

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMBIDÄMPFER CONVECTION OVEN

ShopCook

v1.0-06.2021

PL
2-12

DE
13-23

EN
24-34



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 instrukcji 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 użytkownika

- 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 beczynności 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.**



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 uchwyty otwierającego drzwi. Unikać dotykania innych zewnętrznych elementów pieca, ponieważ mogą one osiągnąć temperaturę wyższą niż 60°C.
- Aby przesunąć lub manipulować dowolny pojemnik lub tacę w komorze gotowania, używać zawsze rękawic ochronnych termoizolacyjnych
- 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

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.

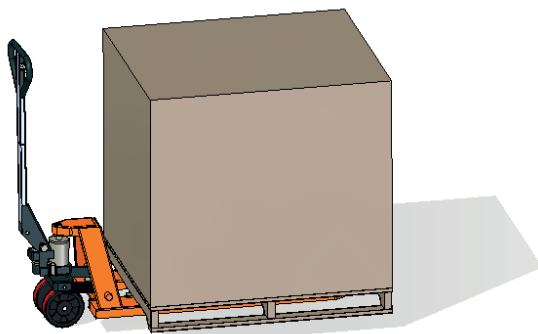
W przypadku, gdy opakowanie jest pozornie w dobrym stanie, a przy rozpakowywaniu zostanie stwierdzony jakiś rodzaj uszkodzenia, oryginalne opakowanie należy złożyć z powrotem na urządzenie, zrobić zdjęcia opakowania oraz dołączonej do niego naklejki firmy transportowej. Następnie ponownie rozpakować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



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%.



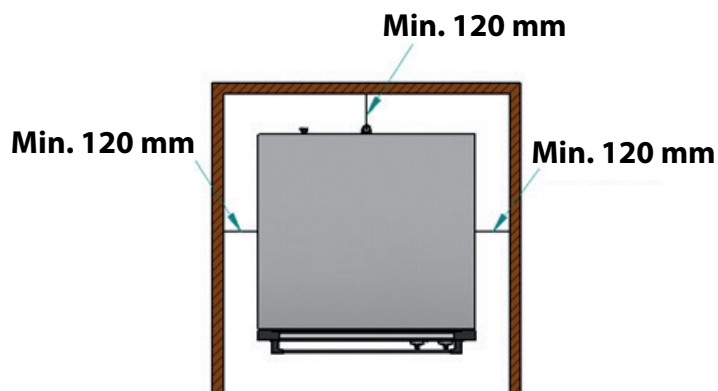
MAX. 70%



MAX. 35°C

MIN. 5°C

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.



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

3. INSTALACJA URZĄDZENIA

3.1. Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilania, należy sprawdzić czy parametry sieci są zgodne z opisanymi parametrami technicznymi każdego elementu urządzenia. Instalacja elektryczna powinna być zrealizowana przez autoryzowany personel i być zgodna z obowiązującymi przepisami.


Podłączenie do zasilania elektrycznego powinno być wykonane przez montaż gniazdka elektrycznego o typie i pojemności odpowiadającej maksymalnemu prądowi pochłanianemu przez fazy piekarnika. Jeśli nie będzie to możliwe, można wykonać połączenie bezpośrednio do bezpiecznika obwodu w panelu elektrycznym.

W celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia wynikającego z przypadkowego zresetowania wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane przez sprzęt kontroli zewnętrznej, taki jak zegar sterujący ani być podłączane do obiegu, którego zasilanie jest regularnie przerywane.

Zaleca się zastosowanie własnej linii zasilającej zabezpieczonej wyłącznikiem magneto-termicznym o odpowiedniej wartości znamionowej, jak również stałego zasilania sieciowego do podłączenia poszczególnych urządzeń.

Należy przyjrzeć się kodom kolorów kabli. Niewłaściwe podłączenie może spowodować nieodwracalne szkody urządzenia.

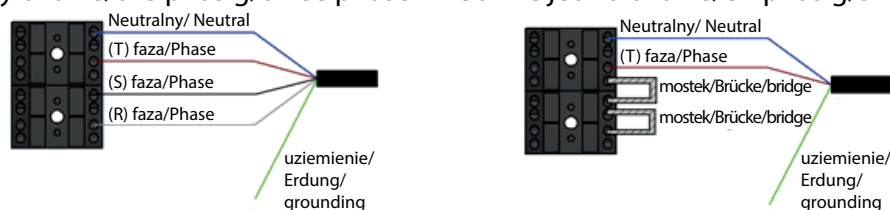
KOD KOLORU:

FAZY	Szary (R) 	Czarny (S) 	Brązowy (T) 
NEUTRALNA	Niebieski (N) 		
UZIEMIENIE	Żółty/Zielony 		

Modele RX 604 (912529), RX 604 PLUS (912541) dopuszczają zmianę typu połączenia z Trójfazowego 400 VAC na Jednofazowe 230 VAC lub odwrotnie, oraz z Trójfazowego 400 VAC na Trójfazowe 230 VAC lub odwrotnie. W tym celu należy przyjąć za punkt odniesienia następujące schematy połączeń i wykonać następujące kroki.

Zmiana połączenia Trójfazowego 400 VAC na Jednofazowe 230 VAC

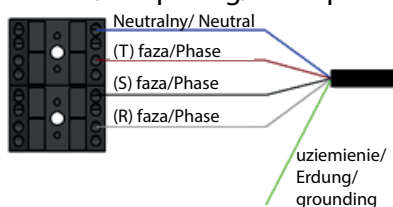
400VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase 230VAC jednofazowe/einphasig/single phase



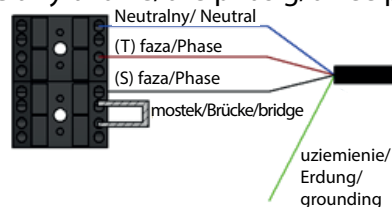
- Zdjąć tylną pokrywę pieca
- Odłączyć fazy S i R od zacisków przyłączeniowych.
- Podłączyć mostki dołączone do tej instrukcji zgodnie z jej wskazówkami.

Zmiana połączenia Trójfazowego 400 VAC na Trójfazowe 230 VAC

400VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase



230VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase



- Zdjąć tylną pokrywę pieca.
- Odłączyć fazę R od zacisków przyłączeniowych.
- Podłączyć mostek dołączony do tej instrukcji zgodnie z jej wskazówkami.

3.2. Wylot pary z komory grzewczej

Gazy wylotowe mogą być wilgotne i osiągać wysokie temperatury, dlatego nie należy używać do nich rur z materiałów, które nie zapewniają absolutnej stabilności termicznej aż do 250°C.

Do odprowadzania oparów kuchennych można dostosować kondensator, który pozwoli na skroplenie pary i odprowadzenie jej do odpływu.

Ważne: Nie odprowadzać więcej niż 2 m przez wylot pary z komory grzewczej z powodu zagrożenia kondensacją. **Odprowadzanie powinno zawsze odbywać się pionowo i możliwie jak najbardziej prosto.**

3.3. Podłączenie wody (tylko dla pieców z systemem nawilżania)

Jeśli urządzenie posiada nawilżacz, zaleca się użycie filtra wapiennego na wlocie wody i zaworu zwrotnego. Piec posiada połączenie na wlot wody $\frac{3}{4}$ ”.

Poza tym, zaleca się instalację digimetru lub przyrządu cyfrowego do pomiaru litrów wody zużytych przez piec, aby wiedzieć, kiedy konieczna jest wymiana filtra.

Ważne: Przed przystąpieniem do podłączenia wody, należy oczyścić przyłącze w celu eliminacji możliwych resztek mogących osadzać się w rurze. Woda na wlocie powinna mieć ciśnienie od 2 do 3 barów, a temperaturę nie wyższą niż 30 °C. Jeśli ciśnienie jest wyższe od podanych wartości, należy zainstalować reduktor ciśnienia na wlocie.

4. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji przed rozpoczęciem pracy przy użyciu urządzenia. Prosimy o zachowanie instrukcji do późniejszego wglądu, natomiast w razie wymagania pomocy technicznej, skierować się do autoryzowanego centrum.

Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia lub regeneracji produktów piekarniczych i cukierniczych, świeżych lub mrożonych, przy maksymalnym zakresie regulacji do 60 minut i 250°C.

Odległość pomiędzy tacami wynosi 80 mm i zalecamy, żeby kiedy to możliwe, pozostawić przestrzeń 70 mm pomiędzy elementami na tej samej tacy, aby powietrze przepływało wydajnie.

Jednocześnie zalecamy wcześniejsze nagrzanie piekarnika przez 20 minut do temperatury pracy, aby uzyskać lepszy rezultat produktu.

4.1. Pierwsze użycie urządzenia

Usunąć zewnętrzną plastikową powłokę ochronną. Jeśli pozostanie resztką kleju, należy użyć odpowiedniego rozpuszczalnika i następnie spłukać za pomocą wilgotnej ściereki.

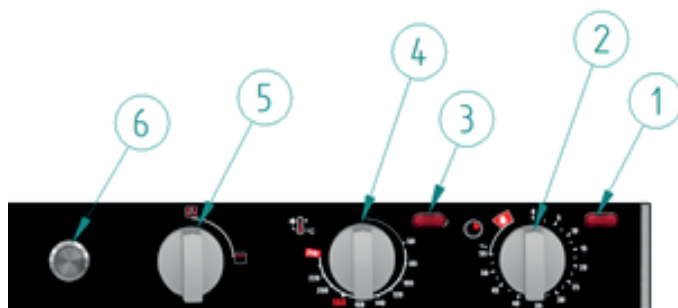
Komorę wewnętrzną i tace powinno się czyścić wodą i mydłem, a następnie uruchomić program o 200°C przez 30 minut.

! Ostrzeżenie: Nigdy nie używać produktów, które mogą być agresywne lub kwaśne, gdyż mogłyby to uszkodzić urządzenie.

! Ostrzeżenie: zawsze przed interwencją w celach konserwacyjnych lub czyszczących należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać aż urządzenie się wystudzi.


4.2. Użycie do pieczenia


1. Panel sterowania analogowego




Id	Opis	Wersje
1	Dioda pracy timera	Wszystkie modele
2	Pokrętło regulacji czasu	Wszystkie modele
3	Dioda temperatury	Wszystkie modele
4	Pokrętło regulacji temperatury	Wszystkie modele
5	Pokrętło opcji Grill	Wszystkie wersje z opcją Grill
6	Przełącznik Nawilżacz	Wszystkie wersje z opcją nawilżania


Istnieją dwie zmienne, które mogą być regulowane przez użytkownika: czas i temperatura. Zmienne te zależą od rodzaju żywności i ilości w piecu.


 **Temperatura:** Reguluje się za pomocą pokrętła o regulacji 50 - 250 °C. Zawsze, gdy urządzenie grzeje za pomocą grzałki, zapala się biała dioda.

