



navioven

- Pour la cuisson, le braisage et la régénération des aliments en portion et pour le maintien au chaud.
- Pour la restauration de chaîne



Tenir compte de la notice d'utilisation

Traduction de la notice d'utilisation originale

TÉLÉCHARGEMENT : MODES D'EMPLOI

Code QR plaque signalétique



FR

Dernière mise à jour : 2019-02-14

Rieber

The mobile kitchen company.

Rieber Professional. Nos solutions vous apportent non seulement qualité et sécurité, mais surtout un rendement énergétique et une rentabilité élevées.

CHECK HACCP – En matière de documentation HACCP, la plate-forme CHECK CLOUD vous propose CHECK HACCP, un système d'enregistrement numérique de la température simple, fiable et transparent.

En outre, d'autres fonctionnalités numériques sont disponibles pour la gestion de l'hygiène et des services. La réponse numérique et automatisée aux notes éparpillées du système analogique.



Table des matières

1	Historique des révisions	3
2	Observations importantes	4
2.1	Les composants des documents techniques	4
2.2	Emploi de la notice d'utilisation	4
2.3	Conventions de mise en forme	5
2.4	Présentation des consignes de sécurité	5
3	Consignes de sécurité générales	6
3.1	Comportements de base	6
3.2	Concernant l'utilisation des appareils électriques	6
3.3	Obligations de l'exploitant	7
3.4	Exigences relatives à la qualification du personnel	8
3.5	Mise à disposition des équipements de sécurité	8
3.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	9
3.7	Identification du produit	11
3.8	Réglementations à respecter	11
3.9	Comportement à adopter en cas d'urgence	11
4	Destination du produit	12
5	Description de l'appareil	13
5.1	Dénomination	13
5.2	Caractéristiques techniques	16
6	Avant la première utilisation	17
6.1	Transport	17
6.2	Mise en service	17

7	Usage.....	19
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage	19
7.2	Faites l'appoint d'eau potable dans le réservoir. Ajoutez de l'eau à intervalles réguliers.	20
7.3	Sélectionner le programme	21
7.4	Démarrer le programme de cuisson	21
7.5	Modification des réglages en cours de fonctionnement	22
7.6	Annuler le programme de cuisson	22
7.7	Maintenir au chaud les aliments (HOLD)	23
7.8	Réglage de la date et de l'heure	23
7.9	Éteindre le navioven	24
7.10	Fonctionnement des touches du navioven	24
7.11	Les programmes du navioven	27
8	Nettoyage, maintenance et entretien	34
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien	34
8.2	Produits de nettoyage pour l'inox	36
8.3	Choisissez la méthode de nettoyage appropriée	37
8.4	Récapitulatif des intervalles de nettoyage et de maintenance	39
8.5	Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil	40
8.6	Nettoyage.....	41
8.7	Détartrer l'appareil selon les besoins	45
8.8	Maintenir le produit au sec en état de service	46
9	Que faire en cas de panne ?.....	47
10	Responsabilité et garantie	49
11	Extrait de la déclaration de conformité CE	50
12	Adresse du fabricant	51
13	Notice d'utilisation.....	52

1 Historique des révisions

Révision	Modification
2011-03-31	Première édition
2011-05-06	Remaniement commande
2011-07-05	Complément Réglage de la date et de l'heure, photos Commande
2011-09-19	8.9.5 Ajout d'une remarque sur 2 variantes d'enregistrement
2012-03-23	Consigne de sécurité modifiée à la page 30
2012-12-10	Caractéristiques techniques à la page 6 ; photos remplacées
2017-08-01	Fonction HOLD, poignée de porte à deux paliers et fonction de pompage ; Registre, arborescence de la notice ; Déclaration de conformité CE ; Capuchon de protection sonde de température à cœur, maintenance
2018-06-12	Fermeture de porte en page 8 disparaît
2019-02-14_f1	Elément de fixation sonde de température à cœur disparaît ; Serrure de la porte modifiée

2 Observations importantes

2.1 Les composants des documents techniques

- Notice d'utilisation **navioven**
- Informations sur **CHECK HACCP**
www.rieber.de
Choisissez « → Service » en haut dans la barre d'affichage.
- **Pièces de rechange et instructions nécessaires.**
www.rieber.de
Choisissez «→ S.A.V. » en haut dans la barre d'affichage.
- Le barème de prix Rieber informe en complément des accessoires variés.
www.rieber.de
Choisissez en haut dans la barre d'affichage : Recherche → Barème de prix
Ou : Adressez-vous au fabricant Rieber ou votre commerçant spécialisé
- Souhaitez-vous la notice d'instruction en plus dans une autre langue ?
www.rieber.de
Choisissez «→ S.A.V. » en haut dans la barre d'affichage.

2.2 Emploi de la notice d'utilisation

Cette notice d'utilisation contient des informations importantes pour monter et utiliser cet appareil de façon sûre et correcte.



- ▶ Lisez impérativement la notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- ▶ Conservez cette notice et transmettez-la au nouvel utilisateur si vous cédez l'appareil.

Si vous remarquez une erreur ou un oubli, merci de bien vouloir nous en faire part immédiatement. Votre aide nous permettra de nous perfectionner encore davantage.

Vous pouvez inscrire vos remarques ici 😊

Notez les coordonnées de votre interlocuteur au service après-vente de Rieber :



2.3 Conventions de mise en forme

... **Texte en caractères gras** ... , tout élément de texte important.

Les énumérations sont présentées de la manière suivante.

➤ Les actions sont signalées par une flèche.



Voir « ... », pour indiquer un renvoi.



ATTENTION

Signale un dégât matériel possible, à l'exclusion des dommages corporels.
Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.



Conseil d'utilisation

▶ Mention ou conseil utile

2.4 Présentation des consignes de sécurité

Les mentions DANGER - AVERTISSEMENT - ATTENTION indiquent le niveau de dangerosité d'une situation concrète pour l'intégrité physique. Vous pouvez éviter les blessures en respectant les règles de comportement prescrites.

Le triangle symbolise un « danger général ».



DANGER

Signale un danger immédiat.

Le non-respect de cet avertissement entraîne des **blessures graves ou la mort**.



AVERTISSEMENT

Signale une **situation potentiellement dangereuse**.

Le non-respect de cet avertissement **peut** entraîner des **blessures graves ou la mort**.



ATTENTION

Signale une **situation potentiellement préjudiciable**.

Le non-respect de cet avertissement **peut** entraîner des **blessures légères**.

3 Consignes de sécurité générales

Ce chapitre informe des risques et dangers résiduels susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation conforme de l'appareil. Les consignes de sécurité présentées ont un caractère général. Les consignes de sécurité se rapportant à des situations ou à des actions précises sont spécifiées dans la notice avant la situation ou l'action en question.

3.1 Comportements de base

Cet appareil est conforme à l'état de l'art actuel et aux réglementations en matière de sécurité. Néanmoins, certains dangers ne peuvent être exclus.

- N'utilisez cet appareil que s'il est en parfait état et respectez les instructions figurant dans la notice.
- Pendant toutes les phases de la vie utile de l'appareil, celui-ci doit toujours être parfaitement intégré dans son environnement.
- Ne procédez à aucune modification de l'appareil, ni à aucun aménagement.

3.2 Concernant l'utilisation des appareils électriques

Consignes de sécurité mentionnées dans la norme EN 60745-1 :

Poste de travail

- Gardez votre emplacement de travail propre et rangé. Le désordre et les défauts d'éclairage peuvent entraîner des accidents.
- Tenez les enfants et les personnes tierces à distance durant l'utilisation du produit.

Sécurité électrique

- La fiche mâle doit être adaptée à la prise. La fiche ne doit être modifiée d'aucune manière. N'utilisez pas d'adaptateur en association avec des appareils mis à la terre de protection. L'utilisation de fiches non modifiées et de prises adaptées réduit le risque de décharge électrique.
- Évitez tout contact corporel avec les surfaces mises à la terre telles que tuyaux, chauffages, fourneaux et réfrigérateurs. Le risque de décharge électrique est supérieur si votre corps est mis à la terre.
- Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.
- Ne tirez jamais sur le câble pour débrancher la fiche de la prise électrique. Saisissez la fiche elle-même. Tenez le câble éloigné de la chaleur, de l'huile, des arêtes vives ou des pièces d'appareil en mouvement. Les câbles endommagés ou enchevêtrés augmentent le risque de décharge électrique.
- Si vous utilisez un appareil électrique en plein air, employez uniquement des rallonges électriques agréées pour l'extérieur. L'utilisation d'une rallonge appropriée pour l'extérieur réduit le risque de décharge électrique.
- Risque d'incendie possible à la suite d'une accumulation de chaleur. Déroulez toujours le câble de l'enrouleur afin d'éviter toute accumulation de chaleur, voire un incendie. Le raccordement doit être protégé contre les projections d'eau. Il doit être en caoutchouc ou revêtu de caoutchouc. Le câble doit avoir une section de 1,5^{mm}2 minimum.

Sécurité des personnes

- Soyez concentré, prêtez attention à ce que vous faites et soyez raisonnable dans l'utilisation de l'appareil électrique. N'utilisez pas l'appareil en cas de fatigue, ni sous l'influence de l'alcool, de médicaments ou de stupéfiants. Un moment d'inattention lors de l'utilisation peut entraîner des blessures sérieuses.

- Évitez toute mise en service inopinée. Assurez-vous que le commutateur est bien en position « ARRÊT » avant de mettre la fiche dans la prise. Le fait de raccorder l'appareil au secteur lorsqu'il est en position « MARCHE » peut être une source d'accidents.

Diligence dans l'usage des appareils électriques

- N'utilisez jamais un appareil électrique dont le commutateur est défectueux. Un appareil électrique qui ne peut plus être mis sous/hors tension représente un danger et doit être réparé.
- Entrez les appareils électriques inutilisés hors de portée des enfants. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par une personne qui n'est pas familiarisée avec son fonctionnement ou qui n'a pas lu la présente notice. Les appareils électriques peuvent être dangereux lorsqu'ils sont utilisés par une personne inexpérimentée.
- Prenez soin de l'appareil. Vérifiez que les éléments mobiles fonctionnent parfaitement et qu'aucune pièce ne présente d'endommagement susceptible d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil. Faites réparer les pièces endommagées avant de remettre l'appareil en marche. Bon nombre d'accidents sont dus à des appareils électriques mal entretenus.
- Utilisez l'appareil électrique, les accessoires, etc. conformément aux instructions de la présente notice et à l'usage prévu pour ce type spécifique d'appareil. Tenez compte des conditions de travail et de l'activité à exercer. L'utilisation d'appareils électriques à d'autres fins que celles prévues peut entraîner des situations dangereuses.

Service technique

- Confiez la réparation de l'appareil uniquement à du personnel qualifié et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Vous garantirez ainsi la sécurité d'utilisation de l'appareil.

3.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant

L'exploitant est la personne qui exploite l'appareil elle-même à des fins professionnelles ou lucratives ou en cède l'utilisation/l'usage à un tiers et qui assume la responsabilité juridique de l'appareil au regard de la protection de l'utilisateur, du personnel ou de tiers pendant toute la durée de l'exploitation.

Obligations de l'exploitant

L'appareil est utilisé dans un cadre professionnel. L'exploitant de l'appareil est donc soumis aux obligations légales en matière de sécurité au travail.

Outre les instructions de sécurité figurant dans la présente notice, les consignes de sécurité, de prévention des accidents et de protection de l'environnement applicables au domaine d'utilisation de l'appareil doivent être respectées.

