# Manuel d’instructions



## Four à pizza snack à un étage  230 V / 1N
## FP 37 R

2026-11-16

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. NOTICE D’UTILISATION 5

8. 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] |
|---|---|---|---|---|
| 550 | 252 | 252 | 22.00 | 2.000 |

| Alimentation | Profondeur brute [mm] | Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm] | Diamètre de l'appareil [mm] | Hauteur brute [mm] |
|---|---|---|---|---|
| 230 V / 1N - 50 Hz | 545 | 370 | 350 | 305 |

| Température maximale de l'appareil [° C] | Température minimale de l'appareil [° C] | Nombre de cavités | Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm] | Volume brut [m3] |
|---|---|---|---|---|
| 300 | 50 | 1 | 14 | 0.096 |

| Volume net [m3] | Poids brut [kg] | Largeur brute [mm] | Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm] |
|---|---|---|---|
| 0.071 | 24.00 | 580 | 410 |

## 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.**

## 7. NOTICE D'UTILISATION

Attention! Avant de commencer à utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films de protection de toute la surface, puis de laver soigneusement l'appareil avec de l'eau et du liquide vaisselle et enfin de l'essuyer avec un chiffon humide. Avant de commencer la cuisson, faites fonctionner le four pendant environ 30 minutes à puissance maximale afin d'éliminer par combustion les résidus des produits de conservation.

Pour four à pizza FPP 36 (fig. 1)

L'appareil FP-36 est un four de cuisson équipé de trois programmes préréglés ainsi que d'un programme de chauffe et d'un programme de maintien en température. Il est commandé par un thermostat électronique dont les commandes sont situées sur le panneau avant du four (voir figure).

Le four est mis en marche et arrêté en appuyant sur la touche « ON/OFF ». Les quatre programmes préréglés sont activés à l'aide des touches « GRANDE PIZZA », « PETITE PIZZA », « BAGUETTE » ou « TIME ». Le programme de chauffe est lancé en appuyant sur la touche « PRH ». Un appui long sur cette touche lance le programme de maintien en température. La touche « STOP » permet d'interrompre prématurément un programme ainsi que d'arrêter le maintien en température.

Après la mise sous tension, l'appareil passe en mode veille et affiche la température, ce qui est indiqué par l'allumage du symbole °C à droite de l'écran.

Après avoir appuyé sur la touche du programme « GRANDE PIZZA », « PETITE PIZZA » ou « BAGUETTE », le four commence à chauffer et le voyant de la touche du programme correspondant clignote en rouge. Le décompte du temps commence, ce qui est indiqué par l'allumage du symbole TIME à droite de l'écran.

Lorsque la durée est supérieure à 9 minutes et 59 secondes, le temps est affiché uniquement par dizaines de secondes. Environ toutes les 12 secondes, la température s'affiche pendant 2 secondes.

L'atteinte de la température réglée (sélection L1–L3) est indiquée par un voyant vert. Si la température est supérieure à la température réglée (l'élément chauffant ne chauffe pas), le voyant reste allumé. Si la température est inférieure, le voyant clignote en vert.

À l'expiration du temps réglé (sélection t1–t3), le programme se termine. La fin du programme est signalée par trois bips du signal sonore interne, selon l'intervalle réglé dans le menu sous la fonction r.p., ainsi que par l'alternance de la LED entre le rouge et le vert. Si « 0 » est réglé, aucune répétition n'a lieu. Le signal est arrêté en appuyant sur « STOP ».

Le quatrième programme est activé en appuyant sur la touche « TIME ». La valeur de temps préréglée s'affiche à l'écran et peut être modifiée à l'aide des flèches vers le haut et vers le bas.

La valeur peut être confirmée en appuyant sur la touche « START » ou sur la touche « °C », qui permet également d'afficher la température préréglée. Celle-ci peut être modifiée de la même manière que le temps. La confirmation de la valeur s'effectue avec la touche « START ». Une nouvelle pression sur cette touche lance le programme.

Les valeurs initiales peuvent être soit les dernières valeurs réglées, auquel cas le voyant de la touche « TIME » est vert, soit les valeurs préréglées, auquel cas il est rouge.

Après l'activation du programme, il est possible de passer d'un de ces deux modes à l'autre en appuyant simultanément sur les touches « TIME » et « °C ».

Si le voyant est orange, l'appareil se trouve dans le mode des dernières valeurs réglées et la température est momentanément identique à celle du mode des valeurs préréglées. La fin du programme est signalée de la même manière que pour les programmes 1 à 3.