 **Czas:** Reguluje się za pomocą pokrętła w zakresie od 0 do 60 minut, chociaż istnieje tryb kontynuacji, który powoduje, że urządzenie pracuje zawsze, gdy drzwi są zamknięte. Kiedy urządzenie funkcjonuje, zawsze zapala się biała dioda umieszczona przy tym pokrętle

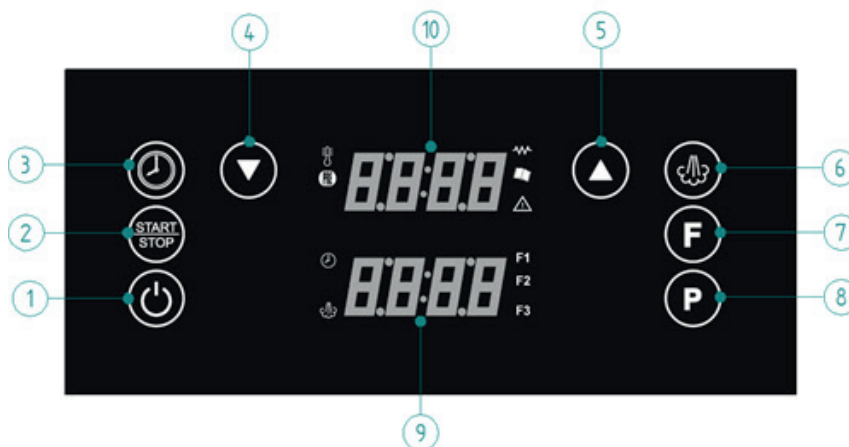
Kiedy pieczenie się zakończy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, aby poinformować o zakończeniu (tylko dla modeli z „Alarmem zakończenia cyklu”).

 **Grill (opcjonalny):** Zostaje aktywowany za pomocą pokrętła czasowego 60 min, specjalnego dla grilla (pokrętło numer 5).


 **Uwaga:** Bardzo ważne jest, żeby wyłączyć tryb konwekcyjny przed użyciem grilla. W tym celu należy ustawić na 0 główny zegar sterujący (pokrętło numer 2).

 Nawilżacz (opcjonalny): Opcja ta pozwala na użycie pary w konkretnym momencie. Naciskając przycisk 6 dodajemy odpowiednią ilość wody kontrolując poziom wilgoci podczas pracy.

2. Panel sterowania digital



A. Główne przyciski i wyświetlacze

1. Przycisk **ON/OFF** 

- Naciskając ten przycisk można włączyć i wyłączyć piec.

2. Przycisk **START/STOP** 

- Kiedy piec jest włączony, naciskając ten przycisk można rozpocząć / zatrzymać pracę.

3. Przycisk **CZASU** 

- Kiedy piec jest włączony, naciskając ten przycisk można ustawić czas pieczenia.

4. Przycisk **ZMNIEJSZYĆ** 

- Zmniejsza wartość, która pojawia się na ekranie.

5. Przycisk **ZWIĘKSZYĆ**



- Zwiększa wartość, która pojawia się na ekranie.

6. Przycisk **NAWILŻANIA**



- Służy do programowania wilgotności lub ręcznego nawilżania.

7. Przycisk **ETAP**



- Podczas pieczenia z programem można ustawić do 3 różnych etapów

8. Przycisk **PRZEPISY**



- Przy włączonym piecu można zapisywać przepisy lub je MODYFIKOWAĆ.

9. Wyświetlacz **CZAS/WILGOŚĆ**

- Pozwala na wizualizację na wizualizację czasów pieczenia i zaprogramowanej wilgotności.

10. Wyświetlacz **TEMPERATURA/PROGRAMY**

- Pozwala na wizualizację temperatur rzeczywistych, temperatur zaprogramowanych oraz programów użytkownika.

B. Ikony wyświetlacza



1. Ikona **TEMPERATURY**

- Kiedy miga, oznacza to, że programujemy temperaturę.
- Kiedy świeci się w sposób ciągły, wskazuje temperaturę rzeczywistą wewnątrz komory.

2. Ikona **GRZANIE WSTĘPNE**

- Kiedy symbol się świeci, oznacza to, że piec wykona grzanie wstępne przed pieczeniem. W jego czasie piec podwyższy temperaturę o 30°C więcej niż ustawiona temperatura. Po zakończeniu grzania wstępnego, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, aby poinformować, że można już umieścić produkt w piecu.

3. Ikona **ZEGAR**

- Kiedy ikona jest podświetlona na czerwono, wskazuje wartość czasu na wyświetlaczu.

4. Ikona **NAWILŻANIE**

- Po naciśnięciu przycisku ikona zaświeci się na zielono, kiedy przycisk jest wciśnięty wskazuje ona dozowanie nawilżania.

5. Ikona **GRZAŁKI**

- Jeśli cykl pieczenia jest rozpoczęty, ikona ta świeci się na zielono, jeśli grzałki są aktywne. Jeśli pali się na czerwono, oznacza to, że grzałki nie są aktywne.

6. Ikona **PROGRAMY**

- Świeci się na czerwono, aby wskazać, że działamy w trybie programowania.

7. Ikona **OTWARTE DRZWI**

- Podświetlenie zielone wskazuje że drzwi są otwarte. Kolor czerwony, wskazuje, że drzwi są zamknięte.

8. Ikona **FAZY (KROKI)**

- Widoczna tylko przy programach pieczenia. F1, F2 i F3 świecą się pojedynczo na czerwono, aby wskazać która faza programu jest aktywna

C. Wizualizacja wyświetlacza



9. Wyświetlacz CZAS/WILGOĆ

- Świecąca się, stałe ikona czasu pokazuje wartość pozostałego czasu.
- Migająca ikona czasu pokazuje wartość zaprogramowanego czasu.
- Migająca ikona wilgoci pokazuje zaprogramowaną wartość wilgoci do pracy..
- Zgaszone ikony czasu i wilgoci pokazują kod alarmowy. Zobacz punkt „8. Alarmy”

10. Wyświetlacz TEMPERATURA/PROGRAMY

- Migająca ikona temperatury pokazuje zaprogramowaną temperaturę pieczenia.
- Świecąca stałe ikona temperatury wskazuje rzeczywistą temperaturę komory grzewczej
- Wszystkie ikony zgaszone wskazują na kod alarmowy.

4.3. Tryb PRACY RĘCZNY

Kiedy piec jest wyłączony, wyświetlacz górny wskazuje „off”, cała reszta pozostaje wyłączona. Po naciśnięciu przycisku ON/OFF piekarnik zostaje włączony. Kiedy piec jest włączony, ekran wskazuje wartość aktualnej temperatury wewnątrz komory grzewczej i ekran CZASU/WILGOCI pokazuje END (ikona zegara zapalona). Naciskając przycisk zwiększenia lub zmniejszenia można ustalić wartość temperatury.

Naciskając przycisk czas można ustawić czas pieczenia.

Naciskając przycisk Start/Stop można rozpocząć lub zakończyć cykl pieczenia.

• Ustawienia temperatury

Przy pierwszym uruchomieniu na wyświetlaczu pojawi się obecna temperatura pieca. Fabrycznie ustawiona jest temperatura 30°C. Po zakończeniu cyklu migać będzie wartość ustawiona jako ostatnia.

Kiedy piec jest włączony, naciśnięcie przycisków Zwiększyć lub Zmniejszyć pozwala na natychmiastowe ustawienie wartości temperatury (ranga temperatury do ustawienia pomiędzy 30 – 260 °C).

Po edytowaniu wartości, będą one migać na wyświetlaczu. W celu potwierdzenia wartości należy odczekać 8 sekund lub nacisnąć przycisk 3 „czas”.

Kiedy wartość zostanie potwierdzona, przestanie migać na ekranie. Po naciśnięciu ON/OFF, wartości ustawione zostaną usunięte.

• Ustawianie czasu pieczenia

Po włączeniu piekarnika, na dolnym ekranie (Wyświetlacz czasu) pojawia się END. Ranga czasu może być ustawiona od 00:01 minut do 15h: 59m.

Naciśnięcie przycisku „Zmniejszyć lub Zwiększyć” pozwoli ustalić wartość czasu. Jeśli chcemy ustawić „tryb ciągły” pieczenia, należy nacisnąć przycisk zmniejszyć aż na wyświetlaczu pojawi „INF”.

Wybranie czasu INF oznacza, że ustawiony został czas nieskończony i piekarnik będzie działał aż do naciśnięcia przycisku Start/Stop. Wartości, które się edytuje zawsze migają na ekranie. Aby je potwierdzić należy poczekać 8 sekund aż przestaną migać lub nacisnąć przycisk 3 „time”.

Jeśli jesteśmy w trybie programowania i chcemy ominąć którąś z trzech faz, musimy ustawić wartość czasu END dla fazy, którą chcemy wyeliminować.

• Ustawienie wilgoci

Podczas pieczenia, stałe naciśnięcie przycisku wilgoci pozwala na aktywację zaworu elektrycznego w celu chwilowego dodania pary.

Aby skonfigurować wilgoć procentowo podczas ustawiania parametrów pieczenia, w programie ręcznym wewnątrz programowania, nacisnąć przycisk wilgoci. W tym momencie na wyświetlaczu dolnym pojawi się migający napis „OFF”. Naciśnięcie przycisku zwiększyć lub zmniejszyć pozwala na wprowadzenie zamierzonej wartości wilgoci. Ranga wilgoci: 0% - 100%. Aby potwierdzić, nacisnąć ponownie przycisk wilgoci.

Po potwierdzeniu znika wartość wilgoci na wyświetlaczu i pojawia się czas pieczenia.

Po naciśnięciu przycisku Start/Stop w celu uruchomienia cyklu pieczenia, jeśli ten cykl ma zaprogramowany procent wilgoci, na przykład od 10% do 100 %, wody nie rozpocznie się aż temperatura rzeczywista w komorze grzewczej nie przekroczy 85 °C. Kiedy wilgoć jest aktywna, ikona wilgoci pali się na zielono na stałe, kiedy wykonuje każde wstrzyknięcie wody.

Podczas wstrzykiwania pary ikona pary świeci się na zielono. Jeśli w tym samym momencie nastąpi zmiana ruchu wentylatora, wstrzykiwanie zostanie zatrzymane aż do zakończenia zmiany ruchu wentylatora.

• **Automatyczne grzanie wstępne**

Automatyczne grzanie wstępne pozwala na ogrzanie pieca przed rozpoczęciem cyklu pieczenia w celu zapewnienia, że piec zawsze będzie miał wymaganą temperaturę, aby zacząć pieczenie. W ten sposób wyrównamy stratę ciepła istniejącą od momentu otwarcia drzwi i umieszczenia w środku produktu. Aby rozpocząć cykl, należy jedynie otworzyć drzwi, umieścić w środku produkt i zamknąć drzwi, natychmiast po tym zacznie się odliczanie czasu.

Kiedy świeci się symbol „PRE”, oznacza to, że piekarnik wykona wstępne grzanie przed docelowym pieczeniem. W jego czasie, temperatura pieca wzrośnie o 30°C powyżej skonfigurowanej temperatury. Kiedy grzanie wstępne się zakończy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy informując, że można już umieścić produkt w piecu

W celu aktywowania grzania wstępnego, należy nacisnąć przycisk czasu przez trzy sekundy przed rozpoczęciem pieczenia.

Aby dezaktywować grzanie wstępne można nacisnąć przycisk czasu przez trzy sekundy podczas konfiguracji parametrów pieczenia lub otworzyć i zamknąć drzwi, kiedy cykl już się rozpoczął.

• **Pieczenie w trybie ręcznym**

Przy włączonym piecu i po ustawieniu wartości czasu i temperatury, naciskając przycisk czasu przez 3 sekundy, grzanie wstępne zostanie aktywowane. Następnie należy nacisnąć START/STOP, aby rozpocząć cykl. Uruchomi to grzałkę, wiatrak i wilgoć, jeśli została ona zaprogramowana. Po naciśnięciu Start/Stop, cykl pieczenia zatrzyma się w jakimkolwiek momencie i odliczanie się zablokuje, wyświetlając na ekranie pozostały czas. Jeśli ustawiona wartość to INF, ekran ukaże również wartość INF. Jeśli naciśnięmy ponownie przycisk Start/Stop, pieczenie rozpocznie się na nowo, z ustawionym wcześniej czasem.

