Thermomat®

- Schonend garen und warm halten. Niedertemperatur-Garen
- Funktionen sind ‘Kerntemperatur’, ‘Zeitgesteuert’ oder ‘Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur’
- Ausführungen mit 2 oder 3 Schubladen oder mit Tür

Betriebsanleitung vorab lesen

Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild

Ausgabe: 2016-07-21

Rieber

Get organized for BetterFood.

Rieber Professional. Unsere Lösungen bringen Ihnen Qualität, Sicherheit sowie vor allem hohe Energie-Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

Inhaltsverzeichnis

1 Revisionsauflistung ... 3

2 Wichtige Hinweise ... 3

2.1 Gebrauch der Anleitung ... 3

2.2 Darstellungskonventionen im Text ... 4

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise ... 4

3 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 5

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen ... 5

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten ... 5

3.3 Pflichten des Betreibers ... 6

3.4 Qualifikation des Personals ... 7

3.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen ... 7

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 7

3.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften ... 8

3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall ... 8

4 Verwendungszweck ... 9

5 Gerätebeschreibung ... 10

5.1 Benennung ... 10

5.2 Bedieneinheit ... 11

5.3 Technische Daten ... 12

5.4 Zubehör ... 12

***6* Hinweise zur Lieferung bishin Wiederinbetriebnahme ... 13**

6.1 Hinweise zum Ablauf bei Lieferung ... 13

6.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme ... 13

7 Gebrauch ... 15

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch ... 15

7.2 Hinweise zum Gebrauch ... 16

7.3 Hinweise zur Kurzanleitung am Gerät und erste Arbeitsschritte ... 17

7.4 Funktion ‘Kerntemperatur’ einstellen und starten ... 18

7.5 Funktion ‘zeitgesteuert’ einstellen und starten ... 19

7.6 Funktion ‘Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur’ einstellen und starten ... 20

8 Reinigung, Wartung und Pflege ... 21

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege ... 21

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl ... 22

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus ... 23

8.4 Gerät lagern ... 25

9 Betriebsstörungen/Service ... 26

10 Haftung und Gewährleistung ... 27

11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung ... 27

12 Adresse des Herstellers ... 28

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2011-05-06	Erstausgabe
2011-08-17	Abweichung von Regeltemperatur, Temperatur bis 200 °C
2012-01-23	Anschluss Kerntemperaturfühler, Kennzeichnung, Bilder
2014-07-28	Generaländerung vor der Übersetzung
2016-07-21	TD editieren; Struktur laut Vorgaben; Haltewinkel

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen.

WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- ▶ Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Eine kompakte Anleitung, alternativ zu etlichen Anleitungen für diese Produktvarianten, die gleichartige Funktionen aufweisen, ist ein oft geäußerter Wunsch unserer Kunden.

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein Defizit vorliegen, teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern mit. Wir bemühen uns mit Ihrer Hilfe noch besser zu werden.

Hier ist Platz für Ihre Notizen ☺

2.2 Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.

▌ Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.

Siehe '. . . ' ,Querverweis wird so dargestellt.

ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.

Anwendertipp

► Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können Sie verhindern, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine 'Allgemeine Gefahr'.

GEFAHR

weist auf eine **unmittelbar drohende Gefahr** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu **schwerer Körperverletzung oder Tod.**

WARNUNG

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.

VORSICHT

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **leichter Körperverletzung** führen.

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert Sie über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt. Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestau möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
  Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist. Ein Elektrogerät, das sich nicht mehr ein- oder ausschalten lässt, ist gefährlich und muss repariert werden.
- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, das die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

- Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

3.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

Betreiberpflichten

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

3.4 Qualifikation des Personals

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**'.
  Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen'** zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig.
  Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen.
  Elektrotechnisch unterwiesene Person nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.

3.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- ➢ Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- ➢ Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport.
- ➢ Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

3.6.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Gerät hat eine Sicherheitsabschaltung. Bei defekter Regelung schaltet das Gerät sich selbst ab.

3.6.2 Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

⚠ WARNUNG

Risiken von **Verbrühungen** im **Gesicht**, an den **Armen** und **Händen**.
Beim Öffnen der Tür oder Schublade entweicht heißer Wasserdampf.

Risiken von **Verbrennungen** an den **Händen** und **Armen** im Geräteinnenraum.
An den Seitenwänden und dem Boden ist die Temperatur bis zu 200 °C.

