stalgast
ekspert gastronomiczny

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
KOMBIDÄMPFER
CONVECTION OVEN

ClassicCook

v1.0-06.2021

PL 2-12
DE 13-23
EN 24-34

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 (600/400)	20 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
6 x (600/400)	30 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
10 x (600/400)	45 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maksymalnie 15 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.**

PL

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.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA, TRANSPORTU I KONSERWACJI

PL

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.

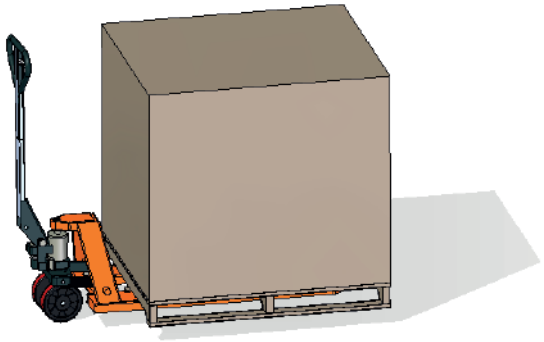
W przypadku, gdy opakowanie jest pozornie w dobrym stanie, a przy rozpakowywaniu zostanie stwierdzony jakiś rodzaj uszkodzenia, oryginalne opakowanie należy założyć z powrotem na urządzenie, zrobić zdjęcia opakowania oraz dołączonej do niego naklejki firmy transportowej. Następnie ponownie rozpakować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



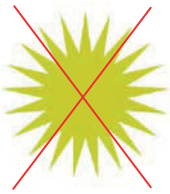
2.3. Czynności wstępne

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

2.4. Umieszczenie urządzenia

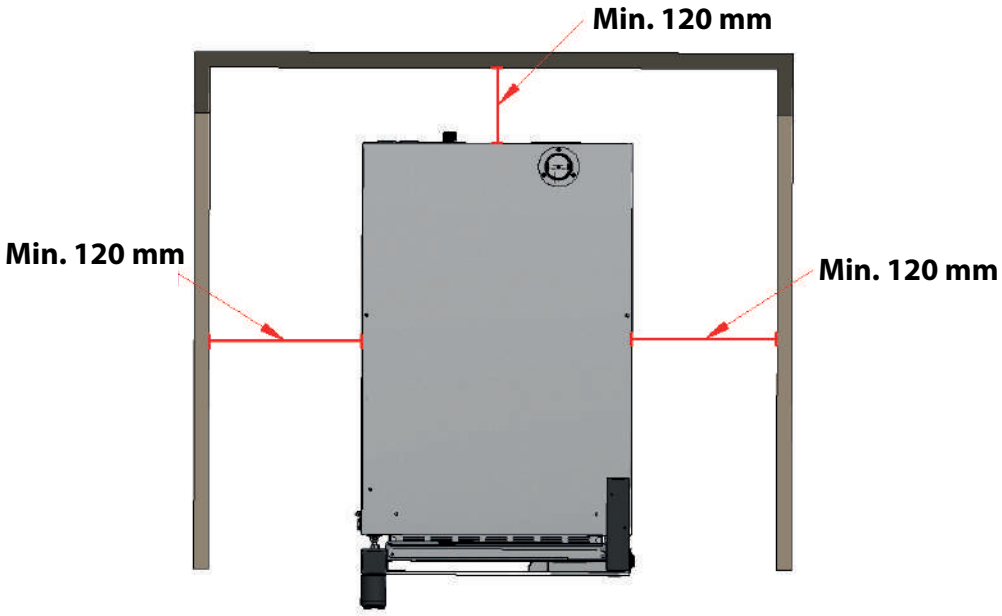
Piec należy ustawić w wybranym miejscu pracy, przestrzegając odległości bezpieczeństwa wskazanych w dalszej części. Sprawdzić, czy urządzenie ma wystarczającą liczbę wlotów zimnego powietrza przez otwory wentylacyjne, aby zapewnić jego prawidłowe działanie. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać,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

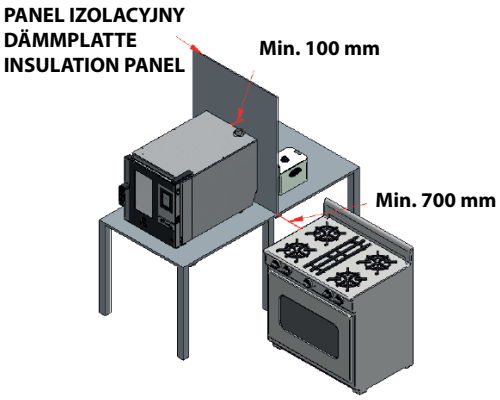


Zaleca się pozostawienie odległości co najmniej 120 mm dla celów serwisowych. Bezpieczna odległość od źródeł ciepła lub elementów palnych musi wynosić co najmniej 700 mm. Zaleca się zadbać o dobrą wentylację urządzenia, aby nie przegrzać jego elementów.

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.

3. INSTALACJA 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.

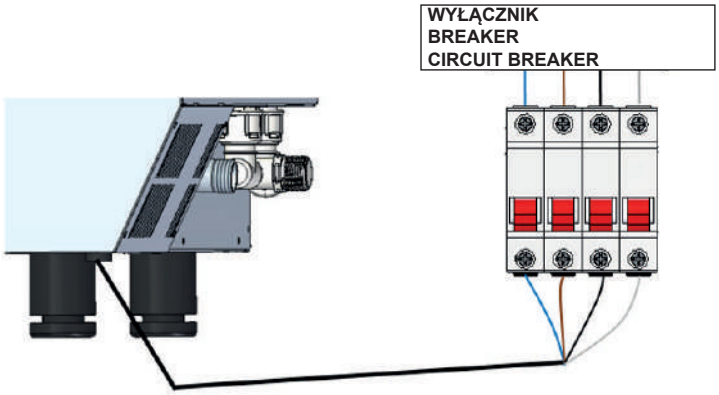
3.1. Podłączenie elektryczne

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.

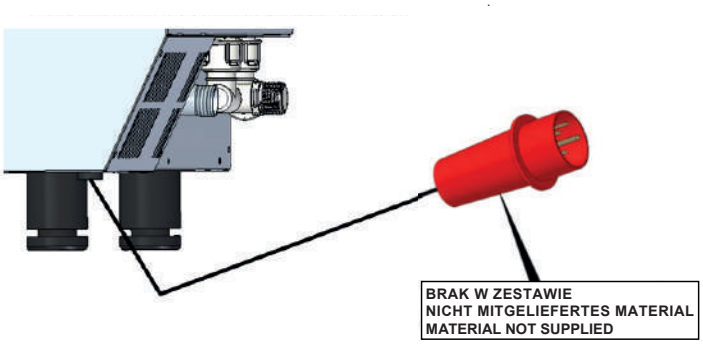
Podłączenie elektryczne powinno być wykonane najlepiej poprzez zamontowanie wtyczki elektrycznej (NIE JEST NA WYPOSAŻENIU) typu i o cechach odpowiednich dla maksymalnego prądu pobieranego przez urządzenie. Jeśli nie jest to możliwe, można go podłączyć bezpośrednio do wyłącznika automatycznego panelu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

Poniżej przedstawiono zalecane typy połączeń elektrycznych:

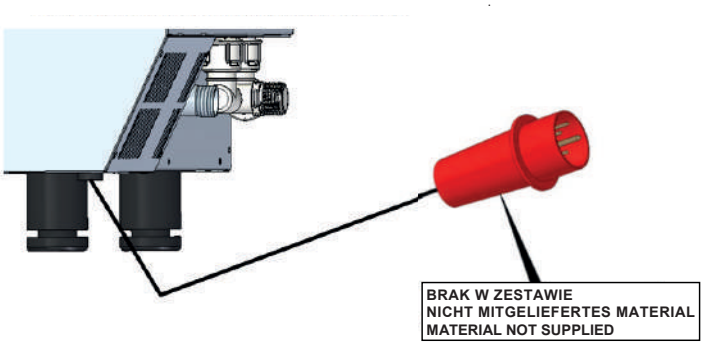
1. Bezpośrednie podłączenie trójfazowe 400 V do wyłącznika



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.

PL

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 zwrotnego. 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.

PL

3.3. Podłączenie odpływu

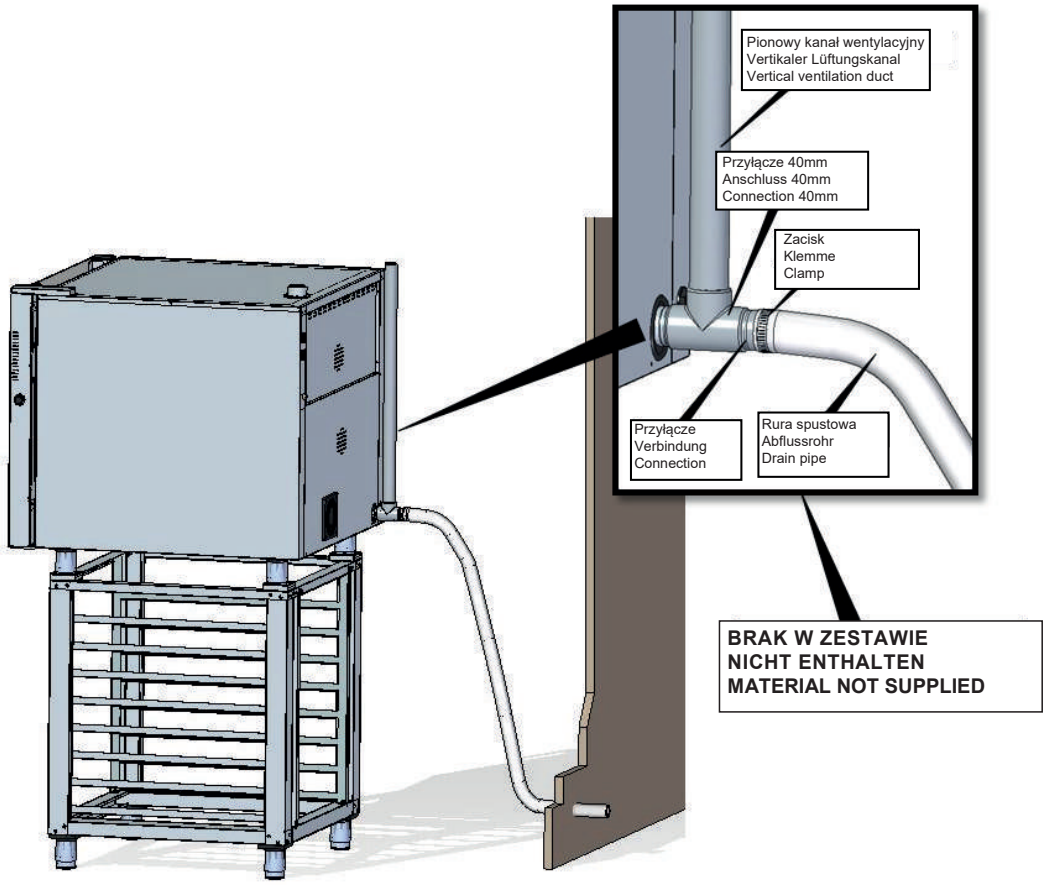
- Króciec spustowy pieca musi być wykonany przy użyciu rur wylotowych, które gwarantują stabilność termiczną, gazy z pieca mogą osiągać wysokie temperatury (85-95ºC).
- Zaleca się podłączenie rury spustowej pieca przez odpowiedni syfon, aby podtrzymać opary wydostające się z pieca. Ta rura musi mieć **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.

