REDFOX®

Manuel d’instructions



Fourneau à gaz 6x brûleur avec soubassement
SPF 120 G

2026-10-07

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3
2. DONNÉES TECHNIQUES 3
3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ 3
4. EMPLACEMENT GAZ 4
5. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 4
6. INSTALLATION 5
7. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES 5
8. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ 5
9. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE 5
10. RACCORDEMENT D'EAU 6
11. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ 6
12. TABLE DE BUSES 6
13. CONTRÔLE DU RÉGLAGE DE L´APPAREIL SUR LE TYPE DU GAZ 7
14. DESCRIPTION DE L´USAGE 10
15. ENTRETIEN 11
16. SCHÉMA D’ASSEMBLAGE 12
17. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 17

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 gaz [kW]
1200	866	866	55.00	36.000

Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Nombre de feux/foyers	Nombre de niveaux de contrôle de puissance	Volume brut [m3]
755	1010	6	6	0.999

Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Épaisseur de la plaque supérieure [mm]
0.727	66.00	1310	0.80

La puissance thermique nominale maximale et réduite, exprimée en kW, est basée sur la valeur Hi du gaz utilisé. Si le produit est connecté au GPL, la bouteille de gaz doit se trouver dans des pièces suffisamment ventilées.

3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
A1	I2ELL	20, 20	G20,G25	DE
A1	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
A1	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY , FR
A1	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
A1	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
A1	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
A1	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
A1	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	II2ELL3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
A1	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
A1	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
A1	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
A1	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
A1	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

4. EMPLACEMENT GAZ

Pour un fonctionnement et un emplacement corrects de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les directives et normes du pays en question. 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 séparément ou en série avec des appareils de notre production. 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. **Le plus petit débit d'air requis depuis l'espace extérieur pour les appareils de conception A est compris entre 5 et 20 m3/h, selon le type d'appareil. Cela dépend des réglementations d'installation du pays de destination. Pièces d'électroménager fournies par le fabricant ou son représentant, l'ouvrier effectuant l'installation ne doit pas reconstruire le produit. L'appareil doit être installé dans un environnement correctement ventilé.**

5. 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

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
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

6. 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.

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. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ

Le gaz doit être raccordé par un tuyau d'une longueur maximale de 1,5 mètre de tuyau flexible en acier galvanisé, en cuivre ou en acier conformément aux normes de mise à la terre applicables. Chaque appareil doit avoir un robinet fermable à l'entrée pour arrêter facilement l'alimentation en gaz. Après avoir installé l'appareil, nous devons vérifier les éventuelles fuites de gaz. Ne vérifiez jamais les fuites avec un feu ouvert. Des matériaux qui ne provoquent pas de corrosion, par exemple une solution d'eau savonneuse, doivent être utilisés pour vérifier les fuites de gaz. Les appareils ont subi une inspection approfondie du fabricant, les données sur le type de gaz, la pression et le type de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette avec les caractéristiques. Les bouteilles de GPL doivent être équipées d'un contrôleur qui correspond à la pression du gaz indiquée sur l'étiquette de l'équipement conformément à la législation du pays applicable.

9. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE

Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau en

acier ou en cuivre adapté aux exigences nationales en vigueur. Celui-ci doit être vérifié régulièrement et remplacé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet de fermeture et d'un robinet rapide. Le raccord rapide doit être librement accessible et à portée de l'appareil. Après l'installation, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Pour déterminer les fuites, nous utilisons de l'eau savonneuse ou des sprays de détection afin de déterminer d'éventuelles fuites. N'utilisez pas de substances corrosives ! Tous nos électroménagers sont soigneusement inspectés. Le type de gaz, la pression et la désignation de la catégorie concernée sont indiqués sur l'étiquette de production. Raccordement au gaz liquide : La pression pour le raccordement du gaz liquéfié doit être de 28 ou 30 mbar pour le propane/butane et de 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 25 mbar ou supérieure à 37 mbar, il ne faut pas raccorder l'appareil Raccordement au gaz naturel : La pression lors du raccordement au méthane doit être de 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 15 mbar ou supérieure à 22,5 mbar, il ne faut pas connecter l'appareil

10. RACCORDEMENT D'EAU

Le raccordement à l'eau se fait à l'aide de tuyaux d'arrivée avec un filetage G1/2. L'alimentation en eau doit être équipée de fermetures séparées, librement accessibles et à portée de l'appareil. Le dispositif comprend des clapets anti-retour. L'eau destinée au remplissage de l'espace du duplicateur doit être adoucie - maximum de 5° sur l'échelle française de dureté de l'eau. La pression de l'eau fournie doit être comprise entre 50 et 300 kPa.

11. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglementés pour le gaz naturel (voir étiquette signalétique). La conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée uniquement par un technicien agréé. Les buses pour différents types de gaz sont dans un sachet emballé avec la marmite et sont marquées en centièmes de mm (tableau des données techniques).

