REDFOX®

Manuel d’instructions



Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en acier BR 70/80 E

2026-10-11

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. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 8

8. SCHÉMAS DE CONNEXION 9

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]	Alimentation
800	900	900	133.50	10.500	400 V / 3N - 50 Hz

Volume de la cuve [L]	Volume utilisable [l]	Épaisseur du fond	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Température maximale de l'appareil [° C]
50	50	12.00	820	1079	300

Température minimale de l'appareil [° C]	Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
50	0.761	0.504	147.00	860

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'appa-

reil (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.**

Manuel d‘utilisation
Attention !

Avant d‘utiliser l‘appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface en acier inoxydable, puis de bien le laver avec de l‘eau et du détergent à vaisselle, y compris la cuve, et ensuite de l‘essuyer avec un chiffon imbibé d‘eau propre. Essuyez la cuve avec un chiffon sec, enduisez le fond de la cuve d‘huile de table et faites brûler le fond à une température de 230°C. Avant la cuisson, il est nécessaire de procéder à un premier traitement thermique pour le fond en alliage acier. Il est important de maintenir régulièrement le fond en alliage acier après chaque cycle de cuisson. Le fond en alliage acier est principalement conçu pour une utilisation avec de l‘huile. Si la cuve a été nettoyée avec des produits chimiques, il est nécessaire de procéder à un premier traitement thermique de la cuve. L‘appareil ne doit en aucun cas être utilisé comme friteuse ou son substitut ! La cuisson initiale de la cuve provoque une coloration, ce qui est un phénomène 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 à cuire 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 casserole (par exemple, cuire des boulettes, des pommes de terre, des sauces, des soupes et des fritures à une température maximale de 230 °C). Ne mettez jamais l‘appareil en marche lorsque la cuve est vide.

Allumer et éteindre l‘appareil
Tournez le bouton de régulation vers la droite et réglez la température souhaitée sur l‘échelle, dans la plage de 50 à 300 °C. L‘allumage de l‘appareil est indiqué par le témoin orange, tandis que le témoin vert signale le fonctionnement des éléments chauffants.

Son extinction indique que la température souhaitée, réglée sur l‘échelle, a été atteinte. L‘appareil se met hors service en tournant le bouton en 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.

Ne laissez pas l‘eau dans la cuve.

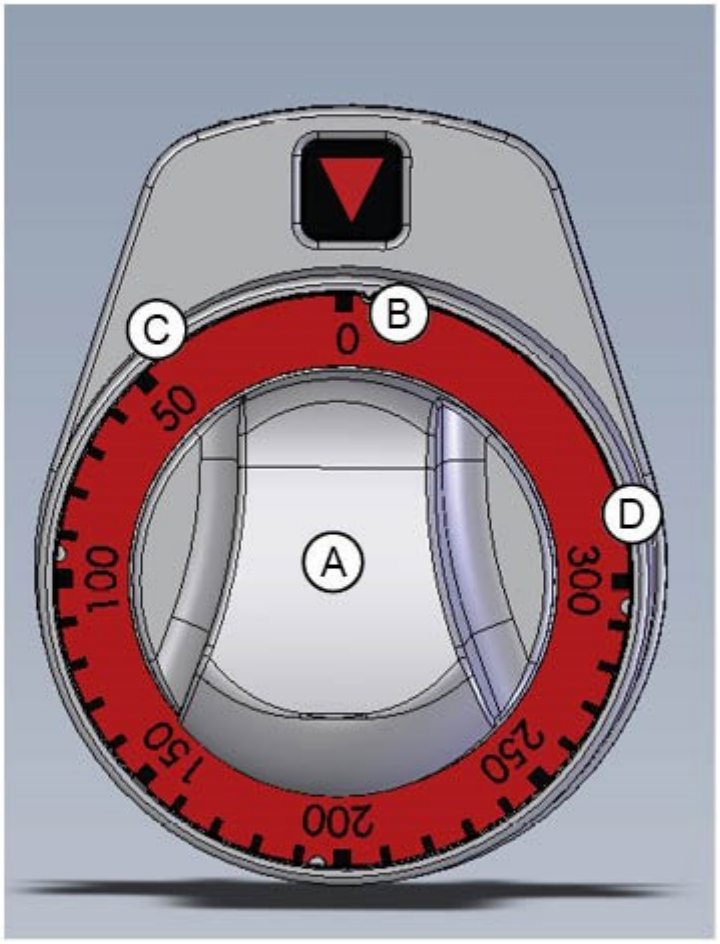
Remplissage de la cuve

Ouvrez le robinet (vers la gauche) pour remplir la cuve, et après avoir rempli la quantité nécessaire, fermez-le à nouveau (vers la droite). Ne remplissez la cuve qu‘avec le couvercle ouvert.

Vidange de la cuve

À l‘aide de la roue de manœuvre, inclinez la cuve dans la position nécessaire pour la vidange. ATTENTION ! Avant de vidanger la cuve, placez un récipient approprié, suffisamment grand et résistant à la chaleur, sous le trop-plein. Faites preuve de la plus grande prudence lors de la manipulation du contenu chaud. En position maximale, la cuve sera complètement vidée. Après avoir vidé la cuve, remettez-la dans sa position de travail. ATTENTION ! Effectuez toutes les manipulations de la cuve lorsque le chauffage est éteint.

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



Pour incliner manuellement le bain, procédez comme suit :

1) Placez un récipient suffisamment grand et résistant à la température sous la sortie.
2) laisser refroidir le contenu de la baignoire après la friture
3) inclinez la poignée de la roue de commande
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 pièces peuvent être chaudes même après que le contenu a refroidi. Lors du basculement motorisé, respectez les avertissements ci-dessus.

Lors du basculement motorisé de la baignoire, 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.

7. 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.**

8. SCHÉMAS DE CONNEXION

