REDFOX®

Manuel d’instructions



Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V / 3N
FE 70/40 E

2026-11-15

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. INSTRUCTIONS RELATIVES À L’ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS 5
7. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES 5
8. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 5
9. MANUEL D‘UTILISATION 6
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 7
11. DÉPANNAGE 8
12. 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]
400	900	900	45.00	13.500

Alimentation	Volume de la cuve [L]	Ratio puissance / litre [kW / l]	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]
400 V / 3N - 50 Hz	17	0.80	800	975

Température maximale de l'appareil [° C]	Température minimale de l'appareil [° C]	Nombre de cuves	Nombre de paniers	Nombre de cavités
190	50	1	1	1

Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Épaisseur de la plaque supérieure [mm]
0.343	0.252	52.30	440	1.20

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

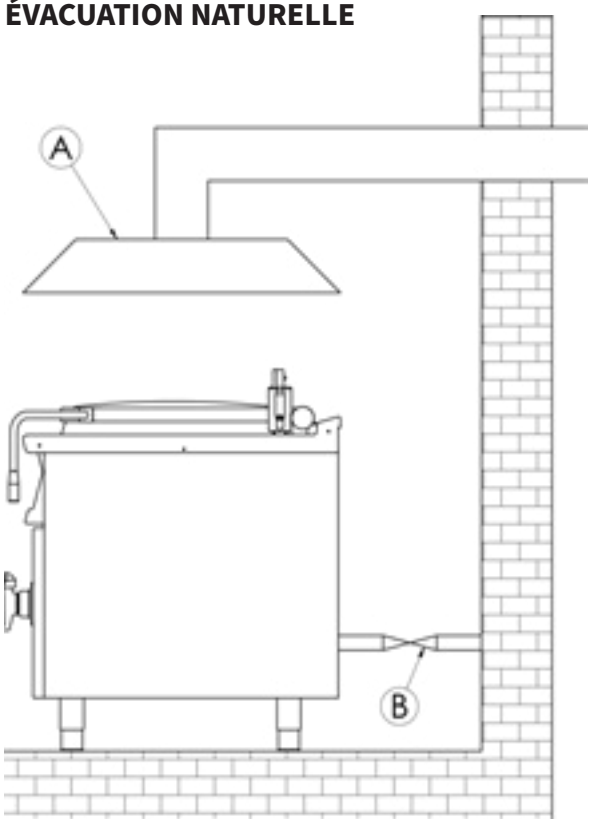
- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées 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

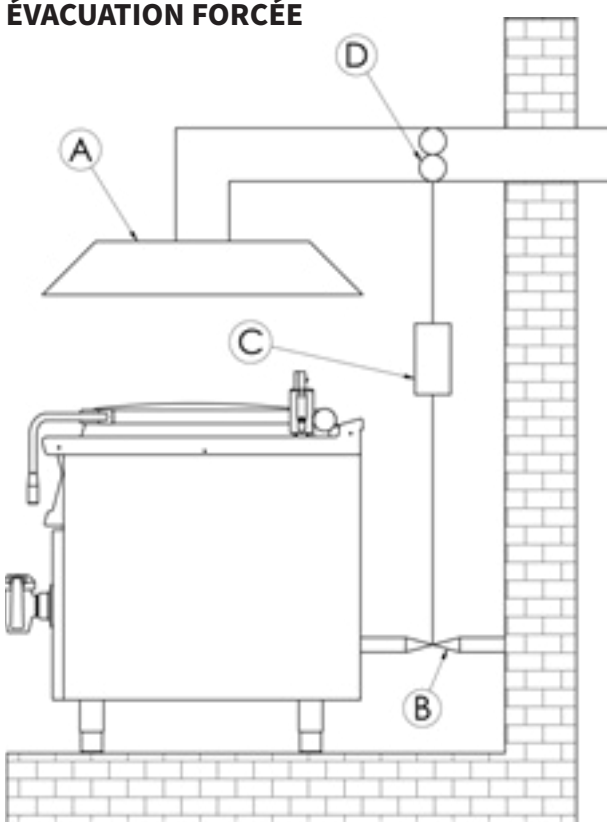
Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour 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. INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS

ÉVACUATION NATURELLE



ÉVACUATION FORCÉE



La sortie d'évacuation de la hotte est raccordée à un conduit de cheminée indépendant (A). L'évacuation des gaz brûlés est assurée par le tirage naturel de la cheminée.