Podczas pieczenia:

- Na górnym wyświetlaczu (wyświetlacz temperatura) ukaże się rzeczywista wartość temperatury wewnątrz komory pieca.

Dolny wyświetlacz (wyświetlacz czasu) ukaże pozostały czas w godzinach i minutach (kiedy ustawiona wartość przekracza 1 godzinę) oraz w minutach i sekundach (kiedy ustawiona wartość nie przekracza 60 minut). Jeśli wartość nie przekracza 60 minut. Jeśli wartość INF zostanie zamieniona na konkretny czas, odliczanie rozpocznie się od momentu, kiedy wartość zostaje ustalona. Pod koniec cyklu pieczenia (ikona czasu się świeci) na wyświetlaczu czasu pojawia się migający napis END, wiatraki i grzałki się wyłączają i będzie słychać sygnał dźwiękowy przez 1 minutę. Jeśli w ciągu tej minuty ustawimy nowy czas, piec zacznie działać na nowo przez dodatkowy ustawiony czas i przy tej samej skonfigurowanej wcześniej temperaturze.

W przeciwnym razie, po naciśnięciu przycisku Start/Stop dzwonek się wycisza i wyświetlacz wraca do ekranu wyjściowego.

Uwaga: Aby przedłużyć cykl pieczenia, należy jedynie nacisnąć przycisk czasu i zwiększyć wartość, następnie nacisnąć przycisk czasu ponownie w celu potwierdzenia i piec wznowi działanie.

- 5 minut po zakończeniu pieczenia, jeśli nie wykonuje się żadnej czynności w piecu, wyłączy się on automatycznie. W celu jego uruchomienia należy jedynie nacisnąć przycisk ON/OFF

4.4. Tryb działania PROGRAMOWANIE

• **Zapisywanie nowego programu**

Aby zapisać nowy program pieczenia, należy postępować zgodnie z poniższą procedurą:

- Nacisnąć przycisk 8 „Przepis”, który pozwala na wejście w tryb programowania. Na górnym wyświetlaczu zacznie migać słowo „Manu” co oznacza, że znajduje się w trybie ręcznym. Nacisnąć przycisk zwiększyć lub zmniejszyć w celu wybrania pożądanego programu do konfiguracji i zapisania (np. P25). W celu potwierdzenia można odczekać 10 sekund aż przestanie migać lub nacisnąć przycisk przepisy. Na ekranie pojawiają się wartości powiązane z przepisem, jeśli nie był on nigdy używany, ukazują się wartości fabryczne (30°C temperatury i END w czasie, off w wilgoci i faza 1).
- Zmodyfikować wartości czasu, temperatury i wilgoci...
- Jeśli zamierza się dodać więcej faz do programu pieczenia, nacisnąć przycisk 7 „fazy” i ikona kolejnej fazy do zaprogramowania się zaświeci (F1, F2 lub F3). Następnie zmodyfikować wartości czasu, temperatury i wilgoci dla tej nowej fazy.
- Na koniec przytrzymać wciśnięty przycisk przepisy przez 4 sekundy, aby został on zachowany. Zapisanie w pamięci zostanie zrealizowane przez sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się numer programu wybranego wcześniej do zachowania.

Uwaga!!! Aby zaprogramowane ustawienia działały prawidłowo, konieczne jest zapisanie przepisu w pamięci, w przeciwnym razie program nie uruchomi się prawidłowo.

Jeśli chcemy wiedzieć, przy którym przepisie pracujemy, wystarczy nacisnąć przycisk przepisy i pojawi się numer przepisu.

W celu edycji programu należy postępować według następującej procedury:

- Nacisnąć raz przycisk przepisy.
- Wybrać program do edycji.
- Zmodyfikować wartości czasu, temperatury, wilgoci...
- Przytrzymać wciśnięty przycisk przepisy przez 4 sekundy aż pojawi się dźwięk wskazujący na to, że dane zostały prawidłowo zapisane.

• **Etapy pieczenia programu**

Po wybraniu trybu „PROGRAM”, przycisk faza pozwala na wizualizację kroków, z których składa się program (każdy program może mieć do 3 faz). Po naciśnięciu przycisku można zmienić fazę z jednej na drugą (ikony F1, F2 i F3 świecąc, wskazują w której fazie programu jesteśmy). W każdym momencie możemy zmodyfikować parametry czasu, temperatury i wilgoci.

• **Użycie zapisanego w pamięci programu**

Aby użyć już zapisanego programu pieczenia należy postępować według następującej procedury:

- Nacisnąć przycisk „przepisy” i wejść w tryb programowania. Na górnym ekranie zacznie migać napis „Manu”

- Za pomocą przycisków zwiększyć lub zmniejszyć wybrać pożądany przepis (np. P25) i po potwierdzeniu pojawią się wartości powiązane z tym przepisem.
- Naciskając przycisk Start/Stop wybrany program się uruchomi lub zatrzyma.

• Inne funkcje

- Otwieranie drzwi pieca

Kiedy otwieramy drzwi pieca i przerywamy pieczenie, ikona numer 7 zacznie się świecić na zielono i czas się zatrzyma. Czas zostanie wstrzymany aż drzwi ponownie zostaną zamknięte. Po zamknięciu drzwi cykl się wznowi od miejsca zatrzymania.

- Odwrócenie kierunku obrotu

Silnik pieca zostaje wstrzymany, aby umożliwić zmianę kierunku obrotu. Piec zmienia kierunek obrotu silników co 120 sekund pozostawiając 16 sekund przerwy.

5. DEMONTAŻ DRZWI W CELU WYMIANY (TYLKO DLA MODELI Z DRZWIAMI UCHYLNymi).

Przed demontażem drzwi, zaczekać na ochłodzenie urządzenia i postępować zgodnie z następującymi zaleceniami:

1. Otworzyć drzwi całkowicie.
2. Rozłożyć zatrzaski na zawiasach i częściowo zamknąć drzwi, aż do zatrzymania każdego z zaczepów obu zatrzasków.
3. Usunąć drzwi pociągając delikatnie do góry i do zewnątrz.
4. Aby zamontować drzwi, wprowadzić je ponownie do otworu umieszczając dolne zaczepy zawiasu nad rowkiem obudowy piekarnika i zamknąć zatrzaski.

6. ZMIANA KIERUNKU OTWIERANIA DRZWI (TYLKO MODELE Z DRZWIAMI OTWIERANYMI W BOK)

W piekarnikach z bocznym otwieraniem drzwi istnieje możliwość zmiany kierunku ich otwierania według następujących zaleceń:



1. Odkręcić śruby z łbem sześciokątnym „1” i „2” i wymontować zawiasy
2. Odkręcić śruby imbusowe umieszczone w pozycji „3” i „4”.
3. Przekręcić drzwi o 180°C
4. Umieścić zawias „1” w pozycji „4”, a zawias „2” w pozycji „3”, zamontować drzwi w nowej pozycji i przykręcić śruby o sześciokątnym łbie.
5. Umieścić śruby imbusowe w pozycjach „1” i „2”.
6. Przełożyć mikrofon z drzwi „5” na przeciwną stronę.

Uwaga: nie dokręcać całkowicie śrub zawiasów zanim nie dopasuje się drzwi w prawidłowej pozycji.

7. USTERKA, PRZYCZYNA, ROZWIĄZANIE

Poniżej przedstawiamy listę przyczyn / usterek / najczęstszych rozwiązań.

USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie się nie włącza	Brak napięcia w sieci	Sprawdzić napięcie w sieci
	Nieprawidłowe podłączenie do sieci	Sprawdzić podłączenie do sieci
	Termostat nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Czasomierz nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Krańcówka drzwi nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Termostat bezpieczeństwa zadziałał (oprócz RX404, RX304 / 912522, 912523, RX424)	Zresetować termostat od przodu. Jeśli problem się utrzymuje, skierować się do wyspecjalizowanego technika
Urządzenie nie piecze prawidłowo	Wentylator nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Grzałka nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Grill nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Nawilżacz nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Przełącznik nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Falownik nie działa (oprócz RX404, RX304 / 912522, 912523, RX424, RX484)	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Termostat nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Czasomierz nie działa	Skierować się do wyspecjalizowanego technika
Światło w komorze się nie zapala (oprócz RX203/RX304 / 912522, 912523)	Lampa nie jest dokręcona	Dokręcić lampę
	Przepalona lampa	Wymienić lampę
Para wydziela się przy zamkniętych drzwiach	Złe umieszczenie uszczelki	Umieścić ją prawidłowo. Jeśli problem się utrzymuje, skierować się do wyspecjalizowanego technika
	Mechanizm drzwi niedopasowany	Skierować się do wyspecjalizowanego technika

8. RAPORTY I ALARMY (TYLKO MODELE Z WYŚWIETLACZEM)

Kod Alarmu	Znaczenie
Alarm Er01	<p>Opis Alarmu: Sonda Komory</p> <p>Rozwiązania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić sondę • Sprawdzić podłączenie sondy do urządzenia. • W razie, gdy problem nadal występuje, wymienić sondę. <p>Główne konsekwencje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli włączy się ten alarm, kiedy urządzenie jest uruchomione, nie będzie można rozpocząć cyklu pieczenia. • Jeśli ten alarm wystąpi podczas cyklu pieczenia, cykl zostanie przerwany.
Alarm Er03	<p>Opis Alarmu: Termostat bezpieczeństwa</p> <p>Rozwiązania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zresetować termostat bezpieczeństwa • Sprawdzić, czy termostat bezpieczeństwa jest prawidłowo podłączony do płyty mocy. <p>Główne Konsekwencje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli ten alarm pojawi się przy włączonym urządzeniu, nie można będzie rozpocząć cyklu pieczenia. • Jeśli alarm pojawi się w czasie cyklu pieczenia, cykl zostanie przerwany.

Alarm Er04	<p>Opis Alarmu: Przegrzanie płytki mocy.</p> <p>Rozwiązania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy piekarnik jest zainstalowany zgodnie z odległościami bezpieczeństwa wskazanymi w tej instrukcji i że nie istnieje żadne źródło ciepła w jego pobliżu. • Jeśli alarm nadal występuje, należy uprzedzić Serwis Techniczny <p>Główne Konsekwencje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli alarm ten pojawi się przy włączonym urządzeniu, nie można będzie rozpocząć cyklu pieczenia. • Jeśli alarm wystąpi podczas trwania cyklu pieczenia, cykl zostanie przerwany.
Alarm Er05	<p>Opis Alarmu: Brak komunikacji między modułem kontrolnym i wyświetlaczem.</p> <p>Rozwiązania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić okablowanie pomiędzy modułem kontrolnym i wyświetlaczem • Jeśli alarm nadal występuje, uprzedzić Serwis Techniczny. <p>Główne Konsekwencje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli ten alarm pojawi się przy włączonym urządzeniu, nie będzie można rozpocząć cyklu pieczenia. • Jeśli alarm pojawi się w czasie trwania cyklu pieczenia, cykl zostanie przerwany.
Alarm Er06	<p>Opis Alarmu: Przegrzanie komory. Powstaje, kiedy temperatura komory przekracza 310°C.</p> <p>Rozwiązania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zaczekać aż temperatura piekarnika spadnie. • Jeśli alarm nadal się utrzymuje, wezwać Serwis Techniczny. <p>Główne Konsekwencje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli ten alarm pojawi się przy włączonym urządzeniu, nie będzie można rozpocząć cyklu pieczenia. • Jeśli alarm pojawi się w czasie trwania cyklu pieczenia, cykl zostanie przerwany.
Alarm Er09	<p>Opis Alarmu: Błąd Firmware.</p> <p>Rozwiązania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wezwać serwis Techniczny. <p>Główne Konsekwencje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli ten alarm pojawi się przy włączonym urządzeniu, nie będzie można rozpocząć cyklu pieczenia • Jeśli alarm pojawi się w czasie trwania cyklu pieczenia, cykl zostanie przerwany.