Rodzaje odpływów:

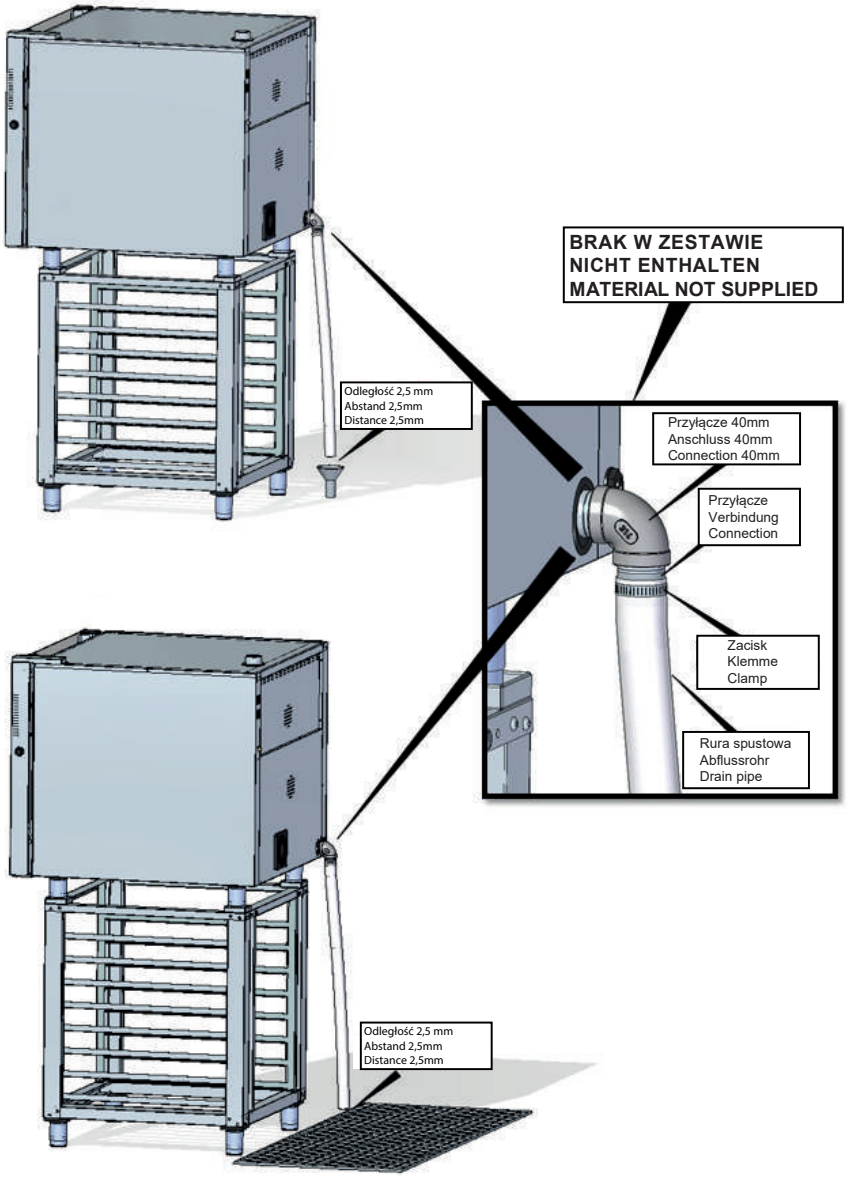
1. Opływ ścienny:

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.



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



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 250°C.

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.

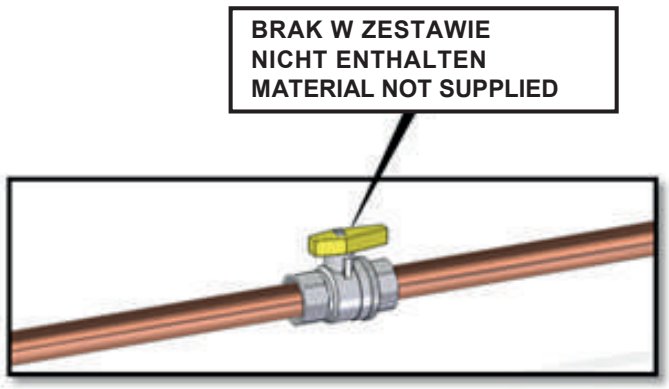
Nieprzestrzeganie tych zasad może spowodować szkody i obrażenia, skutkujące natychmiastowym unieważnieniem gwarancji i zwolnieniem STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności.

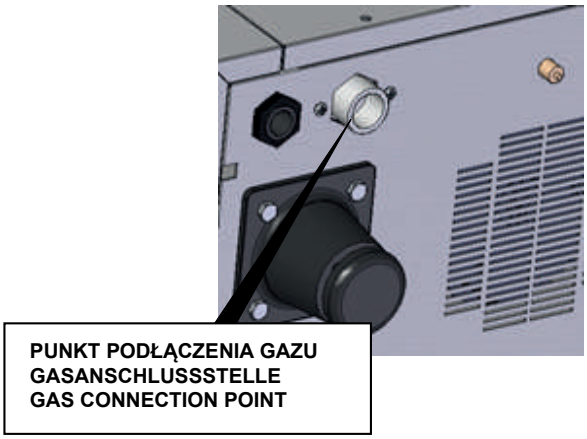
Przed przystąpieniem do podłączania należy sprawdzić, czy rodzaj używanego gazu, a także jego ciśnienie odpowiadają konfiguracji użytkowania pieca, która jest wskazana na jego tabliczce znamionowej. W przypadku wysokiego ciśnienia w sieci gazowej konieczne będzie zainstalowanie reduktora ciśnienia przed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

Jeśli nie ma wyraźnego życzenia, piec jest fabrycznie skonfigurowany do pracy z gazem propan (G31) i przy ciśnieniu nominalnym 37mbar.

Wszelkie zmiany, które mają być dokonane w piecu po jego nabyciu, takie jak na przykład dostosowanie do używania innego rodzaju gazu, muszą być wykonane przez wykwalifikowanego i uprawnionego do tego celu technika.

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.

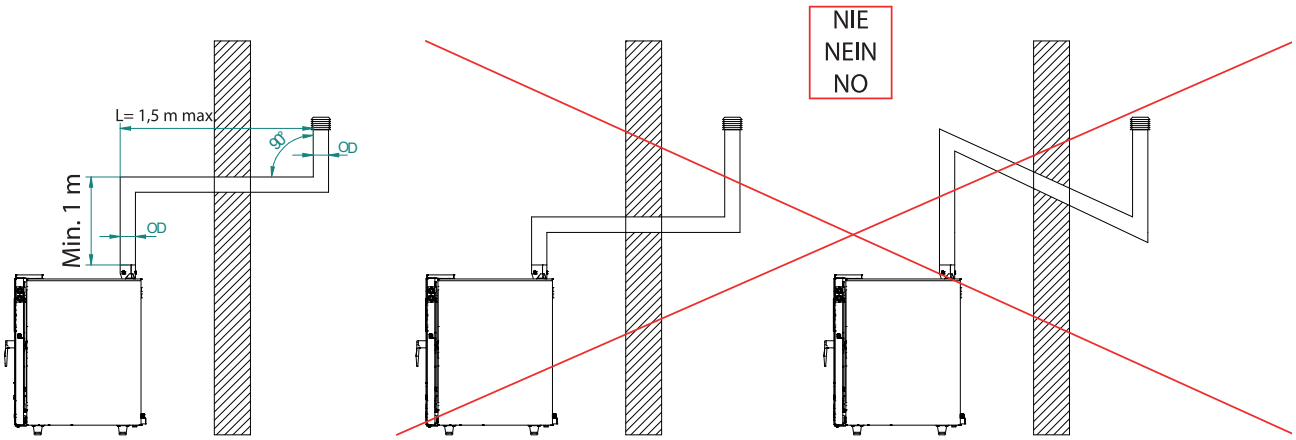
Rura doprowadzająca gaz (sztywna lub elastyczna) musi być zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi i musi również podlegać odpowiednim okresowym kontrolom, a także w razie potrzeby zostać wymieniona.

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.

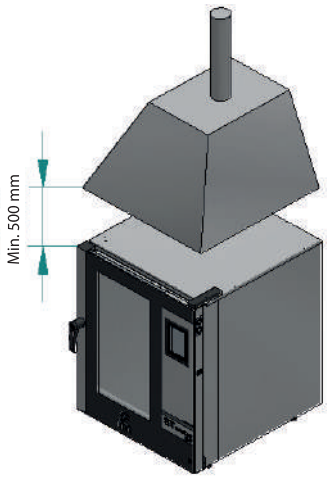
Typ ewakuacyjny B23: w ten sposób spaliny są odprowadzane na zewnątrz przez komin o naturalnym ciągu, wyposażony w zawór zwrotny.



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

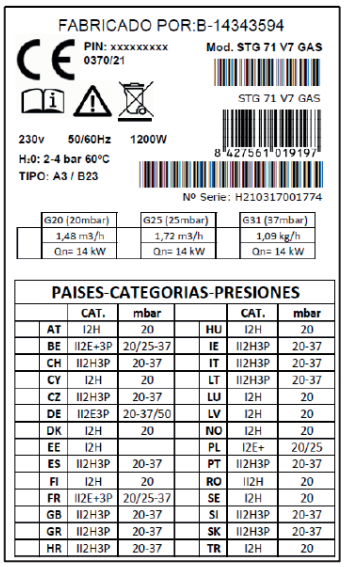
Temperatura spalin może sięgać 500°C, dlatego zaleca się zastosować rury ze stali nierdzewnej lub podobnego materiału odpornego na wysokie temperatury.

Typ ewakuacji A3: w ten sposób spaliny są odprowadzane na zewnątrz przez okap. Minimalna odległość pomiędzy piecem a okapem wynosi co najmniej 50 cm.



3.7. Tabliczka znamionowa (tylko dla piekarników gazowych)

Tabliczka znamionowa znajduje się po lewej stronie w dolnej części pieca, jak pokazano poniżej:



FABRICADO POR:B-14343594

PIN: xxxxxxxxx 0370/21

Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂0: 2-4 bar 60ºC

TIPO: A3 / B23

8 427561 019197

Nº Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m3/h	1,72 m3/h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

PAISES-CATEGORIAS-PRESIONES

	CAT.	mbar		CAT.	mbar
AT	I2H	20	HU	I2H	20
BE	II2E+3P	20/25-37	IE	II2H3P	20-37
CH	II2H3P	20-37	IT	II2H3P	20-37
CY	I2H	20	LT	II2H3P	20-37
CZ	II2H3P	20-37	LU	I2H	20
DE	II2E3P	20-37/50	LV	I2H	20
DK	I2H	20	NO	I2H	20
EE	I2H		PL	I2E+	20/25
ES	II2H3P	20-37	PT	II2H3P	20-37
FI	I2H	20	RO	II2H	20
FR	II2E+3P	20/25-37	SE	I2H	20
GB	II2H3P	20-37	SI	II2H3P	20-37
GR	II2H3P	20-37	SK	II2H3P	20-37
HR	II2H3P	20-37	TR	I2H	20

W zależności od kraju, w którym urządzenie ma być używane, jest ono wstępnie ustawione do użytku z jednym lub dwoma rodzajami gazu. Na tabliczce znamionowej podano dopuszczalne użycie gazu przez piekarnik zgodnie z ustawieniem fabrycznym (1) oraz dopuszczenie gazu zgodnie z krajem, w którym urządzenie ma być używane (2).

PL

FABRICADO POR:B-14343594

PIN: xxxxxxxxx 0370/21

Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂0: 2-4 bar 60ºC

TIPO: A3 / B23

8 427561 019197

Nº Serie: H210317001774

1

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)		G31 (37mbar)
1,48 m3/h	1,72 m3/h	X	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW		Qn= 14 kW

2

PAISES-CATEGORIAS-PRESIONES

	CAT.	mbar		CAT.	mbar
AT	I2H	20	HU	I2H	20
BE	II2E+3P	20/25-37	IE	II2H3P	20-37
CH	II2H3P	20-37	IT	II2H3P	20-37
CY	I2H	20	LT	II2H3P	20-37
CZ	II2H3P	20-37	LU	I2H	20
DE	II2E3P	20-37/50	LV	I2H	20
DK	I2H	20	NO	I2H	20
EE	I2H		PL	I2E+	20/25
ES	II2H3P	20-37	PT	II2H3P	20-37
FI	I2H	20	RO	II2H	20
FR	II2E+3P	20/25-37	SE	I2H	20
GB	II2H3P	20-37	SI	II2H3P	20-37
GR	II2H3P	20-37	SK	II2H3P	20-37
HR	II2H3P	20-37	TR	I2H	20

Znak dla zastosowania zmiany na drugi rodzaj gazu.
Zeichen für die Anwendung der Umschaltung auf die zweite Gasart.
Sign for second gas changeover application.

W przypadku, gdy dozwolony jest tylko jeden rodzaj gazu, przestawienie na drugi rodzaj nie jest dozwolone. Jeżeli dozwolone jest stosowanie drugiego rodzaju gazu, w przypadku zmiany przez wykwalifikowanego i autoryzowanego technika, zostanie to zaznaczone na tabliczce znamionowej. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w instrukcji technicznej instalacji.

Wartości referencyjne podane na tabliczce znamionowej zostały uzyskane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z obowiązującymi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od warunków pracy i środowiska urządzenia.

4. INSTRUKCJA UŻYCIA

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

4.1. Pierwsze uruchomienie urządzenia

Usunąć zewnętrzną ochronną folię plastikową. Jeśli pozostanie jakikolwiek klej, użyć odpowiedniego rozpuszczalnika, a następnie umyć wodą z detergentem i spłukać.

Komorę wewnętrzną i prowadnice należy wyczyścić wodą z detergentem, a następnie poddać cyklowi 200°C przez 30 minut.

Ostrzeżenie: Nigdy nie używać produktów, które mogą być agresywne lub kwaśne, ponieważ mogą uszkodzić urządzenie.

Ostrzeżenie: przed przeprowadzeniem konserwacji lub ręcznego czyszczenia należy odłączyć zasilanie i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

4.2. Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do pieczenia lub regeneracji pieczywa i wyrobów cukierniczych, świeżych lub mrożonych, a także do gotowania.

