





Bedienungsanleitung



Backofen für schnelle Zubereitung SO 4

OBSAH

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	3
2. TECHNISCHE DATEN	3
3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG	3
4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ	3
5. INSTALLATION	4
6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ	4
7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH	7
8. REINIGUNG UND WARTUNG	11

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC - Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
431	510	510	45.00	3.300	230 V / 1N - 50 Hz

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

• Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien	
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz	

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien	
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver	
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal	
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge	
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC	

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.
- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung" gereinigt werden. Das Gerät muss über eine

Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω für Phasenleiter und 0,028 + j 0,017 Ω für den Neutralleiter.

ANSCHLUSS DES STROMKABELS AN DAS STROMNETZ

Installation der elektrischen Versorgung - diese muss separat abgesichert werden. Und sie mit einem geeigneten Schutzschalter mit Nennstrom in Verhältnis zur Leistungsaufnahme des installierten Geräts. Überprüfen Sie die Wattzahl des Geräts auf dem Typenschild auf der Rückseite (oder an der Seite) des Geräts. Der angeschlossene Erdungsdraht muss länger sein als die anderen Drähte.

Wenn Sie das Gerät direkt an das Stromnetz anschließen, müssen Sie unbedingt einen Schalter zwischen dem Gerät und dem Stromnetz einfügen, der einen Mindestabstand von abstand von 3 mm zwischen den Kontakten, der den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungsleitung (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Schließen Sie das für den Anschluss an eine Netzsteckdose vorgesehene Gerät an, wenn die Steckdose über einen ausreichenden Schutz verfügt. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur 50 Grad über der Umgebungstemperatur erreicht. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass:

- der Schutzschalter der Stromversorgung und die interne Verkabelung der Strombelastung des Geräts standhalten (siehe Matrixetikett)
- die Verteilung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des betreffenden Marktes und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht
- die Steckdose oder der Schalter in der Zuleitung vom Gerät aus leicht zugänglich ist
- die elektrische Zuleitung zum Gerät muss aus ölbeständigem Material bestehen

Wir lehnen jegliche Haftung ab, falls diese Standards nicht eingehalten werden und im Falle eines Verstoßes gegen die oben genannten Richtlinien. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie es reinigen, siehe Kapitel "Reinigung und Wartung". Das Gerät muss über eine Schraube mit einer Erdungsmarkierung geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht in die Steckdose. steckdose und ziehen Sie den Netzstecker nicht von . stecker nicht mit nassen Händen und durch Ziehen am Netzkabel herausziehen!
- Verwenden Sie keine Verlängerungsschnüre oder Mehrfachsteckdosen.
- Der Netzanschlusspunkt muss die unten angegebene maximale Impedanz aufweisen: ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω für die Phasenleiter und 0,028 + j 0,017 Ω für den Neutralleiter.

BEOBACHTETE ENTFERNUNGEN

Installieren Sie das Gerät:

- unter der Motorhaube mit der entsprechenden Leistung;
- um den Zugang zu Wasser- und Stromanschlüssen zu gewährleisten;
- mit einem freien Raum von mindestens 5 cm an den Seiten und hinter dem Gerät;
- mit einem seitlichen Abstand von 50 cm und einem hinteren Abstand von 70 cm zu Friteusen und anderen heißen Geräten.

Die Ausrüstung, sowohl die fest installierte als auch die mit dem Wagen, muss für eine Notwartung leicht aus dem Weg geräumt werden können.

Achten Sie darauf, dass nach dem Einbau durchgeführte Maurerarbeiten (z. B. Mauern, Ersetzen von Türen durch schmalere, Renovierung usw.) den Umzug nicht behindern.

Sowohl fest installierte als auch fahrbare Geräte sind nicht für den Einbau geeignet.

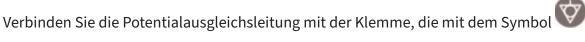
Elektrischer Anschluss

Der Ofen ist mit einem unel Schukostecker ausgestattet, der in eine 16A Einphasensteckdose eingesteckt wird.

Das Kabel darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durch ein Kabel mit ähnlichen Eigenschaften und ähnlicher Länge ersetzt werden.

Die Farbe des Erdungskabels muss immer gelb-grün sein.

Alle Geräte müssen an ein leistungsfähiges Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, das den im Land der Installation geltenden Vorschriften entspricht.





7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Einschalten des Ofens und der Navigation

Ihr Gerät garantiert exzellente Backergebnisse und maximalen Bedienungskomfort.

Ein Schalter schaltet das Display ein und aus (unter der Tür) und ein großer Touchscreen ermöglicht eine schnelle und intuitive Navigation.

Sie können das Panel bedienen, indem Sie den Bildschirm mit trockenen, sauberen Händen berühren. Nach dem Einschalten führt der Ofen eine Butomatische Vorwärmung durch (Abb. 1).



Wassertank

Der Ofen ist mit einem Wassertank zum Dämpfen ausgestattet (Abb. 3). Der Wasserstand im Tank wird durch eine Anzeige auf der Frontplatte des Ofens angezeigt.

Füllen oder Nachfüllen des Tanks:

Wie man das Kochen durchführt

Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, wird ein Bildschirm mit sechs voreingestellten Rezepten angezeigt (Abb. 4).

Es ist möglich, andere Rezepte zu diesem Zweck zu speichern: drücken Sie auf das leere Feld (Abb. 5).

Es erscheint ein Übersichtsbildschirm (Abbildung 6).

Von dort aus können Sie die Taste drücken:

- 1 ein Bild aus der Bibliothek auswählen
- 2 Wählen Sie den internen Gargrad
- 3 Wählen Sie den Bräunungsgrad
- 4 Einstellung der Garzeit (Abb. 7)
- 5 Start des Garvorgangs (Abb. 8)
- 6 Rezept speichern
- 7 Rezept löschen (einige Sekunden lang gedrückt halten)

Gespeicherte Rezepte können bearbeitet werden.

Um dies zu tun:

- Halten Sie das Symbol des Rezepts, das Sie bearbeiten möchten, gedrückt (Abb. 9)
- bearbeiten Sie die Parameter, die Sie ändern möchten

Nach der Fertigstellung ist es möglich (Abb. 10):

- Änderungen durch Drücken der Taste speichern 8
- Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste 9

Konfiguration

Um das Konfigurationsmenü (Abb. 11) aufzurufen, drücken Sie die Taste - 10

Wählen Sie KONFIGURATION

In diesem Menü (Abb. 12) können Sie:

- datum und Uhrzeit einstellen
- zugang zu Informationen über das System
- die Helligkeit des Displays einstellen
- die Lautstärke des Summers einstellen

Import/Export

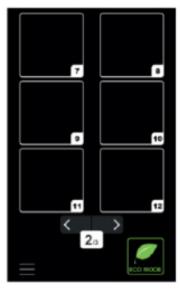
Es ist möglich, Informationen wie Rezepte und Alarmlisten zu importieren und zu exportieren.

Um dies zu tun:

- stecken Sie das USB-Flash-Laufwerk in den entsprechenden Anschluss (an der Unterseite der Frontplatte)

- taste drücken 1
- wählen Sie IMPORT oder EXPORT





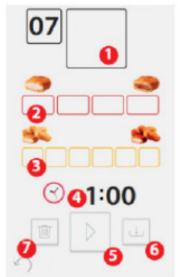


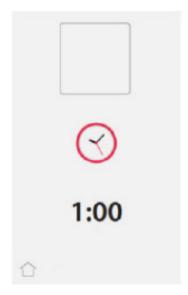


Abb. 4

Abb. 5

Abb. 6

Abb. 7





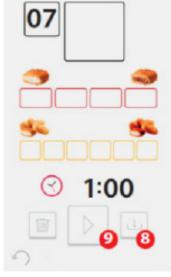


Abb. 8

Abb. 9

Abb. 10





Abb. 11 Abb. 12

2025-09-18 9 www.rmgastro.com

Reinigung von Außenflächen, Glas

Warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist, und verwenden Sie ein mit warmem Wasser und Reinigungsmittel getränktes Tuch. Beenden Sie die Reinigung durch sorgfältiges Abspülen und Trocknen. Alternativ können Sie ein weiches Tuch verwenden, das mit speziellen milden Produkten für Stahl- oder Glasoberflächen (je nach der zu reinigenden Oberfläche) befeuchtet ist; beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers.

Achten Sie bei der Reinigung des Ofens darauf, dass das Reinigungsmittel nicht ins Innere gelangt.

Reinigung des Garraums

Reinigen Sie die Backkammer am Ende jedes Arbeitstages, um ein hohes Hygieneniveau, den langfristigen Glanz des Stahls und die Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Die Reinigung kann manuell durchgeführt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem professionellen Servicetechniker überprüfen zu lassen. Jegliche Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die zu solchen Eingriffen befugt ist. ACHTUNG!

Das Gerät darf nicht mit direktem oder unter Druck stehendem Wasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Die tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und die Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromversorgung des Geräts aus. Waschen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem von groben Partikeln befreiten Reinigungsmittel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Achtung! Vor der Benutzung des Geräts muss die Schutzfolie von der gesamten Oberfläche entfernt und dann mit Wasser und Spülmittel gut abgewaschen und anschließend mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. HINWEIS Die Garantie erstreckt sich nicht auf alle Verschleißteile, die einer normalen Abnutzung unterliegen (Gummidichtungen, Glühbirnen, Glasund Kunststoffteile usw.). Die Garantie erstreckt sich auch nicht auf das Gerät, wenn die Installation nicht gemäß den Anweisungen erfolgt ist - durch einen autorisierten Fachmanndurch einen autorisierten Installateur gemäß den einschlägigen Normen und wenn das Gerät manipuliert wurde (Manipulationen an der Innenausstattung usw.). die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch natürliche Einflüsse oder andere äußere Eingriffe verursacht wurden.

Erforderliche Inspektion durch eine Serviceorganisation 2 Mal pro Jahr. Transportverpackungen und Altgeräte gemäß den Vorschriften für Abfälle und gefährliche Abfälle zur Sammlung bringen.

FEHLERSUCHE

Alarm	Beschreibung	Intervention	Lösung
E01	Ausfall des Temperaturfühlers im Backofen kammer.	Backsperre.	Wenden Sie sich an den technischen Dienst Ihres regionalen Händlers.
E05	Thermischer Sicherungsalarm des Ofenmotors.	Backsperre. Automatische Wiederherstellung.	Wenden Sie sich an den technischen Dienst Ihres regionalen Händlers.
E06	Alarm für die Thermosicherung beim Backen ofenkammer.	Backsperre. Manuelle Rückstellung durch einen autorisierten Techniker.	Wenden Sie sich an den technischen Dienst Ihres regionalen Händlers.
E15	Elektronischer Hochtemperaturalarm ofenplatten.	Backsperre.	Reinigen Sie den Filter auf dem Bedienfeld im Technikraum. Schalten Sie die externe Stromzufuhr des Ofens nicht aus. Wenden Sie sich im Wiederholungsfall an den technischen Kundendienst oder Ihren Händler.

E16	Probleme mit der seriellen Kommu- nikation zwischen dem Touchpad und dem Sockel platte.	Backsperre.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Bei wiederholtem Auftreten: Wenden Sie sich an den technischen Dienst Ihres regio- nalen Händlers.
E14	Vorläufiger Hochtemperaturalarm elektronische Ofenplatten.	Backsperre. Manuelle Rückstellung.	Reinigen Sie den Filter auf dem Bedienfeld im Technikraum. Schalten Sie die externe Stromzufuhr des Ofens nicht aus. Wenden Sie sich im Wiederholungsfall an den technischen Kundendienst oder Ihren Händler.
E22	Es fehlt das Netzteil.	Backsperre. Manuelle Rückstellung.	Drücken Sie auf das Rad, um den Alarm zurückzusetzen. Prüfen Sie, dass die Stro- mleitungen nicht unterbrochen wurden. Im Wiederholungsfall: Wenden Sie sich an den technischen Dienst Ihres regionalen Händlers.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. ACHTUNG! Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. HINWEIS Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.