



PIZZA OVENS

INSTRUCTION FOR INSTALLATION AND USE  
DIE GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG  
NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI  
INSTRUCTIE VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK  
NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI  
BRUGS- OG MONTERINGSVEJLEDNING  
UPUTSTVO ZA INSTALACIJU I UPOTREBU  
GHID DE INSTALARE SI UTILIZARE



FP 36, FP 36 ECO, FP 36 R, FP 37 R, FP 38 R, FP 38 RS, FP 66 R, FP 67 R,  
FP 68 R, FP 68 RS, FPP 36



[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)





## **CONTENT**

Declaration of a standards conformity	3
Instruction for use	7
Cleaning and maintenance	11

## **INHALT**



Die Normenübereinstimmungsdeklaration	12
Gebrauchsanweisung	16
Die Reinigung und Instandhaltung	19

## **CONTENU**



Déclaration de conformité	20
Mode d'emploi	24
Nettoyage et entretien	27

## **INHOUD**



De verklaring van overeenstemming met de normen	28
Gebruiksaanwijzing	33
Reiniging en onderhoud	37

## **OBSAH**



Prohlášení o souladu s normami	46
Návod k použití	50
Čistění a údržba	54

## **BRUGERVEJLEDNING**



Erklæring om standard kompatibilitet	63
Brugsvejledning	66
Rensning og vedligeholdelse	67

## **SADRŽAJ**



Izjava o saglasnosti Sa normama	74
Uputstvo za upotrebu	78
Čišćenje i održavanje	81

## **CONȚINUT**



Declarație de conformitate cu regulile	90
Ghid de utilizare	94
Curățare și mentenanță	97

## DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY

The producer confirms that the devices agree with 2014/30/EU, 2014/35/EU standards, rule nr. 117/2016 sb., 118/2016 sb. and with relevant government orders. Installation must be done with respect to valid standards. Attention, the producer refuses any responsibility in case of direct or indirect damages which are caused due to wrong installation, incorrect intervention or modification, insufficient maintenance, incorrect use and also possibly caused by other reasons presented by items in sale conditions. This appliance is set only for skilled use and must be operated by qualified persons only. Parts set and secured by the producer or accredited person must not be rebuilt by user.

### TECHNICAL DATA

Label with technical data is placed on the back side of the device. Study the electrical diagram of connection and all following information before installation.

PRODUCT TYPE	PIZZA	NUMBER OF THERMOSTATS (ITEMS)	POWER INPUT MAX. (KW)	VOLTAGE (V/Hz)	CHAMBER DIMENSIONS (CM)	DIMENSIONS (CM)
FPP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22
FP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	41 x 37 x 8	55 x 40 x 21
FP - 36 ECO	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	48,8 x 50 x 19,2
FP - 36 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 66 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 37 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 67 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 38 R	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 R	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45
FP - 38 RS	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 RS	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45

## **PACKING AND DEVICE CHECK**

The device leaves our stocks properly packed with appropriate symbols and labels. There are also appropriate instructions for use. In case the packing shows bad handling or damage, it must be reclaimed at transporter immediately by writing and signing of a damage protocol.

Important notice:

-This product is only intended for use inside.

Never use the appliance if it has a damaged supply cable or plug, if it is not working correctly, has fallen to the ground and been damaged or fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service in order to verify that it is safe and works correctly.

- only for professional use
- this instructing guide must be read properly and carefully because it contains important information about safety elements, installation, use
- these recommendations refer to this product
- this product corresponds with valid standards
- this guide must be properly deposited for future use
- keep the children away from manipulation with the product
- when selling or moving the product to another place it is necessary to make yourself sure that the staff or the professional service has got acquainted with control and installation instructions from enclosed guide
- only authorised person can operate the product
- it can not be switched on without supervision
- we recommend to have the product checked by professional service min. once a year
- only original spare parts can be used for repairs
- the product can not be cleaned by the water jet or pressure shower
- by damage or break down disconnect all the feeders (water, gas, electricity) and call professional service
- producer refuses any responsibility in case of damages caused by wrong installation, by disobeying of above mentioned recommendations or by other use etc.

## **PLACEMENT**

The device must be installed in well ventilated room what is necessary for regulation of the function of the device (technician must go by valid standard (EN....)). If the device is situated close to the wall or if it is in contact with the furniture walls, these walls must resist the temperatures ranging to 90°C. Installation, setting, putting into operation must be done by qualified person who is competent for this and according to the valid standards.

Wrap up the device and check whether it was not damaged during transport. Settle the device on horizontal surface (max imbalance 2°). Settle the device under the fumehood to eliminate water steam and bad smell. The device can be installed separately or in a set with devices of our production. Min. distance 10 cm from other subjects must be kept. It is also necessary to prevent our product from contact with combustible materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat isolation of combustible parts. Safety measures from the standpoint of the fire protection according to EN 061008čl. 21:

# **TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR INSTALATION AND REGULATION**

## **Important:**

The manufacturer does not provide warranty for defects caused by improper use, failure to instructions contained in the attached instructions for use and mistreatment of the appliances.

Installation, adjustment and repair of appliances for kitchens, as well as their removal because of possible damage to the gas can be carried out only under a maintenance contract, this contract may be signed with an authorized dealer, and must be complied with regulations and technical standards and regulations regarding the installation, power supply, gas connection and health & safety system.

These instructions are intended for the qualified technician who must perform the installation, put it into operation and test the appliance.

Any activity as settings, placement, rebalancing etc, must be made only when is device disconnected from electricity. If it is necessary to have the device connected to the electricity you must keep the highest attention to avoid any injuries.

## **DEVICE INSTALATION**

Instalation, setting, rebuilding for another gas type, putting into operation must be done by qualifi ed person whois competent for this and according to the valid standards. The device can be instalated in good ventilated room. When it is possible place the device under the fumehood to suck off the products of combustion. Air needy to the burning is  $2m^3/h/kW$  ot the performance of the instaled device. The device can be instalated separately or in a set with devices of our production. Min. distance 10 cm from other subjects must be kept.It is also necessary to prevent our product from contact with combustible materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat izolation of combustible parts (for example:place between the device and combustible material azbestos plate).

# SAFETY MEASURES FROM THE STANDPOINT OF THE FIRE PROTECTION ACCORDING TO EN 061008 ČL. 21

- only adults can operate the device
- device must be safely used in common surroundings according to EN 332000-4-462; EN 332000-4-42. You must switch the gas device off under the circumstances leading: to the danger of the temporary rise of the combustion gas or steam or during works when there is a big possibility of rise of the temporary fire danger or explosion (for example: to stick linoleum, PVC etc.).
- before you start to instal the device you must get the licence for connection to the gas feeder from the gasworks
- device must be placed so as to stand or hang on the noncombustible surface which is on each side 10 cm larger than the device. No subjects from combustible materials can be placed directly on the device or in distance which is shorter than safety distance (the shortest distance is 50 cm in the direction of the heat emission and 10 cm in other directions).- safety distances from various materials of different degree of combustion and information about the degree of comb. of common building materials - see chart:

## Chart:

Combustion degree of building materials classified according to the combustion degree of materials and products (EN 730823)

A noncombustible	granit, sandstone, concretes,bricks, ceramic wallfacing tiles, plaster
B uneasily combustible	akumine, heraklite, lihnos, itavere
C1 hardly combustible	leafy wood, plywood, sirkoklit, rare paper formica
C2 middle combustible	fibreboards, solodure, cork boards, rubber,floor-coverings
C3 easily combustible	wood-fibreboards, polystyrene,polyurethane, PVC

Devices must be instalated in a safe way. When instaling you must respect corresponding project, safety and hygienic orders according to:

- EN 061008 fire protection of local devices and sources of heat
- EN 332000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) surrounding for electric devices ČSN EN 1775 Gas supplying
- Gas fi ttings in the buildings - the highest operational pressure < 5 bar - operation demands
- § 10 law nr. 185/2001 Sb. about waste


## CONNECTION OF THE ELECTRIC CABLE TO THE ELECTRICITY

Instalation of electric feeder - This feeder must be separetely protected by a safety fuse according to the specific electric stream which depends on the wattage of the instaled device. Check the wattage on the label at the back of the device. Connect the device directly to the electricity but you must put the switch between the device and electric net. The switch must be placed in min. distance 3 mm between the particular contacts according to the standards and loading. The feeder of grounding (yellow-green) cannot be interrupted by this switch. In every case feeding cable must be placed so that no point of the cable will reach the temperature which is 50°C higher than the temperature of the surrounding. Before connecting the device check that:

- safety fuse of the feeder and inner mains can stand the loading of the device (see label of the matrix)
- mains are equipped with effective grounding according to standards (ČSN) and conditions given by law
- socket or switch of the feed is well accessible from device

We refuse any responsibility in case of not respecting above mentioned rules. Before the first use it is necessary to remove all the protection foil and to clean the device - see chapter „cleaning and maintenance“.

Maintenance: We recommend to have the device checked once a year by the proffesional service. Only qualified or competent persons can do interventions in the product.

-  -Do not insert the power cable plug into the el. socket and do not pull it out of the el. socket with wet hands or by pulling on the cable!
- Do not use extension cables or power strips.

# INSTRUCTION FOR USE

## Attention

Before the first use of the device you must remove protection foil from all surfaces and wash the device with moist cleaning cloth.

In order to switch on the oven, turn clockwise the knob (A) of the timer until reaching the requested time of cooking from 0 to 15 minutes. The orange light (B) turns on to signal that the appliance is on. In order to use the oven without timing, you can choose the manual mode by turning the knob unclockwise until pointer is in the position ON. To regulate the temperature of the oven, turn clockwise the thermostat knob (D) until reaching the requested temperature between 50 and 300 degrees. When temperature is reached, the green light (C) turn off. To turn off heating elements before set time, turn slowly timer knob unclockwise until reaching the 0 position. Také care, as forced operation can damage it seriously!

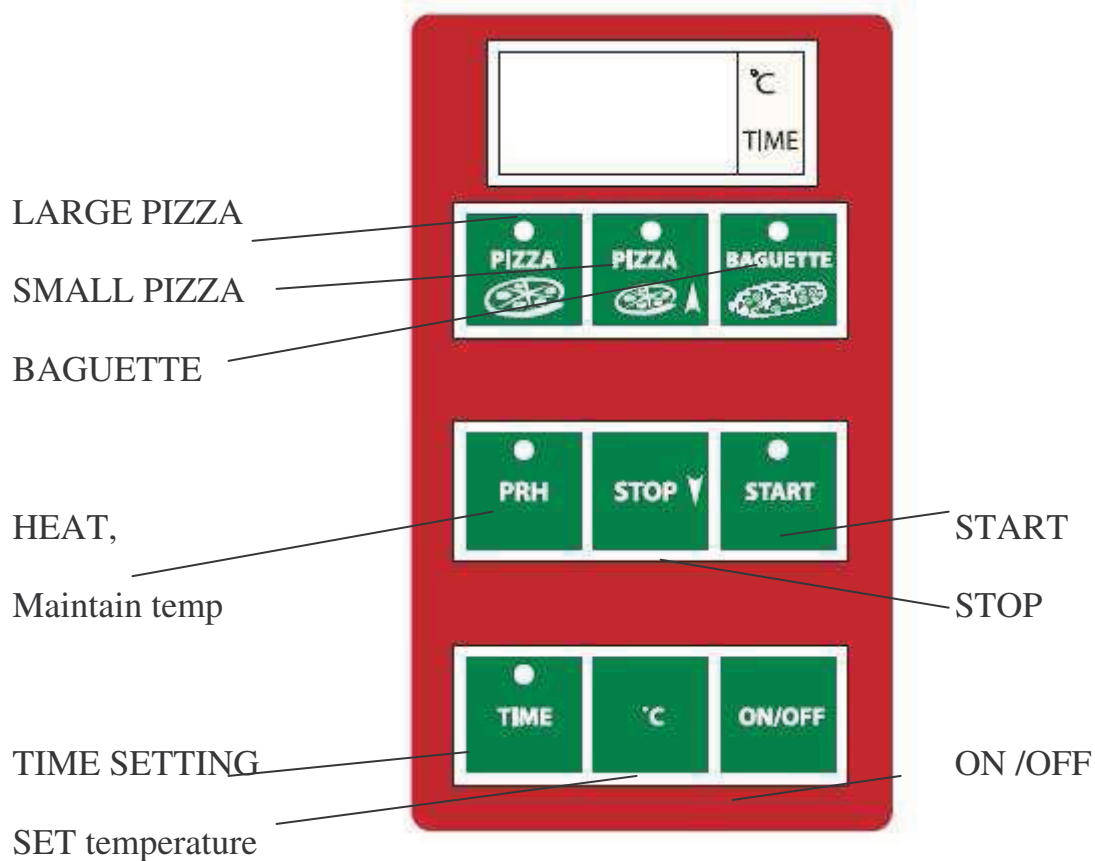
Open and close the door using the handle. Avoid putting hands in when the oven is on or is still hot. Use gloves or appropriate accessories for this purpose.



## Behavior timers

The timer is operated as follows: when setting the timer you must turn it to a setting of over 3 minutes. The elements only start after the timer is set to over 3 minutes. If you wish to set the timer to less than 3 minutes, you must initially turn it to over 3 minutes and then turn it back to e.g. 2 minutes.

The alarm (bell) will sound a minute before the timer reaches the time it is set to. This is standard behaviour for the timer.



Attention!

Before the first use of the device you must remove protection foil from all surfaces and wash the device with moist cleaning cloth.

. Select the disiredprogram and turn the unit on by pressing ON/OFF

. The unit possesses three-pre-programmed settings and one manually-adjustable program.

They can be activated by pressing the appropriate buton on the control panel.

1. PIZZA - Large pizza
2. PIZZA A - Small pizza
3. BAGUETTE – Baguette
4. TIME – TIME SETTING



- . To only heat up the oven, press PRH
  - . To set the temperature, press P..
  - . To stop baking prior to the end of the program, press STOP. The unit will switch into Standby Mode. The temperature will display on the control panel.
  - . If one of the three programs is selected, the oven will heat up and the (red) control light for the selected program will flash.
  - . The remaining time for the selected program will count down (option T1-T3), with the time Remaining displayed on the control panel next to the indicator „TIME“
- In the event the time is over 9 minutes and 59 seconds, the time will count down in unit of 10 seconds.
- . Every 12 seconds the temperature will be displayed for two seconds.
  - . When the selected temperature is reached (options L1-L3), the green control light will come on
  - . The end of a cycle is indicated by a twice-repeating audible signal, and the control lamp will flash green and red.
  - . The signal can be stopped by pressing STOP
  - . The initial baking time can be extended or shortened during the cycle.
- The fourth program may be activated by pressing TIME
- The selected time will be displayed, which can be extended by pressing PIZZA or Shortened by pressing STOP. Confirm by pressing START or °C.
- . When the temperature is displayed on the control panel, it can be adjusted up or down using the arrows on the panel. Confirm the temperature setting by pressing START.
  - . After twice pressing START the selected program will begin functioning.
  - . Beginning values may be those set at the end, in which case the red control light does not come on.
  - . Two cycles may be combined by simultaneously pressing TIME and °C.
  - . If the control light flashes orange, the oven is functioning according to previously-set values.

Temperature and time settings may be changed during the cycle, by pressing TIME or °C., depending on the values to be changed. Changes are made using the arrows on the control panel.

. To confirm, press START

. If the settings are not confirmed, the unit will revert to the most recently confirmed values.

. The „Maintain temp“ program is activated by holding down PRH. The control light will flash red and green. This program keeps the initially-selected temperature until the STOP button is pressed. The green control light will come on after the desired temperature is reached. If the temperature decreases, the control light will flash green.

. The Heating“ program is activated by pressing the PRH button. The red control light will come on. When the desired temperature is reached (option L4) a three-repeating audio signal will indicate such.

#### Menu

L.1 Temperature program 1

t.1 Time program

r.p. Repeating signal for end of program 1-4

L.2 Temperature program 2

t.2 Time program 2

L.3 Temperature program 3

t.3 Time program 3

L.4 Temperature program 4

t.4 Time program 4

L.t. Heating temperature

r.t. Repeating end of heating signal

n.PA. Setting – password

. To enter the menu press STOP and START

. The unit will ask for the password, which has been set by the producer to “0”. The password may be changed via the menu

. If set at „0“ , L.1“ – temperature program 1 will automatically be displayed.

. If changes have been made to the settings, those changes must be confirmed by pressing START.

. By pressing START the menu cycles through further settings.

. After pressing PIZZA\_ t.1. – time program 1 is displayed.

. The up-arrow button PIZZA increases set values, and the down- arrow button STOP.

. Confirm changes values by pressing START or PRH.

. Exit menu by pressing PRH . To advance to the end of the menu, press PIZZA.

#### ORDINARY

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

It is recommended to have the device checked by the professional service min. once a year. All interventions must be done by qualified person who is competent for this.

### **ATTENTION!**

The device cannot be cleaned by direct or pressure water. Clean it daily. Daily maintenance keeps longer useful life and efficiency of the device. Before cleaning make sure to have disconnected the device from electricity. Always switch off the main feeder to the device. Stain-less parts wash with moist cleaning cloth and detergent without groove parts than wash it with clean water and dry it by the cloth. Do not use abrasive and corrosive detergents.

### **WHAT TO DO IN CASE OF BREAK-DOWN**

Switch off the electric feeder and call seller's professional service.

### **INDICATION:**

Guarantee does not cover all consumption parts succumable to common wear (rubber seals, bulbs, glas and plastic parts etc.). The guarantee does not refer to the devices which were not instaled in correspondance with instructions - by qualified worker, in confirmity with standards and when somebody handled incompetently the device (interventions into inner equipment) or the device was operated by nonqualified staff or at variance with instructions for use. Guarantee does not also cover the damages caused due to influence of nature or other outer intervention.

## DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 2014/35/EU, 2014/30/EU dem Gesetz Nr. 118/2016 sb., 117/2016 sb. der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen. Die Installation muss mit der Absicht auf geltende Normen durchgeführt werden. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

### DIE TECHNISCHEN DATEN

Das Schild mit technischen Angaben ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht. Studieren sie vor der Installation das elektrische Schema der Einschließung und alle folgende Informationen durch.

PRODUKT TYP	PIIZZA	THERMOSTATEN (ST.)	LEISTUNGSBEDARF MAX.(KW)	SPANNUNG (V/HZ)	KAMMERABME- SSUNGEN (CM)	ABMESSUNGEN (CM)
FPP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22
FP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	41 x 37 x 8	55 x 40 x 21
FP - 36 ECO	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 50 x 19,2
FP - 36 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 66 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 37 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 67 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 38 R	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 R	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45
FP - 38 RS	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 RS	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45

## **DIE VERPACKUNGS-, UND VORRICHTUNGSKONTROLLE**

Die Vorrichtung verlässt unsere Lager in ordentlicher Verpackung, auf deren die entsprechenden Symbole und Bezeichnungen stehen. In der Verpackung befindet sich entsprechende Bedienungsanweisung. Falls die Verpackung eine schlechte Behandlung oder Anzeichen der Beschädigungen vorweist, muß dieses sofort beim Transporteur reklamiert werden und zwar durch Unterzeichnung eines Schadensprotokolles.

### **Wichtige Hinweise**

-Das Erzeugnis ist nur zur Verwendung im Innenraum bestimmt.

Verwenden Sie den Verbraucher nie, wenn die Speisezuleitung oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig arbeitet, ist auf den Boden gefallen und hat sich beschädigt oder ist ins Wasser gefallen. Bringen Sie in solchen Fällen den Verbraucher zu einem Fach-Kundendienst zur Überprüfung seiner Sicherheit und richtiger Funktion.

- Nur für professionellen Verbrauch geeignet
- Diese Bedienungsanleitung muss ordentlich und bedächtig gelesen werden, weil sie wichtige Informationen über Sicherheitsmerkmale, Installation und Anwendung beinhaltet
- Diese Empfehlungen beziehen auf diesen Produkt
- Der Produkt entspricht geltenden Normen
- Diese Anleitung muß ordentlich für die zukünftige Verwendung hinterlegt werden
- Hindern Sie den Kinder an Vorrichtungsm Manipulation
- Beim Verkauf oder Verlegung ist es notwendig sich zu überzeugen, daß die Bedienstperson oder Fachservis sich mit der Beherrschung und Installationsanweisung in beiliegender Anleitung, anvertraut gemacht haben.
- Das Produkt darf nur eingeschulte Bedienung bedienen
- Das Produkt darf nicht ohne Aufsicht ins Betrieb gesetzt sein
- Es ist empfohlen, minimal einmal pro Jahr eine Fachkontrolle durchführen zu lassen
- Bei eventueller Reparatur der Teilenumtauschungen müssen ausschließlich Originalteile angewendet werden
- Das Produkt darf nicht durch einen Wasserstrahl oder Druckbrause gereinigt werden
- Schalten Sie alle Leitungen (Wasser, Elektrizität, Gas) bei einer Störung oder beim schlechten Lauf aus und rufen Sie autorisierten Service an
- Der Hersteller verzichtet auf jegliche Verantwortung bei Störungen, die durch fehlerhafte Installation, Nichteinhaltung o.a. Empfehlungen, andere Verwendung u.ä, verursacht wurden

### **DIE PLATZIERUNG**

Es ist unbedingt notwendig, zu der Regulation der Gerätetätigkeit, daß das Milieu - der Küche -, wo das Gerät installiert wird, sehr gut belüftbar ist (im Hinblick darauf: sei der Techniker sich mit geltenden Normen (EN) richtet). Wenn die Einrichtung so plaziert wird, daß sie im Mobiliarwandkontakt stehen wird, so müssen diese einer Temperatur von 90°C widerstehen. Die Installation, Herrichtung, Inbetriebnahme müssen durch qualifizierte Person, die zu solchen Vorkehrungen eine Befugnis hat und dies laut geltenden Normen nach, durchgeführt werden.

Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie , ob sich das Gerät während des Transportes nicht beschädigt hat. Platzieren Sie das Gerät auf eine waagrechte Fläche (maximale Unebenheit bis 2°). Stellen Sie das Gerät unter den Haubenabzug, damit Sie die Wasserdämpfe und den Geruch eliminieren. Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

# TECHNISCHE HINWEISE ZUR INSTALLATION UND REGELUNG

## Wichtig:

Zur Benützung AUSSCHLIEßLICH nur für spezialisierte Techniker  
Instruktionen, die folgen, wenden sich an den Techniker, der für die Installation qualifiziert ist, damit er alle Operationen mit der korrektesten Weise und laut der gültigen Normen durchführt.

## Wichtig

Jeweils irgendeine Tätigkeit, die mit der Regulation verbunden ist u.ä, muß nur mit der aus dem Netz ausgezogenen und abgeschalteten Einrichtung vollgezogen sein.

Solange das Gerät unter der Spannung notwendig zu halten ist, eine höchste Vorsicht zu beachten vorliegt.

## DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS DER SICHT DES FEUERSCHUTZES LAUT EN. 061008 ČL. 21

Die Einrichtungsbedienung dürfen nur Erwachsene ausführen

- Das Gerät darf sicher in gewöhnlicher Umgebung laut EN 332000-4-482; EN 332000-4-42 verwendet werden.
- Es ist notwendig das Gerät so platzieren, daß es auf einer unbrennbaren Grundlage steht oder hängt.
- Es dürfen, auf und in eine Entfernung, die kleineremase als sicher vom Gerät bezeichnet wird, keine Gegenstände aus brennbaren Materilien (die kleinste Entfernung vom Brennbarem ist 10 cm) aufgestellt werden.
- Die sicheren Entfernungen von Massen der einzelnen Brenngra

## Tabelle:

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (EN) der Massen und Produkte eingegliedert

A	Unbrennbar	Granit, Sandstein, beton, Ziegel, Keramikbekleidung, Putz
B	nicht einfach brennbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1	schwer brennbar	Holz, Laubbaum, Furnier Sirkoklit, Festpapier, Umakart
C2	mittel brennbar	Holzspanplatten, Solodur, Korkplatten, Hartgummi, Bodenbeläge
C3	leicht brennbar	Holzfaserverplatten, Polystyren, Polyureten, PVC

Die Bedarfsartikel müssen sicher installiert werden und sind mit regulierenbaren Beinchen - zur Ausgleichen der Höhe und der Unebenheiten eingestattet.

Die Geräte müssen in einer sicheren Weise installiert werden. Bei der Installation müssen weiter betreffende Projekt-, Sicherheits-, und Hygienevorschriften respektiert werden.

- EN 06 1008 Feuerschutz der örtlichen Geräte und der Wärmquellen
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) Umgebung für elektrische Geräte
- Gasversorgung -Gasleitungen in Gebäuden - Höchste Verkehrsdruck ≤ 5 BarVerkehrsansprüche,
- § 10 des Gesetzes Nr.185/2001 Sb., der Abfälle betrifft.

## **DER ELEKTRISCHE KABELNETZANSCHLUSS**

Die Installation der elektrischen Ankupplung - Diese Zuleitung muß selbstständig gesichert werden. Und das durch entsprechende Sicherung des Nennstromes in der Abhängigkeit am Anschlußwert des installierten Gerätes. Kontrollieren sie den Anschlußwert des Apparates auf dem Produktionsschild im Hinterteil des Gerätes. Schließen Sie das Gerät direkt ans Netz an.

Es ist unbedingt notwendig zwischen das Gerät und das Netz einen Schalter zu legen, der eine minimale Entfernung von 3mm unter den Einzelkontakten aufweist und der auch den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungszuleitung (gelbgrün) darf nicht durch diesen Schalter unterbrochen sein.

Der Zuleitungskabel muß in jedem Fall so angebracht sein, dass er in keinem Punkt einer um 50°C höherer Temperatur als Umgebungstemperatur nicht erreicht. Eher das Gerät ans Netz angeschlossen wird, versichern Sie sich, dass:

- die Zuleitungssicherung und die Innenscheidung die Einrichtungsbelastung ertragen (siehe Matriceschild),
- die Verteilung mit wirksamer Erdung laut Normen (EN) und Gesetzbedingungen ausgestattet ist

**WIR VERZICHTEN AUF JEDLICHE VERANTWORTUNG IM FALLE, DASS DIESE NORMEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN UND IM FALLE DER NICHTEINHALTUNG DER OBENERWÄHNTER GRUNDSÄTZE.**

Es ist notwendig die Schutzfolie vor der ersten Benützung zu beseitigen, sowie das Gerät zu reinigen siehe das Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.



-Führen Sie den Stecker der Speisezuleitung in die el. Steckdose und ziehen ihn aus der el. Steckdose mit nassen Händen und durch Ziehen der Speisezuleitung nicht!

# GEBRAUCHSANWEISUNG

## Vorsicht!

Bevor Sie das Gerät verwenden werden, ist es notwendig ihn gut mit feuchtem Lappen abzuwaschen. Um das Geraet einzuschalten, muss der Drehknopf des Timers (A) nach rechts, das heisst von 0 bis 15 min. gedreht werden. Das Aufleuchten der orange Kontrolllampe (B) signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist. Wenn Sie das Gerät fortwährend benutzen wollen, muss der Drehknopf des Timers nach links bis ON gedreht werden um von Hand zu arbeiten.

Um die Temperatur zu regulieren, den Drehknopf des Thermostats (D) nach rechts drehen, um ihn auf die gewünschte Temperatur stellen, das heisst von 50 bis 300 °C. Das Ausschaltung der grüne Kontroll-Leuchte signalisiert, dass das Temperatur erreichtet ist. Um die Widerstände vor der Zeit ausschalten, den Drehknopf des Timers leicht nach links drehen bis pos. 0. Passen Sie auf als ein Aufbrechen des Drehknops kann dieses komplett kaputt machen.

Zum Öffnen und Schliessen der Ofentür sind die dafür vorgesehenen Griffe zu verwenden. Wenn der Ofen läuft oder die Innentemperatur noch hoch ist, sollten Sie die Hände nicht hineinstecken. Verwenden Sie Handschuhe und für den Verwendungszweck geeignetes Kochzubehör. Bedecken Sie nicht den Ofen und hängen Sie keinerlei Gegenstände an das Gerät an.

## Bemerkunge und Empfehlunge

Benützen Sie das Gerät unter ständigen Aufsicht.



## Verhalten Timer

**Der Zeitgeber arbeitet folgendermaßen: beim Einstellen des Zeitgebers muss dieser über drei Minuten überdreht sein. Die Körper werden erst nach dem Umdrehen des Zeitgebers über 3 Minuten eingeschaltet. Möchten Sie den Zeitgeber für eine Zeit kürzer als 3 Minuten einstellen, müssen Sie ihn über 3 Minuten überdrehen und nachfolgend zurück auf z. B. 2 Minuten zurückstellen.**

**Akustisches Signal (Klingeln) ertönt eine Minute vor dem Nachlauf des Zeitgebers. Dieses ist das Standardverhalten des Zeitgebers.**



## BESCHREIBUNG ZUM GERÄT FPP 36

Bei dem Gerät FPP 36 handelt es sich um einen Backofen mit 3 einstellbaren Programmen und Programm zum Aufwärmen und Temperatur Programm; dies kann zum Aufwärmen und Backen genutzt werden.

Das Gerät wird durch einen elektronischen Thermostat gesteuert; die Bedienung befindet sich in der Frontplatte ( siehe Abbildung).

Ein und Ausschalten des Gerätes mit dem ON / OFF -Schalter.

Die vier einstellbaren Programme aktiviert man mit den grosse „PIZZA“, kleine „PIZZA“ ,

Baguette oder „TIME“.

Wollen Sie nur etwas nur aufwärmen, drücken Sie die Taste „PRH“. Das Programm starten Sie durch langes Halten der Taste „PRH“ Möchten Sie das Programm vorzeitig beenden, drücken Sie die Taste „STOP“. Das Gerät befindet sich nach dem Einschalten in der Stand By-Stellung. Das Display zeigt die Temperatur an; diese Anzeige erscheint fechte im Display und ist mit „°C“ gekennzeichnet.

Nachdem Sie die Programm-Taste „grosse PIZZA“, „kleine PIZZA“ oder „BAGUETE“ gedrückt haben, beginnt der Backofen zu heizen und die Kontroll-Lampe blinkt bei der gewählten Programm-Taster rot.

Es wird mit dem abzählend der Zit begonnen, was im Display durch Leuchten signalisiert wird. Im Falle, dass die Zeit Langer als 9 Minuten 59 Sekunden ist, wird die Zeit nur in Zehntels-Sekunden angezeigt. Alle 12 Sekunden wird die Temperatur für 2 Sekunden angezeigt. Die grüne Kontroll-Lape leuchtet bei Erreichen der eingestellten Temperatur auf (Wahl L1-L3).

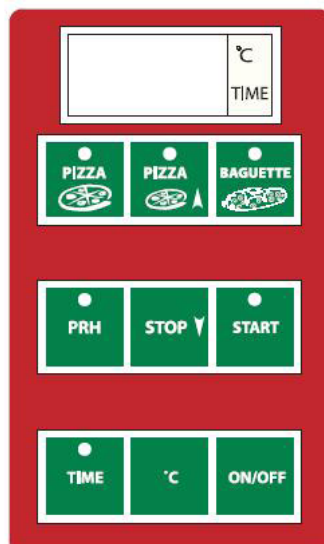
Die Kontroll-Lampe blinkt, wenn die Temperatur niedriger ist. Ueber die eingestellte Zeit hinaus wird das Programmende durch lange Pfeiftöne angezeigt; die Diode wechselt von rot auf grün. Die Pfeiftöne können durch Drücken der Taste „STOP“ ausgeschaltet werden.

Das vierte Programm aktiviert man durch Drücken der Taste „TIME“.

Im Display erscheint die voreingestellte Zeit. Sie kann geändert werden. Bestätigen Sie dies mit der Taste „START“ oder „°C“. Wenn die voreingestellte Temperatur aufleuchtet, kann man diese wie die Zeit durch Bestätigen der Werte durch Drücken der Taste „START“ ändern.

Bei wiederholtem Drücken beginnt das Programm zu laufen.

Die zuerst angezeigten Werten sind die vorher eingestellten, die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet bei Drücken der taste „TIME“, die rote Kontroll-Leuchte ist für die Anzeige der vorher eingestellten Zeit



Zwischen diesen 2 Modus kann man durch gleichzeitiges Drücken der Taste „TIME“ und „°C“ umschalten. Wenn die orange Kontroll-Leuchte aufleuchtet, befindet er sich im Modus der zuletzt eingestellten Werte der Temperatur. Des ende des Programm-Ablaufes wird wie bei den Programmen 1-3 angezeigt. Die Temperatur- und Zeitwerte kann man programmieren, wenn alle Programme laufen durch Drücken der taste „TIME“ oder „°C“, je nach dem, was Sie ändern möchten. Die Aenderung kann mit der Taste „kleine PIZZA“ und „STOP“ gemacht werden. Die Bestätigung können Sie mit der Taste „START“ vornehmen. Wenn Sie keine Bestätigung vornehmen, wird nach kurzer Zeit auf die ursprünglichen Werte zurückgestellt. Dies erfolgt auch nach dem Drücken der Tasten „grosse PIZZA“, „kleine PIZZA“, „BAGUETTE“, „PRH“ oder „ON/OFF“.

Das Programm „AUFHEIZEN“ aktiviert man durch kurzes Drücken der Taste „PRH“. Es wird durch die rote, blinkne Diode sinalisiert. Das Erreichen der eingestellten Temperatur (Wahl L4) wird durch einen längeren Pfeifton angezeigt. Das Signal wird durch Drücken der Taste „STOP“ ausgeschaltet.

Das Programm „TEMPERATION“ wird durch längeres Drücken der Taste „PRH“ eingeschaltet. Es wird durch die rot-grün blinkende Diode angezeigt. Diesel Programm speichert die eingestellten Temperaturwerte, bis zum Drücken der Taste „STOP“. Die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet beim Erreichen der eingestellten temperatur auf. Wenn die temperatur niedriger ist, blinkt die Diode. Das Erreichen der eingestellten Temperatur wird signalisiert.

## Menu

L.1 Temperatur 1. Programm

t.1 Zeit 1. Programm

r.p. Wiederkehrender Intervall des Signals für die Beendigung der Programme 1-4

L.2 Temperatur 2. Programm

t.2 Zeit 2. Programm

L.3 Temperatur 3. Programm

t.3 Zeit 3. Programm

L.4 Temperatur 4. Programm

t.4 Zeit 4. Programm

L.t. Aufheizen (Temperatur)

r.t. Wiederkehr Intervall des Signals für die Beendigung fürVorwärmen

n.PA. Stichwort Einstellung

## **DIE REINIGUNG UND INSTANDSHALTUNG**

ACHTUNG! Die Einrichtung darf nicht mit Direkt-, oder Druckwasserstrahl gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Die Lebensdauer und Gerätewirkung wird durch die tägliche Wartung gewährleistet. Überzeugen Sie sich, vorm Reinigungsanfang, dass Sie die Einrichtung vom Elektrostrom abgeschaltet haben. Schalten Sie immer die Gerätehauptzufuhr ab. Waschen Sie die Edelstahlteile mit feuchtem Waschlappen, der im Waschpulver getauft ist und keine grobe Teilchen aufweist. Wischen Sie alles ins Trockene ab. Verwenden Sie keine abrasive- oder korrosionsreiche Reinigungsmitteln.

### **WIE MAN IM FALLE EINER STÖRUNG VORANGEHEN SOLL**

Schalten sie die elektrische Stromleitung ab und rufen die Serviceorganisation des Verkäufers an.