Temperatura	50ºC – 250ºC
Czas	0-120 min. + tryb ciągły
Wilgotność	0 - 100%

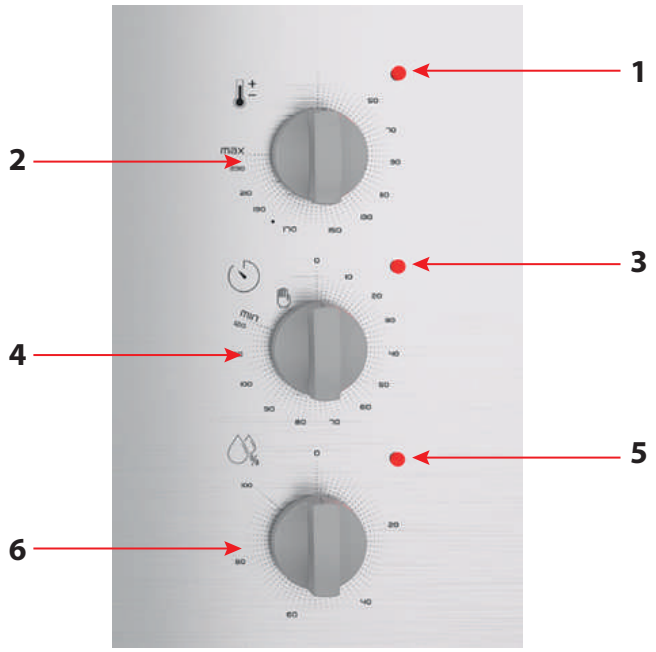
Odległość między prowadnicami wynosi 65 mm w przypadku modeli z serii STG i 80 mm w przypadku modeli z serii STB. O ile to możliwe, zalecamy pozostawienie 40-60 mm odstępu między żywnością umieszczoną na tej samej tacy, aby umożliwić skuteczny przepływ powietrza.

Zalecamy perforowane blachy aluminiowe do wyrobów cukierniczych i piekarniczych oraz emaliowane i aluminiowe do produktów gastronomicznych zgodne z ich przeznaczeniem.

Podobnie, zalecamy przeprowadzenie procesu podgrzewania urządzenia w temperaturze o 30ºC wyższej niż temperatura pieczenia potrawy przez około 20 minut; gwarantuje to lepsze rezultaty.

4.3. Panel sterowania

Panel sterowania składa się z 3 pokręteł i 3 diod sygnalizacyjnych:



1. Kontrolka temperatury
2. Pokrętło regulacji temperatury
3. Kontrolka włączenia
4. Pokrętło regulacji czasu
5. Kontrolka wilgotności
6. Pokrętło regulacji wilgotności

Istnieją trzy zmienne, które użytkownik może regulować: temperatura, czas i wilgotność. Na wszystkie ma wpływ rodzaj potrawy i jej ilość włożona do pieca.

Temperatura: jest regulowana za pomocą odpowiedniego pokrętła w zakresie od 50ºC do 250ºC. Zawsze, gdy urządzenie nagrzewa się, będzie się świecić czerwona dioda znajdująca się obok tego pokrętła.

Czas: jest regulowany za pomocą odpowiedniego pokrętła w zakresie od 0 do 120 minut, chociaż istnieje tryb ciągły, który sprawia, że urządzenie działa tak długo, jak długo drzwi są zamknięte (jest to zobrazowane symbolem otwartej dłoni). Zawsze gdy urządzenie jest w trakcie pracy, zapalona będzie czerwona dioda Led znajdująca się obok tego pokrętła. Na zakończenie cyklu i gdy urządzenie jest włączone, piec emituje sygnał dźwiękowy.

Nawilżacz: działa wtryskując wodę do turbiny i wytwarzając w sposób natychmiastowy parę w celu zapobiegania wysychaniu żywności. Aby aktywować tę opcję, należy obrócić pokrętło nawilżania i wybrać % pożądanej wilgotności (0-100%).

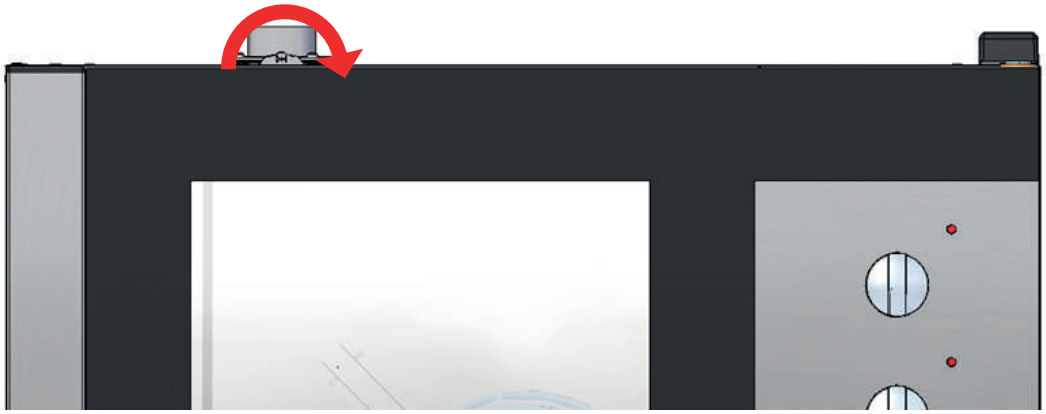
Jednostka sterująca zaworem elektromagnetycznym Reset (tylko dla piekarników gazowych): jest używana w przypadku wystąpienia błędu w działaniu zaworu elektromagnetycznego, który steruje dopływem gazu do piekarnika. W przypadku wystąpienia takiego błędu, przycisk zapala się na czerwono, wskazując na konieczność jego naciśnięcia w celu zresetowania piekarnika i umożliwienia jego ponownego działania.

Przycisk resetowania sterownika gazowego.
Reset-Taster der Gassteuereinheit.
Gas control unit reset pushbutton.

4.4. Ręczna regulacja ciągu komina

Podczas gotowania przewód kominowy może być otwarty lub zamknięty. W tym celu można regulować go ręcznie, używając pokrętła, które przedstawiono na poniższym obrazku.

- Jeśli zostanie obrócone zgodnie z ruchem wskazówek zegara, ciąg pozostanie zamknięty.
- Jeśli zostanie obrócone przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, ciąg pozostanie otwarty.



Niebezpieczeństwo poparzenia: Przed zmianą ciągu kominowego należy sprawdzić, czy piec jest zimny. Jeśli nie, należy użyć rękawic termicznych lub podobnych, aby uniknąć możliwych poparzeń.

5. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Ostrzeżenie: nigdy nie używać produktów, które mogą być agresywne lub kwaśne, ponieważ mogą uszkodzić urządzenie.

Ostrzeżenie: resztki tłuszczu lub jedzenia mogą spowodować zapalenie się wnętrza urządzenia.

- 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.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać bezpośredniego strumienia wody ani pary pod ciśnieniem.
- Aby wyczyścić urządzenie, postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Włączyć piec, ustawić 100% wilgotność i 60°C na co najmniej 15 min, a następnie usunąć pozostałości wilgotną szmatką.
- Można użyć detergentu STALGAST za pomocą spryskiwacza, aby lepiej wyczyścić komorę pieca.

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

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

6. PODSTAWOWA KONSERWACJA URZĄDZENIA

Ostrzeżenie: Przed wykonaniem jakichkolwiek podstawowych procedur konserwacyjnych należy sprawdzić, czy piekarnik jest chłodny i czy jest odłączony od jakiegokolwiek rodzaju zasilania (elektrycznego, wodnego lub gazowego).

- Regularnie czyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w poprzednim rozdziale.
- Sprawdzić, czy wszystkie urządzenia sterujące i regulacyjne działają prawidłowo.

W przypadku posiadania gazowego modelu piekarnika:

- Często sprawdzać, czy wylot spalin jest wolny od przeszkód.
- Często sprawdzać, czy instalacja gazowa jest całkowicie szczelna.

- Sprawdzić, czy system odprowadzania spalin jest prawidłowo zamontowany i czy posiada stabilne mocowanie.

Zalecana jest co najmniej jedna kontrola w roku przez wykwalifikowanego i wyspecjalizowanego technika.

7. USTERKI, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Oto lista najczęstszych przyczyn awarii i ich możliwych rozwiązań

USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włącza się	Brak napięcia sieciowego	Sprawdzić napięcie sieciowe (tylko osoba z uprawnieniami)
	Niewłaściwe połączenie sieciowe	Sprawdzić połączenie sieciowe (tylko osoba z uprawnieniami)
	Usterka termostatu bezpieczeństwa	Nacisnąć przycisk resetujący na termostacie bezpieczeństwa, usuwając najpierw odpowiednią zakrętkę. Aby dowiedzieć się, gdzie znajduje się termostat bezpieczeństwa, należy przejść do sekcji „Dane techniczne" i poszukać modelu urządzenia. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
Kontrolki włączają się, ale piec nie działa	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte	Zamknąć dokładnie drzwi.
	Przełącznik drzwi nie działa	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
Przy zamkniętych drzwiach wydobywa się para	Złe umiejscowienie uszczelki	Umieścić ją prawidłowo. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
	Rozregulowany mechanizm drzwi	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
Palnik komory zablokowany (tylko dla piecach gazowych)	Nieprawidłowy dopływ gazu do pieca	Sprawdź ciśnienie wlotowe do pieca i popraw otwarcie zaworów w głównej linii zasilającej (tylko osoba z uprawnieniami)
	Niewłaściwa polaryzacja wtyczki	Odłącz wtyczkę i podłącz ponownie, odwracając bieguny (tylko osoba z uprawnieniami)

PL

8. 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.

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.

9. 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 (600/400)	20 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
6 x (600/400)	30 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
10 x (600/400)	45 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maximal 15 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.

DE

- 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.

DE

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.

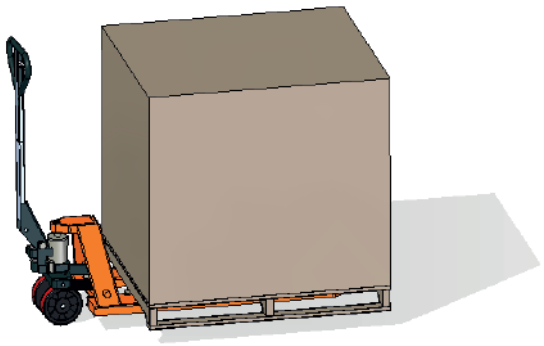
Kontaktieren Sie sofort STALGAST.

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.



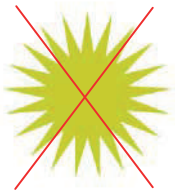
2.3. Vorbereitende Arbeiten

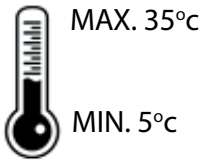
Nehmen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab. Reinigen Sie die Klebstoffreste mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Verwenden Sie in keinem Fall abreibende oder ätzende Produkte oder Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.

2.4. Aufstellung des Geräts

Stellen Sie den Ofen an de vorgesehenen Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der weiter unten angegebenen Sicherheitsabstände.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.

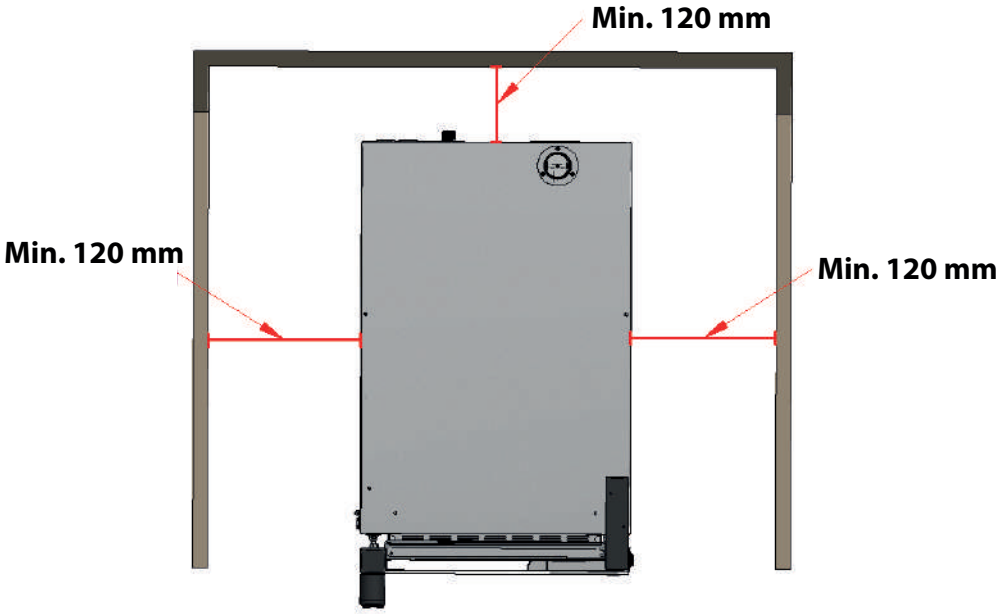
- Sollte der Ofen auf einem Träger installiert werden, muss er auf diesem befestigt werden.
- Der Raum sollte klimatisiert sein und die gültigen Sicherheits- und Installationsrichtlinien erfüllen.
- Darüber hinaus sollte das Gerät vor Witterungseinflüssen geschützt sein.
- Die Umgebungstemperatur sollte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



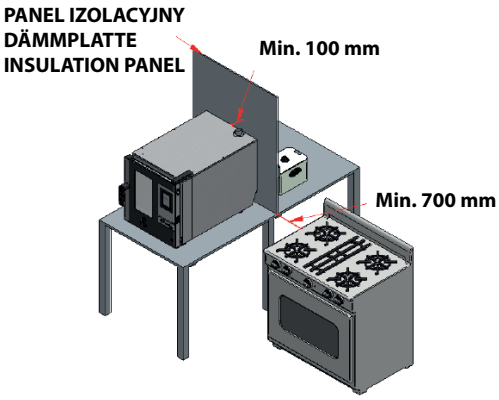


Wir empfehlen, mindestens 120 mm Platz für Reparaturen zu lassen. Sollten sich Hitzequellen oder brennbare Elemente in der Nähe befinden, muss der Sicherheitsabstand mindestens 700 mm betragen. Es wird empfohlen, eine gute Belüftung des Geräts sicherzustellen, damit sich dessen Komponenten nicht überhitzen.

