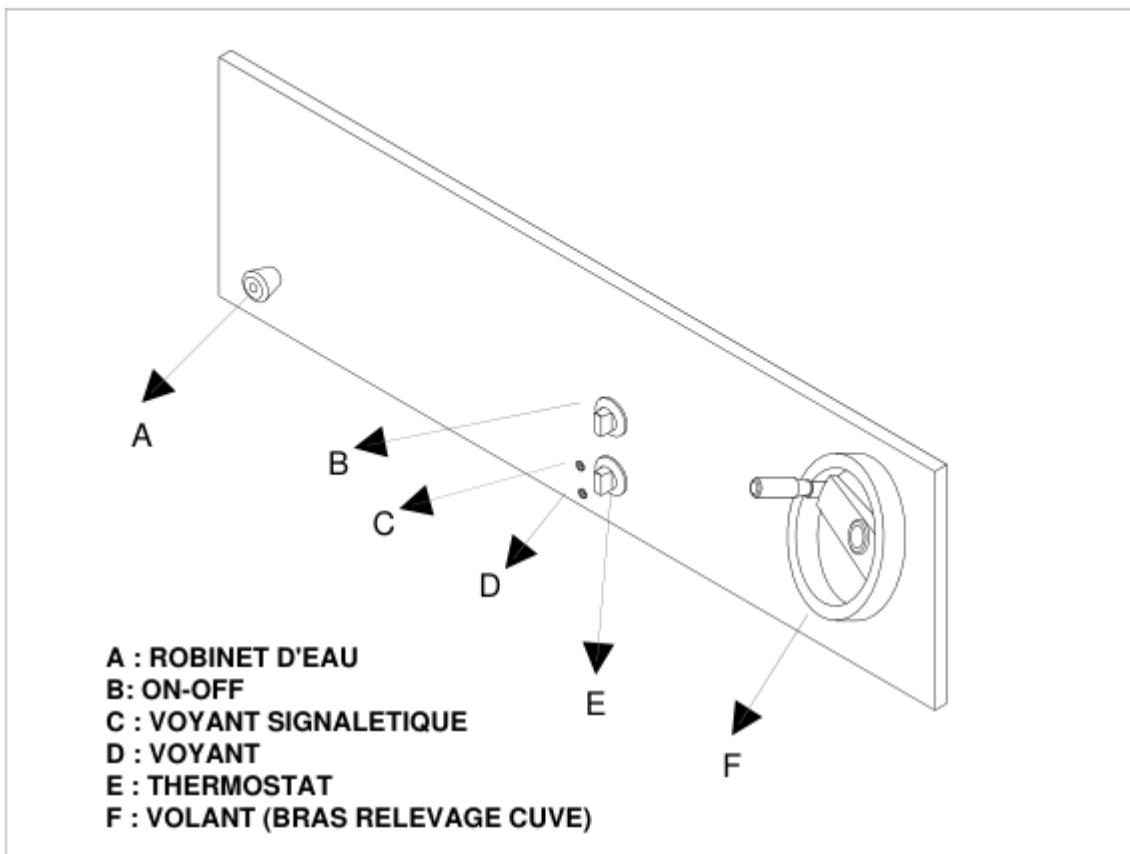
**!** Si cet appareil doit être placé à proximité d'un mur, meuble de cuisine ou revêtement décoratif, etc., l'écart entre ces objets et l'appareil doit être au moins 5 cm si ceux-ci sont réalisés en matière ininflammable ou revêtus d'une couche d'isolation appropriée, sinon au moins 20 cm.

Il est préconisé de respecter au maximum les règles de protection contre l'incendie.

**!** L'ensemble des opérations mentionnées ci-dessous concernant le montage de l'appareil doit être réalisé par un élément de service agréé.