Les valeurs de température et de temps peuvent également être modifiées pendant l'exécution de tous les programmes. Appuyez sur la touche « TIME » ou « °C », selon la valeur à modifier. Effectuez ensuite le réglage à l'aide des flèches. La confirmation s'effectue en appuyant sur « START ».

Si la valeur n'est pas confirmée, l'appareil revient après un certain temps aux valeurs d'origine. Cela se produit également après avoir appuyé sur les touches « GRANDE PIZZA », « PETITE PIZZA », « BAGUETTE », « PRH » ou « ON/OFF ».

Le programme de chauffe est lancé par une courte pression sur la touche « PRH ». Il est signalé par une LED rouge clignotante dans la touche du programme.

L'atteinte de la température préréglée (sélection L4) est signalée par trois bips du signal sonore interne, selon l'intervalle réglé dans le menu sous la fonction r.t. Si « 0 » est réglé, aucune répétition n'a lieu. Le signal est arrêté en appuyant sur « STOP ».

Le programme de maintien en température est lancé par une pression longue sur la touche « PRH ». Il est signalé par l'alternance de la LED entre le rouge et le vert.

La différence par rapport au programme de chauffe est qu'après avoir atteint la température, l'appareil ne revient pas en mode veille, mais maintient la température préréglée jusqu'à ce que la touche « STOP » soit actionnée.

Si la température est supérieure à la température réglée (l'élément chauffant ne chauffe pas), le voyant vert reste allumé. Si la température est inférieure, le voyant vert clignote. L'atteinte de la température est signalée de la même manière que pour le programme de chauffe.

Description du menu utilisateur

Pour accéder au menu, appuyez simultanément sur les touches « STOP » et « START ».

L'appareil demande un mot de passe, réglé en usine sur « 0 », mais qui peut être modifié dans le menu. Lorsque « 0 » est réglé, le menu « L.1 » s'affiche automatiquement, correspondant à la température du 1er programme. En appuyant sur la flèche vers le haut (« PETITE PIZZA »), le menu « t.1 » s'affiche, correspondant au temps du 1er programme. La flèche vers le haut permet de passer à l'élément suivant et la flèche vers le bas (« STOP ») à l'élément précédent. La touche « START » permet d'accéder à la modification de l'élément. Les valeurs sont augmentées à l'aide de la flèche vers le haut et diminuées à l'aide de la flèche vers le bas. Il est également possible d'utiliser la touche « GRANDE PIZZA », qui permet de passer au rang supérieur (le chiffre clignote). Lorsque le rang le plus élevé est atteint, une nouvelle pression active le point décimal (qui clignote), lequel peut être déplacé à l'aide des flèches. Une nouvelle pression sur la touche « GRANDE PIZZA » ramène au rang le plus bas. Pour enregistrer la valeur modifiée, confirmez-la en appuyant sur la touche « START ». Dans le cas contraire, appuyez sur « PRH ». Une nouvelle pression sur « PRH » permet de quitter le menu. Il est également possible de quitter le menu en naviguant avec les flèches jusqu'à la fin du menu.

Menu

L.1 Température du 1er programme

t.1 Temps du 1er programme
r.p. Intervalle de répétition des signaux de fin des programmes 1 à 4
L.2 Température du 2e programme
t.2 Temps du 2e programme
L.3 Température du 3e programme
t.3 Temps du 3e programme
L.4 Température du 4e programme
t.4 Temps du 4e programme
L.t. Température du programme de préchauffage
r.t. Intervalle de répétition des signaux de fin du programme de préchauffage
n.PA. Réglage du mot de passe

Pour four à pizza FP 36/66 (fig. 2)

Le temps de cuisson souhaité est réglé à l'aide du programmateur (A), ce qui met en marche les éléments chauffants supérieur et inférieur de la chambre. Le fonctionnement est indiqué par le voyant (C). La température de la chambre peut être réglée librement à l'aide du bouton (B), qui commande le thermostat. La température est indiquée par le voyant (D). Pour un fonctionnement continu, réglez le programmateur sur la position « ∞ ».

Pour four à pizza FP 37/67 (fig. 3)

Le programmateur de la chambre inférieure (D) permet de régler le temps de cuisson souhaité et met ainsi en marche les éléments chauffants supérieur et inférieur de la chambre inférieure. Le fonctionnement est indiqué par le voyant F. L'élément chauffant central sert d'élément chauffant inférieur de la chambre supérieure et simultanément d'élément chauffant supérieur de la chambre inférieure. Le programmateur (C) de la chambre supérieure permet de régler le temps de cuisson dans la chambre supérieure et met ainsi en marche l'élément chauffant supérieur de la chambre supérieure. La température des deux chambres peut être réglée librement à l'aide du bouton A ou B, qui commande le thermostat de chaque niveau. Les voyants (H) et (G) indiquent la mise en température des différentes chambres. Si un seul niveau est utilisé, par exemple en raison d'un nombre réduit de commandes de pizzas, le niveau inférieur doit être utilisé. Le niveau supérieur ne peut pas fonctionner indépendamment, car il ne dispose que de l'élément chauffant supérieur. (I) Éclairage des chambres.

