



Apparecchi per la distribuzione dei pasti in versione da appoggio o da incasso

- Bagnomaria



Apparecchi mobili per la distribuzione dei pasti

- Carrelli per la distribuzione

- Carrelli portavivande

Le illustrazioni mostrano esempi di equipaggiamento che non devono necessariamente essere inclusi nella fornitura.



Osservare il Manuale d'uso
Traduzione del Manuale d'uso originale

DOWNLOAD: ISTRUZIONI PER L'USO

Codice QR sulla targhetta di identificazione



IT

Sommario

1	Elenco delle revisioni	3
2	Note importanti	3
2.1	I componenti della documentazione tecnica.....	3
2.2	Utilizzo del manuale.....	4
2.3	Convenzioni di rappresentazione nel testo.....	5
2.4	Struttura dei consigli di prudenza.....	6
3	Consigli generali di prudenza	7
3.1	Comportamenti di massima	7
3.2	Utilizzo degli apparecchi elettrici	7
3.3	Responsabilità del soggetto gestore	8
3.4	Requisiti di qualifica degli operatori.....	9
3.5	Predisporre dispositivi di protezione individuale (DPI) per il personale	9
3.6	Consigli di prudenza specifici dell'apparecchio	10
3.7	Nota sulle regole da seguire	15
3.8	Nota sul comportamento da tenere in caso di emergenza	15
4	Destinazione d'uso	16
5	Descrizione dell'apparecchio	18
5.1	Dati tecnici generali.....	18
5.2	Carrelli portavivande.....	19
5.3	Carrelli per la distribuzione.....	25
5.4	Bagnomaria	27
6	Cose da sapere dalla consegna fino alla pulizia iniziale	30
7	Utilizzo	31
7.1	Consigli di prudenza per l'uso	31
7.2	Istruzioni per l'uso del bagnomaria.....	34
7.3	Istruzioni per l'uso degli apparecchi con "vano raffreddato"	36
7.4	Istruzioni per l'uso degli apparecchi con "vano riscaldato"	37
7.5	Pulire l'apparecchio ogni giorno dopo l'uso.	38
8	Pulizia, manutenzione e cura	38
8.1	Consigli di prudenza su pulizia, manutenzione e cura.....	38
8.2	Mezzi per la pulizia dell'acciaio inossidabile.....	39
8.3	Selezionare il metodo di pulizia corretto.....	40
8.4	Panoramica degli intervalli	41
8.5	Svuotare il bagnomaria ad acqua.....	42
8.6	Pulizia del bagnomaria.....	42
8.7	Sbrinare e pulire il vano raffreddato	43
8.8	Pulizia del vano riscaldato.....	43
8.9	Pulire le rotelle	43
8.10	Se necessario decalcificare il bagnomaria	44
8.11	Tenere a disposizione l'apparecchio in condizione asciutta	44
9	Guasti – Cosa fare?	45
9.1	Istruzioni per l'eliminazione dei guasti.....	45
9.2	Istruzioni per lo smaltimento	46
10	Responsabilità e garanzia	47
11	Estratto delle dichiarazioni di conformità UE	47
12	Indirizzo del fabbricante	48

1 Elenco delle revisioni

Revisione	Modifica
2012-05-11	Nuova edizione
2013-02-20	Temperatura 100 °C
2013-04-19	Edizione dati stampa in bianco e nero
2014-08-05	Integrazione dati tecnici
2016-12-15	Rielaborazione generale
2019-06-13	Controllo digitale aggiunto; STW K POT®-III-2 KW

2 Note importanti

2.1 I componenti della documentazione tecnica

- Manuale d'uso
- Informazioni su **CHECK HACCP**
www.riever.de
 Selezionare "→ Assistenza", sopra nella barra di visualizzazione.
- Ricambi e relative istruzioni necessarie.
www.riever.de
 Selezionare "→ Assistenza clienti", sopra nella barra di visualizzazione.
- Il catalogo prezzi Rieber fornisce ulteriori informazioni su diversi accessori.
www.riever.de
 Selezionare sopra nella barra di visualizzazione: Ricerca → catalogo prezzi
 Oppure: Contattate il produttore Rieber o il vostro rivenditore specializzato.
- Desiderate il Manuale d'uso anche in un'altra lingua?
www.riever.de
 Selezionare "→ Assistenza clienti", sopra nella barra di visualizzazione.

2.2 Utilizzo del manuale

Il presente manuale contiene importanti informazioni per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.



- Assicuratevi di leggere il Manuale d'uso prima del primo utilizzo.
- Conservare il manuale e passarlo ai proprietari successivi.

Spesso i nostri clienti esprimono il desiderio di istruzioni compatte, in alternativa a svariate istruzioni per varianti di prodotto che presentano funzioni simili.

Non esitate a comunicarci se a vostro avviso dovesse essere presente una qualsiasi lacuna. Ci adopereremo per perfezionarci ulteriormente con il vostro aiuto.

Lo spazio sottostante è destinato a vostri eventuali appunti 😊


Annotate i dati del vostro referente presso il Servizio Assistenza Rieber:



2.3 Convenzioni di rappresentazione nel testo.

... **Grassetto** ... , è un frammento di testo che deve essere evidenziato

- Gli elenchi sono raffigurati in questo modo.
- Le istruzioni su determinate azioni da adottare sono rappresentate in questo modo.

 Vedere "... " Il riferimento incrociato è rappresentato in questo modo



ATTENZIONE

indica la possibilità di danni materiali senza lesioni personali.

Il mancato rispetto della nota può tradursi in danni materiali.



Suggerimento per l'uso

- Nota o suggerimento utile

Spiegazione dei simboli utilizzati:



Peso a vuoto



Carico massimo

2.4 Struttura dei consigli di prudenza

Le avvertenze PERICOLO - AVVERTENZA - ATTENZIONE classificano il grado di pericolo della lesione personale in una situazione specifica. Le lesioni possono essere prevenute osservando le regole di comportamento indicate.

Il simbolo del triangolo simboleggia un "pericolo generico".



PERICOLO

indica un **pericolo imminente**.

Il mancato rispetto dell'avvertenza si traduce in **lesioni personali gravi o la morte**.



AVVERTENZA

indica una **situazione potenzialmente pericolosa**.

Il mancato rispetto dell'avvertenza **può** tradursi in **lesioni personali gravi o la morte**.



ATTENZIONE

indica una **situazione potenzialmente dannosa**.

Il mancato rispetto dell'avvertenza **può** tradursi in **lesioni personali lievi**.

3 Consigli generali di prudenza

Il presente capitolo fornisce informazioni su rischi residui e i pericoli suscettibili di insorgere anche in caso di uso previsto dell'apparecchio. Vengono riportati consigli di prudenza di validità generale e da rispettare in linea di massima.

I consigli di prudenza correlati a determinate operazioni o situazioni vengono di seguito collocati prima della procedura operativa o della descrizione della situazione corrispondenti.

Le informazioni qui riportate quali "Comportamenti di massima", "Obblighi del soggetto gestore" si riferiscono esclusivamente al rispetto di requisiti in ogni caso stabiliti dalla legge, quali la Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV, ordinanza relativa ai luoghi di lavoro) sancita dal diritto tedesco.

3.1 Comportamenti di massima

Il presente apparecchio è conforme allo stato attuale della tecnica e alle regole riconosciute della tecnologia, tuttavia non può escludere alcuni pericoli.

- Utilizzare l'apparecchio solo in perfette condizioni, nel rispetto del presente manuale.
- Assicurarsi in tutte le fasi della vita dell'apparecchio che lo stesso sia integrato nel relativo ambiente con la massima sicurezza possibile.
- Evitare modifiche e alterazioni dell'apparecchio.