12. TABLE DE BUSES

Informations	**type de gaz**						
brûleur 4 kW	G30 28-30 mbar	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25 20 mbar	G20 25 mbar
Diamètre brûleur 1/100mm	100	95	90	150	160	165	145
Parametres de kontrole de lair (mm)	5	5	5	1,5	1,5	1,5	1,5
Gasverbrauch	0,315 kg/h	0,315 kg/h	0,315 kg/h	0,423 m3/h	0,492 m3/h	0,492 m3/h	0,423 m3/h
brûleur 7 kW							
Diamètre brûleur 1/100mm	135	125	115	205	215	230	195
Parametres de kontrole de lair (mm)	6	6	6	2,5	2,5	2,5	2,5
La consommation de gaz	0,552 kg/h	0,552 kg/h	0,552 kg/h	0,741 m3/h	0,862 m3/h	0,862 m3/h	0,741 m3/h

Informations	**type de gaz**					
brûleur 4 kW	G25.1 25 mbar	G2.350 13 mbar	G27 20 mbar	G31 30-37 mbar	G31 37 mbar	G31 50 mbar
Diamètre brûleur 1/100mm	160	210	175	100	95	90
Parametres de kontrole de lair (mm)	1,5	1,5	1,5	5	5	5
La consommation de gaz	0,491 m3/h	0,588 m3/h	0,516 m3/h	0,311 kg/h	0,311 kg/h	0,311 kg/h
brûleur 7 kW						
Diamètre brûleur 1/100mm	225	300	245	135	125	115

Parametres de kontrole de lair (mm)	2,5	2,5	2,5	6	6	6
La consommation de gaz	0,860 m3/h	0,882 m3/h	0,904 m3/h	0,544 kg/h	0,544 kg/h	0,544 kg/h

13. CONTRÔLE DU RÉGLAGE DE L´APPAREIL SUR LE TYPE DU GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglementée du gaz naturel (voir la plaque technique). Conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée par du personnel autorisé. Buses pour différents types de gaz sont dans un sac fourni avec la cuisinière à gaz et sont marqués en centièmes de mm (table des tuyaux de données techniques).

Remplacement de la buse et de réglage de pression

1) Dévisser la buse du brûleur principal et la remplacer par la buse indiquée dans le tableau „CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES".
2) Régler l'arrivée d'air en fonction du type de gaz conformément au tableau „CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES".

Régler le brûleur pilote en desserrant la vis de sécurité avec une clé, puis dévisser la buse du brûleur pilote (fig.3, note 1) avec le ressort (fig.3, note 2,3) et la remplacer par une buse correspondant au type de gaz utilisé en respectant les instructions du tableau. Serrer le capot de la buse avec une clé et régler le mode « éco », voir texte ci-dessous.

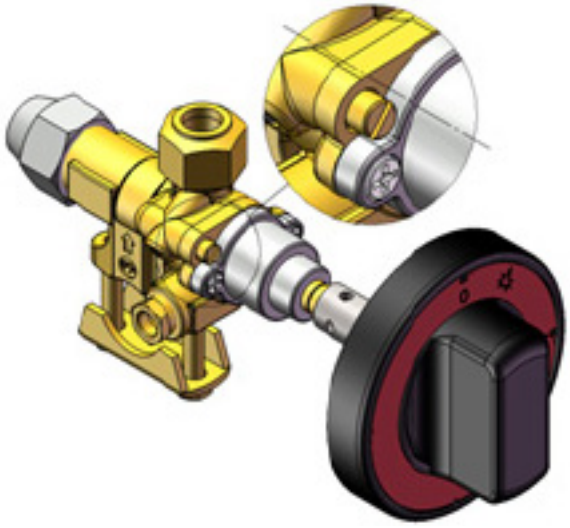
Important:

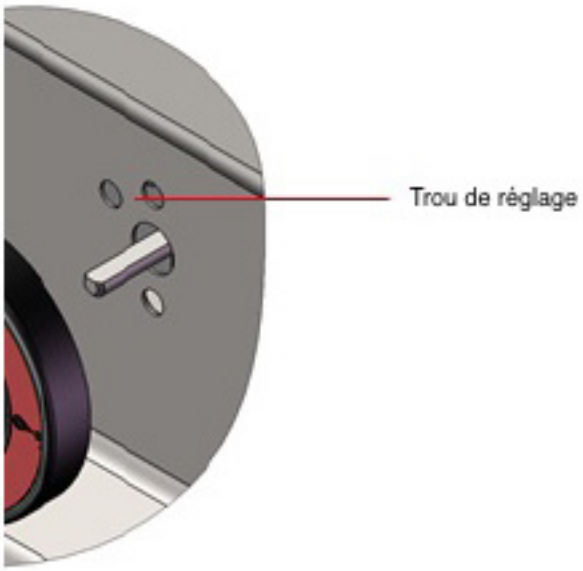
Après ce qui s'est fait ajuster l'appareil à un autre type de gaz, il est nécessaire de changer le gaz indiqué sur la plaque technique situé dans un endroit visible sur le dos de l'appareil.

