



Instrukcja obsługi

Bedienungsanleitung

Instruction Manual

Piece Konwekcyjno-Parowe

Elektryczne/Gazowe - Elektro/Gasöfen – Electric/gas

Modele – Modelle :

STG 51 M / STG 71 M / STG 111 M

STG 71 M GAS / STG 111 M GAS

STB 604 M / STB 606 M / STB 610 M

STB 606 M GAS / STB 610 M GAS



UWAGA: przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z instr

ACHTUNG: Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen

ATTENTION: Please, read these instructions before using this unit.

INDEX

1.	OZNACZENIE CE	6
2.	GWARANCJA	7
3.	OGÓLNE ZASADY, PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA	8
4.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA, TRANSPORTU I KONSERWACJI	11
4.1	Rozpakowanie	11
4.2	Transport	11
4.3	Czynności wstępne	12
4.4	Umieszczenie urządzenia	12
5.	URUCHOMIENIE URZĄDZENIA	14
5.1	Podłączenie elektryczne	14
5.2	Podłączenie do sieci wodnej	16
5.3	Podłączenie odpływu	16
5.4	Wylot pary z komory gotowania	19
5.5	Podłączenie gazu	19
5.6	Tabliczka znamionowa (modele pieców gazowych)	21
6.	INSTRUKCJA UŻYCIA	23
6.1	Pierwsze użycie urządzenia	23
6.2	Przeznaczenie urządzenia	23
6.3	Panel sterowania	24
6.4	Ręczna regulacja ciągu komina	25
6.5	Czyszczenie urządzenia	26
7.	PODSTAWOWA KONSERWACJA URZĄDZENIA	27
8.	CZĘSTE WĄTPLIWOŚCI	28

9.	CE-ZERTIFIZIERUNG	29
10.	GARANTIE	30
11.	ALLGEMEINE RICHTLINIEN UND SICHERHEITSREGELN	31
12.	SICHERHEITSHINWEISE, TRANSPORT UND WARTUNG	34
12.1	Auspacken	34
12.2	Transport	34
12.3	Vorbereitende Arbeiten	35
12.4	Platzierung der Ausrüstung	35
13.	INBETRIEBNAHME DES GERÄTS	37
13.1	Stromanschluss	37
13.2	Wasseranschluss	39
13.3	Abflussanschluss	39
13.4	Absaugung der Dämpfe aus der Backkammer	42
13.5	Gasanschluss	42
13.6	Typenschild (Gasofenmodelle)	44
14.	GEBRAUCHSANWEISUNG	46
14.1	Erste Verwendung des Geräts	46
14.2	Verwendung zum Kochen	46
14.3	Bedienfeld	47
14.4	Manuelle Einstellung des Wrasenabzuges	48
14.5	Reinigung des Geräts	49
15.	GRUNDLEGENDE WARTUNG DES GERÄTS	50
16.	HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	51
17.	CE CERTIFICATION	52
18.	WARRANTY	53

19. GENERAL AND SAFETY STANDARDS	54
20. SAFETY INSTRUCTIONS, TRANSPORT AND MAINTENANCE	57
20.1 Unpacking	57
20.2 Transport	57
20.3 Preliminary operations	58
20.4 Placing the unit	58
21. INSTALLATION	60
21.1 Electrical connection	60
21.2 Water inlet	62
21.3 Draining connection	62
21.4 Vapour exhaust from the baking chamber	65
21.5 Gas connection	65
21.6 Nameplate (for gas ovens only)	67
22. INSTRUCTIONS FOR USE	69
22.1 Using the unit for the first time	69
22.2 Cooking use	69
22.3 Control panel	70
22.4 Manual regulation of chimney valve	71
22.5 Oven cleaning	72
23. BASIC MAINTENANCE OF THE DEVICE	73
24. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS	74

1. Oznaczenie CE

UE DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Dyrektywa/y Rady, z którą/którymi deklarowana jest zgodność:

DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU + Regulamin (UE) 2016/426

Zastosowane normy:

UNE-EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A14:2014+A2:2020+A1:2020; UNE-EN 60335-2-42:2004+Corr:2007+A1:2008+A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017+A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013+A1:2020; UNE-EN 203-1:2014; UNE-EN 203-2-2:2007; UNE-EN 60335-2-102:2016

Producent: **FM CALEFACCIÓN S.L.
CIF: B-14343594**

Adres: **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena
Cordoba, Hiszpania**

Rodzaj urządzenia: **PIEC/OVEN**

Marka: **FM CALEFACCIÓN**

Model: **STG 51 M / STG 71 M / STG 111 M
STG 71 M GAS / STG 111 M GAS
STB 604 M / STB 606 M / STB 610 M
STB 606 M GAS / STB 610 M GAS**

My, niżej podpisani, deklarujemy na naszą własną odpowiedzialność, że wyszczególnione urządzenie jest zgodne z wymienionymi normami i dyrektywami

Miejsce: **Lucena**

Podpis: **B-14343594**

Data: **01/01/2021**

2. Gwarancja

Okres gwarancji wynosi **12 miesięcy** od daty zakupu urządzenia.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia szkła, lamp, uszczelek drzwi, zużycie materiału izolacyjnego lub uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu, konserwacji, nieprawidłowej naprawy lub ich braku, a także niewłaściwego użytkowania urządzenia.

W celu przeprowadzenia naprawy urządzenia objętego gwarancją lub konsultacji należy skontaktować się z dystrybutorem, korzystając z poniższej tabeli opisowej.

Dystrybutor:	Kraj przeznaczenia:
Model urządzenia:	Numer seryjny:
Nazwa:	Proponowana data:
Opis awarii:	
Adres:	
Telefon kontaktowy:	Godziny:



Ostrzeżenie: niewłaściwa regulacja, instalacja, serwis lub konserwacja urządzenia może spowodować szkody materialne lub osobowe. Z tego powodu prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed uruchomieniem urządzenia.

3. Ogólne zasady, przepisy bezpieczeństwa



Przepisy bezpieczeństwa i odpowiedzialność za instalację i konserwację.

- Urządzenie jest przeznaczone TYLKO do użytku profesjonalnego.
- Części, które zostały zabezpieczone przez klienta i producenta, nie mogą być naruszane przez instalatora lub użytkownika końcowego urządzenia.
- 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 użytkownika.
- 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 użytkownika i wskazaniem na tabliczce znamionowej.
- Mechanizmy zabezpieczające urządzenia nie mogą być naruszane ani odłączane, spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Instalacja niezgodna z instrukcjami producenta może spowodować uszkodzenie, obrażenia lub śmiertelny wypadek.
- W przypadku montażu pieca na podstawie lub jeden na drugim należy używać wyłącznie konstrukcji dostarczonych przez STALGAST i postępować zgodnie z instrukcją ich montażem, która znajduje się w opakowaniu.
- Nieoryginalne części zamienne nie gwarantują optymalnego działania urządzenia i powodują utratę gwarancji.
- Piec musi być obsługiwany przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Tabliczka znamionowa pieca zawiera niezbędne informacje techniczne wymagane do zażądania interwencji w celu konserwacji lub naprawy pieca, dlatego należy unikać jej demontażu, uszkodzenia lub modyfikacji.
- **Nieprzestrzeganie dowolnej z tych zasad bezpieczeństwa zwalnia STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.**



Zasady bezpieczeństwa użytkowania

- Zaleca się uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem i zachowanie jej do wglądu. W przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- W przypadku dłuższej 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.**



Maksymalne obciążenie w zależności od rozmiaru urządzenia

POJEMNOŚĆ	MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE	MAKS. OBCIĄŻENIE NA SZYNĘ
4 x (60/40)	20 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
6 x (60/40)	30 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
10 x (60/40)	45 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom

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



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 przesuwać 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.

4. Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, transportu i konserwacji

4.1 Rozpakowanie

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

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

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

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

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

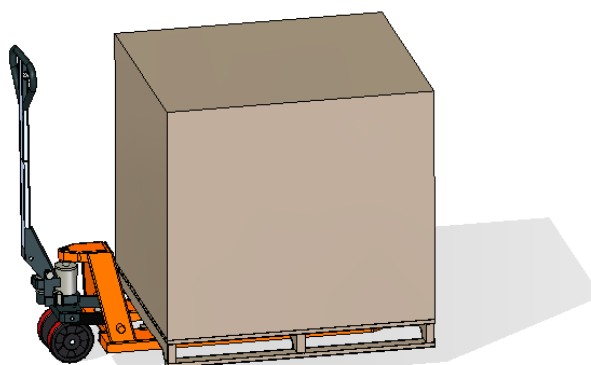
W przypadku, gdy opakowanie jest pozornie w dobrym stanie, a przy rozpakowywaniu zostanie stwierdzony jakiś rodzaj uszkodzenia, oryginalne opakowanie należy założyć z powrotem na urządzenie, zrobić zdjęcia opakowania oraz dołączonej do niego naklejki firmy transportowej. Następnie ponownie rozpakować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

4.2 Transport

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

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

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



4.3 Czynności wstępne

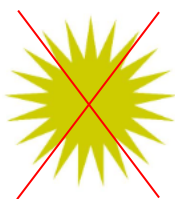
Usunąć folię ochronną z urządzenia. Oczyszczyć pozostałości kleju odpowiednim rozpuszczalnikiem. Nigdy nie używać ściernych lub kwaśnych produktów lub narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnie.

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

4.4 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%.



MÁX. 70%



MÁX. 35 °C

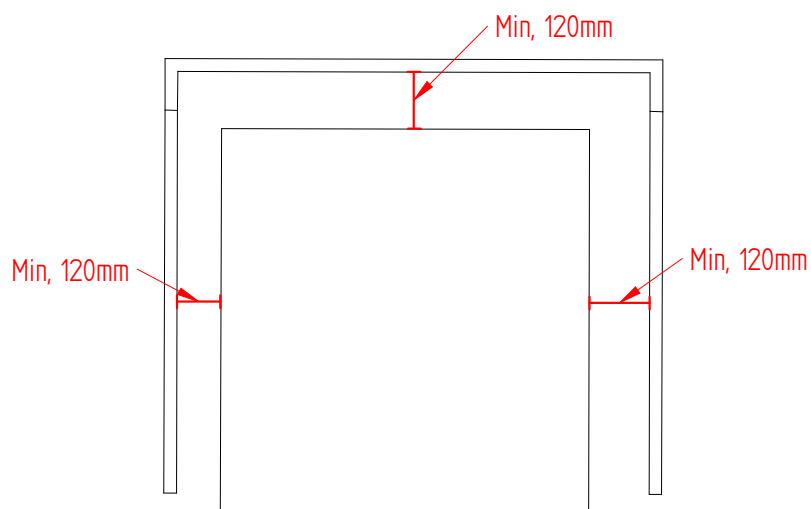
MÍN. 5 °C



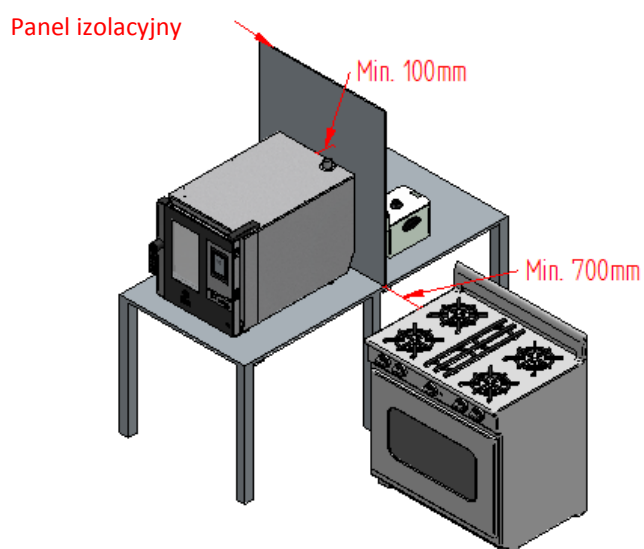
Zaleca się pozostawienie odległości co najmniej 120 mm dla celów serwisowych. Bezpieczna odległość od źródeł ciepła lub elementów palnych musi wynosić co najmniej 700 mm. Zaleca się zadbać o dobrą wentylację urządzenia, aby nie przegrzać jego elementów.



Przykład umieszczenia urządzenia bez pobliskich źródeł ciepła.



Umieszczenie urządzenia obok źródeł ciepła.



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



Urządzenie nie nadaje się do montażu podtynkowego.

5. Uruchomienie urządzenia

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

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

5.1 Podłączenie elektryczne

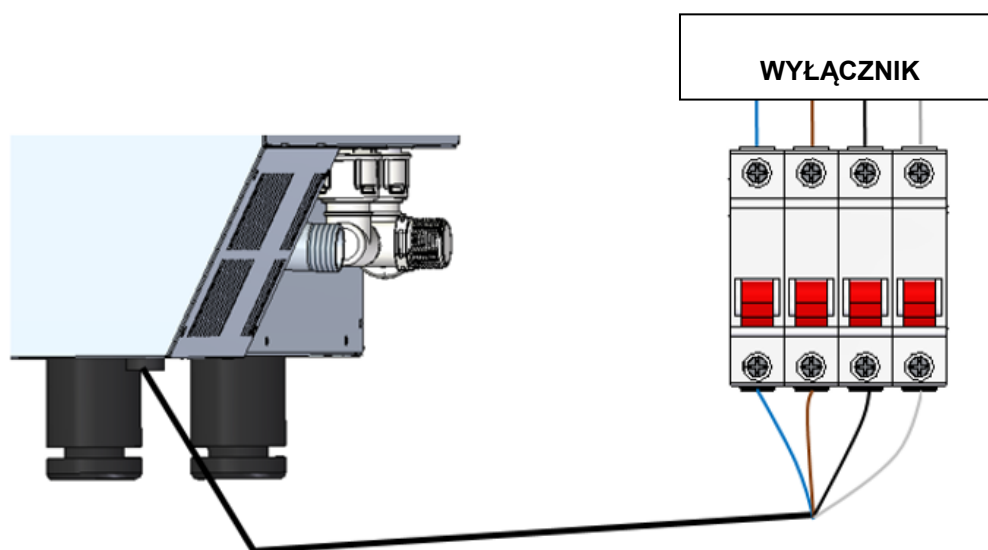
Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy charakterystyka sieci odpowiada opisie w charakterystyce technicznej każdego urządzenia. Instalacja elektryczna musi być wykonana przez upoważniony personel i zgodna z obowiązującymi przepisami.