3.2 Utilizzo degli apparecchi elettrici

Consigli di prudenza attinti dalla norma EN 60745-1:

Luogo di lavoro

- Mantenere l'area di lavoro pulita e ordinata. Il disordine e aree di lavoro non illuminate possono causare infortuni.
- Tenere lontani i bambini ed altre persone durante l'uso.

Sicurezza elettrica

- La spina di connessione dell'apparecchio deve essere adatta alla presa. La spina non deve essere modificata in nessun modo. Non utilizzare adattatori con apparecchi dotati di messa a terra. L'uso di spine non modificate e di prese adatte riduce il rischio di scosse elettriche.
- Tenere l'apparecchio lontano da pioggia o umidità. La penetrazione d'acqua in un apparecchio elettrico aumenta il rischio di scosse elettriche.
- Non estrarre la spina dalla presa per usare il cavo per un uso diverso da quello previsto. Afferrare sempre la spina e non tirare direttamente il cavo. Tenere il cavo lontano da calore, olio, spigoli vivi o componenti di apparecchi in movimento. Cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Dovendo utilizzare un apparecchio elettrico all'esterno, utilizzare solo cavi di prolunga appositamente omologati anche per uso all'esterno. L'uso di un cavo di prolunga adatto ad uso esterno riduce il rischio di scosse elettriche.
- Possibilità di pericolo di incendio a causa di accumuli di calore. Srotolare il cavo dal tamburo avvolgicavo per evitare un possibile accumulo di calore o incendi di natura elettrica. Il giunto deve essere a prova di spruzzi d'acqua, in gomma o rivestito di gomma.

Sicurezza delle persone

- Essere vigili e prestare attenzione a ciò che si sta facendo e usare il buon senso quando si lavora con un apparecchio elettrico. Non utilizzare l'apparecchio se si è stanchi o sotto l'effetto di droghe, alcol o medicinali.
Un attimo di distrazione durante l'utilizzo dell'apparecchio può provocare gravi lesioni.

- Evitare una messa in funzione accidentale. Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "OFF" prima di inserire il cavo nella presa di corrente. Il collegamento dell'apparecchio acceso alla rete di alimentazione può provocare infortuni.

Cautela nel maneggiare e utilizzare gli apparecchi elettrici

- Non usare mai un apparecchio elettrico il cui interruttore sia difettoso. Un apparecchio elettrico che non può essere acceso o spento è pericoloso e deve essere riparato.
- Conservare gli apparecchi elettrici non utilizzati fuori dalla portata dei bambini. Non fare utilizzare l'apparecchio da persone che non hanno dimestichezza con lo stesso o non hanno letto le presenti istruzioni. Gli apparecchi elettrici sono pericolosi se utilizzati da persone inesperte.
- Mantenere l'apparecchio con cura. Controllare se le parti mobili dell'apparecchio funzionano correttamente e si inceppano, se dei suoi componenti sono rotti o danneggiati, se il funzionamento dell'apparecchio è compromesso. Fare riparare i componenti danneggiati prima di usare l'apparecchio. Molti infortuni sono causati da apparecchi elettrici oggetto di scarsa manutenzione.
- Utilizzare l'apparecchio elettrico, gli accessori ecc., secondo queste istruzioni e nel modo previsto per questo specifico tipo di apparecchio. Tenere conto delle condizioni di lavoro e dell'attività da svolgere. L'utilizzo di apparecchi elettrici per impieghi diversi da quelli previsti può ingenerare situazioni pericolose.

Assistenza

- Fare riparare l'apparecchio da personale specializzato e solo con parti di ricambio originali. In questo modo si assicura il mantenimento nel tempo della sicurezza dell'apparecchio.

3.3 Responsabilità del soggetto gestore

Soggetto gestore

Soggetto gestore è la persona che o utilizza direttamente l'apparecchio per scopi commerciali o economici o ne affida l'utilizzo a un terzo e che durante l'esercizio dello stesso è investito della responsabilità giuridica per la protezione dell'utilizzatore, del personale o di terzi.

Obblighi del soggetto gestore

L'apparecchio è utilizzato nel settore professionale. Il soggetto gestore dell'apparecchio è pertanto sottoposto agli obblighi di legge sulla sicurezza del lavoro.

Oltre ai consigli di prudenza contenuti nel presente manuale d'uso, è necessario rispettare le prescrizioni di sicurezza, antinfortunistiche e ambientali vigenti per il campo d'applicazione dell'apparecchio.

In particolare si applica quanto segue:

- Il soggetto gestore deve informarsi sulle norme di sicurezza sul lavoro applicabili e identificare inoltre, in una apposita valutazione del rischio, i pericoli che possono derivare dalle specifiche condizioni di lavoro sul luogo di impiego dell'apparecchio. A tal scopo dovrà approntare istruzioni operative per l'utilizzo dell'apparecchio.
- Il soggetto gestore deve controllare, durante l'intero periodo di utilizzo dell'apparecchio, se le istruzioni operative dallo stesso approntate rispondono allo stato attuale della normativa e, se necessario, adeguarle.
- Il soggetto gestore deve disciplinare e stabilire le competenze in modo univoco in relazione a comando, rimozione delle anomalie, manutenzione e pulizia.
- Il soggetto gestore deve garantire che tutti i dipendenti che utilizzano l'apparecchio abbiano letto e compreso il presente manuale. Egli è inoltre tenuto a formare il personale ad intervalli regolari e a informarlo sui pericoli.
- Il soggetto gestore deve mettere i dispositivi di protezione necessari a disposizione del personale e impartire a quest'ultimo istruzioni vincolanti di indossarli.

Il soggetto gestore risponde inoltre delle condizioni tecniche costantemente perfette dell'apparecchio. Pertanto, si applica quanto segue:

- Il soggetto gestore deve garantire che siano rispettati gli intervalli di manutenzione descritti nel presente manuale.
- Il soggetto gestore deve fare verificare regolarmente funzionalità e completezza dei dispositivi di sicurezza.
- Il soggetto gestore deve provvedere alla messa in opera di allacci appropriati ad acqua, luce, gas.
- Il soggetto gestore deve provvedere alle opere murarie influenti sulla sicurezza.

3.4 Requisiti di qualifica degli operatori

Per un funzionamento in sicurezza si rendono necessarie competenze tecniche e l'idoneità personale di ogni persona.

- La responsabilità organizzativa è in capo al "**responsabile dei lavori**" (Soggetto gestore).
Secondo la norma EN 50110-1 un responsabile dei lavori è "una persona che è incaricata di assumersi la responsabilità diretta dell'attuazione del lavoro. Se necessario, tale responsabilità può parzialmente essere trasferita ad altre persone. [...] Il responsabile dei lavori deve informare tutte le persone coinvolte nel lavoro in merito a tutti i pericoli che possono non essere ovvi per le stesse".
- Sono ammesse all'esecuzione dei lavori solo "**persone avvertite**", appositamente formate. Formazione e addestramento vanno ripetuti e ne va verificata la comprensione, meglio tramite apposito test.
- Per gli interventi di riparazione è ammesso solo "**persone competenti**".
Secondo la norma IEC 60204-1, le persone competenti sono "persone con formazione ed esperienza tali da percepire i rischi ed evitare potenziali pericoli".
- Fare eseguire lavori elettrici solo da una **persona esperta** qualificata ed esperta in ambito elettrico, colloquialmente definita "elettricista".
La collaborazione di una persona avvertita in campo elettrico è consentita solo sotto la guida e il controllo dell'elettricista.
- **Bagnomaria** in versione da incasso per saldatura: i lavori di saldatura devono essere eseguiti esclusivamente da **saldatori professionisti** con esperienza nella lavorazione dell'acciaio inossidabile.
- Eventuali lavori all'unità refrigerante sono consentiti solo ad opera di personale autorizzato quale un **Tecnico frigorista** o del servizio clienti Rieber.
- La riparazione durante il periodo di garanzia è consentita solo da parte dell'assistenza del fabbricante.



