



Aparatos para el despacho de alimentos como versión de sobremesa o empotrable

- Baño maría



Aparatos móviles para el despacho/la distribución de alimentos

- Carro transportador

- Carro de transporte para alimentos

Las ilustraciones muestran ejemplos de equipamiento que no están contenidos necesariamente en el volumen de suministro.



Leer previamente las instrucciones de servicio
Traducción de las instrucciones de servicio originales

DESCARGA: INSTRUCCIONES DE USO

Código QR en la placa de características



ES

Índice

1	Índice de revisiones	3
2	Notas importantes	3
2.1	Los componentes de la documentación técnica	3
2.2	Uso de las instrucciones	4
2.3	Convenciones gráficas en el texto	5
2.4	Estructura de las indicaciones de seguridad	6
3	Indicaciones generales de seguridad	7
3.1	Comportamientos básicos	7
3.2	Acerca del uso de aparatos eléctricos	7
3.3	Obligaciones del usuario	8
3.4	Requisitos hacia la cualificación del personal operador	9
3.5	Proporcionar el equipo de protección individual (EPI) para el personal	9
3.6	Indicaciones de seguridad específicas del aparato	10
3.7	Aviso sobre normativas a cumplir	15
3.8	Aviso sobre el comportamiento en casos de emergencia	15
4	Finalidad	16
5	Descripciones del aparato	18
5.1	Datos técnicos generales	18
5.2	Carro de transporte para alimentos	19
5.3	Carro transportador	25
5.4	Baño maría	27
6	Información útil desde la entrega hasta la primera limpieza	30
7	Uso	31
7.1	Indicaciones de seguridad para el uso	31
7.2	Indicaciones para el uso del baño maría	34
7.3	Indicaciones para el uso de aparatos con 'compartimento de armario refrigerado'	36
7.4	Indicaciones para el uso de aparatos con 'compartimento de armario con calefacción'	37
7.5	Limpie el aparato diariamente después del uso	37
8	Limpieza, mantenimiento y conservación	38
8.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza, el mantenimiento y la conservación	38
8.2	Productos de limpieza para acero fino	39
8.3	Elija el método de limpieza correcto	40
8.4	Vista general de los intervalos	41
8.5	Vaciar el baño maría de agua	42
8.6	Limpiar el baño maría	42
8.7	Descongelar y limpiar el 'compartimento de armario refrigerado'	43
8.8	Limpiar el 'compartimento de armario con calefacción'	43
8.9	Limpieza de las ruedas	43
8.10	Descalcificación del baño maría en caso de necesidad	44
8.11	Mantener el aparato a disposición en estado seco	44
9	¿Qué hacer en caso de fallos?	45
9.1	Indicaciones para la corrección de anomalías	45
9.2	Nota sobre la eliminación	46
10	Responsabilidad y garantía	47
11	Extracto de las Declaraciones UE de conformidad	47
12	Dirección del fabricante	48

1 Índice de revisiones

Revisión	Modificación
2012-05-11	Nueva edición
2013-02-20	Temperatura 100°C
2013-04-19	Edición en blanco y negro, datos de impresión
2014-08-05	Datos técnicos completados
2016-12-15	Modificación general
2019-06-13	Complementos de control digital; STW K POT®-III-2 KW

2 Notas importantes

2.1 Los componentes de la documentación técnica

- Instrucciones de servicio
- Información acerca de **CHECK HACCP**
www.rieber.de
 Seleccione «→ Servicio» arriba en la barra de visualización.
- Recambios y las instrucciones necesarias para ellos.
www.rieber.de
 Seleccione «→ Servicio postventa» arriba en la barra de visualización.
- La lista de precios de Rieber ofrece información adicional sobre los múltiples accesorios.
www.rieber.de
 Seleccione arriba, en la barra de visualización: Búsqueda → Lista de precios
 O bien: Consulte al fabricante Rieber o a su distribuidor especializado
- ¿Desea recibir las instrucciones de servicio adicionalmente en otro idioma?
www.rieber.de
 Seleccione «→ Servicio postventa» arriba en la barra de visualización.

2.3 Convenciones gráficas en el texto

... **Énfasis** ... , se trata de un fragmento de texto que se quiere resaltar

- Las enumeraciones se representan así.
- Las instrucciones sobre acciones se representan así.

 Véase '...' , *Las referencias cruzadas se representan así*



ATENCIÓN

señala posibles daños materiales que no incluyen daños personales.

Si no se observa el aviso, se pueden producir daños materiales.



Consejo para el usuario

- Nota o consejo útil

Explicación de los pictogramas utilizados:



Peso en vacío



Carga máxima

2.4 Estructura de las indicaciones de seguridad

Las palabras de advertencia PELIGRO - ADVERTENCIA - ATENCIÓN clasifican el grado de riesgo de lesiones corporales en una situación concreta. Las lesiones se pueden evitar observando las reglas de comportamiento indicadas.

El símbolo del triángulo de advertencia corresponde a un 'peligro general'.



PELIGRO

señaliza **un peligro inminente.**

Si no se observa la advertencia, se producen **lesiones graves o mortales.**



ADVERTENCIA

señaliza una **situación potencialmente peligrosa.**

Si no se observa la advertencia, se **pueden** producir **lesiones graves o mortales.**



ATENCIÓN

señaliza una **situación potencialmente dañina.**

Si no se observa la advertencia, se **pueden** producir **lesiones leves.**

3 Indicaciones generales de seguridad

Este capítulo informa sobre los riesgos residuales y peligros en caso de uso del aparato conforme a lo previsto. Se muestran las indicaciones de seguridad con validez general que se deberán observar de forma generalizada.

Las indicaciones de seguridad específicas para determinadas acciones o situaciones se posicionan, en lo sucesivo, delante de la acción o la descripción de la situación en cuestión.

La información sobre 'Comportamientos básicos', 'Obligaciones del explotador', etc. remiten únicamente al cumplimiento, exigido de todas maneras por la ley, de requisitos como el Decreto sobre Lugares de Trabajo (ArbStättV) según el derecho alemán.

3.1 Comportamientos básicos

Este aparato corresponde al estado actual de la técnica y las reglas técnicas de seguridad reconocidas; no obstante, pueden surgir peligros.

- Utilice el aparato únicamente si se encuentra en perfecto estado, observando en todo momento las presentes instrucciones.
- En todas las fases de la vida útil del aparato, preste atención a que éste se encuentre integrado en su entorno con la máxima seguridad posible.
- No realice transformaciones y modificaciones en el aparato.

3.2 Acerca del uso de aparatos eléctricos

Indicaciones de seguridad citadas de EN 60745-1:

Puesto de trabajo

- Mantenga su puesto de trabajo limpio y ordenado. El desorden y la falta de iluminación de las áreas de trabajo pueden causar accidentes.
- Durante el uso, mantenga alejados a niños y otras personas.

Seguridad eléctrica

- La clavija de conexión del aparato debe ser compatible con la toma de corriente. No se permite realizar ningún tipo de modificación en la clavija de conexión. No utilice enchufes adaptadores junto con aparatos con puesta a tierra de protección. El uso de clavijas sin modificar y tomas de corriente apropiadas reduce el riesgo de descargas eléctricas.
- Mantenga el aparato alejado de la lluvia y la humedad. La penetración de agua en un aparato eléctrico aumenta el riesgo de descargas eléctricas.
- No tire del cable para sacar la clavija de la toma de corriente. Sujete siempre la clavija. Mantenga el cable alejado de calor, aceite, cantos cortantes o elementos móviles del aparato. Los cables defectuosos o enredados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
- Al trabajar al aire libre con un aparato eléctrico, utilice únicamente cables de prolongación homologados para el exterior. El uso de un cable de prolongación apropiado para el uso en el exterior reduce el riesgo de descargas eléctricas.
- Puede existir un peligro de incendio por acumulación de calor. Desenrolle el cable del tambor de cable para evitar una posible acumulación de calor o inflamación del cable. El acoplamiento debe estar protegido contra salpicaduras de agua y estar hecho de goma o recubierto de goma.

Seguridad de las personas

- Esté atento, preste atención a lo que está haciendo y afronte el trabajo con un aparato eléctrico de manera razonable. No utilice el aparato si está cansado o se encuentra bajo el efecto de drogas, alcohol o medicamentos.
Un momento de distracción durante el uso del aparato puede causar lesiones serias.

- Evite una puesta en servicio no intencionada. Cerciórese de que el interruptor se encuentra en la posición "OFF" antes de introducir la clavija en la toma de corriente. En caso de conectar el aparato en estado encendido a la alimentación eléctrica, se pueden producir accidentes.

Manejo y uso cuidadoso de aparatos eléctricos

- No utilice aparatos eléctricos cuyo interruptor esté defectuoso. Un aparato eléctrico que ya no se pueda encender o apagar es peligroso y se tiene que reparar.
- Almacene los aparatos eléctricos que no se utilicen fuera del alcance de los niños. No permita el uso del aparato por personas que no estén familiarizadas con el mismo o que no hayan leído estas instrucciones. Los aparatos eléctricos son peligrosos si son utilizados por personas inexpertas.
- Cuide el aparato de manera concienzuda. Controle que los elementos móviles del aparato funcionan correctamente y no quedan bloqueados y que no hay piezas rotas o dañadas de manera que perjudiquen el funcionamiento del aparato. Haga reparar los elementos defectuosos antes de utilizar el aparato. Muchos accidentes tienen su origen en un mantenimiento deficiente de aparatos eléctricos.
- Utilice los aparatos eléctricos, los accesorios, etc. según las presentes instrucciones y de la manera prescrita para este tipo de aparato específico. Para este fin, tenga en cuenta las condiciones de trabajo y la actividad a ejecutar. El uso de aparatos eléctricos para aplicaciones distintas de las previstas puede llevar a situaciones peligrosas.

Servicio técnico

- Haga reparar el aparato únicamente por personal técnico cualificado y solo con piezas de recambio originales. De esta manera está garantizado que se mantenga la seguridad del aparato.

3.3 Obligaciones del usuario

Explotador

El explotador es aquella persona que utiliza el aparato por sí mismo para fines comerciales o económicos o lo cede a terceros para la utilización/aplicación y lleva, durante el funcionamiento, la responsabilidad legal por el aparato en lo que respecta a IFA.

