

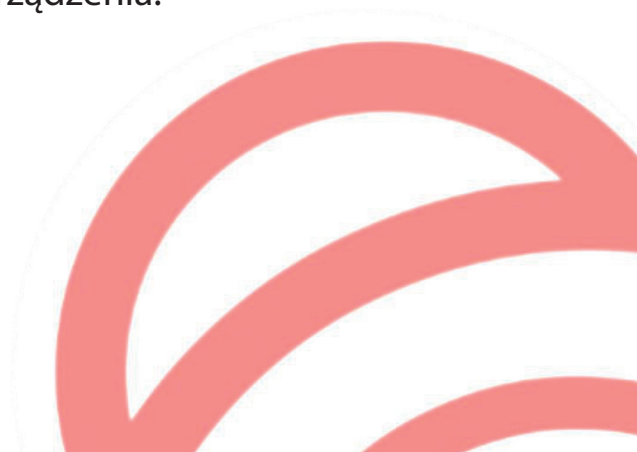


**Instrukcja obsługi  
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji  
User Manual  
Translation of original instructions  
Benutzerhandbuch  
Übersetzung der Originalanweisungen**

**KOMORA WZROSTOWA  
PROVER  
GÄRSCHRÄNKE**



**UWAGA:** Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.



## 1. CERTYFIKAT CE

### DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Dyrektywa(-y) Rady, z którą(-ymi) deklaruje się zgodność:

**DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU**

Stosowanie Standardów:

**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**

Nazwa producenta:	<b>FM CALEFACCIÓN S.L. CIF: B-14343594</b>
Adres producenta:	<b>CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, Hiszpania</b>
Typ urządzenia:	<b>PIEC</b>
Handel..:	<b>FM CALEFACCIÓN</b>
Model:	<b>STF 610/STF 620</b>

**My, niżej podpisani, niniejszym oświadczamy na naszą wyłączną odpowiedzialność, że określony sprzęt jest zgodny z powyższą dyrektywą(-ami) i normą(-ami)**

Miejsce: **Lucena**

Podpis: **B-14343594**

Data: **01/01/2021**



## 2. GWARANCJA

Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty zakupu urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szyby, lamp, uszczelek drzwi, uszkodzeń materiału izolacyjnego lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą instalacją lub konserwacją, brakiem konserwacji, niewłaściwą naprawą lub niewłaściwym użytkowaniem.

W celu dokonania naprawy urządzenia w ramach gwarancji lub w przypadku jakichkolwiek innych pytań, należy skontaktować się z dystrybutorem i zapoznać się z poniższą tabelą opisów.

<b>Dystrybutor:</b>	
<b>Model urządzenia:</b>	<b>Numer seryjny:</b>
<b>Nazwa:</b>	<b>Data złożenia wniosku:</b>
<b>Opis usterki:</b>	
<b>Adres:</b>	
<b>Numer telefonu kontaktowego:</b>	<b>Godziny pracy:</b>



**Ostrzeżenie:** niewłaściwa regulacja, instalacja, serwis lub konserwacja urządzenia może prowadzić do uszkodzenia towaru lub osób. Z tego powodu przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.

## 3. NORMY OGÓLNE I NORMY BEZPIECZEŃSTWA



### Normy bezpieczeństwa i odpowiedzialność za instalację i konserwację

- Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszej konsultacji. Jeśli potrzebujesz pomocy technicznej, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Instalacja, uruchomienie i konserwacja okapu powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanych techników zgodnie z charakterystyką techniczną podaną przez producenta. Należy również przestrzegać aktualnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa w odniesieniu do instalacji i bezpieczeństwa pracy obowiązujących w kraju użytkownika.
- Przed przystąpieniem do instalacji lub konserwacji należy sprawdzić, czy urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy instalacja jest zgodna z obowiązującymi przepisami w kraju użytkownika i zapoznać się ze wskazówkami na tabliczce znamionowej.
- Nie wolno manipulować przy urządzeniach zabezpieczających ani ich odłączać. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Z powodu nieprzestrzegania wskazówek producenta może dojść do uszkodzeń, obrażeń ciała lub wypadków śmiertelnych.
- Nieoryginalne części zamienne nie zapewniają prawidłowej pracy urządzenia i powodują utratę gwarancji.
- Urządzenie może być używane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Tabliczka znamionowa okapu zawiera informacje techniczne niezbędne do naprawy lub konserwacji. Dlatego należy unikać jej usuwania, uszkodzania lub modyfikowania.
- Nieprzestrzeganie tych norm bezpieczeństwa zwalnia firmę FM z wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.



### Normy bezpieczeństwa użytkownika

- Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszej konsultacji. Jeśli potrzebujesz pomocy technicznej, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy przerwać wszystkie połączenia (zasilanie i wodę).
- Zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie okapu powinny być często czyszczone w celu zapewnienia higieny i prawidłowego działania. Do czyszczenia tych powierzchni nie należy używać środków ściernych lub łatwopalnych, które mogą uszkodzić urządzenie.
- Użytkowanie i czyszczenie inne niż zalecane przez producenta oraz przy użyciu nieautoryzowanych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia i użytkownika.
- Zaleca się stosowanie filtra zmiękczającego na wlocie wody. W przeciwnym razie może dojść do uszko-

dzenia niektórych elementów urządzenia. **Usterki spowodowane przez osad wapienny lub wodny nie są objęte gwarancją.**

- **Nieprzestrzeganie tych norm bezpieczeństwa zwalnia firmę FM z wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.**



#### **Ryzyko oparzeń**

- Przeczytaj uważnie te ostrzeżenia i postępuj zgodnie z ich wskazówkami, gdy piekarnik pracuje lub nie jest całkowicie wystudzony.
- Dotykać tylko elementów sterujących urządzenia i uchwytu do otwierania drzwi. Unikać dotykania jakichkolwiek innych zewnętrznych elementów piekarnika, ponieważ mogą one osiągnąć temperaturę powyżej 60°C.
- Nosić rękawice termiczne lub podobne, aby przenosić lub obsługiwać pojemniki lub tace wewnątrz komory pieczenia.
- Otwieraj drzwi piekarnika powoli i uważaj na opary o wysokiej temperaturze wydobywające się z komory pieczenia.



#### **Ryzyko pożaru**

- Jeśli urządzenie nie będzie czyszczone prawidłowo i tak często, jak to konieczne, w komorze gotowania będą gromadzić się tłuszcze i resztki jedzenia, które następnie ulegną zapaleniu.
- Należy używać wyłącznie produktów zalecanych przez producenta. Stosowanie innych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Do czyszczenia powłoki zewnętrznej należy używać wyłącznie domowych środków czyszczących i miękkiej, wilgotnej ściereczki. Nie należy używać substancji żrących lub drażniących.

## **4. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, TRANSPORT I KONSERWACJA**

### **4.1. Rozpakowanie**

**Widoczne uszkodzenia:** Przy odbiorze należy wprowadzić szczegółowy opis uszkodzenia w dowodzie dostawy.

Ogólne uwagi typu „uszkodzone opakowanie” lub „widać uszkodzenie” itp. nie będą akceptowane. Należy dostarczyć wyraźne zdjęcia pokazujące uszkodzony towar i opakowanie.

