stalgast
ekspert gastronomiczny

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
KOMBIDÄMPFER
CONVECTION OVEN

SMARTCOOK

v1.0-06.2021

PL 2-21

DE 22-42

EN 43-62

Instrukcja obsługi - Instrukcja oryginalna
Bedienungsanleitung - Übersetzung der Originalbedienungsanleitung
Instruction manual - Translation of the original manual

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania" przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. OGÓLNE ZASADY, PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Przepisy bezpieczeństwa i odpowiedzialność za instalację i konserwację.

- Zaleca się uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem i zachowanie jej do wglądu. W przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Instalacja, uruchomienie i konserwacja pieca może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowany personel i zgodnie z zakresem i parametrami technicznymi określonymi przez producenta. Podobnie należy przestrzegać aktualnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa oraz urządzeń i bezpieczeństwa pracy obowiązujących w kraju użytkowania.
- Przed instalacją lub wykonaniem czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania i wskazaniami na tabliczce znamionowej.
- Mechanizmy zabezpieczające urządzenia nie mogą być naruszane ani odłączane, spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Instalacja niezgodna z instrukcjami producenta może spowodować uszkodzenie, obrażenia lub śmiertelny wypadek.
- W przypadku montażu pieca na podstawie lub jeden na drugim należy używać wyłącznie konstrukcji dostarczonych przez STALGAST i postępować zgodnie z instrukcją ich montażem, która znajduje się w opakowaniu.
- Nieoryginalne części zamienne nie gwarantują optymalnego działania urządzenia i powodują utratę gwarancji.
- Piec musi być obsługiwany przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Tabliczka znamionowa pieca zawiera niezbędne informacje techniczne wymagane do zażądania interwencji w celu konserwacji lub naprawy pieca, dlatego należy unikać jej demontażu, uszkodzenia lub modyfikacji.
- **Nieprzestrzeganie dowolnej z tych zasad bezpieczeństwa zwalnia STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.**

Zasady bezpieczeństwa użytkowania

- Zaleca się uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem i zachowanie jej do wglądu. W przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- W przypadku dłuższej bezczynności urządzenia wszystkie przyłącza (zasilanie i woda) muszą zostać odłączone.
- Piec może być używany tylko i wyłącznie do celów, do których został zaprojektowany, tj. do pieczenia chleba, ciast, wszelkiego rodzaju produktów gastronomicznych, świeżych lub mrożonych. Każde inne użycie może spowodować jego uszkodzenie.
- Nie należy używać produktów o wysokim stężeniu alkoholu.
- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie pieca należy często czyścić, aby zapewnić higienę i jego prawidłowe działanie. Do czyszczenia tych powierzchni nie należy używać produktów ściernych lub łatwopalnych, które mogłyby uszkodzić urządzenie.
- Używanie i czyszczenie inne niż zalecane przez producenta i przy użyciu nieautoryzowanych produktów może spowodować uszkodzenie zarówno urządzenia, jak i użytkownika.
- Zalecane jest użycie zmiękczacza do wody, zapobiegającego osadzaniu się kamienia. Jeśli nie zostanie zastosowany, niektóre elementy pieca mogą ulec zniszczeniu. **Wszystkie rodzaje awarii spowodowane przez kamień kotłowy lub osad w wodzie będą wyłączone z gwarancji.**
- **Nieprzestrzeganie dowolnej z tych zasad bezpieczeństwa zwalnia STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.**

INFO **Maksymalne obciążenie w zależności od rozmiaru urządzenia**

POJEMNOŚĆ	MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE	MAKS. OBCIĄŻENIE NA SZYNĘ
4 x (Gn 2/3)	12 kg	Maksymalnie 10 kg na poziom
4 x (Gn 1/1)	20 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
6 x (Gn 1/1)	30 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
7 x (Gn 2/1)	70 kg	Maksymalnie 30 kg na poziom
10 x (Gn 1/1)	45 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
11 x (Gn 2/1)	100 kg	Maksymalnie 30 kg na poziom
20 x (Gn 1/1)	90 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
20 x (Gn 2/1)	200 kg	Maksymalnie 30 kg na poziom

- W żadnych okolicznościach nie należy przekraczać maksymalnego obciążenia, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Nieprzestrzeganie maksymalnego obciążenia zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.

Zagrożenie oparzeniem

- Przeczytać uważnie te ostrzeżenia i postępować zgodnie z instrukcjami zawsze, gdy piec jest w trakcie działania lub nie ostygł jeszcze całkowicie.
- Dotykać tylko elementów sterujących urządzenia i uchwytu otwierającego drzwi. Unikać dotykania innych zewnętrznych elementów pieca, ponieważ mogą one osiągnąć temperaturę wyższą niż 60ºC.
- Aby przesuwać lub manipulować dowolny pojemnik lub tacę w komorze gotowania, używać zawsze rękawic ochronnych termoizalacyjnych
- Otwierając drzwi pieca, należy robić to powoli, uważając na opary o wysokiej temperaturze wydostające się z komory gotowania.

Zagrożenie pożarem

- Jeśli urządzenie nie jest odpowiednio i wystarczająco często czyszczone, istnieje ryzyko gromadzenia się tłuszczu i resztek jedzenia w komorze gotowania i ich zapłonu.
- Zaleca się używanie środków czyszczących oferowanych przez producenta. Stosowanie innych produktów może nie gwarantować optymalnego czyszczenia, co może spowodować uszkodzenie sprzętu i unieważnienie gwarancji.
- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej używać wyłącznie domowych środków czyszczących i miękkiej, wilgotnej szmatki. Powstrzymać się od używania jakichkolwiek substancji żrących lub drażniących.

PL

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA, TRANSPORTU I KONSERWACJI

2.1. Rozpakowanie

W przypadku widocznego uszkodzenia: po otrzymaniu towaru opis uszkodzenia należy opisać możliwie szczegółowo na protokole szkody lub na dowodzie dostawy.

Ogólne uwagi, takie jak „uszkodzone opakowanie" lub „widoczne są uszkodzenia" itp. nie będą akceptowane. Należy dołączyć wyraźne zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i opakowanie.

Uszkodzenia ukryte: po otrzymaniu towaru i w ciągu 24 godzin od jego otrzymania, po wykryciu uszkodzeń ukrytych należy dołączyć zdjęcia uszkodzonego towaru wraz z jego opakowaniem, tak aby etykieta przewoźnika była doskonale widoczna. Nie zostaną uznane fotografie przedstawiające tylko i wyłącznie samą zawartość.

W każdym z 2 opisanych przypadków należy powiadomić STALGAST o zdarzeniu w transporcie, ponieważ dzięki temu może zostać przeprowadzona wymiana urządzenia.

Jeżeli przy odbiorze zapakowanego urządzenia stwierdzone zostaną widoczne uszkodzenia, należy wpisać w momencie jego dostawy „piec uszkodzony", zrobić zdjęcia uszkodzenia oraz nalepki firmy transportowej, dołączonej do opakowania. Należy natychmiast skontaktować się ze STALGAST.

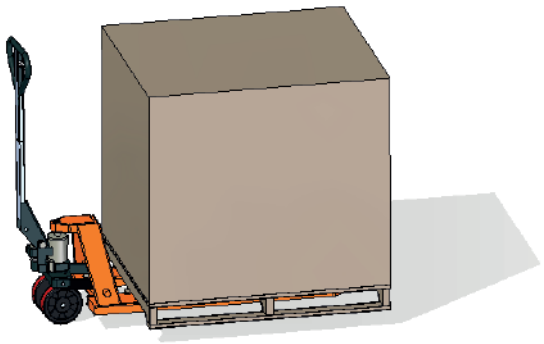
W przypadku, gdy opakowanie jest pozornie w dobrym stanie, a przy rozpakowywaniu zostanie stwierdzony jakiś rodzaj uszkodzenia, oryginalne opakowanie należy założyć z powrotem na urządzenie, zrobić zdjęcia opakowania oraz dołączonej do niego naklejki firmy transportowej. Następnie ponownie rozpakować i zrobić zdjęcia uszkodzeń urządzenia. Potem należy skontaktować się z STALGAST.

2.2. Transport

Przed transportem urządzenia na miejsce instalacji należy upewnić się, że:

- Zmieści się w drzwiach
- Posadzka jest w stanie znieść jego ciężar

Transport musi odbywać się tylko i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, takich jak wózek paletowy, a urządzenie powinno znajdować się zawsze na palecie.



2.3. Czynności wstępne

Usunąć folię ochronną z urządzenia. Oczyścić pozostałości kleju odpowiednim rozpuszczalnikiem. Nigdy nie używać ściernych lub kwaśnych produktów lub narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnie.

Jeśli urządzenie zawiera zestaw termosondy, należy pamiętać o zdjęciu z niej ochronnej nakładki silikonowej. W przeciwnym razie może się stopić i uszkodzić termosondę.

2.4. Umieszczenie urządzenia

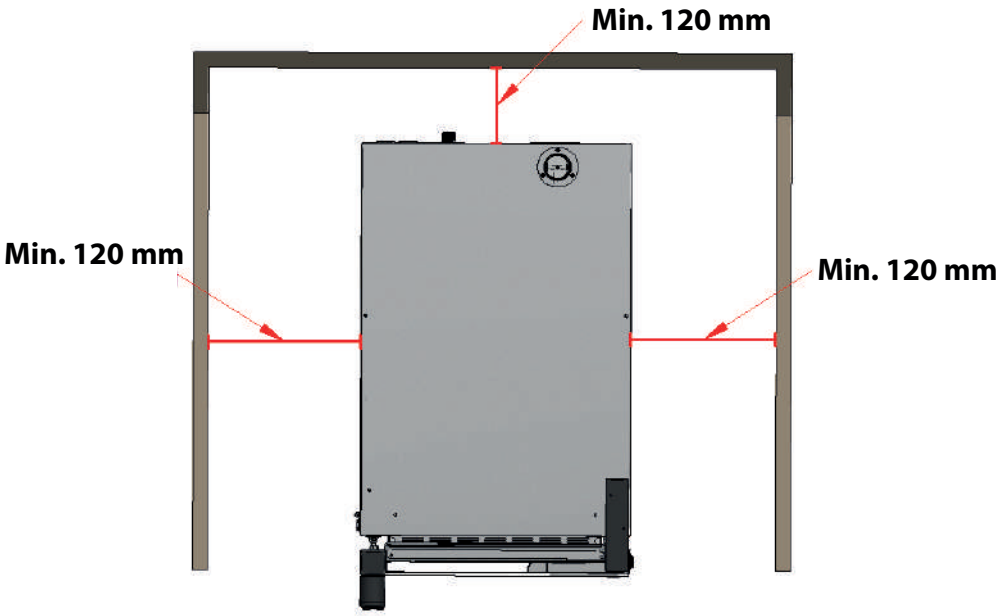
Piec należy ustawić w wybranym miejscu pracy, przestrzegając odległości bezpieczeństwa wskazanych w dalszej części. Sprawdzić, czy urządzenie ma wystarczającą liczbę wlotów zimnego powietrza przez otwory wentylacyjne, aby zapewnić jego prawidłowe działanie. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać, a niektóre elementy mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.

- Jeśli piec jest zainstalowany na podstawie, należy go do niej przymocować.
- Pomieszczenia muszą być odpowiednio wentylowane i zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i wyposażenia.
- Urządzenie musi być zabezpieczone przed czynnikami atmosferycznymi.
- Temperatura otoczenia zapewniająca prawidłowe działanie urządzenia może wynosić maksymalnie od 5°C do 35°C.
- W żadnym przypadku wilgotność pomieszczenia nie może przekraczać 70%.

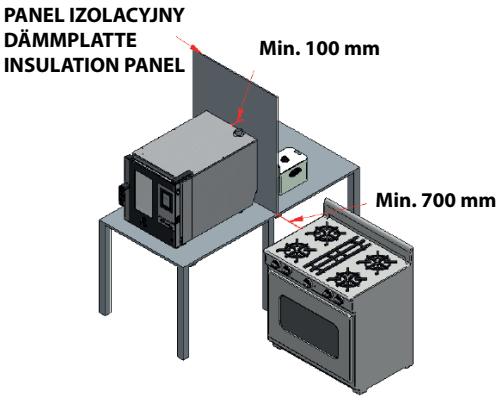
Zaleca się pozostawienie odległości co najmniej 120 mm dla celów serwisowych. Bezpieczna odległość od źródeł ciepła lub elementów palnych musi wynosić co najmniej 700 mm. Zaleca się zadbać o dobrą wentylację urządzenia, aby nie przegrzać jego elementów.

PL

Przykład umieszczenia urządzenia bez pobliskich źródeł ciepła.



Umieszczenie urządzenia obok źródeł ciepła.

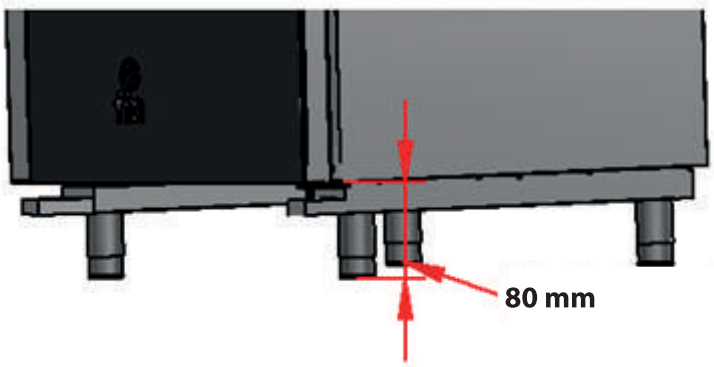


Do prac konserwacyjnych zaleca się około 500 mm wolnej przestrzeni roboczej.

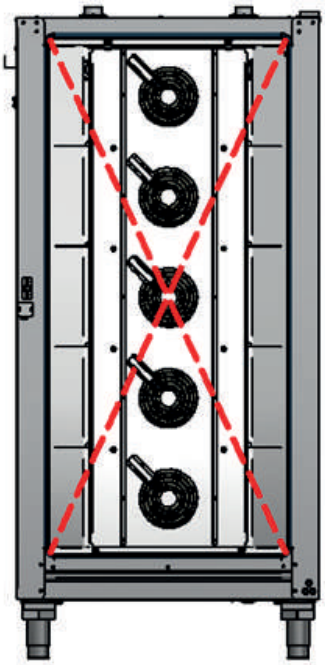
Urządzenie nie nadaje się do montażu podtynkowego.

2.5. Ustawienie wózka (tylko dla modeli wyposażonych w wózek)

Aby zapewnić prawidłowe ustawienie wózka wewnątrz pieca, należy regularnie sprawdzać wysokość nóg. W tym przypadku uznaje się za optymalny wymiar 180 mm.

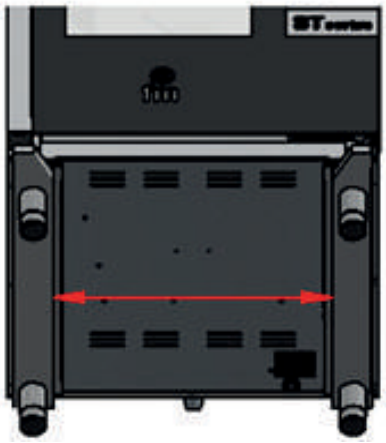


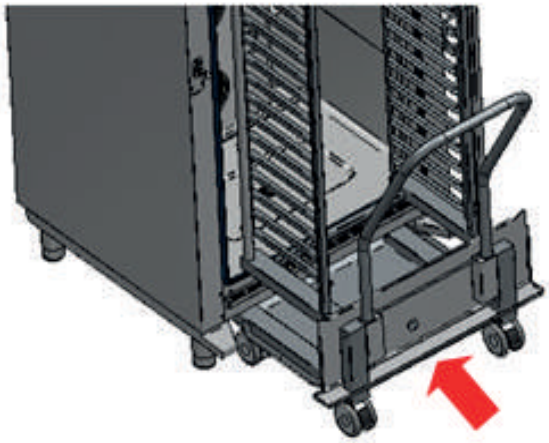
Sprawdzić długość przekątnych wejścia do pieca, muszą być identyczne. Jeśli tak nie jest, dokonać ponownie regulacji nóg.



Należy zapewnić prawidłowy ruch wózka wewnątrz pieca, unikając uderzeń lub przeszkód, które mogą spowodować wyciek płynów i oparzenia.

Aby prawidłowo wprowadzić wózek do pieca, należy ustawić go na prowadnicach umieszczonych na spodzie pieca.

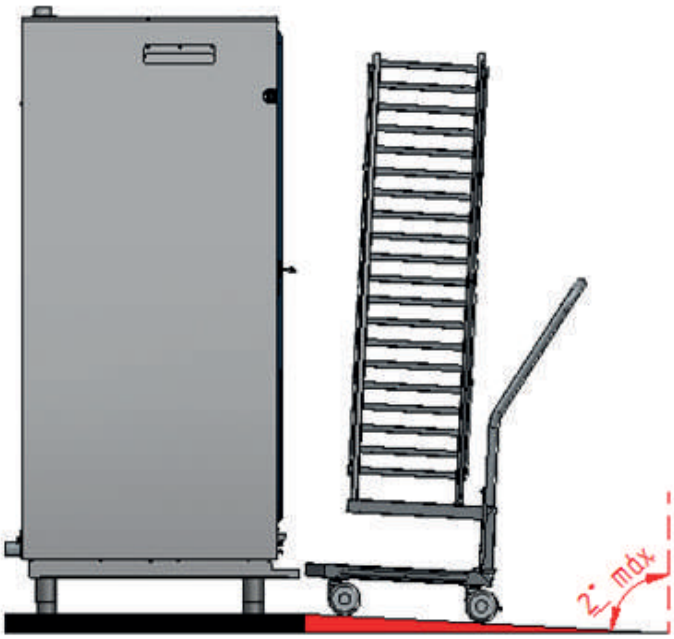




Należy zapewnić prawidłowy ruch wózka wewnątrz pieca, unikając uderzeń lub przeszkód, które mogą spowodować wyciek płynów i ewentualne oparzenia.

Piec należy ustawić na całkowicie płaskiej powierzchni. Gdy w celu uzyskania dostępu do wózka do pieca niezbędna jest rampa, jej nachylenie nie powinno być większe niż 2°.

PL



PL

W przypadku przekroczenia maksymalnego nachylenia wejścia wózka do pieca istnieje możliwość wylania się gorących płynów, które mogą spowodować oparzenia.

3. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

W celu prawidłowej instalacji i uruchomienia urządzenia należy postępować zgodnie z punktami wskazanymi w „**DOKUMENCIE DOT. INSTALACJI I URUCHOMIENIA INTELIGENTNYCH URZĄDZEŃ**", znajdującym się w opakowaniu wraz z niniejszą instrukcją obsługi.

Należy pamiętać, że każda awaria lub uszkodzenie wynikające ze złej instalacji lub uruchomienia powoduje utratę gwarancji.

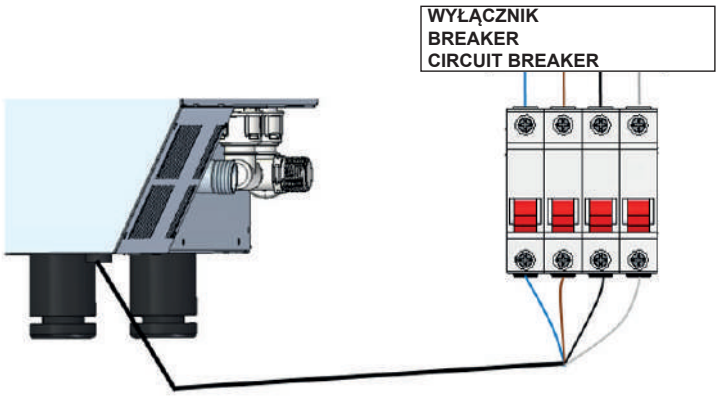
3.1. Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy charakterystyka sieci odpowiada opisie w charakterystyce technicznej każdego urządzenia. Instalacja elektryczna musi być wykonana przez upoważniony personel i zgodna z obowiązującymi przepisami.

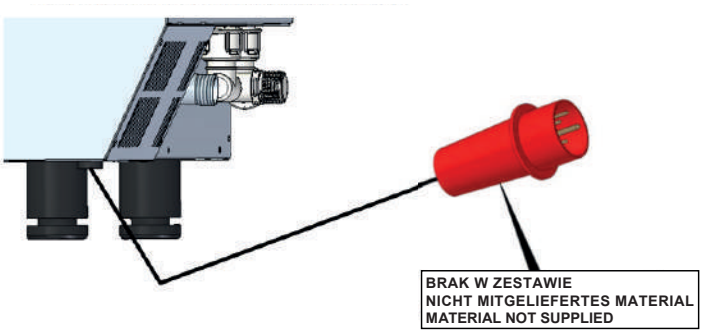
Podłączenie elektryczne powinno być wykonane najlepiej poprzez zamontowanie wtyczki elektrycznej (NIE JEST NA WYPOSAŻENIU) typu i o cechach odpowiednich dla maksymalnego prądu pobieranego przez urządzenie. Jeśli nie jest to możliwe, można go podłączyć bezpośrednio do wyłącznika automatycznego panelu elektrycznego.

Poniżej przedstawiono zalecane typy połączeń elektrycznych:

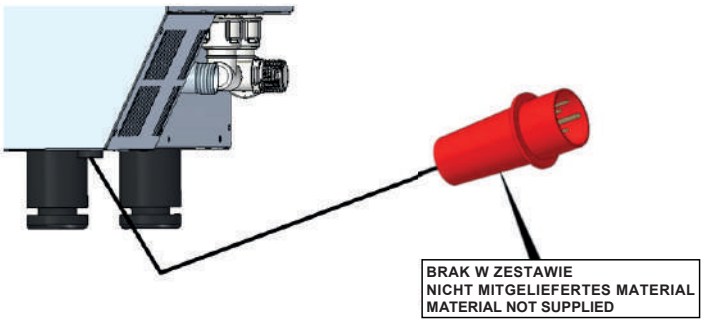
1. Bezpośrednie podłączenie trójfazowe 400 V do wyłącznika



2. Podłączenie trójfazowe 400 V do gniazda trójfazowego



3. Podłączenie trójfazowe 230V do gniazda trójfazowego



Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia odcinającego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie sterujące, takie jak zegar, ani nie może być podłączane do obwodu, którego zasilanie jest regularnie przerywane.

Do podłączenia urządzeń zaleca się wykorzystanie odpowiedniej linii zasilającej zabezpieczonej wyłącznikiem magneto-termicznym odpowiedniej wielkości oraz stałego przyłącza sieciowego.

Przestrzegać oznaczeń kolorystycznych kabli. Nieprawidłowe podłączenie może nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

KOD KOLORU:

FAZY	**Szary (L1)**	**Czarny (L2)**	**Brązowy (L3)**
NEUTRALNA	**Niebieski (N)**		
UZIEMIENIE	**Żółty/Zielony** ⏚		

3.2. Podłączenie do sieci wodnej

Zalecane jest użycie filtra wapiennego na wlocie wody i zaworu przeciwzwrotnego. Piec jest wyposażony w przyłącze wlotu wody ¾".

Ponadto zaleca się zainstalowanie licznika lub przyrządu cyfrowego do pomiaru zużycia wody przez piec, a tym samym aby wiedzieć, kiedy konieczna jest wymiana filtra.

Ważne: przed podłączeniem wody należy opróżnić rurę przyłączeniową, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia, które może zawierać. Woda wlotowa musi mieć ciśnienie od 1 do 3 barów, a temperatura nie może przekraczać 30°C. Jeśli ciśnienie jest wyższe niż te wartości, należy zainstalować reduktor ciśnienia na wlocie.

3.3. Podłączenie odpływu

- Króciec spustowy pieca musi być wykonany przy użyciu rur wylotowych, które gwarantują stabilność termiczną, gazy z pieca mogą osiągać wysokie temperatury (85-95ºC).
- Zaleca się podłączenie rury spustowej pieca przez odpowiedni syfon, aby podtrzymać opary wydostające się z pieca. Ta rura musi mieć **minimalne nachylenie 4%** na całym jej przebiegu, aby zagwarantować prawidłowe działanie.
- Rura odpływowa musi mieć średnicę NIE mniejszą niż przyłącze odpływu.
- Powinna być dostosowana do specyfikacji każdego urządzenia. Upewnić się, że rozmiar głównego kanału zapewnia prawidłowy i niezakłócony przepływ.
- Powinna być drożna na całym jej przebiegu.

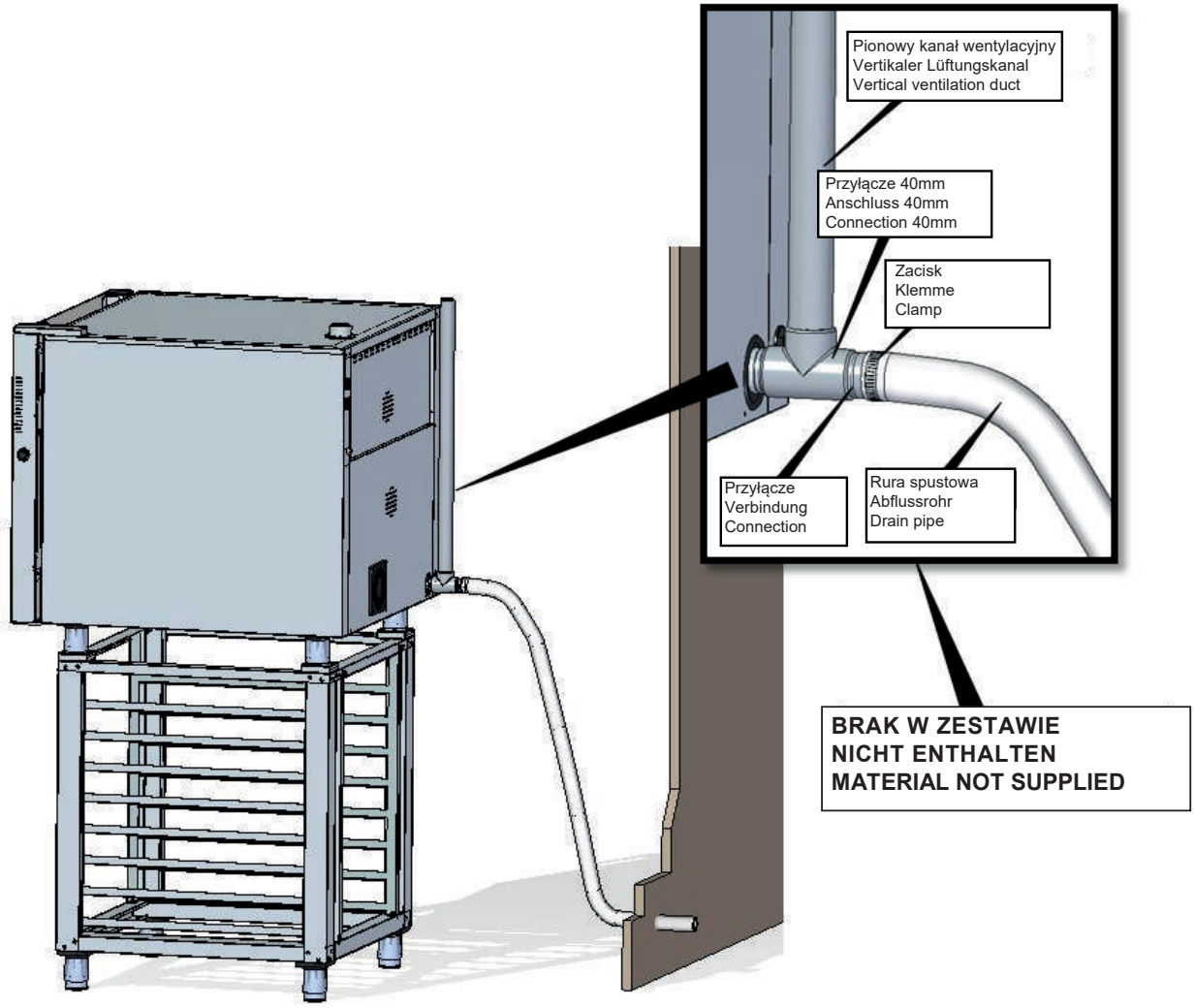
PL

Rodzaje odpływów:

1. Opływ ścienny:

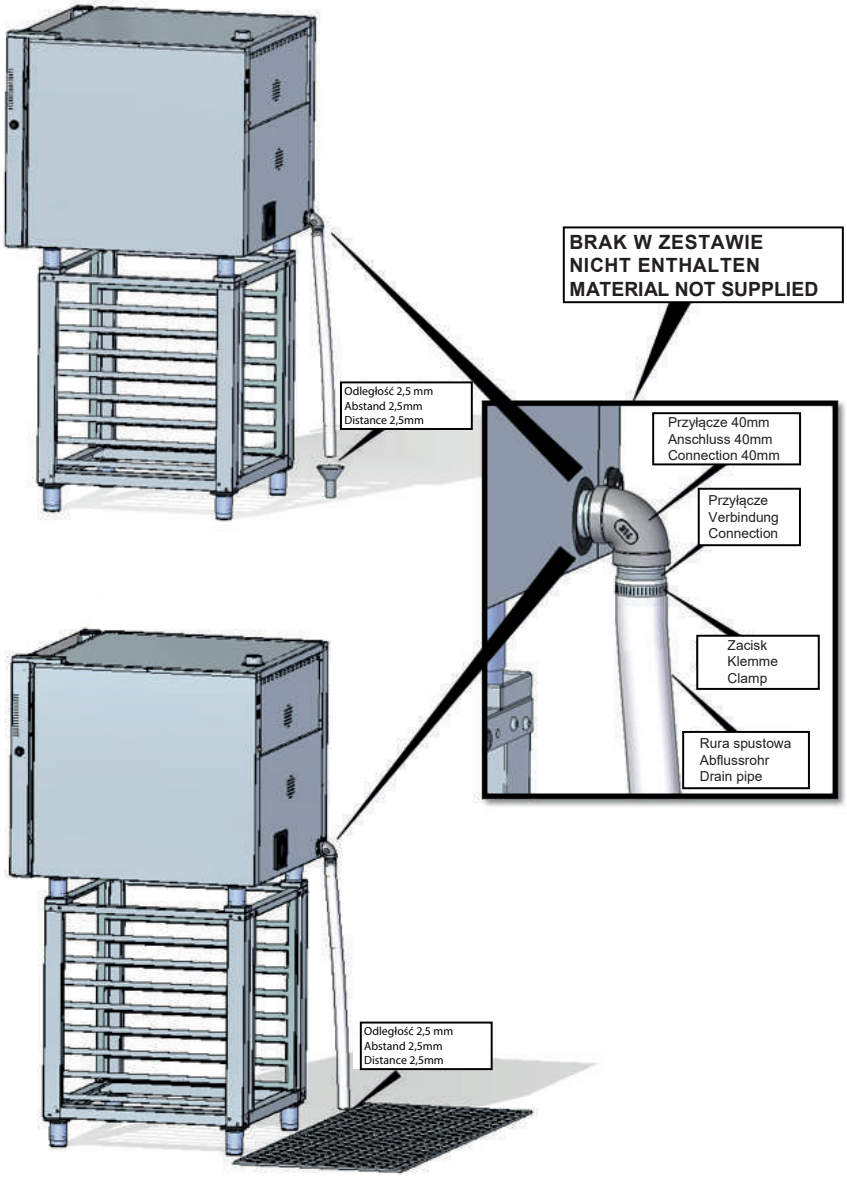
Odpływ ścienny musi mieć pionowy kanał wentylacyjny o średnicy **nie mniejszej niż 25 mm**, który powinien znajdować się nad górną pokrywą urządzenia, jak pokazano na rysunku.

