REDFOX®

Manuel d’instructions



Sauteuse basculante automatique à gaz 120 l fond en inox
BRM 90/120 G/N

2026-10-20

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. DONNÉES TECHNIQUES DES BRÛLEURS 6
13. MODE D‘EMPLOI 7
14. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 10

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]	Puissance gaz [kW]
1200	900	900	240.00	0.120	30.000

Volume de la cuve [L]	Capacité volumique du récipient [l]	Volume utilisable [l]	Épaisseur du fond	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]
120	120.00	120	12.00	970	1170

Température maximale de l'appareil [° C]	Température minimale de l'appareil [° C]	Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
300	50	1.407	0.972	260.00	1240

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

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
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. DONNÉES TECHNIQUES DES BRÛLEURS

br(m)-90/120 g(/n)

	G20 NATURAL GAS (20,25) mbar	**G25 NATURAL GAS (20,25) mbar**	**G30 BUTAN (30,36,50)mbar**	**G31 PROPAN 37mbar**
Diamètre de la buse du brûleur 1/100mm	440	500	300	300
Diamètre de la buse du brûleur 1/100mm	51	51	30	30
Surpression de la buse - pleine puissance (mbar)	16	16	15,98	15,98
Réglage du contrôle de l'air (mm)	15	15	20	20
Consommation de gaz	3,1 m3/h	3,4 m3/h	0,919 m3/h	0,919 m3/h

br(m)-90/80 g(/n)

	G20 NATURAL GAS (20,25) mbar	**G25 NATURAL GAS (20,25) mbar**	**G30 BUTAN (30,36,50)mbar**	**G31 PROPAN 37mbar**
Diamètre de la buse du brûleur 1/100mm	370	430	250	250

Diamètre de la buse du brûleur 1/100mm	51	51	30	30
Surpression de la buse - pleine puissance (mbar)	16	12,5	18	29,18
Réglage du contrôle de l‘air (mm)	20	15	15	15
Consommation de gaz	2,24 m3/h	2,51 m3/h	0,658 m3/h	0,977 m3/h

13. MODE D‘EMPLOI

Attention !

Avant d‘utiliser l‘appareil, vous devez retirer le film protecteur de la tôle d‘acier inoxydable sur toute la surface, puis la laver soigneusement avec de l‘eau et du détergent à vaisselle, y compris la baignoire, et l‘essuyer ensuite avec un chiffon imbibé d‘eau propre. Essuyer la baignoire avec un chiffon, frotter le fond de la baignoire avec de l‘huile de table et brûler le fond à 230°C. Pour les fonds de baignoire en acier, une première cuisson est nécessaire avant la cuisson. Dans le cas du fond en alliage d‘acier, il faut veiller à assurer un entretien régulier après la fin du cycle de cuisson. Le fond de baignoire en alliage d‘acier est principalement conçu pour fonctionner avec de l‘huile. En cas de nettoyage de la cuve avec des produits chimiques, il est nécessaire de procéder à une première cuisson de la cuve. L‘appareil ne doit en aucun cas être utilisé comme friteuse ou comme produit de remplacement ! La friture de la poêle entraîne une décoloration de la poêle, ce qui est un phénomène tout à fait normal et non un défaut. Pour la cuisson, nous recommandons un fond en acier inoxydable.

Allumage du brûleur principal

Version avec allumeur piézo

Ouvrez la porte située en bas à gauche de la façade et tournez le bouton de commande du robinet de gaz en position d‘allumage (Fig. 2, pos. 3 et Fig. 6) et maintenez-le enfoncé. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l‘allumeur piézo. Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes (environ 10 à 20 secondes) jusqu‘à ce que le doigt de gant se réchauffe, puis relâchez le bouton. Si la flamme s‘éteint, répétez la procédure.

Allumage du brûleur principal et réglage de la température

Tournez le bouton de commande du robinet de gaz en position d‘allumage du brûleur principal (Fig. 6) et réglez la température souhaitée sur le bouton de commande du thermostat de fonctionnement. Le brûleur principal s‘allume.

Arrêt du brûleur principal

Le brûleur principal peut être éteint soit en plaçant le bouton de commande du thermostat de fonctionnement sur „0“, soit en tournant le bouton de commande de la vanne de gaz sur la position d‘allumage. Le brûleur principal s‘éteint toujours et seule la veilleuse reste allumée.

Arrêt de l‘ensemble de l‘appareil

Tournez le bouton de commande du robinet de gaz en position d‘arrêt. Tous les brûleurs s‘éteignent.

Remplir la baignoire d‘eau

Ouvrez le robinet de remplissage de la baignoire et refermez-le lorsque la quantité requise a été remplie. L‘eau

Ne remplissez l‘eau que lorsque le couvercle de la baignoire est ouvert. Il ne faut pas que de l‘eau pénètre dans l‘appareil lorsque de l‘huile se trouve dans la baignoire en marche.