- ► Öffnen Sie die Schubladen achtsam.
- ► Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- ► Halten Sie Unbefugte fern. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

3.6.3 Risiken bei fehlender Standsicherheit

➢ **⚠ WARNUNG**
Sichern Sie die Lage des Gerätes und vermeiden so die Risiken von Kippen und Herabstürzen.
Stützen Sie sich nicht auf einer geöffneten Schublade ab.

'Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme', Seite 13 ff.

3.6.4 Risiken im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler

➢ **⚠ WARNUNG**
Risiken Stichverletzungen beim Umgang mit dem Kerntemperaturfühler. Verhalten Sie sich achtsam.

3.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften. Die HACCP-Bestimmungen regeln beispielsweise die Hygieneanforderungen.

3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

➢ Im Notfall immer sofort den Stromanschluss unterbrechen, hierzu den elektrischen Anschlussstecker lösen.

Erste Hilfe bei Stichverletzung, Quetschung, Verbrennung, Verbrühung sowie Stromschlag:

➢ Informieren Sie sich über Hilfemaßnahmen vor der Inbetriebnahme des Gerätes.

➢ Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall und die Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort. Machen Sie sich mit den Anleitungen vertraut.

Anwendertipp

- ► Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmeninternen Betriebsanweisung.
- ► Wir empfehlen, die Übungen für den Notfall halbjährlich zu wiederholen.

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Fehlgebrauch sowie Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit.

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zum schonenden Garen und Warmhalten.
- Einsetzbar als Auftisch-Gerät sowie Einbaugerät, beispielsweise in einer Herdanlage oder im Unterbau.
- Um Verletzungen zu vermeiden, ist die Benutzung in der Öffentlichkeit wie bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes Bedienpersonal.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet auch die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, programmiert die Programme und bestimmt die jeweils konkrete Verwendung des **Thermomat**® und verantwortet dies.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann ein Brand oder eine Explosion entstehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raumes.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an unzureichend beleuchtetem Ort.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Die Geräte nicht aufeinander stapeln.

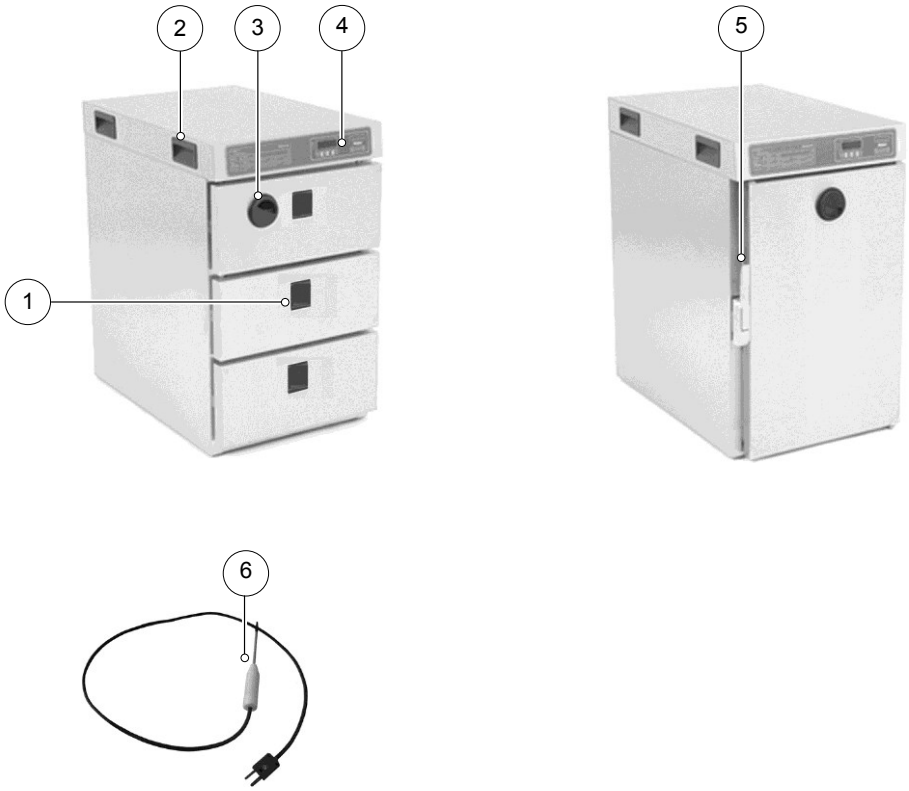
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in aggressiven Umgebungsbedingungen, beispielsweise stark salzhaltiger Luft wie in direkter Nähe am Meer oder im Schwimmbad mit chlorierter Atmosphäre, ansonsten könnte das Material Edelstahl beschädigt werden.

