

Multifunktionale Kocheinheit

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Ausgestattet mit einem multifunktionalen **navioven**, dem Speisentransportbehälter **thermoport® 4.0 1000 KB Umluft** (beheizt, Kunststoff) sowie einem Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank mit Auflageschienen.



Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	3
2	Wichtige Hinweise	4
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	4
2.2	Gebrauch der Anleitung	4
2.3	Darstellungskonventionen im Text.....	5
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	6
3.3	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	6
3.4	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
3.5	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	10
4	Verwendungszweck	11
5	Gerätebeschreibung	13
5.1	Übersicht	13
5.2	navioven.....	14
5.3	thermoport® 4.0 1000 KB Umluft.....	15
6	Vor dem ersten Benutzen	20
7	Gebrauch	22
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	22
7.2	navioven.....	22
7.3	thermoport® 4.0 1000 KB Umluft.....	22

8	Reinigung, Wartung und Pflege	25
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege.....	25
8.2	Reinigungsmittel für Edelstahl.....	25
8.3	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus.....	26
8.4	navioven.....	28
8.5	thermoport® 4.0 1000 KB Umluft.....	29
8.6	Hinweis zur Lagerung.....	32
8.7	Reinigungs-und Wartungsintervalle.....	33
9	Störung – Was tun?	34
10	Haftung und Gewährleistung	35
11	Auszug aus der EU-Konformitätserklärung	35
12	Adresse des Herstellers	36

Anhang

- Betriebsanleitung navioven

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2020-04-15	Erstausgabe

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **Multifunktionale Kocheinheit**
- Betriebsanleitung **navioven**
- Informationen zu CHECK HACCP
www.rieber.de
Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.
- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
www.rieber.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.
www.rieber.de
Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.rieber.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

2.2 Gebrauch der Anleitung

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



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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

Notieren Sie hier die Daten Ihres Ansprechpartners vom Rieber Kundendienst:



2.3 Darstellungskonventionen im Text

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

Aufzählungen werden so dargestellt.

➤ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.



Siehe '...' , *Querverweis wird so dargestellt.*



ACHTUNG

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



Anwendertipp

▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

Verwendete Abkürzungen

thermoport® wird häufig abgekürzt mit TP

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFÄHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können verhindert werden, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



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.

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seiner Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

3.2 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals

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

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen**' zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen. Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.
- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Heizung des **thermoport® 4.0 1000 KB Umluft** zwecks gründlicher Reinigung ist nur hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig.
- Reparatur- bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.



'Haftung und Gewährleistung', Seite 35

3.3 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie festes Schuhwerk: Sicherheitsschuhe.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

3.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

3.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Die Elektrogeräte bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.

Der Rollcontainer:

- ... ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- ... ist in der Lage, den voll beladenen Rollcontainer auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Container $\leq 0,75$ m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.

3.4.2 navioven




Siehe separate Betriebsanleitung „navioven“, im Anhang, Kapitel Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Risiken im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler
- Risiken von Verbrennung und Verbrühungen an Händen und Armen und Gesicht

3.4.3 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

Risiken infolge Elektrizität

-  **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.**
Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern.

Risiken beim Umgang mit offenen Flüssigkeiten sowie Speisen. Flüssigkeit könnte in die Umluftheizung gelangen.

- Flüssigkeiten sowie Speisen nur im verschlossenen Zustand transportieren.
Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Gastronormbehälter sowie thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel von Rieber.
- Transportieren Sie den befüllten TP mit elektrischem Anschluss in der Gebrauchslage.
- Vor jeder Reinigung das Gerät stromfrei machen, danach die entnehmbare Elektroheizung ausbauen. Elektroteile nur leicht feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen, hierbei am Netzstecker anfassen.
- Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

Risiken bei verunreinigter Heizung.

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



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 6

Risiken bei Feuchtigkeit sowie Umgebungstemperatur weniger als +2 °C.

- Nicht unter +2 °C temperieren oder lagern, ansonsten können elektrische Kriechströme durch Kondenswasser entstehen. Nur in trockenem Raum bzw. Umgebungsbedingungen verwenden. Kriechstrom kann gefährlich sein.

Risiken in Nassräumen. Der Betreiber ist zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen angehalten, beispielsweise müssen Steckdosen in einer Höhe ab 1 m angeordnet sein sowie mit vorgeschaltetem FISchutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA.

- Verwenden Sie in Nassräumen kein Verlängerungskabel.

Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung

- Risiken Verbrennungsgefahr beim Kontakt mit der bis zu 100 °C heißen Elektroheizung. Lassen Sie die Heizung sich vorab abkühlen, circa 20 Minuten. Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Risiken Verbrühung beim Kontakt mit heißen flüssigen Speisen. Speisen in Behältern aufbewahren und mit Deckel verschließen.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.

3.4.4 Risiken beim Transport

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nur mit festgezurrten, in der Lage gesicherten Geräten transportieren.
- Nur mit ausgestecktem Netzstecker, geschlossener Tür/Deckel sowie leer transportieren.
- Der Bremsweg beträgt bei circa 7 km/h je nach Untergrund 30 bis 60 cm. Bei Nässe oder glatten Untergründen kann sich der Bremsweg verlängern.
- Gerät auf gerader Fläche transportieren. Möglichst nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Sicherheitsschuhe.



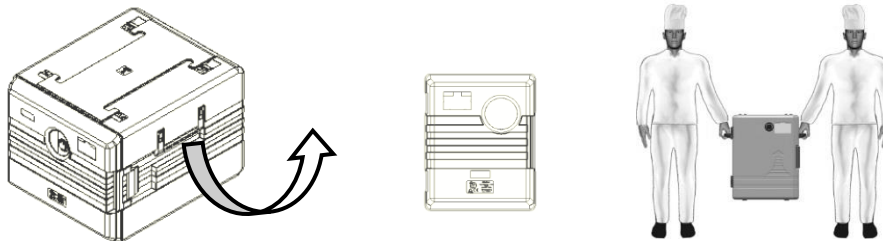
ACHTUNG

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

- ▶ Bewegen Sie das Gerät nur über ebene glatte Böden. Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten.
- ▶ Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- ▶ Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.

Tragbare thermoport®

- Es bestehen Verletzungsrisiken beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten. Nur jeweils hierfür geeignete und unterwiesene Personen sind zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.



- Beim Transportieren an den herausklappbaren Tragegriffen anfassen.
- Nur miteinander passende TP stapeln, ansonsten entstehen Risiken Kippen sowie Herabstürzen. **Beurteilen Sie** realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe. Wir empfehlen: Stapeln Sie 2 stapelbare TP aufeinander. Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die Führungsschienen der beiden Geräte ineinander greifen.
- Halten Sie die Tür beim Transport verschlossen.

Ladungssicherung

Der § 22 der Straßenverkehrsordnung (StVO) verlangt, dass Ladung so zu verstauen und zu sichern ist, dass sie selbst bei Vollbremsung oder plötzlicher Ausweichbewegung nicht verrutschen, umfallen, rollen, herabfallen oder vermeidbaren Lärm erzeugen kann. Die Verantwortung der Ladungssicherung liegt beim Fahrer, Halter und beim Verloader.

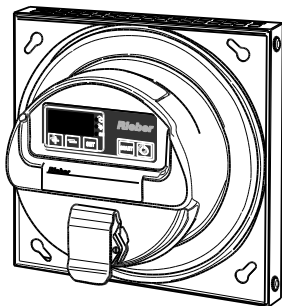
- Sichern Sie die Ladung.

3.5 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

Das Typenschild am Gerät vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.

HINWEIS: Bei beschädigter bis hin unleserlicher Produktkennzeichnung entfällt die Garantie. Wenden Sie sich bei Sachschaden frühzeitig an den Hersteller-Service Rieber.

thermoport®



Auf der Rückseite wird signalisiert:
→ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.
→ Heiße Oberfläche
→ Von Feuchtigkeit fernhalten
→ Betriebsanleitung beachten

navioven



Auf der Frontseite wird signalisiert:
→ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.
→ Von Feuchtigkeit fernhalten
→ Betriebsanleitung beachten

4 Verwendungszweck

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

Grundsätzliche bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Gebrauch bei Hilfs- und Katastropheneinsätzen. Beispiel: THW (Technisches Hilfswerk, Bundesanstalt Technisches Hilfswerk); Feuerwehr; Militär. Zum Gebrauch mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal.
- Gebrauch beim Catering. Zur Verwendung mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal. Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Beim Gebrauch das Gerät nicht bewegen. Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand.
- Das Gerät vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden.
- Die Elektrogeräte beaufsichtigt verwenden.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, ermittelt die Parameter und Arbeitsweise für die jeweilige Anwendung; gibt diese vor und kontrolliert deren Einhaltung.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe.
- Der Gebrauch ist nur durch hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig.



Seite 6

thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

Die Ventilation der Strahlungswärme bewirkt einen intensiven gleichmäßigen Luftstrom.

- Zum Warmhalten und Transportieren von Speisen, auch zum Regenerieren und Niedertemperaturgaren (beispielsweise in Kombination mit Rieber **vaculid**®).
- Auch gekühlte Speisen können im thermoport® 4.0 gelagert werden. Durch den Einsatz eines Kühlpellets GN 1/1, in Verbindung mit der Aktivierung des Lüfters, können gekühlte Speisen optimal auch über einen längeren Zeitraum kaltgehalten werden.
- Gleichmäßigere Temperaturverteilung mittels regelbarer elektrischer Steuerung für Heizung und Umluft.
- Speisen sowie Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren. Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel wie thermoplates® sowie Gastronorm-Behälter von Rieber.
- Das Gerät nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren.
- Vor der Reinigung des heizbaren Gerätes die Heizung ausbauen. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.

navioven

- Zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen speziell portionierter Lebensmittel sowie zum Warmhalten.
- Einsatz als mobiles Aufschlaggerät. Gerät stationär gebrauchen, hierbei nicht bewegen.

Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank mit Auflageschienen

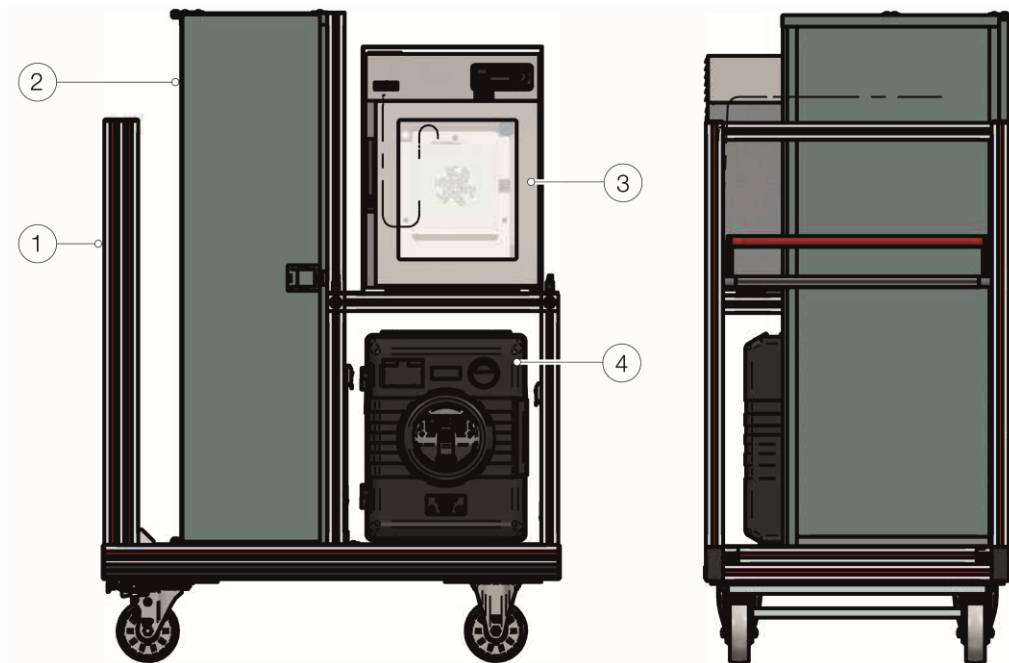
- Zur Aufbewahrung von Utensilien, GN 1/1.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Das Gerät beim Gebrauch nicht bewegen.
- Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Kerntemperaturfühler nicht in das Gitter der Umluftheizung im Geräteinneren des **navioven** hineinstecken.
- Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich akklimatisieren.
- Nicht vorgesehenen für den privaten häuslichen Gebrauch.
- Gebrauchen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Veränderungen / Umbauten sind unzulässig.

5 Gerätebeschreibung

5.1 Übersicht



- | | |
|---|---|
| 1 Rollcontainer zum Transport | 4 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft |
| 2 Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank zur Aufbewahrung von Utensilien, GN 1/1 | 5 Spanngurte zur Lagesicherung beim Transport (nicht dargestellt) |
| 3 navioven | |

Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230V 50/60Hz
Absicherung	16 A
Zulässige Umgebungstemperatur beim Gebrauch	+5 °C bis +40 °C
Zulässige Lagertemperatur	-20 °C bis +70 °C

Rollcontainer

- ... ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- ... ist in der Lage, den voll beladenen Rollcontainer auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Container $\leq 0,75$ m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.
- Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand beim Gebrauch.
- Die Reifen sind aus Polyurethan, Durchmesser 160 mm, leicht austauschbar, leichtlaufend, wartungsfrei, Öl- und Säurebeständig. Abgedichtete rostfreie Kugellager

Zusammenfassung

Eigengewicht / maximal zulässige Zuladung	238 kg / 400 kg
Abmessungen (L x B x H) circa	1210 x 810 x 1715 mm

5.2 navioven



Schutzart navioven

IP55 gemäß DIN EN 60529
(staubgeschützt, geschützt gegen Zugang mit einem Draht,
Schutz gegen Strahlwasser (Düse) aus beliebigem Winkel).