Obligaciones del explotador

El aparato se utiliza en el ámbito comercial. Por este motivo, el explotador del aparato está sujeto a las obligaciones legales sobre la seguridad en el trabajo.

Además de las indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones, se deberán cumplir las normas de seguridad, de prevención de accidentes y de protección medioambiental vigentes para el ámbito de aplicación del aparato.

En este contexto se aplica, en particular, lo siguiente:

- El explotador deberá informarse sobre las disposiciones vigentes sobre protección laboral y, adicionalmente, determinar con la ayuda de una evaluación de riesgos los peligros que surjan como consecuencia de las condiciones de trabajo especiales en el lugar. Deberá recogerlos en forma de instrucciones de operación para el funcionamiento del aparato.
- El explotador deberá comprobar, durante toda la vida útil del aparato, si las instrucciones de operación creadas por él corresponden al estado actual de los reglamentos y adaptarlas si fuera necesario.
- El explotador deberá regular y definir claramente las competencias con relación a la instalación, el manejo, la corrección de anomalías, el mantenimiento y la limpieza.
- El explotador deberá asegurar que todos los empleados que manejen el aparato hayan leído y comprendido estas instrucciones. Además, deberá formar al personal en intervalos regulares e informarlo acerca de los peligros.
- El explotador deberá proporcionar al personal el equipo de protección necesario y disponer de forma obligatoria el uso del equipo de protección necesario.

Asimismo, el explotador es responsable de que el aparato se encuentre siempre en perfectas condiciones técnicas. Por este motivo se aplica lo siguiente:

- El explotador deberá asegurar el cumplimiento de los intervalos de mantenimiento descritos en estas instrucciones.
- El explotador deberá hacer comprobar regularmente el estado operativo y completo de todos los dispositivos de seguridad.
- El explotador deberá asegurar que se encuentren establecidas las conexiones de medios adecuadas.
- El explotador deberá asegurar que se ejecuten las medidas relevantes para la seguridad en el lugar de instalación.

3.4 Requisitos hacia la cualificación del personal operador

El uso seguro requiere el cumplimiento de condiciones técnicas y la aptitud personal de cada persona.

- La responsabilidad por la organización recae en el '**responsable de la operación**' (explotador). Según EN 50110-1, el responsable de la operación es 'una persona nombrada para llevar la responsabilidad inmediata de la ejecución del trabajo. Si es necesario, esta responsabilidad se podrá delegar, en parte, a otras personas. [...] El responsable de la operación deberá informar a todas las personas implicadas en el trabajo acerca de todos los peligros que no sean evidentes para ellas'.
- Para la ejecución del trabajo solo se admiten '**personas instruidas**' que hayan recibido la formación pertinente. La formación y la instrucción se deberán repetir, controlando la comprensión de los contenidos, en el caso óptimo por medio de un examen.
- Para la ejecución de trabajos de reparación solo se admiten '**especialistas cualificados**'. Según IEC 60204-1, los especialistas cualificados son 'personas que, por su formación específica y su experiencia, están capacitadas para detectar riesgos y evitar posibles peligros'.
- Los trabajos de electricidad solo se deben hacer ejecutar por un '**electricista cualificado**' experto, denominado coloquialmente como electricista. La colaboración de una persona instruida en electrotécnica solo se permite bajo las instrucciones y el control del electricista cualificado.
- Aplicable para el '**baño maría**' en la versión empotrable para soldar: los trabajos de soldadura deben ser realizados únicamente por un '**soldador cualificado**' con experiencia en el trabajo con acero fino.
- Los trabajos en el dispositivo de refrigeración solo deben ser realizados por personal cualificado y autorizado al efecto, tales como '**especialistas en equipos de frío**' o el Servicio técnico de Rieber.
- Eventuales reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante.



Ver '*Responsabilidad y garantía*', página 47

3.5 Proporcionar el equipo de protección individual (EPI) para el personal

Las prestaciones del calzado de seguridad están reguladas en las normas. En este caso, se trata de calzado de seguridad para la protección de los dedos de los pies. El calzado de seguridad S1 es un calzado de protección con el requisito de una puntera protectora. Al igual que en el calzado de seguridad S2 y S3, la puntera protectora tiene una capacidad de carga de 200 Joule. Estos requisitos están regulados en la norma EN 20345:2004 para calzado de seguridad.

- Asegúrese de que el personal lleve el equipo de protección individual adecuado para la situación concreta.
- Utilice calzado de seguridad para evitar lesiones durante el transporte del aparato.

- Lleve guantes de protección para evitar quemaduras en las manos y los brazos.

3.6 Indicaciones de seguridad específicas del aparato

Este capítulo le informa sobre las indicaciones de seguridad generales y específicas del aparato. Otras indicaciones de seguridad específicas para determinadas acciones o situaciones se posicionan, en lo sucesivo, delante de la acción o la descripción de la situación en cuestión.

3.6.1 Riesgos derivados de la electricidad

- Inspeccione antes de cada uso el producto, la clavija de conexión y el cable eléctrico con respecto a defectos visibles.
- El tendido del cable se debe elegir de manera que no se pueda producir ningún aplastamiento ni sobrecalentamiento del cable de conexión.
- La toma de corriente debe ser libremente accesible para que el aparato pueda ser separado en todo momento de la red.

3.6.2 Riesgos durante el transporte del aparato móvil

Durante el transporte de este pesado producto existen numerosos riesgos, por ejemplo aplastamiento.

- No arrastre el aparato; solo se debe empujar por la barra de empuje. De esta manera mantiene una mejor visión y tiene acceso directo a las 'ruedas con frenos de estacionamiento'.
- Asegure el aparato con los 'frenos de estacionamiento' para evitar su desplazamiento accidental. Estacione el aparato únicamente en superficies planas.
- Durante el transporte, mantenga cerradas la puerta y la tapa deslizante.
- Las puertas se cierran automáticamente. Si es necesario, deslice la corredera hacia abajo para asegurar la puerta cerrada.
- Transporte el aparato únicamente en una superficie horizontal. No se permite el transporte en superficies inclinadas.
- Realice el transporte con un número suficiente de personas, es decir, al menos dos.
- Solo se permite realizar el transporte con las ruedas.
- Lleve calzado de seguridad para evitar lesiones.



ATENCIÓN

Eventuales irregularidades en el suelo, tales como cantos, rebordes o umbrales, pueden dañar las ruedas.

- Transporte el aparato únicamente por suelos planos y lisos. No desplace o arrastre el aparato por encima de bordes cortantes.
- Observe la altura máxima de los escalones de 4 mm; de lo contrario, las ruedas pueden sufrir daños.
- No utilice el aparato en suelos en malas condiciones. No se puede excluir la posibilidad de que, en el suelo, se produzcan estrías debido a la abrasión de las ruedas o arañazos, por ejemplo al incrustarse gravilla en las ruedas.

3.6.3 Riesgos de quemadura y escaldadura

Peligro de quemaduras en las manos y los brazos en elementos calientes, tales como el **baño maría** y el '**compartimento de armario con calefacción**'.

Peligro de escaldaduras en el rostro y en las manos por vapor caliente en el **baño maría**.

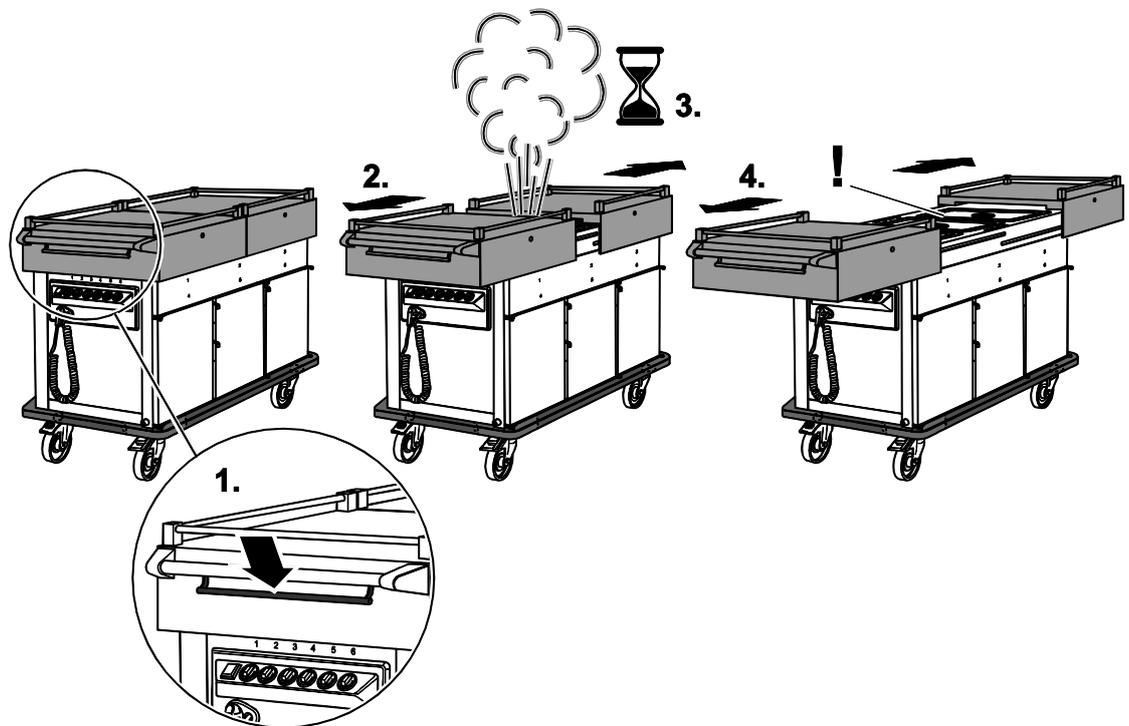
- Proceda con precaución al manejar el **baño maría** caliente y el '**compartimento de armario con calefacción**' (opción).
- Utilice un equipo de protección individual (EPI), por ejemplo guantes de protección, para evitar quemaduras en las manos y los brazos en la zona de los elementos calientes.