Jeśli pionowy kanał wentylacyjny nie jest zainstalowany, prawidłowy drenaż nie zostanie zagwarantowany i może spowodować awarie i utratę gwarancji.



PL

2. Oddzielny odpływ z lejem lub do kanalizacji w podłodze:



PL

3.4. Wylot pary z komory gotowania

Opary wylotowe mogą być wilgotne i osiągać wysoką temperaturę, dlatego do ich odprowadzania nie należy używać rur wykonanych z materiałów, które nie gwarantują absolutnej stabilności termicznej do 250ºC.

Aby oczyścić opary z procesu obróbki termicznej, można zamontować skraplacz, który pozwoli oparom na skroplenie się i usunięcie ich do odpływu.

Ważne: kanał wylotu pary z komory gotowania nie powinien przekraczać 50 centymetrów ze względu na ryzyko kondensacji. **Kanał powinien być zawsze pionowy i możliwie jak najbardziej prosty.**

3.5. Podłączenie gazu

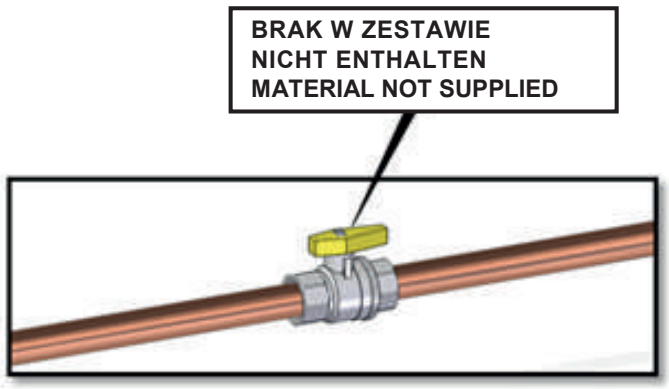
Podłączenie do sieci gazowej oraz instalacja podłączenia do pieca musi być zgodna z obowiązującymi przepisami kraju instalacji urządzenia i musi być wykonana przez wykwalifikowany i upoważniony personel.

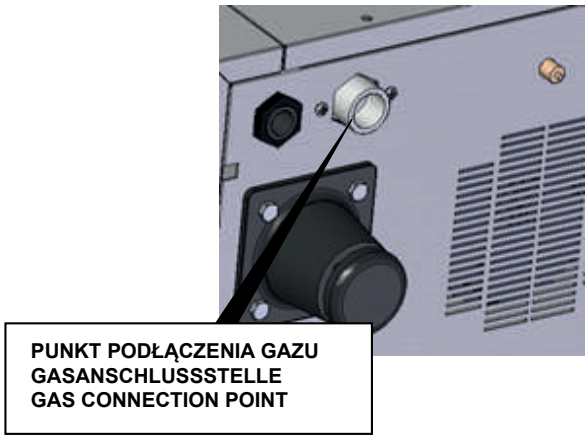
Nieprzestrzeganie tych zasad może spowodować szkody i obrażenia, skutkujące natychmiastowym unieważnieniem gwarancji i zwolnieniem STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności.

Przed przystąpieniem do podłączania należy sprawdzić, czy rodzaj używanego gazu, a także jego ciśnienie odpowiadają konfiguracji użytkowania pieca, która jest wskazana na jego tabliczce znamionowej. W przypadku wysokiego ciśnienia w sieci gazowej konieczne będzie zainstalowanie reduktora ciśnienia przed punktem zasilania pieca gazem. W przeciwnym razie elementy pieca mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.

O ile nie zażądano wyraźnie inaczej, piec jest wstępnie skonfigurowany w fabryce do pracy z gazem LPG, butanem (G30) lub propanem (G31) oraz pod ciśnieniem nominalnym odpowiednio 30 mbar i 37 mbar. Wszelkie zmiany, które mają zostać wprowadzone w piecu po jego zakupie, takie jak dostosowanie do użycia innego rodzaju gazu, muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika upoważnionego do tego celu.

Podłączenie do sieci gazowej należy wykonać za pomocą elastycznej rurki, wykorzystując złączki ¾" w miejscu podłączenia pieca i wstawiając zawór odcinający przed piecem.





Należy upewnić się, że rura gazowa nie przebiega w pobliżu gorących obszarów i nie jest narażona na możliwe pociągnięcia, skręcenia lub zgniecenia.

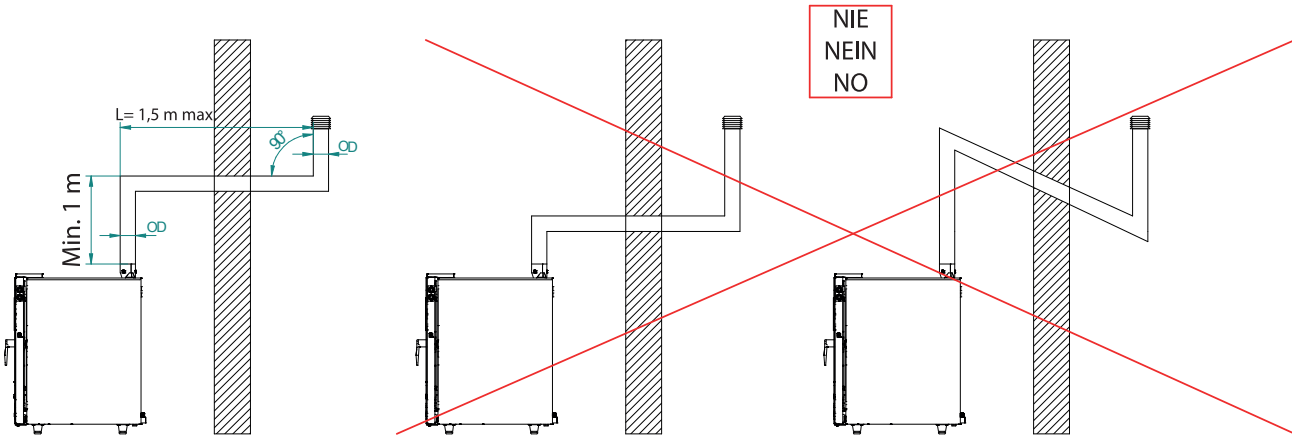
Rura doprowadzająca gaz (sztywna lub elastyczna) musi być zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi i musi również podlegać odpowiednim okresowym kontrolom, a także w razie potrzeby zostać wymieniona.

PL

3.6. Przyłącze do odprowadzania spalin

Gazy powstające w wyniku spalania gazu należy odprowadzić na zewnątrz poprzez zainstalowanie komina z ciągiem naturalnym lub umieszczenie pieca pod okapem z wyciągiem.

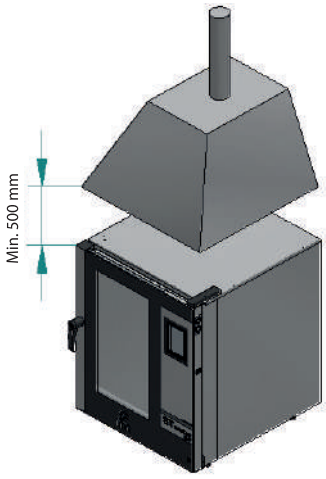
Odprowadzenie typu B23: w tym trybie spaliny odprowadzane są na zewnątrz przez komin o ciągu naturalnym, wyposażony w zawór zwrotny. Instalacja musi mieć minimalne nachylenie w górę wynoszące 10%, a jeśli istnieją zakrzywione odcinki, należy je wykonać z kątem nie mniejszym niż 90°. Pierwsza część instalacji musi być prosta i pionowa, o długości nie mniejszej niż 1 m. Przekrój rury musi być taki sam w całej instalacji i nie może mieć odcinków o przekroju mniejszym niż połączenie rury spustowej. Jeśli zachodzi potrzeba zamontowania odcinka poziomego, nie powinien on przekraczać 1,5 m.



Zaleca się zamontowanie zaślepki na końcu komina, aby zapobiec przedostawaniu się wody deszczowej do urządzenia i ewentualnym powrotom powietrza spowodowanym silnym wiatrem.

Temperatura spalin może sięgać 500°C, dlatego zaleca się zastosować rury ze stali nierdzewnej lub podobnego materiału odpornego na wysokie temperatury.

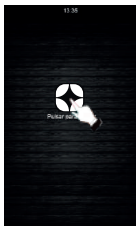
Odprowadzenie typu A3: w tym trybie spaliny odprowadzane są na zewnątrz przez okap odciągowy. Minimalna odległość, jaką należy zachować między piecem a okapem, powinna wynosić co najmniej 50 cm.



4. INSTRUKCJA KORZYSTANIA Z PANELU STEROWANIA

Uwaga! Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed uruchomieniem urządzenia.

4.1. Włączenie/wyłączenie urządzenia



Włączenie/ Einschalten/ ON

Aby włączyć urządzenie, należy wykonać następujące czynności:

- Nacisnąć ikonę , ekran zostanie wtedy włączony.

Aby wyłączyć urządzenie, należy wykonać następujące czynności:

- Upewnić się, że żadna operacja nie jest w toku.
- Nacisnąć ikonę , a ekran przejdzie do trybu czuwania.

Wyłączenie/ Ausschalten/ OFF

Jeśli nastąpi awaria zasilania, gdy urządzenie jest włączone lub wyłączone, po przywróceniu zasilania urządzenie pozostanie wyłączone. Gdy odcięcie zasilania nastąpi podczas wykonywania cyklu gotowania, jeśli to odcięcie trwa krócej niż 60 minut, po przywróceniu zasilania cykl gotowania będzie kontynuowany po odjęciu czasu, przez który piec był bez zasilania. Jeżeli w trakcie odcięcia zasilania nastąpi zmiana fazy, po przywróceniu zasilania rozpocznie się ono na początku kolejnej fazy. Jeśli przerwa w zasilaniu trwa dłużej niż 60 minut, po przywróceniu zasilania urządzenie pozostanie wyłączone.

4.2. Wybór języka

Aby ustawić język menu, należy wykonać następujące czynności:

1. Upewnić się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna inna operacja.
2. W menu głównym nacisnąć ikonę , aby przejść do menu ustawień, wybrać **„Język”**, a następnie wybrać pożądany język.
3. Aby wyjść, nacisnąć ikonę , co spowoduje powrót do menu głównego.

PL

4.3. Ustawienie daty i godziny

Upewnić się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna inna operacja.

1. W menu głównym nacisnąć ikonę , aby przejść do menu Ustawienia.
2. Wybrać „Zegar”, aby zmienić datę i godzinę.
3. Nacisnąć pole **„h”** oraz ikony lub (lub pasek przewijania), aby zmienić godzinę.
4. Nacisnąć pole **„m”** oraz ikony lub (lub pasek przewijania), aby zmienić minuty.
5. Nacisnąć pole **„dzień tygodnia”** i ikony lub (lub pasek przewijania), aby zmienić dzień tygodnia.
6. Nacisnąć pole **„dd”** oraz ikony lub (lub pasek przewijania), aby zmienić dzień.
7. Nacisnąć pole **„mm”** oraz ikony lub (lub pasek przewijania), aby zmienić miesiąc.
8. Nacisnąć pole **„yyyy”** oraz ikony lub (lub pasek przewijania), aby zmienić rok.
9. Nacisnąć ikonę , aby zaakceptować wszystkie wprowadzone zmiany.

4.4. Cykl ręcznego gotowania. Parametry

- **Wstępne nagrzanie**

Każdy proces gotowania może być w razie potrzeby poprzedzony cyklem wstępnego nagrzania, którego temperatura docelowa będzie określona przez wybrany w danym momencie tryb i temperaturę wybraną do gotowania.

Jeśli piec jest wyposażony w wózek, zalecamy umieszczenie go w nim podczas wykonywania cyklu wstępnego nagrzewania. Jeśli nie jest to możliwe, użyć pokrywy dołączonej jako akcesorium do tego celu.

PRE HEAT SOFT WSTĘPNE NAGRZANIE DELIKATNE: aby włączyć ten tryb, należy nacisnąć ikonę nr 1, aż pojawi się napis „PREHEAT SOFT”. W tym przypadku proces nagrzewania pozostanie aktywny do momentu osiągnięcia temperatury +10°C w stosunku do wybranej temperatury gotowania.

PRE HEAT MEDIUM WSTĘPNE NAGRZANIE ŚREDNIE: aby włączyć ten tryb, należy nacisnąć ikonę nr 1, aż pojawi się napis „PREHEAT MEDIUM”. W tym przypadku proces nagrzewania pozostanie aktywny do momentu osiągnięcia temperatury +20°C w stosunku do wybranej temperatury gotowania.

WSTĘPNE NAGRZANIE MOCNE: aby włączyć ten tryb, należy nacisnąć ikonę nr 1, aż pojawi się napis „PREHEAT HARD". W tym przypadku proces nagrzewania pozostanie aktywny do momentu osiągnięcia temperatury +30°C w stosunku do wybranej temperatury gotowania.

- **Rodzaje obróbki termicznej**

PIECZENIE: aby włączyć ten rodzaj gotowania, nacisnąć ikonę nr 1. W tym przypadku wlot pary zostanie wstrzymany, a zakres temperatur roboczych komory gotowania wynosić będzie od 30°C do 270°C.

GOTOWANIE NA PARZE: aby włączyć ten rodzaj gotowania, nacisnąć ikonę nr 2. W tym przypadku włączona zostanie kontrola wilgotności, co pozwali na pracę z procentami od 10% do 100% i z wartościami temperatury komory gotowania od 30°C do 130°C.

TRYB MIESZANY: aby włączyć ten rodzaj gotowania, nacisnąć ikonę nr 3. W tym przypadku włączona zostaje również kontrola wilgotności, co pozwala na pracę z wartościami procentowymi od 10% do 100%, ale ze skróceniem czasów wtrysku pary. Z drugiej strony zakres temperatur komory gotowania będzie wynosić od 30°C do 250°C.

- **Tryby pracy**

Programowanie czasowe : aby włączyć ten tryb gotowania, nacisnąć ikonę nr 1. W tym przypadku cykl gotowania ma określony czas trwania, ustawiony przez użytkownika.

Sonda: aby włączyć ten tryb gotowania, nacisnąć ikonę nr 2. W tym przypadku należy zaprogramować tylko żądaną temperaturę wewnątrz potrawy i temperaturę komory gotowania. Cykl gotowania zakończy się, gdy sonda wykryje, że potrawa osiągnęła temperaturę ustawioną przez użytkownika.

DELTA T: (różnica temperatur między temperaturą zaprogramowaną dla sondy i komory gotowania). Aby włączyć ten tryb, nacisnąć ikonę nr 3. Ten tryb gotowania jest również nazywany „wolnym gotowaniem".

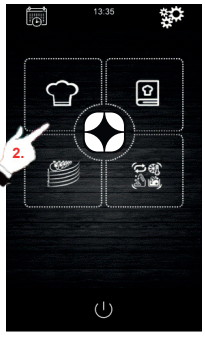
Tutaj użytkownik ustala zadaną temperaturę termosondy i wartość delta T.

W ramach każdego wybranego rodzaju i trybu gotowania można zmodyfikować różne parametry:

- **Zmiana temperatury w komorze gotowania:** zmiany te są możliwe tylko w trybie pracy wcześciej ustawionego programu z sondą, niezależnie od wybranego rodzaju obróbki (piecznie gotowanie mieszany)
- **Różnica temperatur „Delta T":** jej zmiana jest możliwa tylko w trybie gotowania Delta T (ΔT), niezależnie od wybranego typu gotowania (pieczenie, gotowanie na parze i tryb mieszany).
- Wilgotność: jej zmiana jest możliwa tylko w przypadku gotowania na parze i trybu mieszanego. Domyślnie kontrolę wilgotności można zmieniać w procentach od 10% do 100%, ale czasy wtrysku będą krótsze w przypadku trybu mieszanego.
- **Czas trwania cyklu:** jego zmiana jest możliwa tylko w trybie pracy wcześniej ustawionego programu
- **Temperatura sondy:** jej zmiana jest możliwa tylko w trybach gotowania Delta T (ΔT) i sondy.
- **Prędkość wentylatora:** jej zmiana jest możliwa w dowolnym wybranym rodzaju lub trybie gotowania, z zakresem wartości od 30% do 100%.
- **Otwarcie komina:** pozwala ustawić czas (w minutach) przez które komin powinien pozostać otwarty przed zakończeniem procesu.

B. Konfiguracja cyklu gotowania

1. Upewnić się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna inna operacja.
2. W menu głównym nacisnąć ikonę , aby wybrać tryb ręczny.



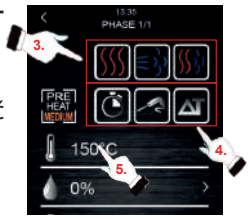
- **Wybór typu pracy**

3. Dotknąć jedną z ikon , aby wybrać pożądany rodzaj pracy PIECZENIE, GOTOWANIE NA PARZE, TRYB MIESZANY

- **Wybór trybu gotowania:**

4. Dotknąć jedną z ikon , aby wybrać pożądany tryb pracy

- **Wybór temperatury zadanej termosondy (możliwy tylko w trybach gotowania zaprogramowanego i z termosondą):**



5. Dotknąć ikonę , a następnie ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość czasu. Aby zatwierdzić wybraną wartość, nacisnąć ponownie ikonę .

- **Wybór wartości Delta T (ΔT) (możliwy tylko w trybie ΔT):**

6. Dotknąć ikonę , a następnie ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość temperatury. Aby zatwierdzić wybraną wartość, nacisnąć ponownie ikonę .
7. Dotknąć ikonę , a następnie ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość czasu. Aby zatwierdzić wybraną wartość, nacisnąć ponownie ikonę .

- **Wybór wartości Delta T (ΔT) (możliwy tylko w trybie ΔT):**

8. Dotknąć ikonę , a następnie ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość temperatury. Aby zatwierdzić wybraną wartość, nacisnąć ponownie ikonę .

- **Wybór procentowej wartości wilgotności (możliwy tylko w przypadku gotowania na parze lub trybu mieszanego oraz w każdym z trzech trybów pracy):**

9. Dotknąć ikonę , a następnie ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość wilgotności. Aby zatwierdzić wybraną wartość, nacisnąć ponownie ikonę .

- **Wybór prędkości wentylatora (z dowolnym rodzajem lub trybem pracy):**

10. Dotknąć ikonę , a następnie ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość wilgotności. Aby zatwierdzić wybraną wartość, nacisnąć ponownie ikonę .

- **Otwarcie komina w minutach**

11. Pozwala ustawić czas (w minutach) przez które komin powinien pozostać otwarty przed zakończeniem procesu.

W tym celu dotknąć ikonę , a następnie ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość czasu. Aby zatwierdzić wybraną wartość lub stan, nacisnąć ponownie ikonę .

- **Dodanie etapu do cyklu pracy:**

12. Dotknąć ikonę i zostanie dodany nowy etap (Dodawanie jest możliwe do maksymalnie do 6 etapów)

Aby skonfigurować pozostałe opcje (temperatura czas komin itp.) w każdym etapie, wystarczy powtórzyć poprzednie kroki do tego punktu. Aby wybrać wcześniej utworzoną żądany etap, należy dotknąć ikony lub .

Aby usunąć niepożądaną fazę gotowania, wystarczy kliknąć ikonę .

B. Uruchomienie cyklu pracy

1. Ustawić żądany cykl gotowania (patrz punkt 6.4.1 „Konfiguracja cyklu gotowania").
2. Aby kontynuować, nacisnąć i wyświetli się posumowanie wybranego przepisu. Następnie nacisnąć ikonę **START** i rozpocznie się cykl wstępnego nagrzewania, w przypadku gdy ta opcja została wybrana. Otwarcie i zamknięcie drzwi spowoduje przerwanie wstępnego podgrzewania (jeśli zostało wybrane) i rozpoczęcie pierwszej fazy pierwszego etapu. Podczas procesu gotowania można modyfikować otwarcie luz zamknięcie komina poprzez dotknięciu odpowiedniej ikony . W ten sposób jego nastawy przejdą do trybu ręcznego.

3. Naciskając ikonę , można włączyć lub wyłączyć wewnętrzne oświetlenie komory gotowania.
4. Po naciśnięciu ikony na ekranie zostaną wyświetlone wszystkie wartości procesu oraz stan pieca.

W tym celu konieczne jest wprowadzenie hasła dostępnego jedynie dla personelu konserwacji.
Po zakończeniu cyklu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

PL

Istnieje wtedy możliwość przedłużenia bieżącego cyklu. W tym celu należy wykonać następujące czynności:

1. Nacisnąć ikonę .
2. Nacisnąć ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość czasu. Aby zatwierdzić nowo wybraną wartość czasu, nacisnąć ponownie ikonę .

B. Zatrzymać bieżący cykl pracy

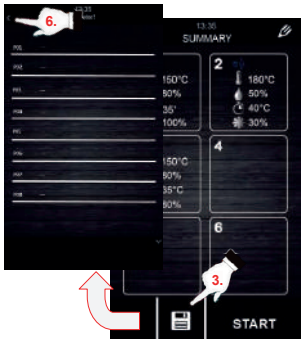
1. Aby zatrzymać bieżący cykl pracy, nacisnąć ikonę **STOP**.

4.5. Wykaz przepisów „Moje przepisy"

Funkcja *„Moje przepisy"* umożliwia zapisanie ustawień cyklu jako przepis. Po zapisaniu i po uruchomianiu przepisu, piec będzie pracował z zapisanymi w przepisie ustawieniami.

Zapisanie przepisu

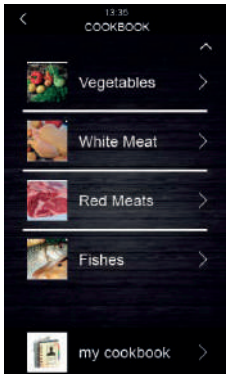
1. Skonfigurować cykl pracy. W tym celu wykonać czynności opisane w punkcie 4.4.A.
2. Kliknąć ikonę , aby rozpocząć proces zapisania przepisu
3. Kliknąć ikonę , aby wybrać pozycję do zapisania przepisu.
4. Kliknąć pozycję, pod którą ma być zapisany przepis i potwierdzić działanie, klikając ikonę .
5. Wpisać nazwę, którą ma być nadana przepisowi i potwierdzić ją, klikając ikonę .
6. Kliknąć ikonę , aby wyjść i potwierdzić cały proces zapisywania.



4.6. Uruchomienie przepisu

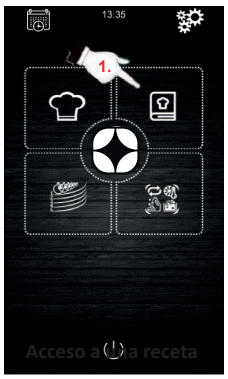
Piec ma dwa rodzaje wykazów przepisów:

1. ***Wykaz przepisów głównych Stalgast***: ten zbiór przepisów zawiera gotowe przepisy wraz ze zdjęciami z szeroką gamą potraw, w których wystarczy wybrać rodzaj żywności przeznaczonej do gotowania, a piec zajmie się resztą.
2. ***Wykaz przepisów UŻYTKOWNIKA: (książka kucharska)*** w tym wykazie przepisów użytkownik może dodawać modyfikować i zapisywać własne przepisy (maksymalnie 48 pozycji)



- **Uruchomienie zapisanego przepisu:**

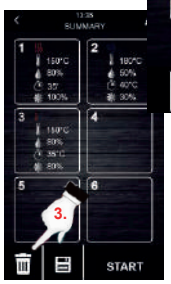
1. Nacisnąć przycisk , aby uzyskać dostęp do biblioteki przepisów.
2. Wybrać pożądany przepis, może to być jeden z już skonfigurowanych na ekranie lub taki, który został wcześniej zapisany przez użytkownika.
3. Nacisnąć ikonę **START** .



PL

- **Usuń zapisany przepis:**

4. Ta czynność może być wykonana **tylko w stosunku do przepisów utworzonych przez użytkownika. Przepisy główne Stalgast zapisane domyślnie mają możliwość modyfikacji ale tylko niektórych parametrów, ale nie można ich usunąć.**
5. Nacisnąć ikonę , aby uzyskać dostęp do listy przepisów zapisanych przez użytkownika.
6. Wybrać przepis lub pozycję do usunięcia i kliknąć ikonę .



4.7. Cykle specjalne

Menu „Specjalne" pozwala na wykorzystanie cykli pracy stworzonych przez **STALGAST**. Poniżej zostają wyszczególnione dostępne cykle specjalne:

- **Cykl regeneracji z termosondą** (dostępny jedynie w modelach z termosondą).
- **Cykl regeneracji zaprogramowany.**
- **Cykl fermentacji.**
- **Cykl chłodzenia.** Przeznaczony do schłodzenia pieca poniżej 50ºC (zaleca się dokonać go przy otwartych drzwiach).
- **Czyszczenie** (*patrz rozdział 6.8)*.

Poniższe tabele przedstawiają konfigurację fabryczną ustalone dla każdego z opisanych uprzednio cykli:

CYKL REGENERACJI Z TERMOSONDĄ		
Konfiguracja	**Wartość**	**Maksymalna/Minimalna**
Temperatura komory	110ºC	20…180ºC
Wilgotność	70%	40…100%
Temp. termosondy	70ºC	20…100%
Prędkość wentylatora	Minimalna (jedynie jeśli piec ma kilka prędkości)	
Otwarcie komina	Na koniec cyklu	

CYKL REGENERACJI ZAPROGRAMOWANY		
Konfiguracja	**Wartość**	**Maksymalna/Minimalna**
Temperatura komory	110ºC	20…180ºC
Wilgotność	70%	40…100%
Czas	25 min.	1… NIESKOŃCZONOŚĆ
Prędkość wentylatora	Minimalna (jedynie jeśli piec ma kilka prędkości)	
Otwarcie komina	Pod koniec cyklu	

FERMENTACJA		
Konfiguracja	**Wartość**	**Maksymalna/Minimalna**
Temperatura komory	30ºC	20…50ºC
Wilgotność	80 %	40…100 %
Czas	2 godziny	1 min… 5 godzin
Prędkość wentylatora	Minimalna (jedynie jeśli piec ma kilka prędkości)	
Otwarcie komina	Pod koniec cyklu	

CHŁODZENIE		
Konfiguracja	**Wartość**	**Maksymalna/Minimalna**
Temperatura komory	50ºC	-
Wilgotność	0 %	-
Czas	Do chwili, gdy temp. komory < 50ºC	
Prędkość wentylatora	Maksymalna	
Otwarcie komina	Na początku cyklu	

Jeśli fabrycznie ustawione cykle nie odpowiadają potrzebom użytkownika, ten może je zmodyfikować i zapisać jako przepis. Aby to zrobić, należy przejść do wybranego specjalnego cyklu (fermentacja, regeneracja, chłodzenie itd.) i postępować w taki sam sposób, jak w procesie zapisywania przepisu.

