



PIZZA

NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



PIZZA PEC ROZPÉKACÍ
PIEC DO PIZZY

FPP 36 / FP 36 / FP 36 R / FP 66 R / FP 84 R / FP 88 R



08-07-2015



OBSAH

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI	3
TECHNICKÁ DATA	3
KONTROLA OBALU A ZAŘÍZENÍ	3
INSTALACE ZAŘÍZENÍ	4
NÁVOD K POUŽITÍ	6
OVLÁDACÍ PANEL PIZZA PECE	8

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s předpisy CEE 90/396, zákonem č.22/1997 Sb. a č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 38/2001 Sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy.

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 přístroje. Před instalací si prostudujte elektrické schéma zapojení přiloženém v návodu.

TYP VÝROBKU	POČET PIZZ NA PATRO	POČET TERMOSTATŮ	MAXIMÁLNÍ PŘÍKON (kW)	NAPĚTÍ (V/Hz)	ROZMĚR KOMORY (cm)	ROZMĚR (cm)
FPP 36	1x ø 35 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22 v
FP 36	1x ø 35 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22 v
FP 36 R	1x ø 35 cm	1	2,0	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24 v
FP 66 R	1x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 37 v
FP 84 R	4x ø 25 cm	2	3,2	230 / 50	51 x 51 x 10,5	71 x 65 x 30 v
FP 88 R	4x ø 25 cm	3	4,5	400 /3N/ 50	51 x 51 x 10,5	71 x 65 x 44 v

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.
- 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 přiloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha.
- Smí se používat pouze k rozpékání a pečení pizzy.
- 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 přívody (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.

INSTALACE ZAŘÍZENÍ

TECHNICKÉ INSTRUKCE PRO INSTALACI A REGULACI.

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.

UMÍSTĚNÍ

K regulaci činnosti spotřebiče je zcela nutné, aby prostředí - kuchyně - kde bude spotřebič instalován bylo dobře větráno (vzhledem k tomuto: necht' se technik řídí platnými normami UNI- IG 7129 - 7131) - (ČSN). 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.

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.

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.

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

- obsluhu spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- spotřebič smí být bezpečně používán v obyčejném prostředí podle ČSN 332000-1
- 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).

- informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka níže:

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

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 prostředí pro elektrická zařízení

PŘEDPIS PRO INSTALACI A NÁVOD K POUŽITÍ

Důležité:

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

Instalace:

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.

Odvětrávání místnosti, v níž je spotřebič nainstalován, a odsávání zplodin musí být v souladu s platnými normami a předpisy. Vzduch nutný pro hoření je 2 m³ za hodinu na 1 kW výkonu. Spotřebič může být nainstalován samostatně nebo v sérii s jinými spotřebiči naší společnosti. Je třeba respektovat minimální vzdálenost 10 cm od spotřebiče, aby se zabránilo eventuálnímu kontaktu se stěnami z hořlavého materiálu.

Doporučujeme též, aby byla přijata patřičná opatření proto, aby byla zajištěna tepelná izolace hořlavých částí například instalováním ochranných prvků proti sálání. Je též nutné, aby spotřebiče byly instalovány bezpečně. Nožičky je možno seřídít a tak vyrovnat eventuální nerovnosti a rozdíly.

Typ spotřebiče pro provedení odtahu je deklarován na typovém štítku

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 boku přístroje.

Svorkovnici přístroje naleznete ve spodní části zadního panelu. Připojený zemní 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.

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

- přívodní jistič a vnitřní rozvod snesou proudové zatížení spotřebiče (viz štítek matrice)
- rozvod je vybaven účinným uzeměním podle norem (ČSN) a podmínek daných zákonem
- zásuvka nebo vypínač v přívodu jsou dobře přístupné od spotřebiče

Vzdáváme se jakékoliv 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“.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pozor! Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmut 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 předešlého.

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 (číslíce 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 předehřevu
r.t.	interval opakování signálů ukončení programu předehřevu
n.PA.	nastavení hesla

Pro pizza pec FP 36 R (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 66 R (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.

Pro pizza pec FP 84 R a FP 88 R (obr. 4)

Knoflíkem termostatu nastavíte požadovanou teplotu a tím sepnete chod topného tělesa. Jednotlivými knoflíky termostatu ovládáte jednotlivá topná tělesa (horní a dolní).

Vypnutí pece (obr. 2,3,4)

Pec FP 36, FP 36 R a FP 66 R se vypne po doběhnutí časového spínače na pozici „0“ nebo otočením časového spínače do polohy „0“ u modelů FP 84 R a FP 88 R pec vypnete otočením termostatu do polohy „0“.

S dvířky manipulujte **výhradně pomocí madla** jinak hrozí popálení. Za provozu se nedotýkejte kovových dílů, hrozí popálení. Veškeré ovládací prvky a madla jsou chráněna před sálavým teplem.

Při manipulaci s potravinami v pečící komoře **používejte ochranné pomůcky rukou**. Za provozu nezakrývejte větrací otvory.

Čištění (obr. 5)

Čištění musí být provedeno po každém ukončení provozu a musí být provedeno v souladu s hygienickými předpisy. Vhodnou špachtlí a jemným drátěným kartáčem se odstraní napečené zbytky potravin. Musí se postupovat opatrně, aby nedošlo k poškození žáruvzdorných ploten. Pro čištění se nesmí používat tlaková sprcha, žádné korosivní a abrasivní prostředky, které by mohly narušit jednotlivé části a nebyli v souladu s hygienickými předpisy.