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

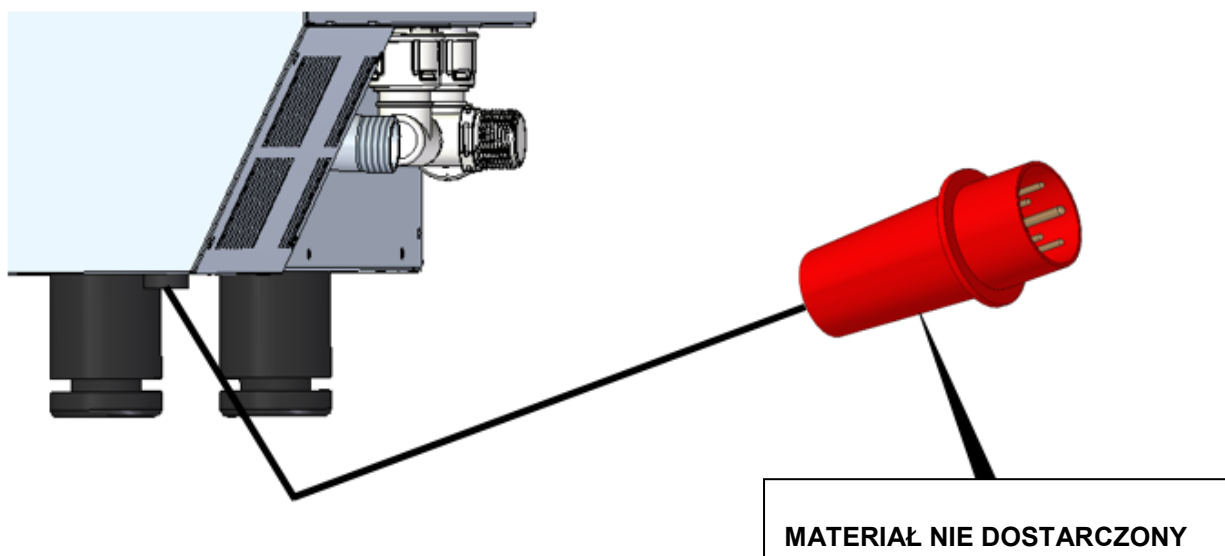
Poniżej przedstawiono zalecane typy połączeń elektrycznych:

TRÓJFAZOWE 400V

- Bezpośrednie podłączenie trójfazowe 400 V do wyłącznika

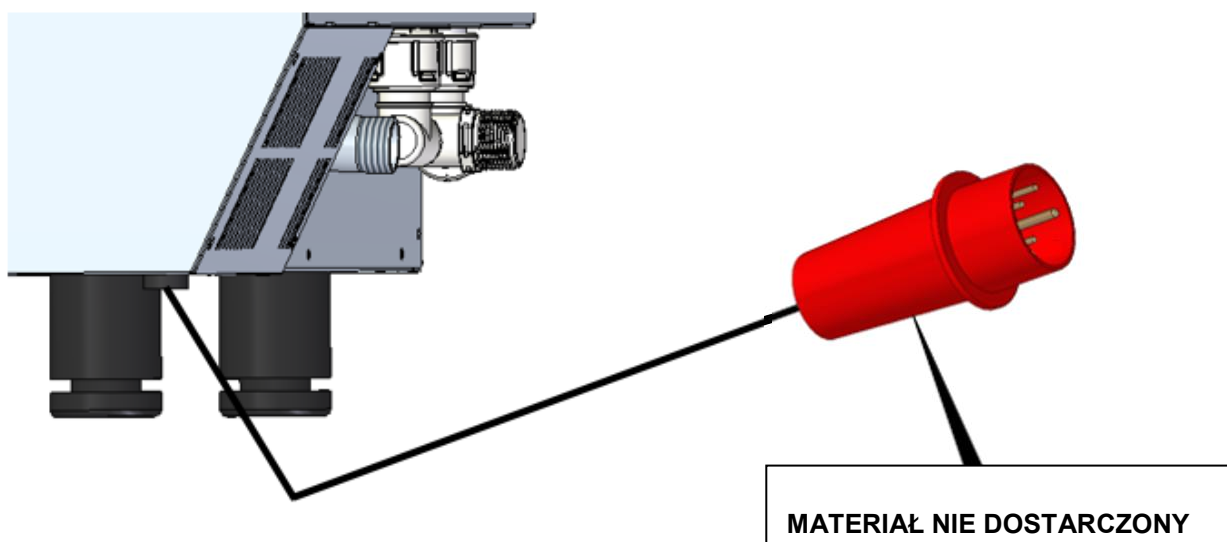


- Podłączenie trójfazowe 400 V do gniazda trójfazowego typu CETAC



TRÓJFAZOWE 230V

- Podłączenie trójfazowe 230V do gniazda trójfazowego typu CETAC



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

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

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

KOD KOLORU:

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

5.2 Podłączenie do sieci wodnej

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

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

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

5.3 Podłączenie odpływu

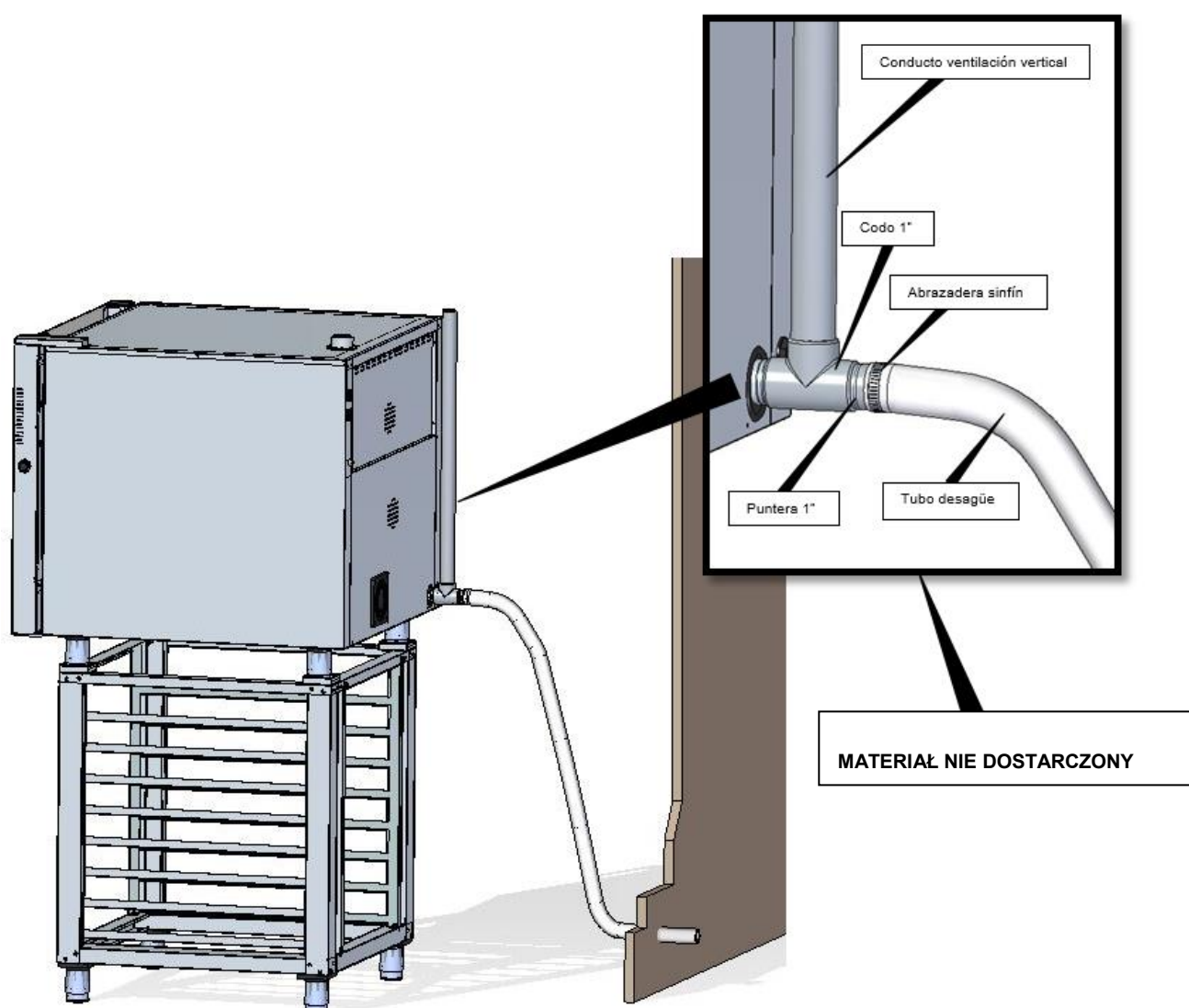
- Króciec spustowy pieca musi być wykonany przy użyciu rur wylotowych, które gwarantują stabilność termiczną, gazy z pieca mogą osiągać wysokie temperatury (85-95°C).
- Zaleca się podłączenie rury spustowej pieca przez odpowiedni syfon, aby podtrzymać opary wydostające się z pieca. Ta rura musi mieć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

Rodzaje odpływów:

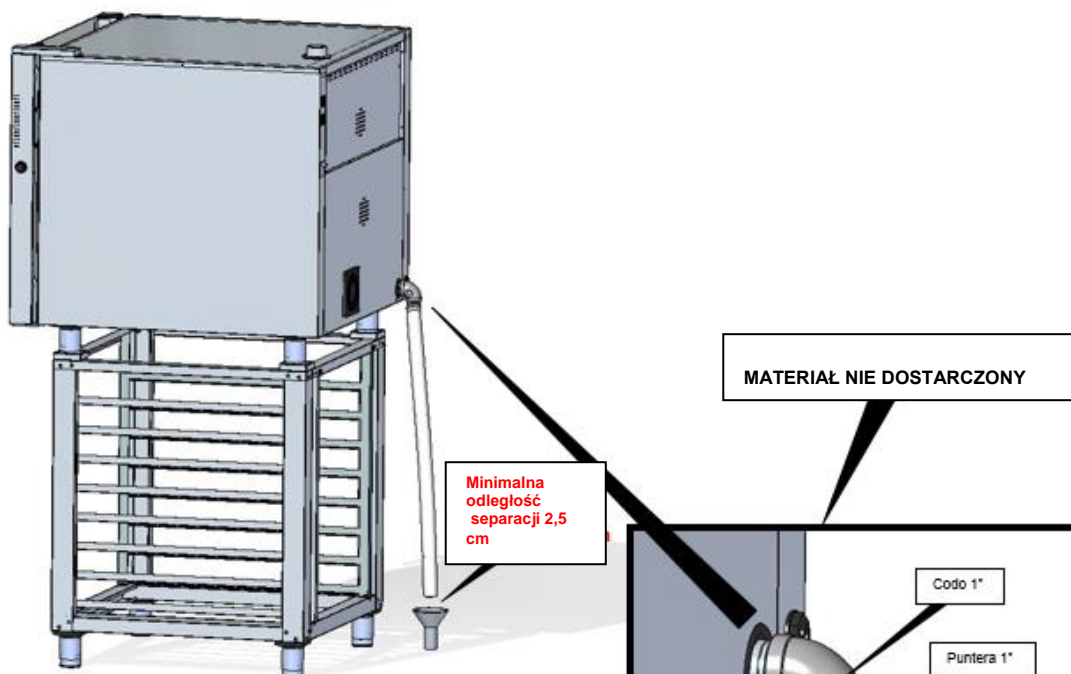
1. Odpływ ścienny:

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

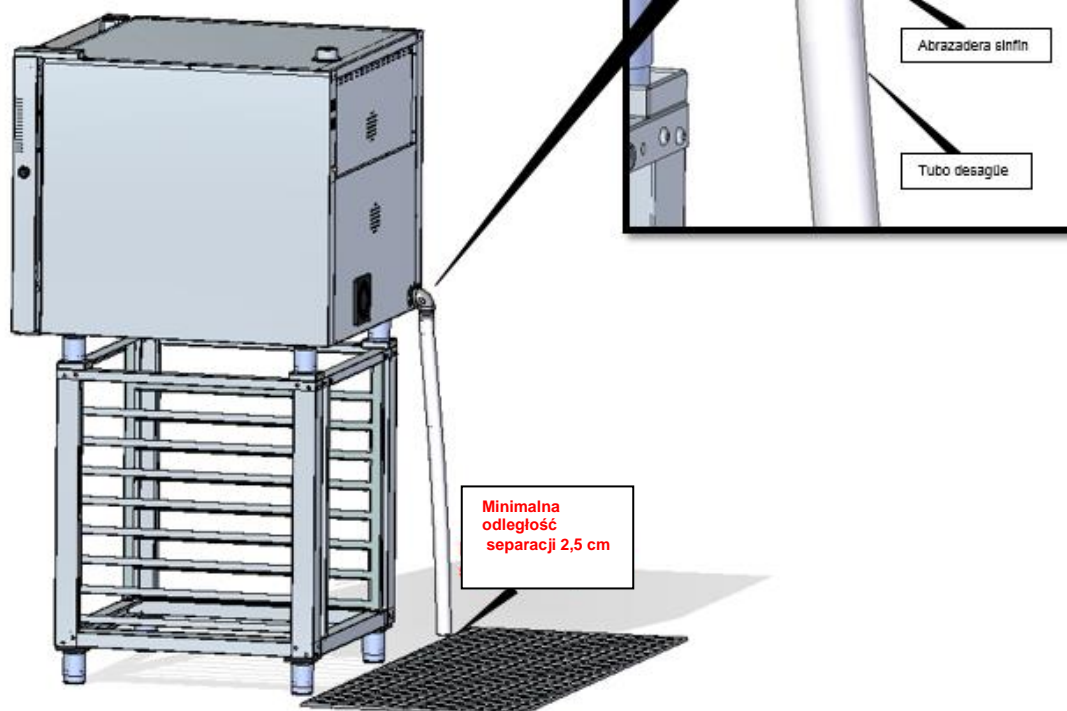
Jeśli pionowy kanał wentylacyjny nie jest zainstalowany, prawidłowy drenaż nie zostanie zagwarantowany i może spowodować awarie i utratę gwarancji.



2. Oddzielny odpływ z lejem:



3. Odpływ podłogowy:



5.4 Wylot pary z komory gotowania

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

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

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

5.5 Podłączenie gazu



Wszelkie informacje związane z instalacją urządzeń gazowych (podłączenie do przewodu zasilającego, odprowadzanie spalin, regulacja, itp.) znajdują się w odpowiednim rozdziale określonym w dokumencie "INSTRUKCJA TECHNICZNA INSTALACJI URZĄDZEŃ GAZOWYCH".

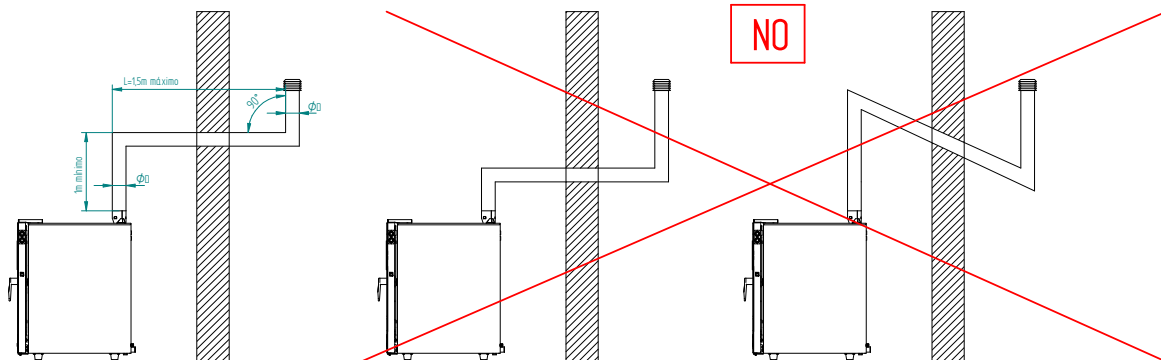
5.5.1 Przyłącze do odprowadzania spalin







Wszystkie informacje podane w tym rozdziale są przeznaczone dla użytkownika końcowego.