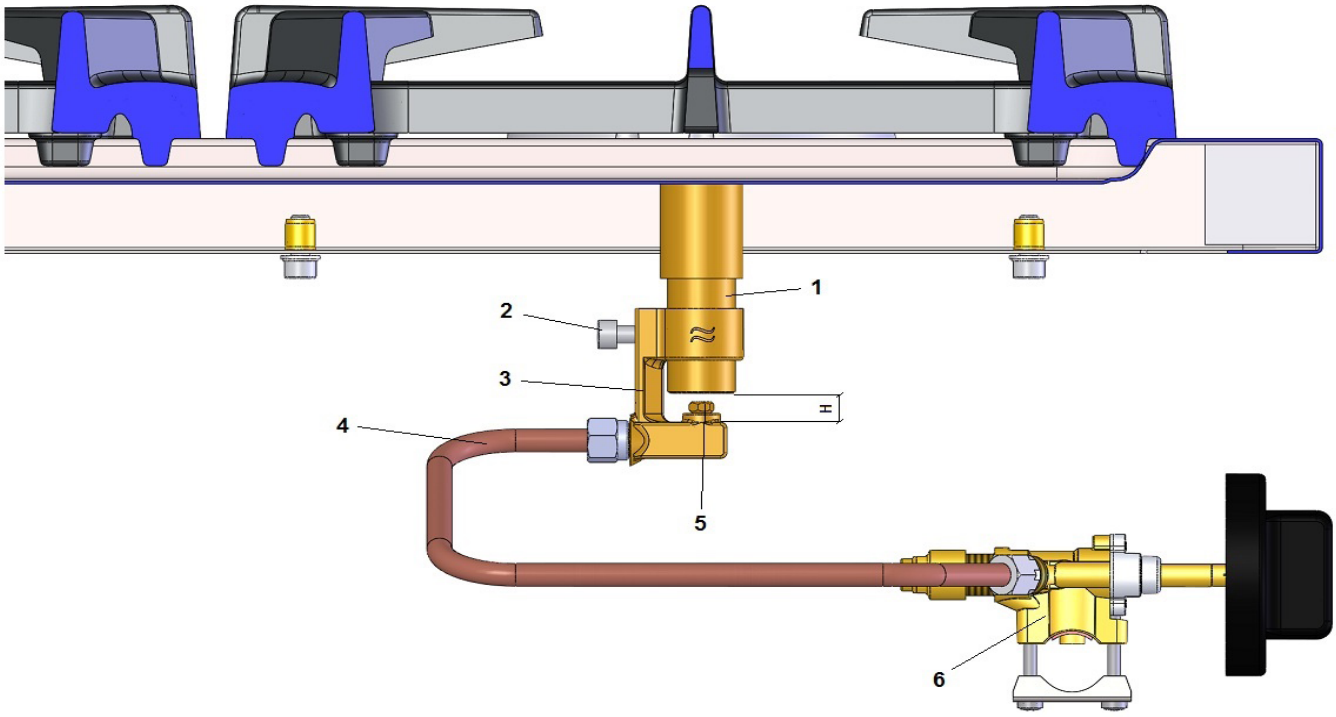
Réglage de la flamme à la performance „ECONOMIE" réduite

Flamme à la performance „ECONOMIE" réduite, peut être réglée avec la vis placée dans le corps de la vanne (Note. 1, fig. 5) placé à côté de tige de soupape

Pour le réglage, procédez comme suit:
- Retirer le bouton de commande (Note. 1, fig 4). Tirant vers vous
- Régler la flamme à travers le trou avec un tournevis plat







Nomenclature:

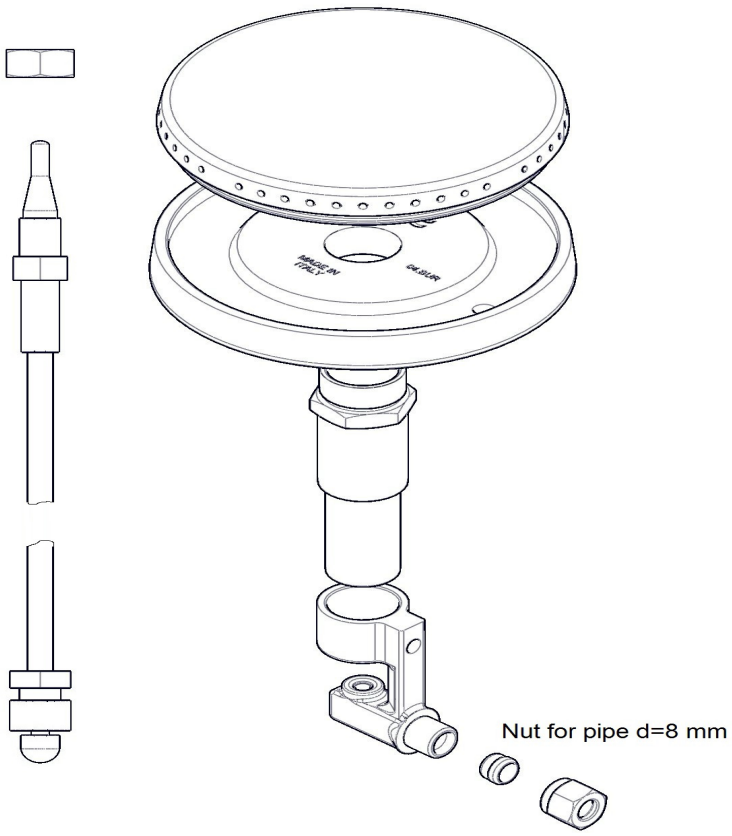
1- Tube du brûleur
2- Vis à 6 pans creux M5x16
3- Support de la buse
4- Tube d‘arrivée en cuivre
5- Buse du brûleur
6- Robinet à gaz

