

navioven

- Zum Backen, Braten und Regenerieren von speziell portionierten Lebensmitteln sowie zum Warmhalten.
- Für die Systemgastronomie

Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN
QR-Code beim Typenschild

DE

Ausgabe: 2022-07-20

Rieber
The mobile kitchen company.

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

CHECK HACCP – In Sachen HACCP-Dokumentation bietet Ihnen die Plattform CHECK CLOUD das digitale System CHECK HACCP, eine unkomplizierte, sichere und transparente Temperaturerfassung.

Neben dieser sind noch weitere digitale Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich. Die digitale und automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft.



Inhaltsverzeichnis

1 Revisionsauflistung 3
2 Wichtige Hinweise 4
2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen 4
2.2 Gebrauch der Anleitung 4
2.3 Darstellungskonventionen im Text 5
2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise 5
3 Allgemeine Sicherheitshinweise 6
3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen 6
3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten 6
3.3 Pflichten des Betreibers 7
3.4 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals 8
3.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen 8
3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 9
3.7 Produktkennzeichnung 11
3.8 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften 11
3.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall 11
4 Verwendungszweck 12
5 Gerätebeschreibung 13
5.1 Benennung 13
5.2 Technische Daten 16
***6* Vor dem ersten Benutzen 17**
6.1 Transport 17
6.2 Inbetriebnahme 17
6.3 Türanschlag wechseln 19
7 Gebrauch 20
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 20
7.2 Füllen Sie Trinkwasser in den Wassertank ein. Füllen Sie regelmäßig auf. 21
7.3 Programm wählen 22
7.4 Garvorgang starten 22
7.5 Einstellungen während des Betriebs ändern 23
7.6 Garvorgang abbrechen 23

7.7 Speisen warmhalten (HOLD) ... 24
7.8 Datum und Uhrzeit einstellen ... 24
7.9 navioven ausschalten ... 25
7.10 Bedienung der navioven Funktionstasten ... 25
7.11 Die navioven Programme ... 28
8 Reinigung, Wartung und Pflege ... 35
8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege ... 35
8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl ... 37
8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus ... 38
8.4 Übersicht der Reinigungs-und Wartungsintervalle ... 40
8.5 Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen ... 41
8.6 Reinigung ... 42
8.7 Gerät bedarfsweise entkalken ... 47
8.8 Gerät trocken in Bereitschaft halten ... 48
9 Störung – Was tun? ... 49
10 Haftung und Gewährleistung ... 51
11 Adresse des Herstellers ... 51
12 Kurzanleitung ... 52

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2011-03-31	Erstausgabe
2011-05-06	Überarbeitung Steuerung
2011-07-05	Ergänzung Datum und Uhrzeit einstellen, Bilder Steuerung
2011-09-19	8.9.5 Hinweis auf 2 Varianten zum Speichern eingefügt
2012-03-23	Sicherheitshinweis geändert auf Seite 30
2012-12-10	Technische Daten auf Seite 6; Bilder ersetzt
2017-08-01	Hold-Funktion, 2-stufiger Türgriff und Pumpenfunktion; Register, BA-Struktur; EU-Konformitätserklärung; Schutzkappe Kerntemperaturfühler, Wartung
2018-06-12	Türverschluss auf Seite 8
2019-02-14_f1	Halterung Kerntemperaturfühler entfällt; Verschluss an der Tür geändert
2022-07-20	Reinigung Glasscheibe. Türanschlag wechseln

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **navioven**

- Informationen zu **CHECK HACCP**
  www.rieber.de
  Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.

- **Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.**
  www.rieber.de
  Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

- Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.
  www.rieber.de
  Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
  Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler

- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
  www.rieber.de
  Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

2.2 Gebrauch der Anleitung

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



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

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein ein 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 ☺

Notieren Sie hier die Daten Ihres Ansprechpartners vom Rieber Kundendienst:

2.3 Darstellungskonventionen im Text

. . . **Hervorhebung** . . . , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll

Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.



Siehe '. . . ' ‚Querverweis wird so dargestellt.



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, die keinen Personenschaden einschließt.
Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

► Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können verhindert werden, 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 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 seiner 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. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm^2 betragen.

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 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals

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

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber).
  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.
  Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.
- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Umluftheizung zwecks gründlicher Reinigung ist nur hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig. HINWEIS: Während der Laufzeit der Garantie sowie Gewährleistung ist dies nur durch den Hersteller-Service zulässig.
- Reparatur- bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.



'Haftung und Gewährleistung', Seite 51

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.
- ➢ 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.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

3.6.2 Transport

navioven wiegt circa **50 kg**. Risiken von Verletzungen beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten.

- Nur jeweils hierfür geeignete und unterwiesene Personen sind zulässig. Stimmen Sei sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.
- Beim Transportieren am Griff anfassen. Das Gerät mit 2 Personen transportieren.
- Nur mit ausgestecktem Netzstecke, geschlossener Tür sowie leer transportieren.
- Anwendertipp: Nutzen Sie die Möglichkeiten des Transportgeräte-Programms von Rieber. Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber.

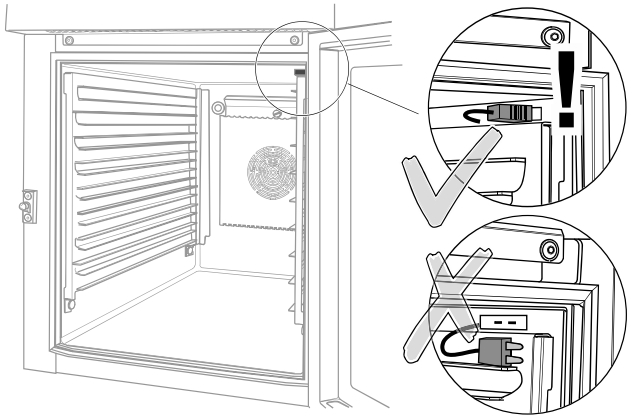
3.6.3 Risiken im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler



⚠ WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- Verhalten Sie sich achtsam.



ACHTUNG

Bei fehlendem Verschluss an der Steckverbindung zum **Anschluss des Kerntemperaturfühlers** kann dieser verunreinigt werden; erheblicher Sachschaden ist möglich.

- ► Halten Sie den elektrischen Anschluss für den Kerntemperaturfühler verschlossen.
- ► Verwenden Sie den Blindstecker.

ACHTUNG

Bei in das Lüftungsgitter der Umluftheizung eingestecktem Kerntemperaturfühler kann diese beschädigt werden, erheblicher Sachschaden ist möglich.

- ► Kerntemperaturfühler nicht in das Gitter der Umluftheizung im Geräteinneren hineinstecken.

3.6.4 Risiken von Verbrennung und Verbrühungen an Händen und Armen und Gesicht

Beim Öffnen der Tür entweicht heißer Dampf. Die Temperatur im Geräteinneren kann bis 230 °C sein. An der Rückseite des Gerätes strömt heißer Dampf heraus, bis 200 °C. Das Gehäuse kann außen bis 65 °C heiß werden.

- ➢ Lassen Sie beim Öffnen der Tür zunächst Dampf entweichen, erst danach vollständig öffnen.
- ➢ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- ➢ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ➢ Halten Sie brennbare Stoffe fern.

3.6.5 Brandgefahr sowie Funktionsstörung sind möglich

An der Rückseite des Gerätes strömt heißer Dampf heraus, bis 200 °**C**. Das Gehäuse kann außen bis 65 °C heiß werden.

- ➢ **Mindestabstand** für die Luftzirkulation an der Rückwand einhalten, **≥ 10 cm**.
- ➢ Halten Sie brennbare Stoffe fern.

3.7 Produktkennzeichnung

Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.
→ Siehe Rückseite des Gerätes.

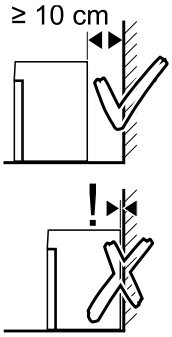


Warnung vor heißer Oberfläche
→ Siehe Stirnseite links oben am Gerät, neben der Bedienungseinheit



Warnung vor elektrischer Spannung

⚠ Warnung. Vor Öffnen des Gerätes Netzstecker ziehen.'
Sprachen deutsch, englisch, französisch.
→ Siehe Rückseite des Gerätes.



Hinweis auf den erforderlichen Abstand an der Rückseite des Gerätes, ansonsten ist erheblicher Sachschaden möglich.
→ Siehe Piktogramm an der Rückseite des Gerätes.

3.8 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

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

3.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort das Gerät ausschalten.

⚠ **Erste Hilfe bei Verbrennungen, Verbrühungen, Stichverletzungen sowie Stromschlag**

- Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.

Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmen internen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Fehlgebrauch sowie Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit. Verwenden Sie das Gerät bestimmungsgemäß.

