



Exemple de modèle **TWF-C 3.0**



Exemple de modèle **TWF-C 3.0-PK**
... réfrigération plus durable avec les accumulateurs de froid



Chariot de transport de plateaux

- Choix parmi de nombreuses variantes de chariots de transport de plateaux, en fonction de votre besoin spécifique
- Diverses options d'équipement

Les illustrations montrent des exemples d'équipement avec des modules qui ne sont pas nécessairement inclus dans la livraison.



Tenir compte de la notice d'utilisation

Traduction de la notice d'utilisation originale

TÉLÉCHARGEMENT : MODES D'EMPLOI

Code QR plaque signalétique



FR

Dernière mise à jour : 2018-03-07

Rieber

The mobile kitchen company.

Rieber Professional. Nos solutions vous apportent la qualité, la sécurité ainsi qu'un rendement énergétique et une rentabilité élevés.

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

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



Table des matières

1	Historique des révisions	4
2	Observations importantes	4
2.1	Les composants des documents techniques	4
2.2	Emploi de la notice d'utilisation	4
2.3	Conventions de mise en forme	5
2.4	Présentation des consignes de sécurité	6
2.5	Aide à la navigation pour choisir ce qui répond à votre besoin spécifique	6
3	Consignes de sécurité	7
3.1	Comportements de base	7
3.2	Concernant l'utilisation des appareils électriques	7
3.3	Obligations de l'exploitant	8
3.4	Exigences relatives à la qualification du personnel	9
3.5	Mise à disposition des équipements de protection individuelle (EPI) pour le personnel	10
3.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	10
3.6.1	Risques liés à position instable	10
3.6.2	Risques liés au transport de l'appareil	10
3.6.3	Risques de nature électrique	11
3.6.4	Risques liés à l'humidité stagnante et la formation de moisissures	12
3.6.5	Risques de glissade/chute	12
3.6.6	Risques de basculement / renversement	13
3.6.7	Risques résultant de l'enfermement ou de l'étouffement dans l'appareil	13
3.6.8	Risques liés à l'utilisation d'appareils par des enfants	13
3.6.9	Dispositifs de contrôle et de sécurité	14
3.7	Consultez les informations d'identification du produit et veillez à les conserver	15
3.8	Règlementations à respecter	16
3.9	Comportement à adopter en cas d'urgence	16
4	Destination du produit	18
4.1	Répondent de manière générale à une utilisation conforme :	18
4.2	Dans la mesure du possible, vous devez prévenir toute utilisation incorrecte ou abusive	18
4.3	Conditions particulières d'utilisation de TWF-H-AWT	19
4.4	Conditions particulières d'utilisation des appareils TWF-AK	19
4.5	Solution de plateaux pour établissement fermé	20

5	Description de l'appareil.....	20
5.1	Dénominations.....	20
5.2	Caractéristiques techniques.....	22
5.2.1	Informations générales.....	22
5.2.2	Types TWF-C3.0.....	23
5.2.3	Types TWF-C 3.0-PK.....	24
5.2.4	Types TWF-H-AWT.....	26
5.2.5	Solution de plateaux pour établissements à secteurs fermés.....	27
5.3	Options d'équipement, accessoires.....	28
5.4	Vaisselle de Rieber.....	32
5.4.1	Thermotray 1 et Thermotray 2.....	32
5.4.2	Combitrays - Vaisselle isotherme.....	33
6	Choses à connaître à la livraison.....	36
7	Usage.....	38
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage.....	38
7.2	Remarques générales sur l'usage.....	39
7.3	Types TWF-AK.....	40
8	Nettoyage, maintenance et entretien.....	42
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien.....	42
8.2	Produits de nettoyage pour l'inox.....	43
8.3	Choisissez la méthode de nettoyage appropriée.....	44
8.4	Présentation.....	46
9	Que faire en cas de panne ?.....	47
9.1	Consignes de dépannage.....	47
9.2	Information sur la mise au rebut.....	48
10	Responsabilité et garantie.....	49
11	Extrait de la déclaration de conformité CE.....	49
12	Registre.....	50
13	Coordonnées.....	51

1 Historique des révisions

Révision	Modification
2016-03-30	Projet de nouvelle édition
2017-12-06	Gamme C modifiée ; Logo mobil kitchen company
2018-03-07_f1	Remanié en raison de nouvelles constructions

2 Observations importantes

2.1 Les composants des documents techniques

- Manuel d'utilisation **Chariot de transport de plateaux**
- Notice distincte pour **CHECK HACCP**
www.rieber.de
Sélectionnez « → Service » en haut dans la barre d'affichage.
- Pièces de rechange et instructions nécessaires.
www.rieber.de
Sélectionnez « → S.A.V. » en haut dans la barre d'affichage.
- Le catalogue de prix Rieber fournit de plus amples informations sur les divers accessoires.
www.rieber.de
Dans la barre d'affichage en haut, sélectionnez : Recherche → Catalogue de prix
Ou : Adressez-vous au fabricant Rieber ou votre commerçant spécialisé
- Souhaitez-vous avoir la notice dans une autre langue ?
www.rieber.de
Sélectionnez « → S.A.V. » en haut dans la barre d'affichage.

2.2 Emploi de la notice d'utilisation

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



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

Nos clients ont souvent souhaité avoir une notice compacte pour remplacer les nombreuses notices relatives aux variantes de ce produit qui présentent des fonctions similaires.

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

Vous pouvez inscrire vos remarques ici 😊

2.3 Conventions de mise en forme

- Les énumérations sont présentées de la manière suivante.
- Les actions sont signalées par une flèche.
 - ▮ Le résultat d'une action est signalé ainsi.



Voir « ... » les liens sont représentés en italique et en bleu.



ATTENTION

Signale des risques de dommages matériels, les dommages corporels étant exclus.

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.



Conseil d'utilisation

- Mention ou conseil utile

Explication des pictogrammes utilisés :



Poids à vide



Charge supplémentaire maximale

2.4 Présentation des consignes de sécurité

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

Le triangle symbolise un « danger général ».



DANGER

Signale un **danger immédiat**.

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



AVERTISSEMENT

Signale une **situation potentiellement dangereuse**.

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



ATTENTION

Signale une **situation potentiellement préjudiciable**.

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

2.5 Aide à la navigation pour choisir ce qui répond à votre besoin spécifique

Les avantages en bref

- Choix parmi de nombreuses variantes de chariots de transport de plateaux, en fonction de votre besoin spécifique
- CHECK HACCP – – le système de numérisation et d'organisation de Rieber pour la sécurité, la transparence et la traçabilité du processus.

Conseil pour votre commande

- Le numéro de commande peut être complété par les numéros de commande des options d'équipement.
- Vous devez sélectionner séparément les accessoires tels que « Vaisselle Rieber ».



« Options d'équipement, accessoires », page 28 et suivantes

3 Consignes de sécurité

Ce chapitre informe des risques et dangers résiduels susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation conforme de l'appareil. Les consignes de sécurité présentées ont un caractère général.

Les consignes de sécurité se rapportant à des situations ou à des actions précises sont spécifiées dans la notice avant la situation ou l'action en question.

Les informations comme les « Principes de comportement », « Obligations de l'exploitant », etc. renvoient uniquement au respect des exigences de toute manière réclamées par la loi, telle que le règlement sur les lieux de travail (ArbStättV) pour le droit allemand.

3.1 Comportements de base

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

- N'utilisez cet appareil que s'il est en parfait état et respectez les instructions figurant dans la notice.
- Assurez-vous que l'appareil, quelle que soit son ancienneté, soit toujours intégré dans son environnement dans des conditions propres à garantir la sécurité.
- Ne procédez à aucune modification de l'appareil, ni à aucun aménagement.

3.2 Concernant l'utilisation des appareils électriques

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

Poste de travail

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

Sécurité électrique

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

Sécurité des personnes

- Soyez concentré, prêtez attention à ce que vous faites et soyez raisonnable dans l'utilisation de l'appareil électrique. N'utilisez pas l'appareil en cas de fatigue, ni sous l'influence de l'alcool, de médicaments ou de stupéfiants.
Un moment d'inattention lors de l'utilisation peut entraîner des blessures sérieuses.
- Évitez toute mise en service inopinée. Assurez-vous que le commutateur est bien en position « ARRÊT » avant de mettre la fiche dans la prise. Le fait de raccorder l'appareil au secteur lorsqu'il est en position « MARCHÉ » peut être une source d'accidents.

Diligence dans l'usage des appareils électriques

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

Service technique

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

3.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant

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

Obligations de l'exploitant

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

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

Il convient notamment de tenir compte des règles suivantes :

- L'exploitant doit s'informer des dispositions applicables en matière de sécurité au travail et procéder à une évaluation de la dangerosité, afin de déterminer les dangers supplémentaires résultant des conditions de travail spécifiques sur le lieu d'exploitation de l'appareil. Il devra ensuite les intégrer aux instructions de service pour l'exploitation de l'appareil.
- L'exploitant devra vérifier pendant toute la durée de service de l'appareil si les instructions de service rédigées par ses soins sont conformes à l'état de la réglementation et devra les adapter le cas échéant.

- Il devra définir clairement les différentes responsabilités des membres du personnel pour l'installation, l'utilisation, le dépannage, la maintenance et le nettoyage.
- L'exploitant doit veiller à ce que tous les collaborateurs qui ont affaire à l'appareil ont bien lu et assimilé la présente notice. Par ailleurs, il doit former le personnel et l'informer des dangers à échéances régulières.
- L'exploitant doit mettre les équipements de protection requis à la disposition du personnel et en imposer le port.

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

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

3.4 Exigences relatives à la qualification du personnel

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

- La responsabilité de l'organisation revient au « **responsable de travail** » (exploitant).
Conformément à la norme EN 50110-1, le responsable des travaux est une « personne désignée pour assumer la responsabilité immédiate de l'exécution des opérations. Cette responsabilité peut être transférée à d'autres personnes si nécessaire. [...] Le responsable des travaux doit informer toutes les personnes impliquées dans le travail de l'ensemble des dangers qui ne sont pas immédiatement identifiables ».
- Seules les « **personnes initiées** » au maniement et formées sont autorisées à exécuter les opérations. La formation et l'initiation doivent être réitérées et la compréhension des informations doit être contrôlée, le cas échéant sous la forme d'un examen.
- Seules les **personnes spécialisées** sont autorisées à effectuer des travaux de réparation.
Selon la norme CEI 60204-1, est considérée comme une personne spécialisée celui ou celle qui « de par sa formation professionnelle et son expérience, est apte à identifier les risques et à éviter les dangers potentiels ».
- Les travaux électriques doivent être confiés uniquement à des **électriciens spécialisés** formés et expérimentés, appelés couramment électriciens.
Les personnes initiées aux travaux électrotechniques ne peuvent intervenir que sous les instructions et le contrôle d'un électricien spécialisé.
- Les travaux sur le dispositif de refroidissement doivent être uniquement effectués par le personnel spécialisé autorisé à cet effet comme un **frigoriste** ou le service après-vente de Rieber.
- Pendant la période de garantie, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente Rieber. Dans le cas contraire, la garantie risque d'être annulée. Adressez-vous au service après-vente Rieber.