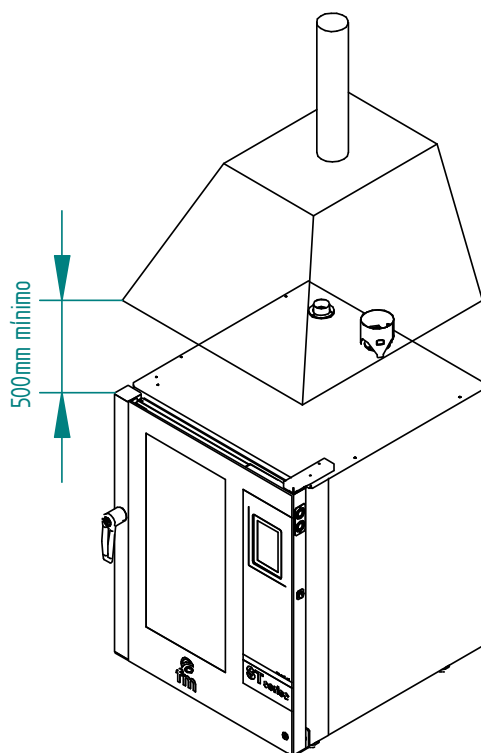
Gazy powstałe w wyniku spalania gazu muszą być odprowadzane na zewnątrz poprzez zainstalowanie komina z naturalnym ciągiem lub poprzez umieszczenie pieca pod okapem wyciągowym.

Odprowadzenie typu B11: w tym trybie spaliny odprowadzane są na zewnątrz przez komin o ciągu naturalnym, wyposażony w zawór zwrotny. Instalacja musi mieć minimalne nachylenie w górę wynoszące 10%, a jeśli istnieją zakrzywione odcinki, należy je wykonać z kątem nie mniejszym niż 90°. Pierwsza część instalacji musi być prosta i pionowa, o długości nie mniejszej niż 1 m. Przekrój rury musi być taki sam w całej instalacji i nie może mieć odcinków o przekroju mniejszym niż połączenie rury spustowej. Jeśli zachodzi potrzeba zamontowania odcinka poziomego, nie powinien on przekraczać 1,5 m.



- 
 W razie jakichkolwiek wątpliwości związanych z procesem montażu niezbędnym do odprowadzenia gazów, należy zapoznać się z techniczną instrukcją montażu.
- 
 Zaleca się zamontowanie zaślepki na końcu komina, aby zapobiec przedostawaniu się wody deszczowej do urządzenia i ewentualnym powrotom powietrza spowodowanym silnym wiatrem.
- 
 Temperatura spalin może sięgać 500°C, dlatego zaleca się zastosować rury ze stali nierdzewnej lub podobnego materiału odpornego na wysokie temperatury.
- 
 We wszystkich urządzeniach z układem wydechowym typu B11 należy okresowo czyścić kanały wydechowe. Procedura czyszczenia będzie określona przez przepisy obowiązujące w kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane.

Odprowadzenie typu B21: w tym trybie spaliny odprowadzane są na zewnątrz przez okap odciągowy. Minimalna odległość, jaką należy zachować między piecem a okapem, powinna wynosić co najmniej 50 cm.



5.6 Tabliczka znamionowa (modele pieców gazowych)

Tabliczka znamionowa pieca znajduje się na dole po lewej stronie pieca:

FABRICADO POR: B-14343594

CE PIN: xxxxxxxxxx Mod. STG 71 V7 GAS
0370/21

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W
H₂O: 2-4 bar 60°C
TIPO: A3 / B23

Nº Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m ³ /h	1,72 m ³ /h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

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

Tabliczka znamionowa sytuacji



W zależności od kraju, w którym urządzenie ma być używane, będzie ono wstępnie ustawione do pracy z jednym lub dwoma rodzajami gazu. Na tabliczce znamionowej podane jest dopuszczalne zużycie gazu przez piec zgodnie z ustawieniami fabrycznymi (1) oraz dopuszczenie gazu zgodnie z krajem, w którym urządzenie ma być używane (2):

FABRICADO POR: B-14343594

CE PIN: xxxxxxxxxx Mod. STG 71 V7 GAS
0370/21

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W
H₂O: 2-4 bar 60°C
TIPO: A3 / B23

Nº Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m ³ /h	1,72 m ³ /h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	X Qn= 14 kW

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

1

2

Sign for change of application to the second type of gas



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



Wartości referencyjne podane na tabliczce znamionowej zostały uzyskane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wartości te mogą ulec zmianie w zależności od warunków pracy i otoczenia urządzenia.

6. Instrukcja użycia

Uwaga! Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.

6.1 Pierwsze użycie urządzenia

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

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



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



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

6.2 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do pieczenia lub regeneracji pieczywa i wyrobów cukierniczych, świeżych lub mrożonych, a także do gotowania, maksymalna dostępna temperatura to 250°C.

SERIA	STG/STB
Temperatura	50°C – 250°C
Czas	0-120 min. + tryb ciągły
Wilgotność	0 - 100%

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

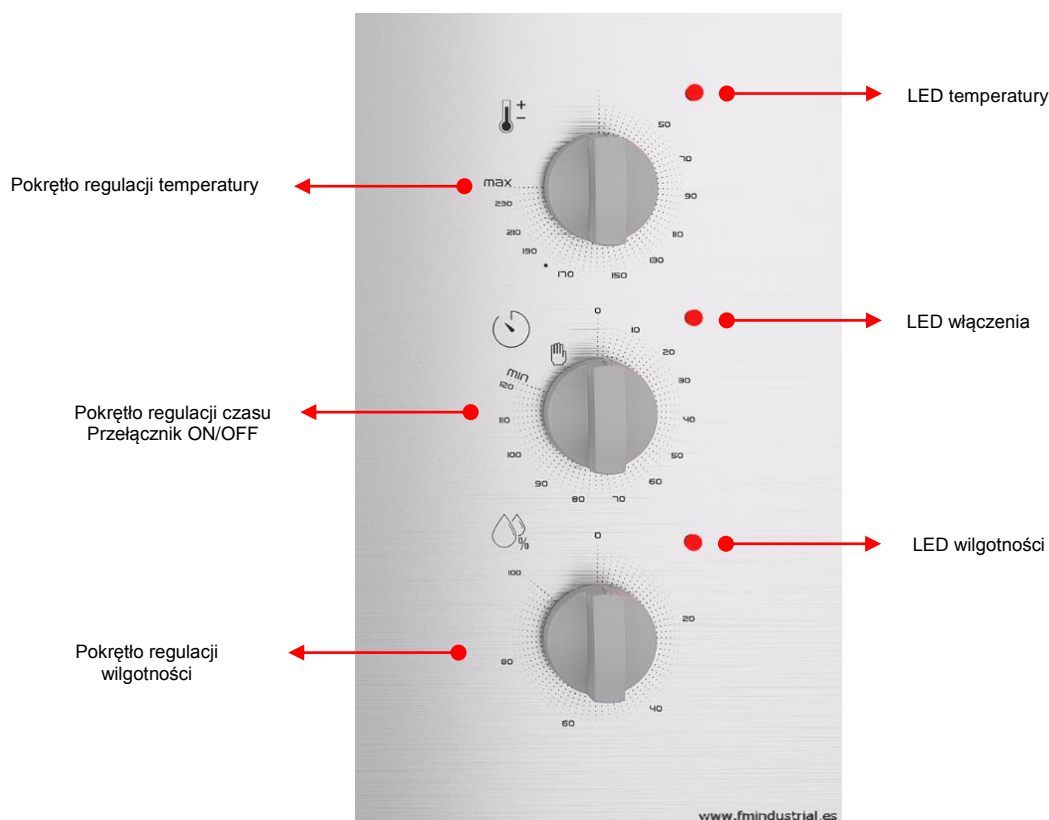
Zalecamy perforowane blachy aluminiowe do wyrobów cukierniczych i piekarniczych oraz emaliowane i aluminiowe do produktów gastronomicznych zgodne z ich przeznaczeniem

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

W przypadku produktów wstępnie zamrożonych zaleca się rozmrożenie produktu przed włożeniem go do pieca, aby uzyskać większą jednorodność pieczenia, a także krótszy czas pieczenia.

6.3 Panel sterowania

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



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



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



Czas: Jest on ustawiany za pomocą przedstawionego pokrętkła w zakresie od 0 do 120 minut i służy również jako włącznik/wyłącznik urządzenia. Istnieje tryb ciągły, który sprawia, że piekarnik pracuje tak długo, jak długo drzwi są

zamknięte (symbol otwartej dłoni). Gdy urządzenie pracuje, świeci się czerwona dioda obok tego elementu sterującego. Na koniec cyklu i po podłączeniu zasilania piekarnik emituje sygnał dźwiękowy.



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

Jednostka sterująca zaworem elektromagnetycznym Reset (tylko w modelach z piekarnikiem gazowym): jest używany, gdy wystąpi błąd w działaniu zaworu elektromagnetycznego, który kontroluje dopływ gazu do piekarnika. W przypadku wystąpienia takiego błędu przycisk świeci się na czerwono, wskazując na konieczność jego naciśnięcia w celu zresetowania piekarnika i umożliwienia jego ponownego działania.

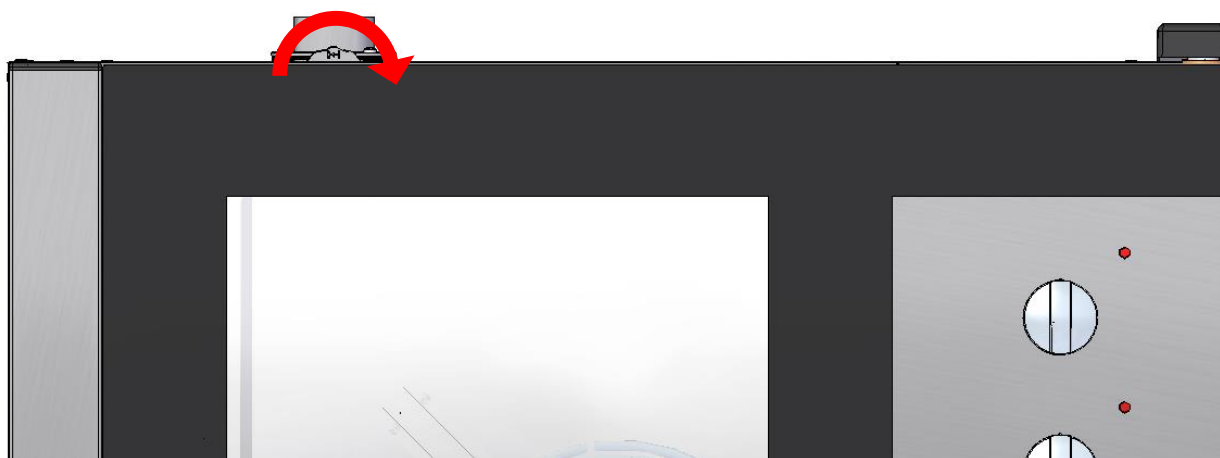


Przycisk
resetowania
sterownika
gazowego

6.4 Ręczna regulacja ciągu kominia

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

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



6.5 Czyszczenie urządzenia



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



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

- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie pieca należy często czyścić, aby zapewnić higienę i jego prawidłowe działanie. Do czyszczenia tych powierzchni nie należy używać produktów ściernych lub łatwopalnych, które mogłyby uszkodzić urządzenie.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać bezpośredniego strumienia wody ani pary pod ciśnieniem.
- Aby wyczyścić urządzenie, postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Włączyć piec, ustawić 100% wilgotność i 60°C na co najmniej 15 min, a następnie usunąć pozostałości wilgotną szmatką.
- Można użyć detergentu STALGAST za pomocą spryskiwacza, aby lepiej wyczyścić komorę pieca.



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



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

7. Podstawowa konserwacja urządzenia



Ostrzeżenie: Przed wykonaniem podstawowych procedur konserwacyjnych należy sprawdzić, czy piekarnik jest zimny i czy jest odłączony od jakiegokolwiek źródła zasilania (elektryczność, woda lub gaz).

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

Jeśli posiadasz model piekarnika gazowego:



- Często sprawdzać, czy wylot spalin jest wolny od przeszkód.
- Należy często sprawdzać, czy instalacja gazowa jest całkowicie szczelna.
- Sprawdzić, czy system odprowadzania spalin jest prawidłowo zainstalowany i ma stabilne mocowanie.



Zaleca się co najmniej coroczną kontrolę przez wykwalifikowanego i wyspecjalizowanego technika.

8. Częste wątpliwości

Oto lista najczęstszych przyczyn awarii i ich możliwych rozwiązań.

USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włącza się	Brak napięcia sieciowego	Sprawdzić napięcie sieciowe
	Niewłaściwe połączenie sieciowe	Sprawdzić połączenie sieciowe
	Niewłaściwe zwymiarowanie wyłącznika różnicowoprądowego	Sprawdzić zwymiarowanie wyłącznika różnicowoprądowego
	Niewłaściwe zwymiarowanie wyłącznika magnetotermicznego	Sprawdzić zwymiarowanie wyłącznika magnetotermicznego
	Usterka termostatu bezpieczeństwa	Nacisnąć przycisk resetujący na termostacie bezpieczeństwa, usuwając najpierw odpowiednią zakrętkę. Aby dowiedzieć się, gdzie znajduje się termostat bezpieczeństwa, należy przejść do sekcji „Dane techniczne” i poszukać modelu urządzenia. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
Urządzenie nie działa prawidłowo	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte	Zamknąć dokładnie drzwi.
	Przełącznik drzwi nie działa	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
Przy zamkniętych drzwiach wydobywa się para	Złe umiejscowienie uszczelki	Umieścić ją prawidłowo. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
	Rozregulowany mechanizm drzwi	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
Palnik komory zablokowany (tylko dla piekarników gazowych)	Nieprawidłowy dopływ gazu do pieca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdź ciśnienie wlotowe do pieca i popraw otwarcie zaworów w głównej linii zasilającej 2. Nacisnąć przycisk resetowania (patrz apt. 6.3). <p> Jeśli nie jesteś w stanie zresetować pieca, natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym serwisantem.</p>
	Niewłaściwa polaryzacja wtyczki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz wtyczkę i podłącz ponownie, odwracając polaryzację. 2. Nacisnąć przycisk resetowania (patrz apt. 6.3). <p> Jeśli nie jesteś w stanie zresetować pieca, natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym serwisantem.</p>

9. CE-Zertifizierung

UE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Richtlinie(n) des Rats, mit welcher/n die Konformität erklärt wird:

DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU + Regelung (EU) 2016/426

Richtlinienanwendung:

UNE-EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A14:2014+A2:2020+A1:2020; UNE-EN 60335-2-42:2004+Corr:2007+A1:2008+A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017+A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013+A1:2020; UNE-EN 203-1:2014; UNE-EN 203-2-2:2007; UNE-EN 60335-2-102:2016

Hersteller: **FM CALEFACCIÓN S.L.
CIF: B-14343594**

Adresse: **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena
Cordoba, Spanien**

Gerätetyp: **OFEN**

Marke: **FM CALEFACCIÓN**

Modell: **STG 51 M / STG 71 M / STG 111 M
STG 71 M GAS / STG 111 M GAS
STB 604 M / STB 606 M / STB 610 M
STB 606 M GAS / STB 610 M GAS**

Die Unterzeichner erklären in exklusiver Eigenverantwortung, dass das aufgeführte Gerät die erwähnte/n Richtlinie/n und Bestimmung/en erfüllt.

Ort: **Lucena**

Unterschrift: **B-14343594**

Datum: **01/01/2021**



10. Garantie

Die Garantiedauer beträgt **12 Monate** ab Kaufdatum des Geräts.

Die Garantie deckt keine Schäden an Glas, Lampen, Türabdichtungen oder Verschleiß an Isoliermaterial oder Schäden aufgrund einer falschen Installation, falscher Wartung, nicht sachgemäßer oder nicht durchgeführter Reparatur sowie unsachgemäßem Gebrauch des Geräts ab.