Jak postupovat v případě poruchy

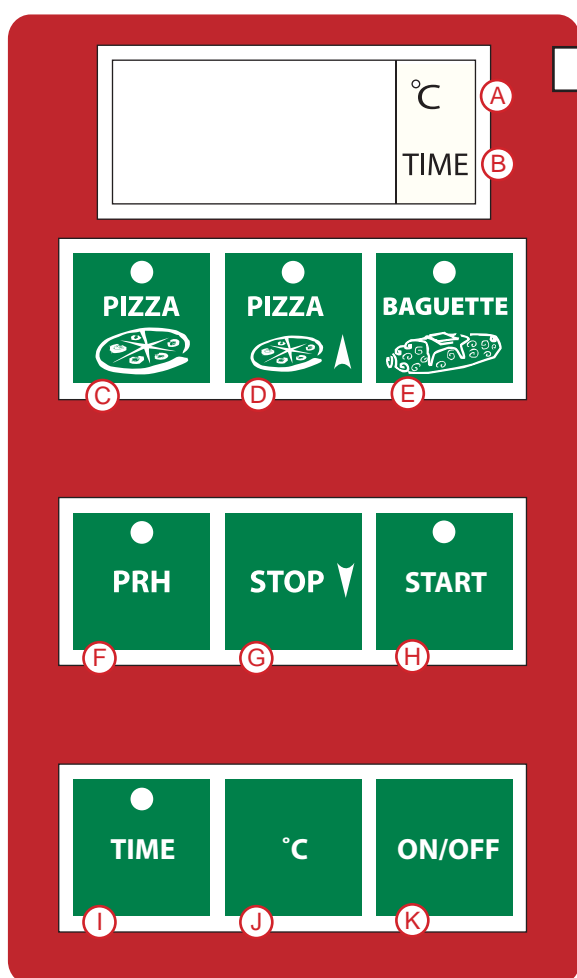
Vypněte elektrický přívod a zavolejte servisní organizaci prodejce.

UPOZORNĚNÍ

Záruka se nevztahuje 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) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem.

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

OVLÁDACÍ PANEL MODELŮ FPP 36



obr. 1

- (A) klidový stav
- (B) odpočítávání času
- (C) program 1
- (D) program 2 / přidání minut
- (E) program 3
- (F) program zahřívání
- (G) ukončení programu / odebrání minut
- (H) potvrzení
- (I) časové nastavení
- (J) potvrzení / přednastavená teplota
- (K) hlavní vypínač



obr. 2

FP 36

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

FP 84/88 R



obr. 4

- (A) Termostat pracovní
- (B) Kontrolka zapnutí

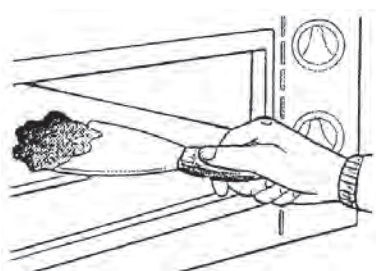


obr. 3

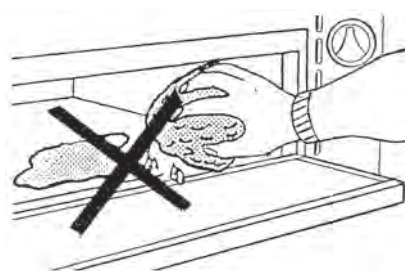
FP 66 R

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

SPRÁVNÉ ČIŠTĚNÍ (obr. 5)



Hrubé nečistoty odstranit špachtlí a vymést košťátkem, jemné nečistoty vyčistit kartáčem.



Nikdy nepoužívejte vodu. Hrozí její zatečení dovnitř stroje. Pokud prudce zchladíte šamotové desky hrozí jejich poškození (prasknutí).

SCHÉMA ZAPOJENÍ FP 36 (obr. 7)

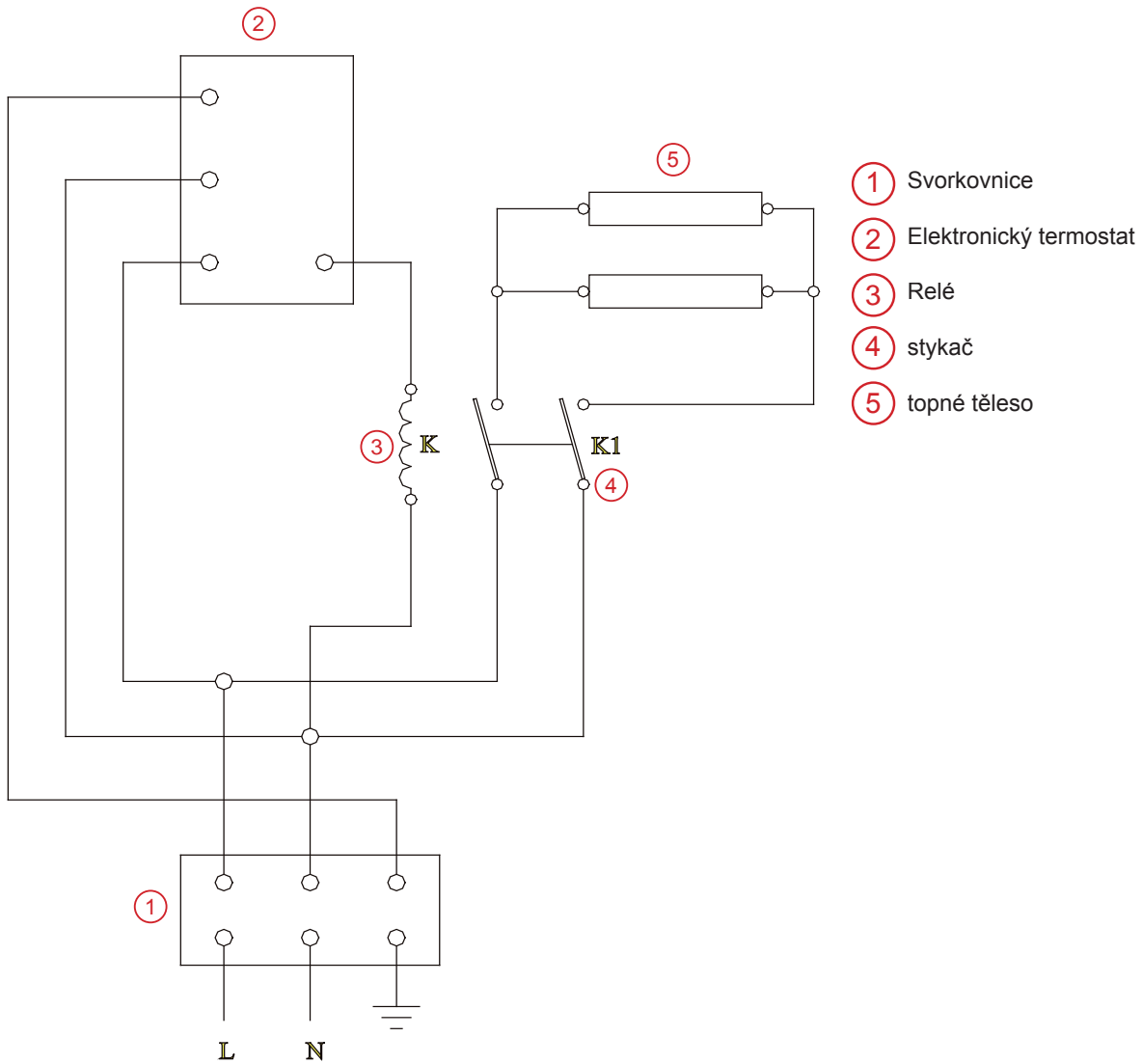


SCHÉMA ZAPOJENÍ FP 36 R (obr. 7)