Procédé de changement de la buse:

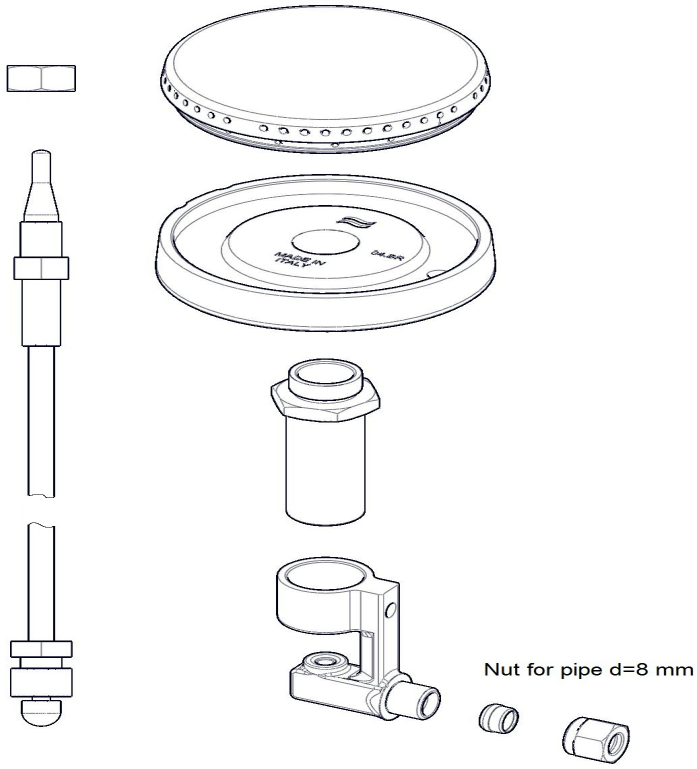
1) Desserrer la vis à 6 pans creux M5x16 (pos. 2)
2) Déplacer le support de la buse (pos. 3) vers le bas
3) Dévisser la buse à l‘aide d‘une clé (pos. 5) et la remplacer par une buse de la taille demandée
4) Déplacer le support de la buse vers le haut à une distance H du tube du brûleur
5) Resserrer la vis à 6 pans creux M5x16

La distance H désigne la distance nominale en mm entre le support de la buse et le tube du brûleur (pos. 1). Toutes les valeurs sont vérifiées par un institut d‘essai.

Brûleur 6 kW



Brûleur 4 kW



14. DESCRIPTION DE L´USAGE

Allumage du brûleur principal et régulation de la puissance thermique :

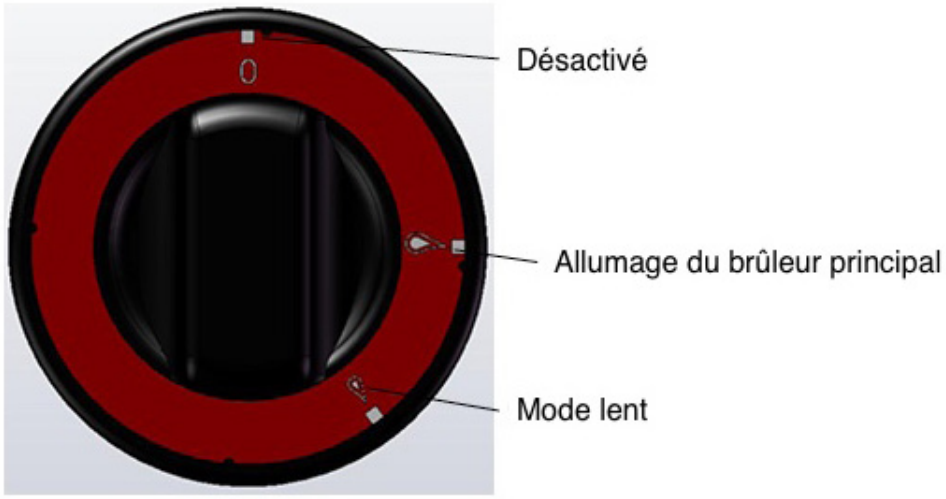
Mettre le bouton du robinet (A) dans la position « l'allumage du brûleur principal », appuyer sur lui et tenir, appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piezo jusqu'à ce que le brûleur principal ne s'allume. Vous pouvez voir la flamme à travers le trou dans le panneau frontal. Tenez le bouton (A) encore pendant quelques secondes jusqu'à ce que la sonde thermique chauffe, puis lâchez le bouton. Si la flamme s'éteint, répétez le procédé.