Zur Durchführung einer Reparatur an einem Gerät mit Garantie oder einer Konsultation, kontaktieren Sie den Händler unter Berücksichtigung folgender Tabelle:

Händler:	Zielland:
Gerätemodell:	Seriennummer:
Name:	Angefragtes Datum:
Beschreibung der Störung:	
Adresse:	
Kontakttelefonummer:	Uhrzeit:



Hinweis: eine falsche Einstellung und unsachgemäße/r Installation, Betrieb oder Wartung des Geräts können Schäden an Gegenständen oder Personen verursachen. Aus diesem Grund lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

11. Allgemeine Richtlinien und Sicherheitsregeln



Sicherheitsstandards und Verantwortung für Installation und Wartung.

Das Gerät ist NUR für den professionellen Einsatz bestimmt.

- Kunden- und herstellereitig geschützte Teile dürfen nicht durch den Installateur oder den Endbenutzer des Geräts manipuliert werden.
- 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 FM 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 FM von jedweder Haftung und lässt die Garantie erlöschen.**



Sicherheitsregeln für die Gerätenutzung

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



Last je nach Größe des Geräts

KAPAZITÄT	MAXIMALE GESAMTLAST	Max. LAST PRO EINSCHUB
4 x (60/40)	20 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
6 x (60/40)	30 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
10 x (60/40)	45 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maximal 15 kg pro Einschub

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

12. Sicherheitshinweise, Transport und Wartung

12.1 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 FM Industrial der Transpüortschaden mitgeteilt werden, damit der Ersatz des Gerätes abgewickelt werden kann.

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

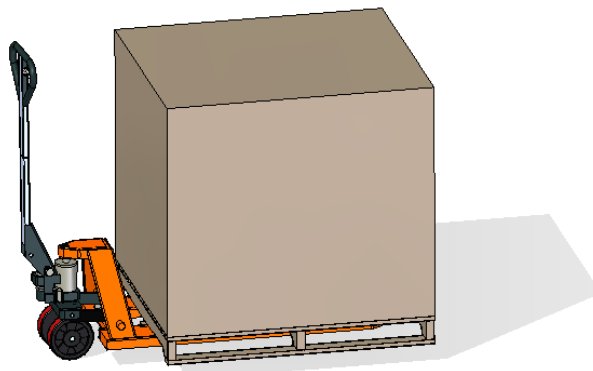
Sollte die Verpackung in Ordnung erscheinen und beim Auspacken ein Schaden sichtbar werden, verpacken Sie die Maschine wieder in die Originalverpackung, machen Sie Fotos davon sowie vom Etikett der Spedition. Packen Sie die Maschine dann wieder aus und machen Sie Fotos von den Schäden. Kontaktieren Sie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

12.2 Transport

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

- Des 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.



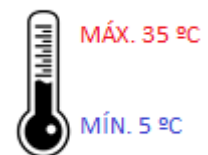
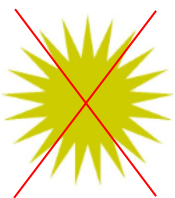
12.3 Vorbereitende Arbeiten

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

12.4 Platzierung der Ausrüstung

Stellen Sie den Ofen an den 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.

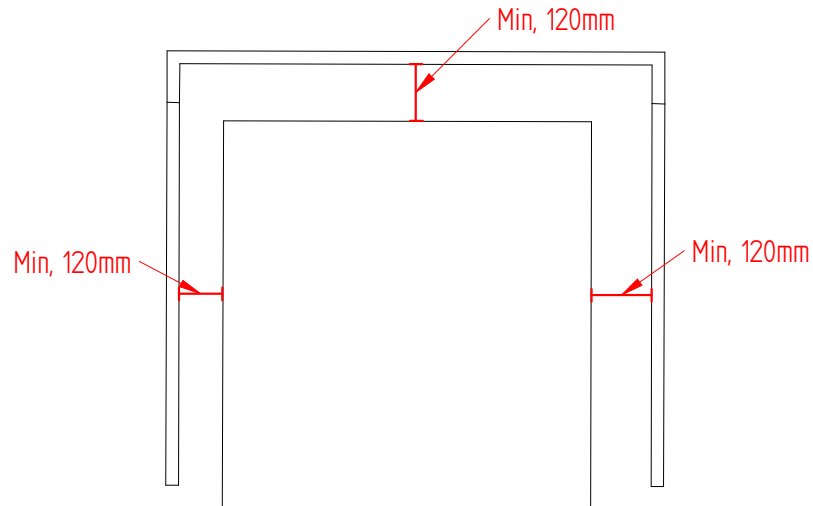
- Sollte der Ofen auf einem Träger installiert werden, muss er auf diesem befestigt werden.
- Der Raum sollte klimatisiert sein und die gültigen Sicherheits- und Installationsrichtlinien erfüllen.
- Darüber hinaus sollte das Gerät vor Witterungseinflüssen geschützt sein.
- Die Umgebungstemperatur sollte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



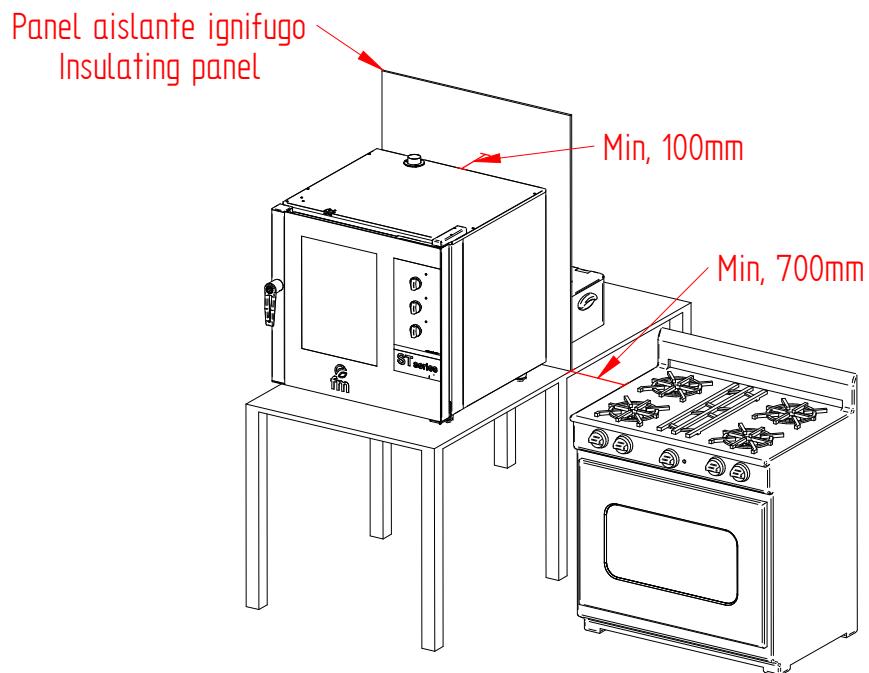
Wir empfehlen, mindestens 120 mm Platz für Reparaturen zu lassen. Sollten sich Hitzequellen oder brennbare Elemente in der Nähe befinden, muss der Sicherheitsabstand mindestens 700 mm betragen. Es wird empfohlen, eine gute Belüftung des Geräts sicherzustellen, damit sich dessen Komponenten nicht überhitzen.



Beispiel für die Aufstellung des Geräts ohne nahe Hitzequellen.



Aufstellung des Geräts neben Hitzequellen.



Für Wartungsarbeiten empfehlen wir etwa 500 mm Arbeitsplatz freizulassen.



Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

13. Inbetriebnahme des Geräts

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

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

13.1 Stromanschluss

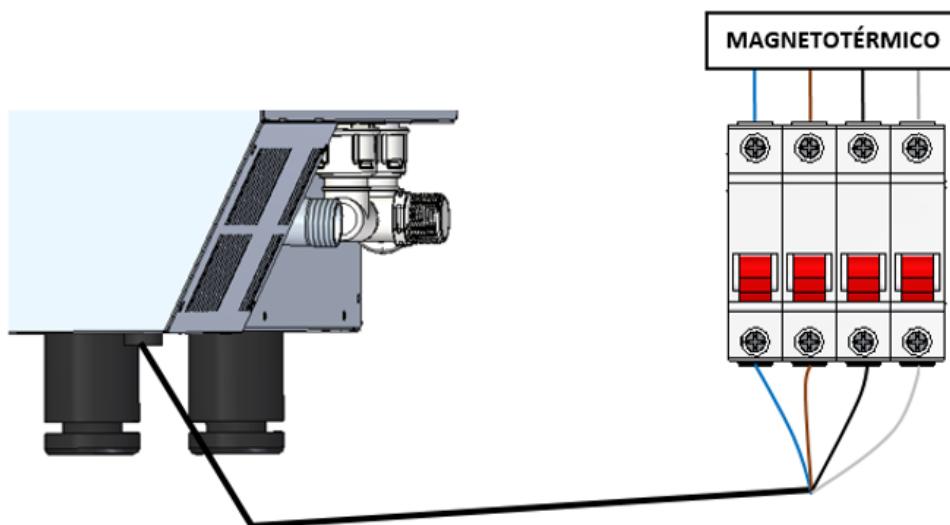
Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, ob die Netzeigenschaften mit denen übereinstimmen, die in den technischen Daten des jeweiligen Geräts beschrieben sind. Die elektrische Installation muss von autorisiertem Personal durchgeführt werden und den geltenden Vorschriften entsprechen.

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

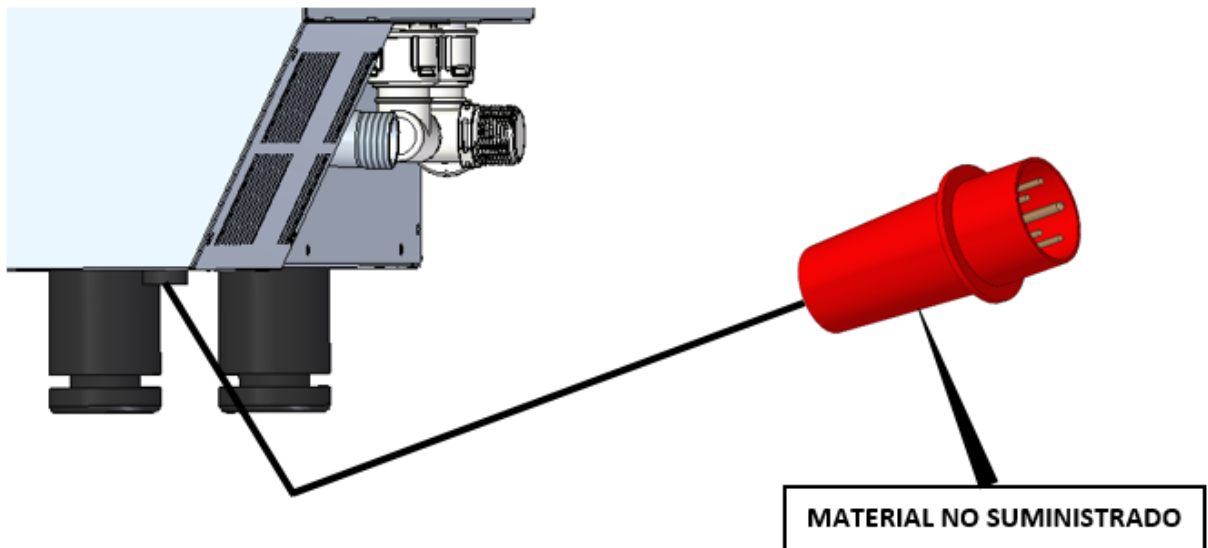
Im Folgenden werden die empfohlenen Stromanschlusstypen aufgeführt:

DREPHASIG 400V

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

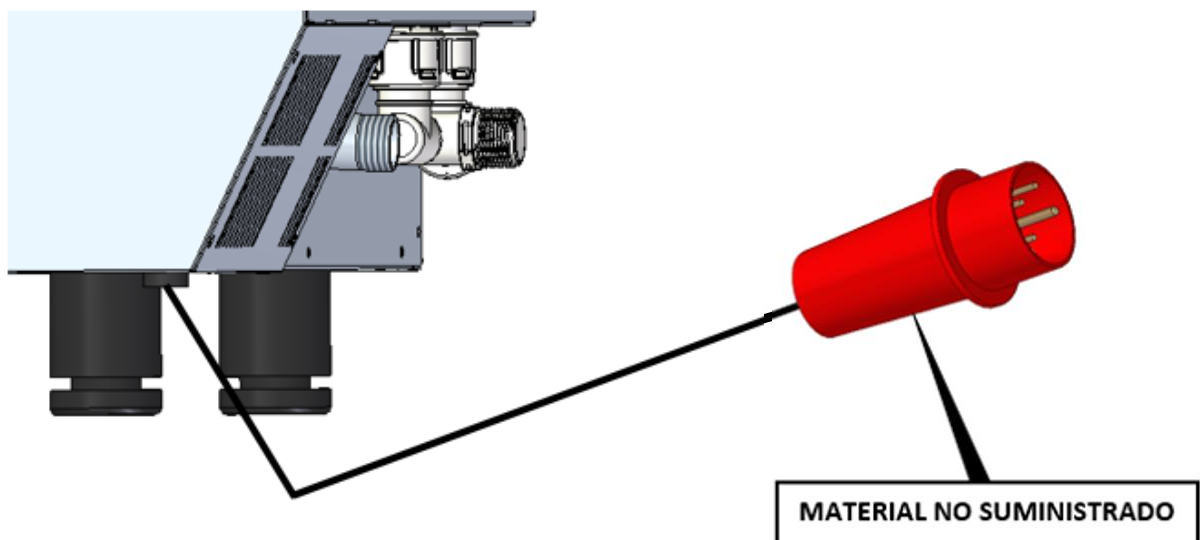


- Dreiphasige Verbindung 400V an dreiphasiger Steckdose Typ CETAC



DREIPHASIG 230V

- 230V-Drehstromanschluss, angeschlossen an eine Drehstromsteckdose vom Typ



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

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

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

FARBCODES:

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

13.2 Wasseranschluss

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

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

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

13.3 Abflussanschluss

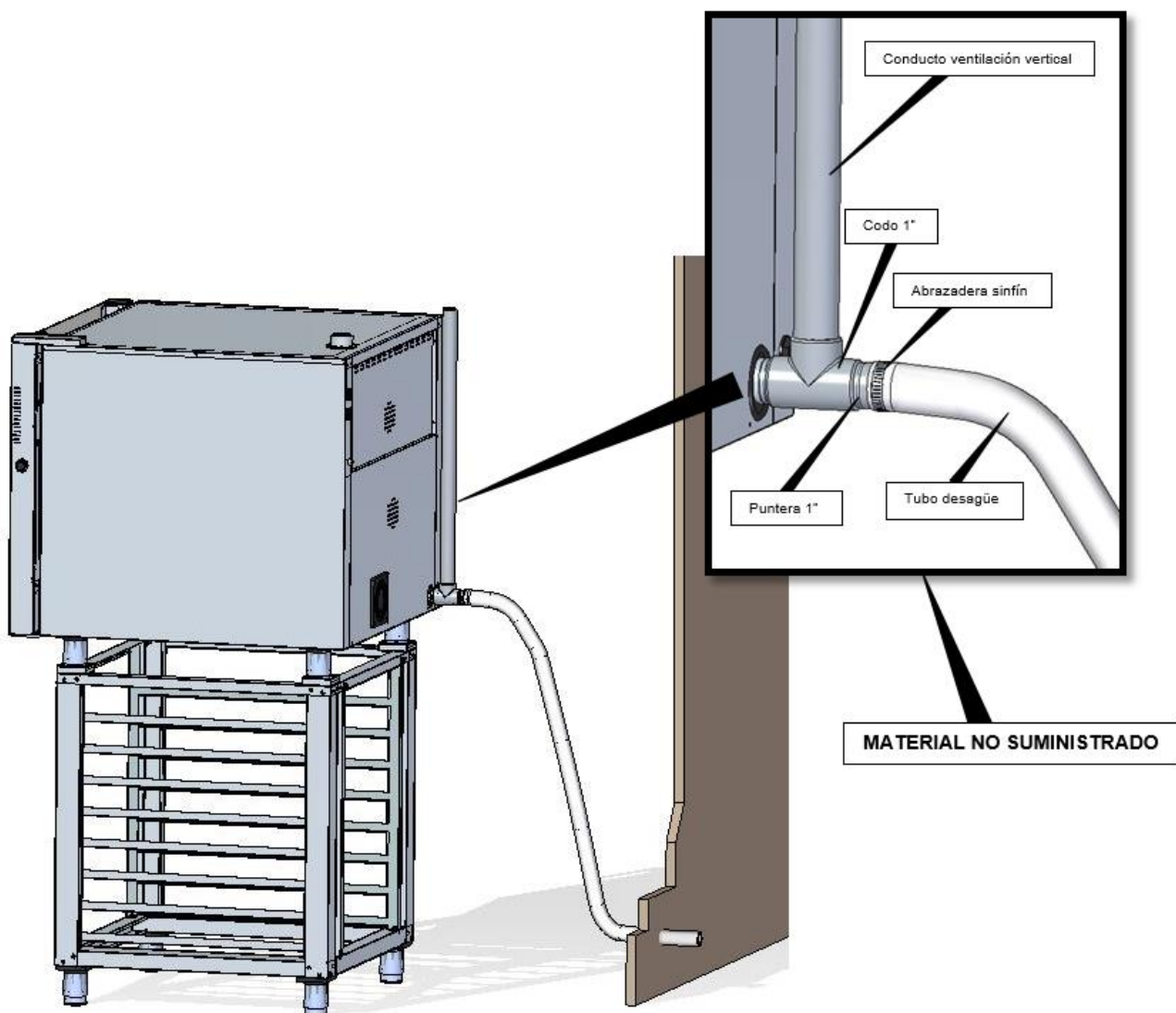
- Der Abflussanschluss des Ofens sollte mit Ablaufleitungen erfolgen, die eine Wärmestabilität garantiert, da das Wasser durch die Wrasen sehr hohe Temperaturen erreichen (85-95°C).
- Es ist empfehlenswert, die Ablaufleitung des Ofens an einen entsprechenden Siphon anzuschließen, um das Ausströmen von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

Abflussart:

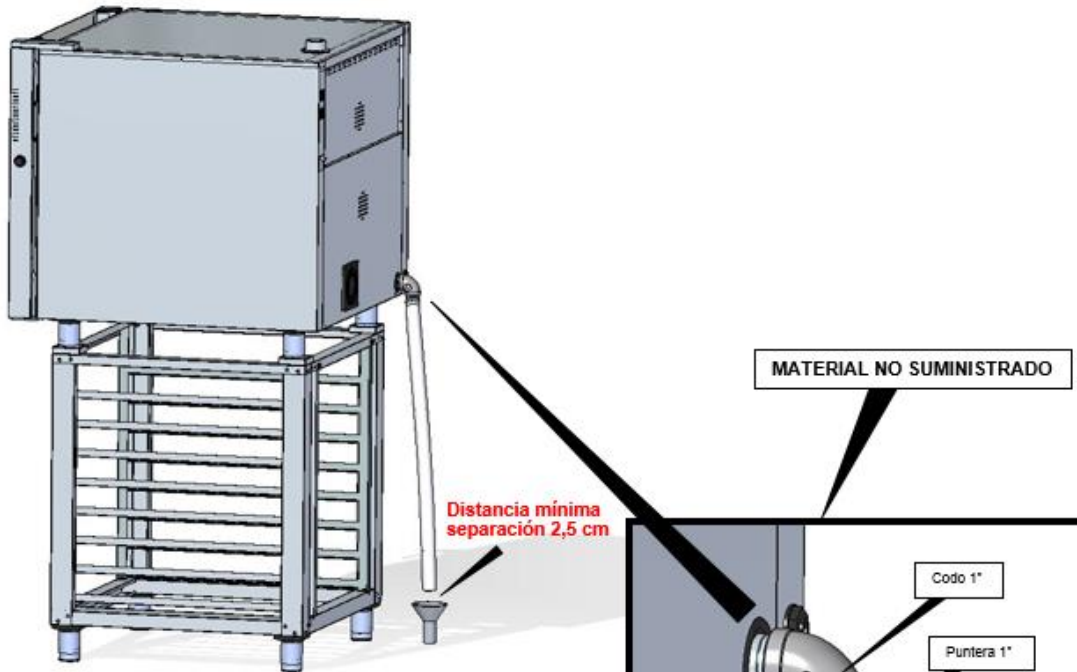
3. Wandanfluss:

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

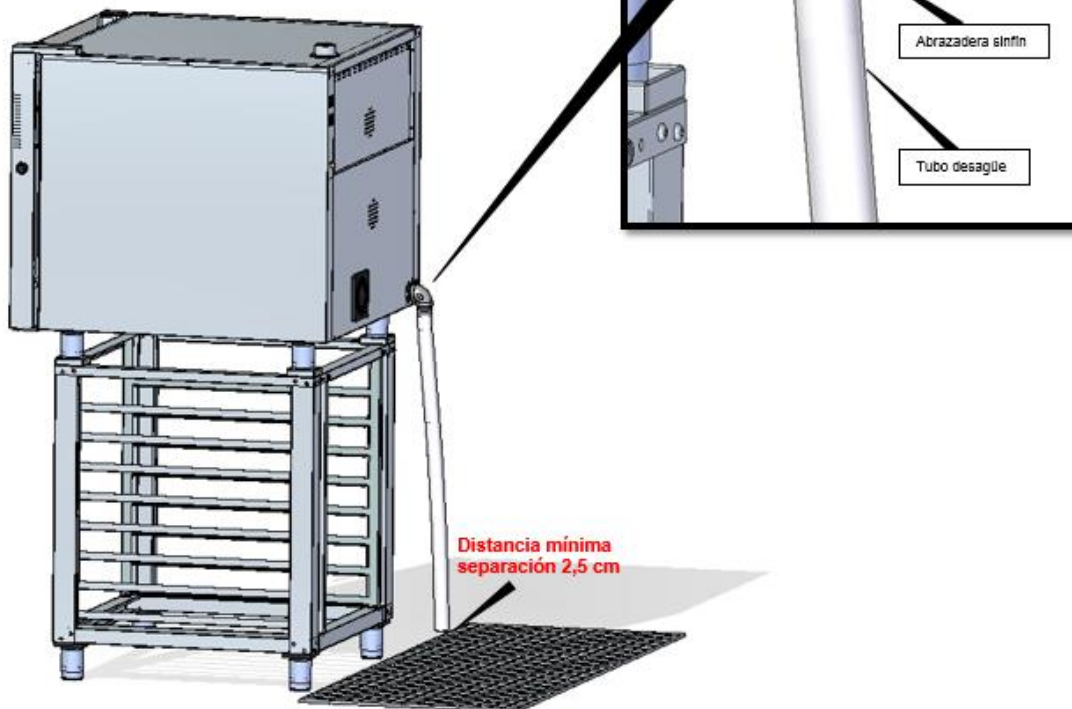
Sollte keine vertikale Belüftungsleitung installiert werden, kann eine korrekte Drainage nicht garantiert werden, was zu Störungen und dem Verlust der Garantie führen kann.



1. Getrennter Abfluss mit Trichter:



3. Bodenablauf:



13.4 Absaugung der Dämpfe aus der Backkammer

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, 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.**

13.5 Gasanschluss



Für alle Informationen, die mit der Installation von Gasgeräten zusammenhängen (Anschluss an die Versorgungsleitung, Rauchabzug, Regulierung usw.), lesen Sie bitte den entsprechenden Abschnitt, der im Dokument "TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DIE INSTALLATION VON GASÖFEN" angegeben ist.

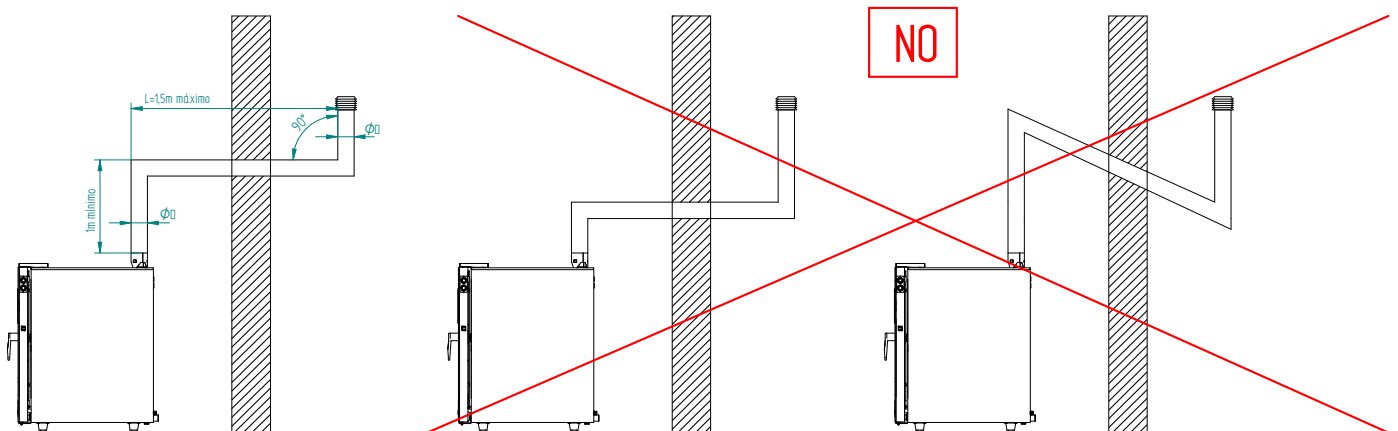
13.5.1 Anschluss für Abgasabführung



Alle in diesem Abschnitt angegebenen Informationen dienen zur Information des Endanwenders.

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

Abzug Typ B11: Auf diese Weise werden die Verbrennungsgase durch einen Naturzugschornstein mit Rückschlagventil nach außen abgeleitet.





Bei Unklarheiten bezüglich des Montagevorgangs, der für die Evakuierung von Gasen erforderlich ist, konsultieren Sie bitte die technische Installationsanleitung.



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

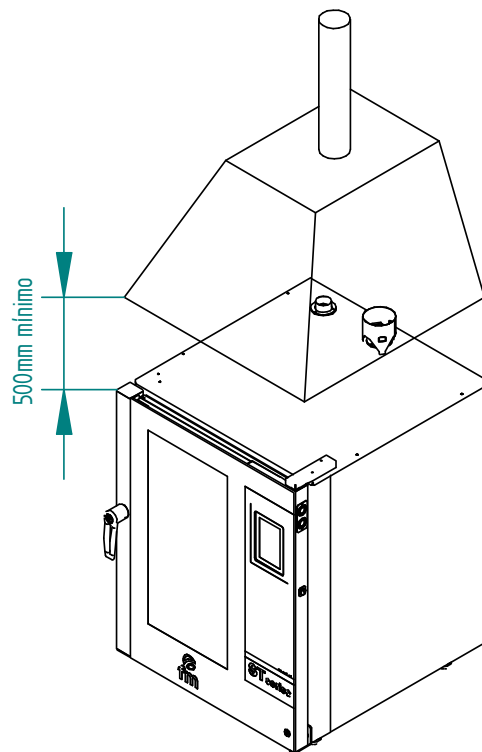


Die Temperatur der Verbrennungsgase kann 500° erreichen, so dass es empfehlenswert ist, Edelstahlrohre oder ähnlich hitzebeständige Materialien zu verwenden.



Bei allen Geräten mit einem Abgassystem vom Typ B23 müssen die Abluftkanäle regelmäßig gereinigt werden. Das Verfahren für diese Reinigung richtet sich nach den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert ist.

Abzug Typ B21: mit diesem Abzug werden die Verbrennungsgase über eine Abzugshaube nach Draußen geleitet. Der Mindestabstand zwischen Ofen und Abzugshaube darf nicht kleiner als 50 cm sein.



13.6 Typenschild (Gasofenmodelle)

Das Typenschild Ihres Ofens befindet sich an der unteren linken Seite des Ofens:

FABRICADO POR: B-14343594

CE PIN: xxxxxxxxxx 0370/21 Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂O: 2-4 bar 60°C

TIPO: A3 / B23

Nº Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m ³ /h	1,72 m ³ /h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

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



Situación placa características

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

FABRICADO POR: B-14343594

CE PIN: xxxxxxxxxx 0370/21 Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂O: 2-4 bar 60°C

TIPO: A3 / B23

Nº Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m ³ /h	1,72 m ³ /h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	X Qn= 14 kW

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

Marca por cambio de uso a segundo tipo de gas

1

2



Wenn nur eine Gasart zugelassen ist, ist eine Umrüstung auf eine zweite Gasart nicht möglich. Wenn die Verwendung einer zweiten Gasart zulässig ist, wird dies im Falle einer Umstellung auf eine zweite Gasart durch einen qualifizierten und autorisierten Techniker auf dem Typenschild angegeben. Weitere Informationen finden Sie in der technischen Installationsanleitung.



Die auf dem Typenschild angegebenen Referenzwerte wurden unter Laborbedingungen gemäß den geltenden Vorschriften ermittelt. Diese Werte unterliegen Schwankungen, abhängig von den Betriebsbedingungen und der Umgebung des Geräts.

14. Gebrauchsanweisung

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

14.1 Erste Verwendung 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 Spülung.

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.

14.2 Verwendung zum Kochen

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

SERIE	STG/STB
Temperatur	50°C – 250°C
Zeit	0-120 min + Dauermodus
Feuchtigkeit	0 - 100%

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

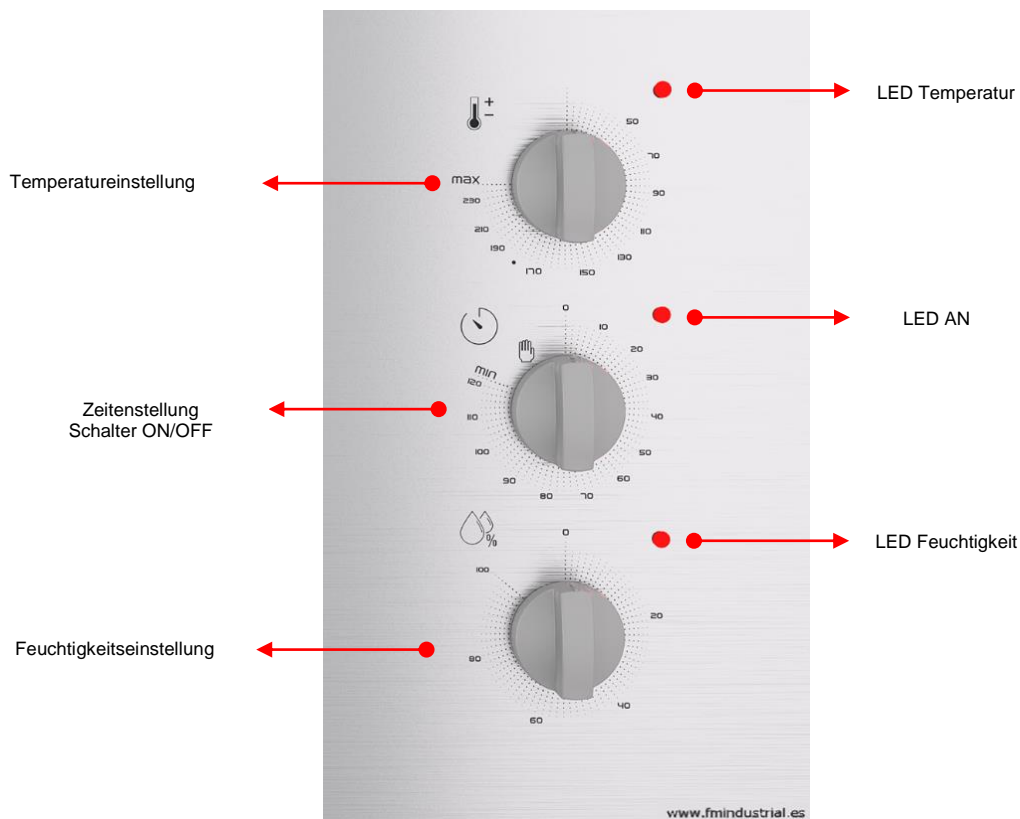
Wir empfehlen perforierte Bleche aus Aluminium für Konditorei- und Bäckereiprodukte und aus Stahl für Gastronomieprodukte sowie Grillroste für Grillprodukte.