- **Uruchomienie specjalnego cyklu gotowania:**

1. Nacisnąć ikonę , aby przejść do menu *„cykle specjalne".*
2. Nacisnąć pożądany cykl specjalny (regeneracja, fermentacja lub chłodzenie).
3. Następnie nacisnąć ikonę START, aby rozpocząć cykl.

PL

4.8. Automatyczne czyszczenie

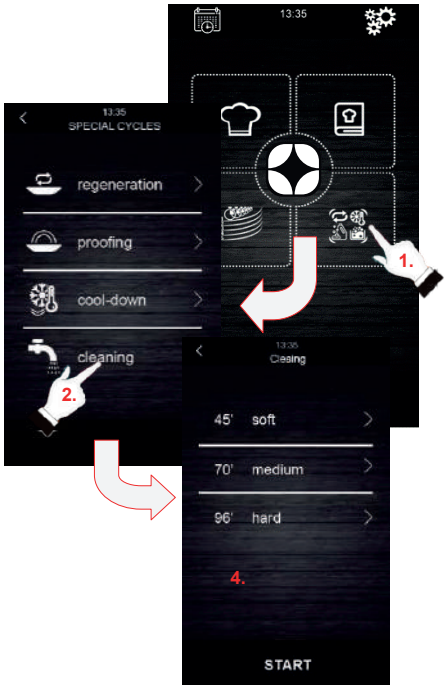
To urządzenie jest przygotowane do sterowania systemem automatycznego czyszczenia pieca. W tym celu dostępne są trzy różne programy czyszczenia:

- ***Czyszczenie DELIKATNE (SOFT) 45 min.*:** idealne do częstego użytkowania, do usuwania bieżących zanieczyszczeń
- ***Czyszczenie ŚREDNIE (MEDIUM) 1 godz. 10 min.*:** idealne do usuwania dość uporczywych zabrudzeń powstałych w wyniku wykonanych kilku kolejnych cyklów pracy.
- ***Czyszczenie MOCNE (HARD) 1 godz. 36 min.*:** idealne do usuwania bardzo uporczywych i tłustych zabrudzeń.

Jeśli piec jest wyposażony w wózek, należy pamiętać, że należy go wprowadzić do środka, aby rozpocząć cykl czyszczenia.

Aby rozpocząć cykl czyszczenia, należy wykonać następujące czynności:

1. Nacisnąć ikonę , aby przejść do menu *„cykle specjalne".*
2. Nacisnąć ikonę , aby przejść do menu automatycznego czyszczenia.
3. Następnie wybrać żądany program czyszczenia (**SOFT, MEDIUM ó HARD**).
4. Na koniec nacisnąć ikonę **START**, aby rozpocząć cykl czyszczenia.



4.9. Środki chemiczne

Ostrzeżenie: przed przystąpieniem do pracy z tymi produktami chemicznymi należy założyć gumowe rękawice ochronne i maskę lub okulary.

Środek czyszczący: jest to skoncentrowany alkaliczny środek czyszczący przeznaczony do automatycznego czyszczenia pieców STALGAST.

Zalecamy używanie produktów firmy Stalgast. Użycie jakiegokolwiek innego detergentu lub środka czyszczącego może spowodować złe rezultaty lub nieodwracalne uszkodzenia, które mogą prowadzić do utraty gwarancji urządzenia.

Nabłyszczacz: jest to preparat na bazie kwasu, nadający się do mieszania z wodą, co sprzyja szybszemu wysychaniu i lepszym rezultatom.

Zalecamy używanie produktów firmy Stalgast. Użycie jakiegokolwiek innego produktu nabłyszczającego lub środka czyszczącego może spowodować złe rezultaty lub nieodwracalne uszkodzenia i doprowadzić do utraty gwarancji urządzenia.

- **Sposób użycia:**

Włożyć rurki-pieca do opakowań płynu nabłyszczającego i detergentu. Rozpocząć automatyczny proces czyszczenia, postępując zgodnie ze wskazówkami z rozdziału 4.8.

Jeśli piec był właśnie używany i jest nadal gorący, program czyszczenia nie rozpocznie się, dopóki temperatura w komorze pieca nie spadnie poniżej 100ºC. W tym celu postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

INFO **Aby pozyskać te produkty, prosimy skontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą.**

4.10. Fazy automatycznego czyszczenia

Każdy cykl czyszczenia składa się z następujących faz:

1. **Faza czyszczenia wstępnego**: temperatura komory pieca wzrasta, aby ułatwić czyszczenie. Piec wtryskuje parę do komory przez 15 minut. Ramię myjące zaczyna wówczas wtryskiwać wodę przez 2 minuty w celu przepłukania.
2. **Faza czyszczenia**: system myjący zaczyna wtryskiwać detergent i zatrzymuje się, aby ten zadziałał przez określony czas. Później spłukuje go wodą.

PL

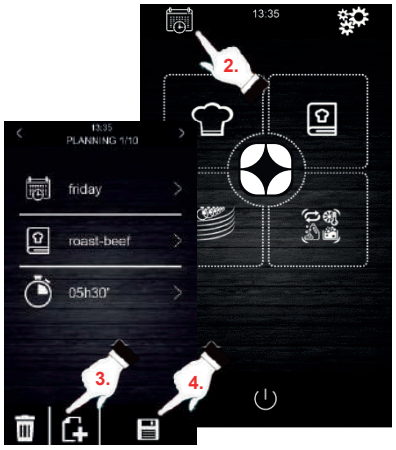
3. **Faza nabłyszczania**: system myjący zaczyna wtryskiwać nabłyszczacz i zatrzymuje się, aby ten zadziałał przez określony czas. Później spłukuje go wodą.
4. **Faza suszenia**: w tej fazie grzałki pieca są uruchamiane razem z wentylatorami w celu wysuszenia pieca.

4.11. Zaprogramowane automatyczne uruchomienie

Funkcja automatycznego uruchomienia pozwala zaprogramować maksymalnie 9 uruchomień pieca tygodniowo, dając możliwość wyboru przepisów, z którymi piec ma zostać uruchomiony.

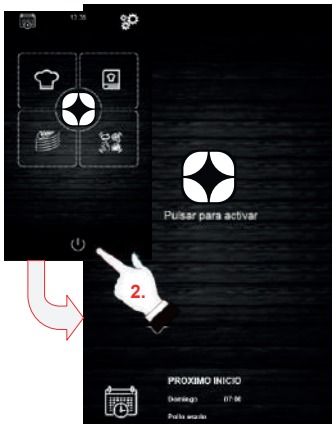
- **Konfiguracja automatycznego uruchomienia:**

1. Upewnić się, że istnieje co najmniej jeden zapamiętany przepis.
2. Nacisnąć ikonę , aby przejść do tygodniowego harmonogramu.
3. Następnie należy zaprogramować dzień, godzinę automatycznego włączenia pieca oraz pożądany przepis do zastosowania. W celu zaprogramowania kolejnego odmiennego uruchomienia nacisnąć ikonę .
4. Nacisnąć ikonę , aby zaakceptować i zapisać wybrane dane.



- **Włączenie automatycznego uruchomienia:**

1. Upewnić się, że istnieje co najmniej jedno zaprogramowane uruchomienie.
2. Nacisnąć ikonę , aby wyłączyć piec, a następnie naciśnij ikonę , aby aktywować zaprogramowane uruchomienie pieca. W ten sposób na ekranie powinny pojawić się dane żądanego zaprogramowania.



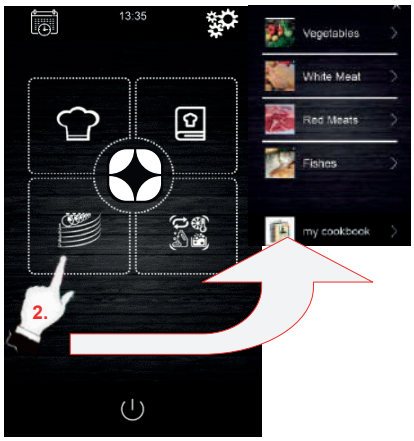
4.12. Gotowanie „Multicook"

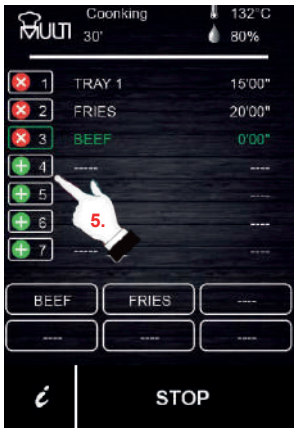
Ta opcja umożliwia gotowanie różnych potraw o różnym czasie gotowania, powiadamiając nas o zakończeniu procesu gotowania każdej z nich, gdy potrawy są gotowe.

Istnieją 2 różne sposoby uzyskania dostępu do funkcji gotowania „multicook":

- **Konfiguracja cyklu gotowania multicook na podstawie zapisanego przepisu:**

1. Upewnić się, że żaden inny proces nie jest w toku.
2. Skonfigurować cykl gotowania „multicook" na podstawie zapisanego przepisu. W tym celu nacisnąć , aby przejść do wykazu z przepisami.
3. Wybrać zapisany uprzednio przepis w wykazie z przepisami. Na ekranie zostanie wyświetlona liczba dostępnych potraw. W dolnej części ekranu widoczne będą parametry gotowania oraz aktualna temperatura urządzenia.
4. Nacisnąć ikonę wybranego poziomu w piecu następnie nacisnąć napis TRAY aby włączyć dowolny przepis z książki kucharskiej. Urządzenie ukaże po przefiltrowaniu przepisy zgodne z wybranymi parametrami.
5. Aby wybrać nową tacę bez wchodzenia do wykazu z przepisami, należy nacisnąć tylko żądany poziom, na przykład 4. Należy wziąć pod uwagę, że ta taca będzie poddana tym samym warunkom gotowania (procent wilgotności i temperatury), co taca wybrana jako pierwsza.
6. Następnie nacisnąć 0:00:00 , aby zmienić czas gotowania tej potrawy.
7. Nacisnąć ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość czasu.
8. Aby potwierdzić i rozpocząć proces obróbki terminicznej, należy nacisnąć ikonę START.
9. Po zakończeniu wstępnego nagrzania otworzyć drzwi pieca i włożyć pojemniki z produktem na wyznaczone półki. Po zakończeniu procesu gotowania każdej potrawy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na ekranie symbol półki zaświeci się na zielono. W tym momencie należy otworzyć drzwi pieca, wyjąć pojemnik i ponownie zamknąć drzwi pieca: Powtórzyć ten krok, aż wszystkie zaprogramowane przepisy zostaną zakończone.



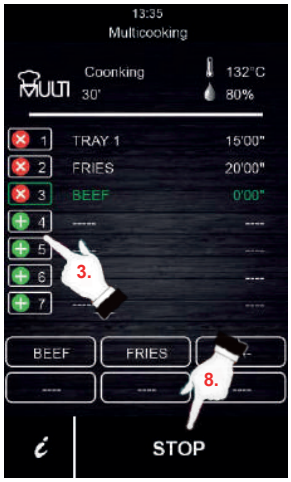


PL

10. Aby zatrzymać działanie w dowolnym momencie, wystarczy kliknąć ikonę STOP.

- **Konfiguracja cyklu gotowania multicook na podstawie ręcznie zapisanego przepisu:**

1. Skonfigurować cykl gotowania multicook na podstawie zapisanego przepisu. W tym celu nacisnąć , aby przejść do wykazu z przepisami.
2. Wybrać pożądane parametry gotowania (wstępne nagrzanie, wilgotność, temperatura itd.) i nacisnąć ikonę ,aby je zaakceptować.
3. Nacisnąć ikonę wybranego poziomu do wprowadzenia kolejnej tacy, pamiętając, że ta będzie poddana tym samym warunkom gotowania (procent wilgotności i temperatury), co półka wybrana jako pierwsza.
4. Następnie nacisnąć 0:00:00 , aby zmienić czas gotowania dodanej półki
5. Nacisnąć ikonę lub (lub przesunąć pasek przewijania), aby wybrać pożądaną wartość czasu.
6. Aby potwierdzić i rozpocząć proces gotowania, należy nacisnąć ikonę START.
7. Po zakończeniu wstępnego nagrzania otworzyć drzwi pieca i wprowadzić wszystkie skonfigurowane tace. Po zakończeniu cyklu gotowania każdej potrawy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na ekranie symbol półki zaświeci się na zielono. W tym momencie należy otworzyć drzwi pieca, wyjąć pojemnik i ponownie zamknąć drzwi pieca. Powtórzyć ten krok, aż wszystkie zaprogramowane przepisy zostaną zakończone.
8. Aby zatrzymać działanie w dowolnym momencie, wystarczy kliknąć ikonę STOP.



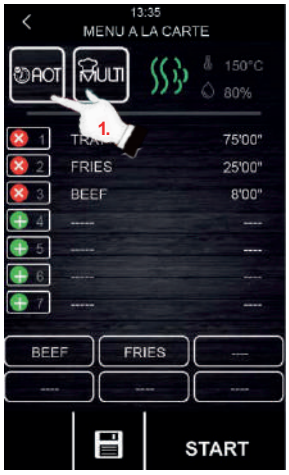
PL

4.13. Gotowanie „All On Time"

Ta funkcja pozwala na gotowanie różnych potraw z tym samym czasem zakończenia. W tym celu piec wskazuje, kiedy włożyć każdą ze wstępnie skonfigurowanych półek.

W wyniku proces gotowania wszystkich wybranych potraw zostanie zakończony jednocześnie.

Aby skonfigurować gotowanie „All On Time", najpierw należy wykonać czynności wymienione w punkcie 5.12 (konfiguracja cyklu gotowania multicook na podstawie zapisanego lub ręcznie skonfigurowanego przepisu)

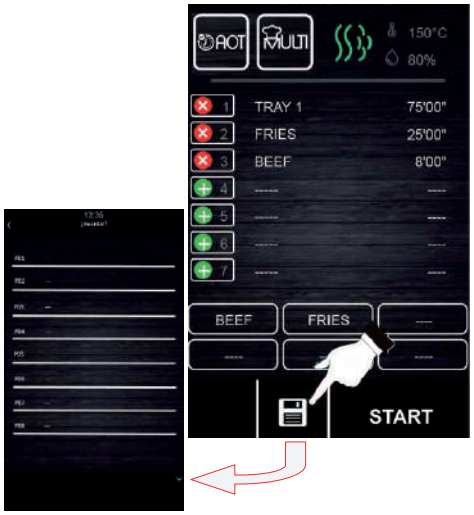


1. Po jego skonfigurowaniu nacisnąć AOT, aby włączyć tryb "all in time".
2. Po zakończeniu wstępnego nagrzania otworzyć drzwi pieca i włożyć pojemniki z produktami wymagane przez piec (zaznaczone na zielono na ekranie). Zamknąć drzwi pieca. Powtórzyć tę czynność za każdym razem, gdy piec wyda sygnał dźwiękowy i półka zostanie wyświetlona na zielono. Gotowanie wszystkich potraw zostanie zakończone w tym samym czasie.
3. Aby zatrzymać działanie w dowolnym momencie, wystarczy kliknąć ikonę STOP.

4.14. Zapisz przepis „Multicook" / „All On Time"

Żeby zapisać przepis w pamięci, należy wykonać następujące czynności:

1. Skonfigurować cykl pracy, postępując zgodnie z krokami podanymi w punkcie 5.12 lub 5.13.
2. Nacisnąć klawisz , aby zapisać skonfigurowany cykl.
3. Wybrać numer pozycji, w której ma zostać zapisany przepis.
4. Wpisać nazwę przepisu.
5. Nacisnąć ikonę ✓, aby potwierdzić nazwę.
6. Nacisnąć klawisz , aby wyjść i potwierdzić przepis.



4.15. Rejestr danych HACCP

Piec umożliwia rejestrację danych HACCP, co pozwala na ocenę zagrożeń i ustanowienie systemów kontroli ukierunkowanych na zapobieganie im.

Stosowanie HACCP zwiększa bezpieczeństwo żywności i zapewnia inne ważne korzyści, takie jak ułatwianie właściwemu organowi prac kontrolnych i promowanie handlu międzynarodowego poprzez zwiększenie zaufania do bezpieczeństwa żywności.

Wśród jego głównych celów warto wyróżnić:

- Wzmocnienie bezpieczeństwa żywnościowego.
- Ułatwienie przestrzegania przepisów dotyczących żywności.
- Wspieranie eksportu poprzez zwiększanie zaufania do bezpieczeństwa żywności.
- Ułatwienie sprawności i przejrzystości kontroli.

W tym celu urządzenie umożliwia rejestrację następujących zdarzeń i temperatur:

Zdarzenia:

- Wykorzystany przepis
- Otwarcie i zamknięcie drzwi
- Początek i koniec każdego etapu gotowania
- Próbkowanie temperatury co 5 min.

Temperatury:

- Temperatura komory
- Temperatura termosondy.

Aby zarejestrować dane HACCP:

1. Pozostawić ekran w stanie „NACISNĄĆ, ABY AKTYWOWAĆ".
2. Wprowadzić pamięć zewnętrzną do portu USB na wyświetlaczu pieca.
3. Nacisnąć „Pobierz HACCP"
4. Wybierz datę i godzinę, od której mają zostać pobrane dane i nacisnąć ✓.
5. Następnie, w odpowiedzi na pytanie Pobrać HACCP? potwierdzić, naciskając ponownie ✓.
6. Wyjąć pamięć zewnętrzną.

Wszystkie te dane można przeglądać na komputerze pozwalającym na odczytanie plików tekstowych.

⚠ **Aby rejestr danych HACCP działał prawidłowo, data i godzina urządzenia muszą być aktualne.**

5. ALARMY

Jeśli wystąpi alarm, zostanie emitowany sygnał, a ikona i kod alarmu ⚠ zostaną wyświetlone na ekranie. Aby wyciszyć alarm, dotknąć środka ekranu. Poniższa tabela przedstawia znaczenie kodów alarmowych urządzenia.

ALARM	OPIS
Alarm RTC	**Opis alarmu:** • RTC (Nieskonfigurowane data i godzina) **Rozwiązanie:** • *Skonfigurować bieżącą datę i godzinę, aby wykasować alarm. W tym celu należy wejść w Ustawienia → Zegara.*
Alarm Czujnik komory	**Opis alarmu:** • Czujnik komory **Rozwiązania:** • Sprawdzić czujnik komory. • Sprawdzić, czy czujnik komory jest prawidłowo podłączony do płyty zasilającej. • Jeśli problem nadal występuje, wymienić czujnik. **Główne konsekwencje:** • Jeśli ten alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu pracy. • Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu pracy, cykl zostanie przerwany. • Wyjście do regulacji temperatury zostanie wyłączone.

PL

ALARM	OPIS
Alarm Termosonda	**Opis alarmu:** Termosonda **Rozwiązania:** • Sprawdzić sondę • Sprawdzić, czy termosonda komory jest prawidłowo podłączony do płyty zasilającej. • Jeśli problem nadal występuje, wymienić sondę. **Główne konsekwencje:** • Jeśli alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu Delta T ani cyklu z sondą. • Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu Delta T lub cyklu z termosondą, cykl zostanie przerwany.
Alarm PF	**Opis alarmu:** Przerwa w zasilaniu elektrycznym lub piec wyłączony nieprawidłowo. Występuje w przypadku awarii zasilania lub nieprawidłowego wyłączenia pieca. Aby prawidłowo wyłączyć piec, należy zawsze wyłączać piec za każdym razem, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NACIŚNIJ, ABY AKTYWOWAĆ". **Rozwiązania:** • Dotknąć alarmu, aby zniknął z ekranu. • Sprawdzić podłączenie elektryczne urządzenia. • Sprawdzić zasilanie elektryczne urządzenia. • Sprawdzić, czy piec jest wyłączony, gdy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „NACIŚNIJ, ABY AKTYWOWAĆ" **Główne konsekwencje:** • Jeśli odcięcie zasilania nastąpi podczas cyklu pracy, po jego przywróceniu, cykl rozpocznie się od początku cyklu, o ile od chwili odcięcia zasilania minęło mniej niż 60 minut, w przeciwnym razie cykl zostanie przerwany .
Alarm COM. BASE	**Opis alarmu:** COM BASE (brak komunikacji między modułem sterowania a ekranem). **Rozwiązania:** • Sprawdzić okablowanie, które łączy ekran z płytą zasilającą. W tym celu sprawdzić, czy biały przewód (styk 35) i żółty przewód (styk 34) są prawidłowo podłączone zarówno na płycie zasilającej, jak i na ekranie. **Główne konsekwencje:** • Jeśli alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć żadnego cyklu pracy • Jeśli wystąpi podczas cyklu gotowania, cykl zostanie przerwany.
Alarm Zabezpieczenie termiczne	**Opis alarmu:** Zabezpieczenie termiczne silników. **Rozwiązania:** • Wyłączyć piec i włączyć go ponownie po upływie 10 minut. • Sprawdzić wzrokowo, czy któryś silnik jest w złym stanie. Jeśli tak, wymienić go. • Jeśli to możliwe, sprawdzić wyłączniki termincze, aby wykryć, który z nich jest w złym stanie. Po jego wykryciu wymienić go. **Główne konsekwencje:** • Jeśli alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć żadnego cyklu pracy. • Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu pracy, zostanie on przerwany.
Alarm HT	**Opis alarmu:** Przegrzanie płyty zasilającej pieca. **Rozwiązania:** • Sprawdzić, czy wentylator chłodzący płyty działa prawidłowo. • Sprawdzić, czy piec jest zainstalowany z zachowaniem bezpiecznych odległości wskazanych w niniejszej instrukcji i czy nie ma elementów uniemożliwiających wydostawanie się gorącego powietrza przez otwory wentylacyjne pieca. • Jeśli alarm się powtarza, powiadomić Serwis Techniczny.
	Opis alarmu: Alarm Otwarte drzwi. **Rozwiązania:** • Sprawdzić, czy drzwi są całkowicie zamknięte. • Sprawdzić, czy czujnik drzwi nie jest uszkodzony. Jeśli tak, wymienić go. • Zbliżyć czujnik drzwi do drzwi. • Jeśli alarm występuje nadal, powiadomić Serwis Techniczny. **Główne konsekwencje:** • Jeśli ten alarm wystąpi podczas cyklu pracy, cykl zostanie wstrzymany do czasu zamknięcia drzwi.

PL

ALARM	OPIS
Alarm **Płomień komory zablokowany** **(TYLKO W PIECACH GAZOWYCH)**	**Opis alarmu:** • Blokada palnika komory **Rozwiązania:** • Dla alarmu typu n1E513, potwierdzić alarm i uruchomić go ponownie. Piekarnik wykona maksymalnie 7 prób uruchomienia. • Dla alarmu typu n1E13, odłącz piekarnik od zasilania i podłącz ponownie po 10 sekundach. • W przypadku alarmu typu n1E100 nie manipulować przy piekarniku i skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym. • W przypadku alarmu typu n1E515, sprawdź czy wyciąg nie jest zatkany, potwierdź alarm i uruchom go ponownie. **Jeśli alarm powtarza się, należy przeprowadzić następujące kontrole:** • Sprawdzić dopływ gazu do pieca. Sprawdzić prawidłowe ciśnienie wejściowe i prawidłowe otwarcie zaworu w głównym przewodzie zasilającym. • Odwrócić polaryzację schucka. W tym celu należy odłączyć i podłączyć wtyczkę odwracając bieguny. **Główne konsekwencje:** • Jeśli alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć żadnego cyklu gotowania. • Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu gotowania, zostanie on przerwany.
Alarm **Termostat bezpieczeństwa**	**Opis alarmu:** Termostat bezpieczeństwa. **Rozwiązania:** • Przezbroić termostat bezpieczeństwa. • Sprawdzić, czy termostat bezpieczeństwa jest prawidłowo podłączony. • Sprawdzić, czy styk 9 na płycie zasilającej jest prawidłowo podłączony. **Główne konsekwencje:** • Jeśli alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć żadnego cyklu pracy • Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu pracy, zostanie on przerwany.

PL

6. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliżej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzętu nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.

W0003390WZ

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

7. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu , nie podlegają one naprawie gwarancyjnej.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen.
Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten.
Fotoaufnahmen und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.
ACHTUNG: Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

1. ALLGEMEINE RICHTLINIEN UND SICHERHEITSREGELN

Sicherheitsregeln

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie die Arbeit mit dem Gerät beginnen und heben Sie die Gebrauchsanweisung für spätere Konsultationen auf. Sollten Sie technischen Support benötigen, kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.
- Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Ofens sollten ausschließlich durch Fachpersonal und in Übereinstimmung mit dem Kriterienkatalog und den technischen Charakteristiken, die der Hersteller spezifiziert, erfolgen. Auch die gültigen Sicherheitsbestimmungen und Installations. Und Arbeitssicherheitsregeln, die im Land der Verwendung Anwendung finden, sollten eingehalten werden.
- Vor der Installtation oder der Durchführung von Wartungsarbeiten überprüfen, ob das Gerät vom Strom getrennt ist.
- Vor der Installation des Geräts überprüfen, ob die Anlage die gültigen Bestimmungen im Land der Verwendung und die Hinweise auf dem Typenschild erfüllt.
- Die Sicherheitsvorrichtungen des Geräts dürfen nicht abgeschaltet oder verändert werden, dadurch würde die Garantie erlöschen.
- Eine Installation, die den Hinweisen des Herstellers nicht folgt, kann Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.
- Sollte der Ofen auf einem Träger oder aufliegend installiert werden, dürfen ausschließlich die durch STALGAST gelieferten Materialen verwendet werden und es muss den Anweisungen, die in der Verpackung zu finden sind, Folge geleistet werden.
- Werden andere als die Originalersatzteile verwendet, ist ein optimales Funktionieren des Geräts nicht garantiert, was zum Verlust der Garantie führt.
- Der Ofen sollte von geschultem Personal verwendet werden.
- Das Typenschild des Ofens bietet unerlässliche technische Informationen im Fall einer Wartung oder Reparatur, daher darf es nicht abgenommen, beschädigt oder verändert werden.
- **Die Nichterfüllung der Sicherheitsregeln befreit STALGAST von jedweder Haftung und lässt die Garantie erlöschen.**

Sicherheitsregeln für die Gerätenutzung

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie die Arbeit mit dem Gerät beginnen und heben Sie die Gebrauchsanweisung für spätere Konsultationen auf. Sollten Sie technischen Support benötigen, kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.
- Sollte das Gerät längere Zeit unbenutzt bleiben, müssen alle Anschlüsse (Strom- und Wasser) abmontiert werden.
- Der Ofen darf ausschließlich gemäß seinem Verwendungszweck genutzt werden, das heißt, für das Garen und Zubereiten von Brot, Backwaren, alle Arten von gastronomischen Produkten, frischen und tiefgekühlten Produkten.
- Es dürfen keine Produkte mit hohem Alkoholgehalt in den Ofen gegeben werden.
- Die Oberflächen des Ofens muss innen und außen regelmäßig gereinigt werden, um Hygiene und gute Funktionsweise des Geräts zu garantieren. Für die Reinigung dieser Oberflächen dürfen keine Scheuermittel oder entzündliche Mittel, die das Gerät beschädigen könnten, verwendet werden.
- Eine abweichende Nutzung oder Reinigung des Herstellers mit nicht autorisierten Produkten können Schäden an Gerät und Nutzer verursachen.
- Die Verwendung eines Antikalk-Filters am Eingang des Wasserzulaufs ist empfehlenswert, da einige Komponenten des Ofens bei Nichtverwendung verschleißen können. **Alle Arten von Störungen durch Kalk oder Ablagerungen durch Wasser sind von der Garantie ausgenommen.**
- **Die Nichterfüllung der Sicherheitsregeln befreit STALGAST von jedweder Haftung und lässt die Garantie erlöschen.**

INFO **Last je nach Größe des Geräts**

KAPAZITÄT	MAXIMALE GESAMTLAST	Max. LAST PRO EINSCHUB
4 x (Gn 2/3)	12 kg	Maximal 10 kg pro Einschub
4 x (Gn 1/1)	20 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
6 x (Gn 1/1)	30 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
7 x (Gn 2/1)	70 kg	Maximal 30 kg pro Einschub
10 x (Gn 1/1)	45 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
11 x (Gn 2/1)	100 kg	Maximal 30 kg pro Einschub
20 x (Gn 1/1)	90 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
20 x (Gn 2/1)	200 kg	Maximal 30 kg pro Einschub

- Die maximale Lastenkapazität darf auf keinen Fall überschritten werden, um zu vermeiden, dass das Gerät beschädigt wird. Eine Überschreitung der maximalen Last befreit den Hersteller von jeder Haftung und lässt die Garantie erlöschen.