Bei Aufstellung im Freien ist Überdachung bzw. Schutz vor
eindringender Feuchtigkeit erforderlich.



Siehe separate Betriebsanleitung „navioven“, im Anhang



Siehe Typenschild

5.3 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

Umluftheizung für TP aus Kunststoff.

... mit Bajonett-Verschluss

Option separat bestellbar wie Ersatzteil,
Bestell-Nr.: 55 05 02 55

Heiztemperatur einstellbar von +20 °C bis +85 °C.

TP mit Umluftheizung bewirken eine gleichmäßigere Wärmeverteilung.

Schutzart im Gebrauchszustand des TP bei eingestecktem Netzstecker

IPX4 gemäß DIN EN 60529

→ Schutz gegen allseitiges Spritzwasser

Schutzart des Umluftgebläses im ausgebauten Zustand

IPX3 gemäß DIN EN 60529

→ Schutz gegen fallendes Sprühwasser bis 60° gegen die Senkrechte

Gehäuse / Tür



Aus Kunststoff: Porenfreie Kunststoffhaut, dichtverschweißt. Einfach aushängbare Tür aus Kunststoff passt formschlüssig, geringe Spaltbreite. Dampfschieber in der Tür zur besseren Regulierung bei Überdruck.

Temperaturbeständig von -20 °C bis +100 °C.



Auflageschienen: 12 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 2 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs- vermögen [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
TP 1000 KB heizbar mit digitaler Umluftheizung ohne CHECK: 85 02 04 24 schwarz mit CHECK: 85 02 04 28 schwarz	52	763	435 x 688 x 561	17,6	65

Zubehör:

Wärmepellet Edelstahl GN 1/2: 323 x 263 x 12,5 mm, asymmetrisch
Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff

Bestell-Nr.

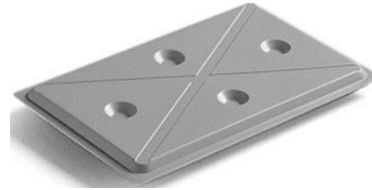
89 08 01 71

85 02 20 38 orange

85 02 20 67 schwarz



Wärmepellet aus Edelstahl



Kühlpellet aus Kunststoff

CHECK HACCP

Seit August 2014 ist der **thermoport 4.0 1000 KB Umluft** serienmäßig mit einem QR-Code und Seriennummer ausgestattet. Damit lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen und identifizieren sowie Prozesse organisieren. Ebenso ermöglicht der QR-Code auch die Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Betriebsanleitungen, Rezepte etc. Zur automatischen Temperaturmessung des thermoport® Innenraums dient der CHECK Sensor. Der thermoport® ist mit oder ohne Sensor erhältlich und lässt sich jederzeit nachrüsten.

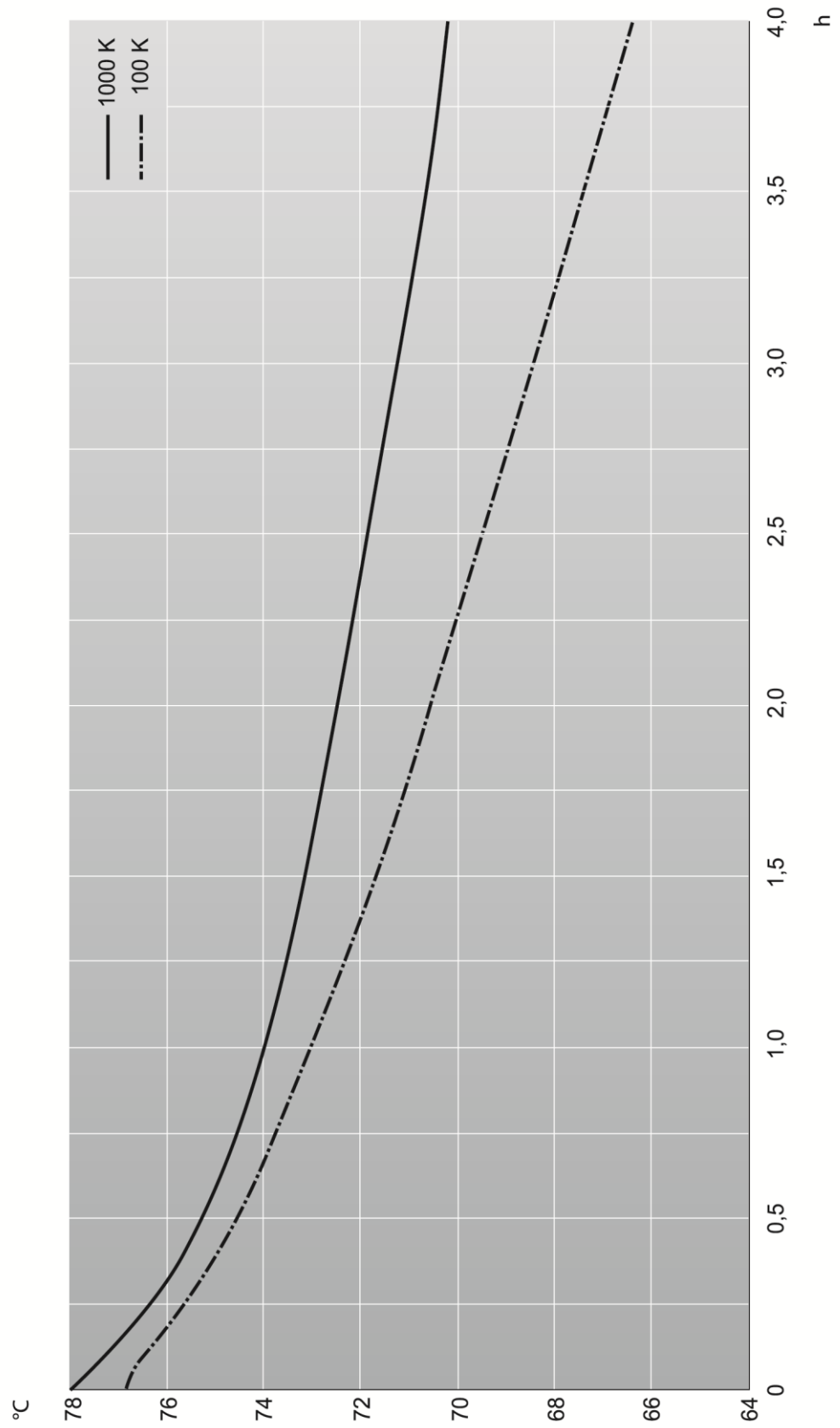
Isolierverhalten thermoport®

Messung gemäß DIN EN 12571, bei deaktivierter Umluftheizung

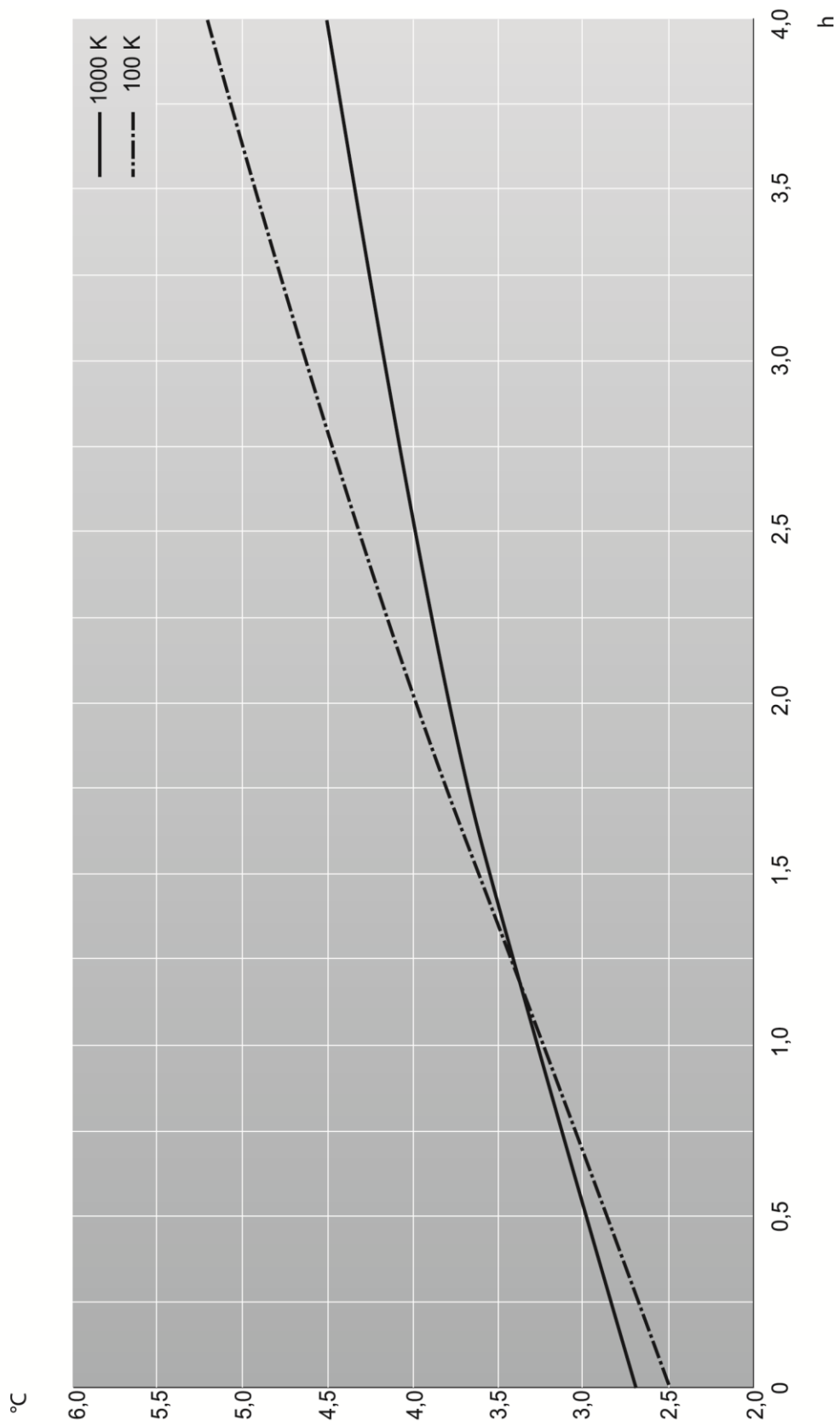
→ Siehe Diagramme auf den folgenden Seiten.

Temperaturverlauf beim Warmhalten (heiße Betriebsbedingung)

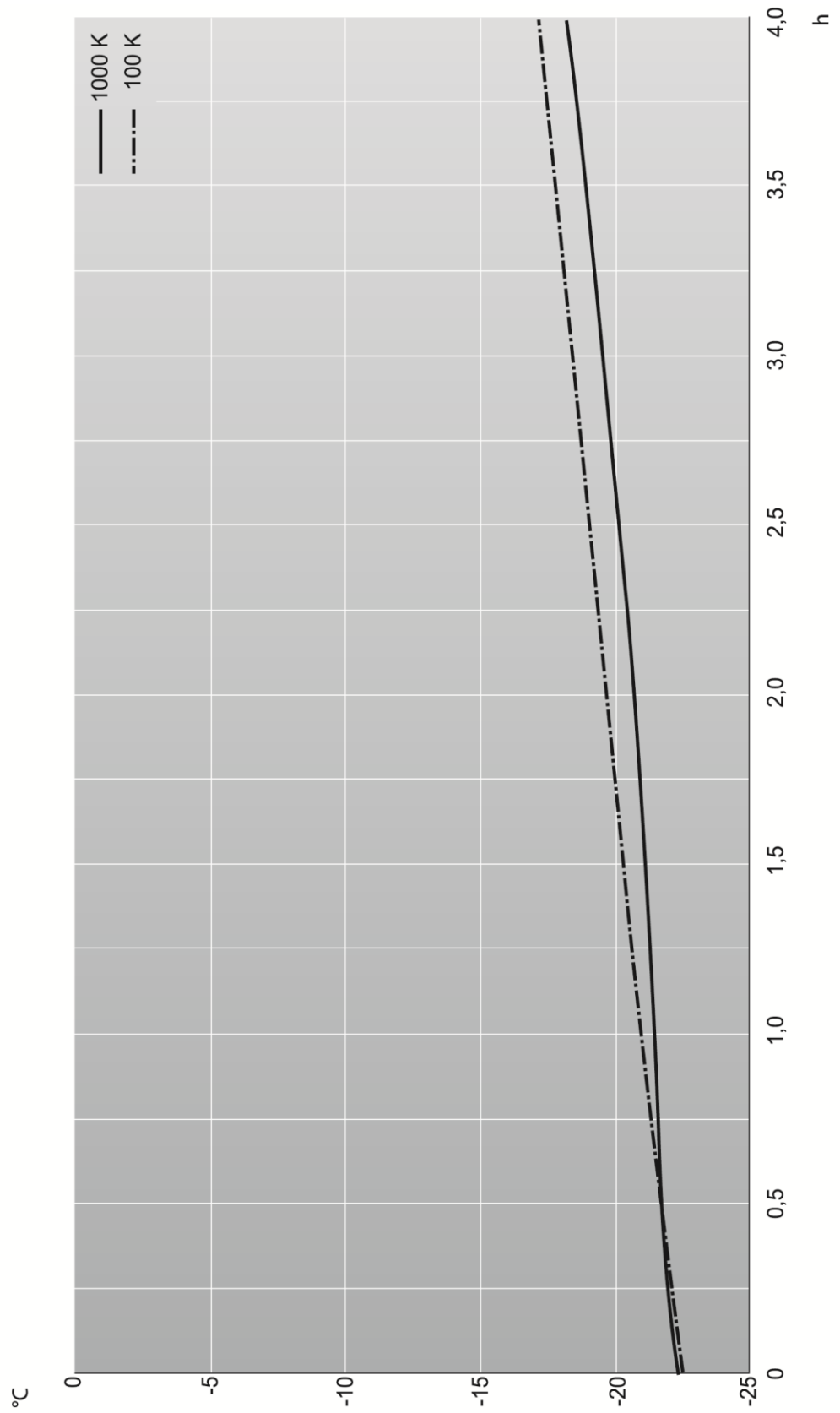
- Warme Speisen: Mit +85 °C in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte nicht unter +65 °C fallen. Spätestens drei Stunden nach der Zubereitung die Speisen verzehren; so lässt sich das Risiko einer Lebensmittelvergiftung minimieren.