3.6.4 Riesgos por peligro de resbalones, peligro de caída

Transporte

Tapa deslizando en posición de calentamiento

Abierta para el despacho de alimentos



Peligro de resbalones, peligro de caída. Los vapores del baño maría pueden condensar en el interior de las tapas deslizantes, con lo cual puede gotear agua condensada al suelo.

- Cubra por completo las **cubetas** y el **baño maría**. El **baño maría** se tiene que utilizar siempre con recipientes GN y las tapas correspondientes. Observe este hecho especialmente al utilizar el aparato como **baño maría de agua**.

Abra la tapa deslizante **en dos etapas**. Para este fin:

- Para abrir, apriete el estribo hacia abajo; tire de la manilla y suelte el estribo.
 - La tapa deslizante encaja. El vapor sale por la abertura entre las dos tapas deslizantes.
- Repita la operación con la otra tapa deslizante.
- Espere hasta que hayan salido los vapores que ascienden intensamente.
- Para abrir completamente la tapa deslizante, apriete el estribo hacia abajo. Tire de la manilla hasta colocar la tapa deslizante en su posición final.

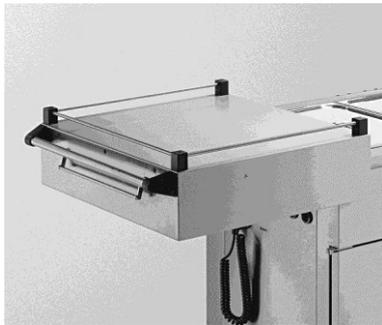
Observe la posición del **grifo de vaciado**:

- Preste atención a la posición del grifo de vaciado. Mantenga las personas no autorizadas alejadas del aparato.

Asimismo, observe:

- Durante el calentamiento como **baño maría de agua**, abra las tapas deslizantes o rebatibles.
- Si es necesario, limpie la parte inferior de la tapa deslizante o el interior de la tapa rebatible en seco con un paño absorbente no abrasivo.
- Preste atención a la posición «ABIERTO – CERRADO» en el desagüe.

Ejemplo



Tapa deslizante abierta



Tapa rebatible abierta



- Recoja la humedad inmediatamente con un paño absorbente no abrasivo.

3.6.5 Riesgos con el compartimento técnico abierto

En la versión con un «compartimento de armario para la refrigeración» se encuentra un refrigerador en el compartimento técnico.

Riesgos por peligro de lesiones en elementos móviles, **rodete del ventilador**, con el compartimento técnico abierto.

- Antes de iniciar trabajos de reparación en el compartimento técnico, desconecte el aparato eléctricamente; para este fin, saque la clavija de red de la toma de corriente.
- Mantenga cerrado el compartimento técnico. Utilice herramientas apropiadas para abrir y cerrar el compartimento técnico.

3.6.6 Riesgos en caso de interrupción de la refrigeración

Riesgos en caso de interrupción de la refrigeración

En caso de una interrupción de la refrigeración, por ejemplo por una interrupción de la alimentación eléctrica, pueden surgir riesgos con respecto al cumplimiento de los requisitos de HACCP. En caso de una interrupción de la alimentación eléctrica no se produce ningún mensaje de fallo.

- No deje funcionar el aparato sin supervisión. Preste atención a la indicación de funcionamiento.

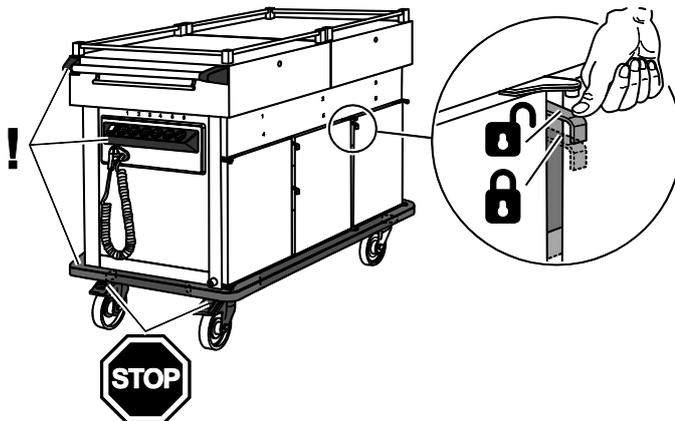
3.6.7 Advertencias para el uso de aparatos por niños

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de una edad de 12 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con una falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que actúen bajo supervisión o hayan sido instruidos con respecto al uso seguro del equipo y hayan comprendido los peligros que podrían resultar del mismo.
- En el uso del aparato con 'accesorios' surgen peligros adicionales.
- El aparato no es un juguete para niños.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser ejecutados por niños sin supervisión.

3.6.8 Dispositivos de seguridad y de vigilancia

Aparatos móviles

- Las puertas se cierran automáticamente. Si es necesario, deslice la corredera hacia abajo para asegurar la puerta cerrada.
- En los aparatos móviles, los elementos de conmutación están protegidos contra golpes.
- Empuje el aparato por la barra de empuje; De esta manera mantiene una mejor visión y tiene acceso directo a las 'ruedas con frenos de estacionamiento'.
- las esquineras protectoras ofrecen protección contra colisiones y evitan daños materiales.



Baño maría

- El reborde protege contra un posible rebose de líquidos.

Compartimento de armario refrigerado

- El aparato tiene un indicador luminoso para el estado de funcionamiento 'ON/OFF' que está encendido de color verde cuando el aparato está conectado.

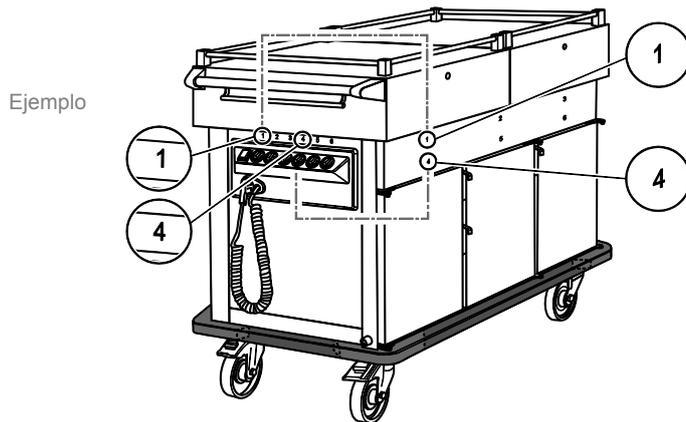
3.6.9 Observe la identificación del producto; preste atención a su mantenimiento

Generalidades

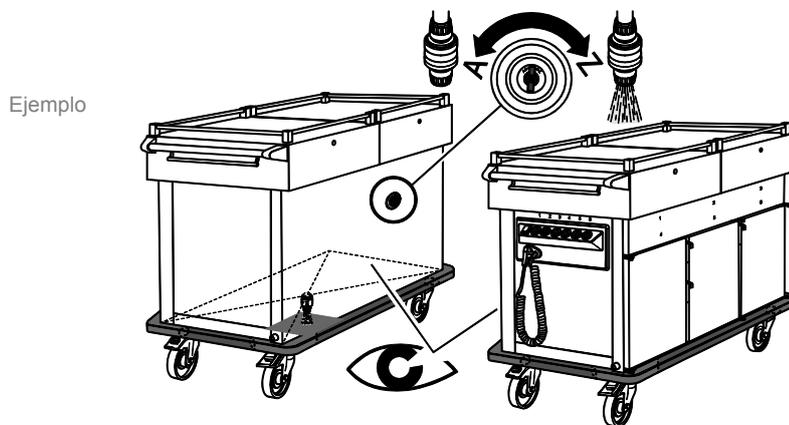
La placa de características muestra los datos del producto exigidos por la ley.

Indicación de seguridad relativa a peligros eléctricos «Antes de abrir el aparato, sacar la clavija de red de la toma de corriente».

Identificación de los puntos de mando



Los elementos de mando están marcados con relación a los puntos de funcionamiento.



Desagüe; regulador en posición **A** = ABIERTO, regulador en posición **Z** = CERRADO

- El compartimento térmico no está identificado
- El compartimento de refrigeración no está identificado.
- El compartimento técnico no está identificado.
- La tapa deslizante no está identificada. Ninguna indicación para la apertura. Ninguna indicación con respecto a la carga máxima admisible, **máx. 40 kg** en una superficie amplia.
- La tapa rebatible no está identificada. Ninguna indicación con respecto a la carga máxima admisible, **máx. 15 kg** en una superficie amplia.

Baño maría

El **baño maría** no está identificado.

- **baño maría**, el carro transportador y el carro de transporte para alimentos se pueden utilizar como **baño maría seco** y como **baño maría de agua**.
- **baño maría** como versión de sobremesa o empotrable es un **baño maría de agua**.

3.7 Aviso sobre normativas a cumplir

Además de las presentes instrucciones de servicio se aplican, para el funcionamiento de estaciones de cocina, una serie de normativas de prevención de accidentes y otras, por ejemplo las normas HACCP para el cumplimiento de los requisitos de higiene.

3.8 Aviso sobre el comportamiento en casos de emergencia

- En caso de emergencia, interrumpa siempre primero la alimentación eléctrica; para este fin, suelte la clavija de conexión eléctrica.

Primeros auxilios en caso de quemaduras y escaldaduras, así como electrocución

- Infórmese al respecto antes de proceder a la puesta en servicio del aparato.
- Deposite los utensilios para emergencias junto con las instrucciones en un lugar fácilmente accesible junto al lugar de uso.



Consejo para el usuario

- Infórmese detalladamente con la ayuda de la directriz interna.
- Recomendamos la ejecución semestral de simulacros de casos de emergencia.

4 Finalidad

Este capítulo describe el uso conforme a lo previsto y advierte contra un mal uso previsible, así como un uso inadecuado, con el fin de garantizar su seguridad. Utilice el aparato conforme a lo previsto.

⚠ Básicamente, el uso conforme a lo previsto significa:

- para el servicio en los ámbitos de catering, hostelería, gastronomía; también para el sector de la salud y para comedores escolares. No previsto para el ámbito doméstico particular.
- Para el despacho/la distribución de alimentos a nivel interno.
- Para evitar lesiones como quemaduras en superficies calientes, el uso en el ámbito público o en funcionamiento de autoservicio solo se permite bajo supervisión permanente.
- El uso conforme a lo previsto comprende el cumplimiento de los datos técnicos.
- Solo se permite el uso por personal operador instruido y apropiado al efecto.