Verbrennungsgefahr

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig und folgenden Sie diesen immer, wenn der Ofen in Betrieb oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie ausschließlich die Steuerelemente des Geräts sowie den Türgriff. Vermeiden Sie es, andere externe Elemente des Ofens zu berühren, da diese Temperaturen über 60ºC erreichen können.
- Um Behälter oder Bleche in der Ofenkammer zu bewegen oder zu handhaben, müssen immer Ofenhandschuhe oder Ähnliches getragen werden.
- Öffnen Sie die Ofentür langsam und vorsichtig, da heißer Dampf aus der Ofenkammer strömt.

Brandgefahr

- Wenn das Gerät nicht angemessen und in den notwendigen zeitlichen Abständen gereinigt wird, können sich Fett und Nahrungsreste in der Ofenkammer ansammeln und sich entzünden.
- Verwenden Sie ausschließlich die Reinigungsprodukte, die vom Hersteller angeboten werden. Die Verwendung anderer Produkte kann das Gerät beschädigen und die Garantie ungültig machen.
- Um das äußere Gehäuse zu reinigen, verwenden Sie nur Reinigungsprodukte, die für den Gebrauch geeignet sind, sowie ein weiches und feuchtes Tuch. Verwenden Sie keine ätzenden oder reizenden Substanzen.

2. SICHERHEITSHINWEISE, TRANSPORT UND WARTUNG

2.1. Auspacken

Sichtbare Schäden: bei Erhalten des Materials muss im PDA oder dem Lieferschein eine Beschreibung des Schadens, die so genau wie möglich ausfallen sollte, vermerkt werden.

Nicht zulässig sind allgemeine Kommentare wie "beschädigte Packstücke" oder "es wurden Schäden festgestellt" o. ä. Es müssen eindeutige Fotos beigelegt werden, auf denen die beschädigte Ware und die Verpackung sichtbar sind.

Verdeckte Schäden: nach Erhalt des Materials und innerhalb von 24 Stunden nach dem Empfang desselben sollten, nach Feststellung von unsichtbaren Schäden, Fotos von der beschädigten Ware mit der entsprechenden Verpackung gemacht werden, auf denen das Speditionsetikett deutlich sichtbar ist. Nicht gültig sind Fotos, die ausschließlich den Inhalt zeigen. In beiden beschriebenen Fällen muss STALGAST der Transpüortschaden mitgeteilt werden, damit der Ersatz des Gerätes abgewickelt werden kann.

Sollten bei der Lieferung des Gerätes sichtbare Schäden festgestellt werden, notieren Sie bei Erhalt desselben "beschädigter Ofen", machen Sie Fotos vom Schaden und dem Etikette der Spedition, einschließlich der Verpackung. Kontaktieren Sie sofort STALGAST.

Sollte die Verpackung in Ordnung erscheinen und beim Auspacken ein Schaden sichtbar werden, verpacken Sie die Maschine wieder in die Originalverpackung, machen Sie Fotos davon sowie vom Etikett der Spedition. Packen Sie die Maschine dann wieder aus und machen Sie Fotos von den Schäden.

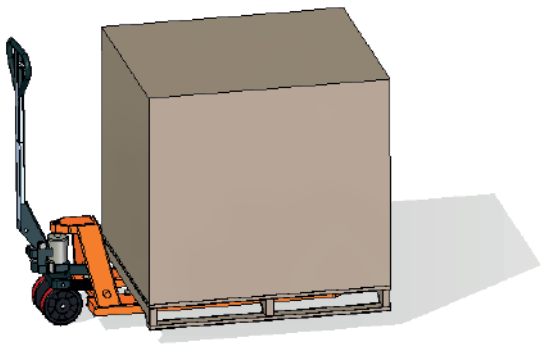
Kontaktieren Sie sofort STALGAST.

2.2. Transport

Vor dem Transport des Geräts zum Ort der Installation wergewissern Sie sich:

- Das Gerät passt durch die Tür
- Der Boden hält dem Gewicht stand

Der Transport sollte ausschließlich durch mechanische Mittel wie einem Hubwagen und immer auf einer Palette erfolgen.



2.3. Vorbereitende Arbeiten

Nehmen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab. Reinigen Sie die Klebstoffreste mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Verwenden Sie in keinem Fall abreibende oder ätzende Produkte oder Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.

Sollte Ihr Gerät einen Kerntemperaturfühler enthalten, denken Sie daran, den Silikonschutz von diesem zu entfernen. Andernfalls könnte er schmelzen und die Sonde beschädigen.

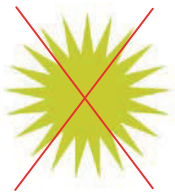
2.4. Aufstellung des Geräts

Stellen Sie den Ofen an de vorgesehenen Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der weiter unten angegebenen Sicherheitsabstän-

DE

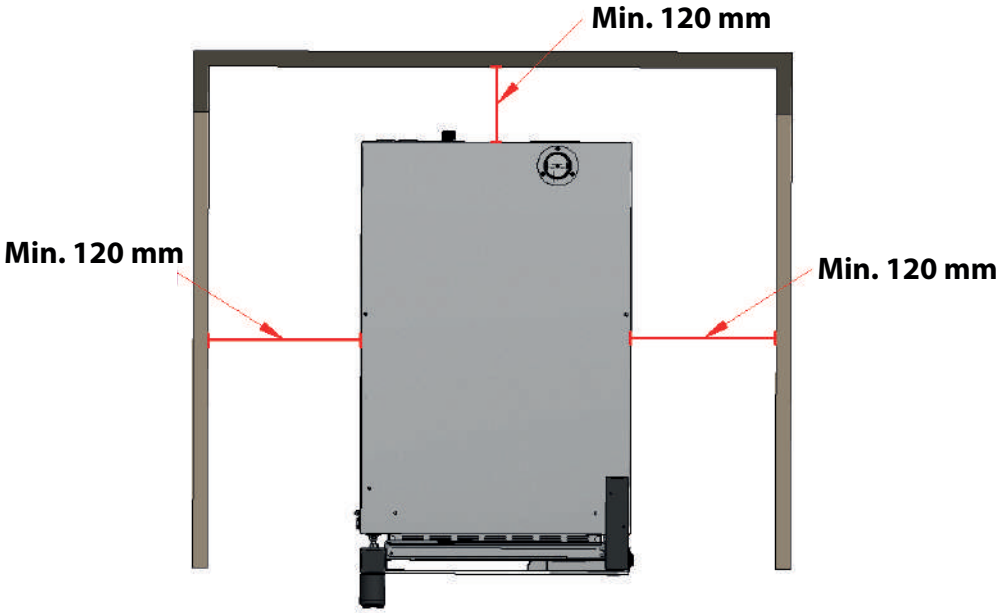
de.Prüfen Sie, ob das Gerät ausreichende Eingänge für kalte Luft über die Lüftungsgitter aufweist, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten. Andernfalls könnte das Gerät überhizten und einige Komponenten könnten irreparablen Schaden nehmen.

- Sollte der Ofen auf einem Träger installiert werden, muss er auf diesem befestigt werden.
- Der Raum sollte klimatisiert sein und die gültigen Sicherheits- und Installationsrichtlinien erfüllen.
- Darüber hinaus sollte das Gerät vor Witterungseinflüssen geschützt sein.
- Die Umgebungstemperatur sollte zwischen 5ºC und maximal 35ºC liegen, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten.
- Die Luftfeuchtigkeit sollte in keinem Fall 70% übersteigen.

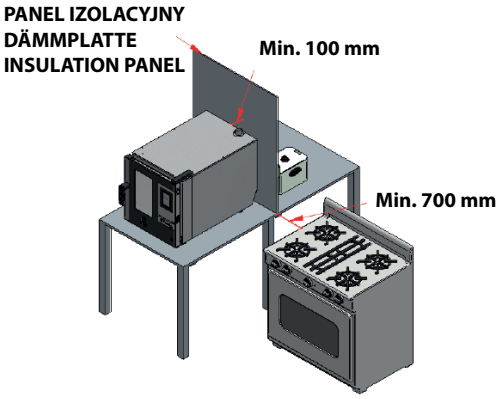


Wir empfehlen, mindestens 120 mm Platz für Reparaturen zu lassen. Sollten sich Hitzequellen oder brennbare Elemente in der Nähe befinden, muss der Sicherheitsabstand mindestens 700 mm betragen. Es wird empfohlen, eine gute Belüftung des Geräts sicherzustellen, damit sich dessen Komponenten nicht überhitzen.

Beispiel für die Aufstellung des Geräts ohne nahe Hitzequellen.



Aufstellung des Geräts neben Hitzequellen.

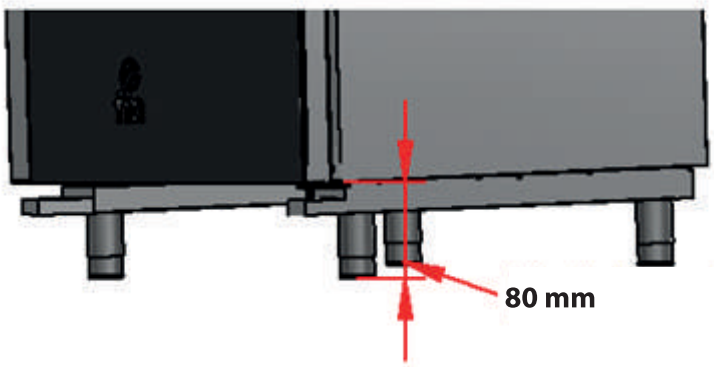


Für Wartungsarbeiten empfehlen wir etwa 500 mm Arbeitsplatz freizulassen.

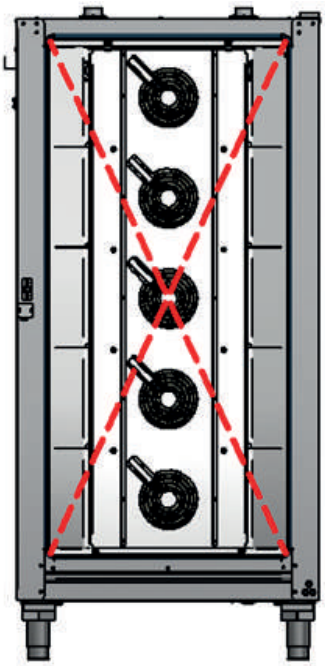
Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

2.5. Positionierung des Wagens (nur für Öfen, die mit einem Wagen ausgestattet)

Um die korrekte Positionierung des Wagens im Inneren des Ofens zu gewährleisten, muss die Höhe der Füße regelmäßig überprüft werden. Eine Höhe von 180 mm ist dabei optimal.

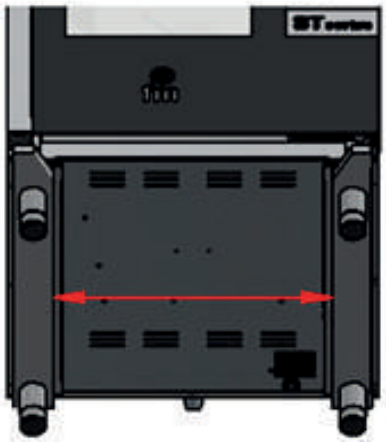


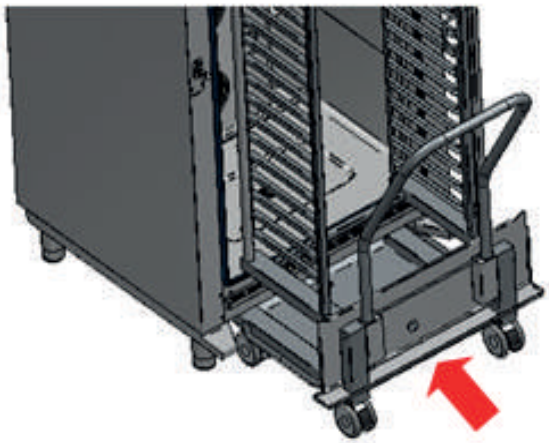
Die Länge der Diagonalen des Ofeineingangs prüfen, da diese identisch sein sollten. Falls nicht, erneut die Höhe der Füße einstellen.



Die korrekte Bewegung des Wagens im Inneren des Ofens sicherstellen, damit Schläge oder Blockierungen, die ein Flüssigkeitsleck oder Verbrennungen verursachen können, zu vermeiden.

Um den Wagen korrekt in den Ofen zu schieben, mus ser auf die Schienen im unteren Teil des Ofens positioniert werten.

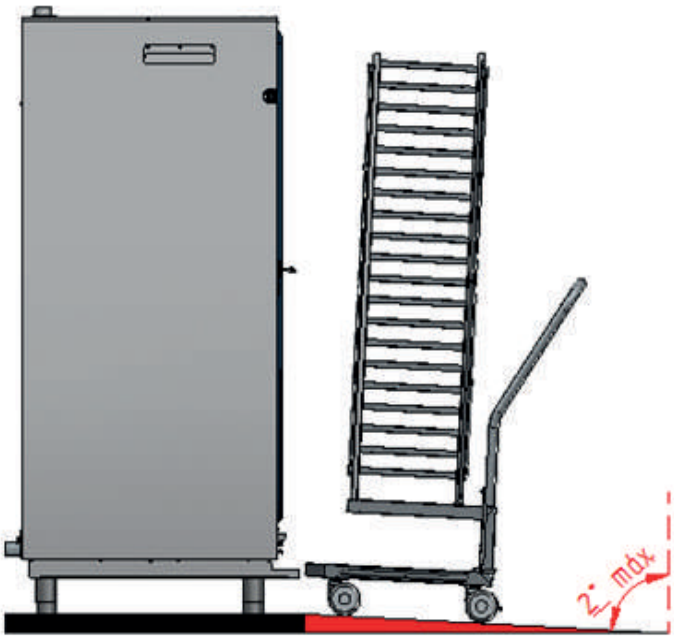




Die korrekte Bewegung des Wagens im Inneren des Ofens sicherstellen, damit Schläge oder Blockierungen, die ein Flüssigkeitsleck oder Verbrennungen verursachen können, zu vermeiden.

Der Ofen sollte auf einer vollkommen ebenen Fläche stehen. Falls eine Rampe für den Zugang des Wagens zum Ofen notwendig sein sollte, darf diese einen Winkel von 2° nicht überschreiten.

DE



Sollte der maximale Winkel für das Hineinschieben des Wagens in den Ofen überschritten werden, kann es passieren, dass heiße Flüssigkeiten verschüttet werden, was zu Verbrennungen führer kann.

DE

3. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Für eine korrekte Installation und Inbetriebnahme des Geräts müssen Sie die Punkte befolgen, die im "DOKUMENT FÜR DIE INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DES SMARTEN GERÄTS" angegeben sind, das zusammen mit dieser Betriebsanleitung in der Tasche enthalten ist.

Denken Sie daran, dass jefe Störung und jeder Defekt, die auf eine falsche Installation oder Inbetriebnahme zurückgehen, die Garantie erlöschen lassen.

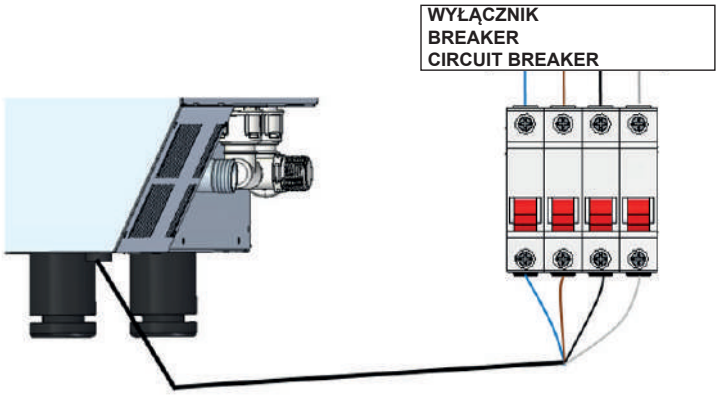
3.1. Stromanschluss

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, ob die Netzeigenschaften mit denen übereinstimmen, die in den technischen Daten des jeweiligen Geräts beschrieben sind. Die elektrische Installation muss von autorisiertem Personal durchgefürt werden und den geltenden Vorschriften entsprechen.

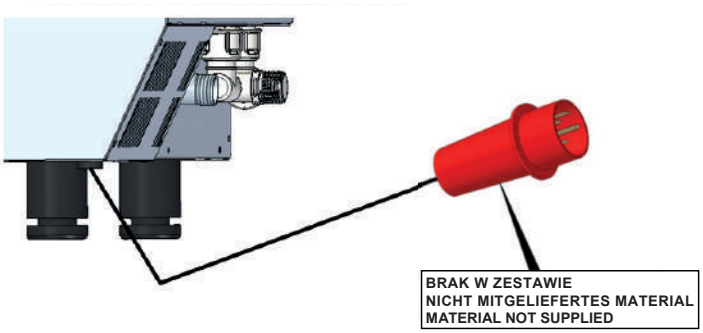
Der elektrische Anschluss sollte vorzugsweise durch die Montage eines elektrischen Steckers (NICHT IM LIEFERUMFANG) erfolgen, dessen Typ und Leistung für die maximale Stromaufnahme der Ofenphasen geeignet ist. Wenn dies nicht möglich ist, kann er direkt an den Leistrungsschalter der elektrischen Schattafel angeschlossen werden.

Im Folgenden werden die empfohlenen Stromanschlusstypen aufgeführt:

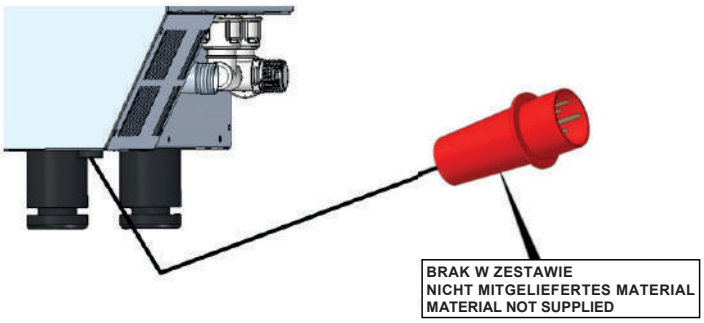
1. Dreiphasiger 400V-Anschluss, der direkt mit dem Leistungsschalter



2. Dreiphasige Verbindung 400V an dreiphasiger Steckdose



3. Dreiphasenanschluss 230V an eine dreiphasige Steckdose angeschlossen



DE

Um jegliche Gefahr durch versehentliches Zurücksetzen der thermischen Abschaltvorrichtung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Steuereinrichtung, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, dessen Stromversorgung regelmäßig unterbrochen wird.

Wir empfehlen eine separate, durch einen magnetothermischen Schutzschalter geeigneten Kalibers abgesicherte Netzzuleitung sowie einen festen Netzanschluss für den Anschluss der Geräte.

Beachten Sie die Farbcodierung der Kabel. Ein unsachgemäßer Anschluss kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen.

FARBCODES:

PHASEN	**Grau (L1)**	**Schwarz (L2)**	**Braun (L3)**
NEUTRAL	**Blau (N)**		
ERDUNG	**Gelb / Grün** ⏚		

3.2. Wasseranschluss

Es wird die Verwendung eines Antikalkfilters am Wasserzufluss sowie ein Absperrventil empfohlen. Der Ofen ist mit einer ¾ "-Wasserzuflussverbindung ausgestattet.

Außerdem ist es ratsam, ein "Digimeter » oder digitales Instrument zu installieren, um die vom Ofen verbrauchten Liter Wasser zu messen und auf diese Wiese zu wissen, wann der Filter ausgetauscht werden muss.

Wichtig: Bevor der Wasseranschluss erfolgt, sollte das Wasser abgelassen werden, um mögliche Rückstände aus den Schläuchen zu entfernen. Der Wasserzufluss sollte einen Druck zwischen 1 und 3 bar aufweisen, die Wassertemperatur sollte nicht über 30ºC liegen. Sollte der Druck größer sein, muss ein Druckminderer am Zufluss installiert werden.

3.3. Abflussanschluss

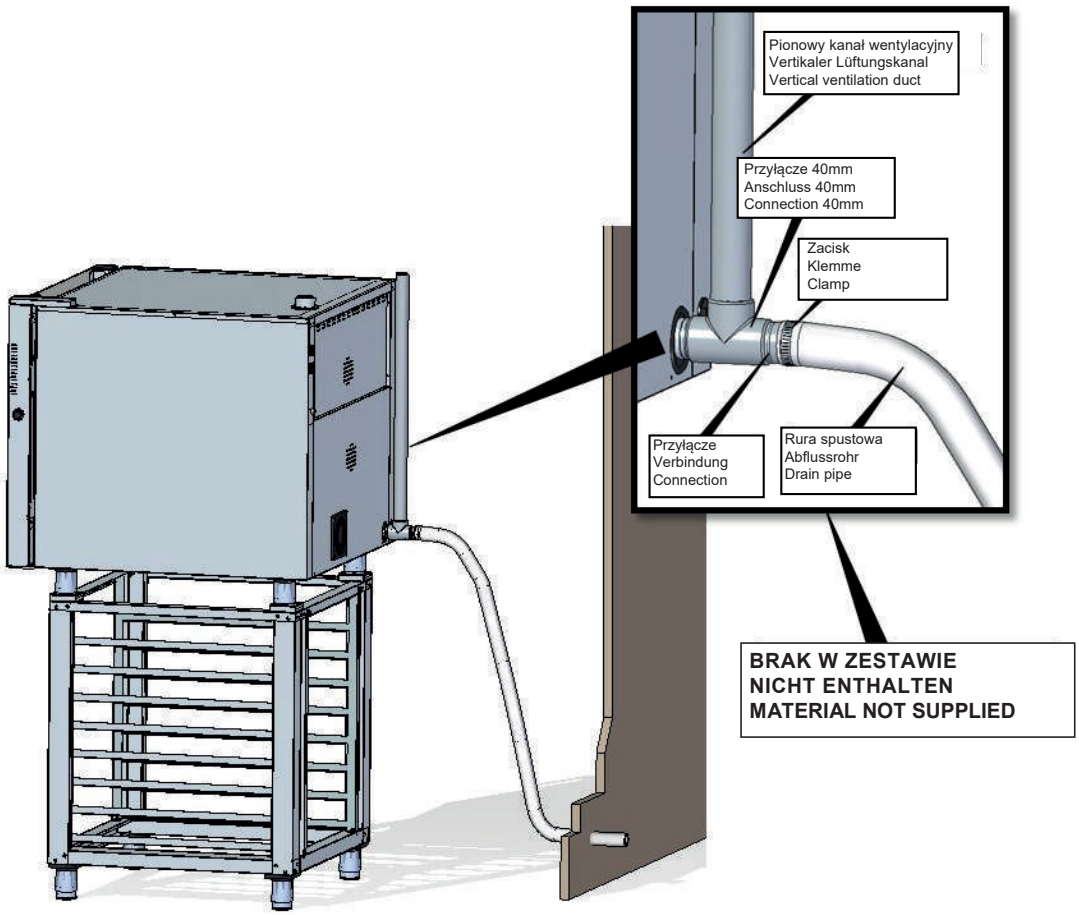
- Der Abflussanschluss des Ofens sollte mit Ablaufleitungen erfolgen, die eine Wärmestabilität garantiert, da das Wasser durch die Wrasen sehr hohe Temperaturen erreichen (85-95ºC).
- Es ist empfehlenswert, die Ablaufleitung des Ofens an einen entsprechenden Siphon anzuschließen, um das Ausströmen von Dampf aus dem Ofen zu verhindern. Die Leitung sollte jederzeit eine Mindestneigung von 4% aufweisen, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten.
- Die Ablaufleitung sollte einen Durchmesser besitzen, der NICHT kleiner als der Abflussanschluss ist.
- Spezifizierungen für jedes Gerät beachten. Ist dies nicht der Fall muss sich vergewissert werden, dass die Hauptleitung ausreicht, um einen korrekten Fluss ohne Hindernisse zu gewährleisten.
- Prüfen, dass keine Verengungen vorliegen.

Abflussart:

1. Wandabfluss:

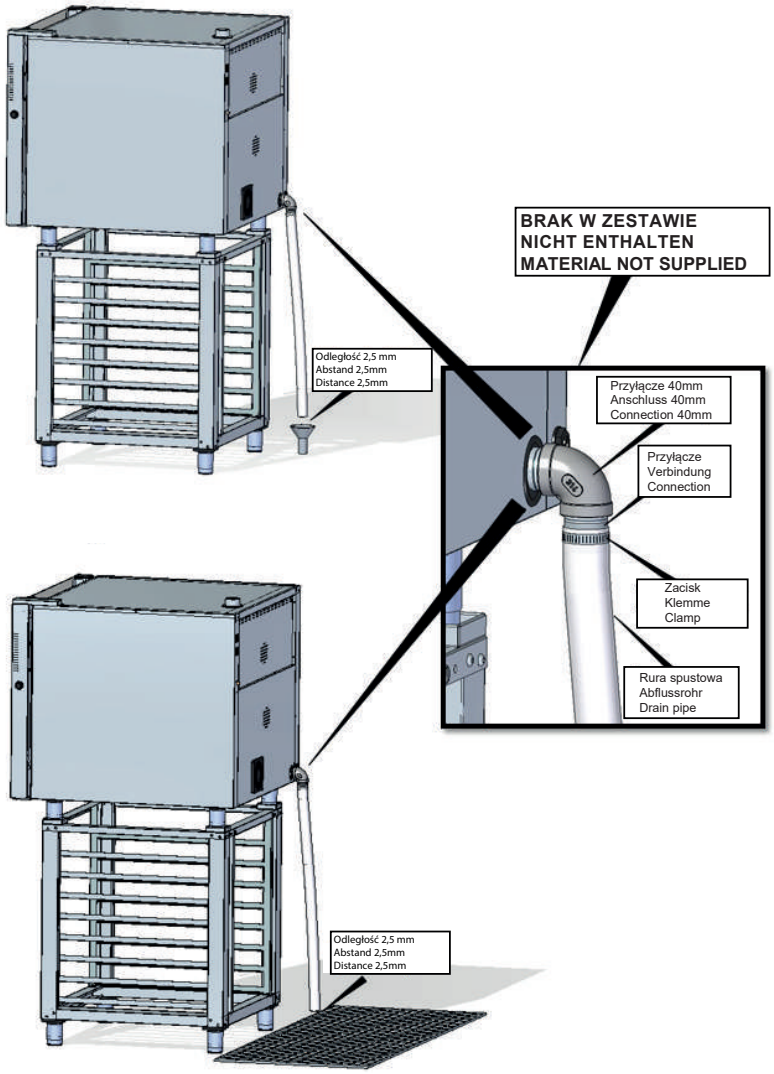
Der Ausgang des Wandabflusses sollte eine vertikale Belüftungsleitung mit einem Durchmesser von mindestens 25 mm haben und über der oberen Abdeckung des Geräts liegen, so wie auf der Abbildung zu erkennen.

Sollte keine vertikale Belüftungsleitung installiert werden, kann eine korrekte Drainage nicht garantiert werden, was zu Störungen und dem Verlust der Garantie führen kann.



DE

2. Getrennter Abfluss mit Trichter:



DE

3.4. Dampfabzug aus der Ofenkammer

Der ausströmende Dampf kann feucht sein und sehr hohe Temperaturen erreichen, daher sollter Schläuche aus Materialien zur Ableitung verwendet werden, die eine Wärmestabilität bis 250ºC garantieren.

Für die Verarbeitung des Gardampfs ist es möglich, einen Kondensator anzupassen, der die Dämpfe kondensiert und sie über einen Abfluss ableitet.

Wichtig: Die Dämpfe aus der Ofenkammer wegen Kondensationsgefahr nicht mehr als 50 cm ableiten. **Die Kanalisierung sollte immer vertikal und so gerade wie möglich verlaufen.**

3.5. Gasanschluss

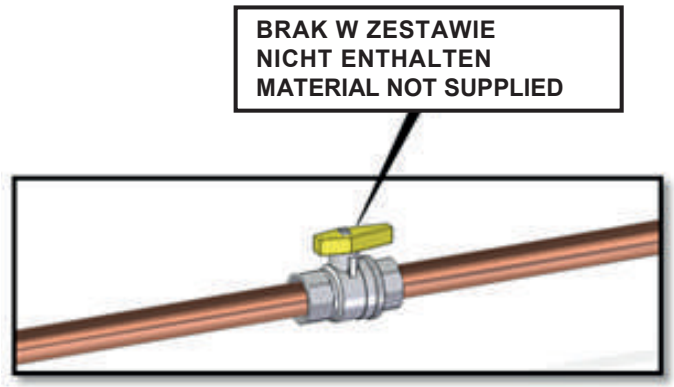
Der Anschluss an die Gasversorgung und die Installation des Anschlusses an den Ofen müssen die gültigen Richtlinien im Land der Installation erfüllen und müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.

