



INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
DIE GEBRAUCHS-, UND INSTALLATIONSANWEISUNG
NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI



PIZZA OVENS

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

CONTENT



DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY 3

INSTRUCTION FOR USE 6

CLEANING AND MAINTENANCE 7



DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION 8

GEBRAUCHSANWEISUNG: 11

DIE REINIGUNG UND INSTANDSHALTUNG 12



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 13

MODE D'EMPLOI 16

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 17

DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY

The producer confirms that the devices agree with 2004/108/ES, 2006/95/ES standards, rule nr. 616/2006 sb., 17/2003 sb. and with relevant government orders. Installation must be done with respect to valid standards. Attention, the producer refuses any responsibility in case of direct or indirect damages which are caused due to wrong installation, incorrect intervention or modification, insufficient maintenance, incorrect use and also possibly caused by other reasons presented by items in sale conditions. This appliance is set only for skilled use and must be operated by qualified persons only. Parts set and secured by the producer or accredited person must not be rebuilt by user.

TECHNICAL DATA

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

PRODUCT TYPE	PIZZA	NUMBER OF THERMOSTATS (ITEMS)	POWER INPUT MAX. (KW)	VOLTAGE (V/HZ)	CHAMBER DIMENSIONS (CM)	DIMENSIONS (CM)
FPP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22 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 ECO	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	48,8 x 50 x 19,2 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

PACKING AND DEVICE CHECK

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

Important notice:

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

PLACEMENT

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

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

TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR INSTALATION AND REGULATION

Important:

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

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

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

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

DEVICE INSTALATION

Instalation, setting, rebuilding for another gas type, putting into operation must be done by qualified person who is competent for this and according to the valid standards. The device can be installed in good ventilated room. When it is possible place the device under the fumehood to suck off the products of combustion. Air needed to the burning is 2m³/h/kW of the performance of the installed device. The device can be installed separately or in a set with devices of our production. Min. distance 10 cm from other subjects must be kept. It is also necessary to prevent our product from contact with combustible materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat isolation of combustible parts (for example: place between the device and combustible material asbestos plate).

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

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

Chart:

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

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

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

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

CONNECTION OF THE ELECTRIC CABLE TO THE ELECTRICITY

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

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

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

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

INSTRUCTION FOR USE

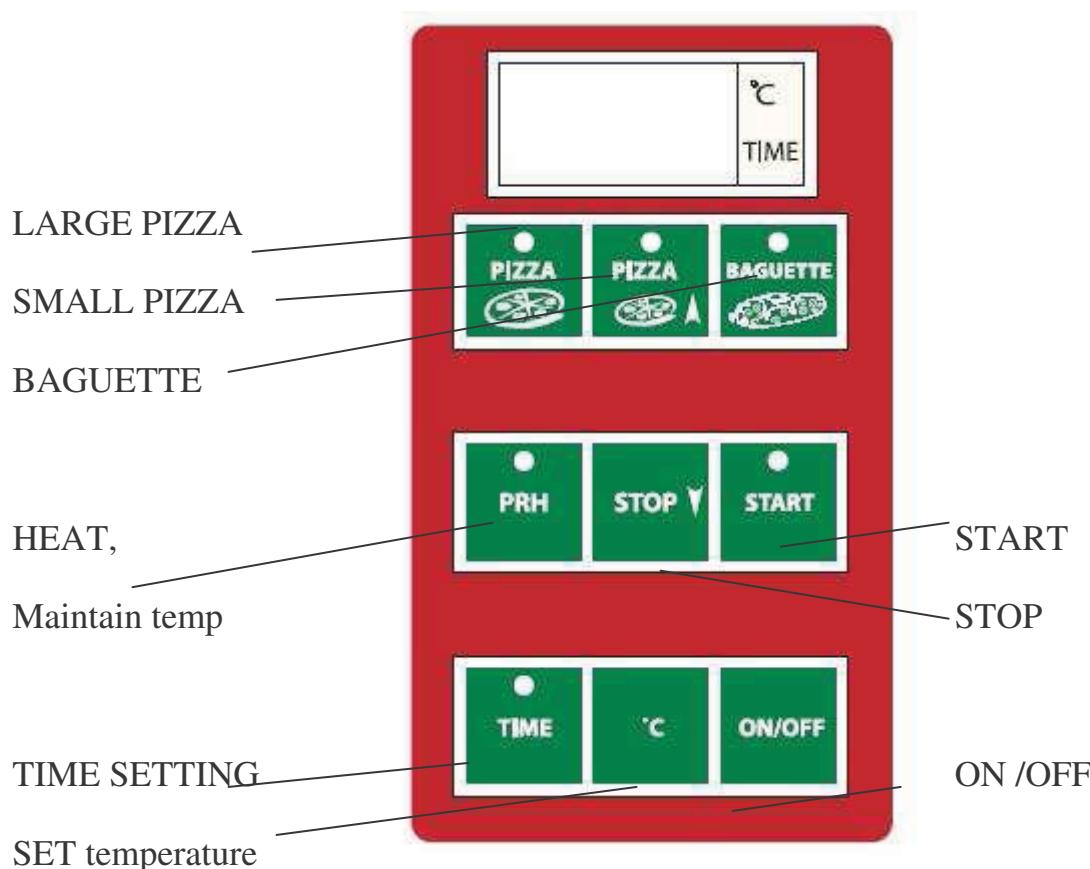
Attention

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

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

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





Attention!

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

- . Select the desired program and turn the unit on by pressing ON/OFF
- . The unit possesses three pre-programmed settings and one manually-adjustable program.