Vedere "*Responsabilità e garanzia*", pagina 47

3.5 Predispone dispositivi di protezione individuale (DPI) per il personale

Le caratteristiche delle calzature di sicurezza sono regolate dalle norme. Qui si tratta di calzature di sicurezza per proteggere le dita dei piedi. Le calzature di sicurezza S1 sono scarpe protettive che richiedono la presenza di un puntale. Come per le scarpe di sicurezza S2 e S3, il puntale ha una capacità di carico di 200 joule. Questi requisiti sono disciplinati dalla norma EN 20345:2004 per le calzature di sicurezza.

- Assicurarsi che il personale indossi i dispositivi di protezione individuale appropriati alla situazione.
- Indossare calzature di sicurezza per evitare lesioni durante il trasporto dell'apparecchio.
- Indossare guanti protettivi per evitare ustioni alle mani e braccia.

3.6 Consigli di prudenza specifici dell'apparecchio

Questo capitolo fornisce informazioni su generali consigli di prudenza specifici dell'apparecchio. Ulteriori consigli di prudenza correlati a determinate operazioni o situazioni vengono di seguito collocati prima della procedura operativa o della descrizione della situazione corrispondenti.

3.6.1 Rischi dovuti all'energia elettrica

- Prima dell'uso ispezionare il prodotto, la spina di connessione e il cavo elettrico alla ricerca di danni visibili.
- Il cavo di alimentazione deve essere condotto in modo tale da evitare schiacciamenti e surriscaldamento.
- La presa di alimentazione deve essere liberamente accessibile affinché l'apparecchio possa essere scollegato dalla rete in qualsiasi momento.

3.6.2 Rischi durante il trasporto dell'apparecchio mobile

Durante il trasporto di questo apparecchio pesante sussistono diversi pericoli, tra i quali il pericolo di schiacciamento.

- Non tirare l'apparecchio, ma spingerlo afferrando il maniglione.
In questo modo si ottiene una migliore visione come pure un accesso diretto alle "rotelle con freni di stazionamento".
- Immobilizzare l'apparecchio contro spostamenti accidentali con i due freni. Collocare l'apparecchio solo su superfici piane.
- Durante il trasporto tenere chiuso lo sportello e il coperchio scorrevole.
- Gli sportelli si chiudono in modo automatico. Se necessario per garantire ulteriormente la sicurezza dello sportello chiuso, spingere il cursore verso il basso.
- Trasportare l'apparecchio solo su una superficie piana. Non trasportare su superfici inclinate.
- Eseguire il trasporto impiegando un numero adeguato di persone.
- È consentito il trasporto solo sulle ruote.
- Per evitare lesioni, indossare calzature di sicurezza.



ATTENZIONE

Le irregolarità del pavimento, come bordi o barrette o soglie, possono danneggiare le rotelle.

- Spostare l'apparecchio solo su pavimenti piani e lisci. Non spostare o tirare l'apparecchio sopra spigoli vivi.
- Rispettare l'altezza del gradino consentita, max. 4 mm, in quanto altrimenti le rotelle possono danneggiarsi.
- Non utilizzare l'apparecchio in pavimenti non in buone condizioni.
Non si può escludere che a causa dello sfregamento delle rotelle sul pavimento insorgano scalfitture o strisce ad esempio attraverso crepe nelle rotelle.

3.6.3 Rischi di ustioni e scottature

Pericolo di ustioni alle mani e alle braccia in caso di contatto con parti calde come la vasca bagnaroma e il vano riscaldato.

Pericolo di scottature al viso e alle mani causate dal vapore caldo del bagnaroma.

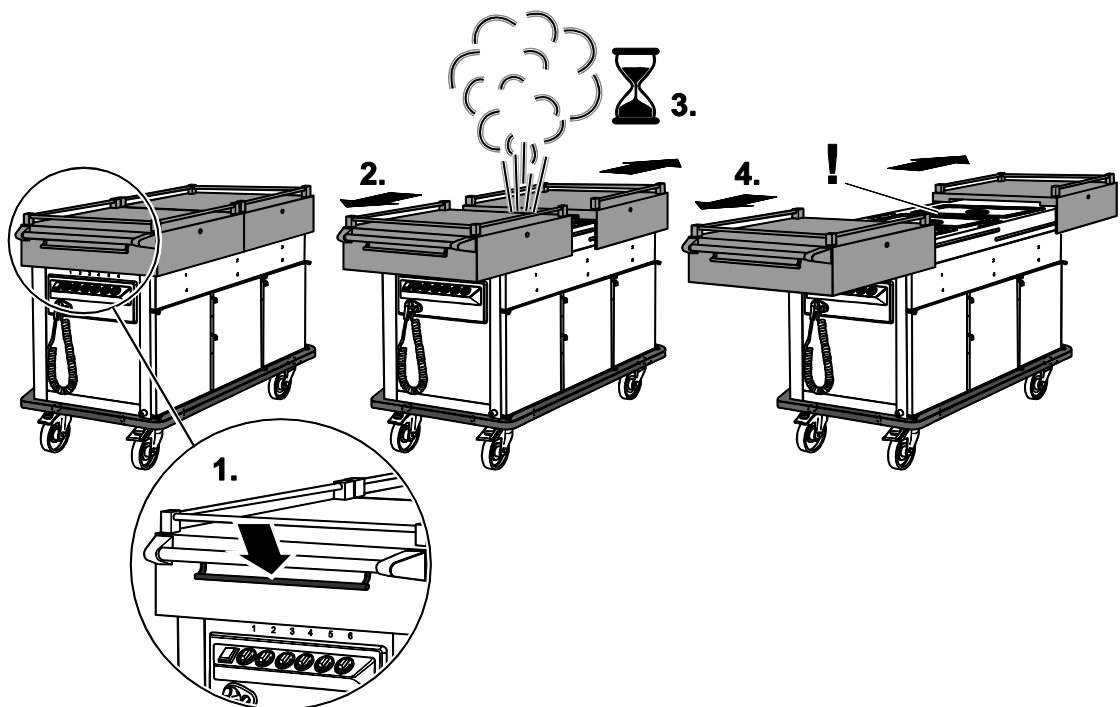
- Muoversi con cautela in prossimità del bagnaroma caldo e del vano riscaldato (opzionale).
- Indossare dispositivi di protezione individuale (DPI) come guanti protettivi per evitare ustioni alle mani e alle braccia in prossimità di parti calde.

3.6.4 Pericolo di scivolamento e caduta

Trasporto

Coperchio scorrevole in posizione di riscaldamento

Aperto per la distribuzione delle vivande



Pericolo di scivolamento, pericolo di caduta. I vapori del bagnaroma potrebbero condensarsi all'interno del coperchio scorrevole e la condensa potrebbe cadere sul pavimento.

- Coprire completamente la vasca per il mantenimento in caldo o il bagnaroma. Utilizzare sempre il bagnaroma con un contenitore GN e un coperchio adatto. Osservare questa raccomandazione, in particolare, nell'utilizzo del bagnaroma ad acqua.

Aprire il coperchio scorrevole in due fasi :

- Spingere verso il basso il fermo; tirare la maniglia e rilasciare il fermo.
 - Il coperchio scorrevole scatta in posizione. Il vapore fuoriesce dall'apertura tra i coperchi scorrevoli.
- Ripetere la procedura con l'altro coperchio scorrevole.
- Attendere che la fuoriuscita di vapori intensi si esaurisca.
- Premere il fermo verso il basso per aprire completamente il coperchio scorrevole. Tirare il coperchio scorrevole fino alla posizione finale utilizzando la maniglia.