### **HINWEIS**

Die Garantie bezieht sich nicht auf alle Verbrauchsteile, die der geläufiger Abnutzung unterstehen (gesamte Gummidichtungen, Glühlampen, alle glasernde und plastiche Teile, usw.). Die Garantie bezieht sich nicht weiterhin auf Einrichtungen, die durch befugte Person laut Anweisung und entsprechender Normen nicht installiert worden sind und wenn mit dem Gerät unfachmännisch manipuliert wurde (Eingriffe ins Innere) und auf Beschädigungen durch Natureinflüsse oder Ausseneingriffe.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2014/30/EU, 2014/35/EU à la loi n° 117/2016 sb., 17/2003 sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

TYPE DE PRODUIT	PIZZA	NOMBRE DE THERMO-STATS (UNITÉS)	PUISSANCE MAX. (KW)	TENSION (V/HZ)	DIMENSION DE LA CHAMBRE (CM)	DIMENSION (CM)
FPP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22
FP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	41 x 37 x 8	55 x 40 x 21
FP - 36 ECO	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	48,8 x 50 x 19,2
FP - 36 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 66 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 37 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 67 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 38 R	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 R	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45
FP - 38 RS	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 RS	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45

## **CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL**

En vue de son transport, l'appareil quitte les établissements du fabricant parfaitement emballé (sur l'emballage sont apposés les étiquettes et les symboles nécessaires à cet effet). L'emballage contient également la notice des instructions d'utilisation. Dans le cas où l'emballage présenterait des dommages ainsi que dans le cas où il s'avérerait qu'il a été manipulé sans les précautions nécessaires, il est impératif d'adresser sans attendre une déclaration au transporteur en y joignant une acceptation de la marchandise sous réserve.

### **Recommandation importante:**

-Le produit est destiné uniquement à un usage intérieur.

N'utilisez jamais cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fait défaut, s'il a été échappé ou endommagé ou immergé. Dans ce cas, retournez cet appareil au centre service autorisé pour examen.

- Pour usage professionnel seulement
- La présente notice des instructions d'utilisation et d'entretien contient d'importantes informations relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation; il est nécessaire d'en effectuer attentivement la lecture.
- Les recommandations se réfèrent à l'appareil objet de la présente notice.
- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Veiller à bien conserver la notice de telle sorte qu'elle puisse être consultée à tout moment en cas de besoin.
- Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil durant son utilisation.
- Pendant la vente ou après le déménagement de l'appareil vérifier que le personnel lise attentivement la présente notice d'utilisation
- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel instruit
- L'appareil ne peut être laissé en marche sans surveillance
- Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins une fois par an dans un service spécialisé
- Ne pas utiliser que des pièces détachées originelles.
- En cas de défaut ou de mauvaise fonction, débrancher l'appareil (eau, gaz, électricité) et appeler un service spécialisé
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, utilisation, etc

## **LA LOCATION**

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois, celui-ci doit résister à la chaleur de 90°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

## **INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT**

### **Important:**

Le fabricant ne fournit pas de garantie pour les défauts causés par l'usage, tout manquement impropre aux instructions contenues dans les instructions ci-jointes pour l'utilisation et aux mauvais traitements des appareils.

Installation, réglage et réparation d'appareils pour les cuisines, ainsi que leur élimination en raison de dommages possibles au gaz peut être effectuée qu'en vertu d'un contrat de maintenance, ce contrat peut être signé avec un distributeur agréé, et doivent être conformes à la réglementation technique et normes et réglementations concernant l'installation, l'alimentation, de raccordement de gaz et de la santé et la sécurité du système.

Ces instructions sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, le mettre en marche et tester l'appareil.

Toute activité en tant que paramètres, le placement, le rééquilibrage etc, doit être faite que lorsqu'il est périphérique déconnecté de l'électricité. Si il est nécessaire d'avoir le périphérique connecté à l'électricité, vous devez garder la plus grande attention afin d'éviter toute blessure.

### **MÉSURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON EN 06 1008 ARTICLE 21:**

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon EN 332000-4-482; 332000-4-42
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

#### **Tableau:**

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (EN 730823)

A ininflammables	granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B difficilement inflammables	acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1 mal inflammables	bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart
C2 inflammabilité moyenne	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3 inflammabilité facile	planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

- EN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émetteurs de chaleur
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) le milieu pour les appareil électriques

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installation de prise de courant – La prise de courant doit avoir un coupe-circuit indépendant en dépendance de puissance fournie de l'appareil. Vérifiez la puissance de l'appareil sur la plaque des caractéristiques techniques.

Branchez l'appareil directement au réseau, il faut mettre un interrupteur entre le réseau et l'appareil, son ouverture de contacts étant 3 mm au minimum. Câble de terre (vert-jaune) ne peut pas être interrompu par cet interrupteur. En tout cas, le câble de prise de courant doit être placé de telle manière que sa température ne dépasse jamais la température du milieu de plus que 50°C. Avant le branchement au réseau, s'assurer que :

- le coupe-circuit et distribution intérieure peuvent endurer la charge de l'appareil (voir la plaque)
- la mise à la terre fonctionne selon les normes en vigueur (EN) et selon la loi
- la prise ou l'interrupteur de circuit sont faciles d'accès

Le fabricant renonce à toute responsabilité en cas que les normes ne seront pas respectés ainsi qu'en cas de dérogation des règles mentionnés ci-haut.

**Avant la première utilisation**, il faut retirer le film de protection et nettoyer l'appareil – voir chapitre « nettoyage et entretien ».

### Entretien:

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.



- N'introduisez pas la fiche du cordon dans la prise de courant et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique si vos mains sont mouillées ou en tirant sur le cordon électrique !
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise.

## MODE D'EMPLOI

### Attention!

Avant de mettre le four en marche ou avant d'effectuer toute opération, lire ATTENTIVEMENT la présente notice. Enlever soigneusement le film de protection des surfaces et nettoyer tout résidu de colle. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'instruments pointus, de substances abrasives ou inflammables. A l'allumage, et pendant les premières minutes, les isolants thermiques utilisés et les résidus de graisse provoquent la formation de fumée et dégagent une odeur désagréable. Au premier allumage, il est conseillé de bien aérer la pièce et de faire fonctionner le four à vide, à la puissance maximale, pendant 20-30 minutes.

Pour allumer l'appareil, tourner la manette (A) du temporisateur dans le sens des aiguilles d'une montre et programmer le temps désiré entre 0 et 15 minutes. La lampe témoin orange (B) s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. Pour utiliser le four en mode continu, mettez le temporisateur sur la position « manuel » en tournant la manette dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère se trouve sur la position ON.

Pour régler la température du four, tourner la manette du thermostat (D) dans le sens des aiguilles d'une montre et programmer la température désirée entre 50 et 300 °C. Le voyant vert (C) s'éteint quand la température est atteinte. Pour éteindre les résistances avant le temps programmé, tourner délicatement la manette du temporisateur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et remettre le repère sur la position 0. Attention: ne pas forcer cette opération, il y a risque d'endommager irrémédiablement le temporisateur.

Ouvrir et fermer la porte du four en utilisant les poignées. Ne pas introduire les mains dans le four quand celui-ci est allumé ou encore chaud. Se servir de gants et d'ustensiles indiqués pour ce genre de cuisson.





L'appareil FPP-36 est un four avec trois programmes de pré-réglage et un programme de réglage de température et de préchauffage. Il comprend un thermostat électronique dont la commande est située sur la partie avant du panneau du four (voir image).

Le four est allumé et éteint par pression de la touche « ON/OFF ». Les quatre programmes sont activés à l'aide des touches - grande « PIZZA », petite « PIZZA », « BAGUETTE » et « TIME ». Le programme de préchauffage est activé par la touche « PRH ». Le programme de température est activé en maintenant longtemps cette touche. La touche « STOP » sert à arrêter le programme avant sa fin et à arrêter le programme de température.

Après l'allumage, l'appareil est à l'état de repos et il affiche la température qui est signalée par l'inscription allumée °C à droite de l'écran.

En appuyant sur la touche du programme grande « PIZZA », petite « PIZZA » ou « BAGUETTE », le four commence à chauffer et un témoin rouge se met à clignoter dans la touche du programme correspondant. Le temps commence à être compté et il est signalé par l'inscription TIME allumée à droite de l'écran. Lorsque le temps dépasse 9 minutes et 59 secondes, il est exprimé seulement avec les dixièmes de secondes. La température est montrée pendant 2 secondes environ une fois toutes les 12 secondes. La température désirée (option L1-L3) est signalée par un témoin vert. Si la température est supérieure à la température choisie (le corps ne chauffe pas), le témoin est allumé ; si la température est inférieure, le témoin vert clignote. A l'issue du temps choisi (option T1-T3), le programme arrive à sa fin. Ceci est signalé par 3 signaux sonores d'une sirène interne dans l'intervalle choisi dans le menu par l'option R.P. et par l'alternance du clignotant rouge au vert. Si vous choisissez « 0 », la signalisation ne va pas se répéter. Le signal s'arrête par pression sur la touche « STOP ».

Le quatrième programme est activé par la touche « TIME ». Le temps pré-réglé apparaît sur l'écran et il est possible de le modifier à l'aide des flèches « bas » / « haut ». Il est possible de confirmer le temps à l'aide de la touche « START » ou « °C » avec affichage de la température qui peut être modifiée comme le temps. La valeur est confirmée à l'aide de la touche « START ». Le programme est lancé en appuyant de nouveau sur la touche. Les valeurs initiales peuvent être celles qui ont été réglées la dernière fois - le témoin de la touche « TIME » est vert ou les valeurs pré-réglées - le témoin est en rouge. Il est possible de choisir entre ces deux régimes (après activation du programme) à l'aide des touches « TIME » et « °C ». Si le témoin est orange, nous nous trouvons dans le régime des dernières valeurs réglées et la température est identique au régime des valeurs pré-réglées. La fin du programme est signalée par pr. 1 - pr. 3.

Les valeurs de la température et du temps peuvent être modifiées pendant tous les programmes à l'aide des touches « TIME » ou « °C », en fonction de ce que nous désirons changer. Ensuite, modifiez à l'aide des flèches et confirmez à l'aide de la touche « START ». Si la confirmation n'est pas réalisée, toutes les valeurs retournent aux valeurs initiales après un certain temps. Cela arrive également après avoir appuyer sur les touches grande « PIZZA », petite « PIZZA », « BAGUETTE », « PRH » ou « ON/OFF ».

Le programme de préchauffage est lancé en appuyant brièvement sur la touche « PRH ». Cela est signalé par la diode rouge qui clignote dans la touche du programme. Lorsque la température pré-réglée est atteinte (L4), elle est signalée par triple signal sonore dans l'intervalle choisi dans le menu par option r.t. Si vous choisissez « 0 », la signalisation ne se répète pas. Le signal est arrêté à l'aide de la touche « STOP ».

Le programme de réglage de la température est lancé par longue pression de la touche « PRH ». Cela est signalé par l'alternance du clignotement de la diode du rouge au vert. La différence avec le programme de préchauffage est que l'appareil ne revient pas à l'état de repos après avoir obtenu la température réglée mais il maintient la température pré-réglée jusqu'à l'utilisation de la touche « STOP ». Si la température est supérieure à la température pré-réglée (le corps ne chauffe pas), le témoin vert est allumé. Si la température est inférieure, le témoin vert clignote. L'obtention de la température est signalé comme pour le préchauffage.

## Description du menu d'utilisateur

Accès au menu à l'aide des touches « STOP » et « START ».

L'appareil demandera le mot de passe, réglé à « 0 » par le fabricant, mais avec possibilité de changer le mot de passe dans le menu. S'il est réglé à « 0 », le poste « L.1 » s'affiche automatiquement - température du 1er programme. Appuyez sur la flèche vers le haut (petite « pizza ») pour afficher le poste « t. 1 » (temps du 1er programme). La flèche vers le haut permet de passer aux articles suivants et la flèche vers le bas (STOP) aux articles précédents. La touche « START » permet d'accéder à l'édition du poste. Les valeurs augmentent en appuyant sur la flèche vers le haut et diminuent en appuyant sur la flèche vers le bas. La touche « grande PIZZA » permet de passer au régime supérieur (le chiffre clignote). En arrivant au régime le plus haut et en appuyant à nouveau sur la touche, vous activez le point décimale (clignotement) que vous pouvez déplacer à l'aide des flèches. En appuyant de nouveau sur la touche « grande PIZZA », vous retournez au régime minimal. Pour l'enregistrement de la valeur modifiée, vous devez appuyer sur la touche « START ». Sinon, appuyez sur la touche « PRH ». Pour sortir du menu, appuyez de nouveau sur la touche « PRH ». Ceci est possible aussi en arrivant à la fin du menu à l'aide des flèches.

## Menu

L.1 - Température 1er programme

t.1 - Temps 1er programme

r.p. - Intervalle de répétition de la signalisation de la fin des programmes 1 - 4

L.2 - Température 2e programme

t.2 - Temps 2e programme

L.3 - Température 3e programme

t.3 - Temps 3e programme

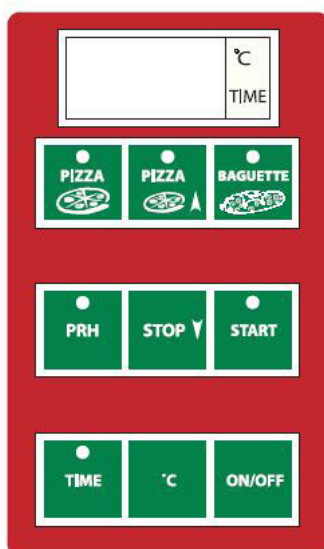
L.4 - Température 4e programme

t.4 - Temps 4e programme

L.t. - Température du programme de préchauffage

r.t. - Intervalle de répétition de la signalisation de la fin du programme de préchauffage

n.PA. - Introduction du mot de passe



## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.

**ATTENTION !** L'appareil ne peut pas être nettoyé sous l'eau courante ou de pression. Nettoyer l'appareil chaque jour. Nettoyage quotidien prolonge la vie et le fonctionnement de l'appareil. Avant le nettoyage vérifier, si l'appareil est débranché. Toujours débrancher l'alimentation principale. Les pièces en inox nettoyer à l'aide d'un torchon humide et un détergent sans particules abrasives, rincer, sécher. Ne jamais utiliser les produits abrasifs ou corrosifs.

### **Comment procéder en cas de panne de l'appareil**

Débrancher l'appareil et appeler le service spécialisé.

### **AVERTISSEMENT:**

La garantie ne concerne pas les bourrelets en caoutchouc, bulbes, parties en verre et en plastique. Elle ne concerne également pas tout l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée par une personne qualifiée, selon le mode d'installation ou selon les normes en vigueur ou si l'appareil n'a pas été utilisé selon le mode d'emploi, s'il y avait des interventions nonprofessionnelles (interventions à l'intérieur de l'appareil). La garantie ne concerne pas les endommagements causés par la pluie, vent, etc.

## DE VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING MET DE NORMEN

De fabrikant verklaart dat de apparaten voldoen aan de basiseisen van de richtlijn 2016/426/EU, 2014/30/EU, 2014/35/EU verordening van de regering nr. 22/1997 Coll., nr. 258/2000 Coll., nr. 258/200 Coll., nr. 118/2016 Coll., nr. 117/2016 Coll.

### Technische gegevens

Het typeplaatje met technische gegevens bevindt zich aan de zijkant of op de achterkant van het apparaat. Bestudeer het elektrische schema van het apparaat en alle onderstaande informatie, voordat u overgaat tot installatie van het apparaat.

PRODUCTTYPE	AANTAL PIZZA'S PER OVENRUIMTE	AANTAL THERMOSTATEN	AANSLUITVERMOGEN MAX. (KW)	SPANNING (V/HZ)	AFMETINGEN OVENRUIMTE (CM)	AFMETINGEN APPARAAT (CM)
FPP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22
FP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	41 x 37 x 8	55 x 40 x 21
FP - 36 ECO	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	48,8 x 50 x 19,2
FP - 36 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 66 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 37 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 67 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 38 R	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 R	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45
FP - 38 RS	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 RS	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45

## Controle van de verpakking en het apparaat

Het apparaat verlaat ons magazijn in een verpakking die voldoet aan alle voorschriften en waarop zich de vereiste symbolen en markeringen bevinden. In de verpakking bevindt zich de overeenkomstige gebruiksaanwijzing. Indien de verpakking beschadigd is of wijst op onjuist transport, dient u dit onmiddellijk te reclameren bij de transporteur door middel van ondertekening van een schadeprotocol. Latere indiening van klachten wordt niet in aanmerking genomen.

### Belangrijke aanwijzingen

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en nauwkeurig door, omdat zij belangrijke informatie bevat over veiligheidsvoorzieningen, installatie en gebruik van het apparaat.

- Het product is alleen bedoeld om binnenshuis te worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit als de stroomtoevoer of stekker beschadigd is, als het niet juist werkt, het op de grond is gevallen en beschadigd of in het water is gevallen. Breng in dergelijke gevallen het apparaat naar een gespecialiseerde service om te controleren of het apparaat veilig is en correct werkt.
- Deze aanbevelingen zijn van toepassing op dit product of productlijn.
- Deze handleiding moet zorgvuldig bewaard worden voor toekomstig gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet kunnen bedienen.
- Wanneer u hebt apparaat verkocht of verplaatst, zorg er dan voor dat de persoon die het apparaat bedient of er de service van doet, bekend is met het gebruik en de installatie-instructies in de bijgevoegde handleiding.
- Het product mag uitsluitend worden bediend door een persoon die bekend is met deze gebruiksaanwijzingen.
- Het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht laten werken.
- Wij bevelen aan om het apparaat minimaal 2x per jaar een gespecialiseerde controle en onderhoudsbeurt te geven.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen bij eventuele reparatie of vervanging van onderdelen.
- Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een waterstraal of een hogedrukreiniger.
- Bij storingen of wanneer het apparaat niet goed werkt alle leidingen (water, stroom, gas) afsluiten en contact opnemen met de geautoriseerde service.
- De producent is niet aansprakelijk voor storingen die zijn veroorzaakt door incorrecte installatie, het niet in acht nemen van bovengenoemde aanbevelingen, gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming van het apparaat enz.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld. Elk ander gebruik is verboden en kan leiden tot gevaar of letsel
- Er moet worden gezorgd voor de strengste naleving van de brandbeveiligingsregels
- Tijdens en kort na het bedrijf zijn sommige delen van het apparaat heet
- Het is verboden om tijdens de werking andere delen van het apparaat aan te raken dan de hiervoor bedoelde bedieningselementen

## Plaatsing

De volgende richtlijnen in overeenstemming met de normen TPG G 704 01, ČSN 127040 en ČSN 127010 moeten in acht worden genomen voor de juiste werking en opstelling van het apparaat.

Pak het apparaat uit een controleer of het tijdens het transport niet is beschadigd. Plaats het apparaat op een horizontale oppervlakte (de maximale oneffenheid mag maximaal 2° bedragen). Kleine oneffenheden kunnen worden opgevangen met de stelvoeten.

Als het apparaat zodanig geplaatst is dat het in contact komt met de wanden van het meubilair, dan moeten deze bestand zijn tegen temperatuur tot 60 °C. Installatie, afstelling en inbedrijfstelling moet door een gekwalificeerd persoon uitgevoerd worden die bevoegd is voor deze handelingen in overeenstemming met de toepasselijke normen.

Het apparaat kan afzonderlijk worden geïnstalleerd of in serie met door ons geproduceerde apparaten. Er moet een minimale afstand van 10 cm tot brandbare materialen aangehouden worden. In dit geval is het ook noodzakelijk de nodige aanpassingen uit te voeren om de warmte-isolatie van de brandbare onderdelen te waarborgen.

Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd op een onbrandbare ondergrond of tegen een onbrandbare wand.

De kleinste vereiste luchtstroming vanuit de buitenruimte voor de apparaten van versie A ligt in het bereik van 5-20 m<sup>3</sup>/h, afhankelijk van het type apparaat. Het hangt af van de installatievoorschriften van het land van bestemming.

De door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger beveiligde onderdelen van het apparaat mag de persoon die de installatie van het product doet, niet wijzigen.

## Installatie

Belangrijk:

De fabrikant verleent geen garantie voor storingen die zijn ontstaan als gevolg van oneigenlijk gebruik, het niet in acht nemen van de instructies in bijgevoegde gebruikershandleiding en verkeerde hantering van het apparaat.

Installatie-, aanpassings- en reparatiewerkzaamheden op het apparaat voor grote keukens, evenals hun demontage als gevolg van mogelijke schade aan de gastoevoer, kunnen alleen worden uitgevoerd op basis van een onderhoudscontract. Dit contract kan met een geautoriseerde verkoper afgesloten worden, met inachtneming van de technische voorschriften en normen en voorschriften betreffende installatie, elektrische toevoerleidingen, gasaansluiting en arbeidsveiligheid.

Technische instructies voor installatie en afstelling zijn **UITSLUITEND** bestemd om door gespecialiseerde technici te worden gebruikt.

De volgende instructies zijn bestemd voor een technicus die de juiste kwalificaties bezit voor de installatie, om te verzekeren dat hij alle handelingen op de juiste manier en in overeenstemming met de geldende normen kan uitvoeren.

Iedere handeling die te maken heeft met onder andere regulatie, moet worden uitgevoerd terwijl het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening. Indien het apparaat toch onder spanning moet staan, dient u de grootst mogelijke voorzichtigheid in acht te nemen.

Het type apparaat voor de uitvoering van afzuiging staat vermeld op het typeplaatje, dit zijn de apparaten van het type A1.

## **Veiligheidsvoorzieningen in verband met brandpreventie conform ČSN 061008 art. 21**

- het apparaat mag uitsluitend door volwassenen bediend worden
- het apparaat kan veilig gebruikt worden in overeenstemming van de volgende normen:  
ČSN 33 2000-4-482: Brandbeveiliging in gebieden met een speciaal risico of gevaar  
ČSN 33 2000-4-42: Bescherming tegen invloeden van warmte
- het apparaat moet zo worden geplaatst dat het stevig staat of hangt op een vuurbestendige ondergrond  
Op of naast het apparaat mogen zich geen brandbare voorwerpen bevinden binnen de veilige afstand die voor het apparaat is vastgesteld (de kleinste afstand tot brandbare materialen bedraagt 10 cm).

Tabel: De mate van brandbaarheid van bouwmaterialen (ČSN 730823) weergegeven per substantie en product

Mate van brandbaarheid	Bouwmaterialen
A – niet brandbaar	Graniet, zandsteen, beton, baksteen, keramische bekleding, pleisterwerk
B – heel moeilijk brandbaar	Acuminiet, heracliet, lihnos, itaver
C1 – moeilijk brandbaar	Hout, loofhout, fineer, sirkoklit, verstevigd papier, umakart
C2 – gemiddeld brandbaar	Spaanplaat, solodur, kurkplaat, harde rubber, vloerbedekking
C3 – zeer brandbaar	Vezelplaat, polystyreen, polyurethaan, PVC

- Informatie over mate van brandbaarheid van gewone bouwmaterialen staan in de tabel hieronder. Installeer het apparaat op veilige wijze. Neem bij de installatie de voorschriften voor ontwerp, veiligheid en arbeidshygiëne in acht overeenkomstig:
  - ČSN 06 1008 brandveiligheid van lokale apparaten en warmtebronnen
  - ČSN 33 2000-4-482 brandbeveiliging in gebieden met een speciaal risico of gevaar
  - ČSN 33 2000-4-42 bescherming tegen invloeden van warmte

## Aansluiting van de elektrische kabel op het elektriciteitsnet

De aansluiting op het elektriciteitsnet - de voedingskabel moet zelfstandig beveiligd worden. Namelijk door de toepassing van een zekering voor nominale stroom, afhankelijk van het aansluitvermogen van het geïnstalleerde apparaat. Controleer het aansluitvermogen van het apparaat op het typeplaatje dat zich op het achterpaneel (of zijkant) van het apparaat bevindt.

De aangesloten aardkabel moet langer zijn dan de andere kabels. Sluit het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan. Het is absoluut noodzakelijk om tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een schakelaar te monteren die minimaal 3 mm van het enkelvoudige contact is verwijderd en die voldoet aan de geldende normen en belastingen. De aardkabel (geelgroen) mag niet door deze schakelaar worden onderbroken. Als het apparaat bedoeld is voor aansluiting in het stopcontact, sluit dit aan op het elektriciteitsnet als het stopcontact van een overeenkomstige zekering voorzien is.

De voedingskabel moet dusdanig worden bevestigd, dat hij op geen enkel punt warmer kan worden dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur. Voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet moet u controleren of:

- de voedingszekering en de stroomverdeler de stroombelasting van het apparaat verdragen (zie het matrixplaatje),
- het distributiepaneel is uitgerust met een aarding volgens de normen (ČSN) en de wettelijke voorschriften
- het stopcontact of de schakelaar in de voeding goed bereikbaar zijn vanaf het apparaat
- elektrische voedingleiding naar het apparaat moet gemaakt zijn van oliebestendig materiaal

We zijn niet aansprakelijk wanneer deze normen en de bovengenoemde principes niet in acht worden genomen.

Maak voor het eerste gebruik het apparaat schoon, zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“. Het apparaat moet geaard worden met behulp van de schroef met een aardingsmarkering.

- Dit label geeft het aardingspunt van het apparaat aan
- Steek de stekker van de voedingskabel niet in het stopcontact en trek ze niet uit het stopcontact met natte handen en door aan de voedingskabel te trekken!
- Gebruik geen verlengsnoeren of blok contactdozen.
- Het aansluitpunt van het net moet maximaal de ondervermelde impedantie  $Z_{MAX}$  conform ČSN EN 61000-3-11:2001 hebben.  $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$  voor fasegeleiders en  $0,028 + j 0,017 \Omega$  voor nulgeleider



- Dit label geeft het risico van een elektrische schok aan



# GEBRUIKSAANWIJZING

Opgelet! Voordat u het apparaat gebruikt, moet u de beschermende folie van het gehele oppervlak verwijderen, het vervolgens goed met water en afwasmiddel wassen en daarna met een vochtige doek afnemen

Voor pizza oven FPP 36 (afb. 1)

Het apparaat FP - 36 is een bakoven met drie vooringestelde programma's en een programma voor verwarmen en tempereren. Het is bestuurd door een elektronische thermostaat, waarvan de bediening op het voorpaneel van de bakoven geplaatst is (zie afbeelding). De bakoven start en stopt door op de knop "ON/OFF" te drukken. De vier vooringestelde programma's worden geactiveerd met behulp van de knoppen grote "PIZZA", kleine "PIZZA", "BAGUETTE" of "TIME". Het programma voor verwarming wordt met de knop "PRH" ingeschakeld. Door lang op deze knop te drukken wordt het programma voor tempereren gestart. Gebruik de knop "STOP" om het programma voortijdig te beëindigen en om het tempereren te beëindigen. Na het inschakelen schakelt het apparaat over naar de ruststand, en de temperatuur wordt weergegeven. Dit wordt gesignaleerd door de verlichte tekst °C rechts van het display. Na het drukken op de knop voor het programma grote "PIZZA", kleine "PIZZA" of "BAGUETTE" begint de oven te verwarmen en het controlelampje in de knop van het betreffende programma knippert rood. De tijd begint af te tellen, wat gesignaleerd wordt door verlichte tekst TIME rechts van het display. Als de tijd langer is dan 9 minuten en 59 seconden, wordt de tijd slechts met tientallen seconden weergegeven. De temperatuur wordt circa elke 12 seconden ongeveer 2 seconden weergegeven. Het bereiken van de ingestelde temperatuur (optie L1-L3) wordt aangegeven door het groen controlelampje. Als de temperatuur hoger is dan ingesteld (het verwarmingselement verwarmt niet), brandt het controlelampje. Als de temperatuur lager is, dan knippert het controlelampje (groen). Het programma wordt beëindigd na het verstrijken van de ingestelde tijd (optie t1-t3). Dit wordt gesignaleerd door de drievoudige pieptoon van het interne alarm in het interval dat is ingesteld in het menu onder de optie r.p., en door het herhaald knipperen van de diode van rood naar groen. Indien een "0" is ingesteld, vindt er geen herhaling plaats. Door op "STOP" te drukken wordt het signaal beëindigd. Het vierde programma wordt geactiveerd door op de toets "TIME" te drukken. Het display toont nu de vooringestelde tijds waarde, die met de omhoog en omlaag pijlen gewijzigd kan worden. De waarde kan bevestigd worden door op de "START" of "°C" te drukken, die ook de vooringestelde temperatuur weergeeft die op dezelfde manier kan worden gewijzigd als de tijd. Door op de "START" te drukken wordt de waarde bevestigd. Door herhaaldelijk op deze knop te drukken wordt het programma gestart. De beginwaarden kunnen de laatst ingesteld zijn, wanneer het controlelampje in de knop "TIME" groen is, of vooringesteld als het controlelampje rood is. Na het activeren van het programma kunt u wisselen tussen deze twee modi door tegelijkertijd op de knoppen "TIME" en "°C" te drukken. Als het controlelampje oranje brandt, is het apparaat in de modus van de laatst ingestelde waarden en is de temperatuur precies hetzelfde als in de modus van vooraf ingestelde waarden. Het einde van het programma wordt als pr.1 - pr. 3 gesignaleerd. De temperatuur- en tijdwaarden kunnen ook worden aangepast terwijl alle programma's lopen. Druk daarvoor op de knop "TIME" of "°C", afhankelijk van wat moet veranderd worden. Vervolgens kunt de aanpassingen met behulp van de pijlen gemaakt worden. Door op de "START" te drukken wordt de stap bevestigd. Als er geen bevestiging uitgevoerd wordt, zal de instelling na een bepaalde tijd naar de oorspronkelijke waarde terugkeren. Dit gebeurt ook als u op de toetsen grote "PIZZA", kleine "PIZZA", "BAGUETTE", "PRH" of "ON/OFF" drukt. Het programma voor verwarming wordt ingeschakeld door kort op de knop "PRH" te drukken. Het wordt gesignaleerd door een rood knipperende LED in de toets van het programma. Het bereiken van de vooringestelde temperatuur (optie L4) wordt gesignaleerd door de drievoudige pieptoon van het interne alarm in het interval dat is ingesteld in het menu onder de optie r.t. Indien een "0" is ingesteld, vindt er geen herhaling plaats. Door op "STOP" te drukken wordt het signaal beëindigd. Het programma voor tempereren wordt ingeschakeld door lang op de knop "PRH" te drukken. Het wordt gesignaleerd door het afwisselend rood en groen knipperen van de LED. Het verschil met het programma voor verwarmen is dat het apparaat niet terugkeert naar de ruststand wanneer de temperatuur bereikt is, maar de vooringestelde temperatuur handhaaft totdat de knop "STOP" ingedrukt wordt. Als de temperatuur hoger is dan ingesteld (het verwarmingselement verwarmt niet), brandt het controlelampje groen. Als de temperatuur lager is, dan knippert het controlelampje groen. Het bereiken van de temperatuur wordt aangegeven op dezelfde manier als bij de voorverwarming

# GEBRUIKSAANWIJZING

## Omschrijving gebruikersmenu

Om het menu te openen, druk op de toetsen "STOP" en "START". Het apparaat vraagt om het wachtwoord in te voeren. Deze is in fabriek op "0" ingesteld, maar kan in het menu gewijzigd worden. Indien "0" is ingesteld, wordt automatisch "L.1" weergegeven, wat de temperatuur is van het 1ste programma. Door op de omhoog pijl te drukken (kleine pizza) wordt "t.1" weergegeven (tijd van het 1ste programma). Met deze omhoog pijl gaat u naar de volgende items, met de omlaag pijl (STOP) naar de vorige items. Door op de toets "START" te drukken kunt u het item bewerken. Met de omhoog pijl worden de waarden verhoogd, met de omlaag pijl verlaagd. U kunt ook de toets "grote PIZZA" gebruiken om een niveau hoger te gaan (het nummer knippert). Als het hoogste niveau bereikt is, wordt na het opnieuw op de toets drukken de komma geactiveerd (knippert) en deze kan met de pijltoetsen verplaatst worden. Na nogmaals op de toets "grote PIZZA" te drukken keert u terug naar het laagste niveau. Als u de gewijzigde waarde wilt opslaan, bevestig deze dan door op de toets "START" te drukken, indien niet - druk op "PRH". Druk nogmaals op "PRH" om het menu te verlaten. Dit kan zelfs worden gedaan nadat het einde van het menu met de pijlen is bereikt.

## Menu

L.1 temperatuur 1ste programma

t.1 tijd 1ste programma r.p. interval van herhaling van signalen voor beëindiging van het 1ste-4de programma

L.2 temperatuur 2de programma

t.2 tijd 2de programma

L.3 temperatuur 3de programma

t.3 tijd 3de programma

L.4 temperatuur 4de programma

t.4 tijd 4de programma

L.t. Temperatuur programma voorverwarming

r.t. interval van herhaling van de signalen voor beëindigen van voorverwarming

n.PA. instelling password

## Voor pizza oven FP 36/66 (afb. 2)

Stel met de timer (A) de gewenste tijd van het bakken in. Daardoor worden de bovenste en onderste verwarmingselementen van de ovenruimte geactiveerd. De werking wordt aangegeven door het controlelampje (C). Met de knop (B) die de thermostaat regelt, kunt u de temperatuur van de ovenruimte instellen. De temperatuur wordt aangegeven door het controlelampje (D). Om permanent te schakelen moet u de timer op oneindig instellen.

## Voor pizza oven FP 37/67 (afb. 3)

Stel met de timer van de onderste ovenruimte (D) de gewenste tijd van het bakken in. Daardoor worden de bovenste en onderste verwarmingselementen van de ovenruimte geactiveerd. De werking wordt aangegeven door het controlelampje F. Het middelste verwarmingselement dient als onderste element van de bovenste ovenruimte en tegelijkertijd als bovenste element van de onderste ovenruimte. Stel met de timer (C) (bovenste ovenruimte) de tijd van het bakken in de bovenste ovenruimte in. Daardoor wordt het bovenste verwarmingselement van de bovenste ovenruimte ingeschakeld. U kunt de temperatuur van beide ovenruimtes willekeurig instellen met knop A of B die de thermostaat voor de afzonderlijke ovenruimtes regelen. De controlelampjes (H) en (G) geven de verwarming van de afzonderlijke ovenruimtes aan. Als er slechts een ovenruimte gebruikt wordt, bijvoorbeeld vanwege minder bestellingen van pizza, moet de onderste ovenruimte gebruikt worden. De bovenste ovenruimte kan niet onafhankelijk gebruikt worden, omdat alleen het bovenste verwarmingselement in werking is. (I) Verlichting van de ovenruimtes.

## Voor pizza oven FP 36 ECO (afb. 4)

Schakel met de schakelaar (A) de bovenste en onderste verwarmingselementen in. Met de knop (B) die de thermostaat regelt, kunt u de temperatuur van de ovenruimte willekeurig instellen. Om de oven uit te schakelen, zet de schakelaar in de positie uitgeschakeld en thermostaat in de positie "0".

## GEBRUIKSAANWIJZING

De oven uitschakelen (afb. 2,3)

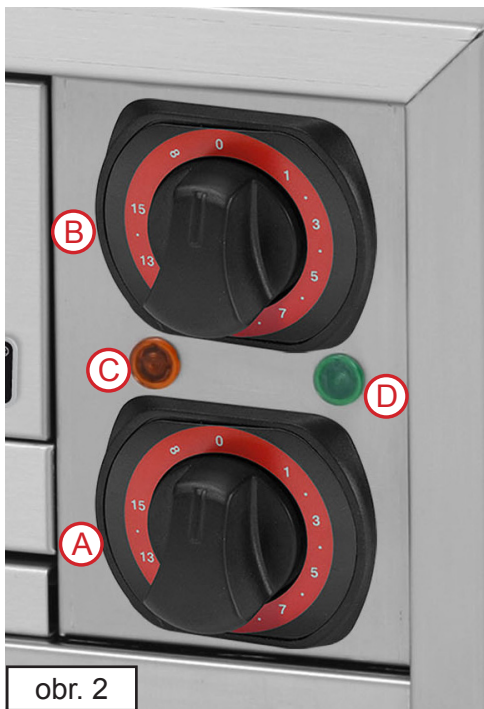
De ovens FP36, 36R en 66R worden uitgeschakeld nadat de timer de positie "0" bereikt of door de timer naar de positie "0" te draaien. Door bij de modellen FP 84R en 88R de timer schakelaar naar de positie "0" te draaien, schakelt u de oven uit door de thermostaat op de positie "0" te zetten.