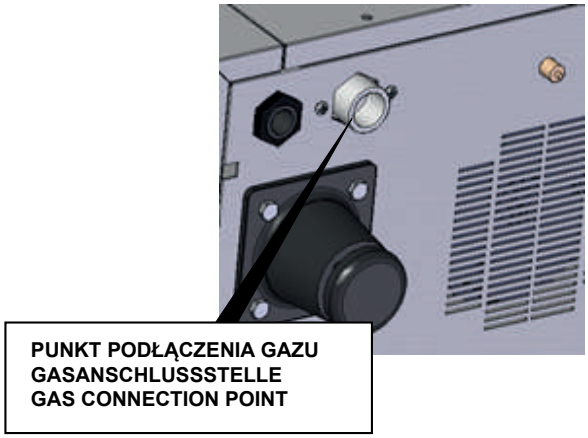
Die Nichterfüllung der Richtlinien kann zu Verletzungen und Schäden führen, was zur sofortigen Erlöschung der Garantie führt unf STALGAST von jeder Haftung befreit.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die zu verwendende Gasart sowie deren Druck mit der Verwendungskonfiguration Ihres Ofens übereinstimmt, die auf dem Typenschild des Ofens angegeben ist. Bei hohem Druck im Gasnetz ist es notwendig, einen Druckminderer vor der Gasanschlussstelle des Ofens zu installieren. Andernfalls können die Bauteile des Ofens irreparabel beschädigt werden.

Wenn nicht ausdrücklich gewünscht, ist der Ofen werkseitig für den Betrieb mit Flüssiggas, Butan (G30) oder Propan (G31) mit einem Nenndruck von 30mbar bzw. 37mbar voreingestellt. Änderungen, die nach dem Kauf am Gerät vorgenommen werden sollen, z. B. die Anpassung an eine andere Gasart, müssen von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durchgeführt werden.

D Der Anschluss an das Gasnetz muss über eine flexible Leitung erfolgen, wobei an der Anschlussstelle zum Ofen ¾”-Verschraubungen zu verwenden sind und ein Absperrventil vorgeschaltet werden muss.





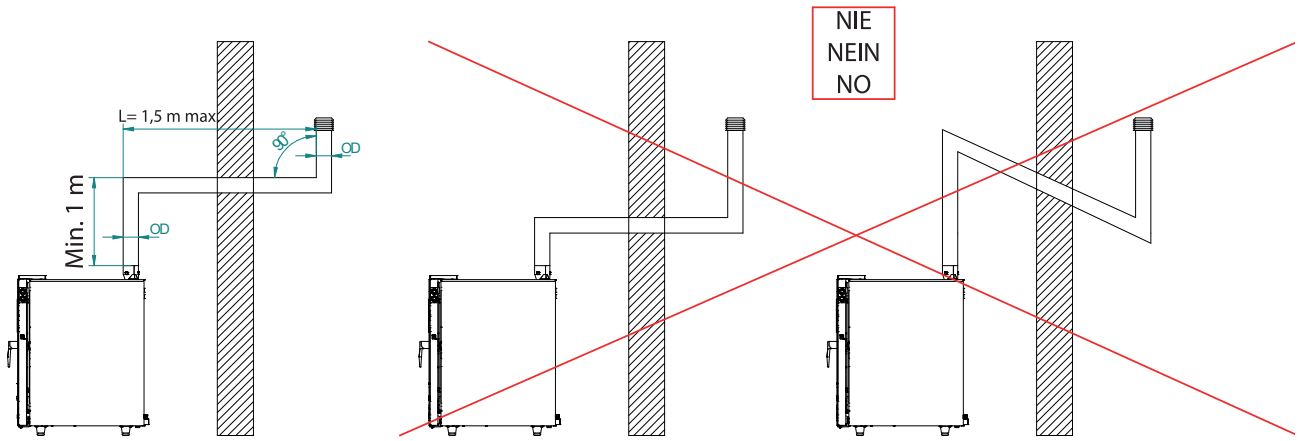
Achten Sie darauf, dass die Gasleitung nicht in der Nähe von heißen Bereichen vorbeiführt und dass sie keinem möglichen Zug, Verdrehen oder Quetschen ausgesetzt ist.

Die Gasversorgungsleitung (starr oder flexibel) muss den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und ist regelmäßig zu überprüfen und ggf. auszutauschen.

3.6. Anschluss für Abgasabführung

Die aus der Verbrennung entstehenden Gase müssen mittels Schornstein mit natürlichem Zug nach Draußen abgeleitet werden oder der Ofen muss unter einer Abzugshaube patziert werden.

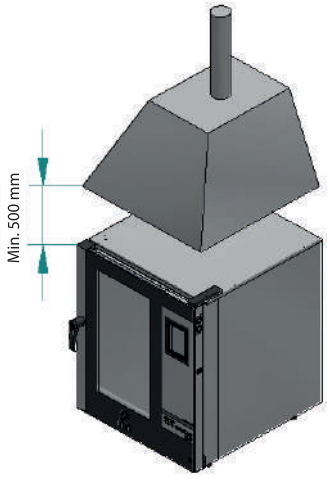
Abzug Typ B23: mit diesem Abzug werden die Verbrennungsgase über einen Schornstein, ausgestattet mit Absperrventil mit natürlichem Zug nach Draußen abgeleitet. Die Installation sollte eine Mindeststeigung von 10% aufweisen und sollte sie in Kurven verlaufen, dürfen diese keine Winkel unter 90° besitzen. Die erste Strecke muss gerade und vertikal verlaufen und nicht weniger als 1m lang sein. Der Durchmesser der Rohre sollte in der gesamten Installation derselbe sein und keine Strecken aufweisen, deren Rohrdurchmesser kleiner als der des Auslaufrohrs ist. Sollte die Notwendigkeit bestehen, eine horizontale Strecke einbauen zu müssen, darf diese eine Länge von 1,5m nicht überschreiten.



Es wird empfohlen, einen Aufsatz am Ende des Schornsteins zu installieren, um zu vermeiden, das Regenwasser in das Gerät gelangen kann, und mögliche Luftrückstöße durch starken Wind zu verhindern.

Die Temperatur der Verbrennungsgase kann 500° erreichen, so dass es empfehlenswert ist, Edelstahlrohre oder ähnlich hitzebeständige Materialien zu verwenden.

Abzug Typ A3: mit diesem Abzug werden die Verbrennungsgase über eine Abzugshaube nach Draußen geleitet. Der Mindestabstand zwischen Ofen und Abzugshaube darf nicht kleiner als 50 cm sein.



4. ANLEITUNG FÜR DIE DISPLAYNUTZUNG

Achtung! Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

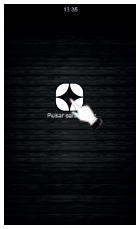
4.1. Einschalten/Ausschalten des Geräts

Um das Gerät einzuschalten, folgende Schritte ausführen:

- Auf das Icon , drücken und das Display aktiviert sich.

Um das Gerät auszuschalten, folgende Schritte ausführen:

- Vergewissern Sie sich, dass keine Prozesse ausgeführt warden.
- Drücken Sie auf , und das Display schaltet in den Stand-by-Modus.



Włączenie/ Einschalten/ ON

Wyłączenie/ Ausschalten/ OFF

Sollte es einen Stromausfall geben, wenn das Gerät eingeschaltet oder ausgeschaltet ist, bleibt das Gerät bei wiederhergestellter Stromversorgung ausgeschaltet. Sollte der Stromausfall während der Ausführung eines Garzyklus auftreten, wird der Garzyklus fortgesetzt, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist und weniger als 60 Minuten gedauert hat. Die Zeit, in welcher der Ofen ohne Strom war, wird von der Gesamtzeit abgezogen. Sollte während des Stromausfalls ein Phasenwechsel stattfinden, beginnt die neue Phase bei wiederkehrender Stromversorgung. Dauert der Stromausfall länger als 60 Minuten, bleibt das Gerät bei wiederhergestellter Stromversorgung ausgeschaltet.

4.2. Stromausfall

Um die Sprache im Menü einzustellen, folgende Schritte ausführen:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist und keine Prozesse ausgeführt.
2. Im Hauptmenü drücken Sie auf das Icon , um auf die Einstellungen zuzugreifen, wählen Sie dort "Sprache" und dann die gewünschte Sprache.
3. Um das Menü zu verlassen, drücken Sie auf das Icon , und Sie kehren ins Hauptmenü zurück.

DE

4.3. Datum und Uhrzeiteinstellung

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist und Prozesse ausgeführt warden.

1. Im Hauptmenü drücken Sie auf das Icon ,um auf Einstellungen zuzugreifen .
2. Wählen Sie "Uhr", um Datum und Uhrzeit einzustellen.
3. Drücken Sie auf den Buchstaben "h" und die Icons oder (oder die Scrolleiste), um die Stunden zu verändern.
4. Drücken Sie auf den Buchstaben "m" und die Icons oder (oder die Scrolleiste) um die Minuten zu verändern.
5. Drücken Sie auf "Wochentag" und die Icons oder (oder die Scrolleiste), um den Wochentag zu verändern.
6. Drücken Sie auf "dd" und die Icons oder (oder die Scrolleiste), um den Tag zu verändern.
7. Drücken Sie auf "mm" und die Icons oder (oder die Scrolleiste), um den Monat zu verändern.
8. Drücken Sie auf "yyyy" und die Icons oder (oder die Scrolleiste), um das Jahr zu verändern.
9. Drücken Sie auf das Icon , um die vorgenommenen Änderungen zu bestätigen.

4.4. Manueller Garzyklus. Parameter

- **Vorwärmen**

Vor jedem Garvorgang kann, falls gewünscht, ein Vorwärmzyklus, dessen Temperatur durch den jeweils ausgewählten Modus und die für das Garen ausgewählte Temperatur bedingt ist, geschaltet werden.

Sollten Sie einen Ofen mit Wagen haben, empfehlen wir, dass sich dieser im Ofen befindet, wenn der Vorwärmzyklus ausgeführt wird. Sollte das nicht möglich sein, den Zusatzdeckel verwenden.

PRE HEAT SOFT LEICHTES VORWÄRMEN: Um diesen Modus zu aktivieren, drücken Sie Icon 1, bis der Hinweis "PREHEAT SOFT" erscheint. Dann bleibt der Vorwärmvorgang aktiv, bis die Temperatur +10°C in Bezug auf die ausgewählte Gartemperatur erreicht ist.

PRE HEAT MEDIUM MITTLERES VORWÄRMEN: Um diesen Modus zu aktivieren, drücken Sie Icon 1, bis der Hinweis "PREHEAT MEDIUM" erscheint. Dann bleibt der Vorwärmvorgang aktiv, bis die Temperatur +20°C in Bezug auf die ausgewählte Gartemperatur erreicht ist.

STARK VORWÄRMEN: Um diesen Modus zu aktivieren, drücken Sie Icon 1, bis der Hinweis “PREHEAT HARD” erscheint. Dann bleibt der Vorwärmvorgang aktiv, bis die Temperatur +30°C in Bezug auf die ausgewählte Gartemperatur erreicht ist.

- **Garen**

GAREN BEI TROCKENER HITZSE: um diese Garart zu aktivieren, Icon 1 drücken. In diesem Fall wird kein Dampf zugeleitet und die Arbeitstemperatur der Ofenkammer liegt zwischen 30°C und 270°C.

DAMPFGAREN: um diese Garart zu aktivieren, Icon 2 drücken. In diesem Fall wird die Feuchtigkeitssteuerung aktiviert und ermöglicht es, mit Werten zwischen 10% und 100% sowie einer Temperatur in der Ofenkammer zwischen 30°C und 130°C zu arbeiten.

GEMISCHTES GAREN: um diese Garart zu aktivieren, Icon 2 drücken. In diesem Fall wird die Feuchtigkeitssteuerung aktiviert und ermöglicht es, mit Werten zwischen 10% und 100% sowie einer Temperatur in der Ofenkammer zwischen 30°C und 130°C zu arbeiten.

- **Garmodi**

TIMER: Um diesen Garmodus zu aktivieren, Icon 1 drücken. Im diesen Fall hat die Garphase eine vom Nutzer festgelegte Zeit.

SONDE SPIEß: Im diesen Garmodus zu aktivieren, Icon 2 drücken. In diesem Fall programmiert man nur die gewünschte Temperatur im Inneren des Nahrungsmittels und die Temperatur der Ofenkammer. Die Garphase endet, sobald die Sonde Spieß erkennt, dass das Nahrungsmittel die vom Nutzer festgelegte temperatur erreicht hat.

DELTA T: Im diesen Modus zu aktivieren, Icon 3 drücken. Dieser Garmodus heißt auch “langsames Garen”. Dabei legt der Nutzer eine Temperatur für die Sonde Spieß und ein Delta T (Tenperaturunterschied zwischen den für die Sonde Spieß und die Ofenkammer festgelegten Temperaturen) fest.

Innerhalb des Rahmens jeder Garart und jedes Garmodus existieren verschiedene veränderbare Parameter :

- Zugewiesene Temperatur der Ofenkammer: eine Änderung ist nur im Garmodus Timer oder im Garmodus Sonde Spieß möglich, unabhängig von der Garart (trockene Hitze, Dampf oder gemischt).
- Temperaturunterschied “Delta T”: eine Änderung ist nur im Modus Delta T (ΔT) möglich, unabhängig von der Garart (trockene Hitze, Dampf oder gemischt).
- Freuchtigkeit: eine Änderung ist nur mit den Gararten Dampf oder Gemischt möglich. Serienmäßig kann die Feuchtigkeitssteuerung zwischen 10% und 100% eingestellet werden, allerdings sind die zeiten der Dampfzuführung in der Garart Gemischt reduziert.
- Phasendauer: eine Änderung ist nur im Modus Timer möglich.
- Zugewiesene Temperatur Sonde Spieß: eine Änderung ist in allen Modus Delta T (ΔT) und Sonde Spieß möglich.
- Ventilatorengeschwindigkeit: eine Änderung ist in allen Gararten und Garmodi möglich, wobei der verfügbare Einstellungsrahmen zwischen 30% und 100% liegt.
- Öffnung des Ventils für den Dampfabzug: erlaubt die Programmierung der Minuten, in denen das Ventil geöffnet wird, bevor der Garvorgang beendet ist,0.

A. Konfiguration des Garzyklus

1. Wergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist und keine Vorgänge ausgeführt werden.
2. Im Hauptmenuü auf das Icon , drücken, um dem manuellen Garmodus auszuwählen.

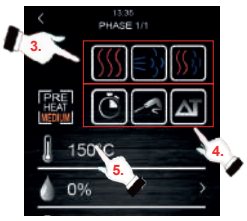
- **Garart wählen**

3. Drücken Sie auf die Icons , um die gewünschte Garart (trockene Hitze, Dampf, Gemischt) auszuwählen.

- **Garmodus wählen:**

4. Drücken Sie auf die Icons ,um die gewünschte Garart (trockene Hitze, Dampf, Gemischt) auszuwählen.

- **Auswahl der zugewiesenen Temperatur für die Ofenkammer (nur im Modus Timer oder Sonder Spieß möglich)**



5. Drücken Sie auf die Icon , und danach auf die Icons oder (oder bewegen Sie die Laufleiste), um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen, drücken Sie erneut auf das Icon .

DE

- **Auswahl der zugewiesenen Temperatur für die Ofenkammer (nur im Modus Delta T (ΔT) oder Sonde Spieß möglich):**

6. Drücken Sie auf das Icon , und danach auf die Icons oder (oder bewegen Sie die Laufleiste), um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen, drücken Sie erneut auf das Icon .

- **Auswahl Der Phrasenzeit (nur im Modus Timer möglich):**

7. Drücken Sie auf das Icon und danach auf die Icons oder (oder bewegen Sie die Laufleiste), um die gewünschte Zeit auszuwählen. Um die ausgewählte Zeit zu bestätigen, drücken Sie eerneut uf das Icon .

- **Auswahl des Werts Delta T (ΔT) (nur im Modus ΔT möglich):**

8. Drücken Sie auf das Icon , und danach auf die Icons oder (oder bewegen Sie die Laufleiste), um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen, drücken Sie erneut auf das Icon .

- **Auswahl des Prozentwerts der Feuchtigkeit (nur mit Garart Dampf oder Gemischt und für jede der drei Garmodi möglich):**

9. Drücken Sie auf das Icon , und danach auf die Icons oder (oder bewegen Sie die Laufleiste), um die gewünschten Prozentwert auszuwählen. Um den ausgewählten Wert zu bestätigen, drücken Sie erneut auf das Icon .

- **Auswahl der Ventilatorengeschwindigkeit (mögloch in jeder Garart und jedem Garmodus):**

10. Drücken Sie auf das Icon , und danach auf die Icons oder (oder bewegen Sie die Laufleiste), um die gewünschten Prozentwert für die Geschwindigkeit auszuwählen. Um den ausgewählten Wert zu bestätigen, drücken Sie erneut auf das Icon .

- **Auswahl der Zeit für die Öffnung des Dampfventils**

11. Der Zeitwert kann nur im Modus Timer ausgewählt werden. Für die restlichen Modi kann das Öffnen oder Schließen nur im gewünschten Moment durch den Nutzer ausgewählt werden. Drücken Sie dazu auf das Icon , und danach auf die Icons oder (oder bewegen Sie die Laufleiste), um den gewünschten Zeitwert auszuwählen, sollte sich das Gerät im Modus Timer befinden, oder Öffnen/Schließen, sollte es sich im Modus Sonde Spieß oder Delta T(ΔT) befinden. Um den ausgewählten Wert zu bestätigen, drücken Sie erneut auf das Icon .

- **Dem Garzyklus eine Phase hinzufügen::**

12. Drücken Sie auf das Icon wird dem Garzyklus eine neue Phase hinzugefügt, bis zu einem Maximum von 6 Phasen. Um die restlichen Optionen innerhalb der Phase zu konfigurieren reicht es, die Schritte aus den vorangegangenen Punkten zu wiederholen. Um die gewünschte und bereits erstellte Garphase auszuwählen, auf die Icons oder drücken. Um eine nicht gewünschte Phase zu löschen, einfach auf das Icon drücken.

B. Start eines Garzyklus

1. Konfigurieren Sie den gewünschten Garzyklus (siehe Punkt 6.4.1 “Konfiguration des Garzyklus“).
2. Drücken Sie dann um eine Übersicht des konfigurierten Rezepts zu erhalten. Danach drücken Sie auf das Icon **START** und der Vorwärmen-Zyklus beginnt, falls diese Option ausgewählt wurde. Öffnen und Schließen der Tür führt dazu, dass das Vorwärmen übersprungen wird (sollte Vorwärmen ausgewählt worden sein) und die erste Phase des Garzyklus beggint Während des Garvorgangskann die Öffnung des Dampfventils verändert warden, indem auf das entsprechende Icon . gedrückt wird. Dadurch wechselt die Öffnung des Ventils in den manuellen Modus.
3. Durch Drücken auf das Icon , kann das Licht im Inneren der Ofebkammer ein- und ausgeschaltet werden.

DE

4. Durch Drücken auf das Icon werden auf dem Bildschirm alle Werte der Vorgangsvariablen angezeigt sowie der Status der Ofenkomponenten. Dazu muss man über ein Passport verfügen, dass nur dem Wartungspersonal zur Verfügung steht.

Am Ende des Garzyklus ertönt ein akustisches Signal. Danach fragt das gerät, ob der Garzyklus verlängert werden soll. Dazu folgende Schritte ausführen:

1. Drücken Sie auf das Icon .
2. Drücken Sie auf das Icon oder (oder bewegen Sie die Laufleiste), um die gewünschte Zeit auszuwählen. Um die ausgewählte Zeit zu bestätigen, drücken Sie erneut auf das Icon .

B. Laufenden Garzyklus stoppen

1. Um einen laufenden Garzyklus zu stoppen, drücken Sie auf das Icon **STOP**.

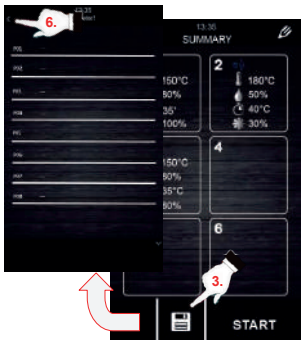
DE

4.5. Rezeptbuch "Meine Rezepte"

Die Funktion "Meine Rezepte" erlaubt es, die Einstellungen eines Zyklus in einem Rezept zu speichern. Nach dem Speichern kann man das Rezept aufrufen, damit der Ofen mit den Einstellungen, die im Rezept gespeichert sind, funktioniert.

- **Rezept speichern**

1. Konfigurieren Sie den Garzyklus. Dafür folgen Sie den Schritte aus Punkt 4.4.A.
2. Drücken Sie auf das Icon , um den Speichvorgang des Rezepts zu beginnen.
3. Drücken Sie auf das Icon , um die Speichposition des Rezepts auszuwählen.
4. Drücken Sie auf die Position, auf welcher Sie das Rezpet speichern möchten und bestätigen Si emit dem Icon .
5. Schrieben Sie den Namen für das Rezept und bestätigen Sie ihn mit dem Icon .
6. Drücken Sie auf das Icon , um das Menü zu verlassen und den Speichervorgang zu bestätigen.

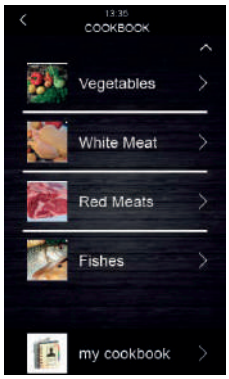


4.6. Starten eines Rezepts

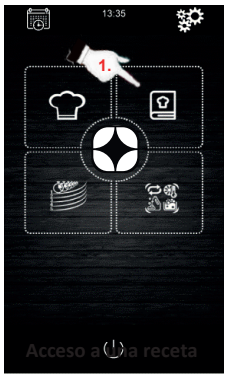
Diese Ofen verfügt über zwei Rezeptbucharten:

1. ***Rezeptbuch STALGAST INDUSTRIAL:*** In diesem Rezeptbuch befinden sich bereits vorgegebene und konfigurierte Bilder und Rezepte, die eine große Vielfalt an Nahrungsmitteln umfasst. Sie können zwischen den Nahrungsmitteltypen, die Sie kochen möchten, wählen und der Ofen macht den Rest.

2. ***Rezeptbuch NUTZER:*** Im diesem Rezeptbuch kann der Nutzer seine eigenen Rezepte konfigurieren und Speicher (bis maximal 99).



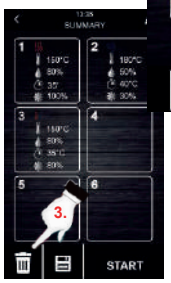
- **Starten eines gespeicherten Rezepts:**



1. Drücken Sie auf das Icon , um auf die Rezeptbibliothek zuzugreifen.
2. Wählen Sie das gewünschte Rezept, wobei Sie zwischen Rezepten, die bereits auf dem Display konfiguriert sind oder einem, das vorher vom Nutzer gespeichert, wählen können.
3. Drücken Sie auf das Icon START.

- **Gespeichertes Rezept löschen:**

1. Diese Aktion kann nur mit Rezepten, due vom Nutzer erstellt wurder werden. Die serienmäßig gespeicherten Rezepte könen nur in einigen Parametern geändert, aber nicht gelöscht werden.
2. Drücken Sie auf das Icon , um auf die Liste der vom Nutzer gespeicherten Rezepte zuzugriefen.
3. Wähjlen Sie das rezept oder die Position aus, das oder die gelöscht werden soll, und drücken Sie auf das Icon .



DE

4.7. Besondere Zyklen

Das Menü "Besondere" erlaubt die Verwendung von Arbeitszyklen, die durch STALGAST INDUSTRIAL erstellt wurden. Im Folgenden finden Sie eine Auflisten der besonderen Zyklen:

- **Regenerationszyklus mit Sonde Spieß** (nur bei Modellen mit Sonde Spieß)
- **Zeitgesteuerter Regenerationszyklus**
- **Fermentationszyklus**
- **Kühlzyklus,** um den Ofen auf unter 50ºC abzukühlen (Durchführung bei geöffneter Tür empfehlenswert)
- **Reinigung** (siehe Abschnitt 4.8).

Die folgenden Tabellen zeigen die Werkseinstellungen für jeden der oben genannten Zyklen:

REGENERATIONSZYKLUS MIT SONDE SPIEß		
Konfiguration	**Wert**	**Maximal/Minimal**
Kammertemperatur	110ºC	20…180ºC
Feuchtigkeit	70%	40…100%
Temp. Sonde Spieß	70ºC	20…100%
Ventilatorengeschw.	Minimum (Nur wenn der Ofen über mehrere Geschwindigkeitsstufen verfügt)	
Ventilöffnung	Am Zyklusende	

ZEITGESTERUERTER REGENERATIONSZYKLUS		
Konfiguration	**Wert**	**Maximal/Minimal**
Kammertemperatur	110ºC	20…180ºC
Feuchtigkeit	70%	40…100%
Zeit	25 min.	1… UNENDLICH
Ventilatorengeschw.	Minimum (Nur wenn der Ofen über mehrere Geschwindigkeitsstufen verfügt)	
Ventilöffnung	Am Zyklusende	

FERMENTIERUNG		
Konfiguration	**Wert**	**Maximal/Minimal**
Kammertemperatur	30ºC	20…50ºC
Feuchtigkeit	80 %	40…100 %
Zeit	2 Std.	1 min… 5 stunden
Ventilatorengeschw.	Minimm (Nurr wenn der Ofen über mehrere Geschwindigkeitsstuffen verfügt)	
Ventilöffnung	Am Zyklusende	

KÜHLUNG		
Konfiguration	**Wert**	**Maximal/Minimal**
Kammertemperatur	50ºC	-
Feuchtigkeit	0 %	-
Zeit	Bis Tª Kammer < 50ºC	
Ventilatorengeschw.	Máxima	
Ventilöffnung	Zu Beginn des Zyklus	

Wenn die serienmäßigen Zyklen nicht Ihren Bedürfnissen entsprechen ist es möglich, diese wie ein Rezept zu ändern und zu speichern. Dazu sollten Sie den gewünschten besonderen Zyklus aufrufen (Fermentierung, Regeneration, Kühlung...) und in derselben Weise vorgehen, als würden Sie ein Rezept speichern wollen.

- **Starten eines besonderen Garzyklus:**

1. Drücken Sie auf das Icon , um auf das Menü "besondere Zyklen" zuzugreifen.
2. Drücken Sie auf den gewüschten besonderen Zyklus (Regeneration, Fermentierung oder Kühlen).
3. Dann Drücken Sie auf das Icon START, damit der Zyklus startet.

4.8. Automatische Reinigung

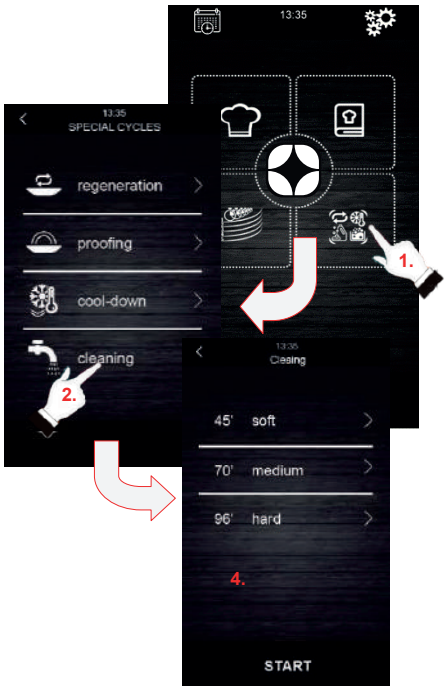
Dieses Gerät steuert das automatische Reiningungssystem des Ofens. Dazu bietetet es drei verschiedene Reinigungsprogramme:

- ***LEICHES Reinigen (SOFT) 45 min:*** ideal für den häufigen Gebrauch, um nicht Fettiges und leicht zu reinigendes zu säubern.
- ***MITTLERS Reinigen (MEDIUM) 1 Std und 10 min:*** ideal für Schmutzreste nach mehreren aufeinanderfolgenden Garvorgängen, die etwas schwerer zu reinigen sind.
- ***STARKES Reinigen (HARD) 1 Std und 36 min:*** ideal für fettige Schmutzreste, die schwer zu reinigen sind.

Sollte der Ofen einen Wagen haben, berücksichtigen Sie, dass sich dieses im Ofen befinde sollte, bevor der Reinigungsvorgang beginnt.