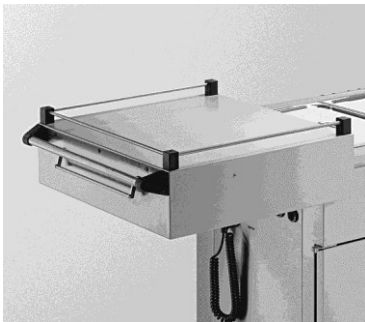
Notare la posizione del **rubinetto di scarico**:

- Notare la posizione del rubinetto di scarico. Tenere le persone non autorizzate lontane dall'apparecchio.

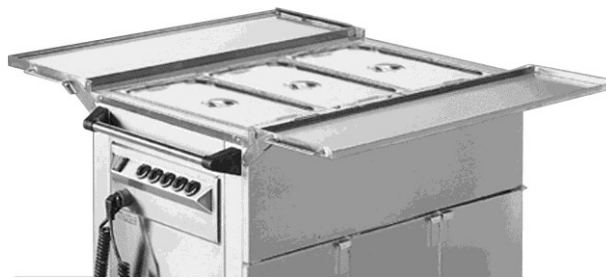
Notare inoltre quanto segue:

- Per il riscaldamento come **bagnomaria ad acqua** aprire i coperchi scorrevoli o ribaltabili.
- Se necessario, pulire la parte inferiore del coperchio scorrevole o la parte interna del coperchio ribaltabile con un panno asciutto assorbente antigraffio.
- Prestare attenzione alla APERTURA-CHIUSURA dell'uscita dell'acqua.

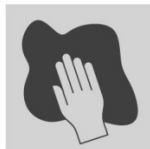
Esempio



Coperchio scorrevole aperto



Coperchio ribaltabile aperto



- Asportare subito l'umidità con un panno assorbente antigraffio.

3.6.5 Rischi con vano tecnico aperto

Nella versione con vano per il mantenimento in fresco, è presente un'unità di raffreddamento nel vano tecnico.

Rischio di lesioni sulle parti in movimento (**girante**) con vano tecnico aperto.

- Prima di eseguire lavori di riparazione nel vano tecnico, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina di alimentazione.
- Tenere chiuso il vano tecnico. Utilizzare uno strumento adatto per aprire e chiudere il vano tecnico.

3.6.6 Rischi in caso di interruzione del raffreddamento

Rischi in caso di interruzione del raffreddamento

Il mantenimento dei requisiti HACCP potrebbe essere compromesso a seguito di interruzione del raffreddamento, come nel caso di mancanza di corrente elettrica. In caso di interruzione della corrente, non viene generato alcun messaggio di errore.

- Non utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza. Prestare attenzione all'indicatore di funzionamento.

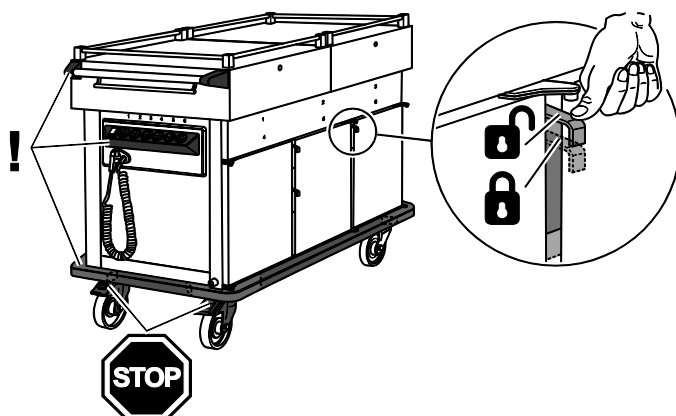
3.6.7 Avvertenze per l'uso di apparecchi da parte di minorenni

- Questo apparecchio può essere utilizzato da minorenni a partire da un'età di 12 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite circa l'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- Quando si utilizza l'apparecchio con "accessori", sussistono ulteriori pericoli.
- Ai bambini non è permesso giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

3.6.8 Dispositivi di controllo e monitoraggio

Apparecchi mobili

- Gli sportelli si chiudono in modo automatico. Se necessario per garantire ulteriormente la sicurezza dello sportello chiuso, spingere il cursore verso il basso.
- Negli apparecchi mobili gli elementi di azionamento sono protetti contro gli urti.
- Spostare l'apparecchio utilizzando la maniglia; In questo modo si ottiene una migliore visione come pure un accesso diretto alle "rotelle con freni di stazionamento".
- I parasigoli offrono protezione dagli impatti e prevengono i danni.



Bagnomaria

- Il bordo rialzato trattiene il liquido che potrebbe traboccare.

Vano raffreddato

- L'apparecchio è provvisto di una spia che segnala lo stato ACCESO/SPENTO. Quando l'apparecchio è acceso la luce è verde.

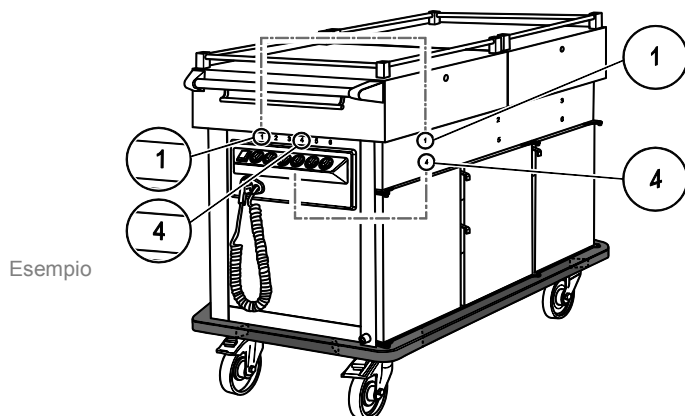
3.6.9 Prestare attenzione all'etichettatura del prodotto e assicurare che si conservi.

Generalità

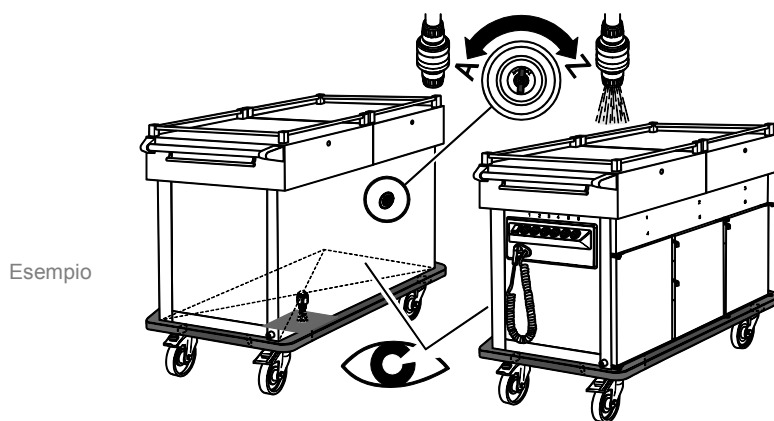
La targhetta di identificazione dell'apparecchio fornisce le informazioni richieste per legge sul prodotto.

Nota di sicurezza in merito ai rischi elettrici "Scollegare la spina di alimentazione prima di aprire l'apparecchio".

Identificazione dei punti di azionamento



Gli elementi di azionamento sono contrassegnati con riferimento alle aree funzionali.



Uscita dell'acqua; Regolatore in posizione A = APERTO, regolatore in posizione Z = CHIUSO

- Il vano riscaldato non è contrassegnato
- Il vano raffreddato non è contrassegnato.
- Il vano tecnico non è contrassegnato.
- Il coperchio scorrevole non è contrassegnato. Nessuna indicazione per l'apertura. Nessuna indicazione sul carico massimo ammesso, caricare in piano **max 40 kg**.
- Il coperchio ribaltabile non è contrassegnato. Nessuna indicazione sul carico massimo ammesso, caricare in piano **max 15 kg**.