9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym 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 najbliższej 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 sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

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



W0003390WZ

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

10. 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.

Fotografieren 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 Installation 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 Materialien 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 müssen 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 verschleifen 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.**
- Die maximale Lastkapazität 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 folgen Sie diesen immer, wenn der Ofen in Betrieb oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie ausschließlich die Steuerelemente des Geräts sowie den Türgriff. Vermeiden Sie es, andere externe Elemente des Ofens zu berühren, da diese Temperaturen über 60°C 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 Nah-

rungsreste 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 Erhalt 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 Transpöortschaden mitgeteilt werden, damit der Ersatz des Gerätes abgewickelt werden kann.

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

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

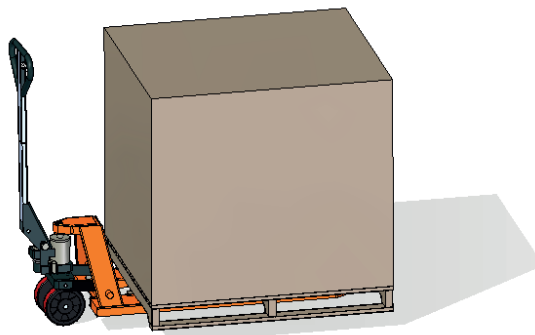
Kontaktieren Sie sofort STALGAST.

2.2. Transport

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

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

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



2.3. Vorbereitende Arbeiten

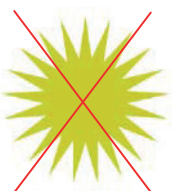
Nehmen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab. Reinigen Sie die Klebstoffreste mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Verwenden Sie in keinem Fall abreibende oder ätzende Produkte oder Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.

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

2.4. Aufstellung des Geräts

Stellen Sie den Ofen an de vorgesehenen Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der weiter unten angegebenen 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 überhitzen 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 5°C und maximal 35°C liegen, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten.
- Die Luftfeuchtigkeit sollte in keinem Fall 70% übersteigen.



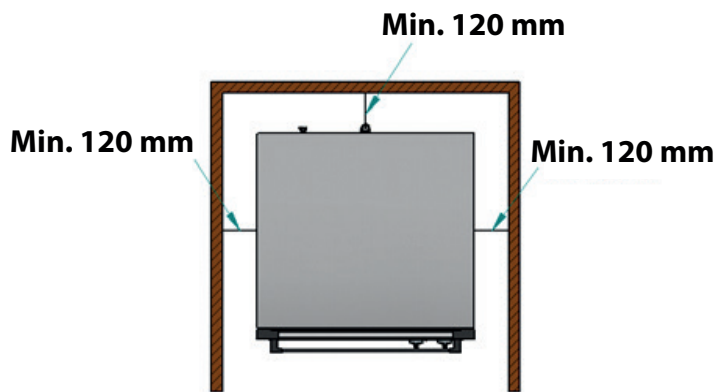
MAX. 70%



MAX. 35°C

MIN. 5°C

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



Für Wartungsarbeiten empfehlen wir, etwa 500 mm Arbeitsplatz freizulassen.

3. INSTALLATION DES GERÄTS

3.1. Stromanschluss

Bevor das Gerät an den Strom angeschlossen wird überprüfen Sie, ob das Stromnetz für die beschriebenen technischen Charakteristiken des Geräts geeignet ist. Die Elektroinstallation sollte von Fachpersonal ausgeführt werden und die gültigen Richtlinien erfüllen.

Der Stromanschluss sollte vorzugsweise durch Einbau einer Steckdose, die für die durch die Phasen des Ofens maximal absorbierte Stromspannung geeignet ist, durchgeführt werden. Sollte das nicht möglich sein, kann der Anschluss direkt an den Wärmeschutz des Schaltkastens gelegt werden.

Um jede Gefahr durch ein zufälliges Reset des Thermowächters zu vermeiden, sollte dieses Gerät nicht durch ein externes Gerät wie einen Timer versorgt werden oder an einen Kreislauf angeschlossen sein, dessen Versorgung regelmäßig unterbrochen wird. Es wird eine eigene Stromlinie, geschützt durch einen Wärmeschalter in ausreichender Größe, sowie der Anschluss an ein festes Netz empfohlen.

Farbcode der Kabel beachten. Eine unangemessene Verbindung kann das Gerät irreparabel beschädigen.

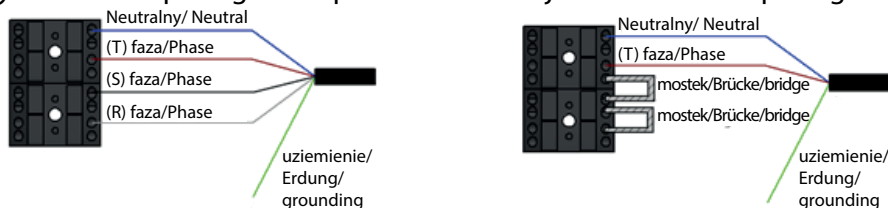
FARBCODES

PHASEN	Grau (R)	Schwarz (S)	Braun (T)
NEUTRAL	Blau (N)		
ERDUNG	Gelb / Grün		

Die Modelle RX 604 (912529), RX 604 Plus (912541) erlauben einen Wechsel der dreiphasigen 400 V Verbindung auf eine einphasige 230 V Verbindung oder umgekehrt und von einer dreiphasigen 400 V Verbindung auf eine dreiphasige 230 V Verbindung oder umgekehrt. Dazu konsultieren Sie die folgenden Verbindungsschemata und folgenden den unten aufgeführten Schritten.

Dreiphasige 400 V Verbindung auf einphasige 230 V Verbindung

400VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase 230VAC jednofazowe/einphasig/single phase

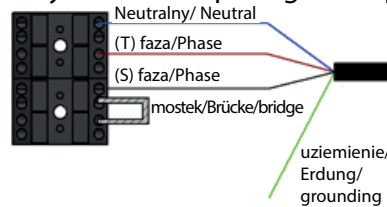
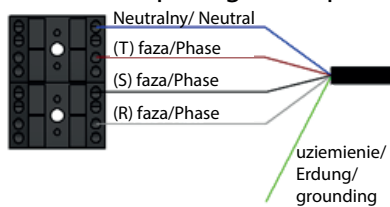


- Hintere Ofenklappe abnehmen.
- Phasen S und R von den Verbindungsklemmen trennen.
- Brücken, die zusammen mit diesem Handbuch geliefert werden, gemäß Anleitung anschließen.

Dreiphasige 400 V Verbindung auf dreiphasige 230 V Verbindung

400VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase

230VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase



- Hintere Ofenklappe abnehmen.
- Phase R von den Verbindungsklemmen trennen.
- Brücke, die zusammen mit diesem Handbuch geliefert wird, gemäß Anleitung anschließen

3.2. Dampfabzug aus der Ofenkammer

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

Für die Verarbeitung des Gardampfs ist es möglich, einen Kondensator anzupassen, um 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.**

3.3. Wasseranschluss (Nur für Öfen mit Luftbefeuchtersystem)

Bei Geräten mit Befeuchter wird die Verwendung eines Antikalkfilters am Wasserzufluss sowie ein Absperrventil empfohlen. Der Ofen ist mit einer $\frac{3}{4}$ "-Wasserzuflussverbindung ausgestattet.

Darüber hinaus ist es empfehlenswert, ein "Digimeter" oder digitales Instrument zum Messen der vom Ofen verbrauchten Wassermenge zu installieren, um zu erkennen, 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 30°C liegen. Sollte der Druck größer sein, muss ein Druckminderer am Zufluss installiert werden.

4. GEBRAUCHSANWEISUNG

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.

Der Ofen ist zum Backen oder Regenerieren von frischen oder tiefgekühlten Back- und Konditoreiprodukten mit maximalen Regelbereichen von 60 Minuten und 250°C konzipiert.

Der Abstand zwischen den Blechen beträgt 80 mm, so weit möglich empfehlen wir, einen Abstand von 70 mm zwischen Stücken auf demselben Blech zu lassen, damit der Luftfluss effizient ist.

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

4.1. Erste Inbetriebnahme des Geräts

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

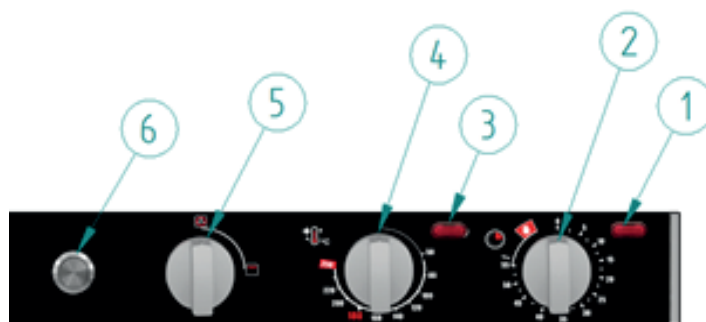
Die innere Kammer und die Bleche sollten mit Wasser und Seife gereinigt werden und dann etwa 30 Minuten einen Zyklus bei 200°C durchlaufen.

! Achtung: Verwenden Sie niemals aggressive 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

1. Analoges Bedie



Nr.	Beschreibung	Modelle
1	Start-LED	Alle Modelle
2	Zeitregler	Alle Modelle
3	Temperatur-LED	Alle Modelle
4	Temperaturregler	Alle Modelle
5	Zeitregler Grill	Alle Modelle mit Grill
6	Taster Befeuchter	Alle Modelle mit Befeuchter

Es gibt zwei Variablen, die vom Benutzer angepasst werden können: Zeit und Temperatur. Diese Variablen hängen von der Art der Lebensmittel und die Menge im Ofen.



Temperatur: sie wird mit dem abgebildeten Schalter zwischen 50°C und 250°C 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 60 Minuten eingestellt, es existiert allerdings auch ein Dauerbetrieb, bei dem der Ofen immer arbeitet, solange die Tür geschlossen ist. Immer, wenn der Ofen in Betrieb ist, leuchtet die LED neben der Steuerung weiß.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal (nur bei Modellen, die die Funktion "Signal bei Zyklusende" enthalten).



Grill (optional): wird über den 60 Minuten- Zeitregler für den Grill gesteuert (Steuerung 5).

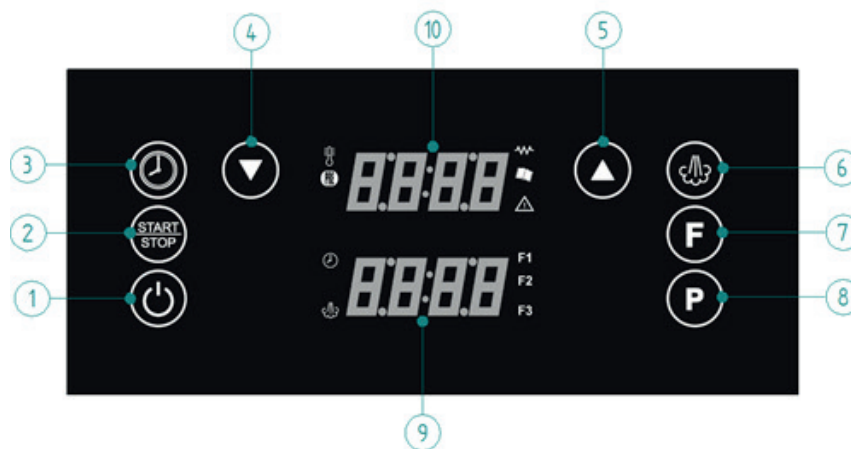


Achtung: es ist sehr wichtig, den Konvektionsmodus zu deaktivieren, wenn der Grill verwendet werden soll. Dazu den Haupttimer auf 0 setzen (Steuerung 2).