Temperaturverlauf beim Kühlhalten (kalte Betriebsbedingung)



Temperaturverlauf beim Tiefkühlhalten (Tiefgefrier-Betriebsbedingung)



6 Vor dem ersten Benutzen

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

⚠ Halten Sie die Voraussetzungen ein

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

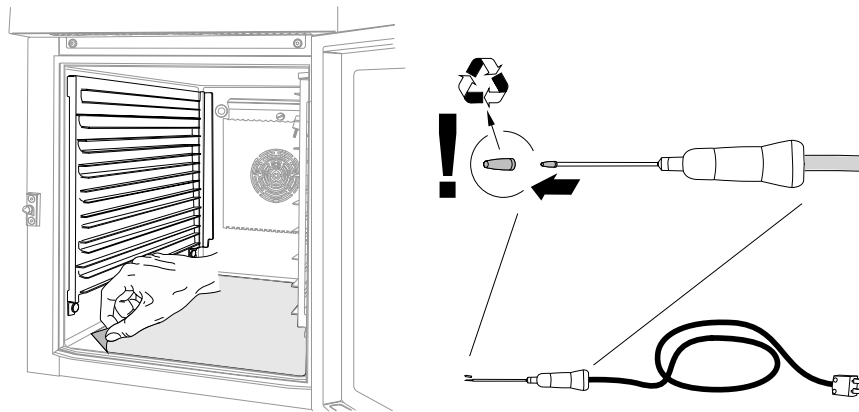
Verpackungsmaterial entfernen und entsorgen



ACHTUNG

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine **Schutzfolien** befinden.
- ▶ Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzhülle an der Spitze des **Kerntemperaturfühlers**. **Entsorgen Sie die Schutzhülle.**



⚠ Mindestabstand einhalten

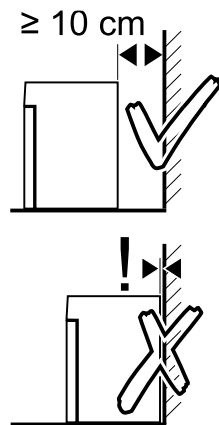


ACHTUNG

An der Rückseite des **navioven** strömt heißer Dampf heraus, **bis 230 °C**.

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

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



⚠ Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten

- Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde.

Geräte reinigen



Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 25 ff.

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Mindestabstand für die Luftzirkulation an der Rückwand des **navioven** einhalten, ≥ 10 cm.
- Die Elektrogeräte bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- Stromschlaggefahr. Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Halten Sie die Aufstellbedingungen ein wie ausreichende Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang. Der Aufstellplatz ist waagrecht.
- Den Gerät vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung – Schutzhandschuhe – und vermeiden so Verbrennungen an den Händen und Armen.

7.2 navioven



Siehe separate Betriebsanleitung „navioven“, im Anhang

7.3 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

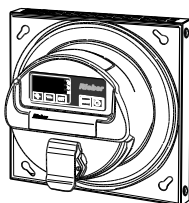
7.3.1 thermoport® vorab temperieren

TP bedarfsweise in der Wärmekammer oder im Kühlhaus temperieren

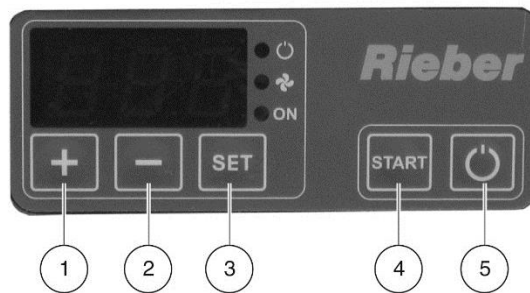
- TP in der Wärmekammer temperieren, im Bereich bis +85 °C.

7.3.2 Temperaturregelung der Umluftheizung

Heiztemperatur einstellbar
von +20 °C bis +85 °C



Kurzbeschreibung



- Beim elektrisch eingeschalteten Gerät wird an der Steuerung die Ist-Temperatur angezeigt.
- Die Soll-Temperatur kann dauerhaft gespeichert werden. Die Soll-Temperatur kann vorübergehend geändert werden.

Gerät einschalten

- Gerät elektrisch einschalten, hierzu Taste POWER ON (5) drücken.
 - Das Display zeigt die IST-Temperatur an.
- Durch Drücken der SET-Taste (3) erscheint die Soll-Temperatur im Display.

Soll-Temperatur einstellen

- Zur Veränderung der Soll-Temperatur die SET-Taste gedrückt halten und mit den Tasten (1) und (2) den Wert einstellen.
- START-Taste (4) drücken.
 - Der eingestellte Wert wird gespeichert.
 - Nach einer Stromunterbrechung bleibt dieser Wert gespeichert.

Soll-Temperatur vorübergehend ändern

- Zur Veränderung der Soll-Temperatur die SET-Taste gedrückt halten und mit den Tasten (1) und (2) den Wert einstellen.
 - Nach einer Stromunterbrechung bleibt dieser Wert nicht gespeichert.

Gerät ausschalten

- Gerät ausschalten, hierzu Taste POWER ON (5) drücken.
 - Keine Anzeige im Display, keine leuchtende LED.
 - Das Gerät ist nicht stromfrei.
- Alternativ das Gerät stromfrei machen.

Gerät stromfrei machen

- Ziehen Sie den elektrischen Anschlussstecker aus der Steckdose.

7.3.3 Speisen in Behältnisse einfüllen

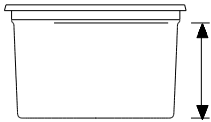
- **⚠ Verbrühungsgefahr**
Heiße Flüssigkeit könnte herausschwappen. Waagrecht transportieren. Verwenden Sie GN-Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel von Rieber. Mit Deckel verschließen.



Anwendertipp

GN-Behälter von Rieber verwenden.

- ▶ GN-Behälter mit flüssiger Speise mit wasserdichtem Steckdeckel mit umlaufender Silikondichtung verschließen.
- ▶ GN-Behälter bis zum Stapelschulter-Rand befüllen.
Nicht bis zum obersten Rand befüllen, damit der Deckel nicht auf der Speise oder in der Soße liegt.



- Sofort nach dem Befüllen das Gerät schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme den Deckel sofort wieder schließen.

Hinweis für warme Speisen:

- Mit +85 °C in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte nicht unter +65 °C fallen.

7.3.4 Transport der thermoport®

- **⚠ Unfallgefahr bei ungesichertem Ladegut.**
Sichern Sie die Lage der thermoport beim Transport.



Seite 9

- **⚠ Kippgefahr bei Stapelung**
Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen TP in den Führungen des unteren TP liegen. Nur mit verschlossenem Deckel stapeln.
- Wir empfehlen, nur 2 TP übereinander zu stapeln.

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität



Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

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

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Geeignet
Borstenerzeugnisse	Bürsten mit Natur-, oder Kunststoffborsten
Textilien	Textilmaterial aus Natur- und Chemiefasern als Putzfäden und textile Flächengebilde (Maschen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, Vlies). Sehr gut sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern geeignet, um Griffspuren von Edelstahloberflächen zu entfernen.
Kunststoffvliese	Ohne Schleifkörper. Meist hergestellt in den Farben Weiß, Beige, Gelb.
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Einsatzgebiete
Allzweckreiniger	Insbesondere für leichtere Fettverschmutzungen.
Neutralreiniger	Für mit Fett und Öl verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet.
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle). Beachten Sie die Herstellerangaben zur Dosierung.
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken und Farben. Nicht für Kunststoffe geeignet.
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Langzeiteinwirkung von Natriumhypochlorit kann den Werkstoff schädigen. Es sollte möglichst nicht zugesetzt werden. Es sollten Produkte verwendet werden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder einen Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- ▶ Entfernen Sie Schmutz mit Putz- und Pflegemitteln, die für rostfreien Edelstahl geeignet sind.
- ▶ Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- ▶ Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Stahlbürsten.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen, wie z.B. Gusspfannen oder Küchenschwämmen aus Stahl.

Hinweis zur laufenden Reinigung

Bei dieser Reinigung werden überwiegend abrasivfreie Reinigungsmittel eingesetzt.

Fettverschmutzungen oder fettgebundener Pigmentschmutz lassen sich in der Regel leicht entfernen durch

- Allzweckreiniger
- Neutralreiniger
- Alkalische Reiniger.

Bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzte Öle und Fette) sowie bei Teerverschmutzungen helfen Lösemittelreiniger oder abrasivfreie Emulsionen (jedoch nicht bei lackierten Flächen).

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

→ Betrifft Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank; navioven, Umluftheizung des thermoport®



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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



Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.
Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.
Bestell-Nr. 72 10 24 08

Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse thermoport®



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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

Rollcontainer reinigen

→ Betrifft Rollen, Totmann-Bremssystem, paarweise Arretierung der Rollen in der Drehrichtung



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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

- Bedarfsweise die Gelenke des Bremsgestänges mit Sprühöl schmieren. Sprühen Sie sparsam zwischen die Gelenkteile.



Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege der Gelenke des Bremsgestänges empfehlen wir Sprühöl.
Mega Öl plus oder WD-40
Reinigt besonders gründlich und sanft, pflegt und konserviert in einem.

8.4 navioven

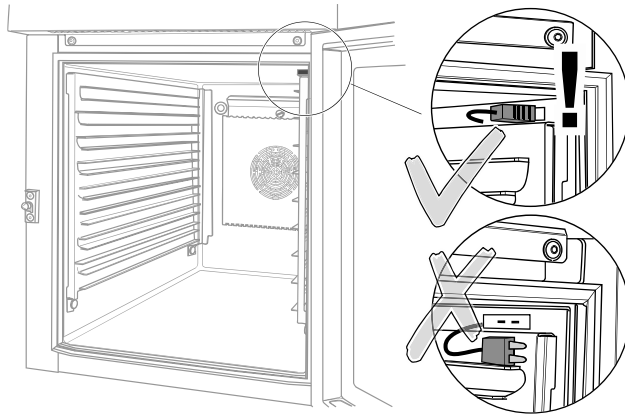
Risiken im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler



WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.



ACHTUNG

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

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



Siehe separate Betriebsanleitung „navioven“, im Anhang dieser Betriebsanleitung

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊



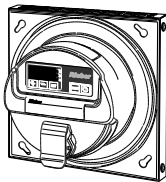
8.5 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

8.5.1 Halten Sie die Heizung sauber

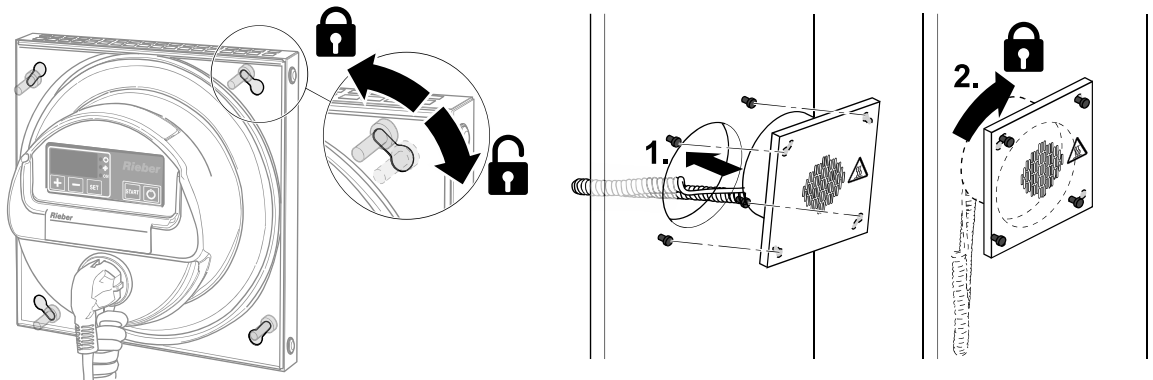
- **⚠ Stromschlaggefahr.**
Vor der Reinigung des TP heizbar die entnehmbare Heizung ausbauen. Elektroteile nur **leicht feucht abwischen** und mit trockenem **Tuch trockenreiben**.
- **⚠ Verbrennungsgefahr**
Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe, und vermeiden so Verbrennungen an der Umluftheizung.

Umluftheizung mit Bajonett-Verschluss

Die Umluftheizungen mit Bajonett-Verschluss sind durch die Anordnung der Schlüssellöcher unverwechselbar.



Bei Ausführung des thermoport® aus Kunststoff wird das elektrische Anschlusskabel separat angeschlossen.