Bagnomaria

Il **bagnomaria** non è contrassegnato.

- Il **bagnomaria** del carrello di distribuzione e del carrello portavivande può essere utilizzato come **bagnomaria a secco** o **bagnomaria ad acqua**.
- Il **bagnomaria** in versione da appoggio o da incasso è un **bagnomaria ad acqua**.

3.7 Nota sulle regole da seguire

Oltre al presente manuale d'uso, all'esercizio delle stazioni di cottura si applicano anche tutta una serie di prescrizioni antinfortunistiche e altri regolamenti; ad es. per il rispetto dei requisiti igienico sanitari delle disposizioni HACCP

3.8 Nota sul comportamento da tenere in caso di emergenza

- In caso d'emergenza interrompere subito l'alimentazione elettrica staccando la spina di connessione.

Primo soccorso in caso di ustioni e scottature nonché scosse elettriche

- Informarsi al riguardo prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Depositare utensili per i casi di emergenza unitamente alle istruzioni nelle immediate vicinanze della postazione di lavoro.



Suggerimento per l'uso

- Informarsi dettagliatamente sulla base delle istruzioni operative interne.
- Consigliamo esercitazioni per i casi di emergenza da ripetere ogni sei mesi.

4 Destinazione d'uso

Il presente capitolo descrive l'uso previsto e fornisce avvertenze di sicurezza in caso di uso errato prevedibile e uso improprio. Usare l'apparecchio solo come previsto.

⚠ Per destinazioni d'uso di base si intendono:

- Per i servizi di ristorazione, alberghi, ristoranti; anche per strutture sanitarie e mense scolastiche. Non previsto per l'utilizzo domestico privato.
- Distribuzione domestica delle vivande.
- Per evitare lesioni come ustioni su superfici calde, l'utilizzo in pubblico o per self-service è consentito solo sotto supervisione.
- L'uso previsto include anche il rispetto dei dati tecnici.
- Uso consentito solo da parte di personale addestrato e qualificato.

Bagnomaria

- Pensata per tenere in caldo le vivande.
- Il **bagnomaria** del carrello di distribuzione e del carrello portavivande può essere utilizzato come **bagnomaria a secco** o **bagnomaria ad acqua**.
- Il **bagnomaria** in versione da appoggio o da incasso è un **bagnomaria ad acqua**.
- Il **bagnomaria 4.0** può essere utilizzato come **bagnomaria ad acqua**.
- Utilizzare a questo scopo contenitori GN con coperchio adatto.
- Trasportare i liquidi solo in un contenitore GN con coperchio a incastro.

Vano riscaldato

- Pensata per tenere in caldo le vivande.

Vano per il mantenimento in fresco

- Pensato per mantenere in fresco vivande e bevande durante la giornata.
- Conservare le vivande e le bevande chiuse o coperte, non aperte.
- Aprire il vano refrigerato per il riempimento o il prelievo tenendolo aperto il più brevemente possibile.
- Ogni giorno dopo l'uso, trasferire le pietanze o refrigerarle a regola d'arte, spegnere l'apparecchio e pulirlo.

Carrelli per la distribuzione

- I carrelli per la distribuzione servono per il trasporto e la distribuzione di vivande.

Carrelli portavivande

- I carrelli portavivande servono per il trasporto, il mantenimento in caldo nel vano riscaldato e la distribuzione di vivande.

⚠ Evitare l'uso errato prevedibile e l'uso improprio:

- Un **bagnomaria** destinato al riscaldamento a umido deve essere solo riscaldato a umido.
- Se il **bagnomaria** è molto caldo o surriscaldato come per perdita d'acqua non deve essere riempito d'acqua. Lasciare prima raffreddare l'apparecchio. Solo successivamente aggiungere l'acqua.
- Non appoggiarsi né sedersi sull'apparecchio.
- Tenere lontani i liquidi infiammabili ed esplosivi dagli apparecchi riscaldabili, pena il rischio di provocare un incendio o un'esplosione.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti aggressivi, ad esempio in aria salmastra come nelle dirette vicinanze del mare o in atmosfere contenenti cloro come le piscine, per non danneggiare l'acciaio inossidabile.
- La pulizia impropria può causare danni ingenti e irrimediabili alle superfici in acciaio inossidabile.

- Non utilizzare l'apparecchio in pavimenti non in buone condizioni.
Non si può escludere che a causa dello sfregamento delle rotelle sul pavimento insorgano scalfitture o strisce ad esempio attraverso crepe nelle rotelle.
Non si può escludere che le rotelle vengano danneggiate o rese inutilizzabili a causa di rigonfiamenti o spigoli vivi sul pavimento.
- Gli apparecchi mobili possono essere spostati solo manualmente. Non è consentito un trasporto assistito meccanicamente ad es. per mezzo di carrelli elevatori o transpallet.

5 Descrizione dell'apparecchio

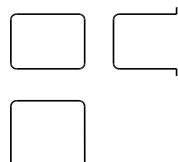
Il presente capitolo fornisce informazioni utili sulla configurazione e il funzionamento degli apparecchi.

5.1 Dati tecnici generali

Tensione nominale / Frequenza di rete	1N AC 230V 50/60Hz
Collegamento elettrico	Lunghezza cavo circa 2 m
Bagnomaria	Copertura con bordo rialzato. Vasca per il mantenimento in caldo (bagnomaria) imbutita, saldata. Requisiti igienici H3. 1 resistenza riscaldante per vasca, potenza riscaldante regolabile separatamente. Interruttore a bilico di accensione/spegnimento, regolazione a termostato da +30 °C a +110 °C . Dimensione vasca per contenitori Gastronorm GN 1/1 fino a 200 mm
Vano	1 resistenza riscaldante per vano 1/1, potenza riscaldante regolabile separatamente. regolato a termostato da +30 °C a +110 °C . Requisiti igienici H3. 8 / (14) coppie di supporti imbutiti senza giunzioni, distanziati di 37 mm, per l'inserimento di contenitori GN fino a GN 1/1. Sportelli a doppia parete e a chiusura automatica
Caricamento all'esterno di vano e bagnomaria	massimo 20 kg, distribuiti in piano
Tipo di protezione con bagnomaria / vasca per il mantenimento in caldo	IPX5 secondo DIN EN 60529 Protezione contro i getti d'acqua da tutte le direzioni
Tipo di protezione con Vano riscaldato	IPX5 secondo DIN EN 60529 Protezione contro i getti d'acqua da tutte le direzioni
Tipo di protezione con Vano raffreddato	IPX3 secondo DIN EN 60529 Protezione contro gli spruzzi d'acqua fino a 60° dalla verticale
Tipo di protezione con Carrelli per la distribuzione	IPX5 secondo DIN EN 60529 Protezione contro gli spruzzi d'acqua fino a 60° dalla verticale
Livello di pressione acustica dell'emissione	$L_{pa} < 70 \text{ dB(A)}$
Temperatura ambiente ammessa	da +5 °C a +40 °C

AVVISO: per un apparecchio con diverse dotazioni vale la classe di protezione più bassa. viene rispettata la DIN 18865-9:1997 Sistemi di distribuzione, Parte 9.

Esecuzione igienica **H3** significa: fondo, pareti e lamiera di copertura saldate a tenuta e senza giunti. tutti gli arrotondamenti $\geq 10 \text{ mm}$



Materiale acciaio inossidabile

Sportelli a doppia parete, isolati. Sportelli a chiusura automatica. Chiusura per il trasporto. Vano interno saldato a tenuta, requisiti igienici H3.