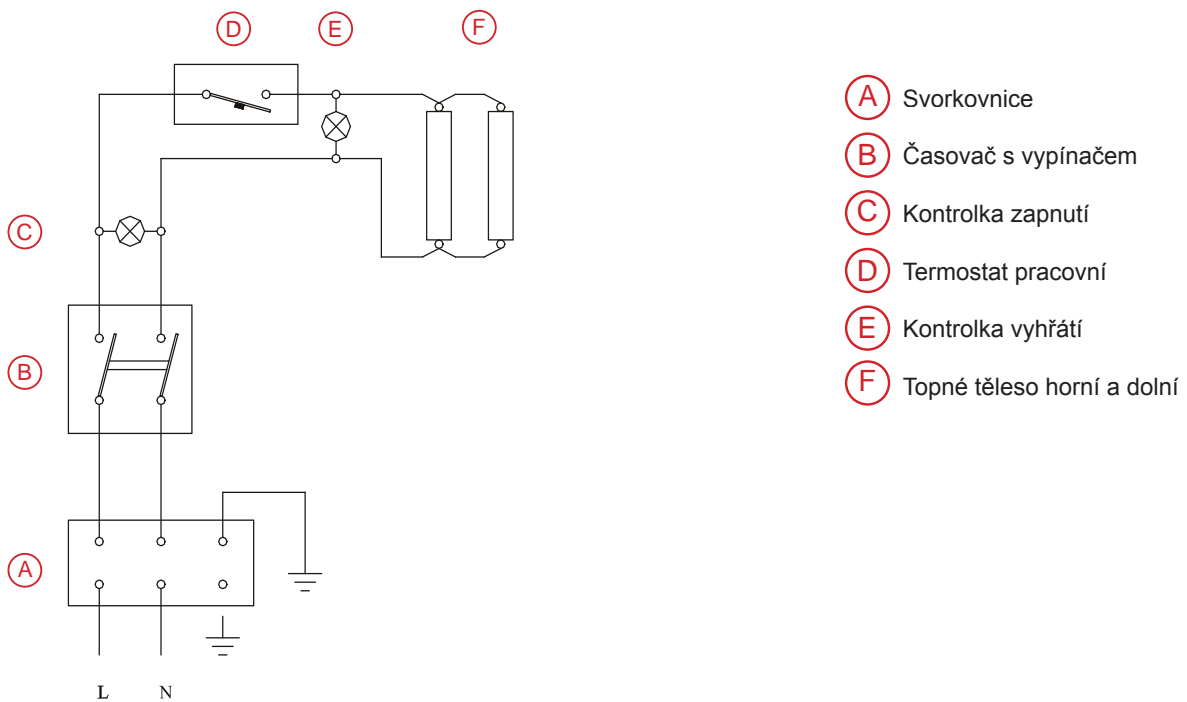
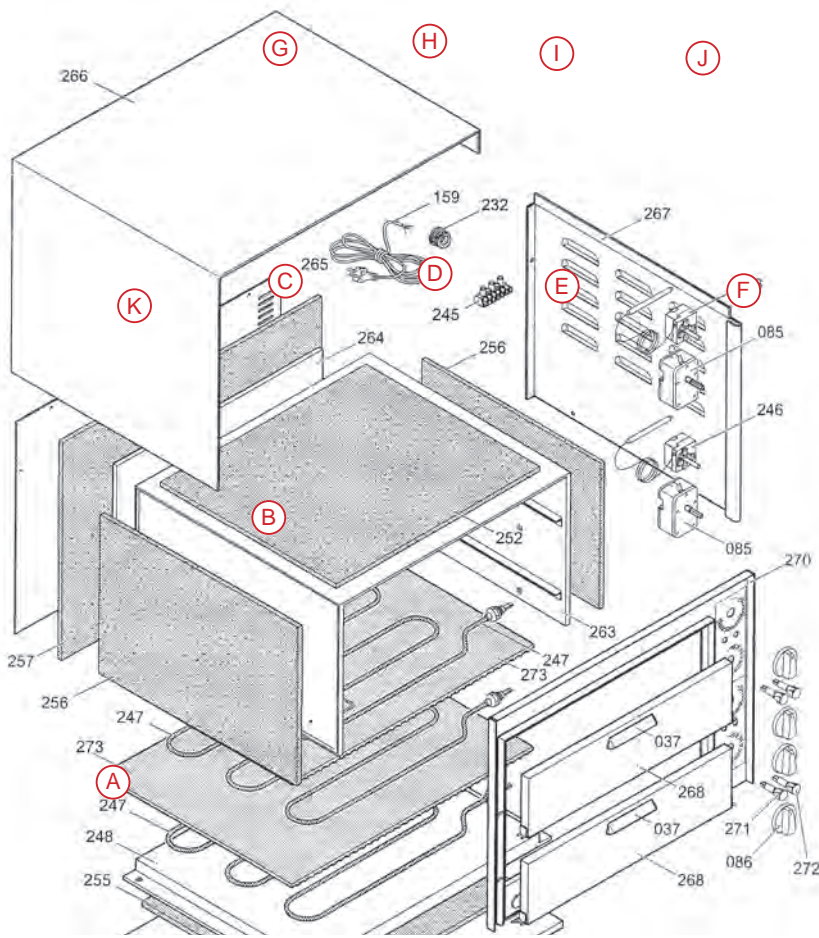