Um den Reinigungsvorgang zu starten, foldende Schritte durchführen:

1. Drücke Sie auf das Icon , um auf das Menü "besondere Zyklen"aufzurufen.
2. Drücke Sie auf das Icon , um auf das Manü für die automatische Reinigung zuzugreifen.
3. Dann wählen Sie das gewünschte reinigungsprogramm aus (SOFT, MEDIUM oder HARD).
4. Zum Schluß drücken Sie auf das Icon START, um den Reinigungszyklus zu starten.



4.9. Reinigungsmittel und Klarspüler

Achtung: Verwenden Sie Gummihandschuhe zum Schutz und eine Schutzmaske oder –brille, bevor Sie mit chemischen Produkten hantieren.

Reinigungsmittel: es handelt sich um ein konzentriertes, alkalisches Reinigungsmittel, das für die automatische Reinigung von STALGAST Öfen konzipiert wurde.

Wir empfehlen die Verwendung von Stalgast-Produkten. Die Verwendung anderer Wasch- oder Reinigungsmittel kann zu schlechten Ergebnissen oder irreparablen Schäden führen, die die Garantie des Geräts erlöschen lassen.

Klarspüler: eine Formel mit Säurebasis, die zur Mischung mit Wasser geeignet ist und eine schnellere Trocknung und ein besseres Finish ermöglicht.

Wir empfehlen die Verwendung von Stalgast-Produkten. Die Verwendung eines anderen Klarspülers oder Reinigungsmittels kann zu schlechten Ergebnissen oder irreparablen Schäden führen und lässt die Gerätegarantie erlöschen.

- **Verwendung:**

Stecken Sie die Schläuche für Klarspüler und Reinigungsmittel des Ofens in die entsprechenden Kanister ein.

Starten Sie einen automatischen Reinigungsvorgang unter befolgung der Anweisungen aus Abschnitt 4.8

Sollte der Ofen gerade verwendet worden und noch heiß sein, startet das Reinigungsprogramm nicht, bis die Temperatur in der Ofenkammer under 100ºC fällt. Befolgen Sie dafür die Anweisungen, die auf dem Display erscheinen.

INFO **Um diese Produkte zu erwerben, kontaktieren Sie den Händler direkt.**

4.10. Phasen der automatischen Reinigung

Jeder Reinigungszyklus besteht aus folgenden Phasen:

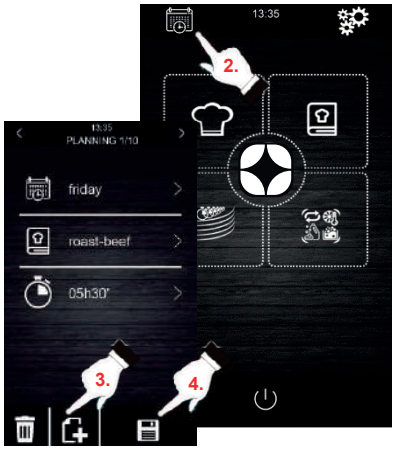
1. **Vorspülen:** in der Ofenkammer steigt die Temperatur, um die Reinigung zu erleichtern. Den Ofer führt während 15 Minuten Dampf in die Kammer. Danach spritzt der Reinigungsram 2 Minuten lang Wasser ein, um zu spülen.
2. **Reinigungsphase:** das reinigungssystem beginnt, Reinigungsmittel einzuspritzen und pausiert dann, damit dieses eine voreingestellte Zeit lang einwirkt. Danach erfolgt eine Spülung mit Wasser.
3. **Klarspülphase:** das Reinigungssystem beginnt, Klarspüler einzuspritzen und pausiert dann, damit dieses eine voreingestellte Zeit lang einwirkt. Danach erfolgt eine Spülung mit Wasser.
4. **Trocknungphase:** in dieser Phase aktivieren sich die Widerstände und die Ventilatoren des Ofens zur Trocknung.

4.11. Programmierter, automatischer Start

Die automatische Startfunktion erlaubt es, bis maximal 9 Starts pro Woche zu programmieren und die jeweiligen Rezepte auszuwählen, mit denen der Ofen starten soll.

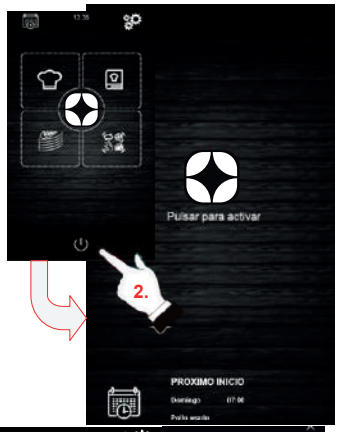
- **Konfiguration des automatischen Starts:**

1. Vergewissern Sie sich, dass mindestens ein gespeichertes Rezept existiert.
2. Drücken Sie das Icon , um die Wochenprogrammierung aufzurufen.
3. Dann programmieren Sie den Tag, die Uhrzeit und das gewünschte Rezept für den automatischen Start des Ofens. Sollten Sie eine zusätzliche Programmierung speichern wollen, drücken Sie auf das Icon .
4. Drücken Sie das Icon , um die ausgewählten Daten zu bestätigen und zu speichern.



- **Aktivierung des automatischen Starts:**

1. Vergewissern Sie sich, dass mindestens ein programmierter Start existiert.
2. Drücken Sie das Icon , um den Ofen auszuschalten und dann drücken Sie auf das Icon , um den programmierten Start des Ofens zu aktivieren. Auf diese Weise sollten die gewünschten und programmierten Daten auf dem Display erscheinen.



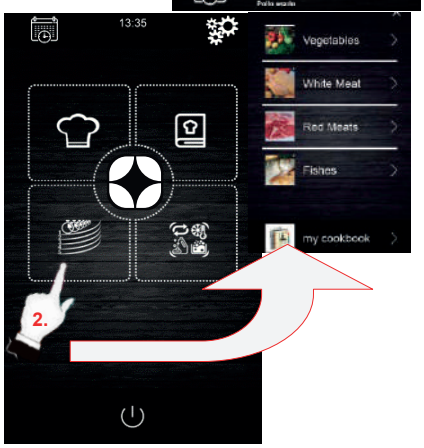
4.12. "Multicook" -Garen

Dieses System erlaubt das Garen verschiedener Nahrungsmittel mit verschiedenen Garzeiten und meldet das Ende des Garvorgangs jedes einzelnen Nahrungsmittels, wenn die Bleche fertig sind.

Es existieren 2 verschiedene Formen, um auf das "Multicook"-Garen zuzugreifen:

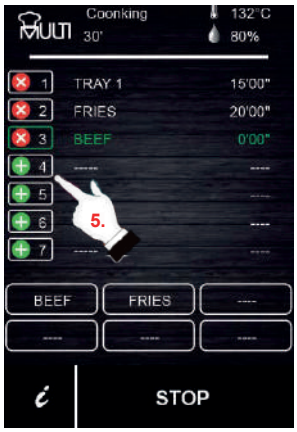
- **Konfigurierung eines Multicook-Zyklus auf Basis eines gespeicherten Rezepts:**

1. Vergewissern Sie sich, dass kein anderer Vorgang ausgeführt wird.
2. Konfigurieren Sie den Multicook-Zyklus auf Basis eines Rezepts. Dazu drücken Sie auf , um das Rezeptbuch aufzurufen.



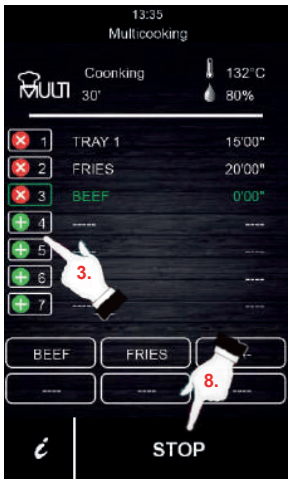
DE

3. Wählen Sie ein bereits programmiertes Rezept aus, indem Sie es im Rezeptbuch suchen. Auf dem Display können Sie die Zahl der wählbaren Bleche sehen. Im unteren Teil des Displays sind die Parameter des Garvorgangs sowie die aktuelle Temperatur des Geräts aufgeführt.
4. Wählen Sie ein bereits Icon für das gewünschte Niveau und dann auf das Icon "BANDEJA", um ein anderes Rezept hinzuzufügen. Das Gerät sucht die Rezepte heraus, die mit den ausgewählten parametern kompatibel sind.
5. Um ein neues Blech auszuwählen, ohne das Rezeptbuch auzurufen, drücken Sie nur auf das gewünschte Niveau, z.B. 4. Es muss berücksichtigt werden, dass dieses Blech denselben Garkonditionen unterliegt (Feuchtigkeitsprozent und Temperatur) wie das an erster Stelle ausgewählte Blech.
6. Drücken Sie dann auf 0:00:00, um die Garzeit dieses Nahrungsmittels einszustellen.
7. Drücken Sie auf die Icon + oder − (oder bewegen Sie die Laufleiste), um die gewünschte Zeit einzustellen.
8. Zum Bestätigen und Starten des Garvorgangs, drücken Sie auf das Icon START.
9. Nach Beenden der Vorwärmphase öffnen Sie den Ofen und schieben die konfigurierten Bleche ein. Nach Ende des Garzyklus jedes Nahrungsmittels aktiviert sich ein akustisches Signal und das Display des betreffenden Blechs leuchtet grün. Öffnen Sie jetzt den Ofen und holen Sie das Blech heraus, dann schließen Sie die Ofentür wieder. Wiederholen Sie diesen Schritt, bis alle programmierten rezepte beendet sind.
10. Um den Vorgang jederzeit zu stoppen reicht es, auf das Icon STOP zu drücken.



- **Konfigurierung eines Multicook-Zyklus auf Basis eines manuell konfigurierten Rezepts:**

1. Konfigurieren Sie den Multicook-Zyklus auf Basis eines Rezepts. Dazu drücken Sie auf , um das Rezeptbuch aufzurufen.
2. Wählen Sie die Parameter des gewünschten Garvorgangs (Vorwärmen, Feuchtigkeit, Temperatur...) und drücken Sie das Icon ,um sie zu bestätigen.
3. Drücken Sie auf das Icon für das gewünschte Niveau, um ein anderes Rezept hinzuzufügen. Das Gerät sucht die Rezepte heraus, die mit den ausgewählten parametern kompatibel sind.
4. Drücken Sie dann auf 0:00:00, um die Garzeit des hinzugefügten Blechs einzustellen.
5. Drücken Sie auf die Icons + oder − (oder bewegen Sie die Laufleiste), um die gewünschte Zeit einzustellen.
6. Zum Bestätigen und Starten des Garvorgangs, drücken Sie auf das Icon START.
7. Nach Beenden der Vorwärmphase öffnen Sie den Ofen und schieben die konfigurierten Bleche ein. Nach Ende des Garzyklus jedes Nahrungsmittels aktiviert sich ein akustisches Signal und das Display des betreffenden Blechs leuchtet grün. Öffnen Sie jetzt den Ofen und holen Sie das Blech heraus, dann schließen Sie die Ofentür wieder. Wiederholen Sie diesen Schritt, bis alle programmierten Rezepte beendet sind.
8. Um den Vorgang jederzeit zu stoppen reicht es, auf das Icon STOP zu drücken.



4.13. "All On Time" -Garen

Diese Funktion erlaubt es, verschiedene Nahrungsmittel mit derselben Endzeit zu garen. Dazu teilt der Ofen mit, wann jedes einzelne der vorkonfigurierten Bleche inegeschoben werden muss. Das Ergebnis des Garvogangs ist die gleichzeitige Fertigstellung aller Nahrungsmittel.

Um einen "All On Time" –Garvorgang zu konfigurieren, folgen Sie zuerst den unter 6.12 aufgeführten Schritten (Konfiguration eines Multicook-Garzyklus auf Basis eines gespeicherten oder manuell konfigurierten Rezepts).

1. Nach der Konfiguration drücken Sie auf AOT, um den "All ON Time" –Garmodus zu aktivieren.
2. Nach der Vorwärmphase öfnen Sie die Ofentür und schieben doe Bleche ein, die der Ofen vorgibt (grün auf dem Display dargestellt). Schließen Sie die Ofentür. Wiederholen Sie diesen Schritt

DE

jedes Mal, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und ein Blech in grün auf dem Display erscheint. Alle Produkte werden zur selben Zeit fertig.

3. Um den Vorgang jederzeit zu stoppen reicht es, auf das Icon STOP zu drücken.

4.14. Ein "Multicook" / "All On Time" –Rezept speichern

Um ein Rezept zu speichern, folgende Schritte ausführen:

1. Konfigurieren Sie einen Garzyklus, indem, Sie den Schritten 4.12 oder 4.13 folgen
2. Drücken Sie auf das Icon , um den konfigurierten Zyklus zu speichern.
3. Wählen Sie eine Positionsnummer, unter der Sie das Rezept speichern möchten.
4. Tragen Sie den Rezeptnamen ein.
5. Drücken Sie auf das Icon ✓, um den Namen zu bestätigen.
6. Drücken Sie auf das Icon , um das Menü zu verlassen und das Rezept zu speichern.

4.15. HACCP-Datenregister

Der Ofen erlaubt das Regsitrieren von HACCP-Daten, die wiederum eine Bewertung von Gefahren und die Festlegung von Präventivkontrollsystemen zulassen.

Die HACCP-Applikation erhöht die Nahrungsmittelsicherheit und bringt andere wichtige Vorteile wie eine Erleichterung von Inspektionen durch die zuständigen Behörden und die Förderung des internationalen Handels durch ein erhöhtes Vertrauen in die Unschädlichkeit von Nahrungsmitteln.

Als Hauptziele sind vor allem zu erwähnen:

- Verbesserte Nahrungsmittelsicherheit.
- Einfachere Erfüllung der Gesetzgebung in Bezug auf Nahrungsmittel.
- Förderung des Exports durch erhöhtes Vertrauen in die Unschädlichkeit von Nahrungsmitteln.
- Vereinfacht die Agilität und Transparenz von Kontrollen.

Dafür erlaubt das Gerät die Registrierung folgender Ereignisse und Temperaturen:

Ereignisse:

- Verwendetes Rezept
- Öffnen und Schließen der Tür
- Beginn und Ende jedes Garzyklus.
- Temperaturstichprobe alle 5 Minuten

Temperaturen:

- Kammertemperatur
- Temperatur Sonde Kern

Durchführung der HACCP-Datenregistrierung:

1. Display im Status "ZUR AKTIVIERUNG DRÜCKEN" halten.
2. Einen externen Speicher in den USB-Port am Ofendisplay stecken.
3. "HACCP herunterladen" drücken.
4. Datum und Uhrzeit für den Download der Daten auswählen und ✓ drücken.
5. Danach die Frage "HACCP herunterladen?" bestätigen, indem Sie erneut auf ✓ drücken.
6. Externen Speicher herausnehmen.

Alle diese Daten können auf einem Computer angezeigt werden, der das Lesen von Textdateien ermöglicht.

Damit Die HACCP-Dateiregistrierung korrekt funktioniert, sollten Uhrzeit und Datum des Geräts aktualisiert sein.

DE

5. WARNMELDUNGEN

Sollte eine Warnmeldung auftreten, ertönt ein Geräusch und auf dem Display erscheint das Icon ⚠ sowie ein Code für die Meldung. Um das Warnsignal abzuschalten, drücken Sie auf das Zentrum des Displays. Die folgende Tabelle zeigt die Bedeutung der Codes der einzelnen Warnmeldungen.

WARNMELDUNG	BESCHREIBUNG
RTC-Meldung	**Beschreibung der Warnmeldung:** • RTC (Datum und Uhrzeit falsch eingestellt) **Lösung:** • Aktuelles Datum und Uhrzeit einstellen, damit die Warnmeldung stoppt. Dazu Menü Einstellungen → Uhrzeit aufrufen.
Warnmeldung Sonde Kammer	**Beschreibung der Warnmeldung:** • Sonde Kammer **Lösung:** • Sonde Kammer überprüfen • Überprüfen, ob die Sonde Kammer korrekt an das Leistungsschild angeschlossen ist • Sollte das Problem fortbestehen, Sonde ersetzen. **Wichtigste Konsequenzen:** • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden. • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen • Der Ausgang für die Temperaturregelung schaltet ab
Warnmeldung Sonde Spieß	**Beschreibung der Warnmeldung:** • Sonde Spieß **Lösung:** • Sonde Spieß überprüfen • Überprüfen, ob die Sonde Spieß korrekt an das Leistungsschild angeschlossen ist • Sollte das Problem fortbestehen, Sonde ersetzen **Wichtigste Konsequenzen:** • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann der Garzyklus Delta T mit Sonde Spieß nicht gestartet werden. • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus Delta T mit Sonde Spieß auftritt, wird der Zyklus unterbrochen
PF - Warnmeldung	**Beschreibung der Warnmeldung:** • Unterbrechung in der Stromversorgung oder falsch ausgeschalteter Ofen. Diese Meldung tritt auf, wenn sich eine Unterbrechung der Stromversorgung ereignet, oder wenn der Ofen falsch ausgeschaltet wurde. Um ihn korrekt auszuschalten, muss die Ausschaltung erfolgen, wenn auf dem Display "ZUM AKTIVIEREN DRÜCKEN" erscheint. **Lösung:** • Drücken Sie auf die Meldung, damit diese vom Display verschwindet • Überprüfen Sie den Stromanschluss des Geräts • Überprüfen Sie die Stromversorgung des Geräts • Überprüfen Sie, ob der Ofen abgeschaltet wurde, als "ZUM AKTIVIEREN DRÜCKEN" auf dem Display erschien **Wichtigste Konsequenzen:** • Ereignet sich die Unterbrechung der Stromversorgung während eines Garzyklus, beginnt dieser am Anfang, wenn der Strom wiederhergestellt ist, solange die Unterbrechung weniger als 60 Minuten gedauert hat. Andernfalls bleibt der Zyklus unterbrochen.
Warnmeldung COM. BASE	**Beschreibung der Warnmeldung:** • COM BASE (keine Kommunikation zwischen Steuermodul und Display) **Lösung:** • Überprüfen Sie die Kabel, die das Display mit dem Leistungschild verbinden. Das weiße Kabel (pin 35) und das gelbe Kabel (pin 34) müssen wie auf dem Display korrekt mit dem Leistungsschild verbunden sein. **Wichtigste Konsequenzen:** • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen

DE

WARNMELDUNG	BESCHREIBUNG
Warnmeldung Wärmeschutz	**Beschreibung der Warnmeldung:** • Wärmeschutz Motoren **Lösung:** • Schalten Sie den Ofen aus und nach 10 Minuten wieder ein • Überprüfen Sie, ob ein Motor sichtbar in schlechtem Zustand ist. Sollte das der fall sein, ersetzen Sie ihn. **Wichtigste Konsequenzen:** • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden. • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen.
HT- Warnmeldung	**Beschreibung der Warnmeldung:** • Überhitzung des Leistungsschilds des Ofens **Lösung:** • Überprüfen Sie, ob der Kühlventilator des Schilds korrekt funktioniert. • Überprüfen Sie, ob der Ofen gemäß den in dieser Anleitung ausgewiesenen Sicherheitsabständen installiert ist, und dass kein Element existiert, das den Austritt von warmer Luft durch die Belüftungsöffnungen verhindert • Sollte die Warnmeldung fortbestehen, kontaktieren Sie den Kundendienst
	Beschreibung der Warnmeldung: • Warnmeldung offene Tür **Lösung:** • Überprüfen Sie, ob die Tür korrekt geschlossen ist • Überprüfen Sie, ob der Türsensor beschädigt ist. Falls ja, ersetzen Sie ihn • Nähern Sie den Sensor der Tür an • Sollte die Warnmeldung fortbestehen, kontaktieren Sie den Kundendienst **Wichtigste Konsequenzen:** • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen, bis die Tür geschlossen ist
Warnmeldung Flamme Ofenkammer Blockiert (NUR BEI GASÖFEN)	**Beschreibung der Warnmeldung:** • (Nur bei Gasöfen). Entsteht, wenn der Ofen drei Entzündungsversuche macht, aber keine Flamme festgestellt wird. **Lösung:** • Bestätigen Sie bei Alarmtyp n1E513 den Alarm und starten Sie ihn neu. Der Ofen macht maximal 7 Startversuche. • Bei Alarmtyp n1E531 muss der Backofen von der Stromversorgung getrennt und nach 10 Sekunden wieder eingesteckt warden. • BEHALDELN SIE DEN OFEN NICHT fün den Alarmtyp n1E100 und wenden Sie sic han einen autorisierten technischen Kundendiens. • Überprüfen Sie bei Alarmtyp n1E515, ob der Rauchgasauslass kamin nicht verstopft ist, bestätigen Sie den Alarm und starten Sie einen Neustart. **Falls die Warbmedlung erneut auftritt, Folgendes prüfen:** • Überprüfen, ob Gas in den Ofen gelangt. Überprüfen, dass die Absperrventile geöffnet sind und die Gasversorgung ausreichend ist. • Wenn das Problem fortbesteht, Schucko-Polarität umkehren. Dazu Schucko trennen und umgekehrt wieder verbinden
Warnmeldung Sicherheitsthermostat	**Beschreibung der Warnmeldung:** • Sicherheitsthermostat **Lösung:** • Sicherheitsthermostat zurücksetzen • Überprüfen Sie, ob der Sicherheitsthermostat richtig angeschlossen ist • Überprüfen, dass (pin 9) des Leistungsschilds korrekt verbunden ist **Wichtigste Konsequenzen:** • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen.

6. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden**. Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.

DE

- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden**. Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden**. Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben**. Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.

Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

7. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use.
Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited.
The photos and drawings are for illustrative purposes only and may differ from the purchased device.
CAUTION: The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

1. GENERAL AND SAFETY STANDARDS

Safety standards and responsibility for installing and maintaining

- Read this manual thoroughly before starting the unit and keep it for further consultation. If you need technical support, contact an authorised technical service.
- Installation, starting and maintenance of the oven shall be carried out by qualified technicians in accordance with the scale and technical characteristics specified by the manufacturer. Likewise, observe the current legislation on safety with regard to installations and occupational safety in force in the country of use.
- Check that the unit is unplugged from the power supply before installing or maintaining.
- Before installing the unit, check that installations are in accordance with the current legislation in the country of use and refer to the indications on the data plate.
- Do not manipulate or disconnect the unit safety devices. This will invalidate the warranty.
- Damages, injuries or fatal accidents could be produced due to the non-observance of the manufacturer's indications.
- If the oven is installed on supports or overlaying parts, use the ones supplied by STALGAST only and follow the assembly instructions inside the packaging.
- Non-original spare parts do not ensure the correct operation of the unit and will imply the loss of the warranty.
- The over must be only used by duly-trained technicians.
- The oven data plate provides the necessary technical information for repair or maintenance. Therefore, avoid removing, damaging or modifying it.
- **Failure to comply with these safety standards will release FM from any responsibility and the warranty will become null and void.**

Safety standards for use

- Please, read this manual thoroughly before starting the unit and keep it for further consultation. If you need technical support, contact an authorised technical service.
- If the unit is not used for a long time, all connections must be interrupted (power supply and water).
- The oven must only and exclusively be used for the purpose it was designed, it is to say, for cooking products such as fresh or frozen bread, pastries and all types of gastronomic products. Any use other than that mentioned may damage the unit.
- Do not put products with a high alcohol concentration into the oven.
- The outside and inside surfaces of the oven should be cleaned frequently to ensure hygiene and proper performance. Do not use abrasive or flammable products, which may damage the unit, to clean those surfaces
- Usage and cleaning different from what is recommended by the manufacturer and with non-authorised products may damage the unit and the user.
- The use of an anti-lime filter at the water supply inlet is recommended. Otherwise, some oven components may be damaged. **Faults caused by lime or water sediment are not included in the warranty.**
- **Failure to comply with these safety standards will release FM from any responsibility and the warranty will become null and void.**

INFO **Maximum loads according to the size of the units**

CAPACITY	MAXIMUM LOAD	MAX. LOAD PER RACK
4 x (Gn 2/3)	12 kg	Maximum 10 kg per rack
4 x (Gn 1/1)	20 kg	Maximum 15 kg per rack
6 x (Gn 1/1)	30 kg	Maximum 15 kg per rack
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maximum 15 kg per rack
7 x (Gn 2/1)	70 kg	Maximum 30 kg per rack
10 x (Gn 1/1)	45 kg	Maximum 15 kg per rack
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maximum 15 kg per rack
11 x (Gn 2/1)	100 kg	Maximum 30 kg per rack
20 x (Gn 1/1)	90 kg	Maximum 15 kg per rack
20 x (Gn 2/1)	200 kg	Maximum 30 kg per rack

- **Never exceed the maximum load capacity to avoid damaging the unit. Failure to comply with these maximum loading values will release FM from any responsibility and the warranty will become null and void.**

Risk of burns

- Read these warnings carefully and follow its indications when the oven is working or not completely cooled down.
- Only touch the unit control elements and the door opening handle. Avoid touching any other external elements of the oven

EN

as they may reach temperatures over 60ºC.
- Wear thermal mittens or similar to move or handle containers or trays inside the cooking chamber.
- Open the oven door slowly and be careful with high temperature vapours coming out from the cooking chamber.

Risk of fire

- If you do not clean the unit properly and as often as needed, greases and food leftovers will be accumulated in the cooking chamber and then, become inflamed.
- Only use the products recommended by the manufacturer. Using other products may damage the unit and invalidate the warranty.
- Only use home-use cleaning products and a soft damp cloth to clean the outside coating. Do not use corrosive or irritating substances.

2. SAFETY INSTRUCTIONS, TRANSPORT AND MAINTENANCE

2.1. Unpackaging

Visible damages: When receiving the material, enter a detailed description of the break in the PDA or in the delivery note.

General comments such as "damaged packaging" or "damage can be seen", etc. will not be accepted. Clear photographs showing the damaged good and packaging must be provided.

Hidden damages: When receiving the material and within 24 hours after reception, once the hidden damage has been checked, photographs showing the damaged good and its corresponding packaging must be provided. The transport agency label must be clearly visible. Photographs showing the content only and exclusively will not be accepted.

In either case, transport incidences should be reported to FM Industrial to manage the replacement of the machine.

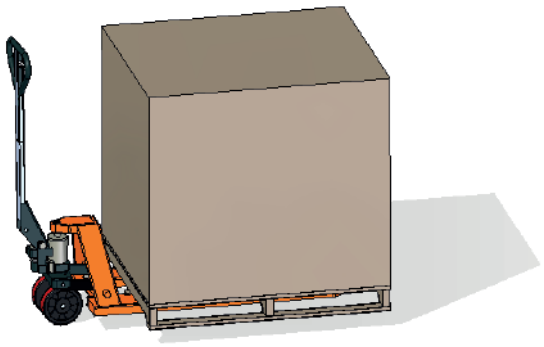
If visible damages are detected when receiving the packaged machine, indicate "hits to the oven" at the time of the delivery, take photos of the damages and transport agency label on the packaging. Please, contact FM Industrial immediately.

If apparently package is in good conditions, and damages are detected when unpacking, place the original packaging again on the machine, take pictures of the packaging and transport agency label on the packaging. Next, unpack again and take photos of damages to the machine. Please, contact FM Industrial immediately.

2.2. Transport

Before transporting the unit to its installation site, make sure that:
- Fits through the door
- The floor withstands its weight

Transport should only and exclusively be carried out by mechanical means, such as a pallet jack, and always on a pallet.



2.3. Preliminary operations

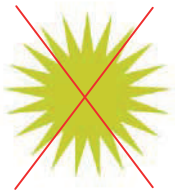
Remove the protection film from the unit. Clean the adhesive residues with an appropriate solvent. Never use abrasive or acid products or tools that may damage the surface.

If your unit is fitted with a core probe kit, remember to remove its silicon protection cap. Otherwise, it could be melted and damage the probe.

2.4. Placing the unit

Place the oven in the selected workplace and keep a safe distance as indicated below. Check that the unit has sufficient cold air inlets through the ventilation registers ensuring correct operation. Otherwise, the unit may overheat, and some components may be destroyed.
- If the oven is installed on an auxiliary support, it must be fixed to it.
- The facilities must be conditioned and meet the regulations in force with regard to safety in installations.
- In addition, the unit must be protected from atmospheric agents.
- The ambient temperature may range between 5ºC and 35ºC maximum for correct operation of the unit.
- Humidity in the facilities should never exceed 70%.