**Ukryte uszkodzenia:** Przy odbiorze i w ciągu 24 godzin po odbiorze, po sprawdzeniu ukrytych uszkodzeń, należy dostarczyć zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i jego odpowiednie opakowanie. Etykieta firmy transportowej musi być wyraźnie widoczna. Fotografie przedstawiające wyłącznie zawartość nie będą akceptowane.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń przy odbiorze zapakowanego urządzenia, w momencie dostawy należy zaznaczyć „towar uszkodzony”, zrobić zdjęcia uszkodzeń i nakleić na opakowaniu etykietę firmy transportowej. Prosimy o niezwłoczny kontakt z dostawcą.

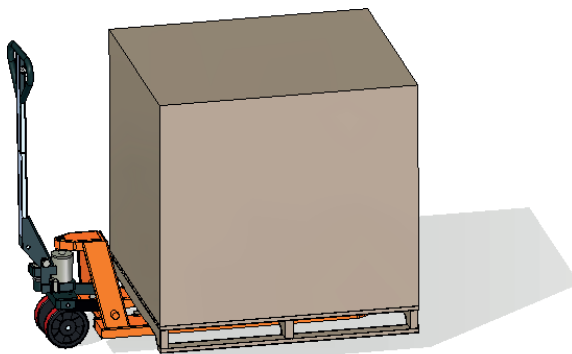
Jeśli pozornie opakowanie jest w dobrym stanie, a uszkodzenia zostały wykryte podczas rozpakowywania, umieść ponownie oryginalne opakowanie na urządzeniu, zrób zdjęcia opakowania i etykiety firmy transportowej na opakowaniu. Następnie rozpakuj ponownie i zrób zdjęcia uszkodzeń urządzenia. Prosimy o niezwłoczny kontakt z dostawcą.

### **4.2. Transport**

Przed transportem urządzenia do miejsca instalacji należy upewnić się, że:

- Zmieści się przez drzwi
- Podłoga wytrzyma jego ciężar

Transport powinien odbywać się tylko i wyłącznie przy użyciu środków mechanicznych, takich jak wózek paletowy, i zawsze na palecie.



### 4.3. Operacje wstępne

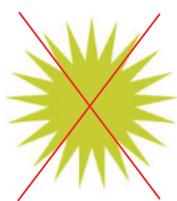
Usunąć folię ochronną z urządzenia. Wyczyścić pozostałości kleju za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika. Nigdy nie używaj środków ściernych lub kwasów oraz narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zestaw sondy rdzeniowej, należy pamiętać o zdjęciu silikonowej osłony ochronnej. W przeciwnym razie może ona ulec stopieniu i uszkodzić sondę.

### 4.4. Umieszczanie urządzenia

Umieścić piekarnik w wybranym miejscu pracy i zachować bezpieczną odległość zgodnie z poniższymi wskazówkami. Sprawdzić, czy urządzenie ma wystarczającą ilość zimnego powietrza wlotowego przez rejstry wentylacyjne zapewniające prawidłowe działanie. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać, a niektóre elementy mogą ulec zniszczeniu.

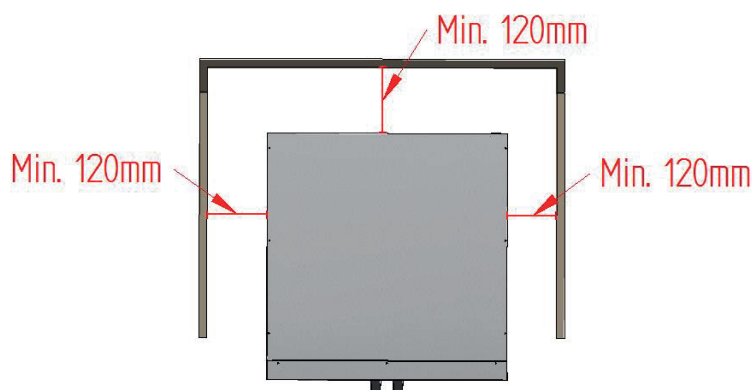
- Jeżeli garownik jest zainstalowany na dodatkowym wsporniku, musi być do niego przymocowany.
- Obiekty muszą być klimatyzowane i spełniać obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa instalacji.
- Ponadto urządzenie musi być chronione przed czynnikami atmosferycznymi.
- Temperatura otoczenia może wynosić od 5°C do maksymalnie 35°C w celu zapewnienia prawidłowej pracy urządzenia.
- Wilgotność w pomieszczeniach nie powinna nigdy przekraczać 70%.



Zalecamy pozostawienie 120 mm odstępu na naprawę, a w przypadku źródeł ciepła lub elementów łatwopalnych ten bezpieczny odstęp musi wynosić minimum 700 mm. Zalecamy również zapewnienie dobrej wentylacji urządzenia, aby zapobiec przegrzaniu jego komponentów.

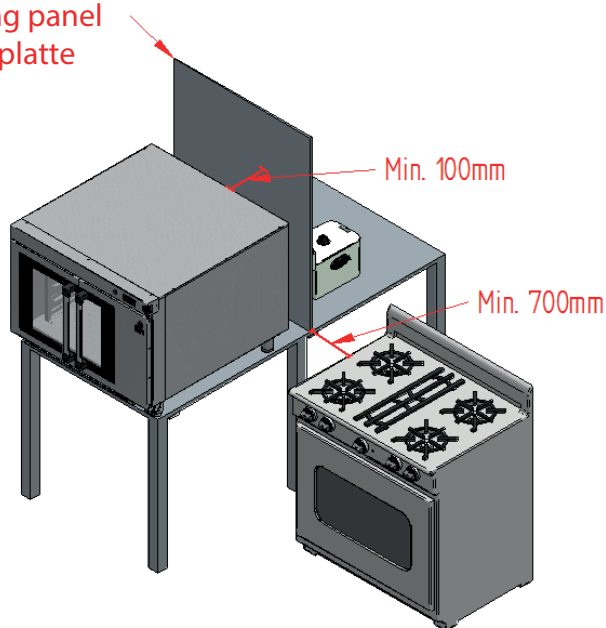


Przykład umieszczenia urządzenia bez pobliskich źródeł ciepła




 Umieszczanie urządzenia w pobliżu źródeł ciepła

Płyta izolacyjna ognioodporna  
Fireproof insulating panel  
Feuerfeste Dämmplatte



Zalecamy pozostawienie wolnej przestrzeni roboczej o szerokości około 500 mm dla czynności konserwacyjnych.

 Urządzenie nie nadaje się do instalacji w zabudowie.

## 5. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

Aby prawidłowo uruchomić i zainstalować urządzenie, należy postępować zgodnie z punktami zawartymi w „DOKUMENCIE DOTYCZĄCYM INSTALOWANIA I URUCHAMIANIA URZĄDZEŃ SMART UNITS”, dołączonym do torby wraz z niniejszą instrukcją.

Pamiętaj, że każda usterka lub uszkodzenie wynikające z niewłaściwego montażu lub uruchomienia powoduje utratę gwarancji.