Befeuchter (optional): diese Option erlaubt das punktuelle Einlassen von Dampf durch Drücken auf Knopf 6 sowie die manuelle Steuerung der Feuchtigkeit während des Garvorgangs.

2. Digitales Bedienfeld



A. Haupttasten und Displays



1. AN/AUS Taste

- Über diese Taste schalten Sie den Ofen ein und aus.



2. START/STOP Taste

- Wenn der Ofen eingeschaltet ist, können Sie über diese Taste den Garvorgang starten/stoppen.



3. ZEIT Taste

- Wenn der Ofen eingeschaltet ist, können Sie über diese Taste die Garzeit einstellen.



4. KLEINER Taste

- Verringert den Wert, der auf dem Display angezeigt wird.



5. GROßER Taste

- Erhöht den Wert, der auf dem Display angezeigt wird.



6. BEFEUCHTER Taste

- Taste zur Programmierung der Feuchtigkeit oder um während des Garvorgangs manuell Dampf einzulassen.



7. "PHASEN" Taste

- Bei eingeschaltetem Ofen können bis zu 3 verschiedene Phasen eingegeben werden.



8. REZEPT Taste

- Bei eingeschaltetem Ofen können Rezepte gespeichert oder gespeicherte Rezepte aufgerufen werden. Bis zu 99 Speicherplätze.

9. ZEIT/FEUCHTIGKEIT Anzeige

- Erlaubt die Anzeige der Garzeiten und der programmierten Feuchtigkeit.

10. TEMPERATUR/PROGRAMM Anzeige

- Erlaubt die Anzeige der tatsächlichen und vom Benutzer programmierten Temperatur sowie der Programme.

B. Display icons



1. Icon TEMPERATURE

- Blinkt das Icon, wird gerade eine Temperatur programmiert. Leuchtet das Icon constant, wird die tatsächliche Temperatur im Inneren des Ofens angezeigt.

2. Icon VORWÄRMEN

- Leuchtet das Icon, erwärmt der Ofen vor dem Garvorgang. Dabei erwärmt der Ofen 30°C über die festgelegte Temperatur. Nach Beenden des Vorwärmens ertönt ein akustisches Signal, damit das zu garende Produkt in den Ofen geschoben wird.

3. Icon UHR

- Leuchtet das Icon rot, wird die Zeit auf dem Display angezeigt.

4. Icon FEUCHTIGKEIT

- Wenn die Taste Feuchtigkeit gedrückt wird, leuchtet das Icon grün, solange die Taste gedrückt gehalten wird, um anzuzeigen, dass Feuchtigkeit zugeführt wird.

5. Icon HEIZELEMENTE

- Wenn die Taste Feuchtigkeit gedrückt wird, leuchtet das Icon grün, wenn die Heizelemente aktiv sind. Wenn sie rot leuchtet, bedeutet dies, dass die Heizelemente deaktiviert sind.

6. Icon PROGRAMME

- Das Icon leuchtet rot um anzuzeigen, dass der Programmiermodus aufgerufen wurde.

7. Icon TÜR OFFEN

- Leuchtet grün, um anzuzeigen, dass die Tür offen ist. Leuchtet rot, um anzuzeigen, dass die Tür geschlossen ist.

8. Icon PHASEN

- Nur mit Garprogrammen sichtbar. F1, F2 und F3 leuchten separat rot, um die aktive Phase des Programms anzuzeigen.

C. Display



9. Anzeige ZEIT/FEUCHTIGKEIT

- Leuchtet das Icon Zeit, wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Blinkt das Icon Zeit, wird die programmierte Zeit angezeigt.
- Blinkt das Icon Feuchtigkeit, wird der programmierte Feuchtigkeitswert für den Garvorgang angezeigt.
- Sind die Icons Zeit und Feuchtigkeit nicht sichtbar, wird ein Warnmeldungscode angezeigt.

10. Anzeige TEMPERATUR/PROGRAMME

- Blinkt das Icon Temperatur, wird die programmierte Temperatur für den Garvorgang angezeigt.
- Leuchtet das Icon Temperatur, wird die tatsächliche Temperatur in der Garkammer angezeigt (durch Sonde gemessen).
- Leuchten keine Icons, wird eine Warnmeldung angezeigt

4.3. Funktionsmodus für MANUELLES GAREN

Ist der Ofen ausgeschaltet, wird "OFF" im oberen Display angezeigt, alles andere ist ausgeschaltet. Drückt man die Taste AN/AUS schaltet sich der Ofen ein. Wenn der Ofen eingeschaltet ist, zeigt das Display den aktuellen Temperaturwert im Inneren der Garkammer (gemessen durch Sonde, "Icon Temperatur leuchtet") und das Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT zeigt END (Icon Uhr leuchtet). Drückt man auf die Taste für Größer oder Kleiner, kann ein Temperaturwert festgelegt werden.

Drückt man auf die Taste Zeit, kann die Garzeit eingestellt werden.

Drückt man auf Start/Stopp kann der Garzyklus gestartet oder gestoppt werden.

• Temperatureinstellung

Beim ersten Einschalten zeigt das Display die aktuelle Temperatur des Ofens. Standardmäßig ist eine Temperatur von 30°C eingestellt. Nach Beenden eines Zyklus wird der voreingestellte Wert blinkend angezeigt.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, kann man über die Tasten Größer oder Kleiner direkt einen Temperaturwert eingeben (Temperaturbereich zwischen 30 – 260 °C).

Bei Eingabe der Werte werden diese auf dem Display blinkend angezeigt. Um den Wert zu bestätigen, 8 Sekunden warten oder Taste 3 "Zeit" drücken. Nach Bestätigung des Werts, blinkt er nicht mehr. Drückt man AN/AUS werden alle eingestellten Werte gelöscht.

• Garzeiteinstellung

Bei Einschalten des Ofens erscheint END auf dem unteren Display (Display Zeit). Die Zeit kann zwischen 00 Stunden 01 Minute und 15 Stunden 59 Minuten eingestellt werden.

Über die Tasten "Größer und Kleiner" kann ein zeitwert eingegeben werden. Soll der fortlaufende Modus zum Garen eingegeben werden, drückt man die Taste Kleiner, bis "INF" erscheint. Die Auswahl INF bedeutet, dass eine unbegrenzte Zeit eingegeben wurde und der Ofen in Betrieb bleibt, bis die Taste Start/Stopp gedrückt wird. Bei Eingabe der Werte werden diese immer blinkend im Display angezeigt. Um sie zu bestätigen, wartet man 8 Sekunden oder drückt Taste 3 "Zeit".

Im Programmiermodus kann man Phasen der drei Phasen löschen, indem man den Zeitwert END für die zu löschende Phase einstellt.

• Feuchtigkeitseinstellung

Während des Garvorgangs kann man durch Halten der Taste für Feuchtigkeit das Elektroventil aktivieren und punktuell Dampf einlassen.

Um die Feuchtigkeit in Prozent zu konfigurieren, drückt man nach Festlegen der Parameter für den Garvorgang sowohl für manuelle Programme als auch innerhalb eines Programms die Taste für Feuchtigkeit. Dann erscheint auf dem unteren Display blinkend "OFF". Durch Drücken der tasten Größer oder Kleiner kann der gewünschte Feuchtigkeitswert eingegeben werden. Feuchtigkeitbereich: 0%-100%. Zum Bestätigen erneut auf die Taste Feuchtigkeit drücken.

Nach dem Bestätigen verschwindet der Feuchtigkeitswert vom Display und es erscheint die Garzeit.

Nach Drücken der Taste Start/Stopp, um den Garvorgang zu beginnen, wird, sollte der Zyklus mit einem Feuchtigkeitswert z.B. zwischen 10%-100% programmiert worden sein, kein Wasser zugeführt, bis die tatsächliche Temperatur der Garkammer 85 °C überschritten hat. Wenn die Befeuchtung aktiviert ist, leuchtet das Icon Feuchtigkeit grün, wenn die Einspritzung erfolgt.

Während der Dampfeingabe leuchtet das Icon Dampf grün. Sollte dieser Vorgang mit der Änderung der Drehrichtung des Ein-

spritzventilators zusammenfallen, wird die Dampfeingabe ausgesetzt, bis der Ventilator die Drehrichtung geändert hat.

• **Automatisches Vorwärmen**

Der automatische Vorwärmen wärmt den Ofen vor Beginn des Garzyklus vor, um jederzeit zu garantieren, dass der Ofen die gewünschte Temperatur für den Garvorgang besitzt. Auf diese Weise wird der Temperaturverlust kompensiert, der durch das Öffnen und Beladen des Ofens entsteht. Um den Zyklus zu starten, öffnet man einfach die Ofenklappe, schiebt das Nahrungsmittel ein und schließt die Klappe. Direkt im Anschluss startet der Timer.

Wenn das Symbol „PRE“ leuchtet, wärmt der Ofen vor Beginn des Garvorgangs vor. Während des Vorwärmens ertönt ein akustisches Signal um anzuzeigen, dass das zu garende Produkt in den Ofen geschoben werden kann.

Zu Aktivierung des Vorwärmens muss die Taste Zeit für drei Sekunden gedrückt werden, bevor der Garvorgang beginnt.

Zur Deaktivierung des Vorwärmens kann man die Taste Zeit drei Sekunden lang drücken, während man die Garparameter konfiguriert, oder die Tür einmal öffnen und schließen, sobald der Zyklus begonnen hat.

• **Ausführung des Garvorgangs im manuellen Modus**

Bei eingeschaltetem Ofen und nachdem die Werte für Zeit und Temperatur festgelegt wurden, wird das Vorwärmen durch Drücken der Taste Zeit für 3 Sekunden aktiviert. Danach START/STOPP drücken, um den Zyklus zu starten. Das aktiviert die Heizelemente, den Ventilator und die Befeuchtung, falls diese programmiert wurde. Durch Drücken von Start/Stop kann der Garzyklus jederzeit gestoppt werden und der Timer stoppt und zeigt im Display die verbleibende Zeit an. Sollte die eingegebene Zeit INF sein, wird der Wert INF angezeigt. Wird die Taste Start/Stop erneut gedrückt, beginnt der Garvorgang wieder mit dem Zeitwert, der programmiert wurde.

Während des Garvorgangs:

- Im oberen Display (Display Temperatur) wird die tatsächliche Temperatur im Inneren des Ofens, gemessen durch Sonde, angezeigt (Icon Temperatur leuchtet).
- Im unteren Display (Display Zeit) wird die verbleibende Zeit in Stunden und Minuten (wenn der festgelegte Wert über eine Stunde lautet) und in Minuten und Sekunden (wenn der festgelegte Wert unter 60 Minuten lautet) angezeigt. Wird der Wert INF durch einen bestimmten Zeitwert ersetzt, beginnt der Timer ab Festlegung des Werts zu zählen.
- Bei Beenden des Garzyklus (Icon Zeit leuchtet auf) erscheint im Display Zeit das Wort END blinkend. Ventilatoren und Heizelemente schalten ab und für 1 Minute ertönt ein Summen. Wenn während dieser Minute ein neuer Zeitwert eingegeben wird, beginnt der Ofen für die eingegebene Extrazeit mit denselben vorher festgelegten Temperatureinstellungen erneut zu arbeiten. Andernfalls bei Drücken der Taste Start/stop verstummt das Summen und das Display wechselt in die Normale Anzeige.