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

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

- . To only heat up the oven, press PRH
- . To set the temperature, press P..
- . To stop baking prior to the end of the program, press STOP. The unit will switch into Standy Mode. The temperature will display on the control panel.
- . If one of the three programs is selected, the oven willheat u pand the (red) control light for the selected program will flash.
- . The remaining time for the selected program will count down (option T1-T3), with the time Remaining displayed on the control panel next to the indicator „TIME“
In the event the time is over 9 minutes and 59 seconds, the time will count down in unit of 10 seconds.
- . Every 12 seconds the temperature will be displayed for two seconds.
- . When the selected temperatur eis reached (/optons L1-L3), the green control light will come on
- . The end of a cycle is indicated by a twice-repeating audible signal, and the control lamp will flash green and red.
- . The signal can be stopped by pressing STOP
- . The initial baking time can be extended or shortened dutiny the cycle.
The fourth program may be activated by pressing TIME
The selected time will be displayed, which can be extended by pressing PIZZA A or Shortened by pressing STOP. Confirm by pressing START or °C.
- . When the temperatur eis displayed on the control panel, it can be adjusted up or down usány the arrows on the panel. Confirm the temperature setting by pressing START.
- . After twice pressing START the selected program will begin functionning.
- . Beginning values may b ethose set at the end, in which case the red control light does on.
- . Two cycles may be combined by simultaneously pressing TIME and °C.
- . If the control light flashes orange, the oven is functioning according to previously-set values.

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

- . To confirm, press START
- . If the settings are not confirmed, the unit will revert to the most recently confirmed values.
- . The „Maintain temp“ program is activated by holding down PRH. The control light will flash red and green. This program keeps the initially-selected temperature until the STOP button is pressed. The green control light will come on after the desired temperature is reached. If the temperature decreases, the control light will flash green.
- . The „Heating“ program is activated by pressing the PRH button. The red control light will come on. When the desired temperature is reached (option L4) a three-repeating audio signal will indicate such.

Menu

L.1 Temperature program 1
t.1 Time program
r.p. Repeating signal for end of program 1-4
L.2 Temperature program 2
t.2 Time program 2
L.3 Temperature program 3
t.3 Time program 3
L.4 Temperature program 4
t.4 Time program 4
L.t. Heating temperature
r.t. Repeating end of heating signal
n.PA. Setting – password

- . To enter the menu press STOP and START
- . The unit will ask for the password, which has been set by the producer to “0“. The password may be changed via the menu
- . If set at „0“, L.1 – temperature program 1 will automatically be displayed.
- . If changes have been made to the settings, those changes must be confirmed by pressing START.
- . By pressing START the menu cycles through further settings.
- . After pressing PIZZA – t.1. – time program 1 is displayed.
- . The up-arrow button PIZZA increases set values, and the down- arrow button STOP.
- . Confirm changes values by pressing START or PRH.
- . Exit menu by pressing PRH . To advance to the end of the menu, press PIZZA.

ORDINARY

CLEANING AND MAINTENANCE

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

ATTENTION!

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

WHAT TO DO IN CASE OF BREAK-DOWN

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

INDICATION:

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

DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 2004/108/ES, 2006/95/ES dem Gesetz Nr. 616/2006 sb., 17/2003 sb. der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen. Die Installation muss mit der Absicht auf geltende Normen durchgeführt werden. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

DIE TECHNISCHEN DATEN

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

PRODUKT-TYP	PIZZA	THERMOSTATEN (ST.)	LEISTUNGSBEDARF MAX.(KW)	SPANNUNG (V/HZ)	KAMMERABMESSUNGEN (CM)	ABMESSUNGEN (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	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	48,8 x 50 x
FP - 36 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 66 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 37 R	1x ø 35 cm	1	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 43 x 24,5
FP - 67 R	2x ø 35 cm	2	2,7	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	55 x 43 x 37,5
FP - 38 R	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 R	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45
FP - 38 RS	1x ø 35 cm	2	2	230 / 50	41 x 37 x 9	55 x 47 x 25
FP - 68 RS	2x ø 35 cm	4	3,4	230 / 50	(2x) 41 x 37 x 9	57 x 47 x 45

DIE VERPACKUNGS-, UND VORRICHTUNGSKONTROLLE

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

Wichtige Hinweise

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

DIE PLATZIERUNG

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

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

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

TECHNISCHE HINWEISE ZUR INSTALLATION UND REGELUNG

Wichtig:

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

Wichtig

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

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

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

Die Einrichtungsbedienung dürfen nur Erwachsene ausführen

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

Tabelle:

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (EN) der Massen und Produkte eingegliedert

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

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

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

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

DER ELEKTRISCHE KABELNETZANSCHLUSS

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

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

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

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

WIR VERZICHEN AUF JEGLICHE VERANTWORTUNG IM FALLE, DASS DIESE NORMEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN UND IM FALLE DER NICHEINHALTUNG DER OBENERWÄHNTEN GRUNDSÄTZE.

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

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vorsicht!

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

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

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

Bemerkungen und Empfehlungen

Benützen Sie das Gerät unter ständigen Aufsicht.



BESCHREIBUNG ZUM GERÄT FPP 36

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

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

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

Die vier einstellbaren Programme aktiviert man mit den grossen „PIZZA“, kleinen „PIZZA“ ,

Baguette oder „TIME“.

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

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

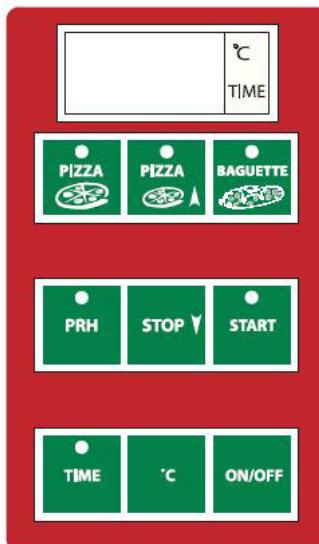
Es wird mit dem abzählend der Zeit begonnen, was im Display durch Leuchten signalisiert wird. Im Falle, dass die Zeit länger als 9 Minuten 59 Sekunden ist, wird die Zeit nur in Zehntelsekunden angezeigt. Alle 12 Sekunden wird die Temperatur für 2 Sekunden angezeigt. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet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

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

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

Bei wiederholtem Drücken beginnt das Programm zu laufen.