EN



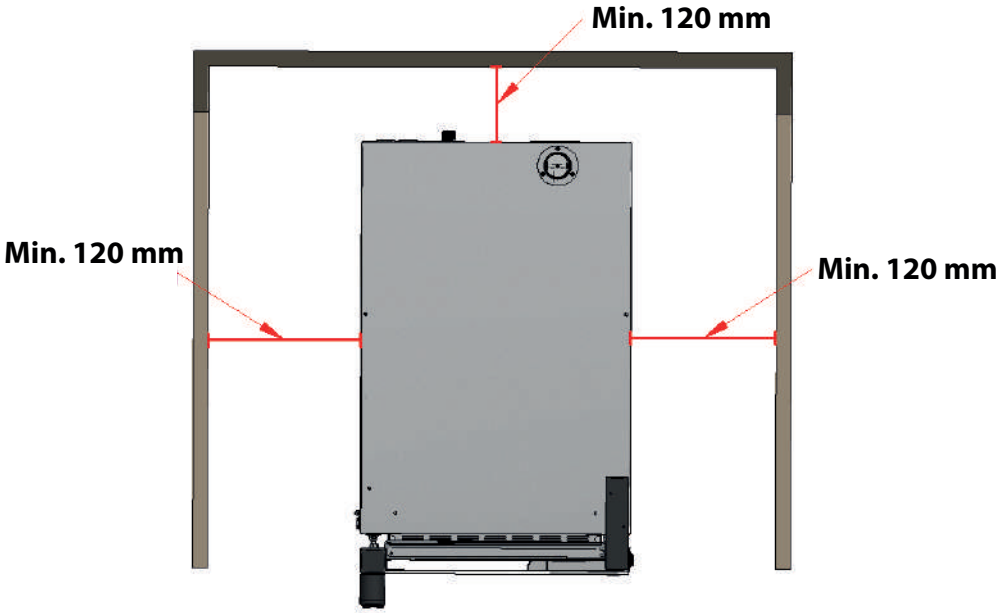
MAX. 70%

MAX. 35ºc

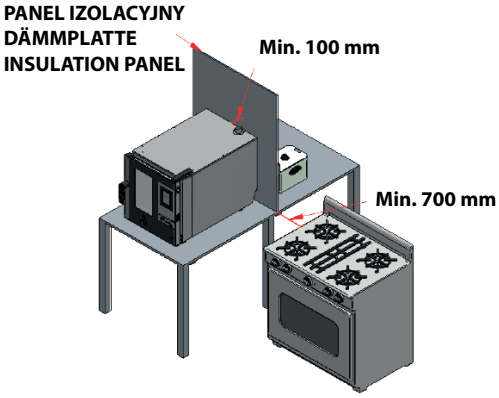
MIN. 5ºc

We recommend leaving a 120 mm gap for repair and if there are heat sources or combustible elements, that safety distance must be 700 mm minimum. We also recommend ensuring good ventilation of the unit to prevent overheating its components.

Example of placing the unit without nearby heat sources.



Placing the unit next to heat sources.

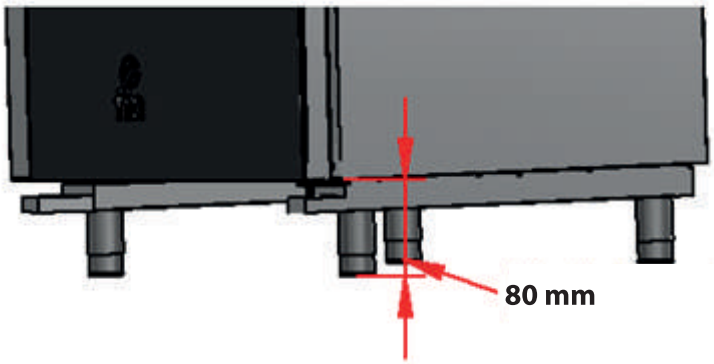


We recommended leaving a free working space of around 500 mm for maintenance operations.

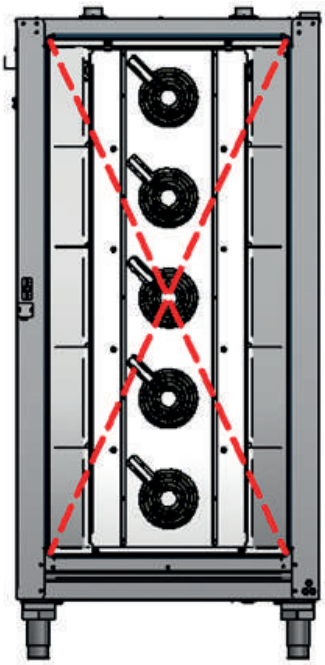
This unit is not suitable for built-in installations.

In order to ensure correct positioning of the car inside the oven, the height of the legs must be checked regularly. For this, 180mm is considered as an optimal measure for this task.

EN



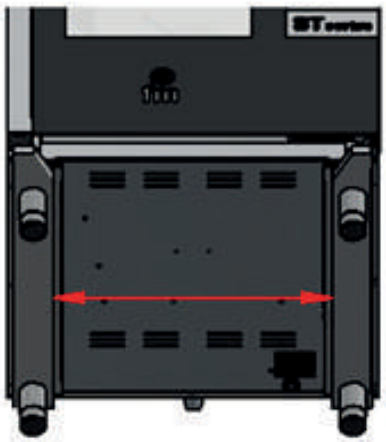
Check the length of the diagonals of the oven inlet, and they must be identical. If not, act again on the regulation of the legs.

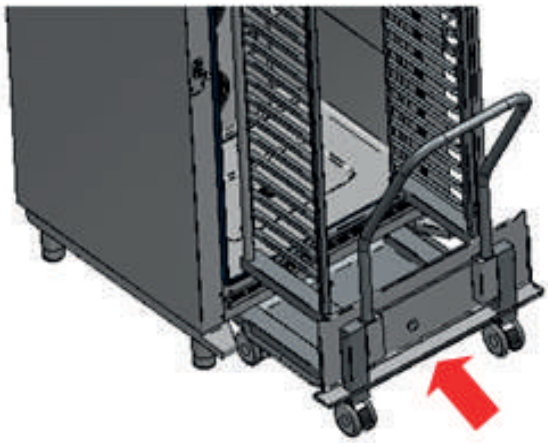


EN

Ensure the correct movement of the trolley inside the oven, avoiding blows or obstructions that can cause the leakage of liquids and lead to burns.

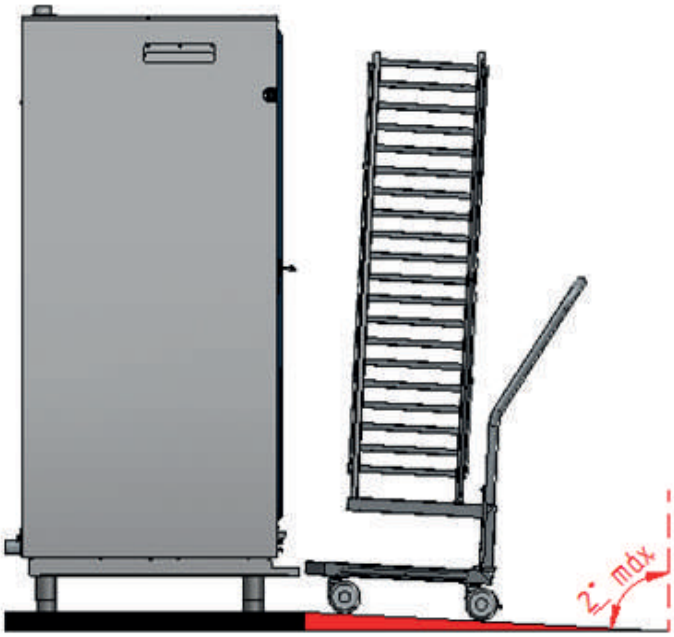
To correctly insert the trolleyriage inside the oven, position it following the guides located at the bottom of the oven.





Ensure the correct movement of the trolley inside the oven, avoiding blows or obstructions that can cause the leakage of liquids and lead to possible burns.

The oven should be placed on a completely flat surface. In the event that a ramp is necessary to access the trolley to the oven, it must not have an angle greater than 2 °.



In case of exceeding the maximum angle of entry of the trolley into the oven, there is the possibility of spills of hot liquids that can lead to burns.

3. STARTING UP THE UNIT

To start up and install the unit appropriately, please follow the points in the "**DOCUMENT FOR INSTALLING AND STARTING UP SMART UNITS**", included in the bag together with this instruction manual.

Remember that any fault or breakage resulting from improper installation or starting up, will make the warranty become null and void.

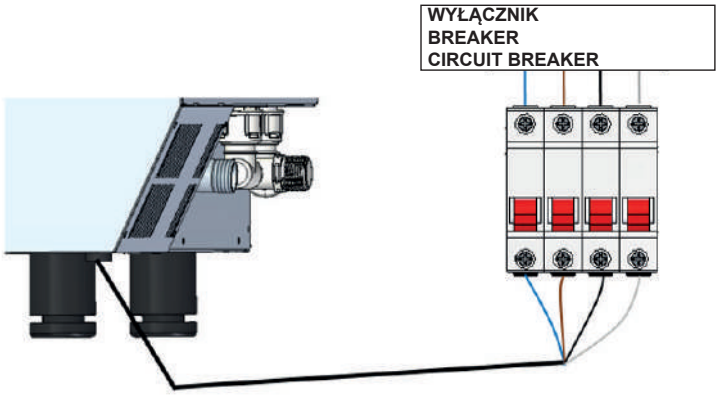
3.1. Electrical connection

Before connecting the unit to the power supply, check that the electrical grid characteristics match those described in the technical characteristics of each unit. The electrical installation must be performed by authorised technicians and meet the regulations in force.

Preferably, the electrical connection should be performed by mounting and electrical outlet (NOT INCLUDED) of appropriate type and capacity for the maximum current absorbed by the oven phases. If not possible, it could be directly connected to the circuit breaker on the electrical control board.

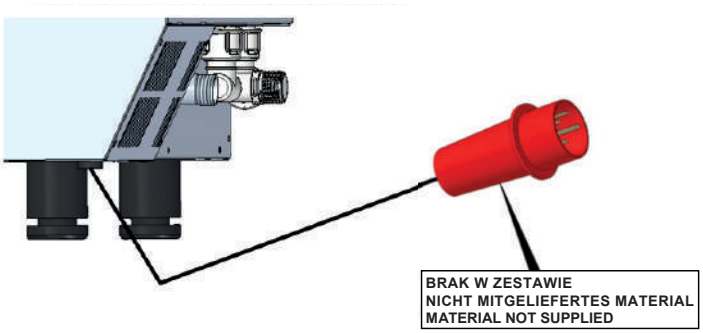
Next, the types of recommended electrical connections are described:

1. Three phase connection 400V directly connected to a circuit breaker.

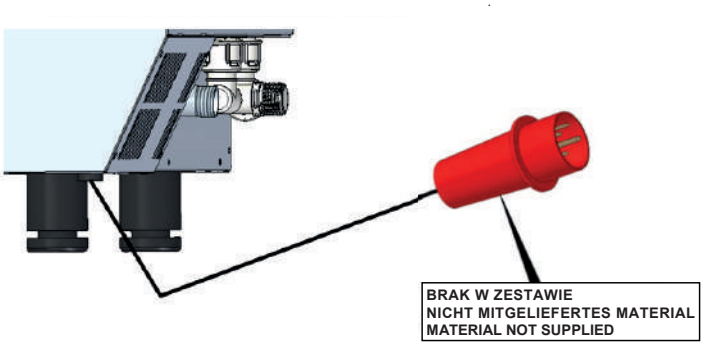


EN

2. Three phase connection 400V connected to a three-phase power socket



3. Three phase 230V connection to a three-phase socket



In order to prevent damages from unintentional reset of the cutting thermal device, this unit should not be fed by an external control device, such as a timer, or be connected to a circuit whose supply is regularly interrupted.

An own power supply line protected by an adequately-sized circuit breaker switch and a fixed supply connection is recommended to connect the units.

Observe the colour code of cables. Inappropriate connection may damage the unit.

COLOUR CODE:

PHASES	**Grey (L1)**	**Black (L2)**	**Brown (L3)**
NEUTRAL	**Blue (N)**		
GROUNDING	**Yellow / Green**		

3.2. Water inlet

The use of an anti-lime filter at the water supply inlet and a check valve is recommended. The oven has a ¾ connection for water inlet.

Besides, installing a "digimeter" or digital instrument for measuring the litres of water consumed by the oven is recommended. In this way, you will know when the filter needs be replaced.

Important: Before connecting the water supply, check that there are no residues in the pipe. The pressure of the incoming water should range between 1 and 3 bar, with temperature not higher than 30 ºC. If pressure is higher than these values, a pressure reducer at the inlet should be installed.

3.3. Draining connection

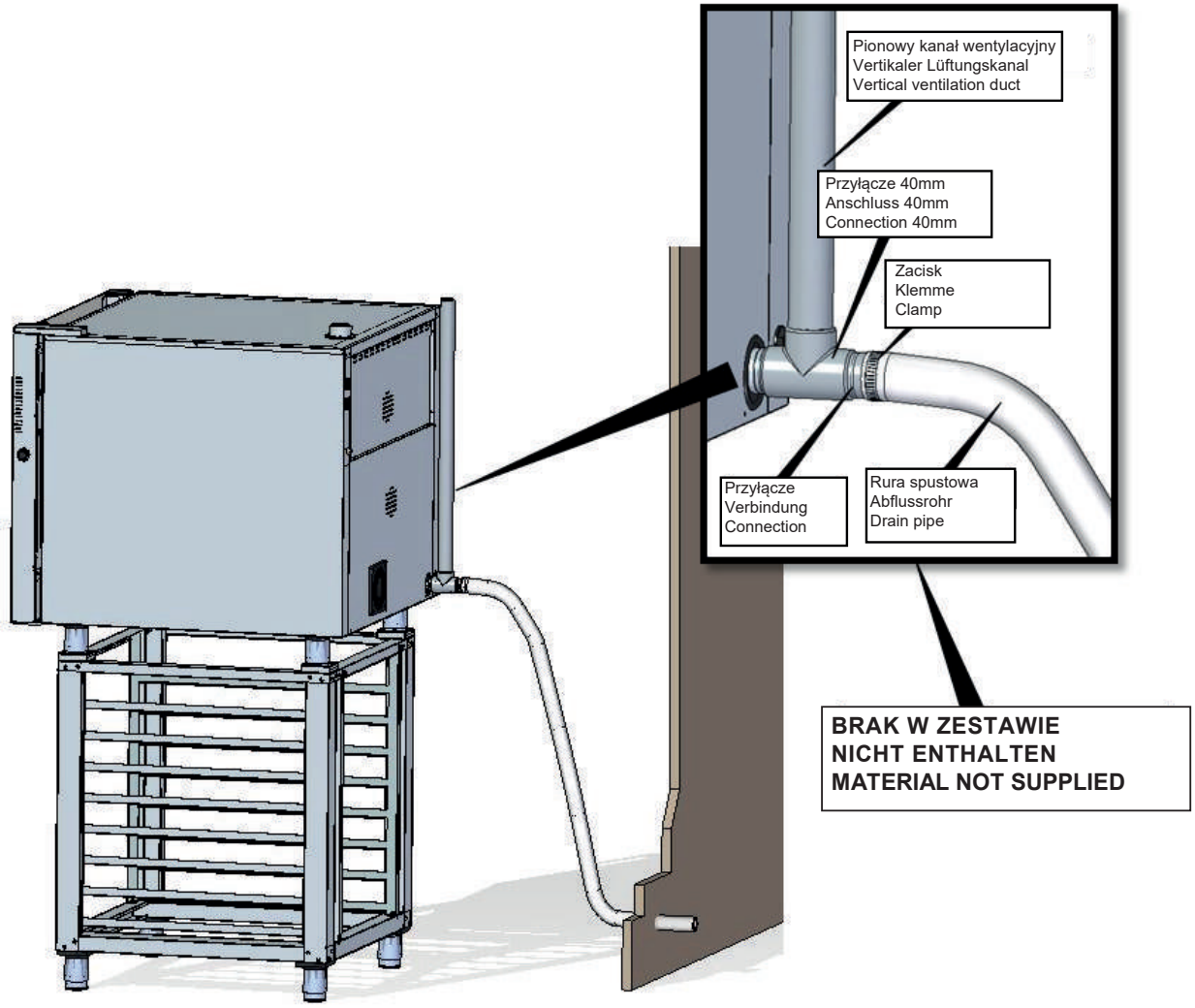
- The oven draining connection should be trolleyried out with discharge pipes ensuring thermal stability, the oven gases may reach high temperatures (85-95ºC).
- It is recommended to connect the oven draining pipe to a syphon to avoid vapour coming out from the oven. This pipe must be inclined 4% minimum to ensure appropriate operation.
- The draining pipe diameter should NOT be smaller than the draining connection.
- Being specific for each unit. Otherwise, check that the main conduit is dimensioned to ensure the correct flow and without obstacles.
- Having no pinching.

Types of draining:

1. Wall draining:

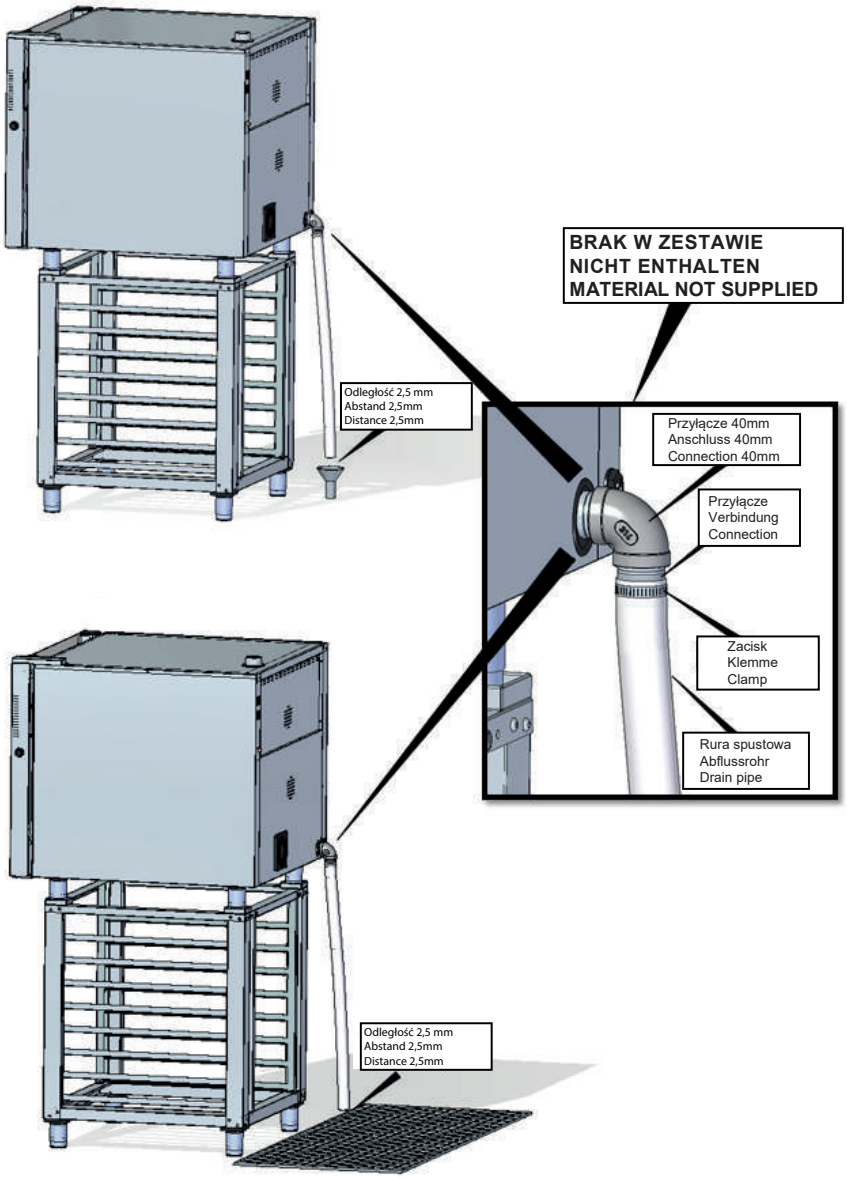
The wall draining outlet must have a vertical ventilation conduit with a diameter **not smaller than 25 mm**, which must be over the device top cover as shown in the image below.

If there is no vertical ventilation conduit installed, proper draining is not ensured, and it may cause faults and the loss of the warranty.



EN

2. Draining separated with a funnel / Floor draining:



EN

3.4. Vapour exhaust from the cooking chamber

Exhaust gases may be wet and reach high temperatures. Therefore, do not use tubes made of materials not ensuring absolute thermal stability up to 250ºC to channel exhaust gases.

A condenser enabling the condensation of vapours and exhaust of those vapours into a drainage may be adapted to treat cooking vapours.

Important: Do not channel the vapour exhaust from the cooking chamber more than 50 centimeters due to risk of condensation. **This pipeline should be vertical and as straight as possible.**

3.5. Gas connection

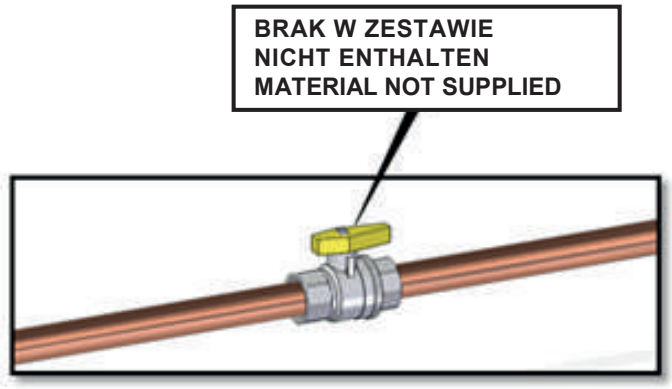
The connection to the gas supply network and the furnace connection installation must comply with the regulations in force according to the country of installation of the equipment and must be trolleyried out by qualified and authorized personnel.

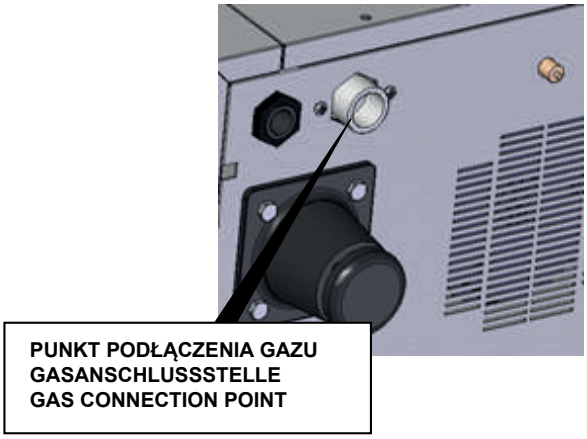
Failure to comply with these regulations may cause damage and injury, resulting in the immediate invalidation of the guarantee and exempting FM from any responsibility.

Before proceeding to the connection, check that the type of gas to be used, as well as the pressure of this, correspond to the configuration of use of your oven, which is indicated on the characteristics label of the oven. If there is a high pressure in the gas network, it will be necessary to install a pressure reducer upstream of the gas supply point of the furnace. Otherwise, the oven components may suffer irreparable damage.

Unless expressly requested, the oven is pre-configured at the factory for use with LPG, butane (G30) or propane (G31) gas and at a nominal pressure of 30mbar and 37mbar, respectively. Any change that is desired to be made in the furnace after the acquisition of the same, such as, for example, the adaptation to the use of another type of gas, must be made by a qualified technician and qualified for this purpose.

The connection to the gas network must be trolleyried out by means of a flexible tube, using ¾ ”connections at the furnace connection point and inserting a cutting key upstream of it.





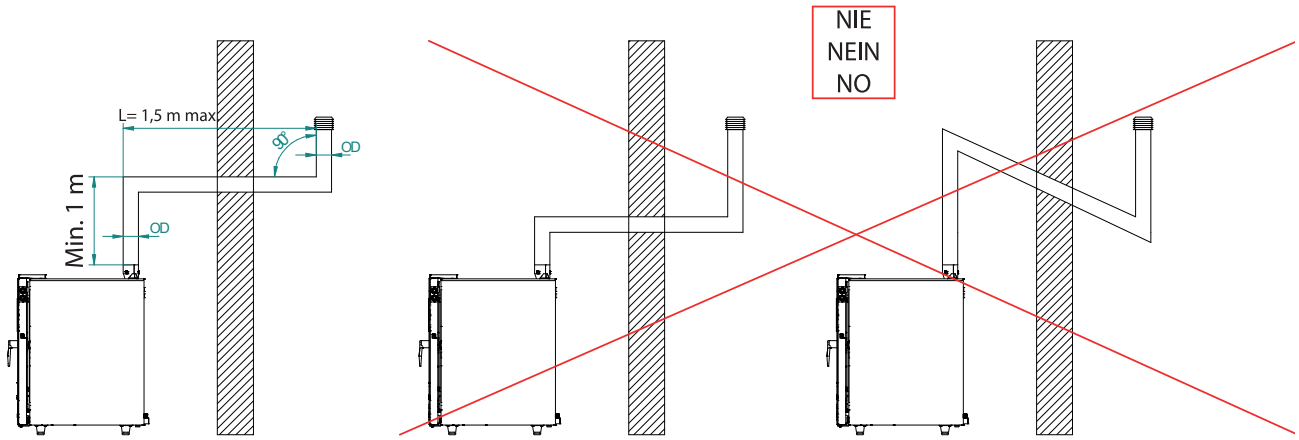
Make sure that the gas pipe does not pass near hot areas and that it is not exposed to possible tractions, torsions or crushing.

The gas supply pipe (rigid or flexible) must comply with current national regulations and, in addition, must undergo appropriate periodic inspections, as well as be replaced if necessary.

3.6. Connection for flue gas evacuation

The gases resulting from the combustion of the gas must be evacuated to the outside by installing a chimney with natural draft, or by placing the oven under an extraction hood.

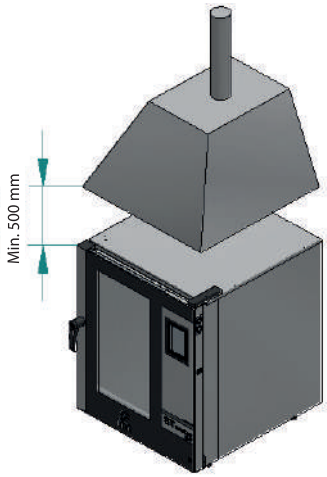
Type evacuation B23: by this way, the combustion gases are evacuated to the outside through a natural draft chimney provided with a non-return valve. The installation must have a minimum ascending slope of 10% and, in case there are curved sections, they must be trolleyried out at angles not less than 90 °. The first section of the installation must be straight and vertical, with a length not less than 1m. The section of the pipe must be the same throughout the installation, and must not be provided with sections with a lower section than the connection of the discharge pipe. If there is a need to install a horizontal section, it should not exceed 1.5m.



It is advisable to install a cap at the end of the chimney in order to prevent rainwater from entering the device and prevent possible air returns caused by strong wind.

The temperature of the flue gases can reach 500 °, so we recommend using stainless steel pipe or similar material resistant to high temperature.

Type evacuation A3: by this way, the flue gases are evacuated to the outside through a suction hood. The minimum distance to keep between the oven and the hood will be at least 50cm.

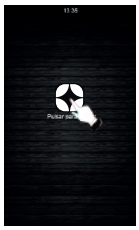


EN

4. DISPLAY USE INSTRUCTIONS

Attention! Please, read these instructions thoroughly before starting the device.

4.1. Switching the device ON/OFF



Włączenie/ Einschalten/ ON

Please, follow these steps to switch the device on::

- Press the icon , to activate the screen.

Please, follow these steps to switch the device off:

- Check that there are no ongoing operations.
- Press the icon , to set the screen at stand-by mode.

Wyłączenie/ Ausschalten/ OFF

If there is a power supply shut off when the device is switched on or off, the device will remain off when the power supply is restored. If the power supply shuts off for less than 60 minutes during a cooking/ cooking cycle, when the power supply is restored the cooking/cooking cycle will continue working and reset for the time the oven has been without electricity. If there is a change of phase during the power supply shut off, it will start at the beginning of the next phase when the power supply is restored. If the power supply shut off is longer than 60 minutes, the device will remain off when the power supply is restored.

4.2. Selecting the language

Please, follow these steps to set the menu language:

1. Make sure that the device is on and that there are no ongoing operations.
2. Press the icon , on the main menu to go to the settings menu, select "language", and then, choose the language you want.
3. Press the icon , to go back to the main menu.

4.3. Setting the date and time

Make sure that the device is on and that there are no ongoing operations.

1. Press the icon , on the main menu to go to the settings menu.
2. Select "Clock" to modify the date and time.
3. Press the digit "**h**" and icons or (or the scroll bar) to set the hour you want.
4. Press the digit "**m**" and icons or (or the scroll bar) to set the minutes you want.
5. Press the digit "**day of the week" and icons or (or the scroll bar) to set the day of the week you want.**
6. Press the digit "**dd**" and icons or (or the scroll bar) to set the day you want.
7. Press the digit "**mm**" and icons or (or the scroll bar) to set the month you want.
8. Press the digit "**yyyy**" and icons or (or the scroll bar) to set the year you want.
9. Press the icon , to save all changes made.