Pour four à pizza FP 36 ECO (fig. 4)

L'interrupteur (A) permet d'enclencher les éléments chauffants supérieur et inférieur de la chambre. La température de la chambre peut être réglée librement à l'aide du bouton de réglage (B), qui commande le thermostat. Pour éteindre le four, placez l'interrupteur en position « ARRÊT » et réglez le thermostat sur « 0 ».

Arrêt du four (fig. 2, 3)

Les fours FP36, 36R et 66R s'arrêtent lorsque le programmateur revient à la position « 0 » ou lorsque le programmateur est tourné manuellement jusqu'à la position « 0 ».

Pour four à pizza FP 38/68 (fig. 5)

Les interrupteurs A et B permettent de mettre en marche respectivement la chambre supérieure et la chambre inférieure (éléments chauffants). Ils servent également de voyants de mise en marche. Les thermostats C, D, E et F permettent de sélectionner librement la température souhaitée dans les chambres.

Thermostat C : élément chauffant supérieur de la chambre supérieure

Thermostat D : élément chauffant inférieur de la chambre supérieure
Thermostat E : élément chauffant supérieur de la chambre inférieure
Thermostat F : élément chauffant inférieur de la chambre inférieure

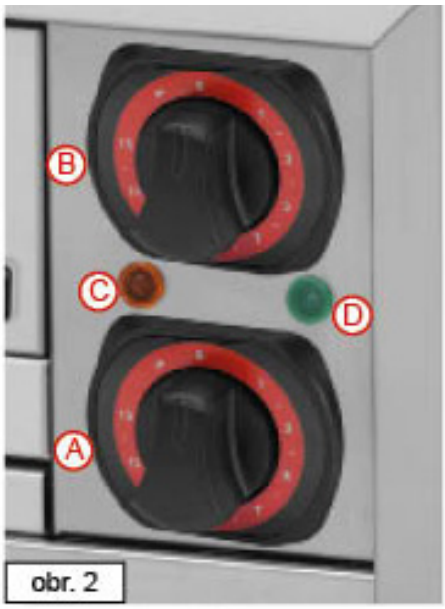
Le voyant G indique que la chambre a atteint sa température.
L'interrupteur H permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage de la chambre.

Fonctionnement des programmateurs

Le programmateur fonctionne de la manière suivante : lors du réglage du programmateur, celui-ci doit être tourné au-delà de la position 3 minutes. Les éléments chauffants ne se mettent en marche qu'après avoir tourné le programmateur au-delà de 3 minutes.

Si vous souhaitez régler une durée inférieure à 3 minutes, vous devez d'abord tourner le programmateur au-delà de 3 minutes, puis le ramener, par exemple, sur 2 minutes.

Un signal sonore (sonnerie) retentit une minute avant l'expiration du temps réglé. Il s'agit du fonctionnement normal du programmateur.




obr. 2

A Timer with switch off
B Working thermostat
C Pilot light
D heating indicator light

**FP-36/66 (R)**




obr. 3

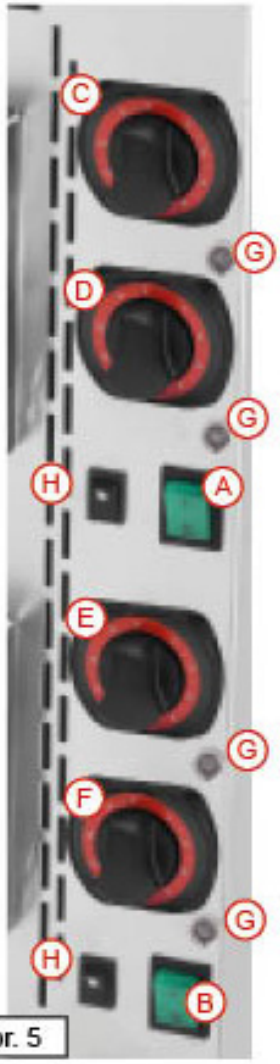



A Main switch
B Working thermostat

**FP-36 ECO**




obr. 4




obr. 5

## 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.**