Baño maría

- Previsto para mantener calientes alimentos.
- **baño maría**, el carro transportador y el carro de transporte para alimentos se pueden utilizar como **baño maría seco** y como **baño maría de agua**.
- **baño maría** como versión de sobremesa o empotrable es un **baño maría de agua**.
- **baño maría 4.0** se puede utilizar como **baño maría de agua**.
- Para este fin se deben utilizar recipientes GN las tapas correspondientes.
- Los líquidos solo se deben transportar en un recipiente GN cerrado con tapa enchufable.

Compartimento de armario con calefacción

- Previsto para mantener calientes alimentos.

Compartimento de refrigeración

- Previsto para mantener fríos alimentos y bebidas en el uso diario.
- Almacene los alimentos y las bebidas en recipientes cerrados o tapados; no los guarde abiertos.
- Abra el compartimento de refrigeración durante el tiempo mínimo necesario para llenarlo o para retirar productos.
- Diariamente después del uso, traslade los alimentos y refrigérelos correctamente, desconecte el aparato y límpielo.

Carro transportador

- Los carros transportadores sirven para transportar y despachar alimentos.

Carro de transporte para alimentos

- Los carros de transporte para alimentos sirven para transportar, mantener calientes en el compartimento de armario con calefacción y despachar alimentos.

⚠ Evite un mal uso previsible, así como un uso inadecuado:

- Un **baño maría** que, en el uso conforme a lo previsto, está destinado al 'calentamiento en húmedo' solo se debe calentar en húmedo.
- Después de una pérdida de agua, el **baño maría** caliente o sobrecalentado no se debe rellenar con agua. Deje que el aparato se enfríe primero. Solo después se debe llenar con agua.
- No se apoye o se sienta encima del aparato.
- Mantenga los líquidos combustibles y explosivos alejados de aparatos con calefacción, ya que pueden causar un incendio o una explosión.
- No utilice el aparato en condiciones ambientales agresivas, por ejemplo aire muy salino como en la proximidad inmediata del mar o en piscinas con una atmósfera clorada; en este caso, el acero fino podría sufrir daños.
- Una limpieza inadecuada puede causar daños considerables e irreversibles en las superficies de acero fino.
- No utilice el aparato en suelos en malas condiciones.
No se puede excluir la posibilidad de que, en el suelo, se produzcan estrías debido a la abrasión de las ruedas o arañazos, por ejemplo al incrustarse gravilla en las ruedas.
No se puede excluir la posibilidad de que las ruedas sufran daños o queden inutilizables al pasar por umbrales o juntas con bordes cortantes en el suelo.
- Los aparatos móviles solo se deben mover manualmente. No se permite el transporte con la ayuda de máquinas, p. ej. carretillas elevadoras o carros elevadores.

5 Descripciones del aparato

Este capítulo ofrece información útil sobre la estructura y el funcionamiento de los aparatos.

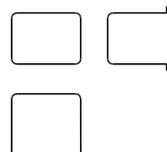
5.1 Datos técnicos generales

Tensión nominal / frecuencia de red	1N AC 230V 50/60Hz
Conexión eléctrica	Longitud del cable aprox. 2 m
Baño maría	Cubierta con reborde Cubetas de embutición profunda (baño maría), soldadas. Versión higiénica H3. 1 elemento calentador por cubeta, potencia calorífica regulable por separado. Interruptor basculante ON/OFF, Regulación por termostato entre +30 °C y +110 °C . Tamaño de cubeta para recipiente Gastronorm GN 1/1 a 200 mm
Compartimento de armario	1 elemento calentador por compartimento de armario 1/1, potencia calorífica regulable por separado. Regulación por termostato entre +30 °C y +110 °C . Versión higiénica H3. 8 / (14) pares de acanaladuras de apoyo ejecutadas en embutición profunda sin costuras, distancia 37 mm, para el alojamiento de recipientes GN hasta GN 1/1. Puertas de doble pared de cierre automático.
Carga fuera del compartimento de armario y del baño maría	máx. 20 kg, distribuida en una superficie amplia
Grado de protección en Baño maría / cubeta	IPX5 según DIN EN 60529 Protección contra chorros de agua desde todas las direcciones
Grado de protección en Compartimento de armario con calefacción	IPX5 según DIN EN 60529 Protección contra chorros de agua desde todas las direcciones
Grado de protección en Compartimento de armario refrigerado	IPX3 según DIN EN 60529 Protección contra agua pulverizada hasta 60° con respecto a la vertical
Grado de protección en Carro transportador	IPX5 según DIN EN 60529 Protección contra agua pulverizada hasta 60° con respecto a la vertical
Nivel de emisión de presión acústica	$L_{pa} < 70 \text{ dB(A)}$
Temperatura ambiente admisible	+5 °C a +40 °C

NOTA: En caso de ejecución del aparato con varias características de equipamiento, se aplica para el aparato el grado de protección más bajo.

Se cumple DIN 18865-9:1997 Equipos para despachar alimentos, parte 9.

Versión higiénica H 3 significa: Base, paredes y chapa de cubierta estancos y soldados sin juntas. Todas las redondeces $\geq 10 \text{ mm}$.



Material acero fino

Puertas de doble pared, aisladas. Puertas con cierre automático. Cierre para el transporte. Interior con soldadura estanca, versión higiénica H3.

Equipamiento con ruedas inoxidables según DIN 18867, parte 8. Diámetro de las ruedas 125 mm. 2 ruedas fijas, 2 ruedas dirigibles con bloqueo. Barra de empuje. Esquinas.

Interruptor basculante ON/OFF

5.2 Carro de transporte para alimentos

5.2.1 Modelos Norm-II-O y Norm-III-O



Norm-II-0



Norm-III-0

Tipo / n.º de pedido	Versión	Dimensiones L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]		
Norm-II-0 88 13 03 23 *	2 compartimentos de armario con calefacción, 14 pares de acanaladuras para GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	905 x 680 x 900 (947)	940	75	140
Norm-III-0 88 13 10 23 *	3 compartimentos de armario con calefacción, 14 pares de acanaladuras para GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	1 314 x 680 x 900 (947)	1 410	110	140

Accesorios:



Capítulo 'Accesorios', página 22

5.2.2 Modelos Norm-II-2 y Norm-III-3



Norm-II-2
(con cubeta adicional arriba).
Los recipientes Gastronorm son accesorios.



Norm-III-3
(con cubeta adicional arriba).
Los recipientes Gastronorm son accesorios.

Tipo / n.º de pedido	Versión	Dimensiones L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]		
Norm-II-2 88 13 06 23 *	2 compartimentos de armario con calefacción, 14 pares de acanaladuras para GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	905 x 680 x 900	1 880	75	140
Norm-III-3 88 13 14 23 *	3 compartimentos de armario con calefacción, 14 pares de acanaladuras para GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	1 314 x 680 x 900	2 820	85	140

Accesorios:



Capítulo 'Accesorios', página 22

5.2.3 Modelo Norm-III-1-1K



Norm-III-1-1K
(con cubeta adicional arriba).
Los recipientes Gastronorm son accesorios.

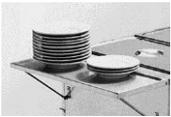
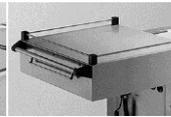
Tipo / n.º de pedido	Versión	Dimensiones L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]		
<p>Compartimento de armario con calefacción (izquierda). Compartimento de armario refrigerado (derecha). Potencia frigorífica ajustable por separado. Regulación por termostato, margen de refrigeración +2 °C a +10 °C, potencia frigorífica 118 W a -10 °C, temperatura de evaporación, agente frigorífico R 134a.</p>					
Norm-III-1-1K 88 13 18 23 *	1 compartimento de armario con calefacción (izquierda). 1 compartimento de armario refrigerado (derecha). 8 pares de acanaladuras, distancia 37 mm para GN 1/1, 330 x 570 x 483 mm	1 314 x 680 x 900	1 970	90	140

Accesorios:



Capítulo 'Accesorios', página 22

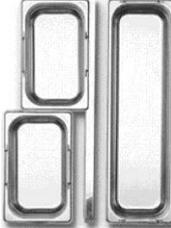
5.2.4 Accesorios

				Sin ilustración	
Superficie de apoyo abatible en la parte frontal	Tapa deslizante, aislada, extensible por las partes frontales. Posición de bloqueo, posición de enclavamiento 100 mm durante el precalentamiento.	Tapa rebatible. División del tamaño: 1/3 en el lado de mando, 2/3 detrás	Elemento superpuesto con puente de luz/calor (no en combinación con tapa deslizante o rebatible)	Elemento superpuesto con puente de luz (no en combinación con tapa deslizante o rebatible)	Marco insertable para compartimento de armario, extensible, para recipientes GN hasta 1/1, compartimiento alto = 4 marcos, compartimiento bajo = 2 marcos
L x An x Al [mm] 612 x 265 x 22	Norm II: 996 x 680 x 1006 Norm III: 1406 x 680 x 1006	Norm II: 905 x 680 x 925 Norm III: 1314 x 680 x 925			
N.º de pedido Norm II 88 13 20 02	88 13 20 69	88 13 20 71	88 13 20 46	88 13 20 45	88 13 20 57 (para 1xGN1/1)
Norm III 88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	88 13 20 48	88 13 20 47	88 13 20 58 (para 2xGN1/2)
Norm III-1-1K 88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	—	—	—

Nota sobre puentes

Puentes para la subdivisión de cubetas para poder colocar recipientes más pequeños, p. ej., GN 1/4.

Los puentes se insertan en sentido longitudinal o transversal como apoyos para el borde de recipientes más pequeños en la combinación 2/1 o 1/1. Un muelle integrado garantiza adicionalmente la sujeción segura.

Puente longitudinal para composición		Puente transversal para composición	
			
Tamaño GN 1/1 	Longitud: 530 mm N.º de pedido 84 19 01 01	Tamaño GN 1/1 	Longitud: 325 mm Puente transversal con muelle N.º de pedido 84 19 02 01 Longitud: 325 mm Puente transversal sin muelle para thermoport ® 100/50 K N.º de pedido 84 19 02 02

5.2.5 Modelo Norm-II-Super



Norm-II-2-Super
(con cubeta adicional arriba).
Los recipientes Gastronorm son accesorios.
Las tapas rebatibles son opcionales.