Voor pizza oven FP 38/68 (afb. 5)

Schakel met de schakelaar A,B de bovenste en onderste ovenruimte (verwarmingselementen) in. Deze schakelaar dient ook als indicator van inschakeling. Met de thermostaten C,D,E,F kunt u een willekeurige temperatuur in de ovenruimte kiezen. Thermostaat C is voor het bovenste element van de bovenste ovenruimte, thermostaat D is voor het onderste verwarmingselement van de bovenste ovenruimte, thermostaat E is voor het bovenste verwarmingselement van de onderste ovenruimte en thermostaat F is voor het onderste verwarmingselement van de onderste ovenruimte. De controlelampje G geeft de verwarming van de ovenruimte aan. De schakelaar H dient voor het in-/uitschakelen van de lamp in de ovenruimte.

Gedrag van de timers

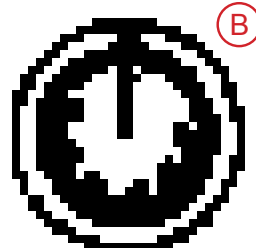
De timer werkt als volgt: bij het instellen van de timer moet deze voorbij 3 minuten verdraaid worden. De verwarmingselementen starten pas als de timer naar meer dan 3 minuten wordt gedraaid. Als u de timer op minder dan 3 minuten wilt instellen, moet u de timer eerst voorbij 3 minuten draaien en vervolgens terugkeren naar bijvoorbeeld 2 minuten. Een geluidssignaal (tingelend) weerklinkt een minuut voordat de timer afloopt. Dit is standaard gedrag van de timer.



obr. 2

- (A) De timer met schakelaar
- (B) Werkthermostaat
- (C) Controlelampje inschakeling
- (D) Controlelampje verwarming

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

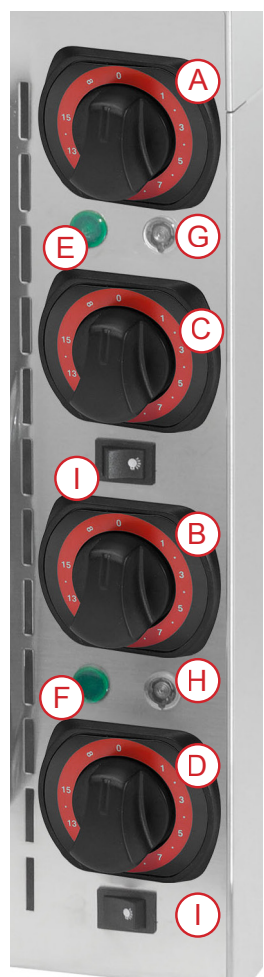


- (A) Schakelaar
- (B) Werkthermostaat

**FP-36 ECO**



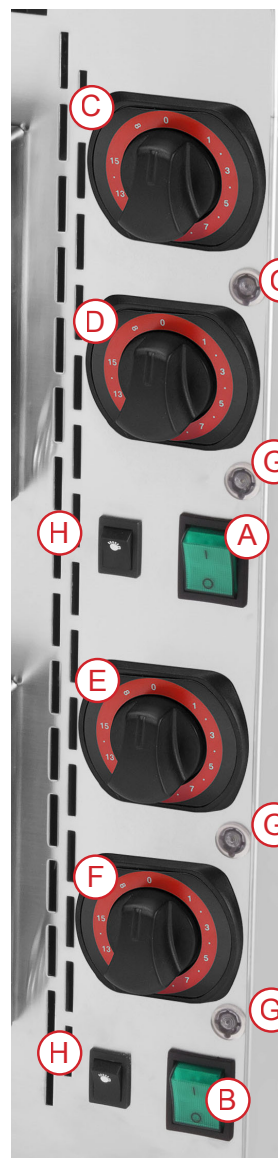
obr. 4



obr. 3

- (A) Werkthermostaat – bovenste ovenruimte
- (B) Werkthermostaat – onderste ovenruimte
- (C) De timer met schakelaar – bovenste
- (D) De timer met schakelaar – onderste
- (E) Controlelampje inschakeling – bovenste ovenruimte
- (F) Controlelampje inschakeling – onderste ovenruimte
- (G) Controlelampje verwarming – bovenste ovenruimte
- (H) Controlelampje verwarming – onderste ovenruimte
- (I) Schakelaar voor de binnenverlichting

**FP-37/67**



obr. 5

- (A) Schakelaar van de bovenste ovenruimte
- (B) Schakelaar van de onderste ovenruimte
- (C) Thermostaat van het bovenste verwarmingselement – van de bovenste ovenruimte
- (D) Thermostaat van het onderste verwarmingselement – van de bovenste ovenruimte
- (E) Thermostaat van het bovenste verwarmingselement – van de onderste ovenruimte
- (F) Thermostaat van het onderste verwarmingselement – van de onderste ovenruimte
- (G) Controlelampje verwarming
- (H) Schakelaar voor de binnenverlichting

**FP-38/68**

## REINIGING EN ONDERHOUD

Het apparaat moet ten minste 2x per jaar door een gespecialiseerde service gecontroleerd worden. Alle ingrepen aan het apparaat mogen slechts door een gekwalificeerd persoon worden uitgevoerd, die daartoe bevoegd is.

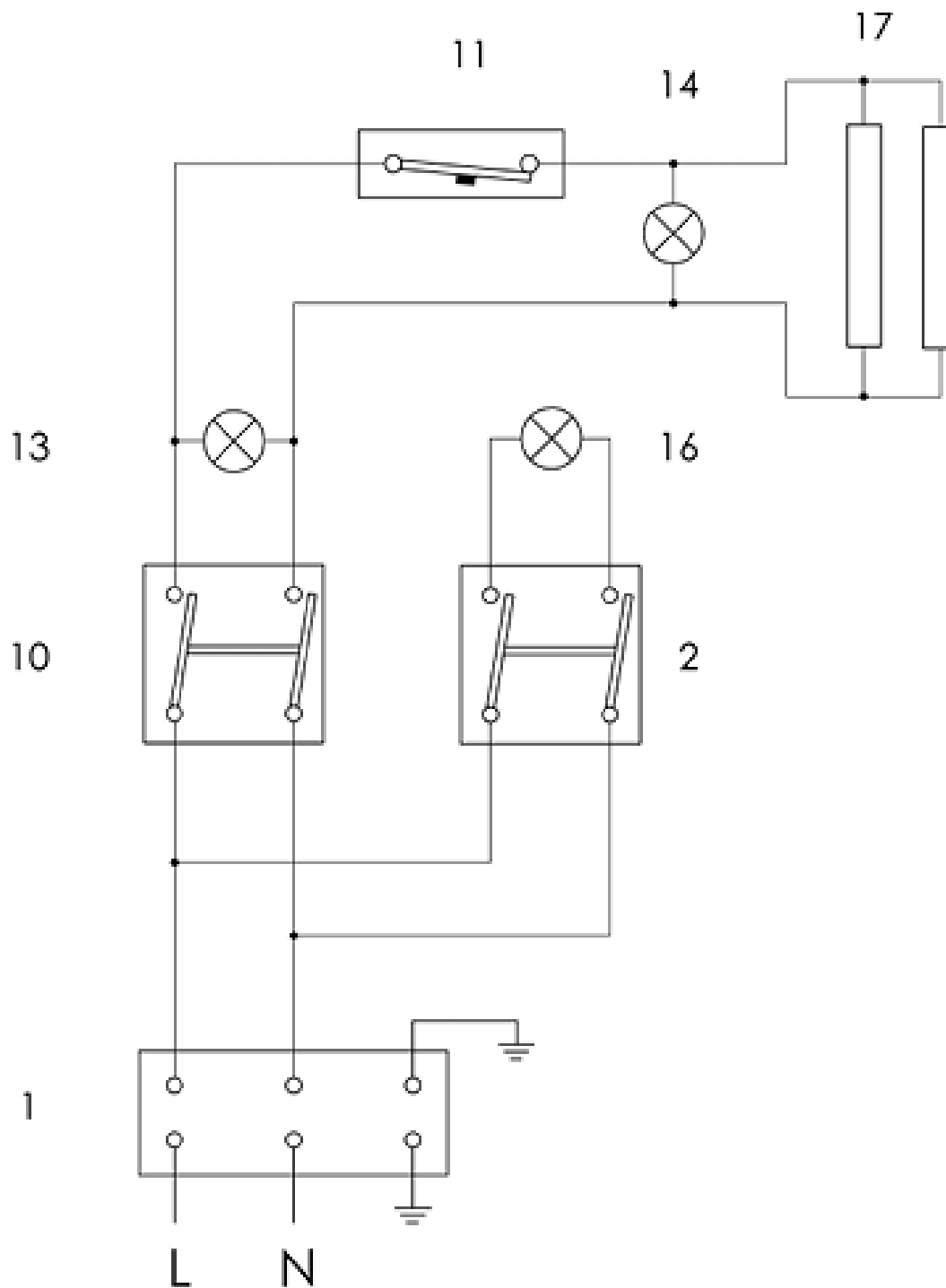
**OPGELET!** Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een directe waterstraal of met een hogedrukreiniger. Maak het apparaat elke dag schoon. Dankzij het dagelijks onderhoud bent u verzekerd van een lange levensduur en de efficiëntie van het apparaat. Controleer voordat u begint met schoonmaken of het apparaat is losgekoppeld van het elektriciteitsnet. Onderbreek altijd de stroomvoorziening van het apparaat. Maak de elementen van roestvrijstaal schoon met een vochtige doek en een klein beetje schoonmaakmiddel zonder schurende deeltjes en droog met een doek. Gebruik geen schurende of corrosieve schoonmaakmiddelen.

**Opgelet!** Voordat u het apparaat gebruikt, moet u de beschermende folie van het gehele oppervlak verwijderen, het vervolgens goed met water en schoonmaakmiddel wassen en daarna met een vochtige doek afnemen.

**Maatregelen bij storingen** Onderbreek de stroom-/gasvoorziening en neem contact op met de serviceafdeling van de verkoper.

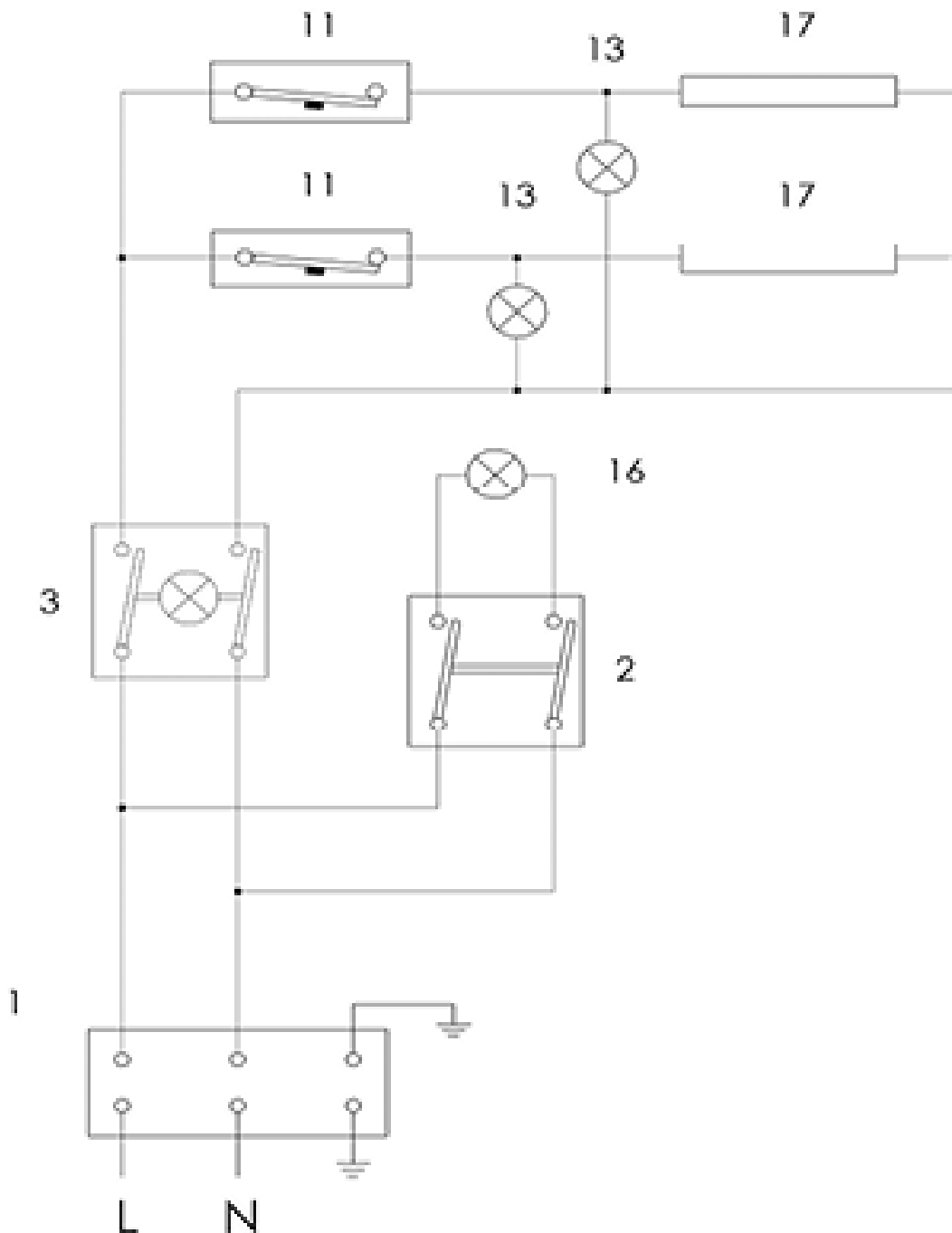
De garantie dekt niet alle verbruiksartikelen die onderhevig zijn aan normale slijtage (rubber dichtingen, lampjes, glazen en plastic onderdelen enz.). De garantie strekt zich ook niet uit over apparaten die niet zijn geïnstalleerd door bevoegde personen in overeenstemming met de instructies in de gebruiksaanwijzing en de van toepassing zijnde normen en indien het apparaat onjuist is behandeld (ingrepen in binnenapparatuur enz.) of indien het apparaat bediend is door ongetraind personeel en in de strijd met de gebruiksaanwijzing. Verder dekt de garantie geen schade veroorzaakt door natuurlijke verschijnselen of andere externe invloeden.

De transportverpakkingen en apparaten moeten aan het einde van hun levensduur aan een inzamelplaats overhandigd worden, in overeenstemming met de voorschriften voor afval en gevaarlijk afval beheer.



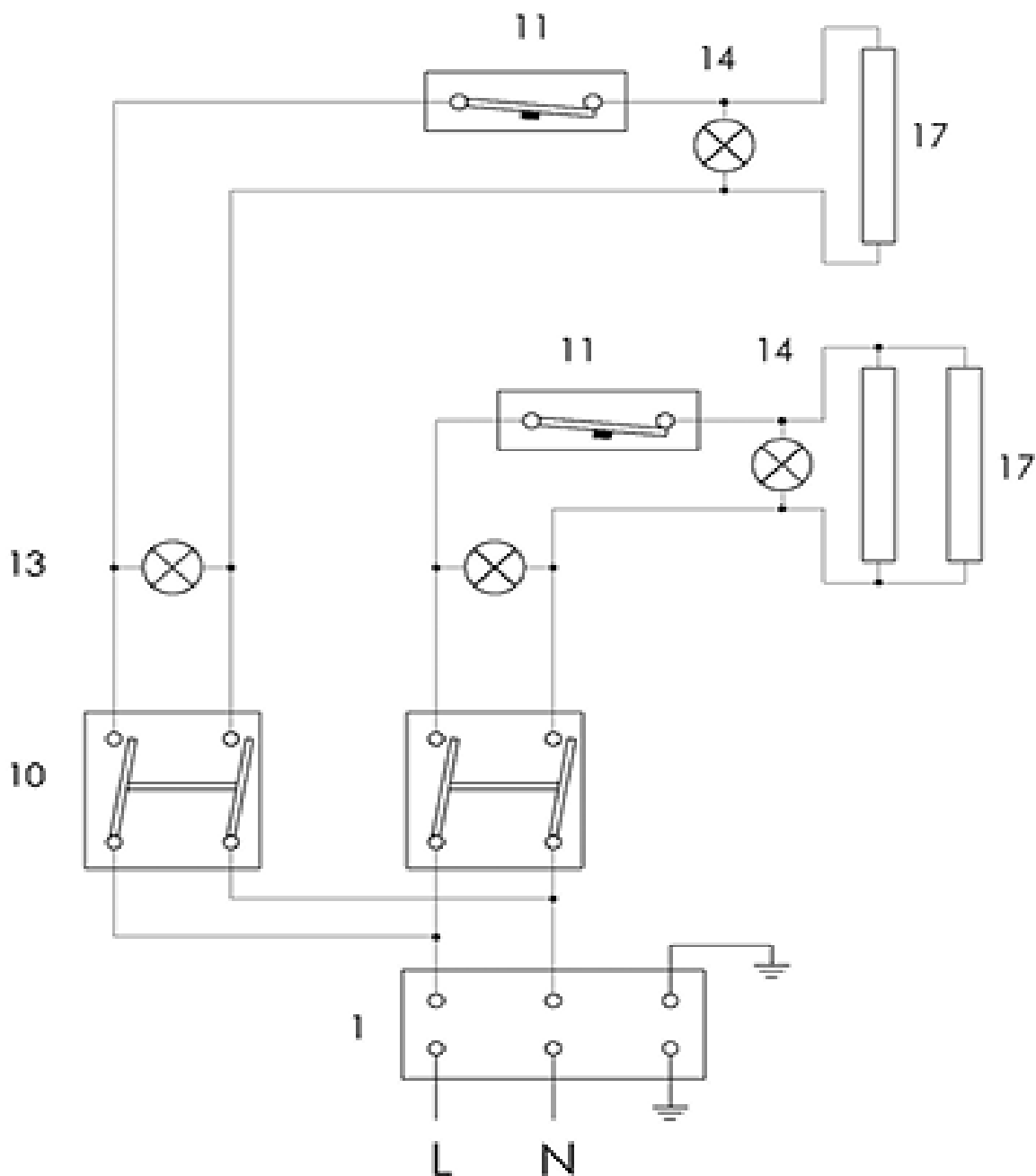
	 ENGLISH		 DEUTSCH		 FRANÇAIS	
1	TERMINAL BOARD		KLEMMSBRETT		TABLETTE A BORNES	
12	SAFETY THERMOSTAT		SICHERHEITSTHERMOSTAT		THERMOSTAT DE SECURITÉS	
3	BACKLIT SWITCH		LEUCHTSCHALTER		INTERUPTEUR PRINCIPAL	
11	THERMOSTAT		TERMOSTAT		THERMOSTAT	
13	ORANGE CONTROL LIGHT		ORANGEKONTROLLEUCHT		VOYANTE ORANGE	
14	GREEN CONTROL LIGHT		GRÜNES KONTROLLEUCHT		VOYANTE VERT	
17	HEATING ELEMENT		HEIZELEMENT		RÉCHAUFFER	
8	CONTACTOR		SCHÜTZ		CONTACTEUR	
9	CONTACTOR COIL		SCHÜTZSPULE		BOBINE DU CONTACTEUR	
16	LIGHT		LEUCHE		LA LUMIÈRE	
10	TIMER		TIMER		MINUTEUR	

**EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE  
FP 38 RS**



	 ENGLISH		 DEUTSCH		 FRANÇAIS	
1	TERMINAL BOARD		KLEMMSBRETT		TABLETTE A BORNES	
12	SAFETY THERMOSTAT		SICHERHEITSTHERMOSTAT		THERMOSTAT DE SECURITÉS	
3	BACKLIT SWITCH		LEUCHTSCHALTER		INTERUPTEUR PRINCIPAL	
11	THERMOSTAT		TERMOSTAT		THERMOSTAT	
13	ORANGE CONTROL LIGHT		ORANGEKONTROLLEUCHT		VOYANTE ORANGE	
14	GREEN CONTROL LIGHT		GRÜNES KONTROLLEUCHT		VOYANTE VERT	
17	HEATING ELEMENT		HEIZELEMENT		RÉCHAUFFER	
8	CONTACTOR		SCHÜTZ		CONTACTEUR	
9	CONTACTOR COIL		SCHÜTZSPULE		BOBINE DU CONTACTEUR	
16	LIGHT		LEUCHE		LA LUMIÈRE	
10	TIMER		TIMER		MINUTEUR	

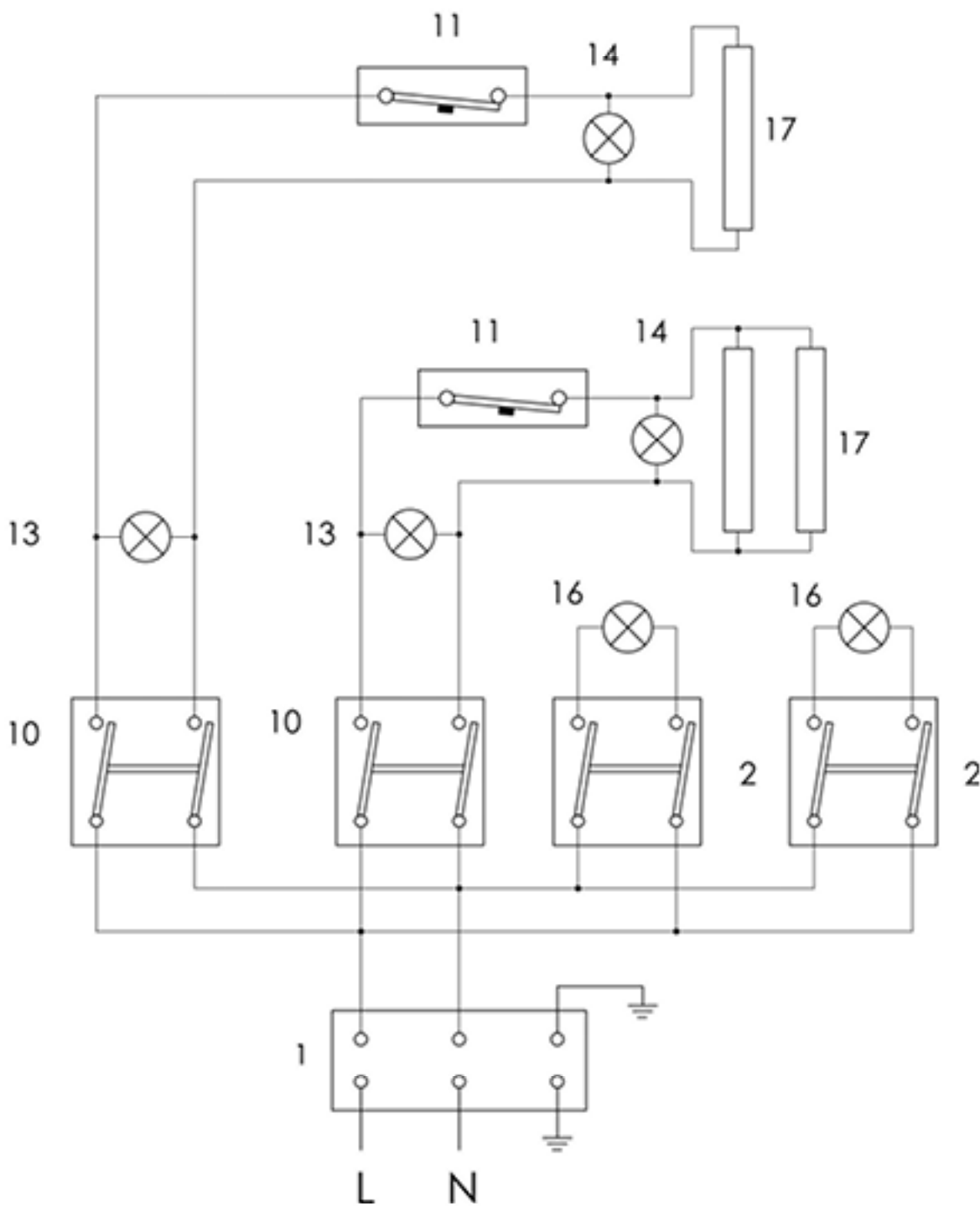
**EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE  
FP 66 R**



	 ENGLISH 	 DEUTSCH 	 FRANÇAIS 
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
3	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERUPTEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL LIGHT	GRÜNES KONTROLLEUCHT	VOYANTE VERT
17	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT	RÉCHAUFFER
8	CONTACTOR	SCHÜTZ	CONTACTEUR
9	CONTACTOR COIL	SCHÜTZSPULE	BOBINE DU CONTACTEUR
16	LIGHT	LEUCHTE	LA LUMIÈRE
10	TIMER	TIMER	MINUTEUR

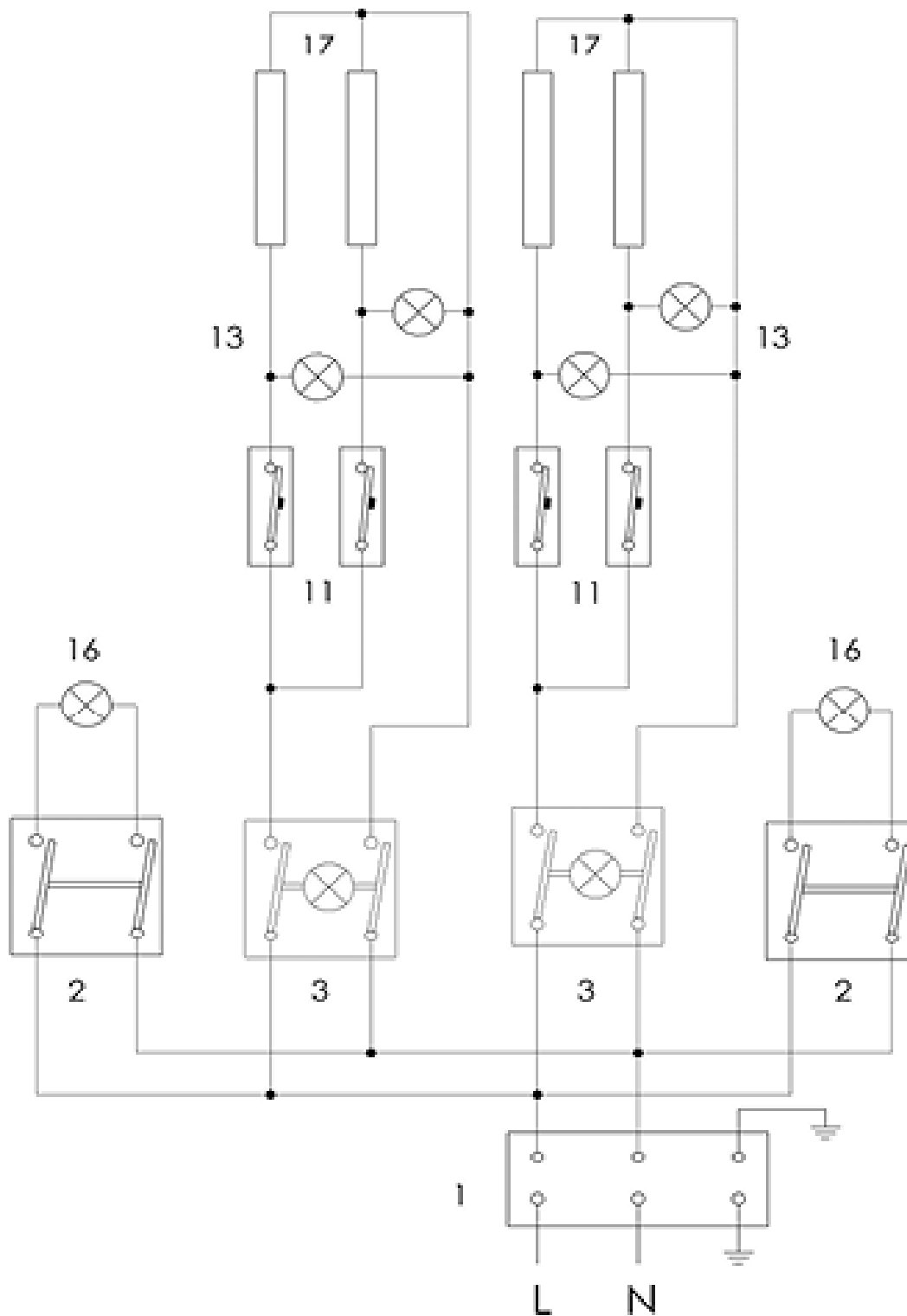


**EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE  
FP 67 R**



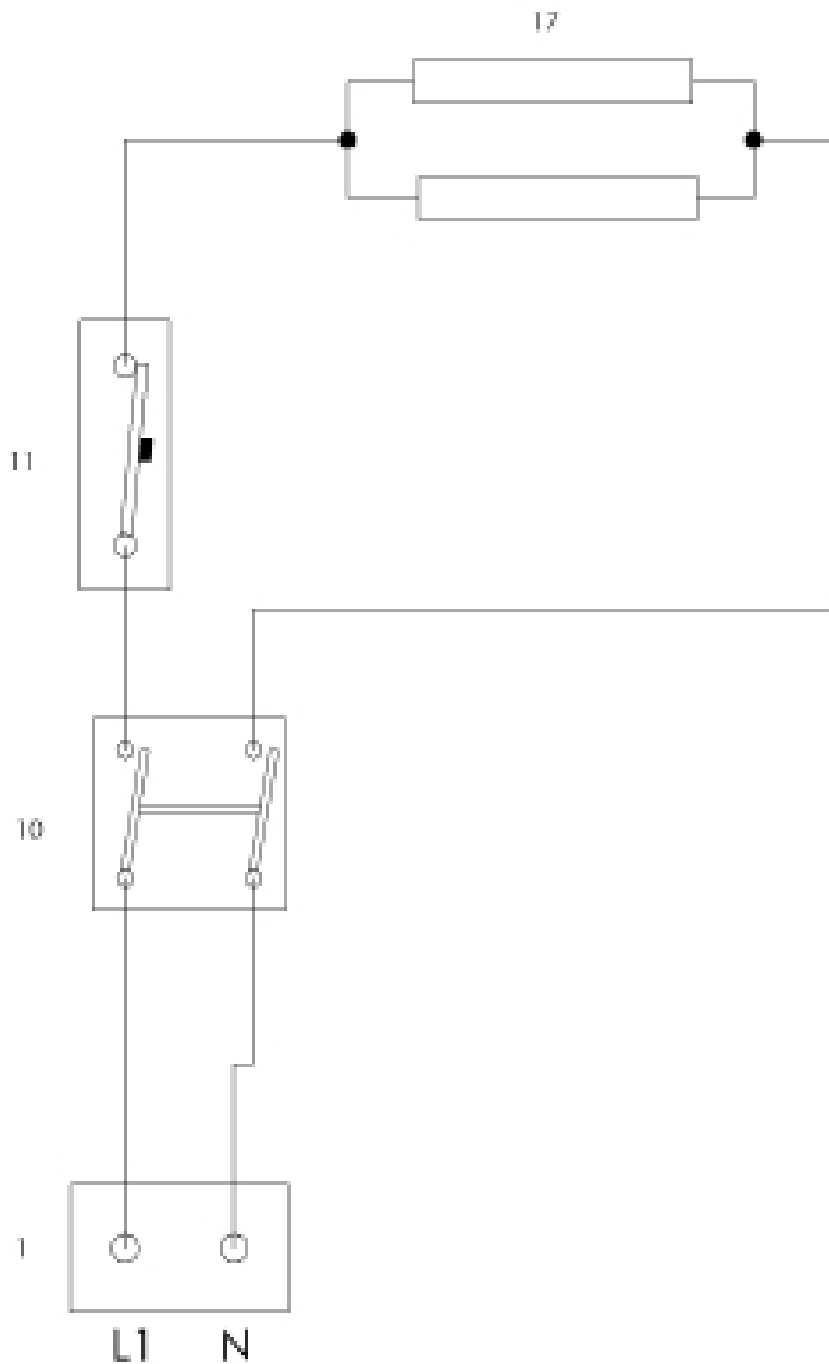
	 ENGLISH	 DEUTSCH	 FRANÇAIS
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
3	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERUPTEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL LIGHT	GRÜNES KONTROLLEUCHT	VOYANTE VERT
17	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT	RÉCHAUFFER
8	CONTACTOR	SCHÜTZ	CONTACTEUR
9	CONTACTOR COIL	SCHÜTZSPULE	BOBINE DU CONTACTEUR
16	LIGHT	LEUCHE	LA LUMIÈRE
10	TIMER	TIMER	MINUTEUR

# EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE FP 68 R



	 ENGLISH 	 DEUTSCH 	 FRANÇAIS 
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
3	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERUPTEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL LIGHT	GRÜNES KONTROLLEUCHT	VOYANTE VERT
17	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT	RÉCHAUFFER
8	CONTACTOR	SCHÜTZ	CONTACTEUR
9	CONTACTOR COIL	SCHÜTZSPULE	BOBINE DU CONTACTEUR
16	LIGHT	LEUCHTE	LA LUMIÈRE
10	TIMER	TIMER	MINUTEUR

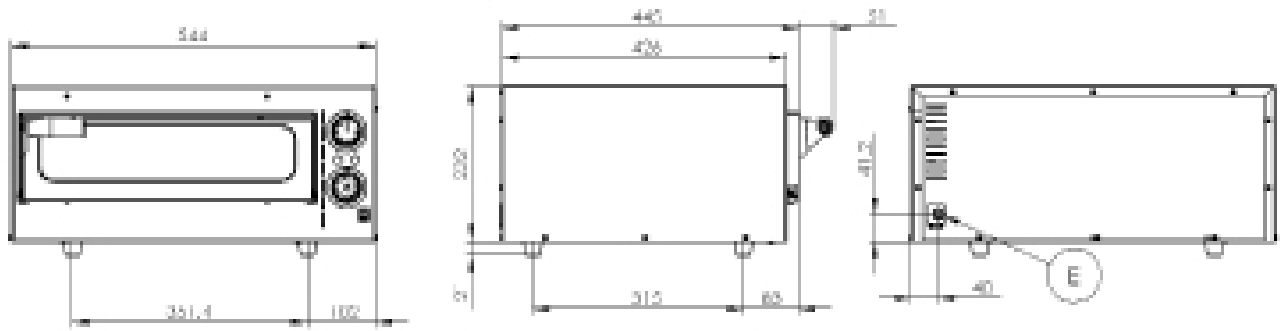
# EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE FP 36 ECO



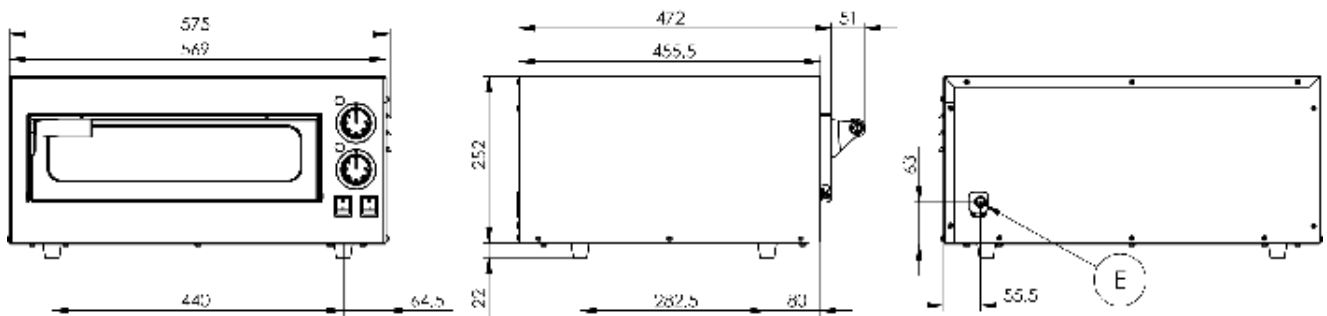
	 ENGLISH 	 DEUTSCH 	 FRANÇAIS 
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
3	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERUPTEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL LIGHT	GRÜNES KONTROLLEUCHT	VOYANTE VERT
17	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT	RÉCHAUFFER
8	CONTACTOR	SCHÜTZ	CONTACTEUR
9	CONTACTOR COIL	SCHÜTZSPULE	BOBINE DU CONTACTEUR
16	LIGHT	LEUCHTE	LA LUMIÈRE
10	TIMER	TIMER	MINUTEUR

