



COMBI OVEN

INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS



EPMN 0511 / 0523 / 0711 / 1011



www.rmgastro.com



Inhaltsverzeichnis

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. INSTALLATION | 5 |
| 1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise..... | 5 |
| 1.2 Aufstellung | 9 |
| 1.3 Wasseranschluss | 10 |
| 1.4 Anschluss an den Abfluss..... | 11 |
| 1.5 Elektrischer Anschluss..... | 11 |
| 1.6 Gasanschluss (nur bei Gasöfen)..... | 13 |
| 1.7 Rauchgasabzug | 15 |
| 1.8 Betriebswerte der Gasöfen (nur für Ausführungen mit Gas) .. | 16 |
| 1.9 Einstellung des Verschlussbolzen der Tür | 18 |
| 1.10 Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung des Ofens | 18 |
| 2. KOCHVORGANG | 20 |
| 2.1 Bedienfeld | 20 |
| 2.2 Heißluft | 21 |
| 2.3 Dampfgaren..... | 22 |
| 2.2 Gemischter Betrieb mit Heißluft und Dampf..... | 23 |
| 2.5 Garmodus mit Kerntemperaturfühler | 24 |
| 2.6 Weitere Ausführungen..... | 25 |
| 2.6 Empfehlungen für den Garvorgang: Braten, Grillen und Frittieren..... | 26 |
| 2.6a Empfehlungen für den Kochvorgang: Gleichmäßigkeit des Garvorgangs | 26 |
| 2.16b Garempfehlungen: Vakuumgaren und Pasteurisierung... | 27 |
| 2.7 Ablassventil der Feuchtigkeit..... | 28 |
| 2.8 Beleuchtung der Backkammer | 28 |
| 3. WARTUNG UND REINIGUNG | 29 |
| 3.1 ABLASS DER FEUCHTIGKEIT | 29 |
| 3.2 GLASREINIGUNG | 29 |
| 3.3 REINIGUNG DES BELÜFTUNGSFILTERS DES INSTRUMENTENBRETTS. | 30 |
| 4. KONTROLLEN, DIE NUR VON EINEM AUTORISIER- TEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN | 30 |
| 4.1 ERNEUTE AKTIVIERUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS | 30 |
| 4.2 THERMOSCHUTZ DES MOTORS | 31 |
| 4.3 SCHMELZSICHERUNGEN..... | 31 |
| 4.4 KONTROLLE DER FLAMME | 31 |
| 4.5 VERWALTUNG ERSATZTEILE | 31 |

| | |
|--------------------------------------------------|-----------|
| 5. BESCHREIBUNG ALARME | 32 |
| 6. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE | 33 |
| 6.1 EPM 0523 E: ZSE2241 | 33 |
| 6.2 EPM 0711 E - EPM 1011 E: ZSE2243..... | 34 |
| 6.3 EPM 0511 E: ZSE2242 | 35 |
| 7. ENTSORGUNG DES GERÄTS | 36 |

Sehr geehrte Kunden,

wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das durch den Kauf eines unserer Produkte in uns gesetzt wurde.

Dieser Ofen ist Teil einer Elektrogeräteserie, die für die Gastronomie entwickelt wurde. Diese Öfen haben ein angenehmes modernes Design, sind leicht zu bedienen, ergonomisch und verfügen über eine Kontrolle der Backzeit.

Es besteht für die Backöfen eine Garantie von 12 Monaten mit Beginn des Rechnungsdatums für eventuelle Fabrikationsfehler. Die Garantie umfasst die normale Funktion des Ofens. Ausgeschlossen von ihr sind Verschleißmaterial (Glühbirnen, Dichtungen etc.) und Schäden, die verursacht wurden während Installation, Wartung, Reparatur und Entkalkung sowie durch falsche Reinigung, unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation.

1. INSTALLATION

1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die vorliegende Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Ofens sorgfältig durch, da die beigelegte Dokumentation wichtige Informationen zur Sicherheit während der Installation, Nutzung und Wartung des Geräts enthält.
- Bewahren Sie das Dokument an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit sich jeder Bediener schnell und einfach informieren kann.
- Wenn der Ofen umgestellt wird, dann befestigen Sie die Anleitung zuvor an diesem. Wenn nötig, dann fordern Sie beim autorisierten Händler oder direkt beim Hersteller eine neue Kopie an.
- Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Ein beschädigtes Gerät darf unter keinen Umständen installiert oder in Betrieb genommen werden. Im Zweifel kontaktieren Sie sofort den technischen Kundendienst oder den Händler Ihres Vertrauens.
- Das Verpackungsmaterial muss, da es potentiell gefährlich ist, von Kindern oder Tieren ferngehalten und korrekt gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass die Anlagen mit den geltenden Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet werden und den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.
- Eine Installation oder Wartung, die sich von der im Handbuch angegebenen unterscheidet, kann Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.
- Die Installation, außerordentliche Wartung und Reparaturarbeiten des Geräts dürfen

ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das die Anweisungen der Herstellerfirma befolgt.

- Während der Montage des Geräts ist in der Nähe des Arbeitsbereichs der Durchgang oder der Aufenthalt von Personal, das nicht für die Installation zuständig ist, nicht erlaubt.
- Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden: Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.
- Das Gerät darf nur von Personal verwendet werden, das entsprechend für seinen Gebrauch geschult wurde. Um die Unfallgefahr oder Gefahr von Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es außerdem wichtig, dass das Personal regelmäßig präzise

Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.

- Das Gerät darf nicht von Personen mit beeinträchtigten körperlichen und geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung, oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, außer der Bedingung ihrer Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts.
- Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
- Während des Betriebs muss auf die heißen Zonen der Oberfläche des Geräts

geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.

- Es ist der Gebrauch von Gehörschutz von Seiten des Benutzers nicht notwendig, da der Schalldruckpegel des Ofens unter 70 dB(A) liegt.
- Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an von der Herstellerfirma **a u t o r i s i e r t e** Kundendienstzentren und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Installation oder Wartung das Gerät von der Stromversorgung ab.
- **E i n g r i f f e**, Beeinträchtigungen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die das Angeführte des vorliegenden Handbuchs nicht beachten, haben

den Verfall der Garantie zur Folge.

- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens.
- Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
- Bei längerem Nichtverwenden der Apparatur muss der Anschluss an Wasser, Strom und Gas unterbrochen werden.
- Kontrollieren Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob alle Verpackungsteile entfernt wurden und diese entsprechend der geltenden Vorschriften entsorgt wurden.
- Jede notwendige Änderung an der Installation der Apparatur muss von autorisiertem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nur für einen professionellen Einsatz

bestimmt.

- Änderungen an der Verkabelung der Apparatur sind dabei nicht zugelassen.
- Bei Missachtung der v o r h e r g e h e n d e n Warnhinweise kann die Sicherheit des Geräts als auch Ihre beeinträchtigt werden.
- Wenn die Garkammer heiß ist, beim Öffnen der Tür vorsichtig sein. **VERBRENNUNGSGEFAHR !!**
- Das Herausnehmen der Backformen oder der Gitter aus dem heißen Ofen muss mit geeigneten h i t z e b e s t ä n d i g e n Handschuhen zum Schutz der Hände vorgenommen werden.
- Verwenden Sie während den Vorgängen der Reinigung der Garkammer geeignete Schutzbrillen und Handschuhe.
- **ACHTUNG:** Der Boden in der Nähe des Ofens könnte rutschig sein.
- Das Typenschild liefert

wichtige technische Informationen: Sie sind unerlässlich im Falle von Anfrage auf Eingriff für eine Wartung oder eine Reparatur der Apparatur; man empfiehlt daher, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu ändern.

- Ausführungen dieses Ofens mit Gassind konform der Norm 2009/142/EG und sind daher mit einem EU-Prüfzertifikat ausgestattet, das von einer Benannten Stelle ausgestellt wurde.
- Die Apparatur entspricht den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.
- Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EG.
- Das Gerät entspricht der grundlegenden Vorgabe der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.

1.2 Aufstellung

Die Geräte wurden für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt, können nicht im Freien benutzt und dürfen den Witterungsverhältnissen nicht ausgesetzt werden.

Der für die Installation des Ofens bestimmte Raum muss einen festen, ebene und waagrechten Boden haben, der geeignet ist, sicher die Summe aus Gewicht des Ofens, seiner Unterlage und das Ladegewicht bei maximaler Beladung zu tragen.

Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden.

Die Handhabung muss mit Palettenhubwagen erfolgen, indem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Umkippen des Ofens zu vermeiden. Auch nach Ablauf der Lebensdauer muss der Ofen auf Palette transportiert und mit maximaler Sorgfalt bewegt werden, um Gefahren des Umkippens zu vermeiden.

Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können somit gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.

Der Ofen muss waagrecht aufgestellt werden: Dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage eingestellt, wie in **Abb. 1**. dargestellt ist.