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



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

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

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

Menu

L.1 Temperatur 1. Programm

t.1 Zeit 1. Programm

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

L.2 Temperatur 2. Programm

t.2 Zeit 2. Programm

L.3 Temperatur 3. Programm

t.3 Zeit 3. Programm

L.4 Temperatur 4. Programm

t.4 Zeit 4. Programm

L.t. Aufheizen (Temperatur)

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

n.PA. Stichwort Einstellung

DIE REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

WIE MAN IM FALLE EINER STÖRUNG VORANGEHEN SOLL

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

HINWEIS

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2004/108/ES, 2006/95/ES, 2006/95/ES à la loi n° 616/2006 sb., 17/2003 sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

TYPE DE PRODUIT	PIZZA	NOMBRE DE THERMOSTATS (UNITÉS)	PUISSEANCE MAX. (KW)	TENSION (V/HZ)	DIMENSION DE LA CHAMBRE (CM)	DIMENSION (CM)
FPP - 36	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	50 x 40 x 22 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 ECO	1x ø 32 cm	1	1,75	230 / 50	34 x 34 x 8	48,8 x 50 x 19,2 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

CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

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

Recommandation importante:

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

LA LOCATION

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

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

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

INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT

Important:

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

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

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

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

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

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

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

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

Tableau:

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

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

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

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

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

Entretien:

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

MODE D'EMPLOI

Attention!

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

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

Pour régler la température du four, tourner la manette du thermostat (D) dans le sens des aiguilles d'une montre et programmer la température désirée entre 50 et 300 °C. Le voyant vert (C) s'éteint quand la température est atteinte. Pour éteindre les résistances avant le temps programmé, tourner délicatement la manette du temporisateur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et remettre le repère sur la position 0. Attention: ne pas forcer cette opération, il y a risque d'endommager irrémédiablement le temporisateur. Ouvrir et fermer la porte du four en utilisant les poignées. Ne pas introduire les mains dans le four quand celui-ci est allumé ou encore chaud. Se servir de gants et d'ustensiles indiqués pour ce genre de cuisson.



Description de l'appareil FPP - 36

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

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

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

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

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

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

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

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

Description du menu d'utilisateur

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

Menu

L.1 - Température 1er programme

t.1 - Temps 1er programme

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

L.2 - Température 2e programme

t.2 - Temps 2e programme

L.3 - Température 3e programme

t.3 - Temps 3e programme

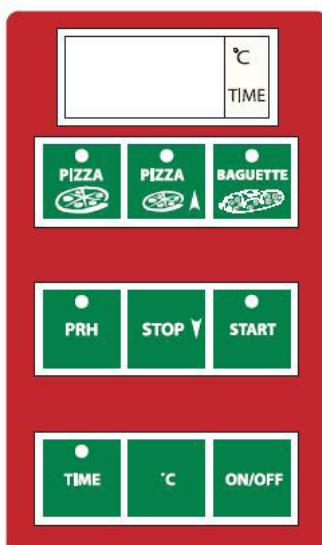
L.4 - Température 4e programme

t.4 - Temps 4e programme

L.t. - Température du programme de préchauffage

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

n.PA. - Introduction du mot de passe



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

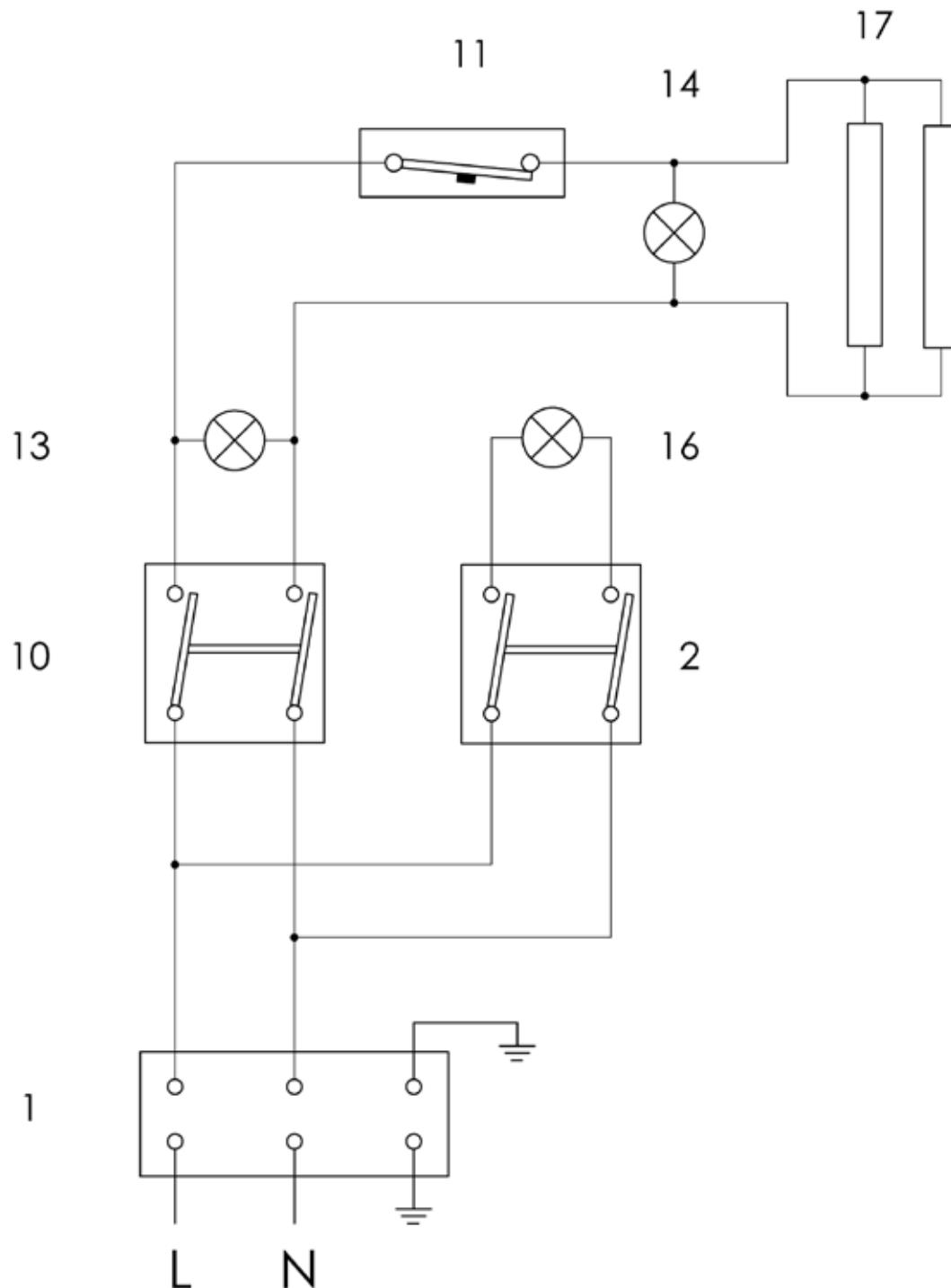
ATTENTION ! L'appareil ne peut pas être nettoyé sous l'eau courante ou de pression. Nettoyer l'appareil chaque jour. Nettoyage quotidien prolonge la vie et le fonctionnement de l'appareil. Avant le nettoyage vérifier, si l'appareil est débranché. Toujours débrancher l'alimentation principale. Les pièces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