Chapitre « Responsabilité et garantie », page 49

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

Les normes réglementent les caractéristiques de performance des chaussures de sécurité. Il s'agit ici de chaussures de sécurité protégeant les orteils. Les chaussures de sécurité S1 sont des chaussures de protection devant être dotées d'une coque de protection des orteils. Comme pour les chaussures de sécurité S2 et S3, cette coque de protection offre une résistance de 200 joules. Ces exigences relatives aux chaussures de sécurité sont réglementées par la norme EN 20345:2004.

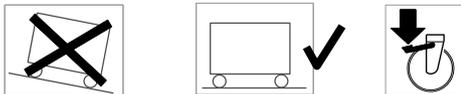
- Veuillez vous assurer que le personnel porte l'équipement de protection individuelle (EPI) adapté à chaque situation.
- Portez des chaussures robustes pour éviter toute blessure lors du transport de l'appareil.

3.6 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

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

3.6.1 Risques liés à position instable

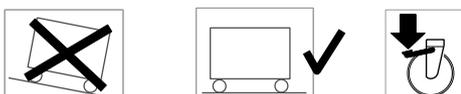
- Empêchez tout déplacement accidentel de l'appareil afin de prévenir tout risque inutile. Actionnez les deux freins pour immobiliser l'appareil et l'empêcher de rouler inopinément. Garez-le toujours sur un sol plat.



- Respectez les règles générales de stabilité au déversement : chargez l'appareil du bas vers le haut pour augmenter la stabilité. Déchargez l'appareil du haut vers le bas.

3.6.2 Risques liés au transport de l'appareil

- Pendant le transport, veillez à ce que les portes restent fermées.
- Poussez l'appareil par la poignée, ce qui vous permet d'accéder directement aux roues munies de frein.
- Si nécessaire, le chariot doit être déplacé par deux personnes.
- Risques liés à un contrôle devenu impossible des forces ou du poids total de l'appareil. Veillez à toujours placer l'appareil sur une surface plane et non inclinée.
- Empêchez tout déplacement accidentel de l'appareil afin de prévenir tout risque inutile. Actionnez les deux freins pour immobiliser l'appareil et l'empêcher de rouler inopinément. Garez-le toujours sur un sol plat.



- Posez des objets sur l'appareil uniquement si une galerie (option) est présente. Placez des objets sur l'appareil en restant réaliste sur leurs risques de tomber. Si nécessaire, arrimez les objets, par exemple avec des tendeurs ou des sangles pour bagages. La charge sur le toit ne doit pas dépasser la **limite maximale de 20 kg**.
- **ATTENTION**
L'appareil ne doit pas être levé ni transporté à l'aide d'un chariot industriel à moteur ou d'un chariot élévateur car ceux-ci pourraient endommager la face inférieure de l'appareil.
- Portez un équipement de protection individuelle (EPI) et des chaussures de sécurité pour éviter les risques de blessures consécutifs à un écrasement, par exemple le roulement du chariot sur les orteils.
- **ATTENTION**
Tenez compte de la hauteur de marche autorisée **maximum 4 mm**, sans quoi les roues pourraient être endommagées.
- **ATTENTION**
Ne soulevez pas l'appareil par la poignée pour éviter des dommages matériels.

3.6.3 Risques de nature électrique

→ **Concerne les types TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)**

- Danger d'électrocution. Avant chaque transport, le câble de raccordement électrique doit être débranché.
- Danger d'électrocution. Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.
- Posez le câble de raccordement électrique de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.

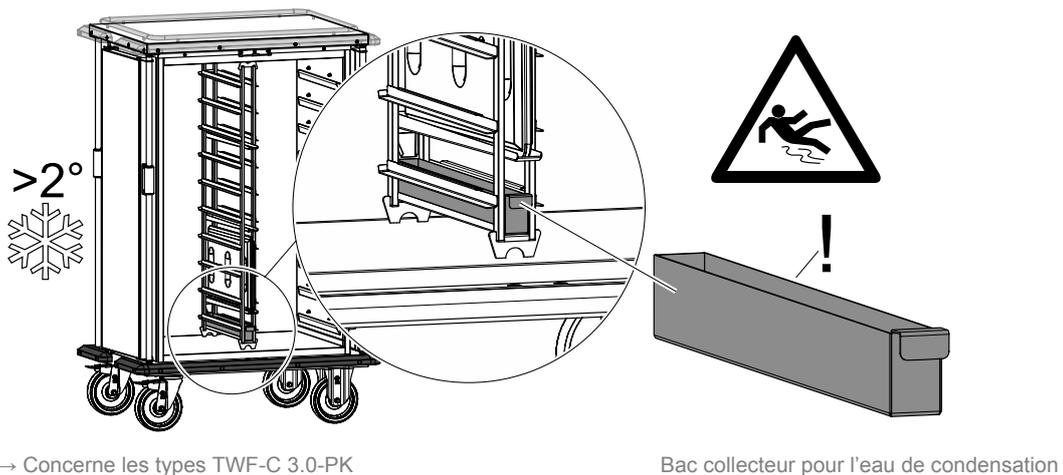
3.6.4 Risques liés à l'humidité stagnante et la formation de moisissures

Le jet d'eau peut humidifier le matériau isolant présent à l'intérieur et réduire ainsi sa capacité isotherme ; des moisissures, des mauvaises odeurs, etc. pourraient se former.

- Utiliser uniquement un chiffon légèrement humide pour essuyer TWF-C 3.0, TWF-C 3.0-PK, TWF-AK. Tenez l'appareil éloigné de toute pulvérisation d'eau.
- En cas de dommages dus à l'humidité, faites sécher l'appareil dans la chambre de traitement thermique, si nécessaire. Température maximale admise **+45 °C**.
- En cas de moisissures importantes, verrouillez l'appareil et faites appel au personnel de l'hygiène pour qu'il prenne les mesures nécessaires.
- Prenez des mesures visant à éviter les erreurs humaines, par exemple contre les risques d'inversion des appareils au moment du nettoyage.

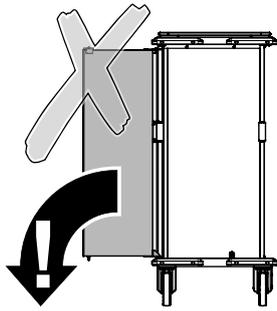
 « Obligations de l'exploitant », page 8

3.6.5 Risques de glissade/chute



- Risque de sol glissant. Risque de chute. Videz le **bac collecteur** d'eau de condensation en temps voulu.
- Si nécessaire, l'appareil peut être mis à température au préalable dans une chambre frigorifique ou une chambre de traitement thermique à une température comprise entre **+2 °C** et **+45 °C**. La mise en température ne doit pas descendre en dessous de **+2 °C**.

3.6.6 Risques de basculement / renversement



- Bloquez la position de la porte dans les butées avec le verrouillage de porte.
- Ne basculez pas l'appareil à l'aide de la porte ouverte.

3.6.7 Risques résultant de l'enfermement ou de l'étouffement dans l'appareil

→ **Concerne tous les appareils**

- Risques en cas d'enfermement dans l'appareil. Des enfants en train de jouer ou des personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées ne doivent pas avoir accès à l'appareil. L'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement sous surveillance.

→ **Concerne les types TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)**

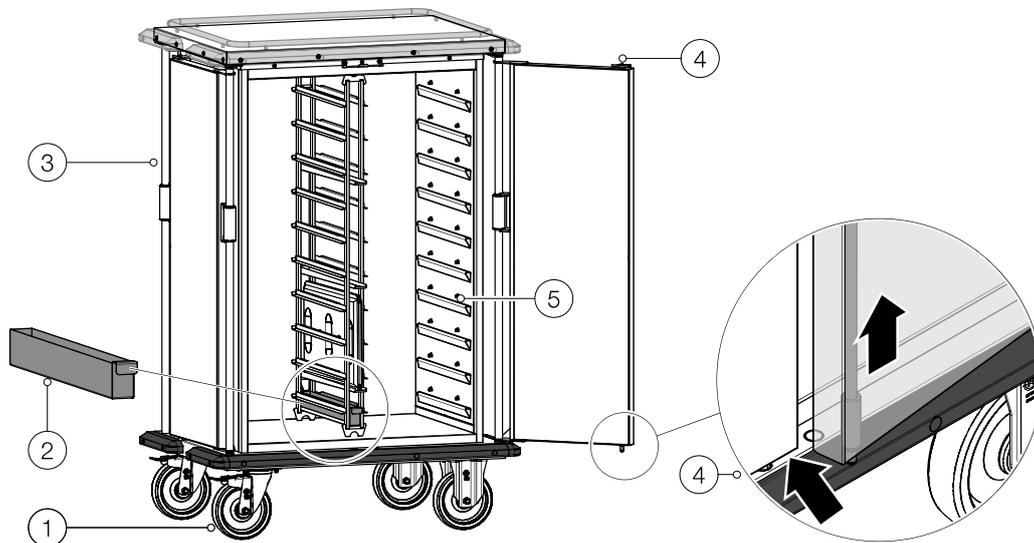
- Danger d'étouffement en cas d'enfermement dans l'appareil. Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées ne doivent pas avoir accès à l'appareil.

3.6.8 Risques liés à l'utilisation d'appareils par des enfants

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

3.6.9 Dispositifs de contrôle et de sécurité

Généralités



Exemple de modèle TWF-C 3.0-PK

- 1 2 roues directionnelles avec frein → pour empêcher l'appareil de se déplacer inopinément, ainsi que pour le "freinage d'urgence".
 - 2 Bac collecteur pour eau de condensation → Recueille l'eau s'écoulant de l'accumulateur de froid. → Concerne les types TWF-C 3.0-PK.
 - 3 Poignée pour pousser l'appareil. → Poussez l'appareil par la poignée, ce qui vous permet d'accéder directement aux roues munies de frein. Faites appel à une deuxième personne si nécessaire.
Les barres de maintien permettant de déplacer l'appareil comportent des cylindres allongés mobiles servant de protection contre le pincement/l'écrasement des doigts/mains et contre les dommages provoqués par les heurts à la fermeture des portes.
 - 4 Barre de porte avec poignée → La porte se ferme automatiquement. Pour ouvrir la porte, saisir la poignée et la tirer vers le haut Arrêts de porte dans les butées.
 - 5 Sécurisation contre le basculement des plateaux par le biais de collets
- Le « pare-chocs périphérique » en partie inférieure assure la protection contre les heurts et évite les dommages matériels.
 - Le « pare-chocs périphérique » en partie supérieure (option) offre une protection supplémentaire contre les dommages matériels, notamment en cas de transport en camion.

→ Concerne le type TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)

- En cas de régulation défectueuse, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Pour renforcer la sécurité, il est conseillé de placer un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de **30 mA** en amont de l'appareil.
- **Toutes les 6 heures**, une procédure de dégivrage automatique est exécutée afin d'éviter le givrage du refroidisseur d'air; l'eau de condensation s'évapore. Cette phase de dégivrage dure environ **20 minutes** avec l'appareil sous tension. Le voyant de **dégivrage** (3) reste allumé pendant ce temps.