## DIMENSION PLANS / MASSSKIZZEN / DIMENSIONS

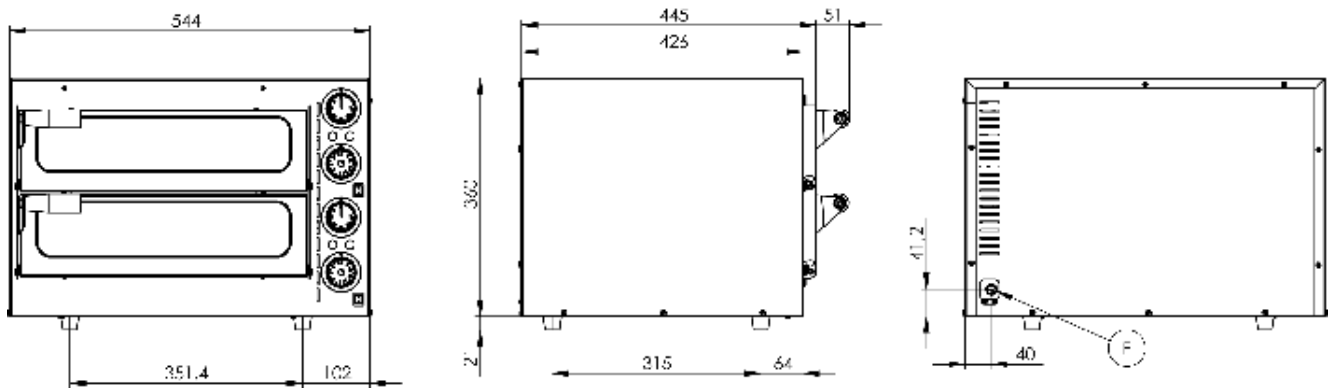
FP-37 R



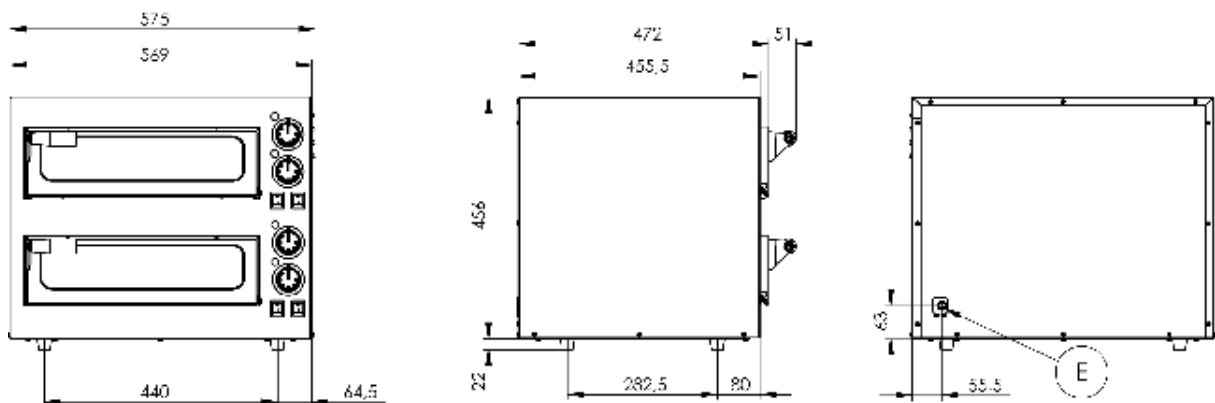
FP-38 R



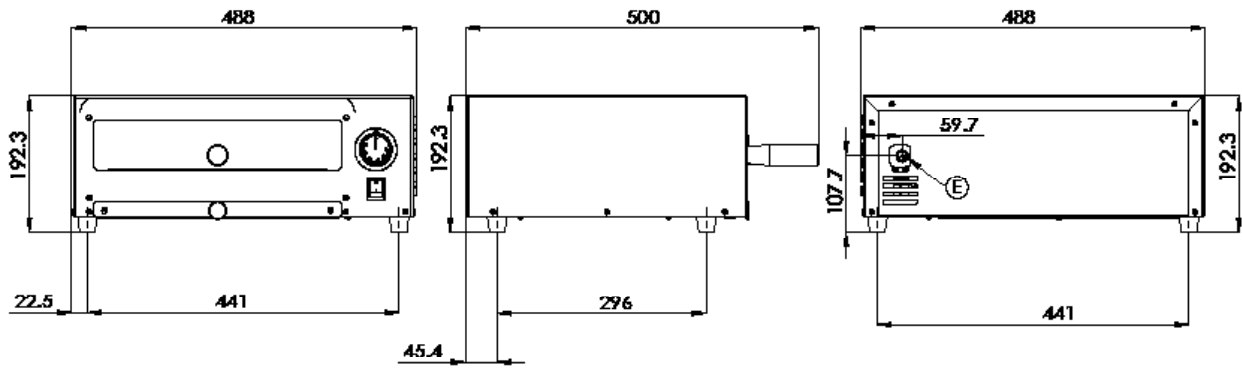
FP-67 R



FP-68 R



FP-36 ECO



## PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI

Výrobce prohlašuje, že přístroje splňují základní požadavky směrnice 2004/108/ES (nařízení vlády č. 616/2006 Sb.) a požadavky směrnice 2006/95/ES (nařízení vlády č. 17/2003 Sb.).

Pozor, výrobce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami, jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. Tento spotřebič je určen pouze pro odborné používání a musí být obsluhován kvalifikovanými osobami. Části, které byly po nastavení zajištěny výrobcem nebo pověřeným pracovníkem, nesmí uživatel přestavovat.

## TECHNICKÁ DATA

Štítek s technickými údaji je umístěn na boku či zadním panelu přístroje. Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení a všechny následující informace.

TYP VÝROBKU	POČET PIZZ NA PATRO	POČET TERMOSTATŮ	MAXIMÁLNÍ PŘÍKON (kW)	NAPĚTÍ (V/Hz)	ROZMĚR KOMORY (cm)	ROZMĚR (cm)
FPP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22 v
FP - 36 ECO	1x ø 32 cm	1	1,78	230 / 50	34 x 34 x 8	48,8 x 50 x 19,2 v
FP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	41 x 37 x 8	55 x 40 x 21 v
FP - 36 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 66 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 37 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 67 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 38 R	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 R	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45
FP - 38 RS	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25

## KONTROLA OBALU A ZAŘÍZENÍ

Zařízení opouští naše sklady v řádném obalu, na kterém jsou odpovídající symboly a označení. V obalu se nachází odpovídající návod k obsluze. Jestliže by obal měl vykazovat špatné zacházení, známky poškození, musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.

### **Důležité upozornění**

Tento návod musí být řádně a pozorně přečten, protože obsahuje důležité informace o bezpečnostních prvcích, instalaci a použití.

- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek, nebo produktovou linii.
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití.
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem.
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v příloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze obsluha, která se seznámila s tímto návodem k použití.
- Nesmí být spuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 2x ročně.
- Při eventuální opravě nebo výměně dílů musí být použity originální náhradní díly.
- Výrobek se nesmí čistit proudem vody nebo tlakovou sprchou.
- Při poruše nebo špatném chodu výrobku je nutné odpojit veškeré příklady (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.
- Příklad se smí používat pouze k účelu, ke kterému je určený, jiné použití je zakázané a může vést ke vzniku nebezpečí či úrazu
- Musí být zajištěno nej přísnější dodržování pravidel protipožární ochrany

### **UMÍSTĚNÍ**

Ke správné činnosti a umístění spotřebiče je nutné dodržet následující směrnice dle norem TPG G 704 01, ČSN 127040 a ČSN 127010.

Rozbalte přístroj a zkontrolujte, zda se přístroj nepoškodil během přepravy. Umístěte přístroj na vodorovnou plochu (maximální nerovnost do 2°). Drobné nerovnosti lze vyrovnat regulovatelnými nožičkami.

Jestliže zařízení bude umístěno tak, že bude v kontaktu se stěnami nábytku, tyto musí odolávat teplotě až 60°C. Instalaci, seřízení, uvedení do provozu musí provést kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění a to dle platných norem.

Přístroj může být instalován samostatně nebo v sérii s přístroji naší výroby. Je nutno dodržovat minimální vzdálenost 10 cm od hořlavých materiálů. V tomto případě je nutné zabezpečit odpovídající úpravy, aby byla zabezpečena tepelná izolace hořlavých částí.

Spotřebič se musí instalovat pouze na nehořlavém povrchu nebo u nehořlavé stěny.

**Nejmenší požadovaný průtok vzduchu z venkovního prostoru pro spotřebiče v provedení A je v rozmezí 5-20 m<sup>3</sup>/h, dle typu spotřebiče. Záleží na instalačních předpisech pro danou zemi určení.**

**Součásti spotřebiče zajištěné výrobcem, nebo jeho zástupcem nesmí pracovník provádějící instalaci výrobku přestavovat.**

# BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ Z HLEDISKA POŽÁRNÍ OCHRANY PODLE ČSN 061008 ČL. 21

- obsluhu spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- spotřebič smí být bezpečně používán v souladu s normami:  
ČSN 33 2000-4-482: Ochrana proti požáru v prostorách se zvláštním rizikem nebo nebezpečím  
ČSN 33 2000-4-42: Ochrana před účinky tepla

- spotřebič je nutné umístit tak, aby stál nebo visel pevně na nehořlavém podkladu

**Na spotřebič a do vzdálenosti menší než bezpečná vzdálenost od něho nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 cm).**

Tabulka: stupeň hořlavosti stavební hmoty zařazené do st. hořlavosti (ČSN 730823) hmot a výrobků

Stupeň hořlavosti	Stavební hmoty
A - nehořlavé	žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, omítky
B - nesnadno hořlavé	akumin, heraklit, lihnos, itaver
C1 - těžce hořlavé	dřevo, listnaté, překližky sirkoklit, tvrzený papír, umakart
C2 - středně hořlavé	dřevotřískové desky, solodur, korkové desky, pryž, podlahoviny
C3 - lehce hořlavé	dřevovláknité desky, polystyrén, polyureten, PVC

• informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka níže. Spotřebiče musí být instalovány bezpečným způsobem. Při instalaci musí být dále respektovány příslušné projektové, bezpečnostní a hygienické předpisy dle:

- ČSN 06 1008 požární bezpečnost lokálních spotřebičů a zdrojů tepla
- ČSN 33 2000-4-482 ochrana proti požáru v prostorách se zvláštním rizikem nebo nebezpečím
- ČSN 33 2000-4-42 ochrana před účinky tepla



## INSTALACE

### **Důležité:**

Výrobce neposkytuje žádnou záruku na závady, vzniklé v důsledku nesprávného používání, nedodržování instrukcí obsažených v příloženém návodu k použití a špatným zacházením se spotřebiči.

Instalaci, úpravy a opravy spotřebičů pro velkokuchyně, tak jako i jejich demontáž z důvodu možného poškození přívodu plynu, mohou být prováděny pouze na základě smlouvy o údržbě, tato smlouva může být uzavřena s autorizovaným prodejcem, přičemž musí být dodržovány technické předpisy a normy a předpisy týkající se instalace, elektrického přívodu, plynové přípojky a bezpečnosti práce.

Technické instrukce pro instalaci a seřízení, k použití POUZE pro specializované techniky.

Instrukce, které následují, se obrací k technikovi kvalifikovanému pro instalaci, aby provedl všechny operace způsobem co nejkorektnějším a podle platných norem.

Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze sítě. Je-li nutno udržovat spotřebič pod napětím je nutno dbát nejvyšší opatrnosti.

Typ spotřebiče pro provedení odtahu je deklarován na typovém štítku, jedná se o spotřebiče typu A1.

## PŘIPOJENÍ ELEKTRICKÉHO KABELU DO SÍTĚ

Instalace elektrického přívodu - tento přívod musí být samostatně jištěn. A to odpovídajícím jističem jmenovitého proudu v závislosti na příkonu instalovaného přístroje. Příkon přístroje zkontrolujte na výrobním štítku na zadním panelu (či boku) přístroje.

Připojený zemnicí vodič musí být delší než ostatní vodiče. Přístroj připojte přímo na síť, je nezbytné vložit mezi spotřebič a síť vypínač s minimální vzdáleností 3 mm mezi jednotlivými kontakty, který odpovídá platným normám a zatížením. Přívod uzemnění (žlutozelený) nesmí tímto spínačem být přerušen. Přístroj určený pro připojení do zásuvky, připojte do sítě pokud má zásuvka odpovídající jištění.

V každém případě přívodní kabel musí být umístěn tak, že v žádném bodě nedosáhne teploty o 50 stupňů vyšší než prostředí. Než bude spotřebič připojen do sítě, je nutné se nejprve ujistit, že:

- přívodní jistič a vnitřní rozvod snesou proudové zatížení spotřebiče (viz štítek matrice)
- rozvod je vybaven účinným uzemněním podle norem (ČSN) a podmínek daných zákonem
- zásuvka nebo vypínač v přívodu jsou dobře přístupné od spotřebiče
- elektrický přívod do zařízení musí být z olejovzdorného materiálu

**Vzdáváme se jakékoli zodpovědnosti v případě, že tyto normy nebudou respektovány a v případě porušení výše uvedených zásad.**

**Před prvním použitím musíte přístroj vyčistit viz. kapitola „čištění a údržba“. Spotřebič musí být uzemněn pomocí šroubu se značkou uzemnění.**



- Tato etiketa označuje uzemňovací bod zařízení

# NÁVOD K POUŽITÍ

**Pozor!** Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie, a pak jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít vlhkým hadrem. Před zahájením pečení nechte běžet pec cca 30 min na maximální výkon, aby se vypálily zbytky konzervačních přípravků.

## Pro pizza pec FPP 36 (obr. 1)

Přístroj FP - 36 je pečící trouba se třemi přednastavenými programy a zahřívacím a temperačním programem. Řízena je pomocí elektronického termostatu, jehož ovládání je umístěno na předním panelu pečící trouby (viz obrázek).

Pečící trouba se spustí a vypne stiskem tlačítka „ON/OFF“. Čtyři přednastavené programy se aktivují pomocí tlačítek velká „PIZZA“, malá „PIZZA“, „BAGUETTE“ nebo „TIME“. Program zahřívání se spustí tlačítkem „PRH“. Jeho dlouhým stiskem se spustí program temperace. K předčasnému ukončení programu a k ukončení temperace slouží tlačítko „STOP“.

Po zapnutí se přístroj zapne do klidového stavu, kdy se zobrazuje teplota, což je signalizováno rozsvíceným nápisem °C napravo od displeje.

Po stisku tlačítka programu velká „PIZZA“, malá „PIZZA“ nebo „BAGUETTE“ začne trouba topit a červeně blikat kontrolka v tlačítku příslušného programu. Začne se odpočítávat čas, což je signalizováno rozsvíceným nápisem TIME napravo od displeje. V případě, že je čas větší než 9 minut 59 sekund je čas zobrazován pouze s desítkami sekund. Přibližně jednou za 12 sekund se zobrazí na 2 sekundy teplota. Dosažení nastavené teploty (volba L1-L3) je signalizováno zelenou kontrolkou. Jestliže je teplota vyšší než nastavená (těleso netopí), kontrolka svítí, je-li nižší kontrolka bliká (zeleně). Po uplynutí nastaveného času (volba t1-t3) dojde k ukončení programu. To je signalizováno trojím písknutím interní sirény v intervalu nastaveném v menu pod volbou r.p. a přeblikáváním diody z červené na zelenou barvu. Pokud je nastavena „0“, k opakování nedojde. Signál se ukončí stiskem „STOP“.

Čtvrtý program se aktivuje stiskem klávesy „TIME“. Na displeji se zobrazí přednastavená hodnota času, kterou lze měnit šipkami nahoru a dolů. Potvrdit ji lze stiskem tlačítka „START“ nebo také „°C“, kdy se zároveň zobrazí přednastavená teplota, kterou lze měnit obdobně jako čas. Potvrzení hodnoty se provede tlačítkem „START“. Jeho opakovaným stiskem dojde ke spuštění programu. Počáteční hodnoty mohou být poslední nastavené, kdy kontrolka v tlačítku „TIME“ svítí zeleně, nebo přednastavené, kdy je červená. Mezi těmito dvěma režimy se lze po aktivaci programu přepínat současným stiskem kláves „TIME“ a „°C“. Pokud kontrolka svítí oranžově, nacházíme se v režimu posledních nastavených hodnot a teplota je zrovna stejná jako v režimu přednastavených hodnot. Ukončení programu je signalizováno jako pr. 1 - pr. 3.

Hodnoty teploty a času lze upravovat také při běhu všech programů, kdy se stiskne tlačítko „TIME“ nebo „°C“, podle toho co chceme měnit. Poté již provedeme úpravu šipkami. Potvrzení se provede stiskem „START“. Pokud k potvrzení nedojde, po určité době dojde k navrácení na původní hodnoty. Toto se stane rovněž po stisku klávesy velká „PIZZA“, malá „PIZZA“, „BAGUETTE“, „PRH“ nebo „ON/OFF“.

Program zahřívání se spustí krátkým stiskem tlačítka „PRH“. Je signalizován červeně blikající diodou v tlačítku programu. Dosažení přednastavené teploty (volba L4) je signalizováno trojím písknutím interní sirény v intervalu nastaveném v menu pod volbou r.t.. Pokud je nastavena „0“, k opakování nedojde. Signál se ukončí stiskem „STOP“.

Program temperace se spustí dlouhým stiskem tlačítka „PRH“. Je signalizován přeblikáváním diody z červené na zelenou barvu. Rozdíl oproti programu zahřívání je ten, že se přístroj po dosažení teploty nevrátí do klidového stavu, ale udržuje přednastavenou teplotu, dokud nedojde ke stisku tlačítka „STOP“. Jestliže je teplota vyšší než nastavená (těleso netopí), kontrolka zeleně svítí, je-li nižší kontrolka zeleně bliká. Dosažení teploty je oznamováno, tak jako u přehřevu.

## Popis uživatelského menu

Do menu se vstoupí stisknutím kláves „STOP“ a „START“  
Přístroj se zeptá na heslo, které je od výrobce nastaveno na „0“, ale lze jej v menu změnit. Pokud je nastaveno „0“, automaticky se zobrazí položka „L.1“, což je teplota 1. programu. Stiskem šipky nahoru (malá pizza) se zobrazí položka „t.1“ (čas 1. programu). Šipkou nahoru se přechází na další a šipkou dolů (STOP) na předchozí položky. Klávesou „START“ se vstoupí do editace položky. Hodnoty se zvyšují šipkou nahoru a snižují šipkou dolů. Také lze použít tlačítko „velká PIZZA“, kterým se posunujeme o řád výš (číslice bliká). Pokud se dostaneme na nejvyšší řád, dalším stiskem se aktivuje desetinná tečka (bliká) a můžeme jí posouvat pomocí šipek. Po dalším stisku tlačítka „velká PIZZA“ dojde k návratu na nejnižší řád. Pokud chceme uložit změněnou hodnotu, potvrdíme ji stiskem tlačítka „START“ v opačném případě stiskneme „PRH“. Dalším stiskem „PRH“ vystoupíme z menu. Toto lze i po dojetí šipkami na konec menu.

### Menu

- L.1 teplota 1. programu
- t.1 čas 1. programu
- r.p. interval opakování signálů ukončení 1.-4. programu
- L.2 teplota 2. programu
- t.2 čas 2. programu
- L.3 teplota 3. programu
- t.3 čas 3. programu
- L.4 teplota 4. programu
- t.4 čas 4. programu
- L.t. teplota programu přehřevu
- r.t. interval opakování signálů ukončení programu přehřevu
- n.PA. nastavení hesla

### Pro pizza pec FP 36/66 (obr. 2)

Časovým spínačem (A) nastavíte požadovanou dobu pečení, a tím sepnete horní a dolní topná tělesa komory. Provoz je indikován kontrolkou (C). Teplotu komory si můžete libovolně nastavit knoflíkem (B), který ovládá termostat. Teplota je indikována kontrolkou (D). Pro trvalé sepnutí nastavte časovač do polohy nekonečno.

### Pro pizza pec FP 37/67 (obr. 3)

Časovým spínačem dolní komory (D) nastavíte požadovanou dobu pečení, a tím sepnete horní a dolní topné těleso dolní komory. Provoz je indikován kontrolkou F. Střední topné těleso slouží jako spodní těleso horní komory a zároveň jako horní těleso spodní komory. Časovým spínačem (C) (horní komora) nastavíte dobu pečení v horní komoře a tím sepneme horní topné těleso horní komory. Teplotu obou komor si můžete libovolně nastavit knoflíkem A nebo B, který ovládá termostat pro jednotlivá patra. Kontrolky (H) a (G) indikují vyhřátí jednotlivých komor. Pokud se provozuje pouze jedno patro, například z důvodu méně zakázek pizzy, musí se používat spodní patro. Horní patro se nemůže samostatně provozovat, protože jde pouze horní těleso. (I) Osvětlení komor.

### Pro pizza pec FP 36 ECO (obr. 4)

Vypínačem (A) sepnete horní a dolní topná tělesa komory. Teplotu komory si můžete libovolně nastavit reg. knoflíkem (B), který ovládá termostat. Pro vypnutí pece uvěďte vypínač do polohy vypnuto a termostat nastavte do polohy „0“.

**Vypnutí pece (obr. 2,3)**

Pec FP36, 36R a 66R se vypne po doběhnutí časového spínače na pozici „0“ nebo otočením časovač do polohy „0“.

Otočením časového spínače do polohy „0“ u modelů FP 84R a 88R pec vypnete otočením termostatu do polohy „0“.

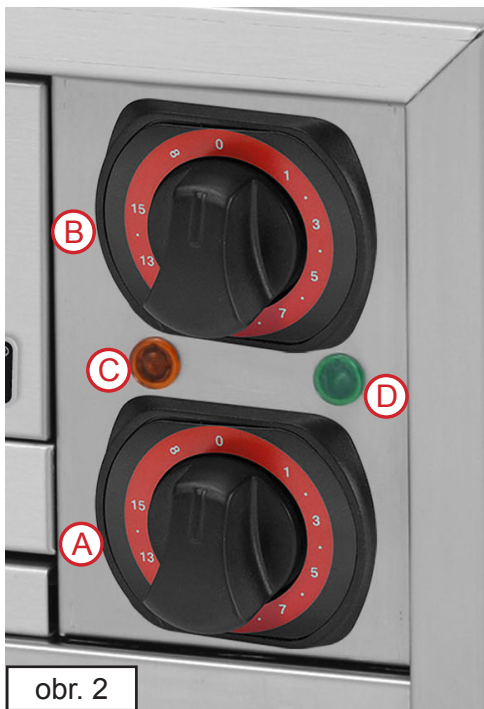
**Pro pizza pec FP 38/68 (obr. 5)**

Vypínačem A,B zapnete horní a spodní komoru (tělesa), který slouží zároveň jako kontrolka zapnutí. Terostaty C,D,E,F si můžete zvolit libovolnou teplotu v komoře. Termostat C je pro horní těleso horní komory, termostat D je pro spodní těleso horní komory, termostat E je pro horní těleso spodní komory a termostat F je pro spodní těleso dolní komory. Kontrolka G indikuje vyhřátí komory. Vypínač H slouží k zapnutí a vypnutí žárovky v komoře.

**Chování časovačů**

Časovač funguje tímto způsobem: při nastavení časovače, musí být časovač přetočen přes 3 minuty. Tělesa se spustí až po otočení časovače přes 3 minuty. V případě, že chcete časovač nastavit na dobu kratší, než 3 minuty, musíte přetočit časovač přes 3 minuty a následně ho vrátit zpět např. na 2 minuty.

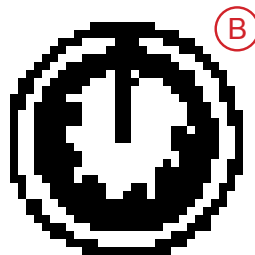
Zvukový signál (cinknutí) se ozve minutu před doběhnutím časovače. Toto je standardní chování časovače.



obr. 2

- (A) Časovač s vypínačem
- (B) Termostat pracovní
- (C) Kontrolka zapnutí
- (D) Kontrolka vyhřátí

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



- (A) Vypínač
- (B) Termostat pracovní

**FP-36 ECO**



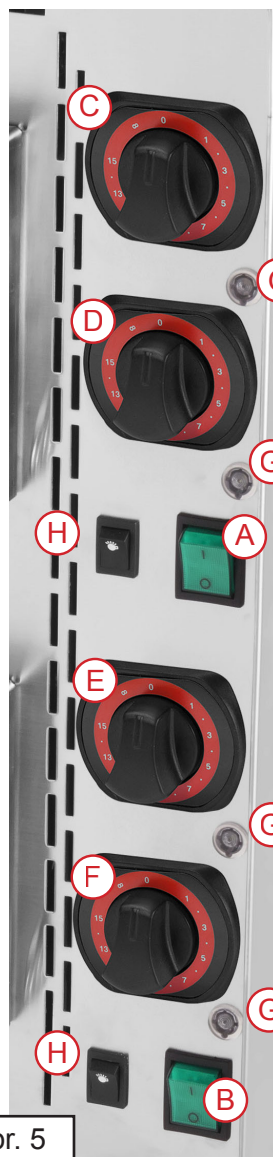
obr. 4



obr. 3

- (A) Termostat pracovní - horní komora
- (B) Termostat pracovní - dolní komora
- (C) Časovač s vypínačem - horní
- (D) Časovač s vypínačem - dolní
- (E) Kontrolka zapnutí - horní komora
- (F) Kontrolka zapnutí - dolní komora
- (G) Kontrolka vyhřátí - horní komora
- (H) Kontrolka vyhřátí - dolní komora
- (I) Vypínač osvětlení

**FP-37/67**



obr. 5


- (A) Vypínač horní komory
- (B) Vypínač dolní komory
- (C) Termostat horního tělesa - horní komora
- (D) Termostat spodního tělesa - horní komora
- (E) Termostat horního tělesa - spodní komora
- (F) Termostat spodního tělesa - spodní komora
- (G) Kontrolka vyhřátí
- (H) Vypínač osvětlení

**FP-38/68**

## ČIŠTENÍ A ÚDRŽBA

Přístroj se musí alespoň 2 x ročně překontrolovat odborným servisem. Veškeré zásahy do přístroje může provádět pouze kvalifikovaná osoba, která má k takovýmto úkonům oprávnění.

### **POZOR!**

 Zařízení se nesmí čistit přímou nebo tlakovou vodou. Čistěte zařízení denně. Denní údržba prodlužuje životnost a účinnost zařízení. Před započetím čištění se přesvědčte, jestli jste odpojili zařízení od elektrického proudu. Vždy vypněte hlavní přívod k zařízení. Nerezové části omyjte vlhkým hadrem se saponátem bez hrubých částic a vytřete do sucha. Nepoužívejte abrasivní nebo korosivní čisticí prostředky.

**Pozor!** Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie, a pak jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít vlhkým hadrem.

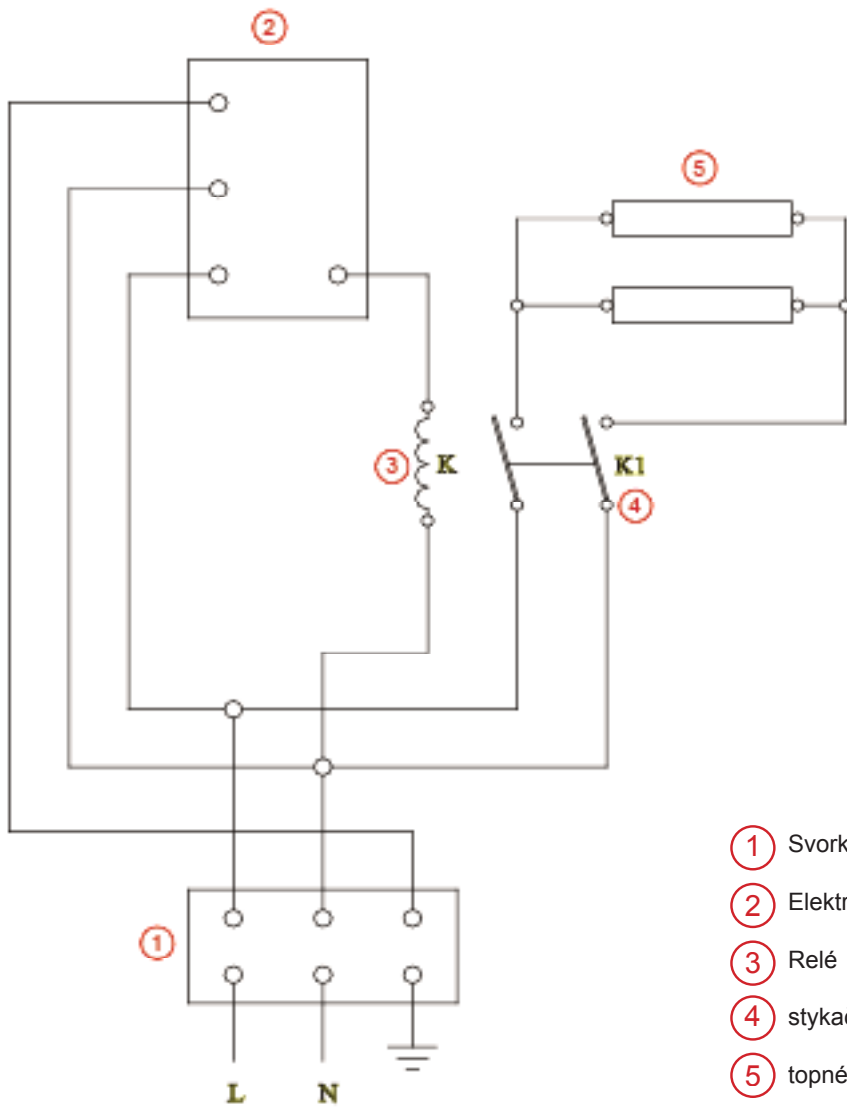
Jak postupovat v případě poruchy?

Vypněte elektrický (plynový) přívod a zavolejte servisní organizaci prodejce.

Záruka se navztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení ( gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno ( zásahy do vnitřního zařízení atd. ) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se záruka nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem.

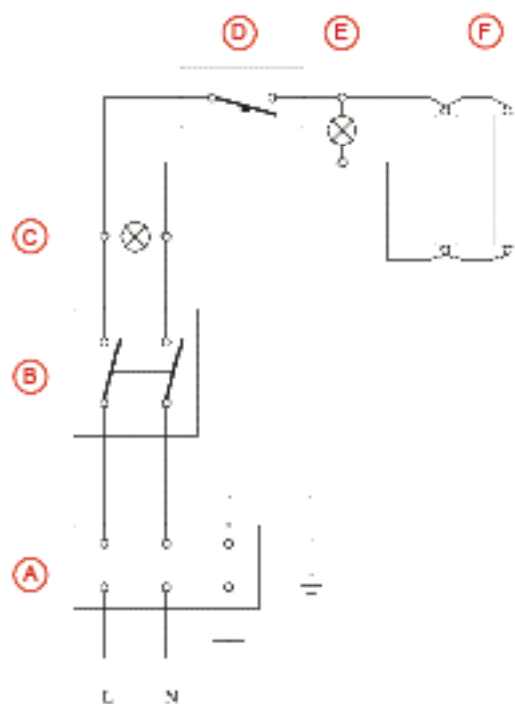
**Přepravní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru, dle předpisů o nakládání s odpadem a nebezpečným odpadem.**

## SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 36



- ① Svorkovnice
- ② Elektronický termostat
- ③ Relé
- ④ stykač
- ⑤ topné těleso

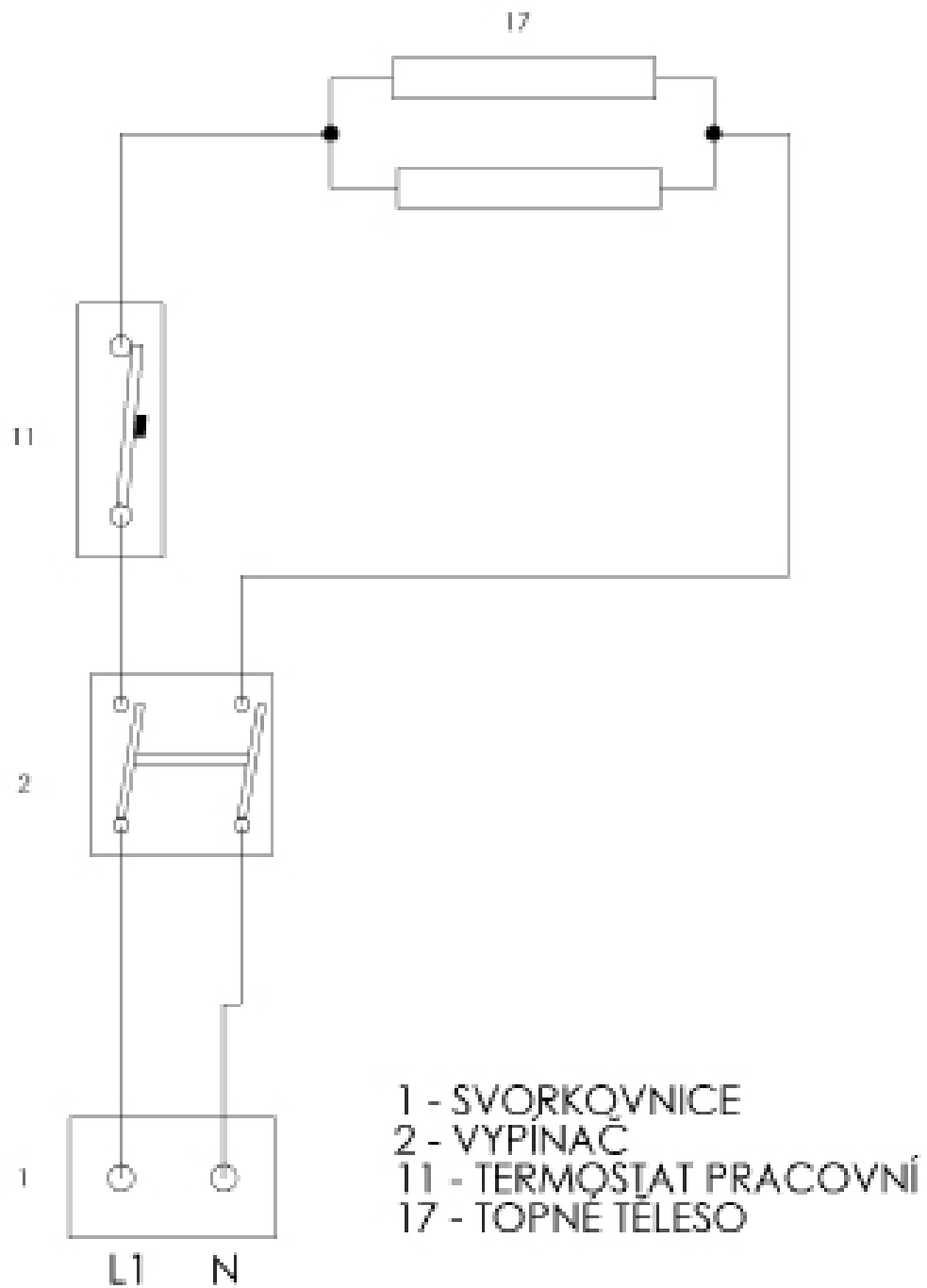
## SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 36 R



