



NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



PIZZA PECE
PIZZA PIECE

FPP - 36 / FP - 36 / FP - 36 R / FP - 66 R / FP - 37 R
FP - 67 R / FP - 38 R / FP - 38 RS / FP - 68 R / FP - 68 RS





OBSAH

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI	3
TECHNICKÁ DATA	3
KONTROLA OBALU A ZAŘÍZENÍ	4
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ Z HLEDISKA POŽÁRNÍ OCHRANY PODLE ČSN 061008 ČL. 21	5
INSTALACE	6
PŘIPOJENÍ ELEKTRICKÉHO KABELU DO SÍTĚ	6
NÁVOD K POUŽITÍ	7
ČIŠTENÍ A ÚDRŽBA	10
SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 36	11
SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 36 R	12
SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 66 R	13
SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 37 R	14
SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 67 R	15
SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 38 R/RS	16
SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 68 R/RS	17

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	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
FP - 68 RS	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45

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 přiloženém 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 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.
- Přístroj 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.

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. 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

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

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 kvalifi kovanému 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

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.

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

Pro pizza pec FP 36/37/38 (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.

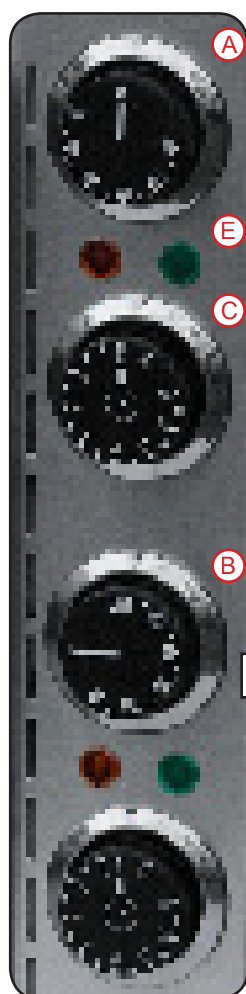
Pro pizza pec FP 66/67/68 (obr. 3)

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.



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

obr. 2



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

obr. 3

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 korozivní čisticí prostředky.

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.