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.

3. INSTALLATION DES GERÄTS

3.1. Stromanschluss

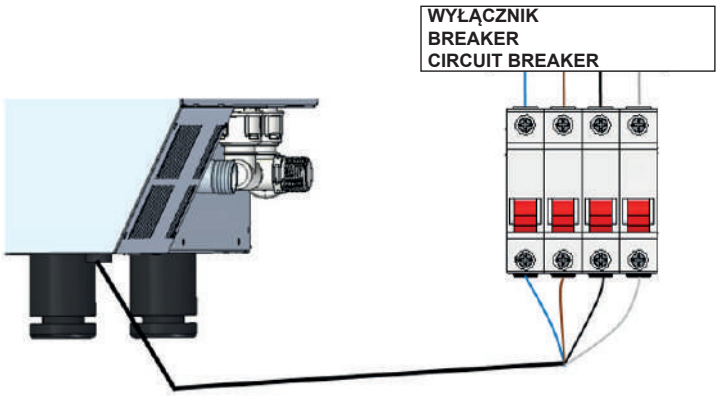
Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, ob die Netzeigenschaften mit denen übereinstimmen, die in den technischen Daten des jeweiligen Geräts beschrieben sind. Die elektrische Installation muss von autorisiertem Personal durchgefürt werden und den geltenden Vorschriften entsprechen.

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.

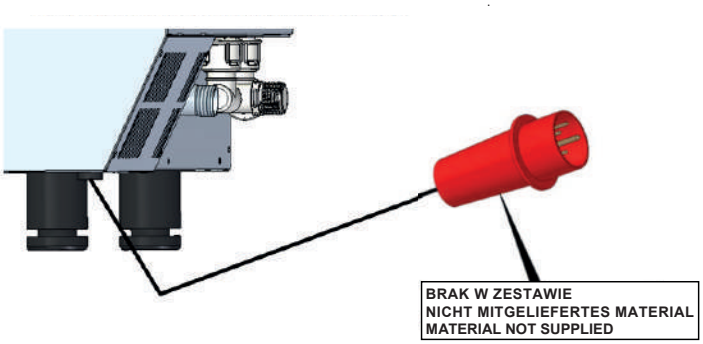
DE

Im Folgenden werden die empfohlenen Stromanschlusstypen aufgeführt:

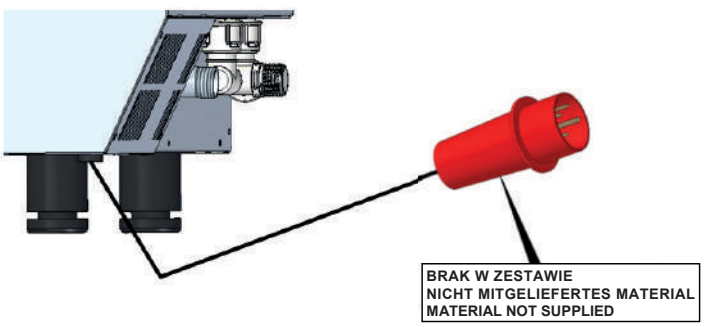
1. Dreiphasiger 400V-Anschluss, der direkt mit dem Leistungsschalter



2. Dreiphasige Verbindung 400V an dreiphasiger Steckdose



3. Dreiphasige 230V-Stromanschluss, angeschlossen an eine dreiphasige Steckdose



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.

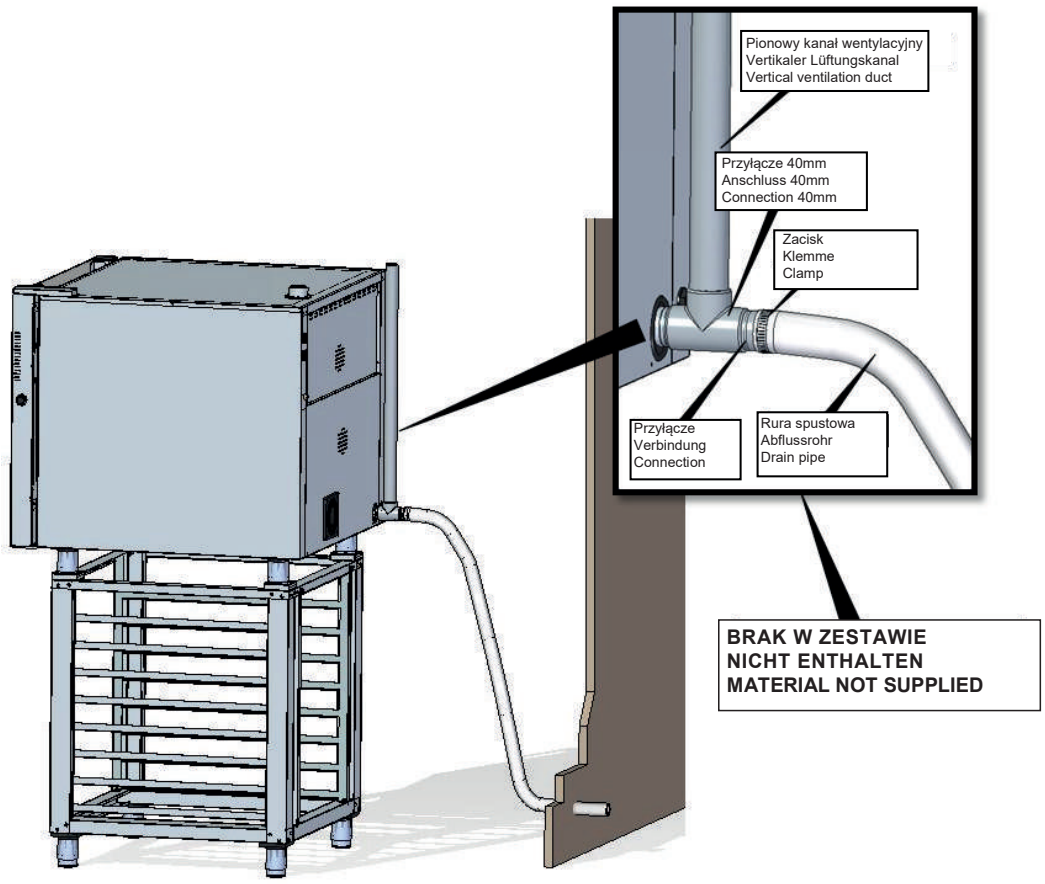
Abflussart:

1. Wandabfluss:

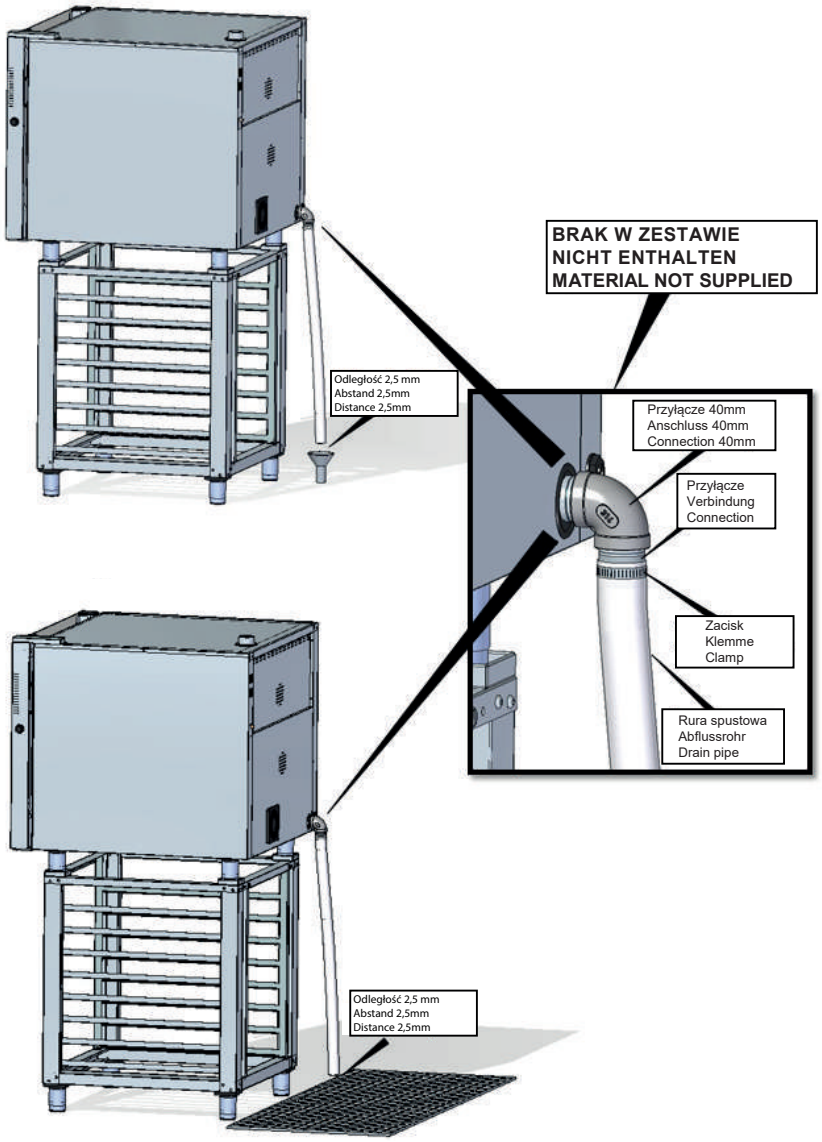
Der Ausgang des Wandabflusses sollte eine vertikale Belüftungsleitung mit einem Durchmesser von mindestens 25 mm haben und über der oberen Abdeckung des Geräts liegen, so wie auf der Abbildung zu erkennen.

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.

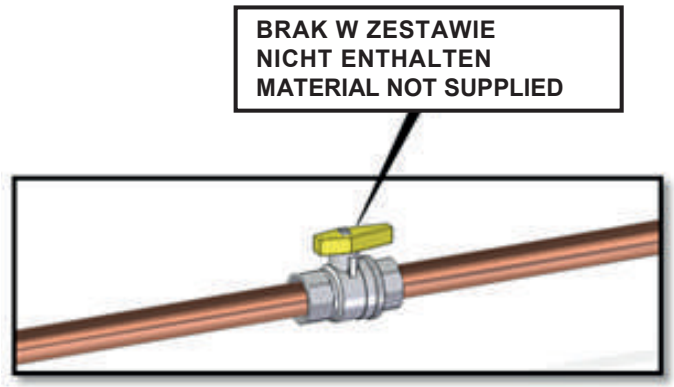
Die Nichterfüllung der Richtlinien kann zu Verletzungen und Schäden führen, was zur sofortigen Erlöschung der Garantie führt unf STALGAST von jeder Haftung befreit.

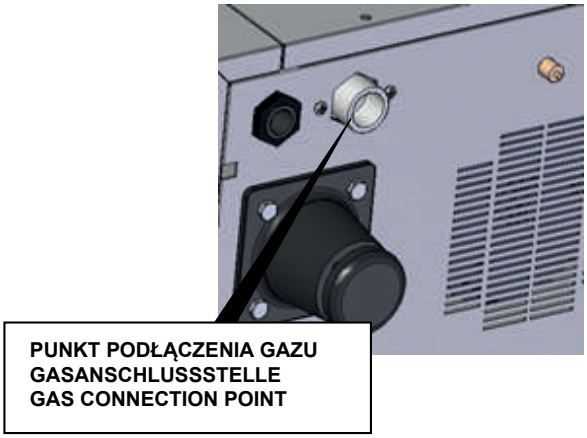
Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die zu verwendende Gasart sowie deren Druck mit der Verwendungskonfiguration Ihres Ofens übereinstimmt, die auf dem Typenschild des Ofens angegeben ist. Bei hohem Druck im Gasnetz ist es notwendig, einen Druckminderer vor der Gasanschlussstelle des Ofens zu installieren.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

Wenn nicht ausdrücklich anders gewünscht, ist der Kocher werkseitig für den Betrieb mit Propangas (G31) und einem Nenndruck von 37mbar konfiguriert.

Jegliche Änderungen, die nach dem Kauf am Ofen vorgenommen werden, wie 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.