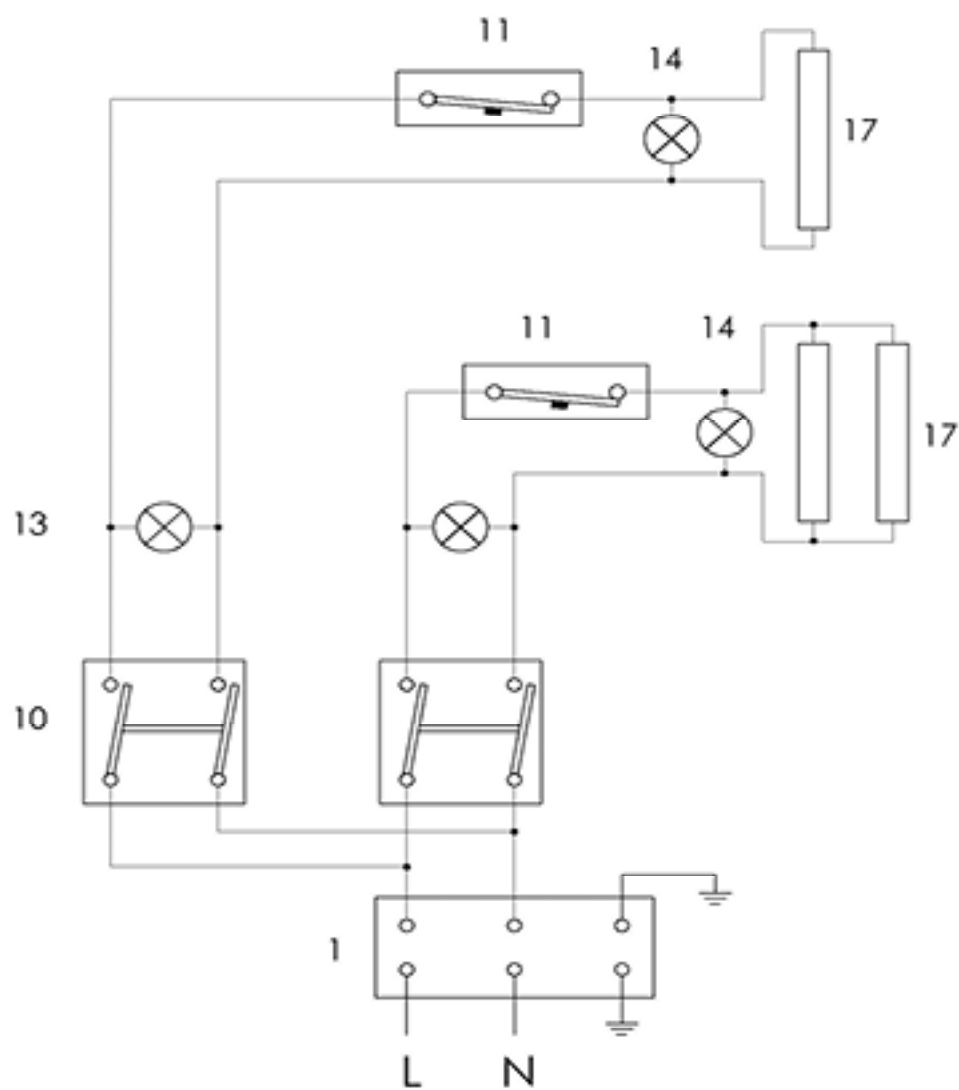
- (A) Svorkovnice
- (B) Časovač s vypínačem
- (C) Kontrolka zapnutí
- (D) Termostat pracovní
- (E) Kontrolka vyhřátí
- (F) Topné těleso horní a dolní



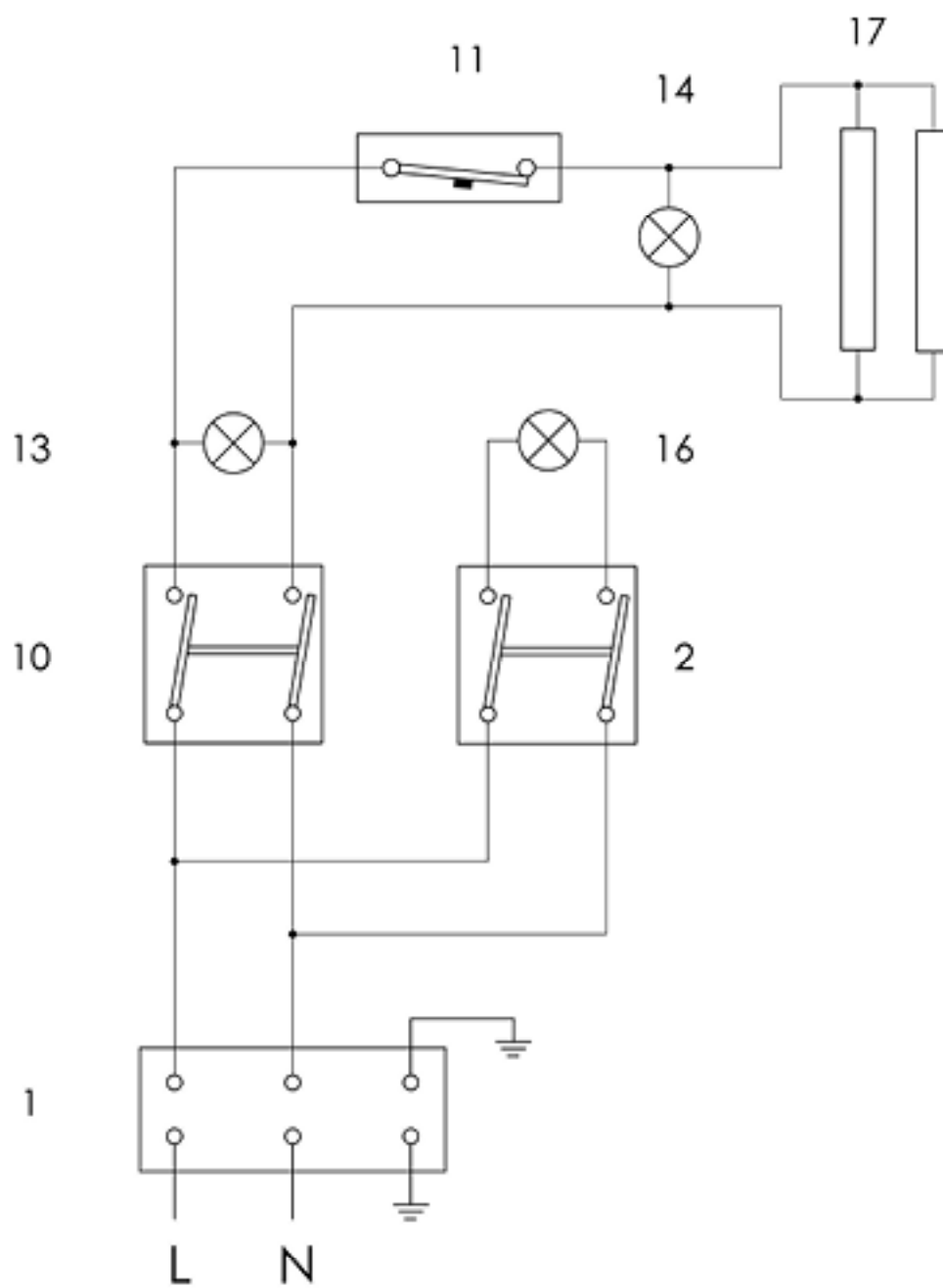
# SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 36 ECO



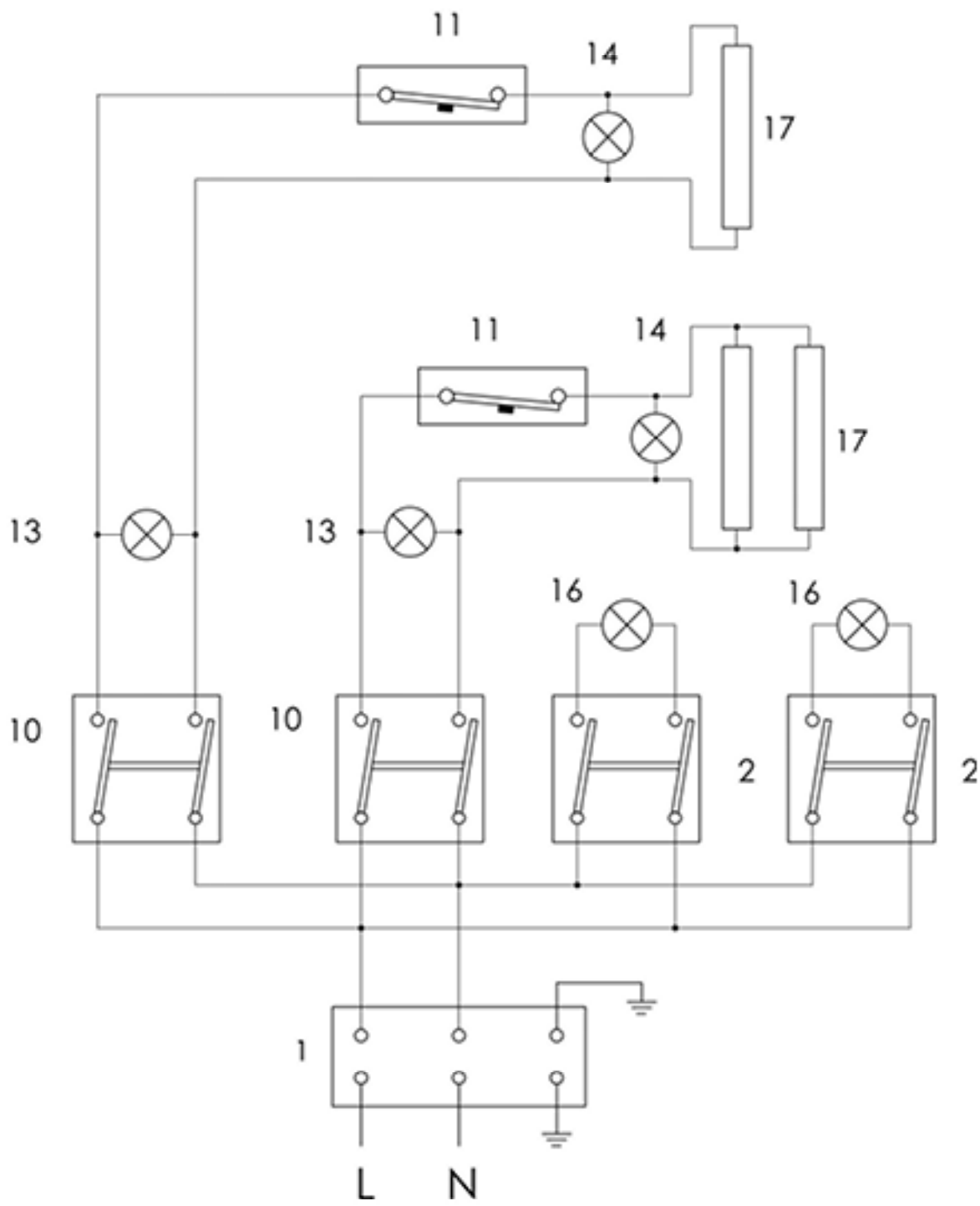
# SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 66 R



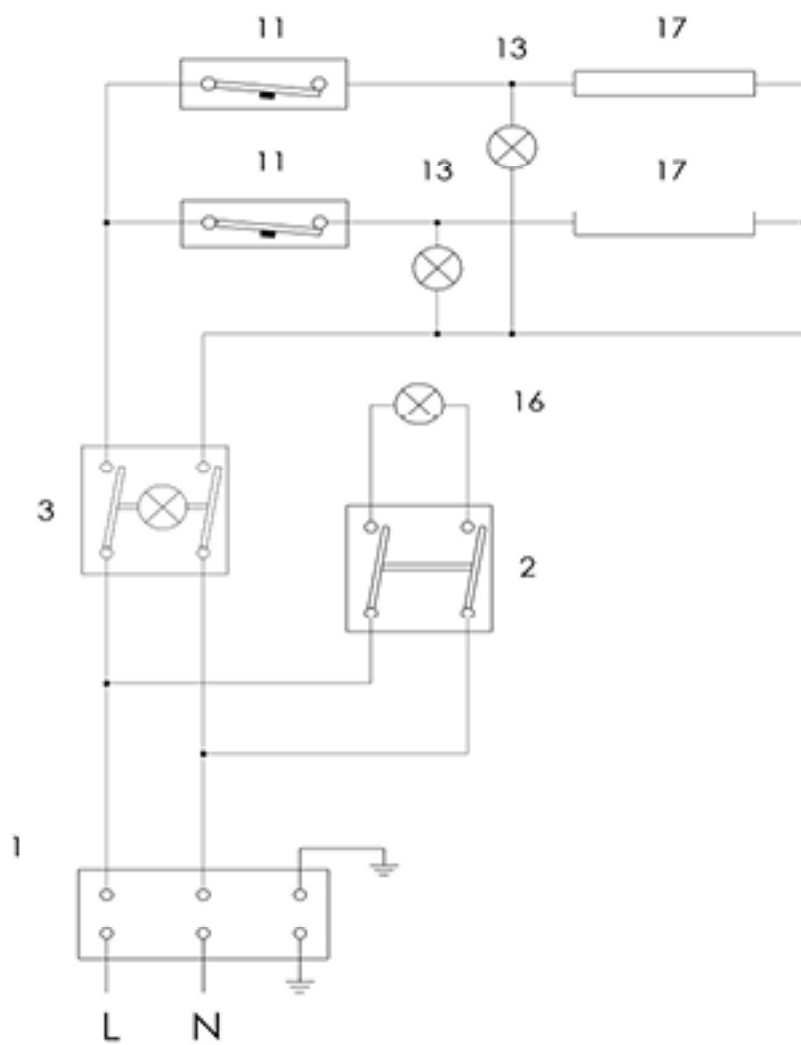
# SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 37 R



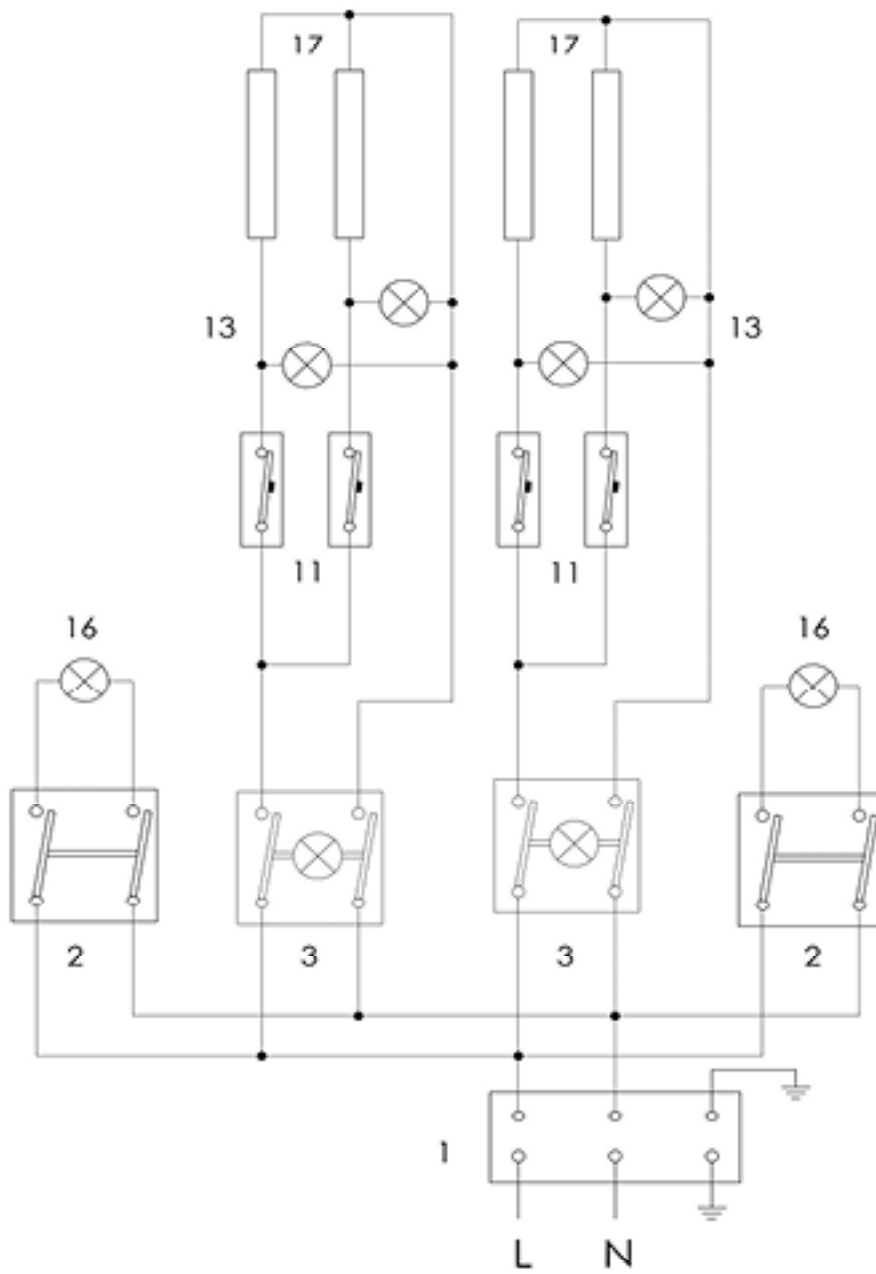
# SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 67 R



# SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 38 R/RS



# SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 68 R/RS



Producenten erklærer, at anlæggene er i kompatibilitet med forskrifter 2004/108/ES, 2006/95/ES lov nr. 616/2006sb., nr. 17/2003 sb. og tilhørende regeringens forordninger. Installationen skal udføres med hensyn til de gældende normer. Læg mærke til, at producenten fraskriver sig ethvert ansvar i tilfælde af både direkte og indirekte skader, der har forbindelse med en forkert installation, et ukorrekt indgreb eller ændringer, utilstrækkelig vedligeholdelse, ukorrekt brug og skader, der er forårsaget af andre årsager end de anførte punkter, som er anført i salgsbetingelser. Anlægget er beregnet udelukkende til fagbrug og skal betjenes af kvalificerede personer. Dele, der blev sikret af producenten eller en bemandet medarbejder efter installationen, må ikke ombygges af brugeren.

## TEKNISKE DATA

Typepladen med tekniske data befinder sig på det bagerste del af anlægget. Læs grundigt det elektriske tilslutningsskema og alle følgende informationer før installeringen.

TYPE	PIZZA	TERMOSTATER	STRØMFORBRUG (kW)	SPÆNDING (V/Hz)	DIMESNIONER (CM)
FPP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	50 x 40 x 22 v
FP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	55 x 40 x 21 v
FP - 36 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	55 x 43 x 24,5
FP - 66 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	55 x 43 x 37,5
FP - 37 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	55 x 43 x 24,5
FP - 67 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	55 x 43 x 37,5
FP - 38 R	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	55 x 47 x 25
FP - 68 R	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	57 x 47 x 45
FP - 38 RS	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	55 x 47 x 25
FP - 68 RS	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	57 x 47 x 45

# KONTROL AF PAKNINGEN OG ANLÆGGET

Anlægget forlader vores lager i en forsvarlig pakning, på hvilken befinder sig tilsvarende symboler og markeringer. I pakningen befinder sig en tilsvarende betjeningsvejledning. Hvis pakningen viser tegn på en dårlig behandling, skal den reklameres øjeblikkeligt hos transportøren og man skal skrive og underskrive en protokol om beskadigelsen.

## Vigtig varsel:

- vejledningen skal læses grundigt og omhyggeligt, da den indeholder vigtige informationer om sikkerhedselementer, installation og brug
- disse anbefalinger har forbindelse med dette produkt
- produktet svarer til gældende normer
- vejledningen skal gemmes omhyggeligt til fremtidigt brug
- børn må ikke gøre brug af anlægget
- ved salg eller omplacering skal man sikre sig, at betjeningen eller den faglige service har stiftet bekendskab med betjenings- og installationsanvisninger i den vedlagte vejledning
- produktet skal betjenes udelukkende af en fagkyndig person
- det må ikke forlades uden opsyn
- det anbefales, kontrol 1 gang om året
- ved eventuel reparation eller udskiftning af dele skal der bruges originale reservedele
- produktet må ikke renses med vandstrøm eller med trykbruser
- ved fejl eller forkert drift af produktet er det nødvendigt at afkoble alle tilslutninger (vand, elektricitet, gas) og tilkalde autoriseret service
- producenten fraskriver sig et enhver ansvar ved fejl forårsaget af en forkert installation, samt forkert brug af produktet.

## INSTALLATION

Tekniske instruktioner for installationen og reguleringen

Til brug UDELUKKENDE for specialiserede teknikere. Følgende instruktioner henvender sig til en tekniker, der er kvalificeret til installation, og som skal udføre alle operationer på den måde, der er mest korrekt og ifølge de gældende normer.

Vigtigt

Enhver aktivitet i forbindelse med reparationen må kun udføres når anlægget er koblet af nettet.

Hvis det er nødvendigt at reparere anlægget med spænding, skal man arbejde yderst omhyggeligt.

## PLACERING

Til reguleringen af anlæggets brug er det helt nødvendigt, at køkkenets omgivelser, hvor anlægget skal installeres, er godt udluftet (med hensyn til dette: teknikeren skal følge de gældende normer). Hvis anlægget placeres, så det er i kontakt med møblernes vægge, skal disse modstå temperaturer op til 60°C. Installationen, afbalanceringen og opstarten skal udføres af en kvalificeret person, der er berettiget til disse aktiviteter, og ifølge de gældende normer for installation af anlægget.

Udpak anlægget og kontroller, at det er uskadt efter transporten. Placer anlægget på en vandret flade (maksimal ujævnhed inden for 2°). Placer anlægget under en emhætte, så vanddampen og lugten bliver elimineret.

Anlægget kan installeres selvstændigt eller i serien med anlæggene af vores produktion. Det er nødvendigt at overholde en minimum distance på 10 cm fra andre genstande, og man skal forebygge kontakt af anlægget med brandbare materialer. I dette tilfælde skal man sikre tilsvarende ændringer, så at der er sikret varmeisolleringen af de brandbare dele.



# SIKKERHEDSANVISNINGER FRA SYNSPUKTET AF BRANDVÆRNET IFØLGE EN 061008 ARTIKKEL 21

- betjeningen af anlægget må udelukkende udføres af voksne personer
  - anlægget må bruges sikkert i almindelige omgivelser ifølge ČSN 332000-1.
  - anlægget skal placeres sådan, at det står eller hænger på et ikke brandbart underlag.
- På anlægget og i distancen mindre end sikkerdistancen må ikke placeres genstande af brandbare materialer (den mindste distance af anlægget til brandbare materialer er 10 cm).
- for sikre distancer fra materialer af de enkelte brandbarhedsgrader og informationer om brandbarhedsgrad af de vanlige byggematerialer - se tavlen

Tavlen:

brandbarhedsgrad af byggemateriale placeres i brandgrader (ČSN 730823) af materialer og produkter

A ikke brandbart granit, sandsten, beton, mursten, keramiske fliser, puds

B dårligt brandbart "akumin", "heraklit", "lihnos", "itaver"

C1 meget brandbart løvetræ, krydsfinér, "sirkoklit", hærdet papir, "umakart"

C2 middelbrandbart spånplade plader, "solodur", korkplader, gummi, gulvmaterialer

C3 letbrandbart træfiberplader, polystyren, polyurethan, PVC

Anlæggene skal installeres på en sikker måde. Under installationen må overholdes tilsvarende projekt-, sikkerheds- og hygiejniske forskrifter ifølge:

- EN 06 1008 brandsikkerhed af de lokale anlæg og varmekilder
- EN 33 2000 omgivelser for elektriske anlæg

## BRUGSVEJLEDNING

Før man starter brug af anlægget, er det nødvendigt at rense det grundigt med vand, tilsat opvaskemiddel og bagefter skylle med rent vand. Bagefter tørres. Forlad aldrig anlægget uden tilsyn, når det er i drift.

Med venstreknappen (A) tændes der for de enkelte varmelegemer, følg symbolerne. Med højreknappen (D) indstilles køretiden. Drej knappen til højre for at sætte i gang og bliv ved med at dreje for at indstille tilberedningstiden. Signalerer med et bip, at den er færdig. Drej knappen til venstre for at aktivere uafbrudt drift. I så fald slukkes ved at stille knappen på 0. Den orange lampe signalerer, at er i gang, mens den grønne viser, at varmelegemerne kører.



Timer fungerer på følgende måde: ved timers indstilling, skal timer være spolet over 3 minutter. Kroppe igangsættes først efter timers omdrejning over 3 minutter. I tilfælde af du ønsker at indstille timer på en kortere tid end 3 minutter, skal du spole timer over 3 minutter og følgende tilbage stille f.eks. på 2 minutter. Lydsignal (bip) høres 1 minut inden timers lukning. Dette er standard adfærd af timer.

## RENSNING OG VEDLIGEHOLDELSE

NB! Anlægget må ikke renses med direkte- eller trykvand.

Anlægget renses dagligt. Daglig rensning forlænger levetiden og effekten af anlægget. Før man starter rensning, forsikre dig om, at anlægget er afkoblet fra elektrisk strøm. Afbryd altid på hovedtilførsel til anlægget. Rustfrie dele renses med en fugtig klud med opvaskemiddel uden grove partikler, bagefter tørres, specielt omkring reguleringsknappen, hovedkontakten, kabelgennemførsel, tilførselskabel, mikrokoblere og siddelister. Brug ikke abrasive eller korrosive rensmidler.

Rensning af varmeelementer – træk boksen med varmeelementer ud. Varmeelementer renses kun med en fugtig klud.

Hvordan tappes olien ud? – tag beholderen ud ved hjælp af hanker, der er placeret på sider. Denne aktivitet udføres udelukkende, når olien er kold. Beholderen kan vaskes i en opvaskemaskine. Efter vaskning tørres den, og den nye eller filtrerede olie påfyldes.

Ved typen FE – 10T/1010T er fremgangsmåden sådan: Brugeren skal først skaffe sig en passende beholder til taping af olien fra karet. Beholderen skal være af materiale, der modstår varme, og den skal placeres sådan, at olien ikke sprøjter og dermed skaber fare. Påsæt tapperør, fjern sikringen mod den ufrivillige åbning i retningen opad, og skyd håndtaget til positionen markeret med den åbne hane. Karet tappes ud, kun når olien er kold.

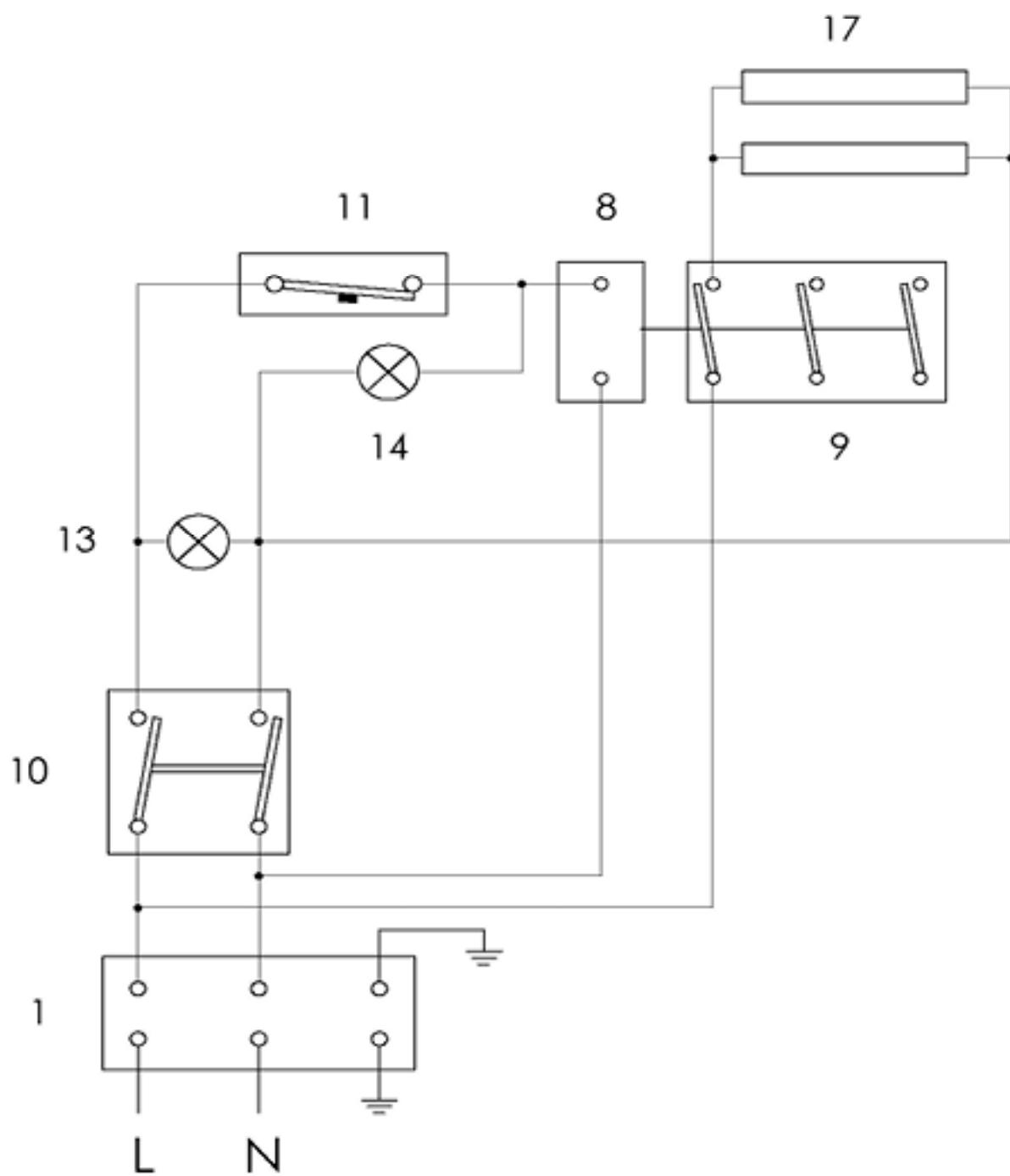
### HVORDAN ER FREMGANGSMÅDEN I TILFÆLDE AF FEJL

Sluk for den elektriske tilførsel og ring til sælgerens serviceorganisation.

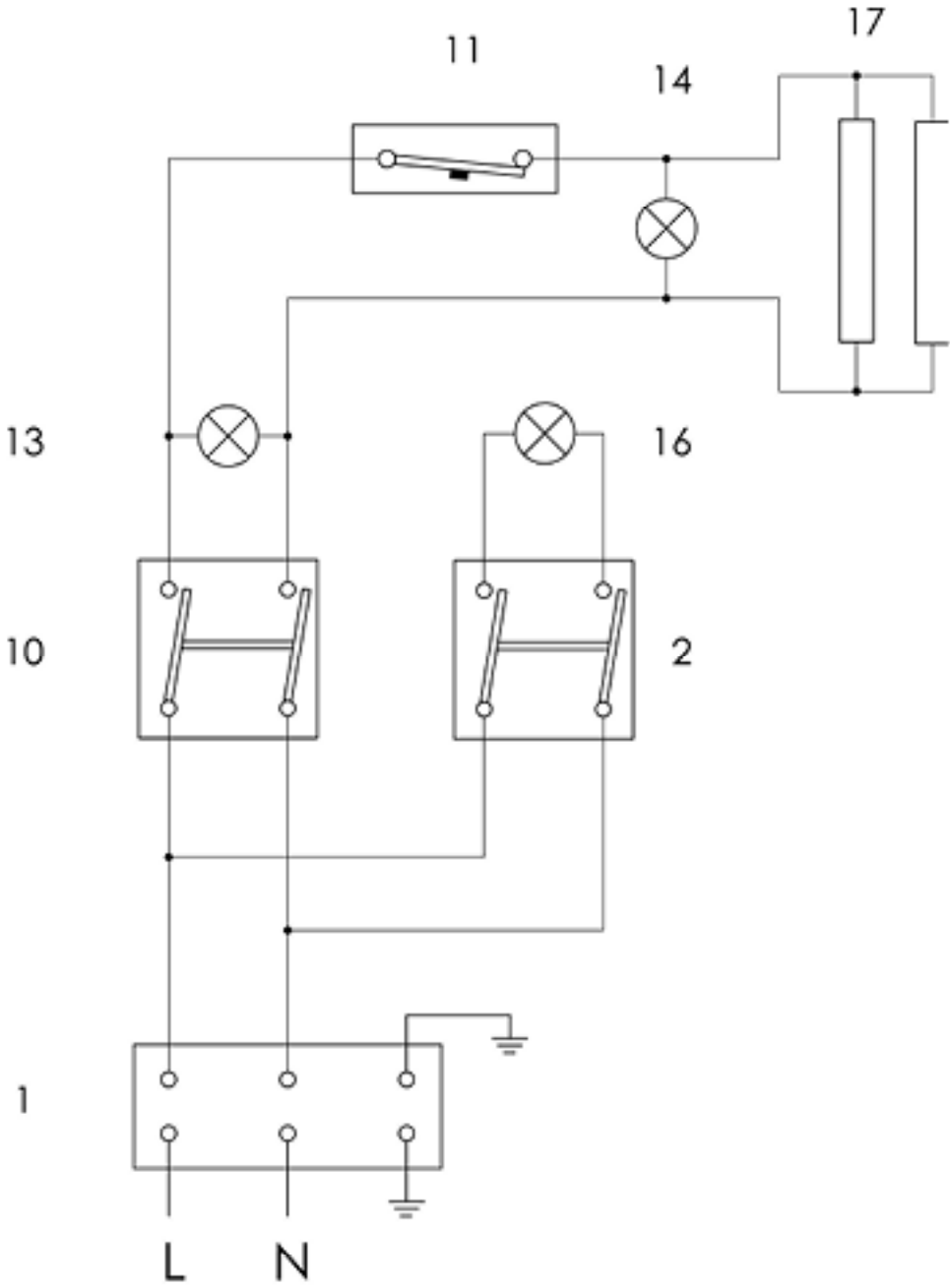
### **PAS PÅ!**

Garantien omfatter ikke alle gummitætninger, elektriske pærer, glas-og plasticdele. Garantien omfatter heller ikke alle brugsdele, der er almindelig slidtage. Garantien omfatter ikke anlæg, hvis installation af anlægget ikke er udført ifølge vejledningen af en berettiget person og ifølge de tilsvarende normer, og hvis der blev manipuleret ufaglignende med anlægget (indgreb i anlæggets indre). Garantien omfatter heller ikke skader, der er forårsaget af naturfænomener.