Hinweis: um den Garzyklus zu verlängern, einfach auf die Taste Zeit drücken und den Wert erhöhen, dann zum Bestätigen erneut auf die Taste Zeit drücken und der Ofen nimmt seinen Betrieb wieder auf.

- Minuten nach Ende des Garvorgangs schaltet der Ofen automatisch ab, wenn keine weiteren Operationen vorgenommen werden. Um ihn erneut einzuschalten, einfach auf die Taste ON/OFF drücken.

4.4. PROGRAMMIERTER Funktionsmodus

• **Speicherung eines neuen Programms**

Um ein neues Garprogramm zu speichern, wie folgt vorgehen:

- Taste 8 "Rezepte" drücken, um die Speicherfunktion aufzurufen. Im oberen Display erscheint blinkend "Manu", was anzeigt, dass der manuelle Modus aktiv ist. Auf die Taste Kleiner und Größer drücken, um das Programm auszuwählen, das konfiguriert und gespeichert werden soll (z.B. P25). Zum Bestätigen 10 Sekunden warten, bis die Anzeige aufhört zu blinken, oder die Taste Rezepte drücken. Auf dem Display werden die Daten des Rezepts angezeigt, falls dieses noch nie verwendet wurde, erscheinen die voreingestellten Werte (30°C Temperatur und END als Zeiteinstellung, Off für Feuchtigkeit und Phase 1).
- Stellen Sie die Werte für Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit... ein.
- Sollten Sie Phasen zum Garprogramm hinzufügen wollen, drücken Sie Taste 7 "Phasen" und das Icon der nächsten zu programmierenden Phase leuchtet auf (F1, F2 oder F3). Danach die Werte für Zeit und Temperatur und Feuchtigkeit für diese neue Phase einstellen.
- Schließlich die Taste Rezepte für 4 Sekunden gedrückt halten, damit die Speicherung erfolgt. Die Speicherung schließt mit einem akustischen Signal ab und auf dem Display erscheint die Programmnummer, die vor dem Speichern ausgewählt wurde.

Achtung! Damit die programmierten Einstellungen korrekt ausgeführt werden ist es notwendig, das Rezept zu speichern, andernfalls wird das Programm nicht korrekt ausgeführt.

Wenn man wissen will, mit welchem Rezept gerade gearbeitet wird, einfach auf die Taste Rezepte drücken und die Rezeptnummer erscheint.

Um ein Programm zu bearbeiten, wie folgt vorgehen:

- auf die Taste Rezepte drücken
- Programm wählen, das bearbeitet werden soll
- die Werte für Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit ändern
- die Taste Rezepte 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis ein akustisches

• **Garphasen eines Programms**

Wählt man den Modus "PROGRAMM" können über die Taste Phase die Schritte angezeigt werden, aus welchen das Programm besteht (jedes Programm hat bis zu 3 Phasen). Durch Drücken der Taste kann von einer Phase in die andere gewechselt werden (die Icons F1, F2 und F3 zeigen durch Aufleuchten an, in welcher Phase man sich befindet). Die Parameter für Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit können jederzeit verändert werden.

• Verwendung eines gespeicherten Programms

Um ein gespeichertes Garprogramm zu verwenden, wie folgt vorgehen:

- Taste "Rezepte" drücken und auf den Programmierungsmodus zugreifen. Im oberen Display erscheint blinkend „Manu“.
- Mit den Tasten Größen und Kleiner das gewünschte Rezept auswählen (z.B. P25) und bei Bestätigen erscheinen die Daten des Rezepts.
- Drücken man auf Start/Stopp oder stoppt das ausgewählte Programm.

• Andere Funktionen

- Öffnen der Ofenklappe

Wenn die Ofenklappe geöffnet und der Garvorgang unterbrochen wird, leuchtet das Icon Nr. 7 grün und Timer und Ofen stoppen und pausieren bis zum Schließen der Klappe. Wird die Klappe wieder geschlossen, läuft der Zyklus an der Stelle weiter, an der er gestoppt wurde.

- Umkehrung der Drehrichtung der Ventilatoren

Den Ofenmotor stoppt, um den Wechsel der Drehrichtung zu vollziehen. Der Ventilator ändert die Drehrichtung mit den Motoren alle 120 Sekunden, die Pause, um die Motoren zu stoppen, beträgt 16 Sekunden. Während dieser Operation wird die Befeuchtung ausgesetzt.

5. DEMONTIEREN DER KLAPPE, UM SIE ZU ERSETZEN (NUR BEI MODELLEN MIT KIPPBARER KLAPPE)

Bevor die Klappe abmontiert wird, lassen Sie das Gerät abkühlen und befolgen Sie diese Schritte:

1. Klappe vollständig öffnen.
2. Die auf den Gelenken sitzenden Spurenkränze öffnen und die Tür teilweise wieder schließen, bis jede Kerbe beider Spurenkränze anschlägt.
3. Die Klappe durch leichtes Ziehen nach oben und hinten abnehmen.
4. Um die Klappe zu montieren, Klappe wieder einsetzen, indem die untere Kerbe des Scharniers auf den Schlitz des Ofenkörpers gesetzt wird, Spurenkränze wieder einklappen.

6. ÄNDERUNG DER ÖFFNUNGSRICHTUNG DER KLAPPE (NUR MODELLE MIT SEITLICH ZU ÖFFNENDER TÜR)

Für Öfen mit seitlicher Öffnung der Klappe ist es möglich, die Öffnungsrichtung zu ändern. Dabei wie folgt vorgehen:



1. Die Sechskantschrauben bei "1" und "2" herausnehmen und die Scharniere herausnehmen
2. Die Inbusschrauben an den Positionen "3" und "4" herausnehmen
3. Klappe um 180°C drehen
4. Scharnier "1" an Position "4" und Scharnier "2" an Position "3" setzen, Klappe in der neuen Position einsetzen und die Sechskantschrauben festschrauben.
5. Inbusschrauben an Positionen "1" und "2" festschrauben
6. Den Micro der Klappe "5" auf die andere Seite setzen.

Hinweis: Ziehen Sie die Schanierschrauben erst fest an, wenn die Tür in ihrer Position richtig eingestellt ist.

7. FEHLER, URSACHE, LÖSUNG

Untenstehend finden Sie eine Liste mit den häufigsten Fehlern/Gründen/Lösungen.

FEHLER	GRUND	LÖSUNG
Gerät schaltet sich nicht ein	Fehlende Netzspannung	Netzspannung prüfen
	Falscher Netzanschluss	Netzspannung prüfen
	Thermostat funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren
	Timer funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren
	Micro der Klappe funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren
	Sicherheitsthermostat interveniert (Ausnahme RX404, RX304 / 912522, 912523, RX424)	Thermostat an der Vorderseite zurücksetzen. Falls der Fehler fortbesteht, Fachmann konsultieren.
Gerät gart nicht korrekt	Ventilator funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren
	Heizelement funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren
	Grill funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren
	Befeuchter funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren
	Relais funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren
	Wandler funktioniert nicht (Ausnahme RX404, RX304 / 912522, 912523, RX424, RX484)	Einen Fachmann konsultieren
	Thermostat funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren
Timer funktioniert nicht	Einen Fachmann konsultieren	
Licht der Kammer schaltet sich nicht ein (Ausnahme RX203/RX304 / 912522, 912523)	Lampe ist locker	Lampe festdrehen
	Lampe ist durchgebrannt	Lampe ersetzen
Bei geschlossener Klappe entweicht Dampf	Dichtung sitzt falsch	Richtig einsetzen. Falls der Fehler fortbesteht, Fachmann konsultieren.
	Klappenmechanismus falsch eingestellt	Einen Fachmann konsultieren

8. BERICHTE UND WANDMELDUNGEN (NUR MODELLE MIT DISPLAY)

Warnmeldung	Bedeutung
Warnmeldung Er01	<p>Beschreibung der Warnmeldung: Kammersonde</p> <p>Zözung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sonde überprüfen • Überprüfen, ob die Sonde korrekt an das Gerät angeschlossen ist. • Sollte das Problem fortbestehen, Sonde ersetzen <p>Wichtigste Konsequenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen
Warnmeldung Er03	<p>Beschreibung der Warnmeldung: Sicherheitsthermostat</p> <p>Lösung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsthermostat zurücksetzen • Überprüfen, dass das Sicherheitsthermostat korrekt mit der Leistungsplatine verbunden ist <p>Wichtigste Konsequenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen
Warnmeldung Er04	<p>Beschreibung der Warnmeldung: Überhitzung der Leistungsplatine</p> <p>Lösung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob der Ofen gemäß den in dieser Anleitung ausgewiesenen Sicherheitsabständen installiert ist, und dass sich keine Wärmequelle in der Nähe befindet. • Sollte die Warnmeldung fortbestehen, kontaktieren Sie den Kundendienst <p>Wichtigste Konsequenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen

Warnmeldung Er05	<p>Beschreibung der Warnmeldung: Keine Kommunikation zwischen Steuermodul und Display</p> <p>Lösung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die Kabel zwischen Steuermodul und Display • Sollte die Warnmeldung fortbestehen, kontaktieren Sie den Kundendienst <p>Wichtigste Konsequenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen
Warnmeldung Er06	<p>Beschreibung der Warnmeldung: Überhitzung der Kammer. Tritt ein, wenn die Temperatur in der Kammer 310°C übersteigt.</p> <p>Lösung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warten Sie, dass die Temperatur im Ofen sinkt. • Sollte die Warnmeldung fortbestehen, kontaktieren Sie den Kundendienst <p>Wichtigste Konsequenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen
Warnmeldung Er09	<p>Beschreibung der Warnmeldung: Fehler in der Firmware.</p> <p>Lösung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avise al servicio de Asistencia Técnica. • Kontaktieren Sie den Kundendienst. <p>Wichtigste Konsequenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Warnmeldung bei eingeschaltetem Gerät auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden • Wenn die Warnmeldung während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen

9. 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.

10. 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 oven 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 STALGAST 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 STALGAST 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 60°C.
- Wear thermal mittens or similar to move or handle containers or trays inside the cooking chamber.
- Open the oven door slowly and be careful with high temperature vapours coming out from the cooking chamber.



Risk of fire

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS, TRANSPORT AND MAINTENANCE

2.1. Unpackaging

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

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

the damaged good and packaging must be provided.

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

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

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

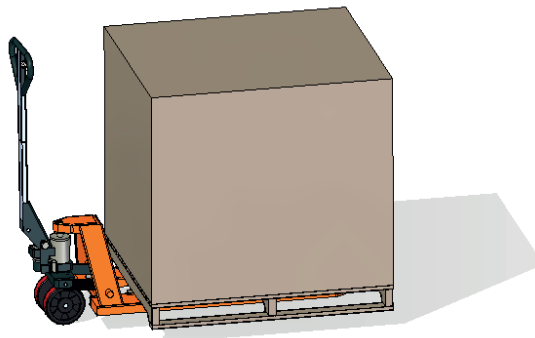
If apparently package is in good conditions, and damages are detected when unpacking, place the original packaging again on the machine, take pictures of the packaging and transport agency label on the packaging. Next, unpack again and take photos of damages to the machine. Please, contact FM Industrial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

2.2. Transport

Before transporting the unit to its installation site, make sure that:

- Fits through the door
- The floor withstands its weight

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



2.3. Preliminary operations

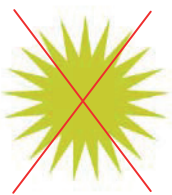
Remove the protection film from the unit. Clean the adhesive residues with an appropriate solvent. Never use abrasive or acid products or tools that may damage the surface.