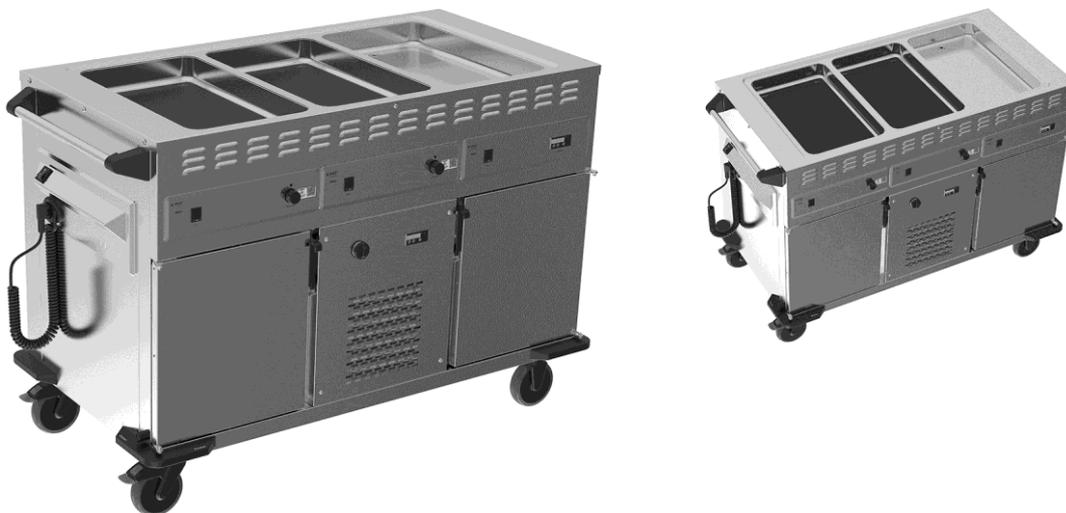
Tipo / n.º de pedido	Versión	Dimensiones L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]		
Norm-II-Super 88 13 15 11 *	Compartimento de armario con calefacción, (izquierda y derecha). Compartimento de armario abierto, sin calefacción. 6 pares de acanaladuras, distancia 55 mm para GN 1/1, 530 x 365 mm	1 078 x 700 x 935	2 639	101	140

Accesorios:



Capítulo 'Accesorios', página 22

5.2.6 STW K|POT®-III-2 KW



STW K|POT®-III-2 KW
(con cubeta adicional arriba).
Los recipientes Gastronorm son accesorios.

Tipo / n.º de pedido	Versión	Dimensiones L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]		
STW K POT®-III-2 KW 88 13 23 01	<p>2 cubetas con placas para mantener la temperatura, con calefacción individual. Conmutador de niveles escamoteable, 0 a 9. Potencia de 0 a 800 W, control electrónico.</p> <p>1 cubeta con placa de refrigeración, grifo esférico de vaciado en la parte posterior del aparato.</p> <p>Compartimento de armario calefactado, 470 W. Compartimento de armario refrigerado.</p> <p>4 pares de acanaladuras, distancia 37 mm para GN 1/1, 325 x 530 mm.</p>	1 314 x 680 x 900	2 420	100	140

Accesorios:



Capítulo 'Accesorios', página 22

5.3 Carro transportador

Carro transportador, con posibilidad de calefacción en seco



ZUB 1



ZUB 2



ZUB 3



ZUB 4

ZUB 2-GL

ZUB 3-GL

ZUB 4-GL

Tipo / n.º de pedido	Versión	Dimensiones L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]		
ZUB 1 88 16 01 01 *	1 x GN 1/1, 200 mm	758 x 475 x 900	0,47	22	140
ZUB 2 88 16 02 01 *	2 x GN 1/1, 200 mm	858 x 675 x 900	0,94	33	140
ZUB 2-GL 88 16 02 03 *	2 x GN 1/1, 200 mm	816 x 717 x 900	0,94	33	140
ZUB 3 88 16 03 01 *	3 x GN 1/1, 200 mm	1 227 x 675 x 900	1,41	44	140
ZUB 3-GL 88 16 03 03 *	3 x GN 1/1, 200 mm	1 185 x 717 x 900	1,41	44	140
ZUB 4 88 16 04 01 *	4 x GN 1/1, 200 mm	1 562 x 675 x 900	1,88	55	140
ZUB 4-GL 88 16 04 03 *	4 x GN 1/1, 200 mm	1 520 x 717 x 900	1,88	55	140

Accesorios:



Capítulo 'Accesorios', página 22

Carro transportador, refrigerado



Tipo / n.º de pedido	Versión	Dimensiones L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]		
Margen de refrigeración +2 °C a +10 °C , potencia frigorífica 118 W a -10 °C, temperatura de evaporación, agente frigorífico R 134a.					
ZUB 2-K 88 16 08 01 *	2 x GN 1/1, 200mm 639 x 510 210 mm	860 x 663 x 900	255	55	140
ZUB 2-K 88 16 08 02 *	3 x GN 1/1, 200mm 975 x 510 210 mm	1 195 x 663 x 900	255	65	140

Accesorios:



Capítulo 'Accesorios', página 22

5.4 Baño maría

Baño maría de sobremesa



BM 115 1/1 B



BM 115 2/1 B



BM 115 3/1 B

Tipo / n.º de pedido	Versión	Dimensiones exteriores cubierta Dimensiones exteriores con panel de interruptores y cable de conexión L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]		
Calentamiento únicamente en húmedo, baño maría de agua.					
BM 115 1/1 B 87 03 02 01	1 cubeta de embutición profunda. Sin reborde. Ancho del nicho en caso de colocación rebajada mín. 660 mm	360 x 564 x 290 360 x 640 x 290	765	10,5	—
BM 115 2/1 B 87 03 02 02	2 cubetas soldadas. Con reborde en todo el contorno. Ancho del nicho en caso de colocación rebajada mín. 710 mm	753 x 614 x 290 753 x 690 x 290	1 530	17	—
BM 115 3/1 B 87 03 02 03	3 cubetas soldadas. Con reborde en todo el contorno. Ancho del nicho en caso de colocación rebajada mín. 710 mm	1 122 x 614 x 290 1 122 x 690 x 290	2 295	24	—

Accesorios:

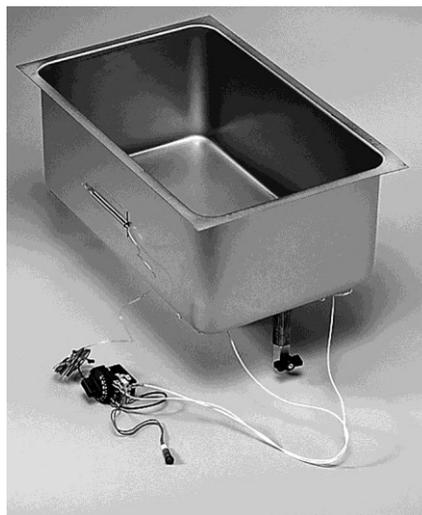


Capítulo 'Accesorios', página 22

Baño maría para empotrar y soldar



... para empotrar
La temperatura en el exterior de la carcasa es de máx. 55°C.



... para soldar

Tipo / n.º de pedido	Versión	# Dimensiones exteriores # Dimensiones exteriores hasta el borde inferior del grifo de salida # Recorte tablero de mesa # Recorte caja de distribución # Recorte cubierta de acero fino L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]	kg	kg
Solo calentamiento en húmedo. Baño maría de agua.					
BM 312 1/1 87 01 02 01	Para empotrar Cubeta con aislamiento en todo el contorno Con revestimiento aislante/con grifo de vaciado 410 x 609 x 242 mm (dimensiones con revestimiento)	370 x 574 x 228 370 x 574 x 326 356 x 556, R50 152 x 85 # ---	765	7,5	—
BM 313 1/1 87 01 02 02	Para empotrar Cubeta con aislamiento en todo el contorno Sin caja aislante/ con grifo de vaciado	370 x 574 x 228 370 x 574 x 326 356 x 556, R50 152 x 85 # ---	765	6	—
BM 311 1/1 B 87 02 02 01	Para soldar	345 x 549 x 227 345 x 549 x 326 # --- # --- 312 x 514, R32	765	6,5	—
BM 311 2/1 W 87 02 02 02	Para soldar	669 x 549 x 231 345 x 549 x 392 # --- # --- 634 x 514, R32	1 530	8,5	—

BM 311 3/1 W 87 02 02 03	Para soldar	994 x 549 x 231 994 x 549 x 392 # --- # --- 959 x 514, R32	2 295	10,5	—
-----------------------------	-------------	--	-------	------	---



Ver las instrucciones de montaje entregadas por separado.

Accesorios:



Capítulo 'Accesorios', página 22

Baño maría 4.0

Con SWISS-PLY-PLATE y función de cocción



Baño maría 4.0 — Cocinar, mantener caliente y despachar en un mismo aparato

Tipo / n.º de pedido	Versión	Medidas exteriores L x An x Al [mm]	Potencia conectada [W]		
Baño maría 4.0 bajo consulta	Para empotrar Cubeta con aislamiento en todo el contorno Con revestimiento aislante/con grifo de vaciado 410 x 609 x 242 mm (dimensiones con revestimiento)	370 x 574 x 228	1 600	9	—

Solo calentamiento en húmedo. **Baño maría de agua.** Para recipientes GN 1/1 máx. 200 mm. Potencia calorífica hasta **+200 °C**.

Control digital e indicación de temperatura.

Utilizable como aparato de sobremesa o solución para empotrar en un nicho.

Gracias a SWISS-PLY-PLATE se consigue una conductividad térmica 10 veces mayor para alcanzar más rápidamente la temperatura.

Compatible con la gama **gastronorm360**.



Ver las instrucciones de montaje entregadas por separado.

6 Información útil desde la entrega hasta la primera limpieza

Este capítulo transmite los conocimientos necesarios para las actividades preparatorias antes del uso.