« Types TWF-AK », page 40

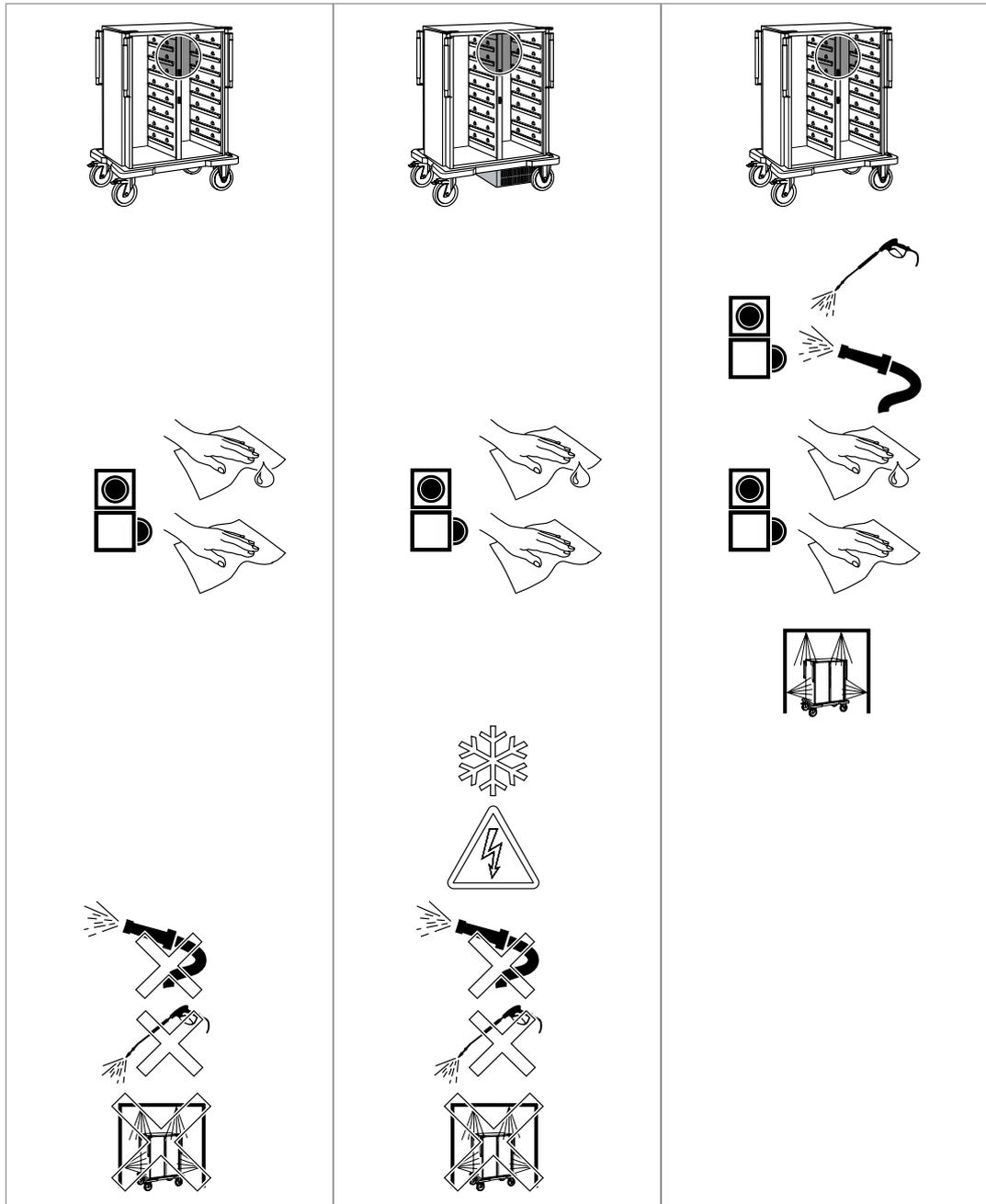
3.7 Consultez les informations d'identification du produit et veillez à les conserver.

TWF-C 3.0

TWF-AK

TWF-H-AWT

TWF-C 3.0-PK



Ces signalétiques de produit sont disponibles sur demande.

- Le « bac collecteur de l'eau de condensation » ainsi que son emplacement dans l'appareil ne sont pas indiqués.
- Le poids mort ainsi que la charge admissible ne sont pas indiqués sur l'appareil.

3.8 Règlements à respecter

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

La durée maximale de maintien au chaud selon le système HACCP est de **2 heures**.

3.9 Comportement à adopter en cas d'urgence

⚠ Préparation des mesures de premiers secours. Scénarios :

- Écrasement de la pointe des pieds par roulement de l'appareil
- Écrasement de parties du corps lors du déplacement de l'appareil
- Blessure par cisaillement, piqûre ou coupure provoquée par la chute de vaisselle, de couverts ou de tout autre objet pointu et acéré;
- Risques de brûlure et d'échaudure par des éléments brûlants tels que les plats chauds, soupes, etc.
- Glissade/chute. Si le bac collecteur de l'eau de condensation n'est pas vidé à temps, le débordement de l'eau risque de rendre le sol glissant.

Un cas d'urgence peut être par exemple un incendie se déclenchant à proximité. Prenez toutes les mesures de précaution.

- Appareils électriques : en cas d'urgence, éteignez immédiatement l'appareil. Déconnectez la fiche secteur. Si nécessaire, désamorcez le fusible.
- Placez les ustensiles nécessaires en cas d'urgence avec les manuels, à proximité du lieu d'utilisation.

⚠ Comportement à adopter en cas de panne de l'installation frigorifique

→ **Concerne les types TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)**

Les interventions sur le dispositif de refroidissement doivent être effectuées uniquement par des frigoristes qualifiés.

Réfrigérant dans le circuit de refroidissement : En cas de contact, une irritation oculaire et des troubles cardiovasculaires sont possibles.

Mesures de lutte contre un incendie :

- **Utilisez une lance d'eau** ou un brumisateurs ; vous pouvez également utiliser un extincteur à CO₂ ou à poudre.
- Faites intervenir les sapeurs-pompiers ; utilisez des appareils de protection respiratoire autonomes.

⚠ Remarques sur le matériau isolant entre la tôle intérieure/extérieure et le corps de l'appareil : Plaque de mousse de polyuréthane à haute résistance

Cette information s'adresse au responsable des travaux (l'exploitant) en cas de gros incendie.

En cas d'incendie, elle dégage une fumée noire et épaisse qui contient des produits de décomposition dangereux. L'inhalation de ces produits de décomposition peut être nocive pour la santé. En cas d'incendie, portez un appareil de protection respiratoire autonome, si nécessaire.

Agents d'extinction appropriés : mousse résistant à l'alcool, **dioxyde de carbone (CO₂)**, **agent d'extinction sec, pulvérisation d'eau**

⚠ Informations sur le matériau isolant Armaflex

→ **Concerne les types TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)**

Cette information s'adresse au responsable des travaux (l'exploitant) en cas de gros incendie.

Cet appareil comprend environ 1 m² d'Armaflex destiné à isoler les conduites. Le matériau isolant Armaflex est inflammable et susceptible de libérer des vapeurs toxiques.

Mesures de premiers secours :

- Appeler un médecin.
- Respirer à l'air libre en cas d'inhalation.
- Laver la peau à l'eau et au savon en cas de contact cutané.
- En cas de contact oculaire, retirer les lentilles de contact, garder les paupières ouvertes et rincer abondamment les yeux à l'eau claire pendant au moins 15 minutes.
- Appeler un médecin.

Mesures de lutte contre un incendie :

- **Pulvérisation d'eau ; dioxyde de carbone (CO₂); extincteur à poudre ; mousse**
- Utiliser un appareil de protection respiratoire autonome. Porter un équipement de protection.

4 Destination du produit

Ce chapitre décrit les conditions d'utilisation conformes et prévient de toute erreur d'utilisation ou utilisation abusive prévisible dans l'intérêt de votre sécurité.

4.1 Répondent de manière générale à une utilisation conforme :

- Pour la restauration de chaîne, les services de traiteur, l'hôtellerie et la restauration traditionnelle, ainsi que la restauration scolaire. Distribution de repas/d'aliments dans l'établissement
- L'appareil doit conserver exclusivement soit des plats chauds soit des plats froids.
- Pour éviter les blessures, l'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement avec une surveillance continue.
- Poussez l'appareil à l'aide de la poignée.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange spécifiées, autorisées par le fabricant. Certains travaux de réparation doivent exclusivement être confiés au service après-vente Rieber.
- L'utilisation conforme à la destination implique le respect des caractéristiques techniques.
- Le responsable du travail, par exemple le chef de cuisine, a la responsabilité de l'utilisation concrète qui est faite chariot de transport de plateaux.
- Utilisation réservée à un personnel de service dûment formé et qualifié.

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

Le jet d'eau peut humidifier le matériau isolant présent à l'intérieur et réduire ainsi sa capacité isotherme ; des moisissures, des mauvaises odeurs, etc. pourraient se former.

→ Concerne : TWF-C 3.0, TWF-C 3.0-PK, TWF-AK

- Utiliser uniquement un chiffon légèrement humide pour essuyer les modèles ITWF-C 3.0, TWF-C 3.0-PK, TWF-AK et les tenir à l'écart de toute éclaboussure de liquide, un jet d'eau par exemple.



Page 15, 38, 42

- Distribution d'aliments sous emballage ou couvercle.
- Ne soulevez pas l'appareil par la poignée pour éviter des dommages matériels. Poussez l'appareil à l'aide de la poignée.
- Ne tirez, ni ne poussez jamais l'appareil par-dessus des bords acérés, vous risqueriez de l'endommager.
- N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises.
 - Il n'est pas exclu que les roues laissent des traces sur le sol ou provoquent des rayures, dues par ex. à des gravillons incrustés dans les roues.
 - Il n'est pas exclu que les roues soient endommagées ou rendues inutilisables par les seuils de porte ou par des joints à arêtes vives.
- Transportez toujours l'appareil dans la position dans laquelle il est utilisé.

- Tout transport assisté mécaniquement, notamment par chariot élévateur ou gerbeur, est interdit. Le transport **TWF-H-AWT** peut varier en fonction de la commande.
- Ne convient pas à un usage domestique privé.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions d'environnement agressives, par exemple une atmosphère très saline dans le cas d'un lieu tout au bord de la mer ou une atmosphère chlorée comme une piscine car l'inox de l'appareil pourrait être endommagé.
- Un nettoyage inadéquat peut endommager les surfaces en acier inoxydable de manière considérable ou irréparable.