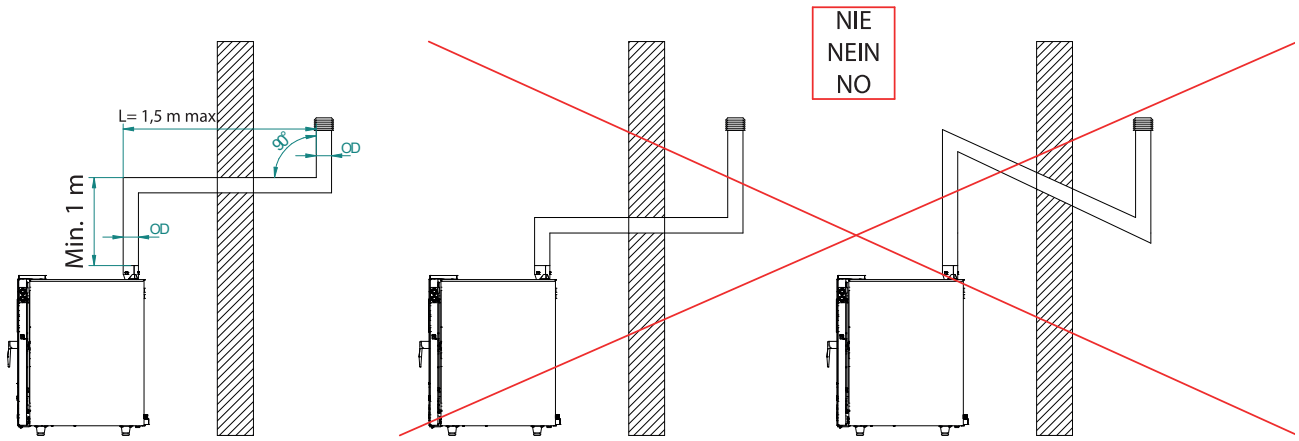
Achten Sie darauf, dass die Gasleitung nicht in der Nähe von heißen Bereichen vorbeiführt und dass sie keinem möglichen Zug, Verdrehen oder Quetschen ausgesetzt ist.

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.

Typ Evakuierung B23: Auf diese Weise werden die Verbrennungsgase durch einen Schornstein mit natürlichem Zug, der mit einem Rückschlagventil versehen ist, nach außen abgeleitet.

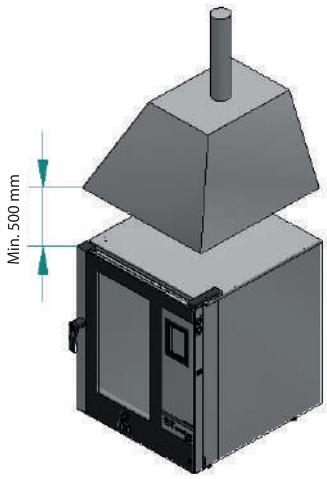


Bei Unklarheiten bezüglich des für die Gasabsaugung erforderlichen Montagevorgangs lesen Sie bitte die technische Installationshandbuch.

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.

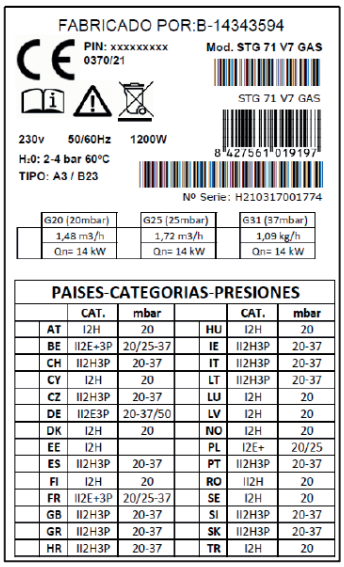
Typ Evakuierung A3: Hierbei werden die Rauchgase durch eine Absaughaube nach außen abgeführt. Die Mindestabstand zwischen dem Ofen und der Haube muss mindestens 50 cm betragen.



DE

3.7. Typenschild (nur bei Gasherden)

Das Typenschild befindet sich auf der linken Seite an der Unterseite des Schranks, wie unten dargestellt:



FABRICADO POR:B-14343594

PIN: xxxxxxxxx
0370/21

Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂0: 2-4 bar 60ºC

TIPO: A3 / B23

8 427561 019197

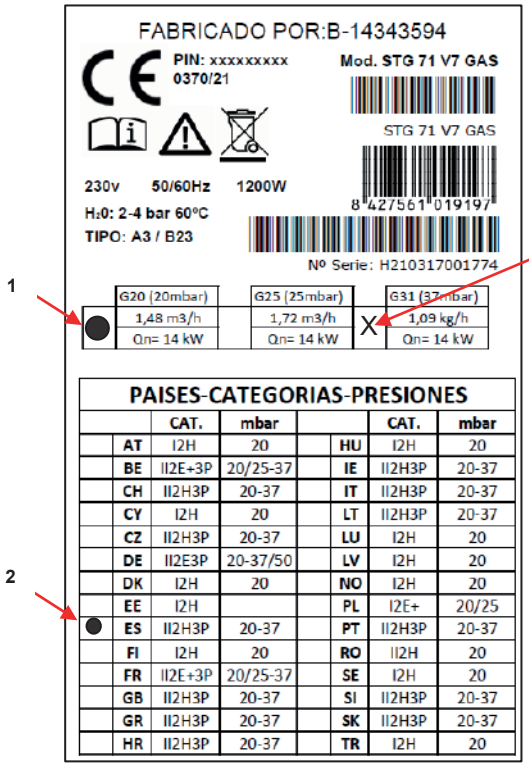
Nº Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m3/h	1,72 m3/h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

PAISES-CATEGORIAS-PRESIONES

	CAT.	mbar		CAT.	mbar
AT	I2H	20	HU	I2H	20
BE	II2E+3P	20/25-37	IE	II2H3P	20-37
CH	II2H3P	20-37	IT	II2H3P	20-37
CY	I2H	20	LT	II2H3P	20-37
CZ	II2H3P	20-37	LU	I2H	20
DE	II2E3P	20-37/50	LV	I2H	20
DK	I2H	20	NO	I2H	20
EE	I2H		PL	I2E+	20/25
ES	II2H3P	20-37	PT	II2H3P	20-37
FI	I2H	20	RO	II2H	20
FR	II2E+3P	20/25-37	SE	I2H	20
GB	II2H3P	20-37	SI	II2H3P	20-37
GR	II2H3P	20-37	SK	II2H3P	20-37
HR	II2H3P	20-37	TR	I2H	20

Je nach Land, in dem das Gerät verwendet werden soll, ist es für den Betrieb mit einer oder zwei Gasarten voreingestellt. Auf dem Typenschild ist die zulässige Gasverwendung des Ofens gemäß der Werkseinstellung (1) und die Gaszulassung gemäß dem Land, in dem das Gerät verwendet werden soll, angegeben (2).



FABRICADO POR:B-14343594

PIN: xxxxxxxxx
0370/21

Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂0: 2-4 bar 60ºC

TIPO: A3 / B23

8 427561 019197

Nº Serie: H210317001774

1

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m3/h	1,72 m3/h	X 1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

PAISES-CATEGORIAS-PRESIONES

		CAT.	mbar		CAT.	mbar
	AT	I2H	20	HU	I2H	20
	BE	II2E+3P	20/25-37	IE	II2H3P	20-37
	CH	II2H3P	20-37	IT	II2H3P	20-37
	CY	I2H	20	LT	II2H3P	20-37
	CZ	II2H3P	20-37	LU	I2H	20
	DE	II2E3P	20-37/50	LV	I2H	20
2	DK	I2H	20	NO	I2H	20
	EE	I2H		PL	I2E+	20/25
●	ES	II2H3P	20-37	PT	II2H3P	20-37
	FI	I2H	20	RO	II2H	20
	FR	II2E+3P	20/25-37	SE	I2H	20
	GB	II2H3P	20-37	SI	II2H3P	20-37
	GR	II2H3P	20-37	SK	II2H3P	20-37
	HR	II2H3P	20-37	TR	I2H	20

Znak dla zastosowania zmiany na drugi rodzaj gazu.
Zeichen für die Anwendung der Umschaltung auf die zweite Gasart.
Sign for second gas changeover application.

Wenn nur eine Gasart zulässig ist, ist die Umstellung auf eine zweite Gasart nicht erlaubt. Wenn eine zweite Gasart zulässig ist, wird dies im Falle einer Umstellung durch einen qualifizierten und autorisierten Techniker auf dem Typenschild angegeben. Weitere Informationen finden Sie im technischen Installationshandbuch.

Die auf dem Typenschild angegebenen Referenzwerte wurden unter Laborbedingungen gemäß den geltenden Normen ermittelt. Diese Werte können je nach den Betriebsbedingungen und der Umgebung des Geräts variieren.

4. GEBRAUCHSANWEISUNG

Achtung! Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwendetes Rezept

4.1. Erste Verwendung des Geräts

Entfernen Sie die Schutzfolie außem am Gerät. Sollte etwas Klebstoff zurückbleiben, verwenden Sie ein angemessenes Lösemittel und reinigen Sie danach mit Seife und Spülung.

Die innere Kammer und die Bleche sollten mit Wasser und Seife gereinigt werden und dann etwa 30 Minuten einen Zyklus bei 200ºC durchlaufen.

Achtung: Verwenden Sie niemals aggresive oder säurehaltige Produkte, diese können das Gerät beschädigen.

Achtung: Trennen Sie das Gerät immer vom Strom und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie manuelle Wartungs- oder Reinigungsarbeiten vornehmen.

4.2. Nutzung zum Garen

Das Gerät ist für die Verwendung zum Garen oder der Regeneration von frischen und tiefgekühlten Bäckerei- oder Konditoreiprodukten sowie für gastronomische Produkte konzipiert, wobei die verfügbare Maximaltemperatur bei 250ºC liegt.

Temperatur	50ºC – 250ºC
Zeit	0-120 min + Dauermodus
Feuchtigkeit	0 - 100%

Der Abstand zwischen den Blechen beträgt 65 mm bei Modellen der Serie STG und 80 mm bei Modellen der Serie STB. Soweit es möglich ist, empfehlen wir einen Abstand von 40-60 mm zwischen Stücken auf demselben Blech zu lassen, damit der Luftfluss effizient ist.

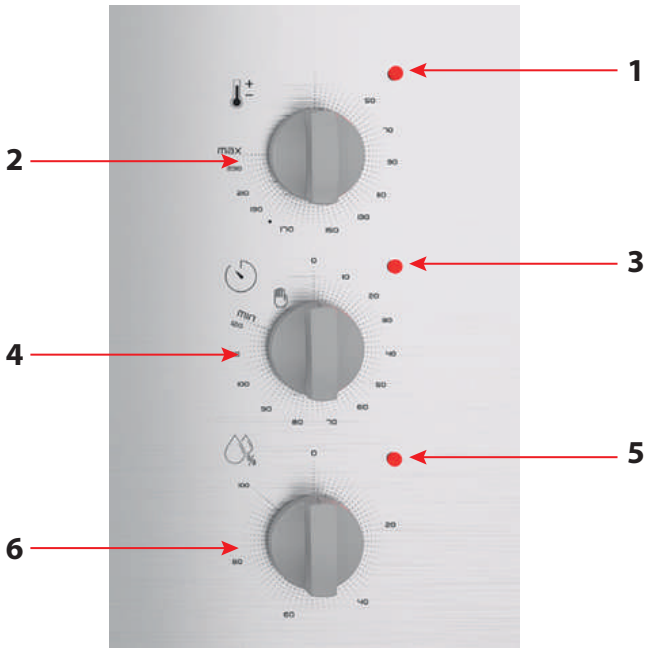
Wir empfehlen perforierte Bleche aus Aluminium für Konditorei- und Bäckereiprodukte und aus Stahl für Gastronomieprodukte sowie Grillroste für Grillprodukte.

Darüber hinaus empfehlen wir, das Gerät 20 Minuten lang auf eine Temperatur, die 30ºC über der Gartemperatur des Nahrungsmittels liegt, vorzuwärmen, um ein besseres Ergebnis für das Produkt zu erzielen.

Für die Zubereitung von tiefgekühlten Produkten empfehlen wir, die Produkte vorher aufzutauen, um eine größere Einheitlichkeit beim Garen sowie eine kürzere Garzeit zu erreichen.

4.3. Bedinfield

Das Bedinfeld besteht aus 3 Schaltern und drei LEDs für die Anzeige:



1. LED Temperatur
2. Temperatureinstellung
3. LED AN
4. Zeitenstellung
5. LED Feuchtigkeit
6. Feuchtigkeitseinstellung

Es existieren drei Variablen, die der Nutzer einstellen kann: Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit. Sie sind alle abhängig von den Nahrungsmitteln und der Menge, die in den Ofen geschoben wird.

Temperatur: sie wird mit dem abgebildeten Schalter zwischen 50ºC und 250ºC eingestellt. Immer wenn der Ofen seine Temperatur noch nicht erreicht hat, leuchtet die LED-Lampe des Schalters rot.

Zeit: sie wird mit dem abgebildeten Schalter zwischen 0 und 120 Minuten eingestellt, es existiert allerdings auch ein Dauerbetrieb, bei dem der Ofen immer arbeitet, solange die Tür geschlossen ist (repräsentiert durch das Symbol der offenen Hand). Immer, wenn der Ofen in Betrieb ist, leuchtet die LED neben dem Schalter rot. Am Ende des Zyklus und bei Spannung auf dem Gerät ertönt ein akustisches Signal.