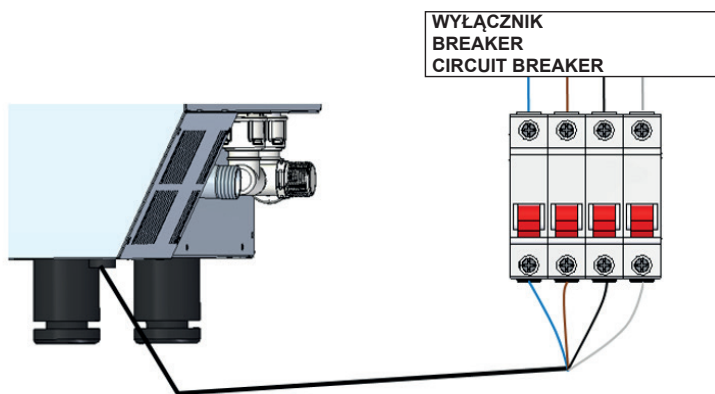
### 5.1. Przyłącze elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej jest zgodna z opisaną w charakterystyce technicznej każdego urządzenia. Instalacja elektryczna musi być wykonana przez uprawnionych techników i spełniać obowiązujące przepisy.

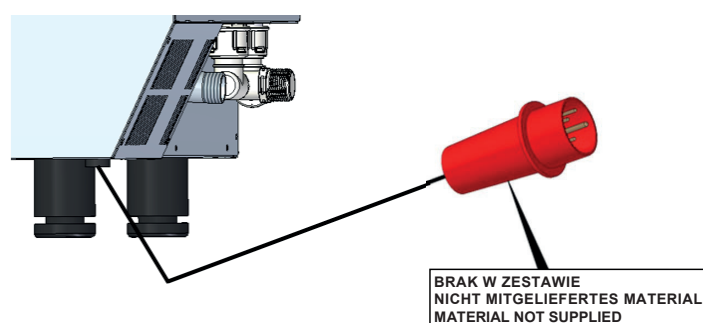
Preferowane jest podłączenie elektryczne poprzez zamontowanie gniazdka elektrycznego (NIE JEST ZAWARTE w zestawie) odpowiedniego typu i pojemności dla maksymalnego prądu pobieranego przez fazy pieca. Jeśli nie jest to możliwe, może być podłączone bezpośrednio do wyłącznika obwodu na elektrycznej tablicy kontrolnej.

Poniżej przedstawiono zalecane typy połączeń elektrycznych:

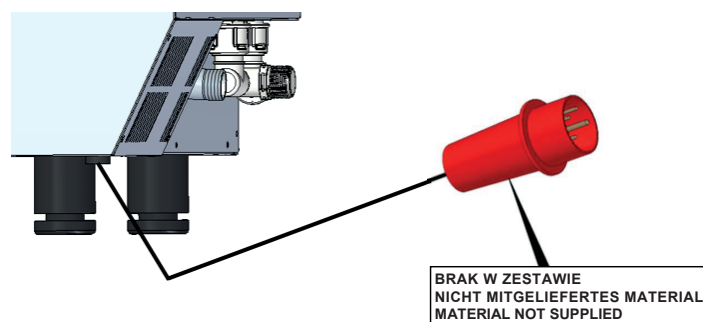
### Bezpośrednie podłączenie trójfazowe 400 V do wyłącznika



### Podłączenie trójfazowe 400 V do gniazda trójfazowego



### Podłączenie trójfazowe 230V do gniazda trójfazowego




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

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

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

#### KOD KOLORU:

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

## 5.2. Podłączenie do sieci wodnej

Zalecane jest użycie filtra wapiennego na wlocie wody i zaworu zwrotnego. Piec jest wyposażony w przyłączy wlotu wody  $\frac{3}{4}$ ".

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.

## 6. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Zachowaj ją na przyszłość i skonsultuj się z autoryzowanym centrum serwisowym, jeśli potrzebujesz pomocy technicznej.



Urządzenie przeznaczone jest do stosowania przy wypieku lub regeneracji świeżego lub mrożonego pieczywa i wyrobów ciastkarskich, z maksymalnym zakresem regulacji temperatury 90°C.



Odległość między tacami wynosi 80 mm i jeśli to tylko możliwe, zalecamy pozostawienie 70 mm odstępu między elementami na tej samej tacy, aby zapewnić efektywny przepływ powietrza.



Zalecamy również wstępne rozgrzanie urządzenia do temperatury roboczej przez około 20 minut, co gwarantuje lepsze wykończenie produktu.

### 6.1. Pierwsze użycie urządzenia



Usunąć zewnętrzną folię ochronną z tworzywa sztucznego. Jeśli pozostaną resztki kleju, użyj odpowiedniego rozpuszczalnika, a następnie wyczyść mydłem i spłucz.

Po użyciu, wewnątrz komory i tace należy wyczyścić wodą z mydłem, a następnie poddać cyklowi w temperaturze 80°C przez 30 minut.



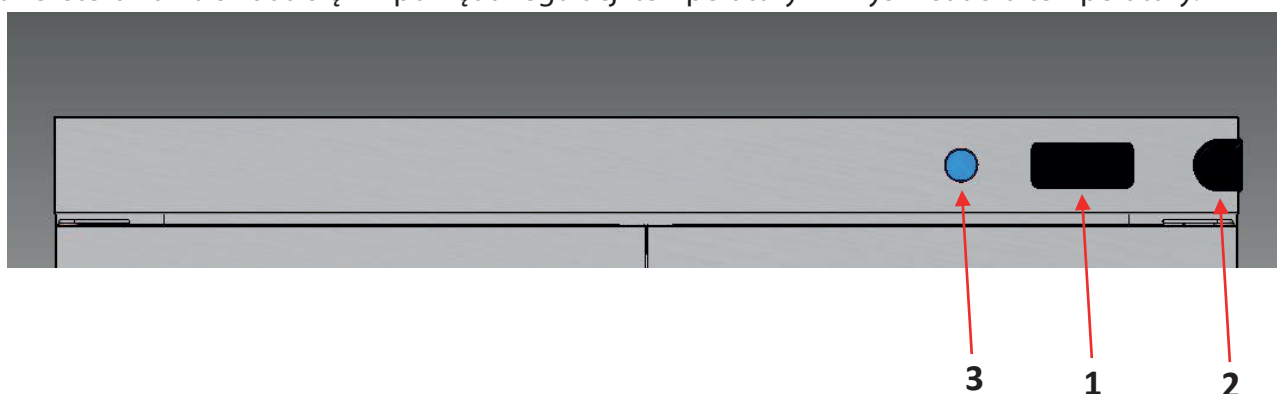
Nigdy nie używaj produktów, które mogą być agresywne lub kwaśne, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.



Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy zawsze odłączyć zasilanie i odczekać, aż urządzenie będzie zimne.

### 6.2. Regulacja ciepła na sucho

Panel sterowania składa się z 1 pokrętła regulacji temperatury i 1 wyświetlacza temperatury.





Id	Opis
1	Wyświetlacz temperatury
2	Pokrętło regulacji temperatury
3	Przycisk nawilżacza

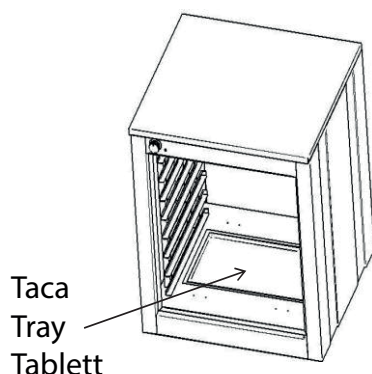
Istnieje jedna zmienna, którą użytkownik może regulować, a jest nią temperatura. Ma na nią wpływ rodzaj pożywienia i ilość wprowadzona do fermentatora. Temperaturę reguluje się za pomocą przedstawionego pokrętła w zakresie 0 - 90°C. Aby włączyć urządzenie należy raz nacisnąć pokrętło.

