Manuel d’instructions



2026-11-17

Four électrique GN 2/1 statique 400 V / 3N

FSD-78ET

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 8

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
800	480	480	32.00	5.000	400 V / 3N - 50 Hz

Type de four	Taille du four	Profondeur brute [mm]	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	Hauteur brute [mm]	Température maximale de l'appareil [° C]
Électrique, statique	GN 2/1	770	550	770	300

Température minimale de l'appareil [° C]	Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]
50	0.492	0.265	40.00	830	670

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.**

Modèles	Tension	Puissance (kW)	Courant (A)	Taille du câble (mm2)
FSD-78ET	400V~3N 50/60Hz	5	10,43	5 x 1,5 mm^2
FSD-98ET	400V~3N 50/60Hz	6,7	14,78	5 x 2,5 mm^2
FVD-78ET	400V~3N 50/60Hz	5,32	8,06	5 x 1,5 mm^2
FVD-78ET	230V~3 50/60Hz	5,32	13,35	4 x 2,5 mm^2

Raccordement du câble d’alimentation au réseau électrique :

Avant de raccorder l’appareil à l’installation électrique, il est nécessaire de vérifier que l’installation électrique nouvelle ou réparée a été correctement câblée par son entrepreneur et qu’un rapport d’inspection a été établi sur la capacité à faire fonctionner le système électrique en toute sécurité. Nous déconseillons de raccorder l’appareil au réseau électrique si cette condition n’est pas remplie !

Installation de l’alimentation électrique - Le câble d’alimentation de l’appareil doit être protégé séparément par un disjoncteur approprié dont le courant nominal dépend de la puissance absorbée et du type d’appareil installé. Le calibre du disjoncteur recommandé pour le type d’appareil est indiqué dans le tableau des valeurs. Vérifiez le calibre de l’appareil sur la plaque signalétique située à l’arrière de l’appareil. Branchez l’appareil directement sur le réseau, il est indispensable d’insérer un interrupteur avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, ce qui permet d’éviter tout risque d’électrocution.

Le fil de terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur.

Le câble d’alimentation doit être placé de telle sorte qu’il n’atteigne en aucun point une température supérieure de 50 ° C à la température ambiante.

Il doit être acheminé de manière à ne pas pouvoir être endommagé mécaniquement au cours du fonctionnement normal et de l’entretien, et être suffisamment long et adéquat pour permettre la manipulation de l’appareil en cas d’entretien.

Avant de raccorder l’appareil au réseau électrique, il est nécessaire de vérifier si.. :

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

la distribution est équipée d’une mise à la terre efficace conformément aux normes (CSN) et aux conditions prévues

par la loi

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

Il est recommandé d’utiliser des câbles flexibles du type H07RN-F, sauf indication contraire dans les instructions d’installation (il s’agit des instructions d’installation !), ou un câble approuvé par le CSN pour le type d’appareil en fonction de son emplacement et de la nature de son fonctionnement. Le fil de terre (jaune-vert) doit être plus long que les autres fils et ne doit pas être raccordé à l’interrupteur ou interrompu d’une autre manière. Les câbles doivent être placés librement et ne doivent pas gêner le fonctionnement

normal de l’appareil, ils doivent être suffisamment éloignés du plan de travail et être suffisamment longs pour permettre la manipulation de l’appareil en cas de nettoyage et d’entretien. Le câble ne doit pas entrer en contact avec des matériaux combustibles tels que tapis, nappes, etc. et ne doit pas être exposé à des objets tranchants ou soumis à des contraintes mécaniques.

Le fil de terre ”PE” doit être connecté à tous les appareils électriques dotés de vis ou de bornes marquées ”PE”. Il est recommandé de raccorder un fil de terre de protection ”PE” distinct pour chaque appareil.

La taille du câble d’alimentation recommandée pour le type d’appareil est indiquée dans le tableau des valeurs.

Les appareils raccordés en permanence et les appareils équipés d’une pince ou d’une borne de mise à la terre doivent être raccordés au conducteur de protection. Il est recommandé de raccorder un protecteur de courant séparé au circuit de chaque appareil.

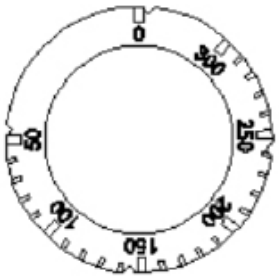
Après avoir été raccordé au réseau, l’appareil doit être contrôlé et un rapport d’inspection doit être établi afin de

s’assurer que l’appareil fonctionne en toute sécurité.