⚠ Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie und Schulverpflegung.
- Einsatz als mobiles Auftischgerät. Gerät stationär gebrauchen, hierbei nicht bewegen.
- Einsatz als Einbauküchengerät zum Einbau in ‘aircleansystem’ der Firma Rieber. Einbau nur durch Firma Rieber oder Vertragspartner vorgesehen bzw. zulässig. Einbau durch den Betreiber nur in Ausnahmefällen zulässig und in dessen Eigenverantwortung.
- Zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen speziell portionierter Lebensmittel sowie zum Warmhalten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, programmiert die navioven Parameter**.**
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile wie Heizung, heißer Geräteteile, Gegenstände und Speisen.
- Der Gebrauch ist nur durch hierfür unterwiesenes Personal zulässig.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Mindestabstand für die Luftzirkulation an der Rückwand einhalten, ≥ 10 cm. Frischluftzufuhr nicht behindern. An der Rückseite des Gerätes tritt bis zu 230 °C heißer Dampf aus. Das Gehäuse kann außen bis 65 °C heiß werden. Achten Sie auf geeignete Aufstellbedingungen.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzhülle an der Spitze des Kerntemperaturfühlers, ansonsten ist erheblicher Sachschaden möglich sowie Funktionsstörung. Entsorgen Sie die Schutzhülle.
- Kerntemperaturfühler nicht in das Gitter der Umluftheizung im Geräteinneren hineinstecken.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit wie bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.

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.

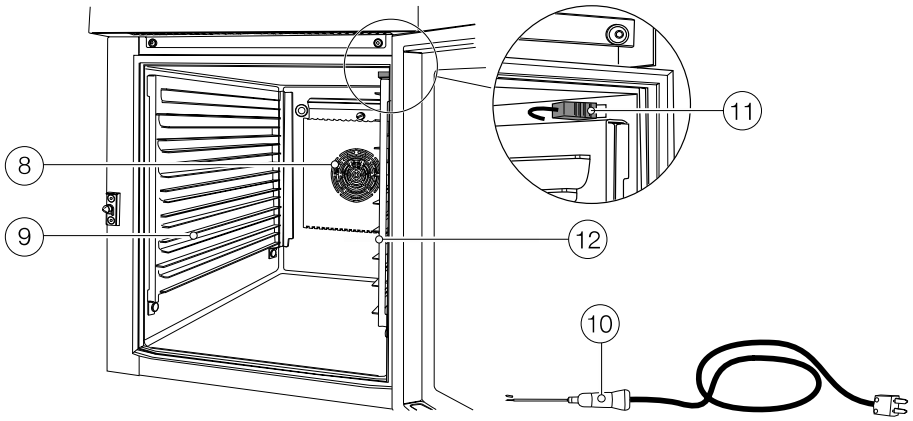


1 Aufstellfüße, 4x
2 Abstandhalter, 5x
3 Türverschluss
4 Tragegriff, 2x
5 Wasserbehälter mit Deckel
6 Bedienungseinheit
7 Sichtfenster in der Tür

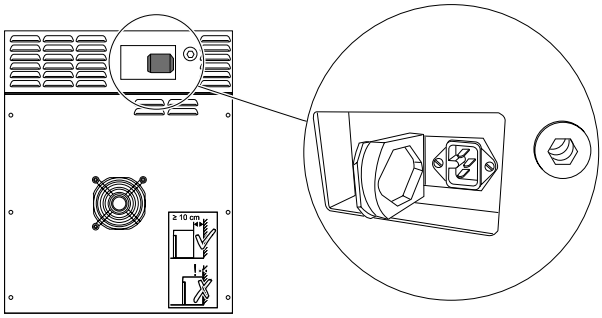








8 Umluftheizung
9 Register links
10 Kerntemperaturfühler
11 Blindstecker
12 Register rechts



Rückseite Elektroanschluss

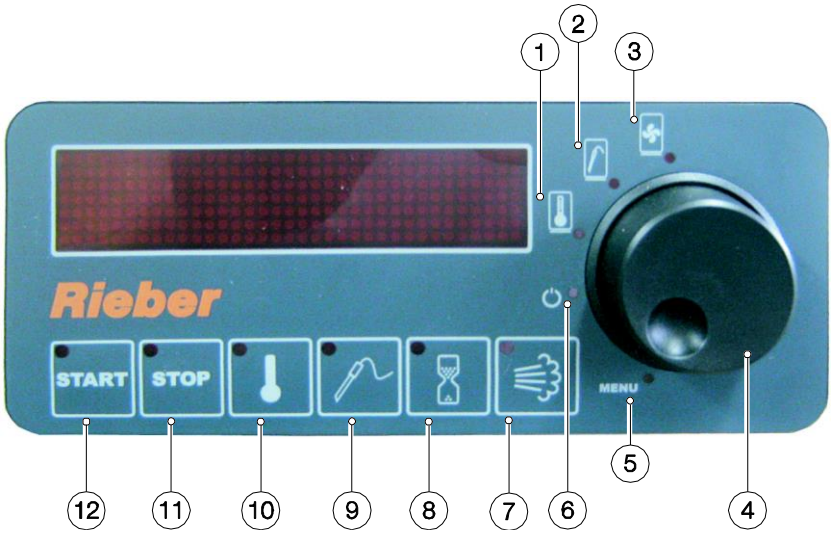
Die vorprogrammierbare Steuerung erlaubt eine einfache Bedienung und ist mit einer Echtzeituhr ausgestattet. Folgende Funktionen sind einstellbar: Temperatur, Zeiteinstellung, Kerntemperatur, Umluft und Dampfzufuhr. Heizung und Lüftung sind separat voneinander steuerbar, daher erlaubt die stufenlose Umluftregelung die unterschiedlichsten Garmethoden von schonend bis kraftvoll.

Der Kerntemperaturfühler garantiert ein punktgenaues Garergebnis.

Türanschlag wechseln

Siehe Seite 19

Die Bedienungseinheit des navioven



4 Drehregler,
im abgeschalteten Zustand
hervorstehend

6 POWER ON

11 STOP

12 START

Programme

1 Garen

2 Kerntemperatur

3 Lüfter

5 Menü

Funktionstasten

7 Befeuchten mit Wasserdampf /
Entleeren, Reinigung

8 Zeit

9 Kerntemperatur

10 Kammertemperatur



Programm 1: Garen
Kammertemperatur, Zeit und Dampf können eingestellt werden.



Programm 2: Kerntemperatur
Kerntemperatur, Kammertemperatur und Dampf können eingestellt werden.



Programm 3: Lüfter (passiv kühlen)
Passive Kühlung durch Kühlpellets + Umluft



Programm 6: Menü
Abgespeicherte Programme können ausgewählt werden.

Display

Beispiele für Displayanzeigen	Bedeutung
	• navioven befindet sich im Standby-Modus. • Die **LED POWER ON** (6) blinkt. • Display ist schwarz
	• Das Programm XX wird ausgeführt. • In der unteren Menüleiste blinken die Funktionstasten für die jeweils sinnvollen Einstellmöglichkeiten. • Die Ist-Temperatur wird im Display angezeigt.
	• F1 im Display zeigt: es liegt eine Störung vor. *Siehe Kapitel 'Störung – Was tun?', Seite 49*
	• Signalton: 10 Sekunden vor dem automatischen Ausführen einer Aktion ertönt ein Signalton, zum Beispiel 10 Sekunden vor Ablauf der Garzeit.

5.2 Technische Daten

	navioven:	navioven UKCE:
Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230 V 50/60 Hz	
Heizleistung	3,3 kW	2,9 kW
Umgebungsbedingungen	0 °C bis +45 °C	
Schutzart	IP55 gemäß DIN EN 60529 (staubgeschützt, geschützt gegen Zugang mit einem Draht, Schutz gegen Strahlwasser (Düse) aus beliebigem Winkel) Bei Aufstellung im Freien ist Überdachung bzw. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit erforderlich.	
Masse	circa 50 kg	
Maße (B x T x H)	775 x 460 x 632 mm	
Temperaturbereich	+20 °C bis +230 °C	
Wassertank	0,5 Liter	
Auflageschienen	7 Paar für max. 5 x 1/1 GN 65 mm tief	
Bestell-Nr.	85 01 10 21	85 01 10 26

Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör, Schaltpläne, Ersatzteile, Verschleißteile:

Siehe Katalog, Prospekt

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Rieber-Service in Ihrer Nähe.

6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen für die vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

6.1 Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar 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 die Verpackungsrückstände.

Lieferumfang

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang.

6.2 Inbetriebnahme

⚠ Halten Sie die Voraussetzungen ein

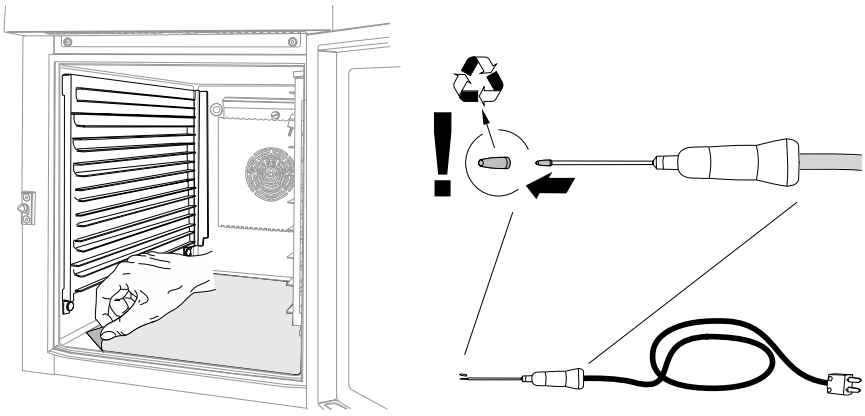
- **Mindestabstand** für die Luftzirkulation an der Rückwand einhalten, **≥ 10 cm**.
- Einbau nur durch Firma Rieber oder Vertragspartner vorgesehen bzw. zulässig, beispielsweise in eine Rieber-Einbaustation ‘aircleansystem’. Einbau durch den Betreiber nur in Ausnahmefällen zulässig und in dessen Eigenverantwortung.
- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken.