Ruote in acciaio inox secondo DIN 18867, parte 8. Diametro ruota 125 mm. 2 ruote fisse, 2 ruote piroettanti. Maniglione. Paraspigoli.

Interruttore a bilico di accensione/spegnimento

5.2 Carrelli portavivande



5.2.1 Modello Norm-II-O e Norm-III-O




Norm-II-0



Norm-III-0

Tipo/ N. d'ordine	Versione	Dimensioni L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [W]		
Norm-II-0 88 13 03 23 *	2 x vani riscaldati, 14 coppie di supporti per 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 x vani riscaldati, 14 coppie di supporti per GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	1 314 x 680 x 900 (947)	1 410	110	140

Accessori:

 *Capitolo "Accessori", pagina 22*



5.2.2 Modello Norm-II-2 e Norm-III-3



Norm-II-2
(con ulteriore vasca per mantenere in caldo in alto).
I contenitori Gastronorm sono accessori.



Norm-III-3
(con ulteriore vasca per mantenere in caldo in alto).
I contenitori Gastronorm sono accessori.

Tipo/ N. d'ordine	Versione	Dimensioni L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [W]		
Norm-II-2 88 13 06 23 *	2 x vani riscaldati, 14 coppie di supporti per 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 x vani riscaldati, 14 coppie di supporti per GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	1 314 x 680 x 900	2 820	85	140

Accessori:





Capitolo "Accessori", pagina 22

5.2.3 Modello Norm-III-1-1K



Norm-III-1-1K
(con ulteriore vasca per mantenere in caldo in alto).
I contenitori Gastronorm sono accessori.

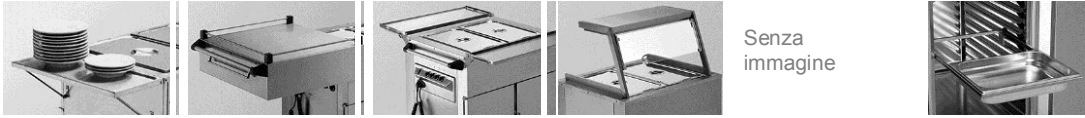
Tipo/ N. d'ordine	Versione	Dimensioni L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [W]		
<p>Vano riscaldato (sinistra).</p> <p>Vano raffreddato (destra). Potenza refrigerante regolabile separatamente. regolato a termostato, campo di raffreddamento da +2 °C a +10 °C, potenza di raffreddamento 118 W a -10 °C, temperatura di evaporazione, agente refrigerante R134a.</p>					
Norm-III-1-1K 88 13 18 23 *	1 x vano riscaldato (sinistra). 1 x vano raffreddato (destra). 8 coppie di supporti distanziati di 37 mm per GN 1/1, 330 x 570 x 483 mm	1 314 x 680 x 900	1 970	90	140

Accessori:



Capitolo "Accessori", pagina 22

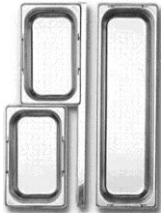
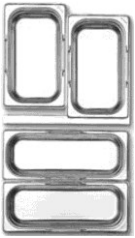


5.2.4 Accessori

				Senza immagine	
Superficie di appoggio ribaltabile frontalmente	Coperchio scorrevole, isolato, estraibile frontalmente. Posizione di blocco, 100 mm di posizione di blocco durante il preriscaldamento.	Coperchio ribaltabile. Suddivisione dimensionale: 1/3 lato di servizio, 2/3 retro	Alzata con ponte luminoso/termico (non in combinazione con coperchio scorrevole o ribaltabile)	Alzata con ponte luminoso (non in combinazione con coperchio scorrevole o ribaltabile)	Telaio estraibile per vano, per contenitori GN fino a 1/1, vano alto = 4 telai vano basso= 2 telai
L x P x H [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. d'ordine 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 (per 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 (per 2xGN1/2)
Norm III-1-1K 88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	—	—	—

Nota sui divisori

Divisori per la suddivisione delle vasche di mantenimento in caldo, in modo da consentire l'utilizzo di contenitori più piccoli, ad esempio GN 1/4.



I divisori sono inseriti per la lunghezza o per la larghezza come supporto per i bordi dei contenitori più piccoli nella combinazione 2/1 o 1/1. La tenuta sicura è garantita anche da una molla integrata.

Divisorio longitudinale per composizione		Divisorio trasversale per composizione	
			
Dimensione GN 1/1 	Lunghezza: 530 mm N. d'ordine 84 19 01 01	Dimensione GN 1/1 	Lunghezza: 325 mm Divisorio trasversale con molla N. d'ordine 84 19 02 01 Lunghezza: 325 mm Divisorio trasversale senza molla per thermoport® 100/50 K N. d'ordine 84 19 02 02

5.2.5 Modello Norm-II-Super



Norm-II-2-Super
(con ulteriore vasca per mantenere in caldo in alto).
I contenitori Gastronorm sono accessori.
I coperchi ribaltabili sono opzionali.

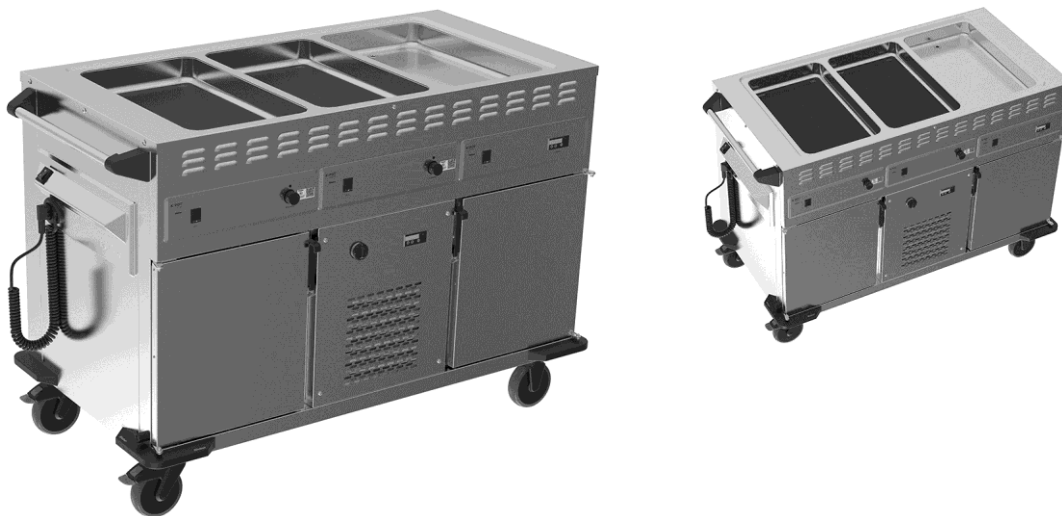
Tipo/ N. d'ordine	Versione	Dimensioni L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [W]		
Norm-II-Super 88 13 15 11 *	Vano riscaldato, (sinistro o destro). Vano aperto, non riscaldato. 6 coppie di supporti distanziati di 55 mm per GN 1/1, 530 x 365 mm	1 078 x 700 x 935	2 639	101	140

Accessori:





Capitolo "Accessori", pagina 22

5.2.6 STW K|POT®-III-2 KW



STW K|POT®-III-2 KW
(con ulteriore vasca per mantenere in caldo in alto).
I contenitori Gastronorm sono accessori.