- ☞ Les pieds de l'appareil doivent être réglés et le fonctionnement de l'appareil sur un plan bien horizontal doit être assuré.
- ☞ La connexion électrique doit être réalisée en intégrant au fusible d'alimentation un fusible de courant de fuite de 30 mA, pour toute risque de courant de fuite.
- ☞ La mise à terre des prises à utiliser doit être effectuée en les reliant sur la barre de mise à terre du plus proche panneau électrique.
- ☞ La mise à terre de l'installation électrique de l'appareil par la réalisation d'une connexion sur la barre de mise à terre la plus proche devra être assurée.

## PANNEAUX DE COMMANDE



système à moteur

## UTILISATION DE L'APPAREIL

1. La sauteuse est destinée à la cuisson de mets dans la cuisine des établissements, tels que bâtiments touristiques, restaurants, hôtels, fast-foods, cantines, hôpitaux.
2. Avant l'utilisation initiale, les sections extérieures de l'appareil doivent être essuyées au moyen d'un chiffon trempé dan l'eau tiède savonneuse, puis serré.

**NOTA : Respecter le but d'utilisation. La machine doit être utilisé par une personne connaissant les conditions de sécurité et techniques, ayant lu la notice d'emploi.**

### ATTENTION !

**NE JAMAIS METTRE EN MARCHE VOTRE APPAREIL SANS  
L'AVOIR CONNECTÉ A LA VOIE DE MISE A TERRE.**



Mettre les matériaux de mets à cuire dans la cuve de l'appareil.



Pour mettre en marche l'appareil, placer le contacteur marche/arrêt sur la position "I". Le voyant vert s'allumera. Régler le thermostat à la température de cuisson appropriée (le voyant vert situé à côté du bouton du thermostat va s'allumer. Si vous réglez la température à un niveau trop élevé, vous pouvez avoir des problèmes tels que le collage de la partie du mets en contact avec la base, etc.).



Lors de la cuisson, assurer que les matériaux à cuire recouvrent entièrement la base de la poêle. Dans le cas contraire, les sections non recouvertes pourraient se décolorer.



L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité. Si pour une raison quelconque, une haute température non contrôlée a lieu dans la cuve, le thermostat de limitation interviendra et le voyant rouge s'allumera. Dans ce cas, un problème technique dans l'appareil peut surgir, avertir le service agréé lorsque l'opération de cuisson prend fin, pour prendre le mets ouvrir d'abord le couvercle.



Puis, pour les mets liquides éléver la cuve en tournant progressivement à une vitesse appropriée le bras de levage de la cuve dans le sens de l'aiguille d'horloge. Elever la cuve jusqu'au niveau maximal et verser le mets. Lors du vidange les mets étant chauds, il faut y faire attention et les récipients les recevant doivent avoir un volume approprié. Pour les mets solides, lever la cuve peut ne pas être nécessaire. Lorsque l'opération de versement du mets est complétée, redescendre la cuve sur sa place. Grâce au commutateur dont l'appareil est équipé, quand la cuve est levée l'alimentation électrique est coupée. Lorsque la cuve est redescendue le commutateur intervient pour remettre le système en marche. Si vous ne souhaitez pas que l'appareil fonctionne après l'opération de versement de mets, arrêter obligatoirement l'appareil. Sinon, l'appareil continuera à fonctionner.



Pour arrêter l'appareil, placer d'abord le thermostat sur la position "0". Puis mettre le contacteur marche/arrêt sur la position fermée.



**Ne jamais mettre en marche l'appareil, lorsqu'il n'y a pas de matériaux à cuire dans la poêle (état vide) ou mieux l'arrêter. Dans le cas contraire, la base de la poêle pourrait se déformer. CECI POUVANT METTRE L'APPAREIL HORS GARANTIE.**



Le fonctionnement de l'appareil à une température entre +5 °C et + 40 °C et au maximum à 65% d'humidité relative est recommandé.

## UTILISATION DE L'APPAREIL



**ATTENTION ! :** Prendre soin de l'installation et la mise en marche de l'appareil tel qu'il est décrit pour son montage et son usage. En cas de défaut, en avertir le service agréé le plus proche de vous.