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

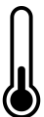
Für die Zubereitung von tiefgekühlten Produkten empfehlen wir, die Produkte vorher aufzutauen, um eine größere Einheitlichkeit beim Garen sowie eine kürzere Garzeit zu erreichen.

14.3 Bedinfield

Das Bedinfield desteht aus 3 Schaltern und drei LEDs für die Anzeige:



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



Temperatur: sie wird mit dem abgebildeten Schalter zwischen 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 Drehknopf von 0 bis 120 Minuten eingestellt und dient gleichzeitig als Ein/Aus-Schalter für das Gerät. Es gibt einen Dauermodus, der den Ofen so lange arbeiten lässt, wie die Tür geschlossen ist (dargestellt durch das Symbol der offenen Hand). Wenn das Gerät in Betrieb ist, leuchtet die rote LED neben diesem Bedienelement auf. Am Ende des Zyklus und wenn das Gerät mit Strom versorgt wird, gibt der Ofen ein akustisches Signal ab.



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

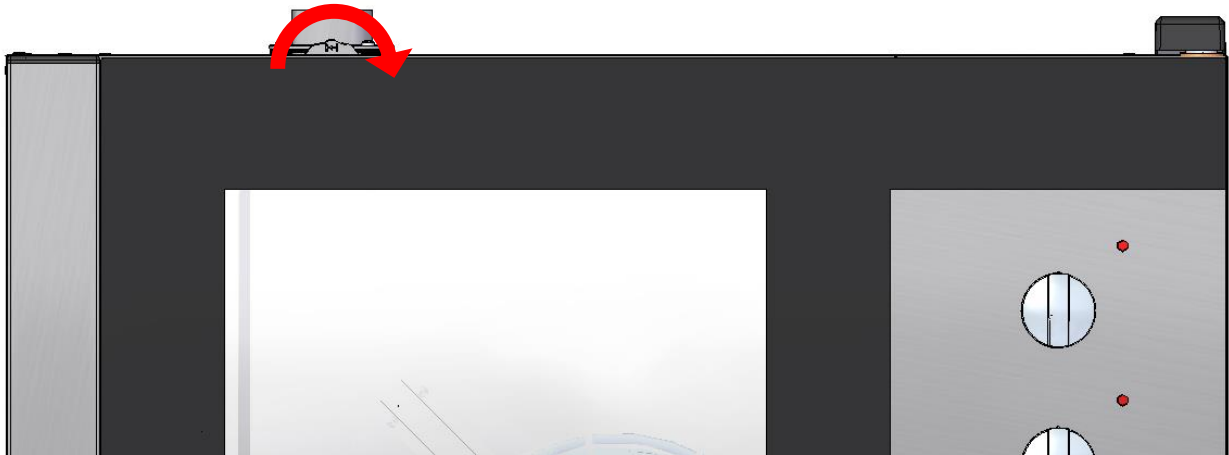
Reset Magnetventil-Steuergerät (nur bei Gasogenmodellen): Es wird verwendet, wenn ein Betriebsfehler im Magnetventil vorliegt, das die Gaszufuhr zum Ofen steuert. Wenn ein solcher Fehler auftritt, leuchtet die Taste rot auf und zeigt an, dass sie gedrückt werden muss, um den Ofen zurückzusetzen und ihn wieder betriebsbereit zu machen.




14.4 Manuelle Einstellung des Wrasenabzuges


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

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





14.5 Reinigung des Geräts

 **Achtung:** Verwenden Sie niemals aggressive oder säurehaltige Produkte, da diese das Gerät beschädigen können.

 **Achtung:** Fett oder Speisereste können das Innere des Geräts in Brand setzen.

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

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

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

15. Grundlegende Wartung des Geräts



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

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig gemäß den Anweisungen im vorherigen Abschnitt.
- Prüfen Sie, ob alle Steuer- und Regeleinrichtungen ordnungsgemäß funktionieren.

Wenn Sie ein Gasofenmodell haben:



- Prüfen Sie häufig, ob der Abgasausgang frei von Verstopfungen ist.
- Prüfen Sie häufig, ob die Gasinstallation einwandfrei dicht ist.
- Prüfen Sie, ob die Abgasabsaugung korrekt installiert ist und eine stabile Befestigung hat.



Mindestens eine jährliche Inspektion durch einen qualifizierten und spezialisierten Techniker wird empfohlen.

16. Häufig gestellte fragen

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

FEHLER	GRUND	LÖSUNG
Das Gerät schaltet nicht ein	Fehlende Stromspannung	Stromspannung prüfen
	Falscher Stromanschluss	Differenzialkaliber prüfen
	Falsches Differenzialkaliber	Differenzialkaliber prüfen
	Falscher Wärmeschutzschalter	Wärmeschutzschalter prüfen
	Fehler im Sicherheitsthermostat	Reset-Knopf des Sicherheitsthermostats drücken, nachdem der entsprechende Drehdeckel abgenommen wurde. Die Position des Sicherheitsthermostats finden Sie im Abschnitt "technische Charakteristiken" unter dem Namen Ihres Modells. Falls der Fehler fortbesteht, einem Fachmann kontaktieren.
Das Gerät funktioniert nicht korrekt	Tür schließt nicht korrekt	Tür richtig schließen
	Türkontaktschalter funktioniert nicht korrekt	Kontaktieren Sie einen Fachmann
Bei geschlossener Tür tritt Dampf aus	Dichtung sitzt nicht korrekt	Richtig positionieren. Falls der Fehler fortbesteht, Fachmann kontaktieren.
	Türmechanismus verschoben	Kontaktieren Sie einen Fachmann
Brennerkammer verstopft (nur bei Gassofen)	Falsche Gasversorgung des Ofens	<ol style="list-style-type: none"> 3. Überprüfen Sie den Eingangsdruck des Ofens und die korrekte Öffnung der Ventile in der Hauptzuleitung. 4. Drücken Sie die Reset-Taste (siehe Abb. 6.3).  <i>Wenn Sie den Ofen nicht zurücksetzen können, wenden Sie sich bitte sofort an Ihren autorisierten Servicetechniker.</i>
	Falsche Steckerpolarität	<ol style="list-style-type: none"> 3. Ziehen Sie den Stecker ab und schließen Sie ihn mit umgekehrter Polarität wieder an.. 4. Drücken Sie die Reset-Taste (siehe Abb. 6.3).  <i>Wenn Sie den Ofen nicht zurücksetzen können, wenden Sie sich bitte sofort an Ihren autorisierten Servicetechniker.</i>

17. CE Certification

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Council Directive(s) to which conformity is declared:

DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU + Regulation (EU) 2016/426

Application of the Standards:

UNE-EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A14:2014+A2:2020+A1:2020; UNE-EN 60335-2-42:2004+Corr:2007+A1:2008+A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017+A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013+A1:2020; UNE-EN 203-1:2014; UNE-EN 203-2-2:2007; UNE-EN 60335-2-102:2016

Manufacturer's name: **FM CALEFACCIÓN S.L.
CIF: B-14343594**

Manufacturer's address: **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena
Cordoba, Spain**

Type of equipment: **OVEN**

Trade.: **FM CALEFACCIÓN**

Model: **STG 51 M / STG 71 M / STG 111 M
STG 71 M GAS / STG 111 M GAS
STB 604 M / STB 606 M / STB 610 M
STB 606 M GAS / STB 610 M GAS**

We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Place: **Lucena**

Signature: **B-14343594**

Date: **01/01/2021**

18. Warranty

The warranty period is **12 months** from the date of purchase of the unit.

The warranty does not cover damages to the glass, lamps, door seals, insulating material or damages caused by improper installation, maintenance, or lack of maintenance, repair and misuse.

To process the repair of a unit under warranty or for any other query, please contact your distributor and reference to the following description table.

Distributor:	Destination country:
Unit model:	Serial number:
Name:	Date of the request:
Fault description:	
Address:	
Contact telephone number:	Time frame:



Warning: improper adjustment, installation, service or maintenance of the unit may lead to damages to the goods or persons. For this reason, read this manual thoroughly before starting the unit.

19. General and safety standards



Safety standards and responsibility for installing and maintaining

- The device is intended for professional use ONLY.
- Parts that have been protected by the customer and manufacturer must not be manipulated by the installer or the end user of the appliance.
- 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 and 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 FM 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 necessary technical information for repair or maintenance. Therefore, avoid removing, damaging or modifying it.
- **Failure to comply with these safety standards will release FM from any responsibility and the warranty will become null and void.**



Safety standards for use

- 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 baking products such as fresh or frozen bread or pastries. Any use other than those mentioned may damage the unit.
- Do not put products into the oven with a high alcohol concentration.

- The outside and inside 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-authorized products may damage the unit and the user.
- Do not use direct water jet on the unit in order to avoid damaging its components.
- If the unit has a humidifier, the use of an anti-lime filter at the water supply inlet is recommended. Otherwise, some oven components may be damaged. **Faults caused by lime or water sediment are not included in the warranty.**
- **Failure to comply with these safety standards will release FM from any responsibility and the warranty will become null and void.**



Maximum loads according to the size of the devices

CAPACITY	MAXIMUM LOAD	MAX. LOAD PER RACK
4 x (60/40)	20 kg	15 kg per rack maximum
6 x (60/40)	30 kg	15 kg per rack maximum
7 x (Gn 1/1)	35 kg	15 kg per rack maximum
10 x (60/40)	45 kg	15 kg per rack maximum
11 x (Gn 1/1)	50 kg	15 kg per rack maximum

- **Never exceed the maximum load capacity to prevent damage to your equipment. The breach of maximum load exempts the manufacturer from any responsibility and makes the warranty 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 handle. Avoid touching any other external element of the oven as it may reach temperatures over 60°C.
- Wear thermal mittens or similar to move or handle containers or trays inside the baking chamber.
- Open the oven door slowly and be careful with high temperature vapours coming out from the baking chamber.



Risk of fire

- If you do not clean the unit properly or as often as needed, greases and food leftovers will be accumulated in the baking 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.

20. Safety instructions, transport and maintenance

20.1 Unpacking

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.

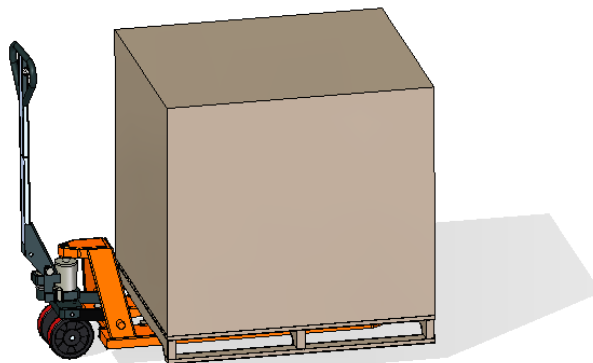
If package is apparently in good conditions, and damages are detected when unpacking, place the original packaging again on the machine, take pictures of the packaging and transport agency label on the packaging. Next, unpack again and take photos of damages to the machine. Please, contact FM Industrial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

20.2 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.



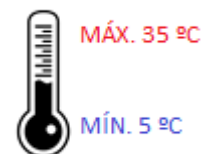
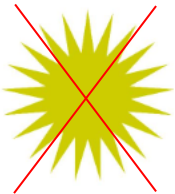
20.3 Preliminary operations

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.

20.4 Placing the unit

Place the oven in the selected work place 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.

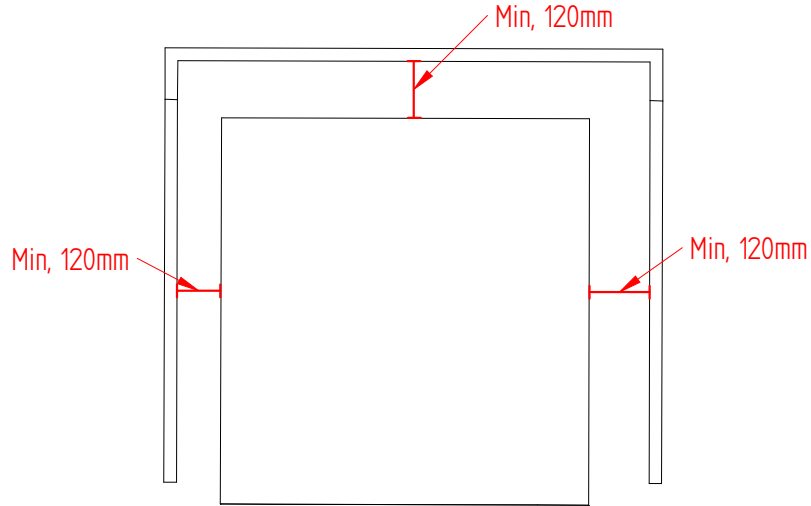
- If the oven is installed on an auxiliary support, it must be fixed to it.
- The facilities must be conditioned and meet the regulations in force with regard to safety in installations.
- In addition, the unit must be protected from atmospheric agents.
- The ambient temperature may range between 5°C and 35°C maximum for correct operation of the unit.
- Humidity should not exceed 70% in any case.



