



Manuel d'instructions



2026-08-04

Soubassement avec four électrique à air GN 1/1 MFV-98ET

www.rmgastror.com

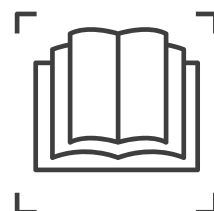


TABLE DES MATIÈRES

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	6
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	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 vigueur. 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, liés à une mauvaise installation, une mauvaise intervention ou modification, un entretien insuffisant, une mauvaise utilisation, et qui pourraient être causés par d'autres causes mentionnées dans les conditions de vente. Cet appareil est destiné uniquement à un usage professionnel et doit être utilisé par des personnes qualifiées. Les pièces qui ont été sécurisées par le fabricant ou un travailleur autorisé, ne doivent pas être ajustées/ 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]
800	570	570	70.00
Puissance électrique [kW]	Alimentation	Type de four	Taille du four
5.320	400 V / 3N - 50 Hz	Électrique, à chaleur tournant	GN 1/1

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'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 $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ pour les conducteurs de phase et $0,028 + j 0,017 \Omega$ pour le conducteur neutre.**

MODÈLE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	MAXIMAL CONSOMMATION (A)	MAXIMAL PUISSANCE (kW)	Niveau sonore dB (A)	Silicone Câble d'alimentation
MFV-98ET	80 x 88,2 x 57 h	400 V~3N 50/60 Hz	8,06	5,32	<70	5 x 1,5 mm ²
MFV-98ET	80 x 88,2 x 57 h	230 V~3 50/60 Hz	13,35	5,32	<70	4 x 1,5 mm ²

CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

Attention

Conformément aux réglementations internationales, un dispositif automatique permettant de déconnecter l'appareil du réseau de manière omnipolaire doit être installé avant le raccordement de l'appareil ; la distance entre les contacts de cet élément doit être d'au moins 3 mm.

Le bornier de raccordement est situé derrière la paroi arrière. Pour installer le câble d'alimentation, procédez comme suit :

- Retirez le panneau arrière.
- Faites passer le nouveau câble de raccordement dans le passe-câble, connectez les fils à la borne correspondante du bornier et fixez-les.
- Fixez le câble à l'aide d'un passe-câble et remontez le panneau. Le conducteur de mise à la terre doit être plus long que les autres afin qu'en cas d'endommagement du passe-câble, celui-ci ne se déconnecte qu'après les câbles sous tension.

Remarque

Vérifiez que la tension d'alimentation du réseau correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et que la mise à la terre est bien conductrice. Veillez à ce que les câbles ne gênent pas le fonctionnement normal de l'appareil ni son nettoyage. Veillez également à ce que le câble d'alimentation ne soit jamais soumis à des tractions et qu'il ne soit pas en contact avec des sources de chaleur.

Remarque

Le câble de raccordement doit présenter les caractéristiques suivantes : il doit être de type silicone (pour résister à une température de 180 °C) et sa section doit correspondre à la puissance de l'appareil (voir tableau des paramètres techniques).

Équipotentialité

L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel. La vis de raccordement se trouve à l'arrière de l'appareil et est signalée par un symbole jaune en haut.

Avertissement

Le fabricant décline toute responsabilité et ne rembourse pas les dommages causés par des installations inappropriées, non conformes aux instructions ou résultant de celles-ci.

7. MODE D'EMPLOI

En général

Cet appareil ne doit être utilisé que pour les usages auxquels il est expressément destiné, c'est-à-dire pour cuire ou réchauffer des aliments.

Toute autre utilisation est inappropriée. De plus, l'appareil est destiné à un usage industriel et ne doit être utilisé que par du personnel formé, familiarisé avec les risques liés aux équipements chauds.

Avertissement

L'appareil dégage une chaleur intense, il est donc nécessaire :

- Pendant le fonctionnement normal, faire attention aux zones autour des surfaces chaudes (risque de brûlure) ;
- **RISQUE DE BRÛLURE** Ne touchez pas la surface chaude avec vos mains ou d'autres parties du corps afin d'éviter toute brûlure due à la température élevée.
- Après avoir éteint l'appareil, attendez suffisamment longtemps qu'il refroidisse avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

Mise en marche et réglage du four électrique à air chaud



L'air chaud circulant sous l'action du ventilateur est réparti dans tout l'espace intérieur du four, ce qui permet une cuisson uniforme. La chambre étant chauffée de manière uniforme, il est possible de cuire différents plats simultanément sur plusieurs niveaux. Tournez le bouton de commande du panneau de commande de « 0 » à la position souhaitée entre 50 °C et 300 °C ; les voyants vert et blanc s'allument.

- Le voyant vert indique que l'appareil est sous tension.
- Le voyant blanc allumé indique que le chauffage fonctionne, son extinction indique que la température souhaitée a été atteinte.

Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande en position « 0 ».

MINUTERIE MÉCANIQUE



Les cuisinières sont équipées d'une alarme sonore programmable pouvant sonner pendant une durée maximale de 120 minutes.

Tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à l'heure souhaitée comprise entre 0 et 120 minutes (voir illustration) ; une alarme sonore retentit une fois le temps réglé écoulé.

Attention

Lorsque le four est en marche, la porte ne doit pas rester ouverte, car elle pourrait surchauffer et endommager les boutons de commande et les tôles de protection.

ENTRETIEN

Courant

En cas d'utilisation prolongée de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer un entretien régulier afin de garantir la sécurité de fonctionnement ; à cette fin, nous recommandons de conclure un contrat de service.