Comment procéder en cas de panne de l'appareil

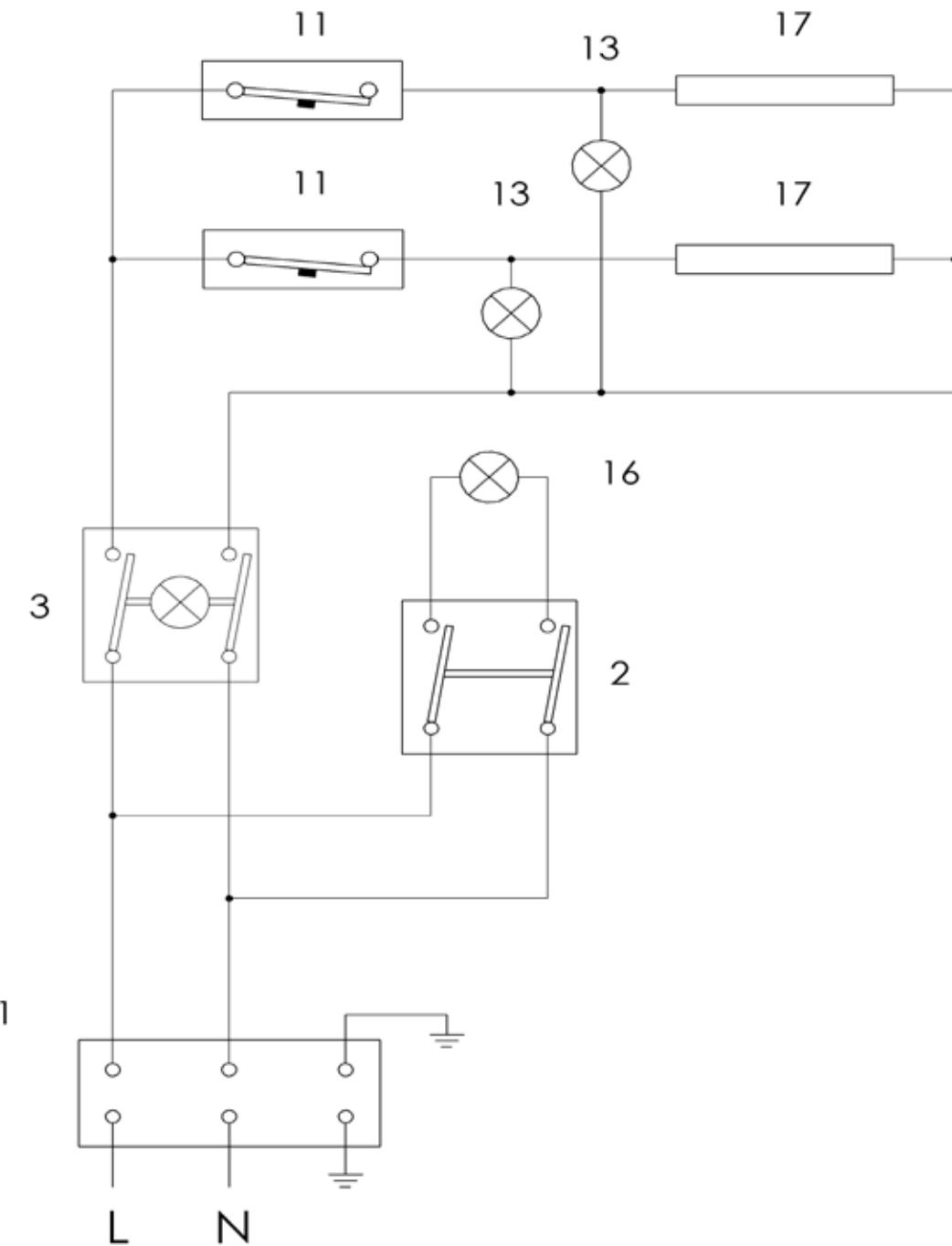
Débrancher l'appareil et appeler le service spécialisé.

