



**Instrukcja obsługi
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji
User Manual
Original instructions
Benutzerhandbuch
Übersetzung der Originalanweisungen**



**PROVERS
GÄRSCHRANK
Models:**

**F 408 / F 608
* 912604**

*- numer katalogowy firmy Stalgast



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 + Rozporządzenie (UE) 2016/426

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; UNE-EN 203-1:2014AC; UNE-EN 203-2-2:2007; UNE-EN 60335-2-102:2016

Nazwa producenta:	FM CALEFACCIÓN S.L. CIF: B-14343594
Adres producenta:	CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, Hiszpania
Typ urządzenia:	PIEC
Handel..:	FM CALEFACCIÓN
Model:	F 408/ F 608

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.

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

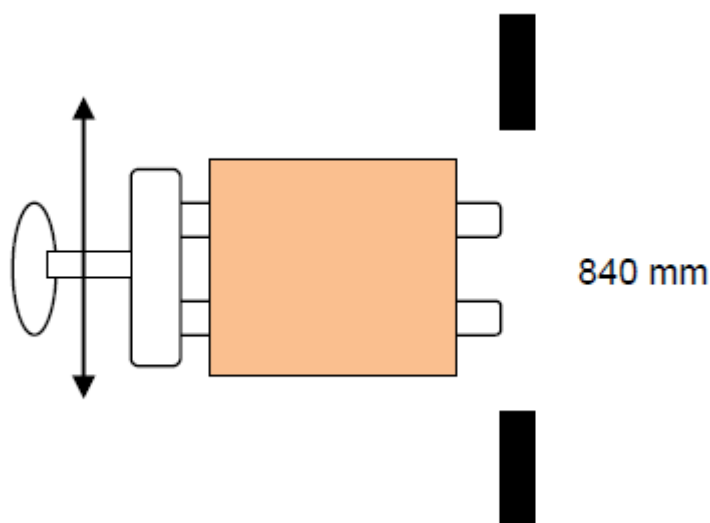
 **Ostrzeżenie:** niewłaściwa regulacja, instalacja, serwis lub konserwacja urządzenia może prowadzić do uszkodzenia towaru lub osób. Z tego powodu przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.

3. INSTALACJA I KONSERWACJA

3.1. Transport i umiejscowienie

W przypadku transportu urządzenia na palecie szerokość drzwi musi wynosić co najmniej 840 mm.

Odległości od urządzenia do sąsiednich elementów muszą być zgodne ze schematem. Zalecamy pozostawienie co najmniej 500 mm na naprawy, a w przypadku źródeł ciepła lub elementów łatwopalnych bezpieczna odległość powinna wynosić co najmniej 500 mm.



3.2. Przyłącze elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej jest zgodna z opisaną w charakterystyce technicznej każdego urządzenia. Zaleca się stosowanie oddzielnej linii zasilania zabezpieczonej wyłącznikiem magnetotermicznym o odpowiednim przekroju, a także stałego przyłącza sieciowego do podłączania modeli niewyposażonych w schucko..

4. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

4.1. Zalecenia

- 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.

4.2. Pierwsze użycie urządzenia

Usunąć zewnętrzną folię ochronną z tworzywa sztucznego. Jeśli pozostaną resztki kleju, użyj odpowiedniego rozpuszczalnika, a następnie wyczyścić 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.

4.3. Regulacja powietrza

Panel sterowania składa się z jednego pokręćła regulacji temperatury i jednej diody kontrolnej.

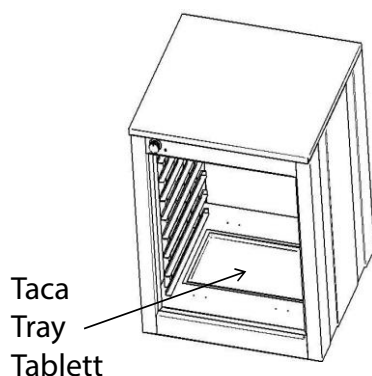


Id	Opis
1	Dioda sygnalizująca temperaturę
2	Pokręćło regulacji temperatury

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 pokręćła w zakresie 0 - 80°C. Lampka kontrolna wskazuje pracę elementu grzewczego.