EN CAS DE DEFAUT DE L'APPAREIL, CE NE SONT QUE LES SERVICES AGREES QUI SONT AUTORISES A INTERVENIR. SI UN ELEMENT TECHNIQUE AUTRE QUE CELUI DES SERVICES AGREES OU UN PERSONNEL NON AUTORISE INTERVIENT SUR L'APPAREIL

**CELUI-CI SERA HORS GARANTIE.**

C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE, NE JAMAIS PERMETTRE AUX PERSONNES NON AUTORISEES D'INTERVENIR SUR L'APPAREIL.

LE CONSTRUCTEUR NE PEUT AUCUNEMENT ETRE TENU RESPONSABLE DANS UNE PAREILLE SITUATION. ON NE PEUT PROPOSER A NOS SERVICES AGREES D'UTILISER DES PIECES DE RECHANGE QUI NE SONT PAS ORIGINALES. UNE PIECE NON ORIGINALE MONTEE SUR L'APPAREIL

**LE MET HORS GARANTIE.**



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### **1. NETTOYAGE :**

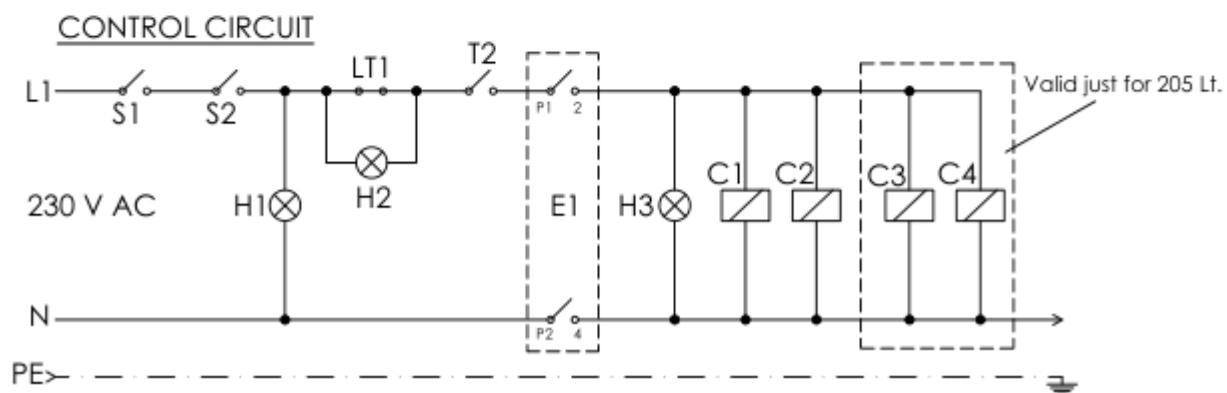
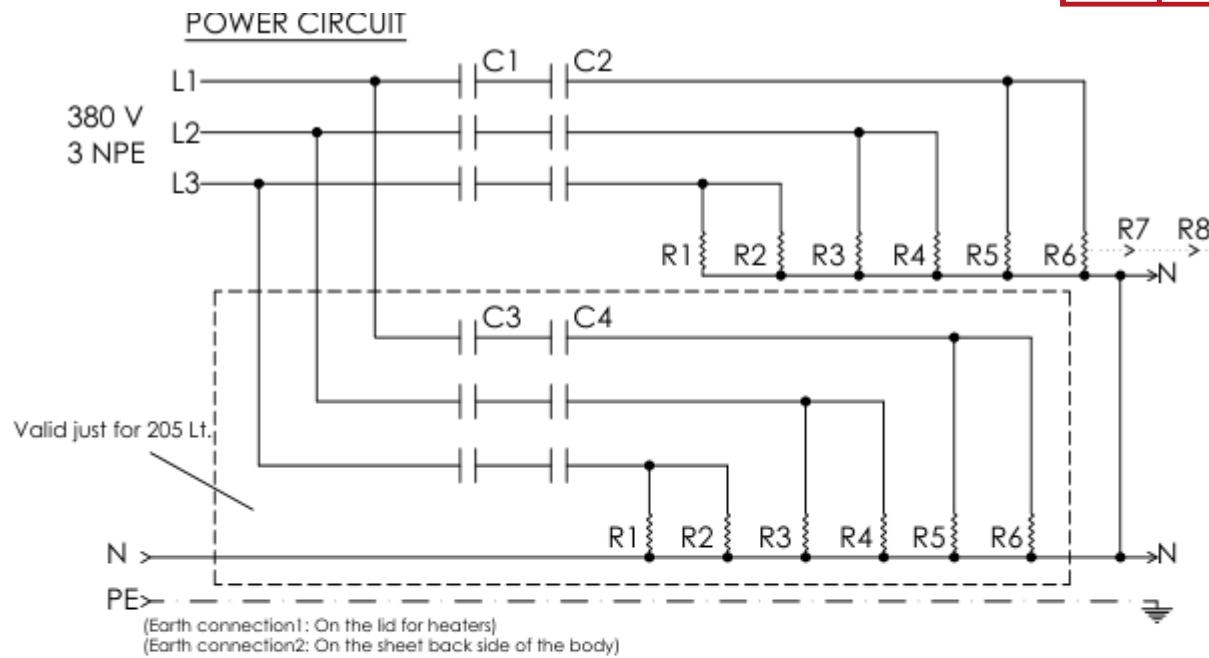
L'appareil est arrêté après l'utilisation journalière. Nettoyer toutes les sections au moyen d'une éponge et lessive liquide. Ne pas utiliser des **MATIERES DE NETTOYAGE CHIMIQUES**, telles que l'eau forte, cif, etc.