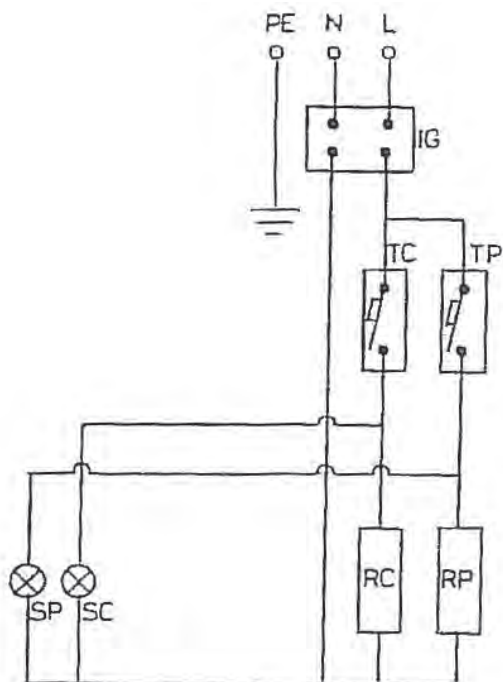
SCHÉMA ZAPOJENÍ FP 66 R (obr. 8)



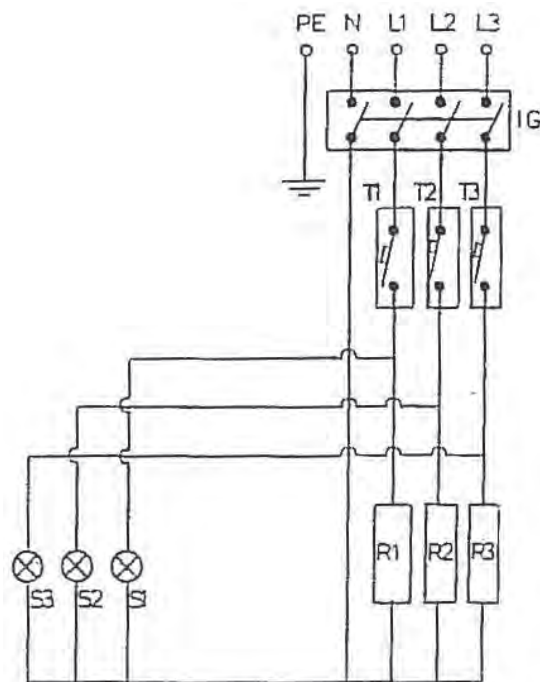
- (A) Svorkovnice
- (B) Časovač s vypínačem dolní komora
- (C) Kontrolka zapnutí dolní komora
- (D) Termostat pracovní dolní komora
- (E) Kontrolka vyhřátí dolní komora
- (F) Topné těleso horní a dolní dolní komory
- (G) Kontrolka zapnutí horní komora
- (H) Termostat pracovní horní komora
- (I) Kontrolka vyhřátí horní komora
- (J) Topné těleso horní a dolní horní komory
- (K) Časovač s vypínačem horní komora

SCHÉMA ZAPOJENÍ (obr. 9)

FP 84 R



FP 88 R





SPIS TREŚCI

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	13
DANE TECHNICZNE	13
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	13
INSTRUKCJA INSTALACJI	14
INSTRUKCJA OBSŁUGI	16
PANEL STERUJĄCY PIECA	19

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI

Producent oświadcza, że urządzenia są wykonane według polskich norm i przepisów Unii Europejskiej. Montaż musi być przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza w kwestii odpowiedniego wietrzenia pomieszczeń i systemu odprowadzenia spalin.

Uwaga!

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe pośrednio lub bezpośrednio przez: złą instalację, niewłaściwą obsługę lub przeróbki, niedostateczną konserwację lub inne przyczyny niezgodne z punktami warunków sprzedaży. Urządzenie to przeznaczone jest do profesjonalnego użytkowania i musi być obsługiwane osobami o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

DANE TECHNICZNE

Tabliczka znamionowa znajduje się na bocznej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie z instrukcją obsługi i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

MODEL	ILOŚĆ PIZZY W KOMORZE	ILOŚĆ TERMOSTATÓW	MAKSYMALNA MOC (KW)	NAPIĘCIE (V/Hz)	WIELKOŚĆ KOMORY (CM)	ROZMÉR (cm)
FPP 36	1x ø 35 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22 v
FP 36	1x ø 35 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22 v
FP 36 R	1x ø 35 cm	1	2,0	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24 v
FP 66 R	1x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 37 v
FP 84 R	4x ø 25 cm	2	3,2	230 / 50	51 x 51 x 10,5	71 x 65 x 30 v
FP 88 R	4x ø 25 cm	3	4,5	400 /3N/ 50	51 x 51 x 10,5	71 x 65 x 44 v

KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w opakowaniu, na którym są umieszczone odpowiednie symbole. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować fakt ten u spedytora. Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie, potwierdzona podpisami obu stron. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.

Ważne

Niniejsza instrukcja powinna być przeczytana z uwagą, ponieważ zawiera ważne informacje bezpieczeństwa, montażu oraz obsługi.

- Ten dokument dotyczy produktu wyszczególnionego w tytule.
- Instrukcję należy zachować.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządź. należy upewnić się, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba przeszkolona w zakresie obsługi.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać części zamienne oryginalne.
- Urządzenia nie należy czyścić (z zewnątrz) strumieniem wody lub prysznicem.
- Podczas awarii lub złej pracy urządzenia należy odłączyć i wezwać autoryzowany serwis.
- Producent nie odpowiada za szkody wynikłe przez złą instalację lub przez nie przestrzeganie w/w przepisów.

INSTRUKCJA INSTALACJI

Ważne

Producent nie odpowiada za usterki, które powstały na skutek nieodpowiedniej eksploatacji urządzenia wbrew instrukcji obsługi.

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego pracownika autoryzowanego serwisu, aby przeprowadził instalację w poprawny sposób, zgodnie z obowiązującymi normami.

Jakakolwiek regulacja powinna być przeprowadzona przy urządzeniu odłączonym od sieci. Jeśli jednak zaistnieje konieczność regulacji w trakcie pracy urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

INSTALACJA

Instalacja, naprawy i ustawienia urządzeń do kuchni profesjonalnych i demontaż mogą być przeprowadzane tylko na podstawie umowy o utrzymaniu. Taka umowa może być podpisana ze sprzedawcą urządzenia. Muszą być zachowane wszystkie normy i przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa pracy.