Attention

La maintenance ne doit être effectuée que par du personnel spécialisé respectant les réglementations en vigueur et nos instructions.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou de nettoyage :

- Débranchez l'appareil du réseau électrique et/ou coupez l'alimentation en gaz.
- Laissez l'appareil refroidir suffisamment longtemps.
- Ne lavez pas l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression, car toute infiltration d'eau dans les composants électriques peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil et des systèmes de sécurité.

Avertissement

Pour l'entretien/le remplacement des pièces, exigez uniquement des pièces de rechange d'origine.

Pour optimiser la livraison des pièces de rechange, il est important de toujours indiquer le numéro de série de l'appareil figurant sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la porte des appareils équipés d'un tel espace, ou sur le côté gauche des appareils avec four, ou encore en haut. La deuxième plaque, avec le numéro de série et le modèle, se trouve à l'intérieur du panneau de commande (sur le côté gauche), la troisième dans la déclaration de conformité.

Le numéro de série figure également sur le bon de livraison (depuis 2008).

Le remplacement des pièces doit être effectué exclusivement par du personnel agréé et/ou autorisé. Lors du remplacement des composants électriques de l'appareil et des tableaux électriques, respectez scrupuleusement les caractéristiques techniques de la pièce remplacée, indiquées sur la pièce elle-même. L'appareil ne nécessite aucun entretien particulier, mais il est recommandé de le contrôler au moins une fois par an pendant son utilisation (augmentez la fréquence si nécessaire en fonction de l'intensité d'uti-

lisation) :

- État des connexions, en particulier au niveau du bornier et du câble d'alimentation, et état des raccords au gaz ;
- Fonctionnalité des différents composants (effectuez un test de fonctionnement) ;
- Pour les appareils équipés d'un élément chauffant rotatif, démontez le moyeu, lubrifiez-le et remplacez les trois joints ou joints toriques afin d'éviter toute fuite éventuelle.

NETTOYAGE

Nettoyage courant

Attention

Il est interdit d'utiliser des liquides inflammables pour nettoyer les appareils.

Pour garantir l'hygiène et la conservation de l'appareil, nettoyez régulièrement la surface extérieure en veillant à ne pas endommager les câbles et les connexions électriques. Avant de commencer le nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être lavées à l'eau chaude avec un détergent neutre, puis soigneusement rincées pour éliminer toute trace de détergent, et enfin séchées avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.

Les parties émaillées doivent être lavées à l'eau savonneuse. Sur les appareils équipés d'un four, le nettoyage est facilité par le retrait de la grille de support. Un nettoyage quotidien et minutieux permet d'éviter les dysfonctionnements et l'accumulation de résidus de graisse et/ou d'aliments. Les aciers utilisés pour la fabrication d'appareils professionnels sont des matériaux testés de la plus haute qualité. Grâce à leurs propriétés, ils constituent un matériau idéal pour une utilisation en contact avec les aliments.

Pour les appareils en acier inoxydable, il convient de respecter les recommandations suivantes :

Les surfaces en acier inoxydable doivent être maintenues propres en permanence afin d'assurer leur contact avec l'air.

Sous les couches de dépôts calcaires, d'amidon, de blanc d'œuf ou d'autres types de matériaux, les surfaces peuvent être sujettes à la corrosion en raison d'un manque d'oxygène.

• Pour éliminer les dépôts calcaires, n'utilisez pas de produits contenant du sel ou de l'acide sulfurique. Il existe des produits adaptés sur le marché, mais vous pouvez également utiliser une solution diluée d'acide acétique.

• Pour nettoyer les appareils en acier inoxydable, il est recommandé d'utiliser des produits nettoyeurs spécifiques à ce matériau. Pour un « petit nettoyage », vous pouvez également utiliser une solution diluée de liquide vaisselle.

• Ne nettoyez pas l'appareil à l'eau sous pression.

• N'utilisez pas de produits nettoyeurs contenant des poudres abrasives ou des agents blanchissants de quelque nature que ce soit.

• Les appareils en acier inoxydable pouvant être fermés doivent toujours rester ouverts pendant les périodes d'inactivité afin que l'air puisse accéder librement aux surfaces métalliques internes.

• L'acier inoxydable ne doit pas rester longtemps en contact avec des acides concentrés ou des concentrés aromatiques tels que des solutions salines, de la moutarde, des mélanges d'épices ou autres. À certaines températures et concentrations, ces substances peuvent détruire la couche passive. Les surfaces en contact doivent donc être immédiatement rincées à l'eau claire et séchées.

• Il n'est pas recommandé d'utiliser des casseroles en acier inoxydable exclusivement pour cuire des aliments dans de l'eau salée (pâtes, riz, pommes de terre, etc.). Ces casseroles doivent également être utilisées de temps en temps pour cuire des aliments contenant des graisses ou des légumes.

Cela permet d'éviter les dommages causés par la corrosion.

• Après avoir fait cuire un plat dans de l'eau salée, rincez les récipients à l'eau claire, car les résidus d'eau salée provenant de la cuisson forment des couches de solution saline à forte concentration qui peuvent provoquer une corrosion localisée.

• Afin d'éviter la corrosion dite secondaire, il convient d'empêcher tout contact prolongé entre l'acier inoxy-

dable et l'acier ferritique normal.

- Tout point de corrosion secondaire doit être immédiatement éliminé.
- N'utilisez pas d'objets pointus qui pourraient rayer et donc endommager les composants en acier inoxydable.

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.**