5 Gerätebeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

5.1 Benennung

Hier werden die Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.



1 Griff mit Schappverschluss an der Schublade mit Teleskop-Überauszug
2 Griff zum Anheben des Gerätes
3 Dampfschieber → Über diese Abluftöffnung kann die Luftfeuchtigkeit im Garraum reguliert werden.
4 Bedieneinheit und Kurzanleitung
5 Griff und Schappverschluss der Tür
6 Kerntemperaturfühler → Der Aufbewahrungsort ist im Geräteinnenraum oben rechts.

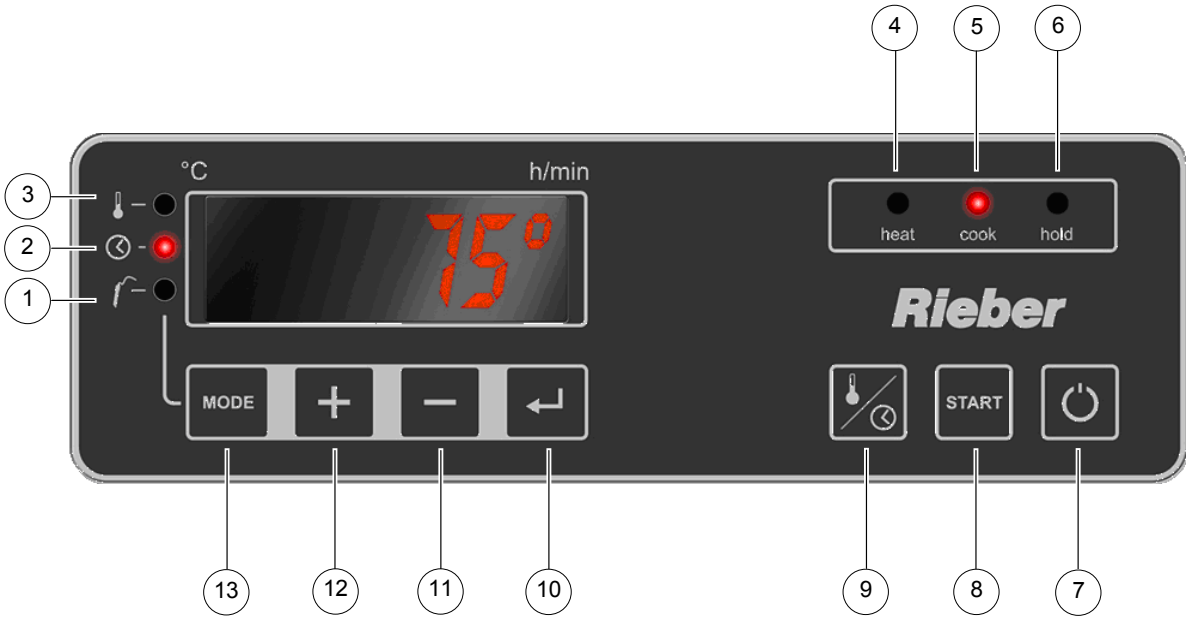
An der Geräterückseite befinden sich:

- Anschluss für Netzstecker
- Typenschild
- gitterbewehrte Zuluftöffnung → bewirkt eine gleichmäßige Garraumtemperatur
- Warnhinweis Elektrogefahren

Wirkungsweise

- Mit der Bedieneinheit steuern Sie das Gerät.
- Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Gargutes gemessen werden. Der Kerntemperaturfühler dient gleichzeitig zur Steuerung des Gerätes.
- Mit dem Dampfschieber auf der Geräteverderseite regulieren Sie die Feuchtigkeit im Garraum.
- Durch die Luftöffnung auf der Geräterückwand strömt kontinuierlich Frischluft in den Garraum ein.

5.2 Bedieneinheit



Funktionen

1 Kerntemperatur
2 Zeitgesteuert
3 Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur

Status-Anzeigen

4 Wärme
5 Kochen
6 Beibehalten

Funktionstasten

7 Standby
8 START
9 Umschalten Zeit ↔ Temperatur
10 ENTER
11 Minus
12 Plus
13 MODE

Das Gerät verfügt über die drei Funktionen.

- ‘**Kerntemperatur**’ (1): Sie stellen die Kerntemperatur und Kammertemperatur ein.
- ‘**Zeitgesteuert**’ (2): Sie legen die Zeitdauer fest.
- ‘**Kammertemperatur**’ (3): Sie stellen die Kammertemperatur und Zeitdauer ein.

Siehe ‘Gebrauch’, Seite 15

5.3 Technische Daten

Thermomat ® TM-3-65	**Thermomat** ® TM-SL-211L	**Thermomat** ® TM-7-65	**Thermomat** ® TM-SL-311L
Mit Tür	Mit 2 Schubladen	Mit Tür	Mit 3 Schubladen
(L x B x H) [mm]			
448 x 689 x 465	448 x 691 x 555	448 x 689 x 761	448 x 691 x 752
Leergewicht [kg]	37	45	50
30			
3 x GN 1/1 65 mm oder 2 x GN 1/1 100 mm	2 x GN 1/1 150 mm, Unterteilungen 1/2, 1/3 oder 2 x GN 1/1 Rost auf je 1 GN 1/1 Einschubblech	7 x GN 1/1 65 mm oder 4 x GN 1/1 100 mm	3 x GN 1/1 150 mm, Unterteilungen 1/2, 1/3 oder 3 x GN 1/1 Rost auf je 1 GN 1/1 Einschubblech
Elektrischer Anschluss [kW]			
0,830	0,830	1,5	1,5

- Schutzart: IPX4 gemäß DIN EN 60529.
  Bedeutung: Schutz gegen allseitiges Spritzwasser. Gerät im Innenbereich von Gebäuden benutzen. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
- 1N AC 230 V 50 / 60 Hz
- Tür oder Schublade ist selbstschließend, d.h. rastet auf Druck ein.
- Der hochglanzpolierte Garraum ist 3-seitig beheizt.
- Betriebstemperatur +30 °C bis +140 °C
- Nennspannung 1N AC 230V 50/60 Hz
- Länge des Netzkabels 2 m, lose beigelegt.
- Zulässige Umgebungstemperatur 0 °C bis +55 °C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75%
- Die Abweichung der Solltemperatur der Steuerung beträgt ± 2 Grad. Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur bis zu 20 °C von der Regeltemperatur abweichen.
- Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal.
- Die Teleskopschubladen haben im unteren Bereich eine Halterung für Blech / Rost.
- Gehäuse aus Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301

5.4 Zubehör

Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist **Thermomat** ® energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

► Verwenden Sie Zubehör wie das Kochgeschirr **thermoplate** ® von Rieber.

Lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis.

Siehe im Internet http://www.rieber.de

6 Hinweise zur Lieferung bishin Wiederinbetriebnahme

6.1 Hinweise zum Ablauf bei Lieferung

 # Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät direkt nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

 # Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie Verpackungsrückstände.

 # Lieferumfang

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang.

 # Verpackungsmaterial entsorgen

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.

6.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

 # Voraussetzungen

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Gehen Sie achtsam mit dem spitzen Kerntemperaturfühler um.

ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

► Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

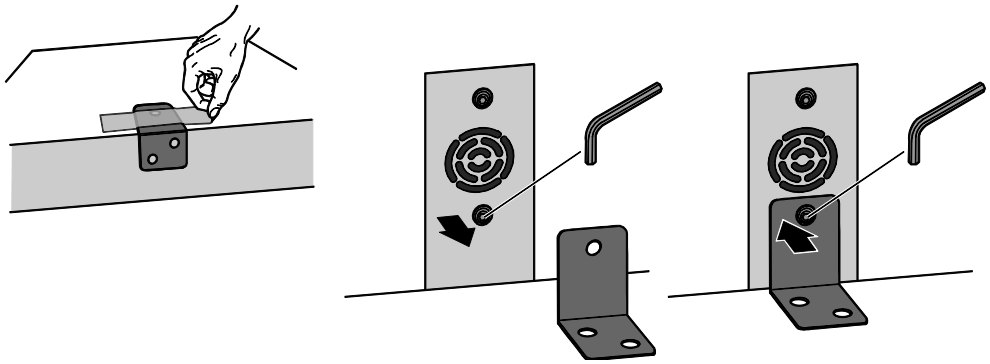
 # Halten Sie die mechanischen Aufstellbedingungen ein

- **WARNUNG**
  Gerät wiegt 30 bis 50 kg, je nach Ausführung. Der Transport des Gerätes ist nur durch unterwiesenes Bedienpersonal zulässig.
- **ACHTUNG**
  Die Geräte nicht aufeinander stapeln, ansonsten können diese beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Luftöffnung auf der Geräterückwand nicht durch andere Gegenstände verdeckt wird.

⚠ WARNUNG

Risiken von Kippen und Herabstürzen bei unzureichender Standsicherheit.

- ► Beurteilen Sie in der konkreten Situation die Risiken.
- ► Sichern Sie die Lage des Gerätes erforderlichenfalls mit dem mitgelieferten Befestigungsmittel.



Der Befestigungswinkel befindet bei der Lieferung an der Oberseite des Gerätes.

- ➢ Montieren Sie den Befestigungswinkel an der Rückseite des Gerätes.
- ➢ Befestigen sie das Gerät bauseitig.

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor dem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Beachten Sie, dass die Steckdose frei zugänglich sein muss, damit Sie das Gerät jederzeit vom Netz trennen können.
- Gerät nur bei hinreichender Beleuchtung betreiben.
- Stützen Sie sich nicht auf einer geöffneten Schublade ab.

Vermeiden Sie Risiken infolge heißen Wasserdampfs und heißen Oberflächen

⚠ WARNUNG

Risiken von **Verbrühung** im **Gesicht**, an den **Armen** und **Händen**.
Beim Öffnen der Tür oder Schublade entweicht heißer Wasserdampf.

Risiken von **Verbrennungen** an den **Händen** und **Armen** im Geräteinnenraum.
An den Seitenwänden und dem Boden ist die Temperatur bis zu 200 °C.

- ▶ Öffnen Sie die Schubladen achtsam.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- ▶ Halten Sie Unbefugte fern. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

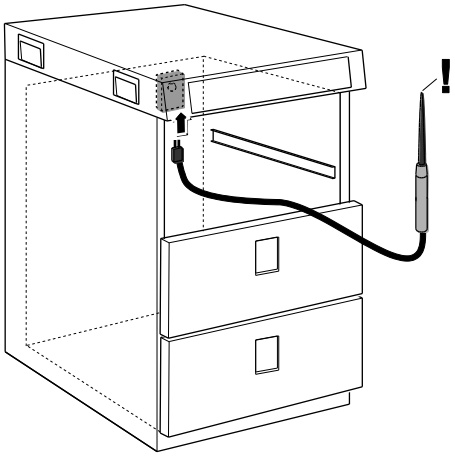
- Verwenden Sie nur Gastronormbehälter aus hitzebeständigem oder nicht brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr. Halten Sie brennbare Stoffe fern.

Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität

- **⚠ WARNUNG**
  Stromschlaggefahr. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Vermeiden Sie Risiken der Stichverletzung im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler

- **⚠ WARNUNG**
  Risiko von Stichverletzungen im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler.
  Verhalten Sie sich achtsam. Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler in der vorgesehenen Aufnahme in der oberen Schublade rechts.



7.2 Hinweise zum Gebrauch

Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist **Thermomat** ® energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

- Verwenden Sie Zubehör wie das Kochgeschirr **thermoplate** ® von Rieber.
  - Lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis.
- Ein perfektes Küchenteam: Thermomat® und thermoport®

Siehe im Internet http://www.rieber.de

- Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur bis zu 20 °C von der Regeltemperatur abweichen. Belassen Sie freien Raum im Gerät.
- Schließen Sie sofort nach dem Befüllen das Gerät. Öffnen Sie es erst direkt vor der Ausgabe wieder.

Die Intensität der Luftfeuchtigkeit im Garraum hängt ab vom Lebensmittel und der Zubereitung. Backwaren, panierte Speisen, Fleisch und Fisch mit angebratener Haut bleiben durch dieses Entfeuchtungssystem knusprig und optisch ansprechend.

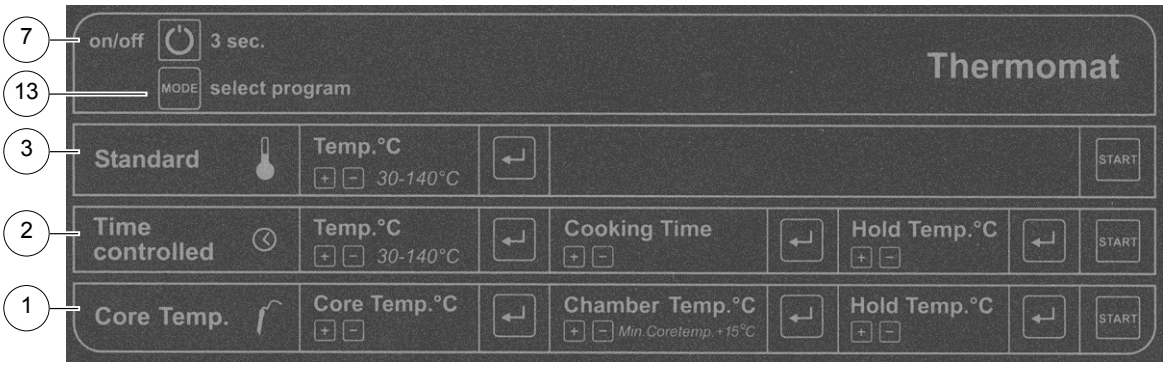
- Regulieren Sie die Feuchtigkeit im Garraum mit dem Dampfschieber auf der Gerätevorderseite.

- **ACHTUNG**
  Vermeiden Sie die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann. Vermeiden Sie den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.

7.3 Hinweise zur Kurzanleitung am Gerät und erste Arbeitsschritte

Dieses Kapitel dient zum Verstehen der grundsätzlichen Vorgehensweise sowie schnelleren Verstehen.

Die Arbeitsschritte sind zeilenweise sowie von links nach rechts vermittelt.



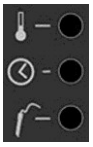
Funktionen

1 ‘Kerntemperatur’
2 ‘Zeitgesteuert’
3 ‘Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur’

Funktionstasten

7 Standby
13 MODE

➢ Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die **STANDBY**-Taste für circa 3 Sekunden.

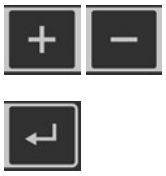


➢ Wählen Sie mit der **MODE**-Taste die Funktion aus.

Die ausgewählte Funktion leuchtet.

➢ Bestätigen Sie Ihre Funktionsauswahl mit der **ENTER**-Taste.

7.4 Funktion ‘Kerntemperatur’ einstellen und starten

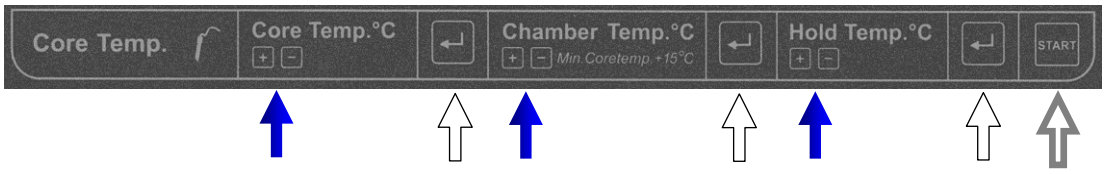


Im Display erscheint **Hi**.

Hi bedeutet: Das Gerät heizt sich vor dem Funktionsstart, zur thermischen Desinfektion, kurzfristig auf 130°C auf. Danach wird der eingestellte Temperaturwert erreicht.

Lo bedeutet: Das Gerät heizt nicht vor und geht direkt auf die eingestellten Werte.

- Wählen Sie **Hi** oder **Lo** aus, indem Sie
- für **Lo** auf die **MINUS**-Taste drücken.
- für **Hi** auf die **PLUS**-Taste drücken.
- Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



- Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kerntemperatur** aus.

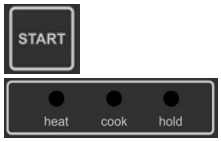
- Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.

- Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kammertemperatur** aus.

- Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.

- Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die Temperatur aus, die nach dem **Kochen** gehalten werden soll.
  Das Gerät hält diese Temperatur solange bis Sie am Gerät eine andere Eingabe machen.

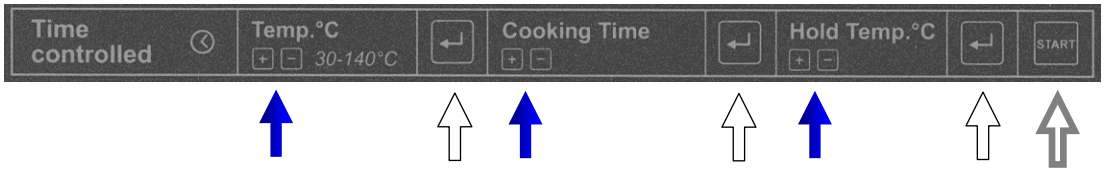
➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



➢ Um die Funktion zu starten, drücken Sie die **START**-Taste.

- Die Status-Anzeigen zeigen Ihnen, in welchem Status die Funktion ist: Wärme / Kochen / Beibehalten.
- Wenn das Gerät die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.
- Sie haben die Funktion - **Kerntemperatur** eingestellt und gestartet.

7.5 Funktion ‘zeitgesteuert’ einstellen und starten

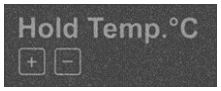


➢ Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kammertemperatur** aus.

➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.

➢ Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kochzeit** aus.

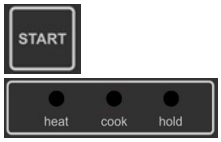
➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



➢ Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die **Temperatur** aus, die **nach dem Kochen** gehalten werden soll.

- D**as Gerät hält diese Temperatur solange, bis** Sie am Gerät eine andere Eingabe machen.

➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.

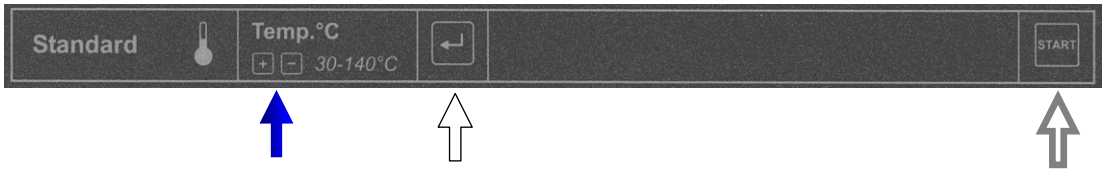


➢ Um die Funktion zu starten, drücken Sie die **START**-Taste.

- Die Status-Anzeigen zeigen Ihnen, in welchem Status die Funktion ist; Wärme / Kochen / Beibehalten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit, ertönt ein akustisches Signal.
- Sie haben die Funktion - **Zeit** eingestellt und gestartet.

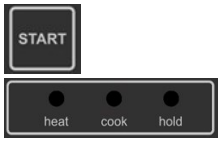
➢ Um am Display zwischen der Zeit und Kammertemperatur zu wechseln, drücken Sie die **UMSCHALTEN ZEIT / TEMPERATUR**-Taste.

7.6 Funktion ‘Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur’ einstellen und starten



➢ Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kammertemperatur** aus.

➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



➢ Um die Funktion zu starten, drücken Sie die **START**-Taste.

- D**as Gerät hält diese Temperatur solange, bis** Sie am Gerät eine andere Eingabe machen.
- Die Status-Anzeigen zeigen Ihnen, in welchem Status die Funktion ist: Wärme / Kochen / Beibehalten.
- Wenn das Gerät die eingestellte Kammertemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.
- Sie haben die Funktion - **Kammertemperatur** eingestellt und gestartet.

8 Reinigung, Wartung und Pflege

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Risiken durch heiße Oberflächen in der Geräteinnenseite

⚠ WARNUNG

An den heißen Oberflächen können Sie sich an den Händen und Armen verbrennen.

- Gerät abkühlen lassen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Unbefugte fern.

Vermeiden Sie Risiken durch spitze Teile

➢ **⚠ WARNUNG**

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler.

Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Bedieneinheit oder die Luftöffnung.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- Kontrollieren Sie Heizung und Netzkabel auf mögliche Beschädigungen.
- Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate** [1] durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

[1] Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

 # Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

 # Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Geeignet
Borstenerzeugnisse	Bürsten mit Natur-, oder Kunststoffborsten
Textilien	Textilmaterial aus Natur- und Chemiefasern als Putzfäden und textile Flächengebilde (Maschen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, Vlies). Sehr gut sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern geeignet, um Griffspuren von Edelstahloberflächen zu entfernen.
Kunststoffvliese	Ohne Schleifkörper. Meist hergestellt in den Farben Weiß, Beige, Gelb.
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher

 # Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Einsatzgebiete
Allzweckreiniger	Insbesondere für leichtere Fettverschmutzungen.
Neutralreiniger	Für mit Fett und Öl verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet.
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle). Beachten Sie die Herstellerangaben zur Dosierung.
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken und Farben. Nicht für Kunststoffe geeignet.
Abrasivhaltige Emulsionsreiniger	Wie abrasiv wirkende alkalische Reiniger, aber bessere Reinigungswirkung bei Fettverschmutzungen und Teer.
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Langzeiteinwirkung von Natriumhypochlorit kann den Werkstoff schädigen. Es sollte möglichst nicht zugesetzt werden. Es sollten Produkte verwendet werden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden. Beachten Sie:

- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder einen Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- Entfernen Sie Schmutz mit Putz- und Pflegemitteln, die für rostfreien Edelstahl geeignet sind.
- Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Stahlbürsten.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen, wie z.B. Gusspfannen oder Küchenschwämmen aus Stahl.

So bereiten Sie die Arbeiten vor

- Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Öffnen Sie die Schubladen und lassen Sie das heiße Gerät erforderlichenfalls sich abkühlen.

Schubladen entnehmen und reinigen

ACHTUNG

Die Schubladen können beim Abstellen auf dem Boden zerkratzt werden.

- Fassen Sie die Schublade mit beiden Händen an und nehmen diese nach oben heraus. Stellen Sie die Schublade achtsam auf einer weichen Unterlage ab.

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können elektrische Bauteile wie Heizung, Bedieneinheit oder die Luftöffnung beschädigt werden.

- Reinigen Sie die Teile mit einem leicht **feuchten Tuch**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

- Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler im Geräteinnenraum oben rechts auf.

Seitenführungselemente entnehmen und reinigen

Der Innenraum kann bei entnommenen Teilen in kürzerer Zeit und gründlicher gereinigt werden.

- Heben Sie die Seitenführungselemente so weit an, bis sie herausgenommen werden können.
- Reinigen Sie die verschmutzten Seitenführungselemente mit einer **heißen**, **milden** Spülmittellösung oder in der Spülmaschine.
- Reiben Sie die Oberfläche mit einem **weichen Tuch** trocken.

Geräteinnenseite reinigen und pflegen

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**.
- Reiben Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trocken.

Anwendertipp

- Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.

  Rieber-Pflegemittel reinigen besonders gründlich und sanft. Sie schaffen einen strahlenden Glanz, pflegen und konservieren in einem.

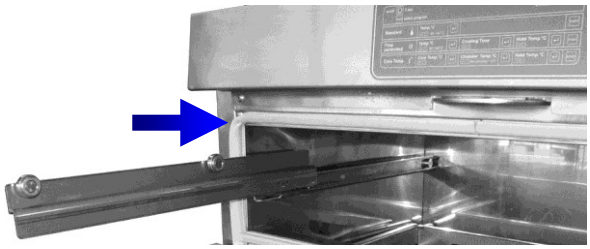
Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**.
- Reiben Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trocken.

Dichtung reinigen



- Ziehen Sie die Dichtung ab.
- Reinigen Sie die verschmutzte Dichtung mit einer **heißen**, **milden** Spülmittellösung oder in der Spülmaschine.
- Reiben Sie die Oberfläche mit einem **weichen Tuch** trocken.
- Klemmen Sie die Dichtung wieder ein.

8.4 Gerät lagern

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Schubladen geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Lagern Sie das Gerät bei Zimmertemperatur.

9 Betriebsstörungen/Service

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ► Ziehen Sie vor Reparaturarbeiten am Gerät den Netzstecker ab.
- ► Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Reparatur während der Zeitdauer der Gewährleistung ist nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
F1 im Display	Funktionsstörung	➢ Rücksprache mit Rieber-Service oder einem Vertragspartner
Display zeigt nichts an	Netzstecker / Netzkabel defekt	➢ Netzstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur # Elektrofachkraft
Gerät heizt nicht auf Temperatur zu hoch	Heizung defekt Maschinenparameter P falsch eingegeben Bedieneinheit defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Bedieneinheit funktioniert nicht	Bedieneinheit defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner

Kundendienst, Ersatzteile

Siehe im Internet http://www.rieber.de

WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

➢ Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkkundendienst.

Entsorgung des Gerätes

Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt werden kann. Um das Gerät zu entsorgen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Netzkabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

WARNUNG

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

► Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Verschluss der Tür.

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,

Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen” der Rieber GmbH & Co. KG. Beispielsweise sind Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich der Thermomat® in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/55/EU befindet.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EG-Konformitätserklärung von unserem Vertriebsteam.

12 Adresse des Herstellers

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