Wentylacja pomieszczenia musi być odpowiednio zaprojektowana, wg. istniejących przepisów i norm. Urządzenie może być zainstalowane samodzielnie lub w serii z innymi naszymi urządzeniami. Od ewentualnej ściany z łatwopalnego materiału musi być dotrzymany odstęp ponad 10cm.

UMIEJSCOWIENIE

Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wietrzone (wg istniejących norm). Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), musi być ściana odporna na temperaturę powyżej 60°C.

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównościami do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nóżek.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji. Jest ważne utrzymać odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W takim przypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.

PODŁĄCZENIE PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO DO SIECI

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego pieca. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej na bocznej ścianie urządzenia.

Przewód uziemiający musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający (żółto-zielony) nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Przewód elektr. powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temp. o 50° wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewn. oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządz.(patrz tabl. znam.)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wył. zabezp. jest łatwo dostępny

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nie zachowania odpowiednich norm lub naruszenia w / w zasad.

Przed użyciem, urządzenie należy wyczyścić (patrz rozdz. czyszczenie i konserwacja). Urządzenie musi być uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

UTRZYMYWANIE

Zaleca się kontrolę urządzenia przez profesjonalny serwis 2 razy w roku. Wszystkie interwencje w urządzeniu może przeprowadzać tylko przeszkolona osoba, która ma wymagane do tego uprawnienia.

Uwaga! Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy ściągnąć z całej powierzchni folię ochronną oraz przemyć urządzenie wodą z płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.

Uwaga! Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy zdjąć z całej powierzchni urządzenia folię ochronną, przemyć powierzchnię wodą z płynem do naczyń, a następnie otrzeć wilgotną szmatką. Przed rozpoczęciem pieczenia należy pozostawić piec załączony przez 30 minut na maksymalną moc pracy, aby wypalić pozostałości produkcyjne.

Piec do pizzy FPP 36 (rys.1)

Jest to piec do podgrzewania pizzy z trzema ustawionymi na stałe programami, programem grzania i programem regulowanej temperatury. Sterowany jest za pomocą elektronicznego termostatu, którego panel sterujący znajduje się na przedniej ścianie pieca.

Piec włączamy przyciskiem **ON/OFF**. Cztery ustawione na stałe programy aktywujemy za pomocą przycisków: **duża PIZZA**, **mała PIZZA**, **BAGUETTE** lub **TIME**. Program grzania włączamy przyciskiem **PRH**, a jeśli przytrzymamy go dłużej, włączy się program regulacji temperatury. Aby wcześniej zakończyć program należy nacisnąć przycisk **STOP**.

Po włączeniu, urządzenie pozostaje w stanie spoczynku wyświetlając aktualną temperaturę, co jest sygnalizowane świeceniem napisu **°C** po prawej stronie wyświetlacza.

Po naciśnięciu przycisku programu **duża PIZZA**, **mała PIZZA** lub **BAGUETTE**, grzałki zaczną pracować a wybrany program będzie sygnalizowany miganiem na czerwono odpowiadającej mu kontrolki. Zacznie się odliczanie czasu, co jest sygnalizowane podświetleniem napisu **TIME** po prawej stronie wyświetlacza. W przypadku, gdy czas jest większy niż 9 minut i 59 sekund, jest on pokazywany tylko z dziesiątkami sekund. Średnio raz na 12 sekund pokaże się temperatura na czas ok. 2s. Osiągnięcie nastawionej temperatury (wybór L1-L3) jest sygnalizowane zieloną kontrolką. Jeśli temperatura jest wyższa niż nastawiona (grzałka nie pracuje), kontrolka świeci, jeśli niższa - kontrolka (zielona) miga. Po upływie żądanego czasu (wybór t1-t3) program zostanie zakończony. Jest to sygnalizowane trzykrotnym dźwiękiem wewnętrznego sygnalizatora z częstością nastawioną w odpowiednim menu oraz naprzemienną zmianą koloru kontrolki sygnalizacyjnej (czerwona/zielona). Jeśli częstość sygnału ustawiono na „0”, nie dojdzie do powtarzania sygnalizacji. Sygnalizację zatrzymujemy przyciskiem **STOP**.

Czwarty program uruchamiamy przyciskiem **TIME**. Na wyświetlaczu pojawi się nastawiony czas, który możemy zmienić strzałkami (górze/dół). Potwierdzamy przyciskiem **START** lub **°C**, który pozwoli zmienić również temperaturę (podobnie jak czas). Zatwierdzamy wybraną wartość przyciskiem **START**. Jego ponownym przyciśnięciem uruchamiamy program pracy. Wartościami początkowymi mogą być ostatnio nastawione - gdy kontrolka **TIME** świeci na zielono lub domyślne - gdy kontrolka **TIME** świeci na czerwono. W trakcie pracy możemy przełączać pomiędzy tymi dwoma wartościami przez jednoczesne naciśnięcie przycisków **TIME** i **°C**. Jeśli kontrolka **TIME** świeci się na pomarańczowo, oznacza to, że ostatnio nastawiona temperatura jest równa temperaturze domyślnej. Ukończenie programu jest sygnalizowane tak samo jak w programach 1-3.

Wartości temperatury i czasu można zmieniać w trakcie trwania programu, po naciśnięciu **TIME** lub **°C**, w zależności co chcemy zmienić. Wartość zmieniamy strzałkami, a potwierdzamy przyciskiem **START**. Jeśli nie potwierdzimy zmiany, po chwili nastąpi powrót do wcześniej nastawionej wartości. Stanie się tak również po naciśnięciu przycisków: **duża PIZZA**, **mała PIZZA**, **BAGUETTE**, **PRH** lub **ON/OFF**.

Program grzania włączamy przyciskiem **PRH**. Kontrolka w przycisku będzie migać na czerwono. Osiągnięcie nastawionej temperatury (wybór L4) jest sygnalizowane potrójnym sygnałem dźwiękowym (podobnie jak we wcześniejszych programach). Sygnalizację wyłączamy przyciskiem **STOP**.

