



Type 140



Type 200



hybrid kitchen

- Appareil multifonctionnel pour la cuisson à température, à cœur, au four et pour la réfrigération.
- Sa porte de fonction spéciale avec des équipements de chauffe et de ventilation à commandes séparées confère à la cuisine **hybrid kitchen** des propriétés hybrides uniques.
- Pour la restauration de chaîne.



Tenir compte de la notice d'utilisation

Traduction de la notice d'utilisation d'origine

TÉLÉCHARGEMENT : MODES D'EMPLOI

Code QR plaque signalétique



Dernière mise à jour : 2017-07-24

Rieber

Get organized for BetterFood.

Rieber Professional. Nos solutions vous garantissent la qualité, la sécurité et surtout l'efficacité énergétique et la rentabilité.

Table des matières

1	Historique des révisions	4
2	Observations importantes	4
2.1	Emploi de la notice d'utilisation	4
2.2	Conventions de mise en forme	5
2.3	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 protection individuelle (EPI) pour le personnel	8
3.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	9
3.6.1	Dispositifs de contrôle et de sécurité	9
3.6.2	Risques de nature électrique	9
3.6.3	Risques de brûlure et d'échaudures aux mains, aux bras et au visage	10
3.6.4	Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur à bout pointu	11
3.6.5	Transport	12
3.6.6	Avertissements concernant l'utilisation d'appareils par des enfants	12
3.7	Consultez les informations d'identification du produit et veillez à les conserver	13
3.8	Réglementations à respecter	13
3.9	Comportement à adopter en cas d'urgence	13
4	Destination du produit	14
5	Description de l'appareil	15
5.1	Dénomination	15
5.2	Caractéristiques techniques	16
5.3	Accessoires	17
6	Avant la première utilisation	17
7	Usage	19
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage	19
7.2	Remarques sur l'usage	20
7.2.1	Mettre l'appareil en marche	20
7.2.2	Accessoires	20
7.2.3	Remplissage	21
7.2.4	Sonde de température à cœur	21
7.3	L'unité de commande	22
7.3.1	Panneau de commande	22
7.3.2	Programme	23
7.3.3	Réglages des programmes	23

7.4	Programme	25
7.4.1	Cuisson à température de compartiment.....	25
7.4.2	Cuisson à cœur	27
7.4.3	Air ventilé.....	29
7.4.4	Hybride - refroidissement passif et maintien au chaud.....	30
7.4.5	Cuisson avec deux compartiments	32
7.5	Maintenir au chaud les aliments (HOLD).....	34
7.6	Affichage des valeurs.....	35
7.6.1	Température de compartiment.....	35
7.6.2	Température à cœur	35
7.6.3	Temps	35
7.6.4	Humidification à la vapeur.....	36
7.7	Modification du réglage pendant le fonctionnement	36
7.8	Réinitialiser le programme (RESET).....	36
7.9	Annuler le programme / mode Veille	37
7.10	Fin du programme.....	37
7.11	Éteindre l'appareil	37
7.12	Réglage de la date et de l'heure	38
7.13	Appeler et enregistrer le menu.....	39
7.13.1	Appeler le menu	39
7.13.2	Enregistrer le menu.....	42
7.13.3	Déverrouiller le menu avec l'heure de début	44
7.13.4	Menus prédéfinis	44
8	Nettoyage, maintenance et entretien.....	45
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien	45
8.2	Produits de nettoyage pour l'inox.....	47
8.3	Choisissez la méthode de nettoyage appropriée.	48
8.4	Récapitulatif des intervalles de nettoyage et de maintenance	49
8.5	Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil	50
8.6	Nettoyage.....	52
8.7	Détartre l'appareil selon les besoins.....	54
8.8	Maintenir le produit au sec en état de service	55
9	Que faire en cas de panne ?.....	56
10	Index.....	58
11	Responsabilité et garantie.....	59
12	Extrait de la déclaration de conformité CE	59
13	Adresse de contact	59
14	Notice d'utilisation	60

1 Historique des révisions

Révision	Modification
2011-03-31	Première édition
2011-05-06	Remaniement commande
2011-08-02	Modification : en mode temps réel, quitter le programme ou éteindre l'appareil ; réglage de la date et de l'heure
2011-09-19	7.11.7 Ajout d'une remarque sur 2 variantes d'enregistrement
2012-08-03	Images remplacées, n° mise en page, signe d'avertissement
2015-10-07	Nouvelles dénominations des images ; Structure éditée ; Renommage ; Méthode de sécurité UE, TD, garantie
2017-07-24	Fonction HOLD et fonction de pompage complétées

2 Observations importantes

2.1 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 ☺

2.2 Conventions de mise en forme

Gras : . . . Fragment de texte devant être mis en évidence

- Énumération
- Instructions de manipulation



Voir « . . . » *Référence croisée*



ATTENTION

Signale des risques de dommages matériels, les dommages corporels étant exclus. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.



Conseil d'utilisation

- ▶ Mention ou conseil utile

2.3 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.
- Assurez-vous que l'appareil, quelle que soit son ancienneté, soit toujours intégré dans son environnement dans des conditions propres à garantir la sécurité
- 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 de l'appareil doit être adaptée à la prise de courant. 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 en raison de l'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.

Sécurité des personnes

- Soyez concentré. Prêtez attention à ce que vous faites. 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.

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, comme par exemple des électriciens qualifiés. 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 59

3.5 Mise à disposition des équipements de protection individuelle (EPI) pour le personnel

- Veuillez vous assurer que le personnel porte les équipements de sécurité requis pour chaque situation rencontrée.
- Portez des chaussures robustes pour éviter toute blessure lors du transport.
- Portez des gants de protection pour éviter les brûlures des mains et des bras par contact avec des surfaces ou fluides très chauds.

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.



Pour des raisons de sécurité, la porte se déverrouille en deux temps. La première que vous tirez sur la serrure de la porte, celle-ci s'ouvre d'env. 1 cm et, en cas de surpression, il est possible que de l'air ou de la vapeur chaude s'échappe.

Lors de la deuxième action de déverrouillage, la porte s'ouvre complètement.

3.6.2 Risques de nature électrique

- **⚠ AVERTISSEMENT**
Danger d'électrocution. Danger de mort !
Maintenir le cordon d'alimentation éloigné des éléments chauds comme le **chauffage à circulation d'air**. Le câble du secteur résiste de manière limitée en cas de contact avec des éléments chauds. Le cas échéant, le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.
- **⚠ AVERTISSEMENT**
Danger d'électrocution. Danger de mort !
Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.

Risques en transportant des liquides et des repas non couverts. Un liquide peut parvenir dans le chauffage à circulation d'air.

- Transporter les liquides et les repas dans des récipients fermés.
Notre recommandation : utilisez des récipients GN, ainsi que des thermoplates[®] avec un couvercle emboîtable et étanche à l'eau de Rieber.
- Avant chaque transport, débranchez le câble d'alimentation en le saisissant par la fiche secteur.
- Posez les lignes électriques de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.

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

- Ne piquez pas à travers les grilles d'aération.
- L'ouverture/la fermeture du boîtier de l'élément chauffant pour le nettoyage en profondeur est exclusivement réservée à des personnes qui possèdent la formation et les autorisations nécessaires, comme par exemple des électriciens qualifiés. Adressez-vous si nécessaire au S.A.V. du fabricant.



Voir « Exigences relatives à la qualification du personnel », page 8

- Recherchez les défauts visibles sur le produit, la fiche de raccordement et le câble électrique avant toute utilisation.
- La prise électrique doit rester parfaitement accessible, de manière que l'appareil puisse être débranché à tout moment.
- Avant de connecter l'appareil, comparez les données de connexion (tension et fréquence, puissance absorbée) sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
- Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- Indice de protection IPX5. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que le chauffage, la commande ou la grille d'aération. L'appareil ne doit pas être exposé à la pénétration de l'humidité.



Voir également « Concernant l'utilisation des appareils électriques » ; page 6

3.6.3 Risques de brûlure et d'échaudures aux mains, aux bras et au visage

La température à l'intérieur de l'appareil peut atteindre **+200 °C**.

- Procédez avec précaution.
- Lorsque vous actionnez la serrure à deux niveaux de la porte, laissez la vapeur s'échapper avant de l'ouvrir complètement.
- Portez un équipement de protection individuel comme des gants de protection.
- Gardez les substances inflammables éloignées.

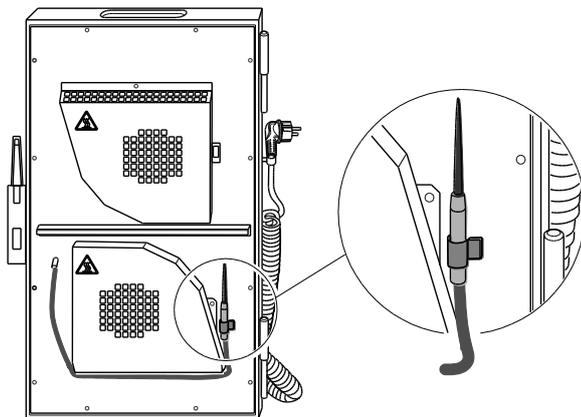
3.6.4 Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur à bout pointu



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 dans son support placé sur la face intérieure de la porte.



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 dans son support placé sur la face intérieure de la porte.

3.6.5 Transport

Le transport d'un appareil dont le poids à vide est d'environ **69 kg** présente de nombreuses sources de danger, dont des blessures par contusion. Le risque augmente en chargeant de la vaisselle et des plats dans l'appareil.

- Veuillez tenir compte de la **charge utile autorisée de 110 kg**. Ne déposez aucun objet sur l'appareil.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique.
- Tirez jamais sur **l'appareil, poussez-le** uniquement. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité, ainsi qu'un accès direct aux roues à frein.
Gardez la porte fermée durant le transport et utilisez la poignée pour déplacer l'appareil. Portez des chaussures robustes pour éviter tout risque de blessure.
- La surface sur laquelle l'appareil est déplacé doit être plane.
- Actionnez les deux 'freins' pour immobiliser l'appareil et l'empêcher de se déplacer inopinément.
- Pour éviter de vous blesser, portez des chaussures de sécurité.



ATTENTION

Les inégalités du sol, telles que les arêtes ou les rebords sont susceptibles d'endommager les galets.