Befeuchter: sie wird durch Einspritzen von Wasser in die Turbine und das sofortige generieren von Dampf gesteuert, damit die Nahrungsmittel nicht trocken werden. Um diese Option zu aktivieren, drehen Sie den Schalter für Feuchtigkeit und wählen den gewünschten Prozentsatz aus (0-100%).

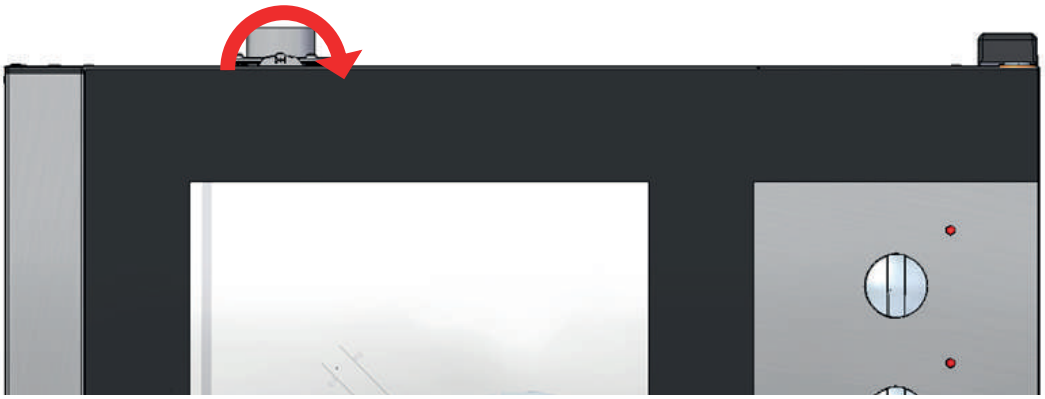
Reset Magnetventil-Steuereinheit (nur für Gasöfen): Sie wird verwendet, wenn ein Betriebsfehler im Magnetventil, das die Gaszufuhr zum Backofen steuert. Wenn ein solcher Fehler auftritt, leuchtet die Taste rot auf und zeigt an Dies zeigt an, dass die Taste gedrückt werden muss, um den Ofen zurückzusetzen und ihn wieder in Betrieb zu nehmen.

Przycisk resetowania sterownika gazowego.
Reset-Taster der Gassteuereinheit.
Gas control unit reset pushbutton.

4.4. Manuelle Einstellung des Wrasenabzuges

Der Wrasenabzug kann während des Garvorgangs offen oder geschlossen sein. Das kann manuell über das Rad, das in der folgenden Abbildung zu sehen ist, reguliert werden.

- Dreht man im Uhrzeigersinn, bleibt der Wrasenabzug geschlossen.
- Dreht man gegen den Uhrzeigersinn, bleibt der Wrasenabzug geöffnet.



Verbrennungsgefahr: Vergewissern Sie sich vor dem Ändern des Schornsteinzuges, dass der Ofen kalt ist. Falls nicht, sollten Sie Thermohandschuhe oder ähnliches verwenden, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

5. REINIGUNG DES GERÄTS

Achtung: Verwnden Sie niemals aggressive oder säurehaltige Produkte, diese können das Gerät beschädigen.

Achtung: Fett oder Produktreste können sich im Inneren Geräts entzünden.

- Die Innen- und Außenflächen des Ofens sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Hygiene und den korrekten Betrieb desselben zu gewährleisten. Für die Reinigung der Oberflächen sollten keine scheuernden oder entzündliche Produkte verwendet werden, die das Gerät beschädigen könnten.
- Verwenden Sie keine direkten Wasserstrahler oder Dampfreiniger, um das Gerät zu reinigen.
- Um das Gerät zu reinigen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen. Schalten Sie den Ofen ein, stellen Sie 100 % Luftfeuchtigkeit und 60 ºC für mindestens 15 Minuten ein und entfernen Sie dann die Rückstände mit einem feuchten Tuch.
- Zur besseren Reinigung des Garraums des Backofens können Sie FM-Reinigungsmittel mit Hilfe eines Zerstäubers verwenden.

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

Achtung: Die Verwendung von anderen Reinigungsmitteln oder Putzmitteln kann ein schlechtes Finish oder irreparable Schäden, die zum Verlust der Garantie des Geräts führen können, nach sich ziehen.

6. GRUNDLEGENDE WARTUNG DES GERÄTS

Warnung: Vergewissern Sie sich vor der Durchführung grundlegender Wartungsarbeiten, dass der Ofen abgekühlt und von jeglicher Art von Stromzufuhr (Strom, Wasser oder Gas) getrennt ist.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig gemäß den Anweisungen im vorherigen Abschnitt.

- Prüfen Sie, ob alle Bedienelemente und Einstellvorrichtungen korrekt funktionieren.

Wenn Sie ein Gasofenmodell haben:

- Prüfen Sie häufig, ob der Abluftauslass frei von Verstopfungen ist.
- Prüfen Sie häufig, ob das Gassystem vollständig dicht ist.
- Prüfen Sie, ob das Abgassystem korrekt installiert ist und einen sicheren Sitz hat.

Wir empfehlen mindestens eine Inspektion pro Jahr durch einen qualifizierten und spezialisierten Techniker.

7. STÖRUNGEN, URSACHEN, LÖSUNGEN

Im Folgenden finden Sie eine Liste mit den häufigsten Fehlergründen und möglichen Lösungen.

FEHLER	GRUND	LÖSUNG
Gerät schaltet sich nicht ein	Fehlende Netzspannung	Netzspannung prüfen
	Falscher Netzanschluss	Netzanschluss prüfen
	Fehlerhaftes Sicherheitsthermostat	Drücken Sie den Rückstellknopf am Sicherheitsthermostat, wobei Sie zuerst die entsprechende Kappe entfernen. Um herauszufinden, wo sich der Sicherheitsthermostat befindet, gehen Sie in den Abschnitt "Technische Daten" und suchen Sie das Modell des Geräts. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen Fachtechniker.
Das Licht geht an, aber der Herd funktioniert nicht	Tür nicht richtig geschlossen	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
	Türschalter funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.
Bei geschlossener Tür tritt Dampf aus	Falsche Positionierung der Dichtung	Positionieren Sie es richtig. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.
	Türmechanismus außer Betrieb	Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.
Kammerbrenner blockiert (nur für Gasherde)	Falsche Gaszufuhr zum Kocher	Überprüfen Sie den Eingangsdruck zum Ofen und korrigieren Sie die Öffnung der Ventile an der Hauptzuleitung (nur qualifizierte Person)
	Falsche Polarität des Steckers	Ziehen Sie den Stecker ab und stecken Sie ihn unter Umkehrung der Polarität wieder ein (nur durch eine qualifizierte Person)

8. 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.
- **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.

9. 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 (600/400)	20 kg	Maximum 15 kg per rack
6 x (600/400)	30 kg	Maximum 15 kg per rack
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maximum 15 kg per rack
10 x (600/400)	45 kg	Maximum 15 kg per rack
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maximum 15 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 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.

EN

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.

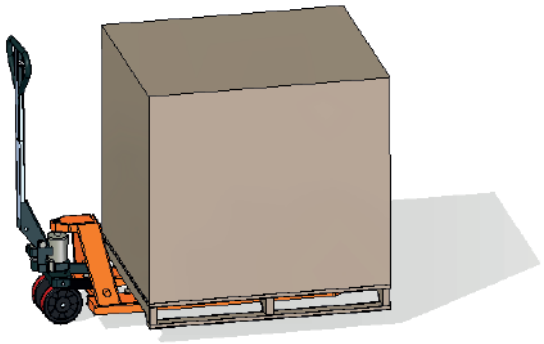
If apparently package is in good conditions, and damages are detected when unpacking, place the original packaging again on the machine, take pictures of the packaging and transport agency label on the packaging. Next, unpack again and take photos of damages to the machine. Please, contact FM Industrial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

2.4. Placing the unit

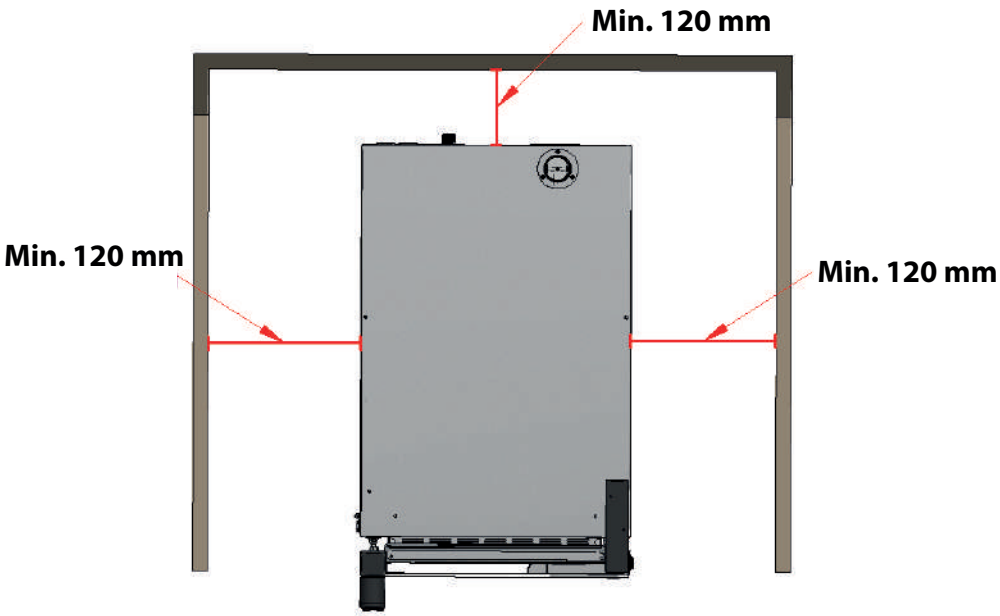
Place the oven in the selected workplace and keep a safe distance as indicated below. Check that the unit has sufficient cold air inlets through the ventilation registers ensuring correct operation. Otherwise, the unit may overheat, and some components may be destroyed.

- 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%.

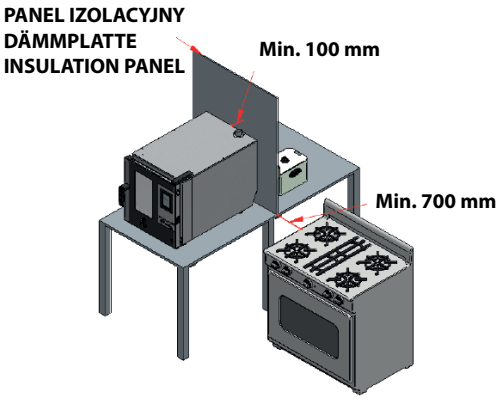
We recommend leaving a 120 mm gap for repair and if there are heat sources or combustible elements, that safety distance must be 700 mm minimum. We also recommend ensuring good ventilation of the unit to prevent overheating its components.

EN

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.

3. INSTALLATION

3.1. Electrical connection

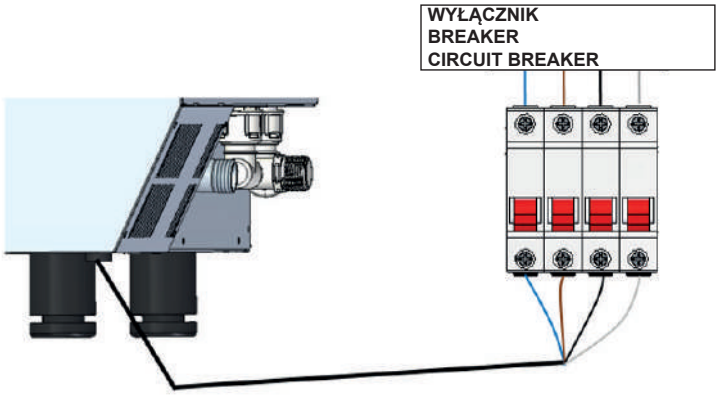
Before connecting the unit to the power supply, check that the electrical grid characteristics match those described in the technical characteristics of each unit. The electrical installation must be performed by authorised technicians and meet the regulations in force.

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.

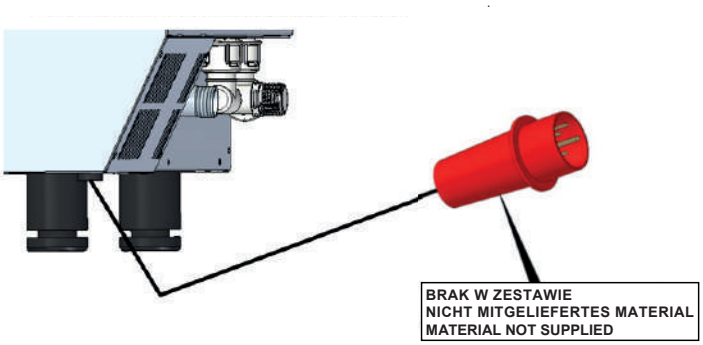
EN

Next, the types of recommended electrical connections are described:

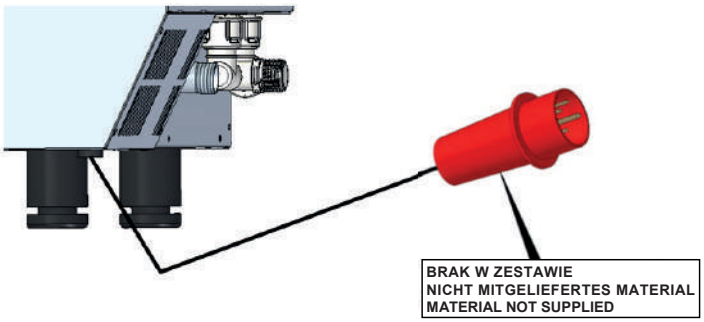
1. Three phase connection 400V directly connected to a circuit breaker.