AVERTISSEMENT:

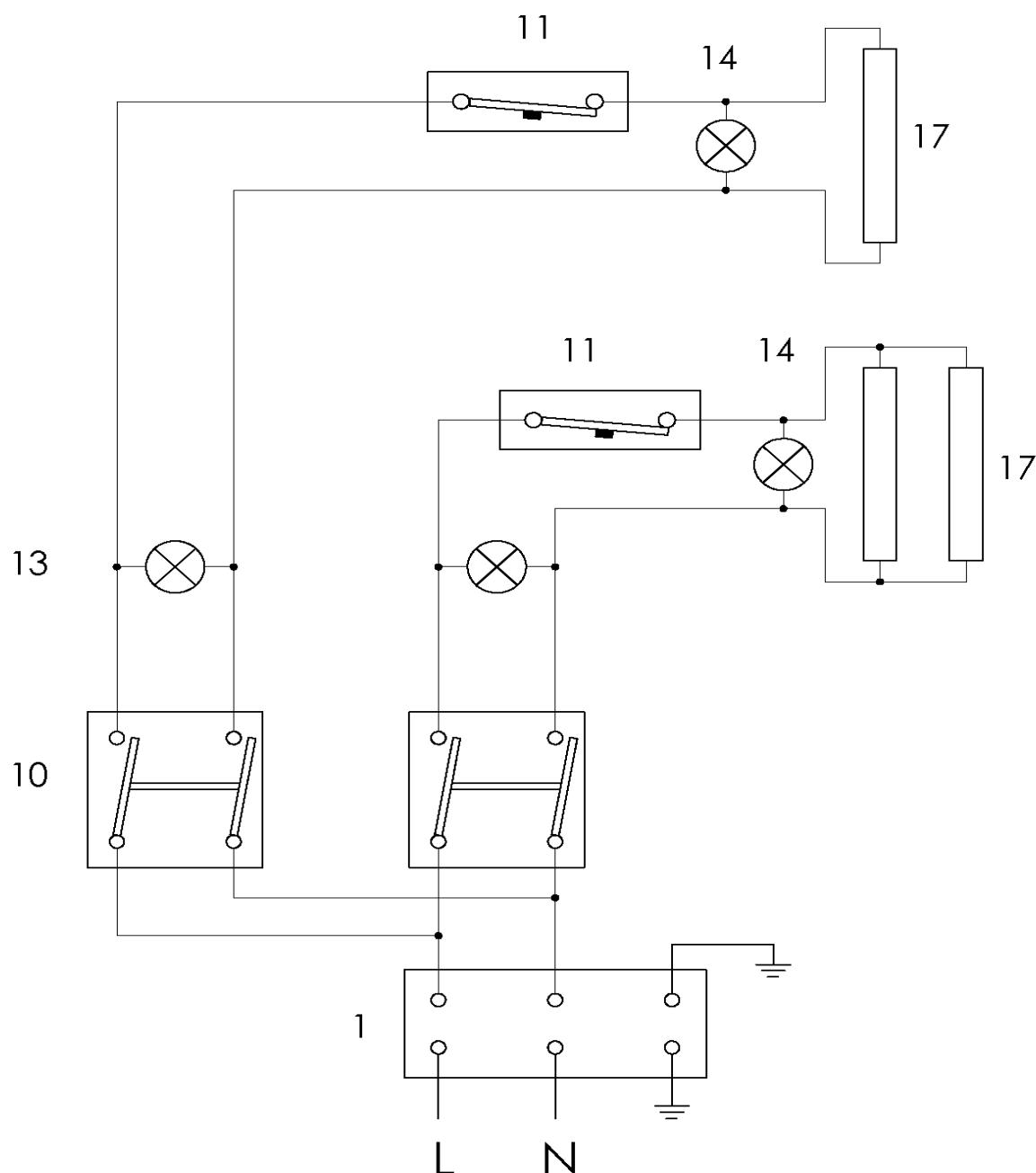
La garantie ne concerne pas les bourrelets en caoutchouc, bulbes, parties en verre et en plastique. Elle ne concerne également pas tout l'appareil si l'installation n'a pas été effectué par une personne qualifiée, selon le mode d'installation ou selon les normes en vigueur ou si l'appareil n'a pas été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

**EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE
FP 37 R**


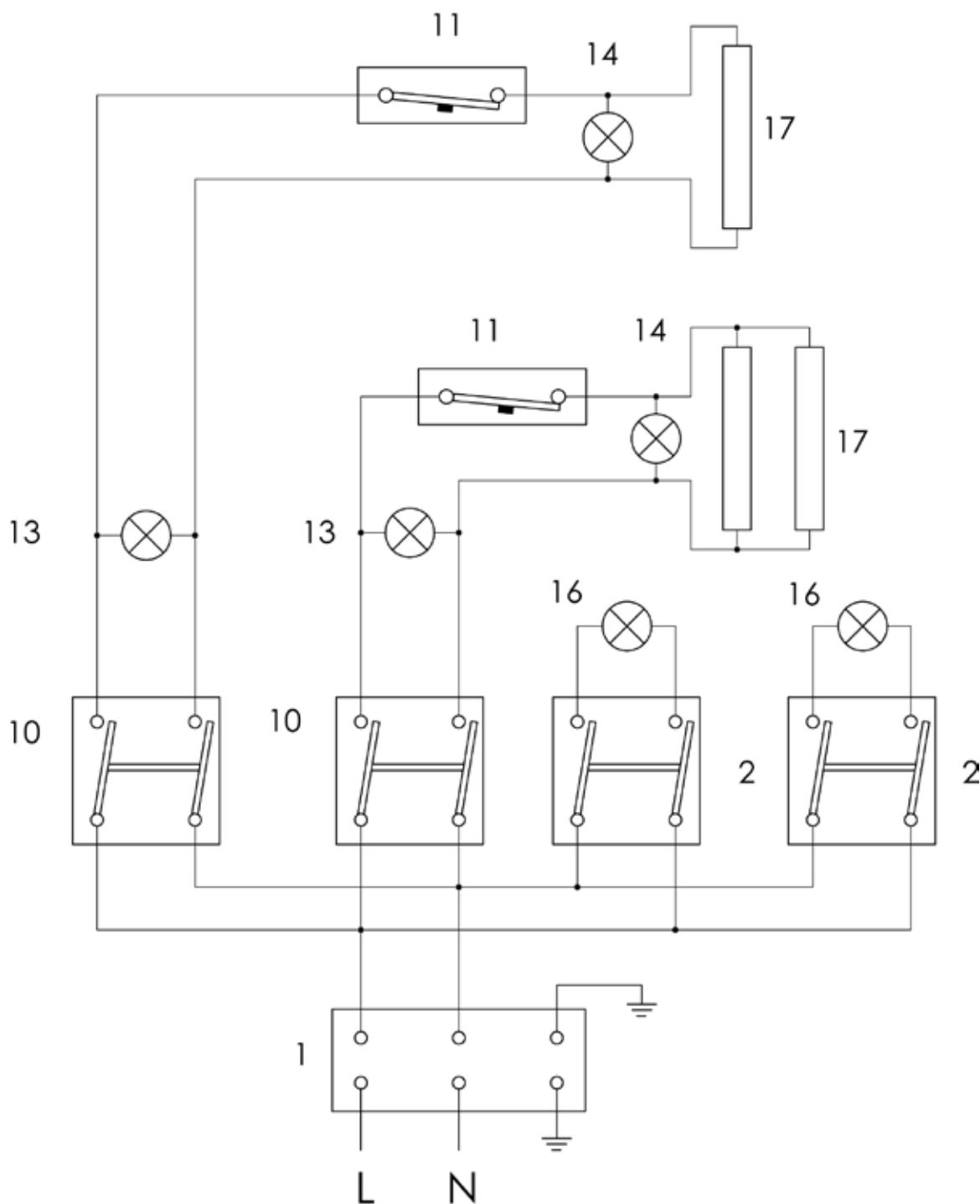
	ENGLISH	DEUTSCH	FRANÇAIS
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
3	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERRUPEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL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

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


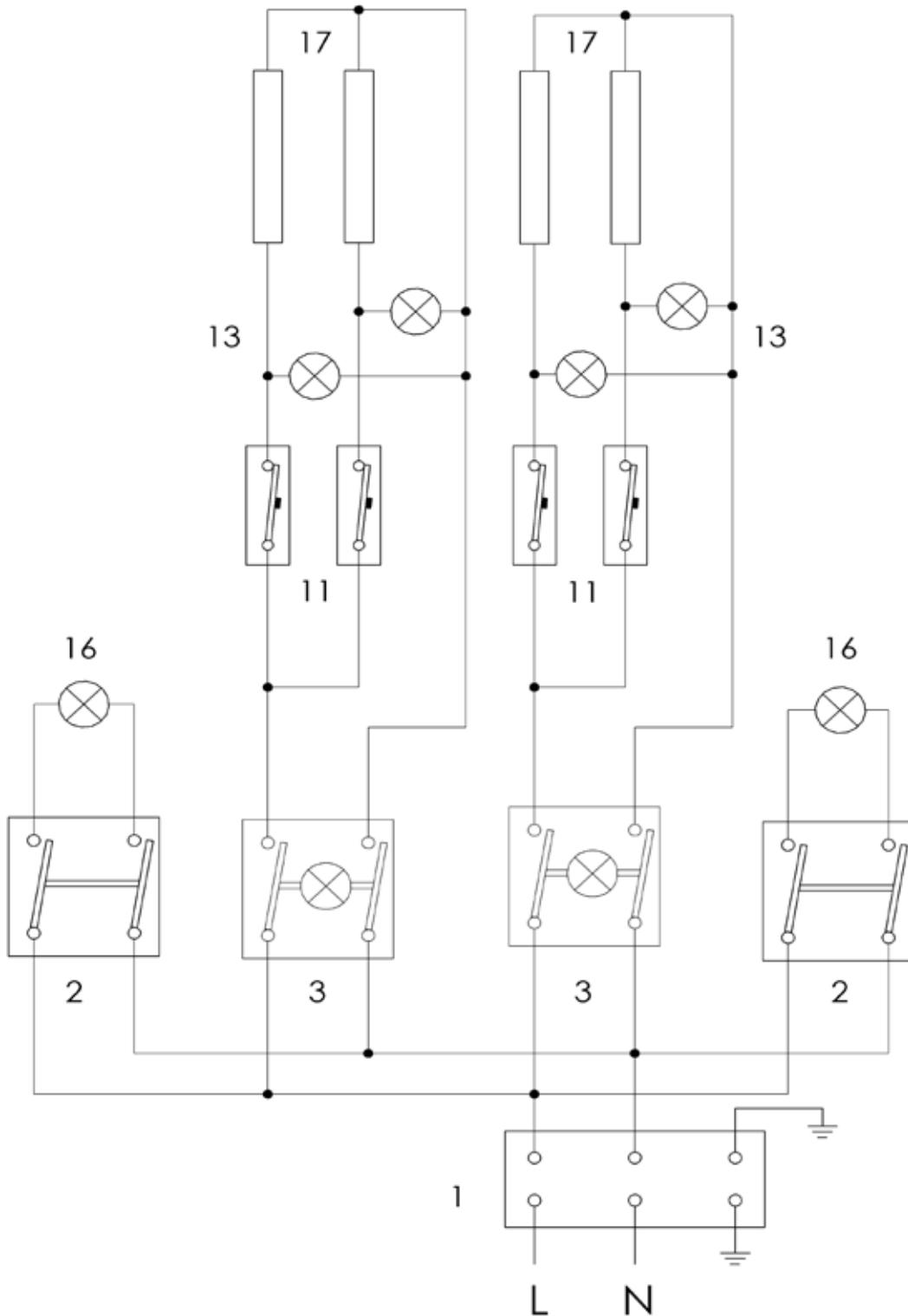
	ENGLISH	DEUTSCH	FRANÇAIS
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
3	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERRUPEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL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