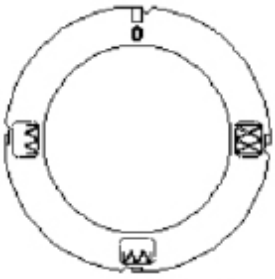
NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON-RESPECT DE CES RÈGLES, RECOMMANDATIONS ET NORMES APPLICABLES.

7. MODE D'EMPLOI

Mise en marche et réglage du four statique



- Tournez le bouton de commande vers la droite et réglez la température souhaitée
- Tournez également le bouton de sélection pour régler l'une des trois positions

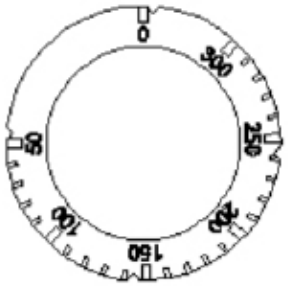


 Elément chauffant supérieur + inférieur

 Élément chauffant inférieur

Élément chauffant supérieur

Mise en marche et réglage du four à air chaud



L'air chaud brassé par le ventilateur est réparti dans l'ensemble du four pour assurer une cuisson homogène. Le chauffage homogène de la chambre permet de cuire simultanément différents aliments à différents niveaux.

Tournez le bouton du panneau de "O" à la position souhaitée entre 50° et 300°C, les voyants blanc et vert s'allument.

- Le voyant vert indique que l'appareil est sous tension.
- La lumière blanche indique que le chauffage fonctionne et lorsqu'elle s'éteint, cela signifie que la température a été atteinte.

Tournez le bouton sur la position "O" pour éteindre l'appareil

MINUTERIE MÉCANIQUE



Les cuisinières sont équipées d'une minuterie acoustique qui peut signaler un temps maximum de 120 minutes. Tournez le bouton vers la droite, placez-le sur le temps préréglé, entre 0 et 120 minutes (voir image) ;

Lorsque le temps programmé s'est écoulé, la minuterie acoustique est activée.

Attention

Lorsque le four fonctionne, la porte ne doit pas être laissée ouverte, car elle pourrait surchauffer et endommager les boutons et les plaques de protection.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir l'hygiène et la durabilité de l'appareil, procédez à un nettoyage externe régulier, en veillant à ne pas endommager les câbles et les connexions électriques.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique et/ou coupez le gaz.
- Laissez suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression, car l'eau pénétrerait dans l'appareil

La présence de composants électriques peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil et de ses systèmes de sécurité.

Les pièces en acier peuvent être lavées à l'eau chaude avec un détergent neutre :

Rincez-les soigneusement pour éliminer toute trace de détergent, puis séchez-les avec un chiffon sec.

N'utilisez pas d'agents abrasifs ni de produits de nettoyage corrosifs. Les pièces émaillées doivent être lavées à l'eau savonneuse.

Pour les appareils qui sont inclus dans le four, il est plus facile de les nettoyer en retirant la grille de support.

Un nettoyage minutieux et quotidien permet d'éviter les pépins et l'accumulation de graisse et/ou de dépôts alimentaires. Les aciers utilisés dans la fabrication des équipements professionnels sont des matériaux éprouvés de la plus haute qualité.

Leurs propriétés en font des matériaux idéaux pour les substances alimentaires .

Les recommandations suivantes doivent donc être respectées lors de l'utilisation d'appareils en acier inoxydable :

- Les surfaces en acier inoxydable doivent toujours être maintenues propres et assurer un contact avec l'air. Le manque d'oxygène sous les couches de tartre, d'amidon, de blanc d'œuf ou d'autres dépôts signifie que les surfaces peuvent être affectées par la corrosion.

- N'utilisez pas de produits contenant du sel ou de l'acide sulfurique pour éliminer le calcaire. Des produits adaptés sont disponibles dans le commerce, mais une solution d'acide acétique diluée peut également être utilisée.

- Pour nettoyer les appareils en acier inoxydable, il est conseillé d'utiliser des produits de nettoyage spécialement conçus pour ce matériau. Pour un "nettoyage mineur", une solution de lavage douce peut également être utilisée.

- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau sous pression.

- Évitez d'utiliser des détergents contenant des poudres abrasives ou de l'eau de Javel.

- N'utilisez pas d'objets pointus qui pourraient rayer les parties en acier inoxydable et les endommager.

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.**