Program grzania z podtrzymaniem włączamy przytrzymując przycisk **PRH**. Sygnalizowany jest naprzemienną zmianą koloru kontrolki sygnalizacyjnej (czerwony/zielony). Program różni się od zwyczajnego grzania, ponieważ po osiągnięciu zadanej temperatury powróci do stanu spoczynku, ale będzie utrzymywał zadaną temperaturę dopóki nie naciśniemy przycisku **STOP**. Jeśli temperatura jest wyższa niż nastawiona (grzałka nie pracuje), zielona kontrolka świeci, jeśli niższa - kontrolka miga. Osiągnięcie zadanej temperatury jest sygnalizowane tak samo jak w zwykłym grzaniu.

Opis menu użytkownika

Do menu wchodzimy naciskając przyciski **STOP** i **START**.

Urządzenie zapyta o hasło, które producent domyślnie ustawił na „0”, ale można je zmienić w menu. Jeśli jest nastawione „0”, wtedy automatycznie pojawi się pozycja L.1, czyli temperatura programu 1. Naciskając strzałkę w górę (**mała PIZZA**) zmienimy pozycję na t.1 (czas programu 1). Strzałką w górę przechodzimy do kolejnych pozycji menu, a strzałką w dół (**STOP**) - do poprzednich pozycji. Przyciskiem **START** wchodzimy w tryb edycji wartości. Wartości poszczególnych parametrów zmieniamy również za pomocą strzałek. Można również użyć przycisku **duża PIZZA**, którym przesuwamy się o rząd wyżej (cyfra migie). Gdy osiągniemy najwyższy rząd, przez kolejne naciśnięcie aktywujemy kropkę dziesiątą (migie), którą możemy przesuwać za pomocą strzałek. Po kolejnym naciśnięciu przycisku **duża PIZZA** nastąpi powrót do najniższego rzędu. Przyciskiem **START** zapisujemy zmienioną wartość, przyciskiem **PRH** anulujemy zmianę. Z menu wychodzimy po kolejnym naciśnięciu **PRH** lub po dojściu strzałkami do końca menu.

Menu

- L.1 temperatura programu 1
- t.1 czas programu 1
- r.p. częstość powtarzania sygnału ukończenia programu 1-4
- L.2 temperatura programu 2
- t.2 czas programu 2
- L.3 temperatura programu 3
- t.3 czas programu 3
- L.4 temperatura programu 4
- t.4 czas programu 4
- L.t. temperatura programu grzania
- r.t. częstość powtarzania sygnału ukończenia programu grzania
- n.PA. ustawianie hasła

Dla pieca FP 36 i FP 36 R (rys.2)

Wyłącznikiem czasowym (A) należy nastawić żądany czas pieczenia - w ten sposób zostaną włączone górne i dolne grzałki komory. Pracę sygnalizuje kontrolka (C). Temperaturę można dowolnie nastawić za pomocą pokrętki (B), które ustawia termostat. Grzanie sygnalizuje kontrolka (D). Dla stałego grzania należy ustawić wyłącznik czasowy w pozycji 'nieskończoność'.

Dla pieca FP 66 R (rys.4)

Wyłącznikiem czasowym dolnej komory (D) należy nastawić żądany czas pieczenia - w ten sposób zostanie włączona dolna i górna grzałka dolnej komory. Pracę sygnalizuje kontrolka (F). Środkowa grzałka służy jako dolna grzałka górnej komory i jednocześnie jako górna grzałka dolnej komory. Czasowym wyłącznikiem (C) (górna komora) nastawiamy czas pieczenia w górnej komorze i tym samym załączamy górną grzałkę górnej komory. Temperaturę obu komór możemy ustawiać pokrętkami (A) i (B), odpowiednimi dla poszczególnych komór. Kontrolki (H) i (G) sygnalizują grzanie odpowiednich komór.

Dla pieca FP 84 R i FP 88 R (rys.3)

Pokrętkiem termostatu nastawiamy żadaną temperaturę, włączając tym samym grzałkę komory. Odpowiednimi pokrętkami ustawiamy poszczególne grzałki (górna i dolna).

Wyłączanie pieca (rys.2, 3, 4)

Piece E 1, E 2 i E 22 wyłączają się po dojściu lub obróceniu pokrętki wyłącznika czasowego do pozycji '0'. w modelu E 3 i E 33 piec wyłączamy ustawiając termostaty do położenia '0'.

Drzwi komory należy otwierać używając uchwytu - inny sposób grozi poparzeniem. Nie należy dotykać części metalowych podczas pracy pieca - grozi poparzeniem. Elementy sterowania i uchwyty są chronione przed ciepłem.

Podczas manipulacji potrawami wewnątrz komory pieczącej należy używać rękawic chroniących dłonie przed poparzeniem. Podczas pracy urządzenia nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych pieca.

Czyszczenie (rys.4)

Czyszczenie należy przeprowadzać po każdym ukończeniu pracy urządzenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny. Resztki potraw należy usunąć odpowiednią szpachlą lub drucianą szczoteczką. Należy postępować ostrożnie, aby nie uszkodzić żaroodpornych płyt. Do czyszczenia nie należy używać wody pod ciśnieniem ani środków agresywnych (żrących), które mogą uszkodzić elementy pieca.

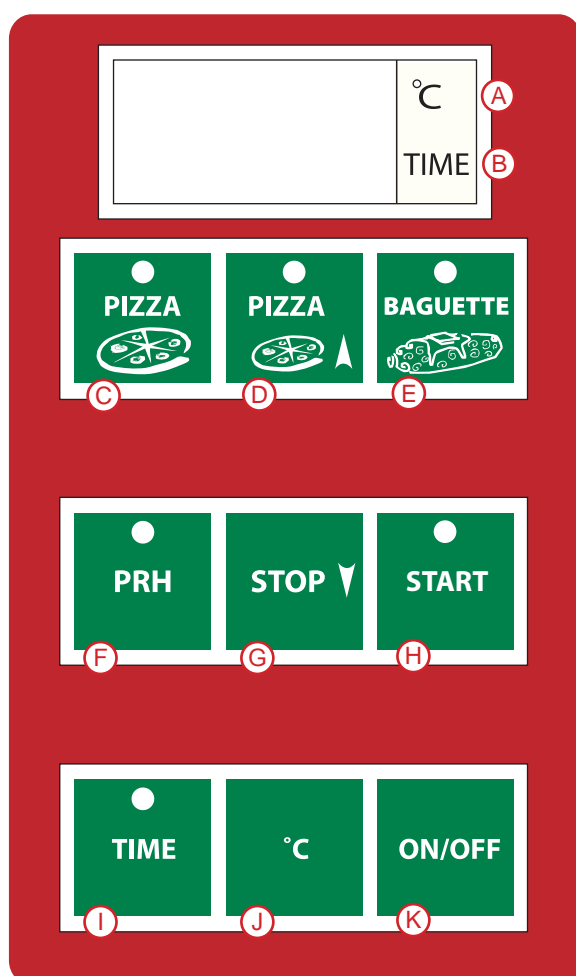
Postępowanie w przypadku awarii

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Wezwać autoryzowany serwis producenta.