Il convient notamment de tenir compte des règles suivantes :

- L'exploitant doit s'informer des dispositions applicables en matière de sécurité au travail et procéder à une évaluation de la dangerosité afin de déterminer les dangers supplémentaires résultant des conditions de travail spécifiques sur le lieu d'exploitation de l'appareil. Il devra ensuite les mettre en œuvre sous la forme d'instructions de service pour l'exploitation de l'appareil.
- L'exploitant devra vérifier pendant toute la durée de service de l'appareil si les instructions de service rédigées par ses soins sont conformes à l'état de la réglementation et devra les adapter le cas échéant.
- Il devra définir clairement les différentes responsabilités des membres du personnel pour l'installation, l'utilisation, le dépannage, la maintenance et le nettoyage.
- L'exploitant doit veiller à ce que tous les collaborateurs qui ont affaire à l'appareil ont bien lu et assimilé la présente notice. Par ailleurs, il doit former le personnel et l'informer des dangers à échéances régulières.

- L'exploitant doit mettre les équipements de protection requis à la disposition du personnel et en imposer le port.

L'exploitant doit également veiller à ce que l'appareil soit toujours en parfait état de marche. Par conséquent,

- L'exploitant doit veiller à ce que les intervalles de maintenance décrits dans la présente notice soient respectés.
- L'exploitant doit faire contrôler régulièrement le bon fonctionnement et l'intégrité de tous les équipements de sécurité.
- L'exploitant doit veiller à ce que les raccordements de fluides soient appropriés.
- L'exploitant doit veiller à ce que les mesures de sécurité incombant au client soient bien mises en œuvre.

3.4 Exigences relatives à la qualification du personnel

La sécurité de l'exploitation requiert des compétences techniques et des qualifications personnelles appropriées.

- La responsabilité de l'organisation revient au « **responsable de travail** » (exploitant). Conformément à la norme EN 50110-1, le responsable des travaux est une « personne désignée pour assumer la responsabilité immédiate de l'exécution des opérations. Cette responsabilité peut être transférée à d'autres personnes si nécessaire. [...] Le responsable des travaux doit informer toutes les personnes impliquées dans le travail de l'ensemble des dangers qui ne sont pas immédiatement identifiables. »
- Seules les « **personnes initiées** » au maniement et formées sont autorisées à exécuter les opérations. La formation et l'initiation doivent être réitérées et la compréhension des informations doit être contrôlée, le cas échéant sous la forme d'un examen.
- Seules les **personnes spécialisées** sont autorisées à effectuer des travaux de réparation. Selon la norme CEI 60204-1, une personne qualifiée est une « personne possédant la formation et l'expérience lui permettant de percevoir les risques et d'éviter les dangers liés au fonctionnement ou à la maintenance d'un produit ».
- Les travaux électriques doivent être confiés uniquement à des **électriciens spécialisés** formés et expérimentés, appelés couramment électriciens. Les personnes initiées aux travaux électrotechniques ne peuvent intervenir que sous les instructions et le contrôle d'un électricien spécialisé.
- L'ouverture/la fermeture du boîtier du chauffage à circulation d'air pour le nettoyage en profondeur est exclusivement réservée à des personnes qui possèdent la formation et les autorisations nécessaires. REMARQUE : Pendant la période de garantie contractuelle ou légale, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente du fabricant.
- Pendant la période de garantie légale, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente du fabricant.



« *Responsabilité et garantie* », page 49

3.5 Mise à disposition des équipements de sécurité

- Veuillez vous assurer que le personnel porte les équipements de sécurité requis pour chaque situation rencontrée.
- Portez des chaussures robustes pour éviter toute blessure.
- Portez des gants de protection pour éviter les brûlures au niveau des mains et des bras.

3.6 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

Ce chapitre informe l'utilisateur des consignes de sécurité générales spécifiques à l'appareil. Les autres consignes de sécurité se rapportant à des situations ou à des actions précises sont spécifiées dans la notice avant la situation ou l'action en question.

3.6.1 Dispositifs de contrôle et de sécurité

- Cet appareil est équipé d'un coupe-circuit automatique. En cas de régulation défectueuse, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Pour renforcer la sécurité, il est conseillé de placer un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA en amont de l'appareil.

3.6.2 Transport

navioven pèse env. 50 kg. Vous risquez de vous blesser en soulevant ou en portant des charges lourdes.

- Seules les personnes adéquates et formées à ce sujet sont y autorisées. En cas de problème physique, veuillez contacter votre responsable.
- Pour le transport, servez-vous de la poignée. 2 personnes sont nécessaires pour transporter l'appareil.
- L'appareil doit impérativement être transporté avec les portes fermées, après avoir débranché la fiche mâle.

-  Conseil d'utilisation : Utilisez les possibilités du programme d'appareils de transport de Rieber.
Adressez-vous au fabricant Rieber.

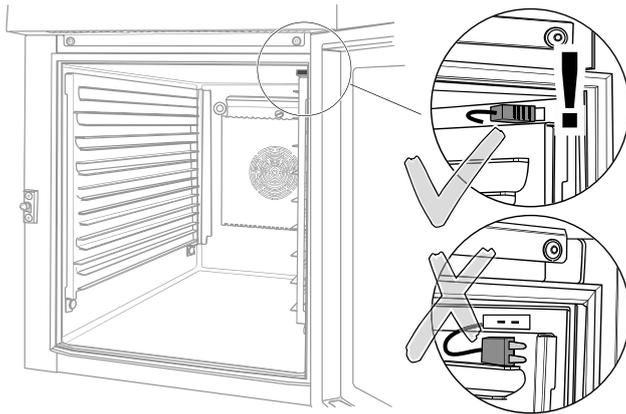
3.6.3 Risques liés à la manipulation de la sonde de température à cœur à bout pointu



AVERTISSEMENT

Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur à bout pointu.

- ▶ Procédez avec précaution.
 - ▶ Conservez la sonde de température à cœur à un emplacement sûr, comme par exemple dans l'élément de fixation sur la gauche. Ne laissez pas traîner la sonde de température à cœur !
-



ATTENTION

Lorsque le connecteur pour le raccordement **de la sonde de température à cœur** n'est pas protégé, les impuretés risquent de pénétrer et d'endommager sérieusement l'appareil.

- ▶ Veillez à ce que le connecteur électrique pour la sonde de température à cœur soit toujours obturé.
- ▶ Utilisez la fiche isolante.



ATTENTION

Si vous introduisez la sonde de température à cœur dans la grille d'aération du chauffage à circulation d'air, celui-ci risque d'être endommagé considérablement.

- ▶ N'introduisez pas la sonde de température à cœur dans la grille du chauffage à circulation d'air à l'intérieur de l'appareil.

3.6.4 Risques de brûlures et d'échaudures aux mains, aux bras et au visage

Une vapeur brûlante s'échappe à l'ouverture de la porte. La température à l'intérieur de l'appareil peut atteindre 230 °C. De la vapeur brûlante (jusqu'à 200 °C) s'échappe de la paroi arrière de l'appareil. Le boîtier peut atteindre une température de 65 °C.

- Lors de l'ouverture de la porte, laissez la vapeur s'échapper avant de l'ouvrir complètement.
- Portez des gants de protection.
- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
- Gardez les substances inflammables éloignées.

3.6.5 Risques d'incendie et de dysfonctionnement

De la vapeur brûlante (jusqu'à 200 °C) s'échappe de la paroi arrière de l'appareil. Le boîtier peut atteindre une température de 65 °C.

- Respectez la **distance minimale** requise pour la circulation de l'air au dos de l'appareil, **≥ 10 cm**.
- Gardez les substances inflammables éloignées.

3.7 Identification du produit

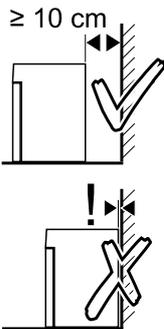
La plaque signalétique fournit les indications légales exigées sur le produit.
→ Voir au dos de l'appareil.



Attention aux surfaces chaudes
→ Voir la face frontale en haut de l'appareil à gauche, à côté de l'unité de commande



Attention à la tension électrique
⚠ Avertissement. « Débrancher impérativement la fiche secteur avant d'ouvrir l'appareil. »
Langues : allemand, anglais, français.
→ Voir au dos de l'appareil.



Avertissement au dos de l'appareil concernant la distance à respecter sous peine de dommages matériels considérables.
→ Voir le pictogramme au dos de l'appareil.

3.8 Réglementations à respecter

Outre cette notice d'utilisation, une série de réglementations relatives à la prévention des accidents et d'autres directives en vigueur doivent impérativement être respectées pour l'exploitation des stations de cuisine, telles que les dispositions HACCP relatives au respect des exigences en matière d'hygiène.

3.9 Comportement à adopter en cas d'urgence

- En cas d'urgence, toujours mettre l'appareil hors tension.
- ⚠ Premiers soins en cas de blessures par brûlure, ébouillement, piqûre ou électrocution**
- Informez-vous à ce sujet avant de mettre l'appareil en service.
- Placez les ustensiles nécessaires en cas d'urgence avec les manuels, à proximité du lieu d'utilisation.



Conseil d'utilisation

- ▶ Informez-vous en détail à l'aide des instructions d'utilisation internes à l'entreprise.
- ▶ Nous recommandons d'effectuer des entraînements pour les cas d'urgence deux fois par an.

4 Destination du produit

Ce chapitre décrit les conditions d'utilisation conformes et prévient de toute erreur d'utilisation ou utilisation abusive prévisible dans l'intérêt de votre sécurité. Utilisez l'appareil conformément à sa destination.

Utilisation conforme :

- Pour la restauration de chaîne, le catering, l'hôtellerie, la restauration traditionnelle et les cantines scolaires.
- Comme appareil de table mobile. L'installation doit être fixe : l'appareil ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.
- Comme appareil de cuisine à intégrer dans le système « Air cleaning system » de Rieber. L'encastrement doit impérativement être confié à la société Rieber ou un partenaire autorisé.
L'exploitant n'est autorisé à effectuer lui-même l'encastrement que dans des cas exceptionnels et sous sa responsabilité personnelle.
- Pour la cuisson au four, la cuisson à température contrôlée, la cuisson à cœur, le braisage et la régénération des aliments en portion ainsi que pour leur maintien au chaud.
- Le responsable opérationnel, par exemple le chef de cuisine, doit programmer le navioven.
- Pour éviter de vous brûler les mains et les bras sur les composants de l'élément chauffant, les éléments chauds de l'appareil, les accessoires chauds ou encore les aliments, portez un équipement de protection personnelle.
- À utiliser uniquement par des membres du personnel initiés au maniement.

Dans la mesure du possible, vous devez prévenir toute utilisation incorrecte ou abusive :

- Respectez la distance minimale requise pour la circulation de l'air au dos de l'appareil, ≥ 10 cm. L'air frais doit pouvoir circuler librement. De la vapeur brûlante (jusqu'à 230 °C) s'échappe de la paroi arrière de l'appareil. Le boîtier peut atteindre une température de 65 °C. Veillez à installer l'appareil en conséquence.
- Avant de l'utiliser la première fois, retirez la gaine protectrice sur la pointe de la sonde de température à cœur ; sinon, il existe un risque de dommages matériels considérables et de dysfonctionnement. Mettez au rebut la gaine protectrice.
- N'introduisez pas la sonde de température à cœur dans la grille du chauffage à circulation d'air à l'intérieur de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance. Pour éviter les brûlures sur les surfaces chaudes, l'appareil doit impérativement être surveillé continuellement lorsqu'il est utilisé en public, notamment en libre-service.
- Ne convient pas à un usage domestique privé.
- Il est strictement interdit de s'asseoir ou de s'appuyer sur l'appareil.
- Éloignez les liquides combustibles ou explosifs des appareils chauffants, sous peine de provoquer un incendie ou une explosion.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé pour chauffer une pièce.