Aby wybrać żądaną temperaturę, należy obrócić pokrętło w prawo lub w lewo i nacisnąć, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się wówczas aktualna temperatura garowni. Będzie ona wzrastać lub maleć aż do osiągnięcia wybranej temperatury.

Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj pokrętło przez 2 sekundy.

### 6.3. Wilgotna regulacja ciepła

Fermentor jest wyposażony w dolnej części w tacę, w której będzie umieszczana woda w celu kontroli wilgotności.



## 7. NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Po zakończeniu pracy z urządzeniem należy odłączyć je od sieci elektrycznej, odczekać aż ostygnie i wyczyścić komorę wodą z mydłem. Następnie wypłukać i wysuszyć urządzenie, pozostawiając otwarte drzwi na około 30 minut.



**NIE ROZPYLAĆ WODY BEZPOŚREDNIO NA URZĄDZENIE, PONIEWAŻ MOŻE TO SPOWODOWAĆ USZKODZENIE KOMPONENTÓW.**

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
<b>Urządzenie nie włącza się</b>	Brak napięcia sieciowego	Sprawdź napięcie sieciowe
	Nieodpowiednie połączenie sieciowe	Sprawdź połączenie sieciowe
	Termostat nie działa	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
<b>Urządzenie nie gotuje prawidłowo</b>	Element grzewczy nie działa	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
	Termostat nie działa	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
	Złe ułożenie uszczelki	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
	Mechanizm drzwi nie wyregulowany	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
<b>Para wydobywa się po zamknięciu drzwi</b>	Złe umiejscowienie uszczelki	Umieścić ją prawidłowo. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
	Rozregulowany mechanizm drzwi	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.

## 1. CE CERTIFICATION

### DECLARATION EU OF CONFORMITY

Council Directive(s) to which conformity is declared:

**DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU**

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**

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

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

Type of device: **PIEC**

Trade.: **FM CALEFACCIÓN**

Model: **STF 610/STF 620**

**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**




## 2. 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, damage to the insulating material or damage caused by improper installation or maintenance, lack of maintenance, improper repair or misuse.

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

<b>Distributor:</b>	
<b>Unit model:</b>	<b>Serial number:</b>
<b>Name:</b>	<b>Date of the request:</b>
<b>Fault description:</b>	
<b>Address:</b>	
<b>Contact phone number:</b>	<b>Working hours:</b>

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

## 3. 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 FM from any responsibility and the warranty will become null and void.**

### **Safety standards for use**

- Please, read this manual thoroughly before starting the unit and keep it for further consultation. If you need technical support, contact an authorised technical service.
- If the unit is not used for a long time, all connections must be interrupted (power supply and water).
- The oven must only and exclusively be used for the purpose it was designed, it is to say, for cooking products such as fresh or frozen bread, pastries and all types of gastronomic products. Any use other than that mentioned may damage the unit.
- Do not put products with a high alcohol concentration into the oven.
- The outside and inside surfaces of the oven should be cleaned frequently to ensure hygiene and proper performance. Do not use abrasive or flammable products, which may damage the unit, to clean those surfaces

- Usage and cleaning different from what is recommended by the manufacturer and with non-authorized products may damage the unit and the user.
- The use of an anti-lime filter at the water supply inlet is recommended. Otherwise, some oven components may be damaged. **Faults caused by lime or water sediment are not included in the warranty.**
- **Failure to comply with these safety standards will release FM from any responsibility and the warranty will become null and void.**



#### **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.

## **4. SAFETY INSTRUCTIONS, TRANSPORT AND MAINTENANCE**

### **4.1. 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.

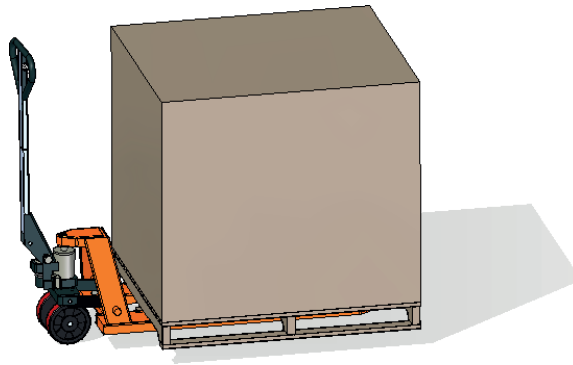
If apparently package is in good conditions, and damages are detected when unpacking, place the original packaging again on the machine, take pictures of the packaging and transport agency label on the packaging. Next, unpack again and take photos of damages to the machine. Please, contact FM Industrial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

### **4.2. 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.



### 4.3. Preliminary operations

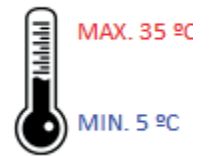
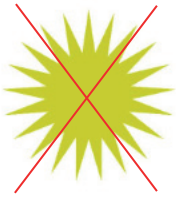
Remove the protection film from the unit. Clean the adhesive residues with an appropriate solvent. Never use abrasive or acid products or tools that may damage the surfaces.

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

### 4.4. 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.

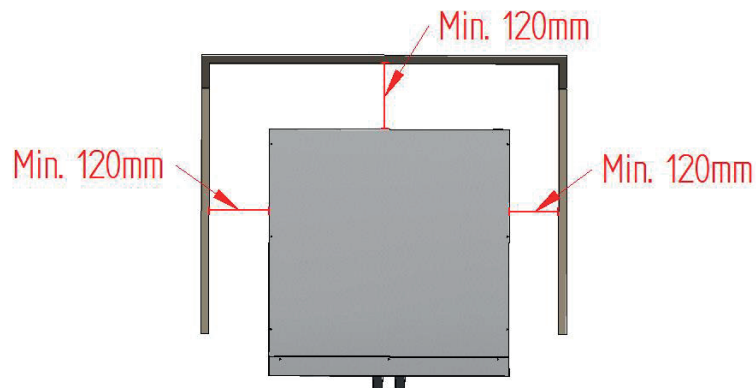
- If the oven is installed on an auxiliary support, it must be fixed to it.
- The facilities must be conditioned and meet the regulations in force with regard to safety in installations.
- In addition, the unit must be protected from atmospheric agents.
- The ambient temperature may range between 5°C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