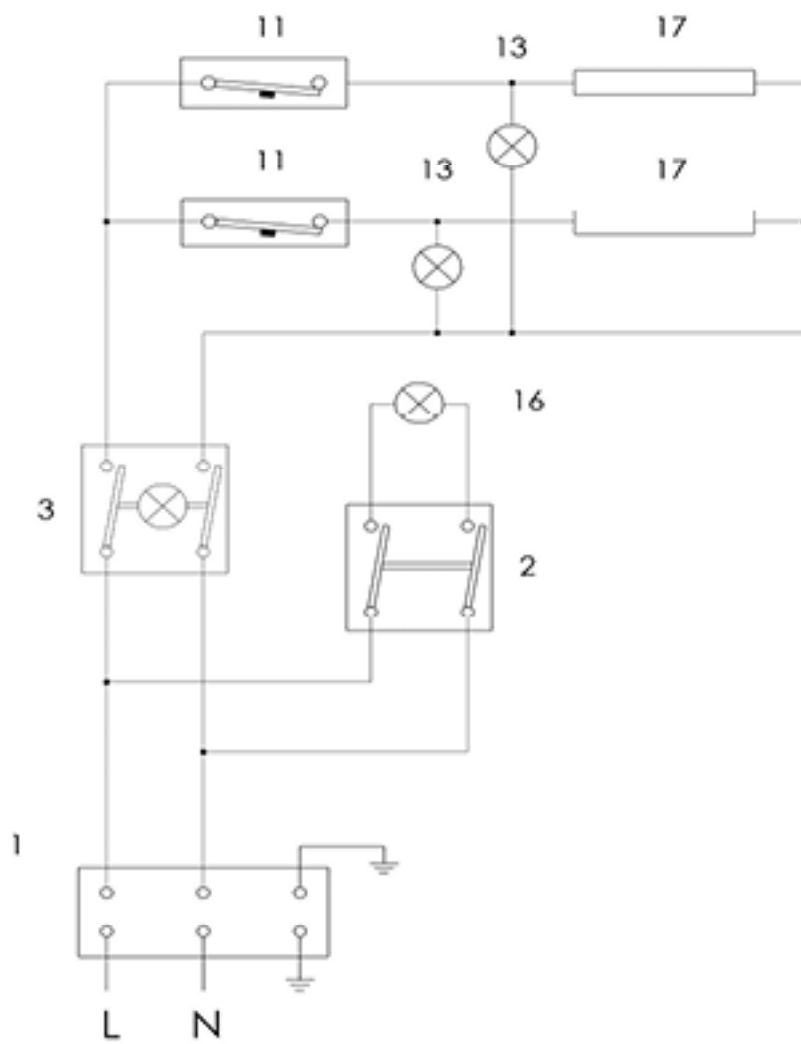
# TILSLUTNINGSSKEMAET: FP 36 R



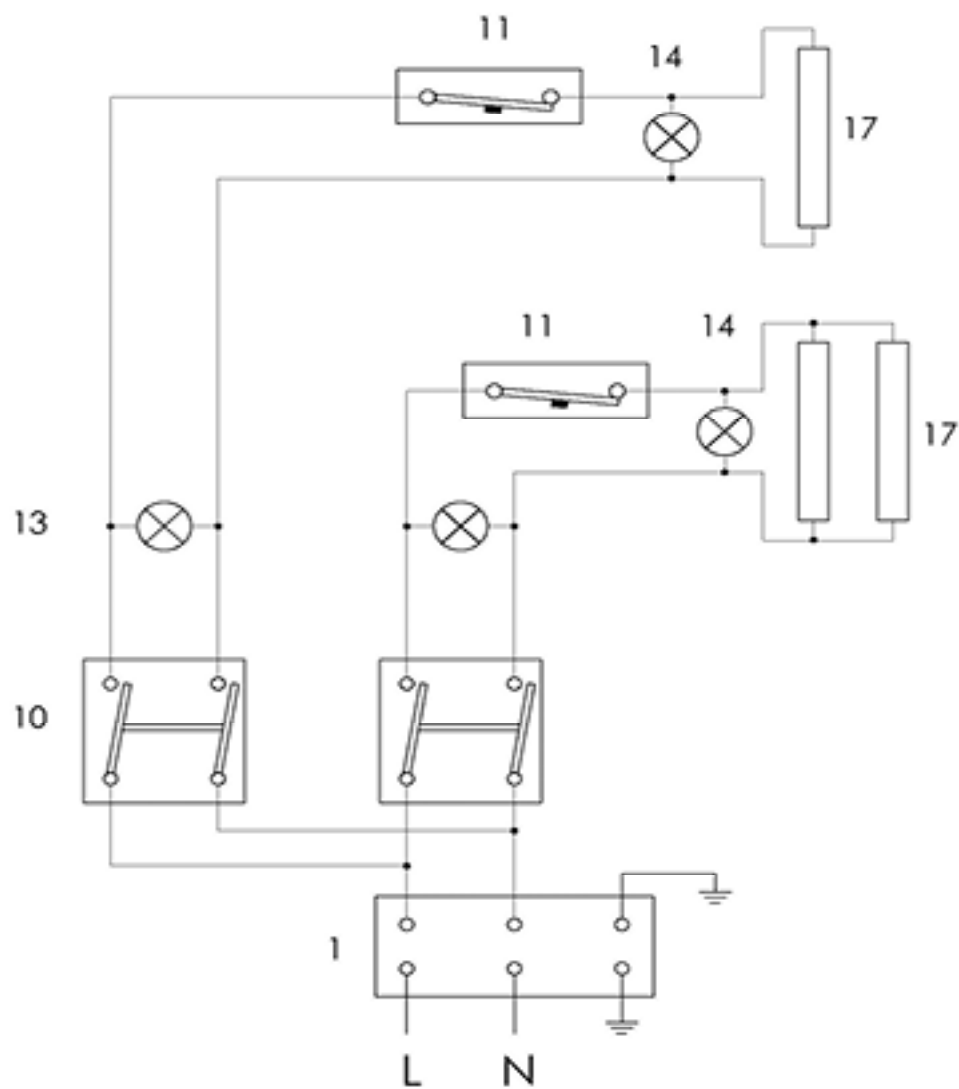
TILSLUTNINGSSKEMAET: FP 37 R



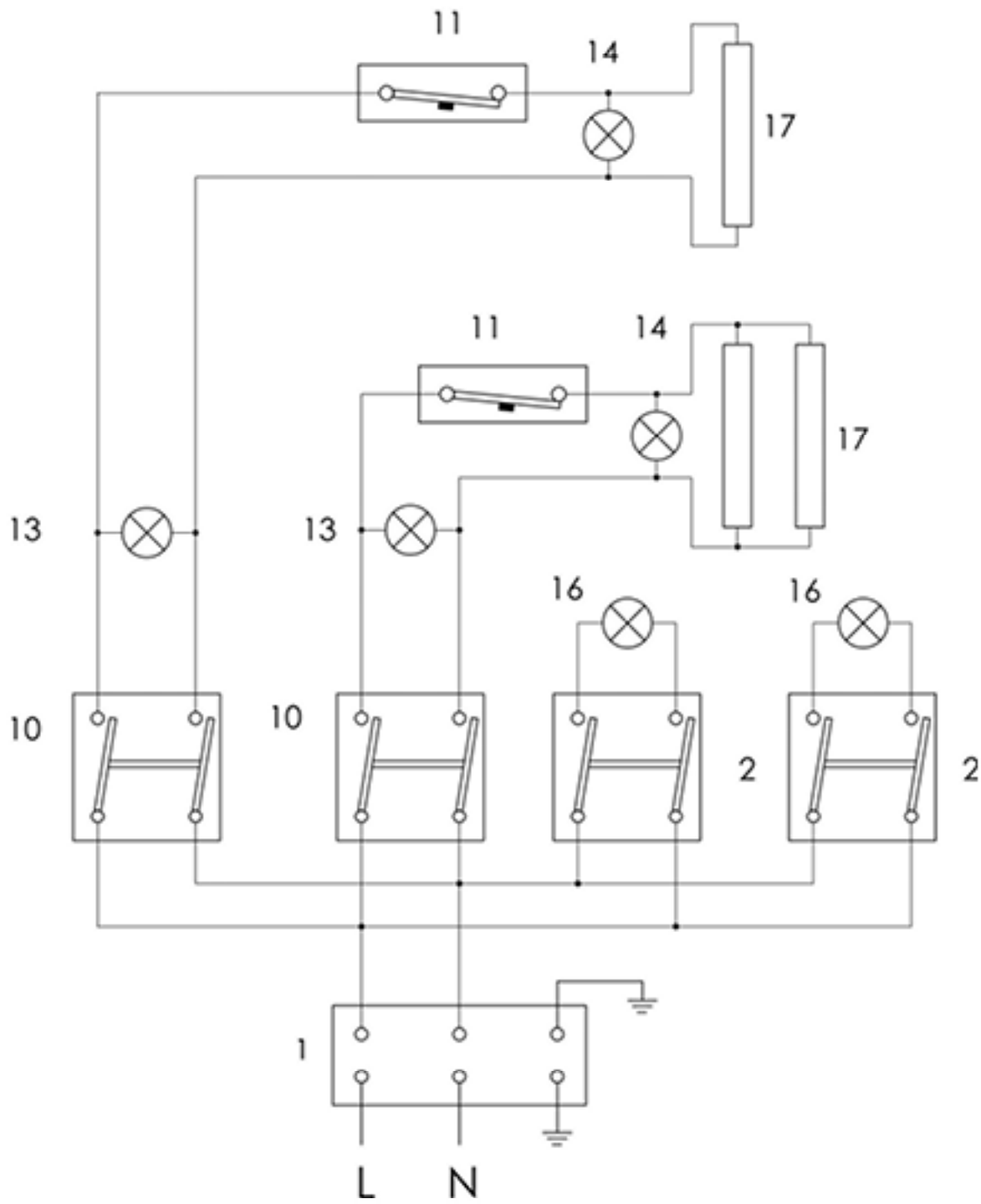
# TILSLUTNINGSSKEMAET: FP 38 RS



# TILSLUTNINGSSKEMAET: FP 66 R

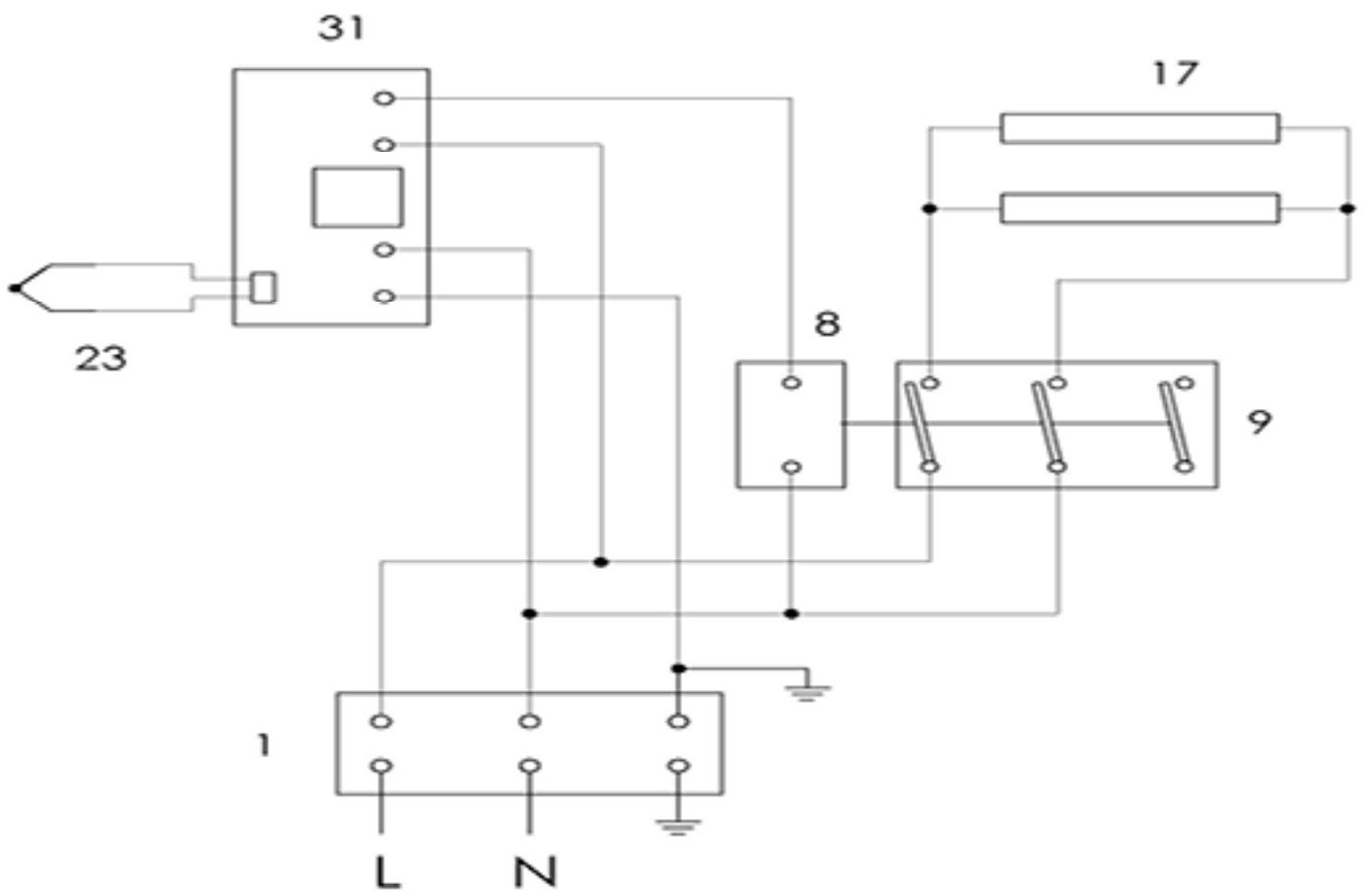


# TILSLUTNINGSSKEMAET: FP 68 R





# TILSLUTNINGSSKEMAET: FPP 36



## IZJAVA O SAGLASNOSTI SA NORMAMA

Proizvodjač proglašava da uređaji ispunjavaju norme evropskog parlamenta i savjeta 2004/108/ES, 2006/95/ES. Instalacija mora biti provedena prema važećim normama.

Pozor, proizvođač ne snosi odgovornost u slučaju direktnog i/ili indirektnog oštećenja, a koje može biti uzrokovano neodgovornom ili neprofesionalnom instalacijom, neispravnom opravom i/ili korištenjem, nedovoljnim održavanjem i čišćenjem, te ostalim faktorima koji su uvedeni u uputstvu, odnosno uslovima prodaje. Ovaj uređaj je namijenjen samo k profesionalnom korišćenju i upotrebi, tako da mora biti servisiran samo kvalifikovanim osobljem. Dijelovi koji su bili instalirani od strane proizvođača ili njim povjerene osobe, ne smije korisnik mijenjati, niti opravljati.

### TEHNIČKI PODACI

Naljepnica sa tehničkim podacima se nalazi sa zadnje ili bočne strane aparata. Prije nego što aparat počnete koristiti proučite shemu elektr. instalacije i ostale odgovarajuće informacije.

MODEL	PIZZA	THERMOSTATS	SANGA (KW)	NAPON (V/Hz)	RAZMJER KOMORA (CM)	RAZMJER (CM)
<b>FPP - 36</b>	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22 v
<b>FP - 36</b>	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	41 x 37 x 8	55 x 40 x 21 v
<b>FP - 36 R</b>	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
<b>FP - 66 R</b>	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
<b>FP - 37 R</b>	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
<b>FP - 67 R</b>	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
<b>FP - 38 R</b>	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
<b>FP - 68 R</b>	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45
<b>FP - 38 RS</b>	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
<b>FP - 68 RS</b>	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45

## KONTROLA PAKOVANJA I APARATA

Uredjaj napušta naše skladište uredno zapakovan, na pakovanju se nalaze simboli i opis tipa aparata. U pakovanju ćete naći uputstvo za upotrebu. Ukoliko bi se na pakovanju vidjelo da je s njim bilo loše manipulirano, da je pakovanje oštećeno, morate to odmah riješiti sa prijevoznikom, a to tako što ćete s njim napisati i obostrano potpisati protokol o šteti. Kasnije reklamacije nećemo uzimati u obzir.



### Važno upozorenje

Ovo uputstvo mora biti pažljivo pročitano, budući da sadrži bitne informacije o sigurnosti, instalaciji i korištenju.

- Ove preporuke se odnose na ovaj proizvod ili liniju proizvoda.
- Ovo uputstvo se treba sačuvati i za buduće korištenje.
- Zabranite djeci da koriste uređaj.
- Prilikom preprodaje ili izmjene pozicije uređaja, neophodno je upoznati servis i osoblje sa priloženim uputstvom za upotrebu i instalaciju.
- Uredjaj smije koristiti samo poslušač koji je upoznat sa uputstvom.
- Nesmijete ostavljati uređaj bez nadzora.
- Preporučuje se kontrola autorizovanim servisom minimalno 2x godišnje.
- U slučaju oprave ili izmjene rezervnog dijela, koristite samo originalne dijelove.
- Uredjaj se ne smije čistiti vodom pod pritiskom (tuš ili crijevo sa vodom).
- U slučaju kvara, isključite aparat iz struje, prekinite dovod vode i/ili plina, a potom se obratite na autorizovani servis.
- Proizodjač ne snosi odgovornost u slučaju pogrešne instalacije, nedodržavanjem gore navedenih preporuka, odnosno neodgovornim korištenjem i sl..
- Uredjaj smije biti korišten samo k tomu čemu je namijenjen, drugi način korištenja može uzrokovati oštećenje aparata ili, čak, tjelesne povrede.
- Moramo najstrožije dodržavati pravila protivpožarne zaštite.

## POZICIJA

Za ispravan rad i položaj aparata neophodno je dodržavati smjernice i norme propisane u uputstvu.

Raspakujte uređaj i prekontrolirajte da se nije slučajno oštetiо tijekom transporta. Smjestite uređaj na vodoravnu podlogu (maksimalna neravnina do 2°). Male neravnine možemo regulirati nožicama.

Ako je aparat smješten tako da će biti u neposrednoj blizini namještaja, taj mora biti otporan na toplotu od 60°C. Instalaciju, podešavanje i početak korištenja mora biti proveden kvalifikovanim osobom, koja je k tomu povjerena od strane autorizovanog servisa.

Uredjaj može biti instaliran samostalno ili u seriji sa ostalim našim proizvodima. Obavezno dodržavajte minimalnu udaljenost 10 cm od lako zapaljivih predmeta. U takvom slučaju, moraju biti provedene određene izmjene kako bi izolirale zapaljive materijale.

Uredjaj smije biti instaliran samo na nezapaljivoj površini i pored vatrostalnog zida.

## INSTALACIJE

### Važno:

Proizvodjač ne daje nikakvu garanciju na greške uzrokovane neispravnim korištenjem, nepridržavanjem danih instrukcija ili neodgovornim korištenjem proizvoda.

Instalaciju, izmjene i oprave, a jednako tako i demontažu, ukoliko je aparat oštećen, može provesti samo odgovorna osoba, a to povjerena autorizovanim servisom. I to na osnovu ugovora o prodaji i održavanju koji može biti sklopljen samo sa oficijalnim predstavnikom proizvođača, a mora sadržavati sve tehničke propise i norme koje se tiču instalacije, dovoda struje i plina, te bezbjednosti rada.

Tehničke instrukcije za instalaciju i podešavanje služe samo SPECIJALIZIRANIM serviserima.

Instrukcije, koje slijede tiču se tehničara kvalifikovanih za instalaciju uređaja, a da bi to učinili na što korektniji i odgovorniji način, a to prema zadanim normama.

Bilo koja djelatnost vezana za regulaciju i sl., mora biti provedena samo kada je aparat isključen i prekinut dovod plina i/ili vode. Dok aparat ne isključite i odpojite, budite maksimalno oprezni i pažljivi prilikom rukovanja.

Kakav trebate koristiti odvod dima, možete vidjeti na naljepnici sa deklaracijom tipa aparata, radi se o aparatima tipa A1.

## BEZBJEDNOSNE MJERE PROTIVPOŽARNE ZAŠTITE

- Koristiti uređaj smiju samo odrasle osobe.
- Uređaj smije biti korišten samo u tome namijenjenom prostoru.
- Uređaj postavite tako da stoji na vatrostalnoj podlozi.

**Na uređaj i u njegovoj blizini ne smiju biti postavljeni lako zapaljivi predmeti (najmanja dozvoljena udaljenost između aparata i zapaljivih materijala je 10 cm).**

- Informacije o stupnju zapaljivosti uobičajenih građevinskih materijala možete vidjeti na tabeli. Uređaj mora biti instaliran na bezbjednom mjestu. Prilikom instalacije moraju biti respektovani priloženi projektni materijali, sigurnosni i higijenski propisi.

<b>Stupanj zapaljivosti</b>	<b>Gradjevinski materijal</b>
<b>A</b> - nezapaljive	granit, pijesak, beton, cigle, keramičke pločice, žbuka
<b>B</b> - teško zapaljive	akumin, heraklit, lihnos, itaver
<b>C1</b> - veoma zapaljive	drvo, sirkoklit, tvrdi papir, sadrokarton
<b>C2</b> - srednje zapaljive	iverica, solodur, pluto, guma, linoleum
<b>C3</b> - lehce hořlavé	dřevovláknité desky, polystyrén, polyureten, PVC

Uredjaji moraju biti instalirani na bezbijedan način. Prilikom instalacije uredjaja moraju biti respektovani predloženi projektni materijali, bezbijednosni i higijenski propisi.

## **PRIKLJUČIVANJE EL. KABLA U STRUJU**

Instalacija dovoda struje - taj dovod mora imati svoj poseban osigurač. A to odgovarajući prema snazi i naponu instalovanog aparata. Ove podatke ćete naći na naljepnici sa zadnje ili bočne strane aparata.

Uzemljenje može biti duže od ostalih spojnica. Uredjaj pripojite direktno na struju, a neophodno je da instalirate medju uredjajem i strujom prekidač, i to na udaljenosti 3mm medju samostalnim kontaktima, tako da bi odgovarao važećim normama i opterećenju. Uzemljenje (žuto-zeleno) ne smije biti tim prekidačem prekinuto. Aparat je predvidjen da se uključi u utičnicu, ukoliko ima odgovarajući osigurač.

U svakom slučaju, dovod mora biti postavljen tako da kabel niti na jednom mjestu ne može imati toplotu višu za 50 stupnjeva od sredine u kojoj se nalazi. Prije nego što kabel spojite, uvjerite se da:

- osigurač i razvodi mogu podnijeti opterećenje samog aparata (pogledaj naljepnicu)
- razvodi imaju odgovarajuće uzemljenje a to prema normama i uslovima odredjenim zakonom
- utičnica ili prekidač su lako pristupni.

**Ne preuzimamo bilo kakvu odgovornost u slučaju da se nisu dane instrukcije respektovale ili ako se nije postupalo prema danim uputama.**

Prije prve upotrebe pročitajte poglavlje „čišćenje i održavanje“. Uredjaj mora biti uzemljen pomoću već označenih šarafa.

# UPUTSTVO ZA UPOTREBU

U meni ulazimo tako što ćemo istovremeno pritisnuti „STOP“ i „START“.

Uredjaj će pitati za lozinku, koja je od proizvođača podešena na „0“, ali to možemo izmjeniti. Ukoliko je podešena „0“, automatski će se pojaviti „L.1“, što je toplota 1. programa. Pritisnete li strelicu gore (mala pizza) pojavit će se „t.1“ (vrijeme 1. programa). Strelicom gore se prelazi na sljedeći, odnosno strelicom dole (STOP), na prethodni program. Dugmetom „START“ se otvaraju oprave. Vrijednosti se mijenjaju strelicama na više i niže (strelicom dolje). Tako se da iskoristiti dugme „velika PIZZA“, kojim idemo o nivo gore (brojka trepće). Ukoliko dodjemo do najvišeg nivoa, sljedeći pritisak će aktivirati desetinovu tačku, početak će treptati, potom je možemo pomicati pomoću strelica. Ukoliko još jednom pritisnemo dugme „velika PIZZA“, vratit ćemo se na početak, tj. prvi nivo. Ako želimo da zapamtimo vrijednosti koje smo izabrali, potvrdit ćemo je pritiskom dugmeta „START“, a u obrnutom slučaju pritisnite „PRH“. Sjedećim pritiskom „PRH“ izaći ćemo iz menija. To možemo uraditi i tako što ćemo strelicama doći na kraj.

## Menu

- L.1 toplota 1. programa
- t.1 čas 1. programa
- r.p. interval ponavljanja signala kraja 1.-4. programa
- L.2 toplota 2. programa
- t.2 čas 2. programa
- L.3 toplota 3. programa
- t.3 čas 3. programa
- L.4 toplota 4. programa
- t.4 čas 4. programa
- L.t. toplota programa podgrijavanja
- r.t. interval ponavljanja signala završetka programa podgrijavanja
- n.PA. izbor lozinke

## Pizza peć FP E - 2 (sl. 2)

Stopericu (A) podesite na željeno vrijeme pečenja, a tim ćete upaliti gornje i donje grijače komore. Rad pokazuje kontrolna lampica (C). Toplotu komore možete podesiti dugmetom (B), kojim se ovlada termostat. Toplota je indikovana kontrolnom lampicom (D). Za trajni rad podesite stopericu u položaj nekonačno.

## Pizza peć E\_22\_3\_33 (sl. 3)

Stopericom donje komore (D) podesite željenu dobu pečenja, a time ćete uključiti gornje i donje tijelo komore. Rad je indikovano kontrolnom lampicom F. Srednji grijač služi kao donji grijač gornje komore, odnosno kao gornji donje komore. Stopericom (C) (gornja komora) podesite vrijeme pečenja u gornjoj komori, time ćemo uključiti njen gornji grijač. Toplotu obje komore možemo podesiti dugmetom A ili B, kojim se ovladaju termostati svakog sprata posebno. Kontrolne lampice (H) i (G) indikuju toplotu samih komora. Ako se koristi samo jedan sprat, npr. iz razloga da nemamo dovoljno naručenih pizza, moramo koristiti samo donju etažu. Gornji sprat se ne može samostalno koristiti jer bi radio samo gornji grijač.

## Isključivanje peći (sl. 2,3,4)

Pećnice E - 1/D, E - 2 a E - 22 se isključuju kada istekne vrijeme koje smo izabrali na stoperici ili kada okrenemo

**Pozor!** Prije nego što počnete aparat koristiti, obavezno skinite sa njega zaštitnu foliju, dobro ga operite vodom i deterdžentom za sudje, a potom ga obrišite vlažnom krpom. Prije nego što ga počnete koristiti, pustite pećnicu da radi cca. 30 minuta na maksimalnoj jačini, tako da bi se spalili ostaci konzervacijskih sredstava.

## **Pizza peć E\_1D (sl. 1)**

Aparat FP - 36 je pećnica sa tri standardna programa, potom podgrijavanjem i temporacijskim programom. Ovlada se pomoću električnog termostata, čije se ovladanje nalazi sa prednje strane panela pećnice (pogledaj sliku). Pećnica se pali i gasi pomoću prekidača „ON/OFF“. Četiri programa se aktiviraju pomoću dugmadi velika „PIZZA“, mala „PIZZA“, „BAGUETTE“ ili „TIME“. Program podgrijavanja se aktivira kada pritisnete dugme „PRH“. Ako ga podržite, aktivirate program vrijeme. Ukoliko želite ranije zaustaviti tekući program, pritisnite dugme „STOP“.

Kada uključite aparat, biće u režimu STAND BY, u kojem se samo pokazuje toplota, koja je označena sa °C na desnoj strani displeja.

Pritisnete li dugme programa velika „PIZZA“, mala „PIZZA“ ili „BAGUETTE“, pećnica će početi grijati, a crveno dugme će svijetliti u izabranom programu. Počet će odbrojavanje vremena, što je signalizirano svijetlećim natpisom TIME desno od displeja. U slučaju da je vrijeme duže od 9 minuta i 59 sekundi, na displeju ćemo vidjeti samo desetke sekundi. Približno jednom za 12 sekundi se pojavi na 2 sekunde toplota. Kada smo dosegli željenu toplotu (izbor L1-L3) upalit će se zelena kontrolna lampica. Ako je toplota viša nego željena (grijač više ne grije), kontrolna lampica će svijetliti, a ako je toplota niža, lampica će svjetlucati (treperiti). Kada proteče podešeno vrijeme (izbor t1-t3) izabrani program će se završiti. To je signalizirano sa tri zvučna signala interne sirene u intervalu podešenom u meniju, izbor r.p. a promjenom boje diode sa crvene na zelenu. Ako je podešena „0“, signal se neće ponavljati. Signal ćemo zaustaviti kada pritisnemo dugme „STOP“.

Četvrti program se aktivira, pritisnemo li dugme „TIME“. Na displeju će se pojaviti već podešeno vrijeme, koje se može mijenjati tako što ćemo ga strelicama pomjerati gore ili dole. Potvrdit ćemo ga tako što ćemo pritisnuti dugme „START“ ili „°C“, gdje će se ujedno pojaviti i već podešena toplota, koja se mijenja na isti način kao i vrijeme. Potvrdu izbora ćemo provesti tako što ćemo pritisnuti dugme „START“. Ukoliko ga ponovo stisnemo, program ćemo aktivirati. Početne vrijednosti mogu biti posljednje podešene, kada lampica „TIME“ svijetli zelenom bojom, odnosno fabrički podešena, kada je lampica crvena. Ova dva režima možemo mijenjati tako što ćemo istovremeno pritisnuti dugme „TIME“ i „°C“. Ukoliko se upali narandžasta lampica, nalazimo se u režimu posljednjih podešenih vrijednosti, ali toplota je ista kao u fabričkom podešavanju. Kraj programa je označen kao pr. 1 - pr. 3.

Vrijednost toplote i vremena možemo mijenjati takodje tijekom programa, a to tako što ćemo pritisnuti dugme „TIME“ ili „°C“, u zavisnosti od toga šta želimo mijenjati. Potom samu opravu ćemo obaviti strelicama. Potvrdit ćemo izbor kada pritisnemo „START“. Ukoliko to ne učinimo, poslije određenog vremena, doći će k ponovnoj aktivaciji prethodnih vrijednosti. To će se desiti takodjer ukoliko pritisnemo dugme velika „PIZZA“, mala „PIZZA“, „BAGUETTE“, „PRH“ ili „ON/OFF“.

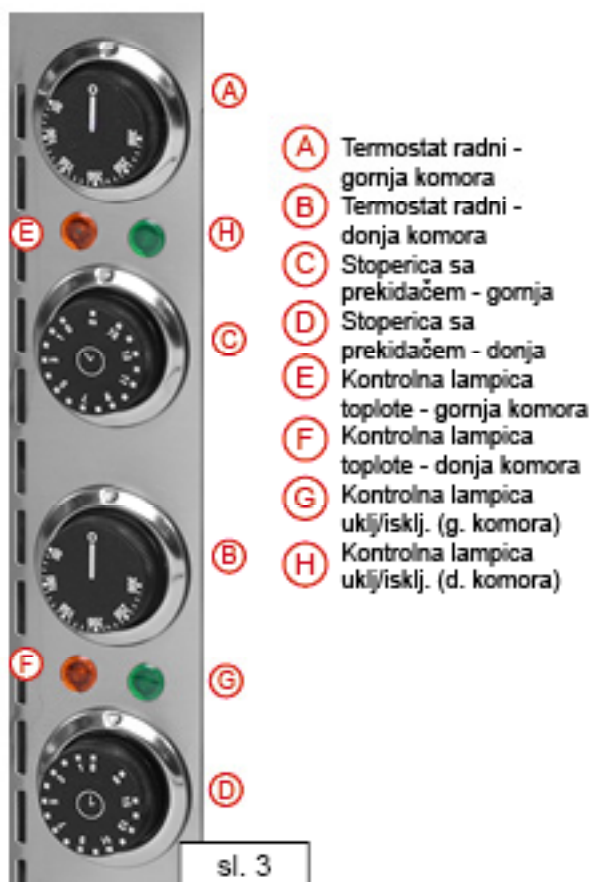
Program podgrijavanja se aktivira kada pritisnemo dugme „PRH“. Signalizira ga crvenom trepčućom lampicom kod dugmeta programa. Kada dobijemo željenu toplotu (izbor L4) signalizirano sa pištanjem, tri puta, interne sirene u intervalu podešenom u meniju, izborom r.t. Ukoliko je podešena „0“, neće biti ponavljanja upozorenja. Signal ćete prekinuti kada pritisnete „STOP“.

Program temperacije se aktivira dugim pritiskom na dugme „PRH“. Signaliziran je treptanjem diode naizmjenično crvenom i zelenom bojom. Razlika izmedju podgrijavanja i ovog programa je u tome što se za razliku od podgrijavanja, aparat ne isključi, ali nastavlja grijati na izabranoj toploti dok ne pritisnemo dugme „STOP“. Ukoliko je toplota viša nego željena (grijač prestaje raditi), zelena lampica svijetli, ukoliko je temperatura niža, onda trepće. Kada postignemo željenu toplotu, bićemo upozoreni isto kao u podgrijavanju.



sl. 2

- (A) Stoperica sa prekidačem
- (B) Termostat radni
- (C) Kontrolna lampica uklj/isklj.
- (D) Kontrolna lampica toplote



sl. 3

- (A) Termostat radni - gornja komora
- (B) Termostat radni - donja komora
- (C) Stoperica sa prekidačem - gornja
- (D) Stoperica sa prekidačem - donja
- (E) Kontrolna lampica toplote - gornja komora
- (F) Kontrolna lampica toplote - donja komora
- (G) Kontrolna lampica uklj/isklj. (g. komora)
- (H) Kontrolna lampica uklj/isklj. (d. komora)

## ponašanje brojila

Mjerač vremena radi na ovaj način: tijekom postavljanja mjerača vremena mjerač je potrebno premotati preko 3 minute. Kućišta se pokrenu tek nakon okretanja mjerača vremena preko 3 minute. U slučaju da mjerač vremena želite postaviti na vrijeme kraće od 3 minute, mjerač morate premotati preko 3 minute, a zatim se vratiti nazad, npr. na 2 minute.

Zvučni signal (zveket) će se pojaviti jednu minutu prije isteka mjerača vremena.


To je uobičajeno ponašanje mjerača vremena.



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Aparat prekontrolišite barem 2 x godišnje autorizovanim serviserom. Bilo kakve oprave ili instalacije mogu biti provedene samo kvalifikovanom osobom koja je za takve zadatke odgovorna.

### POZOR!

 Aparat ne smijete čistiti vodom koja je pod pritiskom; npr. tuš, crijevo. Čistite ga svakodnevno. Dnevno održavanje produžava život i upotrebnu vrijednost aparata. Prije početka čišćenja, provjerite da li ste aparat isključili iz struje. Uvijek provjerite glavni dovod. Dijelove od nehrdjajućeg čelika čistite vlažnom krpom i tekućim deterdžentom za sudje, potom operite čistom vodom i detaljno osušite. Nemojte koristiti abrazivna ili korozivna sredstva za čišćenje.

**Pozor!** Prije nego što počnete uređaj koristiti, obavezno sa njega skinite zaštitne folije i operite ga prema gore navedenim uputama.

Šta učiniti u slučaju kvara?

Isključite aparat iz struje i nazovite autorizovani servis.

