



Bedienungsanleitung



2026-01-29

Unterbau mit elektrischem Heißluftofen GN 1/1 MFV-98ET

www.rmgastro.com



INHALTSVERZEICHNIS

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. GEBRAUCHSANWEISUNG	5
8. REINIGUNG UND WARTUNG	9

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 jede Haftung im Falle direkter oder indirekter Schäden ab beziehen sich auf unsachgemäße Installation, unsachgemäße Eingriffe oder Änderungen, unzureichende Wartung, falsche Nutzung, und die möglicherweise durch andere Ursachen verursacht werden, die auf die in den Bedingungen genannten Punkte hinweisen Verkäufe. Dieses Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von qualifiziertem Personal bedient werden Personen. Teile, die vom Hersteller oder einer autorisierten Fachkraft nach der Einstellung gesichert wurden, sind vom Anwender nicht zulässig neu aufbauen.

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]
800	570	570	70.00
Power Electric [KW]	Wird geladen	Ofentyp	Ofengröße
5.320	400 V / 3N - 50 Hz	elektrisch mit Heißluft	GN 1/1

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
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 Hitzeentwicklung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigegeführten 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: $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ für Phasenleiter und $0,028 + j 0,017 \Omega$ für den Neutraleiter.**

MODELL	ABMESSUNGEN	STROMVERSORGUNG	MAXIMAL VERBRAUCH (A)	MAXIMAL LEISTUNG (kW)	Geräuschentwicklung dB (A)	Silikon STROMKABEL
MFV-98ET	80 x 88,2 x 57 h	400 V~3N 50/60 Hz	8,06	5,32	<70	5 x 1,5 mm ²
MFV-98ET	80 x 88,2 x 57 h	230 V~3 50/60 Hz	13,35	5,32	<70	4 x 1,5 mm ²

ELEKTRISCHE VERBINDUNG

Achtung

Gemäß internationalen Vorschriften muss beim Anschluss vor dem Gerät eine automatische Vorrichtung installiert werden, die eine omnipolare Trennung des Geräts vom Netz ermöglicht; der Abstand der Kontakte dieses Elements muss mindestens 3 mm betragen.

Die Anschlussklemmenleiste befindet sich hinter der Rückwand. Gehen Sie bei der Installation des Stromkabels wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Rückwand.
- Führen Sie das neue Anschlusskabel durch die Kabeldurchführung, schließen Sie die Leiter an die entsprechenden Klemmen der Klemmleiste an und befestigen Sie sie.
- Befestigen Sie das Kabel mit einer Kabelverschraubung und montieren Sie die Abdeckung wieder. Der Erdungsleiter muss länger sein als die anderen, damit er sich im Falle einer Beschädigung der Kabelverschraubung erst nach den Spannungskabeln löst.

Anmerkung

Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt und ob eine gute Leitfähigkeit der Erdung gewährleistet ist. Achten Sie darauf, dass die Kabel so verlegt sind, dass sie bei normalen Arbeitsabläufen und bei der normalen Reinigung des Geräts nicht im Weg sind. Achten Sie auch darauf, dass das Netzkabel niemals Zugkräften ausgesetzt ist und nicht mit Wärmequellen in Berührung kommt.

Anmerkung

Das Anschlusskabel muss folgende Eigenschaften aufweisen: Es muss aus Silikon sein (damit es einer Temperatur von 180 °C standhält) und sein Querschnitt muss der Leistung des Geräts entsprechen (siehe Tabelle mit den technischen Parametern).

EKVIPOENZIAL

Das Gerät muss an ein Äquipotentialsystem angeschlossen werden. Die Anschlussschraube befindet sich auf der Rückseite des Geräts und ist oben mit einem gelben Symbol gekennzeichnet.

Hinweis

Der Hersteller haftet nicht und ersetzt im Rahmen der Garantie keine Schäden, die durch unsachgemäße Installationen verursacht wurden, die nicht den Anweisungen entsprechen oder deren Folge sind.

7. GEBRAUCHSANWEISUNG

Allgemein

Dieses Gerät darf nur für die Zwecke verwendet werden, für die es ausdrücklich bestimmt ist, d. h. zum Kochen oder Erhitzen von Speisen.

Jede andere Verwendung ist unzulässig. Das Gerät ist außerdem für den industriellen Einsatz bestimmt und darf nur von geschultem Personal verwendet werden, das mit den Gefahren heißer Geräte vertraut ist.

Hinweis

Das Gerät gibt hohe Temperaturen ab, daher ist Folgendes erforderlich:

- Achten Sie im Normalbetrieb auf Bereiche um heiße Oberflächen (Verbrennungsgefahr).
- **VERBRENNUNGSGEFAHR** Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen, um Verbrennungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden.
- Warten Sie nach dem Ausschalten des Geräts ausreichend lange, bis es abgekühlt ist, und führen Sie erst dann Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durch.

Einschalten und Regulieren eines elektrischen Heißluftbackofens



Die durch den Ventilator zirkulierende heiße Luft wird im gesamten Innenraum des Ofens verteilt und ermöglicht so ein gleichmäßiges Garen. Da die Kammer gleichmäßig beheizt wird, können verschiedene Speisen gleichzeitig auf mehreren Ebenen gebacken werden. Drehen Sie den Drehknopf am Bedienfeld von „0“ auf die gewünschte Position im Bereich von 50 °C bis 300 °C; die grüne und weiße Kontrollleuchte leuchten auf.

- Die grüne Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.
- Das Aufleuchten der weißen Kontrollleuchte signalisiert den Betrieb des Heizelements, ihr Erlöschen zeigt an, dass die Temperatur erreicht ist.

Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Bedienknopf in die Position „0“.

MECHANISCHER TIMER



Die Herde sind mit einem zeitgesteuerten akustischen Signal ausgestattet, das eine maximale Dauer von 120 Minuten melden kann.

Drehen Sie den Drehknopf nach rechts auf die gewünschte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten (siehe Abbildung); nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Achtung

Wenn der Backofen in Betrieb ist, darf die Tür nicht offen bleiben, da sie sich überhitzen und die Bedienknöpfe und Schutzbleche beschädigen könnte.

WARTUNG

Normal

Bei langfristiger Nutzung des Geräts ist eine regelmäßige Wartung erforderlich, um die Betriebssicherheit zu gewährleisten. Zu diesem Zweck empfehlen wir den Abschluss eines Wartungsvertrags.

Achtung

Die Wartung darf nur von Fachpersonal durchgeführt werden, das die geltenden Vorschriften und unsere Anweisungen einhält.

Vor der Durchführung von Wartungs- und/oder Reinigungsarbeiten:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und/oder schließen Sie die Gaszufuhr.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend lange abkühlen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit direktem oder Hochdruckwasserstrahl, da das Eindringen von Wasser in die elektrischen Bauteile die ordnungsgemäße Funktion des Geräts und der Sicherheitssysteme beeinträchtigen kann.

Hinweis

Verwenden Sie für Wartungsarbeiten/den Austausch von Teilen ausschließlich Originalersatzteile.

Zur Optimierung der Ersatzteilversorgung ist es wichtig, immer die Seriennummer des Geräts anzugeben, die auf dem Typenschild angegeben ist.

Das Typenschild befindet sich bei Geräten mit Innenraum im Innenraum der Tür oder bei Geräten mit Backofen auf der linken Seite oder oben. Das zweite Schild mit der Seriennummer und dem Modell befindet sich im Bedienfeld (auf der linken Seite), das dritte in der Konformitätserklärung.

Die Seriennummer ist schließlich auch im Transportdokument zu finden (nach 2008).

Der Austausch von Teilen darf ausschließlich von autorisiertem und/oder befugtem Personal durchgeführt werden. Beim Austausch von elektrischen Bauteilen des Geräts und von Schalttafeln sind die technischen Eigenschaften des zu ersetzenden Teils, die auf dem Teil selbst angegeben sind, strikt einzuhalten. Das Gerät erfordert keine besondere Wartung, es wird jedoch empfohlen, es während des Gebrauchs mindestens einmal jährlich zu überprüfen (bei Bedarf erhöhen Sie die Häufigkeit je nach Nutzungsgrad):

- Zustand der Anschlüsse, insbesondere an der Klemmleiste und am Stromkabel, sowie Zustand der Ganschlüsse;
- Funktionsfähigkeit der einzelnen Komponenten (Funktionstest durchführen);
- Bei Geräten mit rotierendem Heizelement den Nabenlager ausbauen, schmieren und die drei Dichtungen oder O-Ringe austauschen, um mögliche Leckagen zu vermeiden.

REINIGUNG

Regelmäßige Reinigung

Achtung

Die Verwendung brennbarer Flüssigkeiten zur Reinigung von Geräten ist verboten.

Um die Hygiene zu gewährleisten und das Gerät zu pflegen, reinigen Sie regelmäßig die Außenflächen und achten Sie dabei darauf, die Kabel und elektrischen Anschlüsse nicht zu beschädigen. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Die Stahlteile müssen mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gewaschen werden. Anschließend müssen alle Reinigungsmittelrückstände gründlich entfernt und die Teile mit einem trockenen Tuch abgetrocknet werden. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.

Emaillierte Teile müssen mit Seifenwasser gereinigt werden. Bei Geräten mit Backofen erleichtert das Entfernen des Rosts die Reinigung. Eine gründliche und tägliche Reinigung verhindert Störungen und die Ablagerung von Fett- und/oder Speiseresten. Die für die Herstellung professioneller Geräte verwendeten Stähle sind geprüfte Materialien von höchster Qualität. Dank ihrer Eigenschaften sind sie ideal für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Bei Geräten aus Edelstahl sind folgende Empfehlungen zu beachten:

Oberflächen aus rostfreiem Stahl müssen ständig sauber gehalten werden, damit ihr Kontakt mit der Luft gewährleistet ist.

Unter Schichten aus Kalkablagerungen, Stärke, Eiweiß oder anderen Materialien können Oberflächen aufgrund von Sauerstoffmangel korrodieren.

- Verwenden Sie zur Entfernung von Kalkablagerungen keine Produkte, die Salz oder Schwefelsäure enthalten. Es gibt geeignete Produkte auf dem Markt, Sie können jedoch auch eine verdünnte Essigsäurelösung verwenden.
- Zur Reinigung von Edelstahlgeräten sollten spezielle Reinigungsmittel für dieses Material verwendet werden. Für „kleine Reinigungsarbeiten“ kann auch eine schwache Lösung von Spülmittel verwendet werden.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuerpulver oder Bleichmittel jeglicher Art enthalten.
- Verschließbare Edelstahlgeräte müssen während der Stillstandszeit immer offen bleiben, damit die Luft freien Zugang zu den inneren Metalloberflächen hat.
- Edelstahl darf nicht über einen längeren Zeitraum mit konzentrierten Säuren oder aromatischen Konzentraten wie Salzlösungen, Senf, Gewürzmischungen oder Ähnlichem in Kontakt kommen. Bei bestimmten Temperaturen und Konzentrationen können diese Stoffe die Passivschicht passiv zerstören. Die Kontaktflächen müssen daher sofort mit klarem Wasser abgespült und getrocknet werden.
- Es wird nicht empfohlen, Edelstahltöpfe ausschließlich zum Kochen von Lebensmitteln in Salzwasser (Nudeln, Reis, Kartoffeln usw.) zu verwenden. Diese Töpfe müssen gelegentlich auch zum Kochen von fetthaltigen Lebensmitteln oder Gemüse verwendet werden.

Dies hilft, Korrosionsschäden zu vermeiden.

- Spülen Sie die Behälter nach dem Kochen in Salzwasser mit frischem Wasser ab, da die Salzwasserreste aus dem Kochvorgang hochkonzentrierte Salzsichten bilden, die zu Punktkorrosion führen können.
- Um sogenannte Sekundärkorrosion zu vermeiden, sollte ein längerer Kontakt von Edelstahl mit norma-

lem ferritischem Stahl vermieden werden.

- Alle Stellen mit Sekundärkorrosion müssen sofort entfernt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die Kratzer verursachen und somit die Edelstahlteile beschädigen könnten.

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.**