Tipo/ N. d'ordine	Versione	Dimensioni L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [W]		
STW K POT®-III-2 KW 88 13 23 01	2 vasche con zone di mantenimento in caldo, riscaldabili individualmente. Commutatore a scomparsa, da 0 a 9. Potenza da 0 a 800 watt, controllo elettronico. 1 vasca con zona di raffreddamento, rubinetto di scarico a sfera sul retro dell'unità. Vano di contenimento riscaldato, 470 Watt. Vano di contenimento raffreddato. 4 coppie di scanalature distanziate di 37 mm per GN 1/1, 325 x 530 mm.	1 314 x 680 x 900	2 420	100	140

5.3 Carrelli per la distribuzione

Carrelli per la distribuzione, anche scaldabili a secco



ZUB 1



ZUB 2



ZUB 3





ZUB 4

ZUB 2-GL

ZUB 3-GL

ZUB 4-GL

Tipo/ N. d'ordine	Versione	Dimensioni L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [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



Accessori:



Capitolo "Accessori", pagina 22

Carrelli per la distribuzione, raffreddati



Tipo/ N. d'ordine	Versione	Dimensioni L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [W]		
Campo di raffreddamento da +2 °C a +10 °C, potenza di raffreddamento 118 °W a -10 °C, temperatura di evaporazione, agente refrigerante R 134a.					
ZUB 2-K 88 16 08 01 *	2 x GN 1/1, 200 mm 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

Accessori:



Capitolo "Accessori", pagina 22

5.4 Bagnomaria

Bagnomaria da appoggio





BM 115 1/1 B



BM 115 2/1 B



BM 115 3/1 B

Tipo/ N. d'ordine	Versione	Dimensioni esterne copertura Dimensioni esterne con placca interruttore e cavo di collegamento L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [W]		
Riscaldabile solo a umido, bagnomaria ad acqua.					
BM 115 1/1 B 87 03 02 01	1x vasca di mantenimento in caldo, inserita. Senza bordo rialzato. Larghezza della nicchia con installazione abbassata di almeno 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 x vasche di mantenimento in caldo, saldate. Con bordo rialzato perimetrale. Larghezza della nicchia con installazione abbassata di almeno 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 x vasche di mantenimento in caldo, saldate. Con bordo rialzato perimetrale. Larghezza della nicchia con installazione abbassata di almeno 710 mm	1 122 x 614 x 290 1 122 x 690 x 290	2 295	24	—

Accessori:



Capitolo "Accessori", pagina 22

Bagnomaria per incasso e saldatura



... per incasso
La temperatura esterna dell'alloggiamento è max 55 °C.



... per saldatura

Tipo/ N. d'ordine	Versione	# Dimensioni esterne # Dimensioni esterne fino al lato inferiore del rubinetto di scarico # Sezione tavola # Sezione scatola elettrica # Sezione copertura di acciaio inox L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [W]		
Riscaldabile solo a umido. Bagnomaria ad acqua.					
BM 312 1/1 87 01 02 01	Per incasso Vasca di mantenimento in caldo con isolamento continuo Con rivestimento isolante/rubinetto di scarico 410 x 609 x 242 mm (dimensioni con rivestimento)	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	Per incasso Vasca di mantenimento in caldo con isolamento continuo Senza cassetta isolante/ con rubinetto di scarico	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	Per saldatura	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	Per saldatura	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	Per saldatura	994 x 549 x 231 994 x 549 x 392 # --- # --- 959 x 514, R32	2 295	10,5	—
-----------------------------	---------------	--	-------	------	---



Vedere istruzioni per l'incasso fornite separatamente.

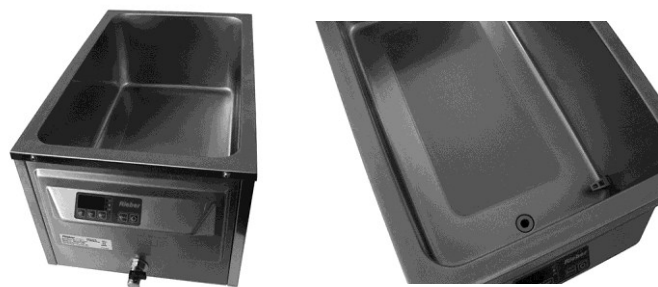
Accessori:





Capitolo "Accessori", pagina 22

Bagnomaria 4.0

Con SWISS-PLY-PLATE e funzione di cottura



Bagnomaria 4.0 — cottura, mantenimento in caldo e distribuzione in un solo apparecchio

Tipo/ N. d'ordine	Versione	Dimensioni esterne L x P x A [mm]	Valore di allacciamento [W]		
<p>Riscaldabile solo a umido. Bagnomaria ad acqua. Per contenitori GN 1/1 200 mm max. Capacità termica fino a +200 °C. Comando e display di temperatura digitale. Utilizzabile come apparecchio da appoggio o da incasso. Conducibilità termica 10 volte maggiore con SWISS-PLY-PLATE per raggiungere più velocemente la temperatura richiesta. Compatibile con la serie gastronorm360.</p>					
Bagnomaria 4.0 Su richiesta	Per incasso Vasca di mantenimento in caldo con isolamento continuo Con rivestimento isolante/rubinetto di scarico 410 x 609 x 242 mm (dimensioni con rivestimento)	370 x 574 x 228	1 600	9	—



Vedere istruzioni per l'incasso fornite separatamente.

6 Cose da sapere dalla consegna fino alla pulizia iniziale

Questo capitolo contiene informazioni sulle attività di preparazione all'uso.

Verifica/Definizione dei danni da trasporto

- Controllare la presenza di danni dovuti al trasporto sull'apparecchio subito dopo la consegna.
- Documentare il danno in presenza del trasportatore sulla lettera di vettura e farsi confermare il danno dal trasportatore con una firma.
- Decidere se trattenere l'apparecchio e contestare il danno con la lettera di vettura o se non accettare l'apparecchio.

■ In questo modo si assicura una regolare liquidazione del danno.

Disimballo

- Aprire l'imballaggio per il trasporto nei punti appropriati. Non strappare o tagliare.
- Rimuovere i residui di imballaggio.

Scaricare l'apparecchio



Un trasporto con elevati sforzi fisici sarà effettuato solo se necessario, essendo più elevato il rischio di incidenti o lesioni fisiche.

Sollevarre/Deporre un carico pesante agendo in modo uniforme sulle gambe con ginocchia piegate ad angolo, busto diritto e verticale. I piedi devono essere distanziati almeno di una larghezza pari a quella del bacino e i muscoli addominali devono essere tesi. Espirare. Non ruotare la colonna vertebrale.



ATTENZIONE

- Trasportare l'apparecchio orizzontalmente come nella posizione operativa.
- Non scaricare o trasportare l'apparecchio con ausili come carrelli elevatori a forche.

Prima pulizia



ATTENZIONE

Se sull'apparecchio sono presenti film di protezione o oggetti sensibili al calore, possono danneggiarsi con il riscaldamento dell'apparecchio.

- Assicurarsi che nessun film protettivo si trovi all'interno dell'apparecchio e sulla parte esterna dell'apparecchio.

- Pulire l'apparecchio.



Vedere "Pulizia, manutenzione e cura", pagina 38

Avviso sul materiale d'imballaggio

- Smaltire l'imballaggio monouso nel rispetto dell'ambiente.

7 Utilizzo

7.1 Consigli di prudenza per l'uso

7.1.1 Attenersi alle regole fondamentali di utilizzo del prodotto

- Prima dell'uso ispezionare l'apparecchio, la spina di connessione e il cavo elettrico alla ricerca di danni visibili.
- Non utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza. Tenere lontane le persone non autorizzate per evitare il pericolo di ustioni in prossimità delle superfici calde o operazioni non consentite di APERTURA/CHIUSURA dell'uscita dell'acqua.
- Gli sportelli si chiudono in modo automatico. Se necessario per garantire ulteriormente la sicurezza dello sportello chiuso, spingere il cursore verso il basso.
- Utilizzare solo negli ambienti asciutti dell'edificio. Non indirizzare mai un getto d'acqua sulle parti elettriche. È necessario proteggerlo dall'infiltrazione di umidità.
- Pericolo di ustioni e scottature durante l'uso del **bagnomaria** caldo. Pericolo di ustioni nella versione con vano riscaldato. Indossare dispositivi di protezione individuale, guanti di protezione. Prestare attenzione.
- Front cooking consentito solo con barriera .
- Utilizzare l'apparecchio solo con un'illuminazione adeguata.