UWAGI DOTYCZĄCE GWARANCJI

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było nie zgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub przez osoby trzecie.

PANEL STERUJĄCY MODELU FPP 36 (RYS.1)



- (A) stan spoczynku
- (B) odliczanie czasu
- (C) program 1
- (D) program 2 / strzałka w górę
- (E) program 3
- (F) program grzania
- (G) zakończenie programu / strzałka w dół
- (H) potwierdzenie
- (I) nastawianie czasu
- (J) potwierdzenie / zdefiniowana temperatura
- (K) główny wyłącznik

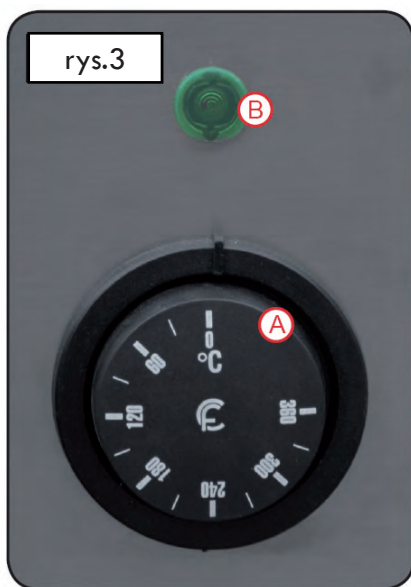
PANEL STERUJĄCY MODELU FP 36



- (A) wyłącznik czasowy
- (B) termostat pracy
- (C) kontrolka pracy
- (D) kontrolka grzania

rys.2

FP 84/88 R



- (A) termostat pracy
- (B) kontrolka włączenia

rys.3

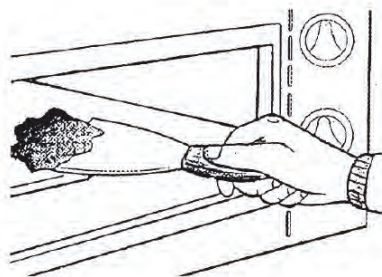
FP 66 R



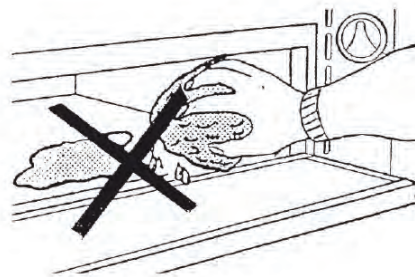
- (A) termostat pracy -górną komora
- (B) termostat pracy -dolną komora
- (C) wyłącznik czasowy -górną
- (D) wyłącznik czasowy -dolną
- (E) kontrolka grzania -górną komora
- (F) kontrolka grzania -dolną komora
- (G) kontrolka pracy -górną komora
- (H) kontrolka pracy -dolną komora

rys.4

POPRAWNE CZYSZCZENIE (RYS.5)

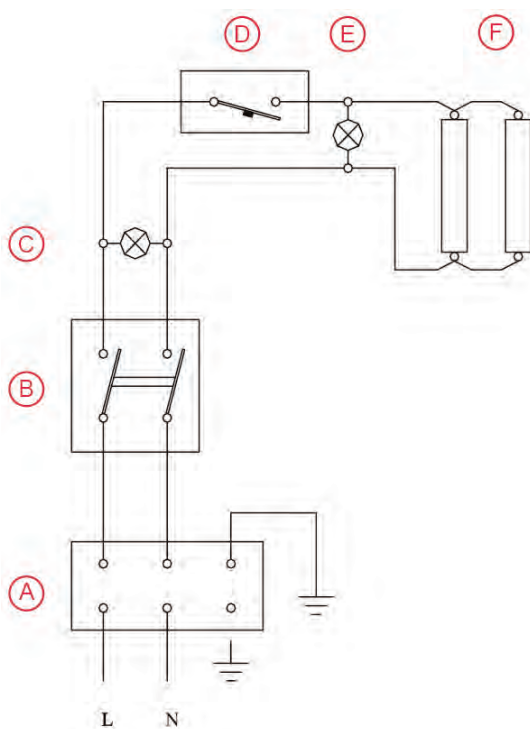


Większe pozostałości zeskrabać szpachlą i wymieść z wnętrza komory. Drobniejsze zanieczyszczenia wyczyścić szczotką.