5 Description de l'appareil

Ce chapitre donne des informations utiles sur la structure et le fonctionnement de cet appareil.

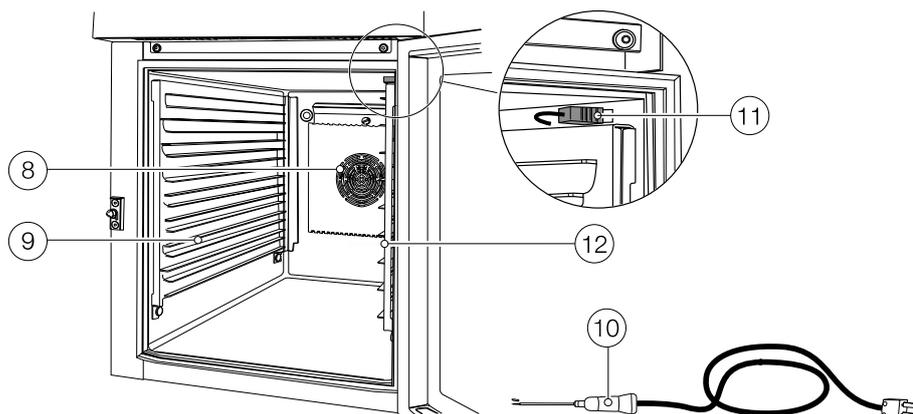
5.1 Dénomination

Il est important de connaître la dénomination des pièces ci-après pour bien comprendre la notice d'utilisation.



- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 Pieds, 4x | 5 Réservoir d'eau avec couvercle |
| 2 Espaceurs, 5x | 6 Unité de commande |
| 3 Fermeture de porte | 7 Porte avec vitre |
| 4 Poignée de transport, 2x | |





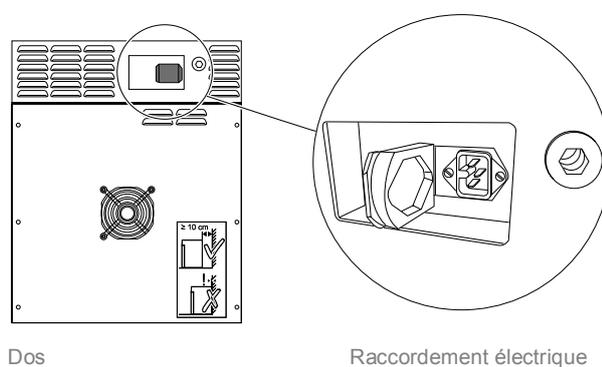
8 Chauffage à circulation d'air

9 Registre à gauche

10 Sonde de température à cœur

11 Fiche isolante

12 Registre à droite



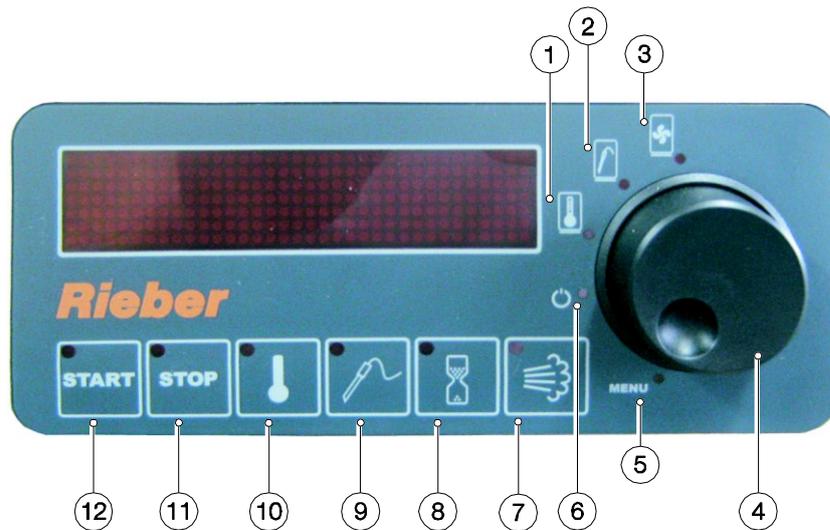
Dos

Raccordement électrique

La commande préprogrammée facilite l'utilisation et est équipée d'une horloge temps réel. Les fonctions suivantes sont réglables : température, heure, température à cœur, circulation d'air et alimentation en vapeur. Le chauffage et la ventilation sont commandés séparément, ce qui permet une régulation continue de l'air ambiant et donc les méthodes de cuisson les plus variées, de douce à pleine puissance.

La sonde de température à cœur garantit un résultat de cuisson précis.

L'unité de commande du navioven



- 4 Sélecteur rotatif,
saillant en mode Arrêt
- 6 SOUS TENSION
- 11 ARRÊT
- 12 DÉMARRAGE

Programmes

- 1 Cuisson à température contrôlée
- 2 Température à cœur
- 3 Air ventilé
- 5 Menu

Touches de fonction

- 7 Humidification à la vapeur d'eau /
vidange, nettoyage
- 8 Temps
- 9 Température à cœur
- 10 Température de compartiment



Programme 1 : cuisson à température contrôlée
Réglage de la température de compartiment, de la durée et de la vapeur.



Programme 2 : température à cœur
Réglage de la température à cœur, de la température de compartiment et de la vapeur.



Programme 3 : air ventilé (refroidissement passif)
Réfrigération passive avec accumulateurs de froid + circulation de l'air



Programme 6 : menu
Sélection de programmes enregistrés.

Écran

Exemples d'affichage

Signification



- le navioven est en veille.
- Le voyant **POWER ON** (6) clignote.
- L'écran est noir.



- Le programme XX est en cours d'exécution.
- Les touches de fonction clignotent dans la barre de menus inférieure pour signaler les options de réglage pertinentes.
- La température réelle est affichée.



- F1 affiché indique : un incident s'est produit.
-  Voir le chapitre « Que faire en cas de panne ? », page 47

- Signal sonore : un signal sonore est émis 10 secondes avant l'exécution automatique d'une action, par exemple 10 secondes avant l'expiration du temps de cuisson.

5.2 Caractéristiques techniques

	navioven:	navioven UK:
Tension nominale / fréquence du réseau	1N CA 230 V 50/60 Hz	
Puissance calorifique	3,3 kW	2,9 kW
Conditions d'environnement	0 °C bis +45 °C	
Indice de protection	IP55 selon DIN EN 60529 (protection contre la poussière, la pénétration d'un fil de fer, les jets d'eau (buse) de n'importe quel angle) Si l'appareil est placé à l'extérieur, une protection contre l'humidité doit impérativement être placée au-dessus de l'appareil.	
Masse	env. 50 kg	
Encombrement (l x P x H)	775 x 460 x 632 mm	
Plage de température	+20 °C à +230 °C	
Réservoir d'eau	0,5 litre	
Rails de dépose	7 paires pour 5 x 1/1 bacs GN d'une profondeur max. de 65 mm	
N° de commande :	85 01 10 21	85 01 10 26

Informations détaillées sur les dimensions, le numéro de commande, les accessoires, les schémas de câblage, les pièces de rechange, les pièces d'usure :

 Voir catalogue, prospectus

Pour toute question, veuillez contacter votre SAV Rieber local.

6 Avant la première utilisation

Ce chapitre fournit des informations sur les activités préliminaires à l'utilisation.

6.1 Transport

Contrôler/traiter les dommages dus au transport

- Vérifiez dès la livraison que l'appareil ne présente pas de dommages dus au transport.
- Signalez tout dommage sur la lettre de voiture en présence du transporteur et faites-lui confirmer l'existence du dommage en requérant sa signature.
- Décidez si vous conservez l'appareil en réclamant le dommage par la lettre de voiture ou si vous en refusez la livraison.
 - En procédant ainsi, vous favorisez un bon règlement du sinistre.

Déballage

- Ouvrez l'emballage aux emplacements prévus. Ne le déchirez pas et ne le découpez pas.
- Éliminez les résidus d'emballage.

Matériel livré

- Vérifiez que la livraison est au complet.

6.2 Mise en service

⚠ Respectez les conditions préalables

- Respectez la **distance minimale** requise pour la circulation de l'air au dos de l'appareil, **≥ 10 cm**.
- L'encastrement, par exemple dans le poste « aircleansystem » de Rieber, doit impérativement être confiée à la société Rieber ou un partenaire autorisé. L'exploitant n'est autorisé à effectuer lui-même l'encastrement que dans des cas exceptionnels et sous sa responsabilité personnelle.
- L'appareil ne présente aucun défaut ni dommage visible.
- L'appareil est à la température ambiante et il est sec.

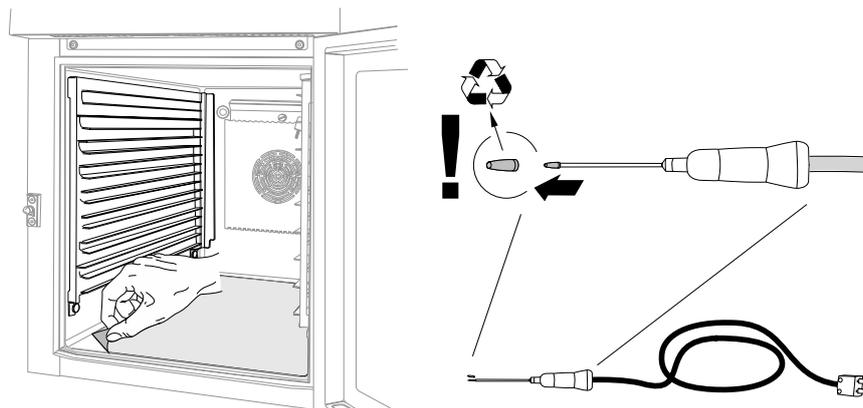
Retirer et éliminer les matériaux d'emballage



ATTENTION

Si des films protecteurs ou des objets sensibles à la chaleur se trouvent sur l'appareil, ils risquent d'être endommagés quand l'appareil chauffe.

- ▶ Assurez-vous qu'aucun **film protecteur** ne se trouve à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- ▶ Avant la première utilisation, retirer la gaine protectrice sur la pointe de la sonde de **température à cœur**. **Mettez au rebut la gaine protectrice.**



⚠ Respecter l'espace minimal

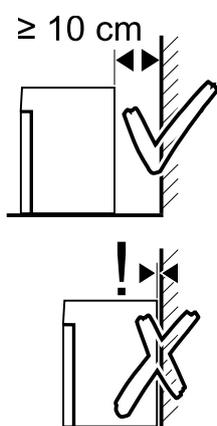


ATTENTION

De la vapeur brûlante (**jusqu'à 230 °C**) s'échappe de la paroi arrière de l'appareil. Le boîtier peut atteindre une température de 65 °C.

Si la circulation de l'air au dos de l'appareil est compromise, celui-ci risque de ne pas fonctionner correctement et/ou d'être sérieusement endommagé.

- ▶ Respectez la **distance minimale** requise pour la circulation de l'air au dos de l'appareil, **≥ 10 cm**.
- ▶ Veillez à installer l'appareil en conséquence; de la vapeur brûlante s'échappe.



