Bedienungsanleitung



Pizzaofen Snack eintstöckig digitale Bedienung
FPP 36

2026-10-07

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3

2. TECHNISCHE DATEN 3

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG 3

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 3

5. INSTALLATION 4

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ 4

7. REINIGUNG UND WARTUNG 7

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
505	214	214	15.00	1.750	230 V / 1N - 50 Hz

Grobtiefe [MM]	Tiefe des internen Teils [MM]	Durchmesser der Geräte [MM]	Bruttohöhe [MM]	Maximale Gerätetemperatur [° C]	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]
570	340	320	260	300	50

Anzahl der Hohlräume	Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]	Breite des internen Teils [MM]
1	0.072	0.061	16.00	485	340

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Mate-

rialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	**Baumaterialien**
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.

- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω für Phasenleiter und 0,028 + j 0,017 Ω für den Neutralleiter.**

GEBRAUCHSANWEISUNG

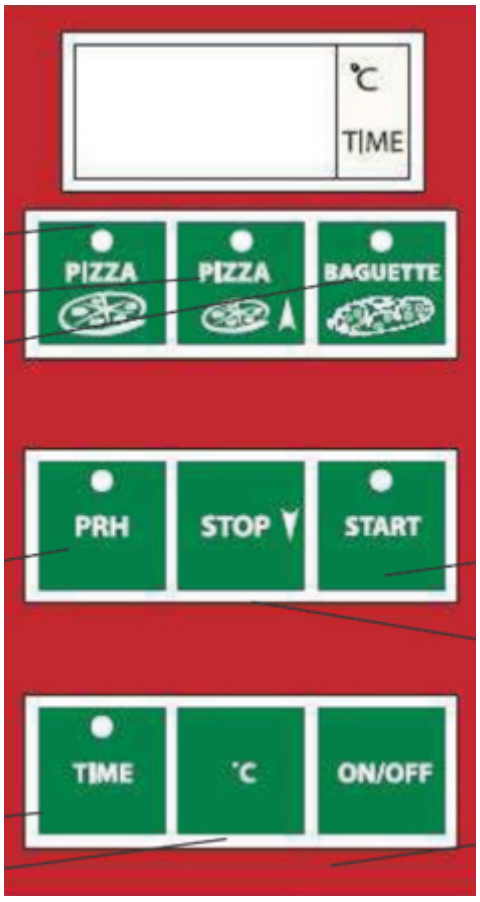
Vor der ersten Verwendung

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie die Schutzfolie von allen Oberflächen und reinigen Sie das Gerät mit Wasser und Spülmittel, anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen. Lassen Sie den Ofen vor dem ersten Backen ca. 30 Minuten leer bei maximaler Leistung laufen, damit Rückstände der Konservierungsmittel verbrennen

Gerätebeschreibung

Der Ofen FPP 36 ist ein Backofen mit drei vorprogrammierten Programmen sowie einem Aufheiz- und Temperierprogramm. Die Steuerung erfolgt über einen elektronischen Thermostat, dessen Bedienfeld sich an der Frontseite des Ofens befindet.

Bedienfeld



PIZZA (groß)	Programm zum Backen einer großen Pizza.
PIZZA (klein)	Programm zum Backen einer kleinen Pizza.
Baguette	Programm zum Backen einer Baguette.

PIZZA (groß)	Programm zum Backen einer großen Pizza.
PRH	Kurzes Drücken = Aufheizen des Ofens. Langes Drücken = Temperierung (Temperatur halten).
Stop	Unterbricht / beendet das laufende Programm; im Menü = zum vorherigen Punkt / Wert verringern.
Start	Startet und bestätigt ein Programm / speichert einen Wert im Menü.
Time	Manuelle Zeiteinstellung (4. Programm); Anzeige der Restzeit.
°C	Anzeige und Einstellung der Kammertemperatur.
ON/OFF	Ein- und Ausschalten des Ofens.

Einschalten und Grundbedienung
- Schalten Sie den Ofen mit der Taste „ON/OFF“ ein.
- Nach dem Einschalten geht das Gerät in den Bereitschaftszustand über - das Display zeigt die aktuelle Kammertemperatur an (rechts vom Display leuchtet das Symbol „°C“).
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken von großer „PIZZA“, kleiner „PIZZA“ oder „BAGUETTE“.

Nach dem Start beginnt der Ofen zu heizen, und die Kontrollleuchte des gewählten Programms blinkt rot. Das Display zeigt anstelle der Temperatur die verbleibende Programmzeit an (das Symbol „TIME“ leuchtet); ist die Zeit länger als 9 Minuten 59 Sekunden, werden nur die Zehnersekunden angezeigt. Etwa alle 12 Sekunden wird für 2 Sekunden die aktuelle Kammertemperatur angezeigt.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf (ist die Kammertemperatur niedriger, blinkt die Leuchte grün). Nach Ablauf der eingestellten Zeit endet das Programm - dies wird durch einen dreifachen Piepton sowie durch abwechselndes Blinken der Programmleuchte zwischen Rot und Grün signalisiert. Schalten Sie das Signal durch Drücken von „STOP“ aus.