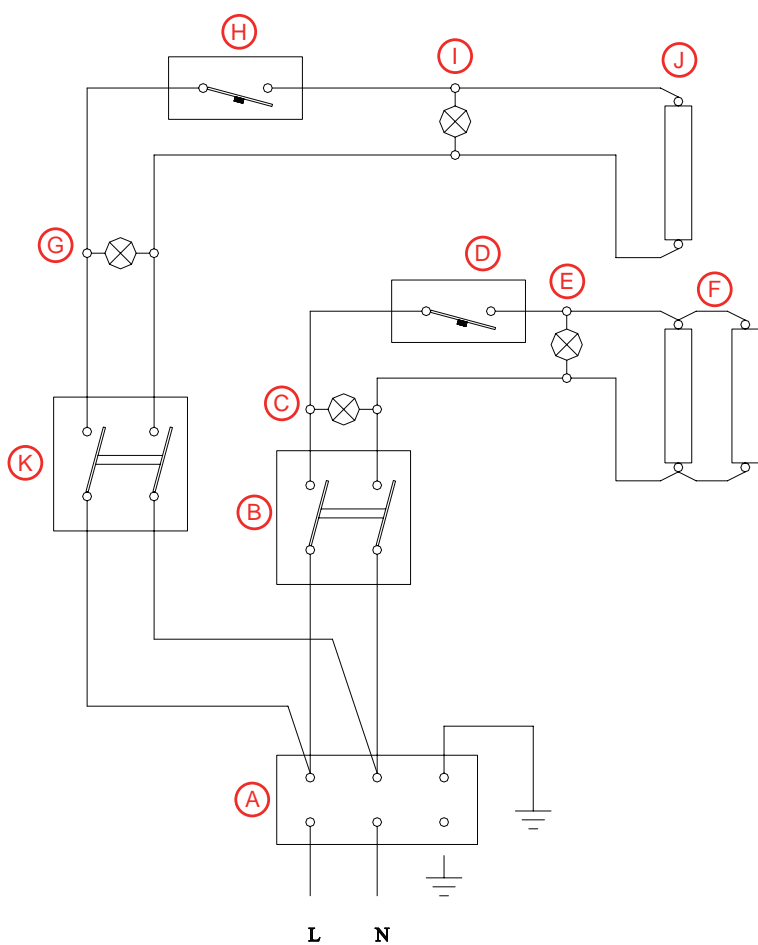
Nigdy nie należy używać wody - grozi to jej wniknięciem do wnętrza urządzenia. Nagłe schłodzenie płyt szamotowych grozi ich uszkodzeniem (pęknięcie).

SCHEMAT PODŁĄCZENIA FP 36 R (RYS.6)



- (A) listwa zaciskowa
- (B) wyłącznik czasowy
- (C) kontrolka pracy
- (D) termostat pracy
- (E) kontrolka grzania
- (F) grzałki (górną i dolną)

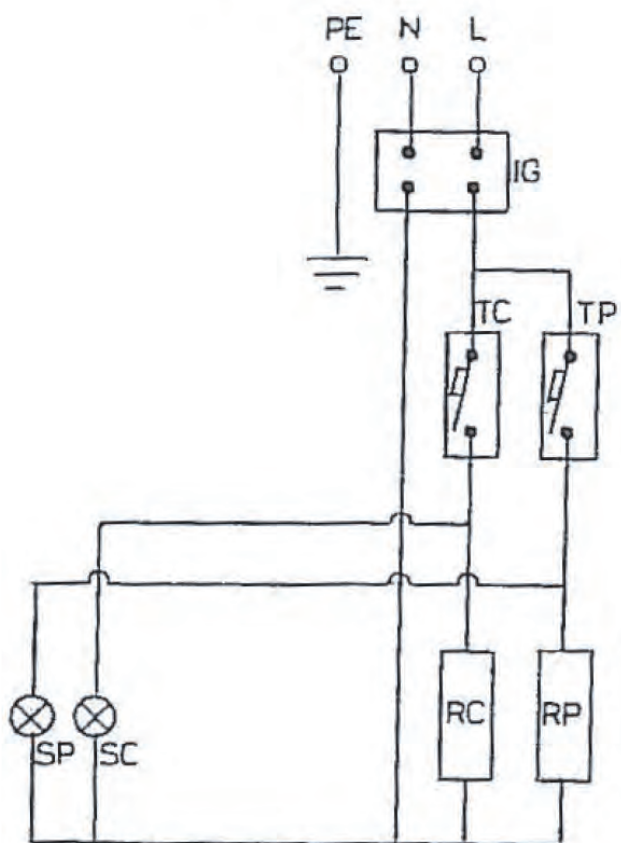
SCHEMAT PODŁĄCZENIA FP 66 R (RYS.7)



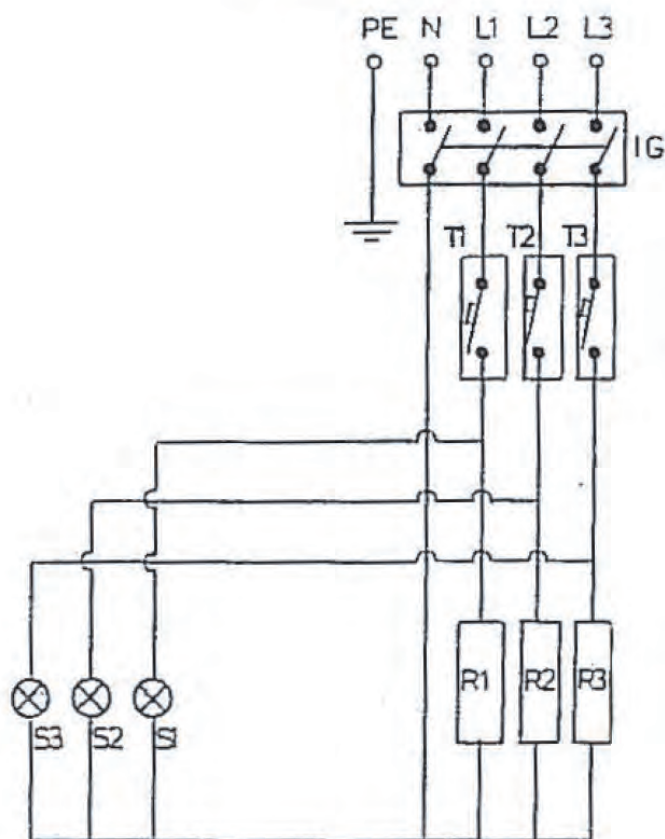
- Ⓐ listwa zaciskowa
- Ⓑ wyłącznik czasowy -dolna komora
- Ⓒ kontrolka pracy -dolna komora
- Ⓓ termostat pracy -dolna komora
- Ⓔ kontrolka grzania -dolna komora
- Ⓕ grzałki dolnej komory
- Ⓖ kontrolka pracy -górną komora
- Ⓗ termostat pracy -górną komora
- Ⓙ kontrolka grzania -górną komora
- ⓫ grzałki górnej komory
- Ⓚ wyłącznik czasowy -górną komora

SCHEMAT PODŁĄCZENIA (RYS.7)

FP 84 R



FP 88 R



seznam servisních organizací:

- CZ:** **RM GASTRO CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz
- SK:** **RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom, tel. +421 32 7717061,
obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk
- PL:** **RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**, ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
informgastro.pl, www.rmgastro.pl