⚠ Respecter les prescriptions locales en matière de police des constructions

- Informez-vous auprès des autorités locales.

Nettoyer le navioven



Voir le chapitre « Nettoyage, maintenance et entretien », page 34

Brancher le navioven

- Raccorder le navioven à l'alimentation électrique.

7 Usage

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

⚠ Respecter les principes d'exploitation

- Avant chaque utilisation, inspectez l'appareil pour détecter d'éventuels défauts visibles.
- Respectez la **distance minimale** requise pour la circulation de l'air au dos de l'appareil, ≥ 10 cm. Respecter les conditions d'installation.



« Mise en service », page 17

- Veillez à ce que le réservoir d'eau contienne toujours de l'eau potable. Faites régulièrement l'appoint d'eau potable dans le réservoir.
- L'installation doit être fixe : l'appareil ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil uniquement si l'éclairage est suffisant.

⚠ Risques de brûlures et d'échaudures aux mains, aux bras et au visage



⚠ AVERTISSEMENT

La température à l'intérieur de l'appareil peut atteindre **+230 °C**. Le boîtier peut atteindre une température de 65 °C.



- ▶ Lors de l'ouverture de la porte, laissez la vapeur s'échapper avant de l'ouvrir complètement.
- ▶ Portez des gants de protection.

Gardez les substances inflammables éloignées.

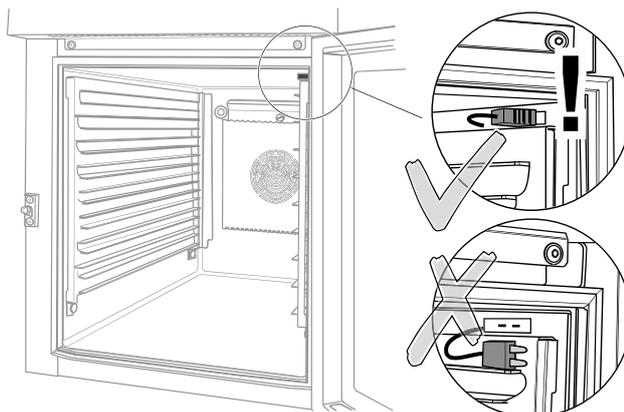
⚠ Risques liés à la manipulation de la sonde de température à cœur à bout pointu



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur à bout pointu.

- ▶ Procédez avec précaution.





ATTENTION

Lorsque le connecteur pour le raccordement **de la sonde de température à cœur** n'est pas protégé, les impuretés risquent de pénétrer et d'endommager sérieusement l'appareil.

- ▶ Veillez à ce que le connecteur électrique pour la sonde de température à cœur soit toujours obturé.
- ▶ Utilisez la fiche isolante.



ATTENTION

Si vous introduisez la sonde de température à cœur dans la grille d'aération du chauffage à circulation d'air, celui-ci risque d'être endommagé considérablement.

- ▶ Conservez la sonde de température à cœur à un emplacement sûr, comme par exemple dans l'élément de fixation sur la gauche. N'introduisez pas la sonde de température à cœur dans la grille du chauffage à circulation d'air à l'intérieur de l'appareil.

Risques en cas de contamination du chauffage à circulation d'air



ATTENTION

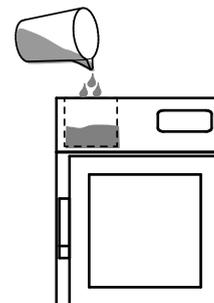
Les impuretés de l'air sont susceptibles d'endommager le système de chauffage.

- ▶ Évitez les éclaboussures et autres salissures en utilisant des couvercles. Veillez à une propreté parfaite.
- ▶ Installation fixe du four navioven, l'appareil ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.

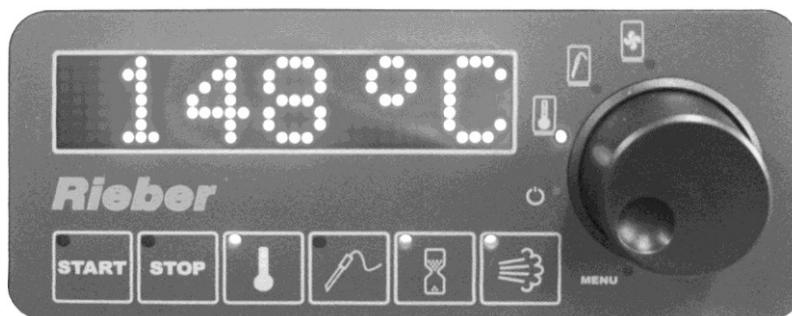
7.2 Faites l'appoint d'eau potable dans le réservoir. Ajoutez de l'eau à intervalles réguliers.

Mettre l'appareil en marche.

- Faites l'appoint d'**eau potable** dans le réservoir, **au maximum jusqu'à 1 cm sous le bord supérieur, env. 0,5 l.**
- Veillez à ce que le réservoir contienne toujours de l'eau potable. **Faites régulièrement l'appoint d'eau potable dans le réservoir.**
 - Aucun message de défaut ne signale le manque d'eau dans le réservoir.
- Connectez la fiche secteur.
 - Le voyant de veille s'allume.



7.3 Sélectionner le programme



- Sélectionnez le programme en tournant le **sélecteur** (4).
 - La température réelle du compartiment s'affiche.
 - Les touches de fonction clignotent dans la barre de menus inférieure pour signaler les options de réglage pertinentes.

7.4 Démarrer le programme de cuisson



- Mettez l'aliment à cuire dans un bac GN.
- Appuyez sur la **touche START** (12).
 - Le programme sélectionné s'exécute.
 - La température réelle du compartiment s'affiche.
 - Le voyant correspondant du sélecteur s'allume.

Afficher les valeurs

- Appuyez sur la touche de fonction correspondante.
 - La valeur de consigne correspondante, par ex. le temps restant, s'affiche.
- Relâchez la touche de fonction.
 - La valeur réelle correspondante s'affiche.
 - 10 secondes plus tard, la température réelle du compartiment réapparaît.

Après le temps de cuisson

- Un signal sonore retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
- Le programme se poursuit.
- La température réelle du compartiment s'affiche.



7.5 Modification des réglages en cours de fonctionnement



- Le programme sélectionné s'exécute.
 - La température réelle du compartiment s'affiche.
 - Appuyez sur la touche de fonction correspondante et tournez le **sélecteur** (6) pour régler la valeur souhaitée.
 - La commande applique la valeur réglée pour le mode de cuisson en cours.
-

7.6 Annuler le programme de cuisson



- Appuyez sur la **touche STOP** (11) pendant env. 5 secondes. Retour à la sélection de programme.
- Le programme en cours s'interrompt.
- Appuyez de nouveau sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
- L'appareil passe en mode Veille.
- Le **voyant** indiquant **que l'appareil est sous tension (POWER ON)** (6) est allumé.

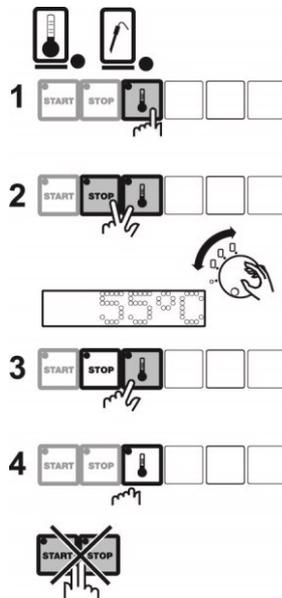
Annuler le programme avec la fonction temps réel



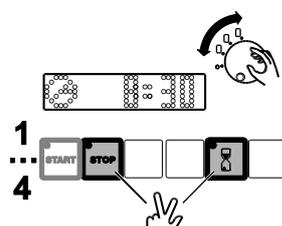
Voir « Déverrouiller la commande en mode temps réel », page 33

7.7 Maintenir au chaud les aliments (HOLD)

Avec les réglages de la température de compartiment et de la température à cœur, après la cuisson, il est possible de régler une phase de maintien au chaud.



- Maintenez enfoncée la touche **Température de compartiment**.
- Avec le deuxième doigt, appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée.
- Ce faisant, veillez à ne pas enfoncer par inadvertance simultanément les touches **START** et **STOP** pour ne pas annuler les réglages (réinitialisation).
- Tournez le **sélecteur** pour régler la température de maintien au chaud.
- Relâchez d'abord la touche **STOP** puis appuyez brièvement sur la touche **Température de compartiment**.
- La température de maintien au chaud est réglée.



- Appuyez sur la touche de réglage du **temps** et maintenez-la enfoncée.
- Avec le deuxième doigt, appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée.
- Tournez le **sélecteur** pour régler la durée de maintien au chaud.
- Relâchez d'abord la touche **STOP** puis sur la touche de réglage du temps.
-

7.8 Réglage de la date et de l'heure



- En mode Veille, appuyez sur la **touche Temps** (8) pendant env. 5 secondes.
- Réglez la barre clignotante à la position voulue en tournant le **sélecteur** (4).
- Appuyez sur le **sélecteur**.

■ La valeur à modifier clignote à l'écran.

- Tournez le **sélecteur** pour régler la valeur voulue.
- Appuyez de nouveau sur le **sélecteur**.

■ La nouvelle valeur est enregistrée.

- Pour quitter l'option de réglage, appuyez sur la **TOUCHE STOP** (11).

■ L'appareil est en mode Veille.



7.9 Éteindre le navioven



- Appuyez sur la **touche STOP** (11) pendant env. 5 secondes. Retour à la sélection de programme.
 - Le programme en cours s'interrompt.
- Appuyez de nouveau sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
 - L'appareil passe en mode Veille.
 - La température réelle du compartiment s'affiche.
- Tournez le **sélecteur** (4) à la position **POWER ON**.
 - Le voyant de l'afficheur s'éteint.
- Si nécessaire, débranchez la fiche d'alimentation du secteur.

Annuler le programme avec la fonction temps réel



Voir « Déverrouiller la commande en mode temps réel », page 33

7.10 Fonctionnement des touches du navioven



- Tournez le **sélecteur** (4) jusqu'à ce que l'affichage du programme correspondant s'allume.
- Appuyez sur le **sélecteur** pour ouvrir le programme correspondant.
 - Les voyants des touches de fonction clignotent.



- En fonction du programme, réglez la température de compartiment, la température à cœur, le temps et l'humidification.
 - Les voyants des touches de fonction clignotent.



Touche de fonction Température de compartiment

Afficher la température réelle du compartiment

- La température réelle du compartiment s'affiche lorsqu'aucune autre touche de fonction n'a été utilisée.

Afficher la température de consigne du compartiment

- Appuyez sur la **touche de fonction Température de compartiment** (10).
 - La température de consigne s'affiche.
 - 10 secondes plus tard, la température réelle du compartiment réapparaît.

Régler la température de consigne du compartiment

- Maintenez enfoncée la **touche de fonction Température de compartiment**.
- Tournez le **sélecteur** (4) pour régler la température de consigne du compartiment.
- Relâchez la **touche de fonction Température de compartiment**.

- La valeur réglée est automatiquement appliquée.
- La température réelle du compartiment s'affiche.

Régler la phase de maintien au chaud (HOLD)

 Voir « Maintenir au chaud les aliments », page 23



Touche de fonction Température à cœur

Afficher la température à cœur de consigne

- Appuyez sur la **touche de fonction Température à cœur** (9).
 - La température de consigne s'affiche.
 - 10 secondes plus tard, la température à cœur réelle s'affiche.

Afficher la température à cœur réelle

- Appuyez sur la **touche de fonction Température à cœur** puis relâchez-la.
 - La température à cœur réelle s'affiche.

Régler la température à cœur de consigne

- Maintenez enfoncée la **touche de fonction Température à cœur**. Tournez le **sélecteur** pour régler la température à cœur de consigne.
- Relâchez la **touche de fonction Température à cœur**.
 - La valeur réglée est automatiquement appliquée.
 - La température réelle du compartiment se réaffiche.

Régler la phase de maintien au chaud (HOLD)

 Voir « Maintenir au chaud les aliments », page 23



Touche de fonction Temps

Afficher le temps de consigne

- Appuyez sur la **touche de fonction Temps** (8).
 - Le temps de consigne s'affiche.
 - 10 secondes plus tard, la température réelle du compartiment réapparaît.

Afficher le temps restant

- Appuyez sur la **touche de fonction Temps** puis relâchez-la.
 - Le temps restant s'affiche.
 - 10 secondes plus tard, la température réelle du compartiment réapparaît.

Régler le temps de consigne

- Maintenez enfoncée la **touche de fonction Temps**. Tournez le **sélecteur** pour régler le temps de consigne.
Pour un fonctionnement continu, réglez « -- ».
- Relâchez la **touche de fonction Temps**.
 - La valeur réglée est automatiquement appliquée.
 - La température réelle du compartiment se réaffiche.



Touche de fonction Humidification

Pour utiliser cette fonction, remplissez d'abord le réservoir d'eau potable, au maximum jusqu'à 1 cm sous le bord supérieur, à savoir env. 0,5 l.

- Veillez à ce que le réservoir contienne toujours de l'eau potable. **Faites régulièrement l'appoint d'eau potable dans le réservoir.**

Niveaux d'humidification

La fonction d'humidification de l'air empêche les aliments de sécher pendant la cuisson et améliore le transfert de la chaleur.

Vous disposez de 4 niveaux d'humidification :

- 0 : position neutre, sans humidification
- Dry : la vanne est ouverte
- 1 et 2 : humidification réglée

Afficher le niveau d'humidification

- Appuyez sur la **touche de fonction Humidification (7)**.
■ Le niveau de consigne s'affiche.

Régler le niveau d'humidification

- Maintenez enfoncée la **touche de fonction Humidification**.
- Tournez le **sélecteur** jusqu'au niveau d'humidification.
- Relâchez la **touche de fonction Humidification**.
■ La valeur réglée est automatiquement appliquée.
■ La température réelle du compartiment se réaffiche.
■ Lorsque l'appareil atteint la température de 50 °C, la pompe à eau est activée avec une phase d'amorçage de 6 secondes. Pendant cette phase, il est possible que de l'eau pénètre dans le compartiment intérieur.



Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil



Voir « Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil », page 40



Détartre l'appareil



Voir « Détartre l'appareil selon les besoins », page 45'



Touche de démarrage (START)

Démarrer le programme

- Appuyez sur la **touche START (12)**.
■ Le programme démarre avec les paramètres enregistrés.



Touche d'arrêt (STOP)

Modifier tous les réglages à n'importe quel moment

- Appuyez sur la **touche STOP (11)** pendant env. 5 secondes.
■ Retour aux fonctions. Celles-ci peuvent être réglées comme décrit ci-dessus. Le cas échéant, le programme en cours s'interrompt.
- Appuyez sur la **touche START (12)** pour poursuivre le programme.
■ La température réelle du compartiment se réaffiche.

Arrêter le programme

- Appuyez sur la **touche STOP** .
- Appuyez de nouveau sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
 - Retour à la sélection de programme. Le cas échéant, le programme en cours s'interrompt.
 - La température réelle du compartiment se réaffiche.

Mise en veille

- Appuyez de nouveau sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
 - L'appareil passe en mode **Veille**.
 - Le **voyant indiquant que l'appareil est sous tension (Power ON) (9)** est allumé.

7.11 Les programmes du navioven

7.11.1 Programme 1 : cuisson à température contrôlée



- Les voyants des touches de fonction Température de compartiment, Temps et Vapeur clignotent (clignotement=modification possible).



- Réglez la température de compartiment, le temps et l'humidification.



- Appuyez sur la **touche START** (12).
 - Le programme Cuisson démarre avec les paramètres enregistrés.

**Modifier les réglages pour le programme de cuisson actuel**

- Appuyez sur la **touche STOP** (11) pendant env. 5 secondes.
 - Retour aux fonctions. Vous pouvez les régler de nouveau. Le cas échéant, le programme en cours s'interrompt.
- Appuyez sur la **touche START** pour poursuivre le programme.
 - La température réelle du compartiment se réaffiche.

Annuler le programme

- Appuyez sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
 - Retour à la sélection de programme. Le cas échéant, le programme en cours s'interrompt.
- Appuyez de nouveau sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
 - L'appareil passe en mode Veille.
 - Le **voyant indiquant que l'appareil est sous tension (POWER ON) (6)** est allumé.
 - La température réelle du compartiment se réaffiche.

7.11.2 Programme 2 : température à cœur



- Les voyants des touches de fonction Température à cœur, Température de compartiment, Temps et Humidification clignotent (clignotement=modification possible).



- Réglez la température à cœur, la température de compartiment, le temps et la vapeur.



- Appuyez sur la **touche START** (12).
- Le programme « Température à cœur » démarre avec les paramètres enregistrés.



Modifier les réglages pour le programme de cuisson actuel

- Appuyez sur la **touche STOP** (11) pendant env. 5 secondes.
- Retour aux fonctions. Vous pouvez les régler de nouveau. Le cas échéant, le programme en cours s'interrompt.
- Appuyez sur la **touche START** pour poursuivre le programme.
- La température réelle du compartiment se réaffiche.

Annuler le programme

- Appuyez sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
- Retour à la sélection de programme. Le cas échéant, le programme en cours s'interrompt.
- Appuyez de nouveau sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
- L'appareil passe en mode Veille.
- La température réelle du compartiment se réaffiche.

7.11.3 Programme 3 : air ventilé

Le système de réfrigération ne fonctionne que si le navioven contient des accumulateurs de froid.

- Insérez des accumulateurs de froid.



Réfrigération passive par circulation de l'air + accumulateurs de froid.

- **Tournez le sélecteur** (4) sur le programme 3, air ventilé.
- Appuyez sur la **touche START**.
- L'air circule dès que le programme démarre.
- La température réelle du compartiment s'affiche.



- Appuyez sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
- Retour à la sélection de programme. Le cas échéant, le programme en cours s'interrompt.
- La température réelle du compartiment se réaffiche
- Appuyez de nouveau sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
- L'appareil passe en mode Veille.
- Le **voyant** indiquant **que l'appareil est sous tension (POWER ON)** (6) est allumé.
- Le voyant de l'afficheur s'éteint.

7.11.4 Programme 6 : menu (sélectionner les menus enregistrés)

Il s'agit en l'occurrence d'un mode de fonctionnement automatique. Il est possible d'accéder aux programmes définis.

Une fois les plats programmés, le personnel de service familiarisé avec l'appareil peut les préparer facilement.

Il existe deux méthodes d'enregistrement et de sélection des menus :

- programmation dans le temps avec la fonction temps réel. En temps réel, il est impossible de modifier les réglages pendant l'exécution du menu.

ou

- Enregistrer un menu sans la fonction temps réel.



Affichage d'un menu avec la fonction temps réel

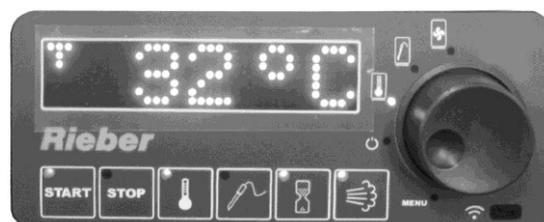
- Tournez le **sélecteur** à la position **Menu** et appuyez.
 - Le Menu N° 1 s'affiche.
- Tournez le **sélecteur** (6) pour sélectionner le numéro de menu YY souhaité.
 - L'icône de programme du menu n°YY s'allume. Les menus avec une fonction temps réel sont indiqués à l'écran par un T.
- Appuyez sur le **sélecteur**.
 - L'écran affiche d'abord ce qui suit :



- L'heure de début apparaît ensuite.



- Le menu n°YY démarre avec les paramètres enregistrés.
- Pendant l'exécution automatique du programme, la température du compartiment est affichée.



Affichage d'un menu sans fonction temps réel

- Appuyez sur le **sélecteur**.
- Appuyez de nouveau sur le **sélecteur**.
 - L'icône de programme du menu n°YY clignote si l'emplacement de menu est libre et clignote si le l'emplacement de menu est réservé.
- Tournez le **sélecteur** (6) pour sélectionner le numéro de menu YY.
 - L'icône de programme du menu n°YY s'allume.
- Appuyez sur le **sélecteur**.



- Appuyez sur la **touche START** (15).
 - Le menu n°YY démarre avec les paramètres enregistrés.
 - Pendant l'exécution automatique du programme, la température réelle du compartiment est affichée.

Modifier les réglages pour le programme de cuisson actuel

Les réglages du programme de cuisson en cours ne peuvent être modifiés qu'en mode Menu sans fonction temps réel.

Si vous modifiez une valeur pendant l'exécution d'un programme, la modification ne s'applique qu'à l'opération en cours. Le menu n'est pas écrasé automatiquement.

- Maintenez enfoncée la **touche de fonction correspondante**.
- Avec le **sélecteur** (6), réglez la valeur souhaitée puis relâchez-le pour activer la valeur réglée.
 - Les valeurs modifiées ne sont appliquées qu'au programme de cuisson en cours. Le menu n°YY enregistré n'est pas écrasé.
 - La température réelle du compartiment se réaffiche.



Annuler le programme sans la fonction temps réel

- Appuyez de nouveau sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
 - Retour à la sélection de programme. Le cas échéant, le programme en cours s'interrompt.
- Appuyez de nouveau sur la **touche STOP** pendant env. 5 secondes.
 - L'appareil passe en mode Veille.
 - Le voyant indiquant que l'appareil est sous tension (POWER ON) (9) est allumé.
 - Le voyant de l'afficheur s'éteint.

Annuler le programme avec la fonction temps réel

 Voir « Déverrouiller la commande en mode temps réel », page 33

7.11.5 Enregistrement d'un menu

- Réglez les valeurs souhaitées pour le programme.
👓 Voir le chapitre « Sélectionner le programme », page 21
- Appuyez sur le **sélecteur** pendant 5 secondes environ.
■ L'écran affiche ce qui suit :



Il existe deux méthodes pour enregistrer les menus.

Variante 1 : Enregistrer un menu avec la fonction temps réel

👓 Voir « Enregistrer un menu avec la fonction temps réel », page 31

Variante 2 : Enregistrer un menu sans la fonction temps réel

👓 Voir « Enregistrer un menu sans la fonction temps réel », page 32

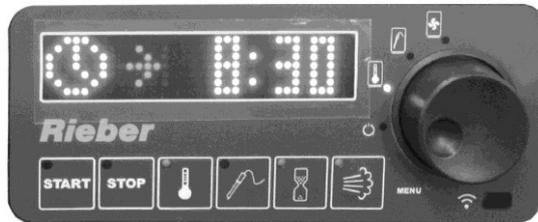
Enregistrer un menu avec la fonction temps réel

- Avec le **sélecteur** et les **touches de fonction**, sélectionnez les réglages.

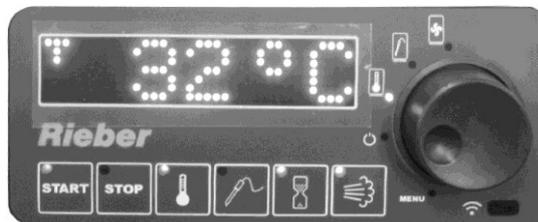


- Appuyez sur le **sélecteur** et maintenez-le enfoncé.
■ L'écran affiche l'horloge, une flèche clignote et une représentation symbolique de l'heure par --:--.
■ Tournez le **sélecteur** pour régler l'heure de début.
- Appuyez sur le **sélecteur**.
■ Le n° de menu disponible suivant clignote. Les numéros de menu occupés sont allumés fixement.
- Appuyez sur le **sélecteur** pour enregistrer ou écraser les paramètres de menu saisis sous le numéro de menu XX souhaité. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 31 menus différents.
■ L'écran affiche : « Saving please wait » (enregistrement en cours, veuillez patienter).

- Une fois enregistré, l'heure de début réglée pour le programme est affichée à l'écran.



- Le programme démarre automatiquement à l'heure programmée.
- Pendant l'exécution automatique du programme, la température réelle du compartiment est affichée.



- Il est impossible de modifier les valeurs paramétrées pendant l'exécution d'un programme.

- Une fois le programme terminé, le message « Ready » (Prêt) reste affiché pendant environ une heure.

Deux possibilités :

- Appuyez sur le **sélecteur**.

- Le menu pour le jour suivant est appelé de nouveau.

Ou

- Déverrouillez le réglage.



Voir « Déverrouiller la commande en mode temps réel », page 27.

Enregistrer un menu sans la fonction temps réel

- Appuyez sur le sélecteur et maintenez-le enfoncé.
 - Le numéro de menu disponible suivant clignote à l'écran, les numéros déjà occupés sont allumés fixement.
 - Tournez le **sélecteur** pour sélectionner le numéro de menu souhaité.
- Appuyez sur le **sélecteur** pour enregistrer ou écraser les paramètres de menu saisis sous le numéro de menu XX souhaité. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 31 menus différents.
 - L'écran affiche **OK**.

Déverrouiller la commande en mode temps réel

- Appuyez sur les **touches START** et **STOP** simultanément et maintenez-les enfoncées.
 - L'écran affiche 0000
- Tournez le **sélecteur** pour régler l'heure de début prédéfinie, par ex. heure de début 14 h 30 – valeur 1430.
- Appuyez sur le **sélecteur**. La température du compartiment s'affiche.
- Si la valeur n'est plus disponible : appuyez sur la **touche de fonction Temps** jusqu'à ce que la valeur de début s'affiche.

7.11.6 Menus préenregistrés

Menu	Fonction	Température de compartiment	Temps (min)	Humidification	Température à cœur	Remarques
1	Régénération	140 °C	90	2		Cook & Chill
2	Régénération	140 °C	15	1		Hôtellerie
3	Cuisson à température contrôlée	120 °C	20	2		Riz
4	Cuisson à température contrôlée	140 °C	75	0		Porc
5	Température à cœur	130 °C		0	58 °C	Rosbif
6	Température à cœur	130 °C		0	50 °C	Blanc de dinde
10	Circulation d'air	passif				Pastilles

8 Nettoyage, maintenance et entretien

Ce chapitre vous explique comment respecter les exigences en matière d'hygiène.

8.1 Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien

⚠ Risques de brûlures et d'échaudures aux mains, aux bras et au visage



⚠ AVERTISSEMENT

La température à l'intérieur de l'appareil peut atteindre **+230 °C**.



- ▶ Lors de l'ouverture de la porte, laissez la vapeur s'échapper avant de l'ouvrir complètement.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Portez des gants de protection.

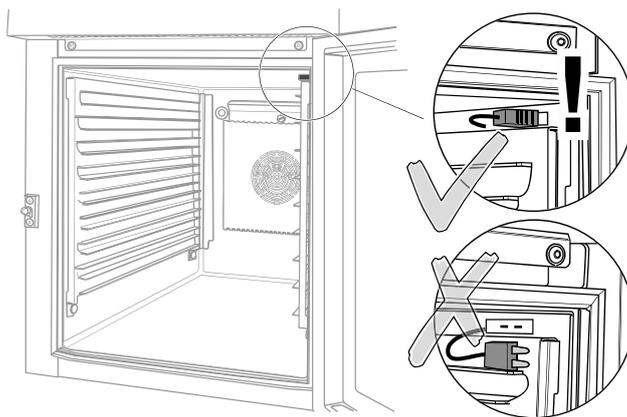
⚠ Risques liés à la manipulation de la sonde de température à cœur à bout pointu



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur à bout pointu.

- ▶ Procédez avec précaution.



ATTENTION

Lorsque le connecteur pour le raccordement **de la sonde de température à cœur** n'est pas protégé, les impuretés risquent de pénétrer et d'endommager sérieusement l'appareil.

- ▶ Veillez à ce que le connecteur électrique pour la sonde de température à cœur soit toujours obturé. Utilisez la fiche isolante.

⚠ Prévenir les risques induits par l'électricité



⚠ Danger d'électrocution. Danger de mort

- ▶ Mettez l'appareil hors tension.
- ▶ Protégez l'appareil de l'humidité. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que le chauffage, la commande ou la grille d'aération.
- ▶ Vérifiez que l'élément chauffant et le câble de raccordement ne sont pas endommagés.
- ▶ Ne nettoyez pas les appareils électriques avec un nettoyeur à vapeur, car l'humidité peut pénétrer dans le système électrique et déclencher un court-circuit. Tenez l'appareil éloigné l'eau projetée. Le bloc électrique doit être nettoyé en passant un chiffon humide et séché à l'aide d'un chiffon sec.
- ▶ ¹ Faire vérifier l'équipement électrique par un électricien professionnel conformément à DGUV. Déterminez le cycle de vérification selon les conditions d'emploi. En général, tous les 12 mois.

Remarque concernant la mise hors tension de l'appareil :



- Tournez le **sélecteur** (6) à la position **POWER**.
- Appuyez sur le **sélecteur** si nécessaire pour éteindre l'appareil.
■ Le voyant correspondant n'est pas allumé.
- Débranchez la fiche d'alimentation secteur pour éviter une remise sous tension involontaire.

¹ Source : Directive DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung) 3. Systèmes et équipements électriques

8.2 Produits de nettoyage pour l'inox

Principes applicables à tous les produits de nettoyage :

- Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Produits de nettoyage mécaniques pour l'acier inoxydable

Produit	Produits adaptés
Brosserie	Brosses en poils naturels ou synthétiques
Textiles	Textiles en fibres naturelles ou chimiques sous forme de déchets de coton et de tissus (chiffons maillés ou tissés, torchons, serpillières, produits à franges, non-tissés). Les textiles de nettoyage en microfibres sont parfaits pour éliminer les traces de doigts sur les surfaces en inox.
Non-tissés synthétiques.	Sans agents abrasifs. Proposés généralement dans les coloris blanc, beige et jaune.
Divers	Cuir naturel (peau de chamois), cuir synthétique, non-tissé synthétique, éponges, lingettes pour la vaisselle

Produits de nettoyage chimiques pour l'acier inoxydable

Produit	Domaines d'utilisation
Détergents universels	En particulier pour les surfaces peu encrassées par la graisse.
Détergents neutres	Pour les surfaces tachées par la graisse et l'huile (empreintes de doigts) ; conviennent aussi pour laver la vaisselle.
Détergents à base d'alcool	Comme pour les détergents universels
Détergents alcalins	Particulièrement adaptés aux surfaces très encrassées par la graisse et l'huile (huiles poisseuses). Veillez tenir compte des instructions de dosage du fabricant.
Détergents à base de solvants	Selon le type de solvant, conviennent particulièrement au détachage des graisses, de l'huile, de la cire, du goudron, des colles, vernis et peintures. Ne conviennent pas aux matières plastiques.
Détergents désinfectants	L'action sur les micro-organismes pathogènes (pouvant causer une maladie) varie selon la substance désinfectante utilisée. Le matériau peut être endommagé par une utilisation prolongée d'hypochlorite de sodium. Évitez autant que possible son ajout. Il convient d'utiliser des produits répertoriés dans la liste de la DHGM (Société allemande pour l'hygiène et la microbiologie).

8.3 Choisissez la méthode de nettoyage appropriée.



ATTENTION

La surface peut être endommagée ou l'appareil peut être rendu inutilisable par un nettoyage inadéquat. Attention :

- ▶ N'utilisez pas d'objets à bords vifs. Ils pourraient rayer la surface. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs, tels que les sprays nettoyeurs pour les fours ou une éponge abrasive.
- ▶ Éliminez les saletés en utilisant des produits de nettoyage et d'entretien destinés à l'acier inoxydable.
- ▶ N'effectuez jamais de mélanges entre nettoyeurs de type commercial ; ne réalisez pas vos propres produits nettoyeurs.
- ▶ N'utilisez pas de laine d'acier ni de brosses métalliques.
- ▶ Évitez le contact prolongé de l'acier inoxydable avec des liquides à forte teneur en sel. Ils pourraient entraîner une décoloration de la surface ou une corrosion.
- ▶ Évitez le contact direct et prolongé de l'acier inoxydable avec des éléments en fer pouvant s'oxyder, tels que les poêles en fonte ou les éponges en acier.

Nettoyage et entretien des pièces en acier inoxydable

→ Boîtier du navioven en acier inoxydable, intérieur, extérieur et montants de porte



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ▶ Pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une solution **chaude** à base d'un **nettoyant doux**. Nettoyez les surfaces avec un **chiffon doux humide**. **Séchez** ensuite les surfaces **en frottant** avec un **chiffon doux**.



Conseil d'utilisation

- ▶ Pour entretenir l'acier inoxydable, nous vous recommandons les **produits d'entretien Rieber**.

■ Ils nettoient en profondeur et en douceur, apportent un éclat resplendissant, entretiennent et conservent à la fois.
N° de commande 72 10 24 08

Nettoyage et entretien des pièces en plastique

→ Éléments de commande comme l'interrupteur et la commande, le joint de la porte, le joint du couvercle, le réservoir d'eau



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ▶ Pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une solution **chaude** à base d'un **nettoyant doux**. Nettoyez les surfaces avec un **chiffon doux humide**. **Séchez** ensuite les surfaces **en frottant** avec un **chiffon doux**.

- ▶ Si nécessaire, démontez le joint de la porte pour le nettoyer.

8.4 Récapitulatif des intervalles de nettoyage et de maintenance

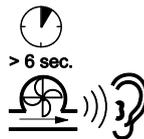
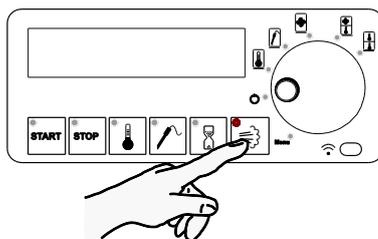
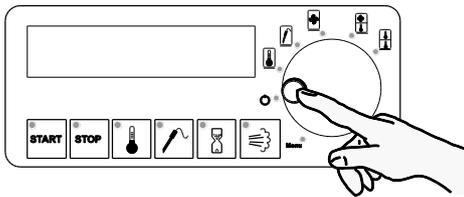
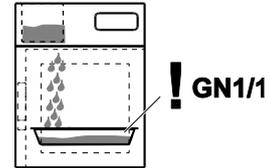
Intervalle	Action à effectuer	page
Après utilisation, une fois par jour	Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil.	 page 40 et suivantes
	 Éteindre l'appareil	 page 34, 41
	Nettoyer le navioven	 page 37, 41 et suivantes
	Nettoyer la sonde de température à cœur	 page 44
En cas de besoin	Nettoyer le joint de la porte, au minimum 1 fois par semaine après utilisation	 page 37, 44 et suivantes
	Nettoyer le hublot de la porte	 page 43
	 Risque d'incendie Éliminer les peluches sur les grilles d'aération, au minimum 1 fois par mois	 page 44
	Détartre l'appareil, au minimum tous les 3 mois	 page 45
tous les 180 jours ouvrés ou tous les 6 mois	Faire contrôler l'équipement électrique/la commande.	 page 34 et suivantes
	L'identification du produit doit impérativement rester intacte.	 page 11

8.5 Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil

Vidanger l'eau résiduelle

Vidanger tous les jours l'eau résiduelle en la pompant hors de l'appareil après l'avoir utilisé. S'il reste de l'eau dans l'appareil, le goût des aliments risque d'être altéré.

- Placez un bac gastronorme sur les barres d'appui inférieures de l'appareil.
- Éteindre l'appareil.
- Tournez le **sélecteur** à la position **POWER**.
- Le voyant correspondant s'allume.



- Appuyez sur la **touche Humidification** jusqu'à ce que la pompe s'amorce de manière audible. L'opération de pompage dure env. 5 à 6 secondes. N'interrompez pas le processus : il redémarrera automatiquement au prochain démarrage de l'appareil.
- Vérifiez que le compartiment intérieur et le réservoir d'eau sont parfaitement vides. Si nécessaire, répétez l'opération.
- Videz le bac gastronorme.

Rincer l'appareil

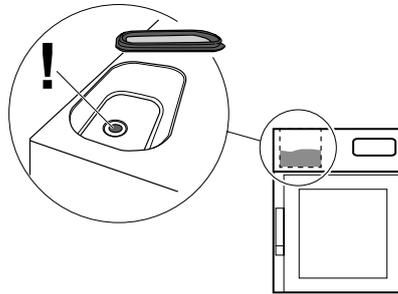
- Placez un bac gastronorme sur les barres d'appui inférieures de l'appareil.
- Remplissez **env. 0,5 cm d'eau potable** dans le réservoir d'eau.

Remarque : pour 0,5 litre, la pompe effectue trois cycles.

- Appuyez sur la **touche Humidification** jusqu'à ce que la pompe s'amorce de manière audible.
- Si la pompe s'arrête, appuyez de nouveau sur la **touche Humidification** jusqu'à ce qu'elle se réamorce de manière audible. Répétez de nouveau l'opération pour évacuer totalement l'eau.
- Videz le bac gastronorme.

Nettoyer le réservoir d'eau et le couvercle

- Si nécessaire, nettoyez l'orifice du bouchon en caoutchouc ; utilisez un fil de fer fin pour la déboucher si nécessaire.



- **i** Conseil d'utilisation. Il est vivement recommandé de détartrer régulièrement l'appareil, en cas d'utilisation fréquente, au minimum 1x par mois, selon l'utilisation toutefois, au minimum 1x par trimestre.

 Voir « Détartrer l'appareil selon les besoins », page 45

8.6 Nettoyage

8.6.1 Respectez les conditions préalables

⚠ Conditions requises

- L'eau résiduelle a été évacuée hors de l'appareil et celui-ci a été rincé.

 Voir « Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil », page 40



- Tournez le **sélecteur (6)** à la position **POWER**.
- Appuyez sur le **sélecteur** si nécessaire pour éteindre l'appareil.
 - Le voyant correspondant n'est pas allumé.
- Ouvrez la porte et, si nécessaire, laissez refroidir l'appareil chaud.

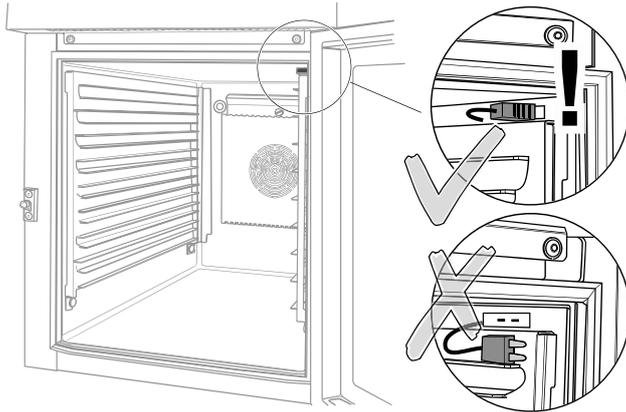
➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation secteur.

➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la sonde de température à cœur à bout pointu.

- Retirez la sonde de température à cœur du navioven.



ATTENTION

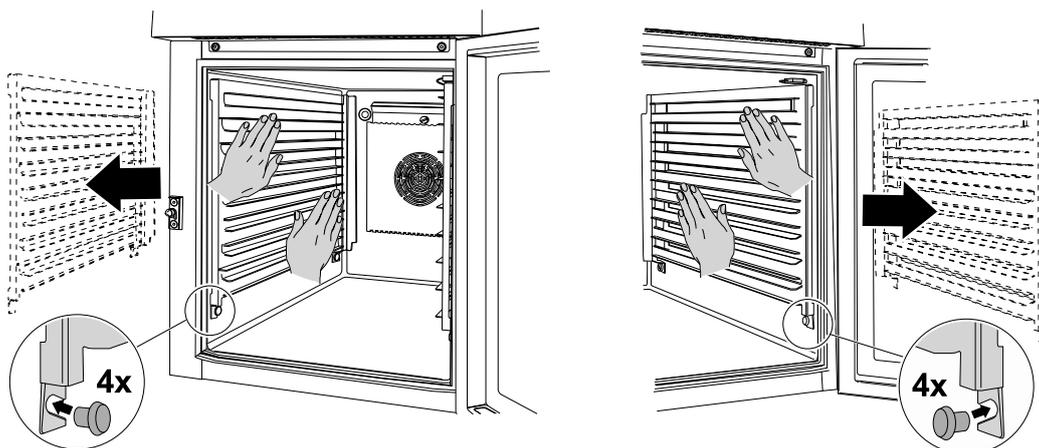
Si la fiche isolante n'est pas enfichée, elle risque d'être endommagée ou arrachée au montage/démontage du registre.

Lorsque l'ouverture pour le raccordement de la sonde de température à cœur n'est pas obturée, des impuretés risquent de pénétrer dans la sonde ; risques de dommages sérieux.

- ▶ Débranchez la fiche de la sonde de température à cœur. Retirez la sonde de température à cœur du navioven.
- ▶ Enfichez la fiche isolante dans la prise prévue à cet effet.

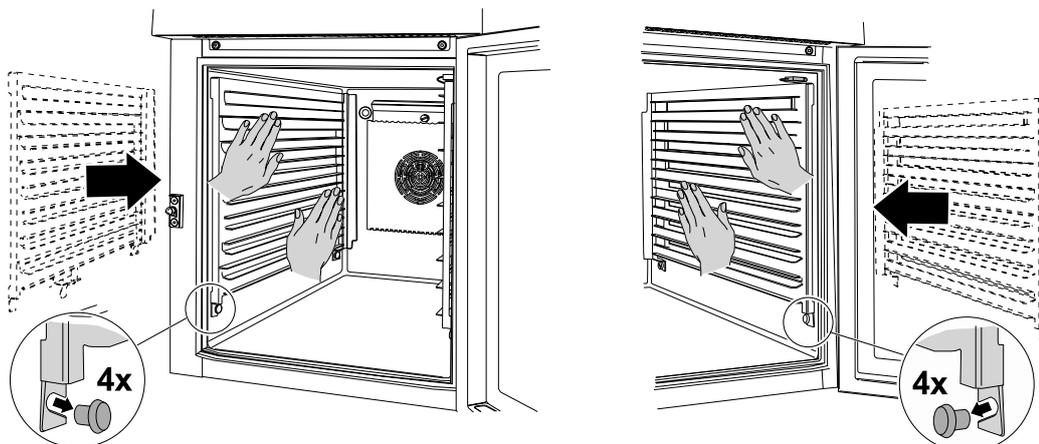
8.6.2 Monter/démonter le registre

8.6.2.1 Démontez le registre



- Saisissez le registre avec les deux mains. Tirez le registre longitudinalement vers vous pour l'extraire.
 - Le guide se déplace sans heurt.
- Enlevez le **registre de gauche**. Du moment qu'elle est correctement logée dans l'élément de fixation et que vous maintenez le câble, vous pouvez laisser la sonde de température à cœur à sa place.
- Enlevez le **registre de droite**.

8.6.2.2 Monter le registre

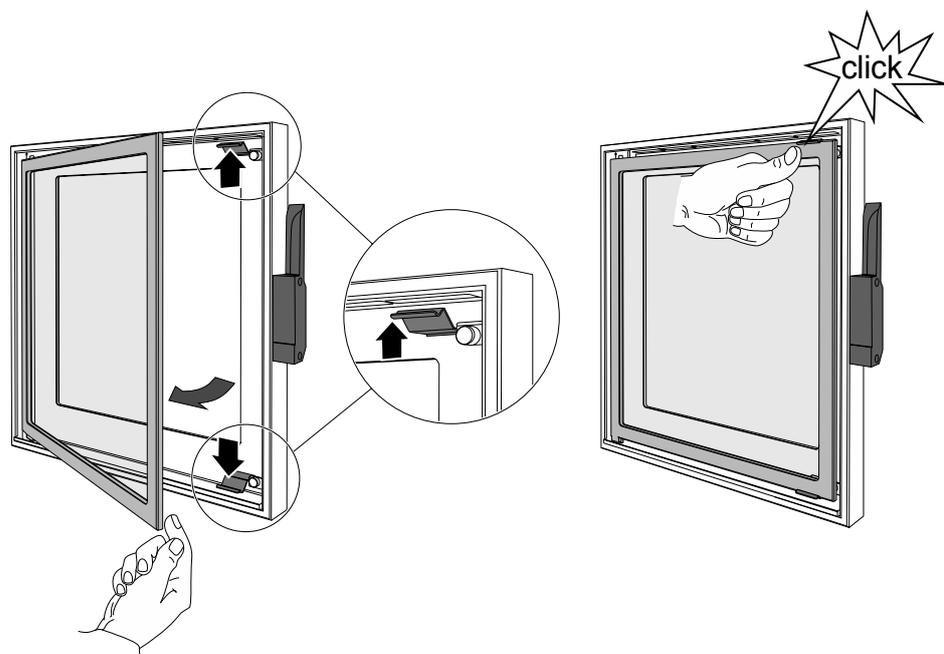


ATTENTION

Si le montage n'est pas effectué correctement, les pattes sur la partie inférieure du registre risquent d'être tordues. Le cas échéant, vous devez remplacer le registre.

- ▶ Placez le registre à l'intérieur sur toute sa surface contre le bord supérieur en le maintenant avec les deux mains. Veillez à ce que les **bords avant du boîtier et du registre affleurent**.
- ▶ Poussez ensuite le registre le long de la paroi intérieure jusqu'à la butée.
 - Le guide se déplace sans heurt. Le registre est légèrement en biais vers l'arrière. Les 4 axes de guidage fixent le registre.

8.6.3 Nettoyer le hublot de la porte



- ▶ Nettoyez les hublots comme d'habitude.

8.6.4 Nettoyer le joint d'étanchéité de la porte

Nettoyer le joint de la porte, au minimum 1 fois par semaine.

-  Conseil d'utilisation. Nettoyez le joint de la porte dans un lave-vaisselle.
- Autre possibilité : pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une solution chaude à base de produit vaisselle doux. Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humide. Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

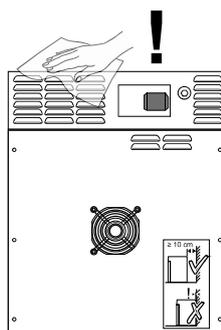
8.6.5 Éliminer les peluches sur les grilles d'aération



Risque d'incendie

Les substances pelucheuses accumulées dans la zone d'aération peuvent entraîner une accumulation de chaleur et, par la suite, un incendie.

- ▶ Nettoyez la grille d'aération au dos de l'appareil avec un chiffon ou un pinceau au minimum 1 fois par mois.
-



8.6.6 Nettoyer la sonde de température à cœur



AVERTISSEMENT

Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur à bout pointu.

- ▶ Procédez avec précaution.
-



- Pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une solution chaude à base de produit vaisselle **doux**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

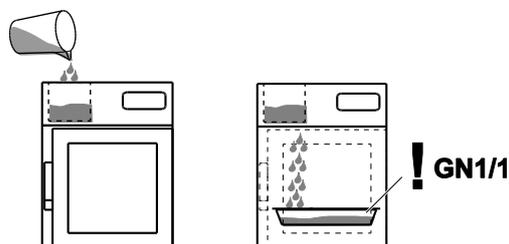
8.7 Détartrer l'appareil selon les besoins



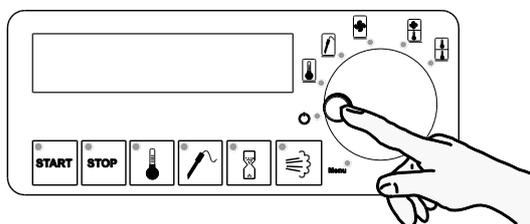
Conseil d'utilisation

L'apparition de dépôts calcaires et un fonctionnement plus long et/ou plus bruyant ainsi que des émanations de vapeur plus importantes indiquent que l'appareil est entartré.

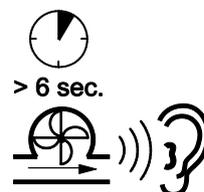
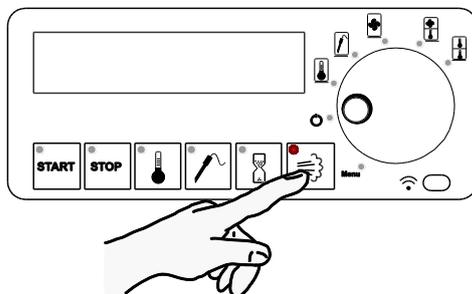
- ▶ Avant d'effectuer un nettoyage en profondeur, démarrez l'appareil ; en cas d'utilisation fréquente, au minimum **1 fois par mois**, selon l'utilisation toutefois, au minimum **1 fois par trimestre**.
- ▶  **AVERTISSEMENT**
Utilisez un produit détartrant pour les appareils ménagers. Respectez les indications du fabricant.
- ▶ Préparez une **solution de détartrage** à base de **0,5 litre** d'eau potable en dosant le détartrant selon les indications de son fabricant. Remplissez le réservoir.



- ▶ Placez un bac gastronorme sur les barres d'appui inférieures de l'appareil.



- ▶ Tournez le **sélecteur** à la position **POWER**.
 Le voyant correspondant s'allume.



- ▶ Appuyez sur la **touche Humidification** jusqu'à ce que la pompe s'amorce de manière audible.
- ▶ Patientez jusqu'à ce que la pompe à eau s'éteigne et laissez la solution détartrante reposer selon les indications du fabricant, env. 10 minutes.
- ▶ Appuyez sur la **touche Humidification** jusqu'à ce que la pompe s'amorce de manière audible et évacue la solution détartrante.

- Si la pompe s'arrête, appuyez de nouveau sur la **touche humidification** jusqu'à ce qu'elle se réamorce de manière audible et évacue la solution détartrante résiduelle. Patientez jusqu'à ce que la solution détartrante ait été complètement évacuée.
- Videz le bac gastronorme.

Rincer l'appareil 3x.

- Placez le bac gastronorme vide sur les barres d'appui de l'appareil.
- Remplissez **env. 0,5 cm d'eau potable** dans le réservoir d'eau.

Remarque : pour 0,5 litre d'eau, la pompe effectue trois cycles.

- Appuyez sur la **touche Humidification** jusqu'à ce que la pompe s'amorce de manière audible.
- Si la pompe s'arrête, appuyez de nouveau sur la **touche humidification** jusqu'à ce qu'elle se réamorce de manière audible. Répétez de nouveau l'opération pour évacuer totalement l'eau.
- Videz le bac gastronorme.
- Répétez l'opération de rinçage complète 2x.
- Vérifiez que le compartiment intérieur et le réservoir d'eau sont parfaitement vides. Si nécessaire, répétez l'opération.



Voir « Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil; », page 40

8.8 Maintenir le produit au sec en état de service

- Séchez l'intérieur de l'appareil et laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'humidité résiduelle ait disparu.
- Entreposez l'appareil à température ambiante.

9 Que faire en cas de panne ?



DANGER

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation secteur de l'appareil avant d'effectuer des travaux de réparation.
- ▶ Seul un électricien spécialisé peut réparer les composants électriques.

Pendant la période de garantie, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente du fabricant.

La présence d'un défaut est signalée par l'affichage de F1.

Incident	Cause possible	Solution possible
F1 affiché	Dérangement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conversation avec le SAV ou un partenaire de Rieber # Utilisateur
L'écran n'affiche rien.	Fiche mâle / câble électrique défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Débrancher la fiche mâle et verrouiller l'appareil. # Électricien spécialisé
L'appareil ne chauffe pas/ température trop élevée	Chauffage défectueux Saisie erronée du paramètre machine P Commande défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remplacer # Utilisateur ➤ Réparation # SAV Rieber ou partenaire
L'unité de commande ne fonctionne pas.	Unité de commande défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation # SAV Rieber ou partenaire
L'humidification ne fonctionne pas.	Réservoir d'eau vide Entartré ou encrassé	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Faire l'appoint d'eau potable dans le réservoir # Utilisateur ➤ Détartrage, nettoyage # Utilisateur
Le pompage de l'eau résiduelle ne s'effectue pas.	La pompe à eau est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation # SAV Rieber ou partenaire

Service après-vente, pièces de rechange



IMPORTANT

Avant de contacter le Service clientèle, repérez le type et le numéro de votre appareil.

- En cas de problème impossible à résoudre par vous-même, veuillez contacter votre partenaire contractuel Rieber ou le service après-vente Rieber.

Élimination de l'appareil



Votre appareil est composé d'un matériau de haute qualité qui peut être réutilisé ou recyclé. Coupez l'alimentation secteur sur l'appareil. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise. Coupez directement le câble sur le boîtier. En fin de vie, l'appareil doit être mis au rebut par une entreprise spécialisée.



AVERTISSEMENT

Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées risquent de s'enfermer par mégarde.

- ▶ À la mise au rebut, détruisez le système de fermeture des portes.
-

10 Responsabilité et garantie

La responsabilité et la garantie du constructeur sont annulées si

- les informations et consignes des instructions de service ne sont pas respectées,
- l'appareil n'est pas utilisé conformément à sa destination,



Voir le chapitre « Destination »

- des transformations et des modifications fonctionnelles ont été effectuées,
- les pièces de rechange utilisées ne sont pas d'origine.

En cas de recours en garantie envers le constructeur, ce sont les « Conditions de Vente et de Livraison » de Rieber GmbH & Co. KG qui sont applicables. Ainsi, pendant la période de garantie, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente Rieber. Dans le cas contraire, la garantie risque d'être annulée. Adressez-vous au service après-vente du fabricant.

Les pièces d'usure mentionnées ci-après sont exclues de la garantie :

- sans objet

11 Extrait de la déclaration de conformité CE

Déclaration de conformité CE selon la directive machine 2006/42/CE

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que le produit

- navioven

conforme aux exigences fondamentales de la directive CE Machines 2006/42/CE, annexe II A, normes harmonisées (DIN EN ISO 12100 : Sécurité des machines — Principes généraux de conception — Appréciation et réduction du risque).

Déclaration de conformité CE selon la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que le produit

- navioven

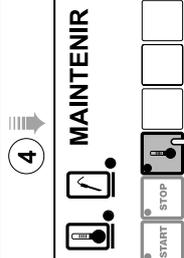
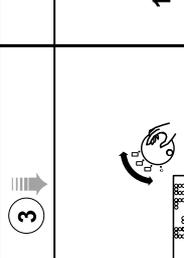
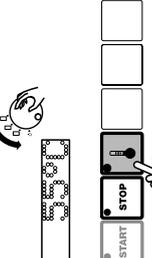
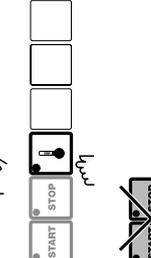
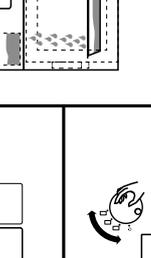
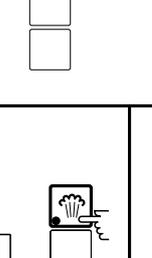
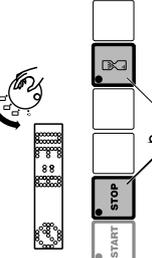
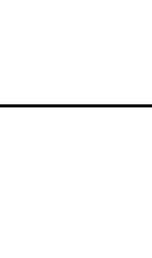
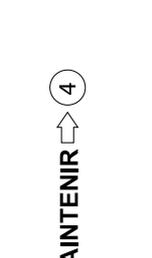
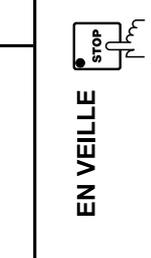
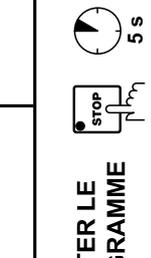
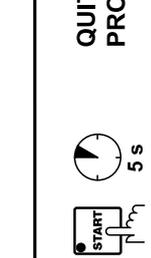
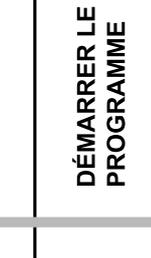
est conforme aux exigences fondamentales de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/CE en matière de conception électrique.

Notre équipe commerciale vous enverra une copie de la déclaration de conformité UE sur simple demande.

12 Adresse du fabricant

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

13 Notice d'utilisation

<p>navioven</p>	<p>DÉMARRER</p>  <p>SÉLECTIONNER LE PROGRAMME</p> 	<p>①</p> <p>PARAMÈTRES</p> 	<p>②</p>   	<p>③</p>  <p>APRÈS UTILISATION</p>  	<p>④</p> <p>MAINTENIR</p>     	<p>RÉINITIALISER</p>  <p>10 s</p> <p>DÉMARRER LE PROGRAMME</p>  <p>5 s</p> <p>QUITTER LE PROGRAMME</p>  <p>5 s</p> <p>EN VEILLE</p>  <p>5 s</p> <p>Rechercher des informations supplémentaires.</p>  <p>Édition: 2017-04-21</p>
------------------------	--	---	---	--	---	---