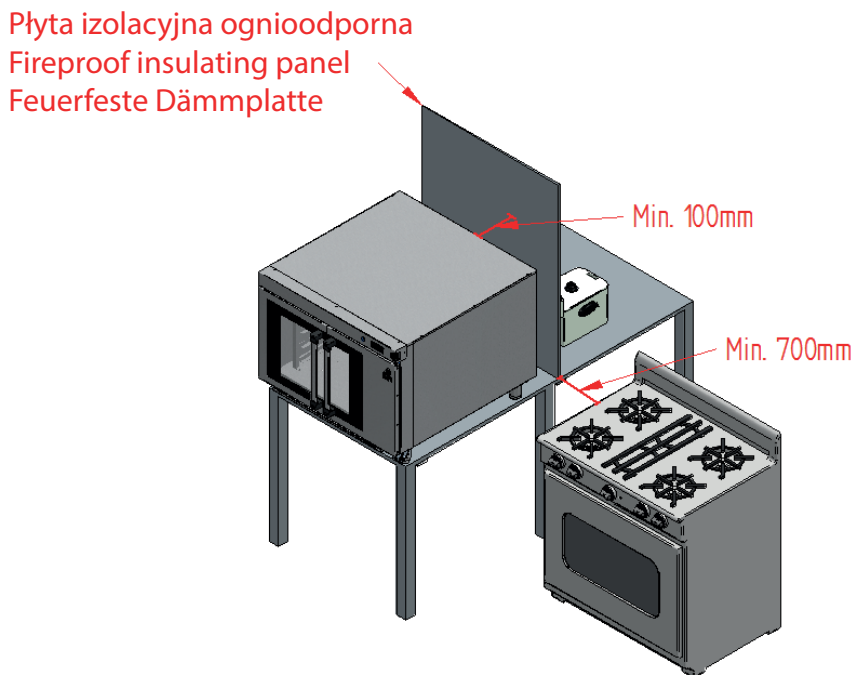
We recommend leaving a 120 mm gap for repair and if there are heat sources or combustible elements, that safety distance must be 700 mm minimum. We also recommend ensuring good ventilation of the unit to prevent overheating its components.



**Example of placing the unit without nearby heat sources**



 **Placing the unit next to heat sources**



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

 **This unit is not suitable for built-in installations.**

## 5. STARTING UP THE UNIT

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

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

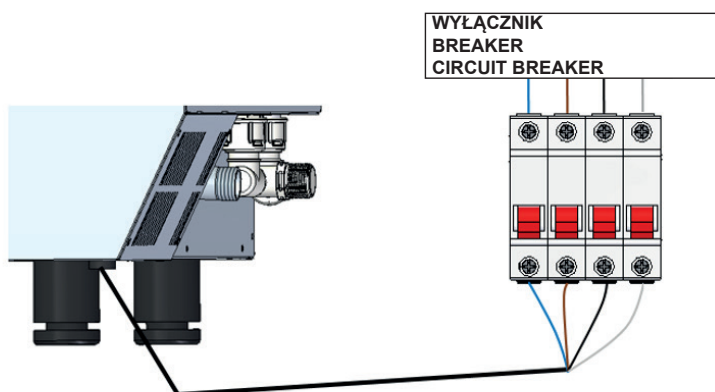
### 5.1. Electrical connection

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.

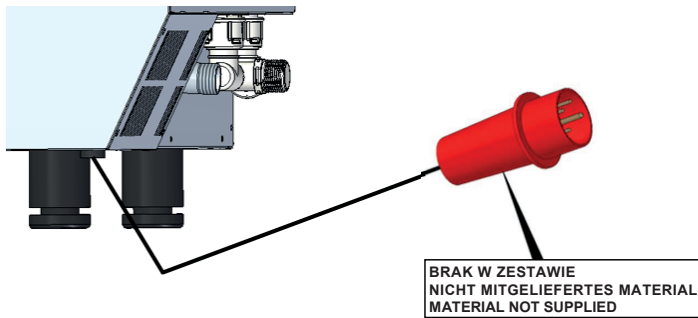
Preferably, the electrical connection should be performed by mounting an electrical outlet (NOT INCLUDED) of appropriate type and capacity for the maximum current absorbed by the oven phases. If not possible, it could be directly connected to the circuit breaker on the electrical control board.

Next, the types of recommended electrical connections are described:

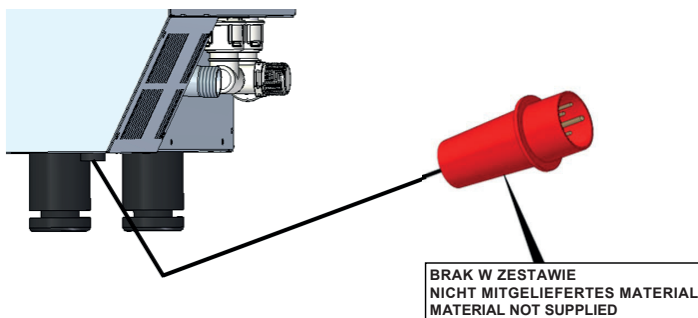
#### **Three phase connection 400V directly connected to a circuit breaker.**



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



## Single-phase 230V connection to a three-phase socket









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

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

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

### COLOUR CODE:

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

### 5.2. Water inlet

The use of an anti-lime filter at the water supply inlet and a check valve is recommended. The oven has a  $\frac{3}{4}$  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 needs be replaced.

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

## 6. INSTRUCTIONS OF USE



Read this manual carefully before starting to work with the unit. Keep it for future reference and consult an authorized service center when you need technical assistance.



The appliance is designed for use in the baking or regeneration of fresh or frozen bakery and pastry products, with a maximum temperature regulation range of 90°C.



The distance between trays is 80 mm and whenever possible we recommend that you leave 70 mm space between pieces on the same tray for efficient air flow.



We also recommend that you preheat the appliance to working temperature for about 20 minutes, which guarantees a better product finish.

### 6.1. First use of the device



Remove the outer protective plastic film. If any glue residue remains, use a suitable solvent and then clean with soap and rinse.

After use, the interior of the chamber and trays should be cleaned with soap and water and then cycled at 80°C for 30 minutes.



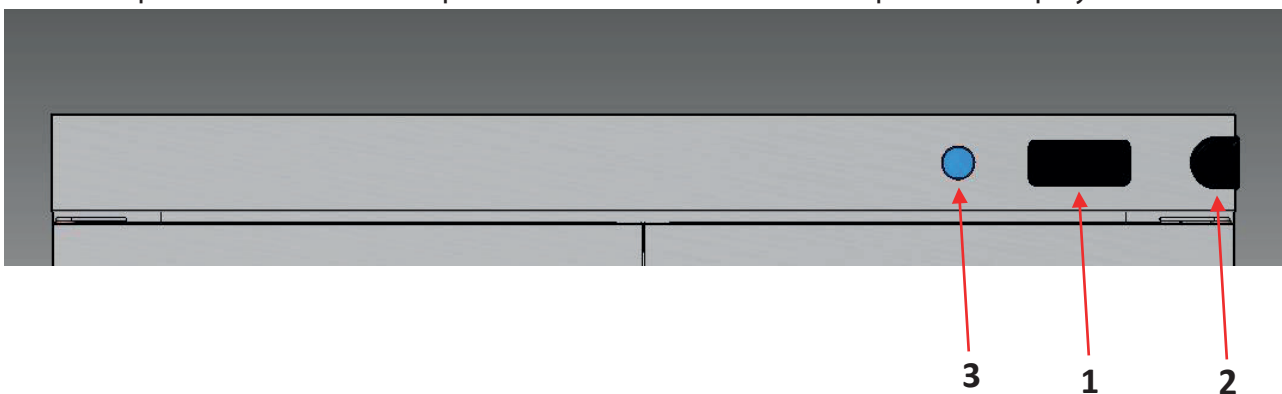
**Never use products that may be aggressive or acidic, as they could damage the device.**



**Always disconnect the power supply and wait until the appliance is cold before carrying out maintenance or cleaning operations.**

### 6.2. Dry heat control

The control panel consists of 1 temperature control knob and 1 temperature display.



Id	Description
1	Temperature Display
2	Temperature control knob
3	Humidifier button

There is one variable that the user can regulate, which is temperature. This is affected by the type of food and the quantity introduced into the fermenter. The temperature is regulated with the knob shown, in a range of 0 - 90°C. To turn the equipment on, press the knob once.