Comprobación/tramitación de daños de transporte

- Controle el aparato inmediatamente después de su entrega para detectar eventuales daños de transporte.
- Documente los daños en presencia del transportista en el albarán de entrega y hágalos confirmar por el transportista con su firma.
- Decida si desea quedarse el aparato y reclamar el daño con el albarán de entrega o bien denegar la recepción del aparato.
 - Con este procedimiento queda asegurada la corrección adecuada de los daños.

Desembalaje

- Abra el embalaje de transporte en los puntos previstos al efecto. No lo rompa ni lo corte.
- Retire los restos del embalaje.

Descarga del aparato



Un transporte con mayores esfuerzos físicos solo se deberá realizar si no hay otra posibilidad, ya que el riesgo de un accidente o de lesiones físicas es siempre mayor.

Para levantar/depositar una carga pesada, doblar las rodillas y mantener el tronco recto y erguido, realizando el esfuerzo de manera uniforme con las piernas. Los pies deben estar separados al menos según el ancho de las caderas y la musculatura abdominal debe estar tensa. Espire. Evite torcer la columna vertebral.



ATENCIÓN

- El aparato se debe transportar en posición horizontal, correspondiente a la posición de uso.
- No se permite descargar o transportar el aparato con medios auxiliares, tales como carretillas elevadoras.

Primera limpieza



ATENCIÓN

Si se encuentran láminas protectoras u objetos sensibles al calor en el aparato, pueden dañar a éste último durante el calentamiento.

- Asegúrese de que no se encuentran láminas protectoras en el interior y el exterior del aparato.

- Limpie el aparato.



Ver 'Limpieza, mantenimiento y conservación', página 38

Nota sobre el material de embalaje

- Elimine el embalaje desechable de manera respetuosa con el medio ambiente.

7 Uso

7.1 Indicaciones de seguridad para el uso

7.1.1 Observe los principios para el uso

- Inspeccione antes de cada uso el producto, la clavija de conexión y el cable eléctrico con respecto a defectos visibles.
- No deje funcionar el aparato sin supervisión. Mantenga alejadas a las personas no autorizadas, evitando así riesgos como quemaduras en superficies calientes o manipulaciones no permitidas para abrir/cerrar el desagüe.
- Las puertas se cierran automáticamente. Si es necesario, deslice la corredera hacia abajo para asegurar la puerta cerrada.
- El aparato solo se debe utilizar en recintos secos en el interior de edificios. No dirija nunca un chorro de agua sobre componentes eléctricos. Se requiere una protección contra la penetración de humedad.
- Riesgos Peligro de quemaduras y de escaldaduras en el manejo del **baño maría** caliente. Riesgos Peligro de quemaduras en la versión con compartimento térmico. Utilice un equipo de protección individual, guantes de protección. Proceda con precaución.
- La cocción frontal solo se permite con una pantalla protectora.
- El aparato solo se debe utilizar si existe una iluminación suficiente.

7.1.2 Evite riesgos con el aparato móvil

- Separe el cable de conexión eléctrico. Transporte el producto únicamente en una superficie horizontal. Asegure siempre la posición con los frenos de estacionamiento'. Utilice calzado de seguridad para evitar lesiones. Retire los accesorios y transpórtelos por separado.
- Mueva el aparato con la barra de empuje; de esta manera mantiene una mejor visión y tiene acceso directo a las 'ruedas con frenos de estacionamiento'.
- Durante el transporte, mantenga cerradas la puerta y la tapa deslizante.
- Transporte el aparato únicamente en una superficie horizontal. No se permite el transporte en superficies inclinadas.



- **ATENCIÓN**
No utilice el aparato en suelos en malas condiciones.

7.1.3 Evite riesgos por electricidad

- El aparato debe ser conectado por el usuario a una toma de corriente con interruptor diferencial (RCD) preconectado con una intensidad de disparo de 30 mA.
- Preste atención a que la toma de corriente sea libremente accesible para que el aparato pueda ser separado en todo momento de la red.

7.1.4 Evite el peligro de resbalones/caídas



⚠ Peligro de resbalones, peligro de caídas en caso de comportamiento incorrecto de las personas

En la versión con tapa deslizante, así como con tapa rebatible, los vapores pueden condensar en el interior de las tapas, con lo cual puede gotear agua condensada al suelo.

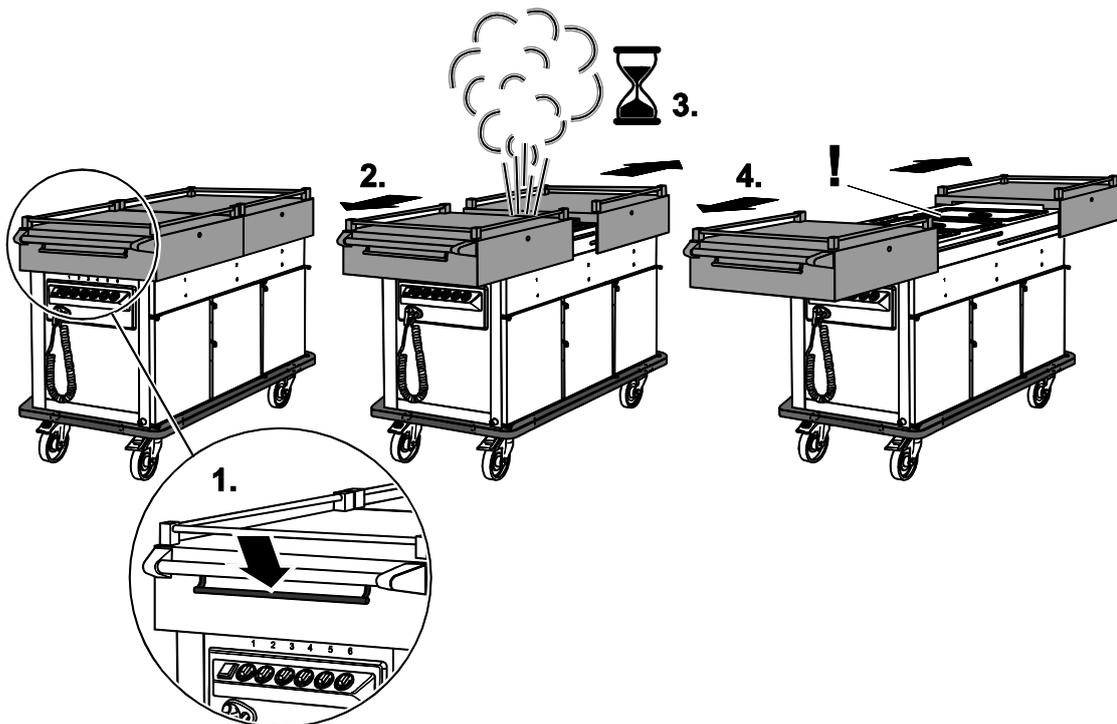
Puede salir agua caliente por el grifo de vaciado y causar **escaldaduras**.

- **baño maría** se tiene que utilizar siempre con recipientes GN y las tapas correspondientes.
- Antes de cerrar la tapa deslizante o rebatible, cierre el recipiente GN con la tapa.
- Abra la tapa deslizante **en dos etapas**.
- Preste atención a la posición «ABIERTO – CERRADO» en el desagüe. Mantenga alejadas las personas no autorizadas.

Transporte

Tapa deslizante en posición de calentamiento

Abierta para el despacho de alimentos



Abra la tapa deslizante **en dos etapas**. Para este fin:

- Para abrir, apriete el estribo hacia abajo; tire de la manilla y suelte el estribo.
 - La tapa deslizante encaja. El vapor sale por la abertura entre las dos tapas deslizantes.
- Repita la operación con la otra tapa deslizante.
- Espere hasta que hayan salido los vapores que ascienden intensamente.
- Para abrir completamente la tapa deslizante, apriete el estribo hacia abajo. Tire de la manilla hasta colocar la tapa deslizante en su posición final.

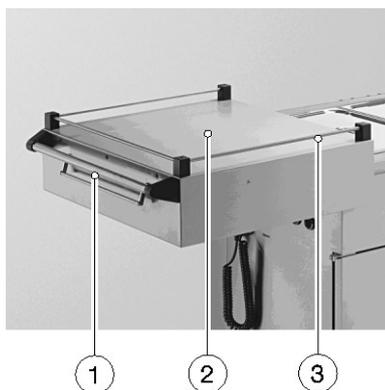
Observe además lo siguiente:

- Durante el calentamiento como **baño maría de agua**, abra las tapas deslizantes o rebatibles.
- Si es necesario, limpie la parte inferior de la tapa deslizante o el interior de la tapa rebatible en seco con un paño absorbente no abrasivo.



- Recoja la humedad inmediatamente con un paño absorbente no abrasivo.
- Si es necesario, limpie la parte inferior de la tapa deslizante o el interior de la tapa rebatible en seco con un paño absorbente no abrasivo.

Ejemplos



Tapa deslizante abierta



Tapa rebatible abierta

- 1 Palanca de enclavamiento → sirve para soltar la tapa deslizante del seguro de posición enclavado
- 2 Tapa deslizante

7.2 Indicaciones para el uso del baño maría

- **baño maría**, el **carro transportador** y el **carro de transporte para alimentos** se pueden utilizar como **baño maría seco** y como **baño maría de agua**.
- **baño maría** como versión de sobremesa o empotrable es un **baño maría de agua**.
- **baño maría 4.0** se debe utilizar como **baño maría de agua**.
- Para este fin se deben utilizar recipientes GN las tapas correspondientes.
- Los líquidos solo se deben transportar en un recipiente GN cerrado con tapa enchufable.



ADVERTENCIA

110 °C

Al cambiar recipientes GN o manipular en la zona del baño maría caliente existe peligro de lesiones en las superficies que alcanzan una temperatura de hasta 110 °C o sufrir escaldaduras por agua caliente o vapor.



Peligro de escaldaduras al verter agua en un baño maría sobrecalentado, por ejemplo después de una pérdida de agua.

- Lleve guantes de protección en la zona del baño maría caliente.
- En caso de pérdida de agua del **baño maría de agua**, deje que el aparato se enfríe primero. Solo después se debe rellenar con agua.

Baño maría de agua ...

Un baño maría que, conforme al uso previsto, solo se debe utilizar con '**calentamiento en húmedo**' .