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


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

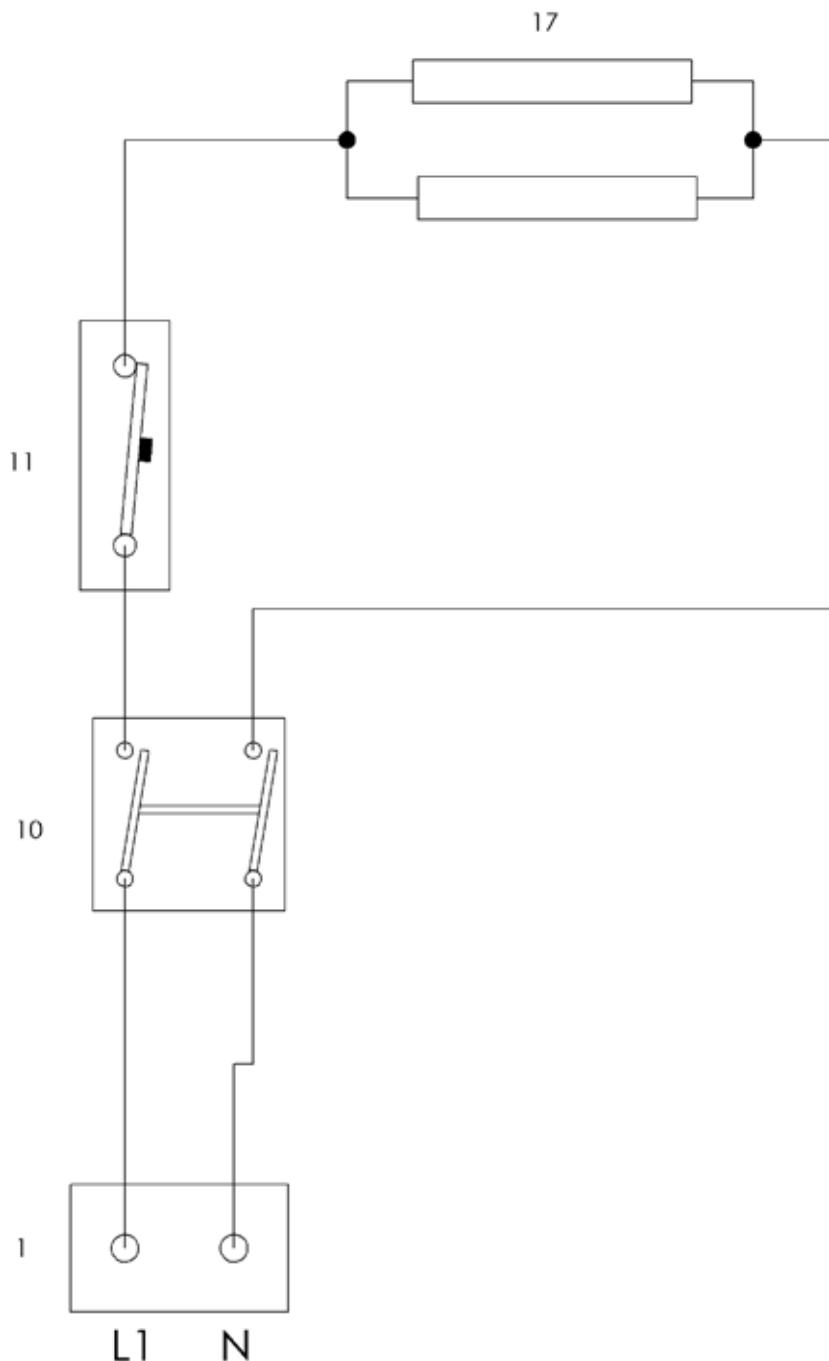
**EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE
FP 67 R**


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

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


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

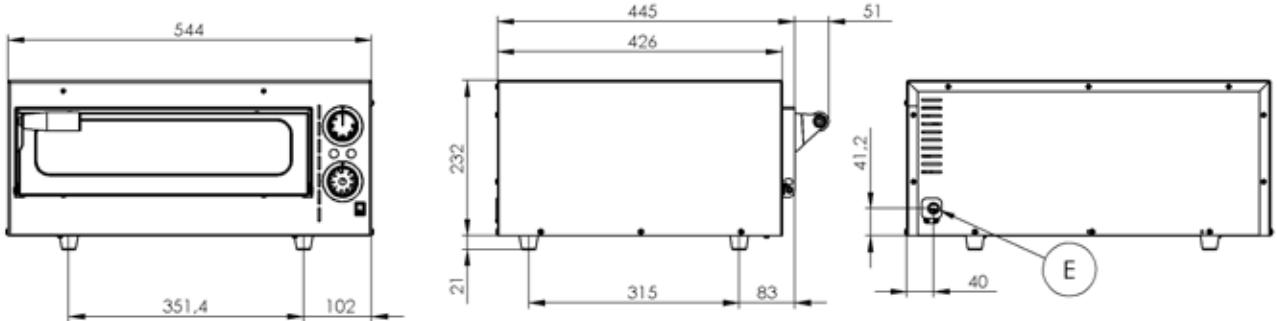
**EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE
FP 36 ECO**