- Ne déplacez l'appareil que sur des sols parfaitement plats et lisses. L'appareil ne doit en aucun cas être déplacé/tiré sur des arêtes vives.
 - Pour ne pas endommager les roues, tenez compte de la hauteur de marche autorisée (maximum 4 mm).
 - N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises.
Il n'est pas exclu que les roues laissent des traces sur le sol ou provoquent des rayures, dues par ex. à des gravillons incrustés dans les roues.
- Les appareils mobiles ne doivent pas être déplacés autrement que manuellement. Le transport assisté mécaniquement, notamment par chariot élévateur ou gerbeur, est strictement interdit.

3.6.6 Avertissements concernant l'utilisation d'appareils par des enfants

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 12 ans ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que des personnes qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, du moment qu'elles sont encadrées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Il existe un danger d'étouffement en cas d'enfermement dans l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.

3.7 Consultez les informations d'identification du produit et veillez à les conserver.

	<p>La plaque signalétique fournit les indications légales exigées sur le produit. → Les plaques signalétiques sont placées sur la porte amovible ainsi que sur l'appareil, en bas.</p>
	<p>Attention aux surfaces chaudes → sur la porte amovible, en haut → sur la partie supérieure de l'appareil ou sur le capot → sur la face intérieure de la porte amovible dans les zones des éléments de chauffe</p>
	<p>Ne pas laisser la sonde de température à cœur dans la grille d'aération du chauffage à circulation d'air ; voir l'avertissement de dommages matériels. → sur la porte amovible, en haut</p>

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, l'alimentation électrique doit être coupée immédiatement.

⚠ Premiers secours en cas de blessures par brûlure, ébouillement, piqûre ou électrocution

- Informez-vous à ce sujet avant de mettre l'appareil en service.
- Déposez les ustensiles nécessaires en cas d'urgence, ainsi que le mode d'emploi de l'appareil, 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 exercices de simulation 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 aux prescriptions.

Répondent de manière générale à une utilisation conforme :

- Pour la restauration de chaîne, le catering, l'hôtellerie et la restauration traditionnelle, ainsi que la restauration collective et les cantines scolaires.
- Pour la cuisson à température, à cœur et la régénération des aliments préparés selon des portions spéciales et pour le maintien au chaud et la réfrigération.
- Le responsable opérationnel, par exemple le chef de cuisine, programme les réglages de l'appareil.
- Portez un équipement de protection individuelle comme des gants de protection. Vous éviterez ainsi des brûlures aux mains et aux bras dues à des objets très chauds comme les éléments de chauffe, les pièces de l'appareil et les plats préparés.
- L'utilisation conforme à la destination implique le respect des caractéristiques techniques.
- L'équipement doit exclusivement être utilisé par un personnel de service approprié et formé à cet effet.

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

- 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.
- Avant de l'utiliser la première fois, retirez la gaine protectrice sur la pointe de la sonde de température à cœur ; dans le cas contraire, le fonctionnement est compromis et les dommages matériels risquent d'être considérables.
- N'introduisez pas la sonde de température à cœur dans la grille du chauffage à circulation d'air sur la face intérieure de la porte.
- 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 l'espace.
- Ne tirez, ni ne poussez jamais l'appareil par-dessus des bords acérés, vous risqueriez de l'endommager.
- N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises. Les roues pourraient alors laisser des traces sur le sol ou provoquer des éraflures, dues par exemple à des gravillons incrustés dans les roues.
- Veuillez tenir compte de la charge utile autorisée, au maximum 4 mm. le cas échéant, les roues risquent d'être endommagées.
- Les appareils mobiles ne doivent être déplacés que manuellement. Tout transport assisté mécaniquement, notamment par chariot élévateur ou gerbeur, est interdit.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau potable.

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 Angle pare-chocs
- 2 Logement → pour les accessoires de type 140
- 3 Roue
- 4 Chauffage électrique avec ventilateur, en haut
- 5 Chauffage électrique avec ventilateur, en bas



Éléments de commande et d'affichage

- 6 Sonde de température à cœur dans le support de fixation
- 7 Porte verrouillable, amovible
- 8 Roue à frein
- 9 Fiche de raccordement électrique
- 10 Unité de commande → pour commander l'appareil
- 11 Poignée
- 12 Fermeture de porte
- 13 Réservoir d'eau avec couvercle
- 14 Séparateur isotherme

5.2 Caractéristiques techniques

	hybrid kitchen 140	hybrid kitchen 200
Dimensions extérieures (L x l x H), env.	592 x 821 x 960 mm	662 x 870 x 981 mm
Plage de la température	max. +140 °C	max. +200 °C
Poids à vide, env.	61 kg	69 kg
Charge supplémentaire admissible	110 kg	
Raccordement électrique	1N CA 230 V 50/60 Hz câble spiralé extensible de 2,5 m avec une fiche à contact de protection et cache-prise	
Fusible électrique	16 A : l'appareil doit être connecté à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.	
Puissance	3,5 kW	
Indice de protection	IPX5 selon la norme DIN EN 60529 (protection contre les jets d'eau à la lance, depuis n'importe quel angle). → Concerne les pièces électriques dans la porte amovible	
Volume de remplissage maximal	Environ 78 litres, suffisant pour une soixantaine de personnes. Le compartiment intérieur pour récipients est prévu pour l'insertion de récipients GN, au maximum 2 x GN1/1 (325 x 530 mm), 200 mm de profondeur et 1 x GN1/1, 150 mm de profondeur ou leur subdivision.	
Barres d'appui	16 paires (embouties sans joints)	
Protection contre les chocs	4 angles pare-chocs sur l'embase de l'appareil	
Système de roues pour la version mobile	Zingage conforme à DIN 18867, partie 8, roues d'un diamètre de 125 mm, 2 roues à frein d'arrêt et 2 roues de guidage, pneus antistatiques	
Boîtier	Acier au chrome-nickel, n° de matériau 1.4301	
Réservoir d'eau, env.	0,5 litre	
Version hygiène	H2	H3
Conditions d'environnement admissibles	+5 °C à +40 °C. Corps à double paroi isolé	
Niveau sonore des émissions, appareil fermé	54 dB	48 dB
Niveau sonore des émissions, appareil ouvert	66 dB	67 dB
N° de commande	85 01 09 04	85 01 09 11

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.

5.3 Accessoires



Conseil d'utilisation

En choisissant les bons accessoires, vous obtenez une efficacité énergétique supérieure et étendez les possibilités d'utilisation.

- ▶ Utilisez les récipients de cuisson varithek® **thermoplates**® de Rieber GmbH & Co. KG.



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

6 Avant la première utilisation

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

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 lui demandant 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.

Éliminer le matériel d'emballage

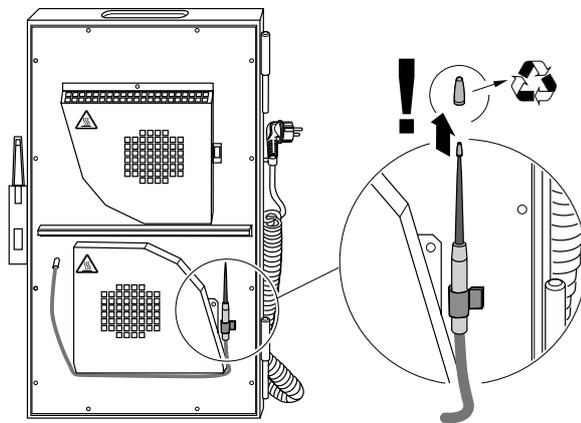
- Éliminez les emballages de façon respectueuse de l'environnement.



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 de l'utiliser la première fois, retirez la gaine protectrice sur la pointe de la **sonde de température à cœur**.



Transporter l'appareil

➤ ATTENTION

N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises.



Chapitre « Transport », page 12

Nettoyer l'appareil



Voir le chapitre « Nettoyage », page 52 et suivantes.

7 Usage

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

⚠ Respecter les principes d'exploitation

- Les conditions de montage sont respectées (éclairage, sécurité du positionnement, accès libre).
- Actionnez les deux 'freins' pour immobiliser l'appareil et l'empêcher de se déplacer inopinément. Garez-le toujours sur un sol plat.



Chapitre « Transport », page 12



⚠ Prévenir les risques associés à l'électricité

➤ ⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Danger de mort !

Maintenir le cordon d'alimentation éloigné des éléments chauds comme le **chauffage à circulation d'air**. La résistance du cordon d'alimentation en cas de contact avec des éléments chauds est faible. Le cas échéant, le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.

➤ ⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Danger de mort !

Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.

- L'appareil doit être connecté à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que le chauffage, la commande ou la grille d'aération. L'appareil ne doit pas être exposé à la pénétration de l'humidité.

⚠ Risques liés à la vapeur brûlante et aux surfaces chaudes



⚠ AVERTISSEMENT

Risques d'**échaudures** par émission de vapeur brûlante et de **brûlures** aux mains, aux bras et au visage par contact avec des pièces chaudes.



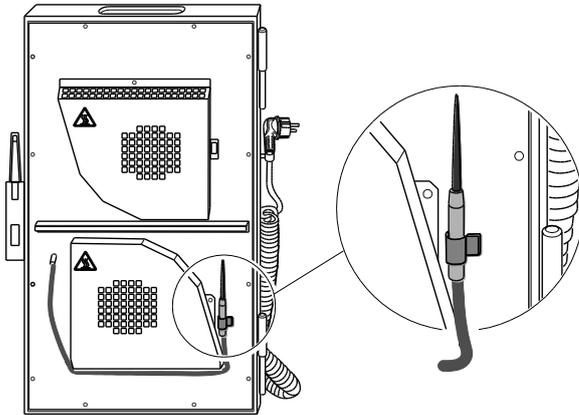
La température à l'intérieur de l'appareil peut atteindre +200 °C.

- ▶ À l'ouverture de la porte, reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit échappée.
- ▶ Portez un équipement de protection individuel comme des gants de protection.

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

➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

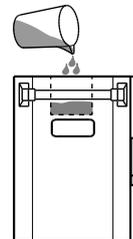
Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la sonde de température à cœur à bout pointu. Conservez la sonde de température à cœur dans son support placé sur la face intérieure de la porte.



7.2 Remarques sur l'usage

7.2.1 Mettre l'appareil en marche.

- Remplissez le réservoir d'**eau potable**, **au maximum 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.** Aucun message de défaut ne signale le manque d'eau dans le réservoir.
- Connectez la fiche secteur.
 - Le voyant de veille s'allume.



7.2.2 Accessoires



Conseil d'utilisation

En choisissant les bons accessoires, vous obtenez une efficacité énergétique supérieure et étendez les possibilités d'utilisation.

- ▶ Utilisez les récipients de cuisson varithek[®] **thermoplates[®]** de Rieber GmbH & Co. KG.

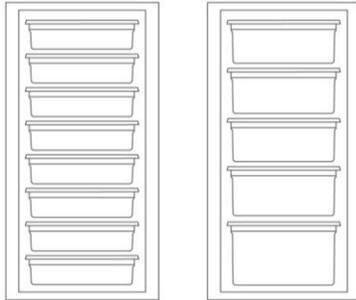
■ Stocker, préparer, cuire, griller, bouillir, répartir et distribuer à partir d'un même récipient.

7.2.3 Remplissage

- Des conseils d'utilisateurs pour une exploitation optimale d'**hybrid kitchen** ® sont disponibles sur internet à l'adresse



Voir http://www.rieber.de/uploads/tx_commerce/Rieber_Hybrid_kitchen_deutsch_01.pdf



8 x GN 1/1,
profondeur 65 m

4 x GN 1/1, profondeur 100 m
1 x GN 1/1, profondeur 150 m

- Dans la mesure du possible, laissez un peu d'espace libre dans l'appareil **hybrid kitchen** ®. L'air doit pouvoir circuler.
- Immédiatement l'avoir rempli, fermez l'appareil **hybrid kitchen** ® et ne l'ouvrez pas avant le service des plats.
- Une fois les plats sortis, refermez immédiatement la porte/le couvercle.

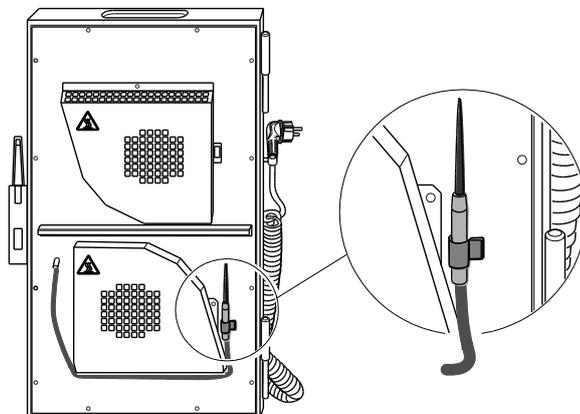
7.2.4 Sonde de température à cœur



ATTENTION

Veillez à ne pas insérer la sonde de température à cœur dans la grille de ventilation sous peine d'endommager le ventilateur.

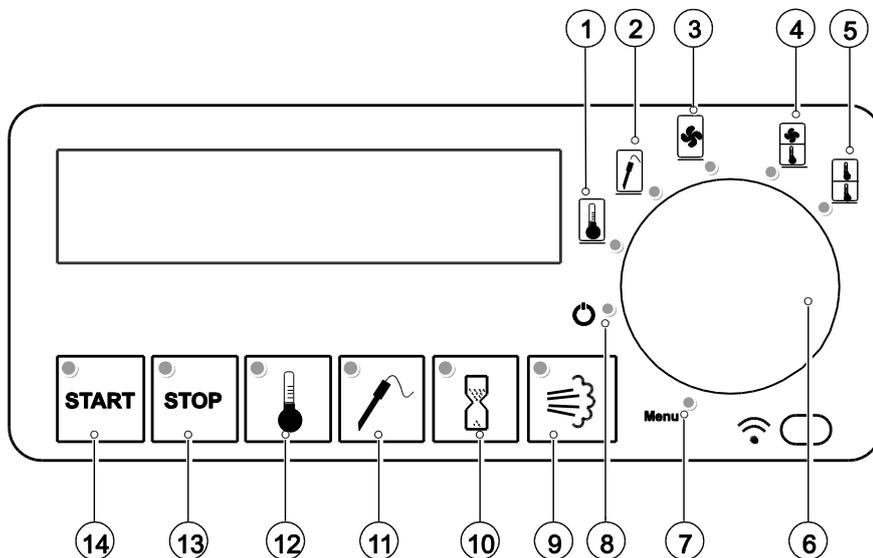
- ▶ Conservez la sonde de température à cœur dans son support placé sur la face intérieure de la porte.



- Après utilisation, nettoyez la sonde de température à cœur avec un chiffon humide.

7.3 L'unité de commande

7.3.1 Panneau de commande



Programme

- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Cuisson à température de compartiment | 6 | Sélecteur rotatif, saillant en mode Arrêt |
| 2 | Cuisson à cœur | 7 | Menu |
| 3 | Air ventilé | 8 | MARCHE |
| 4 | Hybride | 13 | ARRÊT |
| 5 | Cuisson avec deux compartiments | 14 | DÉMARRAGE |

Boutons de réglage

- 9 Vidange de la vapeur / de l'eau résiduelle, nettoyage / détartrage
- 10 Temps
- 11 Température à cœur
- 12 Température de compartiment

Écran

Exemples
d'affichage à l'écran

Signification



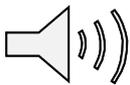
- L'appareil se trouve en mode Veille.
- Le voyant de **POWER** clignote.
- L'écran est noir.



- Le programme x est en cours d'exécution.
- Les touches de réglage clignotent dans la barre de menus inférieure pour signaler les options de réglage.
- La température de compartiment actuelle est affichée.



- F1 affiché indique : un incident s'est produit.

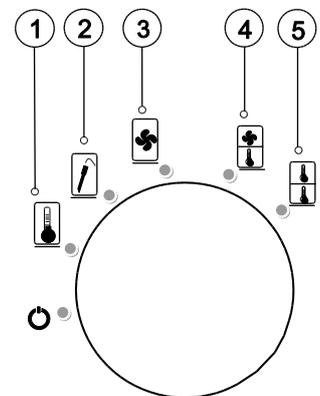


- Signal sonore : Un signal sonore est émis 10 secondes avant l'exécution automatique d'une action, par exemple 10 secondes avant l'expiration du temps de cuisson.

7.3.2 Programme

L'appareil vous fournit les programmes suivants :

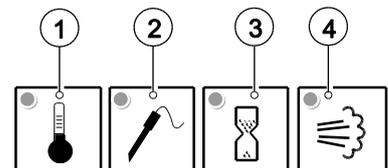
- 1 Cuisson à température de compartiment
- 2 Cuisson à cœur
- 3 Air ventilé
- 4 Hybride
- 5 Cuisson avec deux compartiments



7.3.3 Réglages des programmes

Chaque programme vous propose des options de réglage définies. L'appareil dispose des réglages suivants :

- 1 Température de compartiment
- 2 Température à cœur
- 3 Temps
- 4 Humidification avec la vapeur d'eau



Lorsque vous avez sélectionné votre programme, les touches de réglage correspondantes clignotent.

Le tableau indique quels sont les réglages disponibles pour chaque programme :

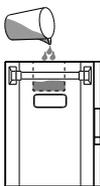
↓ 	Programme	Température de compartiment [°C]		Température à cœur [°C]	Durée [h:min]	Vapeur	Maintien au chaud HOLD	Écran pendant le déroulement du programme	Vidange de l'eau résiduelle après utilisation :
		20 ...	140 ¹ 200 ²	— 20 ... 77	— —	0, Dry, 1, 2	20 ... 140 ¹ / 200 ² 20 ... 140 ¹ / 200 ²	Température de compartiment Température de compartiment	
	Cuisson à température de compartiment	20 ...	140 ¹ 200 ²	—	1:30	0, Dry, 1, 2	20 ... 140 ¹ / 200 ²	Température de compartiment	  > 6 sec. 
	Cuisson à cœur	20 ...	140 ¹ 200 ²	20 ... 77	—	0, Dry, 1, 2	20 ... 140 ¹ / 200 ²	Température de compartiment	
	Air ventilé pour la réfrigération, utiliser des pastilles de refroidissement, max. 6 h	—	—	—	1:30	—	—	Température de compartiment	
	Hybride En haut Air ventilé/réfrigération et cuisson en bas	— 20 ...	140 ¹ 200 ²	—	1:30	0, Dry, 1, 2	—	Température de compartiment	
	Cuisson avec deux compartiments								
	Compartiment supérieur	20 ...	140 ¹ 200 ²	—	1:30	0, Dry, 1, 2	—	Température de compartiment	
	Compartiment inférieur	—	—	20 ... 77	140 ¹ 200 ²	—	—		

¹ hybrid kitchen 140

² hybrid kitchen 200

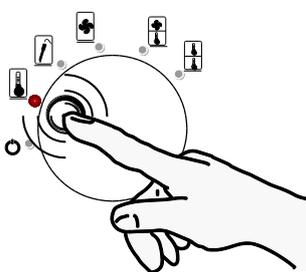
7.4 Programme

7.4.1 Cuisson à température de compartiment

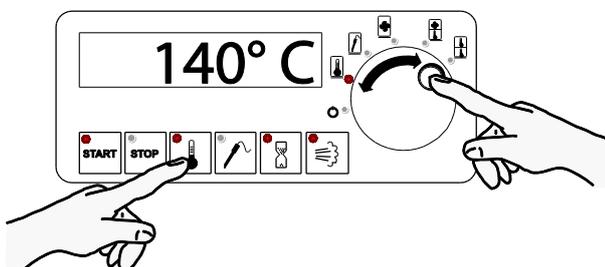


- Pour la cuisson à la vapeur, remplissez d'abord le réservoir d'eau potable.
- Mettez les aliments préparés dans un récipient GN.
- Placez les récipients GN remplis dans l'appareil.
- Fermez la porte.

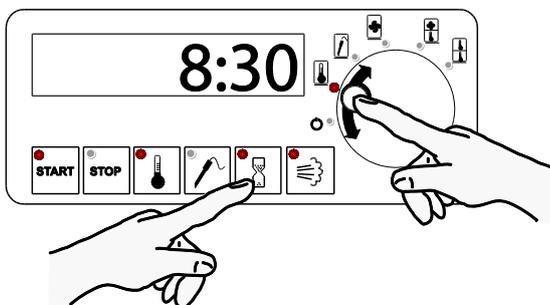
- Sélectionnez le programme en tournant le **sélecteur** sur **Cuisson à température de compartiment**.



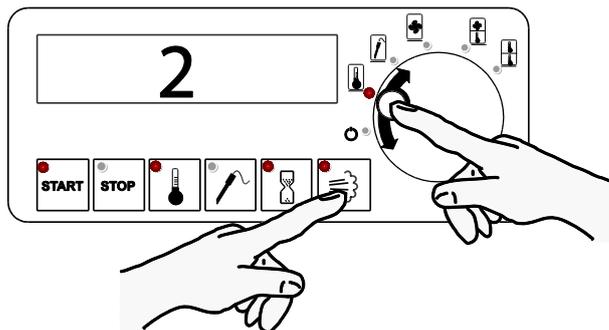
- Appuyez sur le **sélecteur** pour ouvrir le programme.
 - La barre de menus inférieure affiche des touches clignotantes avec lesquelles vous pourrez régler le programme de manière précise.



- Régler la température du compartiment.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage de la **température de compartiment**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la



- Régler le temps.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage du **temps**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la



- Régler l'humidification à la vapeur.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage de la **vapeur**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.
 - 0 Pas de vapeur
 - Dry Pas de vapeur
 - 1 Vapeur
 - 2 vapeur forte
- Lorsque l'appareil atteint la température de 50 °C, la pompe à eau est activée avec une phase d'amorçage de 6 secondes.



- Appuyez sur la touche **START** pendant 5 secondes environ.
- Le programme **Cuisson à température** démarre.



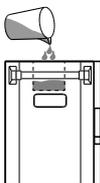
- La température de compartiment actuelle s'affiche à l'écran.



- Un signal sonore retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
- Le programme se poursuit.

7.4.2 Cuisson à cœur

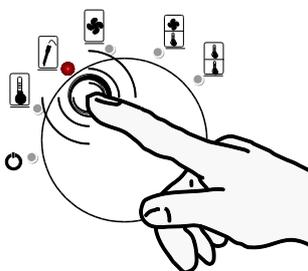
La sonde de température mesure la température à cœur de l'aliment et commande l'appareil.



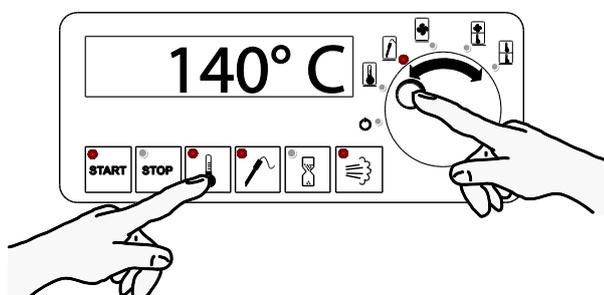
- Pour la cuisson à la vapeur, remplissez d'abord le réservoir d'eau potable, au maximum jusqu'à 1 cm sous le bord supérieur, à savoir env. 0,5 l.
- Mettez l'aliment à cuire dans un récipient GN.
- Placez le récipient GN rempli dans l'appareil.
- Fermez la porte.

- Piquez la sonde de température à cœur dans l'aliment.

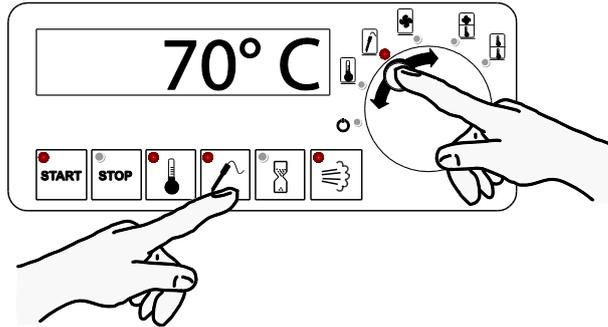
- Sélectionnez le programme en tournant le **sélecteur rotatif** sur **Cuisson à cœur**.



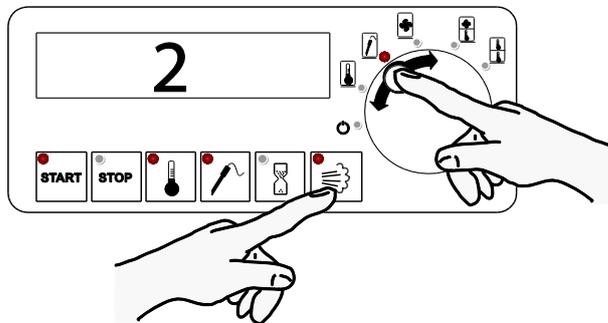
- Appuyez sur le **sélecteur** pour ouvrir le programme.
 - La barre de menus inférieure affiche des touches clignotantes avec lesquelles vous pourrez régler le programme de manière précise.



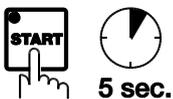
- Régler la température du compartiment.
 - Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage de la **température de compartiment**.
 - Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.
 - La commande applique la valeur réglée.



- Régler la température à cœur.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage de la **température à cœur**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.



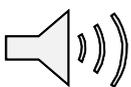
- Régler l'humidification à la vapeur.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage de la **vapeur**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.
 - 0 Pas de vapeur
 - Dry Pas de vapeur
 - 1 Vapeur
 - 2 vapeur forte
- Lorsque l'appareil atteint 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.



- Appuyez sur la touche **START** pendant 5 secondes environ.
 - Le programme **Cuisson à cœur** démarre.



- La température de compartiment actuelle s'affiche à l'écran.

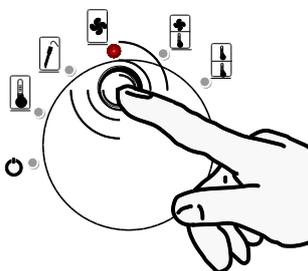


- Un signal sonore retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
- Le programme se poursuit.

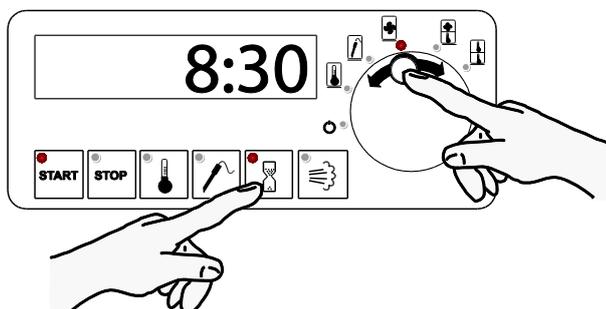
7.4.3 Air ventilé

Ce programme permet de refroidir passivement vos plats, en plaçant des pastilles de refroidissement à l'intérieur de l'appareil. Utilisez ce programme sans dépasser la limite des 6 heures.

- Mettez le plat dans un récipient GN.
 - Placez le récipient GN rempli dans l'appareil.
 - Insérez des pastilles de refroidissement dans l'appareil.
 - Fermez la porte.
-
- Sélectionnez le programme en tournant le **sélecteur rotatif** sur **Air ventilé**.

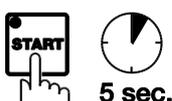


- Appuyez sur le **sélecteur** pour ouvrir le programme.
 - La barre de menus inférieure affiche des touches clignotantes avec lesquelles vous pourrez régler le programme de manière précise.



- Régler le temps.
 - Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage du **temps**.
 - Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la

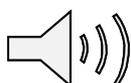
■ La commande applique la valeur réglée.



- Appuyez sur la touche **START** pendant 5 secondes environ.
 - Le programme **Air ventilé** démarre.



■ La température de compartiment actuelle s'affiche à l'écran.



- Un signal sonore retentit lorsque le temps programmé est écoulé.
- Le programme se poursuit.

7.4.4 Hybride - refroidissement passif et maintien au chaud

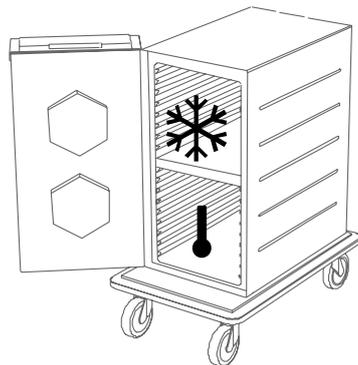
Ce programme vous permet simultanément :

- de refroidir passivement les plats dans le compartiment supérieur en ajoutant des pastilles de refroidissement et par la circulation d'air
- de maintenir au chaud des plats dans le compartiment inférieur.

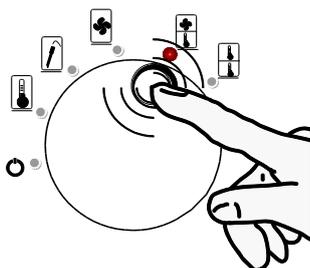
Les 2 compartiments sont séparés par un séparateur isotherme.

Dans le compartiment supérieur, la température peut en mode refroidissement augmenter de 7 °C au maximum par heure.

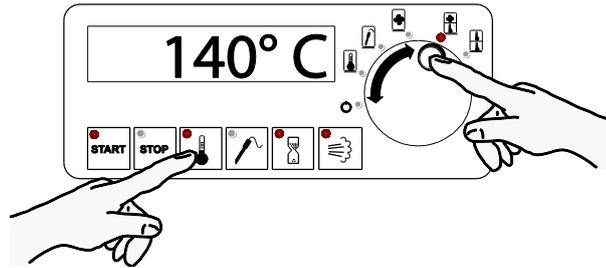
La vapeur ne peut être utilisée que dans le compartiment inférieur.



- Pour la cuisson par humidification à la vapeur, remplissez d'abord le **réservoir d'eau potable, au maximum jusqu'à 1 cm sous le bord supérieur, à savoir env. 0,5 l.**
- Mettez les aliments préparés dans un récipient GN.
- Insérez le séparateur isotherme.
- Insérez des pastilles de refroidissement dans le compartiment supérieur.
- Placez le récipient GN qui doit être refroidi dans le compartiment supérieur.
- Placez le récipient GN qui doit être maintenu au chaud dans le compartiment inférieur.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le programme en tournant le **sélecteur rotatif** sur **Air ventilé et cuisson.**

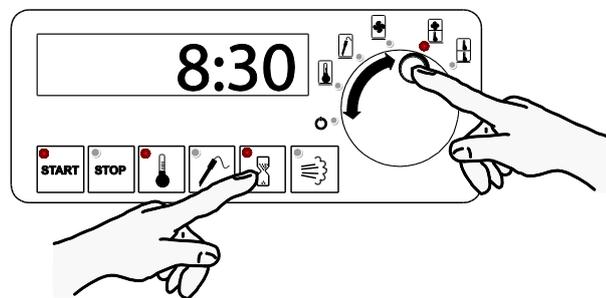


- Appuyez sur le **sélecteur** pour ouvrir le programme.
■ La barre de menus inférieure affiche des touches clignotantes avec lesquelles vous pourrez régler le programme de manière précise.

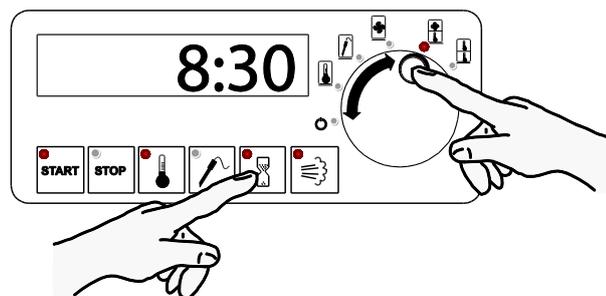


- Régler la température du compartiment.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage de la **température à cœur**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la

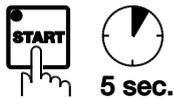
■ La commande applique la valeur réglée.



- Régler le temps.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage du **temps**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la



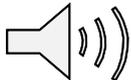
- Régler l'humidification à la vapeur.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage de la **vapeur**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.
 - 0 Pas de vapeur
 - Dry Pas de vapeur
 - 1 Vapeur
 - 2 vapeur forte
- Lorsque l'appareil atteint 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.



- Appuyez sur la touche **START** pendant 5 secondes environ.
 - Le programme **Air ventilé et cuisson** démarre.



- La température actuelle du compartiment inférieur s'affiche à l'écran.

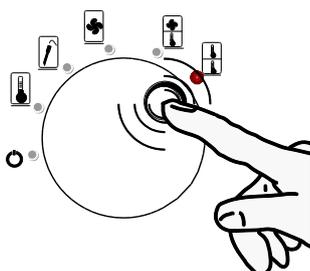


- Un signal sonore retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
- Le programme se poursuit.

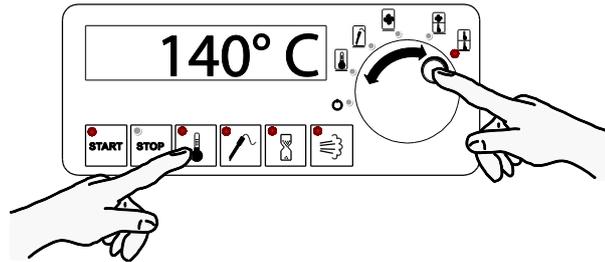
7.4.5 Cuisson avec deux compartiments

Ce programme vous permet de régler des températures différentes pour chacun des compartiments. La vapeur ne peut être utilisée que dans le compartiment inférieur.

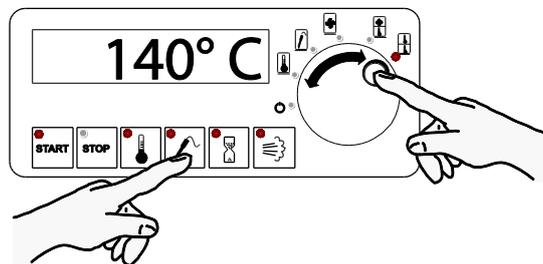
- Pour la cuisson par humidification à la vapeur, remplissez d'abord le **réservoir d'eau potable, au maximum jusqu'à 1 cm sous le bord supérieur.**
- Mettez les aliments préparés dans un récipient GN.
- Insérez le séparateur isotherme.
- Placez un récipient GN rempli à cuire à température dans le compartiment du haut.
- Placez l'autre récipient GN rempli à cuire à température dans le compartiment du bas.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le programme en tournant le **sélecteur rotatif** sur **Cuisson avec deux compartiments.**



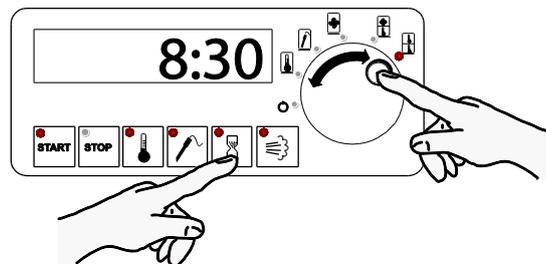
- Appuyez sur le **sélecteur** pour ouvrir le programme.
 - La barre de menus inférieure affiche des touches clignotantes avec lesquelles vous pourrez régler le programme de manière précise.



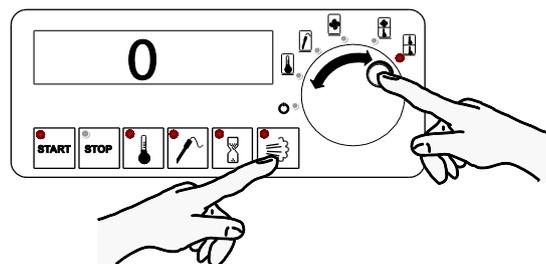
- Réglez la température du compartiment supérieur.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la **touche de réglage** de la température de compartiment.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.



- Réglez la température du compartiment inférieur.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage de la **température à cœur**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.



- Régler le temps.
Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage du **temps**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.



- Régler l'humidification à la vapeur.

Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la touche de réglage de la **vapeur**.
Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.

- 0 Pas de vapeur
- Dry Pas de vapeur
- 1 Vapeur
- 2 vapeur forte

■ 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.

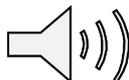


➤ Appuyez sur la touche **START** pendant 5 secondes environ.

■ Le programme démarre.



■ La température actuelle du compartiment inférieur s'affiche à l'écran.

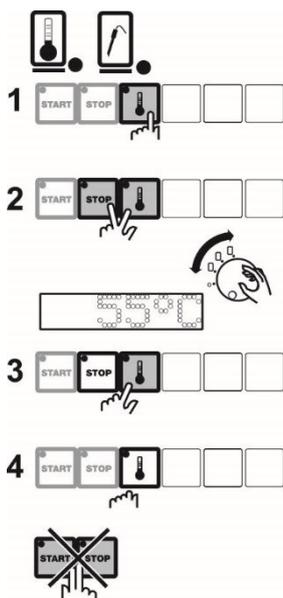


■ Un signal sonore retentit une fois le temps de cuisson écoulé.

■ Le programme se poursuit.

7.5 Maintenir au chaud les aliments (HOLD)

Avec les réglages Température de compartiment et Température à cœur, après la cuisson, il est possible de programmer 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.

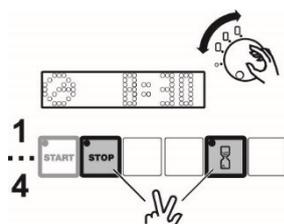
Ce faisant, veillez à ne pas enfoncer par inadvertance simultanément les touches **START** et **STOP** pour ne pas annuler les réglages (réinitialisation).

➤ Utilisez le **sélecteur rotatif** pour sélectionner la température de maintien au chaud.

➤ Relâchez d'abord la touche **STOP**

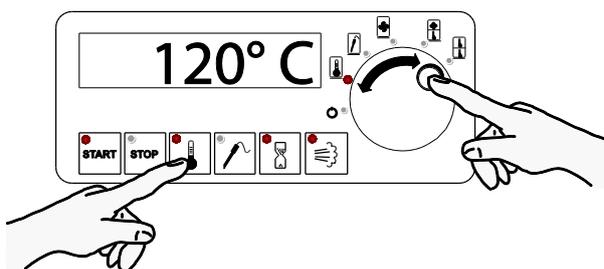
puis appuyez brièvement sur la touche **Température de compartiment**.

■ 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.
- Utilisez le **sélecteur rotatif** pour régler la durée de maintien au chaud.
- Relâchez d'abord la touche **STOP** puis la touche de réglage du **temps**.
 - Le temps de maintien au chaud est enregistré.

7.6 Affichage des valeurs



- Appuyez brièvement sur la touche de réglage concernée.
 - La valeur réglée s'affiche, par exemple la température du compartiment.
 - La température actuelle du compartiment s'affiche après 10 secondes environ.

7.6.1 Température de compartiment

- Appuyez brièvement sur la touche de réglage de la **température du compartiment**.
 - La température réglée pour le compartiment est affichée.
 - La température actuelle du compartiment s'affiche après 10 secondes environ.

7.6.2 Température à cœur

- Appuyez brièvement sur la touche de réglage **Température à cœur**.
 - La température à cœur réglée est affichée.
 - La température actuelle du compartiment s'affiche après 10 secondes environ.

7.6.3 Temps

Afficher la durée théorique

- Appuyez sur la touche de réglage du **temps**.
 - Le temps réglé s'affiche.
 - La température actuelle du compartiment s'affiche après 10 secondes environ.

Afficher le temps restant

- Appuyez sur la touche de réglage du **temps** puis relâchez-la.
 - Le temps restant s'affiche.
 - La température actuelle du compartiment s'affiche après 10 secondes environ.

7.6.4 Humidification à la vapeur

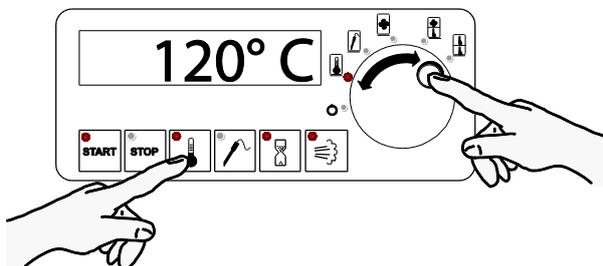
- Appuyez brièvement sur la touche de réglage de la **vapeur**.

■ La valeur réglée s'affiche.

0	Pas de vapeur
Dry	Pas de vapeur
1	Vapeur
2	vapeur forte

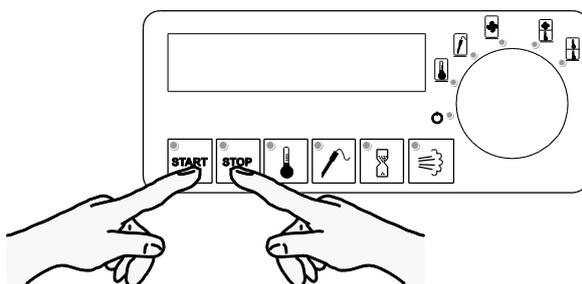
■ La température actuelle du compartiment s'affiche après 10 secondes environ.

7.7 Modification du réglage pendant le fonctionnement



- Avec la **main gauche**, maintenez enfoncée la **touche de réglage** correspondante.
 - Avec la **main droite**, tournez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée.
- La commande applique la valeur réglée pour le mode de cuisson en cours.

7.8 Réinitialiser le programme (RESET)

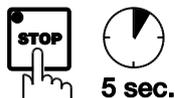


- Appuyez sur les touches **START** et **STOP** simultanément pendant **environ 10 secondes**.
- La commande réinitialise les réglages du programme.

7.9 Annuler le programme / mode Veille



- Appuyez sur la touche **STOP** pendant 5 secondes environ.
- Le programme en cours s'interrompt.

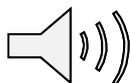


- Appuyez sur la touche **STOP** pendant 5 secondes environ.
- L'appareil passe en mode **Veille**.
- Le voyant indiquant que l'appareil est sous tension (**POWER**) s'allume.

Annuler le menu avec l'heure de début

 Voir la rubrique « Déverrouiller le menu avec l'heure de début », à la page 44

7.10 Fin du programme



- Un signal sonore retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
- Le programme se poursuit.

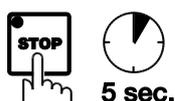


- La température de compartiment actuelle s'affiche à l'écran.

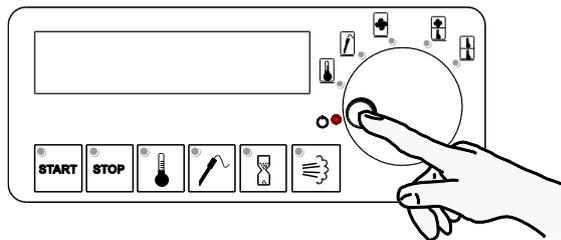
7.11 Éteindre l'appareil



- Appuyez sur la touche **STOP** pendant 5 secondes environ.
- Le programme en cours s'interrompt.

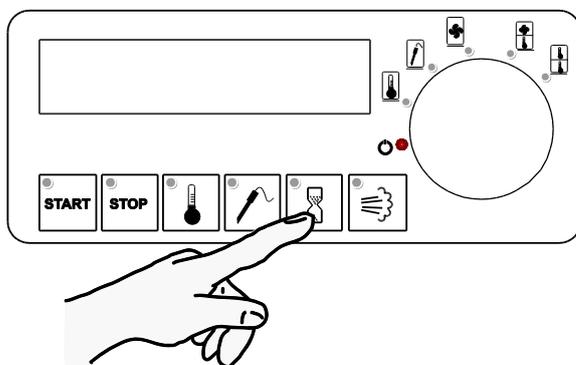


- Appuyez sur la touche **STOP** pendant 5 secondes environ.
- L'appareil passe en mode Veille.
- Le voyant indiquant que l'appareil est sous tension (**POWER**) s'allume.
- La température de compartiment actuelle s'affiche à l'écran.



- Tournez le **sélecteur** sur la position **POWER**.
| Le voyant de l'afficheur s'éteint.

7.12 Réglage de la date et de l'heure



- En mode Veille, appuyez sur la touche **de réglage du temps** pendant 5 secondes environ.

- Utilisez le **sélecteur rotatif** pour régler la date voulue.
- Appuyez sur le **sélecteur rotatif**.
| La nouvelle valeur est enregistrée.



- Utilisez le **sélecteur rotatif** pour régler la date voulue.
 - Appuyez de nouveau sur le **sélecteur**.
| La nouvelle valeur est enregistrée.
-
- Pour quitter l'option de réglage, appuyez sur la touche **STOP**.
| L'appareil est en mode Veille.

7.13 Appeler et enregistrer le menu

Vous pouvez configurer les programmes, les enregistrer puis les activer ultérieurement. Une fois les plats programmés, le personnel de service formé peut les préparer facilement.

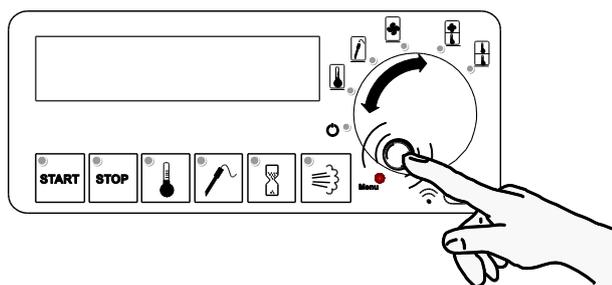
Un menu enregistré est

- accessible immédiatement et modifiable en cours de fonctionnement (= **Menu sans heure de début**)
ou
- possède une heure de début et n'est pas modifiable en cours de fonctionnement (= **Menu avec heure de début**).

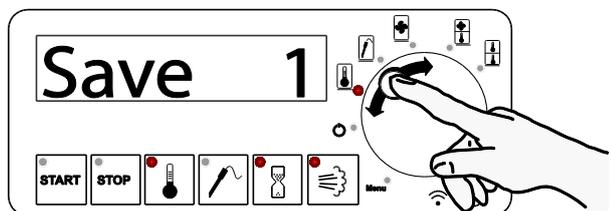
7.13.1 Appeler le menu

Appeler le menu sans heure de début

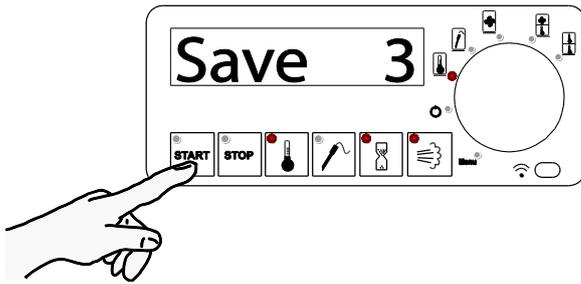
- Pour la cuisson à la vapeur, remplissez d'abord le **réservoir d'eau potable** au maximum jusqu'à 1 cm en dessous du bord supérieur.



- Tournez le sélecteur sur la position **Menu**.
- Appuyez sur le sélecteur rotatif.
■ Le Menu N° 1 s'affiche.



- Tournez le sélecteur jusqu'à ce que le n° de menu souhaité s'affiche. Les voyants du sélecteur vous permettent d'identifier le programme du menu affiché. Le voyant clignote lorsque l'emplacement de menu est libre. Les voyants allumés fixement signalent des emplacements de menu occupés. Les menus avec une heure de début sont identifiés par l'affichage d'un **T**.
- Appuyez sur le sélecteur pour confirmer la sélection du menu souhaité.



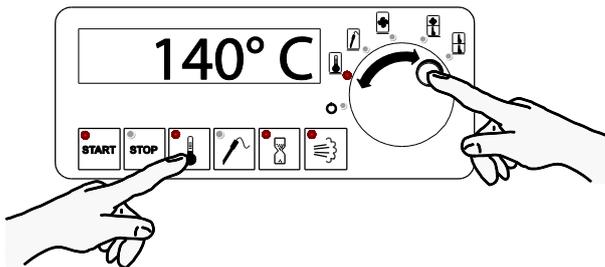
- Appuyez sur la touche **START**.
 - | Le menu sélectionné démarre.

| La température de compartiment actuelle s'affiche à l'écran.



Modification d'un réglage en cours de programme

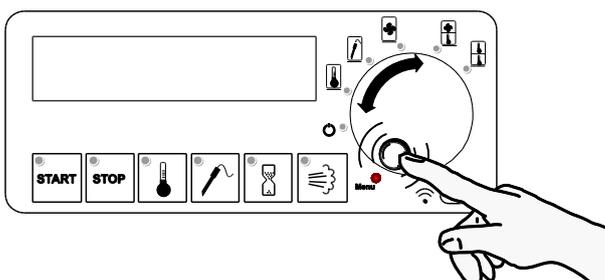
Si vous modifiez une valeur pendant l'exécution d'un programme, la modification ne s'applique qu'à l'opération en cours. Le menu reste inchangé.



- Maintenez enfoncée la **touche de réglage** concernée.
- Utilisez le **sélecteur** pour régler la valeur souhaitée, relâchez ensuite le sélecteur pour activer la valeur ainsi réglée.
 - | La valeur modifiée n'est appliquée qu'au programme de cuisson en cours.

Appeler le menu avec l'heure de début

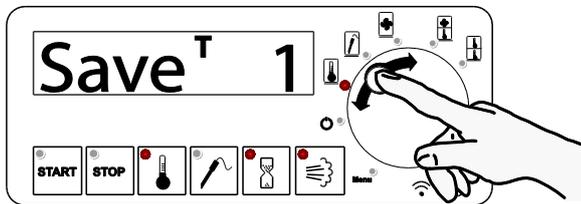
- Pour la cuisson par humidification à la vapeur, remplissez d'abord le réservoir d'eau potable, **au maximum jusqu'à 1 cm sous le bord supérieur**.



- Tournez le sélecteur sur **la position Menu**.

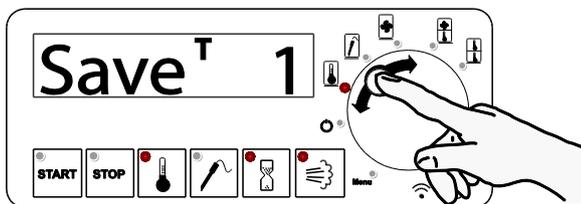
- Appuyez sur le sélecteur rotatif.

■ Le Menu N° 1 s'affiche.

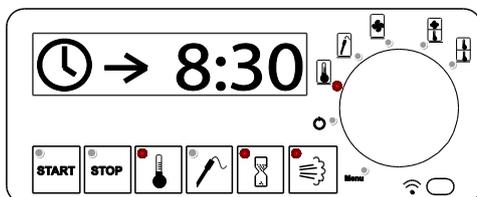


- Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que le n° de menu souhaité s'affiche. Les voyants du sélecteur vous permettent d'identifier le programme du menu affiché. Les menus avec une heure de début sont identifiés par l'affichage d'un T.
- Appuyez sur le **sélecteur**.

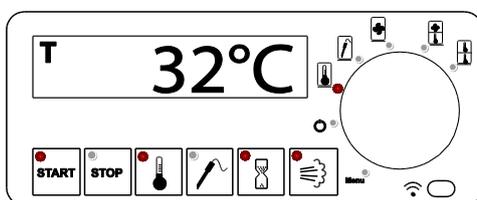
■ L'écran affiche d'abord ce qui suit :



■ L'heure de début apparaît ensuite.



- Le menu démarre à l'heure programmée.
- La température du compartiment s'affiche à l'écran.



Annuler le menu avec l'heure de début

 Voir la rubrique « Déverrouiller le menu avec l'heure de début », à la page 44

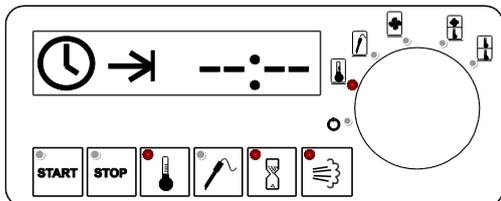
7.13.2 Enregistrer le menu

- Réglez les valeurs souhaitées pour le programme.

 Voir le chapitre « Sélectionner le programme », page 23

- Appuyez sur le **sélecteur** pendant 5 secondes environ.

■ L'écran affiche ce qui suit :



Un menu enregistré est

1. accessible immédiatement et modifiable en cours de fonctionnement (= **menu sans heure de début**), ou
2. possède une heure de début et n'est pas modifiable en cours de fonctionnement (= **menu avec heure de début**).

Enregistrer le menu sans heure de début

- Maintenez enfoncé le **sélecteur**.

■ Le numéro de menu disponible suivant clignote à l'écran. Les numéros de menu déjà occupés sont allumés fixement.

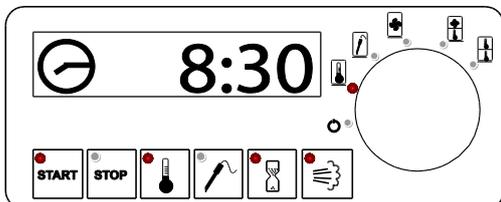
■ Utilisez le **sélecteur rotatif** pour sélectionner le numéro de menu souhaité.

- Appuyez sur le **sélecteur** pour enregistrer ou remplacer les réglages saisis sous le numéro de menu x souhaité. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 31 menus différents.

■ L'écran affiche **OK**.

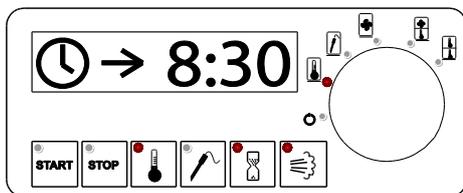
Enregistrer le menu avec heure de début

- Utilisez le **sélecteur rotatif** et les **touches de réglage** pour sélectionner les réglages souhaités.

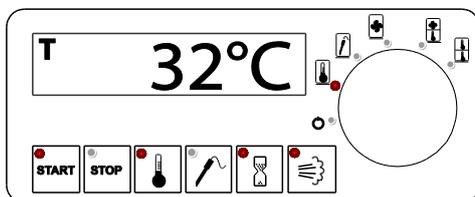


- Maintenez enfoncé le **sélecteur**.
 - L'écran affiche l'horloge, une flèche clignote et une représentation symbolique de l'heure par --:--.
 - Utilisez le **sélecteur rotatif** pour sélectionner l'heure de début souhaitée.
- Appuyez sur le **sélecteur**.
 - Le n° de menu disponible suivant clignote. Les numéros de menu occupés sont allumés fixement.
- Appuyez sur le **sélecteur** pour enregistrer ou remplacer les réglages saisis sous le numéro de menu 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 actuelle 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 rotatif**.
 - Le menu pour le jour suivant est appelé de nouveau.

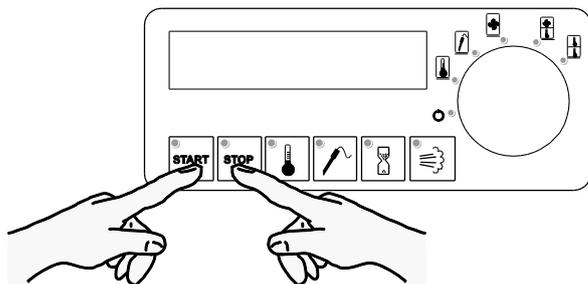
Ou

- Déverrouillez le réglage.



Voir la rubrique « Déverrouiller le menu avec l'heure de début », à la page 44.

7.13.3 Déverrouiller le menu avec l'heure de début



- Appuyez sur les touches **START** et **STOP** simultanément.
 - L'écran affiche 0000.
- Utilisez le **sélecteur rotatif** pour paramétrer l'heure de début prédéfinie comme valeur de réglage, par exemple, pour une heure de début à 14:30, la valeur est 1430.
- Appuyez sur le **sélecteur rotatif**.
 - La température de compartiment actuelle est affichée.

7.13.4 Menus prédéfinis

- Pour les menus de cuisson par humidification à la vapeur, remplissez d'abord le **réservoir d'eau potable, au maximum jusqu'à 1 cm sous le bord supérieur**.

Menu	Fonction	Température de compartiment	Temps [min]	Vapeur	Température à cœur	Remarques
1	Régénération	140 °C	1:30	2		Cook & Chill
2	Régénération	140 °C	0:15	1		Hôtellerie
3	Cuisson	120 °C	0:20	2		Riz
4	Cuisson	140 °C	1:15	0		Porc
5	Température à cœur	130 °C		0	58 °C	Rosbif
6	Température à cœur	130 °C		0	50 °C	Blanc de dinde
7	Hybride	80 en haut passif en bas				Distribution Chaud/Froid
8	2 compartiments	80 en haut 140 °C en bas	1:30	1		Maintien au chaud Régénération
9	2 compartiments	120 en haut passif en bas				Cuisson Maintien au chaud
10	Circulation d'air	passif				Pastilles

8 Nettoyage, maintenance et entretien

Ce chapitre vous explique comment respecter les exigences en matière d'hygiène. Veuillez, au préalable, lire le chapitre « Consignes de sécurité générales » avec attention.

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

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

La température à l'intérieur de l'appareil peut atteindre +200 °C.



AVERTISSEMENT

Risques de brûlure et d'échaudures aux mains, aux bras et au visage.



- ▶ Lorsque vous tirez la première fois sur la serrure de la porte, celle-ci s'ouvre d'environ 1 cm. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- ▶ Portez des gants de protection.

Prévenir les risques associés à l'électricité



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Danger de mort !

- ▶ Mettez l'appareil hors tension ; débranchez pour cela la connexion au secteur.
- ▶ 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 pulvérisée. Le bloc électrique doit être nettoyé en passant un chiffon humide et séché à l'aide d'un chiffon sec.
- ▶ Faire vérifier l'équipement électrique ³ par un **électricien professionnel** conformément à DGUV. Déterminez le cycle de vérification selon les conditions d'emploi. En général, tous les 6 mois.

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

Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation 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 dans son support sur la face intérieure de la porte lorsqu'elle n'est pas utilisée.
-



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 dans son support placé sur la face intérieure de la porte.

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). Veuillez 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 nettoyants abrasifs ou corrosifs, tels que les sprays nettoyants 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 nettoyants de type commercial ; ne réalisez pas vos propres produits nettoyants.
- ▶ 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

→ Concerne le boîtier



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ▶ Nettoyez l'appareil avec une **solution chaude** à base de **produit vaisselle** et un **chiffon doux non abrasif**. 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

→ Concerne les éléments de commande et d'affichage ainsi que le joint de porte



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ▶ Nettoyez l'appareil avec une **solution chaude** à base de **produit vaisselle** et un **chiffon doux non abrasif**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.

8.4 Récapitulatif des intervalles de nettoyage et de maintenance

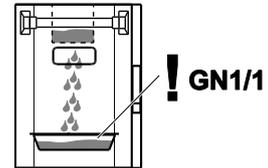
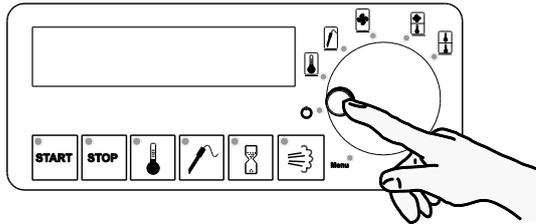
Intervalle	Action à effectuer	page
Après utilisation, une fois par jour	Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil	 page 50
	⚠ AVERTISSEMENT Éteindre l'appareil. Déconnecter la fiche secteur.	
	Si nécessaire, démonter la porte	 page 52 et suivantes.
	Nettoyer la porte	 page 52 et suivantes.
	Nettoyer la sonde de température à cœur	 page 52 et suivantes.
	Nettoyer le compartiment intérieur, nettoyer la face extérieure du boîtier	 page 48,52 et suivantes.
En cas de besoin	Nettoyer les garnitures d'étanchéité	 page 52 et suivantes.
	Nettoyer les roues	 page 52 et suivantes.
	Détartre l'appareil, au minimum 1x par trimestre	 page 54
Tous les 180 jours ouvrés ou tous les 6 mois	Faire contrôler l'équipement électrique/la commande selon la DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung)	 page 45
	L'identification du produit doit impérativement rester intacte.	 page 13

8.5 Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil

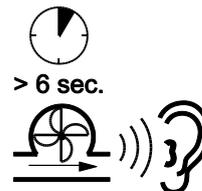
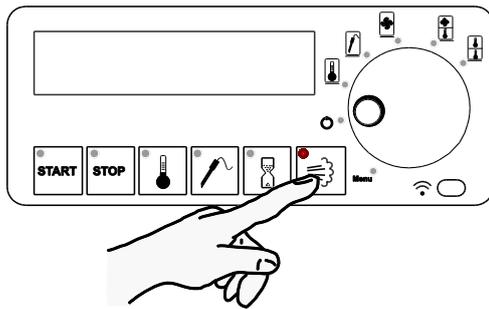
Vidanger l'eau résiduelle

Vidanger tous les jours complètement 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.



- Tournez le **sélecteur** sur 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 dur env. 5 à 6 secondes. Si vous interrompez le processus, il redémarre 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.

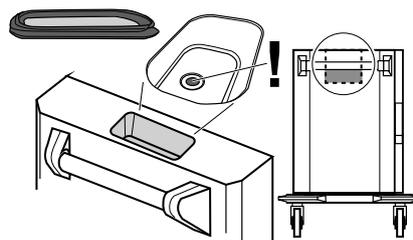
Rincer l'appareil

- 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.

- Nettoyez le réservoir d'eau et le couvercle.
- Nettoyez l'ouverture dans le bouchon en caoutchouc ; utilisez un fil de fer fin pour la déboucher si nécessaire.



-  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 54

8.6 Nettoyage

⚠ Conditions requises

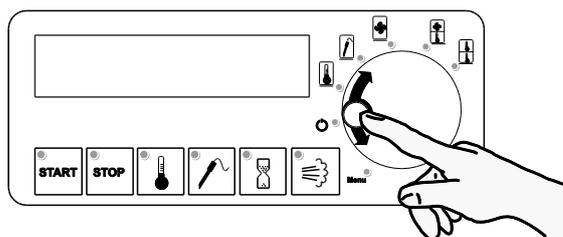
- L'eau résiduelle a été évacuée hors de l'appareil et celui-ci a été rincé.



Voir « Vidanger l'eau résiduelle, rincer l'appareil », page 50

➤ ⚠ AVERTISSEMENT

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



- **Tournez le sélecteur sur 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.

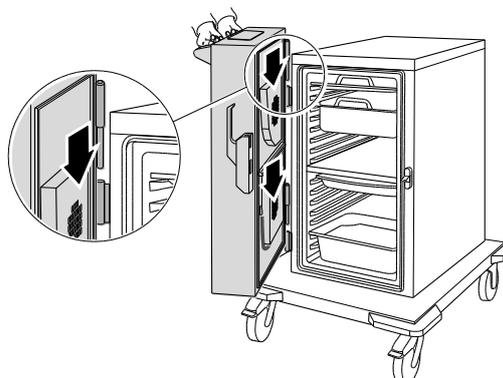
Nettoyer la porte

➤ ⚠ AVERTISSEMENT

Nettoyez la porte, l'unité de commande, les éléments chauffants et les ventilateurs en utilisant un **chiffon à peine humide**. Séchez ensuite les surfaces en les essuyant avec un **chiffon doux**.

Si nécessaire, démonter la porte

- Tenez la porte avec les mains sur la poignée et soulevez-la vers le haut pour la dégager.
- **ATTENTION**
Posez la porte avec précaution sur une surface souple.



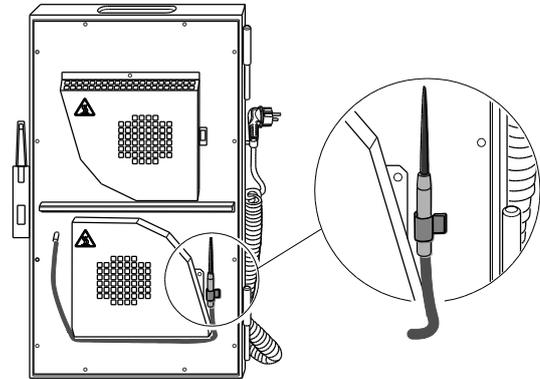
Nettoyer la sonde de température à cœur

➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

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

➤ Nettoyez la sonde de température à cœur avec un **chiffon humide**.

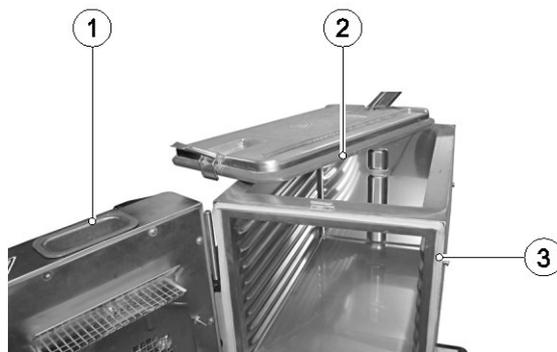
➤ **ATTENTION**
Conservez la sonde de température à cœur dans son **support** placé sur la face intérieure de la porte.



Nettoyer les faces intérieures et extérieures du boîtier

➤ Nettoyez le compartiment intérieur et la face extérieure du boîtier avec un **chiffon légèrement humide**. Séchez ensuite les surfaces en les essuyant avec un **chiffon doux**.

Nettoyer les garnitures d'étanchéité



- 1 Joint d'étanchéité du couvercle du réservoir d'eau
- 2 Garniture d'étanchéité
- 3 Joint d'étanchéité de la porte

➤ **ATTENTION**

Ne nettoyez pas les joints avec un produit décapant pour four. Le produit décapant pour four risque de détruire le joint.

➤ Nettoyez les garnitures d'étanchéité au minimum 1x par semaine.

➤ **i** Conseil d'utilisation. Nettoyez le joint de la porte dans un lave-vaisselle.

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

Si nécessaire, nettoyer les roues



ATTENTION

Les roues peuvent être endommagées par un nettoyage inadéquat.

- ▶ Nettoyez les roues avec une solution **chaude** à base de **produit vaisselle** et un **chiffon doux non abrasif**. Séchez ensuite les surfaces en frottant 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.

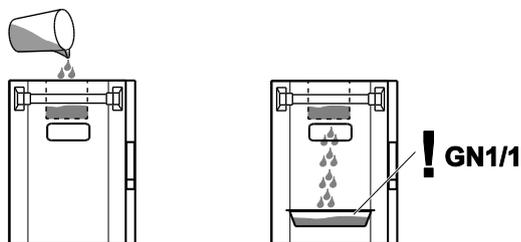
- ▶ Avant d'effectuer un nettoyage en profondeur, détartrez l'appareil ; en cas d'utilisation fréquente, au minimum **1x par mois**, selon l'utilisation toutefois, au minimum **1x par trimestre**.



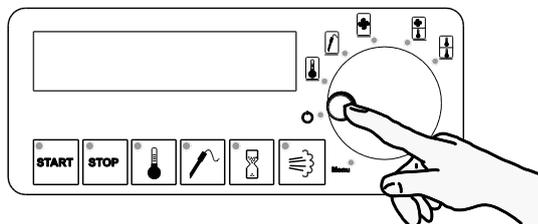
AVERTISSEMENT

Utilisez un produit détartrant pour les appareils ménagers. Respectez les indications du fabricant.

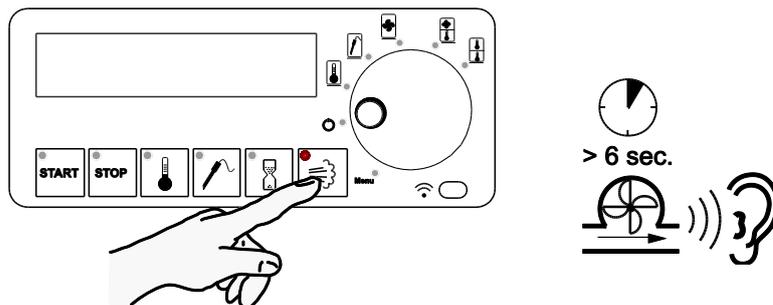
- ▶ Préparez une **solution de détartrage** à base de **0,5 litre** d'eau potable en dosant le détartrant selon les indications de son fabricant. Remplissez le réservoir.



- ▶ 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 50

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 restante ait disparu.
- Entreposez l'appareil à température ambiante.

9 Que faire en cas de panne ?



AVERTISSEMENT

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 Rieber. Adressez-vous au service après-vente Rieber.

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, comme par exemple des électriciens qualifiés. Pendant la période de garantie contractuelle ou légale, 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 # Personnel de service
L'appareil ne chauffe pas	Chauffage défectueux Sonde défectueuse Commande défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réparation # SAV Rieber ou partenaire
Panneau de commande ne fonctionne pas	Panneau de commande défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réparation # SAV Rieber ou partenaire
La vapeur ne fonctionne pas	Réservoir d'eau vide	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Faire l'appoint d'eau potable dans le réservoir # Personnel de service
	Entartré ou encrassé	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Détartrage, nettoyage # Personnel de service
Roue défectueuse	Usure, endommagement	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacer # Spécialiste des travaux mécaniques
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 la fiche d'alimentation secteur 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 Index

Affichage des valeurs.....	35	Nettoyer	
Température de compartiment.....	35	Garniture de porte.....	53
Temps.....	35	Panneau de commande.....	22
Air ventilé.....	22, 24, 29	Programmes.....	22, 23, 24
Air ventilé et cuisson.....	22, 30	Air ventilé.....	29
Annuler le programme.....	37	Cuisson à température de compartiment.....	25
Appeler le menu.....	39	Cuisson avec deux compartiments.....	32
sans heure de début.....	39, 40	Programmes	
Boutons de réglage.....	22	Cuisson à température de compartiment.....	24
Couison à coeur.....	24	Programmes	
Couison à température de compartiment.....	24	Cuisson à coeur.....	24
Coupe-circuit automatique.....	9	Programmes	
Cuisson à coeur.....	22	Air ventilé.....	24
Cuisson à température de compartiment.....	22, 25	Programmes	
Cuisson avec deux compartiments.....	22, 32	Air ventilé et cuisson.....	30
Défaut.....	56	Récapitulatif des intervalles.....	49
Détartre.....	54	Réglage de la date.....	38
Déverrouiller le menu avec l'heure de début.....	44	Réglage de l'heure.....	38
Dichtung.....	53	Réglages des programmes.....	23
Disjoncteur différentiel.....	9	Réinitialiser le programme.....	36
Durée.....	24	Responsabilité et garantie.....	59
Durée théorique.....	35	Sélecteur rotatif.....	22
Eau potable.....	20	Serrure de la porte.....	9
Écran.....	23	Signal sonore.....	23, 37
Enregistrer le menu.....	42	Température à coeur.....	24
avec heure de début.....	42	Température de compartiment.....	24
sans heure de début.....	42	Temps restant.....	35
Éteindre.....	37	Touche START.....	22
HOLD.....	34	Touche STOP.....	22
Maintenir au chaud les aliments.....	34	Touche Température à coeur.....	22
MARCHE.....	22	Touche Température de compartiment.....	22
Menu.....	22, 39	Touche Temps.....	22
prédéfini.....	44	Touche Vapeur.....	22
Mise au rebut.....	57	Vapeur.....	24
Modifier le réglage.....	36	Vidanger l'eau résiduelle.....	50, 52, 55
Nettoyage.....	52		

11 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 Rieber.

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

- Roue, roue avec un frein d'arrêt, angle pare-chocs

12 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

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

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 du risque 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

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

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 CE sur simple demande.

13 Adresse de contact

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

14 Notice d'utilisation

hybrid kitchen 140, hybrid kitchen 200					
<p>DÉMARRER</p>	<p>SÉLECTIONNER LE PROGRAMME</p>	<p>①</p> <p>PARAMÈTRES</p>	<p>②</p>	<p>③</p>	<p>④</p>
		<p>⑤</p>	<p>⑥</p> <p>MAINTENIR</p>		
<p>RÉINITIALISER</p>	<p>En option : MAINTENIR → ⑥</p>				<p>DÉMARRER LE PROGRAMME</p> <p>5 s</p>
<p>Rechercher des informations supplémentaires.</p>	<p>QUITTER LE PROGRAMME</p> <p>5 s</p>				<p>EN VEILLE</p>

Ausgabe: 2017-07-04