- Asegúrese de que el grifo de vaciado está cerrado. El grifo de vaciado está situado en la parte inferior.
- Introduzca **unos 2 cm de agua** en el baño maría.

■ Una mayor cantidad de agua aumentaría innecesariamente el consumo de energía o dificultaría el calentamiento.

Baño maría seco ...

Un baño maría que, conforme al uso previsto, solo se debe utilizar con '**calentamiento en seco**' .



Consejo para el usuario

baño maría seco en seco con calor de radiación.

- Basta con un tiempo de calentamiento de unos 5 minutos.
 - Esto le permitirá ahorrar energía y gastos de electricidad.
 - Se produce una menor cantidad de vapor de agua, lo cual se percibe como agradable en recintos más pequeños.

Tiempo de calentamiento ...

- Encienda el aparato, colocando el interruptor basculante con indicador luminoso' en la posición ON.
 - El indicador luminoso verde se enciende.
- Ajuste la potencia deseada con el 'regulador giratorio para la regulación del calentamiento'.
 - Para el calentamiento en seco basta con un tiempo de calentamiento de unos **5 minutos**.
 - Para el calentamiento en húmedo se necesita un tiempo de calentamiento de unos **45 minutos**.
 - En caso de calentamiento sin colocar la tapa se alargaría el tiempo de calentamiento.

Después del uso

- Deje que el **baño maría** se enfríe.
 - Un tiempo de enfriamiento de unos **20 minutos** es suficiente para evitar riesgos de quemadura y escaldadura.
- Deje salir el agua enfriada del **baño maría** a través de un desagüe en la base.



'Limpieza, mantenimiento y conservación', página 38

Nota sobre puentes y recipientes GN con tapa de Rieber

Puentes para la subdivisión de cubetas para poder colocar recipientes más pequeños, p. ej., GN 1/4.



Capítulo 'Accesorios', página 22

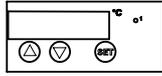


Consejo para el usuario

Los recipientes GN están normalizados, pero aún así no suelen caber los unos dentro de otros.

- Utilice recipientes GN con tapa de Rieber.
 - Esto le permitirá ahorrar energía y gastos de electricidad.

7.3 Indicaciones para el uso de aparatos con 'compartimento de armario refrigerado'



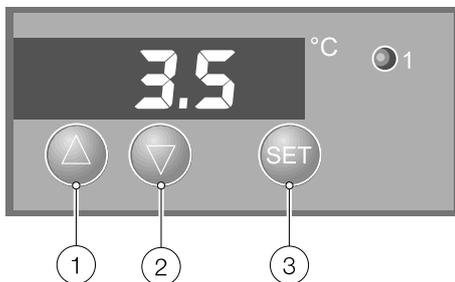
Ajustable entre +2 °C y +10 °C.
El compartimento de refrigeración está marcado con el mismo símbolo.

⚠ Observe las disposiciones de HACCP

- Preenfríe el compartimento de refrigeración vacío antes del uso.
 - ▮ El tiempo de preenfriamiento debería ser de 30 minutos con el compartimento vacío y las condiciones ambientales usuales.
- Llene el aparato únicamente con alimentos envasados/embalados y suficientemente preenfriados.
- Deje espacio libre en el aparato. Debido a la convección del aire y el llenado del aparato, la temperatura real puede diferir de la temperatura de regulación.
- **⚠ ADVERTENCIA**
Introduzca únicamente alimentos preenfriados a la temperatura de almacenamiento. Abra solo brevemente el compartimento de refrigeración y vuelva a cerrarlo enseguida. Vacíe y limpie el compartimento de refrigeración al menos una vez al día. No lo utilice incorrectamente para la refrigeración permanente.

Consulta de la temperatura nominal

- Al pulsar la tecla SET (3) aparece la temperatura nominal en pantalla.



- 1 Tecla de dirección: Aumentar la temperatura
- 2 Tecla de dirección: Reducir la temperatura
- 3 Tecla SET

Así se puede modificar la temperatura nominal

- Para modificar la temperatura nominal, mantenga pulsada la tecla SET y edite el valor con las teclas (1) y (2).
 - ▮ El valor ajustado se guarda automáticamente.



Consejo para el usuario

- Utilice recipientes Gastronorm y thermoplates® de Rieber.

7.4 Indicaciones para el uso de aparatos con ‘compartimento de armario con calefacción’

Observe las disposiciones de HACCP

- Para mantener productos calientes, caliente el aparato antes del uso.
- Llene el aparato únicamente con alimentos envasados/embalados y suficientemente precalentados.
- Deje espacio libre en el aparato. Debido a la convección del aire y el llenado del aparato, la temperatura real puede diferir de la temperatura de regulación.
- Lleve un equipo de protección individual, guantes de protección, para evitar quemaduras en las manos y los brazos.
- Vacíe y limpie el compartimento de armario al menos una vez al día.

Ajuste de la temperatura deseada

Margen de calentamiento, 3 niveles Aprox. +35 °C — 70 °C — 110 °C

- Gire el interruptor giratorio al nivel de calefacción deseado.
 - El compartimento de armario se calienta. Al cabo de **unos 20 minutos** se ha alcanzado la temperatura nominal.

7.5 Limpie el aparato diariamente después del uso.

- Apague el aparato. Saque la clavija de conexión de la toma de corriente y colóquela en el soporte.
- Limpie el aparato diariamente después del uso.



‘Limpieza, mantenimiento y conservación’, página 38

8 Limpieza, mantenimiento y conservación

Este capítulo le ayudará en el cumplimiento de los requisitos de higiene. Previamente, lea con atención el capítulo 'Indicaciones generales de seguridad'.

8.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza, el mantenimiento y la conservación

Riesgos de quemadura y escaldadura, así como peligro de resbalones



Riesgos de quemadura y escaldadura, así como peligro de resbalones



Peligro de quemaduras en las manos y los brazos en elementos calientes, tales como el **baño maría** y el '**compartimento de armario con calefacción**'.

Peligro de escaldadura por el vapor caliente en el **baño maría**, así como al vaciar agua caliente del **baño maría**.

- Deje salir el agua caliente del **baño maría** a través de un desagüe en la base.
 - Deje que el aparato se enfríe.
 - Utilice un equipo de protección individual, guantes de protección, calzado de seguridad.
-

Evite riesgos por electricidad



ADVERTENCIA

Peligro de electrocución. Peligro de muerte.



- Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica; para este fin, desconecte la conexión a la red.
 - Proteja el aparato contra la humedad. No dirija nunca un chorro de agua sobre componentes eléctricos, tales como calefacción, control o rejillas de ventilación.
 - Controle la calefacción y el cable de conexión con respecto a eventuales defectos.
 - No limpie los aparatos eléctricos con un aparato de limpieza al vapor; la humedad puede penetrar en el sistema eléctrico y causar un cortocircuito. Mantenga alejadas las salpicaduras de agua. La parte eléctrica solo se debe limpiar con un trapo húmedo y secar con un paño.
 - Haga comprobar el utillaje eléctrico **al menos cada 6 meses**¹ por un electricista cualificado.
-

¹ Fuente: Norma DGUV 3. Instalaciones y utillajes eléctricos

8.2 Productos de limpieza para acero fino

Para todos los productos de limpieza se aplica lo siguiente:

- Observe las indicaciones para el uso del fabricante del producto de limpieza.

Productos de limpieza mecánicos para acero fino inoxidable

Producto	Apropiado
Producto con cerdas	Cepillos con cerdas naturales o sintéticas
Materiales textiles	Materiales textiles de fibras naturales y sintéticas como lana de limpieza y tejidos (género de malla y tejido, trapos de limpieza, bayetas, material en forma de hilos, material no tejido). Los paños de limpieza de microfibras son muy apropiados para eliminar huellas dactilares de superficies de acero fino.
Material no tejido sintético	Sin cuerpos abrasivos Fabricado generalmente en los colores blanco, beige, amarillo.
Varios	Cuero natural (gamuza), cuero artificial, material no tejido sintético, esponjas, bayetas

Productos de limpieza químicos para acero fino inoxidable

Producto	Campos de aplicación
Limpiadores universales	Especialmente para suciedad grasienta ligera.
Limpiadores neutros	Para superficies ensuciadas con aceite y grasa (huellas dactilares); también son apropiados como lavavajillas.
Limpiadores con alcohol	Como los limpiadores universales
Limpiadores alcalinos	Especialmente en caso de ensuciamiento fuerte con grasa y aceite (aceites resinificados). Observe las indicaciones del fabricante con respecto a la dosificación.
Limpiadores con disolvente	Según la clase, muy buena aptitud para la eliminación de grasa, aceite, cera, alquitrán, adhesivos, lacas y pinturas. No aptos para materiales sintéticos.
Limpiadores desinfectantes	El efecto en los gérmenes patógenos varía según el desinfectante contenido. Una actuación prolongada de hipoclorito sódico puede dañar el material. A ser posible, se debería evitar añadirlo. Se deberían utilizar productos incluidos en la lista de la Sociedad Alemana de Higiene y Microbiología (DHGM).

Nota sobre productos de acero inoxidable de limpieza



Consejo para el usuario

- Para el mantenimiento de acero fino recomendamos el producto de Rieber para el mantenimiento de acero fino.

■ Éste limpia suavemente y a fondo y abrillanta, cuida y protege a la vez.
n.º de pedido 72 10 24 08

8.3 Elija el método de limpieza correcto



ATENCIÓN

En caso de una limpieza inadecuada se puede dañar la superficie o el aparato incluso puede quedar inutilizable. Observe:

- No raye la superficie con objetos con aristas cortantes. No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos, por ejemplo aerosoles para la limpieza de hornos o esponjas con superficie abrasiva.
- Elimine la suciedad con productos de limpieza y mantenimiento apropiados para acero fino inoxidable.
- No mezcle productos de limpieza convencionales; no fabrique su propio producto de limpieza.
- No utilice lana de acero o cepillos metálicos.
- En acero fino, evite la actuación prolongada de líquidos con un elevado contenido de sal de cocina, ya que puede causar una decoloración de la superficie o su perforación por corrosión.
- En acero fino, evite el contacto directo prolongado con elementos de hierro oxidables, tales como sartenes de hierro fundido o estropajos metálicos.