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

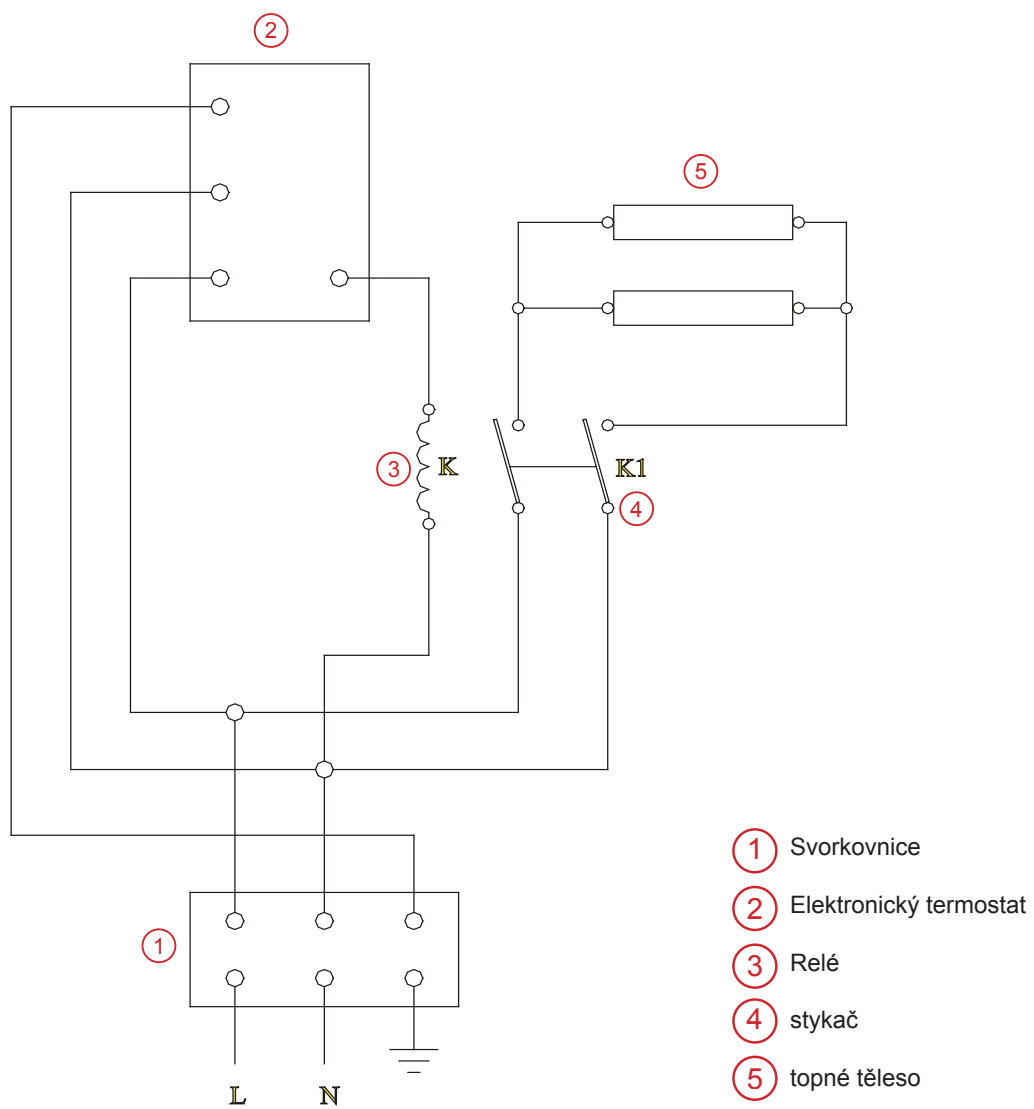
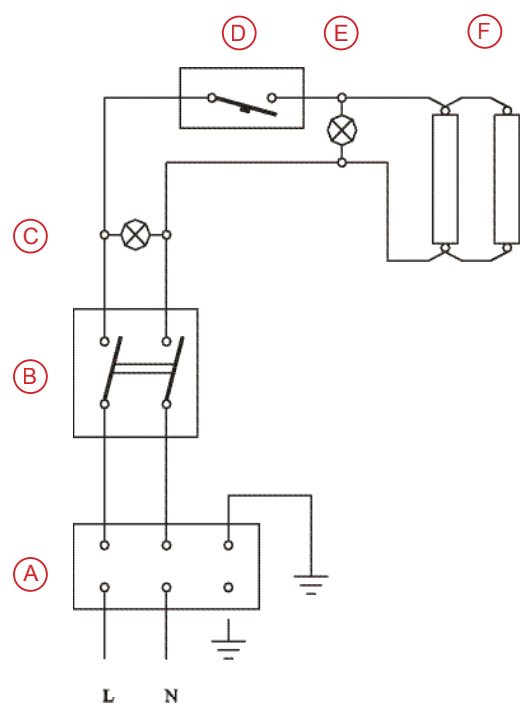


SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 36 R



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

SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 66 R

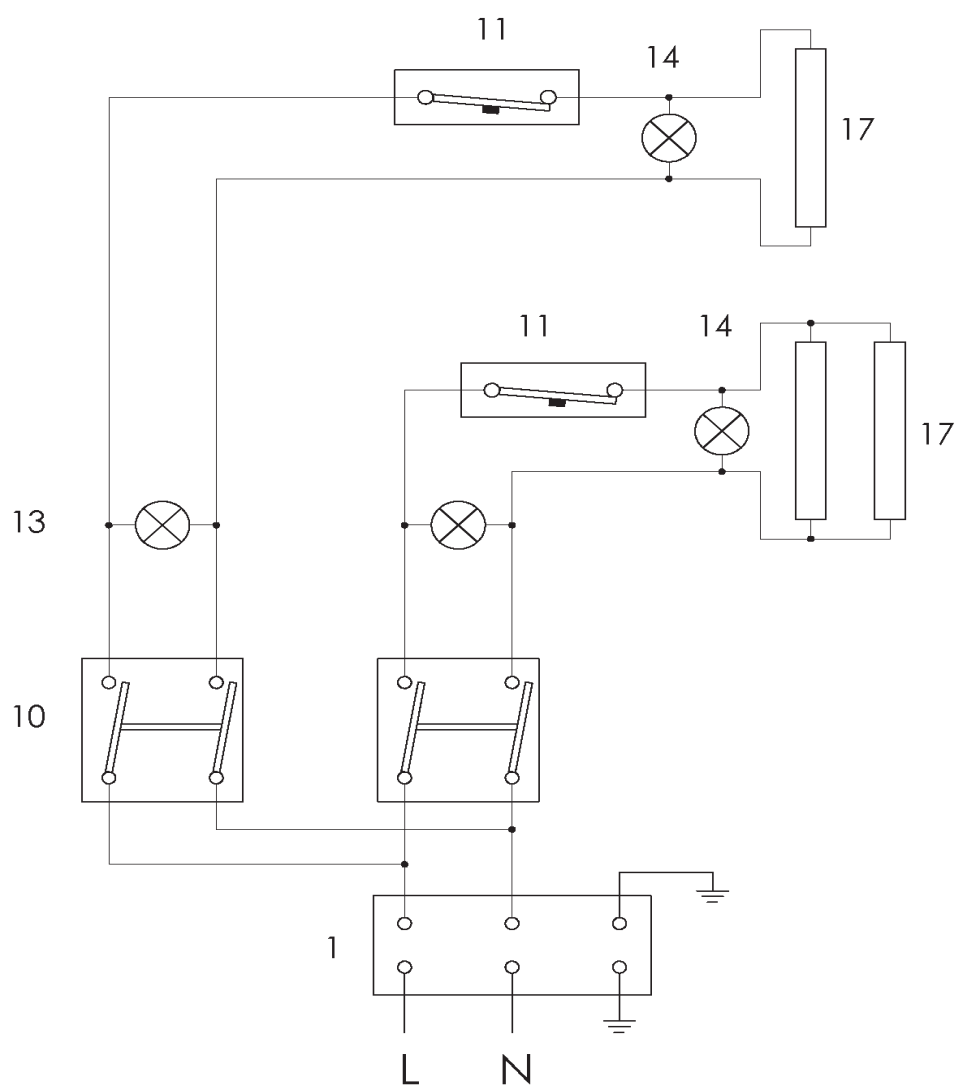


SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 37 R

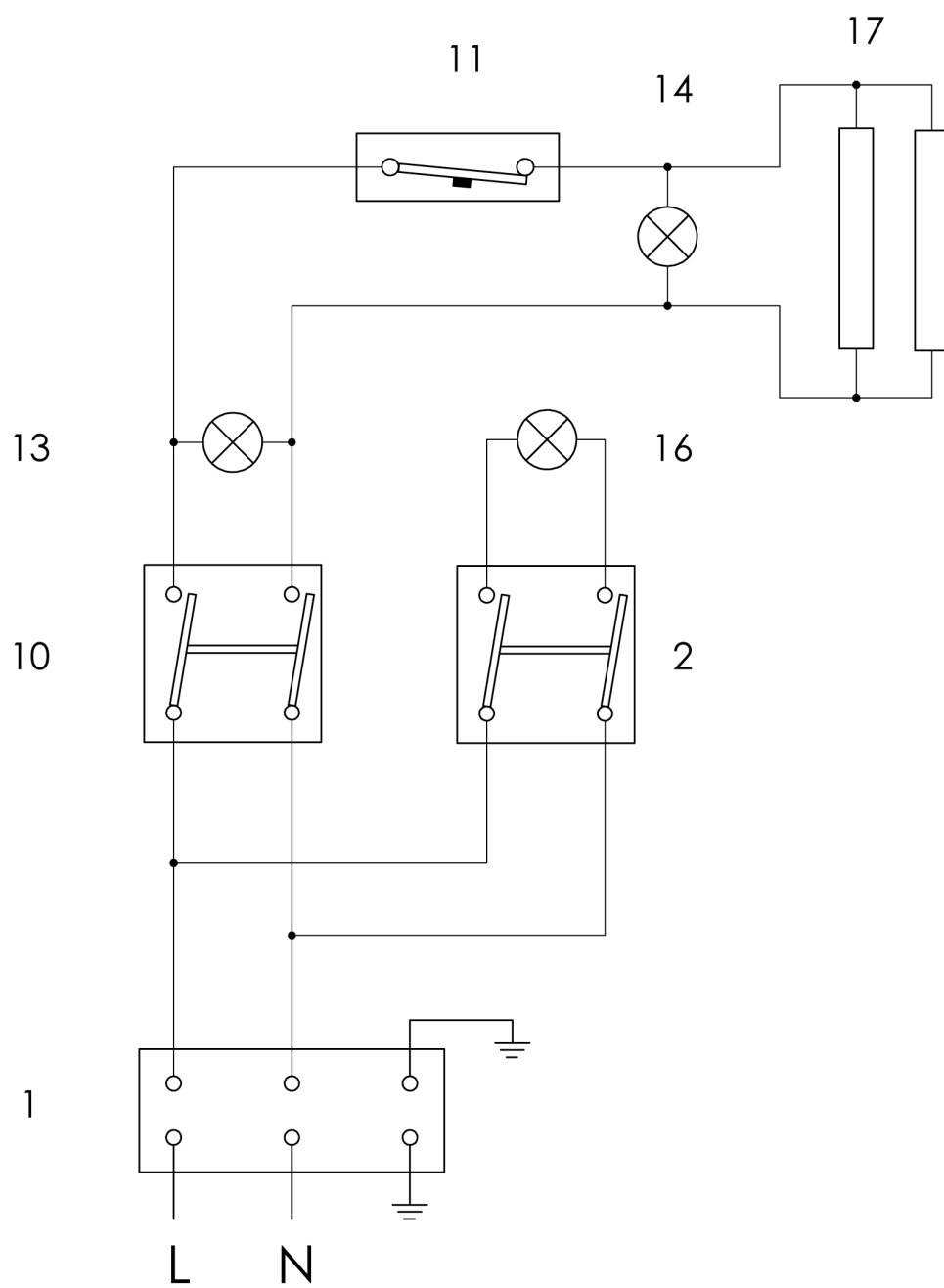


SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 67 R