4.4. Kontrola wilgotności

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



5. 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 SPOWODO-
WAĆ USZKODZENIE KOMPONENTÓW.**

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włą- cza się	Brak napięcia sieciowego	Sprawdź napięcie sieciowe
	Nieodpowiednie połączenie sieciowe	Sprawdź połączenie sieciowe
	Termostat nie działa	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
Urządzenie nie gotuje prawidłowo	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 wyregu- lowany	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
Para wydobywa się po zamknięciu drzwi		Umieścić uszczelkę prawidłowo. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem.
		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 + 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 203-1:2014AC; 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, Hiszpania
Type of device:	PIEC
Trade.:	FM CALEFACCIÓN
Model:	F 408/ F 608

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.

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

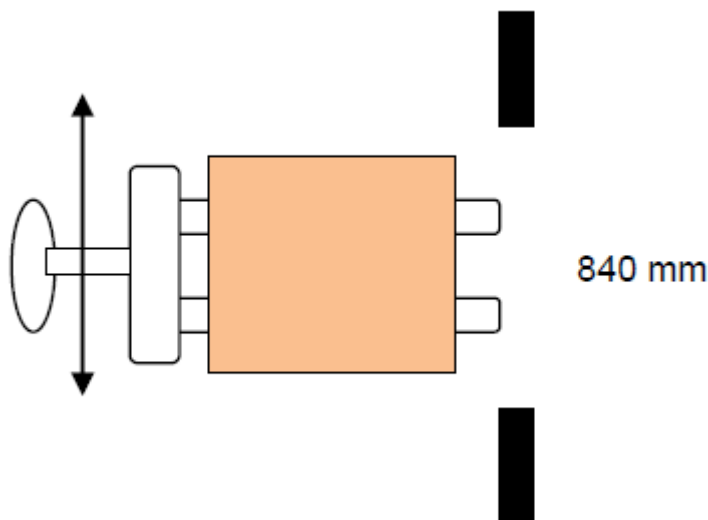
 **Warning:** improper adjustment, installation, service or maintenance of the unit may lead to damages to the goods or persons. For this reason, please, read this manual thoroughly before starting the unit.

3. INSTALLATION AND MAINTENANCE

3.1. Transport and placement distances

For transporting the unit on its pallet, the door width must be at least 840 mm.

The distances from the appliance to adjacent elements must be as shown in the diagram. We advise to leave at least 500 mm for repairs and in case of heat sources or combustible elements the safety distance should be at least 500 mm.



3.2. Electrical installation

Make sure that the network characteristics correspond to those described in the technical characteristics of each device.

A separate power supply line protected by a magneto-thermal circuit breaker of a suitable gauge is recommended, as well as a fixed mains connection for the connection of models not equipped with schucko.

4. INSTRUCTIONS OF USE

4.1. Recommendations

- 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 of regeneration of fresh or frozen bakery and pastry products, with a maximum temperature regulation range of 85°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.

4.2. 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.



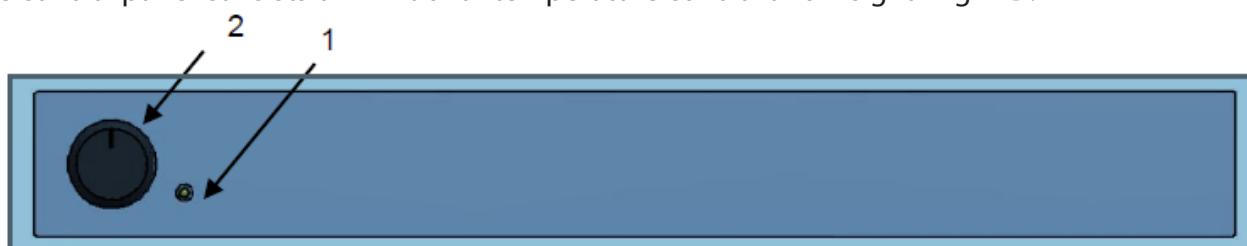
Never use products that may be aggressive or acidic, as they could damage the device.