- **Ausbau:** Öffnen Sie die Tür. Drehen Sie die Heizung um circa 10 Grad von der Türinnenseite her und entnehmen diese.
- **Einbau:** Öffnen Sie die Tür. Bauen Sie die Heizung ein.
- **⚠ WARNUNG**
Die Umluftheizung nicht öffnen.
- Reinigen Sie den Lüfter der Umluftheizung von angesaugtem Staub mit Pressluft. Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.
- Heizung **leicht feucht abwischen** und mit **trockenem** kratzfreien **Tuch trockenreiben**

8.5.2 Gehäuse aus Kunststoff reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Vermeiden Sie den Einsatz eines Hochdruckreinigers, wenn die Arbeitstemperatur +130 °C überschreitet. Ausreichend Abstand halten.
- ▶ Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien **Tuch feucht abwischen**. Entfernen Sie anschließend mit einem gut ausgespülten Tuch die Reinigungsrückstände.

- Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben. Das Tuch sollte vorher gut ausgespült sein.



Anwendertipp

- ▶ Für eine Reinigung des TP aus Kunststoff in der Spülmaschine empfehlen wir die Reinigungsmittel ETOLIT 3000 und 8000.

8.5.3 Hinweis zur Lagerung

Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Lagern Sie die Multifunktionale Kochstation in sauberen, trockenen Räumen.
- Das Gerät vorzugsweise bei Zimmertemperatur lagern.

Hinweis zur Lagerung unterhalb +5 °C

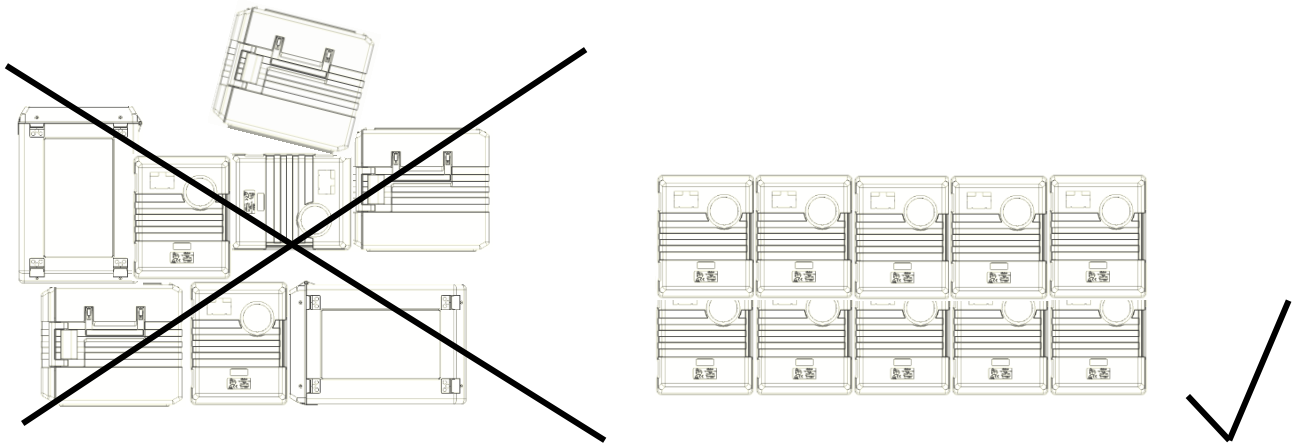


ACHTUNG

Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich erforderlichenfalls akklimatisieren.

- ▶ Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

8.5.4 Hinweis zur Stapelung /Lagerung der TP



⚠ Kippgefahr bei Stapelung

- ▶ Nur mit verschlossenem Deckel stapeln. Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen Speisentransportbehälters in den Führungen des unteren Speisentransportbehälters liegen.
- ▶ Nur passende TP stapeln. **Rieber thermoport®** aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.

- Lagern Sie die leeren Speisentransportbehälter in sauberen, trockenen Räumen.

➤ **ACHTUNG**

Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

8.6 Hinweis zur Lagerung

Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Lagern Sie die leere Multifunktionale Kocheinheit in sauberen, trockenen Räumen.
- Das Gerät vorzugsweise bei Zimmertemperatur lagern.

Zulässige Lagertemperatur -20 °C bis +70 °C

Hinweis zur Lagerung unterhalb +5 °C














ACHTUNG

Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich erforderlichenfalls akklimatisieren.

- ▶ Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

8.7 Reinigungs-und Wartungsintervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach Gebrauch	 Gerät ausschalten. Netzstecker ziehen	
	Gerät reinigen	 Seite 26 ff.
	... navioven	 Anhang
Bedarfsweise nach Gebrauch	 Brandgefahr Bereiche Zu- und Abluft sauber halten. Flusen entfernen	
	... navioven	 Anhang
	... thermoport®	 Seite 29
	Rollcontainer reinigen. Gelenke des Bremsgestänges schmieren	 Seite 26
Nach der Reinigung	Inspektion. Überzeugen Sie sich abschließend vom korrekten Zustand des Gerätes	
Regelmäßige Prüfung, spätestens alle 6 Monate	Festen Sitz aller Verbindungen prüfen. Reifen inspizieren.	
	Bremswirkung sicherstellen	 Seite 9
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	 Elektrik prüfen lassen. ² Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.	 Seite 25
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 10

² Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

9 Störung – Was tun?



Stromschlaggefahr.

Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Reparatur während der Zeitdauer der Gewährleistung ist nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

Nur vom Hersteller zugelassenes spezifiziertes Ersatzteil ist zulässig. Einige Reparaturarbeiten sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.

thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Umluftheizung verunreinigt	Speisen, Flüssigkeiten wurden nicht in Behältern im verschlossenen Zustand transportiert.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner # Hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal Seite 6, 8
Heizung funktioniert nicht	Heizung defekt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reparatur
Steuerung funktioniert nicht	Steuerung defekt	<ul style="list-style-type: none"> # Rieber-Service oder Vertragspartner
Stapelrutschschiene defekt	Verschleiß	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reparatur # Bedienpersonal

navioven



Siehe separate Betriebsanleitung „navioven“, im Anhang

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

- ▶ Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkkundendienst.

Entsorgung des Gerätes



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wiederverwendet bzw. recyclet 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 dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,



Siehe Kapitel 'Verwendungszweck'

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Rieber GmbH & Co. KG. Beispielsweise sind Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rollen des Rollcontainers

11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte

- thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (aus Kunststoff, mit Umluftheizung)
- navioven

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100: Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsgrundsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befinden.

EU-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte

- thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (aus Kunststoff, mit Umluftheizung)
- navioven

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2014/30/EU befinden.

thermoport® 1000 KB entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EU-Konformitätserklärung von unserem Vertriebsteam.

12 Adresse des Herstellers

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de



navioven

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



Betriebsanleitung beachten

Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	3
2	Wichtige Hinweise	4
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	4
2.2	Gebrauch der Anleitung	4
2.3	Darstellungskonventionen im Text.....	5
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten.....	6
3.3	Pflichten des Betreibers	7
3.4	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	8
3.5	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	8
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	9
3.7	Produktkennzeichnung	11
3.8	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften.....	11
3.9	Hinweis zum Verhalten im Notfall	11
4	Verwendungszweck	12
5	Gerätebeschreibung	13
5.1	Benennung.....	13
5.2	Technische Daten	16
6	Vor dem ersten Benutzen	17
6.1	Transport.....	17
6.2	Inbetriebnahme	17

7	Gebrauch	19
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	19
7.2	Füllen Sie Trinkwasser in den Wassertank ein. Füllen Sie regelmäßig auf.	20
7.3	Programm wählen.....	21
7.4	Garvorgang starten.....	21
7.5	Einstellungen während des Betriebs ändern	22
7.6	Garvorgang abrechnen.....	22
7.7	Speisen warmhalten (HOLD).....	23
7.8	Datum und Uhrzeit einstellen.....	23
7.9	navioven ausschalten	24
7.10	Bedienung der navioven Funktionstasten	24
7.11	Die navioven Programme	27
8	Reinigung, Wartung und Pflege.....	34
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege.....	34
8.2	Reinigungsmittel für Edelstahl	36
8.3	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus	37
8.4	Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle	39
8.5	Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen	40
8.6	Reinigung.....	41
8.7	Gerät bedarfsweise entkalken	45
8.8	Gerät trocken in Bereitschaft halten	46
9	Störung – Was tun?	47
10	Haftung und Gewährleistung	49
11	Auszug aus der EU-Konformitätserklärung.....	50
12	Adresse des Herstellers	51
13	Kurzanleitung	52

1 Revisionsauflistung

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

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **navioven**
- Informationen zu **CHECK HACCP**
www.riever.de
Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.
- **Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.**
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.
www.riever.de
Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

2.2 Gebrauch der Anleitung

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



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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

Notieren Sie hier die Daten Ihres Ansprechpartners vom Rieber Kundendienst:



2.3 Darstellungskonventionen im Text

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

Aufzählungen werden so dargestellt.

➤ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.



Siehe '...' , *Querverweis wird so dargestellt.*



ACHTUNG

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



Anwendertipp

▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können verhindert werden, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFAHR

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



WARNUNG

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



VORSICHT

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

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seiner Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

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

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestau möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm² betragen.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

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

Service

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

3.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

Betreiberpflichten

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

3.4 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals

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

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen**' zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen. Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.
- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Umluftheizung zwecks gründlicher Reinigung ist nur hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig. HINWEIS: Während der Laufzeit der Garantie sowie Gewährleistung ist dies nur durch den Hersteller-Service zulässig.
- Reparatur- bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.



'Haftung und Gewährleistung', Seite 49

3.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.


3.6.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

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

3.6.2 Transport

navioven wiegt circa **45 kg**. Risiken von Verletzungen beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten.

- Nur jeweils hierfür geeignete und unterwiesene Personen sind zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.
- Beim Transportieren am Griff anfassen. Das Gerät mit 2 Personen transportieren.
- Nur mit ausgestecktem Netzstecker, geschlossener Tür sowie leer transportieren.

-  Anwendertipp: Nutzen Sie die Möglichkeiten des Transportgeräte-Programms von Rieber. Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber.

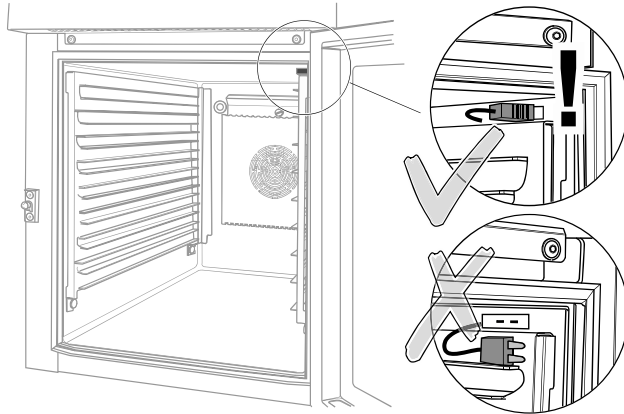
3.6.3 Risiken im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler



WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.



ACHTUNG

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

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



ACHTUNG

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

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

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

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

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

3.6.5 Brandgefahr sowie Funktionsstörung sind möglich

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

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

3.7 Produktkennzeichnung

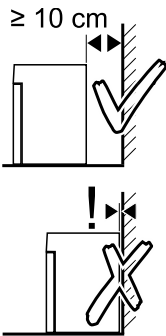
Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.
→ Siehe Rückseite des Gerätes.



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



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



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

3.8 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

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

3.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort das Gerät ausschalten.
- ⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen, Verbrühungen, Stichverletzungen sowie Stromschlag**
- Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.



Anwendertipp

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

4 Verwendungszweck

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

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

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

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

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

5 Gerätebeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

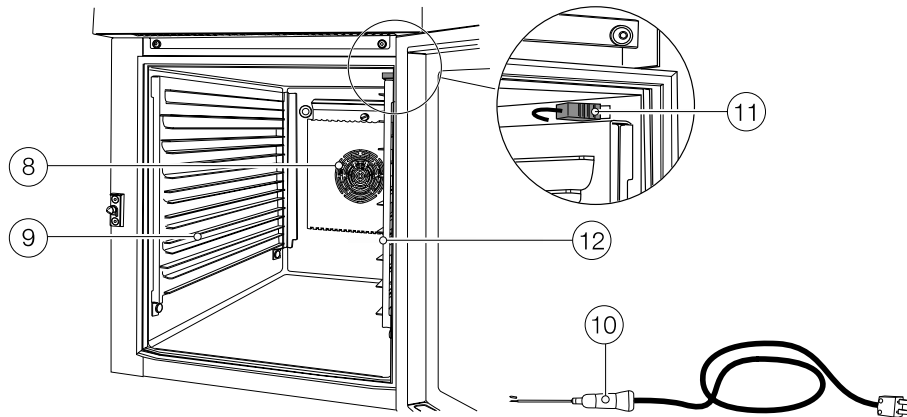
5.1 Benennung

Hier werden die Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.