### **2. ENTRETIEN :**

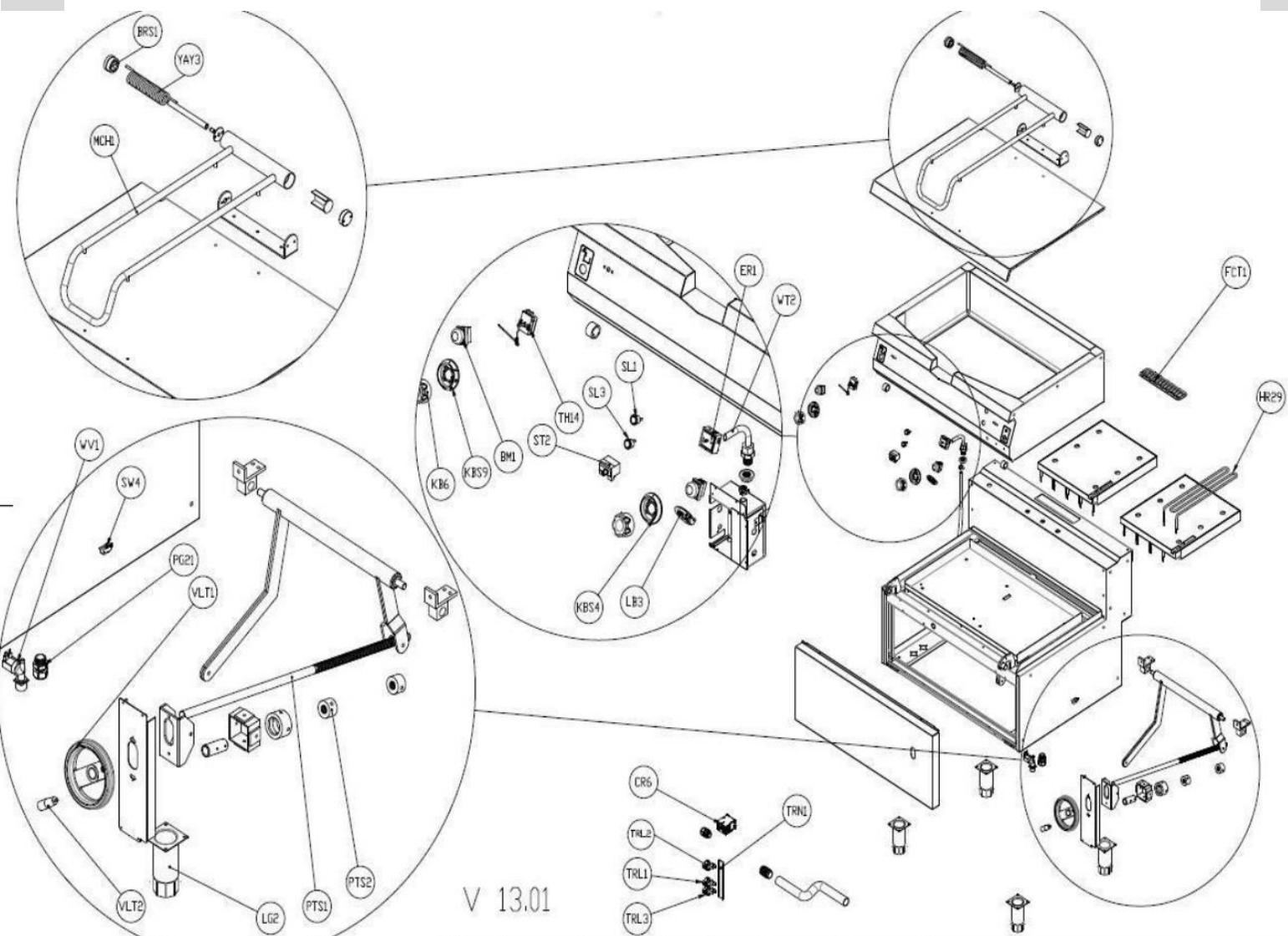
L'entretien périodique doit être effectué par un élément technique. Selon la fréquence d'utilisation de l'appareil, nous vous recommandons un entretien au moins tous les six mois. Même pendant la période de garantie, l'entretien de l'appareil par nos éléments de service agréé est à titre onéreux.