Verpackungsmaterial entfernen und entsorgen

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.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzhülle an der Spitze des **Kerntemperaturfühler**s. **Entsorgen Sie die Schutzhülle**.



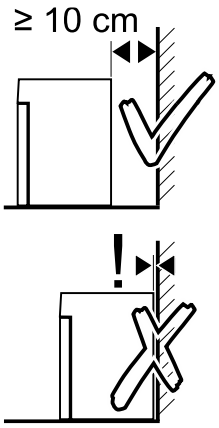
⚠ Mindestabstand einhalten

ACHTUNG

An der Rückseite des Gerätes strömt heißer Dampf heraus, **bis 230 °C**. Das Gehäuse kann außen bis 65 °C heiß werden.

Wenn die Be- und Entlüftung an der Rückseite des Gerätes behindert wird, kann das Gerät erheblich beschädigt werden; desweiteren sind Funktionsstörungen möglich.

- **Mindestabstand** für die Luftzirkulation an der Rückwand einhalten, **≥ 10 cm**.
- Achten Sie auf geeignete Aufstellbedingungen; heißer Dampf tritt aus.



⚠ Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten

- Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde.

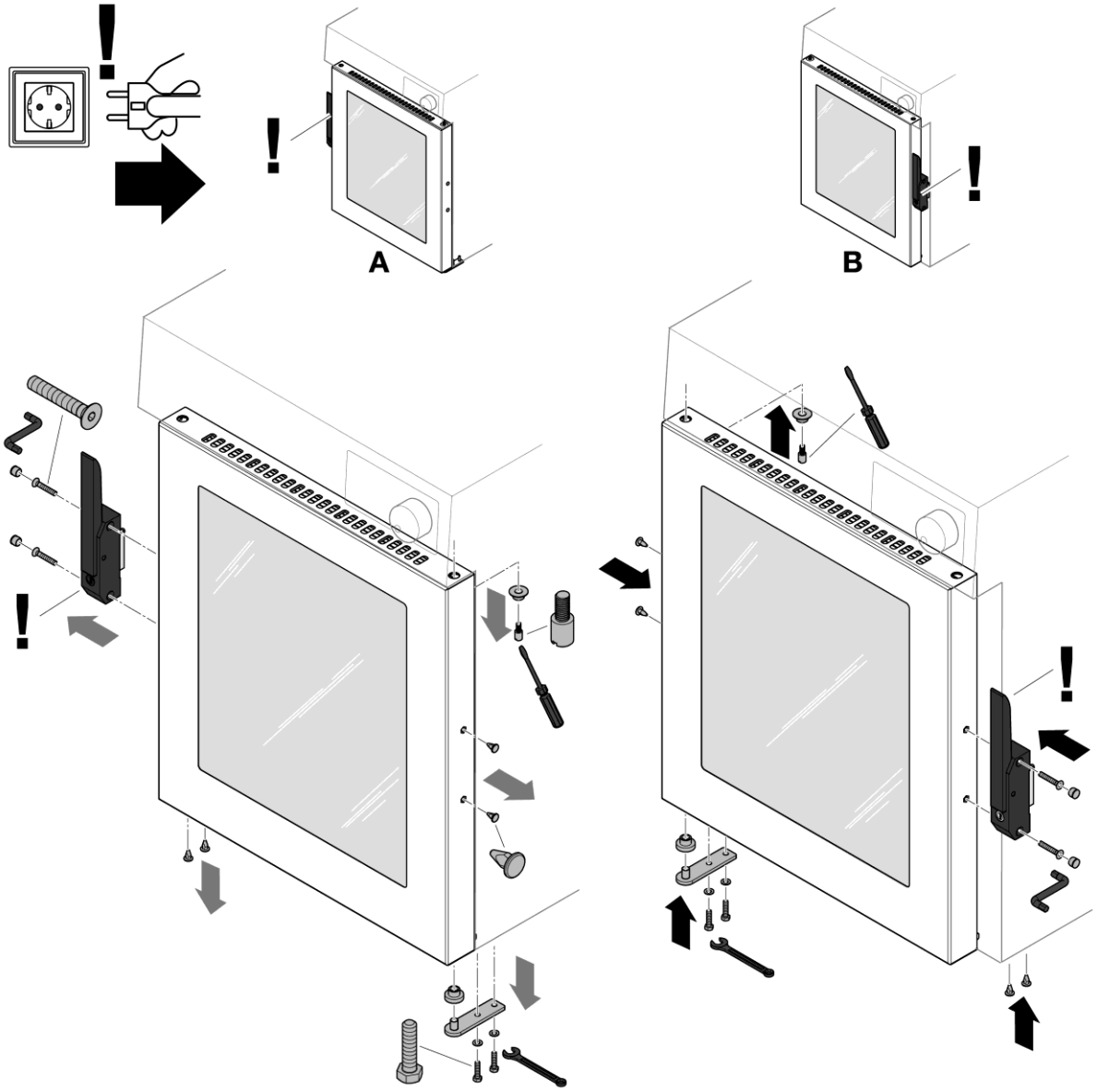
navioven reinigen

Siehe Kapitel ‘ Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 35

navioven anschließen

- Schließen Sie navioven an die Stromversorgung an.

6.3 Türanschlag wechseln



➢ Sichern Sie die Schrauben mit SCHRAUBENSICHERUNG mittelfest.

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden.
- **Mindestabstand** für die Luftzirkulation an der Rückwand einhalten, **≥ 10 cm**.
  Halten Sie die Aufstellbedingungen ein.

'Inbetriebnahme', Seite 17

- Stellen Sie sicher, dass immer Trinkwasser im Wasserbehälter ist. Füllen Sie das Trinkwasser regelmäßig auf.
- Gerät stationär gebrauchen, hierbei nicht bewegen.
- Gerät nur bei hinreichender Beleuchtung betreiben.

⚠ Risiken von Verbrennungen und Verbrühungen an den Händen, Armen und Gesicht



⚠ WARNUNG

Die Temperatur im Geräteinneren kann **bis +230 °C** sein. Das Gehäuse kann außen bis 65 °C heiß werden.



- Lassen Sie beim Öffnen der Tür zunächst Dampf entweichen, erst danach vollständig öffnen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.

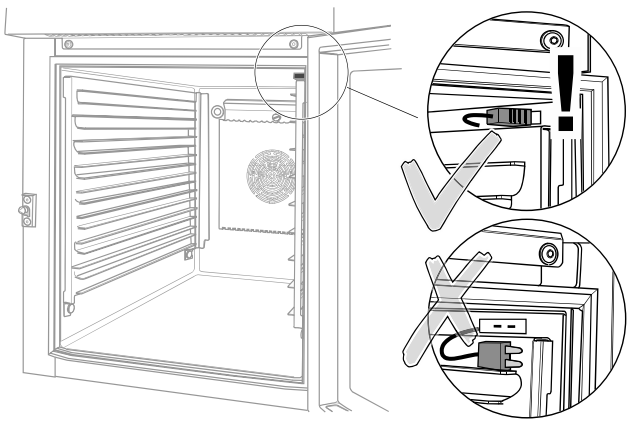
⚠ Risiken im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler



⚠ WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- Verhalten Sie sich achtsam.



ACHTUNG

Bei fehlendem Verschluss an der Steckverbindung zum **Anschluss des Kerntemperaturfühlers** kann dieser verunreinigt werden; erheblicher Sachschaden ist möglich.

- ► Halten Sie den elektrischen Anschluss für den Kerntemperaturfühler verschlossen.
- ► Verwenden Sie den Blindstecker.

ACHTUNG

Bei in das Lüftungsgitter der Umluftheizung eingestecktem Kerntemperaturfühler kann diese beschädigt werden, erheblicher Sachschaden ist möglich.

- ► Kerntemperaturfühler nicht in das Gitter der Umluftheizung im Geräteinneren hineinstecken.

⚠ Risiken bei Verunreinigung der Umluftheizung

ACHTUNG

Die Verunreinigung der Umluftheizung kann diese beschädigen.

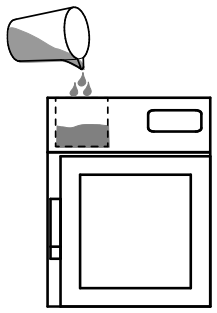
- ► Vermeiden Sie das Schwappen von Flüssigkeiten, verwenden Sie Deckel. Vermeiden Sie jegliche Verunreinigung.
- ► navioven stationär gebrauchen, hierbei nicht bewegen.