Das Backen kann jederzeit durch Drücken von „STOP“ vorzeitig beendet werden - der Ofen kehrt in den Bereitschaftszustand zurück, und das Display zeigt wieder die Kammertemperatur an.

Viertes Programm - manuelle Einstellung (TIME)
Das vierte, manuell einstellbare Programm aktivieren Sie durch Drücken von „TIME“. Das Display zeigt den voreingestellten Zeitwert, der mit den Pfeiltasten verändert werden kann (kleine „PIZZA“ = erhöhen, „STOP“ = verringern). Bestätigen Sie mit „START“ oder mit „°C“, wodurch die voreingestellte Temperatur angezeigt wird - ändern Sie diese auf die gleiche Weise und bestätigen Sie mit „START“. Durch erneutes Drücken von „START“ wird das Programm gestartet.

Die Startwerte entsprechen entweder den zuletzt verwendeten oder den werkseitig voreingestellten Werten, je nachdem, ob die Kontrollleuchte „TIME“ grün oder rot leuchtet. Zwischen beiden Modi können Sie durch gleichzeitiges Drücken von „TIME“ und „°C“ umschalten - die Leuchte leuchtet dann orange.
Aufheizen und Temperieren (PRH)
- Kurzes Drücken von „PRH“ - startet das Aufheizen des Ofens auf die zuletzt eingestellte Temperatur. Angezeigt durch eine rot blinkende Kontrollleuchte. Nach Erreichen der Temperatur ertönt ein dreifacher Piepton. Beenden Sie mit „STOP“.

- Langes Drücken von „PRH“ - startet das Temperierprogramm (Temperatur halten); die Kontrollleuchte wechselt zwischen Rot und Grün. Im Unterschied zum Aufheizen kehrt der Ofen nach Erreichen der Tem-

peratur nicht in den Bereitschaftszustand zurück, sondern hält die eingestellte Temperatur, bis Sie das Programm mit „STOP“ beenden.

Temperatur und Zeit während des Betriebs ändern
Temperatur- und Zeitwerte können auch während des Backens geändert werden: Drücken Sie je nach zu ändernder Größe „TIME“ oder „°C“, stellen Sie den neuen Wert mit den Pfeiltasten ein und bestätigen Sie mit „START“. Wird die Änderung nicht bestätigt, kehrt das Gerät nach kurzer Zeit zum vorherigen Wert zurück; dasselbe geschieht beim Drücken von großer „PIZZA“, kleiner „PIZZA“, „BAGUETTE“, „PRH“ oder „ON/OFF“.
Benutzermenü (Programmeinstellungen)
Rufen Sie das Menü durch gleichzeitiges Drücken von „STOP“ und „START“ auf. Das Gerät fragt nach einem Passwort (werkseitig auf „0“ eingestellt). Ist das Passwort „0“, wird automatisch der erste Menüpunkt „L.1“ angezeigt.
Navigation im Menü: Pfeil nach oben (Taste kleine „PIZZA“) = nächster Punkt, Pfeil nach unten (Taste „STOP“) = vorheriger Punkt. Mit „START“ gelangen Sie in die Bearbeitung des gewählten Punktes - Pfeil nach oben erhöht den Wert, Pfeil nach unten verringert ihn; die Taste große „PIZZA“ schaltet zur nächsten Stelle weiter (bei der höchsten Stelle blinkt ein Dezimalpunkt, der ebenfalls mit den Pfeilen verschoben werden kann; erneutes Drücken von großer „PIZZA“ führt zurück zur niedrigsten Stelle). Speichern Sie den geänderten Wert mit „START“; ohne Speichern verlassen Sie die Bearbeitung mit „PRH“.
Verlassen Sie das Menü mit „PRH“. Zum Ende des Menüs gelangen Sie schnell durch wiederholtes Drücken der Pfeiltasten.

L.1	Temperatur des 1. Programms (große PIZZA)
t.1	Zeit des 1. Programms (große PIZZA)
L.2	Temperatur des 2. Programms (kleine PIZZA)
t.2	Zeit des 2. Programms (kleine PIZZA)
L.3	Temperatur des 3. Programms (BAGUETTE)
t.3	Zeit des 3. Programms (BAGUETTE)
L.4	Temperatur des 4. Programms (TIME - manuell)
t.4	Zeit des 4. Programms (TIME - manuell)
r.p.	Wiederholintervall des Signals für das Programmende 1-4
L.t	Temperatur des Aufheizprogramms (PRH)
r.t	Wiederholintervall des Signals für das Ende des Aufheizens
n.PA	Einstellung des Menü-Passworts

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät grün-

dlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**