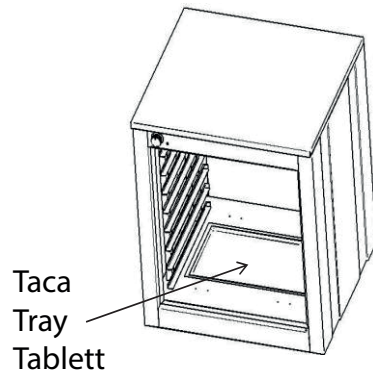
To select the desired temperature, turn the knob clockwise or counterclockwise and press to confirm. The display will then show the current proofer temperature. This will increase or decrease until the selected temperature is reached.

To turn off the equipment, press and hold the knob for 2 seconds.

### 6.3. Moist heat control

The fermenter is provided with a tray in the lower part in which water will be deposited in order to control the humid heat.





## 7. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

When you have finished working with the unit, disconnect it from the mains, wait for it to cool down and clean the chamber with soap and water. Then rinse and dry the unit, leaving the door open for about 30 minutes.



**DO NOT SPRAY WATER DIRECTLY ON THE DEVICE, AS THIS MAY DAMAGE COMPONENTS**

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
<b>Device does not turn on</b>	Lack of mains voltaje	Check mains voltage
	Inadequate network connection	Check network connection
	Thermostat does not work	Contact a specialized technician
<b>Device does not cook properly</b>	Resistor does not work	Contact a specialized technician
	Thermostat does not work	Contact a specialized technician
	Poor gasket placement	Contact a specialized technician
	Door mechanism out of adjustment	Contact a specialized technician
<b>Steam comes out when the door is closed</b>	Wrong gasket location	Replace properly. If the fault persists, contact a specialized technician.
	Misaligned door mechanism	Contact a specialized technician

# 1. CE-ZERTIFIZIERUNG

## EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Richtlinie(n) des Rates, mit der/denen die Konformität erklärt wird:

**DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU**

Anwendung der 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**

Name des Herstellers:	<b>FM CALEFACCIÓN S.L. CIF: B-14343594</b>
Adresse des Herstellers:	<b>CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, Hiszpania</b>
Typ des Geräts:	<b>PIEC</b>
Handel:	<b>FM CALEFACCIÓN</b>
Modell:	<b>STF 610/STF 620</b>

**Der Unterzeichner erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass das angegebene Gerät mit der/den oben genannten Richtlinie(n) und Norm(en) übereinstimmt.**

Ort: **Lucena**

Unterschrift: **B-14343594**

Datum: **01/01/2021**




## 2. GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab dem Kaufdatum des Geräts.

Die Garantie deckt keine Schäden am Glas, an den Lampen, an den Türdichtungen, Schäden am Isoliermaterial oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Wartung, mangelnde Wartung, unsachgemäße Reparatur oder Missbrauch verursacht wurden.

Für die Reparatur eines Geräts im Rahmen der Garantie oder für andere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler und lesen Sie die folgende Beschreibungstabelle.

<b>Verteiler:</b>	
<b>Modell der Einheit:</b>	<b>Seriennummer:</b>
<b>Name:</b>	<b>Datum der Anfrage:</b>
<b>Beschreibung des Fehlers:</b>	
<b>Adresse:</b>	
<b>Telefonnummer der Kontaktperson:</b>	<b>Arbeitszeiten:</b>

 **Warnung:** Eine unsachgemäße Einstellung, Installation, Wartung oder Instandhaltung des Geräts kann zu Schäden an der Ware oder an Personen führen. Lesen Sie deshalb diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch.

## 3. 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 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 verschleiben 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.**



### **Gefahr von Verbrennungen**

- Lesen Sie diese Warnhinweise sorgfältig durch und beachten Sie die Hinweise, wenn der Backofen in Betrieb oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie nur die Bedienelemente des Geräts und den Türöffnungsgriff. Vermeiden Sie es, andere externe Elemente des Ofens zu berühren, da diese Temperaturen von über 60°C erreichen können.
- Tragen Sie Thermohandschuhe oder ähnliches, um Behälter oder Tablett im Inneren des Garraums zu bewegen oder zu handhaben.
- Öffnen Sie die Backofentür langsam und achten Sie auf die heißen Dämpfe, die aus dem Garraum austreten.



### **Brandgefahr**

- Wenn Sie das Gerät nicht richtig und so oft wie nötig reinigen, sammeln sich Fette und Speisereste im Garraum an und entzünden sich.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Produkte. Die Verwendung anderer Produkte kann das Gerät beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenbeschichtung nur haushaltsübliche Reinigungsmittel und ein weiches, feuchtes Tuch. Verwenden Sie keine ätzenden oder reizenden Substanzen.

## **4. 4. SICHERHEITSHINWEISE, TRANSPORT UND WARTUNG**

### **4.1. Auspacken**

**Sichtbare Schäden:** Tragen Sie bei der Annahme des Materials eine detaillierte Beschreibung des Bruchs in den PDA oder in den Lieferschein ein.

Allgemeine Bemerkungen wie „Verpackung beschädigt“ oder „Schaden ist sichtbar“ usw. werden nicht akzeptiert. Es müssen eindeutige Fotos vorgelegt werden, die das beschädigte Gut und die Verpackung zeigen.

**Versteckte Schäden:** Bei Erhalt des Materials und innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt, nachdem die versteckten Schäden überprüft wurden, müssen Fotos vorgelegt werden, die das beschädigte Gut und die entsprechende Verpackung zeigen. Das Etikett des Transportunternehmens muss deutlich sichtbar sein. Fotos, die ausschließlich den Inhalt zeigen, werden nicht akzeptiert.

In jedem Fall sollten Transportvorfälle an FM Industrial gemeldet werden, damit die Maschine ersetzt werden kann.

Wenn bei der Annahme der verpackten Maschine sichtbare Schäden festgestellt werden, geben Sie bei der Lieferung „Treffer am Ofen“ an, machen Sie Fotos von den Schäden und kleben Sie ein Etikett der Transportagentur auf die Verpackung. Bitte kontaktieren Sie FM Industrial sofort.

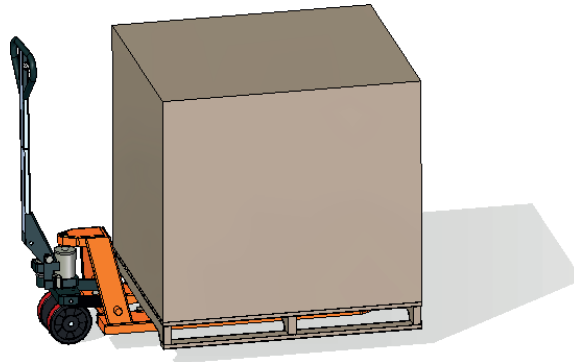
Wenn die Verpackung augenscheinlich in gutem Zustand ist und beim Auspacken Schäden festgestellt werden, legen Sie die Originalverpackung wieder auf das Gerät, machen Sie Fotos von der Verpackung und dem Etikett der Transportagentur auf der Verpackung. Packen Sie dann erneut aus und machen Sie Fotos von den Schäden an der Maschine. Wenden Sie sich bitte sofort an FM Industrial.