4.4. Manual cooking/cooking cycle. Parameters

- **Preheating**

Every cooking/cooking process may have a preheating cycle, whose target temperature conditions will be determined by the selected mode and the temperature chosen for cooking/cooking.

If your oven has a car, we recommend that it be introduced when performing a preheating cycle. If this is not possible, use an accessory cover included for this purpose.

PRE HEAT SOFT — SOFT PREHEATING: To activate this mode, press icon no. 1 until the message "**PREHEAT SOFT**" is displayed on the screen. In this case, the preheating process will be active until reaching a temperature of +10°C with regard to the selected cooking/cooking temperature.

PRE HEAT MEDIUM — MEDIUM PREHEATING: To activate this mode, press icon no. 1 until the message "**PREHEAT MEDIUM**" is displayed on the screen. In this case, the preheating process will be active until reaching a temperature of +20°C with regard to the selected cooking/cooking temperature.

PRE HEAT HARD — HARD PREHEATING: To activate this mode, press icon no. 1 until the message "**PREHEAT HARD**" is displayed on the screen. In this case, the preheating process will be active until reaching a temperature of +30°C with regard to the selected cooking/cooking temperature.

EN

- **Types of cooking/cooking**

DRY HEAT COOKING/COOKING: To activate this type of cooking/cooking, press icon no. 1. In this case, the vapour injection will be stopped, and the work temperature of the cooking/cooking chamber will range between 30°C y 270°C.

VAPOUR COOKING/COOKING: To activate this type of cooking/cooking, press icon no. 2. In this case, the humidity control is enabled allowing the user to work with percentages ranging between 10% and 100% and at a temperature value of the cooking/cooking chamber ranging between 30°C and 130°C.

COMBI COOKING/COOKING: To activate this type of cooking/cooking, press icon no. 3. In this case, the humidity control is also enabled allowing the user to work with percentages ranging between 10% and 100%, but with a reduction in the vapour injection time. On the other hand, the chamber temperature will range between 30°C and 250°C.

- **Cooking/cooking modes**

TIMER: To activate this cooking/cooking mode, press icon no. 1. In this case, the cooking/cooking phase has a determined time that is pre-set by the user.

CORE PROBE: To activate this cooking/cooking mode, press icon no. 2. In this case, the user should only program the temperature wanted inside the food and the temperature of the cooking/cooking chamber. The cooking/cooking phase will finish when the core probe detects that the food has reached the temperature pre-set by the user.

DELTA T: To activate this mode, press icon no 3. This cooking/cooking mode is also known as "slow cooking/cooking". In this mode, the user sets the temperature set point for the core probe and a delta T (temperature difference between that programmed for the core probe and the cooking/cooking chamber).

There are different parameters that can be modified in each type and mode of cooking/cooking selected:

Within each selected cooking type and mode, various parameters can be modified:

- **Temperature set point of the cooking/cooking chamber:** It can only be set to the time-controlled cooking or core probe mode, regardless of the type of cooking/cooking selected (dry heat, vapour and combi).
- **Temperature difference "Delta T":** It can only be set to the Delta T (ΔT) cooking/cooking mode, regardless of the type of cooking/cooking selected (dry heat, vapour and combi).
- **Humidity:** It can only be set to the types of vapour and combi cooking/cooking. By default, the control of humidity can be set to percentage from 10% to 100 %, but injection time will be shorter in the type of combi cooking/cooking.
- **Duration of the phase:** It can only be set to the time-controlled cooking/cooking mode.
- **Temperature set point of the core probe:** It can only be set to the Delta T (ΔT) and core probe cooking/cooking modes.
- **Fan speed:** It can be set to all types or modes of cooking/cooking selected, with values ranging between 10% and 100%.
- **Opening of the fumes exhaust valve:** This allows the user to program the minutes the damper must be open before finishing the cooking/cooking process.

EN

B. Setting the cooking cycle

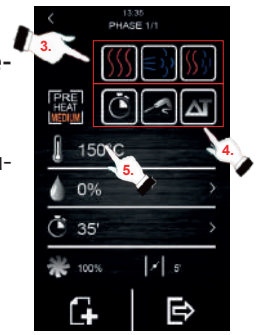
1. Make sure that the device is on and that there are no ongoing operations.
2. Press the icon , in the main menu to select the manual cooking/cooking mode.

- **Selecting the type of cooking**

3. Press the icons , ato select the type of cooking (dry heat, vapour and combi)

- **Selecting the type of cooking:**

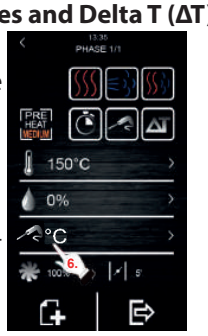
4. Press the icons , to select the mode of cooking (dry heat, vapour and combi).



- **Selecting the temperature set point of the cooking cooking chamber (only possible with time--controlled cooking mode and core probe):**

5. Press the icon and next, press icons or (or move the scroll bar) to select the temperature value wanted. Press again to confirm the value selected.

- **Selecting the temperature set point of the core probe (only possible with core probe cooking modes and Delta T (ΔT):**



6. Press the icon , and next, press icons + or − (or move the scroll bar) to select the temperature value wanted. Press again to confirm the value selected.

- **Selecting the phase time (only possible with time-controlled cooking mode)**

7. Press the icon and next, press icons + or − (or move the scroll bar) to select the time value wanted. Press again to confirm the value selected.

- **Selecting the Delta T (ΔT) value (only possible with ΔT cooking mode):**

8. Press the icon , and next, press icons + or − (or move the scroll bar) to select the temperature value wanted. Press again to confirm the value selected.

- **Selecting the value for the humidity percentage (only possible with vapour or combi cooking and with any of the three cooking modes):**

9. Press the icon and next, press icons + or − (or move the scroll bar) to select the humidity percentage wanted. Press again to confirm the value selected.

- **Selecting the fan speed (with any type or mode of cooking):**

10. Press the icon , and next, press icons + or − (or move the scroll bar) to select the speed percentage wanted. Press again to confirm the value selected.

- **Selecting the opening time of the vapour valve**

11. The time value can only be selected at time-controlled cooking mode. In all the other modes, only the opening or closing can be selected at the time the user wants. To do so, press the icon and next, press icons + or − (or move the scroll bar) to select the time value wanted if at the time-controlled cooking mode, or opening/closing if at the modes for core probe cooking or Delta T (ΔT). Press again to confirm the value or state selected.

- **Adding a phase to the cooking cycle:**

12. Press the icon to add a new phase to the cooking cycle, up to a maximum of 6 phases. To set the rest of options within each phase, repeat the steps above. Press icons < or > .to select the cooking phase wanted and previously created. Press to delete an unwanted cooking phase..

B. Starting a cooking cycle

1. Set the cooking cycle wanted (see point 6.4.1 "Setting the cooking cycle").

2. To continue, press to have a summary of the set recipe displayed. Next, press the icon **START** to start the preheating cycle, if this option has been selected. The door opening and closing will stop the preheating operation (if selected) and the start of the 1st phase of the cooking cycle. The opening of the vapour valve can be modified during the cooking process by pressing the icon . In this way, its opening will switch to manual mode.

3. Press the icon , to switch the lamp inside the cooking chamber on or off.

4. Press the icon to have all the values of the process variables and the state of the oven components displayed on the screen

To do so, the user should have a key, which is only accessible for the maintenance service.

EN

At the end of the cooking cycle, an acoustic signal will be activated informing about the end of the cycle. Next, the option for extending the cooking cycle will be given. To do so, please follow the steps below:

1. Press the icon .
2. Press icons + or − (or move the scroll bar) to select the time value wanted. Press again to confirm the new time value selected.

B. Stopping the ongoing cooking cycle

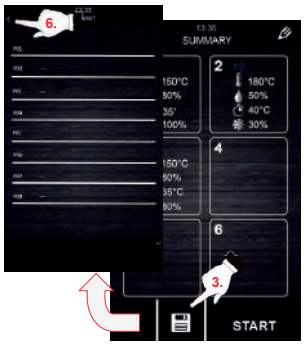
1. Press the icon STOP to stop an ongoing cooking cycle.

4.5. "My recipes" cookbook"

"My recipes" function allows the cycle settings in a recipe to be saved. When memorised, the oven will work with the settings saved.

Memorising a recipe

1. Set a cooking cycle. To do so, follow the steps described in point 4.4.A.
2. Press the icon to start the recipe saving process.
3. Press the icon , to select the recipe saving position.
4. Pulse Press the position where you want to save the recipe and then, press to confirm this action.
5. Enter the name for the recipe and then, press to confirm.
6. Press the icon to exit and confirm all the saving process.

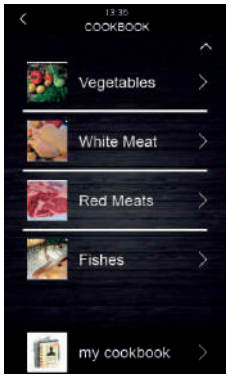


EN

4.6. Starting a recipe

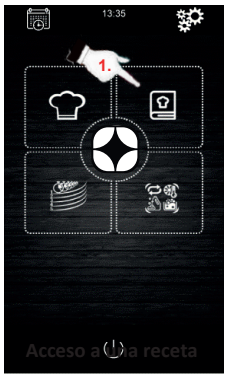
This oven has two types of recipes:

1. ***FM INDUSTRIAL Cookbook:*** In this cookbook, images and recipes configured and already pre--set are included, with a wide range of foods. You only need to select the type of food you want to cook, and the oven will do the rest.
2. ***USER'S cookbook:*** Users may set and store their own recipes (up to a maximum of 48 recipes).



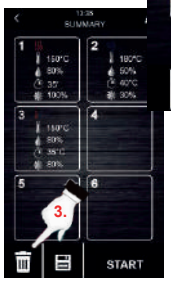
- **Starting a memorised recipe:**

1. Press to go to the recipe library.
2. Select the recipe you want. This recipe can be one of those already set in the screen or a recipe previously saved by the user.
3. Press the icon START.



- **Deleting a memorised récipe**

1. This action only applies to recipes that have been created by the user. The recipes registered by default may only be modified in some of their parameters, but they cannot be deleted.
2. Press the icon to go to the list of recipes entered by the user.
3. Select the recipe or position you want to delete and then, press the icon .



4.7. Special cycles

"Special cycles" menu allows the user to use work cycles created by STALGAST. Next, the enabled special cycles are described:

- ***Regeneration cycle with core probe*** *(enabled in models with core probe).*
- ***Time-controlled regeneration cycle.***
- ***Proofing cycle.***
- ***Cooling-down cycle.*** *Designed to cool the oven down under 50 º C (it is recommended to execute it with the door open).*
- ***Cleaning*** *(see section 4.8).*

The following tables show the factory settings for each of the cycles described above:

REGENERATION CYCLE WITH CORE PROBE		
Setting	**Value**	**Maximum / Minimum**
Chamber temperature	110ºC	20…180ºC
Humidity	70%	40…100%
Core probe temp.	70ºC	20…100%
Fan speed	Minimum (only if the oven has various speeds)	
Valve opening	At the end of the cycle	

TIME-CONTROLLED REGENERATION CYCLE		
Setting	**Value**	**Maximum / Minimum**
Chamber temperature	110ºC	20…180ºC
Humidity	70%	40…100%
Time	25 min.	1…INFINITE
Fan speed	Minimum (only if the oven has various speeds)	
Valve opening	At the end of the cycle	

PROOFING		
Setting	**Value**	**Maximum / Minimum**
Chamber temperature	30ºC	20…50ºC
Humidity	80 %	40…100 %
Time	2 h	1 min… 5 h
Fan speed	Minimum (only if the oven has various speeds)	
Valve opening	At the end of the cycle	

COOLING DOWN		
Setting	**Value**	**Maximum / Minimum**
Chamber temperature	50ºC	-
Humidity	0 %	-
Time	Until the chamber temperature <50ºC	
Fan speed	Maximum	
Valve opening	At the beginning of the cycle	

If the default cycles do not meet your requirements, these cycles can be modified and memorised like a recipe. To do so, go to the special cycle wanted (proofing, regeneration, cooling-down...) and proceed in the same way as in the memorising process of a recipe.

- **Starting a special cooking cycles:**

1. Press the icon to go to the "Special cycles" menu.
2. Press the special cycle wanted (regeneration, proofing or cooling-down).
3. Next, press the icon **START**, to start the cycle.

EN

4.8. Automatic cleaning

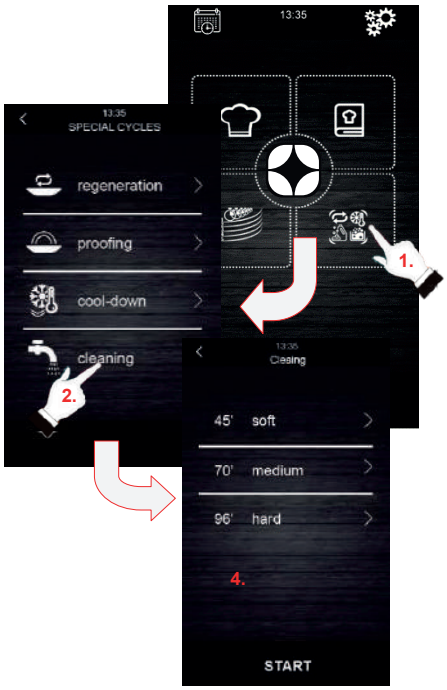
This device is prepared to control the oven automatic cleaning system. To do so, there are three different cleaning programs:

- ***SOFT Cleaning 45 minutes:*** Suitable for frequent use, for non-greasy and low-resistant dirt.
- ***MEDIUM Cleaning 1 hour and 10 min:*** Suitable for low-resistant dirt produced from the execution of several consecutive cooking processes.
- ***HARD Cleaning 1 hour and 36 minutes:*** Suitable for greasy and highly resistant dirt.

If your oven has a trolley, keep in mind that it must be inserted in order to start a wash cycle.

Follow these steps to start a cleaning cycle:

1. Press the icon , to go to the "Special cycles" menu.
2. Press the icon , to go to the automatic cleaning menu.
3. Next, select the cleaning program wanted (**SOFT, MEDIUM or HARD**).
4. To finish, press the icon START, to start the cleaning cycle.



4.9. Detergent and rinse

Warning: wear rubber protective gloves and a mask or goggles before handling these chemicals.

Cleaner: this is a concentrated alkaline cleaner for automatic cleaning of STALGAST ovens.

The use of any other detergent or cleaning product may produce a bad finish or damages resulting in the device loss of warranty.

Rinse: It is an acid-base formulation suitable for mixing with water providing a faster drying and a better finish.

We recommend using products from Stalgast. The use of any other rinse aid or cleaning product may cause poor results or irreparable damage and will void the appliance warranty.

- **How to use:**

Insert the rinse and detergent tubes of the oven in their respective containers. Start an automatic cleaning process following the steps in section 4.8.

If the oven has just been used and it is still hot, the cleaning program will not start until the temperature of the oven chamber decreases below 100 ºC. To do so, follow the instructions on the screen.

INFO **Please, contact your distributor directly to buy these products.**

4.10. Phases of automatic washing

Each cleaning cycle consists of the following phases:

1. **Pre-cleaning phase:** the cooking chamber of the oven increases its temperature to facilitate the cleaning process. The oven injects vapour to the chamber for 15 minutes. Next, the cleaning arm starts injecting water to rinse for 2 minutes.
2. **Cleaning phase:** the cleaning system starts injecting detergent and will pause to have the detergent acting for a pre-set time. Then, it will rinse with water.
3. **Rinsing phase:** the cleaning system starts injecting the rinse and will pause to have the rinse acting for a pre-set time. Then, it will rinse with water.
4. **Drying phase:** In this phase, the oven resistances and fans are activated to dry the oven.

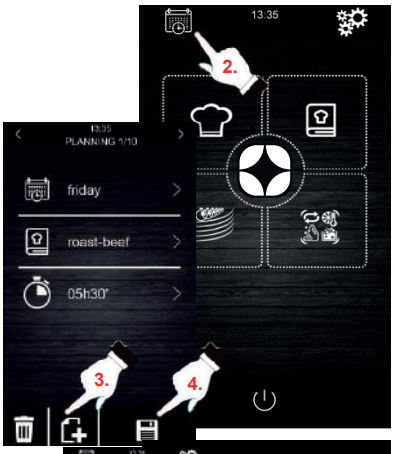
EN

4.11. Programmed automatic start

The automatic start function allows the user to program up to 9 weekly starts of the oven, giving the option to choose the recipes with which the user wants to start the oven.

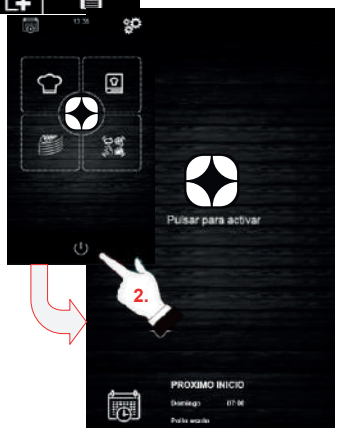
- **Setting the automatic start:**

1. Check that there is at least one memorised recipe.
2. Press the icon , to go to the weekly programming.
3. Next, set a day, time and recipe for the oven automatic start. If you want to register an additional program for another different start, press the icon .
4. Press the icon , to accept and save the data selected.



- **Activating the automatic start:**

1. Check that there is at least one programmed start.
2. Press the icon ,to switch the oven off. Next, press the icon , to activate the starting of the oven with programming function. Then, the programming data will be displayed on the screen.



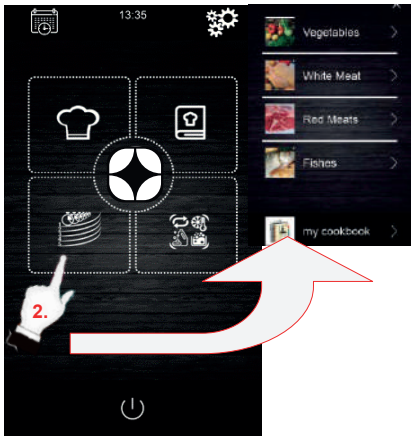
4.12. "Multicook" cooking

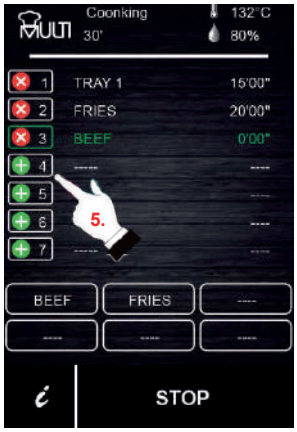
This system allows the user to cook different foods with different coking time, informing about the end of the cooking process of each food when the trays are ready.

There are 2 different ways to go to the "multicook" cooking:

- **Setting a multicook cooking cycle from a memorised recipe:**

1. Check that there are no ongoing operations.
2. Set the "multicook" cooking cycle from a recipe. Next, press the icon , to go to the cookbook.
3. Select an already programmed recipe from the cookbook. The screen shows the number of selectable trays. At the bottom of the screen, the cooking parameters and the present temperature of the unit is displayed.
4. Press the icon of the level wanted. Next, press the icon "**TRAY**" to include other recipes. The unit will filter between the recipes compatible with the selected parameters.
5. To select a new tray without entering the cookbook, press the level wanted only, for example 4. Take into account that this tray will undergo the same cooking conditions (percentage of humidity and temperature) as the first selected tray.
6. Next, press 0:00:00 to modify the cooking time for this food.
7. Press icons + or − (or move the scroll bar) to select the time value wanted.
8. Press START to confirm and start the cooking process.
9. After finishing the pre-heating operation, open the oven door and insert all the set trays. After finishing the cooking cycle for each food, an acoustic signal is activated, and that tray will light up green on the screen. At that time, open the oven door, remove the tray and close the oven door again. Repeat this step until finishing all the programmed recipes.
10. To stop this operation at any time, press the icon STOP.

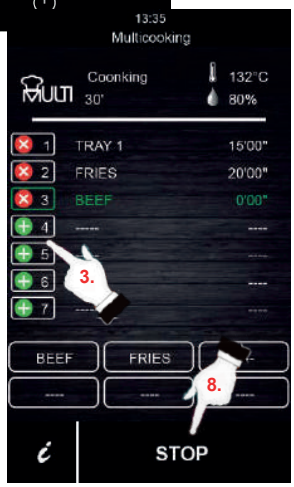




EN

- **Setting a multicook cooking cycle from a manually set recipe:**

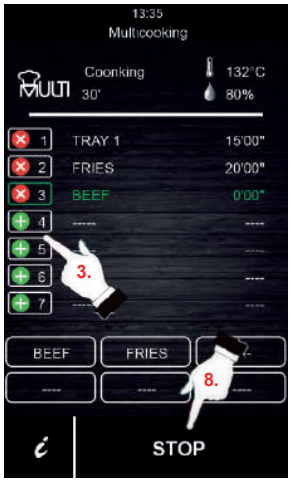
1. Set the multicook cooking cycle from a recipe. To do so, press , to go to the cookbook.
2. Select the cooking parameters wanted (pre-heating, humidity, temperature,...) and then press ,to accept.
3. Press of the level wanted to include another tray. Take into account that this tray will undergo the same cooking conditions (percentage of humidity and temperature) as the first selected tray.
4. Next, press 0:00:00 to modify the cooking time of this new tray.
5. Press or (or move the scroll bar) to select the time value wanted.
6. Aby potwierdzić i rozpocząć proces gotowania, należy nacisnąć ikonę START.
7. After finishing the pre-heating operation, open the oven door and insert all the set trays. After finishing the cooking cycle for each food, an acoustic signal is activated, and that tray will light up green on the screen. At that time, open the oven door, remove the tray and close the oven door again. Repeat this step until finishing all the programmed recipes.
8. To stop this operation at any time, press the icon STOP.



4.13. "All On Time" cooking

This function allows the user to cook different foods with the same finishing time. The oven shows when to insert each pre-set tray. The result of the cooking is the simultaneous finishing of all foods.

To set an "all on time" cooking, first, follow the steps described in point 4.12 (setting a multicook cooking cycle from a memorised recipe or from a manually set recipe).



1. Once set, press , to activate the "all in time" cooking mode.
2. After finishing the pre-heating operation, open the oven door and insert the trays the oven requires (shown in green on the screen). Close the oven door. Repeat this step when the oven produces an acoustic signal and a tray is shown in green. All products will finish at the same time.
3. To stop this operation at any time, press the icon STOP.

4.14. Memorising a "Multicook" / "All On Time" recipe

Follow the steps below to save a recipe in the memory:

1. Set a cooking cycle following the steps in 4.12 or 4.13.
2. Press , to save the set cycle.
3. Select the position number in which you want to save the recipe.
4. Enter the name of the recipe.
5. Press the icon ,to confirm the name.
6. Press , to exit and confirm the recipe.

4.15. Registering HACCP data

The oven is enabled to register HACCP data, which allow to evaluate dangers and establish control systems focussed on prevention.

EN

The HACCP application increases the food safety and offers other important advantages, such as facilitating the competent authority their work on inspection and promotion of international trade raising confidence in food safety.

These are some of their main objectives:

- Strengthening food safety.
- Facilitating compliance with the food legislation.
- Promoting exports raising confidence in food safety.
- Facilitating agility and transparency in controls.

For that purpose, this unit allows registration of the following events and temperatures:

Events:

- Used recipe
- Door opening and closing
- Start and end of each cooking phase
- Temperature sampling every 5 minutes.

Temperatures:

- Chamber temperature
- Core probe temperature

Executing registration of HACCP data:

1. Have the screen at "PRESS TO ACTIVATE" mode.
2. Insert an external memory into the USB port in the oven display.
3. Press "Download HACCP"
4. Select the date and time from which you want to download the data. Then, press ✓.
5. Next, press ✓ again to confirm "downloading HACCP?".
6. Remove the external memory.

All these data can be viewed on a computer that allows reading text archives.

⚠ **The date and time of the unit should be updated for the registration of HACCP data to work appropriately.**

5. ALARMS

EN

If an alarm is produced, a sound will be activated. An icon ⚠ and an alarm code will be displayed on the screen. Touch on the centre of the screen to stop the alarm. The table below shows the meaning of the device alarm codes.

ALARM	DESCRIPTION
RTC Alarm	**Alarm description:** • RTC (Misconfigured date and time) **Solution:** • *Set present date and time for the alarm to stop. To do so, go to Settings → Clock.*
Chamber probe Alarm	**Alarm description:** • Chamber probe **Solutions:** • Check the chamber probe. • Check that the chamber probe is correctly connected to the power board. • If the problem continues, replace the probe. **Main consequences:** • If the alarm is activated when the device is ON, no cooking cycle can be started. • If the alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop. • The outlet for temperature adjustment will be disconnected.
Core probe Alarm	**Alarm description:** • Core probe **Solutions:** • Check the core probe. • Check that the core probe is correctly connected to the power board. • If the problem continues, replace the core probe **Main consequences:** • If the alarm is activated when the device is ON, no Delta T cycle can be started with even a core probe. • If the alarm is activated during a Delta T or with a core probe cooking cycle, this cycle will stop.

ALARM	DESCRIPTION
Alarm PF	**Alarm description:** • Shutting off the power supply or oven switched off unproperly. It is activated when there is a power supply shut off or when the oven is switched off unproperly. To switch it off properly, the oven must be switched off when "PRESS TO ACTIVATE" is displayed on the screen. **Solutions:** • Press the alarm so that it disappears from the screen. • Check the device electrical connection. • Check the unit power supply. • Check that the oven is being switched off when "PRESS TO ACTIVATE" is displayed on the screen. **Main consequences:** • If the power supply shuts off during a cooking/cooking cycle, when the power supply is restored the cycle will start from the beginning of the cycle if the power supply shut off is lower than 60 minutes, otherwise, the cycle will be interrupted.
Alarm COM. BASE	**Alarm description:** • COM BASE (without communication between the control module and the screen). **Solutions:** • Check the wiring connecting the screen to the power board. To do so, check that the white wire (pin 35) and yellow wire (pin 34) are appropriately connected both to the power board and to the screen. **Main consequences:** • If the alarm is activated when the device is ON, no cooking cycle can be started. • If the alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop.
Thermal protection Alarm	**Alarm description:** • Motor thermal protection. **Solutions:** • Switch the oven off and switch it on again after 10 minutes. • Check visually if there is a motor in poor conditions. If so, replace it. • If possible, check that there is continuity in the internal klixon of motors to detect which motor is in poor conditions. When detected, replace it. **Main consequences:** • If the alarm is activated when the device is ON, no cooking cycle can be started. • If the alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop.
Alarm HT	**Alarm description:** • Overheating of the oven power board. **Solutions:** • Check that the plate cooling fan works appropriately. • Check that the oven is installed according to the safety distances shown in this manual and that there is no element obstructing the outlet of hot air through the ventilation holes. • If the alarm does not stop, contact the Technical Support Service.
	Alarm description: • Open-door alarm. **Solutions:** • Check that the door is completely closed. • Check that the door sensor is not damaged. If so, replace it. • Move the door sensor closer to door. • If the alarm does not stop, contact the Technical Support Service. **Main consequences:** • If this alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop until the door is closed.

EN

ALARM	DESCRIPTION
Alarm burner chamber (only gas ovens)	**Alarm description:** • Chamber burner lock **Solutions:** • For alarm type n1E513, acknowledge alarm and start it again. The oven will make a maximum of 7 start attempts. • For type n1E13 alarm, unplug oven from power supply and plug in again after 10 seconds. • For alarm type n1E100, do not manipulate the oven and contact an authorised tech service. • For alarm type n1E515, check that the exhaust is not clogged, acknowledge alarm and start it again. **If the alarm repeats, carry out the following checks:** • Check gas supply to the oven. Verify correct inlet pressure and correct valve opening in the main supply line. • Reverse schucko polarity. To do this, disconnect and connect the plug by reversing the poles. **Main consequences:** • If the alarm occurs when the device is on, no cooking cycle can be started. • If the alarm occurs during a cooking cycle, it will be interrupted.
Safety thermostat alarm	**Alarm description:** • Safety thermostat. **Solutions:** • Reset the safety thermostat. • Check that the safety thermostat is dully connected. • Check that (pin 9) of the power pale is appropriately connected. **Main consequences:** • If the alarm is activated when the device is ON, no cooking cycle can be started. • If the alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop.

6. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment.

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.

The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

7. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.

stalgast
ekspert gastronomiczny

EN

Stalgast Sp. z o.o.
Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •	• EN •	• FR • ES •
Stalgast GmbH Konsul-Smidt-Str. 76 a 28217 Bremen Tel.: +49 421 9898066-1 stalgast@stalgast.de www.stalgast.de	Tel.: +48 22 509 30 77 export@stalgast.com www.stalgast.eu	Tel.: +48 22 509 30 55 export@stalgast.com www.stalgast.eu