Manuel d’instructions



Four pour préparation rapide 230 V / 1N SO 4

2026-11-17

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. MODE D'EMPLOI 6

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 11

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du ministère de la Santé de la République tchèque n°. 38/21 Coll. du 19 janvier 21 Règlement (CE) n° 197/26 - Enregistrement, évaluation, autorisation et restrictions des produits chimiques (REACH) Règlement du Parlement européen et du Conseil Règlement (CE) no. 1935/24 du 27 octobre 24

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle que modifiée. 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
431	510	510	45.00	3.300	230 V / 1N - 50 Hz

Capacité de la chaudière [L]	Profondeur brute [mm]	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	Hauteur brute [mm]	Nombre de feux/ foyers	Nombre de programmes prédéfinis
0.00	720	445	620	1	18

Nombre de GN / EN	Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]
1	0.210	0.140	60.00	470	360

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'appa-

reil (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.**

RACCORDEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être protégée séparément. Et avec un disjoncteur approprié de courant nominal en relation avec la puissance absorbée par l'appareil installé. Vérifiez la puissance de l'appareil sur l'étiquette signalétique située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le fil de terre connecté doit être plus long que les autres fils.

Branchez l’appareil directement au réseau. Il est nécessaire d’insérer entre l’appareil et le réseau un interrupteur avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et adapté à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur.

Un appareil conçu pour être branché sur une prise doit être connecté au réseau uniquement si la prise dispose d‘une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d’alimentation doit être installé de manière à ne pas atteindre une température supérieure de 50 °C à celle de l’environnement ambiant, en aucun point. Avant de raccorder l’appareil au réseau, il est nécessaire de s’assurer que :

- le disjoncteur d‘alimentation et le câblage interne peuvent supporter la charge de courant de l‘appareil (voir l‘étiquette de la matrice)

- l’installation électrique est équipée d’une mise à la terre efficace, conforme aux normes du marché concerné et aux conditions prévues par la loi.

la prise ou l‘interrupteur de l‘alimentation est facilement accessible depuis l‘appareil

- l‘alimentation électrique de l‘appareil est constituée d‘un matériau résistant à l‘huile ( )

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes ou en cas de violation des principes mentionnés ci-dessus. Avant la première utilisation, l’appareil doit être nettoyé – voir le chapitre « Nettoyage et entretien ». L’appareil doit être mis à la terre à l’aide d’une vis portant le symbole de mise à la terre.

- Ne branchez pas la fiche d‘alimentation dans la prise d‘alimentation. et ne retirez pas la fiche d‘alimentation de . ne débranchez pas la fiche avec les mains mouillées et en tirant sur le cordon d‘alimentation !

- N'utilisez pas de rallonges ou de prises groupées.

- Le point de raccordement au réseau doit avoir l'impédance maximale indiquée ci-dessous : ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.

DISTANCES OBSERVÉES

Installez le dispositif :

sous le capot avec la puissance appropriée ;

afin de garantir l‘accès aux raccordements à l‘eau et à l‘électricité ;

avec un espace libre d‘au moins 5 cm sur les côtés et derrière l‘appareil ;

en respectant une distance de 50 cm sur les côtés et de 70 cm à l‘arrière des friteuses et autres appareils chauds.

L‘équipement, qu‘il soit fixe ou sur chariot, doit pouvoir être facilement déplacé en cas d‘entretien d‘urgence.

Veillez à ce que d’éventuels travaux de maçonnerie réalisés après l’installation (par exemple, construction de cloisons, remplacement de portes par des modèles plus étroits, rénovations, etc.) ne rendent pas le déplacement de l’appareil impossible.

Les appareils fixes ou montés sur chariot ne conviennent pas à une installation encastrée.

Raccordement électrique

Le four est équipé d‘une fiche UNEL Schuko qui se branche sur une prise monophasée de 16A.

Le câble ne doit être remplacé que par un technicien qualifié et autorisé, en utilisant un câble aux caractéristiques et à la longueur similaires.

Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune-vert.

Tous les appareils doivent être raccordés à un système équipotentiel efficace, conforme aux codes en vigueur dans le pays d'installation.