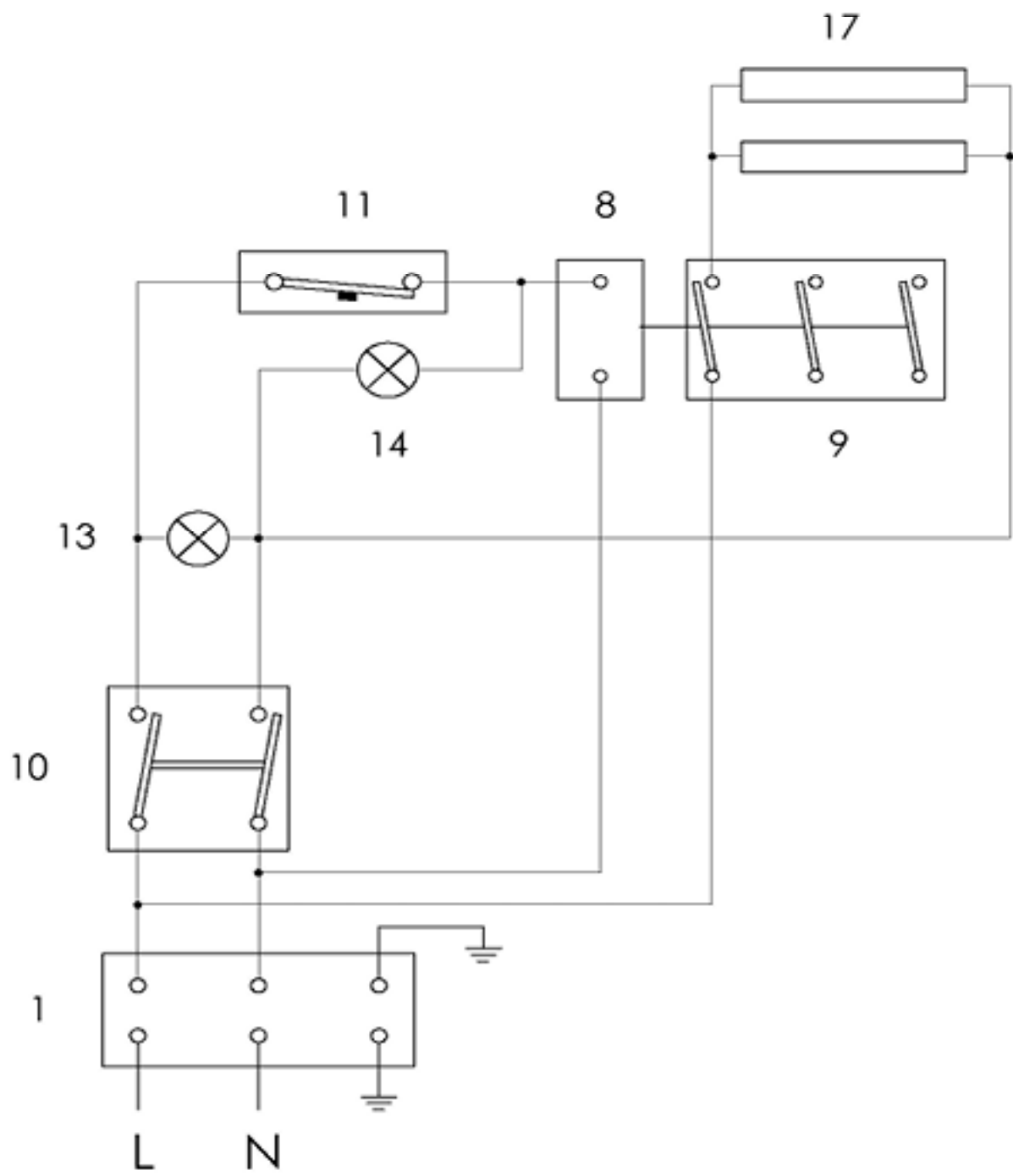
## UPOZORENJE

Garancija se ne odnosi na potrošne dijelove (kao što su: gumice, lampice, stakleni i plastični dijelovi...). Garancija se također ne odnosi na uređaj koji nije priključen i instaliran prema uputama, odgovornim serviserom, a prema danim normama. Isto tako, ukoliko su bile napravljene izmjene ili oprave koje nisu predviđene (oprave unutrašnje instalacije) ili ako je uređaj korišten nepoučenim ili neprofesionalnim osobljem, odnosno protivno instrukcijama navedenim u uputstvu za upotrebu. Također, garancija ne vrijedi ukoliko ja aparat oštećen vanjskim ili klimatskim uticajima.

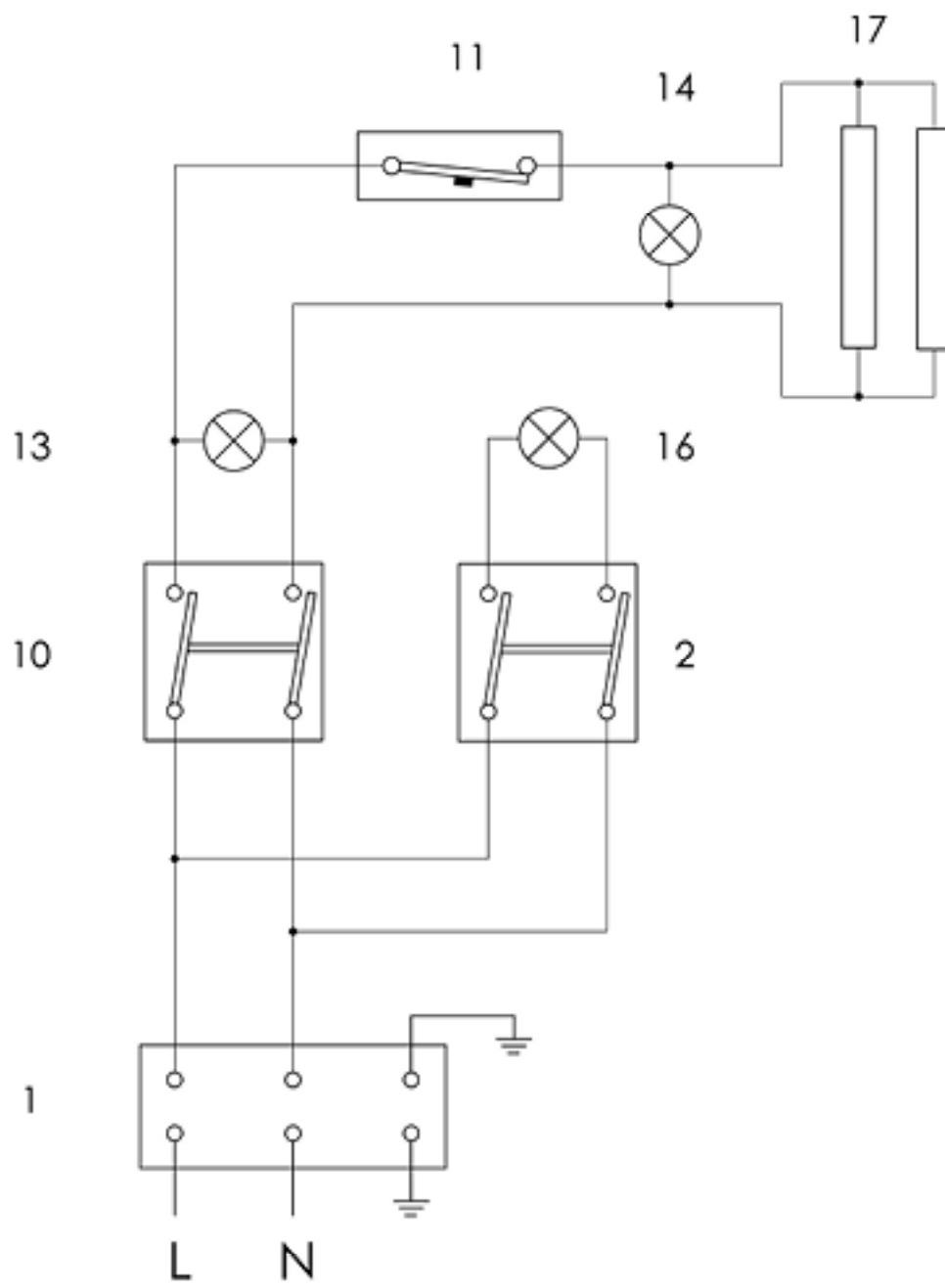
**Neophodno je provoditi kontrolu uređaja svakih 6 mjeseci. Tu kontrolu treba da provede autorizovani serviser. U slučaju ne održavanja ove preporuke, proizvođač se ograđuje od bilo kakve odgovornosti za štetu na imovini ili zdravlju.**

**Ambalažu pakovanja i uređaj poslije kraja njegove upotrebne vrijednosti, predajte na otpad, a to prema danim propisima o likvidaciji.**

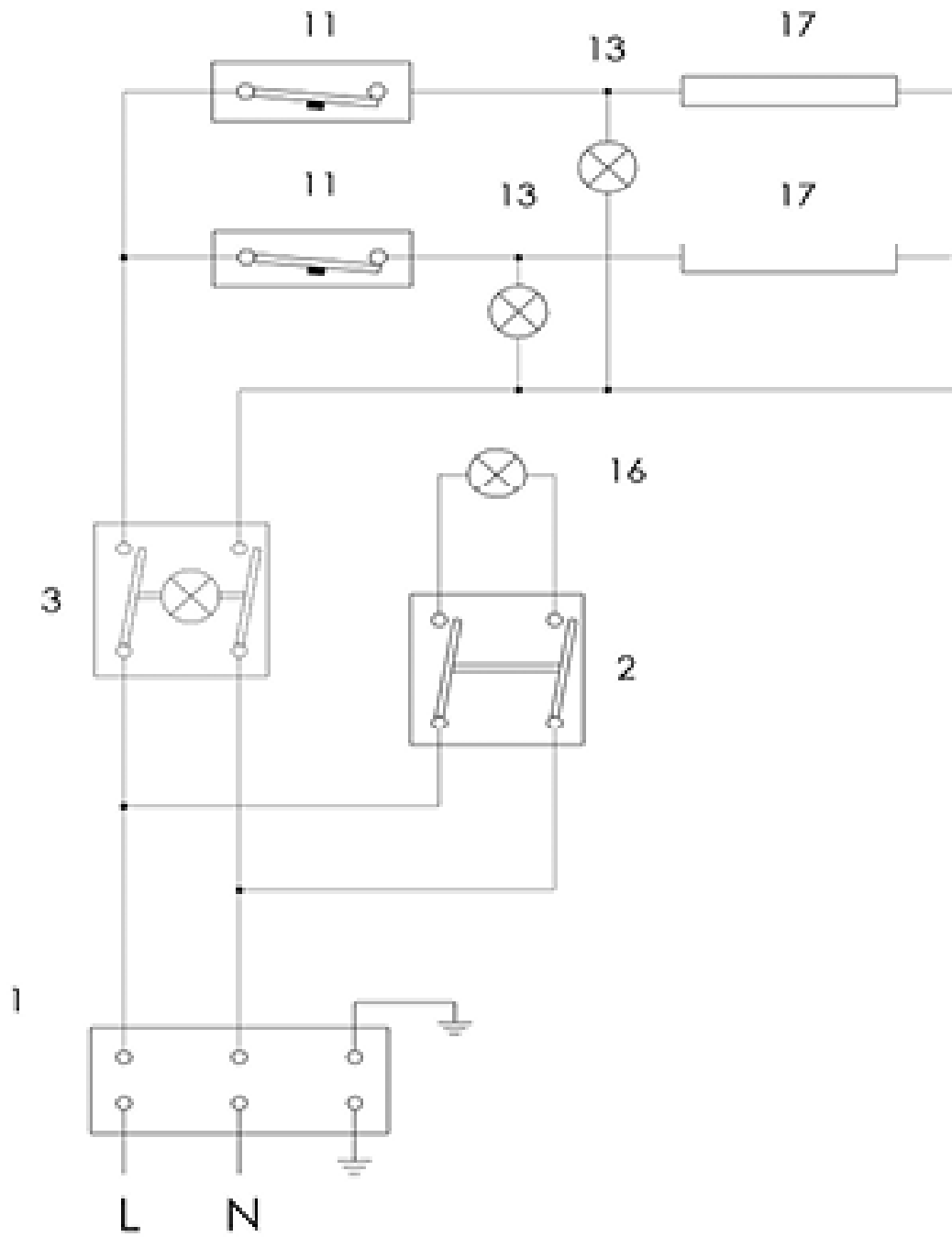
# HEMA PRIKLJUČKA: FP 36 R

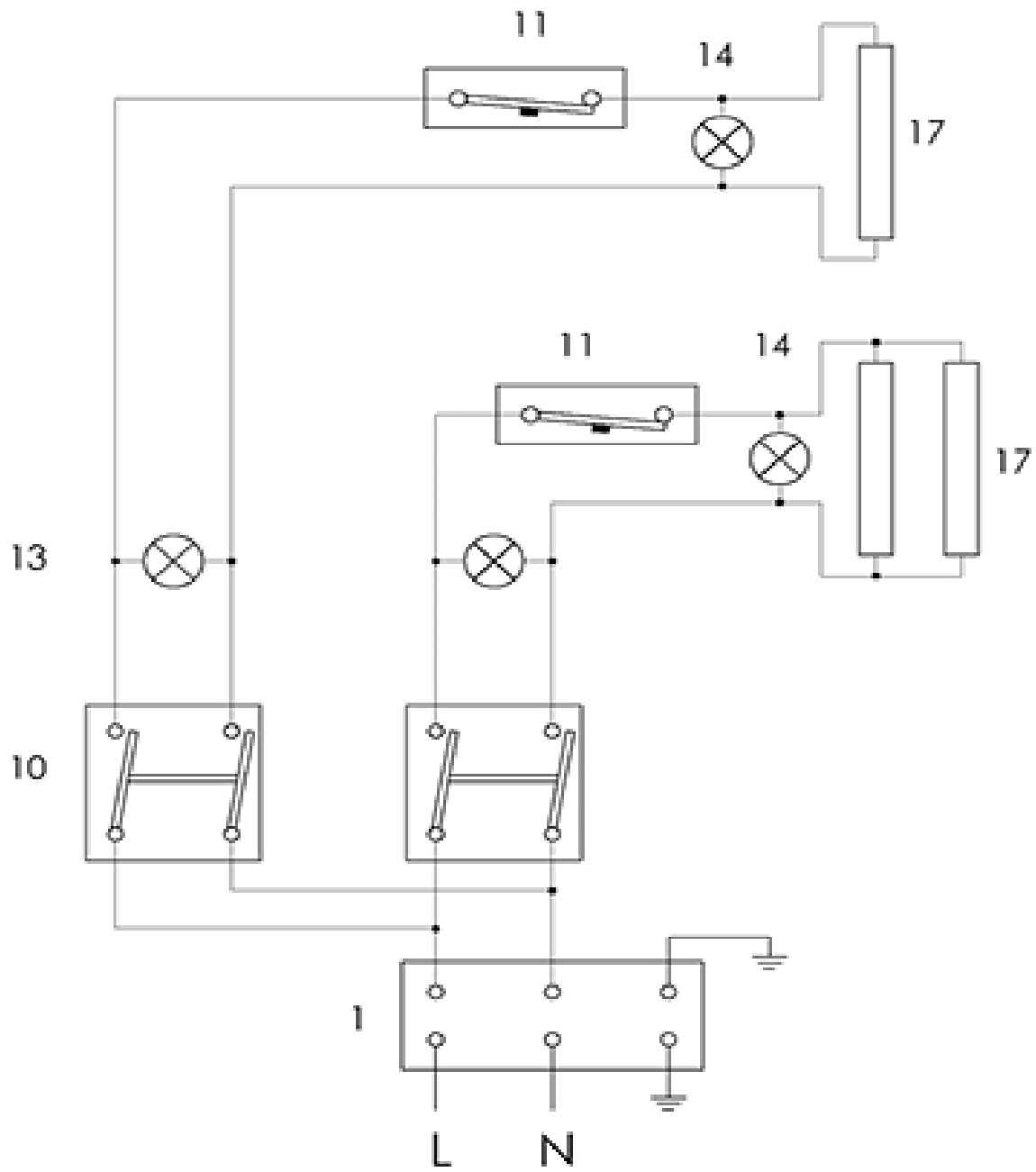


FP 37 R

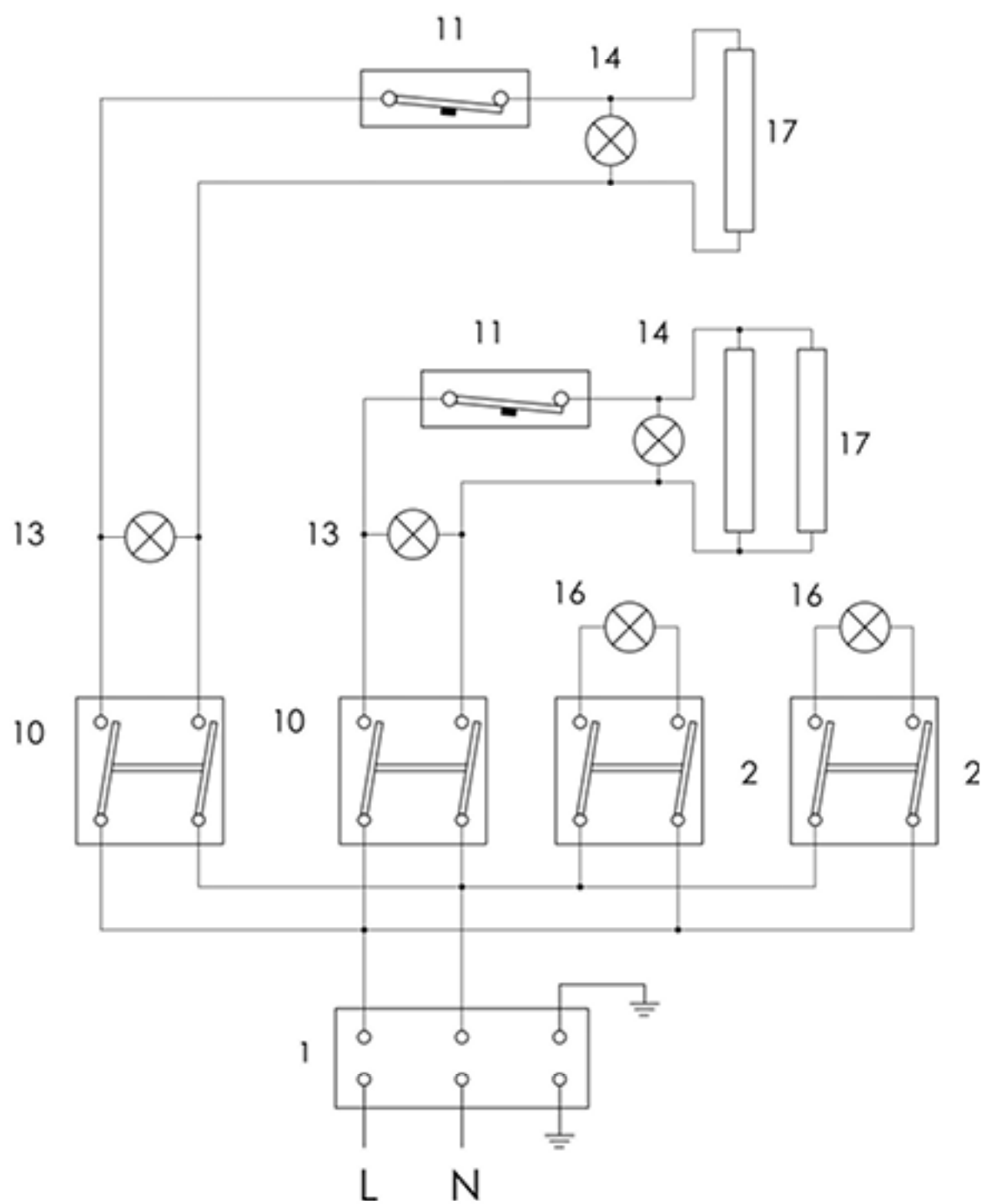


# FP 38 R/RS

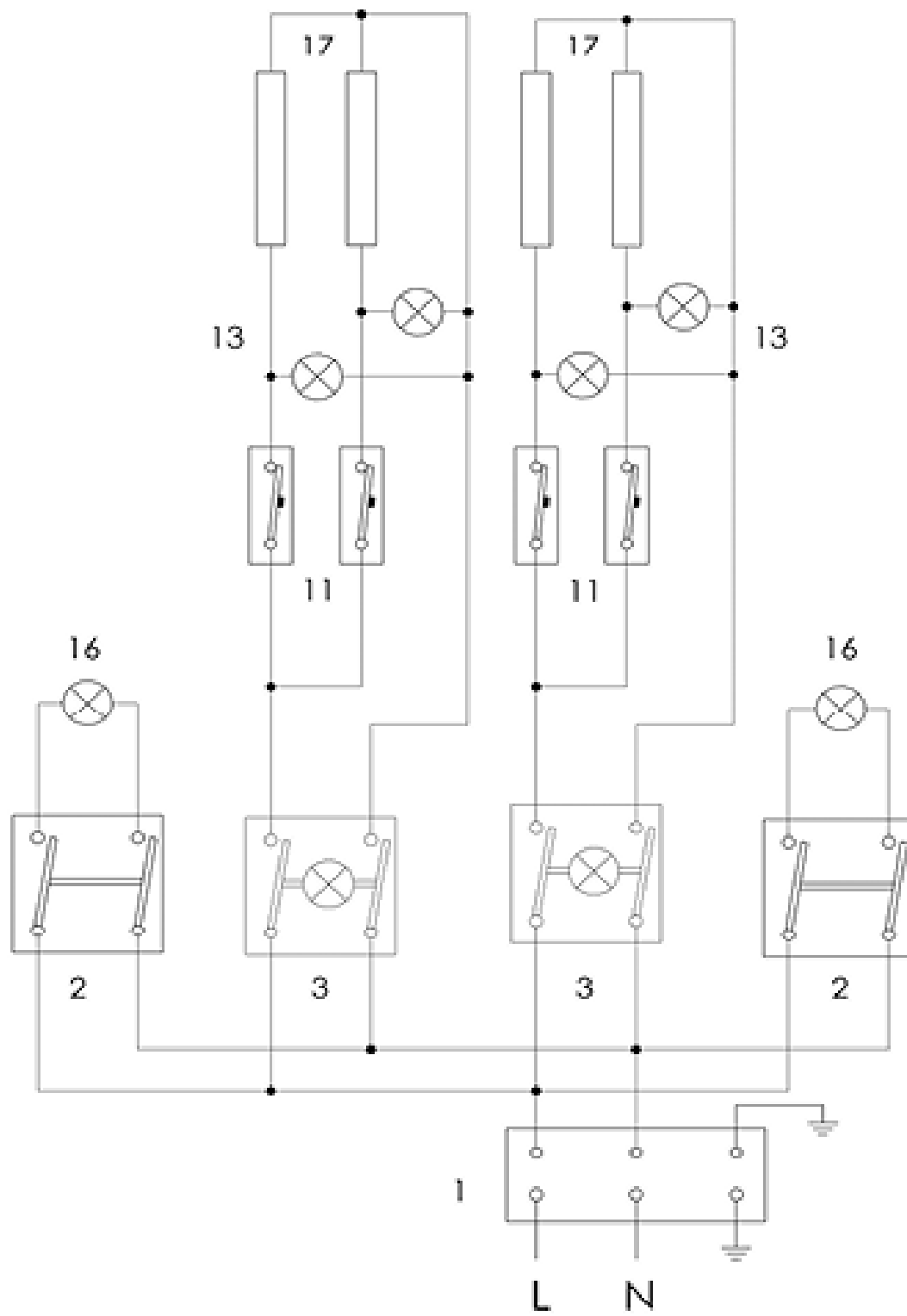


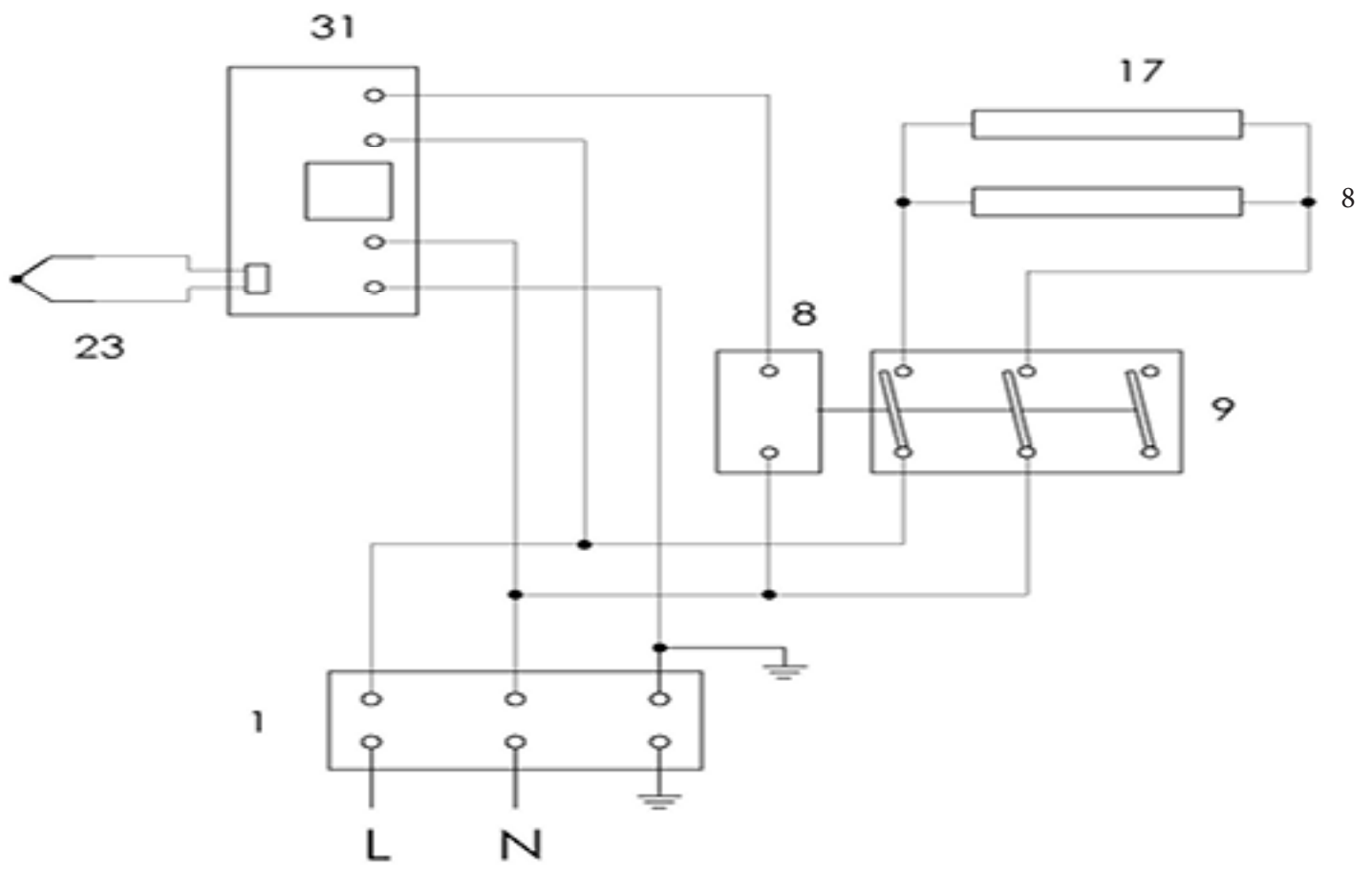


## FP 67 R



# FP 68 R/RS

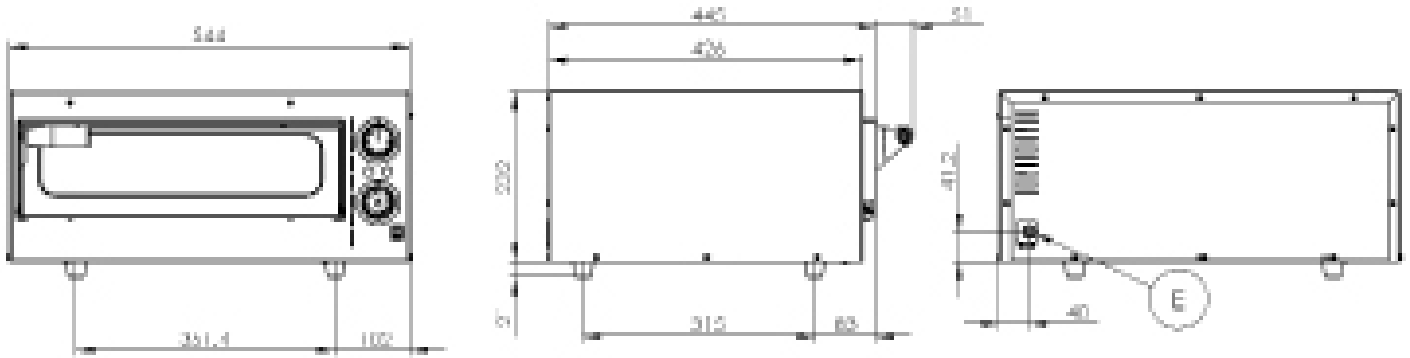




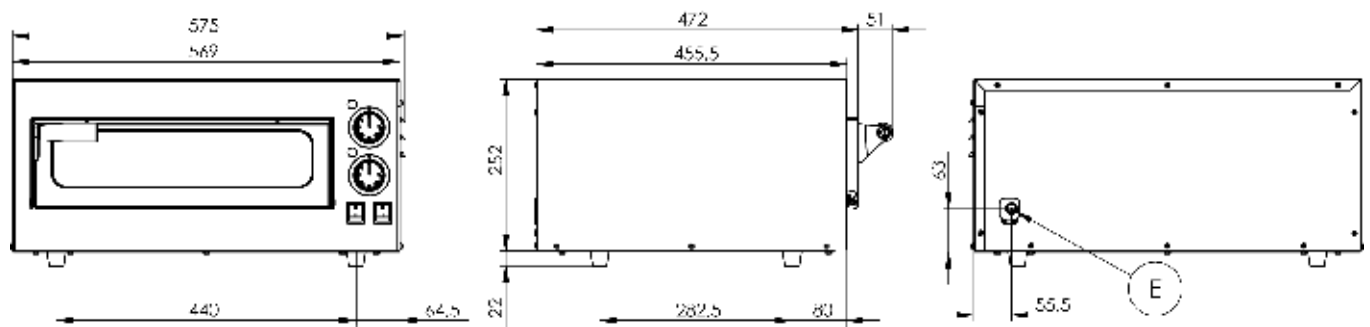


## DIMENZIONALNA SLIKA

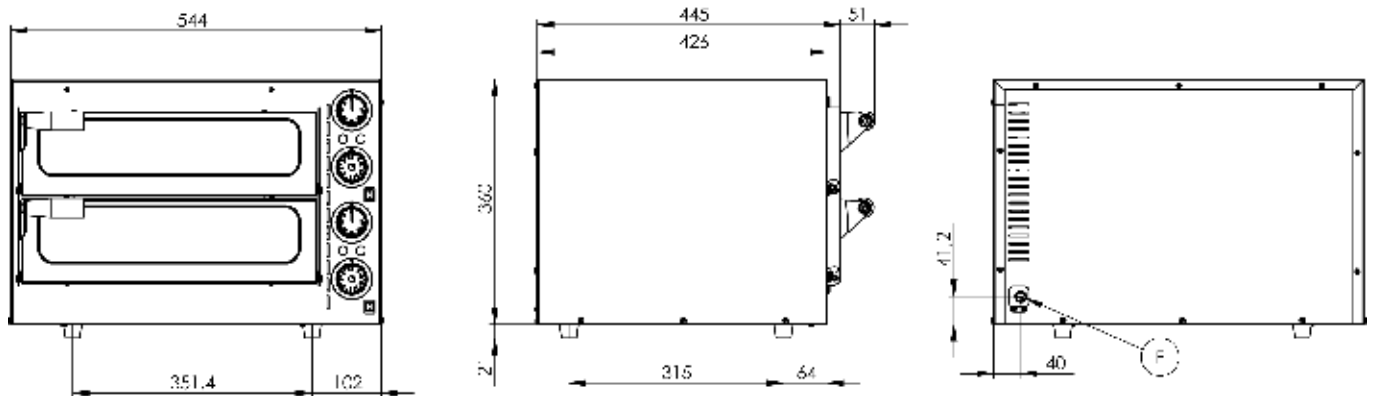
### FP-37 R



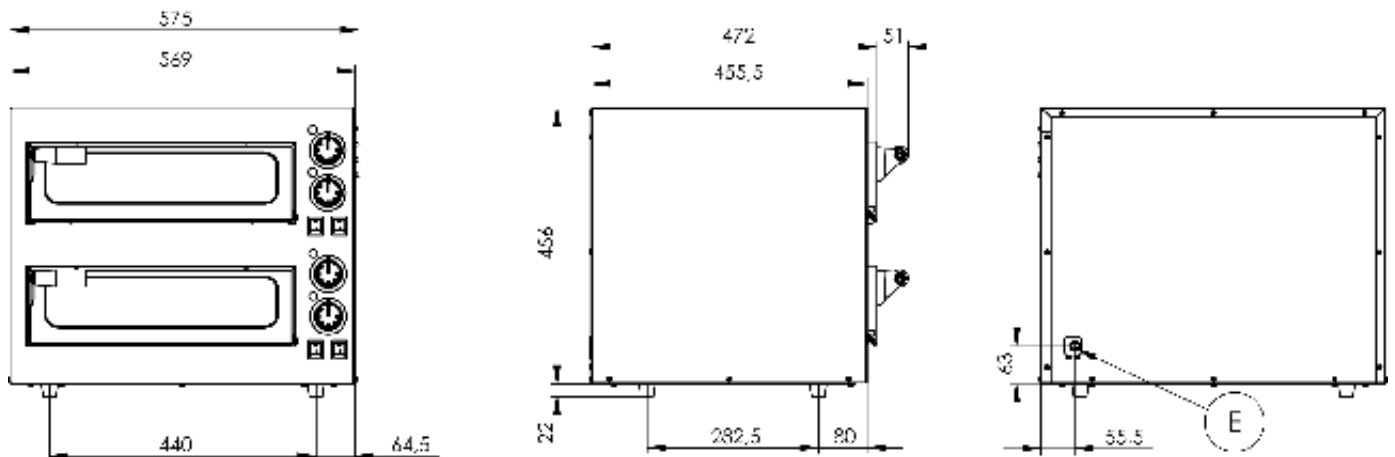
### FP-38 R



### FP-67 R



### FP-68 R



# DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CU NORMELE

Producătorul declară că aparatele sunt conforme cu normele 2004/108/ES, 2006/95/ES, cu legea nr. 616/2006 Sb., 17/2003 Sb. și cu prevederile relevante ale Guvernului. Instalarea trebuie efectuată în conformitate cu normele actuale. Atenție, producătorul nu-și asumă răspundere în cazuri de defecțiuni directe sau indirecte, datorate instalării sau modificărilor incorecte, întreținerii necorespunzătoare, utilizării defectuoase, sau care sunt rezultatul altor cauze decât cele menționate în punctul despre condițiile vânzării. Acest aparat este destinat exclusiv spre utilizare specializată și trebuie deservit de către personal calificat. Piesele, care au fost sigilate de către producător sau un lucrător împuternicit în acest sens nu pot fi remontate

## DATE TEHNICE

Menționăm faptul că echipamentul cu caracteristicile tehnice descrise în prezentul manual nu se încadrează în categoria echipamentelor pentru uz casnic, echipamentul fiind destinat în exclusivitate uzului comercial, de către personal calificat.

Plăcuța cu datele tehnice este amplasată pe partea din spate a aparatului. Înainte de a instala aparatul studiați cu atenție informația de pe aceasta.

TIP	NUMĂRUL DE PIZZA	TERMOSTATE	PUTERE (KW)	TENSIUNE (V)	RDIMENSIUNI DE CELULE (CM)	DIMENSIUNE (CM)
FPP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22 v
FP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	41 x 37 x 8	55 x 40 x 21 v
FP - 36 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 66 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 37 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 67 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 38 R	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 R	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45
FP - 38 RS	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25

# VERIFICAREA AMBALAJULUI ȘI APARATULUI

Aparatul iese din depozitele noastre ambalat în mod reglementar, cu indicarea simbolurilor și însemnelor corespunzătoare. Ghidul de deservire corespunzător se găsește în ambalaj. Dacă ambalajul prezintă semne de manevrare necorespunzătoare sau urme de deteriorare, este necesar de atenționat transportatorul și de a face un proces verbal de deteriorare.

## Avertismente importante

- Acest ghid trebuie citit cu atenție pentru că conține informații importante despre securitate, instalare și utilizare
- Următoarele recomandări se aplică acestui produs
- Produsul este conform cu normele actuale
- Acest ghid trebuie păstrat pentru utilizarea ulterioară
- Împiedicați manipularea aparatului de către copii
- La vânzare sau relocare asigurați-vă că deservirea aparatului va fi efectuată în conformitate cu instrucțiunile din ghidul anexat
- Produsul poate fi deservit doar de către personalul instruit
- Poate fi utilizat doar pentru prepararea produselor alimentare
- Să nu fie lăsat fără supraveghere
- Se recomandă o inspectare specializată minim 1 dată pe an
- În cazul unei reparații piesele trebuiesc înlocuite doar cu piese de schimb originale
- A nu se curăța produsul cu jet direct de apă sau apă sub presiune
- În caz de defectare sau disfuncție a aparatului se cere de a deconecta orice alimentare (apă, electricitate, gaz) și de apelat la un servis autorizat
- Producătorul nu-și asumă răspundere în cazul defecțiunilor datorate instalării incorecte, nerespectării avertismentelor susmenționate, utilizării în alte scopuri, etc.

## INSTALAREA

Instrucțiuni tehnice pentru instalare și reglare

Destinat DOAR utilizării de către tehnicieni specializați.