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



3. Single-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.

EN

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

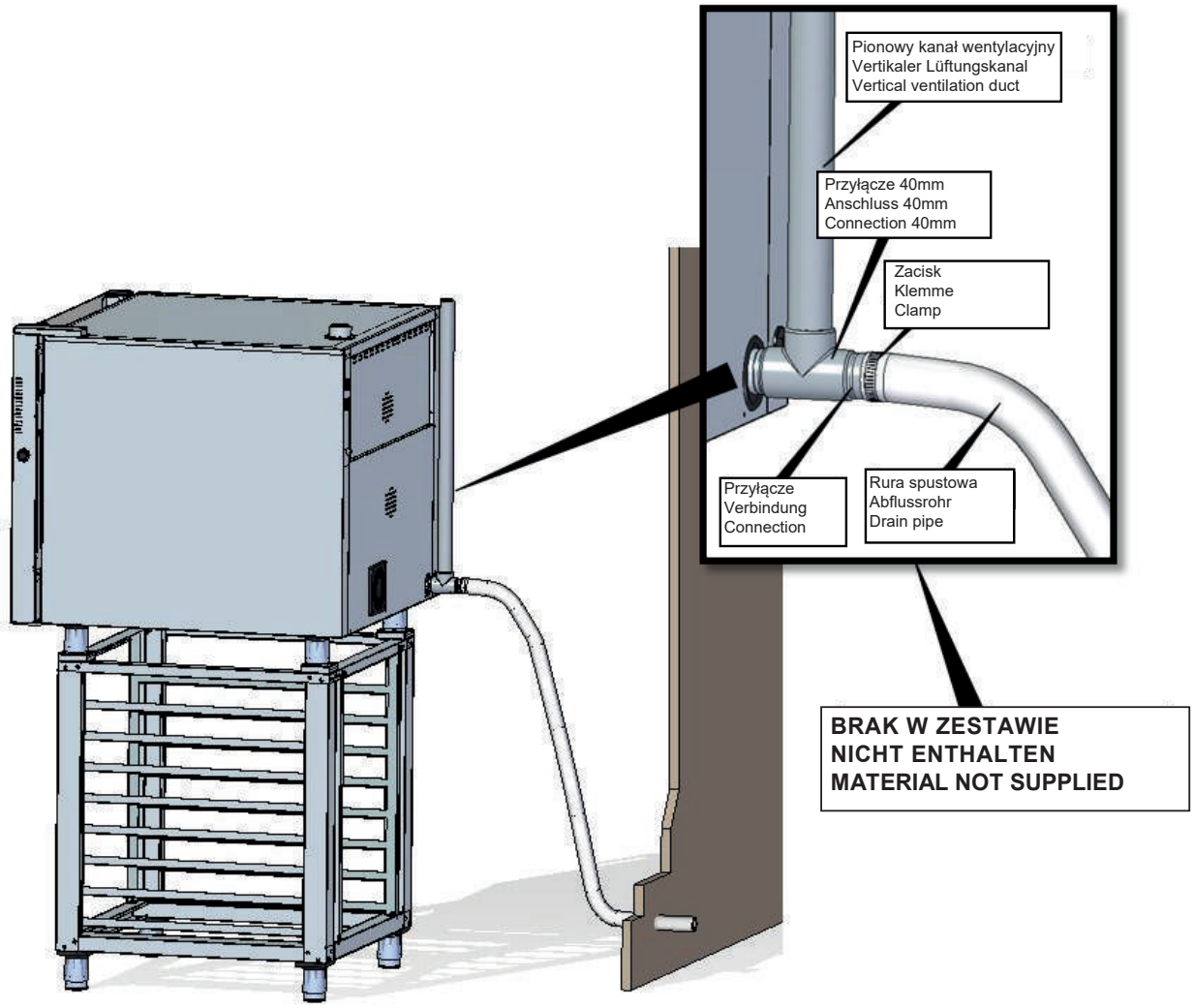
- The oven draining connection should be trolleyried out with discharge pipes ensuring thermal stability, the oven gases may reach high temperatures (85-95ºC).
- It is recommended to connect the oven draining pipe to a syphon to avoid vapour coming out from the oven. This pipe must be inclined 4% minimum 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:

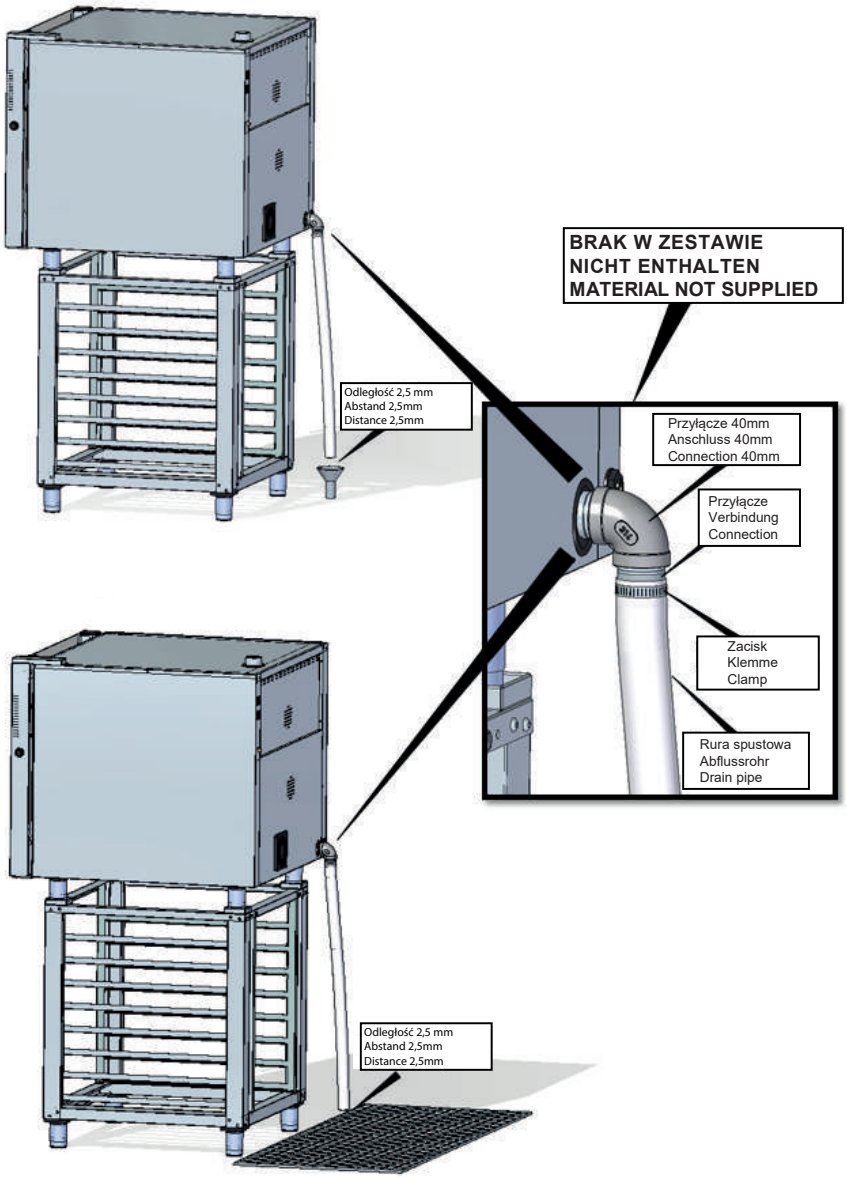
The wall draining outlet must have a vertical ventilation conduit with a diameter **not smaller than 25 mm**, which must be over the device top cover as shown in the image below.

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:



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.

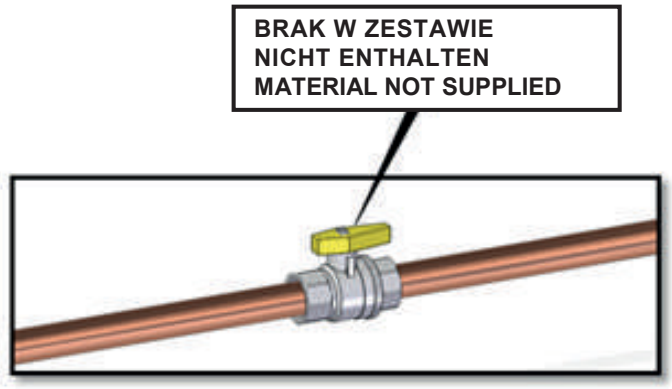
Before proceeding to the connection, check that the type of gas to be used, as well as the pressure of this, correspond to the configuration of use of your oven, which is indicated on the characteristics label of the oven. If there is a high pressure in the gas network, it will be necessary to install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

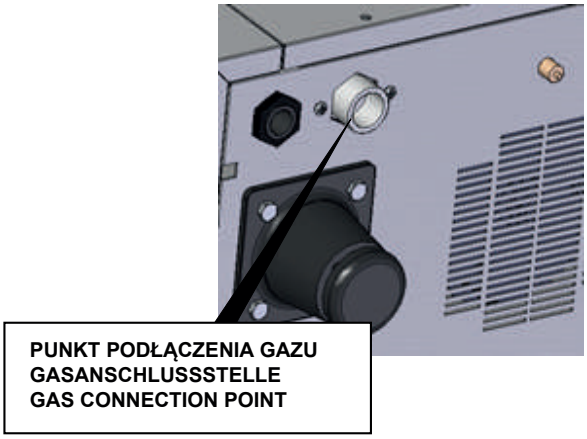
Unless specifically requested, the stove is factory configured to operate on propane gas (G31) and at a nominal pressure of 37mbar.

Any changes to be made to the stove after purchase, such as adapting it to use a different type of gas, must be carried out by a qualified and authorised technician.

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.

EN





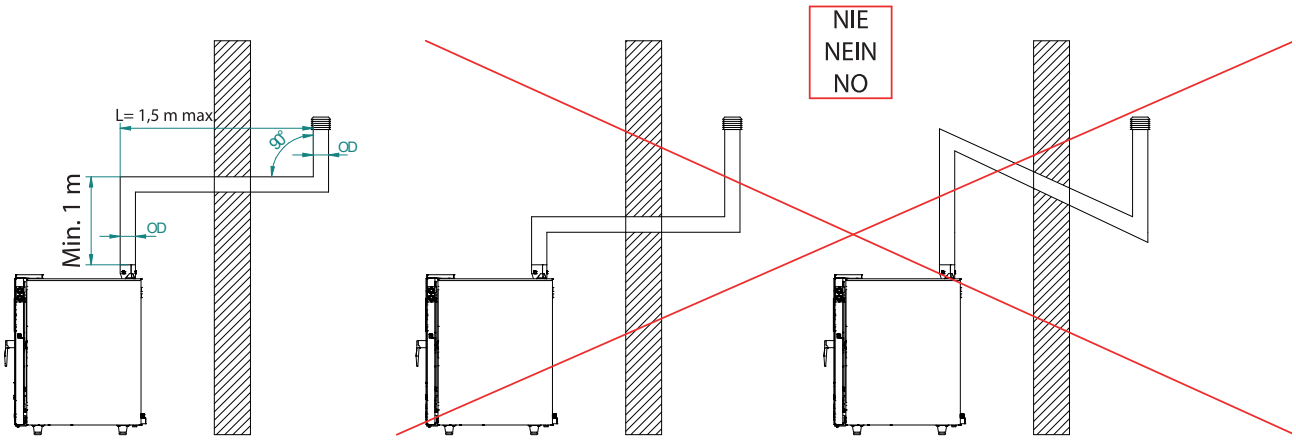
Make sure that the gas pipe does not pass near hot areas and that it is not exposed to possible tractions, torsions or crushing.

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.

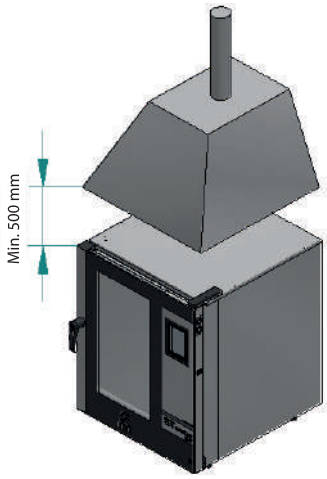


For any doubt related to the assembly process necessary for gas evacuation, please refer to the technical installation manual.

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.