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

2.4. Placing the unit

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

- If the oven is installed on an auxiliary support, it must be fixed to it.
- The facilities must be conditioned and meet the regulations in force with regard to safety in installations.
- In addition, the unit must be protected from atmospheric agents.
- The ambient temperature may range between 5°C and 35°C maximum for correct operation of the unit.
- Humidity in the facilities should never exceed 70%.



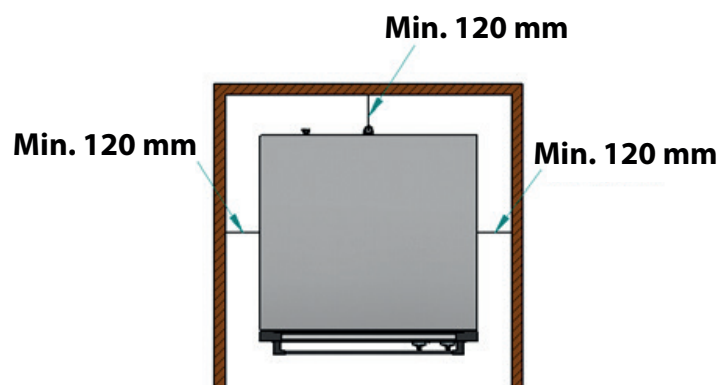
MAX. 70%



MAX. 35°C

MIN. 5°C

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.





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

3. INSTALLING THE UNIT

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 an electrical outlet 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.

In order to prevent damages from unintentional reset of the power failure 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 magneto-thermic switch and a fixed supply connection is recommended.

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

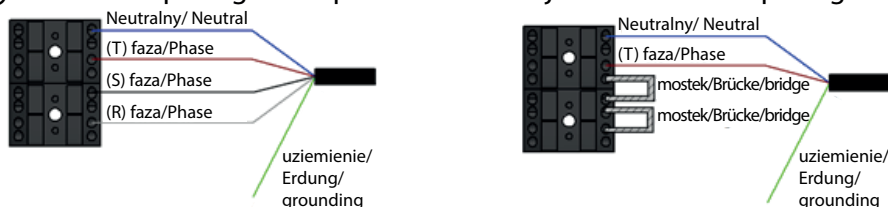
KOD KOLORU:

PHASES	Grey (R) 	Black (S) 	Brown (T) 
NEUTRAL	Blue (N) 		
GROUNDING	Yellow / Green  		

Models RX 604 (921529), RX 604 Plus (912541) allow switching the type of connection from three-phase 400 VAC to single-phase 230 VAC or vice versa, and from three-phase 400 VAC to three-phase 230 VAC or vice versa. To do so, refer to the connection diagrams below and follow the following steps.

Switching connection from three-phase 400 VAC to single-phase 230 VAC

400VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase 230VAC jednofazowe/einphasig/single phase



- Remove the back cover of the oven.
- Disconnect the phases S y R from the connection terminals.
- Connect the bridges supplied together with this manual as described.

Switching connection from three-phase 400 VAC to three-phase 230 VAC

400VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase 230VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase



- Remove the back cover of the oven.
- Disconnect phase R from the connection terminals.
- Connect the bridges supplied together with this manual as described.

3.2. Vapour exhaust from the cooking chamber

Exhaust gases may be wet and reach high temperatures. Do not use tubes made of materials not ensuring absolute thermal stability up to 250°C to channel exhaust gases.

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

Important: Do not channel the vapour exhaust from the baking chamber more than 2 meters due to risk of condensation. Besides, it could affect its uniformity.

3.3. Water inlet (only for ovens with humidifier system)

If the unit is fitted with a humidifier, the use of an anti-lime filter at the water supply inlet and a check valve is recommended. The oven has a 3/4" connection for water inlet.

Besides, installing a "digimeter" or digital instrument for measuring the litres of water consumed by the oven is recommended. In this way, you will know when the filter should 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 2 and 3 bar, with temperature not higher than 30 °C. If pressure is higher than these values, a pressure reducer at the inlet should be installed.

4. INSTRUCTIONS OF USE

Read this manual thoroughly before starting the unit and keep it for further consultation. If you need technical support, contact an authorised technical centre.


The oven has been designed to bake or regenerate fresh or frozen bakery and pastry products with maximum regulation ranges of 60 minutes and 250°.


The distance between trays is 80 mm and, whenever possible, we recommend leaving a 70 mm gap between pieces in the same tray to let the air flow effectively.

Likewise, we recommend preheating the oven at working temperature for 20 minutes, which ensures better product finish.

4.1. Using the unit for the first time

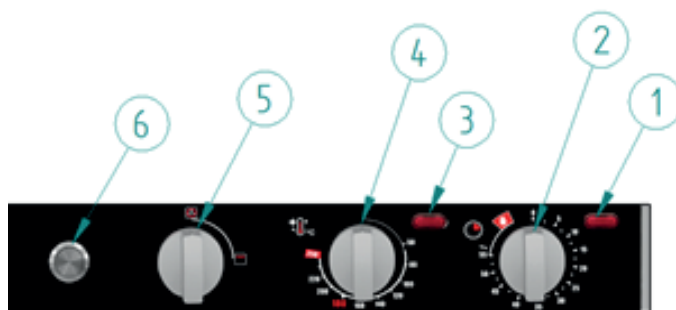
Remove the external protection film. If there are adhesive residues, use an appropriate solvent and then, rinse with a damp cloth. The inner chamber and trays should be washed with water and soap and then, work at a 200°C cycle for 30 minutes.

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

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


4.2. Use for baking


1. Manual control panel



Id	Description	Versions
1	Power LED	All models
2	Timer control	All models
3	Temperature LED	All models
4	Temperature regulating control	All models
5	Grill timer control	All versions with Grill option
6	Humidifier momentary pushbutton	All versions with Humidifier option

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

 **Temperature:** Temperature is adjusted using the control shown, within a range from 50 to 250 °C. When the unit is heating through a resistance, the white LED next to this control will light up.

 **CTime:** Time is adjusted using the control shown, from 0 to 60 minutes, but there is a continuous mode that makes the unit work provided that the door is closed. When the unit is working, the white LED next to this control will light up.

When baking is finished, an acoustic alarm will sound to inform that this operation has finished (only for models including "End-of-cycle alarm").



Grill (optional): Activated by the 60-minute time control, specific for the grill (control number 5).

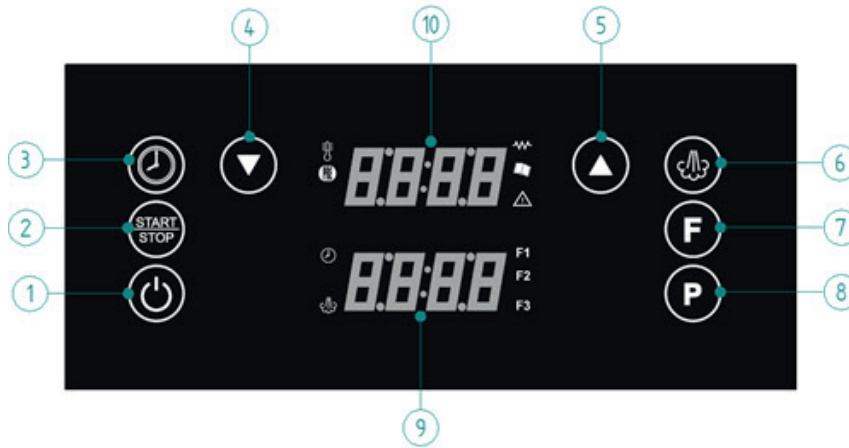


Attention: It is very important to deactivate the convection mode to use the grill. To do so, set the main timer to 0 (control number 2).



Humidifier (optional): This option allows us to inject vapour occasionally by pressing button 6 and control humidity manually throughout the food baking process.

2. Digital control panel



A. Main switches and displays



1. Switch **ON/OFF**

- Press this button to turn on and off the oven.



2. Switch **START/STOP**

- When the oven is on, press / this button to start or stop the cooking cycle.



3. Switch **TIME**

- When the oven is on, pressing this button will allow you to set a cooking time.



4. Switch **DECREASE**

- Decreases the value displayed on the screen



5. Switch **INCREASE**

- Increase the value displayed on the screen.



6. Switch **HUMIDIFIER**

- Used to set the humidity or for manual injections of moisture during the cooking cycle.



7. Switch **PHASES**

- The cooking programs can set up to 3 different cooking steps.



8. Switch **RECIPES**

- Allow you to store up to 99 programs.

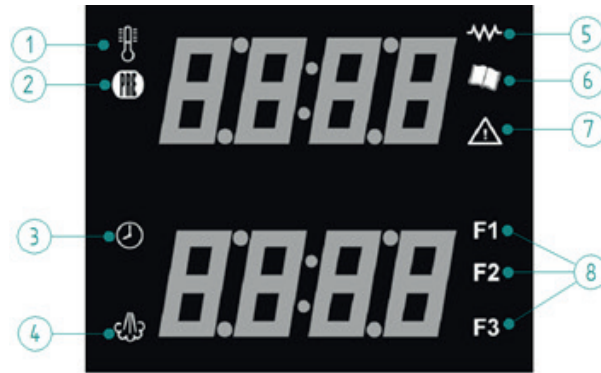
9. Display **TIME/HUMIDIFIER**

- Displays the programmed cooking time and humidity.

10. Display **TEMPERATURE/PROGRAMAS**

- Displays the actual temperatures, the programmed temperature, and the actual program.

B. Display icons



1. TEMPERATURE icon

- This symbol light in red steadily, indicating the value of the set temperature. When this symbol is flashing indicates the actual temperature inside the oven.

2. PREHEATING icon

- When the symbol is lit, it means that the oven will preheat before cooking. During this process, the oven will rise 30 ° C above the set setpoint temperature. Once the preheating is finished, the equipment will emit an acoustic signal warning that we can already introduce the product into the oven.

3. TIME icon

- When the icon lights red indicates the time on the display.

4. HUMIDIFIER icon

- In manual cooking mode when you press the humidifier button it turns red, while you are pressing the button its injecting water. When using a stored program this icon will turn red to indicate when injecting water.

5. ELEMENTS icon

- When the cooking cycle started, this icon turns green if the elements are active. When illuminated in red indicates that the elements are disabled.

6. PROGRAMS icon

- It lights red to indicate that you have entered programming mode.

7. OPEN DOOR icon

- Lights up in green to indicate that the door is open. It lights red to indicate that the door is closed.

8. PHASES icon

- Visible only while cooking program in on. F1, F2 and F3 lights red one by one to indicate which phase of the program is on.

C. Display



9. TIME/HUMIDIFIER

- With time icon on, it shows the programmed time and the remaining cooking time.
- Con el icono de tiempo parpadenado, muestra el valor de tiempo programado.
- With the time icon flashing, it shows the programmed time value.
- Time and humidifier icons off, shows an alarm code.

10. TEMPERATURE/PROGRAMS

- Temperature icon on shows the temperature programmed for cooking.
- While the temperature icon flashing, shows the actual temperature of the cooking chamber (measured by the probe value).
- If all the icons are off, shows an alarm code.

4.3. Manual humidifier during the cooking cycle

When the oven is shows „off“ on the upper display, everything else is off. Pressing the ON / OFF button turns the oven on. When the oven is on, the display shows the instantaneous temperature inside the cooking chamber (measured by the probe value „the

temperature icon flashing,,) and the screen TIME/HUMIDITY shows END (timer icon on) . Pressing the increase or decrease button, lets you set the temperature.

Pressing the timer button allows you to adjust the cooking time.

Pressing the Start/Stop button can start or stop the cooking cycle.

• **Temperature adjustment**

When the oven is on, pressing the Increase or Decrease buttons, immediately sets a temperature value (adjustable temperature range from 30-260 ° C)

In the first start is shown in the temperature display value of 30 °C. Upon completion of the first cycle will flash the previously set value.

