Manuel d’instructions



Four à pizza snack à un étage, commande numérique
FPP 36

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. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 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
505	214	214	15.00	1.750	230 V / 1N - 50 Hz

Profondeur brute [mm]	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	Diamètre de l'appareil [mm]	Hauteur brute [mm]	Température maximale de l'appareil [° C]	Température minimale de l'appareil [° C]
570	340	320	260	300	50

Nombre de cavités	Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]
1	0.072	0.061	16.00	485	340

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 ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

MODE D'EMPLOI

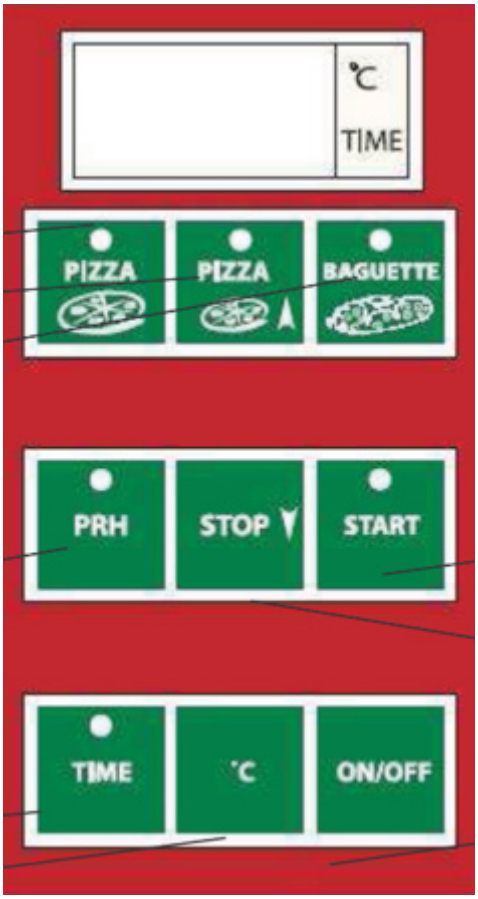
Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, retirez le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil et nettoyez-le avec de l'eau savonneuse, puis essuyez-le avec un chiffon humide. Avant de commencer la cuisson, faites fonctionner le four à vide pendant environ 30 minutes à puissance maximale afin d'éliminer les résidus des produits de conservation.

Description de l'appareil

Le four FPP 36 est un four de cuisson doté de trois programmes préréglés et d'un programme de préchauffage / maintien en température. Il est commandé par un thermostat électronique dont le panneau de commande se trouve sur la façade du four.

Panneau de commande



PIZZA (grande)	Programme de cuisson d'une grande pizza.
PIZZA (petite)	Programme de cuisson d'une petite pizza.
Baguette	Programme de cuisson d'une baguette.
PRH	Pression courte = préchauffage du four. Pression longue = maintien en température (temporisation).
Stop	Interrompt / arrête le programme en cours ; dans le menu = passe à l'article précédent / diminue une valeur.
Start	Démarre et confirme un programme / enregistre une valeur dans le menu.
Time	Réglage manuel du temps (4e programme) ; affiche le temps restant.
°C	Affiche et règle la température de la chambre.
ON/OFF	Met le four en marche et à l'arrêt.

Mise en marche et utilisation de base
- Mettez le four en marche avec la touche « ON/OFF ».
- Après la mise en marche, l'appareil passe en mode veille - l'écran affiche la température actuelle de la chambre (le symbole « °C » s'allume à droite de l'écran).
- Choisissez le programme souhaité en appuyant sur grande « PIZZA », petite « PIZZA » ou « BAGUETTE ».

Une fois le programme lancé, le four commence à chauffer et le témoin du programme choisi clignote en rouge. L'écran affiche le temps restant du programme à la place de la température (le symbole « TIME » s'allume) ; si le temps dépasse 9 minutes 59 secondes, seules les dizaines de secondes sont affichées. Environ une fois toutes les 12 secondes, la température actuelle de la chambre s'affiche pendant 2 secondes.