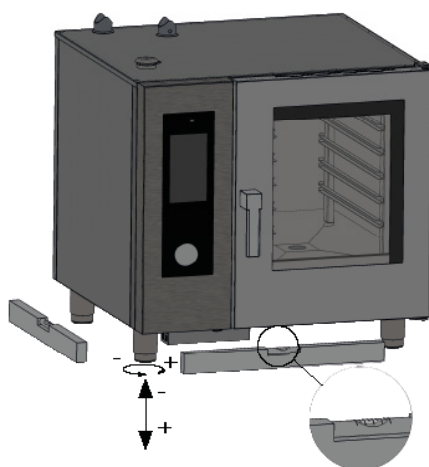


Abb. 1

Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktionsweise des Ofens negativ beeinflussen.

Von den Außenwänden des Geräts die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben.

Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung auf keine Weise verstopft sind.

Der Ofen darf nur auf einer stabilen Unterlage installiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf seine Unversehrtheit prüfen und am Verwendungsort aufstellen. Dabei darf das Gerät nicht über oder an Mauern, Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Beschichtungen

aus brennbarem Material positioniert werden.

Es wird empfohlen, die geltenden Brandvorschriften genau zu beachten. Es muss ein Mindestabstand von 50 mm zwischen allen Seiten des

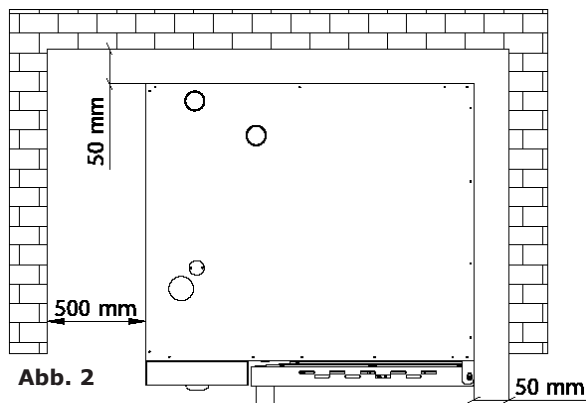


Abb. 2

Ofens und Wänden sowie zwischen Ofen und anderen Geräten eingehalten werden. Es wird empfohlen, 500 mm Zwischenraum zwischen dem linken Seitenteil des Ofens und der entsprechenden Zimmerwand zu lassen (**Abb. 2**), um eine bequeme Installation des Ofens und seine folgende Wartung zu erlauben.

Es ist angemessen, jährlich gemäß den

spezifischen Vorschriften, eine regelmäßige Wartung der Öfen von Seiten eines zugelassenen Technikers ausführen zu lassen; bei dieser Gelegenheit werden alle Kontrollen bezüglich der Funktionsweise der elektrischen Komponenten (Schütze, Elektronik, Magnetventile, Heizelemente, Motoren, Kühlventilatoren, usw.) und die mechanischen Kontrollen bezüglich der Funktionalität der Türen, der Scharniere, der Schließmechanismen, der Dichtungen) durchgeführt.

1.3 Wasseranschluss

Der Wasserdruck darf höchstens 6 bar (600 KPa) sein. Sollte der Wasserdruck der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Ofen ein Druckminderer eingebaut werden.

Der Minimalwasserdruck muss höher als 1,5 bar sein, damit ein einwandfreier Betrieb des Ofens gewährleistet ist.

Der Ofen verfügt über einen Zufluss für Leitungswasser (1). Die Installation eines Wasserenthärter/Wasserenthärers ist in jedem Fall empfohlen, um die Härte des zufließenden Wassers des Geräts

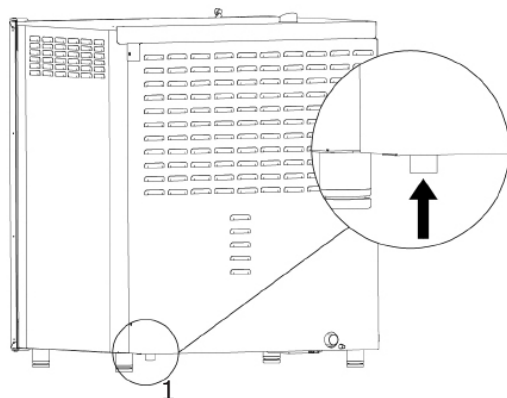


Abb. 3

auf einen Wert zu bringen, der zwischen 8° und 10° f liegt.

Vor dem Anschluss, Wasser in genügender Menge fließen lassen, damit die Wasserleitung von eventuellen Eisenrückständen gereinigt wird.

Schließen Sie die Anschlussstelle „Acqua“ (Wasser) an die entsprechende Kaltwasserversorgung an und montieren Sie einen Absperrhahn und einen Filter dazwischen.

Versichern sie sich, dass der Absperrhahn an einem Ort montiert ist, an dem er für den Bediener in jedem Moment einfach erreichbar ist.

Achtung: Falls das Wasserzufuhrrohr defekt sein sollte, muss dieses durch ein neues ersetzt werden und das alte und beschädigte darf nicht wieder verwendet werden.

1.4 Anschluss an den Abfluss

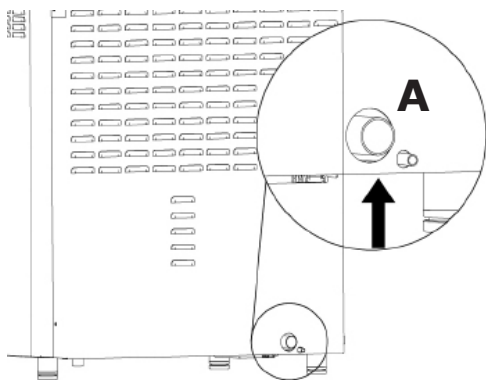


Abb. 4

Der Ofen ist mit einem Wasserablauf ausgestattet. Diese Vorrichtung befindet sich unten im hinteren Teil des Geräts und hat ein Rohr mit einem Durchmesser von 32 mm.

Das Rohr, welches aus der Abflussvorrichtung herausragt, anschließen (**Abb. 4, Bez. A**). Es wird empfohlen, die Leitung mit einem offenen Trichter zu verbinden.

1.5 Elektrischer Anschluss

Die elektrische Anlage muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein. Die Sicherheit des elektrischen Systems kann nur gewährleistet werden, wenn die elektrische Anlage den Normen entspricht.

Bevor der Stromanschluss vorgenommen wird, müssen Spannung und Frequenz des Stromnetzes kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass diese den Anforderungen des Geräts (angegeben auf dem Typenschild) entsprechen (**Abb. 5**).

| | | | | | |
|---------------|------------|------------------|--------------|----|--|
| MOD | EPM 0511 E | NR | 000000/01/16 | | |
| POWER SUPPLY | | 3N 400V AC 50 HZ | | | |
| TOT. POWER kW | 6,3 | CE | G* | IP | |

Um das Gerät an die Stromversorgung direkt anschließen zu können, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Netz ermöglicht. Die Kontakte der Vorrichtung müssen entsprechend der Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener bedient werden kann.

Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen wird, auf die Position 0 (Null) stellen. Von Fachpersonal überprüfen lassen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Geräts entspricht.

Die Schrauben, welche die linke Ofenwand befestigen, losschrauben und abnehmen (**Abb. 6**). Das Kabel muss aus Polychlorpropen oder aus synthetischem Elastomer mit einer gleichwertigen ölresistenten Dichtung bestehen. Benutzen Sie für die entsprechenden Ladung geeignetes Kabeldicke für jedes Gerät, wie in Tabelle (**Tab. 1**) aufgezeigt.


Das Versorgungskabel durch die Öffnung der Kabelklemme führen, die sich am hinteren Teil, links des Ofens befindet.



Abb. 6

| | | | | |
|----------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Elektr. Modell | EPM 0523 E | EPM 0511 E | EPM 0711 E | EPM 1011 E |
| Gewicht | 53 | 75 | 105 | 110 |
| Spannung | 1N 230V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V |
| Frequenz (Hz) | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 |
| Aufgenommene Leistung (kW) | 3.3 | 6.3 | 9.6 | 12.6 |
| Min. Querschnitt des Versorgungskabels (mm²) | 3 x 1,5 | 5 x 1,5 | 5 x 1,5 | 5 x 2,5 |

Tab. 1

| Elektroöfen | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|
| L1 | L2 | L3 | N |
|  | | | |

Tab. 2

Das Gerät muss Teil einer äquipotentialen Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss.

Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die auf dem Rahmen platziert ist und mit dem Symbol aus **Abb. 7** mit der ein Kabel von mindestens 10 mm² verbunden werden muss.

Für Gasöfen muss auch der Gasanschluss vor der Montage der Seitenplatte des Ofens vorgenommen werden; bei Elektroöfen stattdessen die Seitenplatte des Ofens nach dem elektrischen Anschluss wieder anbauen.



Abb. 7

1.6 Gasanschluss (nur bei Gasöfen)

Anmerkung:

Der Ofen wird im Werk für die Verwendung des Gases eingestellt, das bei Bestellung angegeben wird.

Der Gastyp für den der Ofen eingestellt ist, wird auf dem technischen Schild am Gerät angegeben (**Abb. 8, Bez. A**).