« Choisissez la méthode de nettoyage appropriée. », page 44

4.3 Conditions particulières d'utilisation de TWF-H-AWT

Utilisation conforme à sa destination :

- **TWF-H-AWT** indique des modèles correspondant à des commandes spéciales dans la version hygiène H3 destinés à « un transport de marchandises automatique ». Il peut s'agir par exemple d'un système de transport flexible FTS ou d'un transporteur aérien électrique EHB.
- L'appareil doit être utilisé uniquement conformément à l'usage convenu de manière contractuelle.

Éviter les erreurs de manipulation ou tout mauvais usage :

- L'usage prévu fréquemment souhaité est le transport de plateaux de toutes sortes, de produits stérilisés, de produits pharmaceutiques, de linge sale ou propre et de déchets. L'appareil doit être utilisé uniquement conformément à l'usage prévu ou convenu de manière contractuelle.
- L'exploitant de l'appareil est soumis aux obligations légales en matière de sécurité au travail. Il peut arriver que vous deviez établir des consignes spéciales à l'attention du personnel de service. Une identification de produit spéciale peut aussi être préconisée ; adressez-vous au fabricant, si nécessaire.



« Obligations de l'exploitant », page 8

4.4 Conditions particulières d'utilisation des appareils TWF-AK

Utilisation conforme à sa destination :

- L'appareil est destiné au maintien au frais de portions d'aliments, pas à leur refroidissement.
- L'appareil peut au préalable être mis à température dans une chambre frigorifique, jusqu'à **+2 °C**.
- Cet appareil est destiné à une utilisation jusqu'à 4 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Éviter les erreurs de manipulation ou tout mauvais usage :

- L'appareil TWF-AK doit être rempli d'un nombre suffisants de plats pré-refroidis afin d'éviter un écoulement d'eau de condensation qui pourrait endommager un sol parqueté. Risque de sol glissant.
- **Respecter la phase de dégivrage automatique.** Respectez les dispositions HACCP.



« Types TWF-AK », page 40

4.5 Solution de plateaux pour établissement fermé

Utilisation conforme à sa destination :

- Solution spéciale pour un établissement fermé, par exemple un hôpital psychiatrique ou un établissement pénitentiaire.
- Plateau alvéolé, récipient, couvercle, set non dangereux

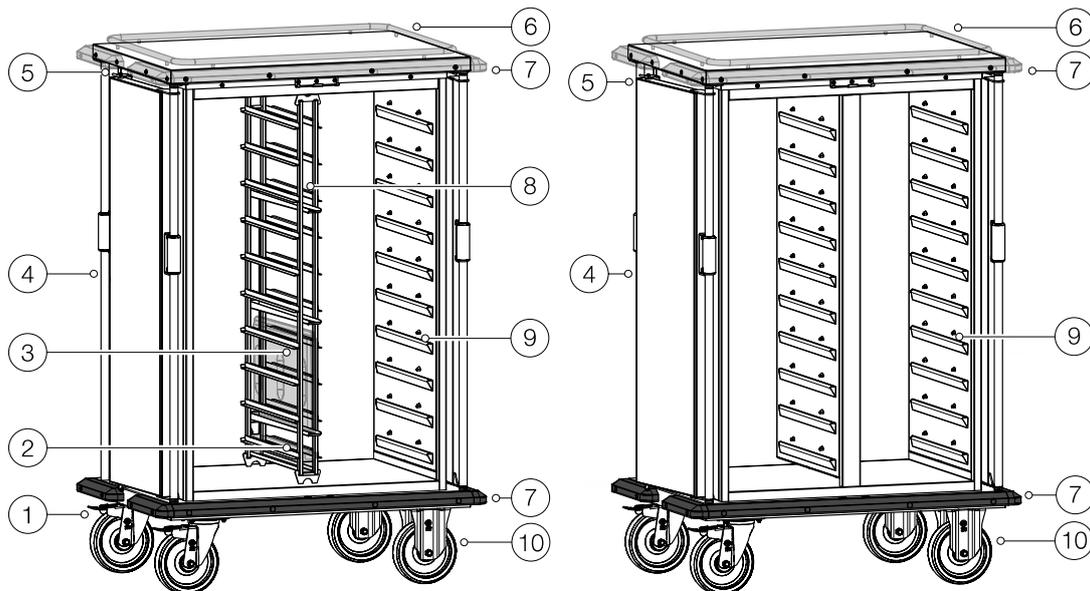


Chapitre « Solution de plateaux pour établissements à secteurs fermés », page 27

5 Description de l'appareil

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

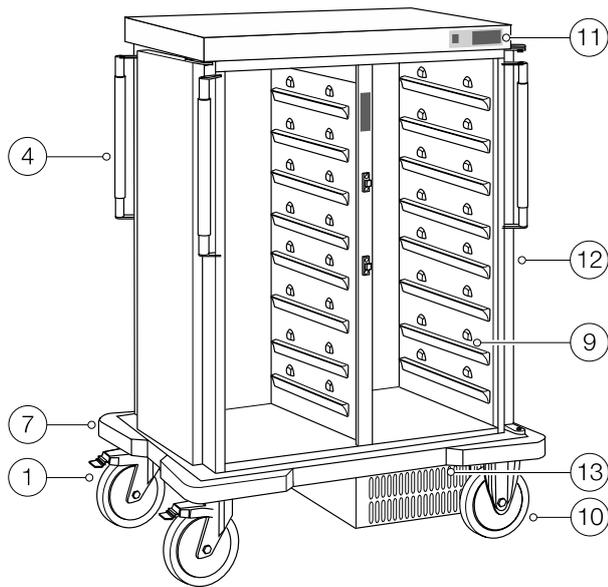
5.1 Dénominations



Exemple de modèle TWF-C 3.0-PK

Exemple de modèle TWF-C 3.0

- 1 2x Roue avec frein → pour empêcher l'appareil de se déplacer inopinément, ainsi que pour le 'freinage d'urgence'
- 2 Bac collecteur de l'eau de condensation, amovible → concerne TWF-C 3.0-PK
- 3 Accumulateur de froid pour la réfrigération (accessoires) → concerne TWF-C 3.0-PK
- 4 Poignée → pour pousser le chariot de transport de plateaux
- 5 Barre de porte avec poignée → La porte se ferme automatiquement. Sinon, saisir la poignée et ouvrir/fermer. Arrêts de porte dans les butées.
- 6 Galerie (option)
- 7 Pare-chocs → pour prévenir les dommages matériels en cas de collision, (le pare-chocs en haut est une option)
- 8 Cloison de séparation → pouvant être garnie d'accumulateurs de froid pour le modèle TWF-C 3.0-PK
- 9 Rails de dépose emboutis et stabilisateurs pour éviter le renversement des plateaux
- 10 Roulettes fixes, 2x



Exemple de modèle avec réfrigération sans givre active
→ Types **TWF-AK**

- 11 Unité de commande → Interrupteur à bascule Marche/Arrêt, commande digitale, concerne les types TWF-AK
- 12 Ligne électrique avec fiche secteur et support → concerne les types TWF-AK
- 13 Dispositif de refroidissement avec réfrigération sans givre active. → concerne les types TWF-AK

5.2 Caractéristiques techniques

5.2.1 Informations générales

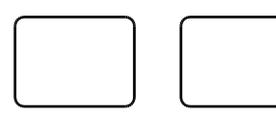
- Boîtier en acier au chrome-nickel, n° de matériau 1.4301, isolation thermique à double paroi.
- Sécurisation contre le basculement des plateaux par le biais de collets emboutis, distance entre collets : 115 mm.
- Roues inoxydables conformément à DIN 18867, partie 8. Diamètre des roues : 200 mm. Montage sur roulements à billes. Fourche et jante en inox, 2 roues directionnelles à frein, 2 roues fixes.

Conformité à la partie 9 de la norme DIN 18865-9:1997 relative aux installations de distribution d'aliments.

- Version standard HS signifie : base ou parois avec montage fixe ou démontage possible. Carénage et rails de dépose au choix.
→ Concerne : TWF-C 3.0, TWF-C 3.0-PK, TWF-AK



Version standard HS



Version hygiène H3

- Version hygiène H3 signifie : base, parois et capot sans joints et avec soudures d'étanchéité. Tous les carénages ≥ 10 mm.
→ Concerne : TWF-H-AWT

Remarques sur les dimensions normalisées :

Euronorm EN = 530 x 370 mm

Gastronorm GN = 530 x 325 mm

Abréviations employées

Il est souvent fait référence au chariot de transport de plateaux par son abréviation **TWF**

Explication des pictogrammes utilisés :



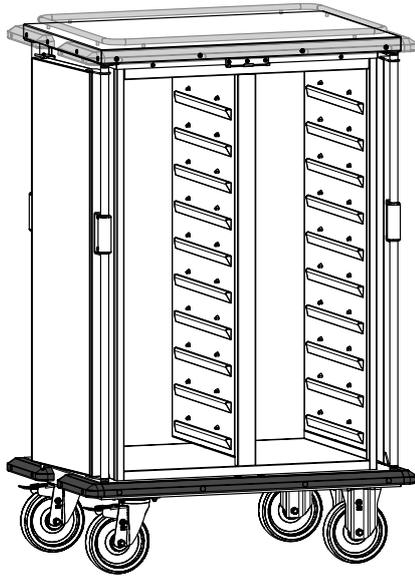
Poids à vide



Charge supplémentaire maximale

5.2.2 Types TWF-C3.0

Exemple



Pare-chocs périphérique en haut (option), version standard HS

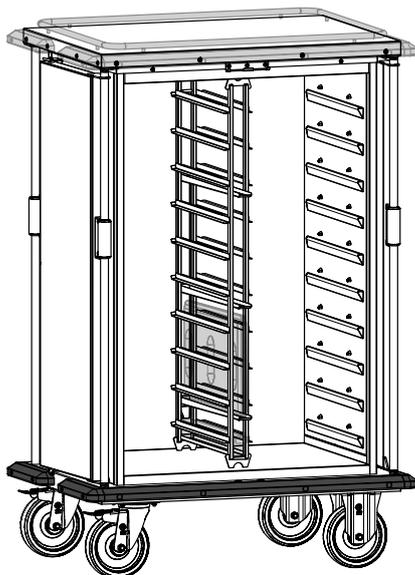
Dénomination N° de commande	Norme	L x l x H [mm]		
TWF-C 3.0 2 x 8	 			
88 44 02 04	EN	1087 x 765 x 1425	124	64
88 44 02 05	GN	"	"	"
TWF-C 3.0 3 x 8	 			
88 44 05 06	EN	1522 x 765 x 1425	168	96
88 44 05 07	GN	"	169	"
TWF-C 3.0 2 x 10	 			
88 44 03 06	EN	1087 x 765 x 1655	138	80
88 44 03 07	GN	"	139	"
TWF-C 3.0 3 x 10	 			
88 44 06 06	EN	1522 x 765 x 1655	188	120
88 44 06 07	GN	"	190	"
TWF-C 3.0 2 x 12	 			
88 44 04 04	EN	1087 x 765 x 1885	153	96
88 44 04 05	GN	"	154	"
TWF-C 3.0 3 x 12	 			
88 44 07 04	EN	1522 x 765 x 1885	208	144
88 44 07 05	GN	"	211	"
TWF-C 3.0 1 x 20	=			
88 44 09 04	EN / GN	827 x 875 x 1655	112	80
TWF-C 3.0 2 x 20	==			
88 44 12 06	EN / GN	1407 x 875 x 1655	182	160

Explication sur la désignation de type

TWF —						Chariot de transport de plateaux avec porte battante
TWF —	C 3.0					... Statut 3.0
TWF —	C 3.0	2	x	10		... 2 compartiments, avec chacun 10 rails de dépose, travées longitudinales
TWF —	C 3.0	3	x	10		... 3 compartiments, avec chacun 10 rails de dépose, travées longitudinales
TWF —	C 3.0	2	x	20		... 2 compartiments, avec chacun 10 rails de dépose, travées transversales, 2 plateaux à la suite

5.2.3 Types TWF-C 3.0-PK

Exemple



Pare-chocs périphérique en haut (option), version standard HS

Possibilité de réfrigération passive de plus longue durée en utilisant des accumulateurs de froid (accessoires).