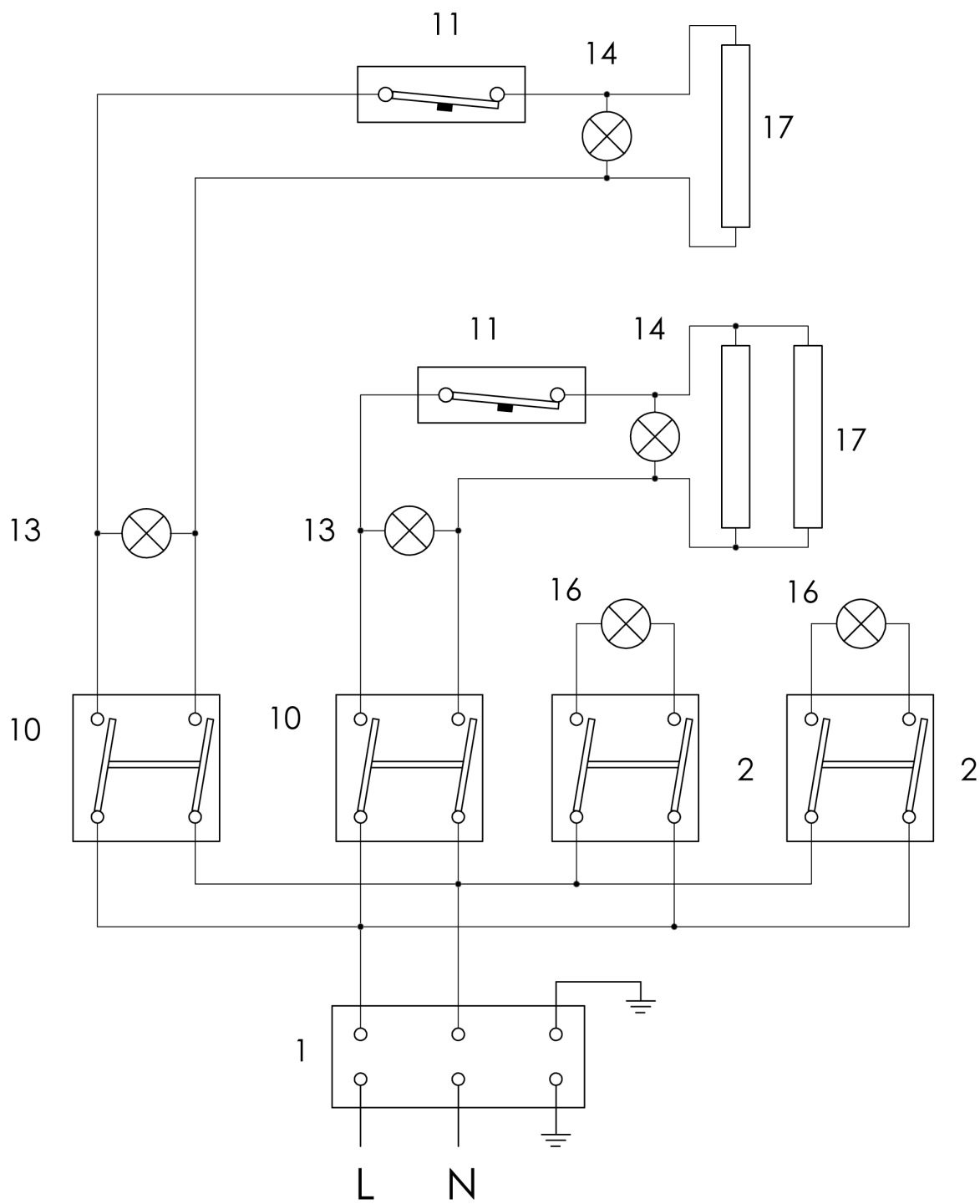


SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 38 R/RS

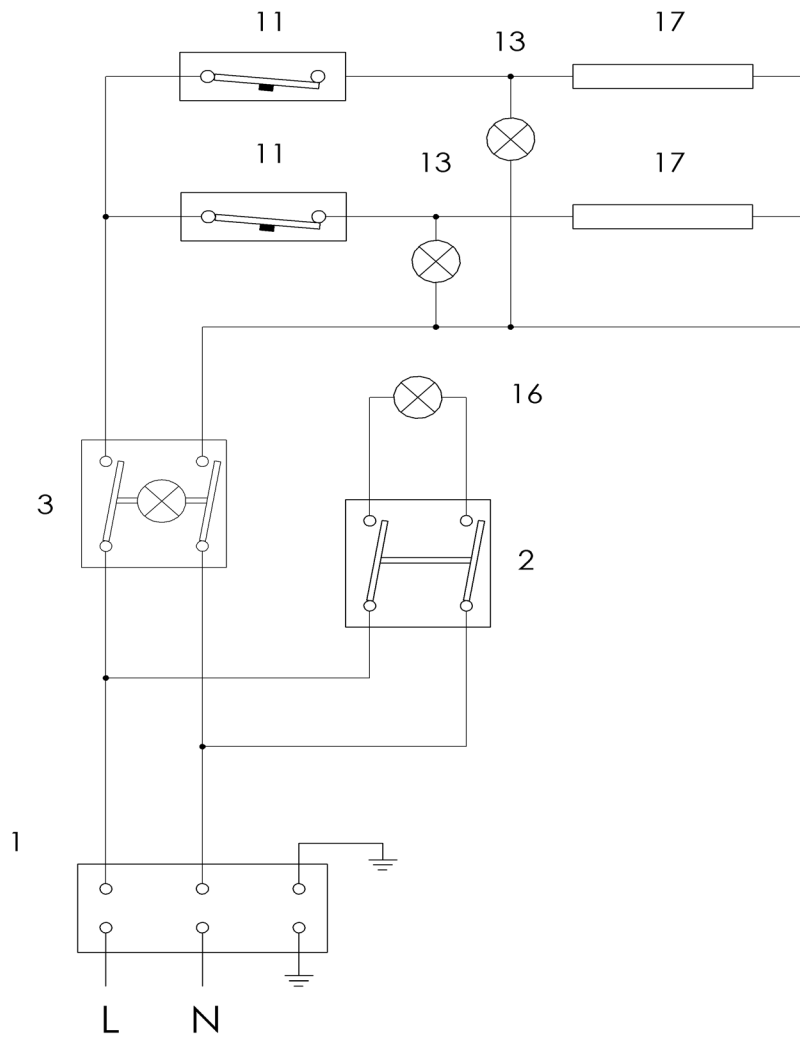
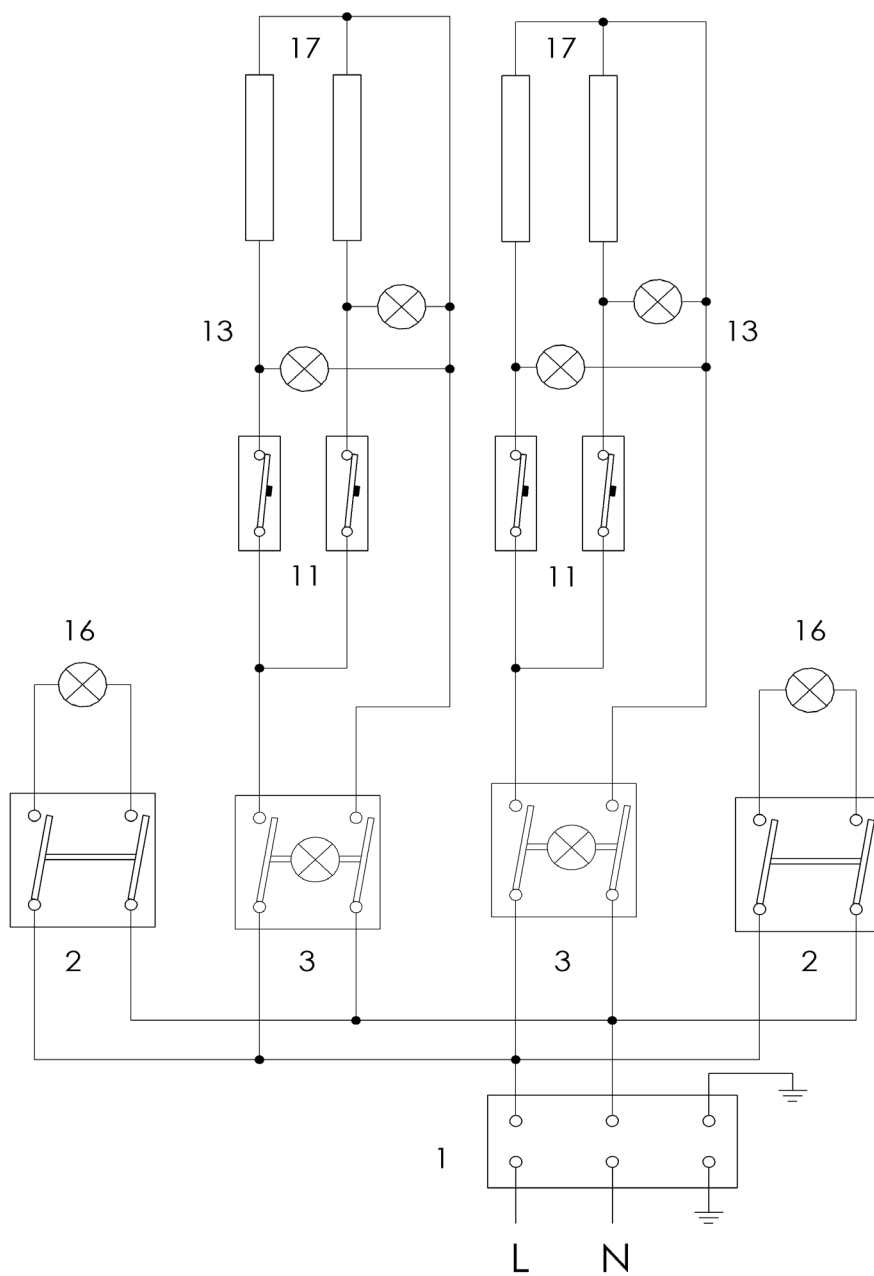