7.2 Füllen Sie Trinkwasser in den Wassertank ein. Füllen Sie regelmäßig auf.

Gerät einschalten

- ➢ Füllen Sie **Trinkwasser** in den Wassertank ein, **maximal bis 1 cm unter der Oberkante, circa 0,5 l.**
- ➢ Stellen Sie sicher, dass immer Trinkwasser im Wassertank ist. **Füllen Sie das Trinkwasser regelmäßig auf**.

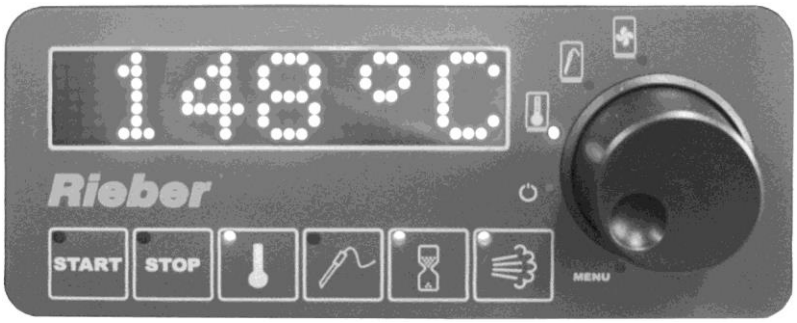
  Es gibt keine Störungsmeldung, wenn kein Trinkwasser im Behälter ist.



- ➢ Netzstecker einstecken.

  Anzeige Standby leuchtet.

7.3 Programm wählen



- Wählen Sie durch Drehen am **Drehregler** (4) das Programm.
  - Im Display erscheint die Ist-Kammertemperatur.
  - In der unteren Menüleiste blinken die Funktionstasten für die jeweils sinnvollen Einstellmöglichkeiten.

7.4 Garvorgang starten



- Füllen Sie das Gargut in einen GN-Behälter.
- **Taste START** (12) drücken.
  - Das angewählte Programm wird ausgeführt.
  - Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.
  - Die jeweilige LED beim Drehregler leuchtet.

Werte abfragen

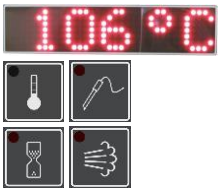
- Die jeweilige Funktionstaste drücken.
  - Der jeweilige Sollwert, z.B. die Restlaufzeit, wird angezeigt.
- Die Funktionstaste loslassen.
  - Der jeweilige Istwert wird angezeigt
  - Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Nach Ablauf der Garzeit



- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.
- Das Programm läuft weiter.
- Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

7.5 Einstellungen während des Betriebs ändern



- Das angewählte Programm wird ausgeführt.
- Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

➢ Tippen Sie auf die entsprechende Funktionstaste und stellen am **Drehregler** (6) den gewünschten Wert ein.

- Die Steuerung übernimmt den eingestellten Wert für den aktuellen Garvorgang.

7.6 Garvorgang abbrechen



➢ **Taste STOP** (11) drücken und circa 5 Sekunden halten: zurück zur Programmauswahl.

- Das laufende Programm wird abgebrochen.

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.

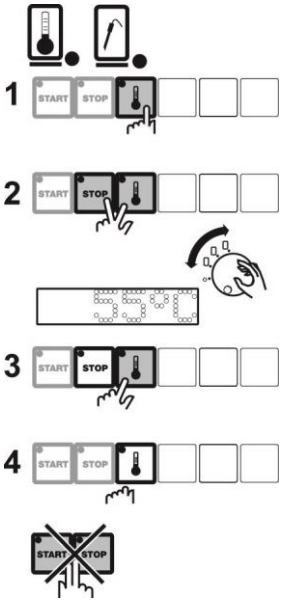
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Die **LED POWER ON** (6) leuchtet.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

Siehe 'Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren', Seite 34

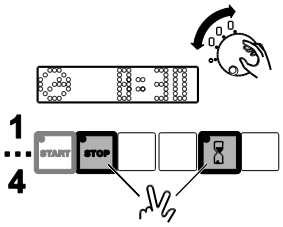
7.7 Speisen warmhalten (HOLD)

Bei den Einstellungen Kammertemperatur und Kerntemperatur ist es möglich, nach dem Garvorgang eine Warmhaltephase einzustellen.



- Die Taste **Kammertemperatur** drücken und halten**.**
- Mit dem zweiten Finger die Taste **STOP** drücken und halten**.**
- Hierbei darauf achten, dass nicht aus Versehen die Tasten **START** und **STOP** gleichzeitig gedrückt werden, sonst gehen die eingestellten Werte verloren (RESET).
- Mit dem **Drehregler** die gewünschte Warmhaltetemperatur einstellen.
- Dann zuerst die Taste **STOP** loslassen
  und danach die Taste **Kammertemperatur** loslassen.

  Die Warmhaltetemperatur wird gespeichert.



- Die Taste **Zeit** drücken und halten.
- Mit dem zweiten Finger die Taste **STOP** drücken und halten**.**
- Mit dem **Drehregler** die gewünschte Warmhaltezeit einstellen.
- Dann zuerst die Taste **STOP** loslassen
  und danach die Taste **Zeit** loslassen.

  Die Warmhaltezeit wird gespeichert.

7.8 Datum und Uhrzeit einstellen



- Im Standby Modus die **Taste Zeit** (8) drücken und circa 5 Sekunden halten.
- Den blinkenden Balken mit dem **Drehregler** (4) an die gewünschte Position stellen**.**
- Den **Drehregler** drücken.

  Im Display blinkt der zu verändernde Wert.
- Mit dem **Drehregler** den gewünschten Wert einstellen**.**
- Den **Drehregler** erneut drücken.

  Der neue Wert wird gespeichert.



- Zum Beenden der Einstellung die **TASTE STOP** (11) drücken.

  Das Gerät ist im Standby Modus.

7.9 navioven ausschalten





- **Taste STOP** (11) drücken und circa 5 Sekunden halten: zurück zur Programmauswahl.
  - Das laufende Programm wird abgebrochen.
- **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
  - Im Display erscheint die Ist-Kammertemperatur.
- Den **Drehregler** (4) in die Stellung **POWER ON** drehen**.**
  - Die Anzeige im Display erlischt.
- Anschlussstecker bedarfsweise vom Netz trennen.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

Siehe ‘Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren’, Seite 34

7.10 Bedienung der navioven Funktionstasten



- Am **Drehregler** (4) drehen bis die Anzeige für das gewünschte Programm leuchtet.
- Den **Drehregler** drücken, um gewünschtes Programm zu öffnen.
  - Die LEDs auf den Funktionstasten blinken.



- Über die Funktionstasten je nach gewünschtem Programm Kammertemperatur, Kerntemperatur, Zeit und Befeuchtung einstellen.
  - Die LEDs auf den Funktionstasten blinken.



Funktionstaste Kammertemperatur

Ist-Kammertemperatur abfragen

- Die Ist-Temperatur wird im Display angezeigt, wenn keine andere Funktionstaste betätigt wurde.

Soll-Kammertemperatur abfragen

- Die **Funktionstaste Kammertemperatur** (10) drücken.
  - Die Solltemperatur wird angezeigt.
  - Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Soll-Kammertemperatur einstellen

- Die **Funktionstaste Kammertemperatur** drücken und halten.
- Mittels Drehen des **Drehreglers** (4) die Soll-Kammertemperatur einstellen.
- Die **Funktionstaste Kammertemperatur** loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
- Die Ist-Kammertemperatur wird angezeigt.

Warmhaltephase einstellen (HOLD)

Siehe ‘ Speisen warmhalten’, Seite 24



Funktionstaste Kerntemperatur

Soll-Kerntemperatur abfragen

➢ Die **Funktionstaste Kerntemperatur** (9) drücken.

- Die Solltemperatur wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kerntemperatur.

Ist-Kerntemperatur abfragen

➢ Die **Funktionstaste Kerntemperatur** drücken und loslassen.

- Die Ist-Kerntemperatur wird angezeigt.

Soll-Kerntemperatur einstellen

➢ Die **Funktionstaste Kerntemperatur** drücken und halten. Mittels Drehen des **Drehreglers** die Soll-Kerntemperatur einstellen.

➢ Die **Funktionstaste Kerntemperatur** loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
- Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Warmhaltephase einstellen (HOLD)

Siehe ‘ Speisen warmhalten’, Seite 24



Funktionstaste Zeit

Sollzeit abfragen

➢ Die **Funktionstaste Zeit** (8) drücken.

- Die Sollzeit wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Restlaufzeit abfragen

➢ Die **Funktionstaste Zeit** drücken und loslassen.

- Die Restlaufzeit wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Sollzeit einstellen

➢ Die **Funktionstaste Zeit** drücken und halten. Durch Drehen des Drehreglers die Sollzeit verstellen.
Bei Endlosbetrieb „--“ einstellen.

➢ Die **Funktionstaste Zeit** loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
- Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



Funktionstaste Befeuchtung

Um diese Funktion zu nutzen, müssen Sie vorab Trinkwasser in den Wassertank einfüllen, maximal bis 1 cm unter der Oberkante, circa 0,5 l.

➢ Stellen Sie sicher, dass immer Trinkwasser im Wassertank ist. **Füllen Sie das Trinkwasser regelmäßig auf**.

Befeuchtungsstufen

Die Funktion Luftbefeuchtung verhindert das Austrocknen des Gargutes und verbessert die Wärmeübertragung.

Es stehen 4 Luftbefeuchtungsstufen zur Verfügung:

- 0: neutrale Stellung, keine Befeuchtung
- Dry: das Ventil wird geöffnet
- 1 und 2: geregelte Befeuchtung

Befeuchtungsstufe abfragen

➢ Die **Funktionstaste Befeuchtung** (7) drücken.

▌ Die Sollstufe wird angezeigt.

Befeuchtungsstufe einstellen

➢ Die **Funktionstaste Befeuchtung** drücken und halten.

➢ Durch Drehen des **Drehreglers** die Befeuchtungsstufe verstellen.

➢ Die **Funktionstaste Befeuchtung** loslassen.

▌ Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.

▌ Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

▌ Wenn 50 °C erreicht sind, startet die Wasserpumpe mit einer Vorpumpzeit von 6 Sekunden. Dabei kann Wasser in den Innenraum eintreten.



Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen

Siehe ‘ Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen’, Seite 41



Das Gerät entkalken

Siehe ‘ Gerät bedarfsweise entkalken , Seite 47’



Taste START

Programme starten

➢ **Taste START** (12) drücken.

▌ Das gewählte Programm startet mit den gespeicherten Einstellungen.



Taste STOP

Zu jeder Zeit Funktionen neu einstellen

➢ **Taste STOP** (11) drücken und circa 5 Sekunden halten.

▌ Zurück zu den Funktionen. Diese können, wie oben beschrieben, neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm unterbrochen.

➢ **Taste START** (12) drücken, um das Programm fortzusetzen.

▌ Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Programme beenden

- **Taste STOP** drücken.
- **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
  - Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Standby-Modus einschalten

- **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Das Gerät wechselt in den **Standby**-Modus.
  - Die **LED Power ON** (9) leuchtet.

7.11 Die navioven Programme

7.11.1 Programm 1: Garen



- Die Anzeigen der Funktionstasten Kammertemperatur, Zeit und Dampf blinken (blinken = änderbar).



- Kammertemperatur, Zeit und Befeuchtung einstellen.



- **Taste START** (12) drücken.
  - Das Programm ‘Garen‘ startet mit den gespeicherten Einstellungen.



Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern

- **Taste STOP** (11) drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Zurück zu den Funktionen. Diese können neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm unterbrochen.
- **Taste START** drücken, um das Programm fortzusetzen.
  - Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Programm abbrechen

- **Taste STOP** drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
- **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
  - Die **LED POWER ON** (6) leuchtet.
  - Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

7.11.2 Programm 2: Kerntemperatur



Die Anzeigen der Funktionstasten Kerntemperatur, Kammertemperatur, Zeit und Befeuchtung blinken (blinken = änderbar).



➢ Kerntemperatur, Kammertemperatur, Zeit und Dampf einstellen.



➢ **Taste START** (12) drücken.

Das Programm ‚Kerntemperatur' startet mit den gespeicherten Einstellungen.



Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern

➢ **Taste STOP** (11) drücken und circa 5 Sekunden halten.

Zurück zu den Funktionen. Diese können neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm unterbrochen.

➢ **Taste START** drücken, um das Programm fortzusetzen.

Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Programm abbrechen

➢ **Taste STOP** drücken und circa 5 Sekunden halten.

Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.

Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

7.11.3 Programm 3: Lüfter

Kühlung ist nur möglich, wenn sich Kühlpellets im navioven befinden.

➢ Legen Sie Kühlpellets ein.



Passive Kühlung durch Umluft + Kühlpellets.

➢ **Drehregler** (4) auf Programm 3, Lüfter stellen.

➢ **Taste START** drücken.

Der Umluftbetrieb beginnt beim Starten dieses Programms.

Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



➢ **Taste STOP** drücken und circa 5 Sekunden halten.

Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

➢ **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.

Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Die **LED POWER ON** (6) leuchtet.

Die Anzeige im Display erlischt.

7.11.4 Programm 6: Menü (gespeicherte Menüs abrufen)

Diese Betriebsart ist ein Automatik-Betrieb. Vorher definierte Programme können abgerufen werden. Einmal programmiert, kann unterwiesenes Bedienpersonal die Speisen einfach punktgenau zubereiten.

Es gibt zwei Möglichkeiten, Menüs zu speichern und abzurufen:

- Zeitgebunden mit Echtzeitfunktion. Im Echtzeitmodus sind keine Änderungen der Einstellungen während des Ablaufs des Menüs möglich.

oder

- Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion.

MENU

Abrufen eines Menüs mit Echtzeitfunktion

➢ Den **Drehregler** in die Position **Menü** drehen und drücken.

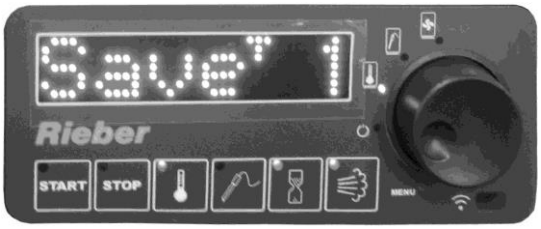
▌ Im Display erscheint Menü Nr. 1.

➢ Durch Drehen des **Drehreglers** (6) die gewünschte Menüs Nr. YY auswählen.

▌ Die Anzeige des Programmsymbols von Menü Nr. YY leuchtet. Menüs mit Echtzeitfunktion sind mit einem T im Display gekennzeichnet.

➢ Drücken Sie den **Drehregler**.

▌ Im Display erscheint zuerst folgendes Bild:

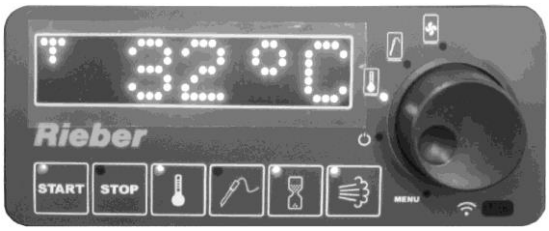


▌ Danach erscheint im Display die Startzeit.



▌ Menü Nr. YY startet mit den dazu vorgenommenen Einstellungen.

▌ Während des automatischen Ablaufs des Programms wird im Display die Kammertemperatur angezeigt.



Abrufen eines Menüs ohne Echtzeitfunktion

- Drücken Sie den **Drehregler**.
- Den **Drehregler** erneut drücken.
  - Die Anzeige des Programmsymbols von Menü Nr. YY blinkt, wenn der Platz frei ist, belegte Menüplätze leuchten.
- Durch Drehen des **Drehreglers** (6) die gewünschte Menü Nr. YY auswählen.
  - Die Anzeige des Programmsymbols von Menü Nr. YY leuchtet.
- Drücken Sie den **Drehregler**.



- **Taste START** (15) drücken.
  - Menü Nr. YY startet mit den dazu vorgenommenen Einstellungen.
  - Während des automatischen Ablaufs des Programms wird im Display die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern

Nur im Menümodus ohne Echtzeitfunktion kann man die Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern.

Wenn ein Wert während des Programmablaufs geändert wird, so wirkt sich die Änderung nur auf den aktuellen Vorgang aus. Das Menü wird nicht automatisch überschrieben.

- Die entsprechende **Funktionstaste** drücken und halten.
- Am **Drehregler** (6) den gewünschten Wert einstellen und durch Loslassen den eingestellten Wert aktivieren.
  - Die geänderten Einstellungen werden nur für den aktuellen Garvorgang übernommen. Das abgespeicherte Menü Nr. YY wird nicht überschrieben.
  - Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



Programm abbrechen ohne Echtzeitfunktion

- **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
- **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
  - Gerät wechselt in den Standby-Modus.
  - Die LED POWER ON (9) leuchtet.
  - Die Anzeige im Display erlischt.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

Siehe 'Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren', Seite 34

7.11.5 Speichern eines Menüs

- Gewünschte Werte für das Programm einstellen.

Siehe Kapitel ‘Programm wählen’, Seite 22

- Den **Drehregler** circa 5 Sekunden drücken.
  - Im Display erscheint das folgende Bild:



Es gibt 2 Möglichkeiten zum Speichern eines Menüs.

Variante 1: Speichern eines Menüs **mit Echtzeitfunktion**

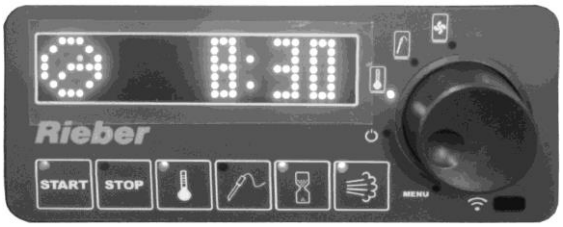
Siehe ‘Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion’, Seite 32

Variante 2: Speichern eines Menüs **ohne Echtzeitfunktion**

Siehe ‘Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion’, Seite 33

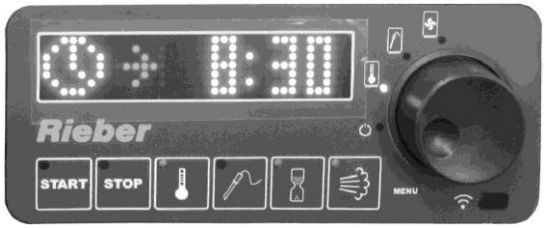
Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion

- Mit dem **Drehregler** und den **Funktionstasten** die gewünschten Einstellungen wählen.



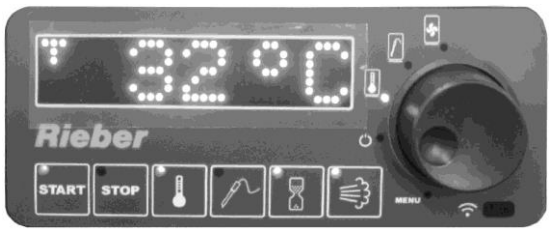
- Drücken und halten Sie den **Drehregler**.
  - Im Display wird die Uhr, ein blinkender Pfeil und symbolisch die Uhrzeit mit --:-- angezeigt.
  - Mit dem **Drehregler** die gewünschte Startzeit einstellen
- Drücken Sie den **Drehregler**.
  - Die nächste freie Menü-Nummer blinkt. Belegte Menü-Nummern leuchten.
- Den **Drehregler** drücken, um eingegebene Programmeinstellungen unter der gewünschten Menü Nr. XX zu speichern bzw. zu überschreiben. Es können 31 verschiedene Menüs abgespeichert werden.
  - Im Display erscheint: ‘Saving please wait’ (Einstellung wird gespeichert, bitte warten).

Nach dem Speichern wird die eingestellte Startzeit des Programms im Display angezeigt.



Das Programm startet automatisch zur eingestellten Zeit.

Während des automatischen Ablaufs des Programms wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



Während des Ablaufs können die eingestellten Werte nicht verändert werden.

Wenn das Programm abgelaufen ist erscheint circa eine Stunde lang ‘Ready’ (fertig) im Display.

Anschließend gibt es 2 Möglichkeiten:

➢ Den **Drehregler** drücken.

Das Menü für den nächsten Tag wird erneut aufgerufen.

Oder

- die Einstellung entsperren.

Siehe ‘Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren’, Seite 27’.

Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion

➢ Drücken und halten Sie den Drehregler.

Im Display blinkt die nächste freie Menü-Nummer, bereits belegte Menü-Nummern leuchten.

Mit dem **Drehregler** die gewünschte Menü-Nummer wählen.

➢ Den **Drehregler** drücken, um eingegebene Programmeinstellungen unter der gewünschten Menü Nr. XX zu speichern bzw. zu überschreiben. Es können 31 verschiedene Menüs abgespeichert werden.

Im Display erscheint **OK**.

Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren

- **Taste START** und **Taste STOP** gleichzeitig drücken und halten.

  Im Display erscheint die Anzeige 0000
- Mit dem **Drehregler** die voreingestellte Startzeit als Wert einstellen, z.B. Startzeit 14:30 Uhr – Wert 1430.
- Den **Drehregler** drücken. Im Display wird die Kammertemperatur angezeigt.
- Wenn der Wert nicht mehr parat ist: die **Funktionstaste Zeit** drücken und halten, bis die Startzeit im Display erscheint.

7.11.6 Vorgespeicherte Menüs

Menü	Funktion	Kammer-temperatur	Zeit (min)	Befeuch-tung	Kern-temperatur	Bemerkungen
1	Regenerieren	140 °C	90	2		Cook & Chill
2	Regenerieren	140 °C	15	1		Hotellerie
3	Garen	120 °C	20	2		Reis
4	Garen	140 °C	75	0		Schwein
5	Kerntemperatur	130 °C		0	58 °C	Roastbeef
6	Kerntemperatur	130 °C		0	50 °C	Putenbrust
10	Umluft	passiv				Pellets

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

⚠ Risiken von Verbrennungen und Verbrühungen an den Händen, Armen und Gesicht

⚠ WARNUNG

Die Temperatur im Geräteinneren kann **bis +230 °C** sein.

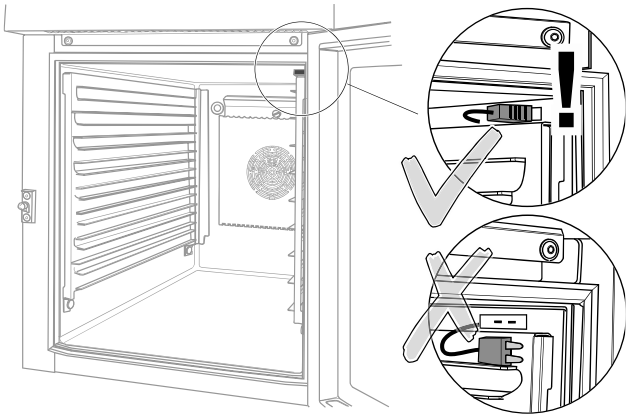
- ▶ Lassen Sie beim Öffnen der Tür zunächst Dampf entweichen, erst danach vollständig öffnen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät sich abkühlen.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.

⚠ Risiken im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler

⚠ WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.



ACHTUNG

Bei fehlendem Verschluss an der Steckverbindung zum **Anschluss des Kerntemperaturfühlers** kann dieser verunreinigt werden; erheblicher Sachschaden ist möglich.

- ▶ Halten Sie den elektrischen Anschluss für den Kerntemperaturfühler verschlossen. Verwenden Sie den Blindstecker.

⚠ Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität



⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

- Das Gerät elektrisch freischalten.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- Kontrollieren Sie Heizung und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- [1] Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.

Hinweis zum Gerät ausschalten:



- Am **Drehregler** (6) in die Stellung **POWER** drehen**.**
- Den **Drehregler** erforderlichenfalls drücken, um das Gerät auszuschalten.

  Die entsprechende Anzeige leuchtet nicht.

- Netzstecker ziehen und hierdurch unbeabsichtigtes Wiedereinschalten verhindern.

[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.
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 scharfkantigem 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.

 # Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse des navioven aus Edelstahl, außen und innen sowie Türrahmen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Geignet ist eine **heiße**, **milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.

Anwendertipp

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

  Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.
  Bestell-Nr. 72 10 24 08

Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

→ Betrifft Bedienelemente wie Schalter und Steuerung, Dichtung der Tür, Dichtung des Deckels Wasserbehälter



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ► Geignet ist eine **heiße**, **milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.

➢ Entnehmen Sie bedarfsweise die Dichtung der Tür zum Reinigen.

8.4 Übersicht der Reinigungs-und Wartungsintervalle

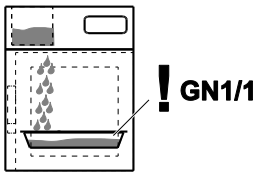
Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach Gebrauch	Restwasser abpumpen, Gerät spülen.	*Seite 41 ff.*
	⚠ **Gerät ausschalten**	*Seite 35, 42*
	navioven reinigen	*Seite 38, 42 ff.*
	Kerntemperaturfühler reinigen	*Seite 46*
Bedarfsweise	Dichtung der Tür reinigen, zumindest 1x wöchentlich bei Gebrauch	*Seite 38, 46*
	Sichtfenster der Tür reinigen	*Seite 45*
	⚠ **Brandgefahr** Flusen am Lüftungsgitter entfernen, zumindest 1x monatlich	*Seite 46*
	Gerät entkalken, zumindest alle 3 Monate	*Seite 47*
alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrik /Steuerung prüfen lassen.	*Seite 35 ff.*
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	*Seite 11*

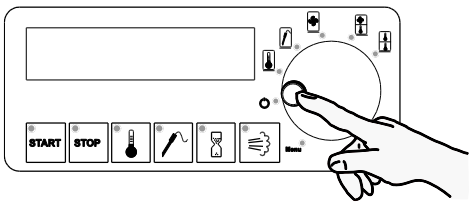
8.5 Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen

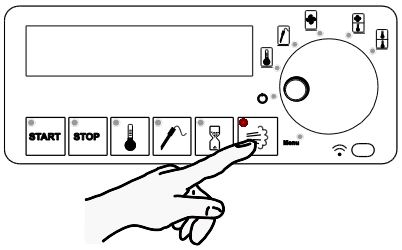
Restwasser abpumpen

Pumpen Sie täglich nach der Benutzung das Restwasser aus dem Gerät. Wenn Restwasser im Gerät verbleibt kann dies den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.

- Stellen Sie einen leeren GN-Behälter auf die unterste Auflageschiene im Gerät.
- Gerät ausschalten.
- Den **Drehregler** in die Stellung **POWER** drehen**.**
- Die entsprechende LED leuchtet.









- Drücken Sie anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet. Der Abpumpvorgang dauert ca. 5 bis 6 Sekunden. Unterbrechen Sie den Vorgang nicht, sonst beginnt er beim nächsten START des Gerätes wieder.
- Kontrollieren Sie im Wassertank und im Innenraum, ob das Wasser vollständig abgepumpt ist. Erforderlichenfalls den Vorgang wiederholen.
- Entleeren Sie den GN-Behälter.

Das Gerät spülen

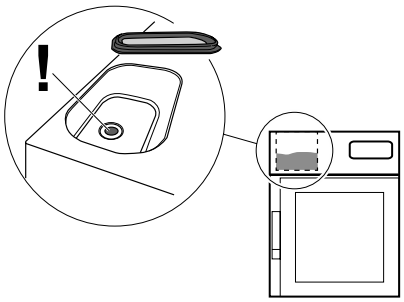
- Stellen Sie einen leeren GN-Behälter auf die unterste Auflageschiene im Gerät.
- Füllen Sie **circa 0,5 Liter Trinkwasser** in den Wasserbehälter ein.

Hinweis: Die Wasserpumpe braucht für die 0,5 Liter Wasser drei Abpumpvorgänge.

- Drücken Sie anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet.
- Wenn die Wasserpumpe wieder ausschaltet, drücken Sie erneut anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet. Wiederholen Sie den Vorgang nochmals, um das Wasser vollständig abzupumpen.
- Entleeren Sie den GN-Behälter.

 # Wasserbehälter und Deckel reinigen

- Erforderlichenfalls die Öffnung im Gummipfropfen reinigen bzw. frei machen mit einem dünnen Draht.



- Anwendertipp. Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu entkalken, bei intensiver Nutzung zumindest **1x monatlich**, je nach Gebrauch zumindest **1x vierteljährlich**.

Siehe 'Gerät bedarfsweise entkalken', Seite 47

8.6 Reinigung

8.6.1 Halten Sie die Voraussetzungen ein

Voraussetzung

- Das Restwasser ist aus dem Gerät abgepumpt, das Gerät ist gespült.

Siehe 'Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen', Seite 41

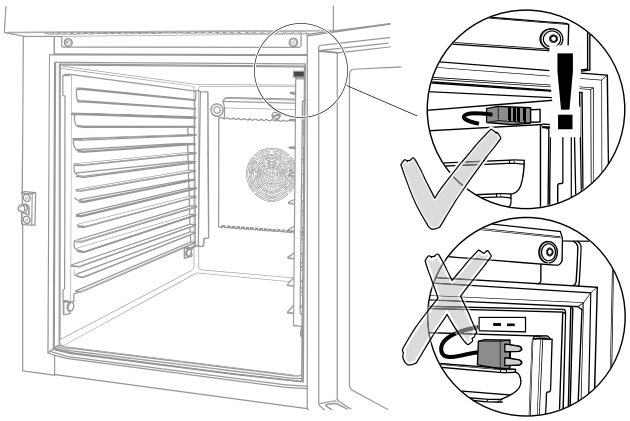


- Am **Drehregler** (6) in die Stellung **POWER** drehen**.**
- Den **Drehregler** erforderlichenfalls drücken, um das Gerät auszuschalten.
  - Die entsprechende Anzeige leuchtet nicht.

- Tür öffnen und heißes Gerät erforderlichenfalls abkühlen lassen.

- **WARNUNG**
  Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen.

- **WARNUNG**
  Verhalten Sie sich achtsam im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.
- Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem navioven.



ACHTUNG

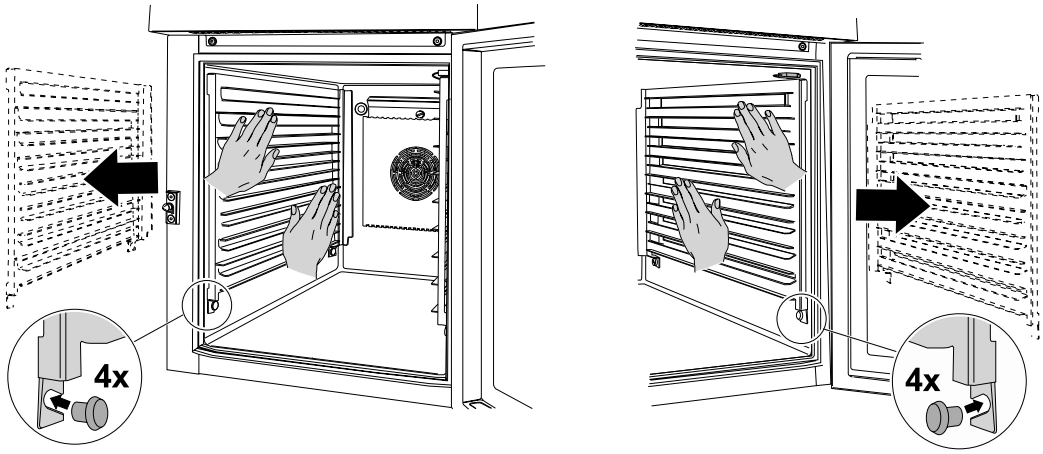
Ein ausgesteckter Blindstecker kann beim Ausbau / Einbau des Registers beschädigt oder abgerissen werden.

Bei ausbleibendem Verschluss der Öffnung zum Anschluss des Kerntemperaturfühlers kann dieser verunreinigt werden; erheblicher Sachschaden ist möglich.

- Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperaturfühler ab. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem navioven.
- Stecken Sie den Blindstecker in die hierfür vorgesehene Aufnahme.

8.6.2 Register aus- und einbauen

8.6.2.1 Register ausbauen

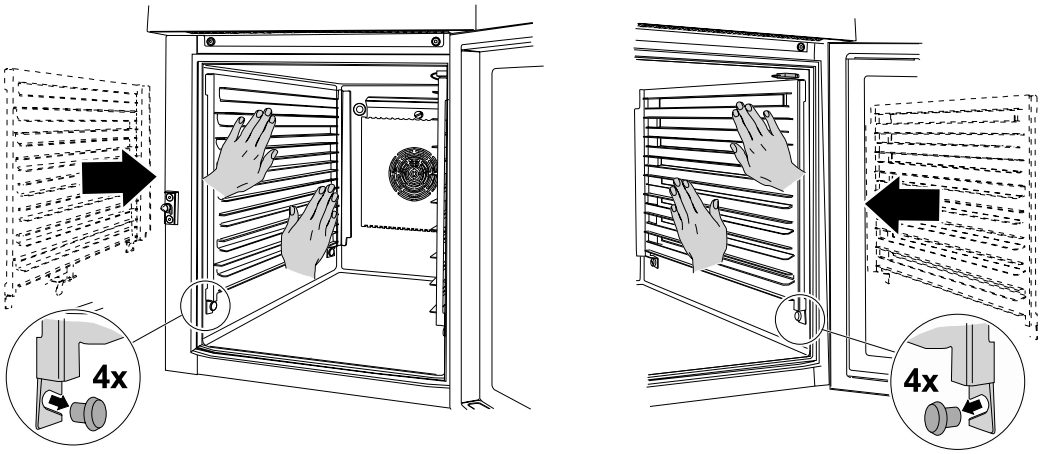


- Fassen Sie das Register mit beiden Händen an. Ziehen Sie das Register längsseitig zu sich heran und entnehmen das Teil.

  Die Führung ist leichtgängig.

- Entnehmen Sie das **linke Register**. Der Kerntemperaturfühler kann in der Halterung verbleiben, wenn dieser in der Halterung vollständig aufgenommen ist und das Kabel mit der Hand fixiert wird.
- Entnehmen Sie das **rechte Register**.

8.6.2.2 Register einbauen



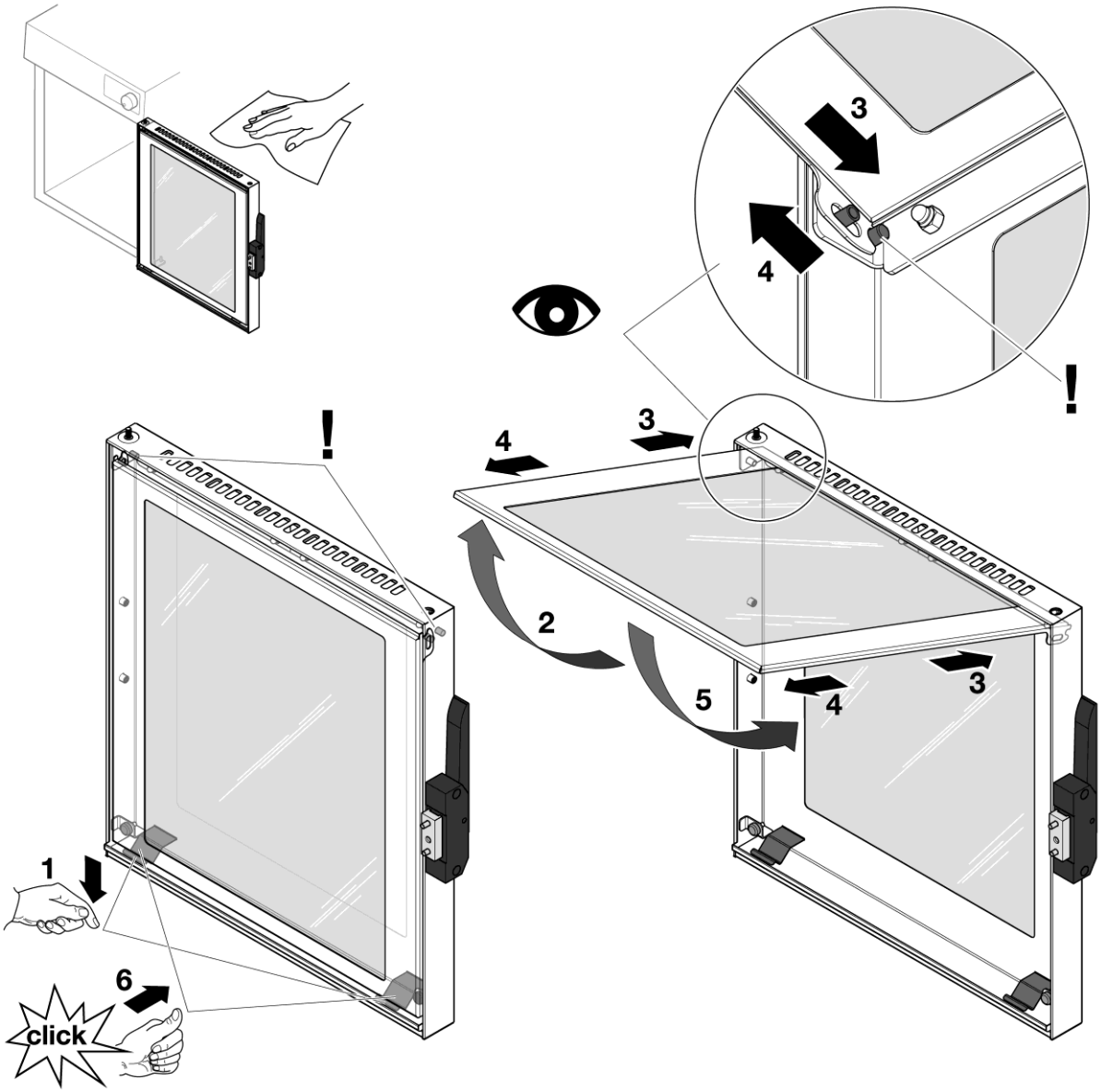
ACHTUNG

Bei fehlerhaftem Einbau können die Laschen unten am Register verbogen werden, das Register müsste erneuert werden.

- Legen Sie das Register vollflächig innen an der Oberkante an mit beiden Händen. Achten Sie auf den **stirnseitigen Abschluss von Gehäuseinnenseite und Register**.
- Schieben Sie danach das Register längsseitig in den Innenraum hinein auf den spürbaren Endanschlag.

  Die Führung ist leichtgängig. Das Register wird leicht schräg nach hinten geführt. Die 4x Führungsbolzen nehmen das Register auf.

8.6.3 Sichtfenster der Tür reinigen



- Reinigen Sie die Fenster wie allgemein üblich.

8.6.4 Türdichtung reinigen

Türdichtung reinigen, zumindest 1x wöchentlich.

➢ Anwendertipp. Reinigen Sie die Türdichtung in der Spülmaschine.

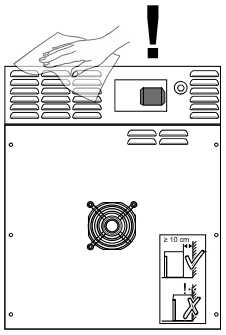
➢ Alternativ: Geignet ist eine heiße, milde Spülmittellösung. Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten kratzfreien Tuch ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.6.5 Flusen im Lüftungsbereich entfernen

⚠ Brandgefahr

Flusen im Lüftungsbereich können einen Wärmestau und hierdurch einen Brand bewirken.

► Lüftungsgitter an der Geräterückseite reinigen mit einem Lappen oder Pinsel, zumindest 1x monatlich.



8.6.6 Kerntemperaturfühler reinigen

⚠ WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

► Verhalten Sie sich achtsam.



➢ Zum Reinigen eignet sich eine heiße, **milde** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.7 Gerät bedarfsweise entkalken

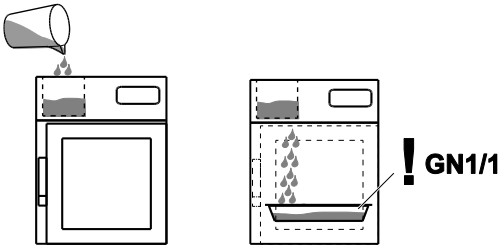
Anwendertipp

Anzeichen für Verkalkung sind sichtbare Kalkablagerungen sowie verlängerte Durchlaufzeit, vermehrte Geräuschbildung, starke Dampfentwicklung.

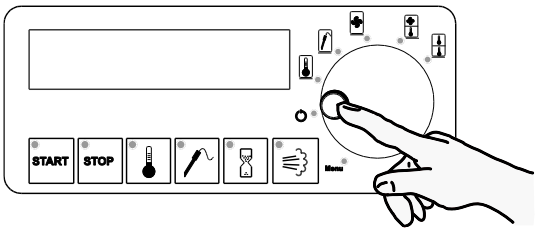
► Entkalken Sie das Gerät vor einer gründlichen Reinigung;
bei intensiver Nutzung mindestens **1x monatlich**,
je nach Gebrauch mindestens **1x vierteljährlich**.

➢ **WARNUNG**
Verwenden Sie einen handelsüblichen Entkalker für Haushaltsgeräte. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

➢ Bereiten Sie die **Entkalkerlösung** vor aus **0,5 Liter** Trinkwasser und der Menge Entkalker entsprechend den Angaben des Herstellers. Füllen Sie diese ein.

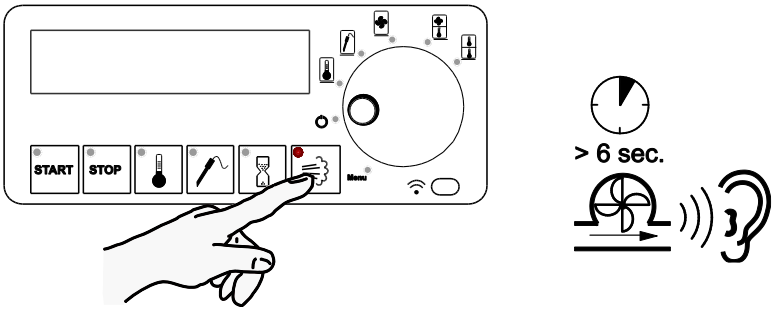


➢ Stellen Sie einen leeren GN-Behälter auf die unterste Auflageschiene im Gerät.



➢ Drehen Sie den **Drehregler** in die Stellung **POWER**.

▌ Die entsprechende LED leuchtet.



➢ Drücken Sie anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet.

➢ Warten Sie, bis die Wasserpumpe wieder ausschaltet und lassen Sie die Entkalkerlösung einwirken gemäß den Angaben des Herstellers, circa 10 Minuten.

➢ Drücken Sie danach anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet und die Entkalkerflüssigkeit abgepumpt wird.

- Wenn die Wasserpumpe wieder ausschaltet, drücken Sie erneut anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet und die restliche Entkalkerflüssigkeit abgepumpt wird. Warten Sie ab, bis die Entkalkerflüssigkeit komplett abgepumpt ist.
- Entleeren Sie den GN-Behälter.

 # Das Gerät 3x spülen.

- Stellen Sie den leeren GN-Behälter auf die unterste Auflageschiene im Gerät.
- Füllen Sie **circa 0,5 Liter Trinkwasser** in den Wasserbehälter ein.

Hinweis: Die Wasserpumpe braucht für die 0,5 Liter Wasser drei Abpumpvorgänge.

- Drücken Sie anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet.
- Wenn die Wasserpumpe wieder ausschaltet, drücken Sie nochmals anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet. Wiederholen Sie den Vorgang nochmals, um das Wasser vollständig abzupumpen.
- Entleeren Sie den GN-Behälter.
- Wiederholen Sie den kompletten Spülvorgang noch 2x.
- Kontrollieren Sie im Wassertank und im Innenraum, ob das Wasser vollständig abgepumpt ist. Erforderlichenfalls den Vorgang wiederholen.

Siehe ‘Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen’; Seite 41

8.8 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Das Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9 Störung – Was tun?



⚠ GEFAHR

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Netzstecker abziehen.
- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Reparatur während der Zeitdauer der Gewährleistung ist nur durch den Hersteller-Service zulässig.

Sollte eine Störung vorliegen, erscheint im Display ein F1.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
F1 im Display	Funktionsstörung	➢ Rücksprache mit Rieber-Service oder einem Vertragspartner # Anwender
Display zeigt nichts an	Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt	➢ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. # Elektrofachkraft
Gerät heizt nicht auf/ Temperatur zu hoch	Heizung defekt Maschinenparameter P falsch eingegeben Steuerung defekt	➢ Auswechseln # Anwender ➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Bedienungseinheit funktioniert nicht	Bedienungseinheit defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Befeuchtung funktioniert nicht	Kein Wasser im Wasserbehälter Verkalkt oder verschmutzt	➢ Trinkwasser im in den Wasserbehälter einfüllen # Anwender ➢ Entkalken, Reinigen # Anwender
Restwasser wird nicht abgepumpt	Wasserpumpe defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner

Kundendienst, Ersatzteile

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



Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das Gerät besteht aus hochwertigen Materialien, die wiederverwendet bzw. recycelt werden können. Hierfür können Sie das Gerät bei der Firma Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen zur fachgerechten Verwertung abgeben bzw. auf Ihre Kosten zusenden.



WARNUNG

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

► Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Türverschluss.

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.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

11 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

12 Kurzanleitung

