



Instruction manual



Pizza oven counter top 1 chamber FP 36

TABLE OF CONTENTS

1. DECLARATION OF CONFORMITY	3
2. TECHNICAL DATA	3
3. LOCATION ELECTRIC	3
4. SAFETY MEASURES FOR FIRE PROTECTION	3
5. INSTALLATION	4
6. CONNECTING THE ELECTRICAL CABLE TO THE NETWORK	4
7. NÁVOD K POUŽITÍ	4
8. CLEANING AND MAINTENANCE	9

1. DECLARATION OF CONFORMITY

Decree of the Ministry of Health of the Czech Republic no. 38/2001 Coll. of 19 January 2001 Regulation (EC) No 1907/2006 - Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH) Regulation of the European Parliament and Council Regulation (EC) no. 1935/2004 of 27 October 2004

The products meet the requirements of §26 of Act No.258/2000 as amended. The products meet the requirements of RoHS Directive 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Attention, the manufacturer gives up any responsibility in case of direct and indirect damage that is related to poor installation, incorrect intervention or adjustments, insufficient maintenance, incorrect use and which are eventually caused by other causes than the points referred to in the conditions of sale. This appliance is intended only for professional use and must be operated by qualified persons. Parts that have been secured by the manufacturer or authorized worker after the setting rebuild.

2. TECHNICAL DATA

The label with technical data is located on the side or back panel of the device. Please read the wiring diagram and all the following information in the attached manual before installation.

Net Width [mm]	Net Depth [mm]	Net Height [mm]	Net Weight [kg]	Power electric [kW]	Loading
505	214	214	15.00	1.750	230 V / 1N - 50 Hz

3. LOCATION ELECTRIC

For the correct operation and placement of the appliance, it is necessary to observe the following all prescribed standards for the given market. Unpack the device and check that the device has not been damaged during transport. Place the device on a horizontal surface (maximum unevenness up to 2°). Small unevenness can be leveled with adjustable feet. If the device will be placed in such a way that it will be in contact with the walls of the furniture, these must withstand a temperature of up to 60°C. Installation, adjustment, commissioning must be performed by a qualified person who is authorized to perform such operations, according to applicable standards. The device can be installed separately or in series with devices of our production. A minimum distance of 10 cm from flammable materials must be observed. In this case, it is necessary to secure the appropriate modifications to ensure the thermal insulation of the combustible parts. The appliance must only be installed on a non-flammable surface or against a non-flammable wall. **Parts of the appliance provided by the manufacturer. or his representative, the worker performing the installation may not rebuild the product.**

4. SAFETY MEASURES FOR FIRE PROTECTION

- the appliance may only be operated by adults
- the appliance may be used safely in accordance with applicable market standards:

Fire protection in spaces with special risk or danger

Protection against the effects of heat

- the appliance must be placed so that it stands or hangs firmly on a non-combustible surface

Objects of flammable substances must not be placed on the appliance at a distance less than a safe distance from it (the smallest distance between the appliance and flammable substances is 10 cm).

Table: degree of flammability of building materials included in st. flammability of substances and products

Degree of flammability	Building materials
A - non-flammable	granite, sandstone, concrete, brick, ceramic tiles, plaster
B - Not easily flammable	Acumin, Heraclitus, Lihnos, Itaver
C1 - highly flammable	wood, hardwood, plywood, hard paper, umakart
C2 - moderately flammable	chipboards, solodur, cork boards, rubber, flooring
C3 - Highly flammable	wood fiber boards, polystyrene, polyurethane, PVC

- information on the degree of flammability of common building materials is given in the table above. Appliances must be installed in a safe manner. During installation, the relevant design, safety and hygiene regulations must also be respected:
- fire safety of local appliances and heat sources
- fire protection in areas with special risk or danger
- protection against the effects of heat

5. INSTALLATION

Important: The manufacturer does not provide any warranty for defects arising as a result of incorrect use, failure to follow the instructions contained in the attached user manual and mishandling of appliances. Installation, modification and repair of appliances for large kitchens, as well as their dismantling due to possible damage to the gas supply, can only be carried out on the basis of a maintenance contract, this contract can be concluded with an authorized dealer, while technical regulations and standards and regulations must be observed regarding installation, electrical supply, gas connection and work safety. Technical instructions for installation and adjustment, for use by specialized technicians ONLY. The instructions that follow refer to a technician qualified for installation to carry out all operations in the most correct manner and according to the applicable standards. Any activity related to regulation etc. must only be performed with the device disconnected from the network. If it is necessary to keep the appliance under voltage, the utmost care must be taken. The type of appliance for extraction is declared on the nameplate, it is an A1 appliance.

6. CONNECTING THE ELECTRICAL CABLE TO THE NETWORK

Installation of the electrical supply - this supply must be separately secured. Ato with the corresponding circuit breaker of rated current depending on the power input of the installed device. Check the power consumption of the device on the production label on the back panel (or side) of the device. The connected ground wire must be longer than the other wires. Connect the device directly to the network, it is necessary to insert a switch between the device and the device with a minimum distance of 3 mm between the individual contacts, which corresponds to the applicable standards and load. The earth supply (yellow-green) must not be interrupted by this switch. Connect the device to the mains if the socket has adequate protection. In any case, the supply cable must be located so that it does not reach a temperature of 50 degrees higher than the environment at any point. Before the appliance is connected to the network, it is necessary to first make sure that:

- the supply circuit breaker and the internal distribution can withstand the current load of the appliance (see matrix label)
- the distribution board is equipped with effective grounding according to the standards of the relevant market and the conditions given by law
- the socket or switch in the supply is easily accessible from the appliance
- the electrical supply to the device must be made of oil-resistant material

We disclaim any responsibility in the event that these standards are not respected and in the event of a violation of the above principles. Before first use, you must clean the device, see chapter "cleaning and maintenance". The appliance must be grounded using a screw with a grounding mark.

- Do not insert the plug of the power supply into the electrical outlet. sockets and do not pull out the zel. sockets with wet hands and pulling on the power cord!
- Do not use extension cords or multiple sockets.
- **The mains connection point must have a maximum of the following impedance: $Z_{MAX} = 0.042 + j 0.026 \Omega$ for the phase conductors and $0.028 + j 0.017 \Omega$ for the neutral conductor.**

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

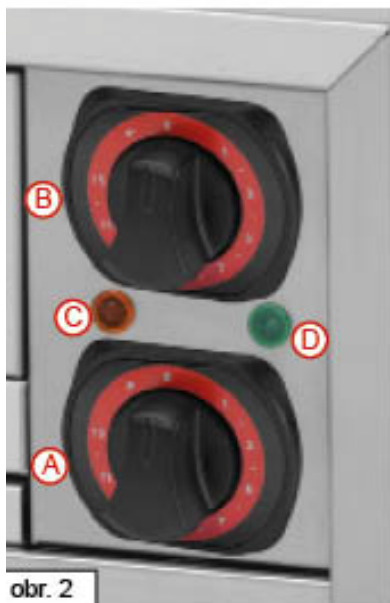
Pro pizza pec FP 38/68 (obr. 5)

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



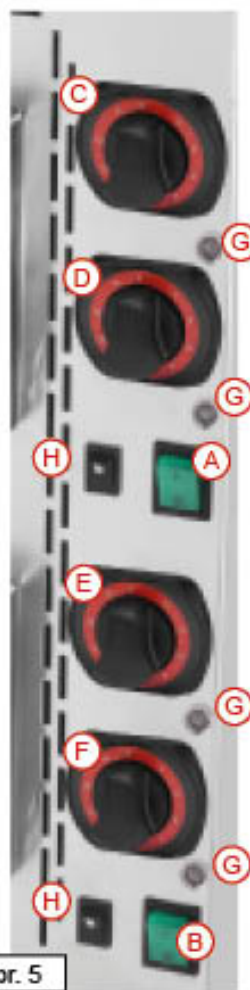
obr. 4

- (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. 3



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. CLEANING AND MAINTENANCE

It is recommended to have the device checked with a specialist service at least once a year. All the interventions in the device can only be carried out by a qualified person who has the authorization to do so.

CAUTION! The device must not be cleaned with direct or pressure water. Clean the equipment daily. Daily maintenance extends the life and efficiency of the equipment. Always turn off the main inlet to the device. Wash the stainless steel parts with a damp cloth with a detergent without coarse particles and wipe dry. Do not use abrasive or corrosive cleaning agents. Attention! Before using the device, it is necessary to remove the protective foil from the entire surface, and then wash it well with water with detergent, and then wipe it with a damp cloth. **ALERT!** The warranty does not apply to all consumables subject to normal wear (rubber seals, bulbs, glass and plastic parts, etc.). The warranty also does not apply to the device if the installation is not carried out in accordance with the instructions - an authorized worker according to the corresponding standards and if the equipment was unprofessionally manipulated (interventions in the internal equipment, etc.) or were operated by unhappy staff and contrary to the instructions for use, further The warranty does not apply to damage by natural effects or other external intervention. **Required service organization 2 times a year. After the lifetime, the shipping packaging and equipment are submitted to the collection, according to the regulations on waste management and hazardous waste.**