Connecter le fil d'équipotentialité à la borne marquée du symbole 

7. MODE D'EMPLOI

Mise en marche du four et de la navigation

Votre appareil garantit d'excellents résultats de cuisson et une facilité d'utilisation maximale.

Un interrupteur permet d'allumer et d'éteindre l'écran (situé sous la porte), le grand écran tactile permet une navigation rapide et intuitive.

Vous pouvez faire fonctionner le panneau en touchant l'écran avec des mains sèches et propres.

Après la mise en marche, le four effectue un préchauffage automatique (Fig. 1).

Pendant le chauffage, il est possible d'appuyer sur la touche ECO MODE pour régler le mode d'économie d'énergie.

Appuyez sur la flèche pour revenir au mode préchauffage (Fig. 2).

Fig. 1

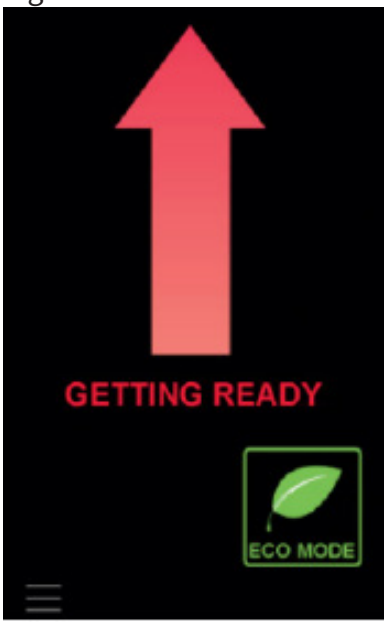


Fig. 2

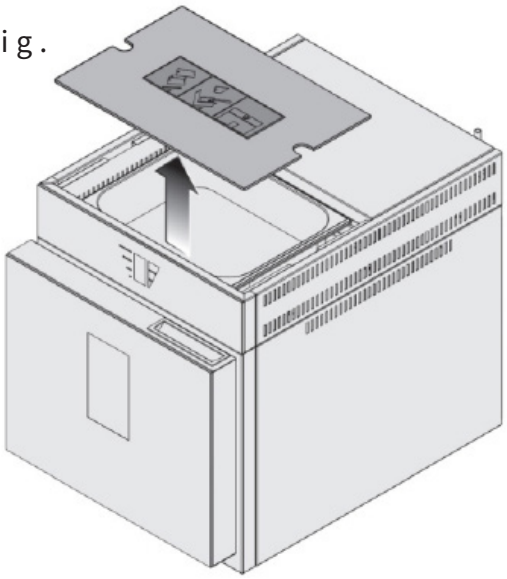


Réservoir d'eau

Le four est équipé d‘un réservoir d‘eau pour la cuisson à la vapeur (Fig. 3).
Le niveau d‘eau dans le réservoir est indiqué par un indicateur sur le panneau avant du four.
Remplissage ou recharge du réservoir :

- soulevez le couvercle
- versez de l‘eau
- fermez le couvercle

Fig. 3



Comment cuisiner

Lorsque le préchauffage est terminé, un écran avec six recettes préréglées s'affiche (Fig. 4).
Il est possible de conserver d'autres recettes à cette fin :
appuyez sur le champ vide (Fig. 5).

Un écran récapitulatif s'affiche (figure 6).
À partir de là, vous pouvez appuyer sur le bouton :
1 - sélectionner une image dans la bibliothèque
2 - sélectionner le degré de cuisson interne
3 - sélectionner le degré de brunissement
4 - régler le temps de cuisson (fig. 7)
5 - démarrer de la cuisson (fig. 8)
6 - sauvegarder la recette
7 - supprimer la recette (maintenir la touche enfoncée pendant quelques secondes)

Les recettes enregistrées peuvent être modifiées.