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





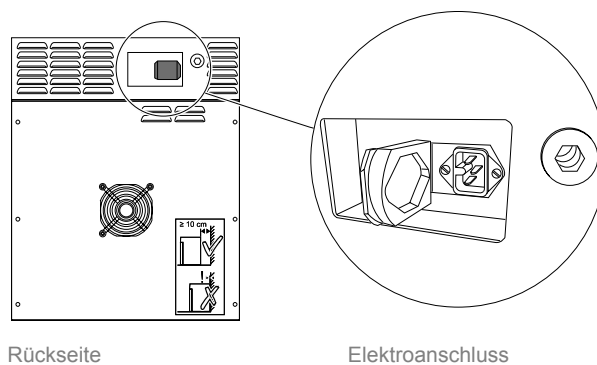
8 Umluftheizung

11 Blindstecker

9 Register links

12 Register rechts

10 Kerntemperaturfühler



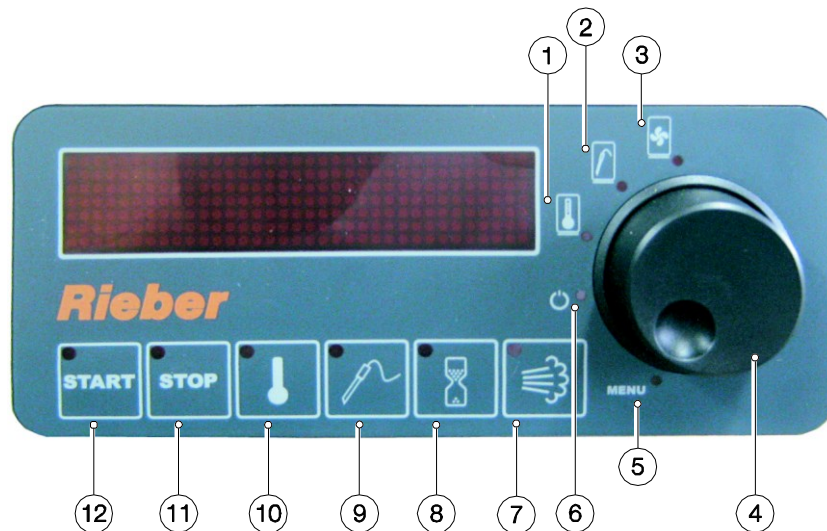
Rückseite

Elektroanschluss

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

Der Kerntemperaturfühler garantiert ein punktgenaues Garergebnis.

Die Bedienungseinheit des navioven



- 4 Drehregler, im abgeschalteten Zustand hervorstehend
- 6 POWER ON
- 11 STOP
- 12 START

Programme

- 1 Garen
- 2 Kerntemperatur
- 3 Lüfter
- 5 Menü

Funktionstasten

- 7 Befeuchten mit Wasserdampf / Entleeren, Reinigung
- 8 Zeit
- 9 Kerntemperatur
- 10 Kammertemperatur



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



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

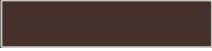





Programm 3: Lüfter (passiv kühlen)
Passive Kühlung durch Kühlpellets + Umluft



Programm 6: Menü
Abgespeicherte Programme können ausgewählt werden.

Display

Beispiele für Displayanzeigen	Bedeutung
	<ul style="list-style-type: none"> • navioven befindet sich im Standby-Modus. • Die LED POWER ON (6) blinkt. • Display ist schwarz
	<ul style="list-style-type: none"> • Das Programm XX wird ausgeführt. • In der unteren Menüleiste blinken die Funktionstasten für die jeweils sinnvollen Einstellmöglichkeiten. • Die Ist-Temperatur wird im Display angezeigt.
	<ul style="list-style-type: none"> • F1 im Display zeigt: es liegt eine Störung vor. <p> <i>Siehe Kapitel 'Störung – Was tun?', Seite 47</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Signalton: 10 Sekunden vor dem automatischen Ausführen einer Aktion ertönt ein Signalton, zum Beispiel 10 Sekunden vor Ablauf der Garzeit.

5.2 Technische Daten

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

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

 *Siehe Katalog, Prospekt*

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

6 Vor dem ersten Benutzen

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

6.1 Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.
 - Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie die Verpackungsrückstände.

Lieferumfang

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang.

6.2 Inbetriebnahme

⚠ Halten Sie die Voraussetzungen ein

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

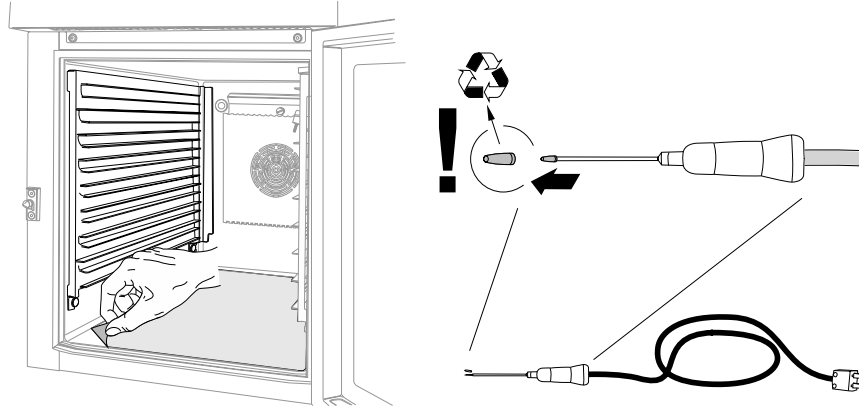
Verpackungsmaterial entfernen und entsorgen



ACHTUNG

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine **Schutzfolien** befinden.
- ▶ Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzhülle an der Spitze des **Kerntemperaturfühlers**. **Entsorgen Sie die Schutzhülle.**



⚠ Mindestabstand einhalten

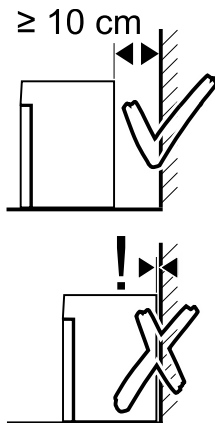


ACHTUNG

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

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

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



⚠ Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten

- Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde.

navioven reinigen



Siehe Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 34

navioven anschließen

- Schließen Sie navioven an die Stromversorgung an.

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

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



'Inbetriebnahme', Seite 17

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

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



⚠ WARNUNG

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



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

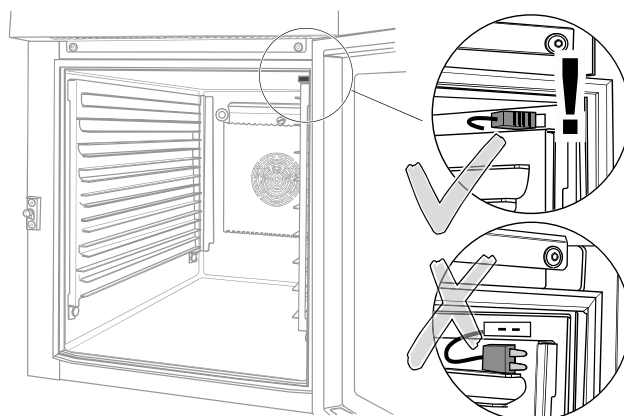
⚠ Risiken im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler



⚠ WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.





ACHTUNG

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

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



ACHTUNG

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

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

Risiken bei Verunreinigung der Umluftheizung



ACHTUNG

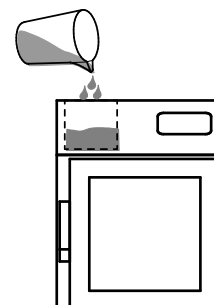
Die Verunreinigung der Umluftheizung kann diese beschädigen.

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

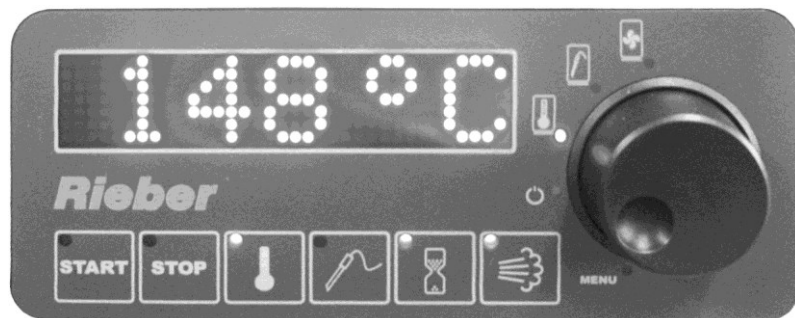
7.2 Füllen Sie Trinkwasser in den Wassertank ein. Füllen Sie regelmäßig auf.

Gerät einschalten

- ▶ Füllen Sie **Trinkwasser** in den Wassertank ein, **maximal bis 1 cm unter der Oberkante, circa 0,5 l.**
- ▶ Stellen Sie sicher, dass immer Trinkwasser im Wassertank ist. **Füllen Sie das Trinkwasser regelmäßig auf.**
 - Es gibt keine Störungsmeldung, wenn kein Trinkwasser im Behälter ist.
- ▶ Netzstecker einstecken.
 - Anzeige Standby leuchtet.



7.3 Programm wählen



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

7.4 Garvorgang starten



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

Werte abfragen

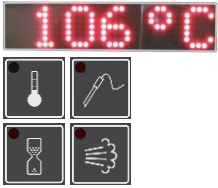
- Die jeweilige Funktionstaste drücken.
 - Der jeweilige Sollwert, z.B. die Restlaufzeit, wird angezeigt.
- Die Funktionstaste loslassen.
 - Der jeweilige Istwert wird angezeigt
 - Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Nach Ablauf der Garzeit



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

7.5 Einstellungen während des Betriebs ändern



- Das angewählte Programm wird ausgeführt.
 - Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.
 - Tippen Sie auf die entsprechende Funktionstaste und stellen am **Drehregler (6)** den gewünschten Wert ein.
 - Die Steuerung übernimmt den eingestellten Wert für den aktuellen Garvorgang.
-

7.6 Garvorgang abbrechen



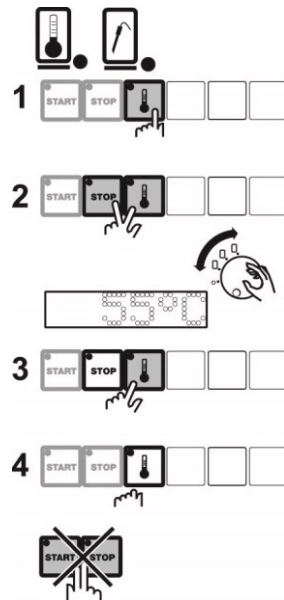
- **Taste STOP (11)** drücken und circa 5 Sekunden halten: zurück zur Programmauswahl.
- Das laufende Programm wird abgebrochen.
- **Taste STOP** nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Die **LED POWER ON (6)** leuchtet.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

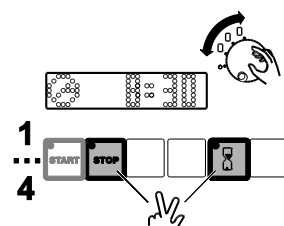
 *Siehe 'Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren', Seite 33*

7.7 Speisen warmhalten (HOLD)

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



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



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

7.8 Datum und Uhrzeit einstellen



- Im Standby Modus die **Taste Zeit** (8) drücken und circa 5 Sekunden halten.
- Den blinkenden Balken mit dem **Drehregler** (4) an die gewünschte Position stellen.
- Den **Drehregler** drücken.
- Im Display blinkt der zu verändernde Wert.
- Mit dem **Drehregler** den gewünschten Wert einstellen.
- Den **Drehregler** erneut drücken.
- Der neue Wert wird gespeichert.
- Zum Beenden der Einstellung die **TASTE STOP** (11) drücken.
- Das Gerät ist im Standby Modus.



7.9 navioven ausschalten



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

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion



Siehe 'Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren', Seite 33

7.10 Bedienung der navioven Funktionstasten



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



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



Funktionstaste Kammertemperatur

Ist-Kammertemperatur abfragen

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

Soll-Kammertemperatur abfragen

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

Soll-Kammertemperatur einstellen

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

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

Warmhaltephase einstellen (HOLD)



Siehe 'Speisen warmhalten', Seite 23



Funktionstaste Kerntemperatur

Soll-Kerntemperatur abfragen

- Die **Funktionstaste Kerntemperatur** (9) drücken.
 - Die Solltemperatur wird angezeigt.
 - Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kerntemperatur.

Ist-Kerntemperatur abfragen

- Die **Funktionstaste Kerntemperatur** drücken und loslassen.
 - Die Ist-Kerntemperatur wird angezeigt.

Soll-Kerntemperatur einstellen

- Die **Funktionstaste Kerntemperatur** drücken und halten. Mittels Drehen des **Drehreglers** die Soll-Kerntemperatur einstellen.
- Die **Funktionstaste Kerntemperatur** loslassen.
 - Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
 - Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Warmhaltephase einstellen (HOLD)



Siehe 'Speisen warmhalten', Seite 23



Funktionstaste Zeit

Sollzeit abfragen

- Die **Funktionstaste Zeit** (8) drücken.
 - Die Sollzeit wird angezeigt.
 - Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Restlaufzeit abfragen

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

Sollzeit einstellen

- Die **Funktionstaste Zeit** drücken und halten. Durch Drehen des Drehreglers die Sollzeit verstellen.
Bei Endlosbetrieb „-“ einstellen.
- Die **Funktionstaste Zeit** loslassen.
 - Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
 - Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



Funktionstaste Befeuchtung

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

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

Befeuchtungsstufen

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

Es stehen 4 Luftbefeuchtungsstufen zur Verfügung:

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

Befeuchtungsstufe abfragen

- Die **Funktionstaste Befeuchtung** (7) drücken.
■ Die Sollstufe wird angezeigt.

Befeuchtungsstufe einstellen

- Die **Funktionstaste Befeuchtung** drücken und halten.
- Durch Drehen des **Drehreglers** die Befeuchtungsstufe verstellen.
- Die **Funktionstaste Befeuchtung** loslassen.
■ Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
■ Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.
■ Wenn 50 °C erreicht sind, startet die Wasserpumpe mit einer Vorpumpzeit von 6 Sekunden. Dabei kann Wasser in den Innenraum eintreten.



Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen



Siehe 'Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen', Seite 40



Das Gerät entkalken



Siehe 'Gerät bedarfsweise entkalken', Seite 45'



Taste START

Programme starten

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



Taste STOP

Zu jeder Zeit Funktionen neu einstellen

- **Taste STOP** (11) drücken und circa 5 Sekunden halten.
■ Zurück zu den Funktionen. Diese können, wie oben beschrieben, neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm unterbrochen.
- **Taste START** (12) drücken, um das Programm fortzusetzen.
■ Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Programme beenden

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

Standby-Modus einschalten

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

7.11 Die navioven Programme

7.11.1 Programm 1: Garen



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



- Kammertemperatur, Zeit und Befeuchtung einstellen.



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

**Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern**

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

Programm abbrechen

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

7.11.2 Programm 2: Kerntemperatur



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



- Kerntemperatur, Kammertemperatur, Zeit und Dampf einstellen.



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



Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern

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

Programm abbrechen

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

7.11.3 Programm 3: Lüfter

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

- Legen Sie Kühlpellets ein.



Passive Kühlung durch Umluft + Kühlpellets.

- **Drehregler** (4) auf Programm 3, Lüfter stellen.
- **Taste START** drücken.
 - Der Umluftbetrieb beginnt beim Starten dieses Programms.
 - Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



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

7.11.4 Programm 6: Menü (gespeicherte Menüs abrufen)

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

Es gibt zwei Möglichkeiten, Menüs zu speichern und abzurufen:

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

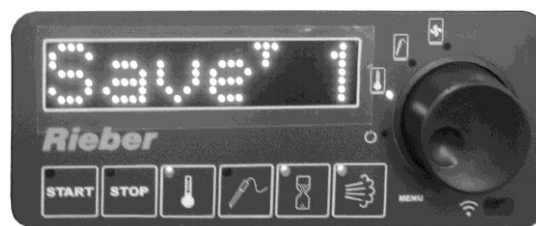
oder

- Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion.



Abrufen eines Menüs mit Echtzeitfunktion

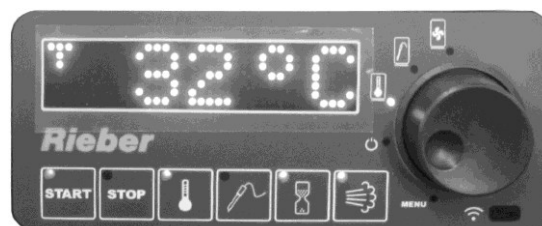
- Den **Drehregler** in die Position **Menü** drehen und drücken.
 - Im Display erscheint Menü Nr. 1.
- Durch Drehen des **Drehreglers** (6) die gewünschte Menüs Nr. YY auswählen.
 - Die Anzeige des Programmsymbols von Menü Nr. YY leuchtet. Menüs mit Echtzeitfunktion sind mit einem T im Display gekennzeichnet.
- Drücken Sie den **Drehregler**.
 - Im Display erscheint zuerst folgendes Bild:



- Danach erscheint im Display die Startzeit.



- Menü Nr. YY startet mit den dazu vorgenommenen Einstellungen.
- Während des automatischen Ablaufs des Programms wird im Display die Kammertemperatur angezeigt.



Abrufen eines Menüs ohne Echtzeitfunktion

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



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

Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern

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

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

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



Programm abbrechen ohne Echtzeitfunktion

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

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

 *Siehe 'Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren', Seite 33*

7.11.5 Speichern eines Menüs

- Gewünschte Werte für das Programm einstellen.



Siehe Kapitel 'Programm wählen', Seite 21

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

■ Im Display erscheint das folgende Bild:



Es gibt 2 Möglichkeiten zum Speichern eines Menüs.

Variante 1: Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion



Siehe 'Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion', Seite 31

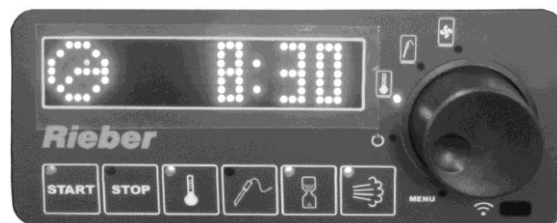
Variante 2: Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion



Siehe 'Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion', Seite 32

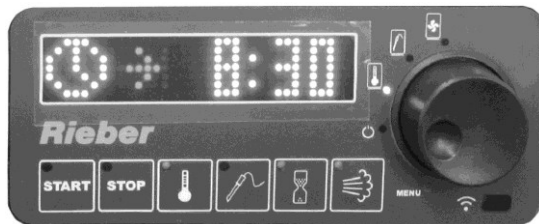
Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion

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

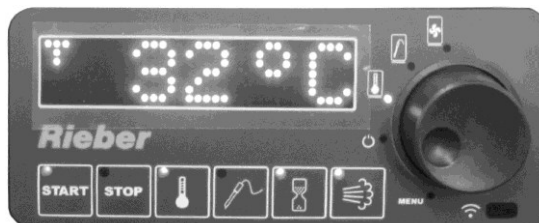


- Drücken und halten Sie den **Drehregler**.
 - Im Display wird die Uhr, ein blinkender Pfeil und symbolisch die Uhrzeit mit --:-- angezeigt.
 - Mit dem **Drehregler** die gewünschte Startzeit einstellen
- Drücken Sie den **Drehregler**.
 - Die nächste freie Menü-Nummer blinkt. Belegte Menü-Nummern leuchten.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

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



- Das Programm startet automatisch zur eingestellten Zeit.
- Während des automatischen Ablaufs des Programms wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



- Während des Ablaufs können die eingestellten Werte nicht verändert werden.

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

Anschließend gibt es 2 Möglichkeiten:

- Den **Drehregler** drücken.
 - Das Menü für den nächsten Tag wird erneut aufgerufen.
- Oder
- die Einstellung entsperren.



Siehe 'Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren', Seite 27'.

Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion

- Drücken und halten Sie den Drehregler.
 - Im Display blinkt die nächste freie Menü-Nummer, bereits belegte Menü-Nummern leuchten.
 - Mit dem **Drehregler** die gewünschte Menü-Nummer wählen.
- Den **Drehregler** drücken, um eingegebene Programmeinstellungen unter der gewünschten Menü Nr. XX zu speichern bzw. zu überschreiben. Es können 31 verschiedene Menüs abgespeichert werden.
 - Im Display erscheint **OK**.

Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren

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

7.11.6 Vorgespeicherte Menüs

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

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

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



⚠ WARNUNG

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



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

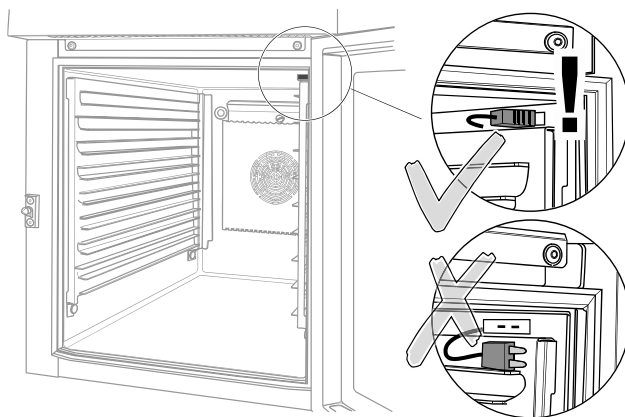
⚠ Risiken im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler



⚠ WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.



ACHTUNG

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

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

⚠ Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität



⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

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

Hinweis zum Gerät ausschalten:



- Am **Drehregler** (6) in die Stellung **POWER** drehen.
- Den **Drehregler** erforderlichenfalls drücken, um das Gerät auszuschalten.
 - Die entsprechende Anzeige leuchtet nicht.
- Netzstecker ziehen und hierdurch unbeabsichtigtes Wiedereinschalten verhindern.

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten Sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Geeignet
Borstenerzeugnisse	Bürsten mit Natur-, oder Kunststoffborsten
Textilien	Textilmaterial aus Natur- und Chemiefasern als Putzfäden und textile Flächengebilde (Maschen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, Vlies). Sehr gut sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern geeignet, um Griffspuren von Edelstahloberflächen zu entfernen.
Kunststoffvliese	Ohne Schleifkörper. Meist hergestellt in den Farben Weiß, Beige, Gelb.
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher

Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Einsatzgebiete
Allzweckreiniger	Insbesondere für leichtere Fettverschmutzungen.
Neutralreiniger	Für mit Fett und Öl verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet.
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle). Beachten Sie die Herstellerangaben zur Dosierung.
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken und Farben. Nicht für Kunststoffe geeignet.
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Langzeiteinwirkung von Natriumhypochlorit kann den Werkstoff schädigen. Es sollte möglichst nicht zugesetzt werden. Es sollten Produkte verwendet werden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder einen Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- ▶ Entfernen Sie Schmutz mit Putz- und Pflegemitteln, die für rostfreien Edelstahl geeignet sind.
- ▶ Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- ▶ Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Stahlbürsten.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen, wie z.B. Gusspfannen oder Küchenschwämmen aus Stahl.

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

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



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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



Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.
 - Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.
Bestell-Nr. 72 10 24 08

Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

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















ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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

- ▶ Entnehmen Sie bedarfsweise die Dichtung der Tür zum Reinigen.

8.4 Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle

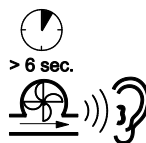
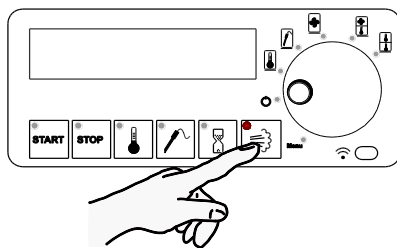
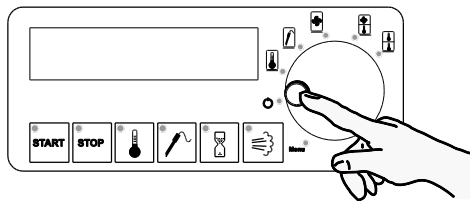
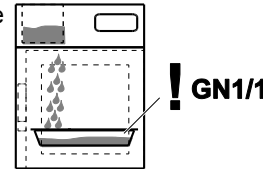
Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach Gebrauch	Restwasser abpumpen, Gerät spülen.	 Seite 40 ff.
	 Gerät ausschalten	 Seite 34, 41
	navioven reinigen	 Seite 37, 41 ff.
	Kerntemperaturfühler reinigen	 Seite 44
Bedarfsweise	Dichtung der Tür reinigen, zumindest 1x wöchentlich bei Gebrauch	 Seite 37, 44
	Sichtfenster der Tür reinigen	 Seite 43
	 Brandgefahr Flusen am Lüftungsgitter entfernen, zumindest 1x monatlich	 Seite 44
	Gerät entkalken, zumindest alle 3 Monate	 Seite 45
alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrik /Steuerung prüfen lassen.	 Seite 34 ff.
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 11

8.5 Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen

Restwasser abpumpen

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

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



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

Das Gerät spülen

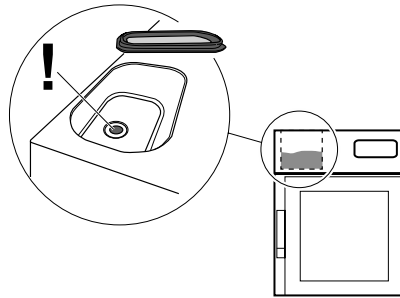
- Stellen Sie einen leeren GN-Behälter auf die unterste Auflageschiene im Gerät.
- Füllen Sie **circa 0,5 Liter Trinkwasser** in den Wasserbehälter ein.


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

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

Wasserbehälter und Deckel reinigen

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



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

 *Siehe 'Gerät bedarfsweise entkalken', Seite 45*

8.6 Reinigung

8.6.1 Halten Sie die Voraussetzungen ein


Voraussetzung


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

 *Siehe 'Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen', Seite 40*

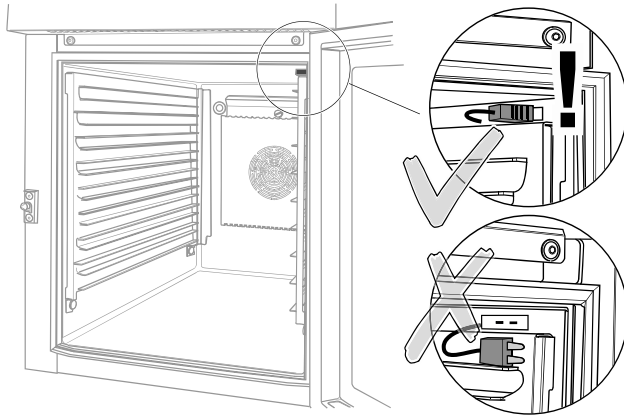


- Am **Drehregler** (6) in die Stellung **POWER** drehen.
- Den **Drehregler** erforderlichenfalls drücken, um das Gerät auszuschalten.
█ Die entsprechende Anzeige leuchtet nicht.
- Tür öffnen und heißes Gerät erforderlichenfalls abkühlen lassen.

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

-  **WARNUNG**
Verhalten Sie sich achtsam im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem navioven.