Limpieza y conservación de elementos de acero fino

→ Aplicable para la carcasa, el **baño maría**, el compartimento de armario con calefacción, el compartimento de armario refrigerado y la puerta



ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, las ruedas pueden sufrir daños.

- Limpie los elementos de plástico con una solución **caliente de un detergente suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.

Limpieza y conservación de elementos de plástico

→ Aplicable para las ruedas, los elementos de mando como interruptores y control, la junta de la puerta



ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, las ruedas pueden sufrir daños.

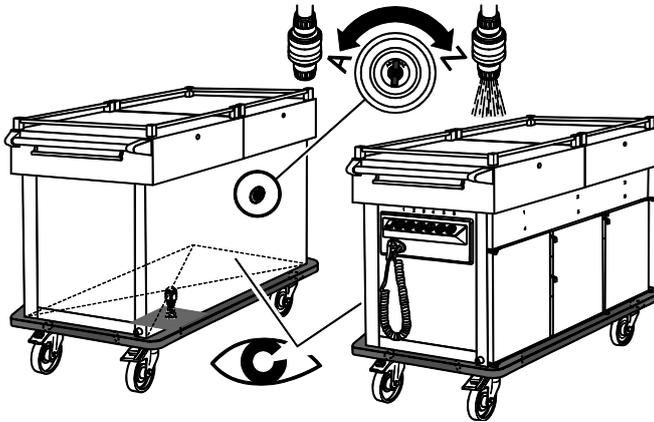
- Limpie los elementos de plástico con una solución **caliente de un detergente suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.

8.4 Vista general de los intervalos

Intervalo	Actividad a ejecutar	Página
Diariamente después del uso	Vaciar el baño maría de agua	 Página 42
	Limpiar el baño maría	 Página 42
	Descongelar y limpiar el 'compartimento de armario refrigerado'	 Página 43
	Limpiar el 'compartimento de armario con calefacción'	 Página 43
Según las necesidades	Limpieza de las ruedas	 Página 43
	Retirar la pelusa acumulada en la rejilla de ventilación del compartimento de máquina.	 Página 43
	Descalcificar el baño maría	 Página 44
Cada 180 días de trabajo o cada 6 meses	Hacer comprobar el sistema eléctrico/control.	 Página 38

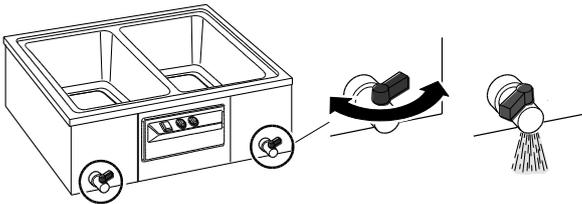
8.5 Vaciar el baño maría de agua

Ejemplo carro de transporte de alimentos

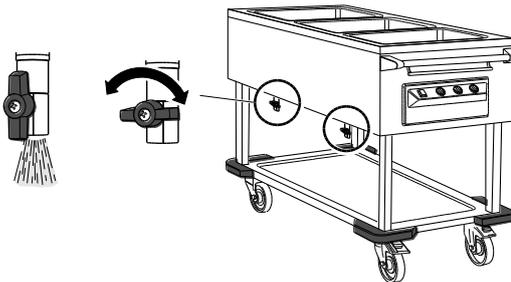


- Deje salir el agua.
Para abrir el desagüe, gire el regulador a la posición **A** = ABIERTO.
Para cerrar el desagüe, gire el regulador a la posición **Z** = CERRADO.

Ejemplo baño maría



Ejemplo carro transportador



8.6 Limpiar el baño maría

- Para la limpieza previa, frote la cubeta, si es necesario, con un paño húmedo.
- Limpie el baño maría y los elementos de acero fino con una **solución caliente de un detergente suave**.
- Aclare con agua limpia.
- A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.

8.7 Descongelar y limpiar el ‘compartimento de armario refrigerado’

Limpiar diariamente después del uso

- Apague el aparato eléctricamente y saque la clavija de red de la toma de corriente.
- Vacíe el compartimiento.
- Deje que se descongele.
- Limpie los elementos de plástico con una solución **caliente de un detergente suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.
-  **Riesgos Peligro de incendio**
Retire las pelusas acumuladas en la zona de ventilación, **al menos 1 vez al mes**. Para este fin, aspire la pelusa en la rejilla de ventilación con un aspirador y retírela con un trapo o un pincel. Seguidamente, frote con un trapo ligeramente humedecido.

8.8 Limpiar el ‘compartimento de armario con calefacción’

Limpiar diariamente después del uso

-  **ADVERTENCIA**
Peligro de quemaduras en las manos y los brazos Deje que el compartimento de armario se enfríe.
- Apague el aparato eléctricamente y saque la clavija de red de la toma de corriente.
- Deje que el compartimento de armario se enfríe.
- Limpie los elementos de plástico con una solución **caliente de un detergente suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.

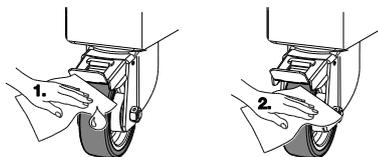
8.9 Limpieza de las ruedas



ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, las ruedas pueden sufrir daños.

- Limpie las ruedas con una solución caliente con un detergente suave. A continuación, debería secar las superficies con un paño suave.



8.10 Descalcificación del baño maría en caso de necesidad



Consejo para el usuario

Síntomas seguros de una calcificación: depósitos calcáreos visibles, tiempo de flujo más largo, mayor generación de ruido, fuerte generación de vapor

- Conviene descalcificar el aparato antes de realizar una limpieza a fondo.



Capítulo 'Vaciar el baño maría de agua', página 42

- Proceda según las indicaciones del fabricante del producto desincrustante.
- Para terminar, limpie el **baño maría** con agua limpia y un paño absorbente no abrasivo. Repita la operación hasta que se hayan eliminado con seguridad todos los restos de desincrustante.

8.11 Mantener el aparato a disposición en estado seco

- Seque el interior y deje abierta la puerta hasta que se haya secado la humedad residual.
- Almacene el aparato a temperatura ambiente.

9 ¿Qué hacer en caso de fallos?

9.1 Indicaciones para la corrección de anomalías



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de electrocución. Tensión eléctrica peligrosa.

- Desenchufe la clavija de conexión antes de iniciar trabajos de reparación en el aparato.
- Haga ejecutar reparaciones eléctricas únicamente por un electricista cualificado.

Eventuales reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante Rieber. Consulte al Servicio técnico del fabricante Rieber.

Los trabajos en el dispositivo de refrigeración solo deben ser realizados por personal cualificado y autorizado al efecto, tales como **especialistas en equipos de frío** o el Servicio técnico de Rieber.

Fallo	Posible causa	Solución
El 'interruptor basculante con indicador luminoso' no está encendido	La conexión eléctrica del aparato no está realizada correctamente La alimentación eléctrica está interrumpida Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Controlar la conexión eléctrica # Operador ➤ Reparación # Electricista cualificado
No se puede regular la temperatura (demasiado baja / alta)	Regulación de temperatura defectuosa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sacar la clavija de conexión de la toma de corriente y bloquear el aparato. ➤ Reparación # Electricista cualificado
El aparato no calienta	Clavija / cable espiral / interruptor basculante / calefacción defectuosos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparación # Electricista cualificado
'Rueda con freno de estacionamiento' bloqueada o defectuosa	Fallo o defecto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirar cuerpos extraños bloqueados; cambiar piezas si es necesario # Personal operador

Servicio técnico, recambios



IMPORTANTE

El Servicio técnico necesita el tipo y el número de su aparato.

- En caso de fallos que no lograra corregir por sí mismo, sírvase contactar con su distribuidor Rieber o con el Servicio técnico de la fábrica de Rieber.

9.2 Nota sobre la eliminación



Su aparato está hecho de materiales de alta calidad que se pueden reutilizar o reciclar. Para la puesta fuera de servicio definitiva, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente. Corte el cable directamente en la carcasa. Haga eliminar el aparato correctamente a través de la empresa de gestión de residuos de su localidad.



Peligro de asfixia

Personas con capacidades sensoriales y mentales limitadas podrían quedar encerradas.

- Destruya el cierre de la puerta al desechar el aparato.
-

10 Responsabilidad y garantía

Queda excluida toda responsabilidad y garantía por parte del fabricante si usted

- no observa las indicaciones e instrucciones contenidas en las instrucciones de servicio,
- no utiliza el aparato conforme a lo previsto,
-  Ver el capítulo "Finalidad"
- realiza modificaciones y alteraciones de las funciones,
- utiliza recambios no originales.

Para eventuales reclamaciones de garantía frente al fabricante se aplican las "Condiciones de venta y suministro" de Rieber GmbH & Co. KG. Por ejemplo, las reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante Rieber; de lo contrario, se pueden extinguir los eventuales derechos. Consulte al Servicio técnico del fabricante Rieber.

Las siguientes piezas de desgaste están excluidas de la garantía:

- Rueda
- Rueda con freno de estacionamiento
- Esquinera

11 Extracto de las Declaraciones UE de conformidad

Declaración CE de conformidad según la Directiva CE de Maquinaria 2006/42/CE

Con la presente, la empresa Rieber GmbH & Co.KG declara que los productos

- Carro de transporte de alimentos con compartimento de armario con refrigeración regulable
- Carro transportador con cubeta refrigerada con refrigeración regulable

son conformes a los requisitos fundamentales de la Directiva CE de Maquinaria 2006/42/CE, Anexo II A, y las normas armonizadas (DIN EN ISO 12100: Seguridad de las máquinas – Principios generales de diseño – Evaluación y minimización de riesgos).

Declaración CE de conformidad

Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE y Directiva de Compatibilidad electromagnética 2014/30/UE

Con la presente, la empresa Rieber GmbH & Co.KG declara que los productos

- Carro de transporte para alimentos,
- Carro transportador y
- Baño maría en su respectiva versión con calefacción

son conformes a los requisitos fundamentales de las Directivas Europeas 2014/35/UE, así como 2014/30/UE.

A requerimiento, nuestro equipo de ventas le puede proporcionar una copia de la Declaración de conformidad UE.

12 Dirección del fabricante

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