Nettoyer les résidus de mets brûlés en les amolissant à l'eau chaude. Si le résidu est trop dur et vieux, utiliser un grattoir en bois ou laine d'acier inoxydable avec de l'eau savonneuse ou détergent sans chlore pour le nettoyage.



Code	NOM
C1...C4	Contacteur
R1...R14	Résistance
S1	Interrupteur de cuve / interrupteur de basculement de cuve
S2	Interrupteur Marche/Arrêt
LT1	Thermostat de sécurité (limite)
T2	Thermostat
E1	Régulateur de puissance
H1	Voyant de l'interrupteur S2 (Marche/Arrêt)
H2	Voyant d'alarme (thermostat de sécurité)
H3	Voyant de fonctionnement produit



V 13.01

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	REPÈRE
6230.00014.08	CONTACTEUR DILM 17-10 220 V 7,5 KW MOELLER	—
6248.00011.15	BORNE ÉLECTRIQUE AVK 2,5 MM	—
6212.00002.35	VIS INOX M5×12 TÊTE EN ÉTOILE	—
6212.00002.40	VIS INOX M8×30	—
6222.00018.04	TUYAU GAZ INOX FLEXIBLE 3/8"×120 MM, SPIRALÉ, M16×1,5 – POUR INSTALLATION POËLE BASCULANTE	—
6222.00028.05	MANCHON 1/2" LAITON, FILETAGE EXTÉRIEUR Ø27 MM	—
2KLP.460.626000151.34	KALIPHANE – TIGE DE LEVAGE POËLE BASCULANTE, LOGEMENT DE ROULEMENT (GALVANISÉ)	—
2KLP.460.626000151.44	KALIPHANE – TIGE DE LEVAGE POËLE BASCULANTE, SUPPORT DE ROULEMENT Q45×17	—
2867.N30.GR0011.06	SUPPORT COMPLET COUVERCLE SAUTEUSE (50–80–130 L)	—
2KLP.460.626000100.04	FIXATION RESSORT CÔTÉ GAUCHE POUR SAUTEUSE	—
6222.00009.05	VOLANT D'EAU POUR MARMITE INDIRECTE	—
6260.00009.15	ESSIEU POUR SAUTEUSE 90 L SÉRIE 900	—
6261.00098.00	VOLANT (MANETTE) 200 MM	—
6251.00004.31	VOYANT À BROCHE, CORPS NOIR, LENTILLE ROUGE NÉON 100 K–220 V	—
2KLP.460.626000151.34G	KALIPHANE – TIGE DE LEVAGE POËLE BASCULANTE, LOGEMENT DE ROULEMENT (GALVANISÉ) + ROULEMENT	—
6232.00012.03	CONTACT P5Z1-P01PH-T00 CARLO GAVAZZI	—
6231.00004.12	POIGNÉE PLIANTE POUR VOLET, COMMANDE MANUELLE M10	—