La sortie d'évacuation de la hotte ne bénéficie pas d'un tirage naturel. L'évacuation des gaz brûlés est assurée par un ventilateur (D) (évacuation forcée). Dans ce cas, il est indispensable de prévoir une liaison avec l'alimentation en gaz (B) afin de couper l'arrivée de gaz en cas de coupure de courant.

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. 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.**

9. MANUEL D‘UTILISATION

Attention ! Avant d‘utiliser l‘appareil, le film protecteur doit être retiré de toute la surface, puis l‘appareil doit être lavé avec de l‘eau et du détergent pour vaisselle, et enfin essuyé avec un chiffon humide.

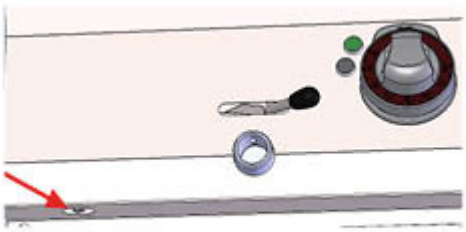
Ne laissez jamais l‘appareil fonctionner sans surveillance.

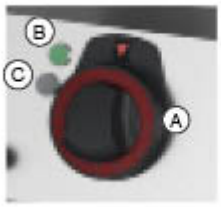
Ne mettez jamais l‘appareil en marche sans huile ou si le niveau d‘huile est inférieur au repère minimum, il y a un risque d‘incendie. Si l‘huile est sale ou si vous l‘utilisez pendant une longue période, il y a un risque de débordement de l‘huile.

Après avoir raccordé l‘appareil au réseau électrique, assurez-vous que l‘élément chauffant est en position de travail (Fig. 1). Si l‘élément chauffant est tourné en position verticale, l‘appareil ne peut pas être mis en service (fig. 2). Remplissez l‘appareil d‘huile adaptée à la friture jusqu‘à la marque maximale sur le côté. Mettez l‘appareil sous tension à l‘aide de l‘interrupteur principal, réglez la commande (A) sur la valeur souhaitée entre 50°C et 190°C. Les témoins lumineux (B) et (C) s‘allument. Le voyant (B) s‘allume lorsque l‘appareil est sous tension. Le voyant (C) s‘allume lorsque les éléments chauffants fonctionnent. Le voyant (C) s‘éteint lorsque l‘appareil est chauffé à la température programmée. Pour éteindre l‘appareil, tournez le bouton de commande (A) sur la position „0“.

Description du panneau de contrôle











VIDANGE DE LA CUVE

Videz la cuve lorsque l'huile est froide et que l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique. L'utilisateur doit se munir d'un récipient adapté pour la vidange de l'huile. Ce récipient doit être en matériau résistant à la chaleur et doit être positionné de manière à éviter les éclaboussures d'huile, afin de prévenir tout danger. Installez le tuyau de vidange, retirez le dispositif de sécurité contre l'ouverture accidentelle en le dirigeant vers le haut, puis déplacez la manette en position de robinet ouvert. Videz la cuve lorsque l'huile est froide.

Pour certains types de friteuses, l'huile est évacuée dans un récipient situé dans le socle. Tournez la manette en position de robinet ouvert. Videz la cuve lorsque l'huile est froide.

10. 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.

11. DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution recommandée
La friteuse ne chauffe pas.	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Sous le panneau avant, sous la membrane, appuyez sur le thermostat de sécurité pour vérifier s'il s'est déclenché. S'il se déclenche de manière répétée, contactez le service après-vente.

Item number	Item description
402590710	Rondelle de bouton de réglage RF-900 mat
402590708	Bouton de réglage RF-900 mat E
402070000	Gaine isolante 12 mm
402511000	Thermostat de sécurité 235 °C, monophasé, FE
409081002	Joint plat autocollant 10 × 2 mm
402080020	Borne DIN bleue
402080031	Pont de connexion pour borne DIN Q2
401515151	Voyant LED rond vert L700
401515152	Voyant LED rond blanc L700
402594257	Étiquette autocollante graduée FE-E L900 REDFOX
401520005	Micro-interrupteur L700
408015053	Goupille de commutation du corps rotatif
402503201	Accouplement pour thermostat de régulation 60–310 °C BR
402502000	Thermostat de régulation 50–190 °C, monophasé, FE
900001016	Rondelle pour micro-interrupteur
401506000	Commutateur rotatif pour thermostat 60–310 °C BR
409081211	Passe-fil isolant avec membrane SR 1705 – pour ouverture Ø 25,5 mm – PVC souple noir
408001152	Barre de suspension FE

12. SCHÉMAS DE CONNEXION