Versichern Sie sich, dass die auf den Brennern ausgeführten Werkeichungen für den spezifischen Typ der Installation geeignet sind.

Dies geschieht über die Analyse der Gase, die bei der Verbrennung (CO2 und CO) produziert werden und über die Prüfung der Wärmeleistung.

Bei voller Leistung dürfen die nicht verdünnten CO-Werte, gemessen am Ablass, nicht über 1000 ppm liegen. Sollte dicht verdünnte CO-Werte gemischt werden, die über dieser Grenze liegen, muss die Einstellung der Brenner von Technikpersonal überprüft werden, das von der Herstellerfirma dafür autorisiert wurde. Dieses führt die benötigten Änderungen an der Steuerungsvorrichtung der Verbrennung und an den entsprechenden Parametern durch.

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|--------------------|--------|-------|----------|-----|------------|----------------------------------|--|
| | | | CAT | | G30 | G31 | G20 | G25 | COUNTRY | |
| | | | II 2H3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | / | IT-ES-IE-PT GB-GR-CH | |
| CE | | | II 2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | / | IT-OM-FI-EE-NL LV-CZ-SK-SI-SE | |
| | TYPE | A ₁ B ₁₁ | II 2E+3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | 25 | FR-BE | |
| MOD | | | II 2H3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | / | AT-CH | |
| NR | | | II 2ELL3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE | |
| | | | II 2L3B/P | P mbar | 30 | 30 | / | 25 | NL | |
| Σ Q _n kW | | | II 2E3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | / | LU | |
| G30 | G20 | G25 | I _{3B} /P | P mbar | 30 | 30 | / | / | MT-IS-HU-CY | |
| | | | I ₃₊ | P mbar | 28-30 | 37 | / | / | CY | |
| kg/h | m ³ /h | m ³ /h | I _{2E} | P mbar | / | / | 20 | / | PL | |
| PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS | | | | | | A | | mbar | | |
| | | | | kW | IP | EN 203-1 | | MADE IN EU | | |

Abb. 8

Die erfassten Daten müssen vermerkt werden und werden so Teil der technischen Unterlagen des Geräts.

Installationsvorschriften

Die Installation und Inbetriebnahme des Ofens darf nur von qualifiziertem Personal und entsprechend der geltenden Vorschriften und Normen vorgenommen werden.

Die Gasanlagen, die Elektroanschlüsse und die Installationsorte der Geräte müssen konform der geltenden Vorschriften und Normen sein.

Es muss beachtet werden, dass die zur Verbrennung benötigte Luft 2 m3/h pro kW installierter Leistung beträgt.

Bei öffentlich zugänglichen Orten der Inbetriebnahme müssen die Vorschriften zur Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zu Brand und Panik eingehalten werden.

Der Anschluss an die Gasversorgung kann über einen Metallschlauch erfolgen, wobei ein zugelassener Absperrhahn an einem gut zugänglichen Punkt angebracht werden muss.

Es muss darauf geachtet werden, dass der Metallschlauch des Gaszulaufes keine sich erwärmenden Teile des Ofens berührt und nicht verdreht oder auseinander gezogen ist.

Die verwendeten Befestigungsklammern müssen den Installationsvorschriften entsprechen.

Kontrollen, die vor der Installation durchgeführt werden müssen

Auf dem technischen Schild, das seitlich am Ofen angebracht ist kontrollieren, ob das Gerät für das verfügbare Gas abgenommen wurde (**Abb. 8, Bez. A**).

Über die Daten auf dem technischen Schild (**Abb. 8**) kontrollieren, das die Leistung des Druckminderers für die Versorgung des Geräts ausreichend ist.

Es muss vermieden werden, ein Querschnittreduzierstück zwischen Druckminderer und Gerät einzusetzen.

Empfohlen wird, einen Gasfilter vor den Druckregler zu montieren, um einen optimalen Betrieb des Ofens garantieren zu können.

Den Ofen an die Gasversorgung über eine Leitung mit Durchmesser 3/4" und mit einem inneren Querschnitt von über 20 mm anschließen (**Abb. 9**).

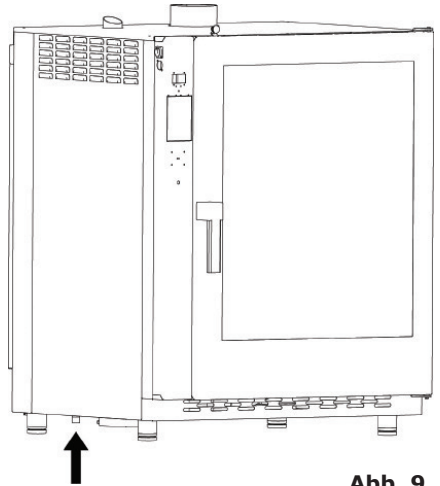


Abb. 9

Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Durchmesser nicht unter dem der oben angegebenen Versorgungsleitung liegt.

Nach Anschluss am Gasnetz muss überprüft werden, ob Leckagen an den Verbindungstücken und den Dichtungen bestehen. Dafür Seifenlauge oder ein anderes schäumenden Produkt verwenden, das speziell für das Erkennen von Leckagen entwickelt wurde.

Entsprechend der geltenden Vorschriften sollte jährlich die periodische Wartung der Gasöfen von einem autorisiertem Techniker durchgeführt werden; bei dieser Gelegenheit werden eine Analyse des verbrannten Gases und eine Kontrolle der Wärmeleistung durchgeführt.

1.7 Rauchgasabzug

Laut geltenden Vorschriften für deren Installation müssen die Öfen in Räumen aufgestellt sein, in denen Endprodukte der Verbrennung abtransportiert werden können.

Der Abzug des Ofens kann über ein gesteuertes Abzugssystem, wie eine Abzugshaube mit mechanischer Ansaugung, angeschlossen werden (**Fig. 10**).

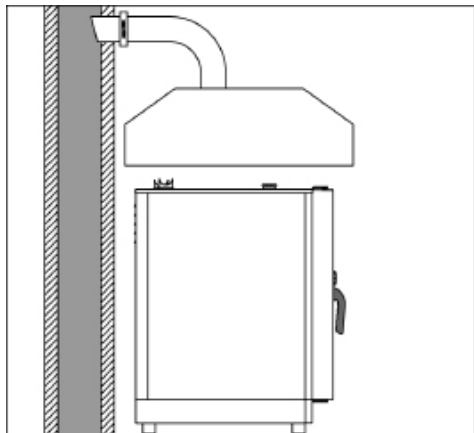


Abb. 10

In diesem Fall muss die Gasversorgung am Gerät direkt von diesem System überwacht und unterbrochen werden, sobald die Leistung unter den vorgeschriebenen Wert sinkt.

Wenn das Gerät unter einer Abzugshaube installiert ist, muss kontrolliert werden, dass die folgenden Anweisungen befolgt werden:

- a) das Ansaugvolumen muss über dem der erzeugten Rauchgase liegen (siehe dazu geltende Normen);
- b) das Material, aus dem der Filter der Anzugshaube besteht, muss der Temperatur der Rauchgase standhalten können, die am Auslass der Fördervorrichtung bis zu 300 °C erreichen kann;
- c) das Endstück des Abzuges des Gerätes muss innerhalb der Grundeinzugsgrenze der Abzugshaube eingesetzt werden;
- d) Die Wiederherstellung der Gasversorgung infolge einer Blockierung aufgrund von ungenügender Ansaugung muss manuell ausgeführt werden.

1.8 Betriebswerte der Gasöfen (nur für Ausführungen mit Gas)

Nennwärmeleistung

| Modell | EMG5, EMG52, ECG52 | EMG7, EMG72, ECG72 | EMG10, EMG102, ECG102 |
|-----------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Spannung | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V |
| Frequenz (Hz) | 50/60 | 50/60 | 50/60 |
| Absorbierte Leistung (kW) | 0.3 | 0.6 | 0.6 |
| Nennwärmeleistung (kW) | 9.5 | 16 | 19 |
| Querschnitt des Versorgungskabels (mm²) | 3 x 1,5 | 3 x 1,5 | 3 x 1,5 |

1.9 Einstellung des Verschlussbolzen der Tür

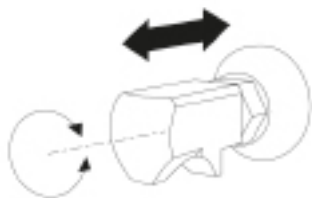


Abb. 11

Ist der Ofen an dem dafür vorgesehenen Ort positioniert, muss die Schließung und der Halt der Türdichtungen an der Backkammer überprüft werden.

Der Verschlussbolzen der Tür kann in der Tiefe verändert werden, damit während des Garens die Kammer fest verschlossen ist.

Es ist möglich den von der Tür auf die Dichtung ausgeübten Druck zu regulieren. Den Stift zur Erhöhung des Drucks anschrauben oder abschrauben, um ihn zu verringern (**Abb. 11**).

Nach der Einstellung die Schraube erneut festziehen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Schließverankerung des Schlosses nach unten gerichtet ist.