Dénomination N° de commande		Norme	L x l x H [mm]		
TWF-C 3.0-PK 2 x 8	■				
88 44 02 06		EN	1087 x 765 x 1425	120	64
88 44 02 07		GN	"	"	"
TWF-C 3.0-PK 3 x 8	■■				
88 44 05 08		EN	1522 x 765 x 1425	160	96
88 44 05 09		GN	"	161	"
TWF-C 3.0-PK 2 x 10	■				
88 44 03 08		EN	1087 x 765 x 1655	133	80
88 44 03 09		GN	"	134	"
TWF-C 3.0-PK 3 x 10	■■				
88 44 06 08		EN	1522 x 765 x 1655	178	120
88 44 06 09		GN	"	180	"
TWF-C 3.0-PK 2 x 12	■				
88 44 04 06		EN	1087 x 765 x 1885	147	96
88 44 04 07		GN	"	148	"
TWF-C 3.0-PK 3 x 12	■■				
88 44 07 06		EN	1522 x 765 x 1885	196	144
88 44 07 07		GN	"	198	"
TWF-C 3.0-PK 2 x 20	■■■				
88 44 12 07		EN / GN	1407 x 875 x 1655	174	160

Explication sur la désignation de type

TWF —					Chariot de transport de plateaux avec porte battante
TWF —	C 3.0-PK				... Statut 3.0, réfrigération passive à l'aide d'accumulateurs de froid
TWF —	C 3.0-PK	2	x	10	... 2 compartiments, avec chacun 10 rails de dépose, travées longitudinales
TWF —	C 3.0-PK	3	x	10	... 3 compartiments, avec chacun 10 rails de dépose, travées longitudinales
TWF —	C 3.0-PK	2	x	20	... 2 compartiments, avec chacun 20 rails de dépose, travées transversales

Accumulateur de froid

→ Accessoires pour TWF-C 3.0-PK



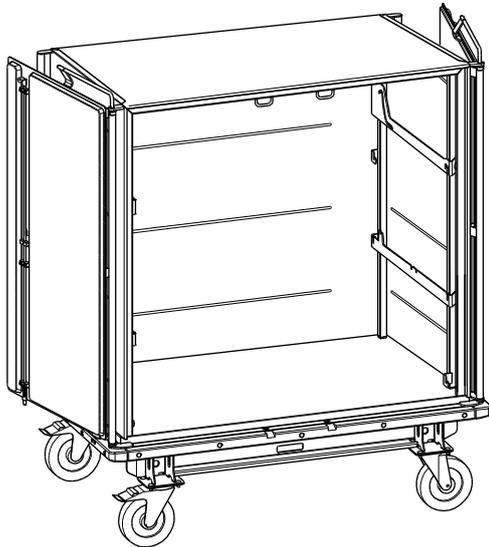
Voir « Options d'équipement, accessoires », page 28 et suivantes

5.2.4 Types TWF-H-AWT

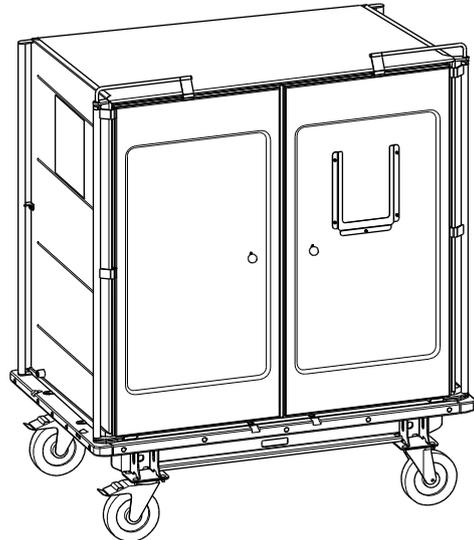
Versions spéciales. Version hygiène **H3**.

→ Types **TWF-H-AWT** (transport de marchandises automatique) : Système de transport flexible FTS, transporteur aérien électrique EHB ; compatible avec installation de lavage

Exemple



... Vue dans l'espace intérieur



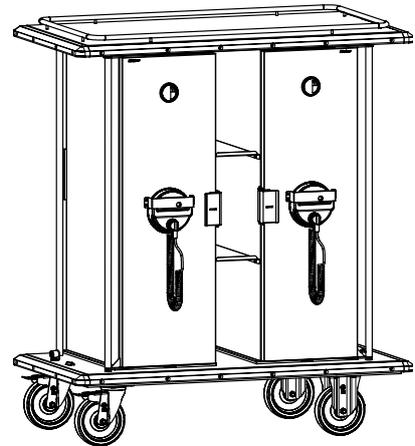
... portes fermées

TWF-H-AWT indique des modèles correspondant à des commandes spéciales.



Voir également « Conditions particulières d'utilisation de TWF-H-AWT », page 19

5.2.5 Solution de plateaux pour établissements à secteurs fermés



Type	Plateau alvéolé non dangereux, 1 mm, inox	Avec couvercle		Accessoires spéciaux
Table des matières	1,25 l, 3 alvéoles			Chariot de distribution spécial, mobile, en inox avec porte battante s'ouvrant à 270°. Disponible au choix en version chauffée ou non. Pour le transport de 60 plateaux alvéolés au maximum.
Dimensions [mm]	325 x 265 x 55			
Poids [g]	1 340			
	Conformes Gastronorm, taille GN 1/2, emboutis, sans arêtes ni angles vifs, bord ourlé, plateau et couvercle empilable séparément.			
Modèle	Ensemble : Récipient et couvercle	Récipient	Couvercle	sur demande
N° de commande	89 08 01 08	89 08 01 64	89 08 01 65	



REMARQUE

Solutions de plateaux pour établissements fermés — solutions personnalisées.

➤ Adressez-vous au fabricant Rieber GmbH & Co. KG.

5.3 Options d'équipement, accessoires



REMARQUE

Le numéro de commande peut être complété par les numéros de commande des options d'équipement.

- Contactez le S.A.V. de Rieber en cas de questions.

Baguettes pare-chocs

N° de commande

montage ultérieur côté fabricant

Baguettes pare-chocs en couleur en fonction de l'utilisation.
Disponibles en standard : jaune, vert, rouge, brun, bleu

sur demande

→ Concerne : TWF-H-AWT

Pare-chocs périphérique, en haut

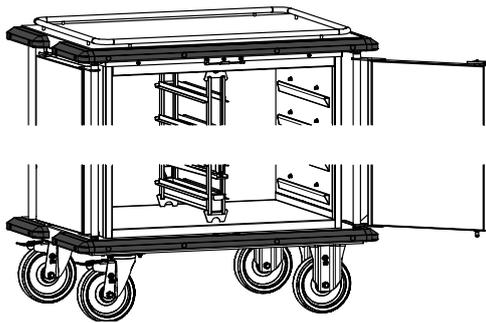
N° de commande

#montage ultérieur possible côté client

Action du pare-chocs périphérique :

- Moins de risques de dommages matériels, notamment en cas de transport par camion
- Le verrouillage en haut/bas apporte plus de stabilité

TWF-C 3.0 2x8	■ ■	88 44 20 09
TWF-C 3.0 2x10	■ ■	
TWF-C 3.0 2x12	■ ■	
TWF-C 3.0 3x8	■ ■ ■	88 44 20 10
TWF-C 3.0 3x10	■ ■ ■	
TWF-C 3.0 3x12	■ ■ ■	
TWF-C 3.0 1x20	■ ■ ■ ■	88 44 20 11
TWF-C 3.0 2x20	■ ■ ■ ■	88 44 20 12



Protection sur tout le pourtour
Pare-chocs intégré en plastique

Galerie sur le pourtour

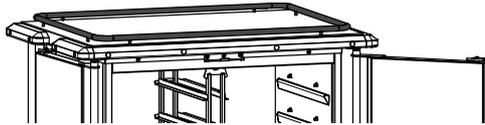
N° de commande

montage ultérieur côté fabricant

→ La surface de dépose intègre une isolation thermique à double paroi.

→ version soudée

TWF-C 3.0 par 2		88 44 20 05
TWF-C 3.0 par 3		88 4420 06
TWF-C 3.0 1x20	≡	88 44 20 07
TWF-C 3.0 2x20	≡≡	88 44 20 08

**CHECK HACCP**

N° de commande

#montage ultérieur possible côté client

→ Appareils livrés sans code QR ni capteur de surveillance de la température.

sur demande

**Accumulateur de froid**

N° de commande

→ Accessoires pour TWF-C 3.0-PK

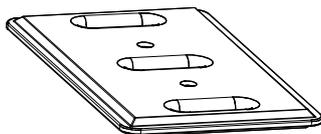
Refroidissement jusqu'à ≤ -30 °C. Nettoyage possible au lave-vaisselle à une température ≤ +85 °C.

Taille GN 1/1.

Plastique de couleur gris clair, 4 kg par unité.

85 02 20 95

Dénomination :		Nombre requis d'accumulateurs de froid par appareil :
TWF-C 3.0 2 x 8-PK		2
TWF-C 3.0 2 x 10-PK		3
TWF-C 3.0 2 x 12-PK		3
TWF-C 3.0 2 x 20-PK	≡≡	3
TWF-C 3.0 3 x 8-PK		4
TWF-C 3.0 3 x 10-PK		6
TWF-C 3.0 3 x 12-PK		6



Boîte à cartes

N° de commande

Type avec trou oblong à suspendre

montage ultérieur côté fabricant

pour carte A6

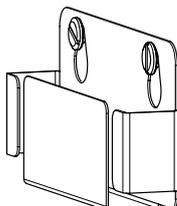
88 22 02 05

→ concerne TWF-C 3.0, TWF-AK

pour carte PC

88 22 02 06

→ concerne TWF-C 3.0, TWF-AK



Numérotation

N° de commande

montage ultérieur impossible

Numérotation des chariots

sur demande

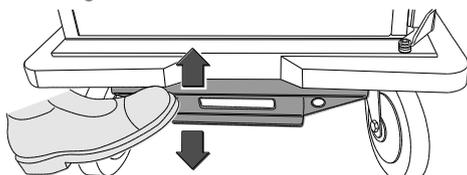
Roues

N° de commande

Blocage central sur 2 roues

sur demande

montage ultérieur côté fabricant



Roues roulant facilement ; qualité Ø 200 mm, dureté Shore 65°, bandage caoutchouc élastique

sur demande

Système d'accouplement-timon

N° de commande

→ concerne TWF-C 3.0 et TWF-C 3.0-PK

montage ultérieur côté fabricant

Types 2 x 8, 2 x 10, 2 x 12

88 22 06 16

Types 3 x 8, 3 x 10, 3 x 12

88 22 06 18

Types 1 x 20

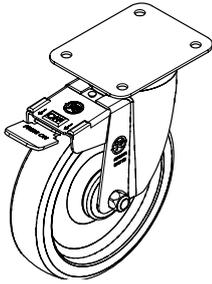
88 22 06 15

Types 2 x 20

88 22 06 17

Roue directionnelle avec frein
montage ultérieur côté fabricant

sur demande



Signalétique du produit

N° de commande

Mode de nettoyage

sur demande



[Page 15](#)

Surfaces de pose pour les conteneurs à boissons

N° de commande

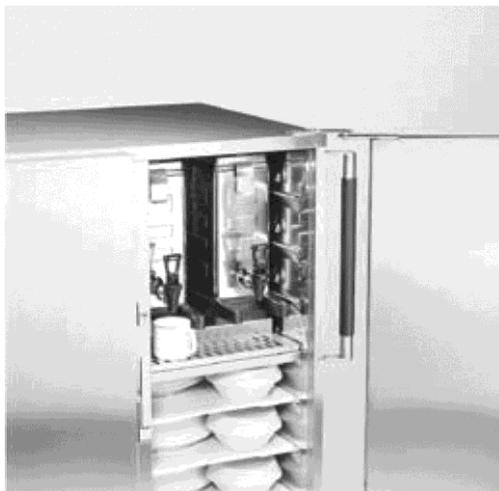
Surface de pose Euro longitud. en inox pour 2 thermos de 7 litres,
plateau inséré dans la longueur,
bac d'égouttage avec tôle perforée amovible.

88 22 01 17

Surface de pose Euro transv. en inox pour 3 thermos de 7 litres,
plateau inséré dans la largeur,
bac d'égouttage avec tôle perforée amovible.

88 22 01 20

Exemple



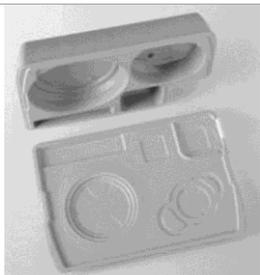
5.4 Vaisselle de Rieber

5.4.1 Thermotray 1 et Thermotray 2

Remarque sur les différences :

L'empreinte particulière de la partie inférieure du Thermotray 2 permet non seulement d'utiliser les assiettes et bols à potage classiques, mais aussi de combiner le bol à potage et l'assiette **ou** l'assiette principale avec l'assiette à hors d'œuvre.



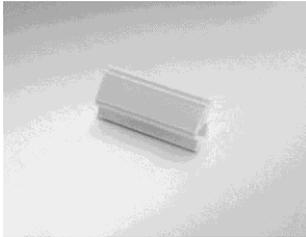
Type	Plateau compact PP/C Thermotray 1		Plateau compact PP/C Thermotray 2
L x l x H [mm]	530 x 370 x 108		530 x 370 x 115
Poids [kg]	0,960 / 1,19		3 / 5
	double paroi, mousse isolante sans CFC, fond, couvercle		double paroi, mousse isolante sans CFC, fond, couvercle
Modèle	lilas	gris clair	gris clair
N° de commande	89 08 02 04	89 08 02 29	85 02 09 03
	Plaque chauffante pour Thermotray 1		
	89 08 01 35	89 08 01 35	
			

Porte-carte pour Thermotray

N° de commande

0,010 kg, blanc, plastique

89 08 02 14

**5.4.2 Combitray - Vaisselle isotherme****Sous-assiette pour chaud/froid, inox, SJ-255**

double paroi isotherme, noyau en aluminium

pour assiette d'un diamètre de 255 mm, pour assiette principale d'un diamètre de 190 mm

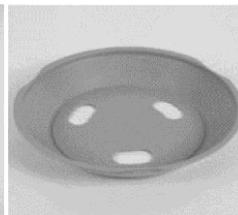
Diamètre [mm]	255
Hauteur [mm]	30
Poids [g]	760
N° de commande	89 08 01 30 mat

**Sous-assiette pour chaud, inox, "Ultra" SJ-255**

double paroi, capacité d'accumulation thermique élevée

pour assiette d'un diamètre de 255 mm, pour assiette principale d'un diamètre de 190 mm

Diamètre [mm]	255
Hauteur [mm]	34
Poids [g]	830
N° de commande	89 08 01 41 mat

**Coque inférieure en plastique PP/C Simple paroi pour sous-assiette Ultra**

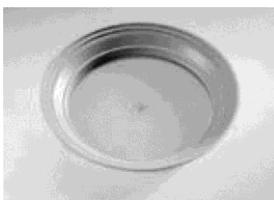
Simple paroi pour sous-assiette Ultra SJ 255

Diamètre [mm]	259
Hauteur [mm]	34
Poids [g]	760
N° de commande	89 08 02 84 lilas 89 08 02 85 gris clair

**Anneau isotherme pour sous-assiette SJ-255/ "Ultra"**

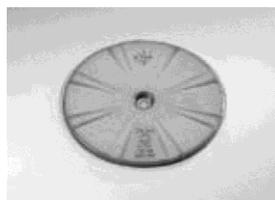
en silicone

pour assiettes de Ø [mm]	255
Hauteur [mm]	
Poids [g]	320
N° de commande	89 08 02 18 gris clair

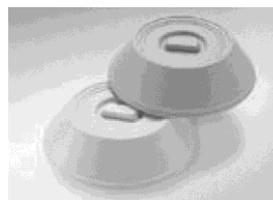
**Coquille en plastique PP pour insert accumulateur de froid**

double paroi, isotherme sans CFC, pour assiette d'un diamètre de 255 mm

Diamètre [mm]	255
Hauteur [mm]	32
Poids [g]	180
N° de commande	89 08 02 66 lilas 89 08 02 82 gris clair

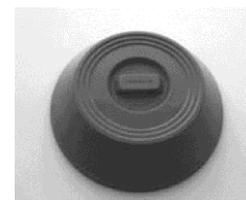
**Accumulateur de froid PP, gris clair Polypropylène**

Diamètre [mm]	185
Hauteur [mm]	10
Poids [g]	206
N° de commande	89 08 02 69 lilas 89 08 02 66 Coquille assortie, voir ci-dessus 89 08 02 82 gris clair

**Cloche PP/C pour SJ-255**

double paroi, mousse isolante, sans CFC, avec poignée

Diamètre [mm]	258
Hauteur [mm]	70
Poids [g]	230
N° de commande	89 08 02 12 lilas 89 08 02 32 gris clair

**Cloche fraîcheur PP/C pour SJ-255**

Diamètre [mm]	258
Hauteur [mm]	70
Poids [g]	610
N° de commande	89 08 02 07 bleu

Description de l'appareil



Sous-assiette pour chaud/froid, PP/C, IS-UTEL

double paroi, isotherme sans CFC, pour assiette d'un diamètre de 255 mm, pour assiette principale d'un diamètre de 190 mm

Diamètre [mm]	255
Hauteur [mm]	32
Poids [g]	180
N° de commande	89 08 02 13 lilas
	89 08 02 33 gris clair



Cloche, PP/C 7,75''

simple paroi, pour assiette d'un diamètre de 190 mm

Diamètre [mm]	207
Hauteur [mm]	79
Poids [g]	120
N° de commande	89 08 02 02 lilas
	89 08 02 36 gris clair



Coquille inférieure, maintien au chaud, PP/C, "IS-U-BO"

pour bols à potage d'un diamètre de 130 mm, double paroi, mousse isolante sans CFC

Diamètre [mm]	162
Hauteur [mm]	56
Poids [g]	80
N° de commande	89 08 02 11 lilas
	89 08 02 31 gris clair



Coquille supérieure, maintien au chaud, PP/C, "IS-U-BO"

pour bols à potage d'un diamètre de 130 mm, double paroi, mousse isolante sans CFC

Diamètre [mm]	164
Hauteur [mm]	37
Poids [g]	75
N° de commande	89 08 02 10 lilas
	89 08 02 30 gris clair



Coquille supérieure, maintien au chaud, PP/C, "IS-U-BO"

pour bol à potage, antigouttes, double paroi, mousse isolante sans CFC

Diamètre [mm]	168
Hauteur [mm]	42
Poids [g]	80
N° de commande	89 08 02 20 lilas
	89 08 02 21 gris clair



Coquille inférieure, maintien au chaud, PP/C, "IS-U-EI"

pour assiette principale d'un diamètre de 190 mm, double paroi, mousse isolante sans CFC

Diamètre [mm]	221
Hauteur [mm]	51
Poids [g]	140
N° de commande	89 08 02 17 lilas
	89 08 02 35 gris clair



Coquille supérieure, maintien au chaud, PP/C, "IS-U-EI"

pour assiette principale d'un diamètre de 190 mm, double paroi, mousse isolante sans CFC

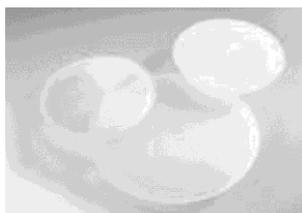
Diamètre [mm]	229
Hauteur [mm]	36
Poids [g]	155
N° de commande	89 08 02 16 lilas
	89 08 02 34 gris clair



Couvercle pour bol à potage en porcelaine

simple paroi

Diamètre [mm]	141
Hauteur [mm]	9
Poids [g]	65
N° de commande	89 08 02 50 gris clair

**Couvercle pour bol, PP**

antigouttes, gris clair

Diamètre [mm] 184
 N° de commande 89 08 02 63
 Diamètre [mm] 131
 N° de commande 89 08 02 62
 Diamètre [mm] 125,5
 N° de commande 89 08 02 61

**Couvercle pour bol à potage en porcelaine**simple paroi pour Thermotray
 Diamètre [mm] 144

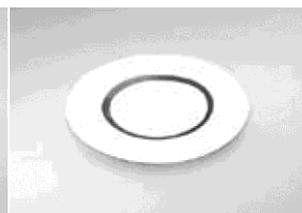
Hauteur [mm] 10

Poids [g] 80
 N° de commande 89 08 02 19 lilas
 89 08 02 39 gris clair

**Bols à potage en inox**double paroi, contenance 30 cl
 Diamètre [mm] 132/163

Hauteur [mm] 61

Poids [g] 300
 N° de commande 89 08 03 08 poli

**Couvercle pour bol à potage, inox**

double paroi

Diamètre [mm] 137

Hauteur [mm] 10

Poids [g] 180
 N° de commande 89 08 03 09 poli

**Petit pichet, inox, cylindrique**Pichet et couvercle à charnière double paroi
 Contenu [cl] 30

Poids [g] 360
 N° de commande 89 08 01 48 avec point
 89 08 01 47 sans point

**Petit pichet, inox, "Hotel"**

Pichet et couvercle à charnière double paroi

Contenu [cl] 30

Poids [g] 400
 N° de commande 89 08 01 45 avec point
 89 08 01 46 sans point

6 Choses à connaître à la livraison

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

Contrôler / traiter les dommages de transport

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

Déballer

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

Décharger l'appareil de la palette



On ne doit recourir à un transport requérant de grandes exigences physiques en dernier recours car le risque d'accident ou de dommages corporels est plus élevé.

Une charge lourde doit être soulevée et déplacée sans à-coups en ayant les genoux fléchis, le buste bien droit et les jambes écartées. Les pieds sont écartés à la largeur des hanches et les abdominaux sont serrés. Expirez. Évitez toute torsion de la colonne vertébrale.



AVERTISSEMENT

Appareil lourd. Voir la plaque signalétique, voir le bon de livraison
Le chargement/déchargement et le levage de l'appareil doivent être effectués par un personnel de service formé et qualifié.

- Portez l'équipement de protection individuelle (EPI), des gants de protection et des chaussures de sécurité.
 - Soulevez l'appareil avec le nombre de personnes nécessaires. Une personne supplémentaire peut alors retirer rapidement la palette et ses deux profilés.
-



ATTENTION

Transporter l'appareil comme dans sa position d'utilisation.

- Ne pas décharger ou transporter l'appareil en faisant appel à un chariot élévateur à fourche sous peine de dommages matériels considérables.
- Concerne les types **TWF-AK** : Après le transport d'un appareil à réfrigération électrique, il faut laisser au liquide réfrigérant le temps de s'écouler. Laissez l'appareil au repos pendant au moins une heure après le transport. À l'issue de ce délai, vous pouvez le mettre en route.

Remarque sur les matériaux d'emballage

Emballage jetable ou europalette

- À vous de décider : conserver l'europalette pour un transport ultérieur ou un retour de l'appareil ?
- L'emballage jetable doit être éliminé en respectant l'environnement.
- Le matériel d'emballage doit être éliminé en respectant l'environnement.

Nettoyer l'appareil

- Nettoyez l'appareil avant sa première utilisation.



Voir « *Nettoyage, maintenance et entretien* » page 42 et suivantes

7 Usage

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

⚠ Respecter les principes d'exploitation

- Respectez la charge utile autorisée. Poser un objet sur l'appareil uniquement si la galerie (option) est montée, ce qui évite ainsi les risques de chute. La charge admissible sur le toit est limitée à **20 kg au maximum**.

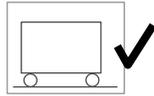


À propos du poids à vide et la charge utile admissible, se reporter au chapitre « Caractéristiques techniques », page 22

- Veillez à ce que l'éclairage soit suffisant.

⚠ Risques liés à une position instable

- Actionnez les deux freins pour immobiliser l'appareil et l'empêcher de rouler inopinément. Garez-le toujours sur un sol plat.



- **Chargez** l'appareil du bas vers le haut.
Déchargez l'appareil du haut vers le bas.
Vous contribuerez ainsi à une stabilité optimale de l'appareil.

⚠ Risques pendant le transport de l'appareil mobile

- Poussez le distributeur avec la poignée permettant un accès direct aux roues munies de frein.
- Pendant le transport, veillez à ce que les portes restent fermées.
- Veillez à toujours placer l'appareil sur une surface plane et non inclinée. Si nécessaire, l'appareil doit être déplacé par deux personnes.

⚠ Risque de glissade, risque de chute

→ concerne les appareils TWF-C 3.0-PK

- Videz le **bac collecteur** de l'eau de condensation à temps, sinon le débordement de l'eau risque de rendre le sol glissant.

⚠ Risques de nature électrique

→ concerne les appareils **TWF-AK**

➤ ⚠ Danger d'électrocution

Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et en particulier la fiche mâle et le câble électrique, ne présentent aucun défaut visible. Posez les lignes électriques de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.

- La prise électrique doit rester parfaitement accessible, de manière que l'appareil puisse être débranché à tout moment.

⚠ Risques liés à l'humidité stagnante

- Utiliser uniquement un chiffon légèrement humide pour essuyer TWF-C 3.0, TWF-C 3.0-PK, TWF-AK. Tenez l'appareil éloigné de toute pulvérisation d'eau.

7.2 Remarques générales sur l'usage

- Si nécessaire, mettre l'appareil à température dans une chambre frigorifique ou de traitement thermique à une température comprise entre **+2 °C** et **+45 °C**.
- Après avoir rempli l'appareil, fermez-le et ouvrez-le uniquement au moment de servir les plats.
- Refermez immédiatement la porte après le service.

**ATTENTION**

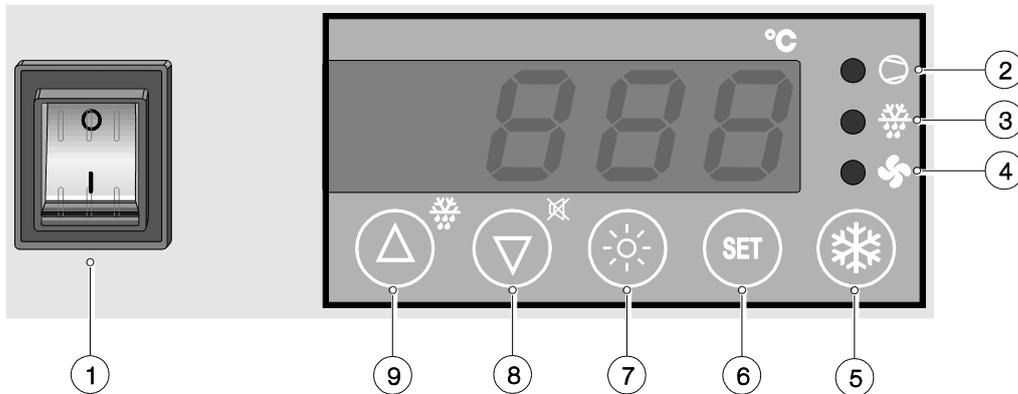
L'accumulateur **de froid** peut être refroidi jusqu'à **≤ -30 °C**.

Le nettoyage de l'accumulateur au lave-vaisselle jusqu'à une température **≤ +85 °C**.

→ Concerne les types TWF-C 3.0-PK

7.3 Types TWF-AK

Chariot de plateaux pour plats froids avec commande programmable.



- 1 Interrupteur Marche/Arrêt →...le voyant lumineux vert indique que l'appareil est sous tension
- 2 Voyant d'état de réfrigération → le voyant lumineux rouge indique **une réfrigération active**.
- 3 Voyant d'état de dégivrage → le voyant lumineux rouge indique **un dégivrage en cours**.
- 4 Voyant d'état pour la ventilation → le voyant lumineux rouge indique **une réfrigération sans givre active**.
- 5 **Touche A** : Le paramétrage permet d'attribuer diverses fonctions à la touche "A". Appuyez sur la touche en la maintenant enfoncée pendant une demi-seconde au moins. Pour le modèle TWF-AK, la touche n'est pas associée à une fonction, elle signale uniquement la réfrigération.
- 6 **Touche SET** : la touche SET permet d'afficher la valeur de consigne.
- 7 **Touche B** : Le paramétrage permet d'attribuer diverses fonctions à la touche « B ». Pour le modèle TWF-AK, elle correspond à l'allumage ou l'extinction de l'éclairage dans l'appareil (option).
- 8 **Touche AB** : La touche AB permet d'acquiescer une alarme. Le vibreur interne est alors désactivé.
- 9 **Touche "Haut"** : Appuyez sur cette touche pendant **3 secondes** pour démarrer le dégivrage à n'importe quel moment. Pendant le dégivrage, le voyant lumineux correspondant (3) reste allumé. Le voyant (3) lumineux clignote lorsqu'un dégivrage est nécessaire mais qu'il est impossible de le lancer car l'appareil est en position verrouillée.

Respecter les conditions requises

- L'appareil TWF-AK peut au préalable être mis à température dans une chambre frigorifique, jusqu'à **+2 °C**.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de sources de chaleur.
- L'appareil doit être nettoyé après utilisation, au minimum une fois par jour.



Page 42 et suivantes

Remarque importante

Toutes les 6 heures, une **procédure de dégivrage automatique** est exécutée afin d'éviter le givrage du refroidisseur d'air. Cette phase de dégivrage dure environ **20 minutes** avec l'appareil sous tension. Le voyant de **dégivrage** (3) reste allumé pendant ce temps.

Lorsque l'appareil est coupé de l'alimentation électrique, par exemple pendant son transport, il faut tenir compte de la durée de cette coupure. La phase de dégivrage se poursuit lors de la remise sous tension de l'appareil ou du rétablissement du courant.

- Évitez si possible de rallonger la durée de réfrigération. Surveillez le voyant lumineux indiquant le dégivrage (3). Respectez les dispositions HACCP.

Mettre l'appareil en marche

- Mettez l'appareil sous tension. Pour cela, appuyez sur l'interrupteur à bascule vert (POWER ON (I)).
 - L'interrupteur à bascule est allumé.
 - L'écran de la commande affiche la température RÉELLE.
 - Le voyant d'état de réfrigération (2) s'allume lorsque la réfrigération est active.
- Avant de remplir le TWF-AK, prévoir un refroidissement préalable d' **environ 20 minutes**. Ne pas mettre à température dans la chambre frigorifique.

Procédure de travail générale

- Remplir le chariot de plateaux uniquement d'aliments sous emballage ou couvercle soumis à un refroidissement préalable suffisant.
- laissez un peu d'espace libre dans l'appareil pour que l'air circule. En raison de la convection de l'air, lorsque l'appareil est rempli, il est possible que la température RÉELLE diffère de la température réglée.
- Après avoir rempli l'appareil, fermez-le et ouvrez-le uniquement au moment de servir les plats.

Vous voulez connaître la température de consigne ?

- Appuyez sur la **touche SET** (6).
 - La température de consigne programmée s'affiche.

Vous souhaitez modifier la température de consigne ?

- La température de consigne peut être réglée en maintenant la touche SET (6) enfoncée, puis en modifiant la valeur avec les touches (Δ ∇). Relâchez la touche.
 - La valeur sélectionnée est mise en mémoire automatiquement.
 - L'écran affiche la température RÉELLE.

Éteindre l'appareil

- Mettez l'appareil hors tension. Pour cela, appuyez sur l'interrupteur à bascule vert (POWER OFF (O)).
 - L'interrupteur à bascule vert n'est pas allumé. Pas d'affichage à l'écran, pas de voyants allumés. L'appareil est éteint.
 - Débranchez la fiche mâle et placez-la dans l'élément de fixation.
 - L'appareil se dégivre.