SCHÉMA ZAPOJENÍ FP - 68 R/RS



SPIIS TREŚCI

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI	3
DANE TECHNICZNE	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	3
INSTRUKCJA INSTALACJI	4
INSTRUKCJA OBSŁUGI	6
PANEL STERUJĄCY PIECA	7
WSKAZÓWKI DLA NABYWCY W PRZYPADKU REKLAMACJI	11

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 wentrowienia 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 termo- statów	Maksymalna moc (kW)	Napięcie (V/Hz)	Wielkość komory (cm)	Wymiary (cm)
FP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34x34x8	99x87x43h
FP - 36R	1x ø 35 cm	1	2,0	230 / 50	41x37x9	99x119,5x43h
FP - 66R	1x ø 35 cm	2	3,0	230 / 50	41x37x9	134x117,5x43h
FP - 84R	4x ø 25 cm	2	3,2	230 / 50	51x51x10,5	99x87x69h
FP - 88R	4x ø 25 cm	3	4,5	400 / 3N / 50	51x51x10,5	99x119,5x69h

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 urząd. 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 utrzymywaniu. 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 utrzymany 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.

Dla pieca FP-36 i FP-36R (rys.1)

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 pokrętła (B), które ustawia termostat. Grzanie sygnalizuje kontrolka (D). Dla stałego grzania należy ustawić wyłącznik czasowy w pozycji 'nieskończoność'.

Dla pieca FP-66R (rys.3)

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-84R i FP-88R (rys.2)

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

Wyłączanie pieca (rys.1, 2, 3)

Piec FP-36, 36R i 66R wyłączą się po dojściu lub obróceniu pokrętła wyłącznika czasowego do pozycji '0'. w modelu FP-84R i 88R 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.