Instrucțiunile următoare sunt destinate tehnicianului calificat pentru reparație: Toate operațiunile trebuie să fie efectuate cât mai atent și în conformitate cu normele actuale!!!

### Important:

Orice activitate de reglare a aparatului trebuie efectuată după deconectarea acestuia de la rețeaua electrică. Dacă e nevoie de lăsat aparatul sub tensiune, se cere să fiți mai atenți!

### AMPLASAREA

Pentru asigurarea funcționalității aparatului, spațiul (bucătăria) unde va fi amplasat acesta trebuie să fie bine aerisit (referitor la aceasta: tehnicianul să urmeze normele actuale ale ČSN )

Dacă aparatul e instalat în așa fel încât are contact cu suprafața mobilierului, acestea trebuie să fie rezistente la temperaturi de 60°C. Instalarea, reglarea și darea în exploatare trebuie să fie efectuate de către o persoană calificată, care este autorizată în acest sens și în conformitate cu normele în vigoare.

Despachetați aparatul și verificați dacă nu a fost avariat în timpul transportării. Amplasați aparatul pe o suprafață orizontală (deviere maximă până la 2°). Amplasați aparatul sub hotă ca să fie eliminat mirosul și aburii.

Aparatul poate fi instalat separat sau în serie cu alte produse din gama noastră. Este necesar de a păstra o distanță minimă de 10cm de alte obiecte și de a evita contactul cu obiectele inflamabile. În astfel de cazuri se cere izolarea termică a pieselor inflamabile.

## MĂSURI DE SECURITATE DIN PUNCT DE VEDERE AL PROTECȚIEI ÎMPOTRIVA INCENDIILOR CONFORM CSN EN 061008 ȚL. 21:

- Deservirea aparatului trebuie să fie asigurată de către persoane mature
  - Aparatul poate fi utilizat fără pericol în condiții obișnuite conform EN 332000-1
  - Aparatul trebuie amplasat în așa fel încât să fie fixat pe un suport neinflamabil
- Se interzice amplasarea obiectelor inflamabile pe aparat, precum și în apropierea acestuia la distanțe mai mici decât cele recomandate (distanța minimă recomandată este de 10cm)
- Distanțele sigure față de obiectele inflamabile și informațiile despre gradul de combustibilitate a materialelor de construcție sunt indicate în tabel

### Tabel:

Gradul de combustibilitate a materialelor de construcție ( EN 730823 ) după substanțe și produse

A neinflamabil	granit, var, beton, cărămidă, gresie ceramică, tencuiala
B greu inflamabile	placă fibrolemnoasă, fibre minerale
C1 dificil inflamabil	lemn, foioase, hârtie întărită, placaj
C2 mediu inflamabil	plăci aglomerate din aşchii de lemn, plăci din plută, cauciuc, pardoseala din PVC
C3 ușor inflamabil	placi fibrolemnoase, polistiren, poliuretan, PVC

Aparatul trebuie instalat într-un mod sigur. În timpul instalării trebuie respectate prevederile de siguranță, proiectare și igienă în conformitate cu:

- EN 06 1008 securitatea de incendiu a dispozitivelor locale și surselor de căldură
- EN 33 2000 mediul înconjurător pentru aparate electrice (33 2000-4-42; 33 2000-4-482)

## CONECTAREA CABLULUI ELECTRIC LA REȚEA

Instalarea alimentării cu electricitate: conexiunea trebuie asigurată de sine stătător cu o siguranță corespunzătoare și în funcție de tensiunea aparatului instalat. Tensiunea aparatului poate fi verificată pe plăcuța producătorului din partea de spate a aparatului. Conectați aparatul direct la rețea și plasați un întrerupător între aparat și rețea, respectând distanța minimă de 3mm între contacte, și care să corespundă cu normele în vigoare și cu sarcina de lucru. Firul de împământare (galben-verzui) nu trebuie afectat de acest întrerupător.

În orice caz cablul de alimentare trebuie amplasat în așa fel încât temperatura lui să nu depășească în nici un loc cu 50 de grade pe cea a mediului înconjurător. Înainte de a conecta aparatul la rețea asigurați-va că:

- Siguranța alimentării și distribuția internă vor rezista la sarcina aparatului (vezi plăcuța)
- Conductoarele sunt împământate corespunzător, conform normelor (CSN) și prevederilor legale
- Priza sau întrerupătorul alimentării sunt ușor accesibile

Nu ne asumăm nici un fel de răspundere în cazul nerespectării acestor norme și în cazul încălcării principiilor enunțate mai sus.

Înainte de prima utilizare îndepărtați folia protectoare de pe aparat și curățați-l așa cum scrie în capitolul „curățare și întreținere”.

# GHID DE UTILIZARE

## Atențiune!

Înainte de utilizarea aparatului, acesta trebuie spălat bine cu apă și soluție pentru vase, iar apoi clătit cu apă curată.

Niciodată să nu lăsați aparatul pornit fără supraveghere.

Aparatul FP - 36 este un cuptor cu trei programe presetate și cu un program de încălzit și de menținere a temperaturii. Este comandat cu ajutorul unui termostat electronic amplasat pe panoul frontal al cuptorului (v. imaginea).

Cuptorul se pune în funcțiune și se oprește prin apăsarea butonului „ON/OFF”. Patru programe presetate se activează cu ajutorul tastelor „PIZZA” mare, „PIZZA” mică, „BAGUETTE” sau „TIME”. Programul pentru încălzirea mâncării se activează apăsând tasta „PRH”. Prin apăsarea îndelungată a acestui buton va porni programul de menținere a temperaturii. Pentru a opri programul înainte de vreme sau pentru a încheia menținerea temperaturii servește butonul „STOP”. După pornire, aparatul se pune în funcțiune în stare de repaus, afișându-se temperatura semnalizată prin aprinderea simbolului °C în dreapta display-ului. După apăsarea butonului programului „PIZZA” mare, „PIZZA” mică sau „BAGUETTE” cuptorul începe să se încălzească și să licărească culoarea roșie a LED-ului din butonul programului respectiv. Începe măsurarea timpului, fapt care este semnalizat prin luminarea inscripției TIME din dreapta display-ului. În cazul în care timpul depășește valoarea de 9 minute 59 de secunde, timpul este afișat numai cu zecimi de secundă. Aproximativ o dată la 12 secunde se va afișa temperatura timp de 2 secunde. Atingerea temperaturii setate (selectarea L1-L3) este semnalizată cu becul verde de control. Dacă temperatura este superioară celei presetate (corpul de încălzit nu încălzește) LED-ul se aprinde, dacă temperatura este inferioară, LED-ul clipește (verde).

După trecerea timpului setat (selecția t1-t3) programul se oprește. Aceasta se semnalizează prin trei fluierături ale sirenei interne la intervalul setat în menu la selecția r.p. și prin trecerea diodei de la roșu la verde. Dacă este setată valoarea „0”, semnalizarea nu se va mai repeta. Semnalizarea se va opri prin apăsarea tastei „STOP”. Al patrulea program se activează prin apăsarea butonului „TIME”. Pe display va apare valoarea de timp presetată care poate fi modificată cu ajutorul săgeților în sus și jos. Confirmarea poate fi efectuată cu butonul „START” sau „°C”, când se va afișa și temperatura presetată care poate fi modificată la fel ca și valoarea timpului. Confirmarea valorii se va face cu butonul „START”. Apăsarea repetată a acestui buton duce la pornirea programului. Valorile inițiale pot fi ultimele setate anterior, LED-ul butonului „TIME” luminând verde, sau pot fi presetate și atunci apare culoarea roșie. Se poate trece între aceste două regimuri, după activarea programului, apăsând concomitent butoanele „TIME” și „°C”. Dacă LED-ul este portocaliu, ne aflăm în regimul ultimelor valori setate iar temperatura este aceeași ca în regimul valorilor presetate. Încheierea programului este semnalizată ca pr. 1 - pr. 3. Valorile de temperatură și de timp pot fi ajustate și în timpul derulării tuturor programelor prin apăsarea butonului „TIME” sau „°C”, în funcție de valoarea pe care dorim să o modificăm. După care vom modifica cu ajutorul săgeților. Confirmarea se va face apăsând butonul „START”. Dacă nu se face confirmarea, după un anumit timp se revine la valorile inițiale.

Aceasta se va întâmpla și după apăsarea butoanelor „PIZZA” mare, „PIZZA” mică, „BAGUETTE”, „PRH” sau „ON/OFF”. Programul de încălzire va porni prin o apăsare scurtă a butonului „PRH”. Semnalizarea are loc prin licărirea roșie a diodei în butonul programului. Atingerea temperaturii presetate (selecția L4) este semnalizată prin trei fluierături ale sirenei interne în intervalul setat în menu la selecția r.t. . Dacă este setat „0”, repetarea nu va avea loc. Semnalizarea se va opri prin apăsarea butonului „STOP”. Programul de menținere a temperaturii se va activa prin apăsarea îndelungată a butonului „PRH”. Semnalizarea are loc prin trecerea diodei de la culoarea roșie la cea verde. Diferența față de programul de încălzit constă în faptul

că aparatul, după atingerea temperaturii, nu revine la starea de repaus ci va menține temperatura presetată până nu se va apăsa butonul „STOP“. Dacă temperatura este mai mare decât cea tastată (corpul nu încălzește), LED-ul luminează verde, dacă este mai mică LED-ul clipește verde. Atingerea temperaturii este anunțată ca și la preîncălzire. Descrierea menu-ului de utilizator: pentru a intra în menu, se apasă butoanele „STOP“ și „START“ Aparatul va cere parola, aceasta este setată de la producător la valoarea „0“, se va vizualiza automat poziția „L.1“, adică temperatura programului 1. Apăsând săgeata în sus (pizza mică) se va vizualiza poziția „t.1“(timpul programului 1). Cu săgeata în sus se trece la următorul program, iar cu săgeata în jos (STOP) la pozițiile anterioare. Cu butonul „START“ se intră în editarea poziției. Valorile vor crește apăsând săgeata în sus și se vor reduce cu săgeata în jos. Se poate de asemenea folosi butonul „PIZZA mare“ cu care vom trece cu un nivel mai sus (cifra clipește). Dacă vom ajunge la nivelul cel mai de sus, apăsând din nou se va activa punctul zecimal (clipește) pe care îl putem deplasa cu ajutorul săgeților. După o altă apăsare a butonului „PIZZA mare“ se va reveni la nivelul cel mai de jos. Dacă vrem să salvăm valoarea modificată, confirmăm prin apăsarea butonului „START“, în caz contrar vom apăsa „PRH“. Apăsând din nou „PRH“ vom ieși din menu. Aceasta se poate realiza și cu ajutorul săgeților la capătul menu-ului.

## Menu

L.1 temperatura programului 1

t.1 timpul programului 1

r.p. intervalul repetării semnalizării sfârșitului programelor 1-4

L.2 temperatura programului 2

t.2 timpul programului 2

L.3 temperatura programului 3

t.3 timpul programului 3

L.4 temperatura programului 4

t.4 timpul programului 4

L.t. temperatura programului de preîncălzire

r.t. intervalul de repetare a semnalului de încheiere a programului de preîncălzire

n.PA. setare parolă

Pentru cuptorul pizza FP 36/37/38 (fig. 2)

Prin comutatorul de timp (A) setați timpul de coacere necesar, astfel se vor conecta corpurile de încălzit superior și inferior ale camerei. Funcționarea este indicată prin LED-ul de control (C). Puteți regla temperatura camerei după necesitate cu ajutorul butonului (B) care comandă termostatul. Temperatura este indicată de LED-ul de control (D). Pentru o comutare permanentă, reglați comutatorul de timp în poziția infinit.

Pentru cuptorul pizza FP 66/67/68 fig. 3)

Prin temporizatorul camerei inferioare (D) setați timpul de coacere necesar, astfel se vor conecta corpurile de încălzit superior și inferior ale camerei inferioare. Funcționarea este indicată prin LED-ul de control F. Corpul central de încălzit servește ca și corp de încălzit inferior pentru camera superioară și, în același timp, ca și corp de încălzit superior pentru camera inferioară. Cu ajutorul temporizatorului (C) (camera superioară) veți seta timpul de coacere din camera superioară conectând astfel corpul de încălzit superior din camera superioară. Temperatura ambelor camere poate fi reglată la orice valoare cu ajutorul butonului A sau B care comandă termostatul pentru fiecare nivel. Led-urile de control (H) și (G) indică încălzirea fiecărei camere. Dacă se operează numai un nivel, din motivul unei comenzi mai mici de pizza, trebuie folosit nivelul inferior. Nivelul superior nu poate fi folosit independent deoarece ar funcționa numai corpul de încălzit superior.

## cronometre de comportament

Temporizatorul funcționează în modul următor: atunci când reglați temporizatorul, acesta trebuie să fie întors cu 3 minute. Elementii vor demara abia după reglarea temporizatorului cu 3 minute înapoi. În cazul în care doriți să reglați temporizatorul pentru o perioadă mai scurtă de 3 minute, trebuie să-l întoarceți cu 3 minute după care să-l readuceți de ex. la 2 minute.

Semnalul sonor (clinchetul) se va face auzit cu un minut înainte de expirarea timpului reglat. Acesta este comportamentul standard al temporizatorului.



- (A) Temporizator cu întrerupător
- (B) Termostat de lucru
- (C) Led pentru controlul conectării
- (D) Led pentru controlul încălzirii

**FIG. 2**



- (A) Termostat de lucru - camera superioară
- (B) Termostat de lucru - camera inferioară
- (C) Temporizator cu întrerupător - superior
- (D) Temporizator cu întrerupător - inferior
- (E) Led pentru controlul încălzirii - camera superioară
- (F) Led pentru controlul încălzirii - camera inferioară
- (G) Led pentru controlul conectării - camera superioară
- (H) Led pentru controlul conectării - camera inferioară

**FIG. 3**



## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Este recomandat de a inspecta aparatul, cel puțin o dată pe an, de către un servis specializat. Orice intervenții asupra aparatului pot fi operate doar de către o persoană calificată, autorizată în acest sens.

### **ATENȚIE!!!**

Este interzisă curățarea aparatului sub jetul de apă sau apă sub presiune. Curățați aparatul zilnic. Întreținerea zilnică prelungește eficiența și funcționalitatea aparatului. Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică. Întotdeauna să opriți alimentarea principală a aparatului. Părțile de inox curățați-le cu o cârpă umedă cu soluție de săpun și fără particule tari, iar uscați-le prin ștergere. Nu folosiți soluții de curățat abrazive sau corozive. Înlăturați toate resturile de mâncare de pe suprafața de lucru, posibil și cu ajutorul unui șpaclu.

Zilnic, după utilizarea, trebuie unse suprafețele de contact ale robinetului de descărcare cu vaselină alimentară. La robinetul cu con, vaselină îi asigură și etanșeitatea. Niciodată nu goliți conținutul cazanului fără sita la deversor. Este pericol de astupare și deteriorare a robinetului.

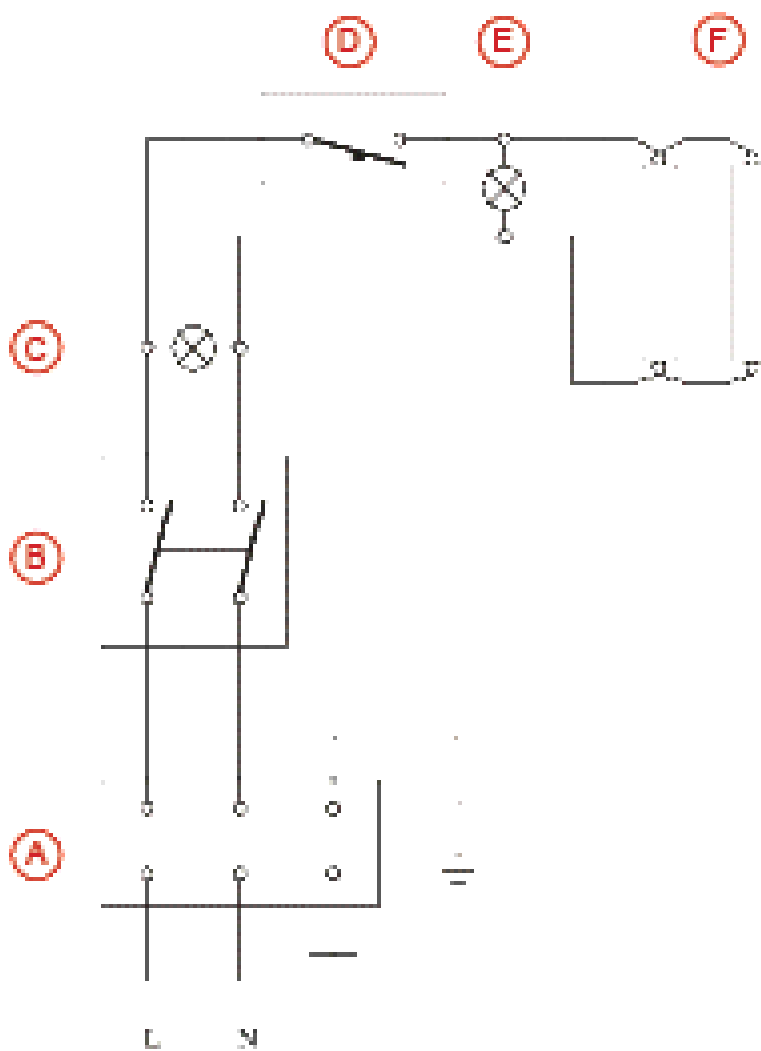
Procedeu în caz de disfuncție a aparatului

Opriți alimentarea cu electricitate și apelați servisul vânzătorului.

### **ATENȚIONARE**

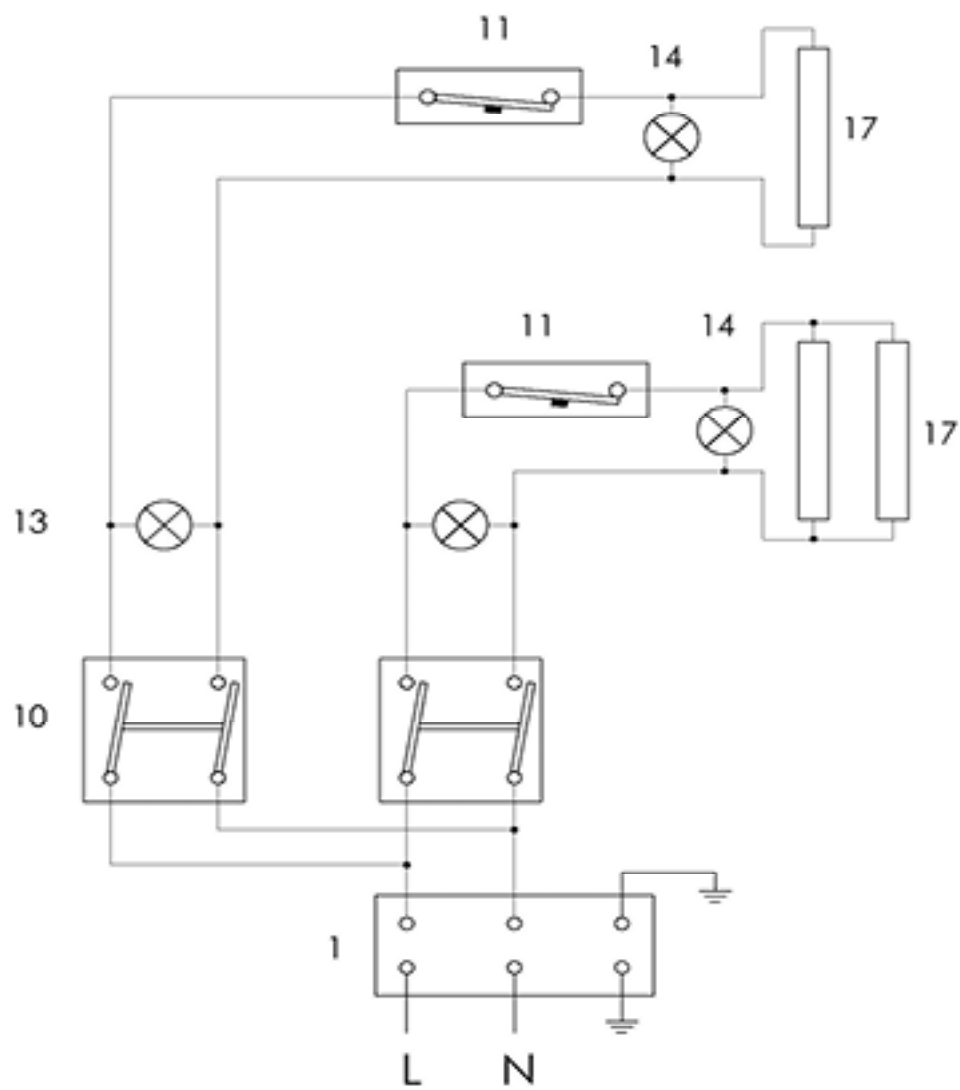
Garanția nu acoperă piesele consumabile care se uzează prin utilizare (garniturile din cauciuc, becurile, părțile din plastic și sticle, etc.). De asemeni garanția nu se aplică aparatelor a căror instalare a fost efectuată contrar normelor (de către o persoană autorizată conform normelor în vigoare) și nici în cazul manipulării defectuoase (intervenții în interiorul aparatului etc.) sau dacă a fost deservit de către personal neinstruit și contrar ghidului de utilizare. Garanția nu se aplica defectelor datorate efectelor naturii sau forței majore.

# DIAGRAMĂ FP - 36 R

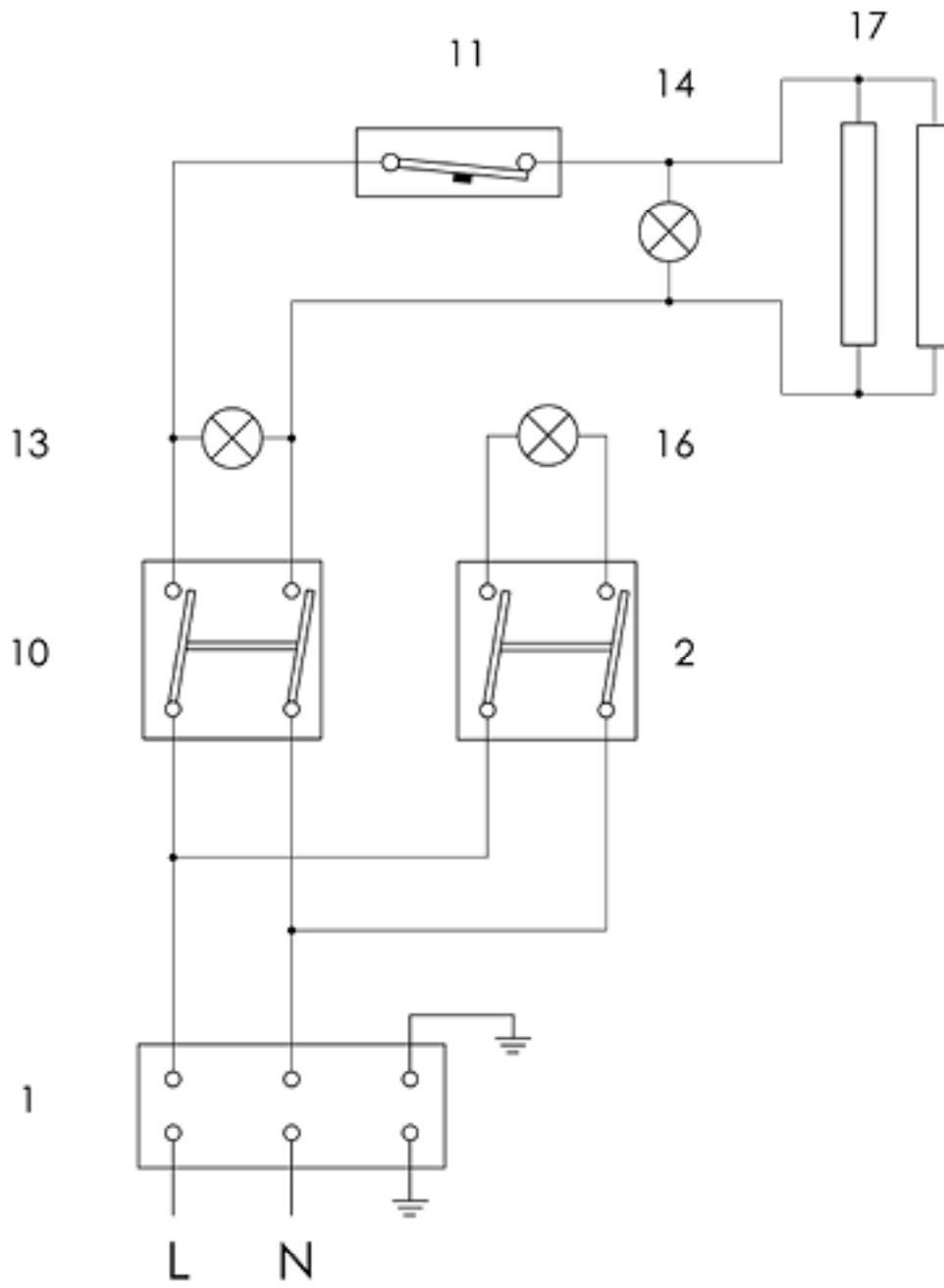


- (A) terminal
- (B) Timer cu întrerupător
- (C) Power-on
- (D) termostat de lucru
- (E) lampă de încălzire
- (F) Încălzitorul superior și inferior

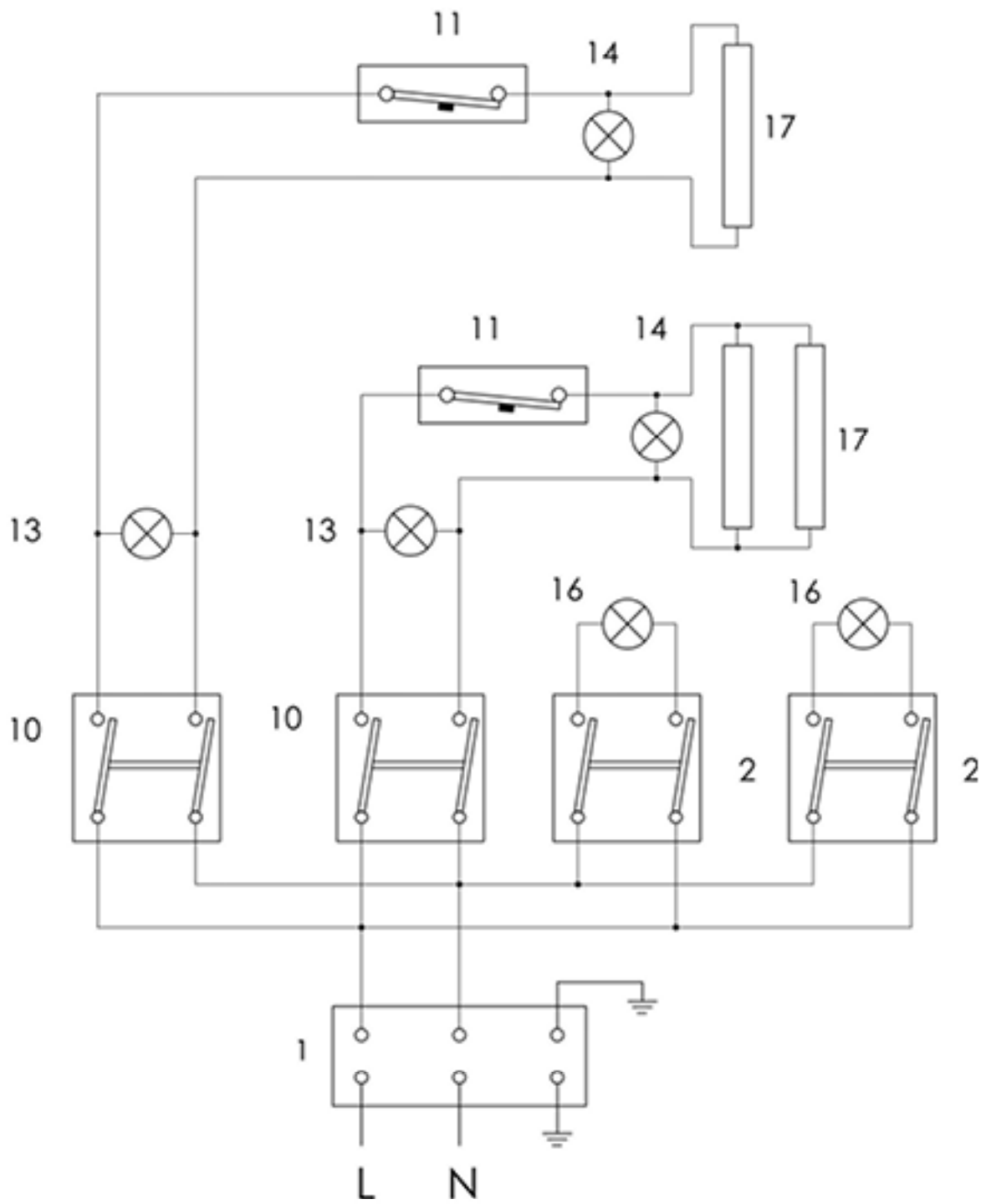
# DIAGRAMĂ FP - 66 R



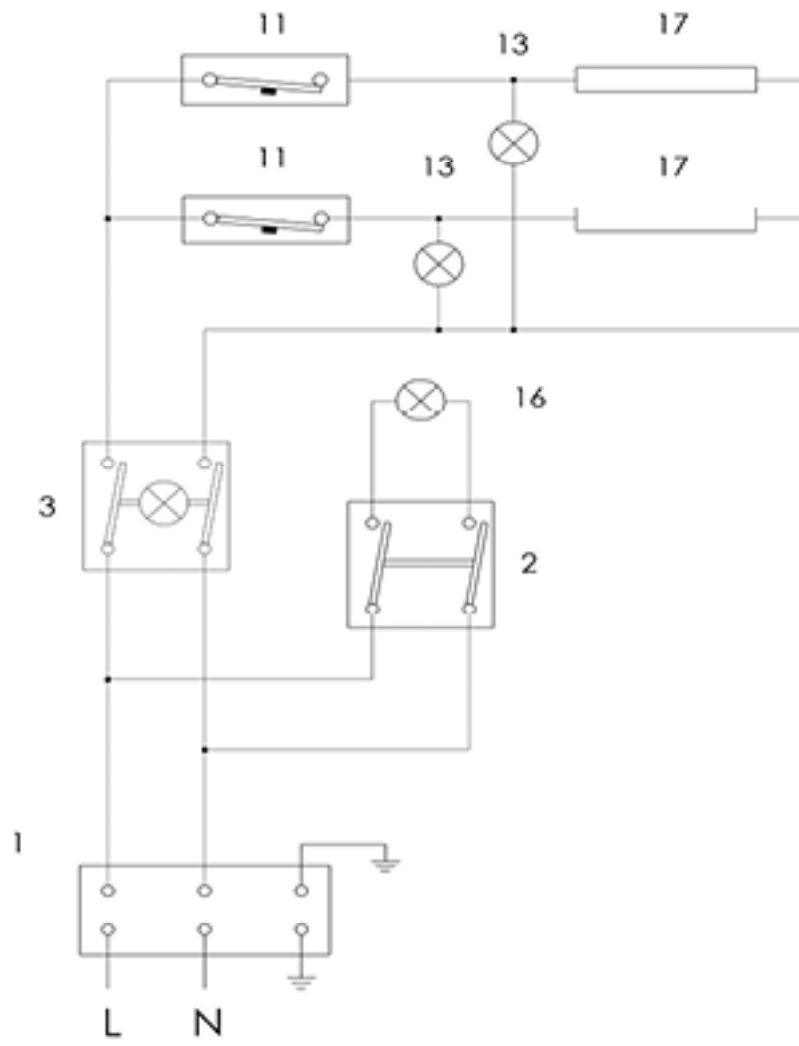
# DIAGRAMĂ FP - 37 R



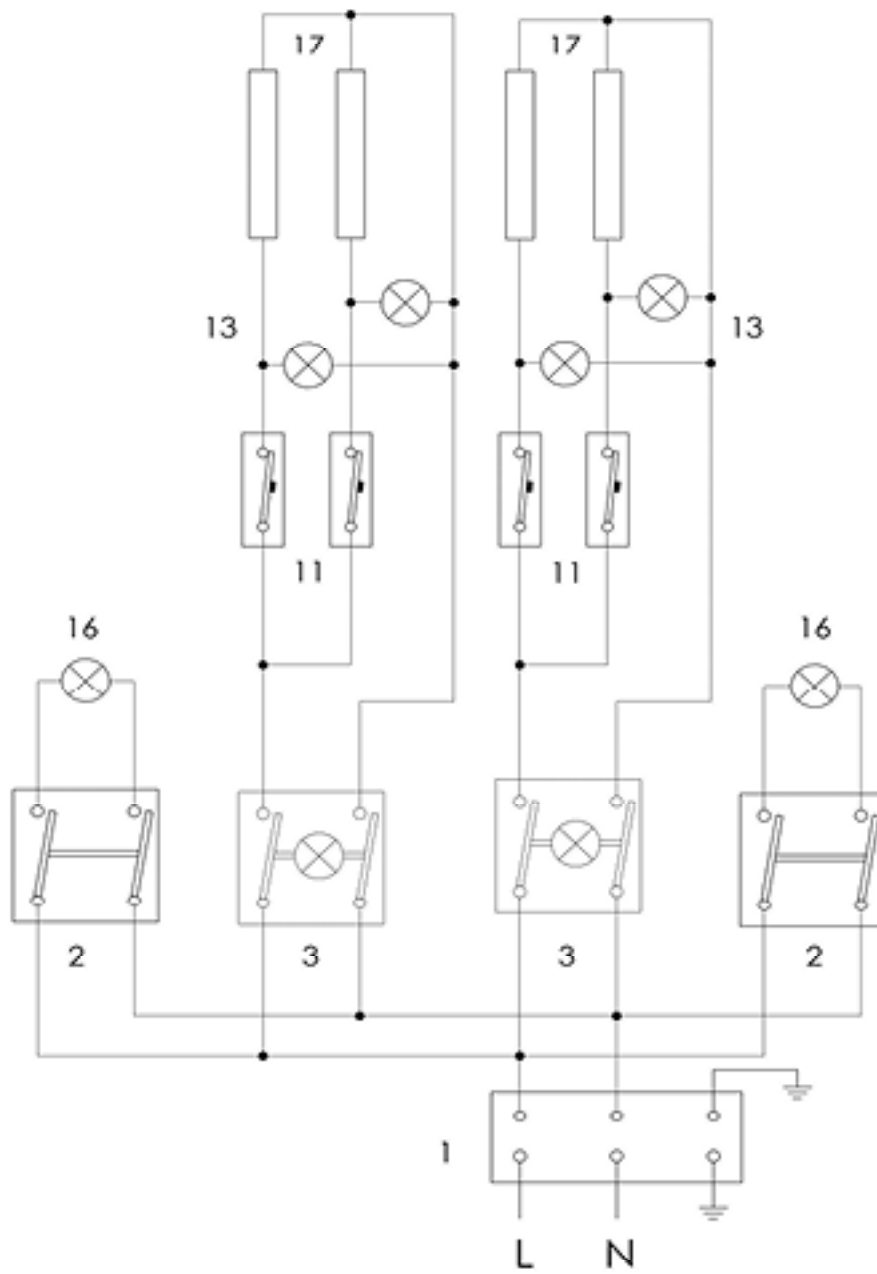
# DIAGRAMĂ - 67 R



# DIAGRAMĂ Î FP - 38 R/RS



# DIAGRAMĂ FP - 68 R/RS



## List of service organizations:

**CZ: RM GASTRO CZ s. r. o.**, Náchodská 818/16, Praha 9

Tel. +420 281 926 604, [info@rmgastro.cz](mailto:info@rmgastro.cz), [www.rmgastro.cz](http://www.rmgastro.cz)

**SK: RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, [obchod@rmgastro.sk](mailto:obchod@rmgastro.sk), [www.rmgastro.sk](http://www.rmgastro.sk)

**PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**, ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)