Pour ce faire :
- appuyez sur l'icône de la recette à modifier et maintenez-la enfoncée (fig. 9)
- modifiez les paramètres que vous souhaitez changer

Une fois terminé, il est possible (Fig. 10) :
- enregistrer les modifications en appuyant sur le bouton - 8
- de démarrer la cuisson en appuyant sur la touche - 9

Configuration

Pour accéder au menu de configuration (fig. 11), appuyez sur le bouton - 10

Sélectionnez CONFIGURATION

Dans ce menu (fig. 12), vous pouvez :
- régler la date et l'heure
- accéder à des informations sur le système
- régler la luminosité de l'écran
- régler le volume de l'avertisseur

Importation/exportation

Il est possible d'importer et d'exporter des informations telles que les recettes et la liste des alarmes.

Pour ce faire :
- insérez la clé USB dans le port approprié (situé en bas du panneau avant)
- appuyez sur le bouton - 1
- sélectionnez IMPORT ou EXPORT



Fig. 4

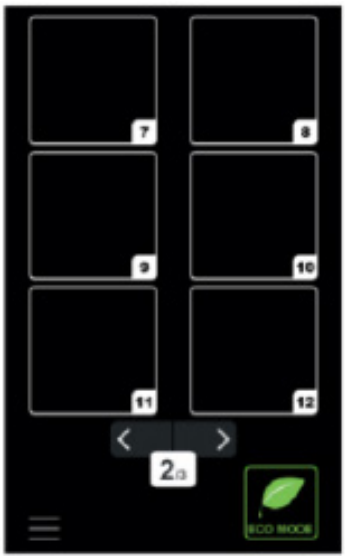


Fig. 5

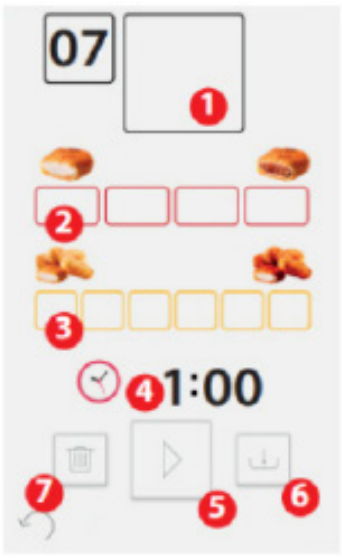


Fig. 6



Fig. 7

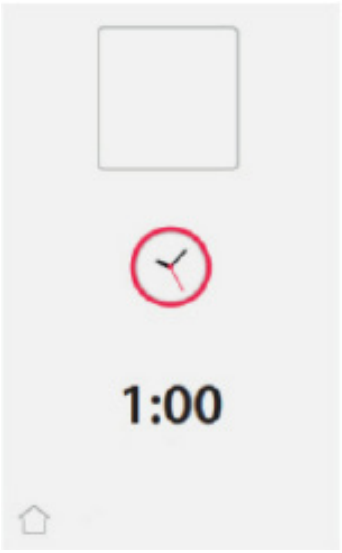


Fig. 8



Fig. 9

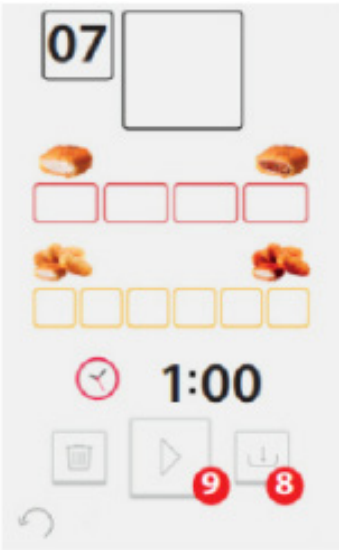


Fig. 10

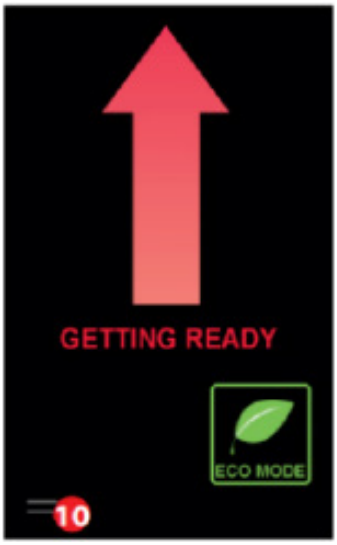


Fig. 11

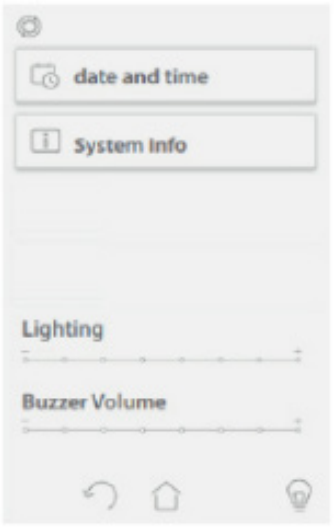


Fig. 12

Nettoyage des surfaces extérieures, du verre

Attendez que la machine refroidisse et utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent. Terminez le nettoyage en rinçant soigneusement et en séchant. Vous pouvez également utiliser un chiffon doux imbibé de produits doux spéciaux pour les surfaces en acier ou en verre (en fonction de la surface à nettoyer) ; suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Lorsque vous nettoyez le four, veillez à ce que le produit de nettoyage ne pénètre pas à l'intérieur.

Nettoyage de la chambre du four

Nettoyer la chambre de cuisson à la fin de chaque journée de travail afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé, la brillance à long terme de l'acier et la performance de l'équipement. Le lavage peut être effectué manuellement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un technicien professionnel au moins une fois par an. Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par une personne qualifiée et autorisée. ATTENTION !