Vidange du bain

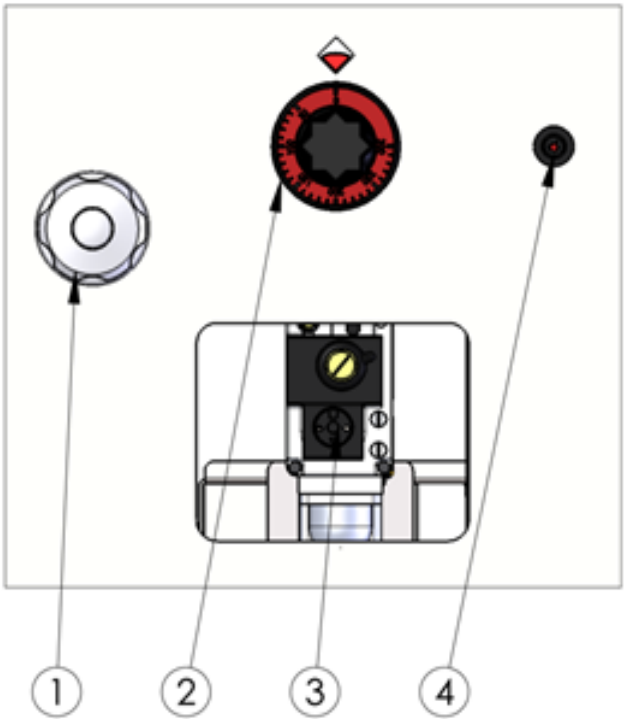
A l‘aide de la roue de manutention, faites basculer la cuve dans la position souhaitée pour la vidange. ATTENTION ! Avant de vidanger la baignoire, placez un récipient approprié sous le trop-plein. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le contenu bouillant. En position maximale, la cuve est entièrement vidée. Une fois la cuve vidée, remettez-la en position de travail.

ATTENTION !

Le fait de soulever la cuve éteint le brûleur principal et le fait de l‘abaisser le rallume ; toute manipulation de la cuve doit donc être effectuée avec le brûleur éteint.

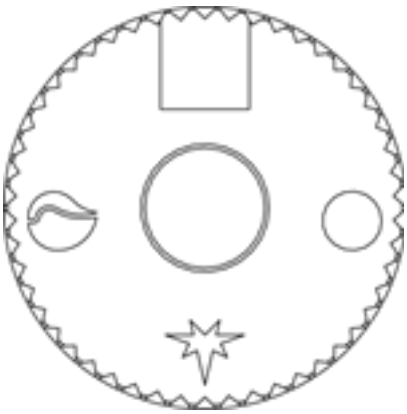
! En cas de friture, la température de l‘huile ne doit pas dépasser 230 °C !

! AVANT D‘UTILISER L‘APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, IL EST INDISPENSABLE DE LIRE LE MODE D‘EMPLOI !

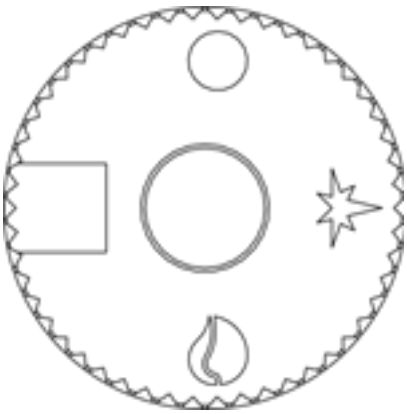




position désactivée



position d‘allumage



position d‘allumage du brûleur principal.

ÉVACUATION DE BAIN

Pour basculer manuellement le bain, procédez comme suit :

1. Placez un récipient suffisamment grand et résistant aux températures élevées sous la sortie.
2. incliner la poignée de la roue de commande
3. tourner la roue vers la droite pour lever la baignoire et vers la gauche pour l‘abaisser
4. le levage doit être le plus doux possible afin d‘éviter de faire basculer la baignoire

Attention :
Ne jamais vidanger l‘huile de la baignoire à la température de la friture. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la baignoire et son contenu, car 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. Pour faire basculer la baignoire, utilisez la flèche vers le haut pour faire basculer la baignoire vers le haut et la flèche vers le bas pour ramener la baignoire en position de base.

↑ Pliage

↓ Retour de la baignoire en position de base

! SOYEZ TRÈS PRUDENT LORSQUE VOUS PLIEZ LA BAIGNOIRE, VOUS RISQUEZ DE VOUS BLESSER !





Cette étiquette apposée sur le produit indique la procédure de nettoyage de la casserole.

14. 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.**