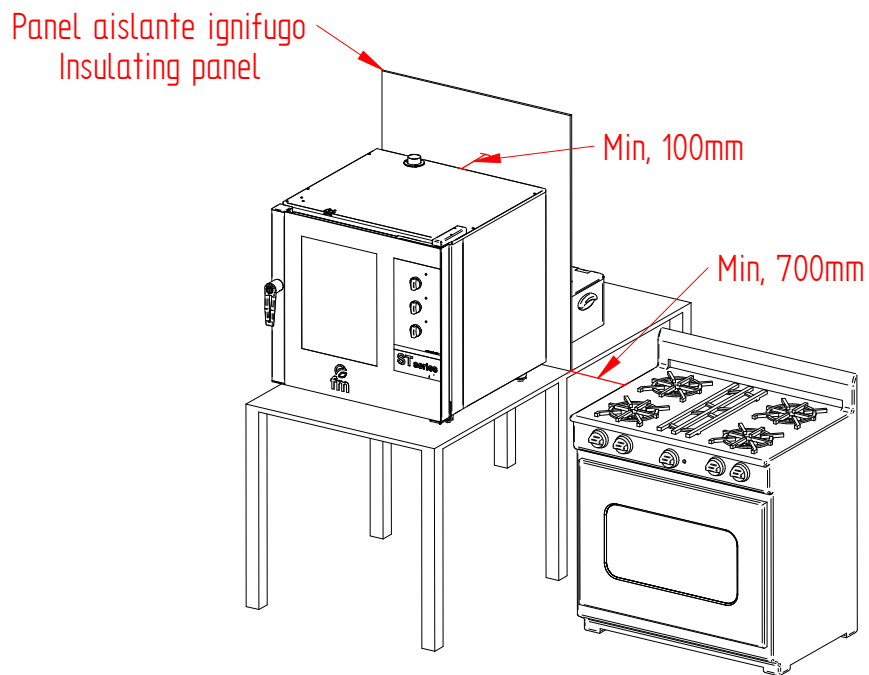
We recommend leaving a 120 mm gap for repair and if there are heat sources or combustible elements, that safety distance must be 700 mm minimum. We also recommend ensuring good ventilation of the unit to prevent overheating its components.



Example of equipment placement without nearby heat sources.



Placement of equipment next to heat sources.



For maintenance operations we recommend a free working space of 500 mm (approximately).

21. Installation

For a proper installation and maintenance of the equipment, you must follow the points indicated in the “**SMART EQUIPMENT INSTALLATION AND START-UP FILE**” included in the bag alongside with this instruction manual.

Remember that any failure or breakage resulting from improper installation or start up will invalidate the warranty.

21.1 Electrical connection

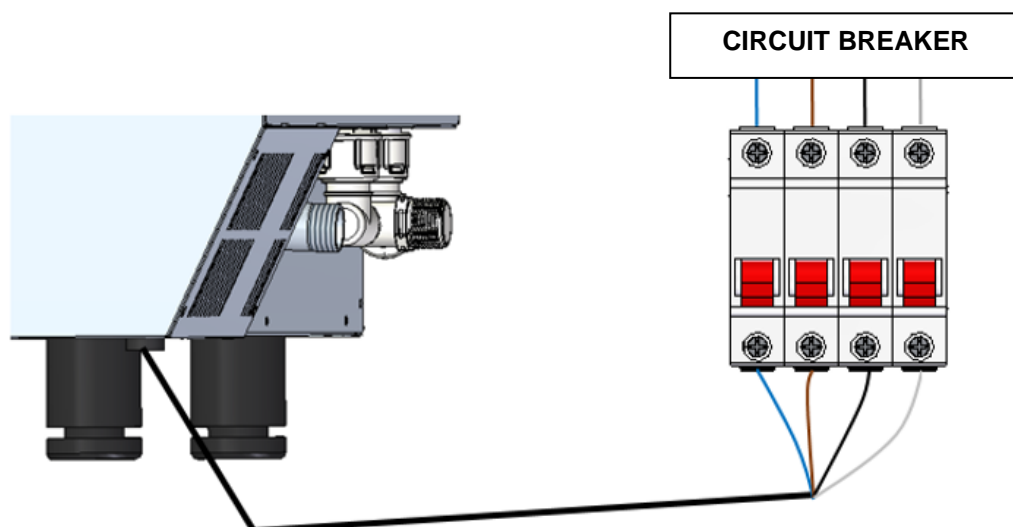
Before connecting the unit to the power supply, check that the electrical grid characteristics match those described in the technical characteristics of each unit. The electrical installation must be performed by authorised technicians and meet the regulations in force.

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.

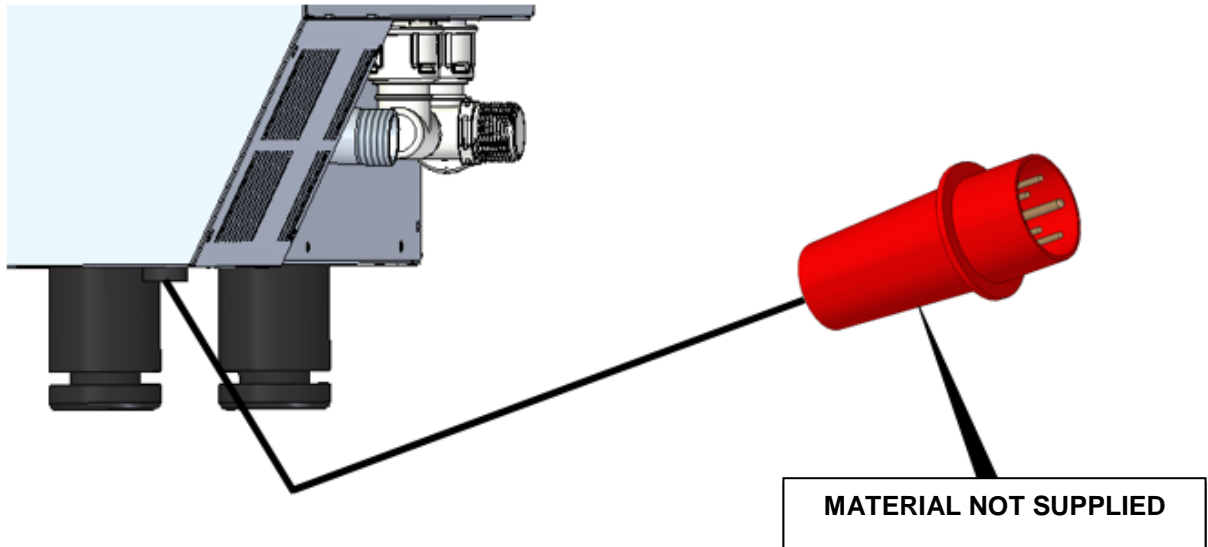
We indicate the types of electrical connections recommended:

THREE PHASE 400V

- 400V three-phase connection directly connected to circuit breaker.

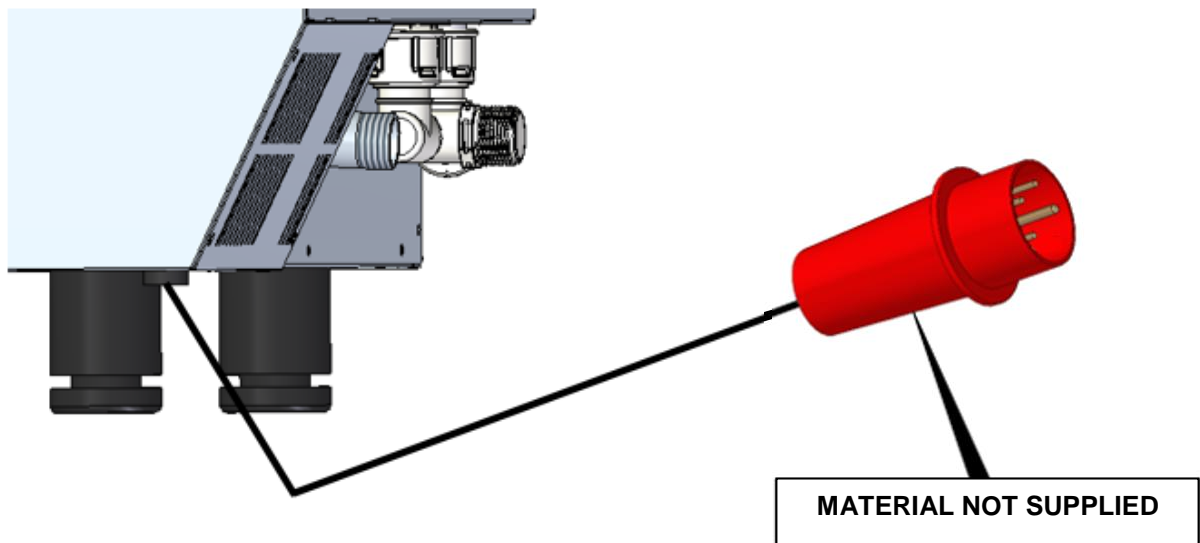


- 400V three phase connection connected to three phase CETAC type.



THREE PHASE 230V

- 230V three phase connection connected to three phase CETAC type.






In order to avoid any danger due to accidental rearmament of the thermal cutting device, this device must not be powered by an external control device, such as a timer, or connected to a circuit whose power is interrupted regularly.

We recommend an own power line protected by circuit breaker of suitable caliber, as well as a fixed network connection for the connection of the devices.

Observe the color code of the wires. An improper connection can irreparably damage the device.

COLOUR CODE

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

21.2 Water inlet

Use anti-lime system before to connect the water pipes to the device, is recommended. The water connection is $\frac{3}{4}$ ".

In addition, it is advisable to install a "digimeter" for the liters of water consumed by the oven, and in this way, to know when it is necessary to replace the filter.

Important: The incoming water must have a pressure between 1 and 3 bars with a temperature not exceeding 30 ° C. If the pressure is higher than these values must install a pressure reducer at the entrance.

21.3 Draining connection

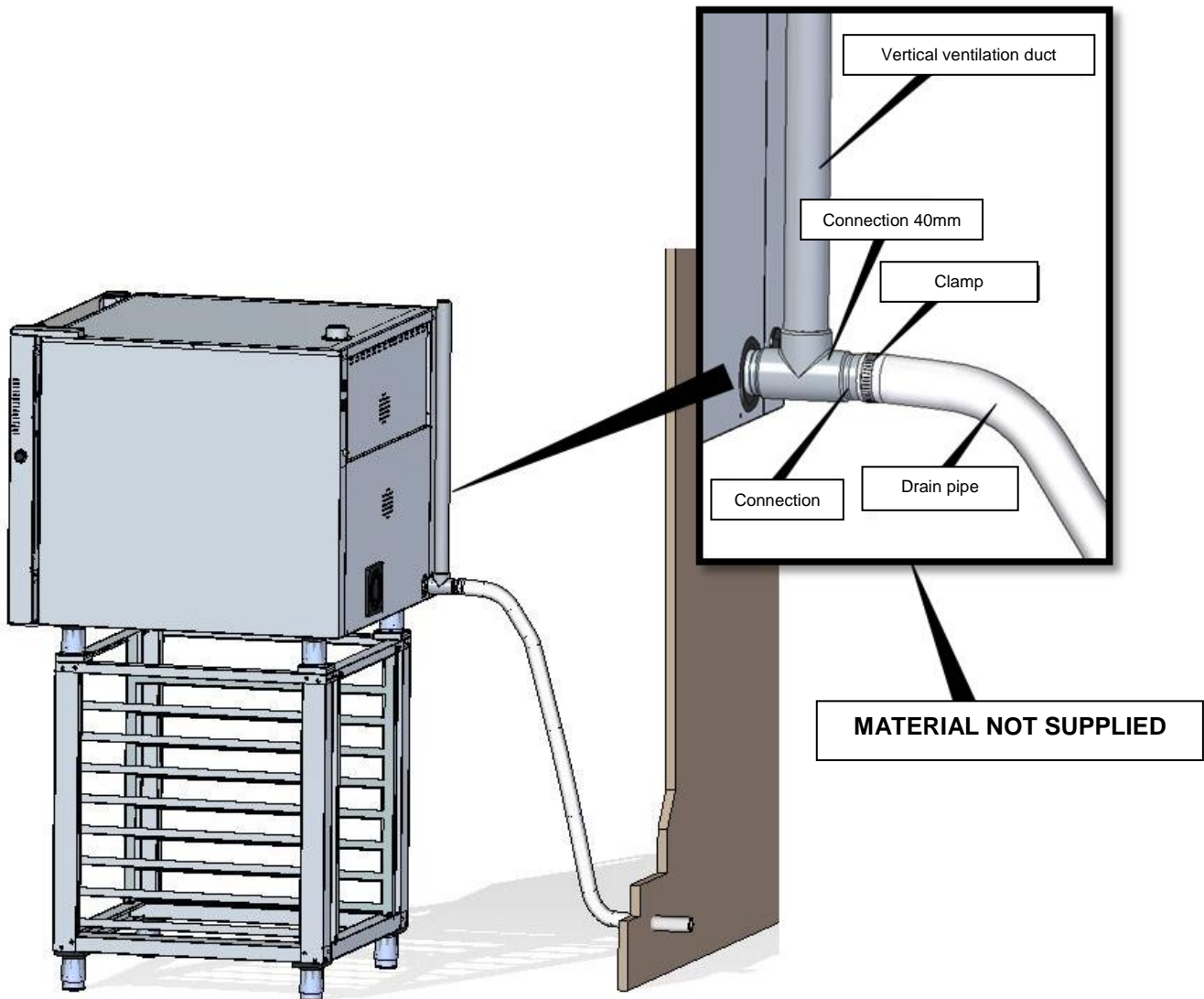
- The connection of the oven drain must be made with discharge pipes that warranty thermal stability, the furnace gases can reach high temperatures (85-95°C).
- It is advisable to connect the drain pipe of the oven through a corresponding siphon to contain the exit of the vapors from the oven. This tube must have a **minimum slope of 4%** to ensure proper operation.
- The drain pipe must have a diameter NOT smaller than the drain connection.
- Be specific for each team. Otherwise, make sure that the main duct is dimensioned to warranty the correct flow and without obstacles.
- Be free of bottlenecks.

Types of drains:

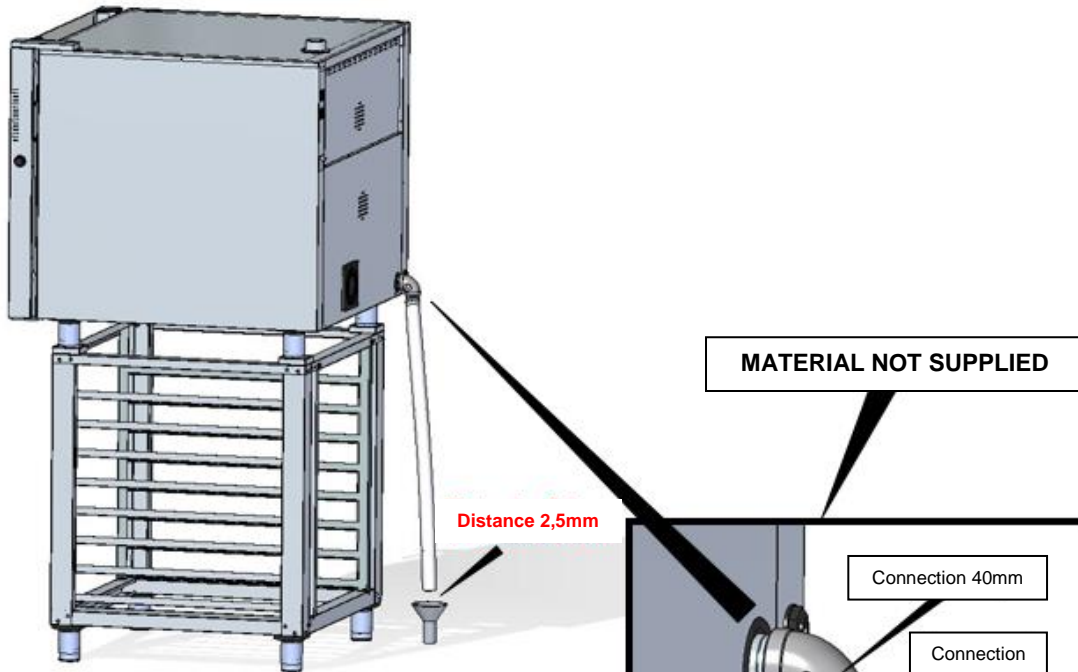
4. Wall drain:

It must have a vertical ventilation duct with a diameter **no less than 25 mm**, which must be above the top cover of the oven, as shown in the picture.