L‘appareil ne doit pas être nettoyé avec de l‘eau directe ou sous pression. Nettoyez l‘appareil tous les jours. L‘entretien quotidien prolonge la durée de vie et l‘efficacité de l‘appareil ( ). Coupez toujours l‘alimentation principale de l‘appareil Lavez les pièces en acier inoxydable avec un chiffon humide et un détergent exempt de particules grossières et essuyez les. N‘utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d‘utiliser l‘appareil, le film protecteur doit être retiré de toute la surface, et bien lavée avec de l‘eau et du détergent pour vaisselle, et essuyée avec un chiffon humide. ATTENTION La garantie ne couvre pas toutes les pièces d‘usure soumises à une 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‘est pas effectuée conformément aux instructions - par un installateur agréé conformément aux normes en vigueur et si l‘appareil a été modifié (modification des équipements internes, etc.). La garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou d‘autres interférences externes.

Un contrôle par un service agréé est nécessaire deux fois par an. Les emballages de transport et l’appareil en fin de vie doivent être remis dans un centre de collecte, conformément à la réglementation sur les déchets et les déchets dangereux.

DÉPANNAGE

Alarme	Description	Intervention	Solution
E01	Défaillance de la sonde de température dans la chambre du four.	Verrouillage de la cuisson.	Contactez le service technique de votre revendeur régional.
E05	Alarme du thermostat de sécurité du moteur du four.	Verrouillage de la cuisson. Restauration automatique.	Contactez le service technique de votre revendeur régional.
E06	Alarme du thermostat de sécurité de la chambre de cuisson du four.	Verrouillage de la cuisson. Réinitialisation manuelle par un technicien agréé.	Contactez le service technique de votre revendeur régional.
E15	Alarme de surchauffe de la carte électronique du four.	Verrouillage de la cuisson.	Nettoyez le filtre sur le panneau de contrôle dans la salle technique. Ne débranchez pas l’alimentation externe du four. Si le problème persiste, contactez le service technique ou le vendeur.
E16	Problèmes de communication série entre la carte tactile et la carte mère.	Verrouillage de la cuisson.	Éteignez et rallumez l’appareil. Si le problème persiste, contactez le service technique du vendeur régional.

E14	Alarme préliminaire de surchauffe de la carte électronique du four.	Verrouillage de la cuisson. Réinitialisation manuelle.	Nettoyez le filtre sur le panneau de contrôle dans la salle technique. Ne débranchez pas l'alimentation externe du four. Si le problème persiste, contactez le service technique ou le vendeur.
E22	L'alimentation électrique est manquante.	Verrouillage de la cuisson. Réinitialisation manuelle.	Appuyez sur le bouton de réinitialisation de l'alarme. Vérifiez s'il n'y a pas eu de coupure dans le câblage électrique. Si le problème persiste, contactez le service technique du vendeur régional.

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.**