REDFOX®

# Manuel d’instructions



## Fourneau électrique 4x feu avec soubassement 400 V
## SP 90/80 E

2026-10-07

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 5

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 6

9. SCHÉMAS DE CONNEXION 7

## 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 | 86.00 | 14.000 | 400 V / 3N - 50 Hz |

| Profondeur brute [mm] | Hauteur brute [mm] | Nombre de feux/ foyers | Nombre de cavités | Nombre de niveaux de contrôle de puissance | Volume brut [m3] |
|---|---|---|---|---|---|
| 840 | 1160 | 4 | 1 | 7 | 0.945 |

| Volume net [m3] | Poids brut [kg] | Largeur brute [mm] | Épaisseur de la plaque supérieure [mm] |
|---|---|---|---|
| 0.648 | 96.00 | 970 | 1.50 |

## 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.**

## 7. MODE D‘EMPLOI

Mise en marche des plaques de cuisson

Réglez la puissance souhaitée à l‘aide du bouton de commande de la plaque de cuisson désirée - position „1÷6“. Le voyant vert s‘allume pour indiquer que la table de cuisson est sous tension. Éteignez la table de cuisson en tournant le bouton de commande sur la position „0“.

Minuterie

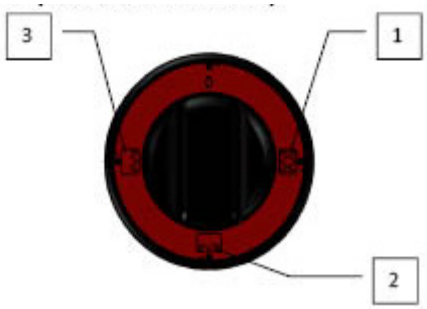
La minuterie n‘est utilisée que pour signaler l‘expiration du temps programmé.

Contrôle du four à air chaud
En tournant le bouton de commande vers la droite, le ventilateur se met en marche. Cela est indiqué par un voyant vert. Après une autre rotation vers la droite, la température souhaitée est réglée. Le fonctionnement de l‘élément chauffant est indiqué par un voyant orange. Lorsqu‘il s‘éteint, le four est chauffé à la température souhaitée. Éteignez le four en tournant le bouton vers la gauche jusqu‘à la position „0“.

Commande du four stationnaire
L‘interrupteur du four fixe permet de choisir de cuire avec les éléments supérieur et inférieur du four (position 1), l‘élément inférieur du four uniquement (position 3) ou l‘élément supérieur du four uniquement (position 2). Ceci est indiqué par des voyants verts. Utilisez le bouton de commande du four fixe pour régler la température souhaitée. Le fonctionnement des éléments chauffants est indiqué par des voyants orange. Lorsqu‘ils s‘éteignent, le four est chauffé à la température souhaitée. Éteignez le four en tournant les deux boutons sur la position „0“.

REMARQUE
La garantie ne couvre pas toutes les pièces consommables soumises à une usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc,
ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.) La garantie ne s‘applique pas non plus à l‘appareil s‘il n‘est pas fabriqué
par du personnel autorisé conformément aux normes en vigueur, et si l‘appareil a été altéré (interférence avec l‘équipement interne) ou utilisé par du personnel non formé et en violation du mode d‘emploi, et ne couvre pas les dommages causés par les éléments ou d‘autres interférences externes. L‘emballage de transport et l‘équipement doivent être récupérés à la fin de leur durée de vie.

Modèles avec plaques à suif
La zone située sous les plaques peut également être nettoyée. Après refroidissement, les plaques sont saisies et placées sur la plaque supérieure afin de permettre l'accès au bain dans lequel elles sont placées. Les salissures sont ensuite évacuées par l'ouverture qui s'ouvre dans le tiroir. Le tiroir est ensuite retiré, la saleté est enlevée et le tiroir est remis en place. Le tiroir coulisse par l'avant de l'appareil (par l'avant)".

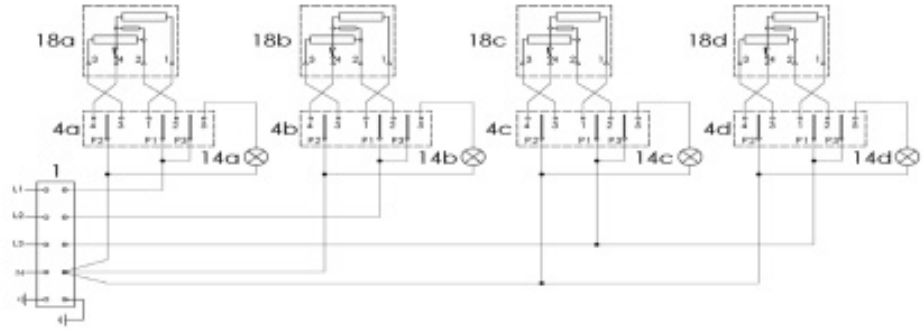



## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.**

# 9. SCHÉMAS DE CONNEXION

## SP(Q,L) 90/80 E




## SP(Q,L) 90/80 E (230V/3)