Page 42 et suivantes

8 Nettoyage, maintenance et entretien

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

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

Prévenir les risques liés à l'électricité

→ Concerne les types **TWF-AK** (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)

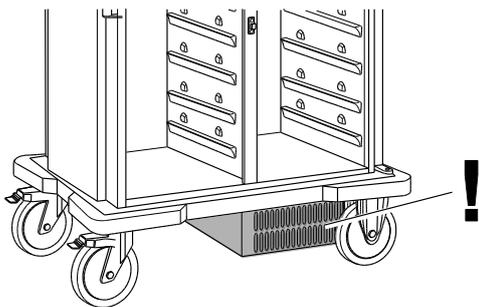


Danger d'électrocution. Danger de mort.

- Avant chaque nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Protégez l'appareil de l'humidité. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que le panneau de commande ou la grille d'aération.
- Ne nettoyez pas les appareils électriques avec un nettoyeur à vapeur, car l'humidité peut pénétrer dans le système électrique et déclencher un court-circuit.
- Équipement électrique ¹ - Faire contrôler par un **électricien qualifié** conformément aux directives de la DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung). Déterminez le cycle de vérification selon les conditions d'emploi. En général, tous les 12 mois.

➤ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Essuyez l'appareil électrique TWF-AK uniquement avec un chiffon légèrement humide.



Risque d'incendie



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

- Nettoyez la grille d'aération du groupe frigorifique à l'aide d'un chiffon ou d'un pinceau, au moins une fois par mois.

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

⚠ Évitez les risques liés à l'humidité stagnante et la formation de moisissures

- Utiliser uniquement un chiffon légèrement humide pour essuyer TWF-C 3.0, TWF-C 3.0-PK, TWF-AK. Tenez l'appareil éloigné de toute pulvérisation d'eau.

8.2 Produits de nettoyage pour l'inox

Principes applicables à tous les produits de nettoyage :

- Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Produits de nettoyage mécaniques pour l'acier inoxydable

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

Produits de nettoyage chimiques pour l'acier inoxydable

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

8.3 Choisissez la méthode de nettoyage appropriée.



ATTENTION

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

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

- Traiter auparavant les parties très encrassées.

Nettoyage et entretien des pièces en acier inoxydable

Le corps de l'appareil est en inox, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.



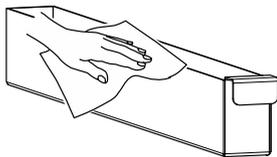
ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- Utilisez une solution très **chaude** à base de nettoyeur **doux** pour laver l'appareil. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

Vider le bac collecteur de l'eau de condensation

→ Concerne les types TWF-C 3.0-PK



- Videz le bac collecteur de l'eau de condensation. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

-  **AVERTISSEMENT**

Insérer le bac collecteur de l'eau de condensation dans l'emplacement prévu à cet effet dans l'appareil afin d'éviter le risque de glissade dû au débordement de l'eau de condensation.

Nettoyer l'accumulateur de froid

→ Concerne les types **TWF-C 3.0-PK**

- Pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une solution chaude à base de produit vaisselle **doux**. Rincez ensuite à l'eau claire. Séchez ensuite la surface en frottant avec un **chiffon doux**.
- **ATTENTION**
Le nettoyage de l'accumulateur au lave-vaisselle jusqu'à une température $\leq +85$ °C.

Nettoyer le joint d'étanchéité de la porte

→ Concerne les types **TWF-AK** (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)

Le joint est amovible

- **ATTENTION**
Ne nettoyez pas le joint de la porte avec un produit décapant pour four, qui pourrait endommager irréversiblement le joint.
- Pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une solution **chaude** à base d'un nettoyant **doux**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

Nettoyer les roues

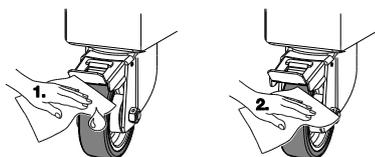


ATTENTION

Un nettoyage inadéquat peut endommager les roues.

Pour les modèles TWF-H-AWT, l'utilisation d'un nettoyeur haute pression est autorisée.

- Pour les autres modèles :
Utilisez une **solution très chaude à base de nettoyant doux** pour laver les roues.
Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.



Nettoyer le panneau de commande

→ Concerne les types TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)

- Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humide.
Utilisez ensuite un chiffon doux pour le séchage.

Maintenir le produit au sec en état de service

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

8.4 Présentation

Intervalle	Action à effectuer	Page
Après un usage quotidien	Méthode de nettoyage	 Page 42 et suivantes
	Nettoyer l'espace intérieur et la porte	 Page 42 et suivantes
	Retirer et nettoyer le joint d'étanchéité de la porte → concerne les types TWF-AK	 Page 43
	Nettoyer le corps de l'appareil	 Page 42 et suivantes
	Nettoyer l'accumulateur de froid → concerne les types TWF-C 3.0-PK	 Page 43 et suivantes
	Dégivrer l'appareil → concerne les types TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)	 Page 42
	Nettoyer le panneau de commande → concerne les types TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)	 Page 43
	Si nécessaire, désinfecter l'appareil	 Page 43
En cas de besoin	Nettoyer les roues	 Page 42 et suivantes
	Nettoyer la grille d'aération et les événements, éliminer les peluches → Concerne les types TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)	 Page 42
Tous les 180 jours ouvrés ou tous les 6 mois	Maintenance des composants électriques/de la commande → concerne les types TWF-AK (... avec dispositif de refroidissement, réfrigération sans givre active)	 Page 42
	Inspecter l'état du code d'identification du produit	 Page 15, 28

9 Que faire en cas de panne ?

9.1 Consignes de dépannage



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

- Le cas échéant, le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.
- Seul un électricien spécialisé peut réparer les composants électriques.
- Pendant le nettoyage, l'entretien et en cas de remplacement de pièces, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique. La fiche électrique doit donc être débranchée de la prise de courant.

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

Utilisez exclusivement des pièces de rechange spécifiées, autorisées par le fabricant. Utilisez uniquement des pièces de rechange commandées auprès du fabricant ou fournies par son service après-vente.

Incident	Cause possible	Correction
La porte ne ferme pas	Glissière endommagée Poignée/fermeture de porte défectueuse	➤ Réparation # Personnel de service
Joint de la porte défectueux → concerne le modèle TWF-AK	Usure, endommagement	➤ Réparation # Personnel de service
Roue défectueuse	Usure, endommagement	➤ Remplacer # SAV Rieber ou partenaire
Porte déformée, bosselée	Dommages	➤ Remplacer # Personnel de service
Saturation d'eau, formation de moisissures au niveau des joints	Matériau d'isolation thermique humide, nettoyage inadéquat	➤ Essuyer les joints avec un chiffon sec. Uniquement si l'humidité est minimale, l'éliminer à l'air comprimé. ➤ Faire sécher l'appareil dans la chambre de traitement thermique, à une température maximale de +45 °C . # Personnel de service

Incident	Cause possible	Correction
		<ul style="list-style-type: none">➤ En cas de formation de moisissures, demander de l'aide.# Personnel responsable de l'hygiène
Pare-chocs défectueux	Usure, endommagement	<ul style="list-style-type: none">➤ Remplacer# Personnel de service
Température non réglable. Écart par rapport à la température réglée → concerne le modèle TWF-AK	Réglage de la température défectueux	<ul style="list-style-type: none">➤ Débrancher la fiche mâle et verrouiller l'appareil. Réparation# Électricien spécialisé# SAV Rieber ou partenaire
Réfrigération en panne ou insuffisante → concerne le modèle TWF-AK	Température de CONSIGNE mal réglée	<ul style="list-style-type: none">➤ Inspecter# Personnel de service  Page 40
	Dégivrage activé	<ul style="list-style-type: none">➤ Inspecter# Personnel de service  Page 40
	L'appareil n'a pas été rempli d'aliments préalablement refroidis	<ul style="list-style-type: none">➤ Inspecter# Personnel de service
	Pas assez de réfrigérant dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none">➤ Remettre le réfrigérant à niveau.# Spécialiste en installations frigorifiques# SAV Rieber ou partenaire

Service après-vente, pièces de rechange



Voir le site Internet <http://www.riever.de>

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

9.2 Information sur la mise au rebut



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

➤  **Risques d'enfermement et d'étouffement**

... en cas d'enfermement dans l'appareil. Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées ne doivent pas avoir accès à l'appareil. Pour ce faire, fracturer la serrure de la porte ou démonter le pare-chocs.

10 Responsabilité et garantie

La responsabilité et la garantie du constructeur sont annulées si

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



Voir le chapitre « Destination »

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

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

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

- Roue, roue avec frein d'arrêt, pare-chocs périphérique

11 Extrait de la déclaration de conformité CE

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

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

- TWF 2 x 8 AK
- TWF 2 x 10 AK
- TWF 3 x 8 AK
- TWF 3 x 10 AK

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

Déclaration de conformité CE

selon la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE

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

- TWF 2 x 8 AK
- TWF 2 x 10 AK
- TWF 3 x 8 AK
- TWF 3 x 10 AK

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

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

12 Registre

A	
Accumulateur de froid	20, 25, 29, 45
Agent frigorigère	9, 16, 48
B	
Bac collecteur pour l'eau de condensation	12, 14, 38, 44
Boîte à cartes	30
C	
CHECK HACCP	2, 4, 6, 29
Comportement à adopter en cas d'urgence	16
Conteneur à boissons Thermi	31
D	
Destination du produit	18
Dispositif de refroidissement	21
G	
Galerie périphérique	29
J	
Joint d'étanchéité de la porte	45
N	
Numérotation	30
O	
Option d'équipement	28
P	
Pare-chocs	14, 20, 28, 49
Pare-chocs périphérique	28
Poignée	20
Porte-carte	33
Pour établissement fermé	20, 27
Q	
Que faire en cas de panne ?	47
R	
Roue à frein	20
Roues	22, 30, 31, 45
S	
Signalétique du produit	15, 31
T	
Thermotray	32
Transport	10, 19
TWF-AK	12, 18, 19, 40
TWF-C 3.0	18, 22, 23
TWF-C 3.0-PK	18, 22, 24, 25
TWF-H-AWT	19, 26
U	
Usage	38
V	
Vaisselle de Rieber	32
Verrouillage de porte	13

13 Coordonnées

Fabricant :

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

Distribution et SAV :

Rieber GmbH & Co. KG
 Hoffmannstraße 44
 72770 Reutlingen/Allemagne
 Tél. +49 (0) 7121 518-170
 FAX +49 (0) 7121 518-404
 E-mail info@rieber.de
 www.rieber.de

Commande de pièces de rechange :

Ersatzteil@rieber.de
 FAX +49 (0) 7121 518-404

Service clientèle :

Service@rieber.de
 FAX +49 (0) 7121 518-404
 Tél. +49 (0) 7121 518-170

Pour que nous puissions traiter votre demande dans les plus brefs délais, veuillez nous indiquer :

- votre numéro de client
- le numéro d'objet, d'ordre, de facture ou de bon de livraison.
- le numéro de série de l'appareil

Vous pouvez inscrire vos remarques ici 😊
