

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMBIDÄMPFER CONVECTION OVEN

ShopCook

v1.0-06.2021

PL
2-12

DE
13-23

EN
24-34



Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen.

Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten.

Fotografieren und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

ACHTUNG: Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

1. ALLGEMEINE RICHTLINIEN UND SICHERHEITSREGELN



Sicherheitsregeln

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



Sicherheitsregeln für die Gerätenutzung

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



Verbrennungsgefahr

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



Brandgefahr

- Wenn das Gerät nicht angemessen und in den notwendigen zeitlichen Abständen gereinigt wird, können sich Fett und Nah-

rungsreste in der Ofenkammer ansammeln und sich entzünden.

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

2. SICHERHEITSHINWEISE, TRANSPORT UND WARTUNG

2.1. Auspacken

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

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

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

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

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

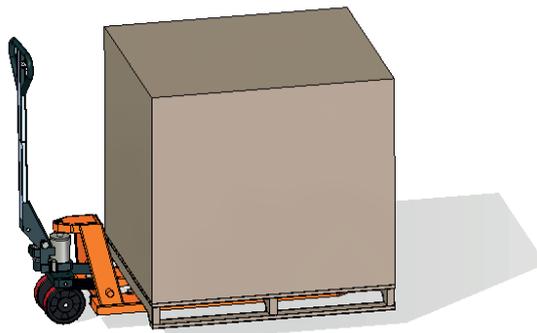
Kontaktieren Sie sofort STALGAST.

2.2. Transport

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

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

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



2.3. Vorbereitende Arbeiten

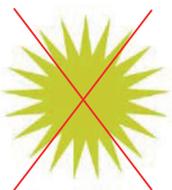
Nehmen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab. Reinigen Sie die Klebstoffreste mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Verwenden Sie in keinem Fall abreibende oder ätzende Produkte oder Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.

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

2.4. Aufstellung des Geräts

Stellen Sie den Ofen an de vorgesehenen Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der weiter unten angegebenen Sicherheitsabstände.Prüfen Sie, ob das Gerät ausreichende Eingänge für kalte Luft über die Lüftungsgitter aufweist, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten. Andernfalls könnte das Gerät überhitzen und einige Komponenten könnten irreparablen Schaden nehmen.

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



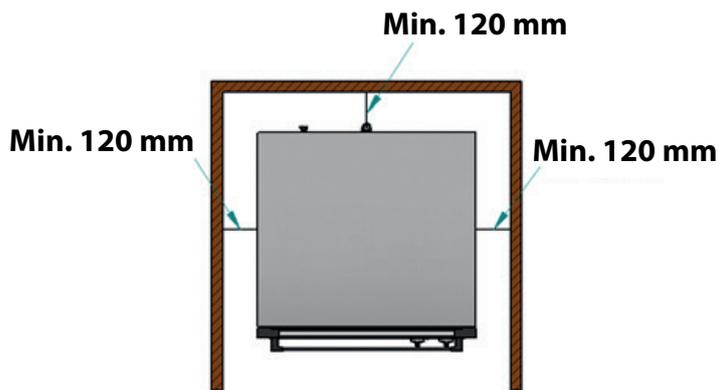
MAX. 70%



MAX. 35°C

MIN. 5°C

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



Für Wartungsarbeiten empfehlen wir, etwa 500 mm Arbeitsplatz freizulassen.

3. INSTALLATION DES GERÄTS

3.1. Stromanschluss

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

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

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

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

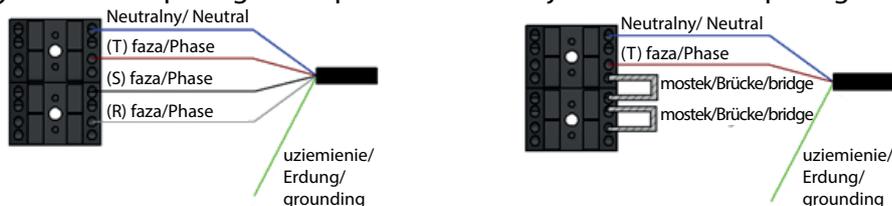
FARBCODES

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

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

Dreiphasige 400 V Verbindung auf einphasige 230 V Verbindung

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

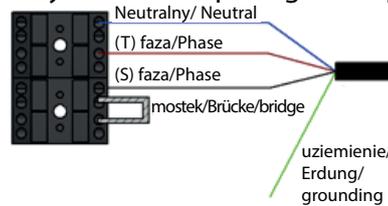
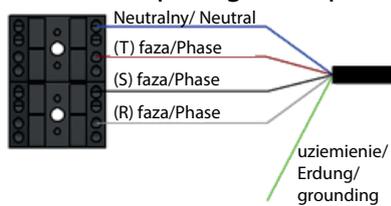


- Hintere Ofenklappe abnehmen.
- Phasen S und R von den Verbindungsklemmen trennen.
- Brücken, die zusammen mit diesem Handbuch geliefert werden, gemäß Anleitung anschließen.

Dreiphasige 400 V Verbindung auf dreiphasige 230 V Verbindung

400VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase

230VAC trzyfazowe/dreiphasig/three phase



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

3.2. Dampfabzug aus der Ofenkammer

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

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

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

3.3. Wasseranschluss (Nur für Öfen mit Luftbefeuchtersystem)

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

Darüber hinaus ist es empfehlenswert, ein "Digimeter" oder digitales Instrument zum Messen der vom Ofen verbrauchten Wassermenge zu installieren, um zu erkennen, wann der Filter ausgetauscht werden muss.