Lorsque la température programmée est atteinte, le témoin vert s'allume (si la température de la chambre est plus basse, le témoin clignote en vert). À la fin du temps programmé, le programme se termine - ceci est signalé par 3 signaux sonores et par l'alternance du témoin entre le rouge et le vert. Arrêtez le signal en appuyant sur « STOP ».

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur « STOP » - le four repasse en mode veille et l'écran réaffiche la température de la chambre.

Quatrième programme - réglage manuel (TIME)
Le quatrième programme, réglable manuellement, s'active en appuyant sur « TIME ». L'écran affiche la valeur de temps préréglée, modifiable à l'aide des flèches (petite « PIZZA » = augmente, « STOP » = diminue). Confirmez avec « START », ou avec « °C » pour afficher la température préréglée - modifiez-la de la même manière et confirmez avec « START ». Appuyez de nouveau sur « START » pour lancer le programme.

Les valeurs de départ correspondent soit aux dernières valeurs utilisées, soit aux valeurs préréglées, selon que le témoin « TIME » est allumé en vert ou en rouge. Vous pouvez basculer entre les deux modes en appuyant simultanément sur « TIME » et « °C » - le témoin s'allume alors en orange.
Préchauffage et maintien en température (PRH)
- Pression courte sur « PRH » - lance le préchauffage du four à la dernière température réglée. Signalé par un témoin rouge clignotant. Trois signaux sonores retentissent une fois la température atteinte. Arrêtez avec « STOP ».

- Pression longue sur « PRH » - lance le programme de maintien en température ; le témoin alterne entre le rouge et le vert. Contrairement au préchauffage, le four ne repasse pas en veille une fois la température atteinte, mais la maintient jusqu'à ce que vous appuyiez sur « STOP ».

Réglage de la température et du temps en cours de cuisson
Les valeurs de température et de temps peuvent aussi être modifiées pendant la cuisson : appuyez sur « TIME » ou « °C » selon la valeur à modifier, réglez la nouvelle valeur avec les flèches et confirmez avec « START ». Si la modification n'est pas confirmée, l'appareil revient à la valeur précédente après un court instant ; il en va de même si vous appuyez sur grande « PIZZA », petite « PIZZA », « BAGUETTE », « PRH » ou « ON/OFF ».
Menu utilisateur (réglage des programmes)
Accédez au menu en appuyant simultanément sur « STOP » et « START ». L'appareil demande un mot de passe (réglé en usine sur « 0 »). Si le mot de passe est « 0 », le premier poste du menu « L.1 » s'affiche automatiquement.

Navigation dans le menu : la flèche vers le haut (touche petite « PIZZA ») passe au poste suivant, la flèche vers le bas (touche « STOP ») au poste précédent. La touche « START » permet d'accéder à l'édition du poste sélectionné - la flèche vers le haut augmente la valeur, la flèche vers le bas la diminue ; la touche grande « PIZZA » permet de passer au chiffre supérieur (au chiffre le plus haut, un point décimal clignotant s'active et peut être déplacé avec les flèches ; en appuyant de nouveau sur grande « PIZZA », vous revenez au chiffre le plus bas). Enregistrez la valeur modifiée avec « START » ; pour quitter sans enregistrer, appuyez sur « PRH ».

Quittez le menu avec « PRH ». Vous pouvez vous déplacer rapidement jusqu'à la fin du menu en appuyant plusieurs fois sur les flèches.

L.1	Température du 1er programme (grande PIZZA)
t.1	Temps du 1er programme (grande PIZZA)
L.2	Température du 2e programme (petite PIZZA)
t.2	Temps du 2e programme (petite PIZZA)
L.3	Température du 3e programme (BAGUETTE)
t.3	Temps du 3e programme (BAGUETTE)
L.4	Température du 4e programme (TIME - manuel)
t.4	Temps du 4e programme (TIME - manuel)
r.p.	Intervalle de répétition du signal de fin des programmes 1 à 4
L.t	Température du programme de préchauffage (PRH)
r.t	Intervalle de répétition du signal de fin de préchauffage
n.PA	Réglage du mot de passe du menu

7. 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 soigneuse-

ment. 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.**