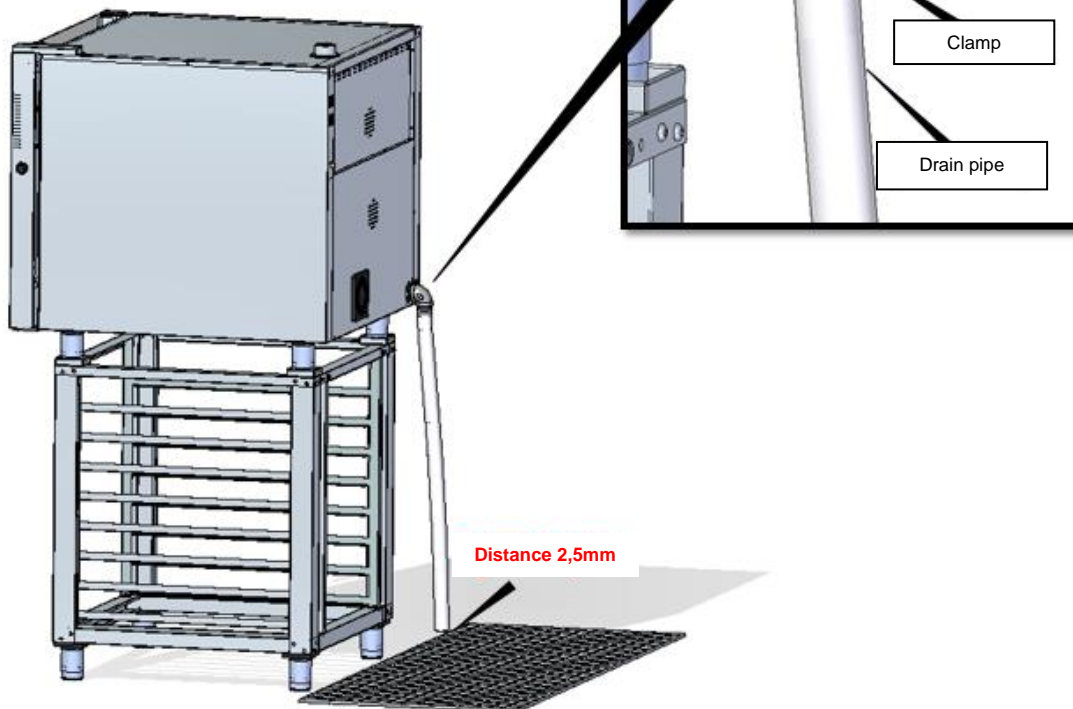
In case of not installing the vertical ventilation duct, a correct drainage is not warranted, being able to cause damages and the loss of the warranty.



5. Drain with separated funnel:



3. Floor drain:



21.4 Vapour exhaust from the baking chamber

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

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

21.5 Gas connection



For any information related to the installation of gas appliances (connection to the supply line, smoke evacuation, regulation, etc.), please refer to the corresponding section specified in the document “TECHNICAL MANUAL FOR GAS OVENS INSTALLATION”.

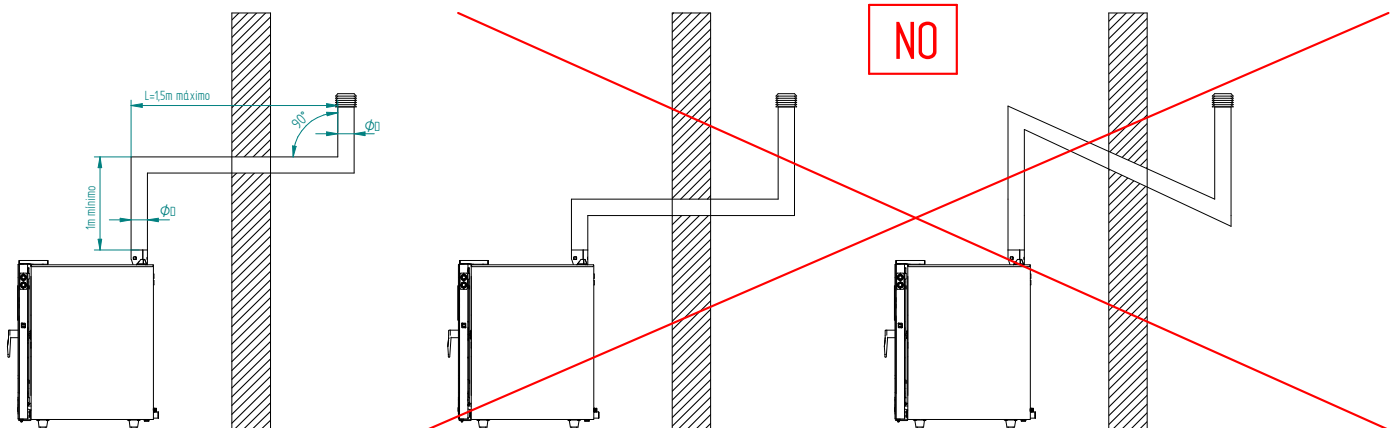
21.5.1 Connection for flue gas evacuation




All the information specified in this section is meant to inform the final user.

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


Type evacuation B23: by this way the combustion gases are evacuated to the outside through a natural draft chimney provided with a non-return valve.



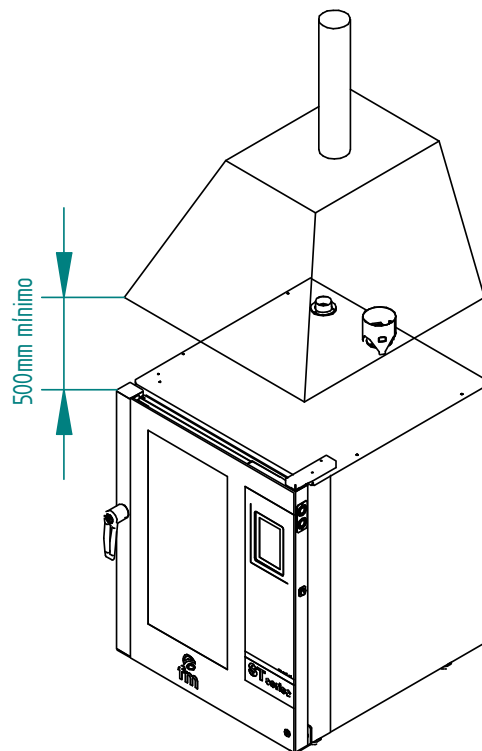
 For any doubt related to the assembly process necessary for a gas evacuation, please refer to the technical installation manual.

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

 The temperature of the flue gases can reach 500°, so we recommend using stainless steel

 In all appliances with a B23 type exhaust system, the exhaust ducts must be cleaned periodically. The procedure for this cleaning will be determined by the regulations in force in the country where the appliance is installed.

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



21.6 Nameplate (for gas ovens only)

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

FABRICADO POR: B-14343594

CE PIN: xxxxxxxxxx Mod. STG 71 V7 GAS
0370/21

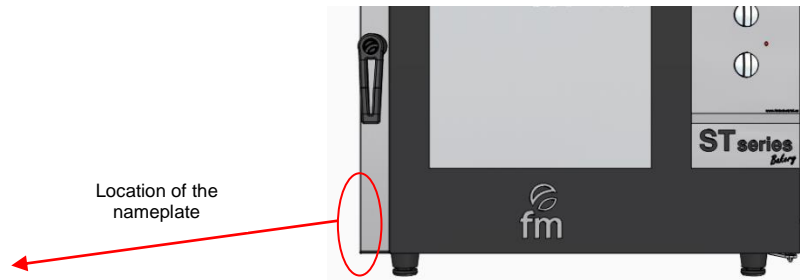
STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W
H₂O: 2-4 bar 60°C
TIPO: A3 / B23

Nº Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m ³ /h	1,72 m ³ /h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

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



Location of the nameplate

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

FABRICADO POR: B-14343594

CE PIN: xxxxxxxxxx Mod. STG 71 V7 GAS
0370/21

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W
H₂O: 2-4 bar 60°C
TIPO: A3 / B23

Nº Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m ³ /h	1,72 m ³ /h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	X Qn= 14 kW

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

1

2

Mark for change of use to second type of gas



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



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

22. Instructions for use

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

22.1 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.



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



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

22.2 Cooking use

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

SERIES	STG/STB
Temperature	50°C – 250°C
Time	0-120 min + continuous mode
Humidity	0 – 100 %

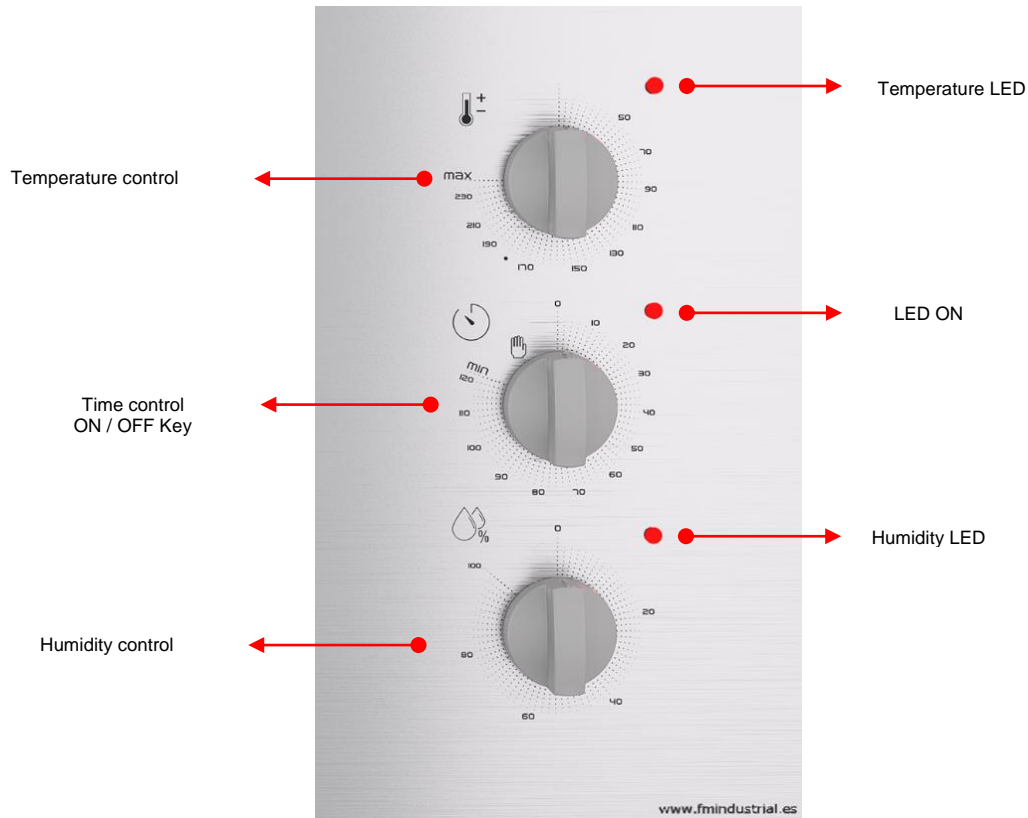
The distance between trays is 80 mm in the RXB series, and 65 mm in the F series, and whenever possible, we recommend leaving a space between pieces 40-60 mm in the same tray, for air to flow efficiently.

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

For the use of pre-frozen products, it is recommended to defrost the product before placing it in the oven in order to obtain a more uniform cooking as well as a shorter cooking time.

22.3 Control panel

The control panel consists of the following elements:



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



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



Time: it is regulated using the knob, from 0 to 120 minutes, and also, this acts as an ON / OFF key of the device. There is a non-stop mode, which makes the device work whenever the door is closed (is represented by the symbol of an open hand). If your appliance is working, amber led located next to this command will turn on.

At the end of the cycle and powering the device, the oven beeps.

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



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

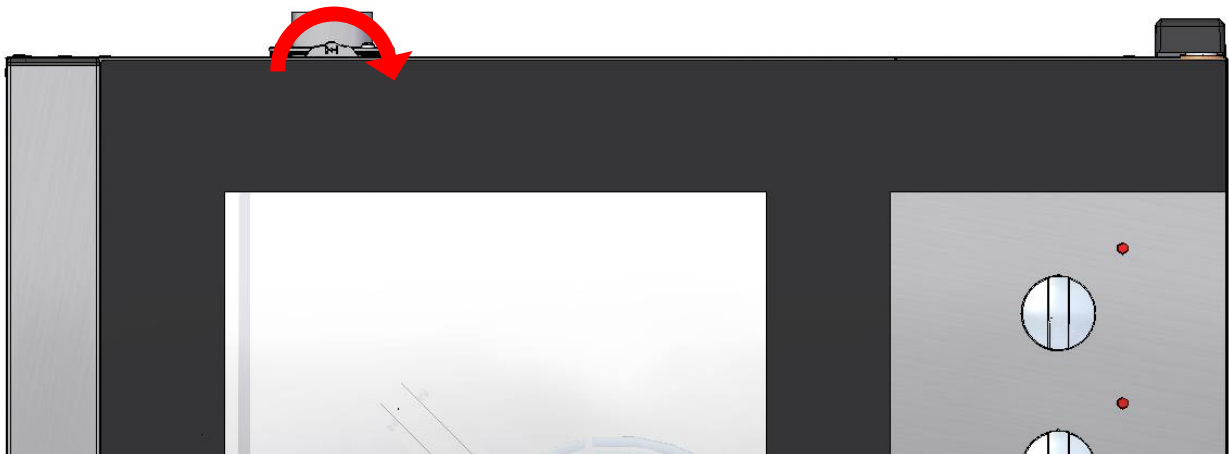
Reset solenoid valve control unit (for gas ovens only): it is used where there is an operating error in the solenoid valve that controls the gas supply to the oven. When such an error occurs, the button lights up in red, indicating the need to press it to reset the oven and enable it to operate again.



22.4 Manual regulation of chimney valve

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

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



22.5 Oven cleaning



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



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

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



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



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

23. Basic maintenance of the device



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

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

In case you have a gas oven model:



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



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

24. Frequently asked questions

Attached below you will find a list with the most common problems as well as their solution:

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
The unit does not switch on	No mains voltaje	Check the mains voltaje
	Innapropriate power connection	Check the mains connection
	Inadequate differential gauge	Check differential gauge
	Inadequate thermal gauge	Check thermal gauge
	Safety thermostat into operation	Reset the thermostat at the front. If the failure persists, contact a specialised technician. To find out where the safety thermostat is, go to the “technical characteristics” section and look for the model of your device. If the failure persists, contact a specialised technician.
The display does not work properly	Door not closed correctly	Close the door properly.
	Door micro not working	Contact a specialised technician
Vapour exhausts with the door closed	Incorrect placement of the joint	Place correctly. If the failure persists, contact a specialised technician.
	Door mechanism misaligned	Contact a specialised technician
Chamber burner lock (only gas ovens)	Incorrect oven gas supply	<ol style="list-style-type: none"> 5. Verify oven inlet pressure and correct opening of valves in main supply line. 6. Press reset button (see section 6.3)  <i>If you are unable to reset the oven, contact your authorized service center immediately.</i>
	Incorrect plug polarity	<ol style="list-style-type: none"> 5. Disconnect plug and reconnect by reversing poles. 6. Press reset button (see section 6.3)  <i>If you are unable to reset the oven, contact your authorized service center immediately.</i>



FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700
14900 Lucena (Córdoba)
www.fmindustrial.es