### **4.2. Transport**

Vergewissern Sie sich, bevor Sie das Gerät zum Aufstellungsort transportieren, dass:

- Passt durch die Tür
- Der Boden hält sein Gewicht aus

Der Transport sollte nur und ausschließlich mit mechanischen Mitteln, wie z. B. einem Hubwagen, und immer auf einer Palette erfolgen.



### 4.3. Präliminäre Operationen

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Gerät. Reinigen Sie die Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.

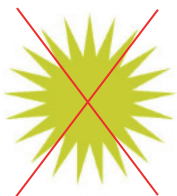
Verwenden Sie keine scheuernden oder säurehaltigen Produkte oder Werkzeuge, die die Oberflächen beschädigen könnten.

Wenn Ihr Gerät mit einem Kernsonden-Kit ausgestattet ist, denken Sie daran, dessen Silikonschutzkappe zu entfernen. Andernfalls könnte sie schmelzen und die Sonde beschädigen.

### 4.4. Aufstellen des Geräts

Stellen Sie den Backofen am gewählten Arbeitsplatz auf und halten Sie einen Sicherheitsabstand wie unten angegeben ein. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät über die Lüftungsschlitze ausreichend Kaltluft einlässt, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen und einige Komponenten können zerstört werden.

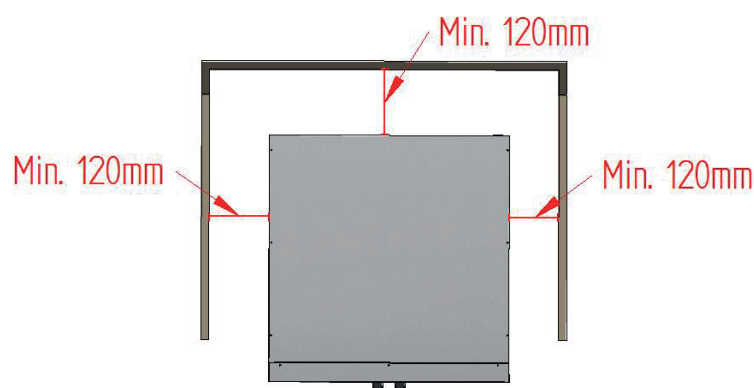
- Wenn der Backofen auf einem Hilfsträger installiert wird, muss er daran befestigt werden.
- Die Anlagen müssen konditioniert sein und den geltenden Vorschriften für die Sicherheit von Anlagen entsprechen.
- Darüber hinaus muss das Gerät vor Witterungseinflüssen geschützt werden.
- Die Umgebungstemperatur darf zwischen 5°C und maximal 35°C liegen, damit das Gerät einwandfrei funktioniert.
- Die Luftfeuchtigkeit in den Räumlichkeiten sollte 70 % nicht überschreiten.



Wir empfehlen, bei Reparaturen einen Abstand von 120 mm einzuhalten, und wenn es Wärmequellen oder brennbare Elemente gibt, muss dieser Sicherheitsabstand mindestens 700 mm betragen. Wir empfehlen außerdem, für eine gute Belüftung des Geräts zu sorgen, um eine Überhitzung der Komponenten zu vermeiden.



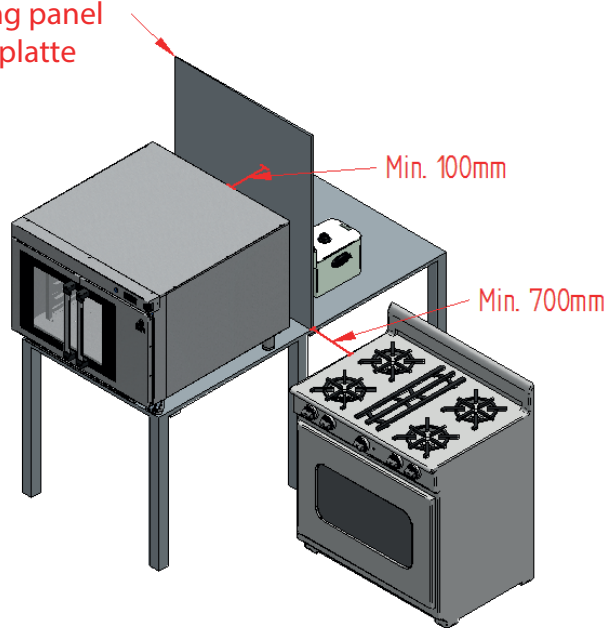
### Beispiel für die Aufstellung des Geräts ohne nahe Wärmequellen





## Aufstellen des Geräts in der Nähe von Wärmequellen

Płyta izolacyjna ognioodporna  
Fireproof insulating panel  
Feuerfeste Dämmplatte



Es wird empfohlen, einen freien Arbeitsraum von etwa 500 mm für Wartungsarbeiten zu lassen.



**Dieses Gerät ist nicht für Einbauten geeignet.**

## 5. STARTING UP THE UNIT

Um das Gerät ordnungsgemäß in Betrieb zu nehmen und zu installieren, beachten Sie bitte die Punkte im „DOKUMENT FÜR DIE INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME VON SMART UNITS“, das zusammen mit dieser Bedienungsanleitung in der Tasche enthalten ist.

Denken Sie daran, dass jeder Fehler oder jede Beschädigung, die auf eine unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme zurückzuführen ist, zum Erlöschen der Garantie führt.

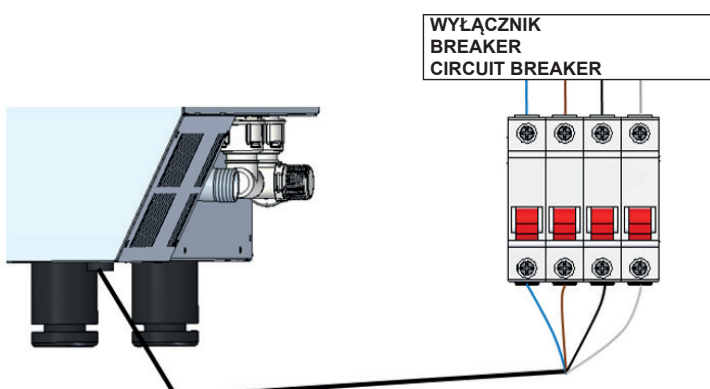
### 5.1. Stromanschluss

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.

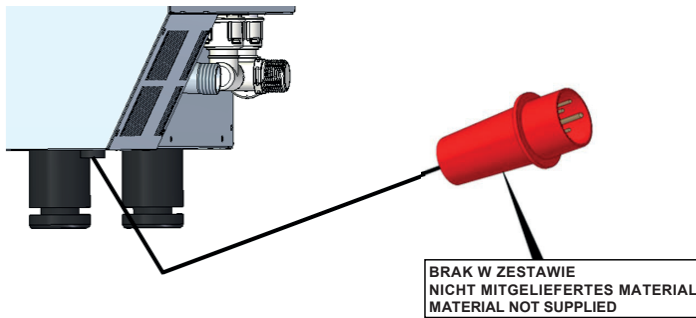
Der elektrische Anschluss sollte vorzugsweise durch die Montage eines elektrischen Steckers (NICHT IM LIEFERUMFANG) erfolgen, dessen Typ und Leistung für die maximale Stromaufnahme der Ofenphasen geeignet ist. Wenn dies nicht möglich ist, kann er direkt an den Leistungsschalter der elektrischen Schat-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

Im Folgenden werden die empfohlenen Stromanschlusstypen aufgeführt:

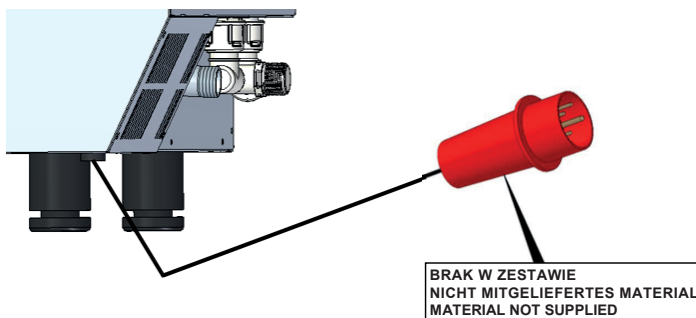
### Dreiphasiger 400V-Anschluss, der direkt mit dem Leistungsschalter



## Dreiphasige Verbindung 400V an dreiphasiger Steckdose



## Dreiphasige 230V-Stromanschluss, angeschlossen an eine dreiphasige Steckdose









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

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

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

### FARBCODES:

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

### 5.2. Wasseranschluss

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

## 6. GEBRAUCHSANWEISUNG



Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf und wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum, wenn Sie technische Unterstützung benötigen.



Das Gerät ist für das Backen oder Regenerieren von frischen oder tiefgekühlten Back- und Konditoreiprodukten mit einem maximalen Temperaturregelbereich von 90°C ausgelegt.



Der Abstand zwischen den Tablettts beträgt 80 mm, und wir empfehlen, wann immer möglich, einen Abstand von 70 mm zwischen den Teilen auf demselben Tablett zu lassen, um einen effizienten Luftstrom zu gewährleisten.



Wir empfehlen außerdem, das Gerät etwa 20 Minuten lang auf Betriebstemperatur vorzuheizen, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

### 6.1. Erste Verwendung des Geräts



Entfernen Sie die äußere Plastikschutzfolie. Sollten Klebstoffreste zurückbleiben, verwenden Sie ein geeignetes Lösungsmittel und reinigen Sie es anschließend mit Seife und spülen Sie es ab.

Nach dem Gebrauch sollten das Innere der Kammer und die Schalen mit Wasser und Seife gereinigt und anschließend 30 Minuten lang bei 80 °C geheizt werden.



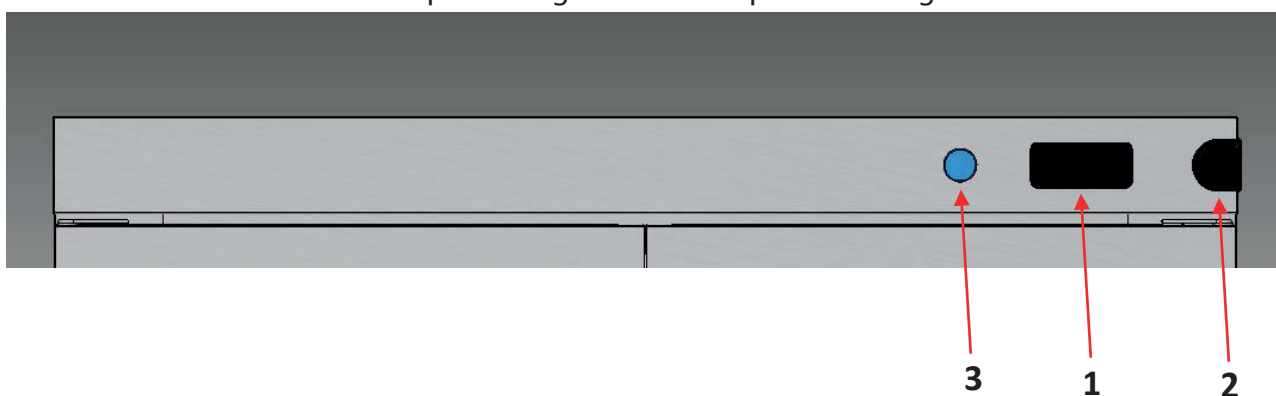
**Verwenden Sie keine aggressiven oder säurehaltigen Produkte, da diese das Gerät beschädigen könnten.**



**Trennen Sie immer die Stromzufuhr und warten Sie, bis das Gerät kalt ist, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen.**

### 6.2. Trockene Wärmekontrolle

Das Bedienfeld besteht aus 1 Temperaturregler und 1 Temperaturanzeige.



Id	Beschreibung
1	Temperatur-Anzeige
2	Temperaturregelknopf
3	Taste Befeuchter

Es gibt eine Variable, die der Benutzer regulieren kann, nämlich die Temperatur. Diese wird von der Art der Lebensmittel und der in den Fermenter eingebrachten Menge beeinflusst. Die Temperatur wird mit dem abgebildeten Drehknopf in einem Bereich von 0 - 90°C eingestellt. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie einmal auf den Drehknopf.

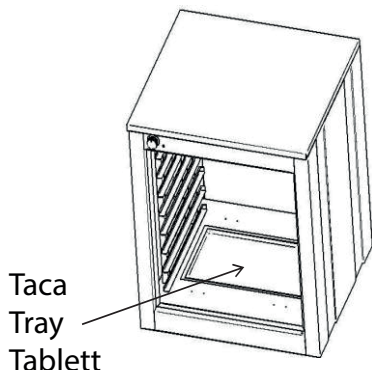


Um die gewünschte Temperatur auszuwählen, drehen Sie den Drehknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie zur Bestätigung. Auf dem Display wird dann die aktuelle Gärtemperatur angezeigt. Diese erhöht oder verringert sich, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

Um das Gerät auszuschalten, halten Sie den Knopf 2 Sekunden lang gedrückt.

### 6.3. Kontrolle der feuchten Wärme

Der Fermenter ist im unteren Teil mit einer Wanne versehen, in die Wasser eingefüllt wird, um den Feuchtigkeitsgehalt zu kontrollieren.



## 7. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Wenn Sie die Arbeit mit dem Gerät beendet haben, trennen Sie es vom Stromnetz, warten Sie, bis es abgekühlt ist, und reinigen Sie die Kammer mit Wasser und Seife. Dann spülen Sie das Gerät ab und trocknen es, wobei Sie die Tür etwa 30 Minuten lang offen lassen.



**SPRITZEN SIE KEIN WASSER DIREKT AUF DAS GERÄT, DA DIES DIE KOMPONENTEN BESCHÄDIGEN KANN.**

FEHLER	GRUND	LÖSUNG
<b>Gerät lässt sich nicht einschalten</b>	Mangel an Netzspannung	Netzspannung prüfen
	Unzureichende Netzwerkverbindung	Netzwerkverbindung prüfen
	Thermostat funktioniert nicht	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
<b>Das Gerät kocht nicht richtig</b>	Widerstand funktioniert nicht	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
	Thermostat funktioniert nicht	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
	Schlechte Platzierung der Dichtung	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
	Türmechanismus nicht richtig eingestellt	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
<b>Dampf tritt aus, wenn die Tür geschlossen wird</b>	Falsche Position der Dichtung	Richtig austauschen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.
	Verstellter Türmechanismus	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker





# **fim**

**FM CALEFACCION S.L.**

**B-14343594**

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Cordoba)

[www.fmindustrial.es](http://www.fmindustrial.es)