ACHTUNG

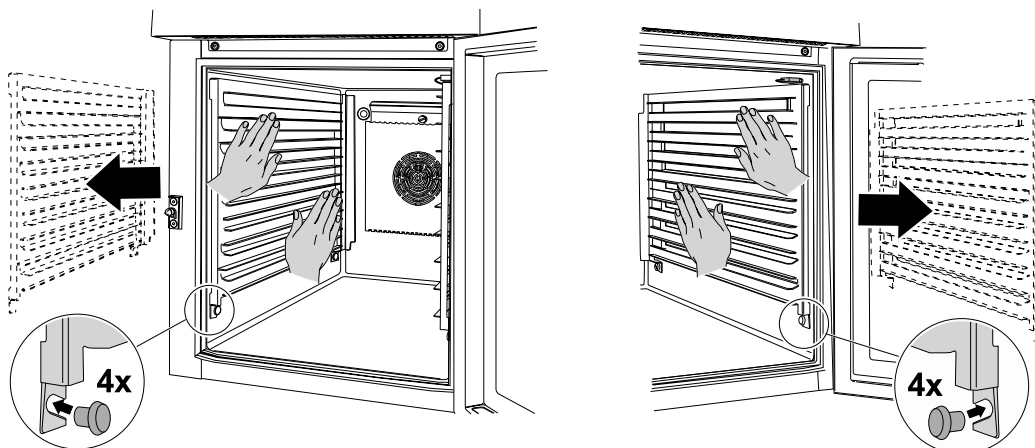
Ein ausgesteckter Blindstecker kann beim Ausbau / Einbau des Registers beschädigt oder abgerissen werden.

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

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

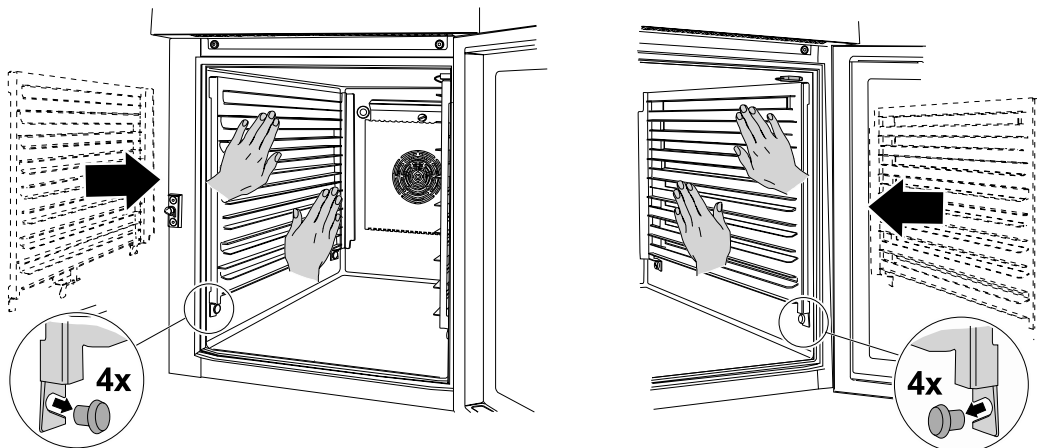
8.6.2 Register aus- und einbauen

8.6.2.1 Register ausbauen



- ▶ Fassen Sie das Register mit beiden Händen an. Ziehen Sie das Register längsseitig zu sich heran und entnehmen das Teil.
 - Die Führung ist leichtgängig.
- ▶ Entnehmen Sie das **linke Register**. Der Kerntemperaturfühler kann in der Halterung verbleiben, wenn dieser in der Halterung vollständig aufgenommen ist und das Kabel mit der Hand fixiert wird.
- ▶ Entnehmen Sie das **rechte Register**.

8.6.2.2 Register einbauen

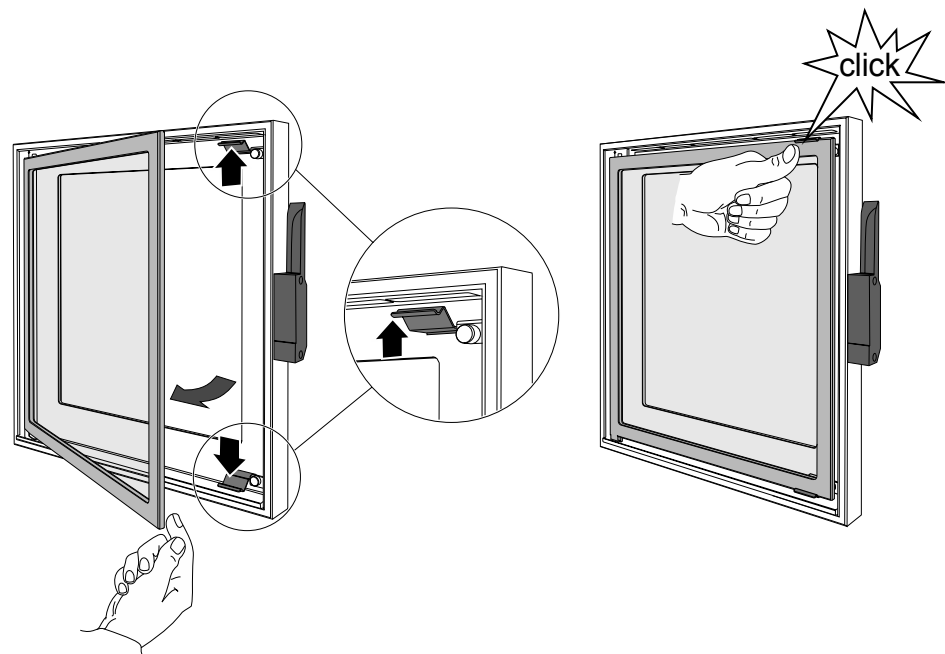


ACHTUNG

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

- ▶ Legen Sie das Register vollflächig innen an der Oberkante an mit beiden Händen. Achten Sie auf den **stirnseitigen Abschluss von Gehäuseinnenseite und Register**.
- ▶ Schieben Sie danach das Register längsseitig in den Innenraum hinein auf den spürbaren Endanschlag.
 - Die Führung ist leichtgängig. Das Register wird leicht schräg nach hinten geführt. Die 4x Führungsbolzen nehmen das Register auf.


8.6.3 Sichtfenster der Tür reinigen



- Reinigen Sie die Fenster wie allgemein üblich.

8.6.4 Türdichtung reinigen

Türdichtung reinigen, zumindest 1x wöchentlich.

-  Anwendertipp. Reinigen Sie die Türdichtung in der Spülmaschine.
- Alternativ: Geeignet ist eine heiße, milde Spülmittellösung. Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten kratzfreien Tuch ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

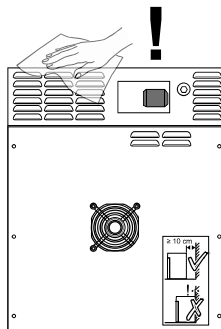
8.6.5 Flusen im Lüftungsbereich entfernen



Brandgefahr

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

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



8.6.6 Kerntemperaturfühler reinigen



WARNUNG

Risiken von Stichverletzungen im Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.
-



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

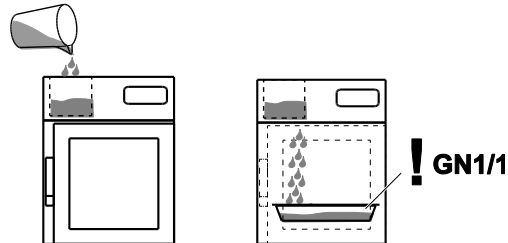
8.7 Gerät bedarfsweise entkalken



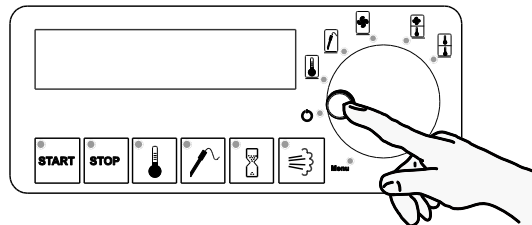
Anwendertipp

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

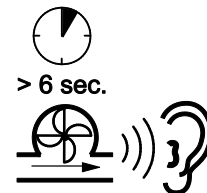
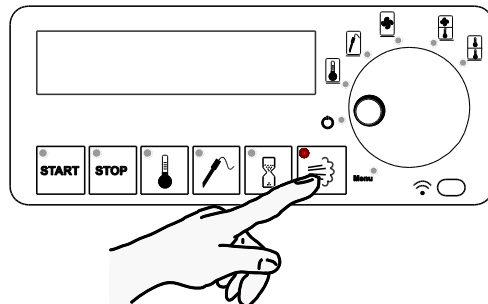
- ▶ Entkalken Sie das Gerät vor einer gründlichen Reinigung; bei intensiver Nutzung mindestens **1x monatlich**, je nach Gebrauch mindestens **1x vierteljährlich**.
- ▶ **⚠ WARNUNG**
Verwenden Sie einen handelsüblichen Entkalker für Haushaltsgeräte. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.
- ▶ Bereiten Sie die **Entkalkerlösung** vor aus **0,5 Liter** Trinkwasser und der Menge Entkalker entsprechend den Angaben des Herstellers. Füllen Sie diese ein.



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



- ▶ Drehen Sie den **Drehregler** in die Stellung **POWER**.
Die entsprechende LED leuchtet.



- ▶ Drücken Sie anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet.
- ▶ Warten Sie, bis die Wasserpumpe wieder ausschaltet und lassen Sie die Entkalkerlösung einwirken gemäß den Angaben des Herstellers, circa 10 Minuten.
- ▶ Drücken Sie danach anhaltend auf die **Taste Befeuchtung**, bis die Wasserpumpe hörbar einschaltet und die Entkalkerflüssigkeit abgepumpt wird.

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

Das Gerät 3x spülen.

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

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

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



Siehe 'Restwasser aus dem Gerät abpumpen, das Gerät spülen'; Seite 40

8.8 Gerät trocken in Bereitschaft halten

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

9 Störung – Was tun?



GEFÄHR

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

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

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

Sollte eine Störung vorliegen, erscheint im Display ein F1.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
F1 im Display	Funktionsstörung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rücksprache mit Rieber-Service oder einem Vertragspartner # Anwender
Display zeigt nichts an	Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. # Elektrofachkraft
Gerät heizt nicht auf/ Temperatur zu hoch	Heizung defekt Maschinenparameter P falsch eingegeben Steuerung defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Auswechseln # Anwender ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Bedienungseinheit funktioniert nicht	Bedienungseinheit defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Befeuchtung funktioniert nicht	Kein Wasser im Wasserbehälter Verkalkt oder verschmutzt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trinkwasser im in den Wasserbehälter einfüllen # Anwender ➤ Entkalken, Reinigen # Anwender
Restwasser wird nicht abgepumpt	Wasserpumpe defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

- Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkkundendienst.

Entsorgung des Gerätes



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wiederverwendet bzw. recyclet 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 dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.



WARNUNG

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

- ▶ Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Türverschluss.
-

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,



Siehe Kapitel 'Verwendungszweck'

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Rieber GmbH & Co. KG. Beispielsweise sind Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich das Produkt

- navioven

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100: Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befindet.

EU-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich das Produkt

- navioven

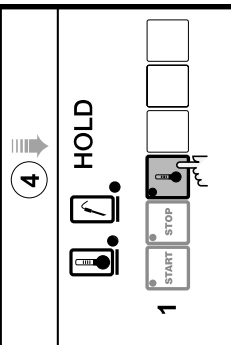
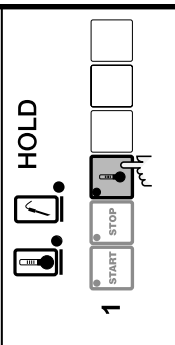
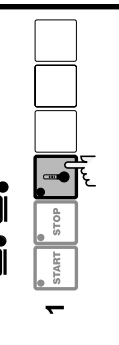


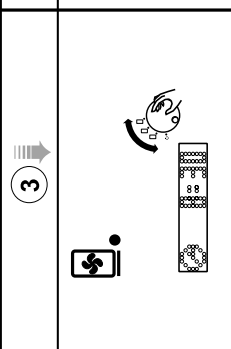
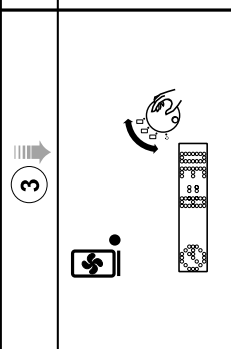
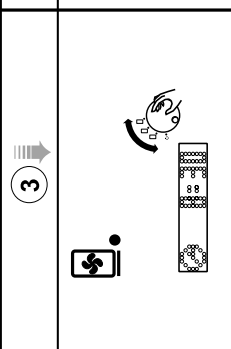
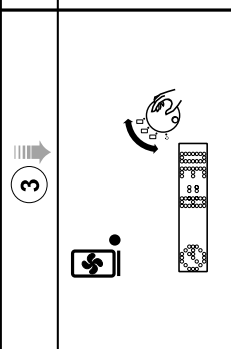
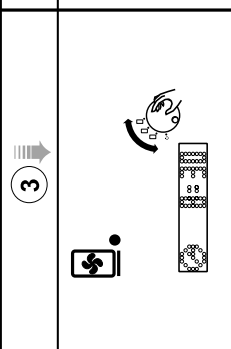
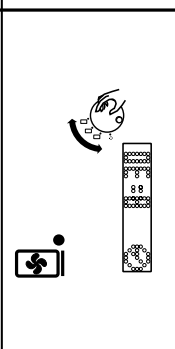
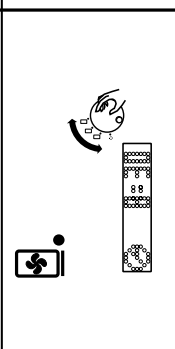
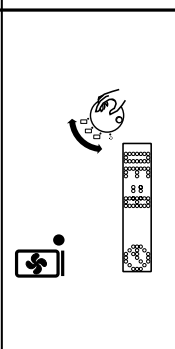
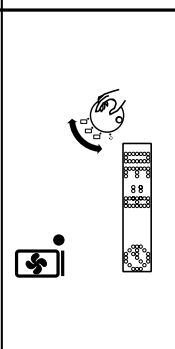
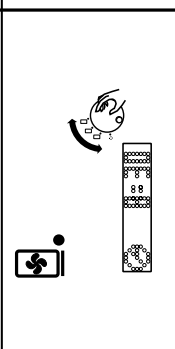
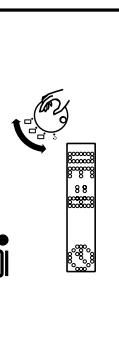
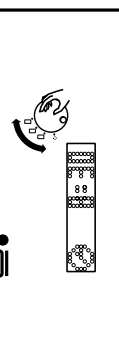
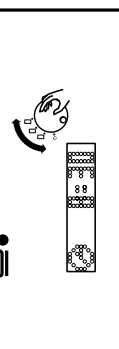
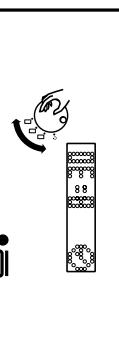
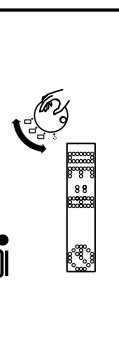
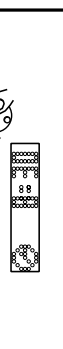
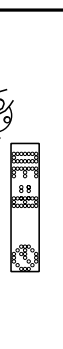
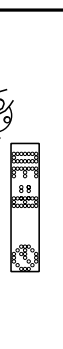
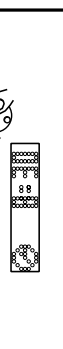
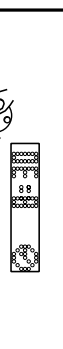