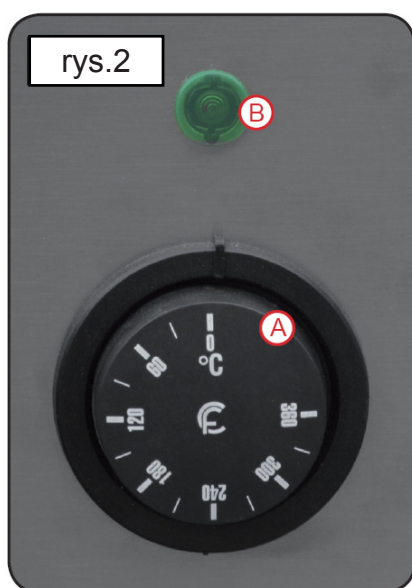
PANEL STERUJĄCY MODELU FP - 36



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

rys.1

FP - 84, 88R



rys.2

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

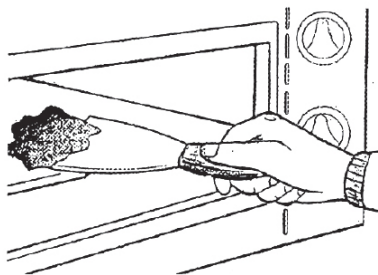
FP - 66R



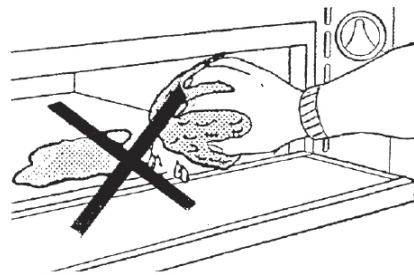
rys.3

- (A) termostat pracy -górna komora
- (B) termostat pracy -dolna komora
- (C) wyłącznik czasowy -górny
- (D) wyłącznik czasowy -dolny
- (E) kontrolka grzania -górna komora
- (F) kontrolka grzania -dolna komora
- (G) kontrolka pracy -górna komora
- (H) kontrolka pracy -dolna komora

POPRAWNE CZYSZCZENIE (RYS.4)

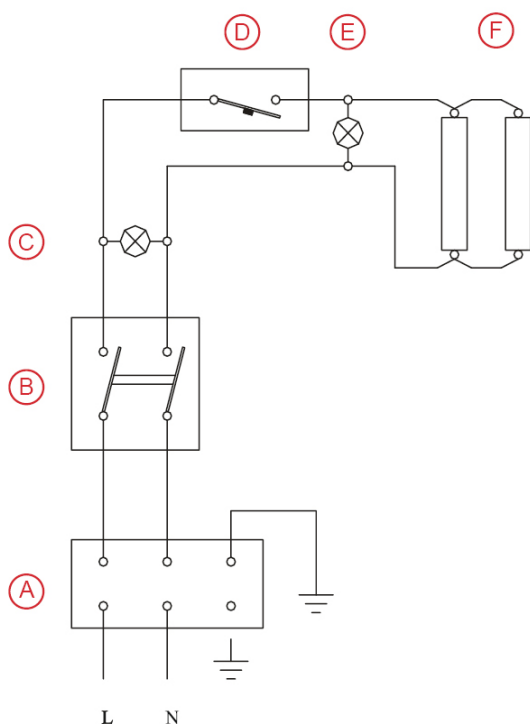


Większe pozostałości zeskrabąć szpachlą i wymieść z wnętrza komory. Drobniejsze zanieczyszczenia wyczyścić szczotką.



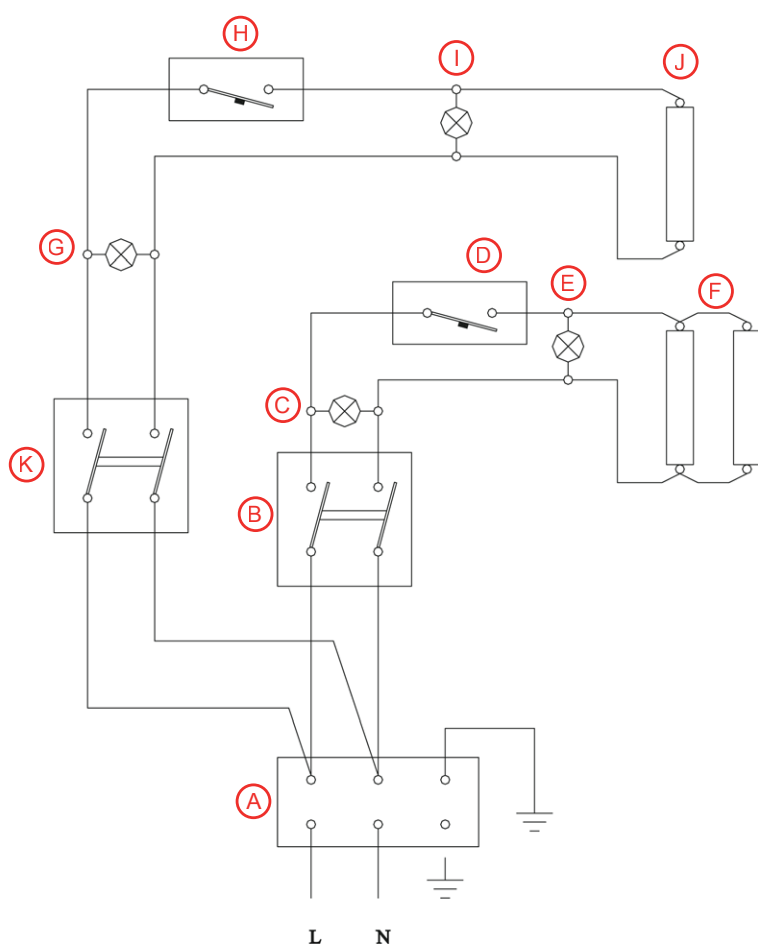
Nigdy nie należy używać wody - grozi to jej wnikięciem do wnętrza urządzenia. Nagłe schłodzenie płyt szamotowych grozi ich uszkodzeniem (pęknięcie).