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

4.3. Dry heat control

The control panel consists of 1 knob for temperature control and 1 signaling LED.



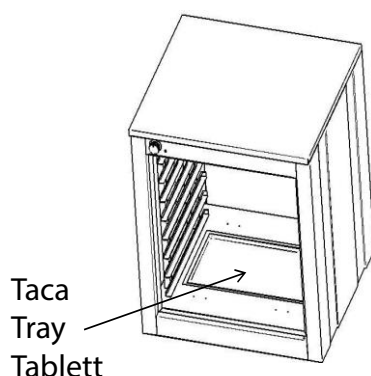
Id	Description
1	Temperature led
2	Temperature control knob

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 – 80°C. Whenever the unit is heating by resistance, the white led next to this knob will light up.

4.4. 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.



5. 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
Device does not turn on	Lack of mains voltage	Check mains voltage
	Inadequate network connection	Check network connection
	Thermostat does not work	Contact a specialized technician
Device does not cook properly	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
Steam comes out when the door is closed		Replace properly. If the fault persists, contact a specialized technician.
		Contact a specialized technician

1. CE-ZERTIFIZIERUNG

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

RL 2014/35/EU + RL 2014/30/EU + RL 2011/65/EU + Verordnung (EU) 2016/426

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; UNE-EN 203-1:2014AC; UNE-EN 203-2-2:2007; UNE-EN 60335-2-102:2016

Name des Herstellers:	FM CALEFACCIÓN S.L. CIF: B-14343594
Adresse des Herstellers:	CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, Hiszpania
Typ des Geräts:	OVEN
Handel:	FM CALEFACCIÓN
Modell:	F 408/ F 608

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.

Verteiler:

Modell der Einheit:

Seriennummer:

Name:

Datum der Anfrage:

Beschreibung des Fehlers:

Adresse:

Telefonnummer der Kontaktperson:

Arbeitszeiten:



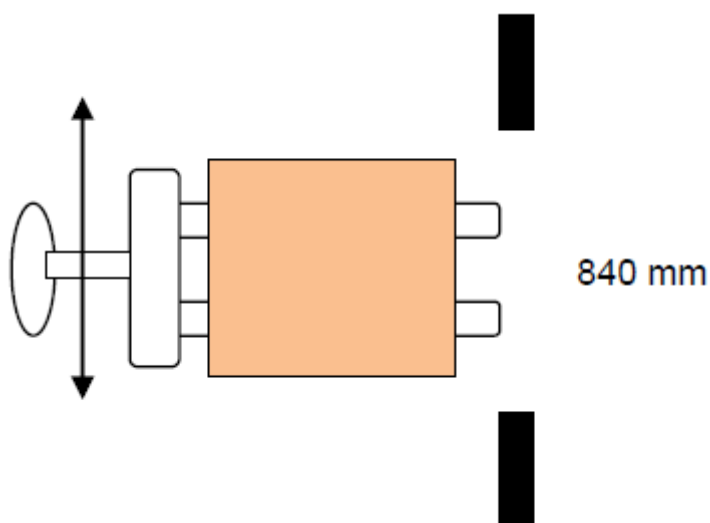
Warnung: Eine unsachgemäße Einstellung, Installation, Wartung oder Instandhaltung des Geräts kann zu Schäden an der Ware oder an Personen führen. Lesen Sie deshalb diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch.

3. SICHERHEITSHINWEISE, TRANSPORT UND WARTUNG

3.1. Transport- und Platzierungsabstände

Für den Transport des Geräts auf seiner Palette muss die Türbreite mindestens 840 mm betragen.

Die Abstände vom Gerät zu angrenzenden Elementen müssen wie in der Abbildung dargestellt sein. Wir empfehlen, mindestens 500 mm für Reparaturen freizulassen und im Falle von Wärmequellen oder brennbaren Elementen sollte der Sicherheitsabstand mindestens 500 mm betragen.



3.2. Elektrische Installation

Vergewissern Sie sich, dass die Eigenschaften des Netzes denen entsprechen, die in den technischen Daten des jeweiligen Geräts beschrieben sind.

Es wird empfohlen, eine separate Stromversorgungsleitung zu verwenden, die durch einen magnetothermischen Schutzschalter geeigneter Stärke geschützt ist, sowie einen festen Netzanschluss für den Anschluss von Modellen, die nicht mit Schucko ausgestattet sind.

4. GEBRAUCHSANWEISUNG

4.1. Empfehlungen

- 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 von frischen oder tiefgekühlten Back- und Konditoreiprodukten mit einem

maximalen Temperaturregelbereich von 85°C ausgelegt.

- Der Abstand zwischen den Blechen beträgt 80 mm, und wir empfehlen, wann immer möglich, 70 mm Abstand zwischen den Stücken auf demselben Blech zu lassen, um einen effizienten Luftstrom zu gewährleisten.
- Wir empfehlen außerdem, das Gerät etwa 20 Minuten lang auf Betriebstemperatur vorzuheizen, um eine bessere Produktqualität zu gewährleisten.

4.2. 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.



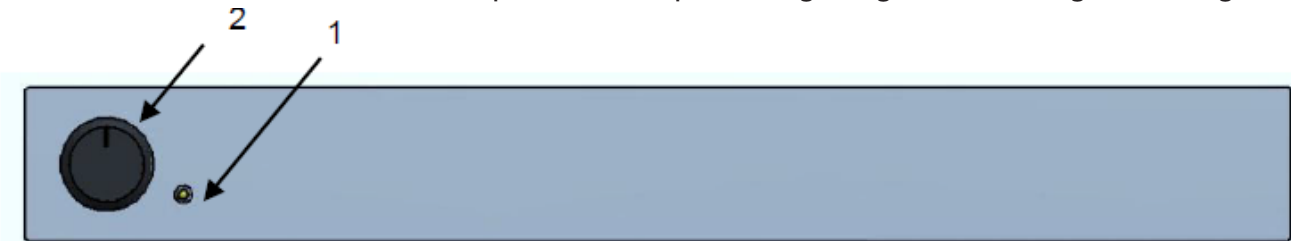
Verwenden Sie keine aggressiven oder säurehaltigen Produkte, da diese das Gerät beschädigen könnten.



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

4.3. Trockene Wärmekontrolle

Das Bedienfeld besteht aus 1 Drehknopf für die Temperaturregelung und 1 LED-Signalisierung.



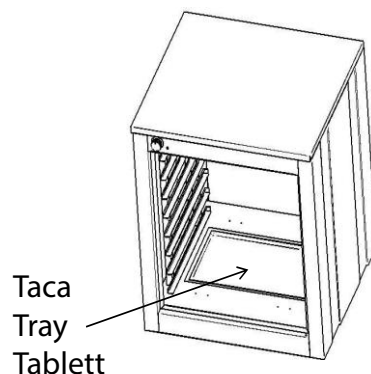
Id	Beschreibung
1	Temperatur geführt
2	Temperaturregelknopf

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 - 80°C geregelt. Wenn das Gerät durch Widerstand erwärmt wird, leuchtet die weiße LED neben diesem Knopf auf.

4.4. Kontrolle der feuchten Wärme

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



5. 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
Gerät lässt sich nicht einschalten	Mangel an Netzspannung	Netzspannung prüfen
	Unzureichende Netzwerkverbindung	Netzwerkverbindung prüfen
	Thermostat funktioniert nicht	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
Das Gerät kocht nicht richtig	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
Dampf tritt aus, wenn die Tür geschlossen wird		Richtig austauschen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.
		Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker

fim

FM CALEFACCION S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Cordoba)

www.fmindustrial.es