6234.00001.00	THERMOSTAT 50–300 °C MONOPHASÉ	—
2KLP.460.626000151.24	BAGUE EN LAITON POUR MÉCANISME BASCULANT SUR CORPS DE SAUTEUSE	—
6248.00011.98	BORNE TERMINALE KD-3 KLEMENS 495040 BEIGE	—
6259.00003.043	PRESSE-ÉTOUPE	—
6248.00011.17	BORNE ÉLECTRIQUE AVK 10 BEIGE	—
6218.00002.00	VIS M6 TYPE "SPIN" SANS CAP, REVÊTEMENT CD	—
roux(2)lafarge.fr	TUBE ISOLANT Ø8 MM (BOURGEOIS)	—
6215.00001.17	RIVET ACIER INOX 3/8"	—
6225.00004.119	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M5×15	—
6213.00004.26	VIS INOX M5×16 TÊTE FRAISÉE CRUCIFORME	—
6225.00004.111	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M6×10	—
6222.00009.14	ROBINET D'EAU	—
2867.N20.016E201.30.7.5	SUPPORT DE VOLANT POUR SAUTEUSE	—
2KLP.460.624000013.04	KALIPHANE – UR PIM Q12×12 CAPOT, PISTON, COUVERCLE SAC, POIGNÉE RAPIDE INOX	—
9099.8304XX.K6	INTERRUPTEUR À 4 PÔLES, ON/OFF	—
6221.00002.03	ÉCROU M8 GALVANISÉ	—
6222.00015.00	BANDE DE REMPLISSAGE/MASTIC HAUTE TEMPÉRATURE TAILLE FIXE 1/2"	—
6257.01002.02	RÉSISTANCE 1500 W 230 V POUR SAUTEUSE 750/80-100/130-205	—
6229.00002.09	CÂBLE D'ALIMENTATION 5×1,5 H07RNF	—
6261.00050.00	MANETTE MÉTAL 50×300	—
6241.00001.22	ÉCROU DE LIAISON POUR SAUTEUSE SÉRIE 900	—
6260.00008.14	COUVERCLE CHEMINÉE FONTE – SÉRIE 700/800/900	—
6251.00001.04	VOYANT LUMINEUX VERT SL55317.03A	—
6259.00004.12	PASSE-CÂBLE PG 21	—
6225.00004.115	VIS HEXAGONALE GALVANISÉE M6×15	—
2KLP.460.626000151.61	KALIPHANE – TIGE DE LEVAGE, MÉCANISME SANS FIN, BAGUE STABILISATRICE Ø27" M6 AVEC DISQUE	—
6234.00006.00	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 365 °C	—
6221.00002.05	ÉCROU M8 GALVANISÉ	—
2KLP.460.626000100.00	RESSORT D'ÉQUILIBRAGE (DROIT) POUR MARMITE	BRS1
6260.00002.10	PIED RÉGLABLE 130–180 MM AVEC PLAQUE DE FIXATION 90×100	LG10
6205.00009.10	RESSORT 334×17×06 MM POUR MARMITE	YAY3

**CE**