SCHEMAT PODŁĄCZENIA FP - 36R (RYS.5)



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

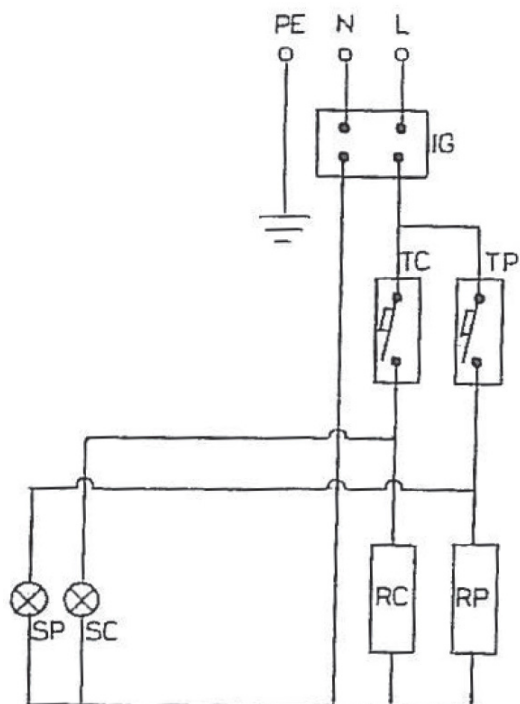
SCHEMAT PODŁĄCZENIA FP - 66R (RYS.6)



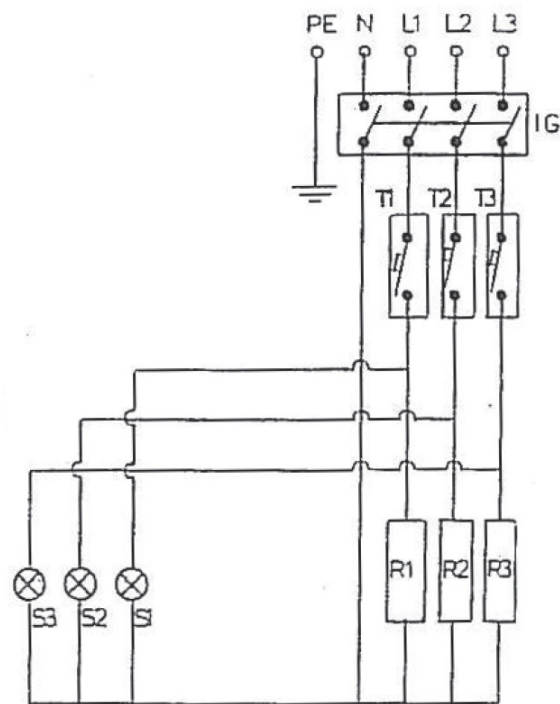
- (A) listwa zaciskowa
- (B) wyłącznik czasowy -dolna komora
- (C) kontrolka pracy -dolna komora
- (D) termostat pracy -dolna komora
- (E) kontrolka grzania -dolna komora
- (F) grzałki dolnej komory
- (G) kontrolka pracy -górna komora
- (H) termostat pracy -górna komora
- (I) kontrolka grzania -górna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

SCHEMAT PODŁĄCZENIA (RYS.7)

FP - 84 R



FP - 88 R



WSKAZÓWKI DLA NABYWCY W PRZYPADKU REKLAMACJI

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny przeprowadza firma sprzedająca urządzenie.

Firma sprzedająca:

Adres

.....

IMPORTER

RM GASTRO POLSKA Sp. z o.o.

ul. Skoczowska 94
43-450 Ustroń

Tel. (033) 854 73 26
Fax. (033) 854 70 52
Tel. kom. serwis: +48 697 689 513
e-mail: info@rmgastro.pl
serwis@rmgastro.pl
web: www.rmgastro.pl