



Regiostations

- Multifunctioneel serveersysteem voor transport, tijdelijke opslag alsmede uitvoer van gerechten
- Voor het regenereren, voor het warmhouden, voor het koelhouden / koelen van gerechten
- Voor de verzorging van personen in ziekenhuizen, bejaardentehuizen en kinderdagverblijven

De afbeeldingen laten vulvoorbeelden zien, die niet automatisch in de leveringsomvang hoeven te zijn inbegrepen.

Vertaling van de originele handleiding

Rieber Professional. Onze oplossingen geven u kwaliteit, zekerheid en vooral een hoge energie-efficiëntie en doelmatigheid.

Inhoudsopgave

1	Revisieopsomming.....	4
2	Belangrijke aanwijzingen.....	4
2.1	Gebruik van de handleiding	4
2.2	Weergaveconventies in de tekst	5
2.3	Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen.....	5
3	Beschrijving van het apparaat	6
3.1	Benaming.....	6
3.2	Functie-eenheden	7
3.3	Apparaatoverzicht	10
3.4	Technische gegevens	11
3.5	Accessoires	11
4	Toepassingsdoel	13
4.1	Algemeen reglementair zijn.....	13
4.2	Voorkom voorzienbaar foutief gebruik.....	13
5	Algemene veiligheidsaanwijzingen.....	15
5.1	Principiële handelwijzen	15
5.2	Voor het gebruik van elektrische apparatuur	15
5.3	Plichten van de exploitant	16
5.4	Kwalificatie van het personeel.....	17
5.5	Veiligheidsuitrusting voor het personeel gereedzetten	17
5.6	Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen	17
5.7	Verwijzing naar aan te houden voorschriften	19
5.8	Verwijzing naar gedrag in noodsituatie.....	19
6	Voor het eerste gebruik	20
6.1	Transport	20
6.2	Inbedrijfstelling / Opnieuw in bedrijf stellen	22
7	Gebruik.....	23
7.1	Aanwijzingen voor het gebruik	23
7.2	Bedieningsapparaat	25
7.3	Basiswerkwijze.....	29
7.4	Gebruiker aanmelden en afmelden	30
7.5	Regeneerproces starten	31
7.6	Instellingen tijdens het bedrijf veranderen	32
7.7	Protocollen oproepen	34
7.8	Foutmeldingen en Alarm interpreteren	36
7.9	Regeneerproces afbreken	37
7.10	Regiostation uitschakelen	38
7.11	Bij onderbreking van de stroomvoorziening resp. verandering van de opstelplaats in acht nemen	38

8	Instellingen in het menu uitvoeren	39
8.1	Taal instellen	40
8.2	Datum en tijd instellen	41
8.3	Serveertijd-programmaregelingen invoeren en bewerken	43
8.4	Gebruiker, Gebruikersrechten en Wachtwoordbeveiliging	53
8.5	Recepten of Historie naar de PC overbrengen	62
8.6	Registratie-intervallen vastleggen	63
8.7	Instellingen van de display wijzigen	65
8.8	Naam van het betreffende regiostation invoeren	69
8.9	Terugzetten op de fabrieksinstelling	71
8.10	Waarden in de parameters van de besturing wijzigen	72
8.11	Informatie over de software oproepen	74
9	Reiniging, onderhoud en verzorging	75
9.1	Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging	75
9.2	Delen van roestvast staal reinigen en verzorgen	76
9.3	Delen van kunststof reinigen en verzorgen	76
9.4	Bedieningsapparaat reinigen	77
9.5	Afdichting reinigen	77
9.6	Rollen reinigen	77
9.7	Ventilatioerooster reinigen	77
9.8	Koelvak ontdooien	78
9.9	Vulpeil koelmiddel laten testen	78
9.10	Apparaat indien nodig desinfecteren	78
9.11	Apparaat droog gereed houden	78
10	Bedrijfsstoringen/Service	79
11	Aansprakelijkheid en garantie	81
12	Uittreksel van de EG-conformiteitsverklaringen	81
13	Register	82
14	Adres van de fabrikant	83

1 Revisieopsomming

Revisie	Wijziging
2013-12-20	Eerste uitgave
2014-08-05	Herziening

2 Belangrijke aanwijzingen

2.1 Gebruik van de handleiding

Deze handleiding bevat belangrijke informatie, om het apparaat veilig en vakkundig te gebruiken.



BELANGRIJK

Bescherm u tegen gevaren en vermijd schade aan uw apparaat.

- ▶ Lees beslist de handleiding voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- ▶ Bewaar de handleiding en geef deze aan de bezitter na u door.

Een compacte handleiding, alternatief bij enkele handleidingen voor deze productvarianten, die gelijksoortige functies bezitten, is een vaak geopperde wens van onze klanten.

Mocht er vanuit uw oogpunt ergens een defect aanwezig zijn, laat dit ons dan zonder aarzeling weten. Wij streven ernaar met uw hulp nog beter te worden.

Hier is ruimte voor uw aantekeningen:

2.2 Weergaveconventies in de tekst

... **Accentuering** ... , is een tekstfragment, dat moet worden benadrukt

- Opsommingen worden zo weergegeven.
- Handelingsinstructies worden zo weergegeven.
 - Het resultaat van de handeling wordt zo weergegeven.



Zie '...' , *Dwarsverwijzing wordt zo weergegeven.*



LET OP

verwijst naar mogelijke materiële schade, die geen persoonlijke schade insluit.

Het negeren van de aanwijzing kan tot materiële schade leiden.



Gebruikerstip

- ▶ Nuttige aanwijzing of tip

2.3 Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen

De signaalwoorden GEVAAR - WAARSCHUWING - VOORZICHTIG classificeren de gevarengraad van lichamelijk letsel in een concrete situatie. Letsel kunt u verhinderen door de aangegeven gedragsregels in acht te nemen.

Het symbool waarschuwingdriehoek symboliseert een ‚Algemeen gevaar‘.



GEVAAR!

verwijst naar een direct dreigend gevaar.

Het negeren van deze waarschuwing leidt tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

verwijst naar een **mogelijk gevaarlijke situatie**.

Het negeren van de waarschuwing **kan tot ernstig lichamelijk letsel of de dood** leiden.



VOORZICHTIG!

verwijst naar een **mogelijk schadelijke situatie**.

Het negeren van de waarschuwing **kan tot licht lichamelijk letsel** leiden.

3 Beschrijving van het apparaat

Dit hoofdstuk verschaft wetenswaardigheden over opbouw en functie van dit apparaat.

3.1 Benaming

Benaming van de delen

Hier worden de delen benoemd, die aansluitend voor een gemakkelijker begrip belangrijk zijn.

- 1 Licht-/warmtebrug → voor het warmhouden bij de uitvoer van gerechten alsmede voor de verlichting
- 2 Plateaus → voor de uitvoer van gerechten, links / rechts; verwarmbaar (optie)
- 3 Deur met deursluiting → in de afbeelding met dampschuif voor het regelen van de vochtigheid
- 4 Elektrische aansluitstekker en houder
- 5 Machinevak
- 6 Stoothoeken, omlopend → ter voorkoming van materiële schade bij botsing
- 7 Rol



Illustratief voorbeeld

Bedienings- en dispelelementen

- 8 2x Rol met vastzetter → voor het op de plaats houden tegen wegrollen
- 9 Afsluitbare schuiflade
- 10 Handgreep → voor het schuiven van het apparaat
- 11 Bedieningsapparaat → voor het sturen van het apparaat

3.2 Functie-eenheden

Dit hoofdstuk verschaft alle mogelijke functie-eenheden van het apparaat.

3.2.1 Bedieningsapparaat



De regelbare functie-eenheden zijn vrij te programmeren. Dit kan direct op de bedieningseenheid gebeuren. Parameters en meetgegevens kunnen met een USB-stick worden overgedragen.

3.2.2 Koelhouden / Koelen



Koelvak voor het koelhouden / Koelen van gerechten

- Temperatuur regelbaar van +2 tot +14°C, in de fabriek op +4°C ingesteld
- Aanbevolen wordt het koelhouden van vooraf gekoelde gerechten.

Uitrusting

- Zonder dooiwaterafvoer, koelmachine in het installatievak ingebouwd
- Dienbladrek

3.2.3 Regenereren



Warmtevak voor het regenereren van gerechten

- Temperatuur regelbaar van +20 tot +170°C

Uitrusting

- Circulatielucht → bewerkt een gelijkmatige temperatuurverdeling
 - Dienbladrek
-

3.2.4 Koelhouden / Koelen alsmede regenereren



Koelhouden / Koelen

- Temperatuur regelbaar van +2 tot +14°C, in de fabriek op +4°C ingesteld
- Aanbevolen wordt het koelhouden van vooraf gekoelde gerechten.



Regenereren

- Temperatuur regelbaar van +20 tot +170°C

Uitrusting

- Zonder dooiwaterafvoer, koelmachine in het installatievak ingebouwd
- Circulatielucht → bewerkt een gelijkmatige temperatuurverdeling
- Dienbladrek

Omschakelen van koelen naar regenereren en omgekeerd

Als het regeneerevak omschakelt van koelen naar verwarmen, wordt eerst het koelmiddel afgezogen; Tijdsduur circa 400 seconden (circa 7 minuten).

De koeling loopt pas aan, als de temperatuur beneden 50°C is.

3.2.5 Borden-warmhoudvak



Warmhoudvak voor het opwarmen / Warmhouden van borden

- in de fabriek op +70°C ingesteld

Uitrusting

- 500 W / 230 V, in de bodem ingebouwd
 - Inhoud: maximaal 4 Gastronormbakken 1/1
-

3.2.6 Plateau



Uitrusting

Inhoud:

- maximaal 4 roosters voor 1x Gastronormbak 1/1 of
 - voor 3x Gastronormbak 1/1, 55 mm diep of
 - voor 6x Gastronormbak 1/2, 55 mm diep
-

3.2.7 Open vak



Uitrusting

Passend voor thermoport[®] 1000 K van Rieber

- voor type 2 van de regiostations
-

3.2.8 Licht-/warmtebrug



Uitrusting

- 2x Licht-/warmtestraler kunnen afzonderlijk worden bijgeschakeld; 2x 230 V per 365W of 765 W
 - Aan de gastzijde hoestbescherming, 4-voudig verstelbaar. Doorgeefhoogte instelbaar van circa 150 tot 330 mm.
-

3.2.9 Plateau voor gerechtenuitvoer



Uitrusting

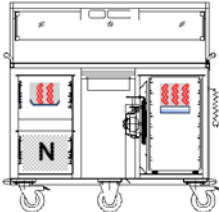
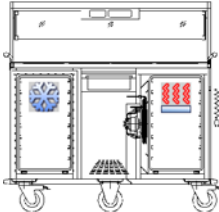
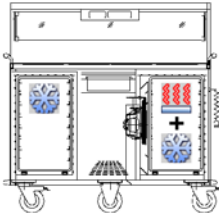
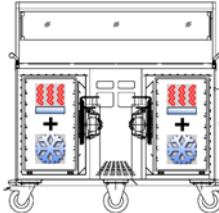
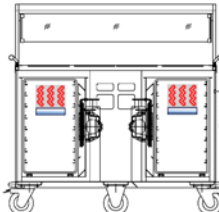
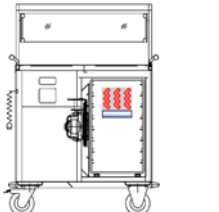
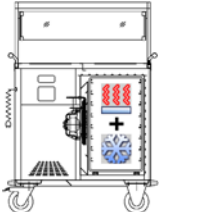
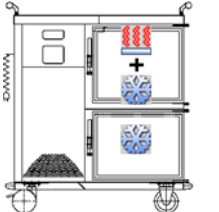
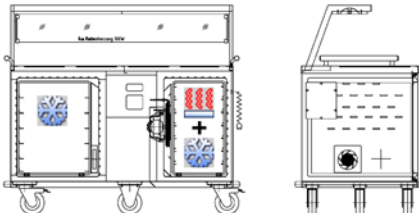
- Linker zijde verwarmbaar. Rechter zijde verwarmbaar. Kan afzonderlijk worden bijgeschakeld. Folieverwarming.
 - Temperatuur regelbaar van +20 tot +80°C
-

3.2.10 Dienbladglijrail

- Voor het neerleggen van het dienblad resp. gerechten
 - Klapbaar
-

3.3 Apparaatoverzicht

De hierna aangegeven prestatiegegevens zijn benaderingswaarden.

<p>Type 1 88270101 → 240 V / 2,8 kW 88270103 → 400 V / 7,0 kW</p> 	<p>Type 3 88270301 → 240 V / 2,8 kW 88270302 → 400 V / 7,0 kW</p> 
<p>Type 5 88270501 → 240 V / 2,8 kW 88270502 → 400 V / 7,0 kW</p> 	<p>Type 6 88270403 → 400 V / 2x2,8 kW</p> 
<p>Type 7 88270402 → 400 V / 2x2,8 kW</p> 	<p>Type 11 88270601 → 240 V / 2,8 kW</p> 
<p>Type 12 88270603 → 240 V / 2,8 kW 88270604 → 400 V / 7,0 kW</p> 	<p>Type 13 88270605 → 240 V / 3,4 kW</p> 
<p>USA-uitvoering 88270503 → 120 V</p> 	

3.4 Technische gegevens

Algemeen:

Toegestane omgevingstemperatuur +5 °C tot +40 °C

Koelhouden / Koelen:

Koelbereik +2 °C tot +14 °C bij gesloten deur. Koelmiddel R 134a

Regenereren:

20 °C tot +170 °C bij gesloten deur. Hygiënische uitvoering H1

Dienbladrek:

Standaard uitgerust met dienbladrek met 8 paar oplegrails voor Gastronormbakken 1/1, 55 mm diep; optioneel met 7 paar oplegrails voor Gastronormbakken 1/1, 65 mm diep

1N AC230V 50/60 Hz. 3N AC400V 50/60 Hz, afscherming 3 x 16 A, veiligheidsklasse IP 22.

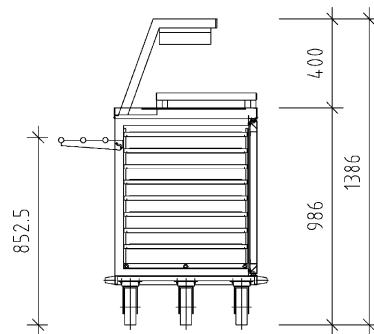
Spiraalkabel 2,5 m

Behuizing van chroomnikkelstaal, materiaalnr. 1.4301. Corpus dubbelwandig geïsoleerd

4 Stoothoeken. Chroomnikkelstaal rollenuitrusting volgens DIN 18867, Deel 8. Wieldiameter 125 mm, 2 stuur- en 2 stuurstoppollen, antistatische banden

Ledig gewicht circa 160 tot 183 kg

Lengte x Breedte = circa 986 (1410) x 734 mm



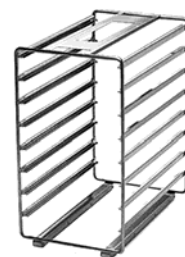
3.5 Accessoires



Gebruikerstip

Met de optimale accessoires bereikt u een hoge energie-efficiëntie, de toepassingsmogelijkheid breidt zich uit.

- ▶ Gebruik accessoires van Rieber GmbH & Co. KG.



Gastronormbak	Bestelnr.
GN 1/1, 55 mm diep	84010159
GN 1/1, 65 mm diep	84010110
GN 1/1, 55 mm diep, met inklapbare grepen	84010259
GN 1/1, 65 mm diep, met inklapbare grepen	84010204

Gastronormdeksel	Bestelnr.
Plat deksel voor GN 1/1	84030101
Plat deksel voor GN 1/1, met greepuitsneden	84030301
Steekdeksel voor GN 1/1, waterdicht	84080101
Steekdeksel	84090101
Steekdeksel, met greepuitsneden	84090201
CNS-Rooster voor GN 1/1	84140102
CNS-Rooster voor GN 1/1, licht	84140105

Dienbladrekken	Bestelnr.
Voor GN 1/1, 55 mm diep: 8 Paar oplegrails	88271101
Voor GN 1/1, 65 mm diep: 7 Paar oplegrails	88271104

Transferwagen alsmede kap	Bestelnr.
Transferwagen voor 2 dienbladrekken. Lengte x Breedte x Hoogte = 905 x 704 x 985 mm	88271102
Kap voor transferwagen	88271103

thermoport[®] 1000 K	Bestelnr.
thermoport [®] 1000 K voor type 2 van de regiostations	85020401

4 Toepassingsdoel

Dit hoofdstuk verschaft informatie over het reglementaire gebruik en waarschuwt tegen voorzienbaar misbruik, voor uw veiligheid.

4.1 Algemeen reglementair zijn

- Voor de systeemgastronomie, catering, hotelwezen, gastronomie, verenigingsgastronomie en de schoolverzorging.
- Multifunctioneel serveersysteem voor transport en tijdelijke opslag van gerechten, voor de regeneratie en verdeling van gerechten.
- Voor het koude of warme gereedhouden van geportioneerde gerechten. Gebruik met borden en stolpen op roosters of met Gastronombakken wordt aanbevolen.
- Voor het **koelhouden / koelen** met voldoende voorgekoelde gerechten.
- Voor het **regenereren** in een speciaal vak.
- Voor het **koelhouden / koelen alsmede regenereren** in een speciaal vak.
- Voor het **verwarmen / warmhouden van borden** in een speciaal vak.
- Voor het opbergen van keukengereedschap.
- Overtuig u steeds van het juiste vullen met gerechten. De sturing werkt automatisch de ingestelde serveertijd-programmaregelingen af. Dit is onafhankelijk ervan of het apparaat met gerechten gevuld is of niet.
- Ter voorkoming van letsels aan hete oppervlakken alsmede ontoelaatbare manipulatie als uitnemen van gerechten of het toevoeren van brandbare stoffen is het gebruik in het openbaar resp. bij zelfbediening uitsluitend onder constant toezicht toegestaan. Toegang door onbevoegde personen verhinderen.
- Gebruik uitsluitend door volwassenen, hiervoor opgeleid personeel toegestaan.
- Het reglementaire gebruik omvat de naleving van de Technische Gegevens.
- Uitsluitend door de fabrikant toegestaan gespecificeerd reserveonderdeel gebruiken. Alleen reserveonderdeel gebruiken, dat via de service van de fabrikant werd opgevraagd resp. geleverd, dit voor uw veiligheid.

4.2 Voorkom voorzienbaar foutief gebruik

- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Houd brandbare evenals explosieve vloeistoffen uit de buurt van te verwarmen apparaten, anders kan brand of explosie ontstaan.
- Gebruik geen Gastronombakken van niet hittebestendig of brandbaar materiaal, anders bestaat er gevaar voor brand.
- Vul voor het koelhouden / koelen het vak alleen met voldoende voorgekoelde gerechten. Anders zou het koelvermogen niet voldoende kunnen zijn en hierdoor de HACCP-eisen niet worden vervuld.
- Laat het apparaat niet werken om de ruimte te verwarmen of te koelen.

- Trek of verplaats het apparaat niet over scherpe kanten, anders bestaat er kans op materiële schade. Gebruik het apparaat niet bij ongunstige plaatselijke vloerverhoudingen.
 - Het kan niet worden uitgesloten, dat vanwege de slijtage van de rollen strepen op de vloer ontstaan of krassen bijvoorbeeld door steenslaginsluitels in de rollen.
 - Het kan niet worden uitgesloten, dat vanwege drempels of kantige voegen op de vloer de rollen beschadigd resp. onbruikbaar worden.
- Rijdbare apparaten mogen uitsluitend handmatig worden bewogen. Een machinaal ondersteund transport met een vorkheftruck of hefwagen is niet toegestaan.
- Transporteer nooit personen op het regiostation.
- Niet bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens.

Voorkom materiële schade

- **LET OP.** Materiële schade is bij gekanteld en derhalve ondeskundig transport mogelijk. Na het transport van een elektrisch koelbaar apparaat moet de koelvloeistof eerst worden verzameld. Laat het apparaat na het transport minimaal een uur rustig staan. Pas daarna inschakelen.
- Het apparaat alleen in een gebruikelijke positie als bij de toepassing transporteren.

5 Algemene veiligheidsaanwijzingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over restgevaaren en gevaren bij reglementaire toepassing van het apparaat. Er worden alleen algemeen geldende en algemeen in acht te nemen veiligheidsaanwijzingen vermeld. Veiligheidsaanwijzingen met betrekking tot de hantering resp. de situatie worden hierna voor de overeenkomstige handelingsstap resp. situatiebeschrijving geplaatst.

5.1 Principiële handelwijzen

Dit apparaat komt overeen met de stand van de techniek en de erkende veiligheidstechnische regels, toch kunnen er gevaren ontstaan.

- Gebruik het apparaat alleen in een onberispelijke toestand, onder inachtneming van deze handleiding.
- Let in alle fasen van de levensduur van het apparaat op, dat het apparaat zo veilig mogelijk in de omgeving van het apparaat is geïntegreerd.
- Bouw het apparaat niet om en breng geen wijzigingen aan.

5.2 Voor het gebruik van elektrische apparatuur

Veiligheidsaanwijzingen geciteerd uit EN 60745-1:

Werkplaats

- Houd het werkgebied schoon en opgeruimd. Wanorde en onbelichte werkgebieden kunnen tot ongevallen leiden.
- Houd kinderen en andere personen tijdens het gebruik op afstand.

Elektrische veiligheid

- De aansluitstekker van het apparaat moet in de contactdoos passen. De stekker mag op geen enkele manier worden veranderd. Gebruik geen adapterstekkers in combinatie met beschermende aarde-apparatuur. Onveranderde stekkers en passende contactdozen verminderen het risico op een elektrische schok.
- Vermijd lichamelijke contact met geaarde oppervlakken, als met buizen, verwarmingen, kachels en koelkasten. Er bestaat een verhoogd risico door elektrische schok, als uw lichaam geaard is.
- Houd het apparaat uit de buurt van regen of vochtigheid. Het indringen van water in een elektrisch apparaat verhoogt het risico van een elektrische schok.
- Gebruik de kabel niet voor doeleinden waarvoor deze niet bedoeld is, om de stekker uit de contactdoos te trekken. Pak altijd vast aan de stekker. Houd de kabel uit de buurt van hitte, olie, scherpe kanten of apparaatdelen die bewegen. Beschadigde of verwikkelde kabels verhogen het risico op een elektrische schok.
- Als u met een elektrisch apparaat in de open lucht werkt, gebruik dan uitsluitend verlengingskabels, die ook zijn goedgekeurd voor gebruik buiten. De toepassing van een voor het buitengebied geschikte verlengingskabel vermindert het risico op een elektrische schok.
- Brandgevaar mogelijk als gevolg van warmteophoping. Wikkel de kabel van de kabeltrommel af om een mogelijke warmteophoping resp. kabelbrand te voorkomen. De koppeling moet spuitwaterbeschermd zijn, van rubber zijn of met rubber zijn overtrokken.

Veiligheid van personen

- Wees opmerkzaam en let op wat u doet en ga met verstand te werk met een elektrisch apparaat. Gebruik het apparaat niet als u moe bent of onder de invloed staat van drugs, alcohol of medicijnen.
Een moment van onachtzaamheid bij het gebruik van het apparaat kan tot ernstig letsel leiden.

- Vermijd een onbedoelde inbedrijfstelling. Overtuig u ervan, dat de schakelaar in de positie „UIT“ staat, voordat u de stekker in de contactdoos steekt. Als u het apparaat ingeschakeld aansluit op de stroomtoevoer, kan dit leiden tot ongelukken.

Zorgvuldige omgang en gebruik van elektrische apparatuur

- Gebruik geen elektrisch apparaat, waarvan de schakelaar defect is. Een elektrisch apparaat, dat niet meer kan worden in- of uitgeschakeld, is gevaarlijk en moet worden gerepareerd.
- Bewaar ongebruikte elektrische apparatuur buiten het bereik van kinderen. Laat geen personen het apparaat gebruiken, die niet met het apparaat vertrouwd zijn of deze aanwijzingen niet hebben gelezen. Elektrische apparaten zijn gevaarlijk, als zij door onervaren personen worden gebruikt.
- Verzorg het apparaat zorgvuldig. Controleer of bewegende apparaatdelen onberispelijk functioneren en niet klemmen, of delen gebroken of zodanig beschadigd zijn, dat de functie van het apparaat wordt benadeeld. Laat beschadigde delen voor het gebruik van het apparaat repareren. Veel ongevallen vinden hun oorzaak in slecht onderhouden elektrische apparaten.
- Gebruik elektrisch apparaat, accessoires enz. in overeenstemming met deze aanwijzingen en zo als het voor dit speciale type apparaat is voorgeschreven. Houd daarbij rekening met de arbeidsvoorwaarden en de uitvoerende activiteit. Het gebruik van elektrische apparatuur voor andere dan de voorziene toepassingen kan tot gevaarlijke situaties leiden.

Service

- Laat het apparaat uitsluitend door gekwalificeerd vakpersoneel en uitsluitend met originele reserveonderdelen repareren. Daarmee wordt gegarandeerd, dat de veiligheid van het apparaat behouden blijft.

5.3 Plichten van de exploitant

Exploitant

Exploitant is de persoon, die het apparaat voor industriële of economische doeleinden exploiteert of aan een derde voor gebruik/toepassing overlaat en tijdens het bedrijf de wettelijke verantwoording van het apparaat voor de bescherming van de gebruiker, van het personeel of derden draagt.

Plichten van de exploitant

Het apparaat wordt in de industriële sector gebruikt. De exploitant van het apparaat is daarom aan de wettelijke plichten voor de arbeidsveiligheid onderworpen.

Naast de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding moeten de voor het toepassingsbereik van het apparaat geldige veiligheids- ongevallenpreventie- en milieuvorschriften worden aangehouden.

Daarbij geldt met name het volgende:

- De exploitant moet zich over de geldende arbeidsveiligheidsbepalingen laten informeren en in een risicobeoordeling aanvullend gevaren vaststellen, die door de speciale arbeidsvoorwaarden op de plaats van gebruik van het apparaat ontstaan. Deze moet hij in de vorm van gebruiksaanwijzingen voor de werking van het apparaat omzetten.
- De exploitant moet tijdens de gehele gebruiksduur van het apparaat nagaan, of de door hem opgestelde gebruiksaanwijzingen met de actuele stand van de regelgeving overeenkomen, en deze, indien nodig, aanpassen.
- De exploitant moet de bevoegdheden voor installatie, bediening, verhelpen van storingen, onderhoud en reiniging eenduidig regelen en vastleggen.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat alle medewerkers, die met het apparaat omgaan, deze handleiding hebben gelezen en begrepen. Bovendien moet hij het personeel in regelmatige intervallen opleiden en over de gevaren informeren.

- De exploitant moet voor het personeel de vereiste veiligheidsuitrusting beschikbaar stellen en het dragen van de vereiste veiligheidsuitrusting verplicht stellen.

Verder is de exploitant ervoor verantwoordelijk, dat het apparaat steeds in technisch onberispelijke staat is. Daarom geldt het volgende:

- De exploitant moet ervoor zorgen, dat de in deze handleiding beschreven onderhoudsintervallen worden aangehouden.
- De exploitant moet alle veiligheidsinrichtingen regelmatig op functioneren en volledigheid laten controleren.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat de passende media-aansluitingen aanwezig zijn.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat lokale veiligheidsrelevante maatregelen worden uitgevoerd.

5.4 Kwalificatie van het personeel

Het veilige bedienen vereist vakkundige voorwaarden en de persoonlijke geschiktheid van elke persoon.

- De organisatorische verantwoording draagt de **'Werkverantwoordelijke'** (exploitant). Volgens EN 50110-1 is een werkverantwoordelijke 'een persoon, die benoemd is, de directe verantwoordelijkheid voor de uitvoering van het werk te dragen. Zo nodig kan deze verantwoordelijkheid gedeeltelijk aan andere personen worden overgedragen. [...] De werkverantwoordelijke moet alle aan het werk deelnemende personen over alle gevaren onderrichten, die hiervoor niet zonder meer herkenbaar zijn'.
- Voor de uitvoering van het werk zijn uitsluitend **'onderrichte personen'** toegestaan, die zijn opgeleid. Scholing, onderricht dienen te worden herhaald en het begrip te worden gecontroleerd, in het gunstigste geval steekproefsgewijs.
- Bij reparatiewerkzaamheden zijn uitsluitend **'Vaklieden'** toegestaan. Volgens IEC 60204-1 zijn vaklieden 'Personen, die op basis van hun desbetreffende opleiding en hun ervaring bekwaam zijn, risico's te herkennen en mogelijke risico's te vermijden'.
- Elektrische werkzaamheden uitsluitend door een opgeleide en ervaren **elektromonteur**, in de volksmond elektricien genoemd, laten uitvoeren. De medewerking van een elektrotechnisch onderricht persoon is uitsluitend onder aanwijzing en controle van de elektromonteur toegestaan.

5.5 Veiligheidsuitrusting voor het personeel gereedzetten

- Overtuig u ervan, dat het personeel de persoonlijke veiligheidsuitrusting draagt, die in de betreffende situatie zinvol is.
- Draag stevig schoeisel ter voorkoming van letsel.
- Draag veiligheidshandschoenen ter voorkoming van verbrandingen aan de handen en de armen.

5.6 Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over algemene apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen. Overige veiligheidsaanwijzingen met betrekking tot de hantering resp. de situatie worden hierna voor de overeenkomstige handlingsstap resp. situatiebeschrijving geplaatst.

5.6.1 Veiligheids- en bewakingsinrichtingen

- Het apparaat heeft een veiligheidsuitschakeling. Bij defecte regeling schakelt het apparaat vanzelf uit.

- Ter verhoging van de veiligheid wordt aanbevolen, aan het apparaat een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van 30 mA voor te schakelen.

5.6.2 Verbrandingsgevaar en brandgevaar




WAARSCHUWING!





In het bereik van de verwarming en de omgeving kan men zich aan de hete oppervlakken aan handen en armen verbranden.




- ▶ Gebruik uitsluitend Gastronormbakken van hittebestendig of niet brandbaar materiaal, anders bestaat brandgevaar.
 - ▶ Draag veiligheidshandschoenen.
 - ▶ Deur gesloten houden.
 - ▶ Houd onbevoegde personen op afstand.
 - ▶ Houd brandbare stoffen op afstand.
-

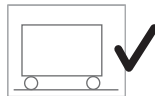
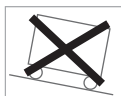
-  **WAARSCHUWING!** Brandgevaar. Ventilatierooster bij het installatievak vrij toegankelijk en schoon houden.

5.6.3 Gevaar voor een stroomschok

-  **WAARSCHUWING!** Gevaar voor een stroomschok. Houd het apparaat uit de buurt van regen of vochtigheid. Het indringen van water in een elektrisch apparaat verhoogt het risico van een elektrische schok.
-  **WAARSCHUWING!** De elektrische leiding zo aanleggen, dat gevaren als struikelen, kabel afbreken etc. kan worden vermeden.


5.6.4 Gevaren bij het transport evenals door instabiele positie

-  **WAARSCHUWING!** Gevaar voor een stroomschok. Voor elk transport de elektrische aansluitleiding losmaken.
-  **WAARSCHUWING!** Apparaat niet trekken, alleen schuiven. Zo bereikt u een beter zicht alsmede directe toegang tot de rollen met vastzetter. Bij het transport de deur gesloten houden en aan de handgreep schuiven. Stevig schoeisel ter voorkoming van letsel dragen.
-  **WAARSCHUWING!** Ongewild verplaatsen van het apparaat en hierdoor veelvoudige risico's vermijden. Borg het apparaat tegen onbedoeld weggrollen met de twee vastzetters. Plaats het apparaat alleen op vlakke ondergrond.



- **LET OP.** Let op de toegestane traphoogte, maximaal 4 mm, anders kunnen de rollen worden beschadigd.

5.6.5 Gevaar door insluiten en verstikkingsgevaar

-  **WAARSCHUWING!** Verstikkingsgevaar bij het insluiten in het apparaat. Beveilig het apparaat tegen personen met beperkte sensorische en geestelijke vermogens.

5.6.6 Houd pluïsjes uit de buurt van het ventilatierooster



WAARSCHUWING!

Brandgevaar bij een door pluïzen verontreinigd ventilatierooster.

- ▶ Ventilatierooster aan het koelapparaat schoon houden.



'Ventilatierooster reinigen', pagina 77

5.6.7 Houd brandbare stoffen uit de buurt van de gebieden 'Koelvak' en 'Machinevak'



WAARSCHUWING!

Isolatiemateriaal Armaflex kan branden en hierbij giftige dampen laten vrijkomen.

- ▶ Houd brandbare stoffen uit de buurt van het gebied 'Koelvak voor koelhouden'

5.7 Verwijzing naar aan te houden voorschriften

Naast deze handleiding gelden voor het bedrijf van keukenstations nog een reeks ongevallenpreventie- en overige voorschriften; bijvoorbeeld voor het naleven van hygiënische eisen de HACCP-bepalingen.

5.8 Verwijzing naar gedrag in noodsituatie

- In noodsituaties altijd direct de stroomtoevoer onderbreken.

Eerste hulp bij verbrandingen en brandwonden alsmede stroomschok

- Stel u hierover voorafgaand aan de inbedrijfstelling van het apparaat op de hoogte.
- Plaats gereedschap voor de noodsituatie met handleidingen in een gemakkelijk toegankelijke plek nabij de plaats van gebruik. Maak u met de handleidingen vertrouwd.



Gebruikerstip

- ▶ Stel u uitvoerig aan de hand van de bedrijfsinterne handleiding op de hoogte.
- ▶ Wij adviseren halfjaarlijkse herhalingsoefeningen voor de noodsituatie.

6 Voor het eerste gebruik

Dit hoofdstuk verschaft kennis over de voorbereidende activiteiten voor het gebruik.

6.1 Transport

6.1.1 Transportschade testen/afwickelen

- Controleer het apparaat onmiddellijk na de levering op transportschade.
 - Documenteer de schade in de aanwezigheid van de transporteur op de vrachtbrief en laat deze door de transporteur met ondertekening bevestigen.
 - Besluit of u het apparaat behoudt en de schade met de vrachtbrief reclameert of het apparaat niet aanneemt.
- Door deze aanpak zorgt u voor een adequate schaderegeling.

6.1.2 Uitpakken

- Open de transportverpakking aan de voorziene plaatsen. Niet scheuren of snijden.
- Verwijder verpakkingsresten.

6.1.3 Apparaat van de pallet laden

Afladen met vorkheftruck



Het afladen met behulp van een vorkheftruck door een hiervoor geschikte, bevoegde persoon is een relatief veilige en gemakkelijke oplossing.

- Laad de ontbijtwagen met een vorkheftruck van de pallet af.

Afladen met het vereiste aantal personen, indien niet anders mogelijk



Een transport met hoge lichamelijke inspanningen wordt minder aanbevolen, want het risico op een ongeval of lichamelijk letsel is hoger.

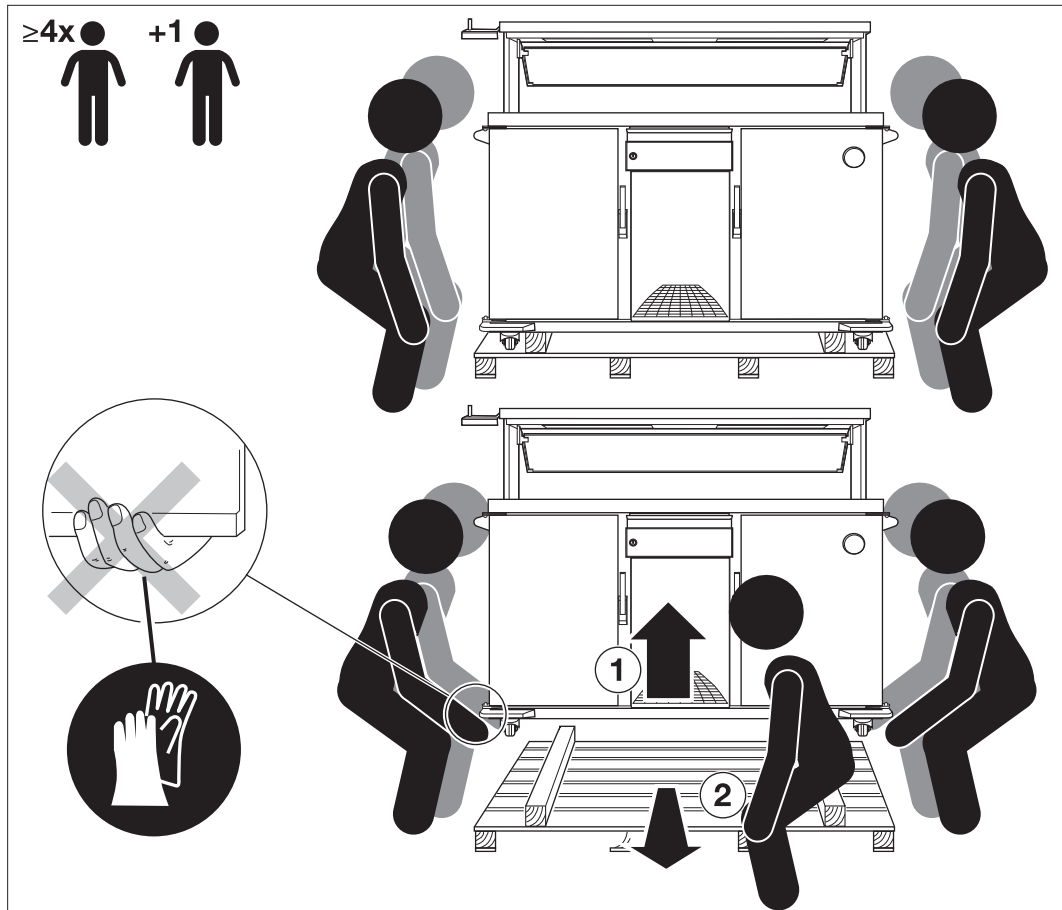
Een zware lading met gebogen knieën, recht en opgericht lichaam vanuit de benen gelijkmatig optillen / neerleggen. Daarbij staan de voeten minstens heupbreed uit elkaar en de buikspieren zijn aangespannen. Uidademen. Niet de wervelkolom verdraaien.



WAARSCHUWING!

Zwaar apparaat, 160 tot 183 kg ledig apparaat. Zie typeplaatje. Laat in geval van twijfel de handmatige transportwijze achterwege. Anders:

- Draag veiligheidshandschoenen alsmede veiligheidsschoenen.
 - Til het apparaat met minimaal 4 personen iets op. Nog een ander persoon trekt vlot de pallet met de 2 profielen weg.
-



6.1.4 Leveringsomvang

Regiostation; Originele handleiding evenals vereiste vertaling van de handleiding; Aanwijzing voor het transport als bijartikel in de verpakking

6.1.5 Aanwijzing voor het verpakkingsmateriaal

Wegwerpverpakking of Europallet

- Besluit of u: Europallet voor toekomstig transport wilt bewaren of wilt teruggeven?
- Verwijder de wegwerpverpakking op milieuvriendelijke wijze.

6.1.6 Apparaat reinigen

- Reinig het apparaat voor de eerste inbedrijfstelling grondig.
Met een vochtige doek reinigen en met een schone droge doek afwrijven .De accessoires spoelen.



Zie 'Reiniging, onderhoud en verzorging', pagina 72 en volgende

6.2 Inbedrijfstelling / Opnieuw in bedrijf stellen

Voorwaarden

- Apparaat vertoont geen defecten of zichtbare schade.
- Apparaat heeft de temperatuur van de ruimte aangenomen en is droog.



LET OP

Als beschermfolie of warmtegevoelige voorwerpen op het apparaat zijn, kunnen deze bij het verwarmen het apparaat beschadigen.

- ▶ Beschermfolies met de handen aftrekken. Overtuig u ervan, dat er zowel binnen in het apparaat als buiten op het apparaat geen beschermfolies aanwezig zijn.



- ▶ **WAARSCHUWING!** Brandgevaar. Ventilatiooster bij het installatievak vrij toegankelijk en schoon houden.

Geldt voor koelhouden / koelen



LET OP

Bij een gekantelde positie van het apparaat bij het transport kan de functie-eenheid voor koelhouden / koelen worden beschadigd.

- ▶ Laat het apparaat na ondeskundig transport minimaal een uur rustig in een juiste positie staan. Pas daarna inschakelen.

- ▶ Apparaten met koeling niet in de buurt van warmtebronnen opstellen.

De geldige elektrotechnische voorschriften aanhouden

- ▶ Voor de inbedrijfstelling de netspanning en stroomsoort controleren. Hierbij op de overeenstemming met de aanduidingen op het typeplaatje letten.
- ▶ De contactdoos vrij toegankelijk houden, om te zorgen dat het apparaat op elk moment van het net kan worden losgekoppeld of een gemakkelijk toegankelijke uitschakelmogelijkheid voorzien.

7 Gebruik

7.1 Aanwijzingen voor het gebruik

Basisinformatie

- **⚠ WAARSCHUWING!** Het gebruik in het openbaar resp. bij zelfbediening is alleen onder continu toezicht toegestaan. Op deze wijze voorkomt u letsel door de klant, bijvoorbeeld aan hete oppervlakken. Toegang door onbevoegde personen verhinderen.
- **⚠ WAARSCHUWING!** Gevaar voor een stroomschok. Inspecteer het apparaat voor elk gebruik, vooral de aansluitstekker en de elektrische kabel op zichtbare schade. Het apparaat niet in de open lucht gebruiken. Houd het apparaat verwijderd van vochtigheid.
- **⚠ WAARSCHUWING!** De elektrische leiding zo aanleggen, dat gevaren als struikelen, kabel afbreken etc. kan worden vermeden.



Zie ook 'Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen', pagina 17

- **⚠ WAARSCHUWING!** Gevaar voor beknellen. Gevaar voor naar beneden vallen. De dienbladglijrail behoedzaam klappen.
- **LET OP.** Vermijd bij roestvast staal de langere inwerking van sterk keukenzouhoudende vloeistof, omdat deze tot verkleuring van het oppervlak of tot doorroesten kan leiden.
- **LET OP.** Vermijd bij roestvast staal het directe langere contact met roestende ijzerdelen als keukenspons van staal.

De hoestbescherming op de licht-/warmtebrug is instelbaar.



Gebruikerstip

Gastronormbakken van Rieber gebruiken.

- ▶ Gastronormbakken met vloeibare gerechten met waterdicht steekdeksel met omlopende siliconenafdichting afsluiten.
- ▶ Gastronormbakken tot en met de opstapelschouder rand vullen. Niet tot en met de bovenste rand vullen, om te zorgen dat het deksel niet op het gerecht of in de saus ligt.

Let op bij koelhouden / koelen

- **⚠ WAARSCHUWING!** Voor het koelhouden / koelen alleen met voldoende voorgekoelde gerechten vullen. Anders zou het koelvermogen niet voldoende zijn en hierdoor worden de HACCP-eisen niet vervuld.
- **LET OP.** Het vullen van het apparaat voor het koelhouden met warme gerechten kan het koelapparaat beschadigen. Voor het koelhouden alleen met voorgekoelde gerechten vullen.

De naleving van deze maatregel verhindert een vroegtijdige ijsafzetting van het koelaggregaat en hiermee de inspanning voor reiniging, onderhoud en verzorging.

Let op voor beste isolatiewerking



Gebruikerstip

Met de optimale accessoires bereikt u een hoge energie-efficiëntie, de toepassingsmogelijkheid breidt zich uit.

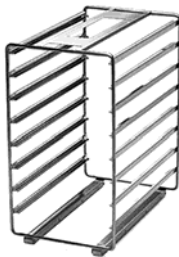
- ▶ Gebruik accessoires van Rieber GmbH & Co. KG.



Zie 'Accessoires', pagina 11

- ▶ Laat zo mogelijk wat vrije ruimte in het apparaat. De lucht moet kunnen circuleren.
- ▶ Direct na het vullen het apparaat sluiten en pas direct voor de uitvoer weer openen.
- ▶ Na het wegnemen de deur direct weer sluiten.

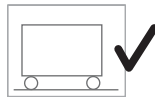
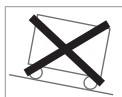
Aanwijzingen voor het omgaan met het dienbladenrek en transferwagen




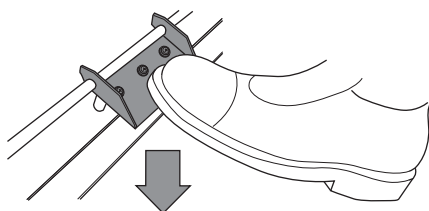
WAARSCHUWING!

Gevaar voor beknellen. Omlaagvalgevaar.

- ▶ Dienbladenrek met de hand in het vak schuiven tot het merkbaar vergrendelt. Daarna gevulde Gastronombak toevoeren.
- ▶ Of: Transferwagen voor het vak plaatsen. Dienbladenrek in het vak schuiven tot het merkbaar vergrendelt.
- ▶ De positie borgen.



- ▶  **WAARSCHUWING!** Omlaagvalgevaar. Pas direct voor het inschuiven van het dienbladenrek van de transferwagen in het regystation de vergrendeling met de voet losmaken.



7.2 Bedieningsapparaat

7.2.1 Werking

- De regelbare functie-eenheden zijn vrij te programmeren. Dit kan direct op de bedieningseenheid gebeuren. Parameters en meetgegevens kunnen met een USB-stick worden overgedragen.
- De sturing werkt automatisch de ingestelde serveertijd-programmaregelingen af. Dit is onafhankelijk ervan of het apparaat met gerechten gevuld is of niet. Het actuele proces kan te allen tijd worden afgebroken.
- De instellingen voor de vakken en de accessoires 'Straler' en 'Plateau' kunnen met de Touchscreen voor het actuele proces worden veranderd.
- Het aantal serveertijden-programmaregelingen is onbeperkt.
- In de automatische modus start het regiostation direct met de afwerking van de volgende serveertijd-programmaregeling. Op opgeslagen serveertijd-programmaregelingen worden naar dag en serveertijd afgewerkt.

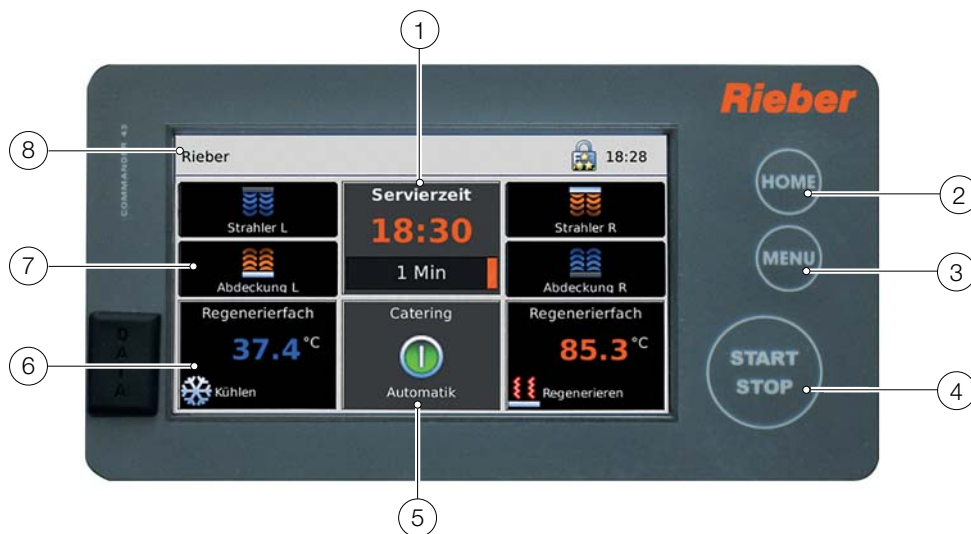
7.2.2 Regiostation inschakelen

- Steek de stekker in de contactdoos.
 - Op de display verschijnt het RIEBER-Logo, daarna een voortgangsbalk.
 - Als de voortgangsbalk 100% bereikt heeft, verschijnt het startscherm overeenkomstig type en uitrusting.



- Voorbeeld Startscherm.

7.2.3 Hoofdmenu



Display (Touchscreen)

- 1 Weergave van de ingestelde serveertijd voor de gerechtere uitvoer
- 5 Weergave van de bedrijfsstatus
- 6 Temperatuur aanduiding voor koelvak of regenerievak
- 7 Weergave voor de accessoires
- 8 Statusregel met naam, gebruikerstatus en actuele tijd

Functietoetsen

- 2 HOME
- 3 MENU
- 4 START/STOP

De functietoetsen



HOME

Met de bediening van deze toets keert men weer terug in het hoofdmenu.



MENU

De beeldscherm pagina menu verschijnt. Vanuit dit menu komt men in de speciale menu's voor de instelling van de tijdschakelklok en alle andere submenu's.



START/STOP

Met de bediening van deze toets kan de actuele serveertijd-programmaringeling worden stopgezet.

Toetsen in het hoofdmenu

**Serveertijd**

Weergave van de ingestelde serveertijd en de resterende tijd.

**Weergave van de bedrijfsstatus**

Serveertijd en programmaverloop, b.v. ontbijt,

AUTOMATISCH

STORING

Deur open

UIT

**Temperatuuraanduiding voor koelvak of regenererend**

Door eenvoudig aantikken van dit veld kan de temperatuur voor het actuele regeneratieproces handmatig worden veranderd.

**Weergave voor straler alsmede warmteplaat**

Straler alsmede plateau resp. warmteplaat

De velden voor 'actief' zijn rood, 'niet actief' is blauw.

Door aanraken van dit veld kan de functie worden geactiveerd of gedeactiveerd.

Statusbalk



In de statusbalk herkent u links de **naam** van het regiostation en rechts de **gebruikerstatus** en de **actuele tijd**.

7.2.4 Betekenis van de kleuren

- Grijs: de functie is momenteel **inactief**
- Blauw: de functie kan worden geschakeld, status **uitgeschakeld**
- Rood: de functie kan worden geschakeld, status **ingeschakeld**

7.2.5 Display

Voorbeelden voor displayaanduidingen

Betekenis



- Het regiostation is voorbereid voor de serveertijd 18:30 uur.
- De serveertijd 18:30 uur is bereikt, het eten is gereed voor uitvoer.
- De actuele temperaturen in het koelvak en in het regenererervak worden weergegeven.



- Het regiostation werkt de opgeslagen serveertijden-uitvoerprogramma's af.
- De actuele temperatuur in het koelvak en in het regenererervak wordt weergegeven.
- De actieve accessoires worden rood weergegeven.



- Het regiostation werkt de ingevoerde serveertijd-programmaregelingen af.
- De actuele temperatuur in het koelvak en in het regenererervak wordt weergegeven.
- Het rechter regenererervak zuigt (afzuiging) het koelmiddel af en schakelt daarna in de voorverwarmmodus.



- Er is een storing aanwezig.

 Zie 'Bedrijfsstoringen/Service', pagina 79



- Voorbeeld foutprotocol

7.3 Basiswerkwijze

De display is een touchscreen.

- **Activeer** elementen op de display door de betreffende button aan te raken of het betreffende symbool en circa 5 seconden aan te houden.
- **Beveilig** de ingevoerde waarden steeds door aanraken van het symbool '**Opslaan**'.
 - Bij het verlaten van een menu of een invoerscherm zonder opslaan gaan de waarden verloren.
- Met aanraken van het symbool '**Terug**' komt u een niveau hoger.
- Met aanraken van de toets '**HOME**' komt u terug in het hoofdmenu.
- Om een veranderde streefwaarde in de besturing te aanvaarden drukt u op de toets '**STOP**', daarna '**START**'.
- Om de waarden in de parameters van de besturing (parameterset) over te nemen, maakt u de elektrische aansluitstekker los en steekt u hem erna weer in.
 - De Commander laadt de actuele parameterset, bijvoorbeeld type 5.

7.4 Gebruiker aanmelden en afmelden



Gebruikerstip

De werkverantwoordelijke regelt en is verantwoordelijk voor de gebruikersrechten en wachtwoordbeveiliging.

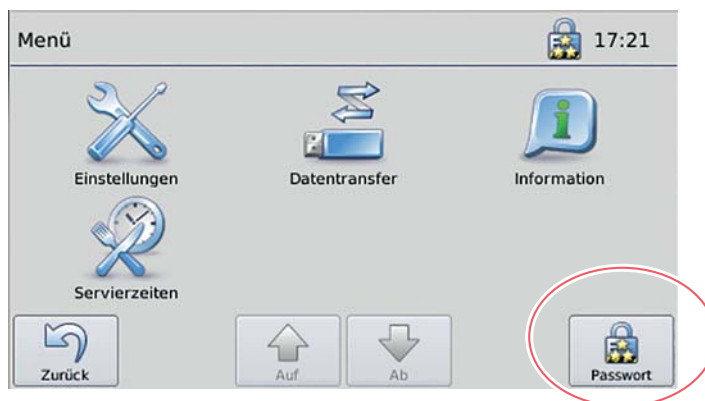
- ▶ Richt u zich tot de werkverantwoordelijke.



Zie 'Gebruiker, Gebruikersrechten en Wachtwoordbeveiliging', pagina 53



- ▶ Raak de schakelaar 'MENU' aan.

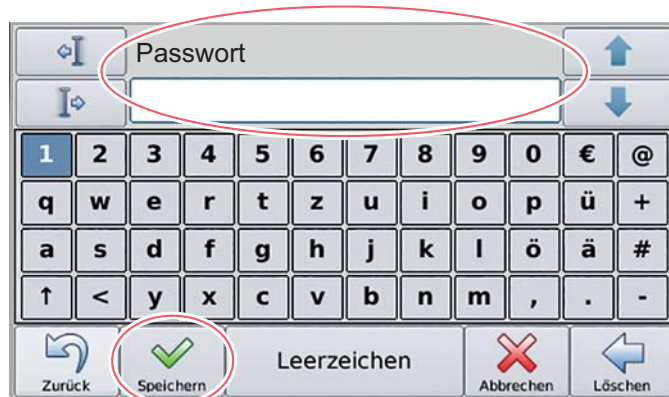


- ▶ Raak de button 'Wachtwoordaan'.



- ▶ Raak de button voor de overeenkomstige gebruiker aan.

- Het dialogveld voor de wachtwoordinvoer verschijnt.



- Voer het wachtwoord in en raak daarna '**Opslaan**' aan
 - Bij juiste wachtwoordinvoer verschijnt het hoofdmenu.
 - Bij foutief ingevoerd wachtwoord verschijnt de melding '**Fout Onjuist wachtwoord!**'
 - Het regiostation wordt op het wachtwoordlevel niveau 4 gezet.

7.5 Regeneerproces starten

Vullen

- Vul de vakken van het regiostation met de voorbereide gerechten.
 - In de automatische modus start het regiostation direct met de afwerking van de volgende serveertijd-programmaregeling. Op opgeslagen serveertijd-programmaregelingen worden naar dag en serveertijd afgewerkt.
 - In de display wordt de IST-temperatuur van de betreffende koel-of regeneervakken getoond.

Na afloop van de regeneertijd

- Na afloop van de regeneertijd weerklinkt een signaaltoon.
- De automatische modus loopt verder.
- De volgende serveertijd-programmaregeling wordt getoond.

7.6 Instellingen tijdens het bedrijf veranderen

Deze functies zijn wachtwoordbeveiligd.

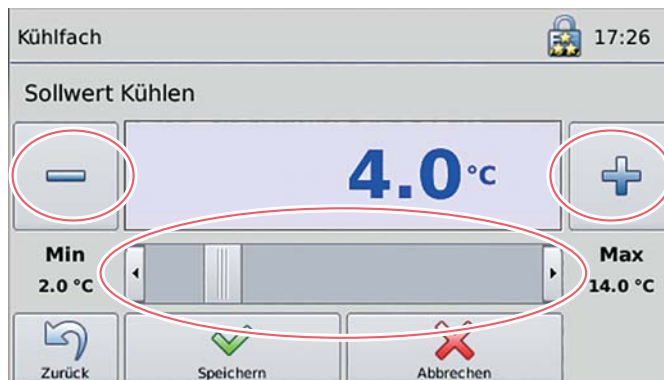


Zie 'Gebruiker, Gebruikersrechten en Wachtwoordbeveiliging', pagina 53

7.6.1 Instellingen voor de vakken veranderen



- De actuele serveertijd-programmaregeling wordt uitgevoerd.
- In de display wordt de IST-temperatuur van het betreffende koel- of regenerereervak getoond, alsmede het telkens actieve accessoire.
- Raak het overeenkomstige veld met de temperatuur aanduiding van het betreffende vak aan en **houd hem circa 5 seconden** vast.
- Het dialoogveld voor de temperatuurinstelling wordt geopend.



- Stel met de **schuifbalk** of door aanraken van de **+ - toetsen** de gewenste waarde in.
- Raak de button 'Opslaan' aan.
- De waarde wordt opgeslagen.

7.6.2 Accessoires activeren of deactiveren

De instellingen voor de accessoires kunnen alleen in de voorlooptijd en in de warmhoudtijd worden gewijzigd.



- Raak de overeenkomstige button voor de betreffende accessoire aan.
 - Bij het aanraken wordt de accessoire gering uitgesteld geactiveerd of gedeactiveerd.
 - Een geactiveerde accessoire wordt rood, een gedeactiveerde accessoire wordt blauw weergegeven.

7.7 Protocollen oproepen



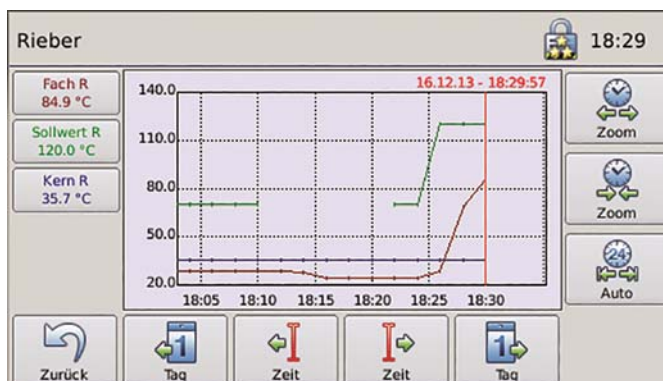
Temperatuurverloop

- Raak de button voor het betreffende vak aan.



- Raak de temperatuur aanduiding van de button aan.

- Het protocol voor het temperatuurverloop van het geselecteerde element wordt getoond.



Gebeurtenisprotocol

- Raak de button 'Automatisch' aan en houd deze circa 5 seconden vast.



In de display verschijnt het 'Gebeurtenisprotocol'.

Rieber			18:09
16.12.13	17:53	c65: Sollwert Regenerieren Reg.fac...	120.0°C
16.12.13	17:53	P 8: Regenerierzeit R	60min
16.12.13	17:53	c66: Sollwert Warmhalten Reg.fach ...	68.0°C
16.12.13	17:53	P 9: Warmhaltezeit R	30min
16.12.13	17:53	Energiemanagement	Aus
16.12.13	17:53	TS1: Sollstatus Fach L	2
16.12.13	17:53	TS2: Sollstatus Fach R	32
16.12.13	18:00	TS2: Sollstatus Fach R	4

Zurück
Auf
Ab
Ende
Aktuell

Foutprotocol

➤ Raak de button 'Storing' aan.

Rieber 18:31

Strahler L	Servierzeit 17:01	Strahler R
Abdeckung L	5 Min	Abdeckung R
Kühlfach 2.3 °C Kühlen	ABENDESSEN Störung	Regenerierfach ErrH Absaugen

Het 'Foutprotocol' wordt getoond.

10.08 16:59h RIEBER *F2H*

10.08 16:59h RIEBER *F3H*

Alarm bestätigen

7.8 Foutmeldingen en Alarm interpreteren

Storingsmeldingen

- Een storing wordt op de display en met signaaltoon gesignaleerd.
- Het automatische proces wordt onderbroken.



- Stel u aan de hand van het foutprotocol op de hoogte.
- Hef de storing op.

 Zie 'Bedrijfsstoringen/Service', pagina 79

Na een **onderbreking van de stroomvoorziening van meer dan 10 minuten** verschijnt een storingsmelding.

- Het verdere bedrijf is pas na invoer van het wachtwoord en de nieuwe serveertijd of in de handmatige modus mogelijk.

 Zie 'Bij onderbreking van de stroomvoorziening', pagina 38

Toewijzing van de foutmeldingen aan de temperatuursensors

- F1 Kamer links
- F2 Kamer rechts
- F3 Kerntemperatuur rechts
- F4 Afdekking links
- F5 Afdekking rechts
- F6 Kamer links of bordenwarmer

Voorbeeld van een foutmelding

- F2H Foutsensor kamer rechts

Verdere werking zonder opheffen van de storing

- Raak de button '**Storing**' aan.
 - Het Foutprotocol wordt getoond.



- Raak '**Alarm bevestigen**' aan.
 - De actuele serveertijd-programmaregeling wordt verder afgewerkt.
 - De automatische modus gaat verder.
 - Bij een storing die niet is verholpen verschijnt de foutmelding opnieuw, als de gestoorde functie opnieuw wordt opgeroepen.

7.9 Regeneerproces afbreken



- Raak de toets **START/STOP** aan.
 - De lopende serveertijd-programmaregeling wordt afgebroken.

7.10 Regiostation uitschakelen



- Raak de toets **START/STOP** aan.
 - De lopende serveertijd-programmaregeling wordt afgebroken.
 - De weergave wisselt van „groen - AUTOMATISCH“ naar „rood - UIT“ in het menu HOME.
- Koppel het apparaat los van het stroomnet.



Weergave groen → Serveertijd programmaregeling loopt.



Weergave rood → Programmaregeling Uit

7.11 Bij onderbreking van de stroomvoorziening resp. verandering van de opstelplaats in acht nemen

Bij lopende automatische modus kan men tijdens de voorwarm- of regeneratiefase korte tijd het regiostation van de energietoevoer scheiden.

Bij een **onderbreking tot 10 minuten** wordt de serveertijd-programmaregeling verder uitgevoerd. Het tijdstip voor het serveren wordt met de onderbroken tijd vertraagd.

Na een **onderbreking van meer dan 10 minuten** verschijnt een storingsmelding. De verdere werking is na invoer van het wachtwoord mogelijk.



Zie 'Foutmeldingen en Alarm', pagina 36

8 Instellingen in het menu uitvoeren

Via het menu komt u

- bij de instellingen
- Serveertijden, programmaverloop en recepten vastleggen
- De gegevenstransfer sturen
- Informatie over het regiostation inwinnen
- Zich als gebruiker bij het station aanmelden

De beeldschermpagina menu oproepen



- Raak de toets **MENU** aan.
 De beeldschermpagina 'Menu' verschijnt.



8.1 Taal instellen

De talen Deutsch, English en Français kunnen gekozen worden.



- Raak het symbool 'Instellingen' aan.



- Raak het symbool 'Taal' aan.
- Raak de button voor de gewenste taal aan.

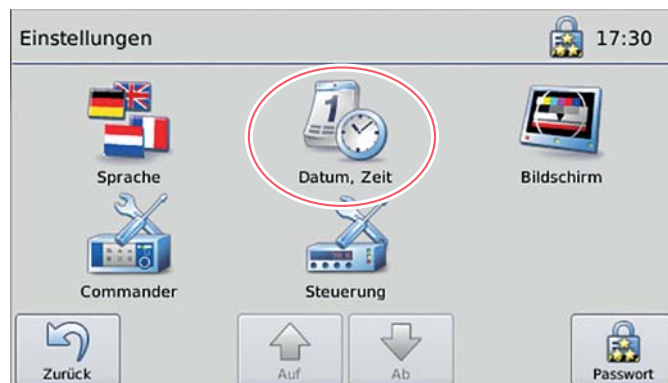


- De geselecteerde taal wordt overgenomen.
- Het hoofdscherm verschijnt.

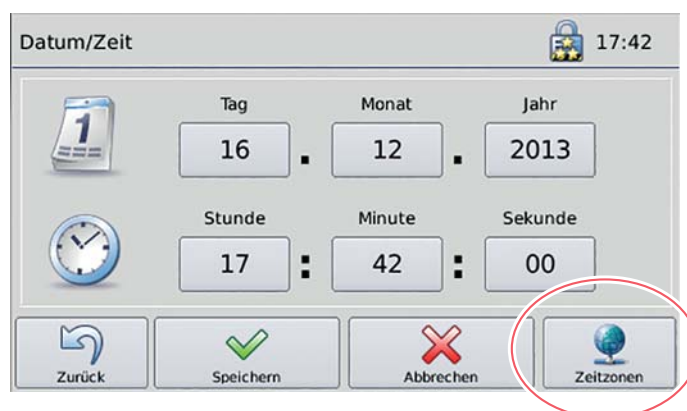
8.2 Datum en tijd instellen



- Raak het symbool 'Instellingen' aan.



- Raak het symbool 'Datum, tijd' aan.
- Raak telkens de button voor Dag, Maand, Uur, Minuut en Sekonde aan.
 ■ Het dialogveld voor de instelling van de betreffende waarde verschijnt.
- Zet de temperatuur door schuiven aan de **schuifbalk** of met de **+ - toetsen** in.

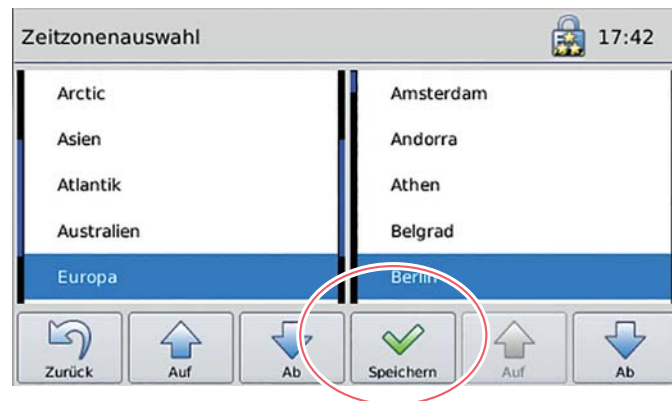


- Raak de button 'Tijdzones' aan.



- Selecteer met de pijltoetsen eerst het continent en dan de regio.





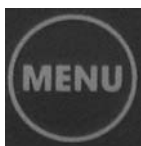
- Raak de button 'Opslaan' aan.
█ De overeenkomstige tijd verschijnt rechts boven in de statusbalk.

8.3 Serveertijd-programmaregelingen invoeren en bewerken

De invoer is met een wachtwoord beveiligd.



Zie 'Gebruiker, Gebruikersrechten en Wachtwoordbeveiliging', pagina 53



- Raak op de beeldschermpagina Menu het symbool 'Serveertijden' aan.

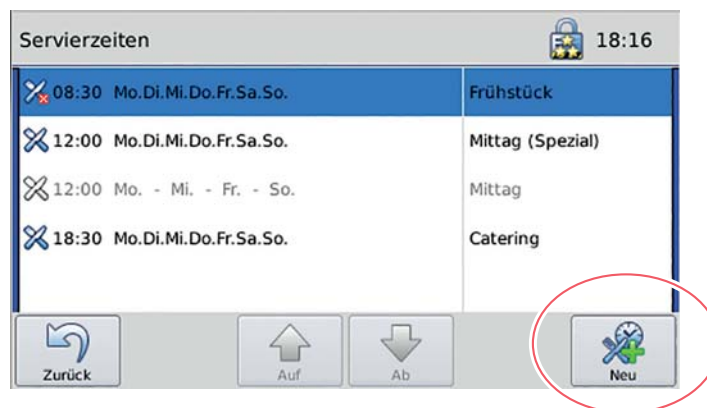




- Raak de button voor de serveertijd-programmaregeling aan.
 - De geselecteerde serveertijd-programmaregeling is blauw gemarkeerd.
 - Het menu voor de mogelijke acties wordt geopend.
- Raak '**Bewerken**' aan.
 - In de display verschijnt de beeldschermpagina voor de serveertijd-programmaregeling.
 - De instellingen voor de geactiveerde serveertijd-programmaregeling kunnen worden gewijzigd.

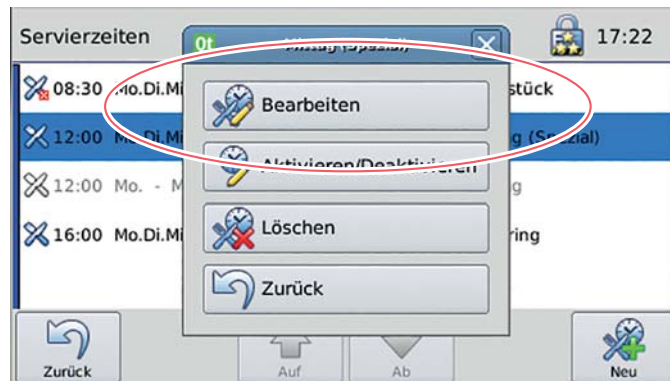
8.3.1 Serveertijd-programmaregeling opnieuw aanmaken

- Raak de button '+ NIEUW' aan.

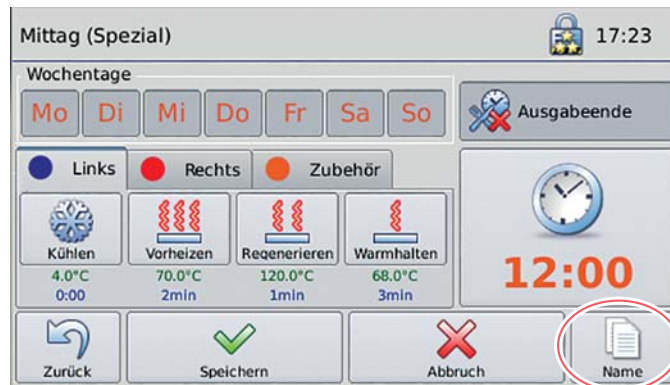


Naam voor de serveertijd-programmaregeling invoeren

- Raak 'Bewerken' aan.



- In de display verschijnt de beeldschermpagina voor de betreffende serveertijd-programmaregeling..



- Raak de button 'Naam' aan.

- In de display verschijnt het dialogveld 'Naam' met een toetsenbordveld.



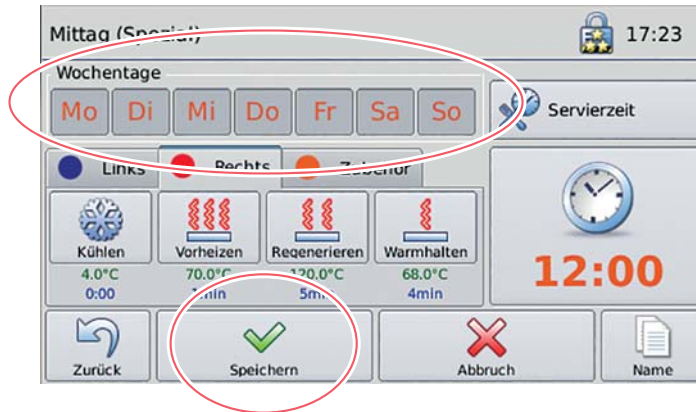
- Typ de naam voor de serveertijd-programmaregeling in.
- Raak de toets 'Opslaan' aan.

Weekdagen voor de serveertijd-programmaregeling bepalen

- Raak de buttons voor de weekdays aan, waarop de serveertijd-programmaregeling moet worden uitgevoerd en houd deze circa 5 seconden vast. U kunt daarbij groepen vormen, bijvoorbeeld van maandag tot vrijdag.

■ Geactiveerde weekdays worden donker weergegeven.

- Raak 'Opslaan' aan.



Serveertijd of Uitvoereinde voor de serveertijd-programmaregeling vastleggen

De serveertijd is de tijd, waarop met de uitvoer van gerechten wordt begonnen. Uitvoereinde geeft de tijd aan, waarop met de uitvoer van gerechten moet worden gestopt.

- Houd rekening met de tijden voor afzuigen, 400 seconden resp. circa 7 minuten, bij het vastleggen van de serveertijd/uitvoereinde.
- Raak de optiebutton 'Serveertijd' aan.

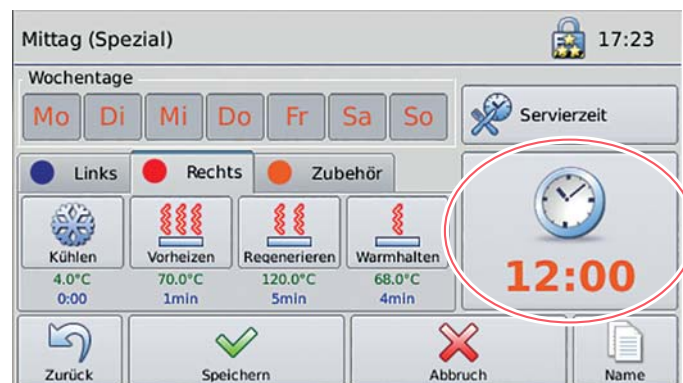
■ De weergave verandert naar 'Uitvoereinde'.



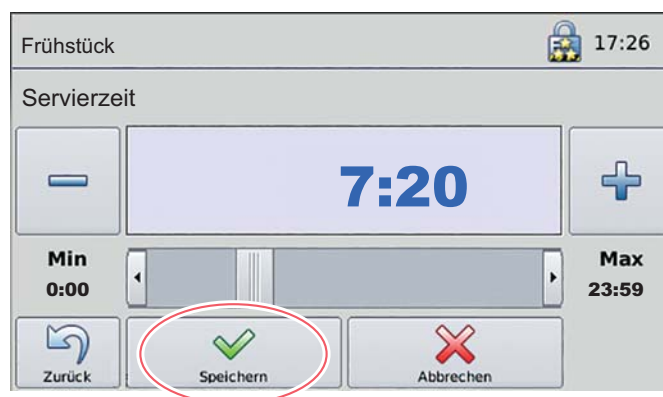


➤ Raak 'Opslaan' aan.

➤ Raak de button met de klok aan.



■ Het dialogveld voor de invoer van de serveertijd of uitvoereinde verschijnt.



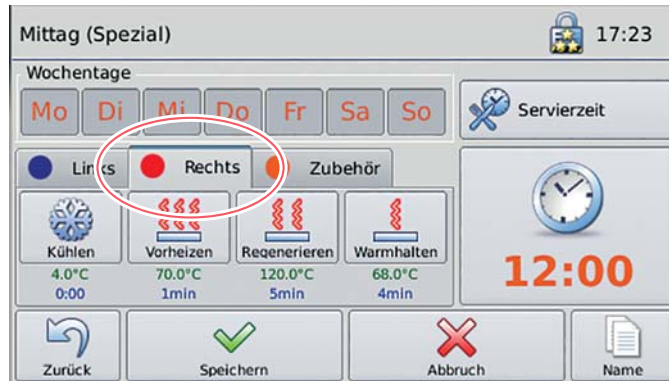
➤ Stel de tijd door schuiven aan de **Schuifbalk** of met de **+ - toetsen** in.

➤ Raak 'Opslaan' aan.

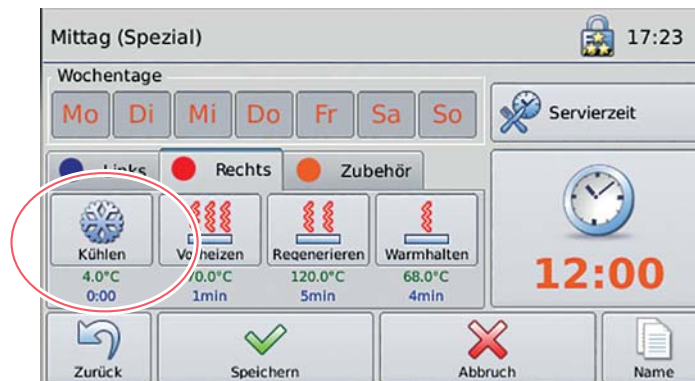
■ De serveertijd-programmaregeling wordt zo gestart, dat de ingevoerde serveertijd of uitvoereinde wordt bereikt.

Instellingen voor de vakken op de linker of rechter zijde van het regiostation

- Raak het tabblad 'Links' of 'Rechts' aan.
 - Het tabblad Links of Rechts verschijnt.
 - Afhankelijk van het regiostation verschijnt het symbool 'Koelen', 'Voorwarmen', 'Regenereren' of 'Warmhouden'.



- Raak het betreffende symbool aan en houd deze circa 5 seconden vast.
 - Instellingen kunnen worden gewijzigd overeenkomstig de uitrustingsgraad van het apparaat. Bijvoorbeeld kan de tijd worden ingesteld, tot waarop moet worden gekoeld, alsmede de koeltemperatuur.

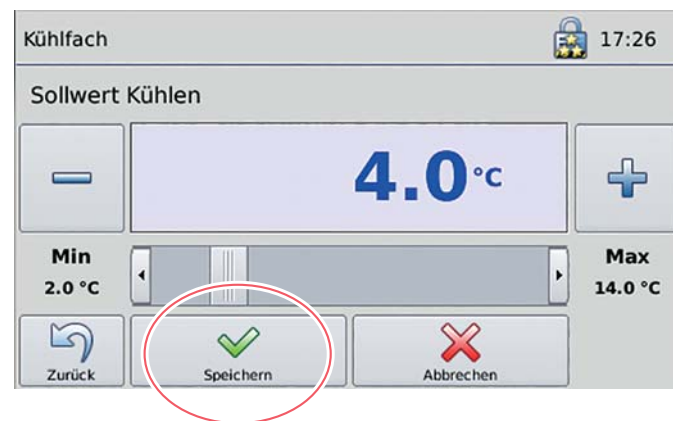
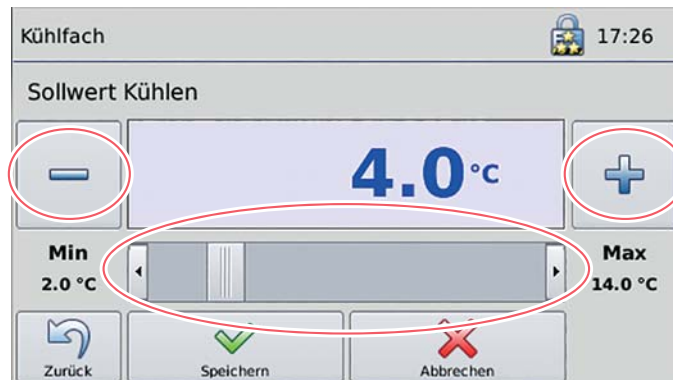


Temperatuur en Tijd instellen

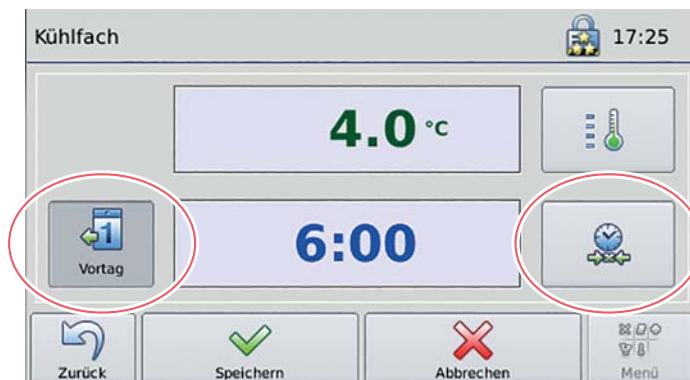
- Raak het symbool 'Thermometer' aan, om de temperatuur in te stellen.



- Zet de temperatuur door schuiven aan de **schuifbalk** of met de **+ - toetsen** in.
- Raak 'Opslaan' aan.

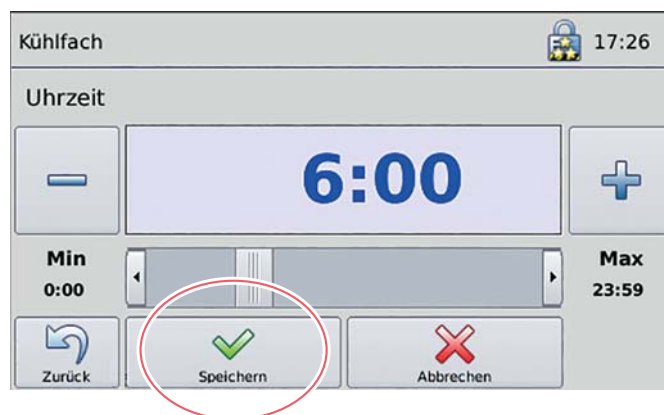
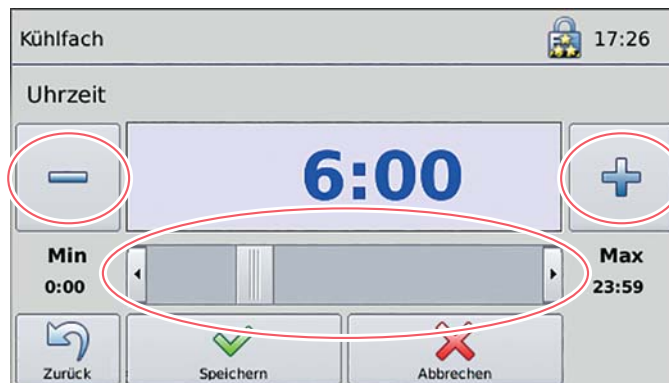


- Raak het symbool 'Klok' aan, om de tijd in te stellen.



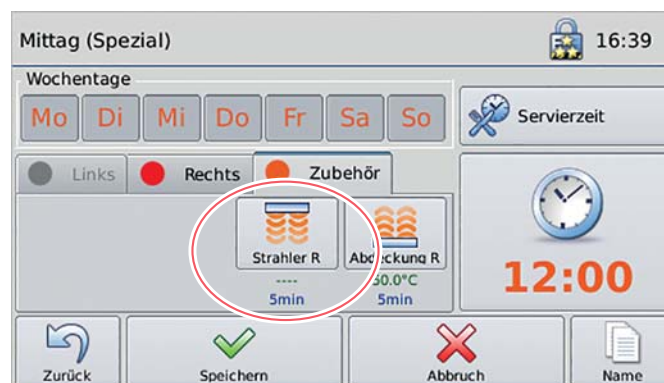
- Als het koelvak reeds op de voorgaande dag, bijvoorbeeld om 18:00 uur moet worden geactiveerd, stelt u de overeenkomstige tijd in. Raak de button '**Voorgaande dag**' aan.
- Stel de tijd door schuiven aan de **Schuifbalk** of met de **+ - toetsen** in.
 - Het koelvak wordt op de voorgaande dag van de geselecteerde weekdays om 18:00 uur ingeschakeld.

- Raak 'Opslaan' aan.
 - De waarde is opgeslagen.

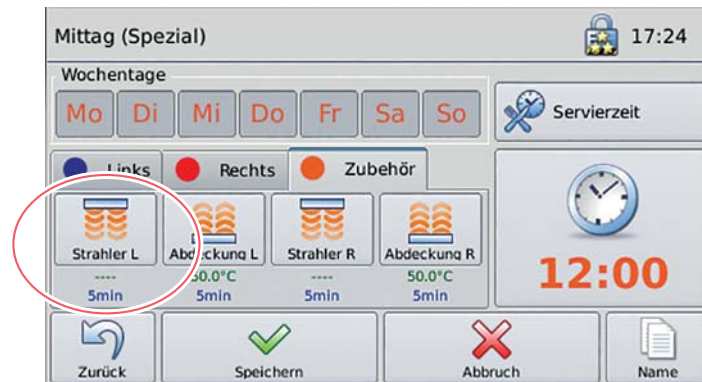


Instellingen voor de accessoires

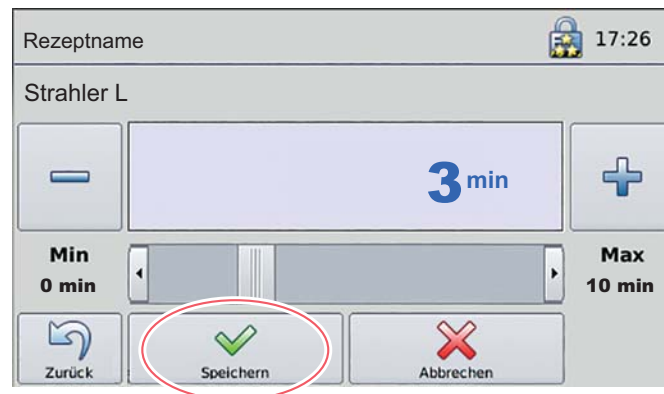
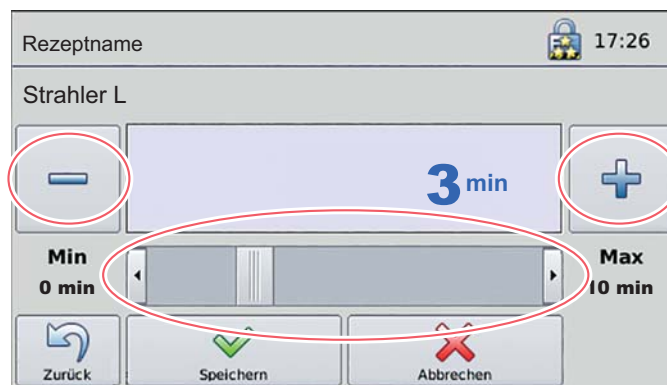
- Raak het tabblad met het symbool 'Accessoires' aan.
 - Het tabblad voor de instellingen van de accessoires verschijnt.



- Raak het symbool voor het betreffende accessoire aan en houd het circa 5 seconden vast.



- Stel de gewenste voorlooptijd in.



■ Het geselecteerde accessoire start op de ingevoerde minuten voor de serveertijd.

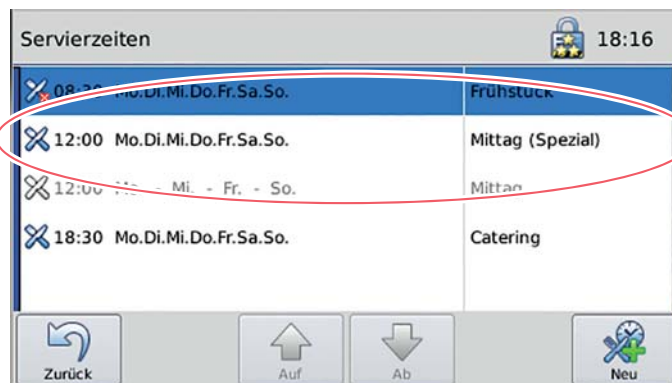
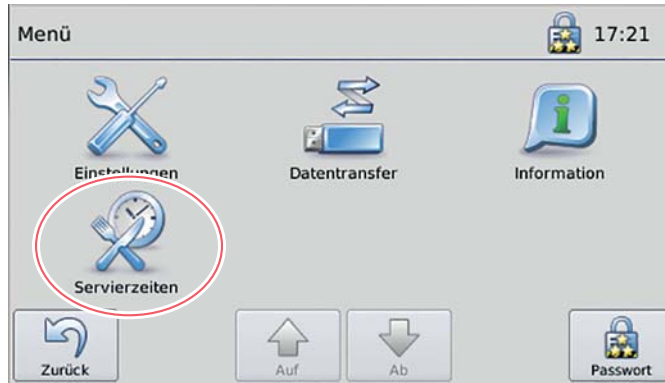
- Raak 'Opslaan' aan.
 - In de display worden onder het symbool voor het betreffende accessoire de ingestelde waarden weergegeven.

8.3.2 Serveertijd-programmaregeling activeren / deactiveren

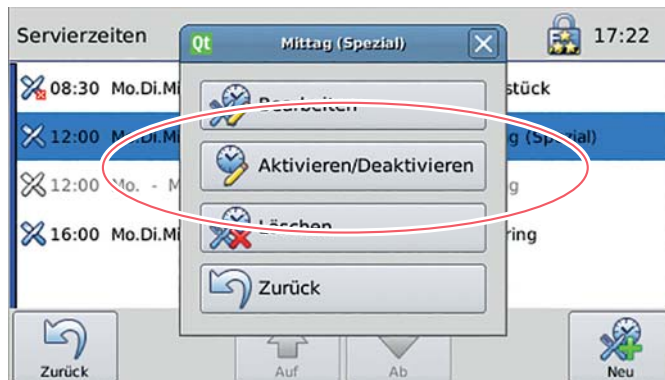
Het is mogelijk, dat meerdere serveertijd-programmaregelingen voor dezelfde serveertijd worden aangemaakt. Daarom moet telkens een programma geactiveerd en de andere programma's worden gedeactiveerd.



- Raak hierin het symbool 'Serveertijden' aan.



- Raak de button voor de serveertijd-programmaregeling, dat moet worden geactiveerd of gedeactiveerd, aan.
 - In de display verschijnt het selectieveld voor mogelijke acties.



- Raak 'Activeren/Deactiveren' aan.



■ Gedeactiveerde serveertijd-programmaregelingen worden lichtgrijs weergegeven.

8.4 Gebruiker, Gebruikersrechten en Wachtwoordbeveiliging

Bepaalde functies mogen uitsluitend door personen met overeenkomstige kwalificaties en autorisaties worden uitgevoerd. Daarom moet elke gebruiker zich bij het regiostation aanmelden. De toegang voor de betreffende gebruiker is met een wachtwoord beveiligd.

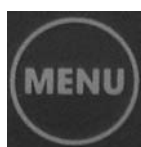
Er zijn 4 wachtwoord-niveaus.

- Niveau 1: Administrator Symbool
- Niveau 2: Keukenchef Symbool Slot met 3 sterren
- Niveau 3: Werkverantwoordelijke Symbool Slot met 2 sterren
- Niveau 4: Gebruiker Symbool Slot zonder ster

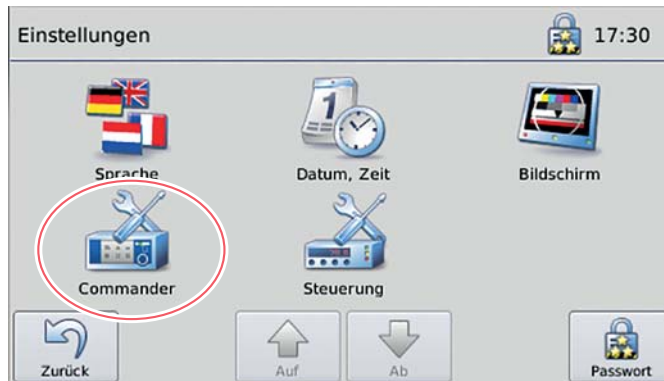
Steeds bepaalt de bezitter van het hogere wachtwoordniveau de rechten voor het daaronder liggende wachtwoordniveau.

De gebruikers en hun rechten worden beheerd in het menu Gebruikersbeheer.

Zo komt u in het menu Gebruikersbeheer:



➤ Raak het symbool 'Instellingen' aan.



- Raak het symbool 'Commander' aan.



- Raak het symbool 'Gebruikersbeheer' aan.

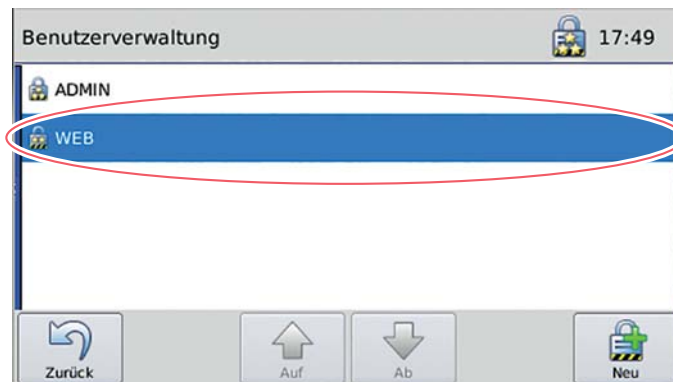
8.4.1 Het wachtwoord voor een gebruiker vastleggen

- De beeldschermpagina 'Gebruikersbeheer' wordt weergegeven.



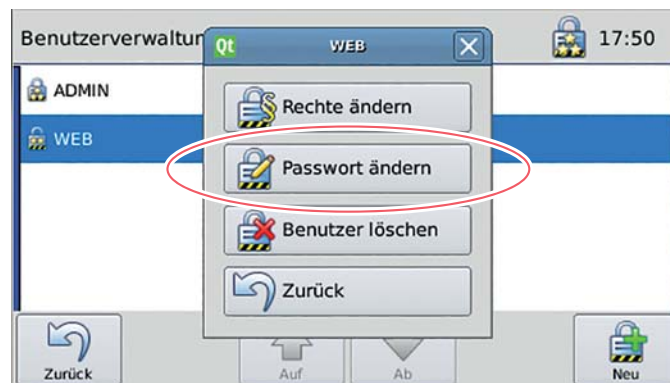
- Raak het symbool 'Gebruiker' aan.

In de display worden de geregistreerde gebruikers getoond.



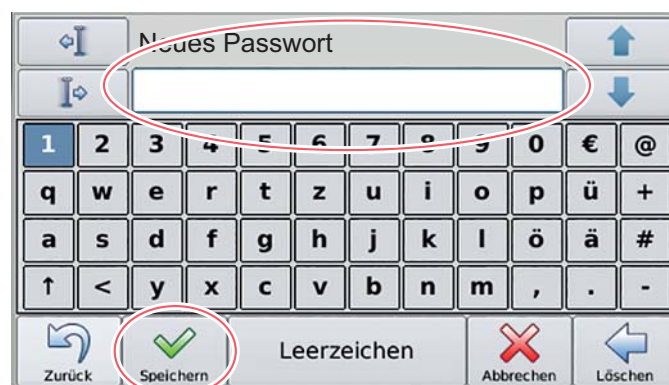
➤ Raak de button voor de gebruiker aan, wiens wachtwoord moet worden gewijzigd.

In de display verschijnt het selectieveld voor mogelijke acties.



➤ Raak 'Wachtwoord wijzigen' aan.

Het dialoogveld 'Nieuw wachtwoord' verschijnt.



➤ Voer het nieuwe wachtwoord in.

➤ Raak 'Opslaan' aan.

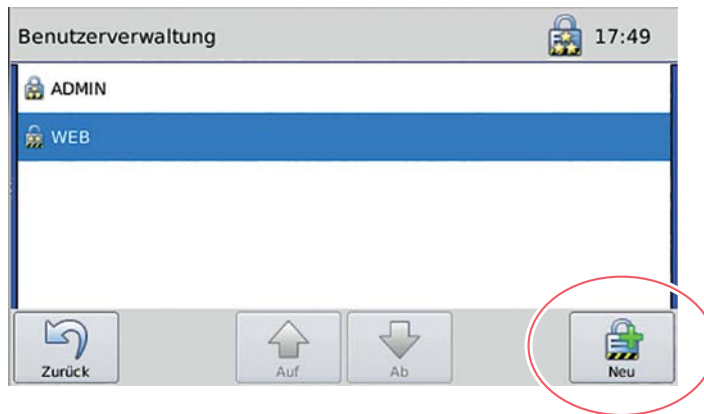


Zie 'Plichten van de exploitant', pagina 16

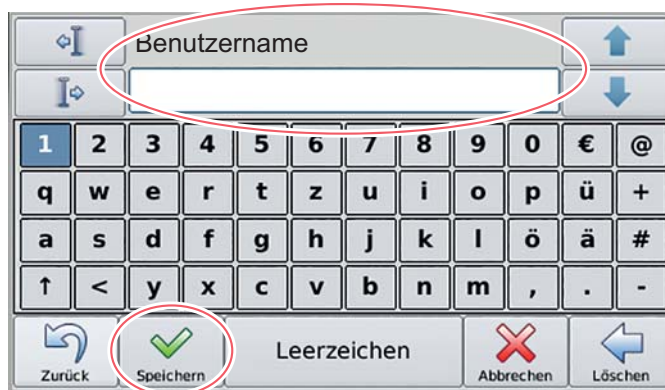
8.4.2 Een nieuwe gebruiker invoeren



- Raak het symbool 'Gebruiker' aan.
 - █ In de display worden de geregistreerde gebruikers getoond.



- Raak de button met het slot aan.
 - █ Het dialogveld "Gebruikersnaam" verschijnt.

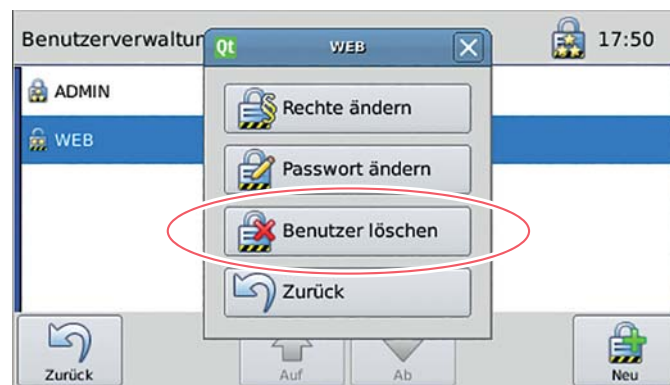


- Voer de naam van de nieuwe gebruiker in.
- Raak 'Opslaan' aan.

8.4.3 Een gebruiker wissen



- Raak het symbool '**Gebruiker**' aan.
 - In de display worden de geregistreerde gebruikers getoond.



- Raak de button '**Gebruiker wissen**' aan.
 - De gebruiker wordt direct gewist.



Gebruikerstip

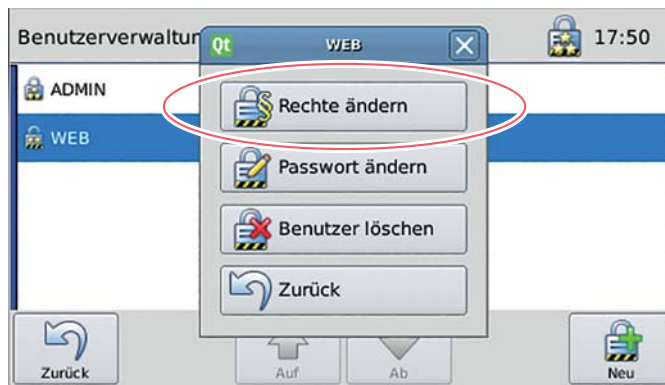
Bij het wissen van de ADMIN heeft de klantenservice geen toegang bij ontbrekend wachtwoord van een gebruiker.

- ▶ Wis daarom nooit de administrator 'ADMIN' en behoud zo de toegang tot de Commander.

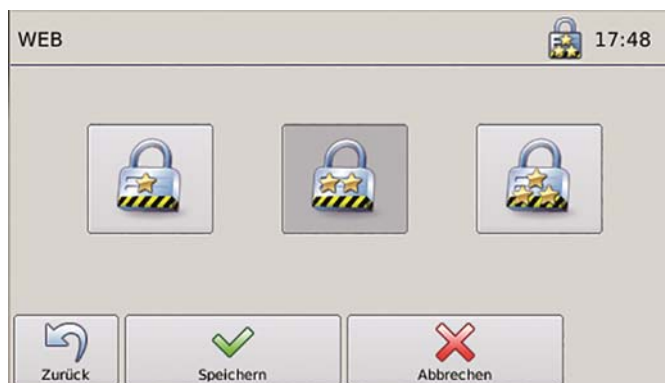
8.4.4 Het wachtwoordniveau voor de individuele gebruiker vastleggen of wijzigen



- Raak het symbool 'Gebruiker' aan.
 - | In de display verschijnt het selectieveld voor mogelijke acties.



- Raak 'Rechten wijzigen' aan.
 - | De beeldschermpagina voor de toewijzing van het wachtwoordniveau voor de gebruiker verschijnt.



- Raak het optieveld voor het betreffende wachtwoordniveau aan.
- Raak 'Opslaan' aan.

8.4.5 De rechten voor het wachtwoordniveau vastleggen of wijzigen



- Raak het symbool 'Rechten' aan.
█ In de display verschijnt het dialogveld **Rechten**



- Raak het optieveld **Gebruiker** aan, om de rechten voor de verschillende wachtwoordlevels te kunnen zien.
- Raak de optievelden met het rode kruis of de groene haak aan, om de individuele rechten voor **Weergaven** en **Wijzigen** toe te wijzen.
- Raak 'Opslaan' aan.

Als u de beeldschermpagina zonder opslaan wilt verlaten:

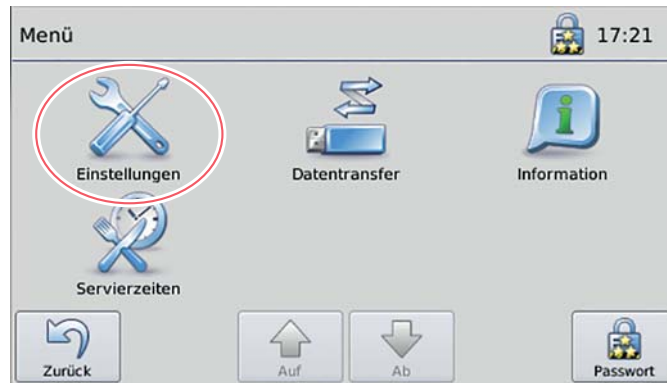
- Raak 'Afbreken' aan.

8.4.6 Auto-Logout instellen

Om de toegang van onbevoegde personen tot de besturing van het regiostation te verhinderen, wordt elke aangemelde gebruiker na een bepaalde tijd uitgelogd. De fabrieksinstelling is 0.



- Raak het symbool 'Instellingen' aan.



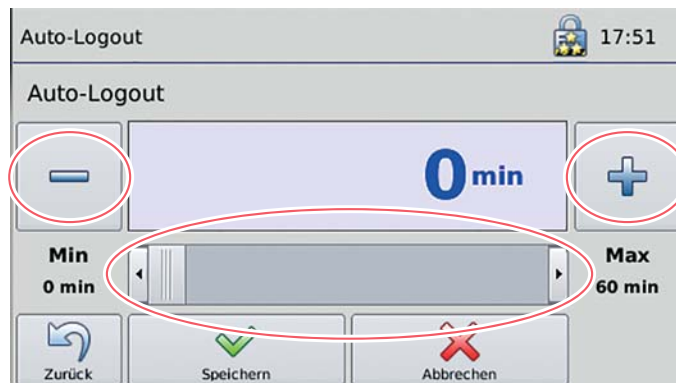
- Raak het symbool 'Commander' aan.



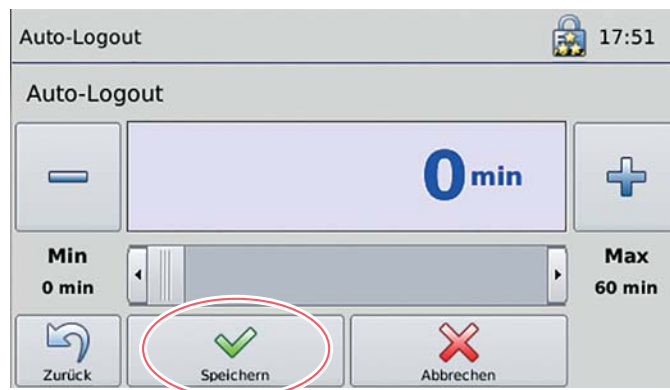
- Raak het symbool 'Gebruikersbeheeraan'.



- Raak het symbool 'Auto-Logout' aan.



- Stel met de + - toetsen of met de schuifbalk de tijd in, waarna een aangemelde gebruiker automatisch wordt uitgelogd.



- Raak 'Opslaan' aan.

8.5 Recepten of Historie naar de PC overbrengen

USB-interface

Parameters en meetgegevens kunnen met een USB-stick worden overgedragen.



- Open de klep aan de linker zijde naast de Touchscreen.
- Verbind het regiostation met de USB-interface met de gegevensdrager.



- Raak het symbool 'Gegevensoverdracht'.

- De beeldschermpagina 'USB Export/Import' verschijnt.

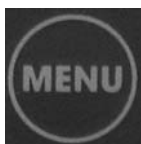


- Raak het symbool voor de gewenste gegevensoverdracht aan.
- Het meldingveld voor de voortgangsdialy van de gegevensoverdracht verschijnt.



- Wacht tot de voortgangsbalk 100% weergeeft.

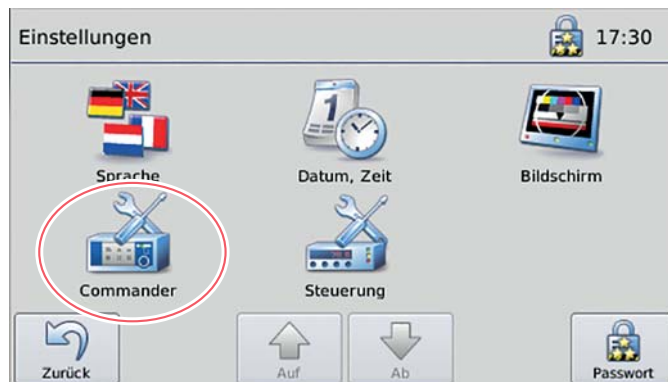
8.6 Registratie-intervallen vastleggen



- Raak het symbool Instellingen aan.



- Raak het symbool 'Commander' aan.



- Raak het symbool 'Registrierung' aan.



- Het dialogveld 'Registrierungs-interval' verschijnt.

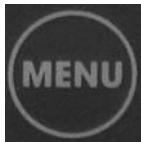


- Stel de tijd door schuiven aan de **Schuifbalk** of met de **+ - toetsen** in.
- Raak 'Opslaan' aan.

8.7 Instellingen van de display wijzigen

8.7.1 Helderheid instellen

U kunt de helderheid van het display voor de normale modus en voor de stroomspaarmodus instellen.

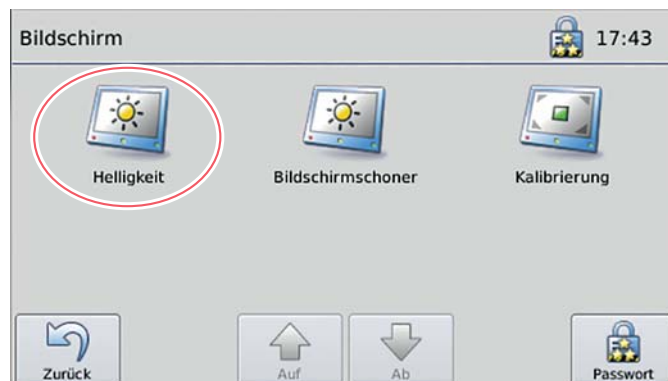


- Raak het symbool 'Instellingen' aan.



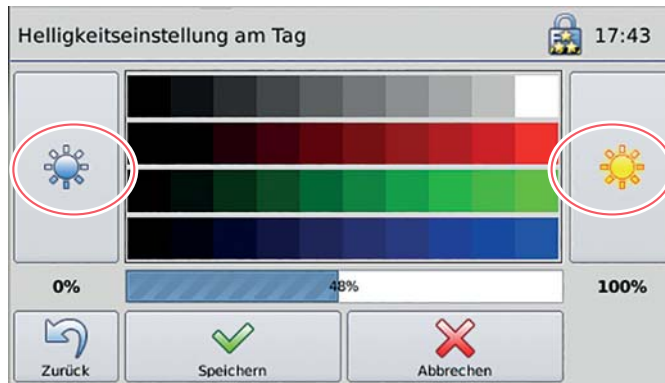
- Raak het symbool 'Beeldscherm' aan.

Helderheid voor de normale modus instellen



- Raak het symbool 'Helderheid' aan.

- Het dialogveld 'Helderheidsinstelling overdag' verschijnt.



- Raak het gele of blauwe symbool **Zon** aan en houd het vast, totdat de gewenste waarde is bereikt.
- Raak 'Opslaan' aan.

Helderheid tijdens de stroomspaarmodus

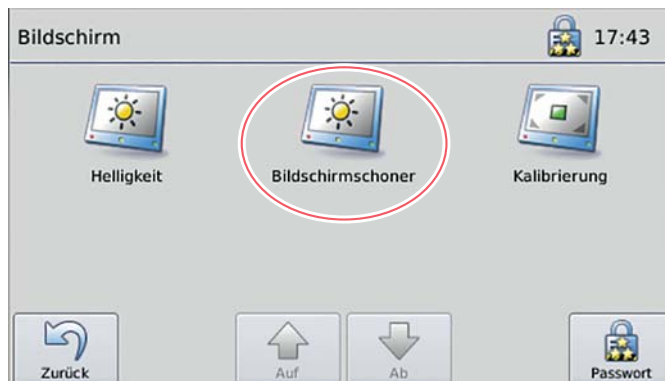
De tijd kan worden ingesteld. Bij uitlevering van het apparaat is de ingestelde tijd '0'.



- Raak het symbool 'Instellingen' aan.

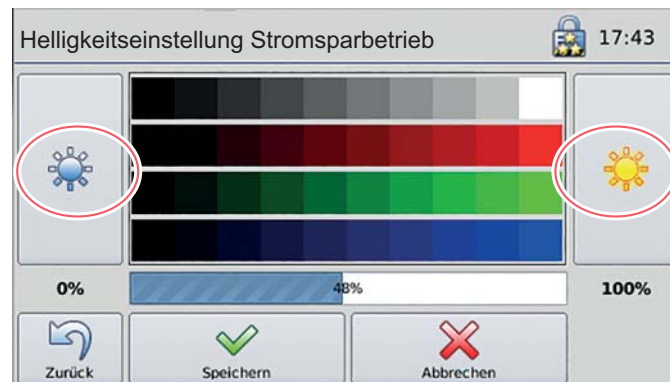


- Raak het symbool 'Beeldscherm' aan.



- Raak het symbool 'Screensaver' aan.

■ Het dialoogveld 'Helderheidsinstelling stroomspaarmodus' verschijnt.



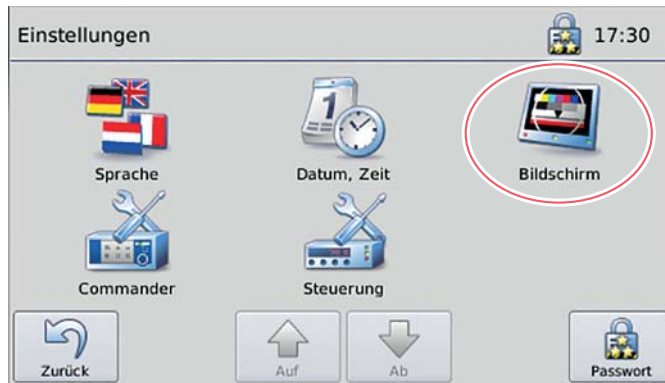
- Raak het gele of blauwe symbool **Zon** aan en houd het vast, totdat de gewenste waarde is bereikt.
- Raak '**Opslaan**' aan.

8.7.2 Zo kalibreert u de display

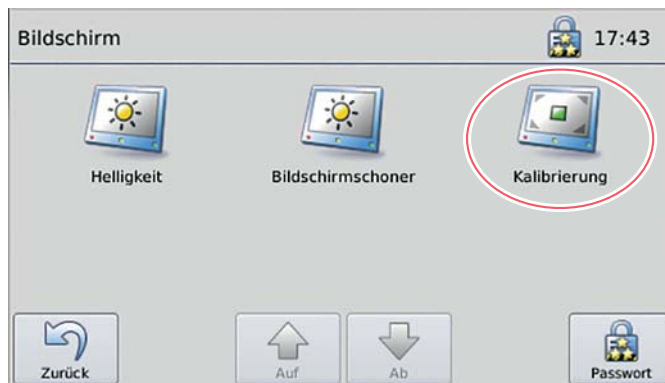
Als u de indruk hebt, dat de buttons niet overeenkomstig de verwachtingen op uw invoer reageren, kunt u de display opnieuw kalibreren.



- Raak het symbool 'Instellingen' aan.



- Raak het symbool 'Beeldscherm' aan.



- Raak het symbool 'Kalibreren' aan.
 - Het dialogveld 'Touchscreen-kalibreren' verschijnt.
 - Na elkaar verschijnt telkens een kruis eerst in de linkerbovenhoek, dan in de linkerbenedenhoek, in de rechterbenedenhoek, in de rechterbovenhoek en dan in het midden van het beeldscherm.
- Raak zo nauwkeurig mogelijk het telkens weergegeven kruis aan.
 - De instellingen worden opgeslagen.

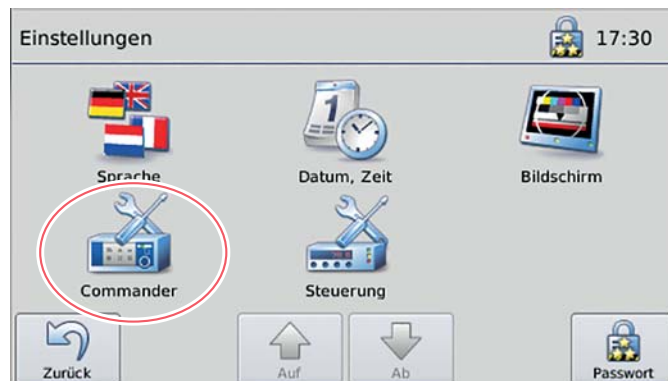
8.8 Naam van het betreffende regiostation invoeren



- Raak het symbool 'Instellingen' aan.



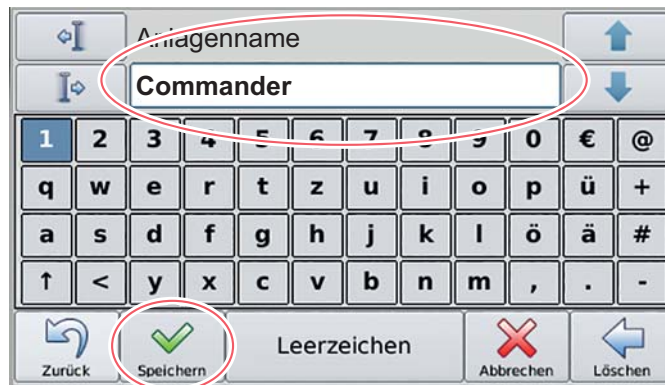
- Raak het symbool 'Commander' aan.



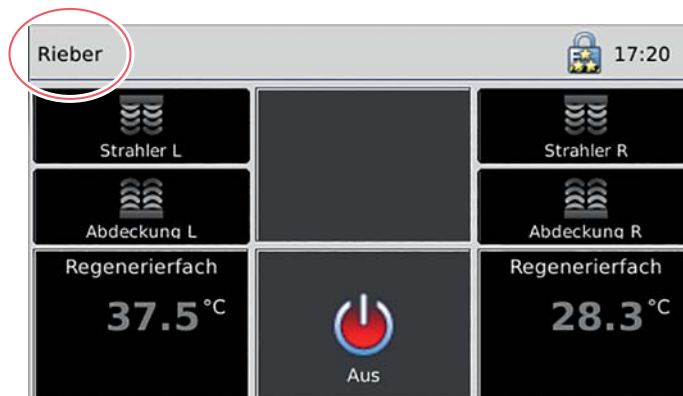
- Raak het symbool 'Installatiennaam'.



- Typ de naam in, bijvoorbeeld 'Station 5'.



- Raak 'Opslaan' aan.
 - De naam wordt in de statusbalk linksboven weergegeven.

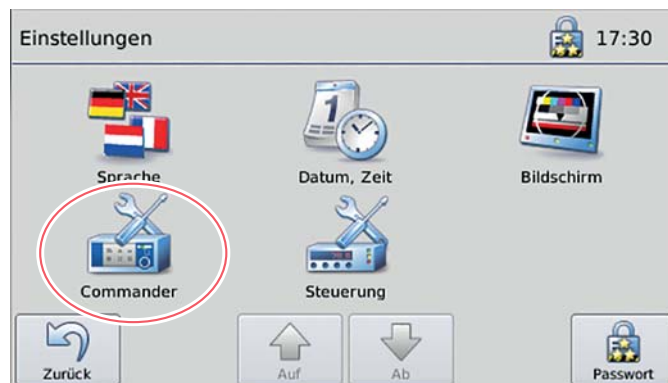


8.9 Terugzetten op de fabrieksinstelling

Bedoeld voor de klantenservice resp. technicus.



➤ Raak het symbool 'Instellingen' aan.



➤ Raak het symbool 'Commander' aan.



➤ Raak het symbool 'Fabrieksinstelling' aan.

8.10 Waarden in de parameters van de besturing wijzigen

Dit menu kan alleen door de Administrator van het regiostation worden bediend.

Elk regiostation heeft een parameterset.

J = voorgedefinieerde parametersets, betekent J1 = Type 1, J5 = Type 5, J7 = Type 7

Bij uitwisselen van de besturing (Commander) na een storing moet de overeenkomstige parameterset worden geladen. Afhankelijk van het type invoeren J1 — J13.



- Raak het symbool 'Instellingen' aan.
-



- Raak het symbool 'Besturing' aan.
 - De beeldschermpagina 'Regelaar' verschijnt.
-

Zo wijzigt u de parameters van de besturing

- Raak op de beeldschermpagina 'Instellingen' het symbool 'Besturing' aan
- De beeldschermpagina 'Regelaar' verschijnt.



- Raak het symbool 'Parametrieren' aan.
- Het menu 'Regelaar selecteren' verschijnt.
- Raak de button voor de overeenkomstige regelaar aan.
- Een voortgangsbalk verschijnt kortstondig.
- Het dialoogveld voor de wijziging van de individuele parameters verschijnt.
- Om de waarden in de parameters van de besturing (parameterset) over te nemen, maakt u de elektrische aansluitstekker los en steekt u hem erna weer in.
 - De Commander laadt de actuele parameterset, bijvoorbeeld type 5.

Zo wijzigt u de meetwaarden van de besturing

- Raak op de beeldschermpagina 'Instellingen' het symbool 'Besturing' aan.
 - De beeldschermpagina 'Regelaar' verschijnt.

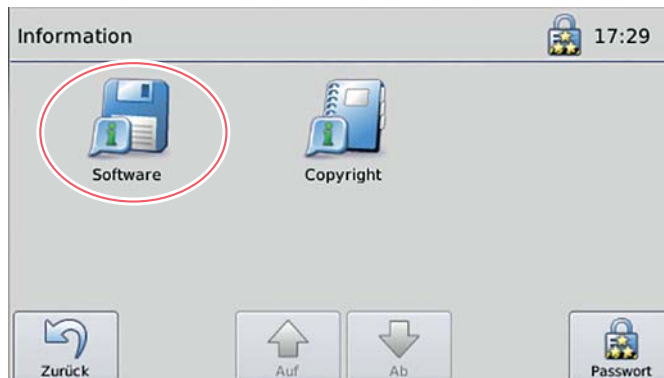


- Raak het symbool 'Meetwaarden' aan.
 - Het dialoogveld 'Meetwaarden' verschijnt.
- Raak de button voor de overeenkomstige regelaar aan.
 - De 'Meetwaarden' worden weergegeven, bijvoorbeeld regeneratievak, individuele sensors..

8.11 Informatie over de software oproepen



➤ Raak het symbool 'Informatie' aan.



➤ Raak het Symbool 'Software' aan.

■ De informatie over de software wordt weergegeven.



9 Reiniging, onderhoud en verzorging

Dit hoofdstuk helpt bij de naleving van de eisen voor hygiëne. Lees vooraf zorgvuldig het hoofdstuk 'Algemene veiligheidsaanwijzingen'.

9.1 Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging

9.1.1 Vermijd gevaren door hete delen of gebieden



WAARSCHUWING!

Men kan zich aan de behuizing, de deur, de verwarming etc. aan hete oppervlakken aan handen en armen verbranden.



- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen.

9.1.2 Vermijd gevaren door elektriciteit



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een stroomschok. Levensgevaar.

- ▶ Koppel voor elke reiniging de stroomverbinding los.
- ▶ Apparaat tegen vochtigheid beschermen. Richt nooit een waterstraal op elektrische componenten als verwarming, bedieningseenheid of ventilatierooster.
- ▶ Controleer het apparaat met aansluitkabel op mogelijke beschadigingen.
- ▶ Reinig elektrische apparatuur niet met een stoomreiniger, anders kan er vochtigheid in de elektrische delen dringen en kortsluiting veroorzaken.
- ▶ Elektrisch bediende apparatuur onder ruwe omstandigheden dient te worden gekeurd. Laat het apparaat **minstens elke 6 maanden** door een elektromonteur testen.

Belangrijke aanwijzingen

¹ Bron: DGUV Voorschrift 3. Elektrische installaties en bedrijfsmiddelen

9.1.3 Selecteer de correcte reinigingsmethode



LET OP

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd of het apparaat zelfs onbruikbaar worden.

- ▶ Let bijvoorbeeld op 'Niet geschikt voor de vaatwasser' of 'Niet met hogedrukreiniger reinigen'.
- ▶ Bekras niet met een scherp voorwerp het oppervlak. Gebruik geen spons met een krassend oppervlak of staalwol of een staalborstel.
- ▶ Gebruik geen schurend of agressief reinigingsmiddel, als bijvoorbeeld bakovenspray.
- ▶ Meng geen in de handel gebruikelijke reinigingsmiddelen; Vervaardig geen eigen reinigingsmiddel.
- ▶ Vermijd bij roestvast staal de langere inwerking van sterk keukenzouthoudende vloeistof, omdat deze tot verkleuring van het oppervlak of tot doorroesten kan leiden.
- ▶ Vermijd bij roestvast staal het directe langere contact met roestende ijzerdelen als keukenspons van staal.
- ▶ Houd de instructies volgens productaanduiding aan.

9.2 Delen van roestvast staal reinigen en verzorgen



LET OP

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

- ▶ Reinig het apparaat met een **warme, milde spoelmiddeloplossing**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.



Gebruikerstip

- ▶ Voor de verzorging van roestvaststaal raden wij **Rieber-onderhoudsmiddel voor roestvast staal** aan.
 - Reinigt bijzonder grondig en zacht en geeft een stralende glans, verzorgt en conserveert in één.

9.3 Delen van kunststof reinigen en verzorgen



LET OP

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

- ▶ Reinig het apparaat met een **warme, milde spoelmiddeloplossing**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

9.4 Bedieningsapparaat reinigen



LET OP

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd. Vochtigheid kan in de behuizing dringen en de besturing beschadigen. Desinfectiemiddel zou de display kunnen beschadigen.

- ▶ Reinig het apparaat met een **zachte, krasvrije doek**. Indien nodig licht vochtig, niet nat afvegen.

9.5 Afdichting reinigen

- Vervuilde afdichting reinigen. Voor het reinigen is een **warme, milde** spoelmiddeloplossing geschikt. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

9.6 Rollen reinigen



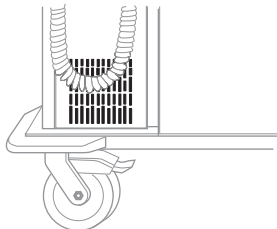
LET OP

Door ondeskundige reiniging kunnen de rollen worden beschadigd. Bij reiniging met de stoomstraler kan bijvoorbeeld het smeervet uit de wiellager lopen.

- ▶ Reinig de rollen met een **warme, milde spoelmiddeloplossing**. Aansluitend dient u de oppervlakken met **een zachte doek** droog te wrijven.

9.7 Ventilatioerooster reinigen

Detail



WAARSCHUWING!

Brandgevaar. Pluizen in het ventilatiegebied kunnen een opeenhoping van warmte geven en hierdoor een brand veroorzaken.

- ▶ Ventilatioerooster aan het koelapparaat schoon houden. Reinig zo nodig met een lap of penseel of stofzuiger.

9.8 Koelvak ontdooien



Gebruikerstip

Het apparaat kan bevriezen.

- ▶ Bij herkenbare bevroering het apparaat laten ontdooien.
- ▶ Aansluitend reinigen.

9.9 Vulpeil koelmiddel laten testen



Gebruikerstip

De inrichting voor het koelhouden / koelen kan koelmiddel verliezen. Het verlies van koelmiddel kan een verminderde koelcapaciteit teweeg brengen tot en met materiële schade.

- ▶ De fabrikant adviseert een jaarlijkse controle door een ervaren koeltechnicus.

9.10 Apparaat indien nodig desinfecteren

- Stem dit met uw hygiëne belaste persoon af.

9.11 Apparaat droog gereed houden

- Droog de binnenruimte en laat de deur geopend, tot de resterende vochtigheid is gedroogd.
- Apparaat bij kamertemperatuur opslaan.

10 Bedrijfsstoringen/Service




WAARSCHUWING!

Gevaar voor een stroomschok. Gevaarlijke elektrische spanning.

- ▶ Voor reparatiewerkzaamheden aan het apparaat de aansluitstekker eruit trekken.
- ▶ Laat elektrische reparaties uitsluitend door een elektromonteur uitvoeren.
- ▶ De omgang met koelmiddel is alleen door een ervaren koeltechnicus toegestaan.

Storing	Mogelijke oorzaak	Opheffen
Display brandt niet	Apparaat niet juist aangesloten Geen stroomvoorziening	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elektrische aansluiting inspecteren. ➤ Lokale elektrische zekering inspecteren. # Bedieningspersoneel
	Elektrische aansluitstekker / Elektrische kabel defect	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aansluitstekker eraf trekken en apparaat blokkeren. Reparatie # Elektromonteur
Koeling niet voldoende	STREEF-Temperatuur foutief ingesteld	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inspecteren # Bedieningspersoneel
	Apparaat werd ondeskundig getransporteerd	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Apparaat uitschakelen. Circa een uur wachten. Opnieuw inschakelen. # Bedieningspersoneel
	Levensmiddel is niet voldoende voorgekoeld	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inspecteren # Bedieningspersoneel
	Apparaat werd met warme of niet voldoende voorgekoelde gerechten gevuld	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Regiostation juist vullen. # Bedieningspersoneel
	Te weinig koelmiddel in het apparaat	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatie. Koelmiddel bijvullen. # Ervaren koeltechnicus # Rieber-service of contractpartner
Licht-/warmtestraler defect	Defect	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatie # Elektromonteur
Rol defect	Slijtage, beschadiging	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vernieuwen # Vakman voor mechanica

Storing	Mogelijke oorzaak	Opheffen
Storingmelding, automatisch verloop onderbroken	Defect	<ul style="list-style-type: none">➤ Reparatie# Rieber-service of contractpartner
	Onderbreking van de stroomvoorziening van meer dan 10 minuten	<ul style="list-style-type: none">➤ Wachtwoord en nieuwe serveertijd invoeren# Bedieningspersoneel  Pagina 38
Toetscommando's worden niet juist aangenomen, foutieve letters verschijnen bij de invoer	Beeldscherm niet juist ingesteld	<ul style="list-style-type: none">➤ Beeldscherm kalibreren# Bedieningspersoneel met rechten van het niveau 2

Klantenservice, reserveonderdelen



Zie op internet <http://www.rieber.de>



BELANGRIJK


De klantenservice heeft type en nummer van uw apparaat nodig.

- Bij storingen, die u niet zelf kunt verhelpen, neemt u a.u.b. contact op met uw Rieber-contractant of de Rieber fabrieksklantenservice.

Verwijdering van het apparaat



Uw apparaat bestaat uit hoogwaardig materiaal, dat weer gebruikt resp. gerecycled kan worden. Voor de verwijdering koppelt u het apparaat los van het stroom. Trek de netstekker uit de contactdoos. Snijd de kabel direct op de behuizing af. Laat dit apparaat deskundig via uw plaatselijk afvalverwijderingsbedrijf afvoeren.

-  **WAARSCHUWING!** Verstikkingsgevaar bij het insluiten in het apparaat. Beveilig het apparaat tegen personen met beperkte sensorische en geestelijke vermogens. Hiervoor het deurslot vernietigen.

11 Aansprakelijkheid en garantie

Een aansprakelijkheid en garantie van de fabrikant is uitgesloten, als u

- de opmerkingen en aanwijzingen van de handleiding niet in acht neemt,
- het apparaat niet reglementair gebruikt,



Zie Hoofdstuk 'Toepassingsdoel', Pagina 13

- ombouwingen en functionele veranderingen uitvoert,
- geen originele reserveonderdelen gebruikt.

Voor aanspraken op garantie aan de fabrikant gelden de „Verkoop- en leveringsvoorwaarden” van de firma Rieber GmbH & Co. KG.

Volgende slijtonderdelen vallen niet onder de garantie:

- Rol, rol met vastzetter, stoothoek

12 Uittreksel van de EG-conformiteitsverklaringen

EG-Conformiteitsverklaring volgens EG-machinerichtlijn 2006/42/EG

Hiermee verklaart de firma Rieber GmbH & Co. KG, dat de producten

- regiostation type 1, type 2, type 3, type 4, type 5, type 6, type 7, type 8, type 9, type 10, type 11, type 12, type 13

in overeenstemming zijn met de basiseisen van de EG-machinerichtlijn 2006/42/EG, bijlage II A, geharmoniseerde normen (DIN EN ISO 12100:2011-03 Veiligheid van machines – Algemene basisprincipes voor ontwerp – Risicobeoordeling en risicoreductie).

EG-conformiteitsverklaring

volgens Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU

Hiermee verklaart de firma Rieber GmbH & Co. KG, dat de producten

- regiostation type 1, type 2, type 3, type 4, type 5, type 6, type 7, type 8, type 9, type 10, type 11, type 12, type 13

aangaande de elektrische uitvoeringen in overeenstemming zijn met de basiseisen van de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU.

Op aanvraag ontvangt u een kopie van de EG-conformiteitsverklaring van ons distributieteam.

13 Register

Accessoires	11, 50	Naam van het regiostation	69
Alarm	36	Onderbreking van de stroomvoorziening	38
Auto-Logout	60	Open vak	9
Bedieningsapparaat	7, 25	Parameter	72
Borden-warmhoudvak	8	Plateau	9
Datum, tijd'	41	Protocol	34
Dienbladglijrail	9	Foutprotocol	35
Dienbladrek	8	Gebeurtenisprotocol	34
display	29	Recepten	62
Display	26, 28	Rechten	59
Fabrieksinstelling	71	Rechten wijzigen'	58
Foutmeldingen	36, 38	Regenereren	8
Functietoetsen	26	Registratie-intervallen	63
Gebruiker	30, 32, 43, 53, 54	Serveertijd	46
aan - en afmelden	30	Serveertijd en programmaverloop invoeren	43
nieuwe	56	Serveertijd-programmaregeling	44, 45
wissen	57	Serveertijd-programmaregeling activeren	52
Gebruikersbeheer	53, 60	Software	74
Gebruikersrechten	30, 32, 43, 53	START/STOP	26
Gegevensoverdracht	62	Startscherm	25
Historie	62	Storingsmelding	36
HOME	26	Taal	40
hoofdmenu	27	Temperatuur	48
Hoofdmenu	26	Temperatuuraanduiding	26
inschakelen	25	Tijd	48
Installatienaam aan	69	Uitvoereinde	46
Instellingen voor de vakken	48	USB-interface	62
Kalibreren	68	Wachtwoord	30, 32, 43, 53, 54
Koelhouden / Koelen	8	wachtwoordniveau	59
Koelvak	7, 49	Wachtwoordniveau	58
Licht-/warmtebrug	9	Weekda	46
MENU	26		

14 Adres van de fabrikant

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-mail info@rieber.de
www.rieber.de