La flamme économique

Mettez le bouton (A) dans la position « flamme économique », ainsi la flamme est réduite pour une consommation économique.

Pour éteindre l'appareil tab. 1, 2

Mettez le bouton (A) dans la position « 0 ».



1

15. ENTRETIEN

Conseils pour le nettoyage de certaines pièces

Brûleurs :

Retirez le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme, faites-les tremper dans de l'eau chaude et lavez--les soigneusement en veillant à ce qu'aucune saleté ni eau ne pénètre à l'intérieur du brûleur, car cela pourrait obstruer la buse.

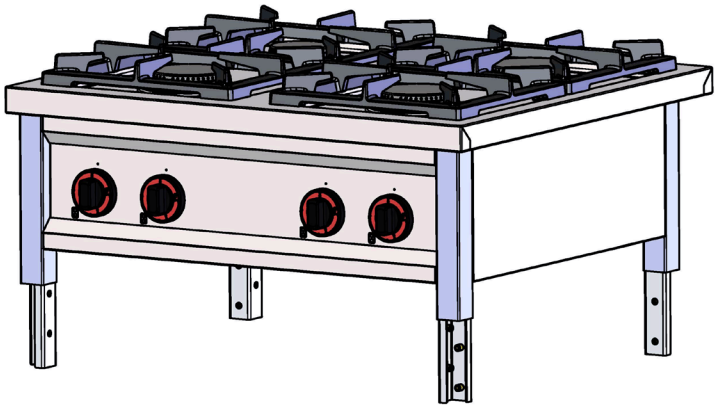
Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de bien le laver à l'eau et au liquide vaisselle, et enfin de l'essuyer avec un chiffon humide.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

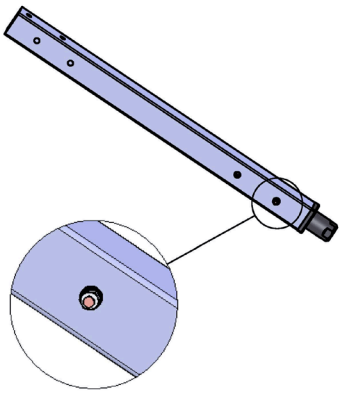
Coupez l'alimentation électrique et l'arrivée de gaz et contactez le service après-vente de votre revendeur.

16. SCHÉMA D'ASSEMBLAGE

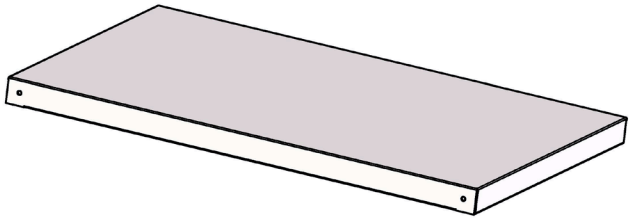
A - 1x



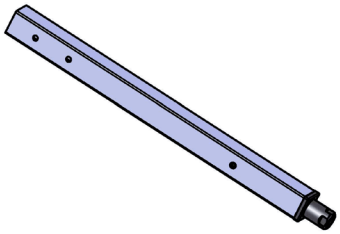
C - 2x



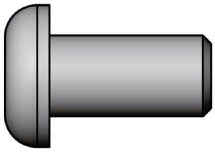
E - 1x



B - 2x

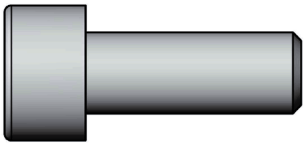


D - 16x



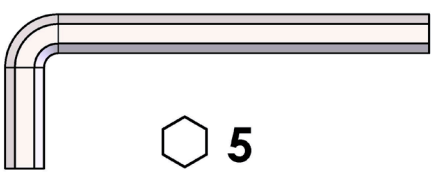
M6x12

F - 4x

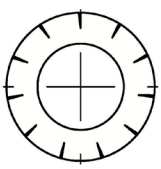


M6x16

I - 1x

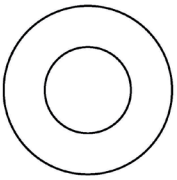


G - 4x



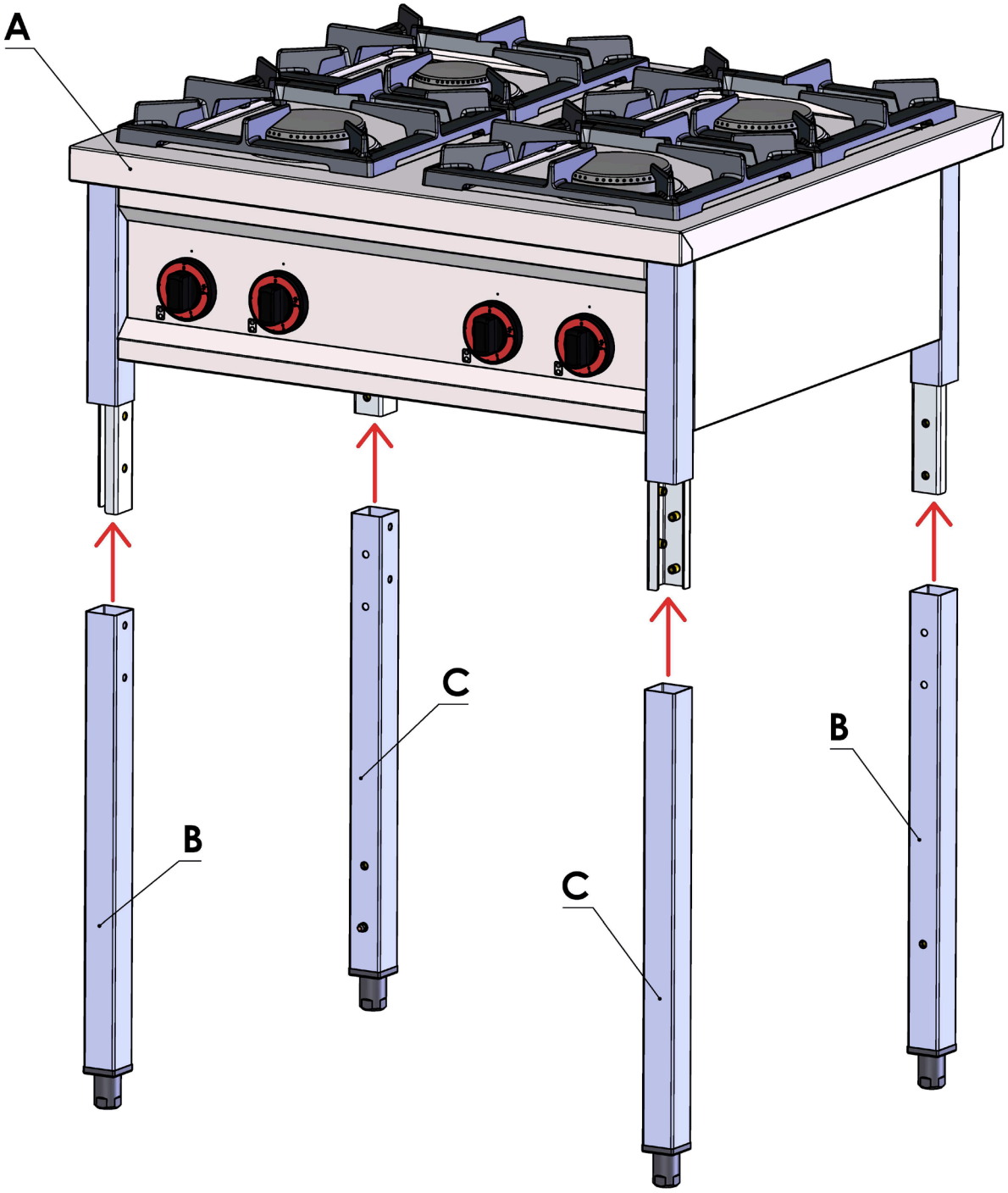
