



Manuel d'instructions

Four à pizza pour repasser au four FP 36 ECO

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	3
2. DONNÉES TECHNIQUES	3
3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ	3
4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE	3
5. INSTALLATION	4
6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU	4
7. NÁVOD K POUŽITÍ	5
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigueur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]
505	214	214	9.80

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballiez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

5. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)
- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux conditions fixées par la loi
- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre net-

toyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ pour les conducteurs de phase et $0,028 + j 0,017 \Omega$ pour le conducteur neutre.**

7. 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 pečicí trouba se třemi přednastavenými programy a zahřívacím a temperačním programem. Řízena je pomocí elektronického termostatu, jehož ovládání je umístěno na předním panelu pečicí trouby (viz obrázek).

Pečicí 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 můžou 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 předeřevu.

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 předeřevu
- r.t. interval opakování signálů ukončení programu předeřevu
- 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“.

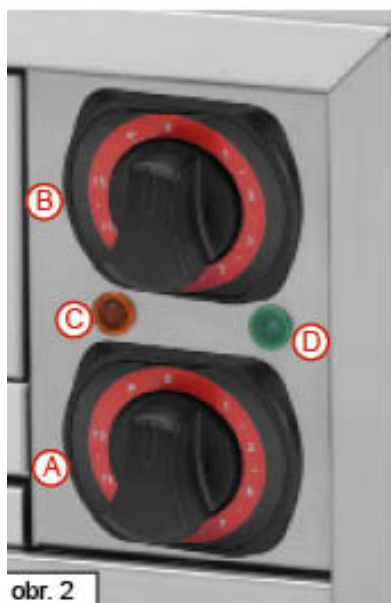
Pro pizza pec FP 38/68 (obr. 5)

Vypínačem A,B zapnete horní a spodní komoru (tělesa), který slouží zároveň jako kontrolka zapnutí. Termostaty 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)

FP-36/66 (R)



- (A) Vypínač
- (B) Termostat pracovní

FP-36 ECO

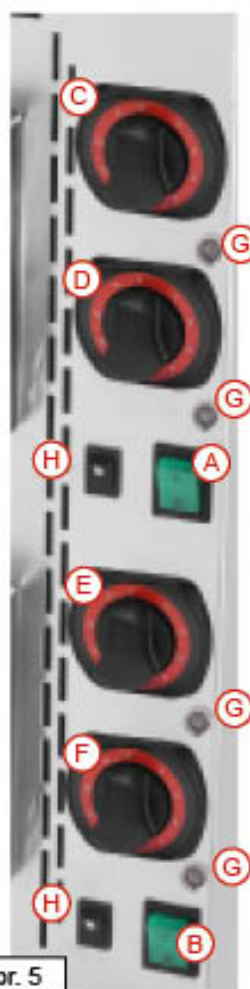
obr. 4



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 komory
- (D) Termostat spodního tělesa - horní komory
- (E) Termostat horního tělesa - spodní komory
- (F) Termostat spodního tělesa - spodní komory
- (G) Kontrolka vyhřátí
- (H) Vypínač osvětlení

FP-38/68

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**