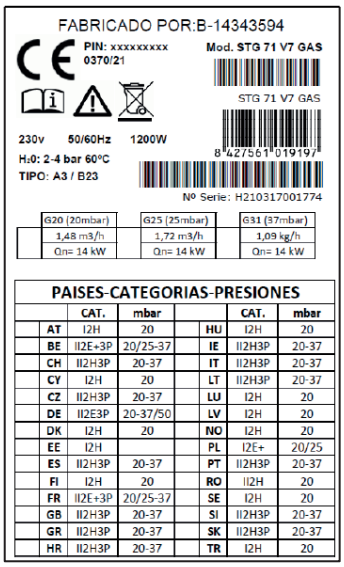
Type evacuation A3: by this way, the flue gases are evacuated to the outside through a suction hood. The minimum distance to keep between the oven and the hood will be at least 50cm.



EN

3.7. Nameplate (for gas ovens only)

The nameplate is located on the left lower side of the oven as shown below:



FABRICADO POR:B-14343594

PIN: xxxxxxxxx
0370/21

Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂0: 2-4 bar 60ºC

TIPO: A3 / B23

8 427561 019197

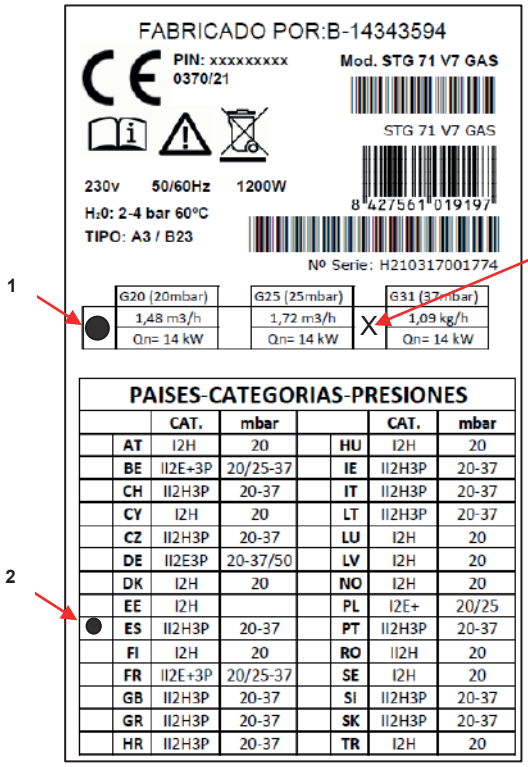
Nº Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m3/h	1,72 m3/h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

PAISES-CATEGORIAS-PRESIONES

	CAT.	mbar		CAT.	mbar
AT	I2H	20	HU	I2H	20
BE	II2E+3P	20/25-37	IE	II2H3P	20-37
CH	II2H3P	20-37	IT	II2H3P	20-37
CY	I2H	20	LT	II2H3P	20-37
CZ	II2H3P	20-37	LU	I2H	20
DE	II2E3P	20-37/50	LV	I2H	20
DK	I2H	20	NO	I2H	20
EE	I2H		PL	I2E+	20/25
ES	II2H3P	20-37	PT	II2H3P	20-37
FI	I2H	20	RO	II2H	20
FR	II2E+3P	20/25-37	SE	I2H	20
GB	II2H3P	20-37	SI	II2H3P	20-37
GR	II2H3P	20-37	SK	II2H3P	20-37
HR	II2H3P	20-37	TR	I2H	20

Depending on the country in which the appliance is to be used, it will be preset for use with one or two types of gas. The nameplate specifies the gas use permitted by the oven according to the factory setting (1) and the gas approval according to the country in which the appliance is to be used (2).



FABRICADO POR:B-14343594

PIN: xxxxxxxxx
0370/21

Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂0: 2-4 bar 60ºC

TIPO: A3 / B23

8 427561 019197

Nº Serie: H210317001774

1

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m3/h	1,72 m3/h	X 1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

PAISES-CATEGORIAS-PRESIONES

	CAT.	mbar		CAT.	mbar
AT	I2H	20	HU	I2H	20
BE	II2E+3P	20/25-37	IE	II2H3P	20-37
CH	II2H3P	20-37	IT	II2H3P	20-37
CY	I2H	20	LT	II2H3P	20-37
CZ	II2H3P	20-37	LU	I2H	20
DE	II2E3P	20-37/50	LV	I2H	20
DK	I2H	20	NO	I2H	20
EE	I2H		PL	I2E+	20/25
ES	II2H3P	20-37	PT	II2H3P	20-37
FI	I2H	20	RO	II2H	20
FR	II2E+3P	20/25-37	SE	I2H	20
GB	II2H3P	20-37	SI	II2H3P	20-37
GR	II2H3P	20-37	SK	II2H3P	20-37
HR	II2H3P	20-37	TR	I2H	20

2

Znak dla zastosowania zmiany na drugi rodzaj gazu.
Zeichen für die Anwendung der Umschaltung auf die zweite Gasart.
Sign for second gas changeover application.

In case that only one type of gas is permitted, conversion to a second type is not allowed. If the use of a second type of gas is permitted, in the event of a changeover by a qualified and authorized technician, this will be indicated on the nameplate. For more information, see the technical installation manual.

The reference values indicated on the nameplate have been obtained under laboratory conditions in accordance with current standards. These values are subject to variations, depending on the operating conditions and environment of the device.

4. USE INSTRUCTIONS

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

4.1. Using the unit for the first time

Remove the external protection film. If there are adhesive residues, use an appropriate solvent and then, rinse with a damp cloth.

The inner chamber and trays should be washed with water and soap and then, work at a 200ºC cycle for 30 minutes.

Advice: Never use aggressive or acid products because the unit may be damaged.

EN

Advice: When carrying out maintenance or cleaning operations, disconnect the power supply and wait for the unit to cool down.

4.2. Cooking use

The oven has been designed to bake or regenerate fresh or frozen bakery and pastry products, being the ranges of regulation:

Temperature	50ºC – 250ºC
Time	0-120 min. + + continuous mode
Humidity	0 - 100%

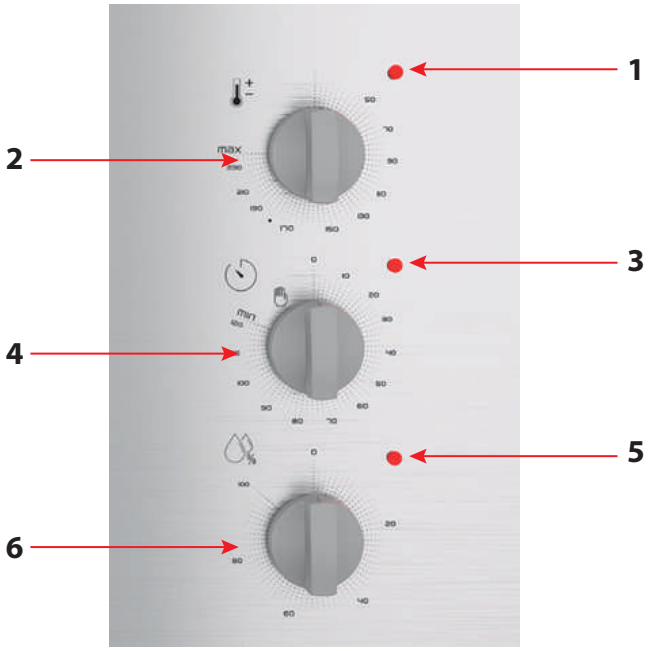
The distance between the guides is 65 mm for STG series models and 80 mm for STB series models. Whenever possible, we recommend leaving 40-60 mm clearance between food placed on the same tray to allow for efficient airflow.

We recommend perforated aluminium trays for pastry and bakery, steel for gastronomy and grills for roast. Also we recommend you, to preheat the appliance at a temperature 30 ° C above the temperature of the food cooking for about 20 minutes; this warrantys a better finished product.

We also recommend that you preheat the appliance at a temperature 30 º C higher than the cooking temperature of the food for about 20 minutes; This warrantys a better product finish.

4.3. Control panel

The control panel consists of the following elements:



1. Temperature led
2. Temperature control
3. On led
4. Time control
5. Humidity led
6. Humidity control

There are three variables that can be adjusted by the user: time, temperature and humidity. These variables depend on the type of food and the quantity in the oven.

Temperature: it is regulated using the knob, from 50 ° C to 250 ° C. If your appliance is heating by resistance, the white LED will light next to the knob.

Time: it is regulated using the knob, from 0 to 120 minutes, although there is a non-stop mode. Which makes the device work whenever the door is closed (is represented by the symbol of an open hand). If your appliance is working, amber led located next to this command will turn on. At the end of the cycle and powering the device, the oven beeps.

You can also set infinite cooking time. To do this, turn the encoder and program "INF" on the display. Then press to confirm.

Humidity: is controlled by injecting water into the turbines, and generating steam to avoid food drying. It's possible to regulate the value of the humidity between 0 to 100%. This regulation takes continuous moisture injection cycles, depending on the programmed percentage. For continuous functioning turn the knob to the left to 100%.

Reset solenoid valve control unit (for gas ovens only): it is used where there is an operating error in the solenoid valve that controls the gas supply to the oven. When such an error occurs, the button lights up in red, indicating the need to press it to reset the oven and enable it to operate again.

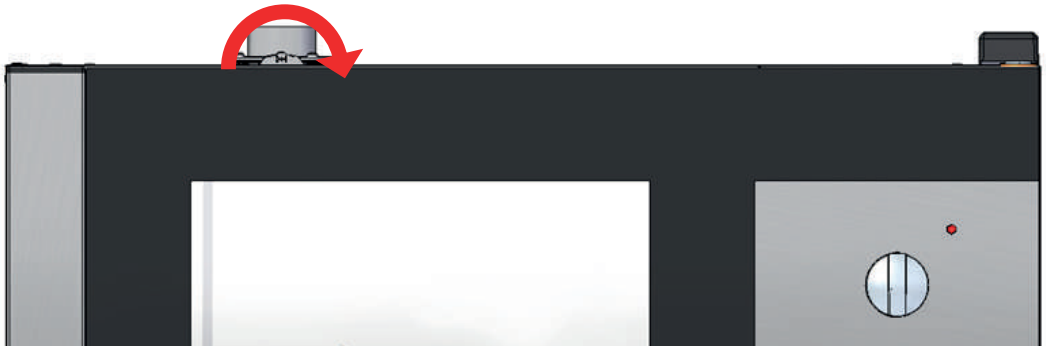
EN

Przycisk resetowania sterownika gazowego.
Reset-Taster der Gassteuereinheit.
Gas control unit reset pushbutton.

4.4. Manual regulation of chimney valve

The chimney can keep it open or closed during cooking. To do this, you can adjust it manually, using the wheel shown in the following image.

- f you turn in a clockwise direction, the valve will remain closed.
- If you rotate it counterclockwise, the shot will stay open.



Burn Hazard: Before changing the chimney draft, verify that the oven is cold. If not, you should use thermal mittens or similar to avoid possible burns.

EN

5. OVEN CLEANING

Warning: Never use products that may be aggressive or acid, could damage the oven.

Warning: Fats or food debris can cause the oven to catch fire.

- The interior and exterior surfaces of the oven should be cleaned frequently to ensure hygiene and proper functioning. To clean these surfaces, do not use abrasive or flammable products that could damage the oven.
- Do not use direct water jet or steam under pressure to clean the oven.
- To clean the oven, follow the instructions below. Turn on the oven set 100% humidity and 60 ° C for at least 15 min and then remove the residue with a damp cloth.
- You can use STALGAST detergent with a sprayer, for a better cleaning of the oven's cooking chamber.

Warning: Put on protective rubber gloves and mask or goggles before handling these chemicals.

Warning: The use of any other detergent or cleaning product could cause a bad finish or irreversible damage that may cause the loss of the warranty of the appliance.

6. BASIC MAINTENANCE OF THE DEVICE

Warning: Before performing any basic maintenance procedures, verify that the oven is cool and is disconnected from any type of supply (electricity, water or gas).

- Clean the unit regularly following the instructions in the previous section.
- Check if all the control and regulation devices are working properly.

In case you have a gas oven model:

- Check frequently that the flue gas outlet is free of obstructions.
- Frequently check that the gas installation is perfectly watertight.
- Verify if the flue gas evacuation system is correctly installed and has a stable fastening.

At least one annual inspection by a qualified and specialized technician is recommended.

7. FAULTS, CAUSES, SOLUTIONS

The following is a list of common causes of failure and possible solutions.

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
The unit does not switch on	No mains voltage	Check the mains voltage (Authorized person only)
	Inappropriate power connection	Check the mains connection (Authorized person only)
	Safety thermostat into operation	Reset the thermostat at the front. If the failure persists, contact a specialised technician. To find out where the safety thermostat is, go to the „Technical characteristics" section and look for the model of your device. If the failure persists, contact a specialised technician
The lights come on but the stove does not work	Door not closed correctly	Close the door properly.
	Door micro not working	Contact a specialised technician
With the door closed, steam comes out	Incorrect placement of the joint	Place correctly. If the failure persists, contact a specialised technician
	Door mechanism misaligned	Contact a specialised technician
Chamber burner blocked (only for gas stoves)	Incorrect oven gas supply	Verify oven inlet pressure and correct opening of valves in main supply line (Authorized person only)
	Incorrect plug polarity	Disconnect plug and reconnect by reversing the poles (Authorized person only)

8. 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.

9. 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.

EN

stalgast
ekspert gastronomiczny

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 •
Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu