



Type 140



Type 200



hybrid kitchen

- Multifunctioneel apparaat om te garen, koken, bakken en koelen.
- Een speciale functiedeur met gescheiden bestuurbare verwarmingen en ventilatoren geeft de **hybrid kitchen** zijn unieke hybriditeit.
- Voor de systeemgastronomie.



Handleiding in acht nemen

Vertaling van de originele handleiding

DOWNLOAD: GEBRUIKERSHANDLEIDINGEN

QR-code bij het typeplaatje



NL

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	Algemene veiligheidsaanwijzingen.....	6
3.1	Principiële handelwijzen.....	6
3.2	Voor het gebruik van elektrische apparatuur.....	6
3.3	Plichten van de exploitant.....	7
3.4	Eisen aan de kwalificatie van het personeel.....	8
3.5	Persoonlijke veiligheidsuitrusting(PVU) voor het personeel gereedzetten.....	8
3.6	Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen	9
3.6.1	Veiligheids- en bewakingsinrichtingen.....	9
3.6.2	Risico's als gevolg van elektriciteit.....	9
3.6.3	Risico's op verbrandingen en brandwonden aan handen, armen en gezicht.....	10
3.6.4	Risico op prikwonden bij de omgang met de puntige kerntemperatuurvoeler.....	11
3.6.5	Transport.....	12
3.6.6	Waarschuwingen voor het gebruik van apparaten door kinderen	12
3.7	Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst	13
3.8	Verwijzing naar aan te houden voorschriften	13
3.9	Verwijzing naar gedrag in noodsituatie.....	13
4	Toepassingsdoel	14
5	Beschrijving van het apparaat	15
5.1	benaming	15
5.2	Technische gegevens	16
5.3	Accessoires.....	17
6	Voor het eerste gebruik	17
7	Gebruik.....	19
7.1	Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik.....	19
7.2	Aanwijzingen voor het gebruik.....	20
7.2.1	Apparaat inschakelen.....	20
7.2.2	Accessoires.....	20
7.2.3	Vullen	21
7.2.4	Kerntemperatuurvoeler	21
7.3	De bedieningseenheid	22
7.3.1	Bedieningspaneel.....	22
7.3.2	Programma's	23
7.3.3	Programma-instellingen	23

7.4	Programma's.....	25
7.4.1	Garen met compartimenttemperatuur.....	25
7.4.2	Garen met kerntemperatuur.....	27
7.4.3	Ventilator.....	29
7.4.4	Hybrid - passieve koeling en warmhouden.....	30
7.4.5	Garen met 2 compartimenten.....	32
7.5	Gerechten warmhouden (HOLD).....	34
7.6	Waarden weergeven.....	35
7.6.1	Compartimenttemperatuur.....	35
7.6.2	Kerntemperatuur.....	35
7.6.3	Tijd.....	35
7.6.4	Bevochtiging met damp.....	36
7.7	Instelling tijdens het bedrijf veranderen.....	36
7.8	Programma terugzetten (RESET).....	36
7.9	Programma afbreken / Stand-by-stand.....	37
7.10	Programma-einde.....	37
7.11	Apparaat uitschakelen.....	37
7.12	Datum en tijd instellen.....	38
7.13	Menu oproepen en opslaan.....	39
7.13.1	Menu oproepen.....	39
7.13.2	Menu opslaan.....	42
7.13.3	Menu met starttijd ontgrendelen.....	44
7.13.4	Vooraf geïnstalleerde menu's.....	44
8	Reiniging, onderhoud en verzorging.....	45
8.1	Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging.....	45
8.2	Reinigingsmiddelen voor roestvast staal.....	46
8.3	Kies de correcte reinigingsmethode.....	47
8.4	Overzicht van reinigings- en onderhoudsintervallen.....	48
8.5	Restwater uit het apparaat wegpompen, het apparaat spoelen.....	48
8.6	Reiniging.....	50
8.7	Apparaat indien nodig ontkalken.....	52
8.8	Apparaat droog gereed houden.....	53
9	Storing – Wat te doen?.....	54
10	Index.....	56
11	Aansprakelijkheid en garantie.....	57
12	Uittreksel van de EU-conformiteitsverklaring.....	58
13	Adres van de fabrikant.....	59
14	Beknopte handleiding.....	60

1 Revisieopsomming

Revisie	Wijziging
2011-03-31	Eerste uitgave
2011-05-06	Herziening besturing
2011-08-02	Wijziging: In de realtime-modus het programma beëindigen of het apparaat uitschakelen; Datum en tijd instellen
2011-09-19	7.11.7 verwijzing naar 2 varianten die kunnen worden opgeslagen ingevoegd
2012-08-03	Afbeeldingen vervangen, lay-out #, waarschuwingsteken
2015-10-07	Nieuwe teksten bij de afbeeldingen; structuur geredigeerd; nieuwe benaming; veiligheidsmethode EU, technische gegevens, garantie
2017-07-24_f1	HOLD-functie en pompfunctie aangevuld; titelpagina

2 Belangrijke aanwijzingen

2.1 Gebruik van de handleiding

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



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

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. . . . tekstfragment dat moet worden benadrukt

- Opsomming
- Handelingsaanwijzingen



Zie '...' kruisverwijzing



LET OP/ATTENTIE

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 waarschuwingsdriehoek 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 **direct dreigend gevaar**.

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 Algemene veiligheidsaanwijzingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over restgevaaren en gevaaren 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.

3.1 Principiële handelwijzen

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

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

3.2 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 netstekker 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 lichamelijk 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 op een elektrische schok.
- Gebruik de kabel niet 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 alert. Let op wat u doet. Ga verstandig 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.

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 apparatuur is gevaarlijk, als zij door onervaren personen wordt 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.

3.3 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 verantwoordelijkheid 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 milieuvoorschriften 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 toestand 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.

3.4 Eisen aan de kwalificatie van het personeel

Het veilige bedienen vereist vaktechnische 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 volgens een controle.
- 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.
- Het openen/sluiten van de behuizing van de luchtcirculatieverwarming ten behoeve van een grondige reiniging is uitsluitend aan hiervoor opgeleid en geautoriseerd bedieningspersoneel, zoals een elektromonteur, toegestaan. Tijdens de looptijd van de wettelijke garantie alsook fabrieksgarantie is dit uitsluitend door de fabrikant-service toegestaan.
- Reparatie of herstel tijdens de tijdsduur van de garantie zijn uitsluitend door de fabrikant-service toegestaan.



'Aansprakelijkheid en garantie', pagina 57

3.5 Persoonlijke veiligheidsuitrusting(PVU) 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 bij het transport.
- Draag veiligheidshandschoenen ter voorkoming van verbrandingen en brandwonden aan de handen en de armen.

3.6 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.

3.6.1 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.



Het deurslot werkt om veiligheidsredenen met een tweetrapsysteem. Bij de eerste keer trekken aan het deurslot gaat de deur circa 1 cm open, eventueel aanwezige overdruk in de vorm van hete lucht of damp kan ontsnappen.

Bij de tweede keer trekken aan het deurslot kan de deur volledig worden geopend.

3.6.2 Risico's als gevolg van elektriciteit

- **⚠ WAARSCHUWING**
Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar.
Houd het netsnoer uit de buurt van hete onderdelen zoals de **luchtcirculatieverwarming**. Het netsnoer is minder sterk bij contact met hete onderdelen. Beschadigd netsnoer door elektromonteur laten vervangen.
- **⚠ WAARSCHUWING**
Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar.
Houd het apparaat uit de buurt van regen of vochtigheid. Het indringen van water in een elektrisch apparaat verhoogt het risico op een elektrische schok.

Risico's bij het transport van open vloeistoffen alsook gerechten. Vloeistof zou in de luchtcirculatieverwarming kunnen komen.

- Vloeistoffen en gerechten in gesloten toestand transporteren.
Wij bevelen u aan: Gebruik de Gastronormbak alsook thermoplate® met waterdicht steekdeksel van Rieber.
- Voor elk transport de elektrische aansluitleiding losmaken, hierbij de netstekker vastpakken.
- De elektrische leiding zo aanleggen, dat gevaren als struikelen, kabel afbreken etc. kan worden vermeden.

Risico's bij verontreinigde luchtcirculatieverwarming.

- Peuter niet door het ventilatierooster.
- Het openen/sluiten van de behuizing van de verwarming ten behoeve van een grondige reiniging is uitsluitend aan hiervoor opgeleid en geautoriseerd bedieningspersoneel, zoals een elektromonteur, toegestaan. Wendt u zich zo nodig tot de fabrikant-service.



Zie 'Eisen aan de kwalificatie van het personeel', pagina 8

- Inspecteer vóór ieder gebruik het product, de aansluitstekker en de elektrische kabel op zichtbare schade.
- De contactdoos moet vrij toegankelijk zijn, om te zorgen dat het apparaat op elk moment van het net kan worden losgekoppeld.
- Vergelijk vóór het aansluiten de aansluitgegevens (spanning en frequentie, aansluitvermogen) op het typeplaatje met die van het elektriciteitsnet.
- Apparaat op een contactdoos met voorgeschakelde aardlekschakelaar (RCD) met een uitschakelstroom van 30 mA aansluiten.
- Veiligheidsklasse IPX5. Richt nooit een waterstraal op elektrische componenten zoals verwarming, bedieningseenheid of ventilatierooster. Bescherming tegen binnendringend vocht is nodig.



Zie ook „Voor het gebruik van elektrische apparatuur“ ; pagina 6

3.6.3 Risico's op verbrandingen en brandwonden aan handen, armen en gezicht

De temperatuur in het apparaat kan tot **wel +200 °C** bedragen.

- Wees behoedzaam.
- Laat bij het openen van de deur met het tweetraps deurslot eerst damp ontsnappen; open de deur pas daarna volledig.
- Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) zoals veiligheidshandschoenen.
- Houd brandbare stoffen op afstand.

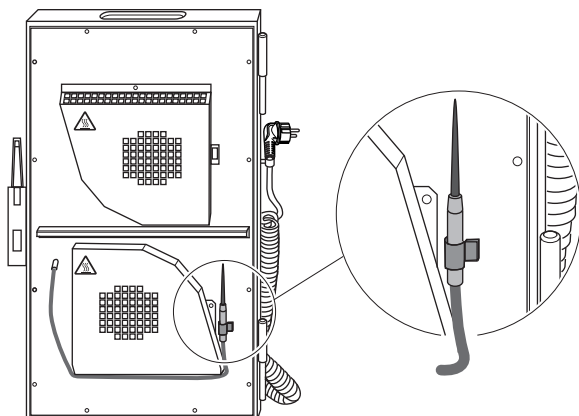
3.6.4 Risico op prikwonden bij de omgang met de puntige kerntemperatuurvoeler



WAARSCHUWING

Risico op prikwonden bij de omgang met de puntige kerntemperatuurvoeler.

- ▶ Wees behoedzaam.
- ▶ Bewaar de kerntemperatuurvoeler in de houder aan de binnenzijde van de deur.



LET OP/ATTENTIE

Bij het insteken van de kerntemperatuurvoeler in het ventilatierooster van de luchtcirculatieverwarming kan deze beschadigd raken; aanzienlijke materiële schade is mogelijk.

- ▶ Bewaar de kerntemperatuurvoeler in de houder aan de binnenzijde van de deur.

3.6.5 Transport

Bij het transport van een apparaat met **circa 69 kg** leeggewicht bestaan diverse gevaren, zoals beknelling. De belading met servies en gerechten verhoogt het risico.

- Neem de **toegestane belading van 110 kg** in acht. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Maak de elektrische aansluitleiding los.
- **Apparaat** niet trekken, alleen **schuiven**. Zo bereikt u een beter zicht alsmede directe toegang tot de rollen met vastzetter.
Houd bij het transport de deur gesloten en schuif met de handgreep. Stevig schoeisel ter voorkoming van letsels dragen.
- Transporteer het apparaat op een vlakke ondergrond.
- Borg het apparaat tegen onbedoeld wegrollen met de 'vastzetremmen'.
- Draag veiligheidsschoenen ter voorkoming van letsels.



LET OP/ATTENTIE



Oneffenheden van de bodem zoals randen, planken of drempels kunnen de rollen beschadigen.

- Verplaats het apparaat uitsluitend over effen gladde bodems. Verschuif en trek het apparaat niet over scherpe kanten.
 - Let op de toegestane traphoogte, maximaal 4 mm, anders kunnen de rollen worden beschadigd.
 - 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.
-
- Vrijrijdbare apparaten mogen uitsluitend handmatig worden bewogen. Een machinaal ondersteund transport, bijv. door een vorkheftruck of hefwagen is niet toegestaan.

3.6.6 Waarschuwingen voor het gebruik van apparaten door kinderen

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 12 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, als zij onder toezicht staan of aangaande het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Er bestaat verstikkingsgevaar bij insluiting in het apparaat.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Schoonmaak- en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

3.7 Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst

	<p>Het typeplaatje verschaft de wettelijk vereiste gegevens over het product. → Typeplaatjes bevinden zich op de uitneembare deur en op het apparaat, telkens beneden.</p>
	<p>Waarschuwing voor heet oppervlak → op de uitneembare deur, boven → op de bovenzijde van het apparaat resp. deksel → op de binnenzijde van de uitneembare deur in de gebieden van de verwarmingen</p>
	<p>Bewaar de kerntemperatuurvoeler niet in het ventilatierooster van de luchtcirculatieverwarming; aanwijzing m.b.t. mogelijke materiële schade. → op de uitneembare deur, boven</p>

3.8 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.

3.9 Verwijzing naar gedrag in noodsituatie

➤ In noodsituaties altijd direct de stroomtoevoer onderbreken.

⚠ Eerste hulp bij verbrandingen, brandwonden, steekwonden en elektrische schok

- Stel u hierover voorafgaand aan de inbedrijfstelling van het apparaat op de hoogte.
- Plaats het gereedschap voor de noodsituatie met de handleiding op een gemakkelijk bereikbare plek nabij de plaats van gebruik.



Gebbruikerstip

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

4 Toepassingsdoel

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

Gebruik het apparaat algemeen reglementair.

⚠ Algemeen reglementair betekent:

- Voor de systeemgastronomie, catering, het hotelwezen, de gastronomie en schoolverzorging.
- Voor het garen, op kerntemperatuur garen en regenereren van gerechten van speciaal geportioneerde levensmiddelen en voor het warmhouden en koelen.
- De werkverantwoordelijke, bijvoorbeeld de chef-kok, programmeert de instellingen van het apparaat.
- Draag persoonlijke beschermingsmiddelen zoals veiligheidshandschoenen. Daarmee voorkomt u verbrandingen aan handen en armen door hete voorwerpen zoals verwarming, apparaatdelen en gerechten.
- Het reglementaire gebruik omvat de naleving van de Technische Gegevens.
- Het gebruik is alleen aan opgeleid en geschikt bedieningspersoneel toegestaan.

⚠ Voorkom voorzienbaar foutief gebruik alsook misbruik. Dat betekent:

- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken. Ter voorkoming van verbrandingen aan hete oppervlakken is het gebruik in het openbaar of bij zelfbediening uitsluitend onder toezicht toegestaan.
- Verwijder vóór het eerste gebruik de beschermhoes aan de punt van de kerntemperatuurvoeler, anders is aanzienlijke materiële schade en een storing in de werking mogelijk.
- Steek de kerntemperatuurvoeler niet in het rooster van de luchtcirculatieverwarming aan de binnenzijde van de deur.
- Niet bedoeld voor thuisgebruik.
- Steun niet op het apparaat en ga er ook niet op zitten.
- Houd brandbare en explosieve vloeistoffen uit de buurt van te verwarmen apparaten, anders kan brand of explosie ontstaan.
- Gebruik het niet voor het verwarmen van de ruimte.
- Trek of verplaats het apparaat niet over scherpe kanten, anders bestaat er kans op materiële schade.
- Gebruik het apparaat niet bij ongunstige plaatselijke vloerverhoudingen. Anders kunnen vanwege slijtage van de rollen strepen op de vloer ontstaan of krassen, bijvoorbeeld door steenslaginsluitsels in de rollen.
- Neem de toegestane traphoogte, maximaal 4 mm, in acht. Anders kunnen de wielen worden beschadigd.
- Verrijdbare apparaten mogen uitsluitend handmatig worden bewogen. Een machinaal ondersteund transport met een vorkheftruck of hefwagen is niet toegestaan.
- Vul het waterreservoir alleen met drinkwater.

5 Beschrijving van het apparaat

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

5.1 benaming

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

- 1 Stoothoek
- 2 Opname → voor accessoires bij type 140
- 3 Rol
- 4 Elektrische verwarming met ventilator, boven
- 5 Elektrische verwarming met ventilator, beneden



Bedienings- en displayelementen

- 6 Kerntemperatuurvoeler in de houder
- 7 Afsluitbare deur, uitneembaar
- 8 Rol met vastzetter
- 9 Elektrische aansluitstekker
- 10 Bedieningseenheid → voor het sturen van het apparaat
- 11 Handgreep
- 12 Deurslot
- 13 Waterreservoir met deksel
- 14 Isolatieuimteverdeler

5.2 Technische gegevens

	hybrid kitchen 140	hybrid kitchen 200
Buitenmaten (L x B x H), circa	592 x 821 x 960 mm	662 x 870 x 981 mm
Temperatuurbereik	tot +140 °C	tot +200 °C
Leeggewicht, circa	61 kg	69 kg
Toegestane belasting	110 kg	
Elektrische aansluiting	1N AC 230 V 50/60 Hz met uittrekbare spiraalkabel 2,5 m met randaardlestekker en blind stopcontact	
Elektrische zekering	16 A: Apparaat op locatie op een contactdoos met voorgeschakelde aardlekschakelaar (RCD) met een uitschakelstroom van 30 mA aansluiten.	
Vermogen	3,5 kW	
Veiligheidsklasse	IPX5 volgens DIN EN 60529 (Bescherming tegen waterstralen, sproeier, uit iedere willekeurige hoek). → Betreft de elektrische onderdelen in de uitneembare deur	
Maximaal vulvolume	Circa 78 liter , voldoende voor circa 60 personen. De binnenruimte van de bak is bedoeld voor het inschuiven van GN-bakken, maximaal 2 x GN1/1 (325 x 530 mm), 200 mm diep en 1 x GN1/1, 150 mm diep of bakken die kleiner zijn dan de genoemde.	
Oplegrails	16 paar (naadloos diepgetrokken)	
Stootbescherming	4 stoothoeken aan de bodem van het apparaat	
Rollenuitvoering voor verrijdbare versie	Verzinkt volgens DIN 18867, deel 8, wioldiameter 125 mm, 2 rollen met vastzetremmen en 2 rollen zonder vastzetremmen, antistatische banden	
Behuizing	Chroomnikkelstaal, materiaalnr. 1.4301	
Waterreservoir, circa	0,5 liter	
Hygiënische uitvoering	H2	H3
Toegestane omgevingsomstandigheden	+5 °C tot +40 °C. Corpus dubbelwandig geïsoleerd	
Geluidsdruk niveau, apparaat gesloten	54 dB	48 dB
Geluidsdruk niveau, apparaat open	66 dB	67 dB
Bestel-nr.	85 01 09 04	85 01 09 11

Gedetailleerde gegevens over afmetingen, bestelnummer, accessoires, schakelschema's, reserveonderdelen, slijtonderdelen:



Zie catalogus, folder

➤ Neem bij vragen contact op met de Rieber-service bij u in de buurt.

5.3 Accessoires



Gebruikerstip

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

- ▶ Gebruik varithek[®]-kookgerei thermoplates[®] van Rieber GmbH & Co. KG.



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

6 Voor het eerste gebruik

Dit hoofdstuk verschaft kennis voor de voorbereidende werkzaamheden vóór het gebruik.

Transportschade testen/afwickelen

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

Uitpakken

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

Leveringsomvang

- Controleer de leveringsomvang.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

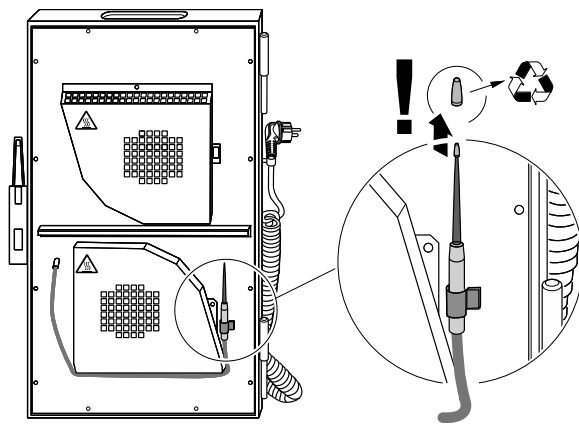
- Voer het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze af.



LET OP/ATTENTIE

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

- Overtuig u ervan, dat er zowel binnen in het apparaat als buiten op het apparaat geen **beschermfolies** aanwezig zijn.
- Verwijder vóór het eerste gebruik de beschermhoes aan de punt van de **kerntemperatuurvoeler**.



Apparaat transporteren

➤ LET OP/ATTENTIE

Gebruik het apparaat niet bij ongunstige plaatselijke vloerverhoudingen.



Hoofdstuk 'Transport', pagina 12

Apparaat reinigen



Zie Hoofdstuk 'Reiniging', pagina 50 e.v.

7 Gebruik

7.1 Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik

⚠️ **Neem de principes voor het gebruik in acht**

- De opstellingsvoorwaarden zoals verlichting, veilige stand en vrije toegang zijn nageleefd.
- Borg het apparaat tegen onbedoeld weggrollen met de twee 'vastzetremmen'. Plaats het apparaat uitsluitend op vlakke ondergrond.

 *Hoofdstuk 'Transport', pagina 12*



⚠️ **Vermijd risico's als gevolg van elektriciteit**

➤ ⚠️ **WAARSCHUWING**

Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar.

Houd het netsnoer uit de buurt van hete onderdelen zoals de **luchtcirculatieverwarming**. Het netsnoer heeft slechts een beperkte sterkte bij contact met hete onderdelen. Beschadigd netsnoer door elektromonteur laten vervangen.

➤ ⚠️ **WAARSCHUWING**

Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar.

Houd het apparaat uit de buurt van regen of vochtigheid. Het indringen van water in een elektrisch apparaat verhoogt het risico op een elektrische schok.

- Apparaat op locatie op een contactdoos met voorgeschakelde aardlekschakelaar (RCD) met een uitschakelstroom van 30 mA aansluiten.
- Richt nooit een waterstraal op elektrische componenten zoals verwarming, bedieningseenheid of ventilatierooster. Bescherming tegen binnendringend vocht is nodig.

⚠️ **Risico's door hete damp en hete oppervlakken**

WAARSCHUWING

Risico's op **brandwonden** als gevolg van hete damp en **verbrandingen** door hete onderdelen aan armen en gezicht.



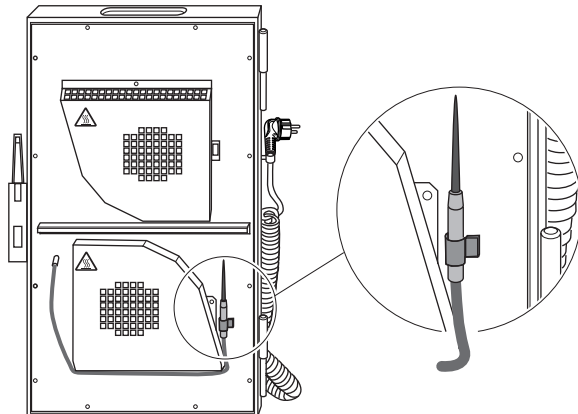
De temperatuur in het apparaat kan tot wel +200 °C bedragen.

- ▶ Doe bij het openen van de deur een stap achteruit en wacht tot de damp vervlogen is.
- ▶ Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting, veiligheidshandschoenen.

Risico op prikwonden bij de omgang met de puntige kerntemperatuurvoeler


WAARSCHUWING

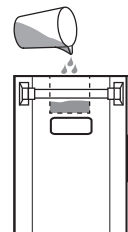
Wees behoedzaam bij de omgang met de puntige kerntemperatuurvoeler. Bewaar de kerntemperatuurvoeler in de houder aan de binnenzijde van de deur.



7.2 Aanwijzingen voor het gebruik

7.2.1 Apparaat inschakelen

- Vul het waterreservoir met **drinkwater**, maximaal tot **1 cm onder de bovenrand**, circa **0,5 l**.
- Zorg ervoor dat er altijd drinkwater in het waterreservoir zit.
Vul het drinkwater regelmatig bij.
Er verschijnt geen storingsmelding als er geen drinkwater in het reservoir zit.
- Steek de netstekker in.
 Aanduiding Stand-by brandt.




7.2.2 Accessoires



Gebruikerstip

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

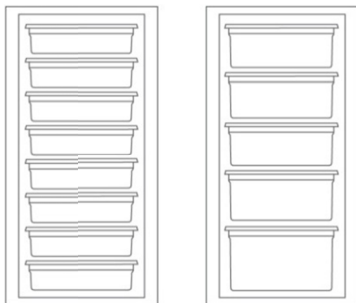
- ▶ Gebruik varithek[®]-kookgerei thermoplates[®] van Rieber GmbH & Co. KG.
 Opslaan, voorbereiden, koken, grillen, garen, verdelen en serveren uit één bak.

7.2.3 Vullen

- Gebruikerstips voor de optimale vulling van de **hybrid kitchen** vindt u op het internet op



Zie "http://www.rieber.de/uploads/tx_commerce/Rieber_Hybrid_kitchen_deutsch_01.pdf"



8 x GN 1/1 65 mm diep

4 x GN 1/1 100 mm diep

1 x GN 1/1 150 mm diep

- Laat zo mogelijk wat vrije ruimte in de **hybrid kitchen** over. De lucht moet kunnen circuleren.
- Sluit direct na het vullen de **hybrid kitchen** en open deze pas weer direct vóór het serveren.
- Na het uitnemen de deur/het deksel direct weer sluiten.

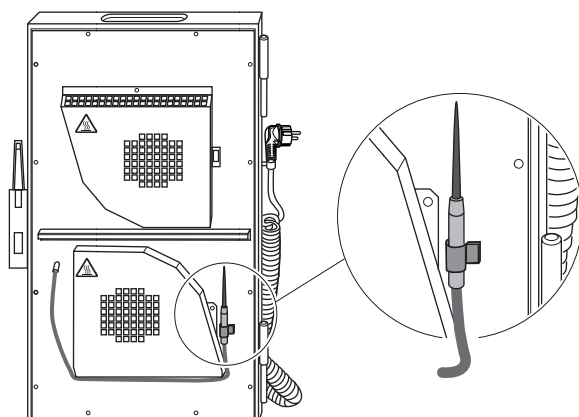
7.2.4 Kerntemperatuurvoeler



LET OP/ATTENTIE

Steek de kerntemperatuurvoeler niet in het ventilatierooster, anders kan de ventilator beschadigd raken.

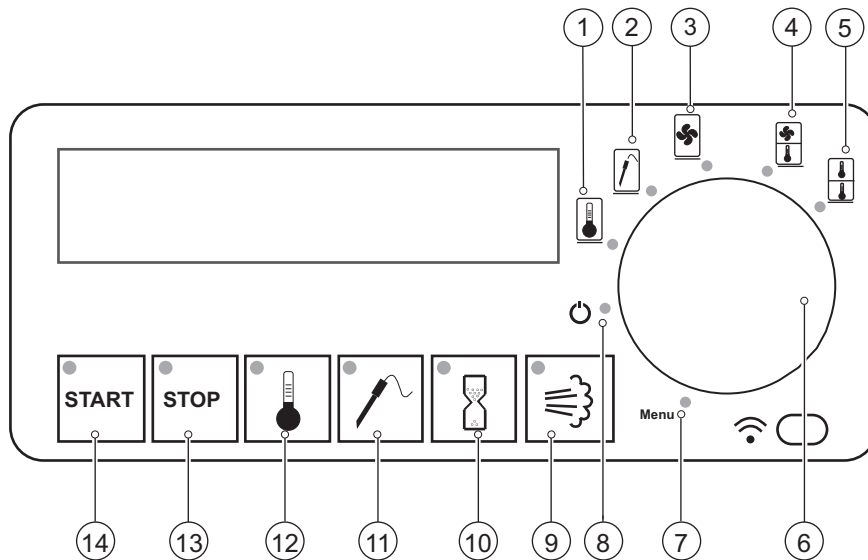
- ▶ Bewaar de kerntemperatuurvoeler in de houder aan de binnenzijde van de deur.



- Na het gebruik de kerntemperatuurvoeler met een vochtige doek reinigen.

7.3 De bedieningseenheid

7.3.1 Bedieningspaneel



Programma's

- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|--|
| 1 | Garen met compartimenttemperatuur | 6 | Draairegelaar, steekt uit indien apparaat is uitgeschakeld |
| 2 | Garen met kerntemperatuur | 7 | Menu |
| 3 | Ventilator | 8 | POWER |
| 4 | Hybrid | 13 | STOP |
| 5 | Garen met 2 compartimenten | 14 | START |

Insteltoetsen

- 9 Stoom/restwater wegpompen, reiniging/ontkalken
- 10 Tijd
- 11 Kerntemperatuur
- 12 Compartimenttemperatuur

Display

Voorbeelden van displayaanduidingen



- Het apparaat bevindt zich in de stand-by-stand.
- De led van **POWER** knippert.
- Display is zwart



- Het programma x wordt uitgevoerd.
- In de onderste menubalk knipperen de insteltoetsen voor de op dat moment zinvolle instelmogelijkheden.
- De actuele compartimenttemperatuur wordt op het display weergegeven.



- F1 op het display geeft aan: er is een storing aanwezig.

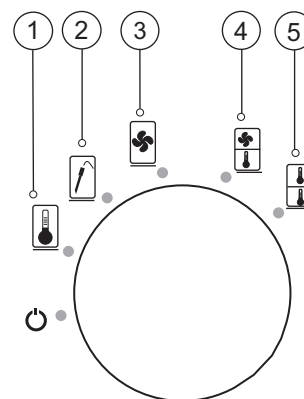


- Signaaltoon: 10 seconden voordat een actie automatisch wordt uitgevoerd, weerklinkt een signaaltoon, bijvoorbeeld 10 seconden voor het verstrijken van de gaartijd.

7.3.2 Programma's

Het apparaat biedt u de volgende programma's:

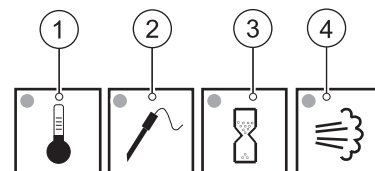
- 1 Garen met compartimenttemperatuur
- 2 Garen met kerntemperatuur
- 3 Ventilator
- 4 Hybrid
- 5 Garen met 2 compartimenten



7.3.3 Programma-instellingen

In ieder programma beschikt u over bepaalde instellingen. Het apparaat beschikt over de volgende instellingen:















- 1 Compartimenttemperatuur
- 2 Kerntemperatuur
- 3 Tijd
- 4 Bevochtiging met waterdamp



Als u uw programma hebt geselecteerd, knipperen de toetsen voor de op dat moment zinvolle instellingen.

De tabel laat zien welke instellingen in ieder programma beschikbaar zijn:

Gebruik

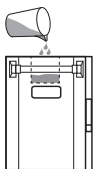
	Programma	Compartimenttemperatuur [°C]		Kerntemperatuur [°C]	Tijdsduur [h:min]	Damp	Warmhouden HOLD	Display tijdens de uitvoering van het programma	Restwater wegpompen na het gebruik:
									
	Garen met compartimenttemperatuur	20 ...	140 ¹ 200 ²	—	1:30	0, Dry, 1, 2	20 ... 140 ¹ / 200 ²	Compartimenttemperatuur	
	Garen met kerntemperatuur	20 ...	140 ¹ 200 ²	20 ... 77	—	0, Dry, 1, 2	20 ... 140 ¹ / 200 ²	Compartimenttemperatuur	 > 6 sec. 
	Ventilator voor het koelen koelpellets gebruiken, max. 6 h	—		—	1:30	—	—	Compartimenttemperatuur	
	Hybrid Boven ventilator/koelen en beneden garen	— 20 ...	140 ¹ 200 ²	—	1:30	0, Dry, 1, 2	—	Compartimenttemperatuur	
	Garen met 2 compartimenten								
	Bovenste compartiment	20 ...	140 ¹ 200 ²	—	1:30	0, Dry, 1, 2	—	Compartimenttemperatuur	
	Onderste compartiment	—		20 ... 77	140 ¹ 200 ²	—	—		

¹ hybrid kitchen 140

² hybrid kitchen 200

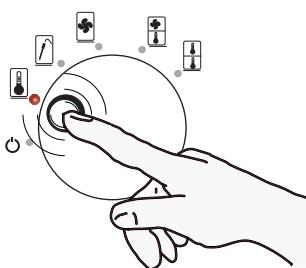
7.4 Programma's

7.4.1 Garen met compartimenttemperatuur

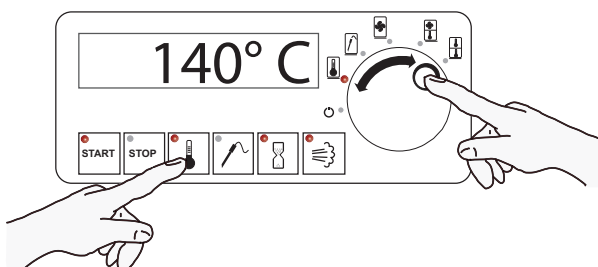


- Voor het garen met damp giet u vooraf drinkwater in het waterreservoir maximaal tot 1 cm onder de bovenrand, circa 0,5 l.
- Doe de gerechten in een GN-bak.
- Plaats de gevulde GN-bak in het apparaat.
- Sluit de deur.

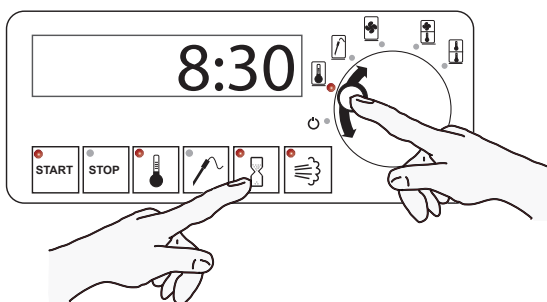
- Selecteer door te draaien aan de **draairegelaar** het programma **Garen met compartimenttemperatuur**.



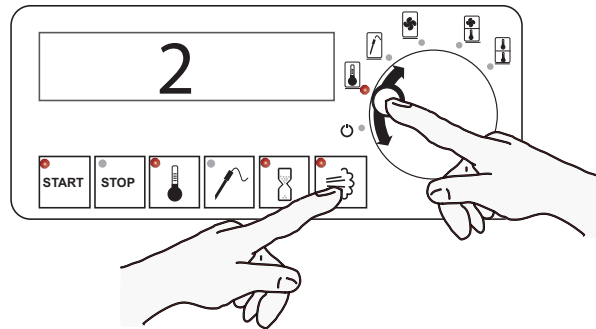
- Druk op de **draairegelaar** om het programma te openen.
 - In de onderste menubalk knipperen de toetsen waarmee u het programma nauwkeuriger instelt.



- Compartimenttemperatuur instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **compartimenttemperatuur** ingedrukt. Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.

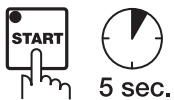


- Tijd instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Tijd** ingedrukt. Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.



- Bevochtiging met damp instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Damp** ingedrukt.
Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.

0	geen damp
Dry	geen damp
1	Damp
2	sterke damp
- Zodra een temperatuur van 50 °C is bereikt, start de waterpomp met een voerpomptijd van 6 seconden.



- Toets **START** circa 5 seconden indrukken.
 - Het programma **Garen met compartimenttemperatuur** start.



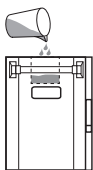
- Op het display verschijnt de actuele compartimenttemperatuur.



- Na afloop van de gaartijd weerklinkt een signaaltoon.
- Het programma blijft lopen.

7.4.2 Garen met kerntemperatuur

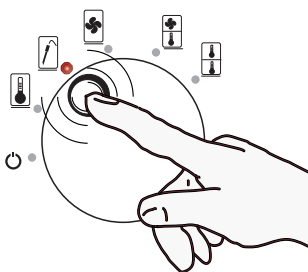
De kerntemperatuurvoeler meet de kerntemperatuur in het gaargoed en bestuurt het apparaat.



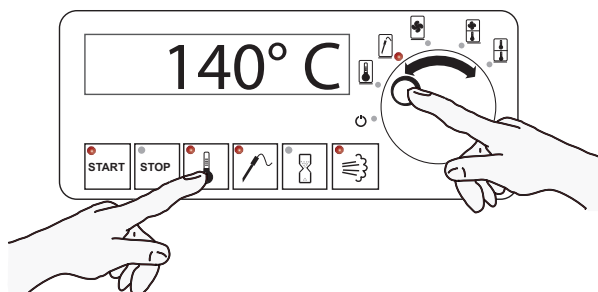
- Voor het garen met damp giet u vooraf drinkwater in het waterreservoir, maximaal tot 1 cm onder de bovenrand, circa 0,5 l.
- Doe het gaargoed in een GN-bak.
- Plaats de GN-bak in het apparaat.
- Sluit de deur.

- Steek de kerntemperatuurvoeler in het gaargoed.

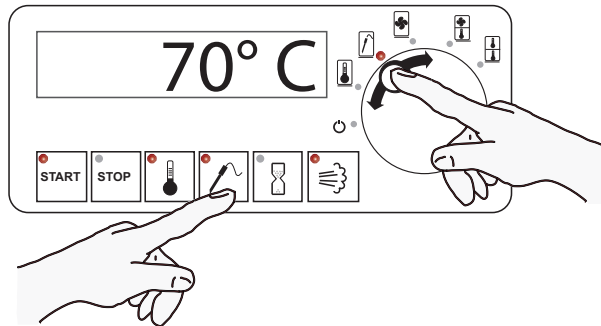
- Selecteer door te draaien aan de **draairegelaar** het programma **Garen met kerntemperatuur**.



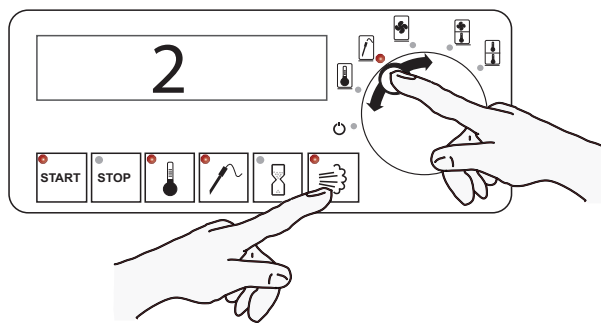
- Druk op de **draairegelaar** om het programma te openen.
 - In de onderste menubalk knipperen de toetsen waarmee u het programma nauwkeuriger instelt.



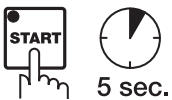
- Compartimenttemperatuur instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **compartimenttemperatuur** ingedrukt. Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.
 - De besturing neemt de ingestelde waarde over.



- Kerntemperatuur instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Kerntemperatuur** ingedrukt.
Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.



- Bevochtiging met damp instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Damp** ingedrukt.
Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.
0 geen damp
Dry geen damp
1 Damp
2 sterke damp
- Zodra een temperatuur van 50 °C is bereikt, start de waterpomp met een voerpomptijd van 6 seconden. Hierbij kan water in de binnenruimte komen.



- Toets **START** circa 5 seconden indrukken.
■ Het programma **Garen met kerntemperatuur** start.



- Op het display verschijnt de actuele compartimenttemperatuur.

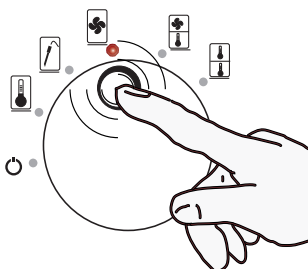


- Na afloop van de gaartijd weerklinkt een signaaltoon.
- Het programma blijft lopen.

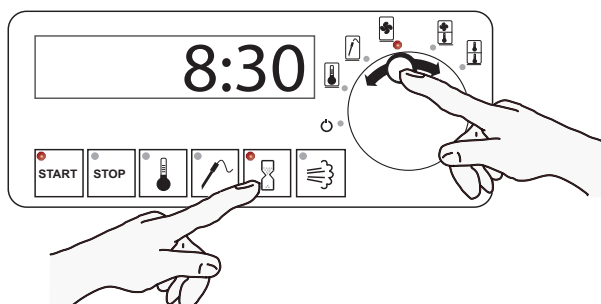
7.4.3 Ventilator

Met dit programma kunt u uw gerechten passief koelen als u koepellets in het apparaat legt. Gebruik dit programma maximaal 6 uur.

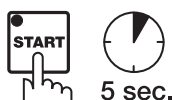
- Doe het gerecht in een GN-bak.
 - Plaats de GN-bak in het apparaat.
 - Leg koepellets in het apparaat.
 - Sluit de deur.
-
- Selecteer het programma **Ventilator** door aan de **draairegelaar** te draaien.



- Druk op de **draairegelaar** om het programma te openen.
 - In de onderste menubalk knipperen de toetsen waarmee u het programma nauwkeuriger instelt.



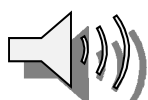
- Tijd instellen.
 - Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Tijd** ingedrukt.
 - Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.
 - De besturing neemt de ingestelde waarde over.



- Druk circa 5 seconden op de toets **START**.
 - Het programma **Ventilator** start.



- Op het display verschijnt de actuele compartimenttemperatuur.



- Na afloop van de ingestelde tijd weerklinkt een signaaltoon.
- Het programma blijft lopen.

7.4.4 Hybrid - passieve koeling en warmhouden

Bij dit programma kunt u gelijktijdig:

- in het bovenste compartiment gerechten passief koelen door koelpellets en circulatielucht en
- in het onderste compartiment gerechten warmhouden.

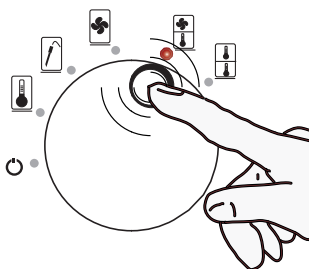
De 2 compartimenten kunt u van elkaar scheiden door een isolatieruimteverdeler.

In het bovenste compartiment kan de temperatuur bij het koelen met maximaal 7 °C per uur stijgen.

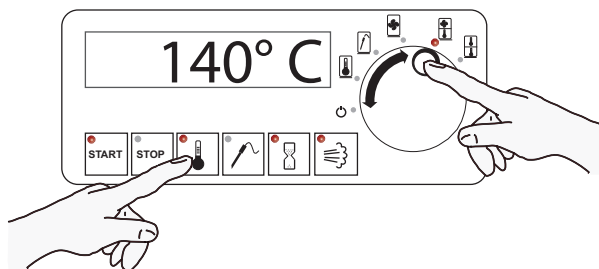
U kunt gerechten alleen in het onderste compartiment bedampen.



- Voor het garen met bevochtiging met damp vult u het waterreservoir vooraf **met drinkwater tot maximaal 1 cm onder de bovenrand, circa 0,5 l.**
- Doe de gerechten in GN-bakken.
- Plaats de isolatieruimteverdeler.
- Leg koelpellets in het bovenste compartiment.
- Plaats de GN-bak die gekoeld moet worden, in het bovenste compartiment.
- Plaats de GN-bak die warmgehouden moet worden, in het onderste compartiment.
- Sluit de deur.
- Selecteer het programma **Ventilator en garen** door aan de **draairegelaar** te draaien.

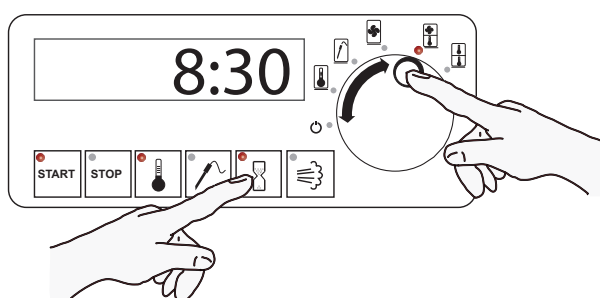


- Druk op de **draairegelaar** om het programma te openen.
 - In de onderste menubalk knipperen de toetsen waarmee u het programma nauwkeuriger instelt.

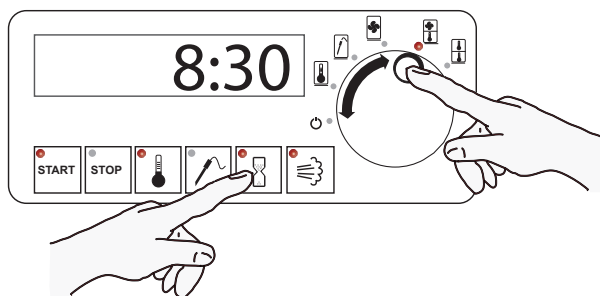


- Compartimenttemperatuur instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Kerntemperatuur** ingedrukt.
Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.

■ De besturing neemt de ingestelde waarde over.



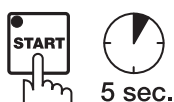
- Tijd instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Tijd** ingedrukt.
Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.



- Bevochtiging met damp instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Damp** ingedrukt.
Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.

0	geen damp
Dry	geen damp
1	Damp
2	sterke damp

■ Zodra een temperatuur van 50 °C is bereikt, start de waterpomp met een voorpomptijd van 6 seconden. Hierbij kan water in de binnenruimte komen.



- Toets **START** circa 5 seconden indrukken.
■ Het programma **Ventilator en garen** start.

106° C

- Op het display verschijnt de actuele temperatuur van het onderste compartiment.



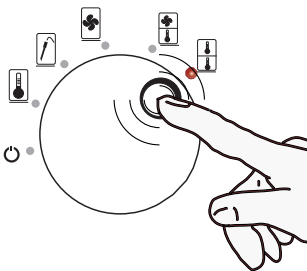
- Na afloop van de gaartijd weerklinkt een signaaltoon.
- Het programma blijft lopen.

7.4.5 Garen met 2 compartimenten

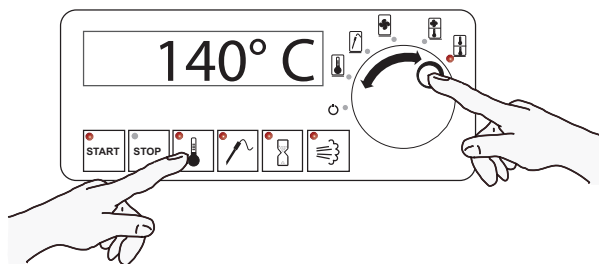
Bij dit programma kunt u twee verschillende compartimenttemperaturen instellen.

Het bedampen is alleen in het onderste compartiment mogelijk.

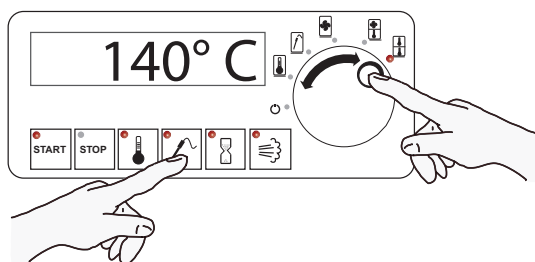
- Voor het garen met bevochtiging met damp vult u het waterreservoir vooraf **met drinkwater tot maximaal 1 cm onder de bovenrand**.
- Doe de gerechten in GN-bakken.
- Plaats de isolatieruimteverdeler.
- Plaats een gevulde GN-bak voor het garen bij compartimenttemperatuur boven in het compartiment.
- Plaats de andere gevulde GN-bak voor het garen bij compartimenttemperatuur beneden in het compartiment.
- Sluit de deur.
- Selecteer het programma **Garen met 2 compartimenten** door aan de **draairegelaar** te draaien.



- Druk op de **draairegelaar** om het programma te openen.
 - In de onderste menubalk knipperen de toetsen waarmee u het programma nauwkeuriger instelt.



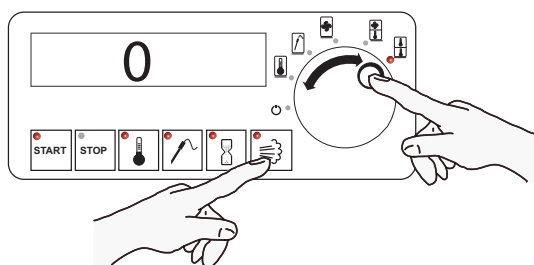
- Temperatuur van het bovenste compartiment instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **compartimenttemperatuur** ingedrukt.
Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.



- Temperatuur van het onderste compartiment instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Kerntemperatuur** ingedrukt.
Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.



- Tijd instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Tijd** ingedrukt.
Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.



- Bevochtiging met damp instellen.
Houd met de **linkerhand** de insteltoets **Damp** ingedrukt.

Stel met de **rechterhandop** de **draairegelaar** de gewenste waarde in.

0	geen damp
Dry	geen damp
1	Damp
2	sterke damp

- ┃ Zodra een temperatuur van 50 °C is bereikt, start de waterpomp met een voerpomptijd van 6 seconden. Hierbij kan water in de binnenruimte komen.



- Druk circa 5 seconden op de toets **START**.

- ┃ Het programma start.



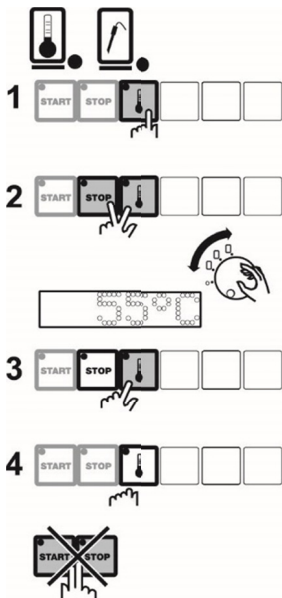
- ┃ Op het display verschijnt de actuele temperatuur van het onderste compartiment.



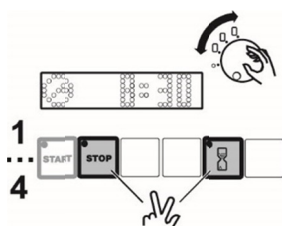
- ┃ Na afloop van de gaartijd weerklinkt een signaaltoon.
- ┃ Het programma blijft lopen.

7.5 Gerechten warmhouden (HOLD)

Bij de instellingen compartimenttemperatuur en kerntemperatuur is het mogelijk om na het gaarproces een warmhoudfase in te stellen.

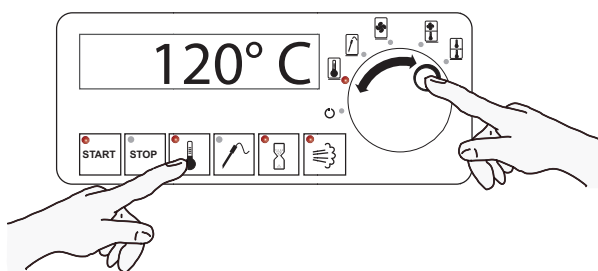


- Druk op de toets **Compartimenttemperatuur** en houd deze ingedrukt. Druk met de tweede vinger op de toets **STOP** en houd deze ingedrukt. Let hierbij erop dat niet per ongeluk de toetsen **START** en **STOP** gelijktijdig worden ingedrukt, omdat anders de ingestelde waarden verloren gaan (RESET).
- Stel met de **draairegelaar** de gewenste warmhoudtemperatuur in.
- Laat dan eerst de toets **STOP** los en laat daarna de toets **Compartimenttemperatuur** los.
 - ┃ De warmhoudtemperatuur wordt opgeslagen.



- Druk op de toets **Tijd** en houd deze ingedrukt.
Druk met de tweede vinger op de toets **STOP** en houd deze ingedrukt.
 - Stel met de **draairegelaar** de gewenste warmhoudtijd in.
 - Laat dan eerst de toets **STOP** los en laat daarna de toets **Tijd** los.
- De warmhoudtijd wordt opgeslagen.

7.6 Waarden weergeven



- Druk kort op de betreffende insteltoets.
 - De ingestelde waarde wordt weergegeven, bijv. de compartimenttemperatuur.
 - Na circa 10 seconden verschijnt op het display weer de werkelijke compartimenttemperatuur.

7.6.1 Compartimenttemperatuur

- Druk kort op de insteltoets **Compartimenttemperatuur**.
 - De ingestelde compartimenttemperatuur wordt weergegeven.
 - Na circa 10 seconden verschijnt op het display de actuele compartimenttemperatuur.

7.6.2 Kerntemperatuur

- Druk kort op de insteltoets **Kerntemperatuur**.
 - De ingestelde kerntemperatuur wordt weergegeven.
 - Na circa 10 seconden verschijnt op het display de actuele compartimenttemperatuur.

7.6.3 Tijd

Streeftijd weergeven

- Druk op de insteltoets **Tijd**.
 - De ingestelde tijd wordt weergegeven.
 - Na circa 10 seconden verschijnt op het display de actuele compartimenttemperatuur.

Resterende looptijd weergeven

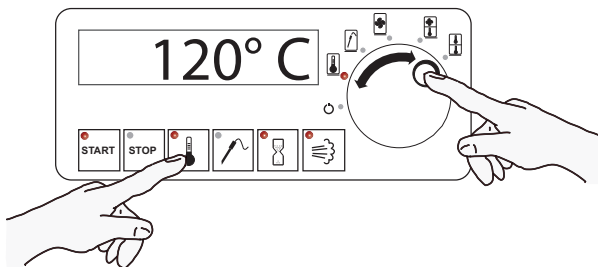
- Druk op de insteltoets **Tijden** laat deze los.
 - De resterende looptijd wordt weergegeven.
 - Na circa 10 seconden verschijnt op het display de actuele compartimenttemperatuur.

7.6.4 Bevochtiging met damp

- Druk kort op de insteltoets **Damp**.
 - De ingestelde waarde wordt weergegeven.

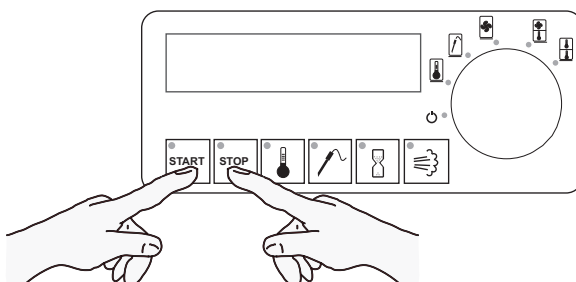
0	geen damp
Dry	geen damp
1	Damp
2	sterke damp
 - Na circa 10 seconden verschijnt op het display de actuele compartimenttemperatuur.

7.7 Instelling tijdens het bedrijf veranderen



- Houd met de **linkerhand** de betreffende **insteltoets** ingedrukt.
- Stel met de **rechterhand** op de **draairegelaar** de gewenste waarde in.
 - De besturing past de ingestelde waarde toe voor het actuele gaarproces.

7.8 Programma terugzetten (RESET)



- Druk circa 10 seconden gelijktijdig op de toets **START** en de toets **STOP**.
 - De besturing zet de instellingen van het programma terug.

7.9 Programma afbreken / Stand-by-stand



- Druk circa 5 seconden op de toets **STOP**.
 ■ Het lopende programma wordt afgebroken.



- Druk circa 5 seconden op de toets **STOP**.
 ■ Het apparaat schakelt over naar de **stand-by**-stand.
 ■ De led van **POWER** brandt.

Menu met starttijd afbreken

 Zie "Menu met starttijd ontgrendelen", pagina 44

7.10 Programma-einde



- Na afloop van de gaartijd weerklinkt een signaaltoon.
 ■ Het programma blijft lopen.



- Op het display verschijnt de actuele compartimenttemperatuur.

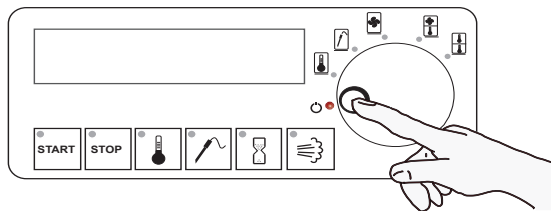
7.11 Apparaat uitschakelen



- Druk circa 5 seconden op de toets **STOP**.
 ■ Het lopende programma wordt afgebroken.

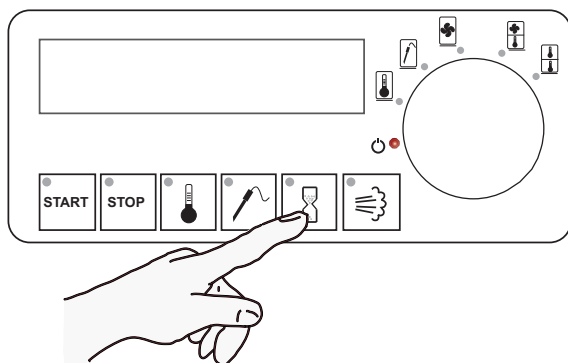


- Druk circa 5 seconden op de toets **STOP**.
 ■ Het apparaat schakelt over naar de stand-by-stand.
 ■ De led van **POWER** brandt.
 ■ Op het display verschijnt de actuele compartimenttemperatuur.



- Draai de **draairegelaar** naar de stand **POWER**.
■ De weergave op het display dooft.

7.12 Datum en tijd instellen



- Druk in de stand-by-stand circa 5 seconden op de toets **Tijd**.

- Stel met de **draairegelaar** de gewenste datum in.
- Druk op de **Draairegelaar**.
■ De nieuwe waarde wordt opgeslagen.



- Stel met de **draairegelaar** de gewenste tijd in.
 - Druk opnieuw op de **draairegelaar**.
■ De nieuwe waarde wordt opgeslagen.
-
- Druk op de toets **STOP** om het instellen te beëindigen.
■ Het apparaat staat in de stand-by-stand.
-

7.13 Menu oproepen en opslaan

U kunt programma's instellen, opslaan en later opnieuw oproepen. Zodra een programma is ingesteld, kan opgeleid bedieningspersoneel de gerechten eenvoudig bereiden.

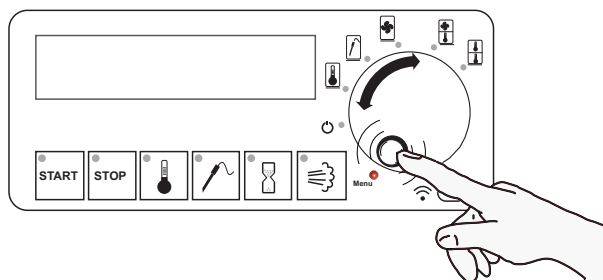
Een opgeslagen menu is

- direct op te roepen en kan tijdens de uitvoering worden gewijzigd (= **menu zonder starttijd**)
of
- heeft een starttijd en kan tijdens de uitvoering niet worden gewijzigd (= **menu met starttijd**).

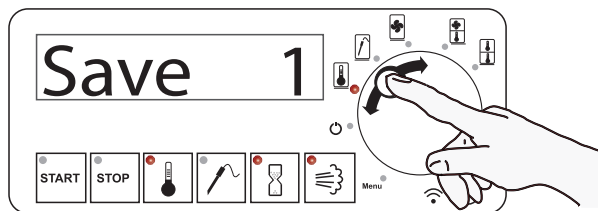
7.13.1 Menu oproepen

Menu zonder starttijd oproepen

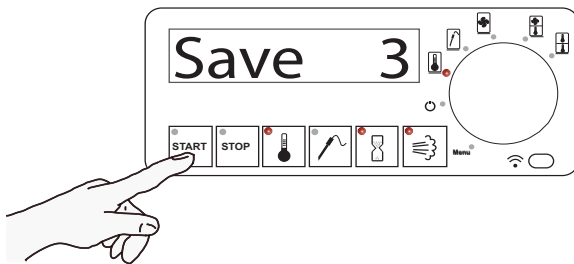
- Voor het garen met damp giet u vooraf **drinkwater** in het waterreservoir maximaal tot 1 cm onder de bovenrand.



- Draai de draairegelaar naar de stand **Menu**.
- Druk op de draairegelaar.
- Op het display verschijnt menunr. 1.



- Selecteer het gewenste menunr. door aan de draairegelaar te draaien. Aan de hand van de leds van de draairegelaar herkent u het programma van het weergegeven menu. De led knippert als de menupaats vrij is. Bezette menupaatsen branden. Menu's met starttijd zijn met een **T** op het display aangeduid.
- Druk op de draairegelaar om het gewenste menu te bevestigen.



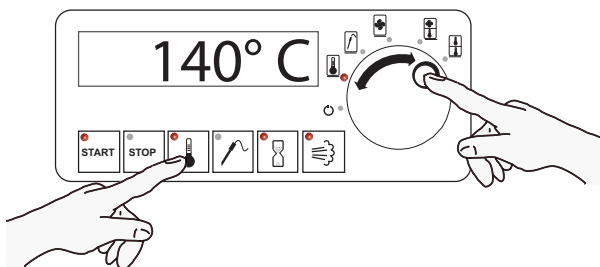
- Druk op de toets **START**.
- Het geselecteerde menu start.

- Op het display verschijnt de actuele compartimenttemperatuur.



Waarde tijdens de uitvoering van het programma wijzigen

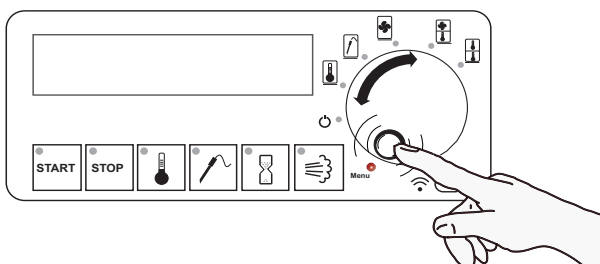
Als u tijdens de uitvoering van het programma een waarde wijzigt, dan geldt die wijziging alleen voor het actuele proces. Het menu wordt niet overschreven.



- Houd de betreffende **insteltoets** ingedrukt.
- Stel met de **draairegelaar** de gewenste waarde in en activeer de ingestelde waarde door los te laten.
- De gewijzigde instelling wordt alleen voor het actuele gaarproces toegepast.

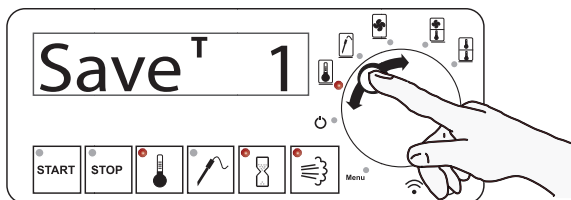
Menu met starttijd oproepen

- Voor het garen met bevochtiging met damp vult u het waterreservoir vooraf **tot maximaal 1 cm onder de bovenrand**.

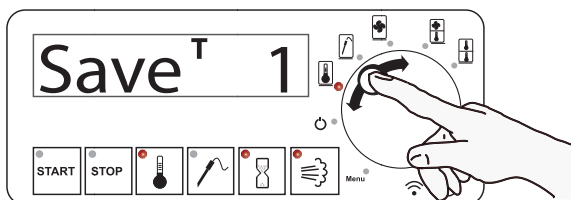


- Draai de **draairegelaar** naar de stand **Menu**.

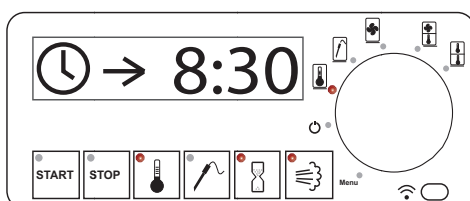
- Druk op de draairegelaar.
 | Op het display verschijnt menunr. 1.



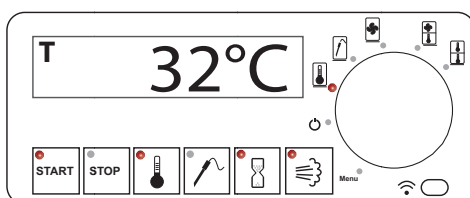
- Selecteer het gewenste menunr. door aan de **draairegelaar** te draaien.
 Aan de hand van de leds van de draairegelaar herkent u het programma van het weergegeven menu.
 Menu's met een starttijd zijn met een T op het display aangeduid.
- Druk op de **draairegelaar**.
 | Op het display verschijnt eerst het volgende beeld:



- | Daarna verschijnt de starttijd op het display.



- | Het menu start op de ingestelde tijd.
- | De compartimenttemperatuur verschijnt op het display.



Menu met starttijd afbreken

 Zie "Menu met starttijd ontgrendelen", pagina 44

7.13.2 Menu opslaan

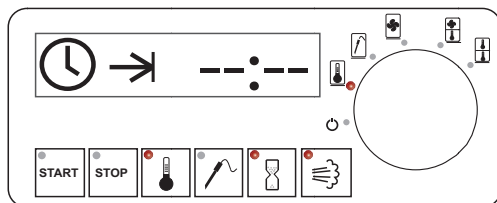
- Stel de gewenste waarden voor het programma in.



Zie hoofdstuk 'Programma selecteren', pagina 23

- Druk circa 5 seconden op de **draairegelaar**.

■ Op het display verschijnt het volgende beeld:



Een opgeslagen menu is

1. direct op te roepen en kan tijdens de uitvoering worden gewijzigd (= **menu zonder starttijd**) of
2. heeft een starttijd en kan tijdens de uitvoering niet worden gewijzigd (= **menu met starttijd**).

Menu zonder starttijd opslaan

- Houd de **draairegelaar** ingedrukt.

■ Op het display knippert het volgende vrije menunummer. Reeds bezette menunummers branden.

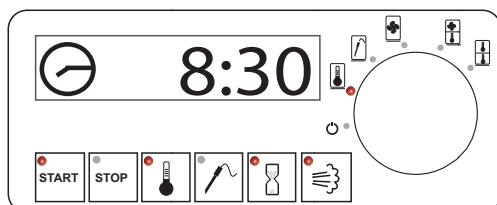
■ Selecteer met de **draairegelaar** het gewenste menunummer.

- Druk op de **draairegelaar** om ingevoerde instellingen onder het gewenste menunr. x op te slaan resp. te overschrijven. U kunt 31 verschillende menu's opslaan.

■ Op het display verschijnt **OK**.

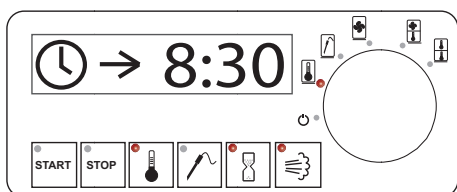
Menu met starttijd opslaan

- Selecteer met de **draairegelaar** en de **insteltoetsen** de gewenste instellingen.

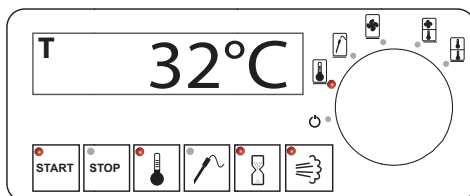


- Houd de **draairegelaar** ingedrukt.
 - Op het display wordt de klok, een knipperende pijl en symbolisch de tijd met --:-- weergegeven.
 - Stel met de **draairegelaar** de gewenste starttijd in.
- Druk op de **draairegelaar**.
 - Het volgende vrije menunummer knippert. Bezette menunummers branden.
- Druk op de **draairegelaar** om ingevoerde instellingen onder het gewenste menunr. op te slaan resp. te overschrijven. Er kunnen 31 verschillende menu's worden opgeslagen.
 - Op het display verschijnt: '**Saving please wait**' (menu wordt opgeslagen, een ogenblik geduld).

- Na het opslaan wordt de ingestelde starttijd van het programma op het display weergegeven.



- Het programma start automatisch op de ingestelde tijd.
- Tijdens de automatische uitvoering van het programma wordt de actuele compartimenttemperatuur weergegeven.



- Tijdens de uitvoering kunnen de ingestelde waarden niet worden gewijzigd.

- Als het programma is uitgevoerd verschijnt circa een uur lang de melding '**Ready**' (klaar) op het display.

Vervolgens zijn er twee mogelijkheden:

- Druk op de **Draairegelaar**.
 - Het menu voor de volgende dag wordt opnieuw opgeroepen.

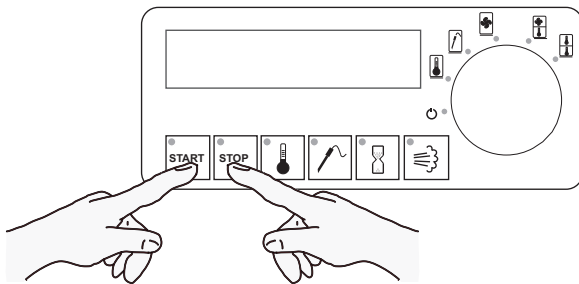
Of

- De instelling ontgrendelen.



Zie "[Menu met starttijd ontgrendelen](#)", pagina 44.

7.13.3 Menu met starttijd ontgrendelen



- Druk tegelijk op de toets **START** en de toets **STOP** .
█ Op het display verschijnt de aanduiding 0000.

- Stel met de **draairegelaar** de vooringestelde starttijd als waarde in, bijv. starttijd 14:30 uur – waarde 1430.

- Druk op de **Draairegelaar**.
█ Op het display wordt de actuele compartimenttemperatuur weergegeven.

7.13.4 Vooraf geïnstalleerde menu's

- Voor menu's met bevochtiging met damp vult u vooraf het waterreservoir met drinkwater tot maximaal 1 cm onder de bovenrand.

Menu	Functie	Compartiment-temperatuur	Tijd [min]	Damp	Kern-temperatuur	Opmerkingen
1	Regenereren	140 °C	1:30	2		Cook & Chill
2	Regenereren	140 °C	0:15	1		Hotelwezen
3	Garen	120 °C	0:20	2		Rijst
4	Garen	140 °C	1:15	0		Varkensvlees
5	Kerntemperatuur	130 °C		0	58 °C	Rosbief
6	Kerntemperatuur	130 °C		0	50 °C	Kalkoenfilet
7	Hybrid	80 boven passief beneden				Warm/koud serveren
8	2 compartimenten	80 boven 140 °C beneden	1:30	1		Warmhouden Regenereren
9	2 compartimenten	120 boven passief beneden				Garen Warmhouden
10	Circulatielucht	passief				Pellets

8 Reiniging, onderhoud en verzorging

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

8.1 Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging

Risico's op verbrandingen en brandwonden aan handen, armen en gezicht

De temperatuur in het apparaat kan tot wel +200 °C bedragen.



WAARSCHUWING

Risico's op verbrandingen en brandwonden aan handen, armen en gezicht.



- ▶ Bij de eerste keer trekken aan het deurslot gaat de deur circa 1 cm open. Laat het apparaat afkoelen voordat het gereinigd wordt.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

Vermijd risico's als gevolg van elektriciteit



WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar.

- ▶ Het apparaat elektrisch vrijschakelen; hiervoor de stroomverbinding loskoppelen.
- ▶ Het apparaat tegen vochtigheid beschermen. Richt nooit een waterstraal op elektrische componenten zoals verwarming, bedieningseenheid of ventilatierooster.
- ▶ Controleer de verwarming en aansluitkabel op mogelijke beschadigingen.
- ▶ Reinig elektrische apparatuur niet met een stoomreiniger, anders kan er vochtigheid in de elektrische delen dringen en kortsluiting veroorzaken. Uit de buurt houden van spatwater. Elektrische onderdelen alleen vochtig afvegen en met een droge doek droogwrijven.
- ▶ Elektrische bedrijfsmiddelen ³ door een **elektromonteur** laten controleren conform DGUV. Leg de testcyclus overeenkomstig de gebruiksomstandigheden vast. In het algemeen geldt: om de 6 maanden.

Risico op prikwonden bij de omgang met de puntige kerntemperatuurvoeler



WAARSCHUWING

Risico op prikwonden bij de omgang met de puntige kerntemperatuurvoeler.

- ▶ Wees behoedzaam.
- ▶ Bewaar de kerntemperatuurvoeler in de houder aan de binnenzijde van de deur als de kerntemperatuurvoeler niet gebruikt wordt.

³ Bron: DGUV Voorschrift 3. Elektrische installaties en bedrijfsmiddelen



LET OP/ATTENTIE

Bij het insteken van de kerntemperatuurvoeler in het ventilatierooster van de luchtcirculatieverwarming kan deze beschadigd raken; aanzienlijke materiële schade is mogelijk.

- ▶ Bewaar de kerntemperatuurvoeler in de houder aan de binnenzijde van de deur.

8.2 Reinigingsmiddelen voor roestvast staal

Voor alle reinigingsmiddelen geldt:

- Neem de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht.

Mechanische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

Middel	Geschikt
Borstels	Borstels met natuurlijke haren of kunststofharen
Textiel	Textielmateriaal van natuurlijke of synthetische vezels, zoals poetskatoen en textiele weefsels (gebreide en geweven stoffen, poetslappen, dweilen, rafelstof, vlies). Reinigingstextiel van microvezels is zeer geschikt om vingerafdrukken van oppervlakken van roestvast staal te verwijderen.
Kunststofvlies	Zonder slijpdeeltjes. Meestal geproduceerd in de kleuren wit, beige en geel.
Overig	Natuurlijk leer (zeemleer), kunstleer, kunstvlies, sponzen, sponsdoekjes

Chemische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

Middel	Toepassingsgebieden
Allesreiniger	Met name voor lichtere vervuilingen door vet.
Neutraal reinigingsmiddel	Voor met vet en olie vervuilde oppervlakken (vingerafdrukken); ook geschikt als afwasmiddel.
Alcoholreiniger	Zoals allesreiniger
Alkalisch reinigingsmiddel	Met name voor sterke vervuilingen door vet en olie (verharde olie). Neem de gegevens van de fabrikant m.b.t. de dosering in acht.
Reinigend oplosmiddel	Afhankelijk van het type bijzonder goed voor het verwijderen van vet, olie, was, teer, lijm, lak en verf. Niet geschikt voor kunststoffen.
Desinfectiereiniger	Effect op ziekteverwekkende (pathogene) kiemen verschillend afhankelijk van de werkzame stof in het desinfectiemiddel. Langdurige inwerking van natriumhypochloriet kan het materiaal beschadigen. Het moet indien mogelijk niet worden toegevoegd. Er moeten producten gebruikt worden die vermeld staan in de lijst van de Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (Duitse vereniging voor hygiëne en microbiologie, DHGM).

8.3 Kies de correcte reinigingsmethode



LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd of het apparaat zelfs onbruikbaar worden. Neem in acht:

- ▶ Bekras het oppervlak niet met scherpe voorwerpen. Gebruik geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovenspray of een schuurspons.
- ▶ Verwijder vuil met schoonmaak- en onderhoudsmiddelen die geschikt zijn voor roestvast staal.
- ▶ Meng geen in de handel gebruikelijke reinigingsmiddelen; Vervaardig geen eigen reinigingsmiddel.
- ▶ Gebruik geen staalwol of staalborstels.
- ▶ 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, zoals gietijzeren pannen of staalsponzen.

Delen van roestvast staal reinigen en verzorgen

→ Betreft de behuizing



LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

- ▶ Reinig het apparaat met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, hiervoor met een **krasvrije doek vochtig afvegen**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.



Gebruikerstip

- ▶ Voor de verzorging van roestvast staal raden wij **Rieber-onderhoudsmiddel voor roestvast staal** aan.

Reinigt bijzonder grondig en zacht en geeft een stralende glans, verzorgt en conserveert in één.

Bestel-nr. 72 10 24 08

Delen van kunststof reinigen en verzorgen

→ Betreft de bedienings- en weergave-elementen en de deurafdichting













LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

- ▶ Reinig het apparaat met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, hiervoor met een **krasvrije doek vochtig afvegen**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

8.4 Overzicht van reinigings- en onderhoudsintervallen

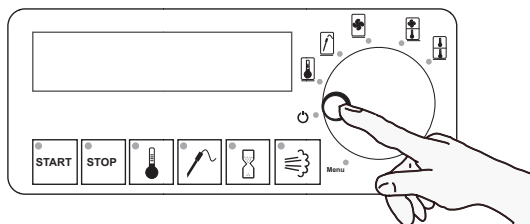
Interval	Uit te voeren activiteit	Pagina
Dagelijks na het gebruik	Restwater wegpompen, apparaat spoelen	 Pagina 48
	⚠ WAARSCHUWING Apparaat uitschakelen. Netstekker eruit trekken.	
	Deur indien nodig uitnemen	 Pagina 50 e.v.
	Deur reinigen	 Pagina 50 e.v.
	Kerntemperatuurvoeler reinigen	 Pagina 50 e.v.
	Binnenruimte reinigen, behuizing vanbuiten reinigen	 Pagina 47, 50 e.v.
	Afdichtingen reinigen	 Pagina 50 e.v.
Indien nodig	Rollen reinigen	 Pagina 50 e.v.
	Apparaat ontkalken, minstens 1 x per kwartaal	 Pagina 52
Om de 180 werkdagen resp. 6 maanden	Elektrische delen/besturing laten controleren volgens DGUV	 Pagina 45
	Let op het behoud van de productaanduiding	 Pagina 13

8.5 Restwater uit het apparaat wegpompen, het apparaat spoelen

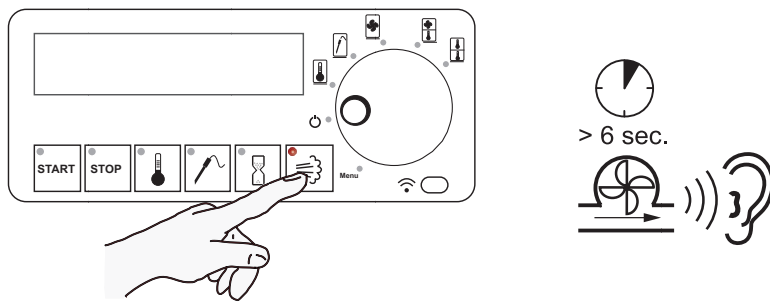
Restwater wegpompen

Pomp dagelijks na het gebruik al het restwater uit het apparaat. Als er restwater in het apparaat achterblijft kan dat de smaak van gerechten negatief beïnvloeden.

- Zet een lege GN-bak op de onderste opleg rail in het apparaat.



- Draai de draaielement naar de stand **POWER**.
█ De betreffende led brandt.



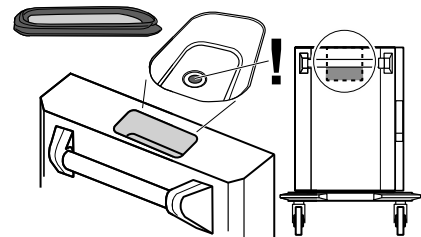
- Druk langdurig op de **toets Bevochtiging**, tot de waterpomp hoorbaar inschakelt. Het wegpompen duurt circa 5 tot 6 seconden. Onderbreek het proces niet, anders begint het wegpompen bij de volgende START opnieuw.
- Controleer of het water volledig uit het waterreservoir en de binnenruimte is weggepompt. Herhaal indien nodig het proces.
- Maak de GN-bak leeg

Het apparaat spoelen

- Zet een lege GN-bak op de onderste oplegrail in het apparaat.
- Vul het waterreservoir met **circa 0,5 liter drinkwater**.

Let op/opmerking: De waterpomp heeft voor de 0,5 liter water drie wegpompprocessen nodig.

- Druk langdurig op de **toets Bevochtiging**, tot de waterpomp hoorbaar inschakelt.
- Als de waterpomp weer uitschakelt, drukt u opnieuw langdurig op de **toets Bevochtiging**, tot de waterpomp hoorbaar inschakelt. Herhaal het proces nogmaals om het water volledig weg te pompen.
- Maak de GN-bak leeg.
- Waterreservoir en deksel reinigen.
- Reinig de opening in de rubberen stop, maak deze indien nodig vrij met een dunne draad.



- **i** Gebruikerstip. Wij adviseren het apparaat regelmatig te ontkalken, bij intensief gebruik minstens **1 x per maand**, afhankelijk van het gebruik minstens **1 x per kwartaal**.



Zie 'Apparaat indien nodig ontkalken', pagina 52

8.6 Reiniging

⚠ Voorwaarde

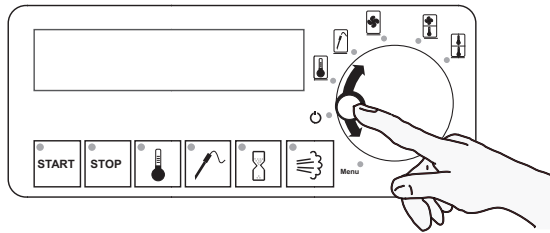
- Het restwater is uit het apparaat weggepompt, het apparaat is gespoeld.



Zie 'Restwater uit het apparaat wegpompen, het apparaat spoelen', pagina 48

➤ ⚠ WAARSCHUWING

Schakel voor het reinigen het apparaat uit en trek de netstekker eruit.



- Draai de **draairegelaar** naar de stand **POWER**.
- Druk indien nodig op de **draairegelaar** om het apparaat uit te schakelen.
 - De betreffende aanduiding brandt niet.

- Open de deur en laat indien nodig het hete apparaat afkoelen.

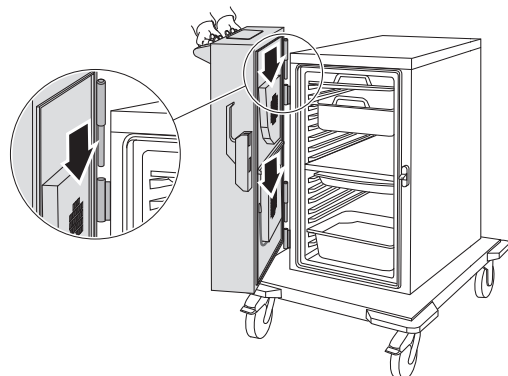
Deur reinigen

➤ ⚠ WAARSCHUWING

Reinig de deur met de bedieningseenheid, de verwarmingen en ventilatoren met een **licht vochtige doek**. Aansluitend de oppervlakken met een **zachte doek droogwrijven**.

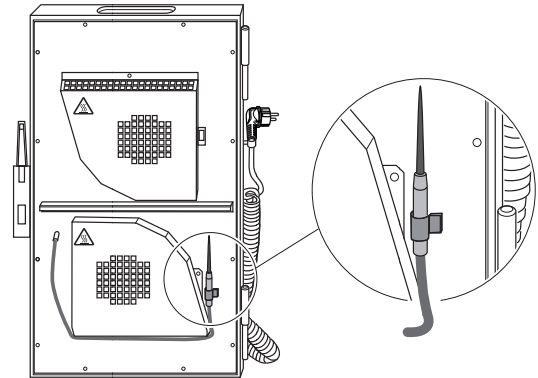
Deur indien nodig uitnemen

- Pak de deur met beide handen aan de greep vast en neem de deur er naar boven toe uit.
- **LET OP/ATTENTIE**
Zet de deur behoedzaam op een zachte ondergrond.



Kerntemperatuurvoeler reinigen

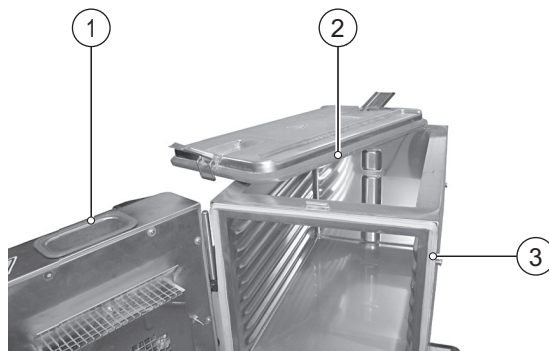
- **⚠ WAARSCHUWING**
Risico op **prikwonden** bij de omgang met de **puntige kerntemperatuurvoeler**.
Wees behoedzaam.
- Reinig de kerntemperatuurvoeler met een **vochtige doek**.
- **LET OP/ATTENTIE**
Bewaar de kerntemperatuurvoeler in de **houder** aan de binnenzijde van de deur.



Behuizing vanbinnen en vanbuiten reinigen

- Reinig de binnenruimte en de behuizing vanbuiten met een **licht vochtige doek**. Aansluitend de oppervlakken met een **zachte doek droogwrijven**.

Afdichtingen reinigen



- 1 Afdichting op het deksel van het waterreservoir
- 2 Afdichting
- 3 Deurafdichting

- **LET OP/ATTENTIE**
Reinig de afdichtingen niet met ovenspray. De ovenspray kan de afdichting vernietigen.
- Reinig de afdichtingen minstens 1 x per week.

- **i** Gebruikerstip. Reinig de deurafdichting in de vaatwasmachine.
- Voor het reinigen is een warme, **milde** spoelmiddeloplossing geschikt. Aansluitend de oppervlakken met een **zachte doek** droogwrijven.

Rollen indien nodig reinigen



LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kunnen de rollen worden beschadigd.


- ▶ Reinig de rollen met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**, hiervoor met een **krasvrije doek vochtig afvegen**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

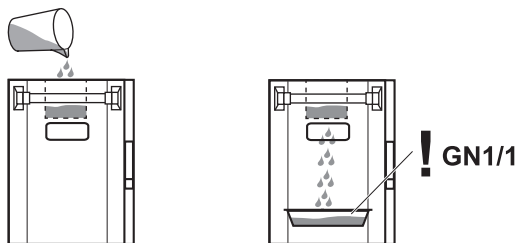
8.7 Apparaat indien nodig ontkalken



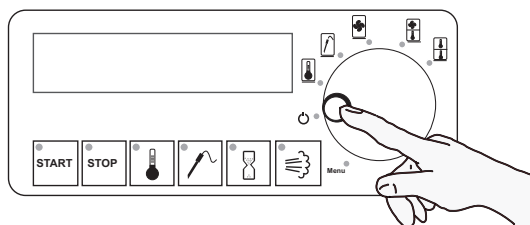
Gebruikerstip


Aanwijzingen voor verkalking zijn zichtbare kalkafzettingen, een langere doorlooptijd, meer geluidsontwikkeling en sterke dampontwikkeling.

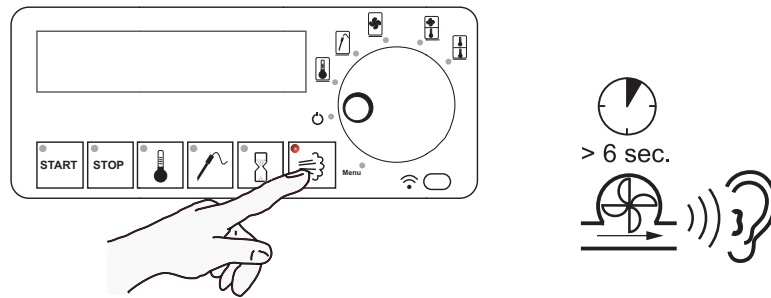
- ▶ Ontkalk het apparaat **vóór** een grondige reiniging; bij intensief gebruik minstens **1 x per maand**, afhankelijk van het gebruik minstens **1 x per kwartaal**.
- ▶  **WAARSCHUWING**
Gebruik een in de handel gebruikelijke ontkalker voor huishoudelijke apparaten. Neem de voorschriften van de fabrikant in acht.
- ▶ Maak de **ontkalkeroplossing** klaar met **0,5 liter** drinkwater en de hoeveelheid ontkalker volgens de voorschriften van de fabrikant. Giet deze in.



- ▶ Zet een lege GN-bak op de onderste oplegrail in het apparaat.



- ▶ Draai de **draairegelaar** naar de stand **POWER**.
 De betreffende led brandt.



- Druk langdurig op de **toets Bevochtiging**, tot de waterpomp hoorbaar inschakelt.
- Wacht tot de waterpomp weer uitschakelt en laat de ontkalkeroplossing volgens de voorschriften van de fabrikant inwerken, circa 10 minuten.
- Druk daarna langdurig op de **toets Bevochtiging**, tot de waterpomp hoorbaar inschakelt en de ontkalkeroplossing wordt weggepompt.
- Als de waterpomp weer uitschakelt, drukt u opnieuw aanhoudend op de **toets Bevochtiging**, tot de waterpomp hoorbaar inschakelt en de resterende ontkalkeroplossing wordt weggepompt. Wacht tot de ontkalkeroplossing helemaal is weggepompt.
- Maak de GN-bak leeg.

Het apparaat 3x spoelen.

- Zet de lege GN-bak op de onderste oplegrail in het apparaat.
- Vul het waterreservoir met **circa 0,5 liter drinkwater** .

Let op/opmerking: De waterpomp heeft voor de 0,5 liter water drie wegpompprocessen nodig.

- Druk langdurig op de **toets Bevochtiging**, tot de waterpomp hoorbaar inschakelt.
- Als de waterpomp weer uitschakelt, drukt u nogmaals langdurig op de **toets Bevochtiging**, tot de waterpomp hoorbaar inschakelt. Herhaal het proces nogmaals om het water volledig weg te pompen.
- Maak de GN-bak leeg.
- Herhaal het complete spoelproces nog 2x.
- Controleer of het water volledig uit het waterreservoir en de binnenruimte is weggepompt. Herhaal indien nodig het proces.



Zie "Restwater uit het apparaat wegpompen, het apparaat spoelen", pagina 48

8.8 Apparaat droog gereed houden

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

9 Storing – Wat te doen?



WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok. Gevaarlijke elektrische spanning.

- ▶ Voor reparatiewerkzaamheden aan het apparaat de netstekker eruit trekken.
- ▶ Laat elektrische reparaties uitsluitend door een elektromonteur uitvoeren.

Reparatie tijdens de duur van de garantie mag uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant-service van Rieber. Neem contact op met de fabrikant-service van Rieber.

Het openen/sluiten van de behuizing van de luchtcirculatieverwarming ten behoeve van een grondige reiniging is uitsluitend aan hiervoor opgeleid en geautoriseerd bedieningspersoneel, zoals een elektromonteur, toegestaan. Tijdens de looptijd van de wettelijke garantie alsook fabrieksgarantie is dit uitsluitend door de fabrikant-service toegestaan.

Als er een storing aanwezig is, verschijnt op het display de aanduiding **F1**.

Storing	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
F1 op het display	Storing in de werking	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Overleg met Rieber-service of een contractpartner # Bedieningspersoneel
Apparaat verwarmt niet	Verwarming defect Voeler defect Besturing defect	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatie # Rieber-service of contractpartner
Bedieningspaneel functioneert niet	Bedieningspaneel defect	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatie # Rieber-service of contractpartner
Damp werkt niet	Geen water in het waterreservoir Verkalkt of vervuild	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Waterreservoir met drinkwater vullen # Bedieningspersoneel ➤ Ontkalken, reinigen # Bedieningspersoneel
Rol defect	Slijtage, beschadiging	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vernieuwen # Vakman voor monteurswerkzaamheden
Restwater wordt niet weggepompt	Waterpomp defect	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatie # Rieber-service of contractpartner

Klantenservice, reserveonderdelen



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 de stroom. Trek de netstekker uit de contactdoos. Snijd de netstekker direct op de behuizing af. Laat dit apparaat deskundig via uw plaatselijk afvalverwijderingsbedrijf afvoeren.



WAARSCHUWING

Personen met beperkte sensorische en geestelijke vermogens zouden opgesloten kunnen worden.

- ▶ Vernietig het deurslot bij de verwijdering van het apparaat.
-

10 Index

Aansprakelijkheid en garantie	57	Programma-instellingen	23
Aardlekschakelaar.....	9	Programma's.....	22, 23, 24
Afdichting.....	51	Garen met 2 compartimenten	32
Bedieningspaneel	22	Garen met compartimenttemperatuur	24, 25
Compartimenttemperatuur	24	Garen met kerntemperatuur	24
Damp	24	ventilator.....	24, 29
Datum instellen	38	Ventilator en garen	30
Deurslot	9	Reinigen	50
Display	23	deurafdichting.....	51
Draairegelaar	22	Resterende looptijd	35
Garen met 2 compartimenten	22, 32	Restwater wegpompen	48, 50, 53
Garen met compartimenttemperatuur	22, 24, 25	Signaaltoon.....	23, 37
Garen met kerntemperatuur	22, 24	Storing	54
Gerechten warmhouden	34	Streeftijd.....	35
HOLD.....	34	Tijd instellen	38
Instelling wijzigen	36	Tijdsduur.....	24
Insteltoetsen.....	22	Toets Compartimenttemperatuur.....	22
Kerntemperatuur.....	24	Toets Damp.....	22
Menu	22, 39	Toets Kerntemperatuur	22
vooraf geïnstalleerd	44	Toets START	22
Menu met starttijd ontgrendelen.....	44	Toets STOP.....	22
Menu oproepen.....	39	Toets Tijd	22
met starttijd	40	uitschakelen.....	37
zonder starttijd.....	39	Veiligheidsuitschakeling	9
Menu opslaan	42	Ventilator.....	22, 24, 29
met starttijd	42	Ventilator en garen.....	22, 30
zonder starttijd.....	42	verwijderen.....	55
ontkalken	52	Waarden weergeven	35
Overzicht van de intervallen.....	48	Compartimenttemperatuur	35
POWER.....	22	Tijd	35
Programma afbreken.....	37	Waterreservoir	20
Programma terugzetten	36		

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"

- 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. Bijvoorbeeld reparatie mag tijdens de duur van de garantie uitsluitend door fabrikant-service van Rieber worden uitgevoerd, anders kunnen eventuele aanspraken hieruit vervallen. Neem contact op met de fabrikant-service van Rieber.

De volgende slijtonderdelen vallen niet onder de garantie:

- Rol, rol met vastzetter, stoothoek

12 Uittreksel van de EU-conformiteitsverklaring

EG-conformiteitsverklaring volgens EG-machinerichtlijn 2006/42/EG

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

- **hybrid kitchen 140**
- **hybrid kitchen 200**

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

EU-conformiteitsverklaring volgens Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU

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

- **hybrid kitchen 140**
- **hybrid kitchen 200**

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 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

14 Beknopte handleiding

<p>hybrid kitchen 140, hybrid kitchen 200</p>					
<p>START</p>	<p>SELECT PROGRAM</p>	<p>① SETTINGS</p>	<p>②</p>	<p>③</p>	<p>④</p>
		<p>⑤</p>	<p>⑥ HOLD</p>	<p>START PROGRAM</p>	<p>EXIT PROGRAM</p>
<p>RESET</p> <p>optional: HOLD 10 sec.</p>		<p>optional: HOLD ⑥</p>			
<p>Scan for more information.</p>		<p>START PROGRAM 5 sec.</p> <p>EXIT PROGRAM 5 sec.</p> <p>STANDBY 5 sec.</p>			

Ausgabe: 2017-07-04