1.10 Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung des Ofens

Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, müssen alle notwendigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben sowie mit den Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch bestätigen.

Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

Die Raumtemperatur des Aufstellungsortes des Ofens muss über +4°C liegen.

Die Backkammer muss leer sein.

Alle Verpackungsteile müssen gänzlich entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolie auf den Außenwänden des Ofens.

Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von verstopfendem Material sein.

Die für die Installation des Ofens eventuell abmontierten Teile müssen wieder eingebaut werden.

Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen und die dem Ofen vorinstallierten Absperrhähne für Wasser und Gas müssen geöffnet sein.

Abnahmeprüfung

Die Abnahme des Ofens wird mit der Durchführung eines Versuchsbackzyklus vervollständigt, der es erlaubt die richtige Funktionsweise des Geräts und dieses auf eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

Den Ofen anschalten, indem der Knopf der Zubereitungsart **Bez. I1** auf eine der drei Positionen gedreht wird (Heißluft, gemischt, Dampf). Den Knopf der Schaltuhr auf die gewünschte Backdauer oder auf die Position „Unendlich“ drehen.

Einen Backzyklus von 10 Min. mit einer Temperatur von 150°C und eventuell einer Luftbefeuchtung einstellen.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:

Das Licht in der Backkammer schaltet sich ein.

Der Ofen schaltet sich aus, sobald die Ofentür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.

Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur in der Backkammer wird aktiv, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Die Heizelemente werden zeitweilig ausgeschaltet.

Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Drehrichtung automatisch.

Die Umkehrung erfolgt alle 2 Minuten, unterbrochen von einem Intervall von 20 Sekunden nach Motorstopp.

Die Heizelemente der Backkammer werden während der 20 Sekunden des Motorstopps zeitweilig abgeschaltet.

Für Öfen mit 1 und 10 Backbleche: Die beiden Lüfter der Backkammer haben dieselbe Drehrichtung.

Den Wasseraustritt in Richtung des/r Ventilators/en vom Schlauch des Feuchtigkeitseinlass in die Backkammer überprüfen (nur die Modelle mit Luftbefeuchter).

Am Ende des Backzyklus ertönt für ungefähr 15 Sekunden ein akustisches Signal.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:

Der Ofen schaltet sich aus, sobald die Ofentür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.

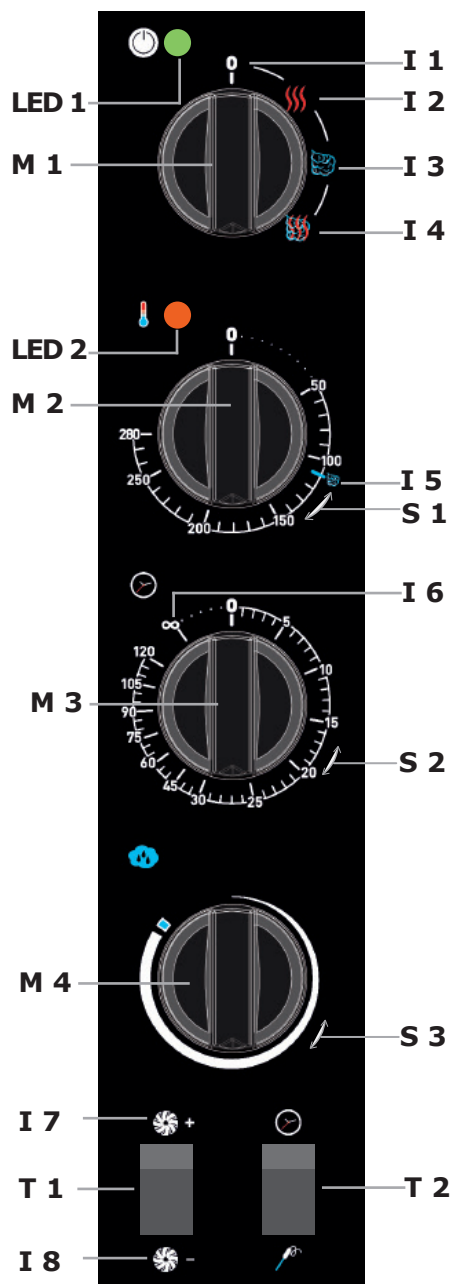
Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Drehrichtung automatisch alle 3 Minuten.

Den Wasseraustritt in Richtung Ventilator von der Feuchtigkeitzufuhrleitung in die Backkammer überprüfen.

Am Ende des Garzyklus gibt der Ofen ein akustisches Signal von sich.

2. KOCHVORGANG

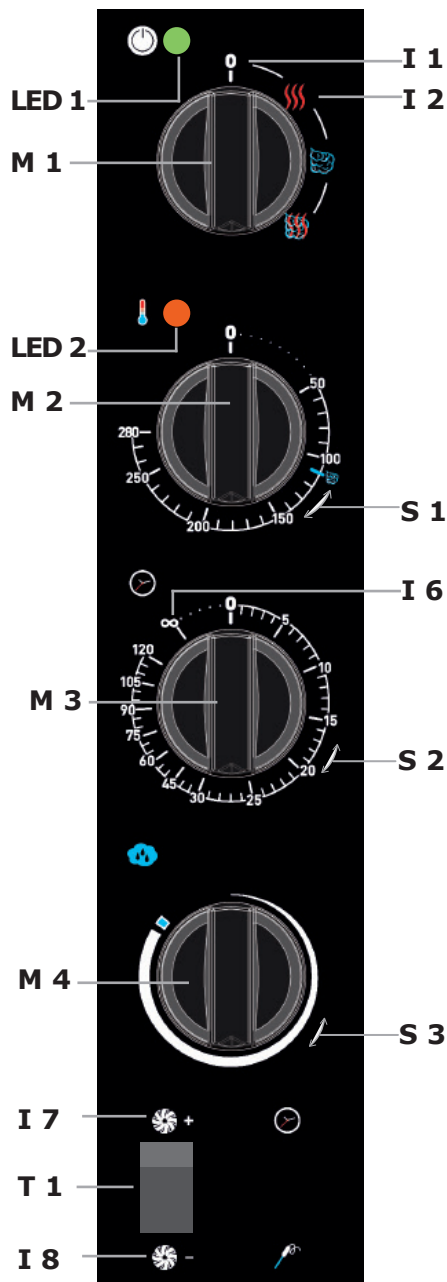
2.1 Bedienfeld



| | |
|--------------|------------------------------------------------|
| M 1 | Auswahlschalter der Zubereitungsart |
| I 1 | Position AUS |
| I 2 | Betrieb mit Heißluft |
| I 3 | Betrieb mit Dampf |
| I 4 | Gemischter Betrieb |
| M 2 | Auswahlschalter der Temperatur |
| I 5 | Schwellwert für Dampfgaren |
| S 1 | Temperaturmessung in °C |
| M 3 | Schalter Schaltuhr/Zubereitungszeit |
| I 6 | Position von UNENDLICH |
| S 2 | Zeitschaltuhr in Minuten |
| M 4 | Schalter des Luftbefeuchters |
| S 3 | Feuchtmessung |
| T 1 | Auswahlschalter Lüftergeschwindigkeit |
| I 7 | Lüftergeschwindigkeit LANGSAM |
| I 8 | Lüftergeschwindigkeit SCHNELL |
| T 1 | Wahltaste Garen nach Zeit/Kerntemperaturfühler |
| LED 1 | Ofenstatus: AN / AUS |
| LED 2 | Status Heizelement/e AN / AUS |

Abb. 12

2.2 Heißluft



Wählen Sie den Kochbetrieb mit HEISSLUFT, indem Sie den Knopf M1 im Uhrzeigersinn auf die Position I2 drehen.

Wählen Sie anschließend die Temperatur, indem Sie den Knopf M2 im Uhrzeigersinn drehen, bis die Anzeige des Knopfs auf der gewünschten Temperatur steht.

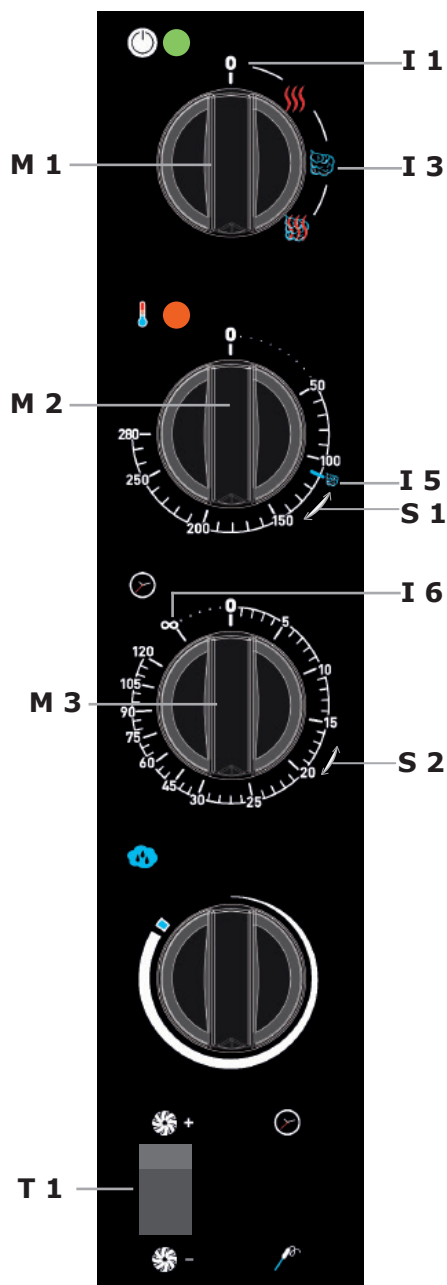
Wählen Sie danach die Zubereitungszeit, indem Sie den Knopf M3 drehen, bis die Anzeige des Knopfs auf der gewünschten Zeit steht. Stellen Sie die Anzeige auf das Symbol I6 „Unendlich“, um die Zeitsteuerung abzuschalten. Bei Ablauf der eingestellten Zeit, gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und schaltet sich ab, um den Backvorgang zu unterbrechen.

Die Lüftergeschwindigkeit wird über die Taste T1 eingestellt.

2.2.1 Heißluftbetrieb mit Luftbefeuchtung

Um während der Garung mit HEISSLUFT Luftfeuchtigkeit hinzuzufügen, den Knopf M4 auf den gewünschten Feuchtigkeitsgrad stellen. Den Knopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Feuchtigkeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. In angehobener vertikaler Position schaltet sich der Luftbefeuchter ab.

2.3 Dampfbacken



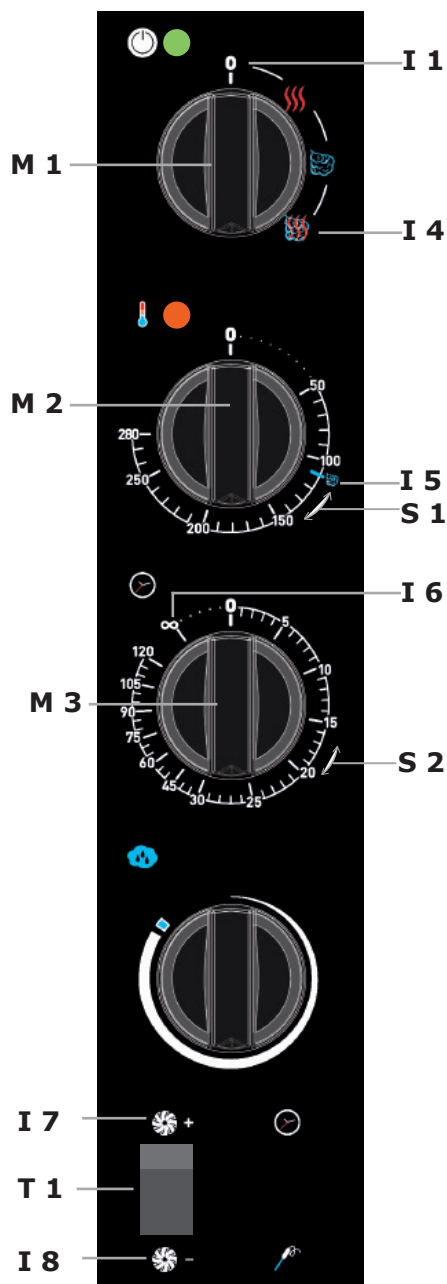
Wählen Sie den Betrieb mit DAMPF, indem Sie den Knopf M1 im Uhrzeigersinn auf die Position I3 drehen.

Wählen Sie anschließend die Temperatur, indem Sie den Knopf M2 im Uhrzeigersinn drehen, bis die Anzeige des Knopfs auf der gewünschten Temperatur steht. Wir empfehlen für traditionelles Backen mit Dampf eine Temperatur in der Kammer von 110°C, die über das Symbol I5 eingestellt wird.

Wählen Sie danach die Zubereitungszeit, indem Sie den Knopf M3 drehen, bis die Anzeige des Knopfs auf der gewünschten Zeit steht. Stellen Sie die Anzeige auf das Symbol I6 „Unendlich“, um die Zeitsteuerung abzuschalten. Bei Ablauf der eingestellten Zeit, gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und schaltet sich ab, um den Backvorgang zu unterbrechen.

Die Lüftergeschwindigkeit wird über die Taste T1 eingestellt.

2.2 Gemischter Betrieb mit Heißluft und Dampf



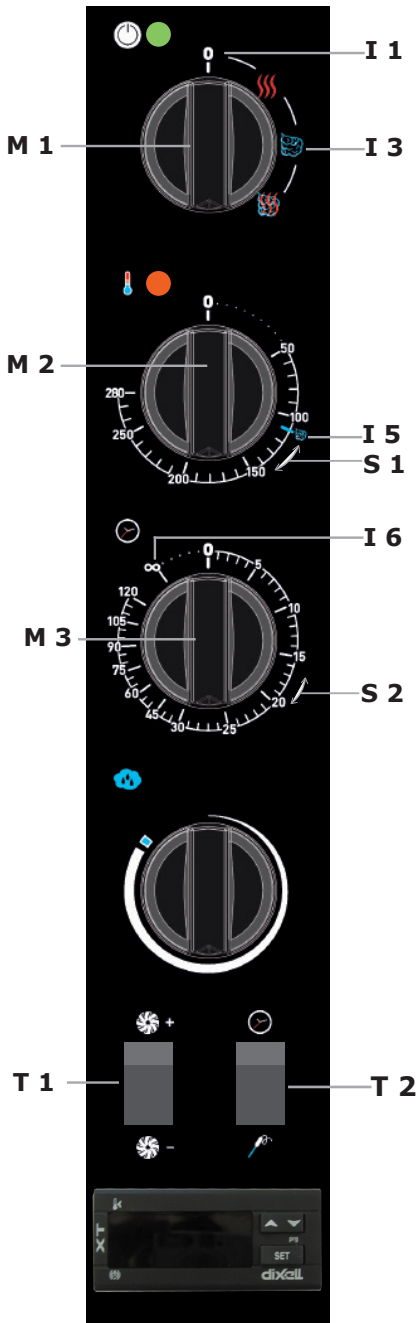
Wählen Sie den Kochbetrieb GEMISCHT (HEISSLUFT / DAMPF), indem Sie den Knopf M1 im Uhrzeigersinn auf die Position I4 drehen.

Wählen Sie anschließend die Temperatur, indem Sie den Knopf M2 im Uhrzeigersinn drehen, bis die Anzeige des Knopfs auf der gewünschten Temperatur steht.

Wählen Sie danach die Zubereitungszeit, indem Sie den Knopf M3 drehen, bis die Anzeige des Knopfs auf der gewünschten Zeit steht. Stellen Sie die Anzeige auf das Symbol I6 „Unendlich“, um die Zeitsteuerung abzuschalten. Bei Ablauf der eingestellten Zeit, gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und schaltet sich ab, um den Backvorgang zu unterbrechen.

Die Lüftergeschwindigkeit wird über die Taste T1 eingestellt.

2.5 Garmodus mit Kerntemperaturfühler



Positionierung der Sonde

Die Sonde erfasst die Temperatur durch einen Punkt, der sich in der Nähe der Sonde befindet.

Diese muss daher so eingesetzt werden, dass der Punkt mit der Mitte des Produkts im größeren Teil übereinstimmt

WÄRMEREGLER

Anwendung des Wärmereglers:

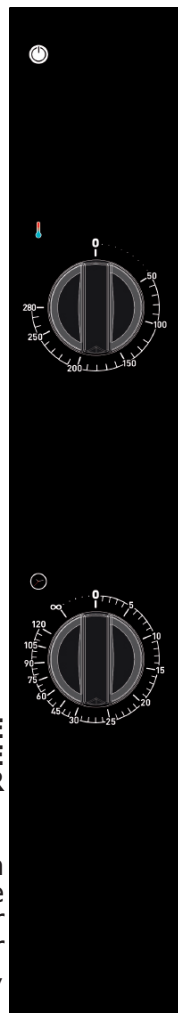
- Den Kerntemperaturfühler mit dem Ofen verbinden (Anschluss auf der Seite des Bedienfelds);
- Wärmeregler starten, in dem Schalter T2 am Bedienfeld gedrückt wird;
- Die gewünschte Kerntemperatur eingeben (auf Taste SET drücken, dann mit den Pfeilen nach oben und unten die gewünschte Kerntemperatur auswählen und mit SET bestätigen).

Ist die gewünschte Temperatur erreicht, dann schließt der Garvorgang ab und ein akustisches Signal erklingt.

2.6 Weitere Ausführungen

ELEKTROMECHANISCHE VARIANTE MIT LUFTBEFEUCHTER UND ZWEI GESCHWINDIGKEITEN

In dieser Variante wird der Ofen immer mit Heißluft betrieben. Es ist dennoch möglich, über den Schalter des Luftbefeuchters zusätzliche Feuchtigkeit in die Ofenkammer einzuführen. Die Zubereitungsparameter (Temperatur, Zeit und evtl. Feuchtigkeit), wie unter 2.2 und 2.2.1 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, einstellen.



ELEKTROMECHANISCHE VARIANTE OHNE LUFTBEFEUCHTER

In dieser Variante wird der Ofen immer mit Heißluft betrieben. Die Zubereitungsparameter (Temperatur und Zeit), wie unter 2.2 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, einstellen.

2.6 Empfehlungen für den Garvorgang: Braten, Grillen und Frittieren

Die Braten

Für einen wirksameren Kochvorgang empfiehlt man, die Braten auf Gitter aus Stahlstäben anzuordnen, um ein gleichmäßigeres Garen zwischen dem oberen und unteren Teil des Bratens zu erhalten, ohne das Produkt während des Kochvorgangs drehen zu müssen.

Wenn man die Garflüssigkeit aufzufangen wünscht, muss eine Backform auf einer niedrigeren Ebene des Ofens eingesetzt werden.

Grillen

Um gegrilltes Garen im Ofen ausführen, ist der Gebrauch des Zubehörs Gitter unerlässlich. Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, ist es notwendig, dass das Gitter aus Aluminium ist.

Der Ofen muss generell auf Umluft eingestellt werden, mit offenem Ventil und einer Temperatur zwischen 230°C und 270°C, je nach Produkttyp und Bräunung, die erreicht werden soll und Belüftung zwischen xxx und xxx.

Frittieren

Es ist möglich, alle panierten und vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte zu frittieren. Im Falle von panierten Produkten, leicht einölen, so dass das Öl vom Brot aufgenommen wird. Die vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können auch ohne zusätzliches Öl frittiert werden.

Verwenden Sie Aluminium-Antihaft-Backformen oder spezielle Körbe zum Frittieren. Den Ofen mit Umluft mit offenem Ventil, mit durchschnittlicher Temperatur von 250°C und Belüftung zwischen xxx und xxx einstellen.

2.6a Empfehlungen für den Kochvorgang: Gleichmäßigkeit des Garvorgangs

Je nach Typ des eingegebenen Produkts könnte sich die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs ändern. In diesem Fall empfiehlt man, zu versuchen, die Temperatur zu senken und (durch Erhöhung oder Verringerung) auf die Drehgeschwindigkeit des Lüfterrads einzuwirken.

Der Gebrauch der richtigen Backformen erhöht die generelle Gleichmäßigkeit des Kochvorgangs des Ofens. Immer die Backform mit der möglichst geringen Tiefe für das Produkt, das man zu kochen wünscht, wählen. Aluminium-Backformen bieten sicherlich eine bessere Gleichmäßigkeit des Garens im Verhältnis zu Stahl-Backformen.

2.6b Garempfehlungen: Vakuumgaren und Pasteurisierung

Kochen im Vakuum

Es ist möglich, ein Produkt direkt im Inneren eines Vakuumbeutels zu kochen. Dieser Kochtyp erlaubt, besonders weiches und schmackhaftes Fleisch zu erhalten und gleichzeitig die Verderblichkeit des Produkts zu verringern.

Nachdem das Produkt mit den entsprechenden Beuteln zum Garen vakuumverpackt wurde, den Ofen mit dem Zyklus GEMISCHT bei 100% Feuchtigkeit und Belüftung zwischen xxx und xxx einstellen. Die Temperatur in der Garkammer muss maximal 3°-5°C betragen, höher als diejenige, die man im Kern erreichen will. Z.B.: Für ein mittelgroßes Filet (60°C im Kern) die Temperatur des Ofens auf 63°C einstellen.

Die Pasteurisierung im Gefäß

In den Prozessen der Pasteurisierung betrachtet man ein Produkt als pasteurisiert, wenn die Kerntemperatur einen Wert zwischen 83°C und 85°C erreicht.

Je nach Typ von Produkt, Größe des Gefäßes und Produktmenge in seinem Inneren kann die Zeit zum Erreichen der Kerntemperatur unterschiedlich sein. Man empfiehlt daher die Verwendung einer Kernsonde in einem Probe-Gefäß (durch Lochen des Deckels, um den Eintritt der Sonde zu erlauben), um die Temperatur des gesamten Produktionsposts zu erfassen.

Am Ende des Kochvorgangs muss die Temperatur schnell auf +3°C gesenkt werden, um den Zyklus der Pasteurisierung zu beenden.

2.7 Ablassventil der Feuchtigkeit

Der Feuchtigkeitsabzug hat die Funktion, Feuchtigkeit zu entfernen, die sich während des Backens in der Backkammer bilden kann.

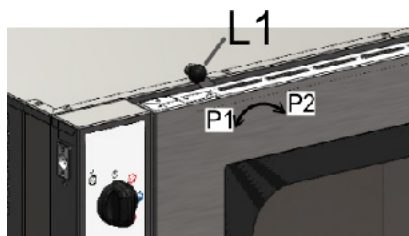
Setzen Sie den Hebel des Drosselventils L1 auf folgende Positionen:

P1 links: VENTIL GESCHLOSSEN

P2 rechts: VENTIL GEÖFFNET

Auch wenn das Ventil geschlossen ist, besteht keine Gefahr durch

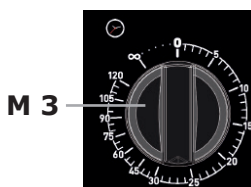
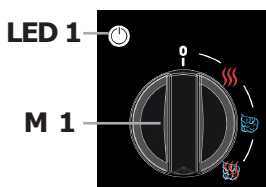
Überdruck in der Backkammer, da der Druck weiterhin über den Abzug kontrolliert wird.



Während der Zubereitung im Betrieb DAMPF und GEMISCHT (HEISSLUFT/DAMPF) empfiehlt es sich, den Hebel des Drosselventils in geschlossene Position P1 zu setzen.

2.8 Beleuchtung der Backkammer

Die Beleuchtung der Backkammer erfolgt automatisch und ist mit dem Ofenbetrieb verbunden. Am Ende des Kochvorgangs schaltet sich die Beleuchtung ab.



2.9 Stopp und Abschaltung des Ofens

Um die Zubereitung zu beenden, den Schalter M3 der Zeit auf die Position 0 stellen.

Um den Ofen abzuschalten, den Schalter M1 auf I1 AUS stellen. Die LED1 schaltet sich ab.

3. WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Reinigung oder Wartung die Apparatur von der Stromversorgung ab.

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät gereinigt werden, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Funktionsstörungen zu vermeiden.

Der Ofen darf nie durch einen direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck gereinigt werden. Außerdem dürfen für die Reinigung des Apparats weder mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlspachtel verwendet werden. Eventuell ist die Möglichkeit gegeben rostfreie Stahlwolle zu Hilfe zu nehmen.

Warten, bis die Garkammer abgekühlt ist.

Die Schottblechhalterungen abnehmen. Die Speisereste von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine legen. Für die Reinigung der Garkammer darf nur lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit Wasser abgespült werden, wobei sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind. Die äußeren Teile des Ofens dürfen nur mit feuchten Lappen und ohne ätzende Reinigungsmittel gereinigt werden.

Während der jährlichen Kontrolle durch Fachpersonal das Leitblech entfernen und mit Seifenwasser reinigen.

3.1 ABLASS DER FEUCHTIGKEIT

Über den Feuchtigkeitsablass werden die in der Garkammer entstandenen Dämpfe abgeführt.

Es muss sichergestellt werden, dass sie nicht verschmutzt und frei von Verstopfungen ist.

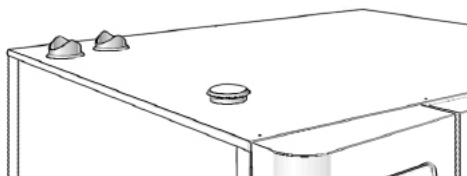


Abb. 13

3.2 GLASREINIGUNG

Das Türglas kann sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden. Zu diesem Zweck muss die Sperre, welche das innere Glas festhält, im Uhrzeigersinn gedreht werden (**Abb. 14**). Ist das Glas geöffnet, kann dieses mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden. Es dürfen keine schleifenden Mittel verwendet werden.

Danach muss das Glas wieder richtig eingesetzt und die Sperre durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn geschlossen werden.



Abb. 14

3.3 REINIGUNG DES BELÜFTUNGSFILTERS DES INSTRUMENTENBRETTS

Der BelüftungsfILTER des Bedienfeldes am Ofen (**Abb. 16 - Bez. F**) muss mindestens einmal pro Monat erfolgen. Der Filter wird von Hand mit Seife gewaschen.

Um den Filter herauszunehmen, diesen seitlich mit den Fingern nach außen ziehen und dabei auf die entsprechende Halterung einwirken (**Abb. 16**).

Es wird empfohlen, den Filter mindestens einmal im Jahr zu ersetzen oder öfters, falls der Ofen in einer Umgebung betrieben wird, in der sich eine hohe Konzentration an Mehlstaub und ähnlichen Substanzen befindet.

In jedem Fall muss der Filter dann ersetzt werden, wenn dieser beschädigt oder verschlissen ist; er muss als Ersatzteil beim Lieferanten angefordert werden.

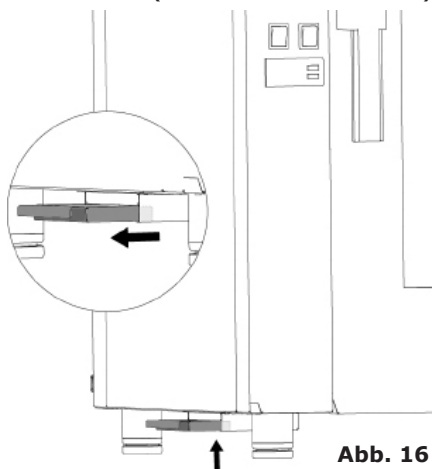


Abb. 16

4. KONTROLLEN, DIE NUR VON EINEM AUTORISIERTEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

Bevor irgendeine Regulierung oder Eingriff vornehmen wird, die Stromversorgung unterbrechen.

4.1 ERNEUTE AKTIVIERUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

Die Schrauben lösen, welche das Armaturenbrett befestigen und dieses öffnen, indem es auf seinen Führungen nach links geschoben wird.

Den Thermostat ausfindig machen, der sich im unteren Teil links des Armaturenkastens befindet und auf den roten Schalter drücken bis ein mechanisches Geräusch (Klick) zu hören ist, der den Anschluss der Kontakte bestätigt (**Abb. 17**).

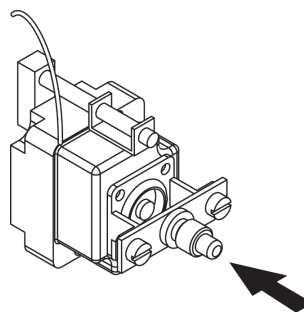


Abb. 17

Es kann vorkommen, dass das Thermostat aufgrund der mechanischen Beanspruchung eingreift, welcher der Ofen während seines Transports ausgesetzt war.

Wird das Sicherheitsthermostat kontinuierlich ausgelöst, ist dies ein Anzeichen dafür, dass das Gerät fehlerhaft ist und die Ursachen müssen herausgefunden werden.

4.2 THERMOSCHUTZ DES MOTORS

Falls der Thermoschutz des Motors wird einspringt, dann müssen die Luftschlitze auf ihre Sauberkeit kontrolliert, die Leistung der Kühlungsrichtungen geprüft und die ordnungsgemäße Umdrehung des Motors überprüft werden sowie dass diese von keinen Reibungen beeinträchtigt wird.

Die elektrische Versorgung muss dazu unterbrochen sein.

4.3 SCHMELZSICHERUNGEN

Die Schmelzsicherungen schützen die elektronischen Steuerkarten vor Überspannung. Diese befinden sich im unteren Teil des Armaturenkastens nahe des Wiederaufnahmeschalters des Sicherheitsthermostats.

4.4 KONTROLLE DER FLAMME

Achtung:

Die Flammenkontrolle funktioniert nur ordnungsgemäß, wenn beim elektrischen Anschluss des Ofens die Positionierung der Phasen und des Nullphase richtig ausgeführt wurde. Zwischen der Phase und \underline{n} muss ein Spannungsunterschied von 230V bestehen.

4.5 VERWALTUNG ERSATZTEILE

Das Auswechseln von Ersatzteilen darf nur vom Personal des autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden.

Für die Kennnummern der Ersatzteile, wenden Sie sich an den Kundendienstservice.

Sind alle nötigen Ersatzteile eindeutig identifiziert worden, wird der Kundendienst eine reguläre, schriftliche Bestellung an die Herstellerfirma senden. In der Bestellung werden die genaue Angabe des Modells, die entsprechende Seriennummer, die elektrische Versorgungsspannung und -frequenz, sowie die Kennnummer und die Beschreibung der betreffenden Teile aufgeführt.

Zum Schutz der Gesundheit des Benutzers und des Verbrauchers ist es notwendig, immer und nur Original-Ersatzteile zu verwenden.

5. BESCHREIBUNG ALARME

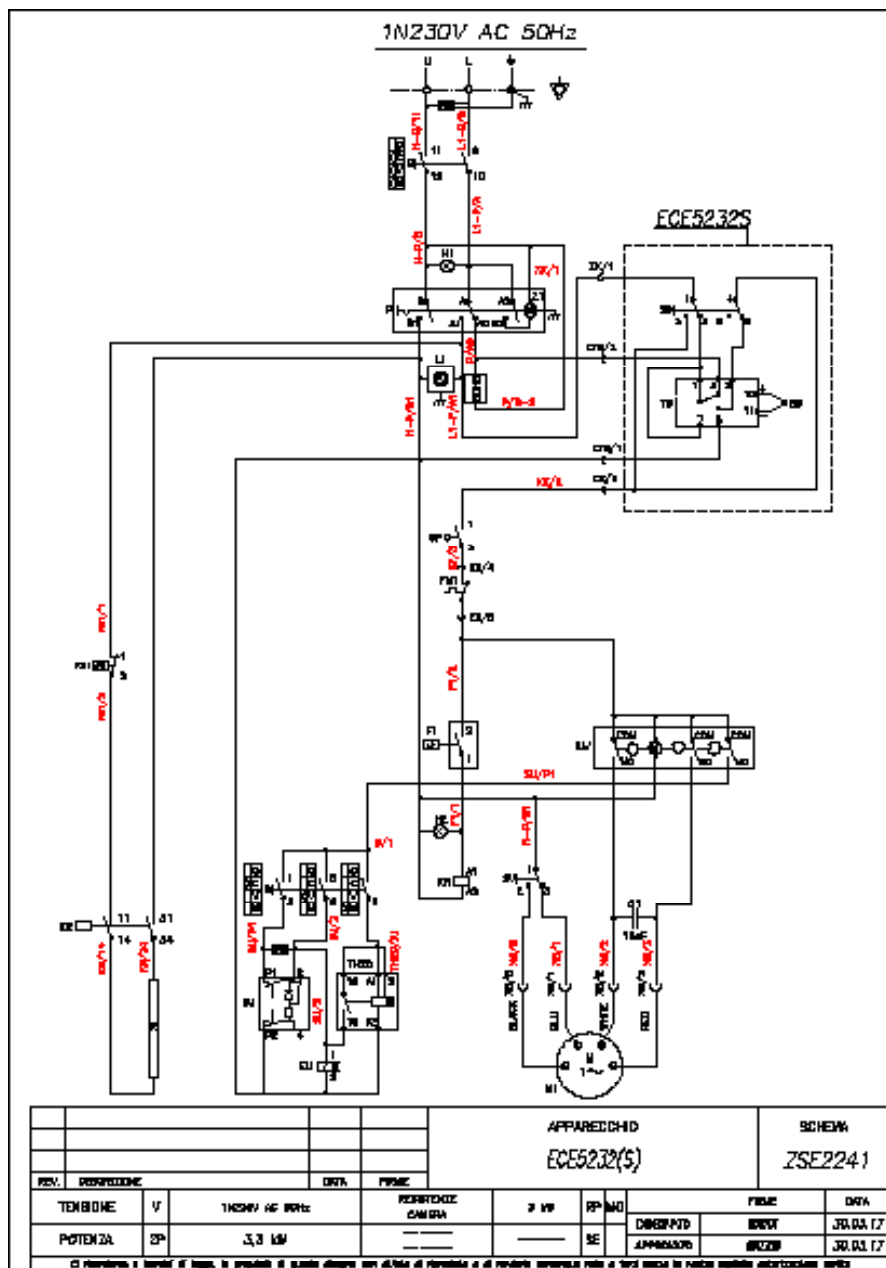
Falls eine schwere Störung auftritt, muss unbedingt der Apparat ausgeschaltet werden. Dazu den Schutzschalter

ausschalten, Wasser- und Gashähne vor dem Apparat schließen.

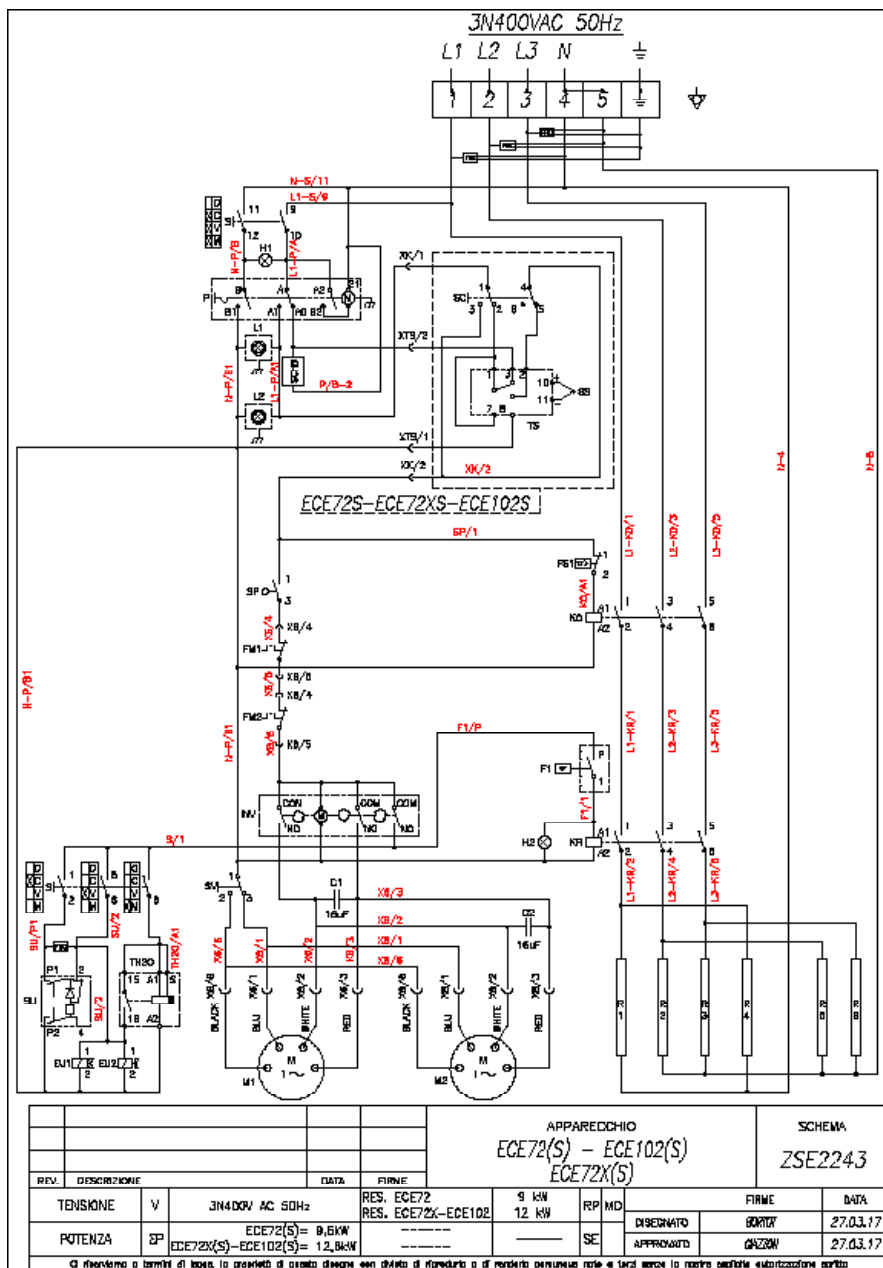
| Problem | LÖSUNG |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Ofen schaltet sich nicht ein | Kontrollieren Sie, dass der Hauptschalter geschlossen und Netzspannung vorhanden ist. |
| | Kontrollieren Sie, ob der Gasabsperrhahn, der dem Gerät vorgeschaltet ist, geöffnet ist. |
| | Die Schmelzsicherungen des Ofens auf Schäden kontrollieren. |
| | Sicherstellen, dass die Tür des Ofens gut verschlossen ist. |
| | Prüfen Sie, ob die Parametereinstellung des Kochzyklus korrekt ist. |
| | Sicherstellen, dass keine Fehlermeldung für den Ofen vorhanden ist. |
| Falls sich der Ofen nach diesen Maßnahmen noch nicht einschaltet, muss der Kundendienst kontaktiert werden. | |
| Der Ventilator hält während des Betriebs an | Den Ofen abschalten und warten, bis sich der Überhitzungsschutz des Motors wieder automatisch herstellt. |
| | Versichern Sie sich, dass die Kühllöffnungen nicht verstopft sind. |
| Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst. | |
| Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht | Es müssen hitzebeständige Glühbirnen verwendet werden. |
| | Die Glühbirne wie folgt ersetzen: <ul style="list-style-type: none">• Sicherstellen, dass der dem Ofen vorgeschaltete allpolige Schalter geöffnet und das Gerät kalt ist.• Die Schutzvorrichtung der Birnen, die sich im Ofen befinden, abschrauben.• Dichtung entfernen.• Die Lampe ersetzen. |
| Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst. | |
| Es kommt kein Wasser aus den Befeuchterschläuchen. | Kontrollieren Sie, ob der Wasserabsperrhahn offen ist. |
| Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst. | |

6. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

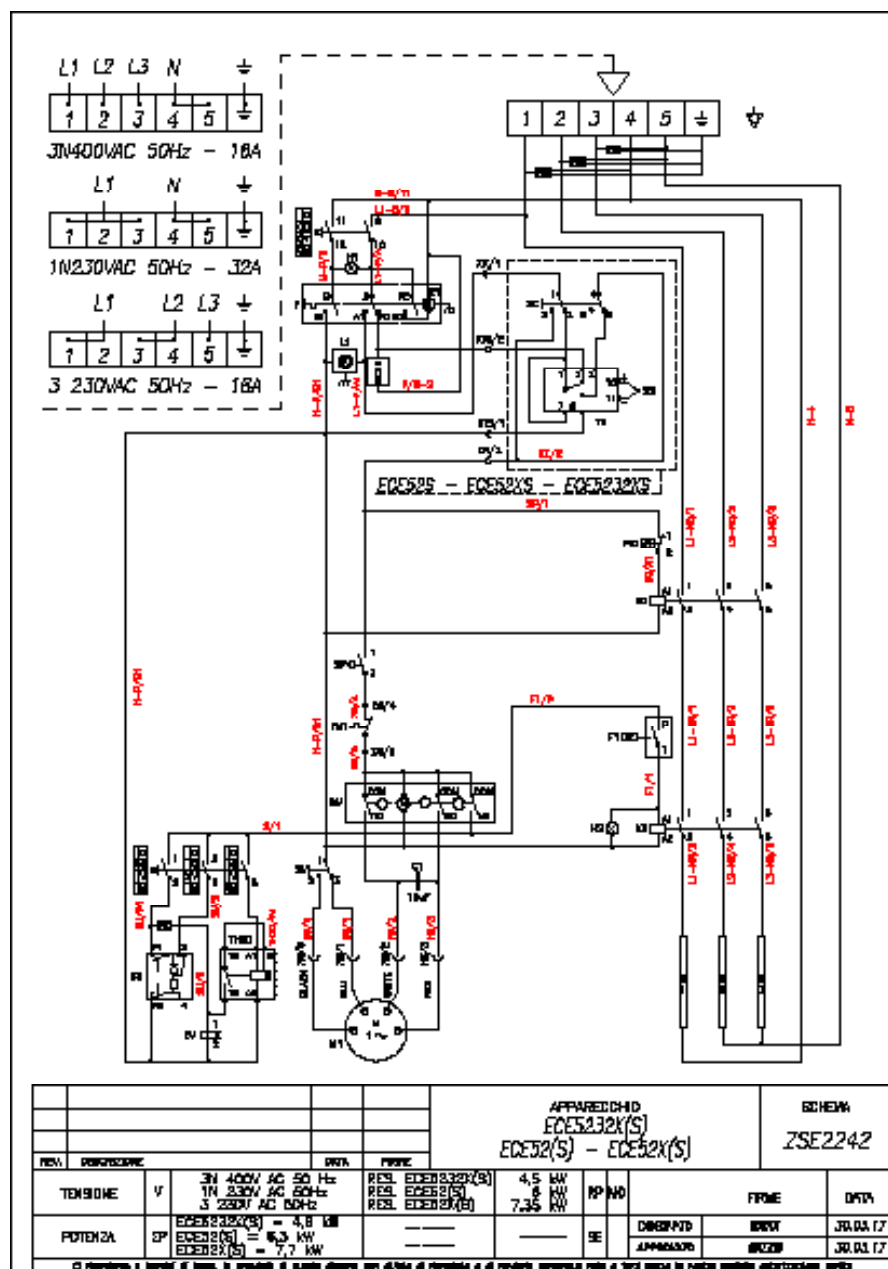
6.1 EPM 0523 E: ZSE2241



6.2 EPM 0711 E - EPM 1011 E: ZSE2243



6.3 EPM 0511 E: ZSE2242



7. ENTSORGUNG DES GERÄTS

Das Gerät muss am Ende seiner Betriebslebensdauer verpflichtend gemäß den gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden.

Das Symbol in **Abb. 18** gibt an, dass am Ende seiner Betriebslebensdauer das Gerät gemäß den Anweisungen der Richtlinie des europäischen Parlaments 2012/19/EU des 04/06/2012 entsorgt werden muss.



Abb. 18

Informationen über die Entsorgung in Ländern der europäischen Gemeinschaft

Die gemeinschaftliche Richtlinie über Geräte VDI wurde in jedem Land unterschiedlich interpretiert; wir empfehlen daher, wenn man dieses Gerät zu entsorgen wünscht, mit den örtlichen Behörden oder dem Händler Kontakt aufzunehmen, um die korrekte Methode der Entsorgung zu erfahren.



Liste der Serviceorganisationen:

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9

Tel.: +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp.z o.o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl