



CE

Multifunktionskessel

Originalbetriebsanleitung

Rieber

Edition 01.08.2010

1. Vorwort

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



WICHTIG

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

- Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- Bewahren Sie die Betriebsanleitung auf und geben Sie diese einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

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

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

Adresse des Herstellers:

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
72770 Reutlingen
Germany

Internet www.rieber.de
E-Mail info@rieber.de
Tel +49 7121 518-0
FAX +49 7121 518-300

Inhalt

| | | |
|------------|---|-----------|
| 1. | Vorwort | 2 |
| 2. | Produktbeschreibung | 4 |
| 2.1 | Kurzvorstellung der Geräte | 4 |
| 2.2 | Benennung der Teile | 4 |
| 2.3 | Bedien- und Anzeigeelemente | 5 |
| 2.4 | Produktdaten | 5 |
| 3. | Verwendungszweck | 5 |
| 4. | Allgemeine Sicherheitshinweise | 6 |
| 4.1 | Grundsätze | 6 |
| 4.2 | Zum Gebrauch von Elektrogeräten | 6 |
| 4.3 | Warnhinweise und Symbolerklärung | 7 |
| 4.4 | Gerätespezifische Sicherheitshinweise | 8 |
| 4.4.1 | Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen | 8 |
| 4.4.2 | Gefahren durch Elektrizität | 8 |
| 4.4.3 | Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen | 9 |
| 4.4.4 | Sachschaden bei Transport vermeiden | 9 |
| 4.5 | Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften | 9 |
| 4.6 | Verhalten im Notfall | 9 |
| 5. | Vor dem ersten Benutzen | 9 |
| 5.1 | Transport | 9 |
| 5.1.1 | Transportschäden prüfen/abwickeln | 9 |
| 5.1.2 | Auspacken | 10 |
| 5.1.3 | Verpackungsmaterial entsorgen | 10 |
| 5.1.4 | Gerät reinigen | 10 |
| 5.2 | Inbetriebnahme / Wiedereinbetriebnahme | 10 |
| 5.2.1 | Voraussetzungen | 10 |
| 6. | Gebrauch der Bedienungseinheiten | 11 |
| 6.1 | Gebrauch der Steuerung | 11 |
| 6.2 | Gebrauch der Kipphydraulik | 13 |
| 6.3 | Gebrauch des Kessels | 13 |
| 7. | Allgemeine Hinweise zur Bedienung | 14 |
| 7.1 | Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein | 14 |
| 7.2 | Zubehör und dessen Verwendung | 14 |
| 7.3 | Vor der Benutzung | 14 |
| 7.4 | Nach der Benutzung | 14 |
| 8. | Reinigung, Wartung und Pflege | 14 |
| 8.1 | Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile sowie Oberflächen | 14 |
| 8.2 | Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität | 14 |
| 8.3 | Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus | 15 |
| 8.4 | Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen | 15 |
| 8.5 | Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen | 15 |
| 8.6 | Rollen reinigen | 15 |
| 8.7 | Gerät trocken in Bereitschaft halten | 15 |
| 9. | Störung – was tun? | 16 |
| 10. | Haftung und Gewährleistung | 16 |
| 11. | Hinweise auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien | 16 |

2. Produktbeschreibung

2.1 Kurzvorstellung der Geräte

Kochkessel – zum energieeffizienten Braten und kochen. Mobil und flexibel.

Gerät:

- zum Garen, Grillen, Dämpfen und Kerntemperaturgaren.
- in 4 Ausführungen: 70l oder 125l Volumen mit oder ohne Kippfunktion.
- 2 separat steuerbare Kochzonen 1/3 und 2/3.
- Boden aus patentiertem Mehrschichtmaterial.
- Kochkessel nahtlos tiefgezogen.
- 2 Gar-Einhängerahmen für 2 x 1/1 GN Behälter gelocht.
- Deckel mit umlaufender Dichtungslippe, Entlüftungsöffnung, Deckel selbsthaltend, mit Kerntemperaturfühler.
- hydraulischer Kippmechanismus zur besseren Entleerung und zur leichteren Reinigung.
- lebensmittelechte Antriebsflüssigkeit, einklappbare Handkurbel, Hub 50mm.
- Sicherheits- Entleerhahn 2“ mit Metallgriff verchromt.

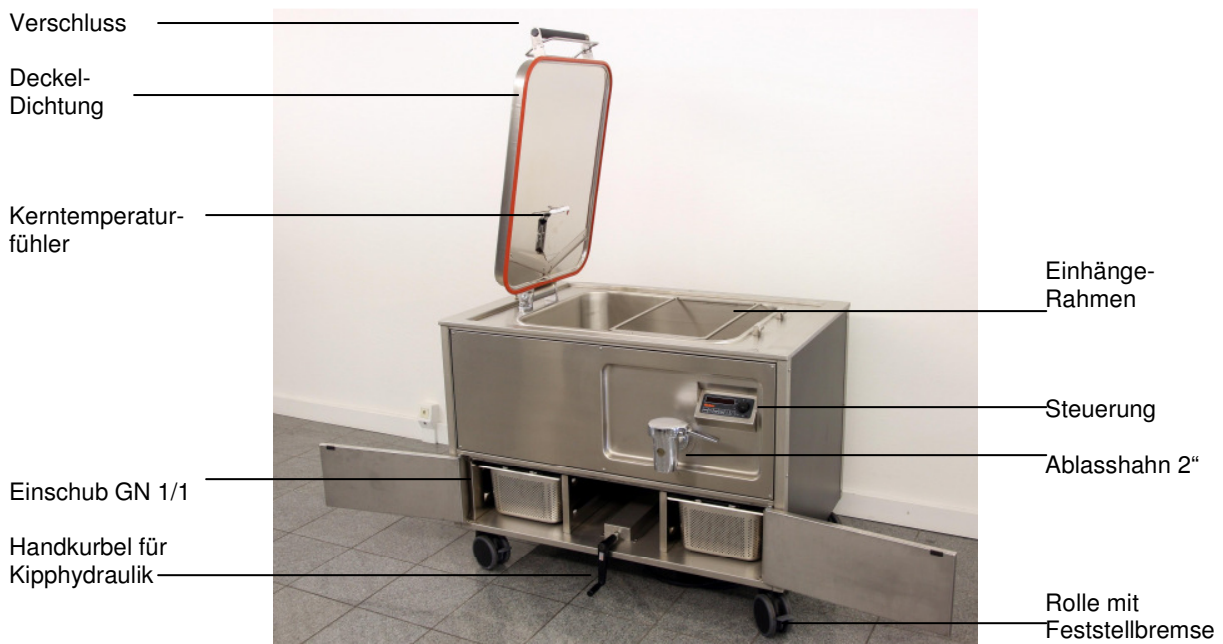
Steuerung:

- 5 Programme: manueller Betrieb, Garen – Grillen, Dämpfen, Kerntemperaturgaren und Menü. (hier können abgespeicherte Programme gewählt werden)
- Einstellungen können als eigene Menüs abgespeichert werden.

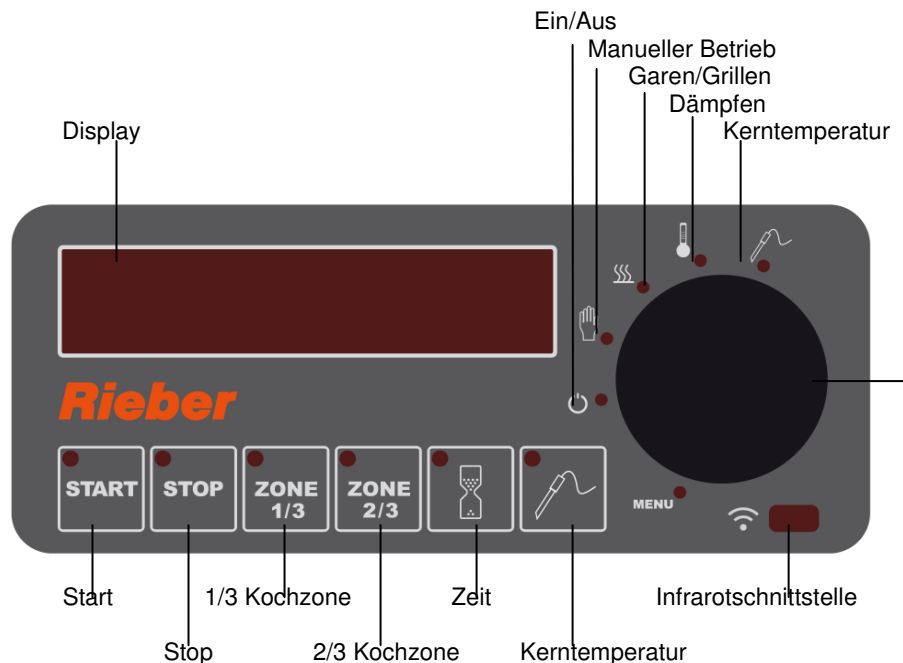
Stauraum:

- 2 Flügeltüren im Unterbau.
- Platz für 2 x 1/1 GN Behälter und 2 x 1/1 Eihängerahmen.

2.2 Benennung der Teile



2.3 Bedien- und Anzeigeelemente



2.4 Produktdaten

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Schutzklasse | IP X |
| Umgebungstemperatur | +5 °C bis +40 °C |
| Gesamtanschlusswert | 10,2 kW, 400 V, 50 Hz |

Die Produktdaten sind auf dem Typenschild (Bedienblende) angegeben.
Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör:

Siehe Katalog

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

3. Verwendungszweck

Bestimmungsgemäß sind:

- Zum energieeffizienten Braten und Kochen. Mobil und flexibel.
- Für Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen sowie unerlaubter Manipulation am Ablasshahn ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile.
- Gebrauch nur durch unterwiesene Erwachsene zulässig.
- Halten Sie die Hygieneanforderungen laut HACCP ein.

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

- **WARNUNG!** Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.

- Verwenden Sie keine GN Behälter aus nicht hitzebeständigem oder brennbarem Material. Ansonsten besteht Brandgefahr.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Verschieben und ziehen Sie das Produkt nicht über scharfe Kanten; ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr, dass das Gerät beschädigt werden könnte.

4. Allgemeine Sicherheitshinweise

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

4.1 Grundsätze

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

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

4.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Arbeitsplatz

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

Elektrische Sicherheit

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

Sicherheit von Personen

- **Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.**
Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- **Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.**

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

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

Service

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

4.3 Warnhinweise und Symbolerklärung

Die Signalworte GEFÄHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den möglichen Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Verletzungen sind bei Einhaltung der angegebenen Verhaltensregel vermeidbar.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFÄHR!

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.
Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.



WARNUNG!

weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin.
Die Missachtung des Warnhinweises kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod führen.



VORSICHT!

weist auf eine möglicherweise schädliche Situation hin.
Die Missachtung des Warnhinweises kann zu leichter Körperverletzung führen.

Spezielle Warnsymbole

Einige Gefahrenarten werden durch spezielle Symbole dargestellt.



Elektrischer Strom



Verbrennungsgefahr oder
Verbrühungsgefahr



Schutzhandschuhe tragen



Brandgefahr



ACHTUNG

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

4.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine produktspezifische Sicherheitshinweise der Geräte dieser modularen Produktreihen. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

4.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Produkt hat eine Sicherheitsausschaltung.
Bei defekter Regelung schaltet das Produkt sich selbst ab.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

4.4.2 Gefahren durch Elektrizität



WARNUNG!

Elektrogefahren bei fehlerhaftem elektrischen Anschluss möglich.

- Die Inbetriebnahme ist nur durch eine elektrotechnisch unterwiesene Person oder eine Elektrofachkraft zulässig.
- Prüfen Sie die Netzspannung, Stromart und Anschlussleistung. Kontrollieren Sie die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.



WARNUNG!

Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich.

- Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss entsprechend der Leistungsaufnahme der Module dimensioniert sein.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.

4.4.3 Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen



WARNUNG!

Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen



und Armen verbrennen.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Betreiben Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt.

4.4.4 Sachschaden bei Transport vermeiden



ACHTUNG

Durch unsachgemäßen Transport kann das Gerät beschädigt werden.

- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- Beachten Sie bei verfahrbaren Geräten die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm.

4.5 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

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

4.6 Verhalten im Notfall

Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag:

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

Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmeninternen Betriebsanweisung. Merken Sie sich die Verhaltensregeln.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

5. Vor dem ersten Benutzen

5.1 Transport

5.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

- Inspizieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden per Sichtkontrolle.

- Dokumentieren Sie möglichen Transportschaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief.
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen mit Unterschrift.
- Entscheiden Sie: Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief reklamieren oder Gerät nicht annehmen.
- Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt.

5.1.2 Auspacken

- Entfernen Sie Verpackungsrückstände. Beachten Sie hierbei produktspezifische Instruktionen laut Beipackzettel / Aufkleber am Gerät.
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden.
- Lieferumfang anhand Beipackzettel prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

5.1.3 Verpackungsmaterial entsorgen

- Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgen.

5.1.4 Gerät reinigen

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich. Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken abreiben. Das Zubehör spülen.

Siehe „Reinigung und Pflege“ auf Seite 14ff

5.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

5.2.1 Voraussetzungen

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.



ACHTUNG

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

- Stellen Sie sicher, dass sich am Gerät keine Schutzfolien befinden.

Die mechanischen Aufstellbedingungen sind einzuhalten

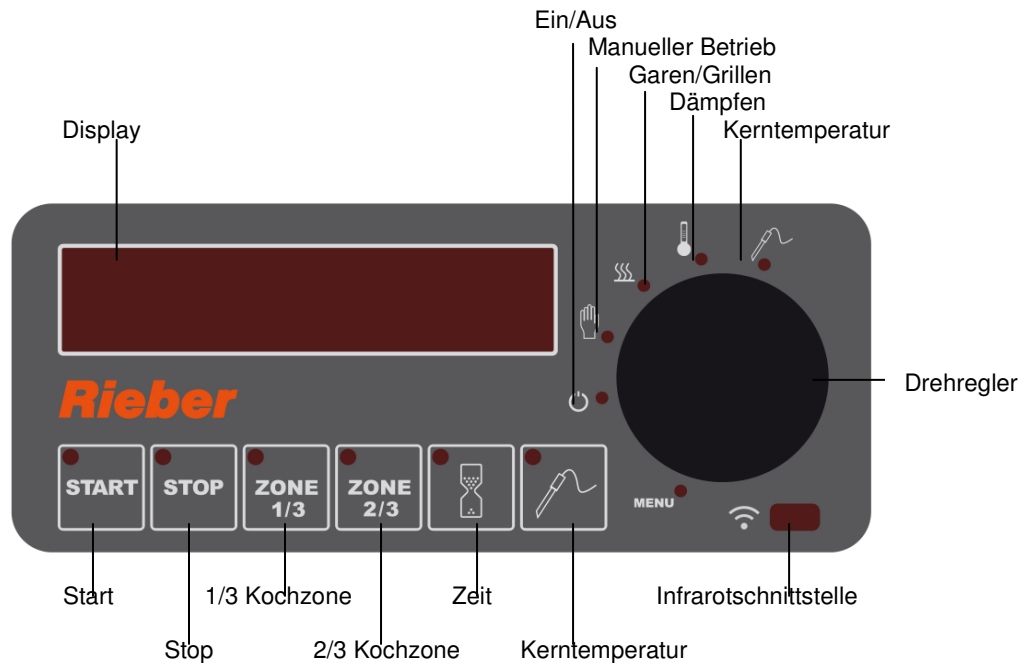
- Der Aufstellplatz muss wagerecht sein. Der Aufstellplatz muss tragfähig für das Gerät sein.
- Die Rollen müssen mittels Feststellern gegen unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.

Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften sind einzuhalten





- Vor der Inbetriebnahme ist die Netzspannung und Stromart zu prüfen. Hierbei ist die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild zu prüfen.
- Die elektrotechnischen Vorschriften wie nach VDE 0100 ff. sowie die technischen Anschlussbedingungen des Elektrizitäts- Versorgungsunternehmens sind zu beachten.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

6. Gebrauch der Bedienungseinheiten

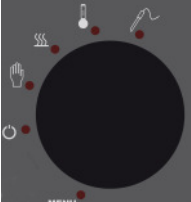

6.1 Gebrauch der Steuerung
















Programme:

| | |
|---|---|
|  | Programm 1: manueller Betrieb Beide Zonen zusammen, Temperaturmessung im Boden, keine Zeitfunktion. |
|  | Programm 2: Garen – Grillen Beide Zonen getrennt, Temperaturmessung im Boden, Zeitfunktion. |
|  | Programm 3: Dämpfen Beide Zonen zusammen, Boden heizt auf 110°C. |
|  | Programm 4: Kerntemperatur Boden heizt auf voreingestellte Temperatur x bis Kerntemperatur y erreicht ist. |
| MENU | Programm 5: Menü Abgespeicherte Programme können ausgewählt werden. |

Bedienung:

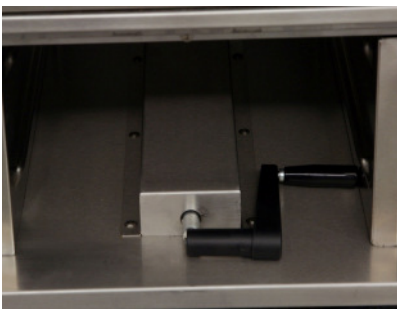
| | |
|---|---|
|  | Gerät einstecken <ul style="list-style-type: none"> Standby LED leuchtet Am Drehrad drehen, bis beim gewünschten Programmsymbol die LED leuchtet. Das Drehrad drücken, um gewünschtes Programm zu öffnen. <ul style="list-style-type: none"> Die LED beim Programmsymbol leuchtet. |
|  | Über die Funktionstasten können, je nach gewünschtem Programm Kochzonentemperatur, Kerntemperatur und die Zeit eingestellt werden. <ul style="list-style-type: none"> Entsprechende LED's auf den Funktionstasten blinken. |

| | |
|---|---|
|  | Start Taste drücken: Das gewählte Programm startet mit den gespeicherten Einstellungen. |
|  | <p>Stop Taste drücken und ca. 5 sec. Halten: Zurück zu den Funktionen. Diese können, wie oben beschrieben, neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm nicht unterbrochen.</p> <p>Stop Taste nochmals drücken und ca. 5 sec. Halten: zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.</p> <p>Stop Taste nochmals drücken und ca. 5 sec. Halten: Gerät wechselt in den Standby Modus.</p> <p>Funktionstaste Kammertemperatur (LED blinkt): <i>Im Display wird die Soll Kammertemperatur angezeigt</i></p> <p>Durch gleichzeitiges Drücken und Halten der Funktionstaste Kammertemperatur kann durch Drehen des Drehreglers die Soll Kammertemperatur eingestellt werden. Beim Loslassen wird der eingestellte Wert automatisch gespeichert.</p> <p><i>Während des Betriebes wird die Ist Kammertemperatur angezeigt.</i></p> <p>Durch Drücken der Kammertemperatur Taste kann der Soll Wert abgerufen werden. Nach ca. 10 sec. erscheint im Display wieder die Ist Kammertemperatur.</p> |
|  | <p> Funktionstasten 1/3 und 2/3 (LED blinkt): <i>Im Display wird die Temperatur angezeigt</i></p> <p>Durch gleichzeitiges Drücken und Halten der Funktionstasten 1/3 und 2/3 kann durch Drehen des Drehreglers die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Bei gleichgeschalteten Zonen kann die Temperatur auf beliebiger Taste vorgegeben werden. Beim Loslassen wird der eingestellte Wert automatisch gespeichert.</p> <p><i>Während des Betriebes werden beide IST Temperaturen angezeigt.</i></p> |
|  | <p>Funktionstaste Zeit (LED blinkt): <i>Im Display wird die Sollzeit angezeigt.</i></p> <p>Durch gleichzeitiges Drücken und Halten der Funktionstaste Zeit kann durch Drehen des Drehreglers die Soll Zeit eingestellt werden. Bei Endlosbetrieb „—“, einstellen. Beim Loslassen wird der eingestellte Wert automatisch gespeichert.</p> <p><i>Während des Betriebes wird die Ist Zeit angezeigt.</i></p> <p>Durch Drücken der Zeit Taste kann der Soll Wert abgerufen werden. Nach ca. 10 sec. Erscheint im Display wieder die Ist Zeit.</p> |
|  | <p>Funktionstaste Kerntemperatur (LED blinkt): <i>Im Display wird die Soll Kerntemperatur angezeigt.</i></p> <p>Durch gleichzeitiges Drücken und Halten der Funktionstaste Kerntemperatur kann durch Drehen des Drehreglers die Soll Kerntemperatur eingestellt werden. Beim Loslassen wird der eingestellte Wert automatisch gespeichert.</p> <p><i>Während des Betriebes wird die Ist Kerntemperatur angezeigt.</i></p> <p>Durch Drücken der Temperatur Taste kann der Soll Wert abgerufen werden. Nach ca. 10 sec. Erscheint im Display wieder die Ist Kerntemperatur.</p> |
| Programm 1: manueller Betrieb | |
|  | <p><i>Die LED's Start, Stop, 1/3 und 2/3 blinken (blinken = änderbar)</i></p> <p>Taste 1/3 und 2/3 gedrückt halten und mittels Drehregler Temperatur einstellen. Start Taste drücken – Gerät heizt.</p> |
| Programm 2: Garen - Grillen | |
|  | <p><i>Die LED's auf den Funktionstasten 1/3, 2/3 und Zeit blinken (blinken = änderbar)</i></p> <p>Taste 1/3 gedrückt halten und mittels Drehregler gewünschte Temperatur einstellen. Taste 2/3 gedrückt halten und mittels Drehregler gewünschte Temperatur einstellen. Taste Zeit gedrückt halten und mittels Drehregler gewünschte Zeit einstellen. Taste Start drücken – Gerät arbeitet Nach Zeitablauf leuchtet die Stop Taste.</p> |
| Programm 3: Dämpfen | |
|  | <p><i>Die LED's auf den Funktionstasten 1/3, 2/3 und Zeit blinken.</i></p> <p>Taste 1/3 oder 2/3 gedrückt halten und mittels Drehregler Temperatur zwischen 70°C und 110°C einstellen. Taste Zeit drücken – gewünschte Zeit eingeben Taste Start drücken – Gerät heizt auf 110°C Unbedingt vorher Wasser einfüllen!</p> |
| Programm 4: Kerntemperatur | |
|  | <p><i>Die LED's der Funktionstasten 1/3, 2/3 und Kerntemperatur blinken.</i></p> <p>Taste 1/3 oder 2/3 gedrückt halten und mittels Drehregler gewünschte Kesseltemperatur einstellen. Taste Kerntemperatur gedrückt halten und mittels Drehregler gewünschte Kerntemperatur einstellen. Kerntemperaturfühler in das betreffende Gargut einstechen! Deckel möglichst geschlossen halten. Start Taste drücken – Gerät arbeitet.</p> |
| Programm 5: Menü (gespeicherte Menüs abrufen) | |

| | |
|---|--|
|  | <p><i>Im Display blinkt Menü Nr. x</i> Durch drehen des Drehreglers gewünschtes Menü Nr. Y auswählen. <i>LED des Programmsymbols von Menü Nr. Y blinkt.</i> Den Drehregler Drücken , um gewünschtes Menü Nr. Y zu öffnen.</p> |
|  | <p>Start-Taste drücken. Menü Nr. Y startet (abgespeichertes Menü Nr 1, 2, 3, 4 oder 5 mit den dazu gemachten Einstellungen)</p> |
|  | <p>Stop Taste drücken und ca. 5 sec. Halten: zurück zu den Funktionen des Programms, welches unter Menü Nr. Y abgespeichert wurde. Diese können wie bereits beschrieben, neu eingestellt werden. Das abgespeicherte Menü Nr. Y wird nicht überschrieben, die geänderten Einstellungen werden einmalig durchgeführt. Hierbei wird das laufende Programm nicht unterbrochen. Stop Taste nochmals drücken und ca. 5 sec. Halten: zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen. Stop Taste nochmals drücken und ca. 5 sec. Halten: Gerät wechselt in den Standby Modus.</p> |
| <p>Speichern eines Menüs</p> | |
| | <p>Gewünschtes Programm wie beschrieben einstellen. Drehregler ca. 3 sec. Lang drücken. <i>Im Display blinkt die nächste freie Menü Nr.</i> Mit Drehregler gewünschte Menü Nr. wählen. <i>Eine bereits belegte Menü Nr. ist durch „*“ gekennzeichnet.</i> Den Drehregler drücken, um gemachte Programmeinstellungen unter gewünschte Menü Nr. XX zu speichern. (es können bis zu 99 verschiedene Menüs abgespeichert werden)</p> |

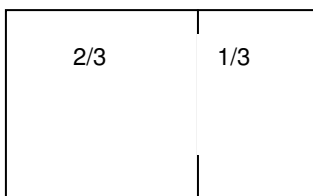
6.2 Gebrauch der Kipphydraulik

Vor der Betätigung der Kipphydraulik überprüfen ob die Feststellbremsen geschlossen sind.
 Flügeltüren im Unterbau öffnen, Kurbel herausklappen und nach oben drehen. Der Hub beträgt maximal 50 mm.



6.3 Gebrauch des Kessels

Der Kessel besitzt 2 unterschiedlich große Kochzonen: das 2/3 Feld links, das 1/3 Feld rechts.
 Vor dem Einfüllen von Kochgut überprüfen ob der Ablasshahn geschlossen ist. (Bild)



Warnung!

Im Bereich des Innenraumes besteht die Gefahr von Verbrennungen.
 Austretender Dampf, Wasser und Hitze können beim Öffnen des Deckels oder des Ablasshahns zu Verbrennungen führen. Deckel immer vorsichtig öffnen.



Tragen Sie Schutzhandschuhe

7. Allgemeine Hinweise zur Bedienung

7.1 Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie die Hygieneanforderungen laut HACCP ein.
- Halten Sie das Produkt im sauberen und hygienisch einwandfreien Zustand.
- **Verbrennungsgefahr!** Fassen Sie keine heißen Teile an. Tragen Sie bedarfsweise persönliche Schutzausrüstung.



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- Trennen Sie bedarfsweise soweit möglich das Gerät vom Netz.
- Kontrollieren Sie Gerät und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.

7.2 Zubehör und dessen Verwendung

Stellen Sie sicher, dass sich das Zubehör in funktionstüchtigem Zustand befindet.

7.3 Vor der Benutzung

- Machen Sie sich mit der gerätespezifischen Bedienung vertraut.

7.4 Nach der Benutzung

Reinigen Sie das Gerät.

8. Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

8.1 Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile sowie Oberflächen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr. Im Bereich heißer Oberfläche kann man sich an Händen und Armen verbrennen.



- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Gerät abkühlen lassen.

8.2 Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Bedienfeld oder Lüftungsgitter.
- Kontrollieren Sie das Gerät mitsamt Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.

- Lassen Sie das Gerät halbjährlich durch eine Elektrofachkraft (Elektriker) überprüfen.

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

- Beachten Sie beispielsweise ‚Nicht spülmaschinengeeignet‘ oder ‚Nicht mit Hochdruckreiniger reinigen‘.
- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder einen Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- Verwenden Sie keine sand-, soda-, säure- chlorid - oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine sauren Reinigungsmittel. Reinigungsmittel dürfen auch keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberflächen oder zum Durchrosten führen können.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Stahlbürsten.

8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer heißen, milden Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Anwendertipp

- Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir Rieber-Pflegemittel für Edelstahl.
- Reinigt besonders gründlich und **sanft** und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer heißen, milden Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.6 Rollen reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- Reinigen Sie die Rollen nie mit einem Dampfstrahler, ansonsten kann zum Beispiel das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.
- Zum Reinigen eignet sich eine heiße, milde Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.7 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie das Gerät. Lassen Sie die Restfeuchtigkeit entweichen.
- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9. Störung – was tun?



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung

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

| Störung und mögliche Ursache | Mögliche Behebung | Wer führt aus? |
|--|--|-------------------|
| Kontrolllampe leuchtet nicht / - Gerät nicht richtig angeschlossen - Steckerverbindungen unterbrochen - keine Stromversorgung | Anschluss/Steckerverbindungen kontrollieren. bauseitige Sicherung kontrollieren | #Bediener |
| Temperatur nicht regelbar (zu gering / hoch) - Temperaturregelung defekt | Gerät darf nicht mehr in Betrieb genommen werden. | #Elektrofachkraft |
| Gerät überhitzt | Gerät nicht berühren, nicht bewegen. Gerät vom Stromnetz trennen, durch Abschalten am bauseitigen Sicherungs-/Schaltkasten. | #Elektrofachkraft |
| Stecker / Kabel / Steuerung defekt | | #Elektrofachkraft |
| Bremsen / Laufrollen (Lenkrollen) blockiert | Blockade beheben; Blockierende Fremdkörper entfernen, Feststeller lösen. | #Bediener |
| Bremsen / Lenkrollen defekt | Rollen austauschen (siehe Ersatzteile). | #Bediener |
| Kontrolllampe leuchtet, Gerät heizt jedoch nicht | Thermostat defekt | #Elektrofachkraft |
| Digitalthermometer zeigt Fehlermeldung | Thermostatfühler defekt | #Elektrofachkraft |

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes. (Typenschild auf der Bedienblende)
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren *Rieber* Fachhändler oder an den *Rieber* Werkskundendienst (Adresse auf Seite 2)

Entsorgung des Geräts

Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie das Produkt fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

10. Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn

- Die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachtet werden,
- Das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwendet wird, Siehe „Verwendungszweck“ auf Seite 5,
- Umbauten und Funktionsänderungen durchgeführt werden,
- Keine Original Ersatzteile verwendet werden.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßbecke.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Rieber GmbH & Co. KG.

11. Hinweise auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien

| | | |
|--|--------------------------------------|----------------------|
| | 2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie | |
| | DIN EN 60335-1:2007-07 | (VDE 0700 Teil 1) |
| | DIN EN 60335-2-36:2009-04 | (VED 0700 Teil 49) |
| | 2004/108/EG EMV-Richtlinie | |
| | DIN EN 55014-1:2010-02 | (VDE 0875 Teil 14-1) |
| | DIN EN 55014-2:2009-06 | (VDE 0875 Teil 14-2) |
| | DIN EN 61000-3-2:2006-10 | (VDE 0838 Teil 2) |
| | DIN EN 61000-3-3:2009-06 | (VDE 0838 Teil 3) |