When editing values, these will be shown in the display flashing. To confirm the values you must wait 5 seconds or press the button during 3 second.

Once confirmed the values will stop flashing on the screen. Pressing ON / OFF set values will be deleted.

Kiedy wartość zostanie potwierdzona, przestanie migać na ekranie. Po naciśnięciu ON/OFF, wartości ustawione zostaną usunięte.

• **Time adjustment**

When you turn the oven on the lower display (Display time), appears END. The time range can be set between 00 hours 01 minutes - 15 hours 59 minutes.

By pressing the „up or down” buttons will allow us to set a time value. If you established a continuous cooking mode, must press the decrease button until „INF” appears in the display button.

If you have chosen the time INF means that “an infinite set time” the oven will operate until you press the Start/Stop button.

When editing the values are always displayed on the screen flashing. To confirm them wait 5 seconds until stop flashing or press 3 second the button. Once confirmed, fixed values are displayed on screen.

If the program has several phases, and we need to disable one of the phases, simply adjust the time value END for the phase we want to eliminate.

• **Humidifier adjustment**

During cooking cycle, continued pressure on the moisture button, allows the activation of the water solenoid, and the direct injection of moisture.

To set humidity by percentage, when setting the cooking parameters in a manual program or in programming, press the humidity button. At this time, “OFF” will appear in the lower display flashing. Pressing the increase or decrease button allows you to enter the desired humidity value. Humidity range: 0% - 100%. To confirm, press again on the humidity button.

If you confirm, the humidity value of the display disappears and the cooking time will appear.

When you press the Start / Stop button to start a cooking cycle, if the cycle has a humidity percentage programmed, for example, 10% to 100%, it will not start injecting water until the actual temperature of the cooking chamber has exceeded 85 ° C. When humidification is active, the humidity icon will light green permanently when you perform each injection.

During the injection of steam humidifier, icon will light up on the screen. In case that the water injection coincide with the reversal of the engine, it not will inject water, till its finish the complete direction.

• **Automatic preheat**

Automatic preheating allows us to preheat the oven before starting the cooking cycles to always ensure that the oven is at the desired temperature to start cooking. In this way we will compensate for the loss of temperature that exists since we opened the door and loaded the food. To start the cycle it will only be necessary to open the door, introduce the food and close the door and immediately after that time will begin to be discounted.

When the “PRE” symbol is lit, it means that the oven will preheat before cooking. During this, the oven will rise 30°C above the set setpoint temperature. Once the preheating is finished, the equipment will emit an acoustic signal warning that we can already introduce the product into the oven.

To activate the preheating, we must press the time key for three seconds, before starting cooking.

To deactivate the preheating, it can be done by pressing the time button for three seconds, at the moment that we are configuring the cooking parameters, or opening and closing the door once the cycle has already begun.

• **Running a cooking cycle in manual mode**

With the oven on and after setting the time and temperature values, by pressing and holding the time button for 3 seconds, we will activate the preheating. Then press START / STOP to start the cycle. This will activate the elements, fan and humidifier when you press the button. Pressing Start/Stop the cooking cycle stops at any time and the countdown is blocked by displaying the remaining time. If the set value was the value INF display will remain INF. If you press the Start/Stop button cooking cycle will resume where it stopped.

Durante la cocción:

- In the upper display (temperature display) the actual value of the oven interior temperature measured by the probe (fixed temperature icon) will be displayed.
- On the lower display (time values) is displayed the remaining time in hours and minutes (when the set value is greater than 1 hour) and in minutes and seconds (when the set value is less than 60 minutes) .If the value is replaced INF for a given time, the countdown will start from the value seted.
- At the end of a cooking cycle (timer icon will lights) appears in the display flashing END, fans and elements are switched off, and an alarm will sound for 40 seconds. If during these 40 seconds, you adjust a new time, the oven will resume operation

again for the extra time added with the same settings you had set before. Otherwise pressing the Start/Stop button the alarm will stop and the display returns to the normal screen.

Note: To extend the cooking cycle, simply press on the increase button and add time you want to extend, then click the time button and the oven will resume the march.

- 5 minutes after the end of cooking if no operation on the oven is performed, this will turn off automatically. To reactivate simply press the button ON / OFF

4.4. Programmed operating mode

• Storing a new program

To store a new cooking program, you must follow the next steps:

- Press the 8 „Recipe“ button that will allow you to enter the programming mode. “Menu” will flash on the upper display, indicating that it is in Manual mode. Press the decrease or increase keys to select the program you wish to configure and save (eg P25). To confirm you can wait 10 seconds until it stops flashing or press the recipes button. The screen will show the values associated with the recipe, without having never used it, the values that appear are the default values (30°C of temperature and END in time, off in humidity and phase).
- Modify the values of time, temperature, humidity ...
- To add more phases to the cooking cycle, press button 7 „phases“ the phase icon will light up. (F1, F2 or F3). Then modify the values of time and temperature for these new phases.
- Finally, hold the recipes button for 4 seconds to stored it. The memorized program will be effective with a sound and flash the program number that we have previously chosen to store the program.

Attention!!! To run properly the programmed settings, you need to memorize the recipe, otherwise the program will not start properly.

If you want to know about that recipe you are working, just click on the recipes button and the program number will appear.

To edit a program must follow the following procedure:

- Click once on the recipes button.
- Choose the program you want to edit.
- Modify the values: time, temperature, humidity ...
- Press the recipe button for 4 seconds until you hear a sound indicating that the program have been stored properly.

• Cooking phases of a program

When selecting the „PROGRAM“ mode, the phase button allows you to see the steps that make up the program (each program can have up to 3 stages). By clicking the button, you can switch from one phase to another (the F1, F2 and F3 when illuminated, in icons will indicate which phase of the program you are). At any time we can modify these parameters: time, temperature and humidity.

• Using a stored program

To use a cooking program that is already stored is necessary to follow the next steps:

- Press the „recipes“ button and access the programming mode. The upper display will flash over the P01 recipe (7 programs icon will light).
- With the buttons: increase or decrease choose the desired recipe and confirming the values associated with that recipe values will appear.
- Pressing the Start/Stop button the program will starts or stops.

• Various functions

- Door opening

When you open the oven door that way interrupting the cooking cycle, the number 8 icon will turn green and the time will freeze and the oven will give pause until the door is closed again. Once the door closed the cooking cycle will resume where left off.

- Reversing turbins

The engine of the oven stops to allow changing the direction of rotation. Oven changes the direction of rotation of motors every 96 seconds and leaving a gap of 24 seconds to stop the motors. During this 24 seconds the humidifier is not working.

5. DISASSEMBLING THE DOOR FOR REPLACEMENT (ONLY FOR HINGED DOOR MODELS)

Before disassembling the door, let the unit cool down and follow the steps below:

1. Open the door all the way.
2. Unfold the flanges on the joints and close the door partially until making contact with each groove on both flanges.
3. Remove the door by gently pulling out and upwards.
4. To assemble the door again, insert the door by placing the lower groove of the hinge on the slot of the oven body . Then, fold the flanges again.

6. CHANGING THE DOOR OPENING DIRECTION (SIDE-OPENING DOOR MODELS ONLY)

In ovens with side door opening, the door opening direction may be changed by following these instructions:



1. Remove the socket head screws "1" and "2" and remove the hinges.
2. Remove the Allen head screws placed at positions "3" and "4".
3. Turn the door 180°
4. Place hinge "1" at position "4" and hinge "2" at position "3", assembly the door in the new position and tighten the socket head screws.
5. Place the Allen head screws at positions "1" and "2".
6. Change the door micro "5" to the opposite side.

Note: Do not fully tighten the hinge screws until the door is appropriately adjusted in its position.

7. FAULT, CAUSE, SOLUTION

Down below there is a failure-cause-solution chart that will come in handy in case of doubt.

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
The unit does not switch on	No supply voltage	Check the mains voltage
	Inappropriate power connection	Check the mains connection
	Thermostat not working	Contact a specialised technician
	Timer not working	Contact a specialised technician
	Door micro not working	Contact a specialised technician
	Safety thermostat activated (except RX404, RX304 / 912522, 912523, RX424)	Reset the thermostat at the front. If the failure persists, contact a specialised technician
The unit does not bake appropriately	Fan not working	Contact a specialised technician
	Heating element not working	Contact a specialised technician
	Grill not working	Contact a specialised technician
	Humidifier not working	Contact a specialised technician
	Relay not working	Contact a specialised technician
	Rotation inverter (except RX404, RX304 / 912522, 912523, RX424, RX484)	Contact a specialised technician
	Thermostat not working	Contact a specialised technician
	Timer not working	Contact a specialised technician
The chamber lamp does not light up (except RX404, RX304 / 912522, 912523)	Lamp not tightened	Tighten the lamp
	Blown lamp	Replace the lamp
Steam coming from the door while closed	Incorrect placement of the joint	Place it correctly. If the failure persists, contact a specialised technician
	Door mechanism maladjusted	Contact a specialised technician

8. INFO AND ALARMS (DISPLAY MODELS ONLY)

Alarm code	Meaning
Alarm Er01	<p>Alarm description: Chamber probe</p> <p>Solutions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check chamber probe. • Check connection of the probe till the chamber. • If the problema persists, replace probe. <p>Major consequences:</p> <ul style="list-style-type: none"> • If this alarm occurs when the device is on, you can not start a cooking cycle. • If the alarm occurs during a cooking cycle, the cycle will stop automatically.
Alarm Er03	<p>Alarm description: Safety thermostat</p> <p>Solutions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check and reset safety thermostat manually • Check that the safety thermostat is correctly connected to the power board. <p>Major consequences:</p> <ul style="list-style-type: none"> • If this alarm occurs when the device is on, a cooking cycle cannot be started. • If the alarm occurs during a cooking cycle, it will be interrupted.
Alarm Er04	<p>Alarm description: Overheating power board</p> <p>Solutions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verify that the oven is installed according to the safety distances indicated in this manual and that there is no heat source near it. • If the alarm persists, notify the Technical Assistance Service. <p>Major consequences:</p> <ul style="list-style-type: none"> • If this alarm occurs when the device is on, a cooking cycle cannot be started. • If the alarm occurs during a cooking cycle, it will be interrupted.
Alarm Er05	<p>Alarm description: No communication between the control module and the display.</p> <p>Solutions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check the wiring between the control module and the display. • If the alarm persists, notify the Technical Assistance Service. <p>Major consequences:</p> <ul style="list-style-type: none"> • If this alarm occurs when the device is on, a cooking cycle cannot be started. • If the alarm occurs during a cooking cycle, it will be interrupted.
Alarm Er06	<p>Alarm description: Chamber overheting. It occurs when the temperature of the chamber exceeds 310°C.</p> <p>Solutions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wait for the oven to decrease in temperature. • If the alarm persists, notify the Technical Assistance Service. <p>Major consequences:</p> <ul style="list-style-type: none"> • If this alarm occurs when the device is on, a cooking cycle cannot be started. • If the alarm occurs during a cooking cycle, it will be interrupted.
Alarm Er09	<p>Alarm description: Error de Firmware.</p> <p>Solutions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notify the Technical Assistance Service. <p>Major consequences:</p> <ul style="list-style-type: none"> • If this alarm occurs when the device is on, a cooking cycle cannot be started. • If the alarm occurs during a cooking cycle, it will be interrupted.

9. 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.

10. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

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

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

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



stalgast

ekspert gastronomiczny

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: stalgalst@stalgalst.com

• DE •

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

• EN •

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

• FR • ES •

Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgalst.com
www.stalgast.eu