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

4. GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie die Arbeit mit dem Gerät beginnen und heben Sie die Gebrauchsanweisung für spätere Konsultationen auf. Sollten Sie technischen Support benötigen, kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.

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

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

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

4.1. Erste Inbetriebnahme des Geräts

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

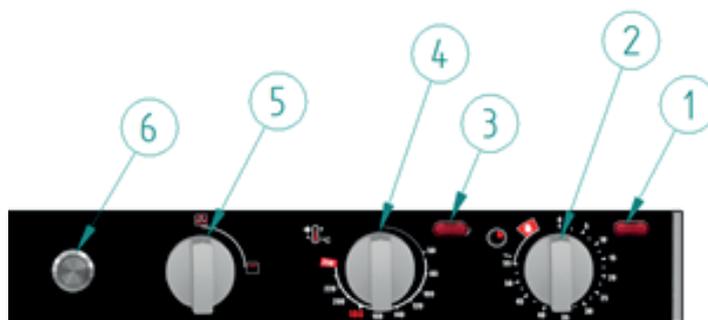
Die innere Kammer und die Bleche sollten mit Wasser und Seife gereinigt werden und dann etwa 30 Minuten einen Zyklus bei 200°C durchlaufen.

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

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

4.2. Nutzung zum Garen

1. Analoges Bedie



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

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



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



Zeit: sie wird mit dem abgebildeten Schalter zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt, es existiert allerdings auch ein Dauerbetrieb, bei dem der Ofen immer arbeitet, solange die Tür geschlossen ist. Immer, wenn der Ofen in Betrieb ist, leuchtet die LED neben der Steuerung weiß.

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



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

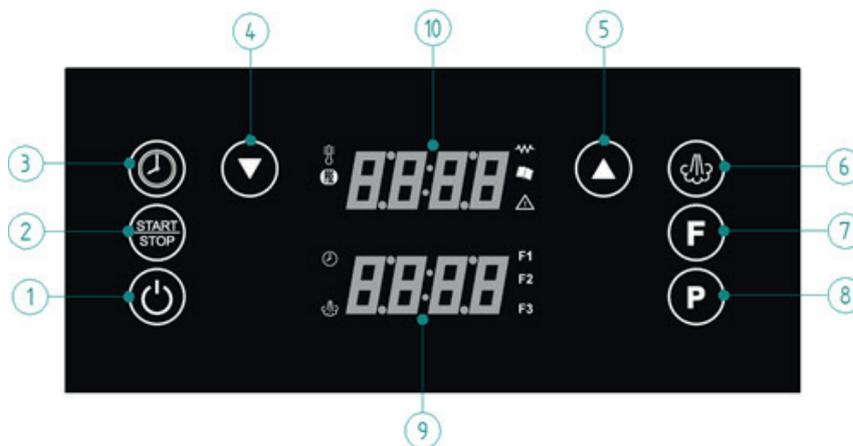


Achtung: es ist sehr wichtig, den Konvektionsmodus zu deaktivieren, wenn der Grill verwendet werden soll. Dazu den Haupttimer auf 0 setzen (Steuerung 2).



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

2. Digitales Bedienfeld



A. Haupttasten und Displays



1. AN/AUS Taste

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



2. START/STOP Taste

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



3. ZEIT Taste

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



4. KLEINER Taste

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



5. GROßER Taste

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



6. BEFEUCHTER Taste

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



7. "PHASEN" Taste

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



8. REZEPT Taste

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

9. ZEIT/FEUCHTIGKEIT Anzeige

- Erlaubt die Anzeige der Garzeiten und der programmierten Feuchtigkeit.

10. TEMPERATUR/PROGRAMM Anzeige

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

B. Display icons



1. Icon TEMPERATURE

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

2. Icon VORWÄRMEN

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

3. Icon UHR

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

4. Icon FEUCHTIGKEIT

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

5. Icon HEIZELEMENTE

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

6. Icon PROGRAMME

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

7. Icon TÜR OFFEN

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

8. Icon PHASEN

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

C. Display



9. Anzeige ZEIT/FEUCHTIGKEIT

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

10. Anzeige TEMPERATUR/PROGRAMME

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

4.3. Funktionsmodus für MANUELLES GAREN

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

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

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

• Temperatureinstellung

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

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

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

• Garzeiteinstellung

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

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

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

• Feuchtigkeitseinstellung

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

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

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

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

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

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

• **Automatisches Vorwärmen**

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

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

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

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

• **Ausführung des Garvorgangs im manuellen Modus**

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

Während des Garvorgangs:

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

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

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

4.4. PROGRAMMIERTER Funktionsmodus

• **Speicherung eines neuen Programms**

Um ein neues Garprogramm zu speichern, wie folgt vorgehen:

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

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

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

Um ein Programm zu bearbeiten, wie folgt vorgehen:

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

• **Garphasen eines Programms**

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

• Verwendung eines gespeicherten Programms

Um ein gespeichertes Garprogramm zu verwenden, wie folgt vorgehen:

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

• Andere Funktionen

- Öffnen der Ofenklappe

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

- Umkehrung der Drehrichtung der Ventilatoren

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

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

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

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

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

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



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

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

7. FEHLER, URSACHE, LÖSUNG

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

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

8. BERICHTE UND WANDMELDUNGEN (NUR MODELLE MIT DISPLAY)

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

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

9. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

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



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

10. GARANTIE

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

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

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



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

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

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

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