∅ 6,3

H - 4x

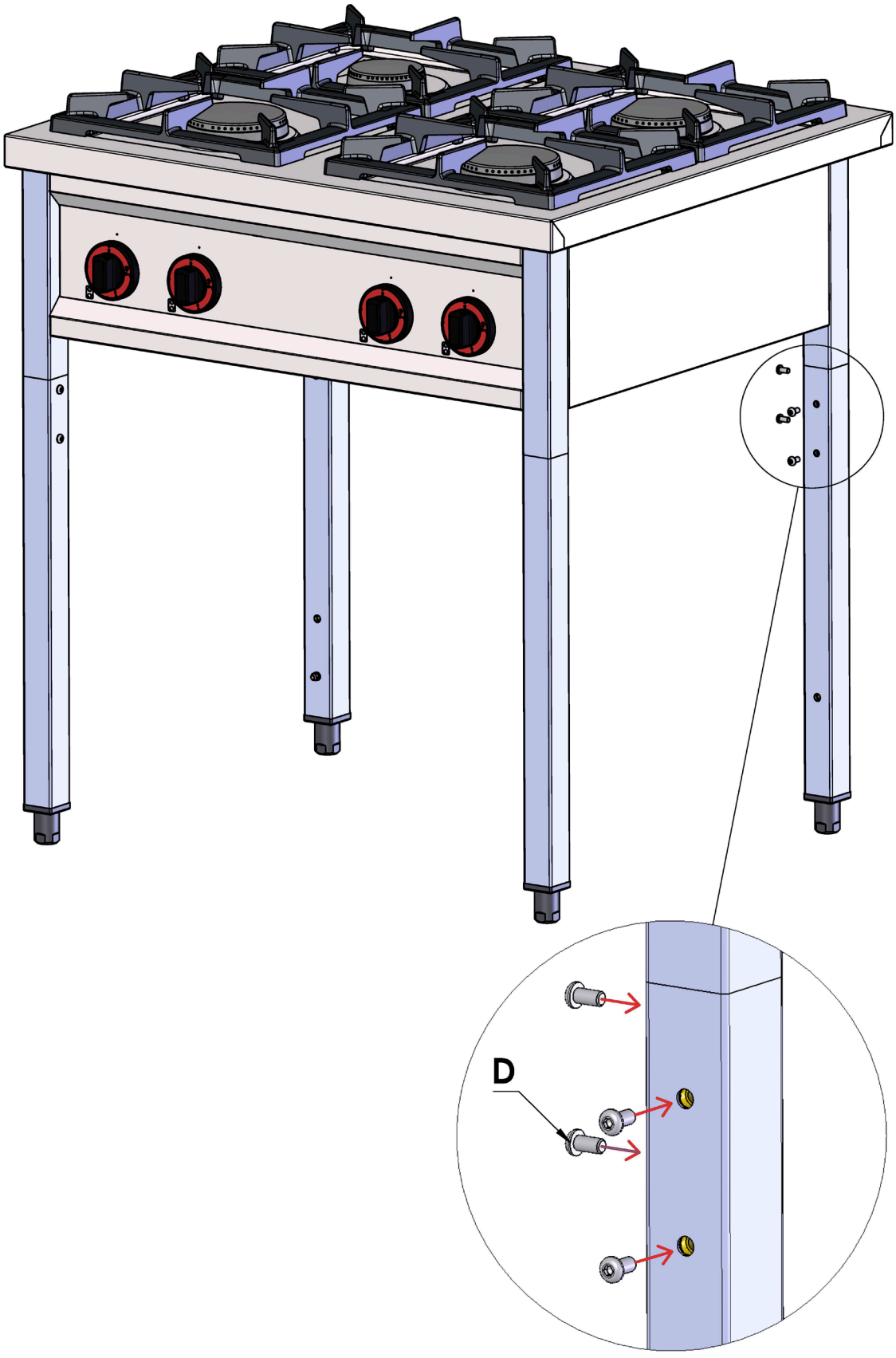


∅ 6,4

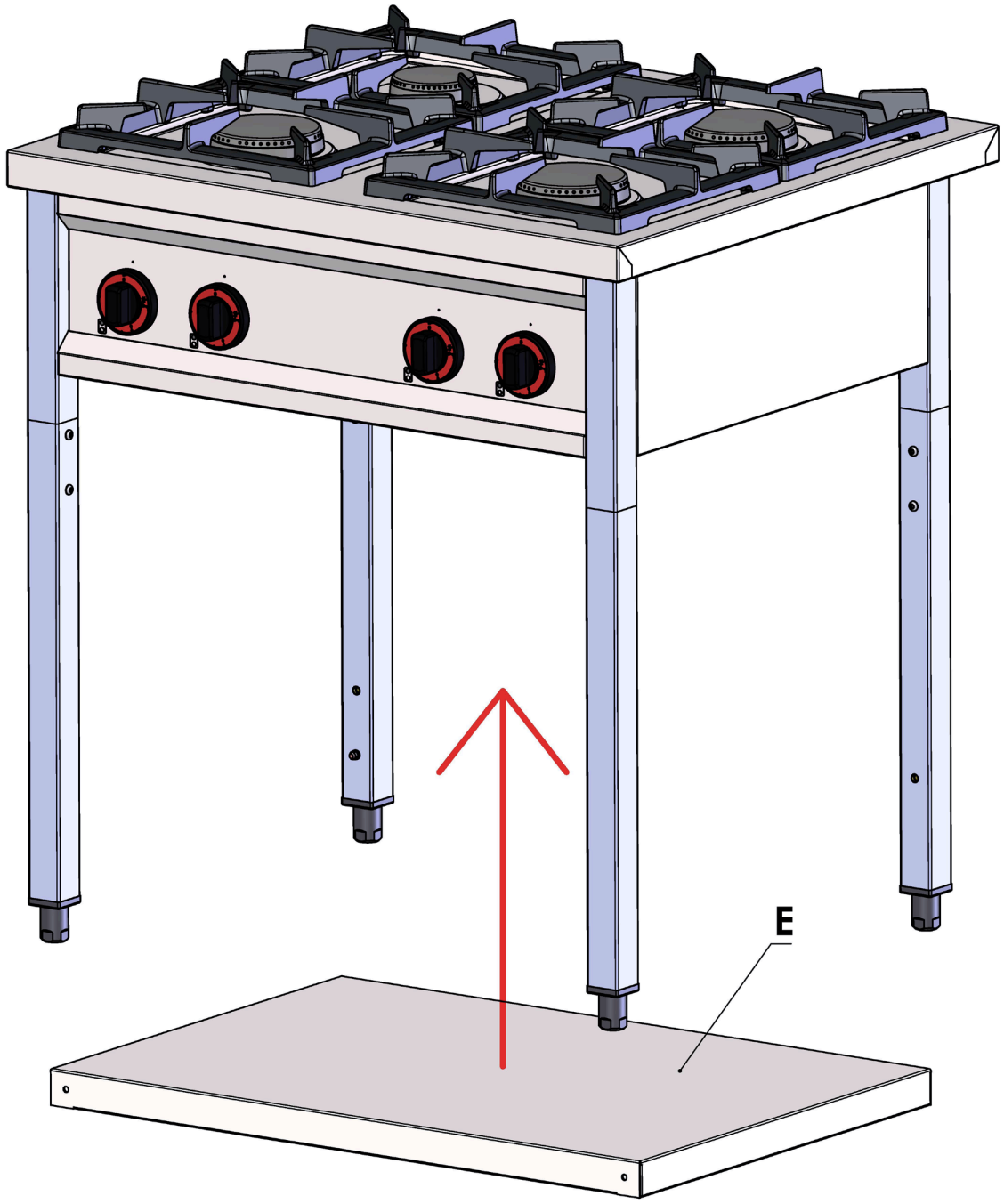
1



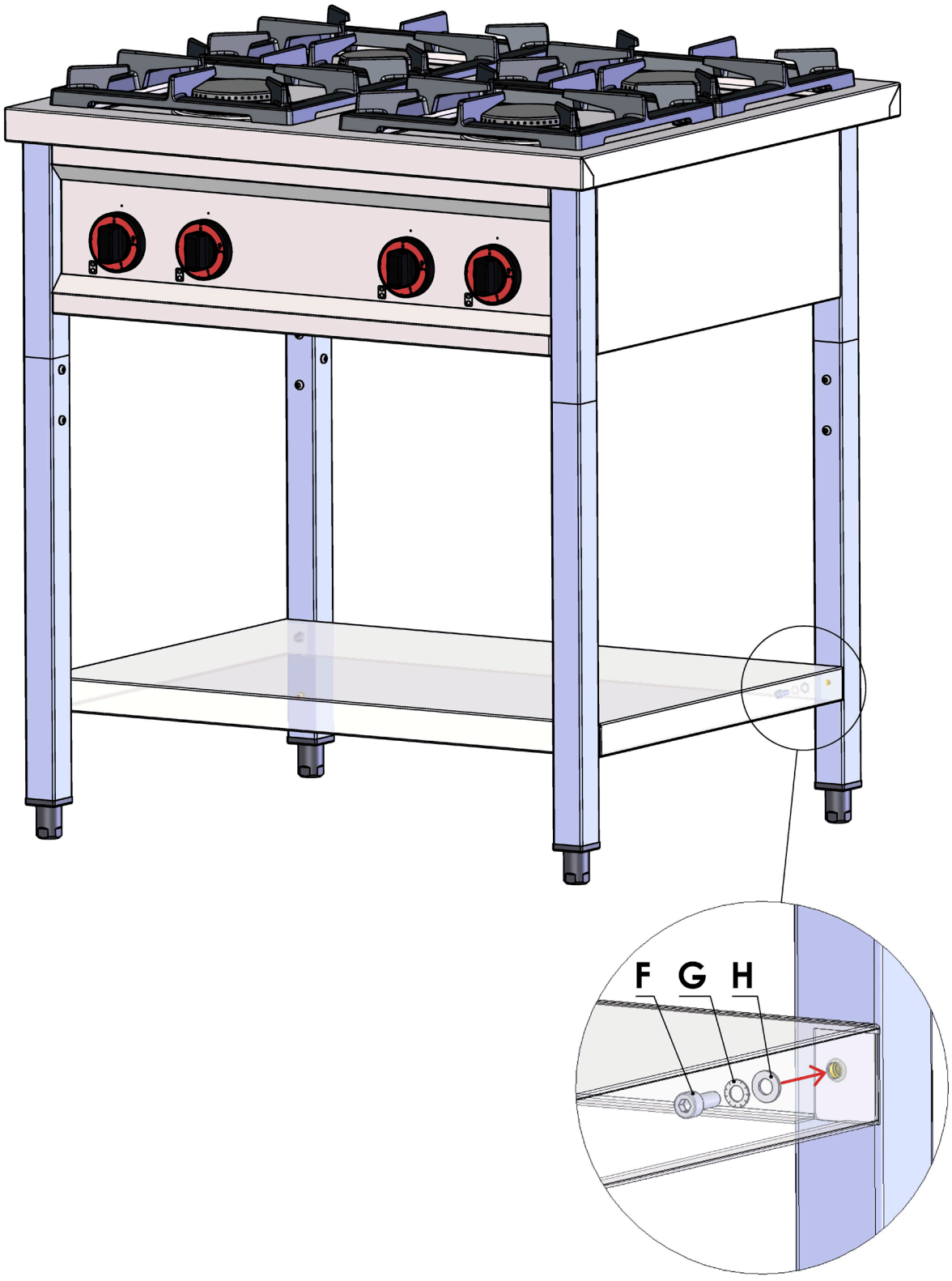
2



3



4



17. 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.**