



Typ 140



Typ 200



hybrid kitchen

- Multifunktionales Gerät zum Garen, Kochen, Backen und Kühlen.
- Eine spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht dem **hybrid kitchen** seine einzigartige Hybrideigenschaft.
- Für die Systemgastronomie.



Betriebsanleitung beachten!

Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

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

Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	4
2	Wichtige Hinweise	4
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	4
2.2	Gebrauch der Anleitung	5
2.3	Darstellungskonventionen im Text	6
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise	6
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	7
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	7
3.3	Pflichten des Betreibers	8
3.4	Anforderungen an die Qualifikation des Personals	9
3.5	Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen	9
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	10
3.6.1	Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen	10
3.6.2	Risiken infolge Elektrizität	10
3.6.3	Risiken von Verbrennungen und Verbrühungen an Händen und Armen und Gesicht	11
3.6.4	Risiken Rutschgefahr	11
3.6.5	Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler	12
3.6.6	Transport	13
3.6.7	Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder	13
3.7	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	14
3.8	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften	14
3.9	Hinweis zum Verhalten im Notfall	14
4	Verwendungszweck	15
5	Gerätebeschreibung	16
5.1	Benennung	16
5.2	Technische Daten	17
5.3	Zubehör	18
6	Vor dem ersten Benutzen	18
7	Gebrauch	20
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	20
7.2	Hinweise zum Gebrauch	21
7.2.1	Gerät einschalten	21
7.2.2	Zubehör	21
7.2.3	Befüllen	22
7.2.4	Kerntemperaturfühler	22
7.3	Die Bedieneinheit	23
7.3.1	Bedienfeld	23
7.3.2	Programme	24
7.3.3	Programm-Einstellungen	24
7.4	Programme	26

7.4.1	Garen mit Kammertemperatur	26
7.4.2	Garen mit Kerntemperatur	28
7.4.3	Lüfter	30
7.4.4	Hybrid - passive Kühlung und warm halten	31
7.4.5	Garen mit 2 Kammern	33
7.5	Speisen warmhalten (HOLD)	35
7.6	Werte anzeigen	36
7.6.1	Kammertemperatur	36
7.6.2	Kerntemperatur	36
7.6.3	Zeit	36
7.6.4	Befeuchtung mit Dampf	37
7.7	Einstellung während des Betriebs ändern	37
7.8	Programm zurücksetzen (RESET)	37
7.9	Programm abbrechen / Standby-Modus	38
7.10	Programm-Ende	38
7.11	Gerät ausschalten	38
7.12	Datum und Uhrzeit einstellen	39
7.13	Menü aufrufen und speichern	40
7.13.1	Menü aufrufen	40
7.13.2	Menü speichern	43
7.13.3	Menü mit Startzeit entsperren	45
7.13.4	Vorinstallierte Menüs	45
8	Reinigung, Wartung und Pflege	46
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege	46
8.2	Reinigungsmittel für Edelstahl	47
8.3	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus	48
8.4	Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle	49
8.5	Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen	49
8.6	Reinigung	51
8.7	Gerät bedarfsweise entkalken	53
8.8	Gerät trocken in Bereitschaft halten	54
9	Störung – Was tun?	55
10	Index	57
11	Haftung und Gewährleistung	58
12	Adresse des Herstellers	59
13	Kurzanleitung	60

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2011-03-31	Erstausgabe
2011-05-06	Überarbeitung Steuerung
2011-08-02	Änderung: Bei Echtzeitmodus das Programm beenden oder das Gerät ausschalten; Datum und Uhrzeit einstellen
2011-09-19	7.11.7 Hinweis auf 2 Varianten zum Speichern eingefügt
2012-08-03	Bilder ersetzt, Layout #, Warnzeichen
2015-10-07	Bilder neu beschriftet; Struktur editiert; Benennung neu; Sicherheits-Methode EU, TD, Gewährleistung
2017-07-24_f1	HOLD-Funktion und Pumpenfunktion ergänzt; Titelseite
2024-02-23	Seite 7 Hinweis entfällt
2025-06-10	Behälter GN 2/8 für Kondenswasser

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

Die Unterlagen sind abrufbar über den QR-Code an Ihrem Gerät, Typenschild.

- Betriebsanleitung
- Konformitätserklärung
- Reinigungsmittel für Edelstahl
- Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

Desweiteren:

- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
www.rieber.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.rieber.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Informationen zu CHECK HACCP
www.rieber.de
Wählen Sie „→ Service“, 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 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 😊

2.3 Darstellungskonventionen im Text

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

- 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, 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 Lebensphasen 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 Netzstecker 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 Wärmestaus 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. 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.

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, dass 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 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 Personals

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.
- Das Öffnen/Schließen des Gehäuses der Umluftheizung zwecks gründlicher Reinigung ist nur durch hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal, Elektrofachkraft, zulässig. 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 58

3.5 Persönliche Schutzausrüstung (PSA) 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 und Verbrühungen 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.



Der Türverschluss ist aus Sicherheitsgründen zweistufig.
Beim ersten Ziehen am Türverschluss geht die Tür circa 1 cm weit auf, eventuell vorhandener Überdruck in Form von heißer Luft oder Dampf kann entweichen.

Beim zweiten Ziehen am Türverschluss lässt sich die Tür komplett öffnen.

3.6.2 Risiken infolge Elektrizität

- **⚠️ WARNUNG**
Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.
Netzkabel von heißen Teilen wie der Umluftheizung fernhalten. Das Netzkabel ist verkürzt widerstandsfähig beim Kontakt mit heißen Teilen. Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.
- **⚠️ WARNUNG**
Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.
Halten Sie das Gerät vor Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.

Risiken beim Transport offener Flüssigkeiten sowie Speisen. Flüssigkeit könnte in die Umluftheizung gelangen.

- Flüssigkeiten sowie Speisen im verschlossenen Zustand transportieren.
Wir empfehlen: Verwenden Sie Gastronormbehälter sowie thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel von Rieber.
- Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen, hierbei am Netzstecker anfassen.
- Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

Risiken bei verunreinigter Umluftheizung.

- Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.
- Das Öffnen/Schließen des Gehäuses der Heizung zwecks gründlicher Reinigung ist nur durch hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal, Elektrofachkraft, zulässig. Wenden Sie sich erforderlichenfalls an den Hersteller-Service.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Personals', Seite 9

- Inspizieren Sie vor dem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz, Anschlussleistung) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.
- Gerät an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Schutzart IPX5. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.




Siehe auch „Zum Gebrauch von Elektrogeräten“; Seite 7

3.6.3 Risiken von Verbrennungen und Verbrühungen an Händen und Armen und Gesicht

Die Temperatur im Geräteinneren kann **bis +200 °C** sein.

- Verhalten Sie sich achtsam.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür am zweistufigen Türverschluss zunächst Dampf entweichen, erst danach vollständig öffnen.
- Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung (PSA) Schutzhandschuhe.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.

3.6.4 Risiken Rutschgefahr

-  **Rutschgefahr. Kondenswasser /Wrasen** im Behälter **GN 2/8** auffangen. Der Behälter ist an der Türinnenseite arretiert, unterhalb des Luftleitbleches.
- Behälter nach dem Öffnen der Tür bzw. bei ablaufendem Kondenswasser dort belassen.
- Anschließend in die Aufnahme unter dem Gehäuse einschieben, circa 2/3 weit. Nehmen Sie die Flüssigkeit in dem Behälter auf. Anschließend den Behälter vollständig einschieben.
- Entleeren Sie den Behälter nach dem Transport, vor dem weiteren Gebrauch.

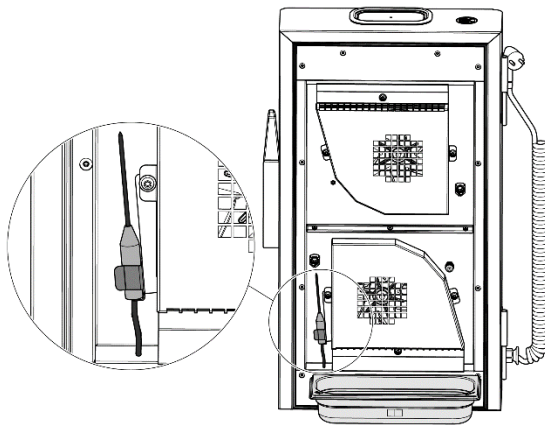
3.6.5 Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler



⚠️ WARNUNG

Risiken von **Stichverletzungen** im Umgang mit dem **spitzen Kerntemperaturfühler**.

- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.
 - ▶ Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler in der **Halterung** an der Türinnenseite auf.
-



⚠️ ACHTUNG

Beim Einstecken des Kerntemperaturfühlers in das Lüftungsgitter der Umluftheizung kann diese beschädigt werden; erheblicher Sachschaden ist möglich.

- ▶ Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler in der Halterung an der Türinnenseite auf.

3.6.6 Transport

Beim Transport eines Gerätes mit **circa 69 kg** Leergewicht bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung. Mit der Zuladung an Geschirr und Speisen erhöht sich das Risiko.

- Beachten Sie die **zulässige Zuladung 110 kg**. Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- **Gerät** nicht ziehen, nur **schieben**. So erreichen Sie eine bessere Sicht sowie direkten Zugriff auf die Rollen mit Feststeller.
Beim Transport die Tür verschlossen halten und am Handgriff schieben. Festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen tragen.
- Gerät auf gerader Fläche transportieren.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den 'Feststellbremsen'.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.



ACHTUNG

Unebenheiten im Boden wie Kanten oder Stege oder Schwellen können die Rollen beschädigen.

- Bewegen Sie das Gerät nur über ebene glatte Böden. Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten.
 - Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen, ist nicht zulässig.

3.6.7 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 12 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Es besteht Erstickungsgefahr beim Einschließen in das Gerät.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

3.7 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.
→ Typenschilder befinden sich an der herausnehmbaren Tür sowie am Gerät, jeweils unten.



Warnung vor heißer Oberfläche
→ an der herausnehmbaren Tür, oben
→ an der Geräteoberseite bzw. Deckel
→ an der Innenseite der herausnehmbaren Tür in den Bereichen der Heizungen



Kerntemperaturfühler nicht im Lüftungsgitter der Umluftheizung aufbewahren;
Hinweis auf möglichen Sachschaden.
→ an der herausnehmbaren Tür, oben

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 die Stromzuführung unterbrechen.

Erste Hilfe bei Verbrennungen, Verbrühungen, Stichverletzung sowie Stromschlag

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



Anwendertipp

- ▶ Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmeninternen Betriebsanweisung.
- ▶ Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Notfall-Übungen.

4 Verwendungszweck

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

Verwenden Sie das Gerät allgemein bestimmungsgemäß.

Allgemein bestimmungsgemäß bedeutet:

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie und Schulverpflegung.
- Zum Garen, Kerntemperaturgaren und Regenerieren von Speisen speziell portionierter Lebensmittel sowie zum Warmhalten und Kühlen.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, programmiert die Einstellungen des Geräts.
- Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe. Damit vermeiden Sie Verbrennungen an Händen und Armen durch heiße Gegenstände wie Heizung, Geräteteile und Speisen.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Gebrauch ist nur für unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- 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.
- Entfernen Sie am Kerntemperaturfühler die Schutzhülle an der Spitze vor dem ersten Gebrauch, ansonsten sind erheblicher Sachschaden sowie Funktionsstörung möglich.
- Kerntemperaturfühler nicht in das Gitter der Umluftheizung an der Türinnenseite stecken.
- 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.
- Ziehen oder Verschieben Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten, ansonsten ist Sachschaden möglich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen. Ansonsten können wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
- Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm. Ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- Fahrbare Geräte dürfen nur manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport mittels Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.
- Befüllen Sie den Wassertank nur mit Trinkwasser.
- Kondenswasser /Wrasen im Behälter **GN 2/8** an der Türinnenseite auffangen. Vor dem Transport den Behälter in die Aufnahme unter dem Gehäuse vollständig einschieben. Vermeiden Sie Rutschrisiken auf dem Fußboden.

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 Stoßecke
- 2 Aufnahme → für Zubehör bei Typ 140
- 3 Rolle
- 4 Elektrische Heizung mit Ventilator, oben
- 5 Elektrische Heizung mit Ventilator, unten



Bedien- und Anzeigeelemente

- 6 Kerntemperaturfühler in der Halterung
- 7 Verschiebbare Tür, herausnehmbar
- 8 Rolle mit Feststeller
- 9 Elektrischer Anschlussstecker
- 10 Bedienungseinheit → zum Steuern des Gerätes
- 11 Handgriff
- 12 Türverschluss
- 13 Wasserbehälter mit Deckel
- 14 Isoraumteiler

Der Behälter **GN 2/8** für Kondenswasser /Wrasen kann an der Türinnenseite arretiert werden, unter dem Luftleitblech. Aufbewahrung beim Transport in der Aufnahme unter dem Gehäuse, vollständig eingeschoben.

5.2 Technische Daten

	hybrid kitchen 140	hybrid kitchen 200
Außenmaße (L x B x H), circa	592 x 821 x 960 mm	662 x 870 x 981 mm
Temperaturbereich	bis +140 °C	bis +200 °C
Leergewicht, circa	61 kg	69 kg
Zulässige Zuladung	110 kg	
Elektrischer Anschluss	1N AC 230 V 50/60 Hz mit ausziehbarem Spiralkabel 2,5 m mit Schuko Stecker und Blindsteckdose	
Elektrische Sicherung	16 A: Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.	
Leistung	3,5 kW	
Schutzart	IPX5 gemäß DIN EN 60529 (Schutz gegen Strahlwasser, Düse, aus beliebigem Winkel). → Betrifft die Elektroteile in der herausnehmbaren Tür	
Maximales Füllvolumen	Circa 78 Liter, ausreichend für circa 60 Personen. Der Behälterinnenraum ist vorgesehen zum Einschieben von GN-Behältern, maximal 2 x GN1/1 (325 x 530 mm), 200 mm tief und 1 x GN1/1, 150 mm tief oder deren Unterteilung.	
Auflageschienen	16 Paar (fugenlos tiefgezogen)	
Stoßschutz	4 Stoßecken am Geräteboden	
Rollenausstattung für fahrbare Version	Verzinkt gemäß DIN 18867, Teil 8, Raddurchmesser 125 mm, 2 Rollen mit Feststellbremsen und 2 Rollen, Antistatikbereifung	
Gehäuse	Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301	
Wassertank, circa	0,5 Liter	
Hygieneausführung	H2	H3
Zulässige Umgebungsbedingungen	+5 °C bis +40 °C. Korpus doppelwandig isoliert	
Emissionsschalldruckpegel, Gerät geschlossen	54 dB	48 dB
Emissionsschalldruckpegel, Gerät offen	66 dB	67 dB
Bestell-Nr.	85 01 09 04	85 01 09 11

5.3 Zubehör



Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör erreichen Sie eine hohe Energie-Effizienz, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

- ▶ Verwenden Sie varithek®-Kochgeschirr thermoplates® von Rieber GmbH & Co. KG.



Siehe <http://www.riever.de>

6 Vor dem ersten Benutzen

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

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 Sie 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.

Verpackungsmaterial entsorgen

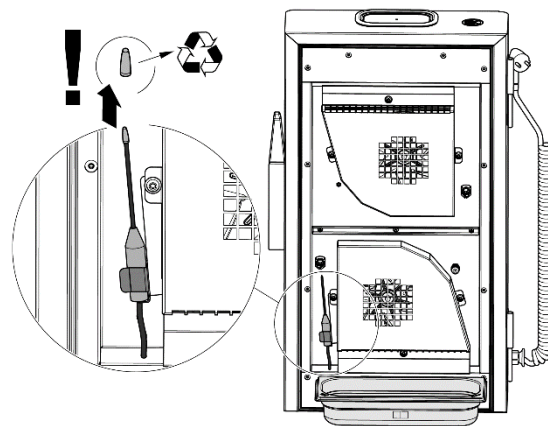
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.



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 am **Kerntemperaturfühler** vor dem ersten Gebrauch die Schutzhülle an der Spitze.



Gerät transportieren

➤ ACHTUNG

Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.



Kapitel 'Transport', Seite 13

Gerät reinigen



Siehe Kapitel 'Reinigung', Seite 51 ff.

7 Gebrauch

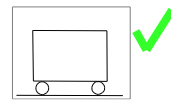
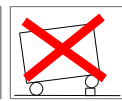
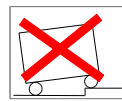
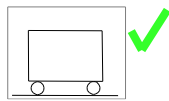
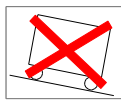
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Die Aufstellbedingungen sind eingehalten wie Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellbremsen. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.



Kapitel 'Transport', Seite 13



Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

Netzkabel von heißen Teilen wie der **Umluftheizung fernhalten**. Das Netzkabel ist nur bedingt widerstandsfähig beim Kontakt mit heißen Teilen. Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

Halten Sie das Gerät vor Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.

Risiken durch heißen Dampf, heiße Oberflächen, Kondenswasser



WARNUNG

Risiken von **Verbrühungen** infolge heißen Dampfes und **Verbrennungen** an heißen Teilen an Händen und Armen und Gesicht.



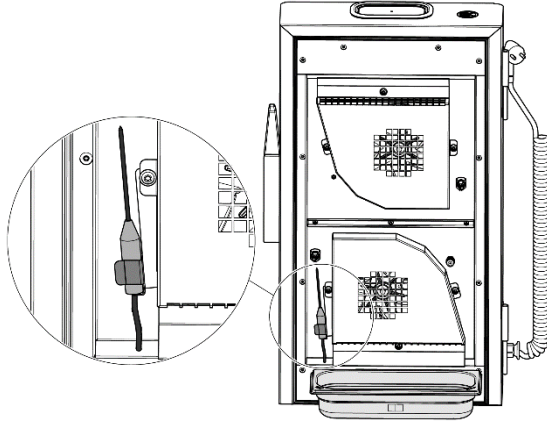
Die Temperatur im Geräteinneren kann bis **+200 °C** sein.

- Treten Sie beim Öffnen der Tür einen Schritt zurück und warten Sie ab, bis sich der Dampf verflüchtigt hat.
- Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.
- Achten Sie auf den in der Tür arretierten Behälter **GN 2/8** für Kondenswasser /Wrasen. Vermeiden Sie Rutschrisiken auf dem Fußboden.

⚠ Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler

➤ ⚠ WARNUNG

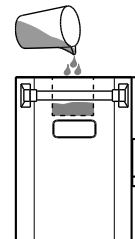
Verhalten Sie sich achtsam im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler. Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler in der Halterung an der Türinnenseite auf.



7.2 Hinweise zum Gebrauch

7.2.1 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.



7.2.2 Zubehör



Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör erreichen Sie eine hohe Energie-Effizienz, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

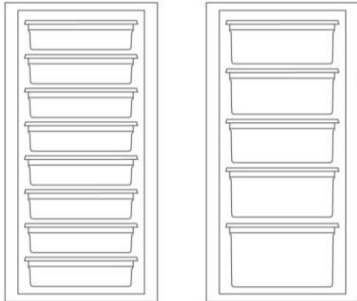
- ▶ Verwenden Sie varithek®-Kochgeschirr thermoplates® von Rieber GmbH & Co. KG.
 - Lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis.

7.2.3 Befüllen

- Anwendertipps zur optimalen Beschickung des **hybrid kitchen** finden Sie im Internet unter



Siehe“ http://www.rieber.de/uploads/tx_commerce/Rieber_Hybrid_kitchen_deutsch_01.pdf“



8 x GN 1/1 65 mm tief

4 x GN 1/1 100 mm tief

1 x GN 1/1 150 mm tief

- Möglichst etwas freien Raum im **hybrid kitchen** lassen. Die Luft muss zirkulieren können.
- Sofort nach dem Befüllen den **hybrid kitchen** schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme die Tür / Deckel sofort wieder schließen.

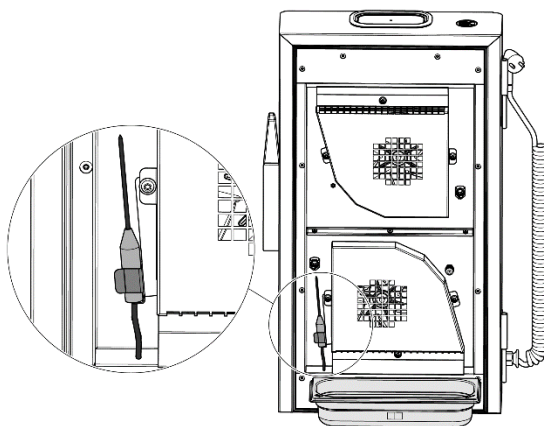
7.2.4 Kerntemperaturfühler



ACHTUNG

Kerntemperaturfühler nicht in das Lüftungsgitter stecken, ansonsten kann der Lüfter beschädigt werden.

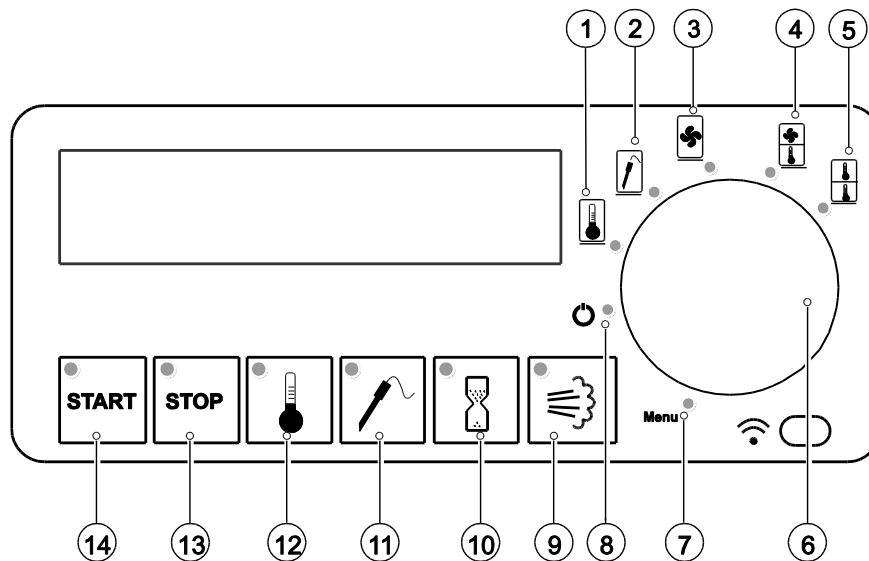
- ▶ Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler in der Halterung an der Türinnenseite auf.



- Nach dem Gebrauch den Kerntemperaturfühler mit einem feuchten Tuch reinigen.

7.3 Die Bedieneinheit

7.3.1 Bedienfeld



Programme

- | | |
|------------------------------|---|
| 1 Garen mit Kammertemperatur | 6 Drehregler, im abgeschalteten Zustand hervorstehend |
| 2 Garen mit Kerntemperatur | 7 Menü |
| 3 Lüfter | 8 POWER |
| 4 Hybrid | 13 STOP |
| 5 Garen mit 2 Kammern | 14 START |

Einstellungstasten

- 9 Dampf / Restwasser Abpumpen, Reinigung / Entkalken
- 10 Zeit
- 11 Kerntemperatur
- 12 Kammertemperatur

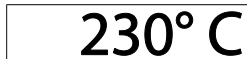
Display

Beispiele für Displayanzeigen

Bedeutung



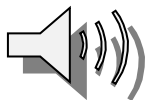
- Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Die LED von **POWER** blinkt.
- Display ist schwarz



- Das Programm x wird ausgeführt.
- In der unteren Menüleiste blinken die Einstellungstasten für die jeweils sinnvollen Einstellmöglichkeiten.
- Die aktuelle Kammertemperatur wird im Display angezeigt.



- F1 im Display zeigt: es liegt eine Störung vor.

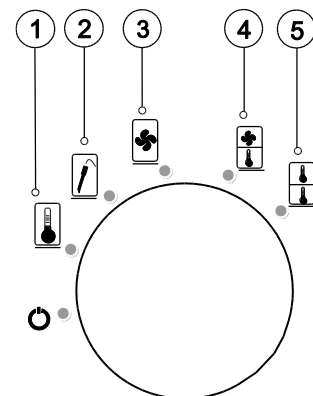


- Signalton: 10 Sekunden vor dem automatischen Ausführen einer Aktion ertönt ein Signalton, zum Beispiel 10 Sekunden vor Ablauf der Garzeit.

7.3.2 Programme

Das Gerät bietet Ihnen folgende Programme:

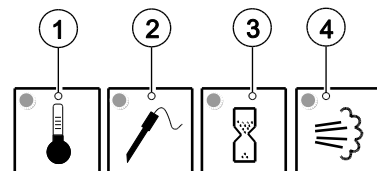
- 1 Garen mit Kammertemperatur
- 2 Garen mit Kerntemperatur
- 3 Lüfter
- 4 Hybrid
- 5 Garen mit 2 Kammern



7.3.3 Programm-Einstellungen











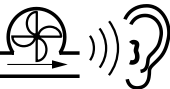




In jedem Programm stehen Ihnen bestimmte Einstellungen zur Verfügung. Das Gerät verfügt über folgende Einstellungen:

- 1 Kammertemperatur
- 2 Kerntemperatur
- 3 Zeit
- 4 Befeuchtung mit Wasserdampf



Wenn Sie Ihr Programm ausgewählt haben, blinken die Tasten für die jeweils sinnvollen Einstellungen.

Die Tabelle zeigt, welche Einstellungen in jedem Programm zur Verfügung stehen:

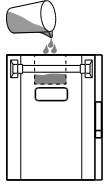
↓ 	Programm 	Kammertemperatur [°C]		Kerntemperatur [°C]	Zeitdauer [h:min]	Dampf	Warmhalten HOLD	Display während des Programmablaufes	Restwasser abpumpen nach der Benutzung:
									
	Garen mit Kammertemperatur	20 ...	140 ¹ 200 ²	—	1:30	0, Dry, 1, 2	20 ... 140 ¹ / 200 ²	Kammertemperatur	  > 6 sec. 
	Garen mit Kerntemperatur	20 ...	140 ¹ 200 ²	20 ... 77	—	0, Dry, 1, 2	20 ... 140 ¹ / 200 ²	Kammertemperatur	
	Lüfter zum Kühlen Köhlpellets verwenden, max. 6 h	—	—	—	1:30	—	—	Kammertemperatur	
	Hybrid Oben Lüfter/kühlen und unten garen	— 20 ...	140 ¹ 200 ²	—	1:30	0, Dry, 1, 2	—	Kammertemperatur	
	Garen mit 2 Kammern								
	Obere Kammer	20 ...	140 ¹ 200 ²	—	1:30	0, Dry, 1, 2	—	Kammertemperatur	
	Untere Kammer	—	—	20 ...77	140 ¹ 200 ²	—	—		

¹ hybrid kitchen 140

² hybrid kitchen 200

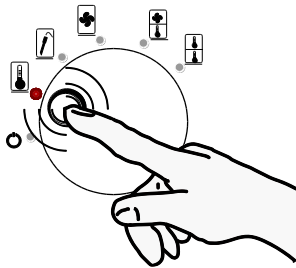
7.4 Programme

7.4.1 Garen mit Kammertemperatur

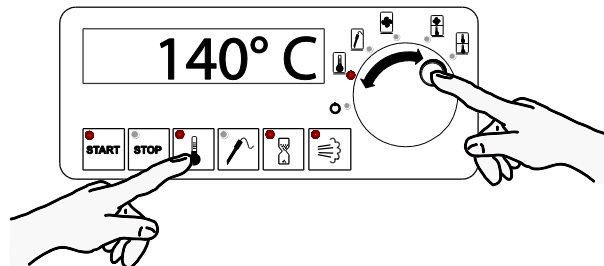


- Zum Garen mit Dampf füllen Sie vorab Trinkwasser in den Wassertank ein maximal bis 1 cm unter der Oberkante, circa 0,5 l.
- Füllen Sie die Speisen in einen GN-Behälter.
- Stellen Sie den gefüllten GN-Behälter in das Gerät.
- Schließen Sie die Tür.

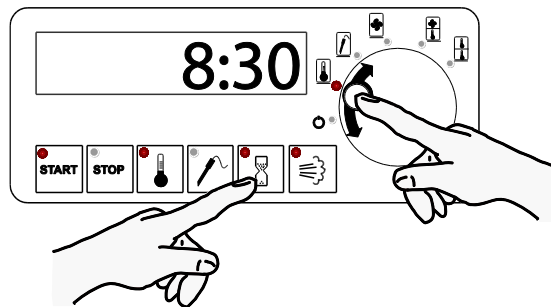
- Wählen Sie durch Drehen am **Drehregler** das Programm **Garen mit Kammertemperatur**.



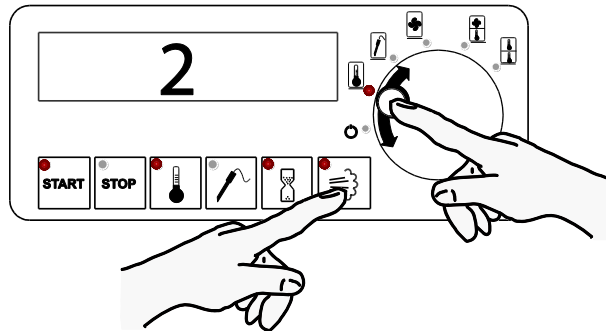
- Drücken Sie auf den **Drehregler**, um das Programm zu öffnen.
 - In der unteren Menüleiste blinken die Tasten, mit denen Sie das Programm genauer einstellen.



- Kammertemperatur einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Kammertemperatur** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.

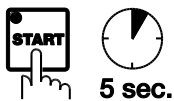


- Zeit einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Zeit** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.

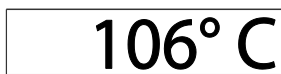


- Befeuchtung mit Dampf einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Dampf** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.

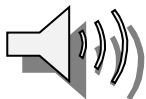
0	kein Dampf
Dry	kein Dampf
1	Dampf
2	starker Dampf
- Wenn 50°C erreicht sind, startet die Wasserpumpe mit einer Vorpumpzeit von 6 Sekunden.



- Taste **START** circa 5 Sekunden drücken.
- Das Programm **Garen mit Kammertemperatur** startet.



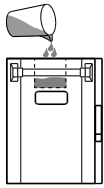
- Im Display erscheint die aktuelle Kammertemperatur.



- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.
- Das Programm läuft weiter.

7.4.2 Garen mit Kerntemperatur

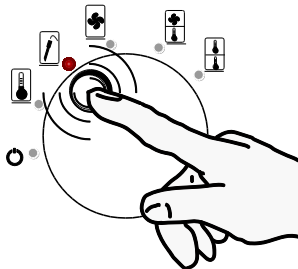
Der Kerntemperaturfühler misst die Kerntemperatur im Gargut und steuert das Gerät.



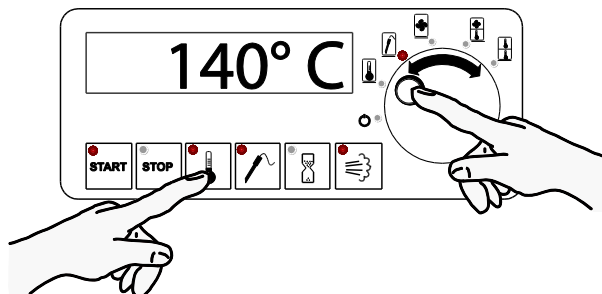
- Zum Garen mit Dampf füllen Sie vorab Trinkwasser in den Wassertank ein, maximal bis 1 cm unter der Oberkante, circa 0,5 l.
- Füllen Sie das Gargut in einen GN-Behälter.
- Stellen Sie den GN-Behälter in das Gerät.
- Schließen Sie die Tür.

- Kerntemperaturfühler in das Gargut stecken.

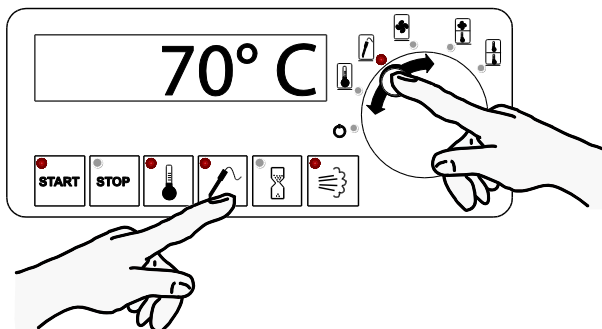
- Wählen Sie durch Drehen am **Drehregler** das Programm **Garen mit Kerntemperatur**.



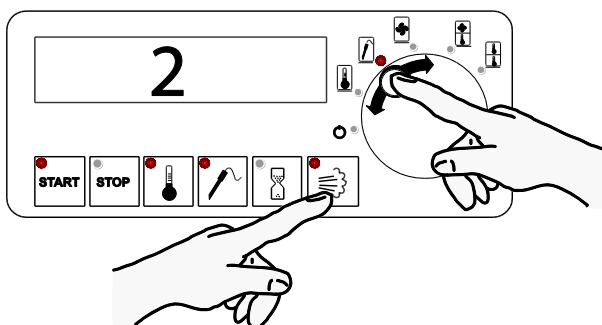
- Drücken Sie auf den **Drehregler**, um das Programm zu öffnen.
 - In der unteren Menüleiste blinken die Tasten, mit denen Sie das Programm genauer einstellen.



- Kammertemperatur einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Kammertemperatur** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.
 - Die Steuerung übernimmt den eingestellten Wert.



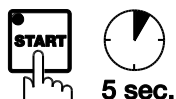
- Kerntemperatur einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Kerntemperatur** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.



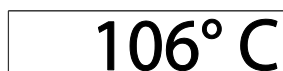
- Befeuchtung mit Dampf einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Dampf** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.

0	kein Dampf
Dry	kein Dampf
1	Dampf
2	starker Dampf

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



- Taste **START** circa 5 Sekunden drücken.
■ Das Programm **Garen mit Kerntemperatur** startet.



- Im Display erscheint die aktuelle Kammertemperatur.

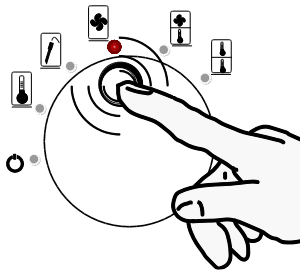


- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.
- Das Programm läuft weiter.

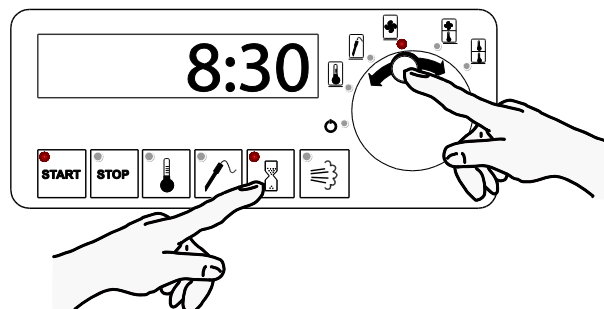
7.4.3 Lüfter

Mit diesem Programm können Sie Ihre Speisen passiv kühlen, wenn Sie Kühlpellets in das Gerät legen. Verwenden Sie dieses Programm maximal 6 Stunden.

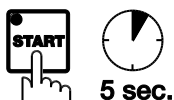
- Füllen Sie die Speise in einen GN-Behälter.
 - Stellen Sie den GN-Behälter in das Gerät.
 - Legen Sie Kühlpellets in das Gerät.
 - Schließen Sie die Tür.
-
- Wählen Sie durch Drehen am **Drehregler** das Programm **Lüfter**.



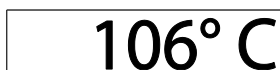
- Drücken Sie auf den **Drehregler**, um das Programm zu öffnen.
 - In der unteren Menüleiste blinken die Tasten, mit denen Sie das Programm genauer einstellen.



- Zeit einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Zeit** gedrückt. Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.
 - Die Steuerung übernimmt den eingestellten Wert.



- Taste **START** circa 5 Sekunden drücken.
 - Das Programm **Lüfter** startet.



- Im Display erscheint die aktuelle Kammertemperatur.



- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
- Das Programm läuft weiter.

7.4.4 Hybrid - passive Kühlung und warm halten

Bei diesem Programm können Sie gleichzeitig:

- in der oberen Kammer Speisen passiv kühlen durch Kühlpellets und Umluft und
- in der unteren Kammer Speisen warm halten.

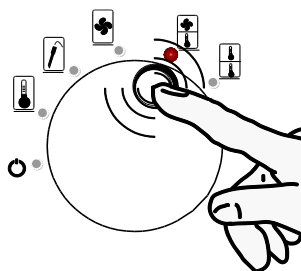
Die 2 Kammern trennen Sie durch einen Isoraumteiler voneinander.

In der oberen Kammer kann die Temperatur beim Kühlen um maximal 7 °C pro Stunde steigen.

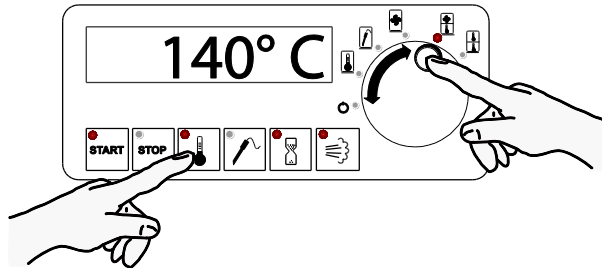
Bedampfen können Sie Speisen nur in der unteren Kammer.



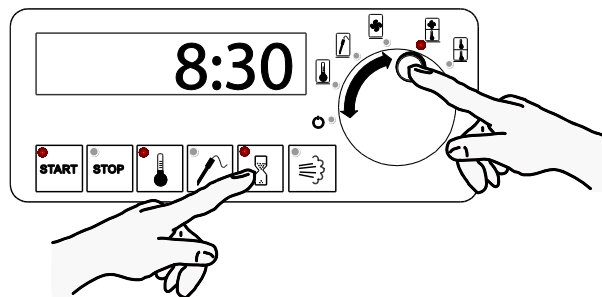
- Zum Garen mit Befeuchtung mit Dampf füllen Sie vorab den Wassertank **mit Trinkwasser bis maximal 1 cm unter der Oberkante, circa 0,5 l.**
- Füllen Sie die Speisen in GN-Behälter.
- Isoraumteiler einlegen.
- Legen Sie Kühlpellets in die obere Kammer.
- Stellen Sie den GN-Behälter, der gekühlt werden soll, in die obere Kammer.
- Stellen Sie den GN-Behälter, der warm gehalten werden soll, in die untere Kammer.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie durch Drehen am **Drehregler** das Programm **Lüfter und Garen**.



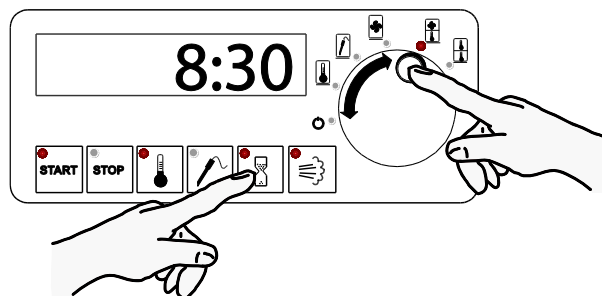
- Drücken Sie auf den **Drehregler**, um das Programm zu öffnen.
 - In der unteren Menüleiste blinken die Tasten, mit denen Sie das Programm genauer einstellen.



- Kammertemperatur einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Kerntemperatur** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.
| Die Steuerung übernimmt den eingestellten Wert.



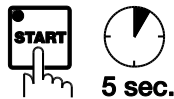
- Zeit einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Zeit** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.



- Befeuchtung mit Dampf einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Dampf** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.

0	kein Dampf
Dry	kein Dampf
1	Dampf
2	starker Dampf

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



- Taste **START** circa 5 Sekunden drücken.
- Das Programm **Lüfter und Garen** startet.



- Im Display erscheint die aktuelle Temperatur der unteren Kammer.



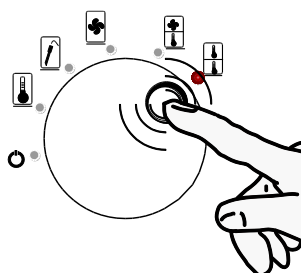
- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.
- Das Programm läuft weiter.

7.4.5 Garen mit 2 Kammern

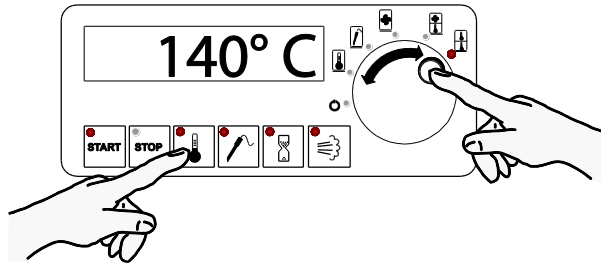
Bei diesem Programm können Sie zwei verschiedenen Kammertemperaturen einstellen.

Das Bedampfen ist nur in der unteren Kammer möglich.

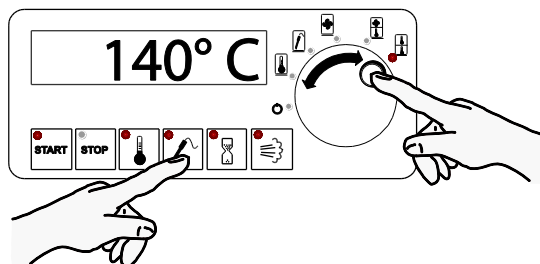
- Zum Garen mit Befeuchtung mit Dampf füllen Sie vorab den Wassertank **mit Trinkwasser bis maximal 1 cm unter der Oberkante**.
- Füllen Sie die Speisen in GN-Behälter.
- Isoraumteiler einlegen.
- Stellen Sie einen gefüllten GN-Behälter zum Garen bei Kammertemperatur oben in die Kammer.
- Stellen Sie den anderen gefüllten GN-Behälter zum Garen bei Kammertemperatur unten in die Kammer.
- Schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie durch Drehen am **Drehregler** das Programm **Garen mit 2 Kammern**.



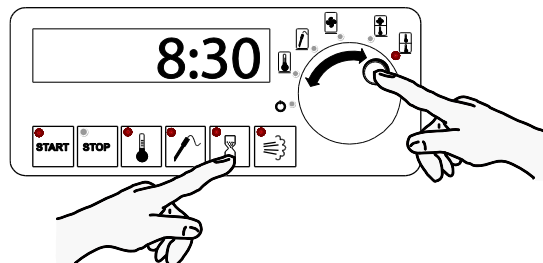
- Drücken Sie auf den **Drehregler**, um das Programm zu öffnen.
- In der unteren Menüleiste blinken die Tasten, mit denen Sie das Programm genauer einstellen.



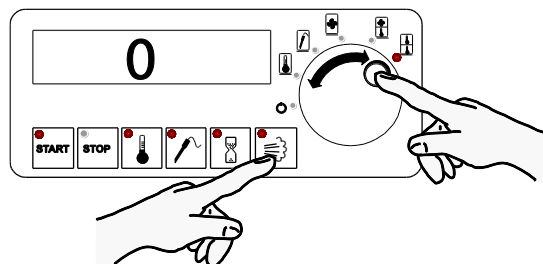
- Temperatur der oberen Kammer einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Kammertemperatur** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.



- Temperatur der unteren Kammer einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Kerntemperatur** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.



- Zeit einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Zeit** gedrückt.
Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.

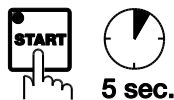


- Befeuchtung mit Dampf einstellen.
Halten Sie mit der **linken Hand** die Einstellungstaste **Dampf** gedrückt.

Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.

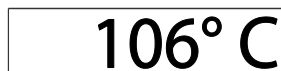
0	kein Dampf
Dry	Kein Dampf
1	Dampf
2	starker Dampf

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



- Taste **START** circa 5 Sekunden drücken.

- Das Programm startet.



- Im Display erscheint die aktuelle Temperatur der unteren Kammer.

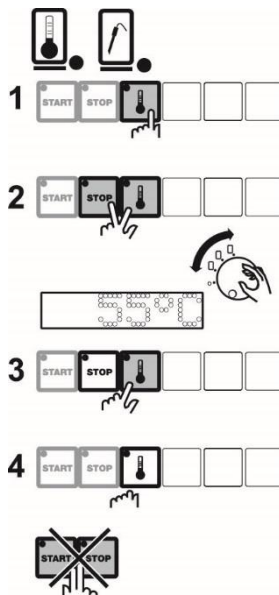


- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.

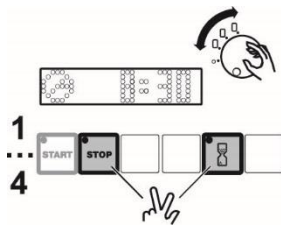
- Das Programm läuft weiter.

7.5 Speisen warmhalten (HOLD)

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

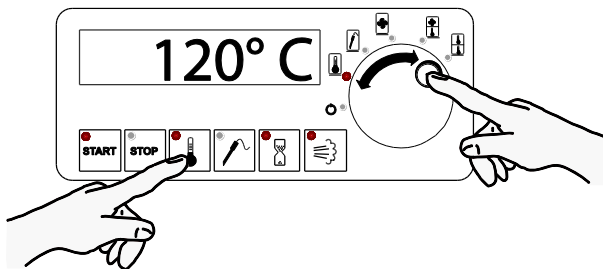


- Die Taste **Kammertemperatur** drücken und halten. Mit dem zweiten Finger die Taste **STOP** drücken und halten. Hierbei darauf achten, dass nicht aus Versehen die Tasten **START** und **STOP** gleichzeitig gedrückt werden, sonst gehen die eingestellten Werte verloren (RESET).
- Mit dem **Drehregler**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

7.6 Werte anzeigen



- Die jeweilige Einstellungstaste kurz drücken.
- Der eingestellte Wert wird angezeigt, z.B. die Kammertemperatur.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die aktuelle Kammertemperatur.

7.6.1 Kammertemperatur

- Die Einstellungstaste **Kammertemperatur** kurz drücken.
- Die eingestellte Kammertemperatur wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display die aktuelle Kammertemperatur.

7.6.2 Kerntemperatur

- Die Einstellungstaste **Kerntemperatur** kurz drücken.
- Die eingestellte Kerntemperatur wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display die aktuelle Kammertemperatur.

7.6.3 Zeit

Sollzeit anzeigen

- Die Einstellungstaste **Zeit** drücken.
- Die eingestellte Zeit wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display die aktuelle Kammertemperatur.

Restlaufzeit anzeigen

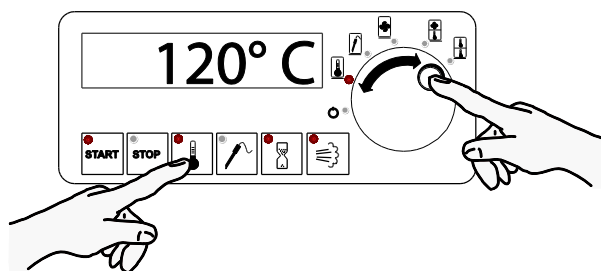
- Die Einstellungstaste **Zeit** drücken und loslassen.
- Die Restlaufzeit wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display die aktuelle Kammertemperatur.

7.6.4 Befeuchtung mit Dampf

- Die Einstellungstaste **Dampf** kurz drücken.
 - Der eingestellte Wert wird angezeigt.

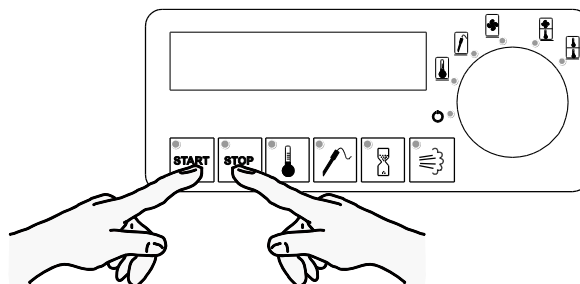
0	kein Dampf
Dry	Kein Dampf
1	Dampf
2	starker Dampf
 - Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display die aktuelle Kammertemperatur.

7.7 Einstellung während des Betriebs ändern



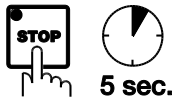
- Halten Sie mit der **linken Hand** die jeweilige **Einstellungstaste** gedrückt.
- Stellen Sie mit der **rechten Hand** am **Drehregler** den gewünschten Wert ein.
 - Die Steuerung übernimmt den eingestellten Wert für den aktuellen Garvorgang.

7.8 Programm zurücksetzen (RESET)

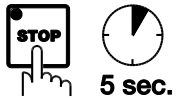


- Taste **START** und Taste **STOP** gleichzeitig **circa 10 Sekunden** drücken.
 - Die Steuerung setzt die Einstellungen des Programms zurück.

7.9 Programm abbrechen / Standby-Modus



- Taste **STOP** circa 5 Sekunden drücken.
 - Das laufende Programm wird abgebrochen.

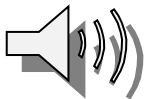


- Taste **STOP** circa 5 Sekunden drücken.
 - Das Gerät wechselt in den **Standby-Modus**.
 - Die LED von **POWER** leuchtet.

Menü mit Startzeit abbrechen

 *Siehe ‚Menü mit Startzeit entsperren‘, Seite 45*

7.10 Programm-Ende



- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.
- Das Programm läuft weiter.

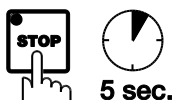


- Im Display erscheint die aktuelle Kammertemperatur.

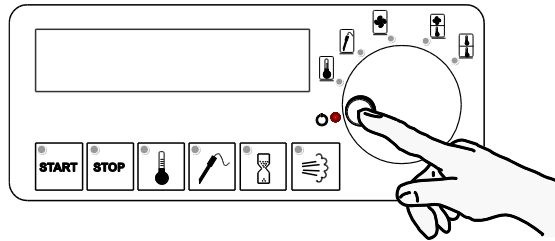
7.11 Gerät ausschalten



- Taste **STOP** circa 5 Sekunden drücken.
 - Das laufende Programm wird abgebrochen.

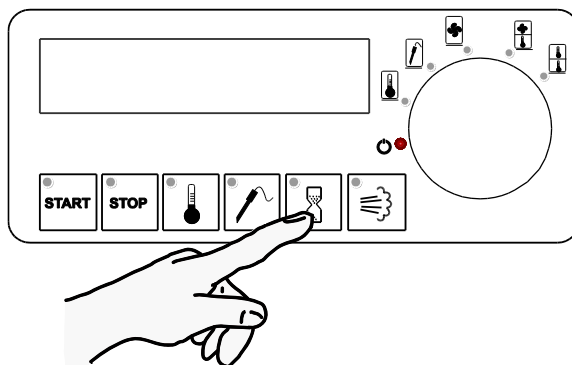


- Taste **STOP** circa 5 Sekunden drücken.
 - Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
 - Die LED von **POWER** leuchtet.
 - Im Display erscheint die aktuelle Kammertemperatur.



- Den **Drehregler** in die Stellung **POWER** drehen.
 | Die Anzeige im Display erlischt.

7.12 Datum und Uhrzeit einstellen



- Im Standby Modus die Taste **Zeit** circa 5 Sekunden drücken.
- Mit dem **Drehregler** das gewünschte Datum einstellen.
- Den **Drehregler** drücken.
 | Der neue Wert wird gespeichert.



- Mit dem **Drehregler** die gewünschte Uhrzeit einstellen.
- Den **Drehregler** erneut drücken.
 | Der neue Wert wird gespeichert.
- Zum Beenden der Einstellung die Taste **STOP** drücken.
 | Das Gerät ist im Standby Modus.

7.13 Menü aufrufen und speichern

Sie können Programme einstellen, speichern und später erneut aufrufen.
Einmal programmiert, kann unterwiesenes Bedienpersonal die Speisen einfach zubereiten.

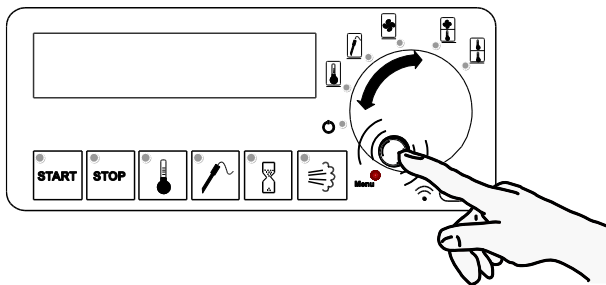
Ein gespeichertes Menü ist entweder

- sofort aufrufbar und während des Ablaufs änderbar (= **Menü ohne Startzeit**)
oder
- besitzt eine Startzeit und ist während des Ablaufs nicht änderbar (= **Menü mit Startzeit**).

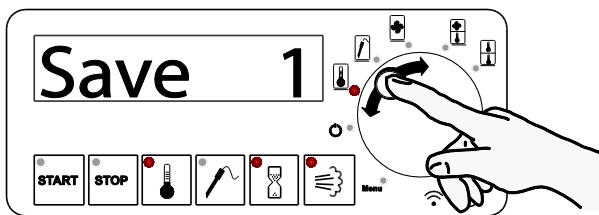
7.13.1 Menü aufrufen

Menü ohne Startzeit aufrufen

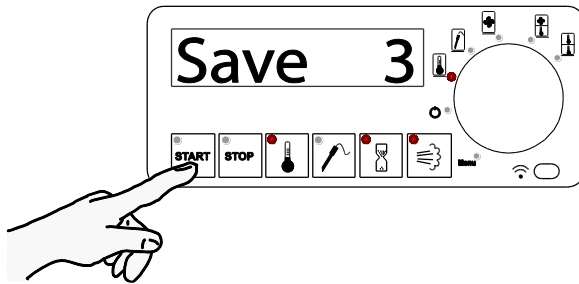
- Zum Garen mit Dampf füllen Sie vorab **Trinkwasser** in den Wassertank ein maximal bis 1 cm unter der Oberkante.



- Den Drehregler in die Stellung **Menü** drehen.
- Den Drehregler drücken.
■ Im Display erscheint Menü Nr. 1.



- Durch Drehen des Drehreglers die gewünschte Menü Nr. auswählen.
Anhand der LEDs vom Drehregler erkennen Sie das Programm des angezeigten Menüs.
Die LED blinkt, wenn der Menüplatz frei ist.
Belegte Menüplätze leuchten.
Menüs mit Startzeit sind mit einem **T** im Display gekennzeichnet.
- Drücken Sie den Drehregler, um das gewünschte Menü zu bestätigen.



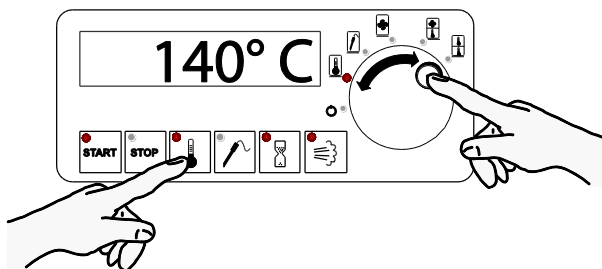
- Taste **START** drücken.
 - Das ausgewählte Menü startet.

- Im Display erscheint die aktuelle Kammertemperatur.

106° C

Wert während des Programmablaufs ändern

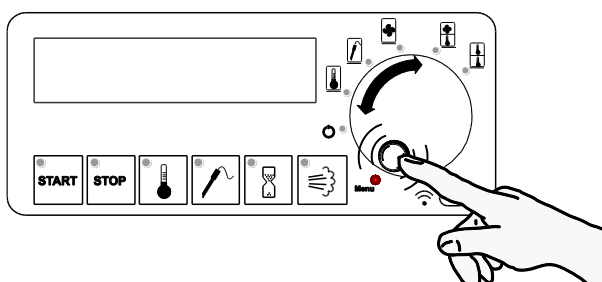
Wenn Sie während des Programmablaufs einen Wert ändern, so wirkt sich die Änderung nur auf den aktuellen Vorgang aus. Das Menü wird nicht überschrieben.



- Die jeweilige **Einstellungstaste** gedrückt halten.
- Am **Drehregler** den gewünschten Wert einstellen und durch Loslassen den eingestellten Wert aktivieren.
 - Die geänderte Einstellung wird nur für den aktuellen Garvorgang übernommen.

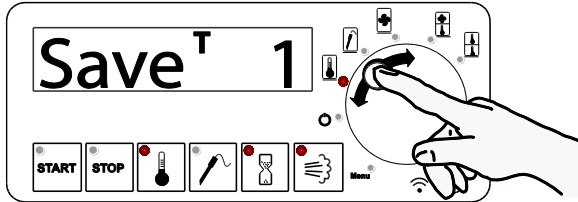
Menü mit Startzeit aufrufen

- Zum Garen mit Befeuchtung mit Dampf füllen Sie vorab den Wassertank **bis maximal 1 cm unter der Oberkante**.

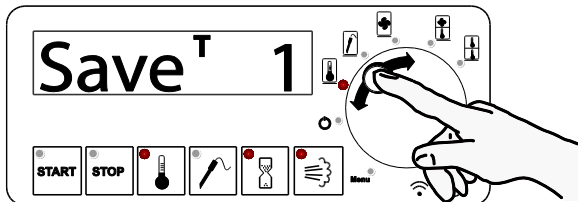


- Den **Drehregler** in die Stellung **Menü** drehen.

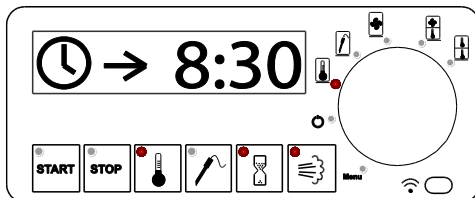
- Den Drehregler drücken.
■ Im Display erscheint Menü Nr. 1.



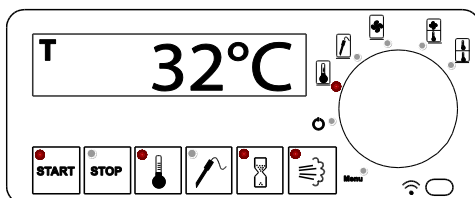
- Durch Drehen des **Drehreglers** die gewünschte Menü Nr. auswählen. Anhand der LEDs vom Drehregler erkennen Sie das Programm des angezeigten Menüs. Menüs mit einer Startzeit sind mit einem T im Display gekennzeichnet.
- Drücken Sie den **Drehregler**.
■ Im Display erscheint zuerst folgendes Bild:



- Danach erscheint im Display die Startzeit.



- Das Menü startet zur eingestellten Zeit.
- Die Kammertemperatur erscheint im Display.



Menü mit Startzeit abbrechen

 *Siehe 'Menü mit Startzeit entsperren', Seite 45*

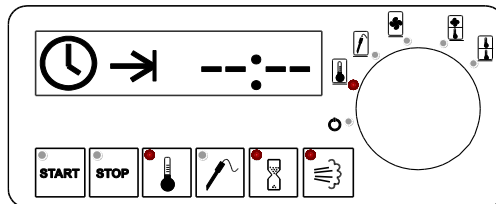
7.13.2 Menü speichern

- Gewünschte Werte für das Programm einstellen.

 *Siehe Kapitel 'Programm wählen', Seite 24*

- Den **Drehregler** circa 5 Sekunden drücken.

■ Im Display erscheint das folgende Bild:



Ein gespeichertes Menü ist entweder

1. sofort aufrufbar und während des Ablaufs änderbar (= **Menü ohne Startzeit**) oder
2. besitzt eine Startzeit und ist während des Ablaufs nicht änderbar (= **Menü mit Startzeit**).

Menü ohne Startzeit speichern

- Halten Sie den **Drehregler** gedrückt.

■ Im Display blinkt die nächste freie Menü-Nummer. Bereits belegte Menü-Nummern leuchten.

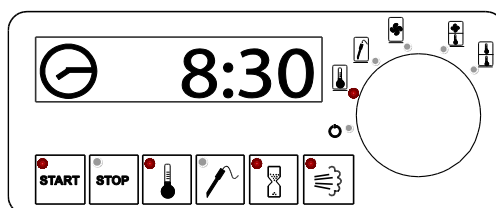
■ Mit dem **Drehregler** die gewünschte Menü-Nummer wählen.

- Den **Drehregler** drücken, um eingegebene Einstellungen unter der gewünschten Menü Nr. x zu speichern bzw. zu überschreiben. Sie können 31 verschiedene Menüs speichern.

■ Im Display erscheint **OK**.

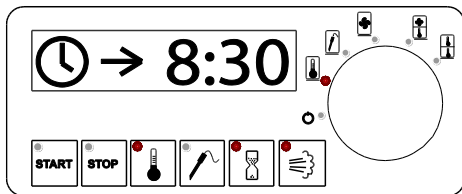
Menü mit Startzeit speichern

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

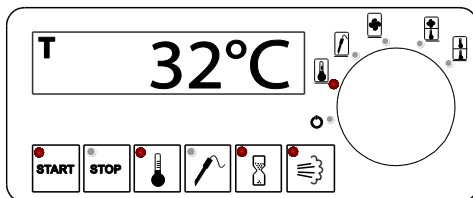


- Halten Sie den **Drehregler** gedrückt.
 - Im Display wird die Uhr, ein blinkender Pfeil und symbolisch die Uhrzeit mit --:-- angezeigt.
 - Mit dem **Drehregler** die gewünschte Startzeit einstellen.
- Drücken Sie den **Drehregler**.
 - Die nächste freie Menü-Nummer blinkt. Belegte Menü-Nummern leuchten.
- Den **Drehregler** drücken, um eingegebene Einstellungen unter der gewünschten Menü Nr. 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 aktuelle 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:

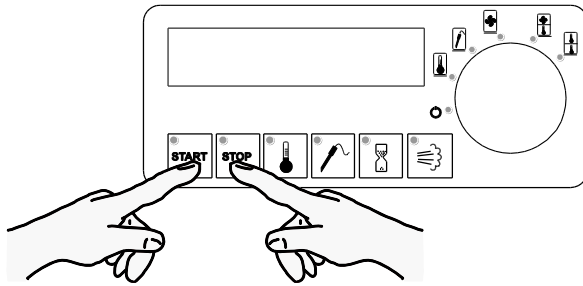
- Den **Drehregler** drücken.
 - Das Menü für den nächsten Tag wird erneut aufgerufen.

Oder

- Die Einstellung entsperren.

 *Siehe 'Menü mit Startzeit entsperren', Seite 45.*

7.13.3 Menü mit Startzeit entsperren



- Taste **START** und Taste **STOP** gleichzeitig drücken.
 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 aktuelle Kammertemperatur angezeigt.

7.13.4 Vorinstallierte Menüs

- Für Menüs mit Befeuchtung mit Dampf füllen Sie vorab den Wassertank mit Trinkwasser bis maximal 1 cm unter der Oberkante.

Menü	Funktion	Kammer-temperatur	Zeit [min]	Dampf	Kern-temperatur	Bemerkungen
1	Regenerieren	140 °C	1:30	2		Cook & Chill
2	Regenerieren	140 °C	0:15	1		Hotellerie
3	Garen	120 °C	0:20	2		Reis
4	Garen	140 °C	1:15	0		Schwein
5	Kerntemperatur	130 °C		0	58 °C	Roastbeef
6	Kerntemperatur	130 °C		0	50 °C	Putenbrust
7	Hybrid	80 oben passiv unten				Warm/Kaltausgabe
8	2 Kammer	80 oben 140 °C unten	1:30	1		Warmhalten Regenerieren
9	2 Kammer	120 oben passiv unten				Garen Warmhalten
10	Umluft	passiv				Pellets

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel ‚Allgemeine Sicherheitshinweise‘.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Risiken von Verbrennungen und Verbrühungen an Händen und Armen und Gesicht

Die Temperatur im Geräteinneren kann **bis +200 °C** sein.



WARNUNG

Risiken von Verbrennungen und Verbrühungen an Händen und Armen und Gesicht.



- ▶ Beim ersten Ziehen am Türverschluss geht die Tür circa 1 cm auf. Lassen Sie das Gerät sich vor der Reinigung abkühlen.
 - ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
-

Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität



WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- ▶ Das Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
 - ▶ 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.
 - ▶ Elektrische Betriebsmittel ³ durch eine **Elektrofachkraft** prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 6 Monate.
-

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler



WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.
 - ▶ Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler in der Halterung an der Türinnenseite auf, wenn er nicht gebraucht wird.
-

³ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

**ACHTUNG**

Beim Einstecken des Kerntemperaturfühlers in das Lüftungsgitter der Umluftheizung kann diese beschädigt werden; erheblicher Sachschaden ist möglich.

- ▶ Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler in der Halterung an der Türinnenseite auf.

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 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.

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem **kratzfreien Tuch feucht abwischen**. 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 die Bedien- und Anzeigeelemente und die Türdichtung













ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem **kratzfreien Tuch feucht abwischen**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.4 Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle

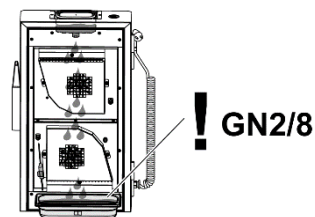
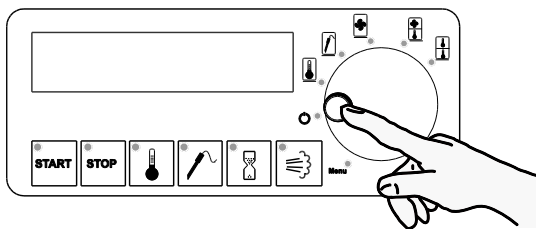
Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach dem Gebrauch	Restwasser abpumpen, Gerät spülen	 Seite 49
	⚠️ WARNUNG Gerät ausschalten. Netzstecker ziehen.	
	Tür bedarfsweise entnehmen	 Seite 51 ff.
	Tür reinigen	 Seite 51 ff.
	Kerntemperaturfühler reinigen	 Seite 51 ff.
	Innenraum reinigen, Gehäuse außen reinigen	 Seite 48, 51 ff.
	Dichtungen reinigen	 Seite 51 ff.
Bedarfsweise	Rollen reinigen	 Seite 51 ff.
	Gerät entkalken, zumindest 1x vierteljährlich	 Seite 53
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrik /Steuerung prüfen lassen gemäß DGUV	 Seite 46
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 14


8.5 Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen

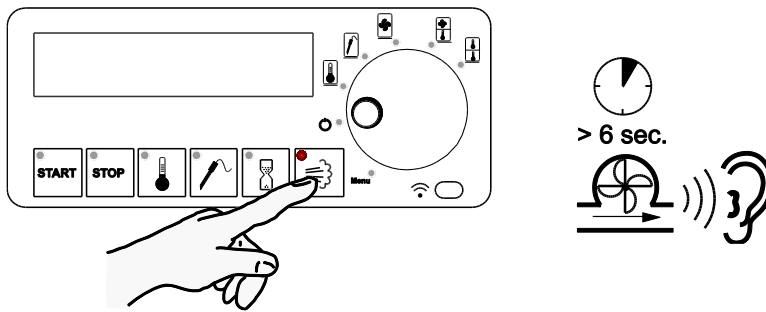
Restwasser abpumpen

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

- Behälter **GN 2/8** an der Türinnenseite arretieren, unterhalb des Luftleitbleches.



- 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 circa 5 bis 6 Sekunden. Unterbrechen Sie den Vorgang nicht, sonst beginnt der Abpumpvorgang beim nächsten START erneut.
- Kontrollieren Sie im Wassertank und im Innenraum, ob das Wasser vollständig abgepumpt ist. Erforderlichenfalls den Vorgang wiederholen.
- Entleeren Sie den GN-Behälter

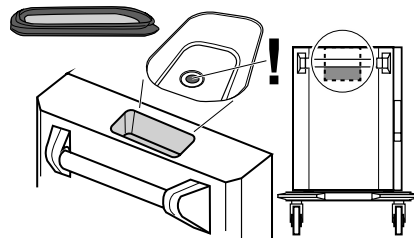
Das Gerät spülen

- 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.
- Die Öffnung im Gummipfropfen reinigen, bedarfsweise frei machen mit einem dünnen Draht.



- **i** 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 53*

8.6 Reinigung

Voraussetzung

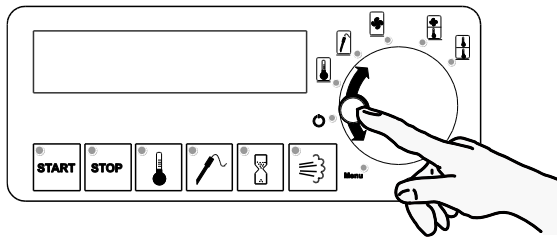
- Das Restwasser ist aus dem Gerät abgepumpt, das Gerät ist gespült.



Siehe 'Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen', Seite 49

➤ WARNUNG

Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen.



- **Drehregler** 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.
- Behälter **GN 2/8** an der Türinnenseite entnehmen und leeren.

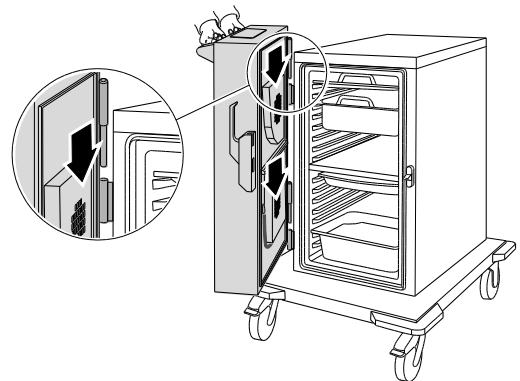
Tür reinigen

➤ WARNUNG

Reinigen Sie die Tür mit der Bedieneinheit, den Heizungen und Lüftern mit einem **leicht feuchten Tuch**. Anschließend die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.

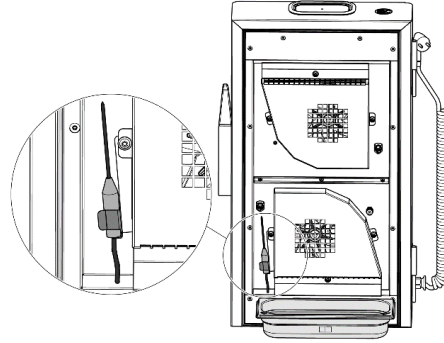
Tür bedarfsweise entnehmen

- Fassen Sie die Tür mit beiden Händen am Griff an und nehmen diese nach oben heraus.
- **ACHTUNG**
Stellen Sie die Tür achtsam auf einer weichen Unterlage ab.



Kerntemperaturfühler reinigen

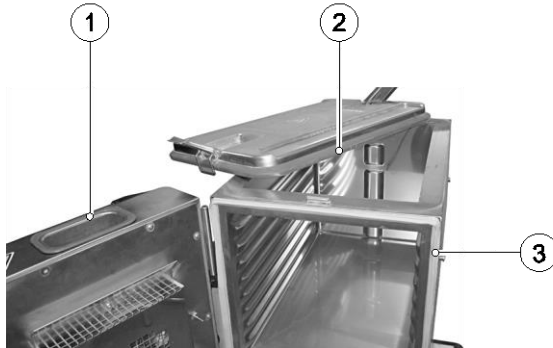
- **⚠ WARNUNG**
Risiken von **Stichverletzungen** im Umgang mit dem **spitzen Kerntemperaturfühler**.
Verhalten Sie sich achtsam.
- Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler mit einem **feuchten Tuch**.
- **ACHTUNG**
Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler in der **Halterung** an der Türinnenseite auf.



Gehäuse innen und außen reinigen

- Reinigen Sie den Innenraum und das Gehäuse außen mit einem **leicht feuchten Tuch**.
Anschließend die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.

Dichtungen reinigen



- 1 Dichtung am Deckel des Wasserbehälters
- 2 Dichtung
- 3 Türdichtung

- **ACHTUNG**
Dichtungen nicht mit Backofenspray reinigen. Das Backofenspray kann die Dichtung zerstören.
- Dichtungen zumindest 1x wöchentlich reinigen.
- **i** Anwendertipp. Reinigen Sie die Türdichtung in der Spülmaschine.
- Zum Reinigen eignet sich eine heiße, **milde** Spülmittellösung. Anschließend die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

Rollen bedarfsweise reinigen

**ACHTUNG**

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie die Rollen mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem **kratzfreien Tuch feucht abwischen**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.

8.7 Gerät bedarfsweise entkalken**Anwendertipp**

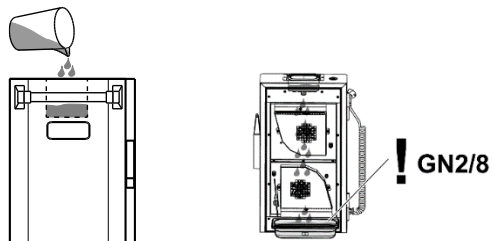
Anzeichen für Verkalkung sind sichtbare Kalkablagerungen sowie verlängerte Durchlaufzeit, vermehrte Geräuschbildung, starke Dampfentwicklung.

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

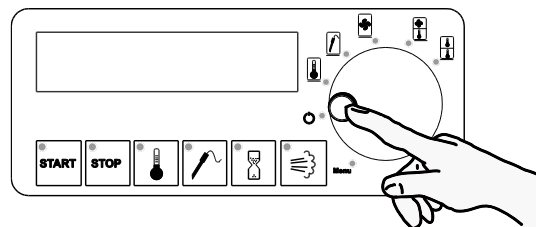
- ▶  **WARNUNG**


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

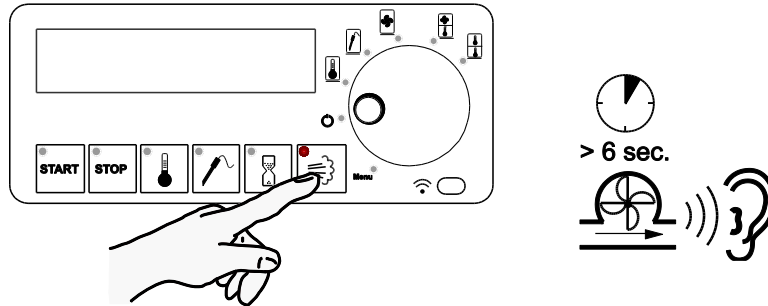
- ▶ Bereiten Sie die **Entkalkerlösung** vor aus **0,5 Liter** Trinkwasser und der Menge Entkalker entsprechend den Angaben des Herstellers. Füllen Sie diese ein.



- ▶ Leeren Behälter **GN 2/8** an der Türinnenseite arretieren, unterhalb des Luftleitbleches.



- ▶ 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 Entkalkerlösung abgepumpt wird. Warten Sie ab, bis die Entkalkerlösung 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 49

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?



WARNUNG

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 Rieber zulässig. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

Das Öffnen/Schließen des Gehäuses der Umluftheizung zwecks gründlicher Reinigung ist nur durch hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal, Elektrofachkraft, zulässig. Während der Laufzeit der Garantie sowie Gewährleistung ist dies nur durch den Hersteller-Service zulässig.

Sollte eine Störung vorliegen erscheint im Display ein **F1**.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
F1 im Display	Funktionsstörung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rücksprache mit Rieber-Service oder einem Vertragspartner # Bedienpersonal
Gerät heizt nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> Heizung defekt Fühler defekt Steuerung defekt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Bedienfeld funktioniert nicht	Bedienfeld defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Dampf funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Kein Wasser im Wasserbehälter Verkalkt oder verschmutzt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trinkwasser im in den Wasserbehälter einfüllen # Bedienpersonal ➤ Entkalken, Reinigen # Bedienpersonal
Rolle defekt	Verschleiß, Beschädigung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erneuern # Fachkraft für Mechanikerarbeiten
Restwasser wird nicht abgepumpt	Wasserpumpe defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie den Netzstecker 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 Türverschluss.
-

10 Index

ausschalten	38	Programm zurücksetzen	37
Bedienfeld	23	Programme	23, 24, 25
Dampf	25	Garen mit 2 Kammern	33
Datum einstellen	39	Garen mit Kammertemperatur	25, 26
Dichtung	52	Garen mit Kerntemperatur	25
Display	24	Lüfter	25, 30
Drehregler	23	Lüfter und Garen	31
Einstellung ändern	37	Programm-Einstellungen	24
Einstellungstasten	23	Reinigen	51
entkalken	53	Türdichtung	52
entsorgen	56	Restlaufzeit	36
FI-Schutzschalter	10	Restwasser abpumpen	49, 51, 54
Garen mit 2 Kammern	23, 33	Sicherheitsabschaltung	10
Garen mit Kammertemperatur	23, 25, 26	Signalton	24, 38
Garen mit Kerntemperatur	23, 25	Sollzeit	36
Haftung und Gewährleistung	58	Speisen warmhalten	35
HOLD	35	Störung	55
Kammertemperatur	25	Taste Dampf	23
Kerntemperatur	25	Taste Kammertemperatur	23
Lüfter	23, 25, 30	Taste Kerntemperatur	23
Lüfter und Garen	23, 31	Taste START	23
Menü	23, 40	Taste STOP	23
vorinstalliert	45	Taste Zeit	23
Menü aufrufen	40	Türverschluss	10
mit Startzeit	41	Übersicht der Intervalle	49
ohne Startzeit	40	Uhrzeit einstellen	39
Menü mit Startzeit entsperren	45	Wassertank	21
Menü speichern	43	Werte anzeigen	36
mit Startzeit	43	Kammertemperatur	36
ohne Startzeit	43	Zeit	36
POWER	23	Zeitdauer	25
Programm abbrechen	38		

11 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:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßecke

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

13 Kurzanleitung

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

Ausgabe: 2017-07-04