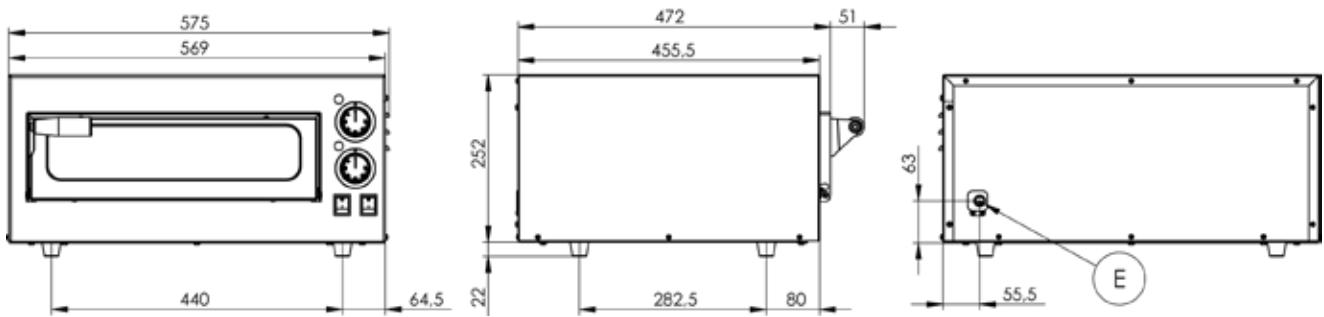
	ENGLISH	DEUTSCH	FRANÇAIS
1	TERMINAL BOARD	KLEMMSBRETT	TABLETTE A BORNES
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITÉS
3	BACKLIT SWITCH	LEUCHTSCHALTER	INTERUPTEUR PRINCIPAL
11	THERMOSTAT	TERMOSTAT	THERMOSTAT
13	ORANGE CONTROL LIGHT	ORANGEKONTROLLEUCHT	VOYANTE ORANGE
14	GREEN CONTROL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

DIMENSION PLANS / MASSSKIZZEN / DIMENSIONS

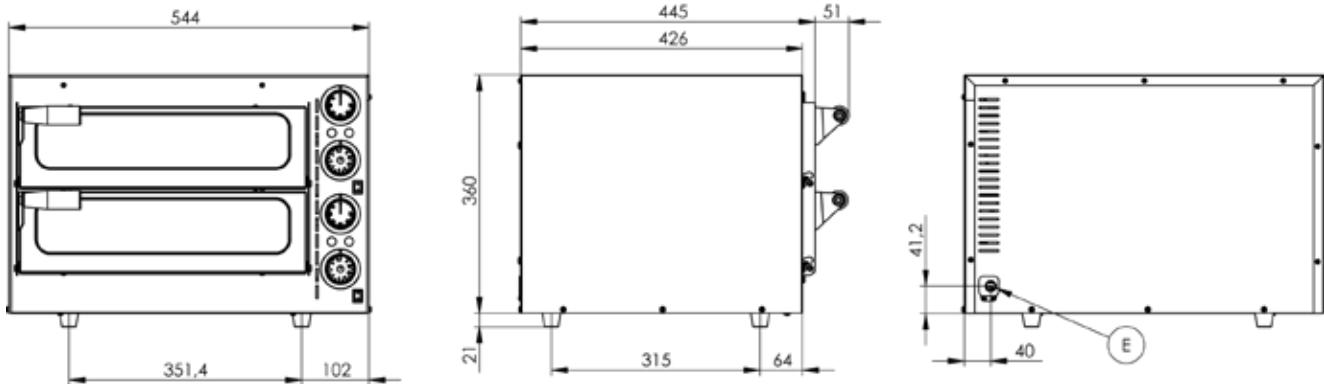
FP-37 R



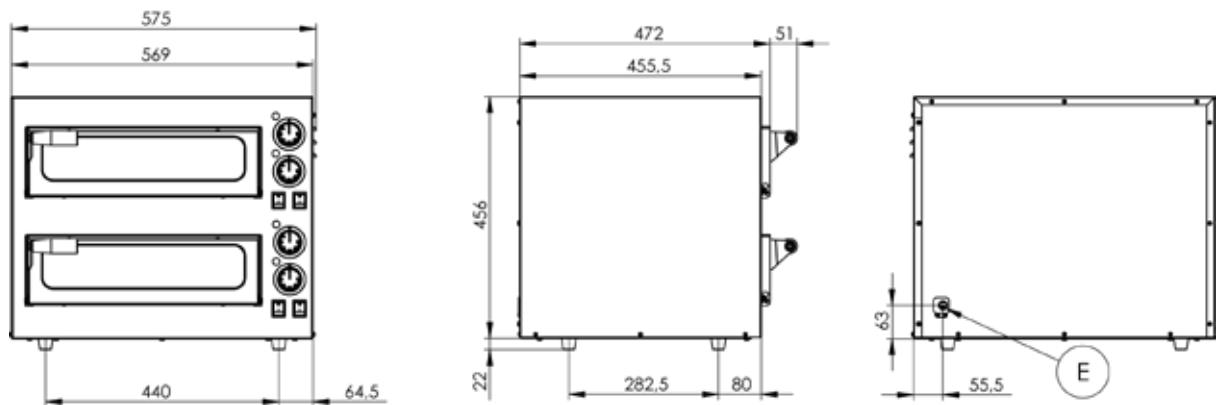
FP-38 R



FP-67 R



FP-68 R



FP-36 ECO