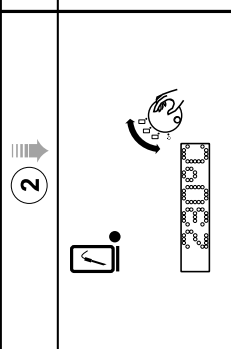
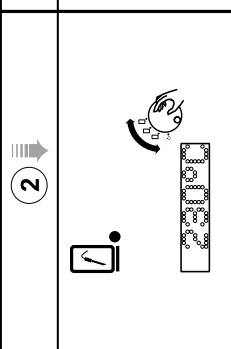
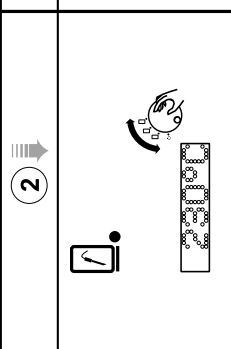
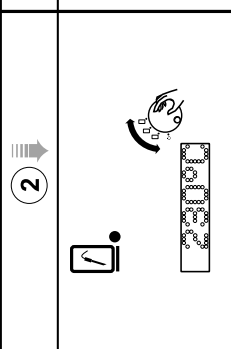
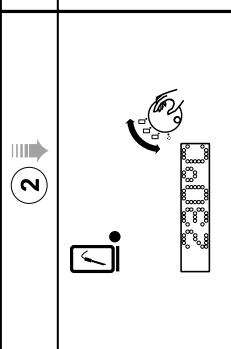
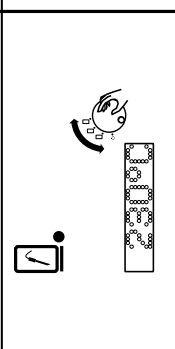
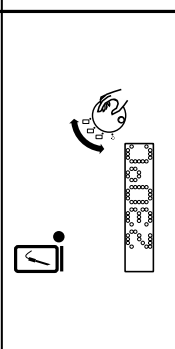
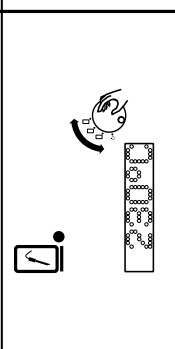
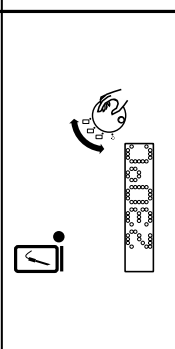
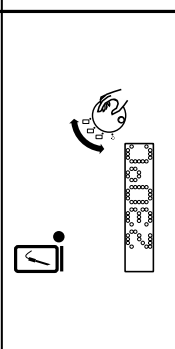
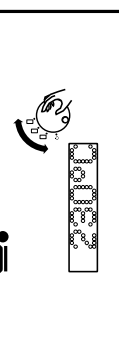
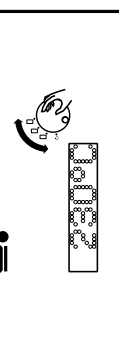
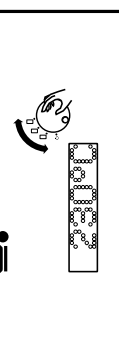
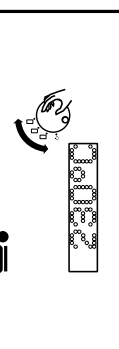
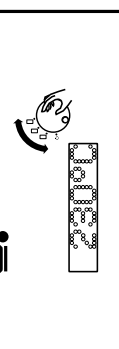
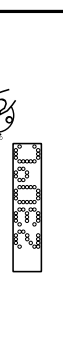
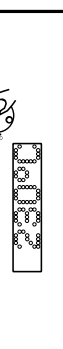
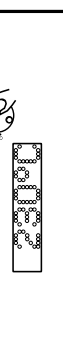
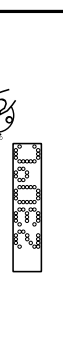
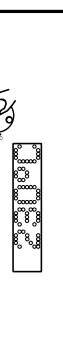





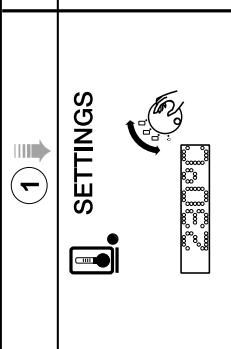
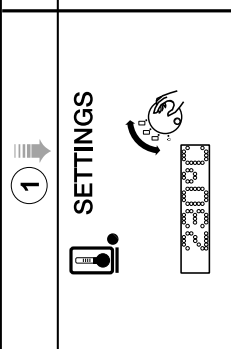
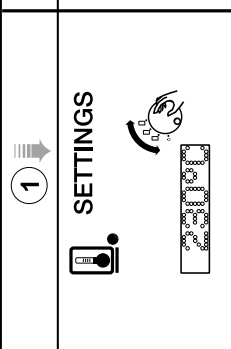
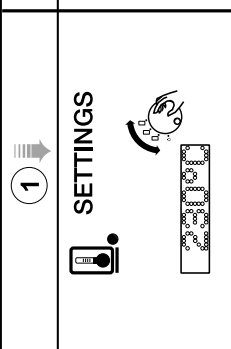
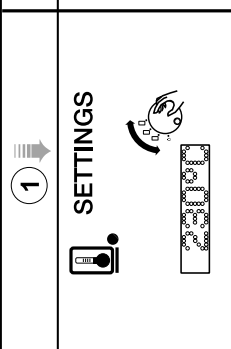
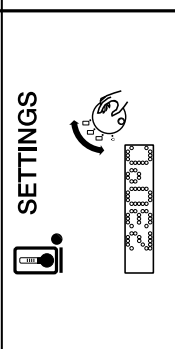
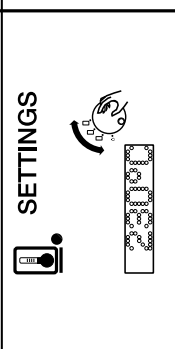
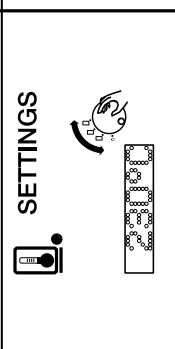
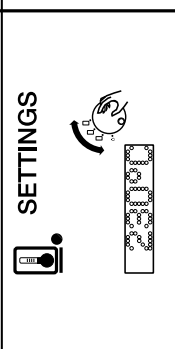
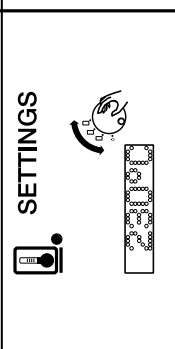
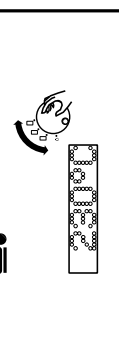
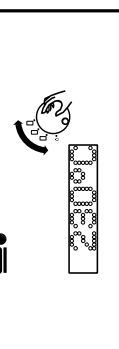
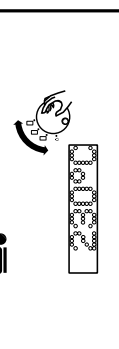
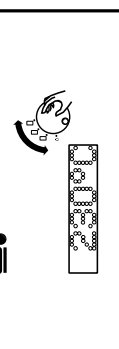
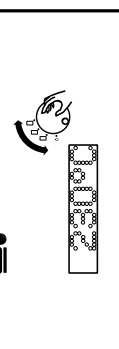
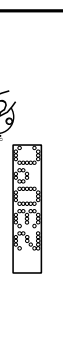
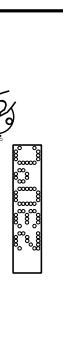
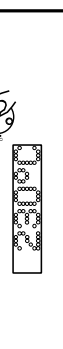
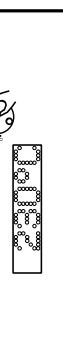
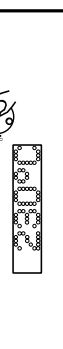





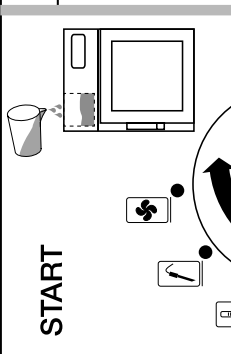
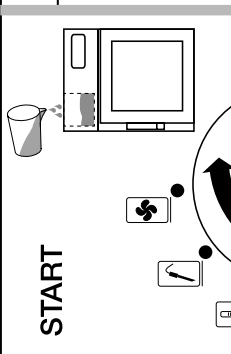
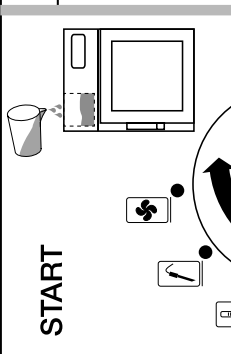
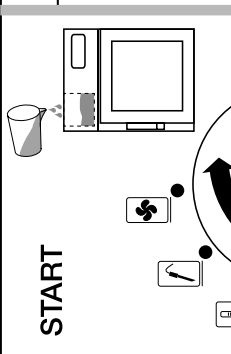
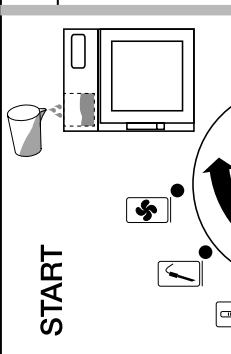
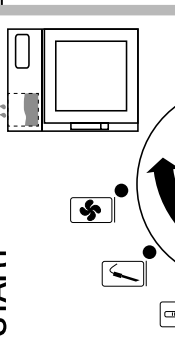
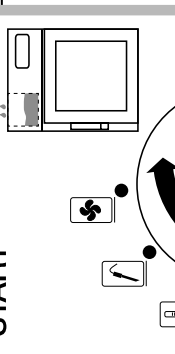
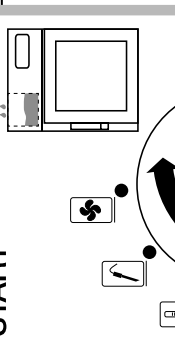
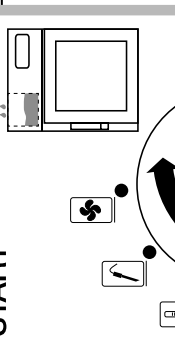
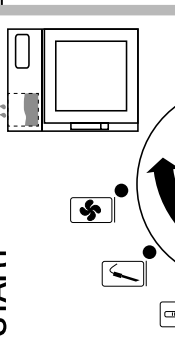
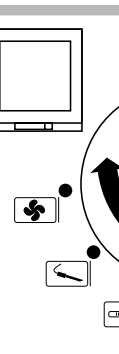
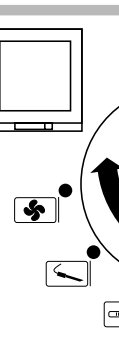
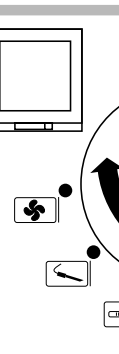
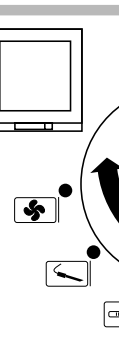
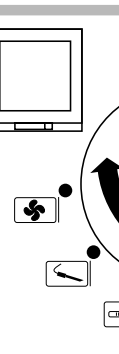










bezüglich der elektrischen Ausführung in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU befindet.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EU-Konformitätserklärung von unserem Vertriebsteam.

12 Adresse des Herstellers

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de

13 Kurzanleitung

<p>navioven</p>  <p>START</p>	<p>1</p>  <p>SETTINGS</p>	<p>2</p>  <p>SELECT PROGRAM</p>	<p>3</p>  <p>AFTER USE</p>	<p>4</p>  <p>HOLD</p>
 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 
 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 
 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 
 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 	 <p>1</p>  <p>2</p>  <p>3</p>  <p>4</p> 

Ausgabe: 2017-04-21