7.1.2 Evitare i rischi legati all'uso dell'apparecchio mobile.

- Staccare il cavo di alimentazione elettrica. Trasportare il prodotto solo su una superficie piana. Assicurare sempre la posizione con i 'freni di stazionamento'. Per evitare lesioni, indossare calzature di sicurezza. Rimuovere gli accessori e trasportarli separatamente.
- Spostare l'apparecchio utilizzando il maniglione; In questo modo si ottiene una migliore visione come pure un accesso diretto alle "rotelle con freni di stazionamento".
- Durante il trasporto tenere chiuso lo sportello e il coperchio scorrevole.
- Trasportare l'apparecchio solo su una superficie piana. Non trasportare su superfici inclinate.



- **ATTENZIONE**
Non utilizzare l'apparecchio in pavimenti non in buone condizioni.

7.1.3 Evitare i rischi causati dall'elettricità

- Collegare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale installato a monte (RCD) con una corrente di intervento di 30 mA.
- Verificare che la presa di alimentazione sia liberamente accessibile affinché l'apparecchio possa essere scollegato dalla rete in qualsiasi momento.

7.1.4 Evitare i pericoli di scivolamento/caduta



⚠ Pericolo di scivolamento e caduta per errori umani

Nella versione con coperchio scorrevole e con coperchio ribaltabile i vapori possono condensarsi all'interno del coperchio e la condensa può cadere sul pavimento.

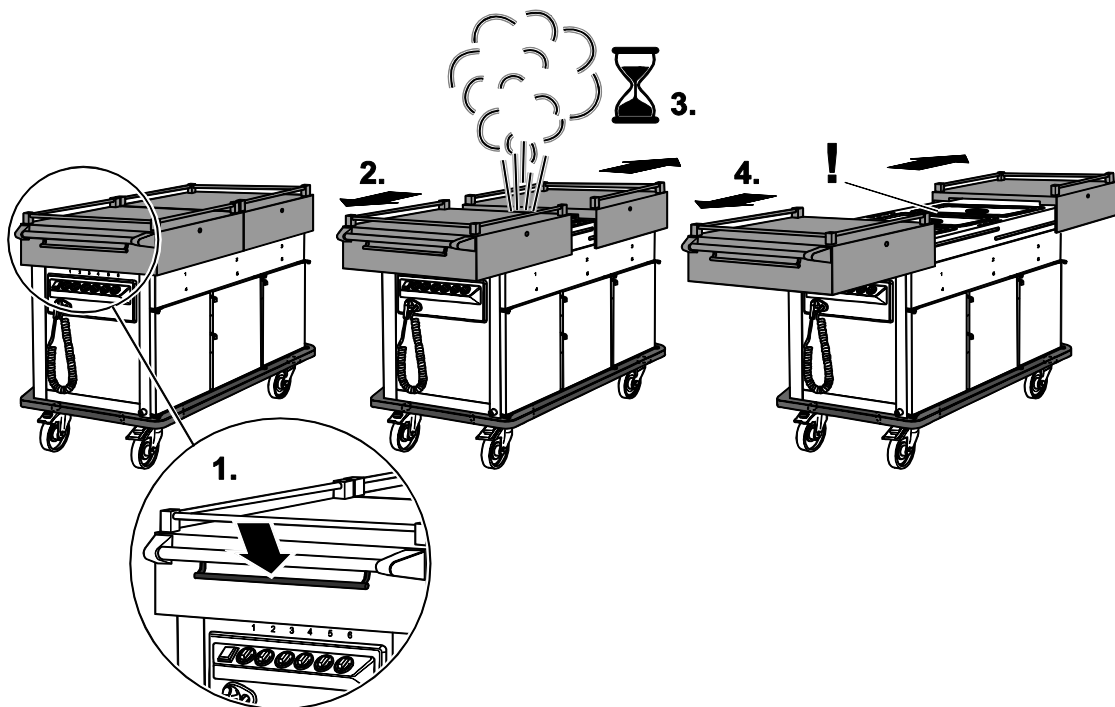
Dal rubinetto di scarico può uscire acqua bollente con **pericolo di ustioni**.

- Utilizzare sempre il **bagnomaria** con un contenitore GN e un coperchio adatto.
- Prima di chiudere il coperchio scorrevole o il coperchio ribaltabile, chiudere il contenitore GN con il coperchio.
- Aprire il coperchio scorrevole **in due fasi**.
- Prestare attenzione alla APERTURA-CHIUSURA dell'uscita dell'acqua. Tenere lontane le persone non autorizzate.

Trasporto

Coperchio scorrevole in posizione di riscaldamento

Aperto per la distribuzione delle vivande

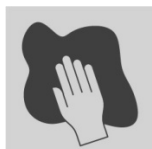


Aprire il coperchio scorrevole **in due fasi** :

- Spingere verso il basso il fermo; tirare la maniglia e rilasciare il fermo.
 - Il coperchio scorrevole scatta in posizione. Il vapore fuoriesce dall'apertura tra i coperchi scorrevoli.
- Ripetere la procedura con l'altro coperchio scorrevole.
- Attendere che la fuoriuscita di vapori intensi si esaurisca.
- Premere il fermo verso il basso per aprire completamente il coperchio scorrevole. Tirare il coperchio scorrevole fino alla posizione finale utilizzando la maniglia.

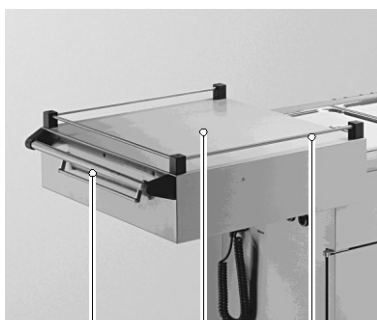
Prestare inoltre attenzione a quanto segue:

- Per il riscaldamento come **bagnomaria ad acqua** aprire i coperchi scorrevoli o ribaltabili.
- Se necessario, pulire la parte inferiore del coperchio scorrevole o la parte interna del coperchio ribaltabile con un panno asciutto assorbente antigraffio.



- Asportare subito l'umidità con un panno assorbente antigraffio.
- Se necessario, pulire la parte inferiore del coperchio scorrevole o la parte interna del coperchio ribaltabile con un panno asciutto assorbente antigraffio.

Esempi



1 2 3

Coperchio scorrevole aperto



Coperchio ribaltabile aperto

- 1 Leva di apertura → rilascia il coperchio scorrevole dal fermo di posizione
- 2 Coperchio scorrevole

7.2 Istruzioni per l'uso del bagnomaria

- Il **bagnomaria** del **carrello di distribuzione** e del **carrello portavivande** può essere utilizzato come **bagnomaria a secco** o **bagnomaria ad acqua**.
- Il **bagnomaria** in versione da appoggio o da incasso è un **bagnomaria ad acqua**.
- Utilizzare il **bagnomaria 4.0** come **bagnomaria ad acqua**.
- Utilizzare a questo scopo contenitori GN con coperchio adatto.
- Trasportare i liquidi solo in un contenitore GN con coperchio a incastro.



110 °C

AVVERTENZA

Durante la sostituzione dei contenitori GN, o operazioni in prossimità del bagnomaria caldo, sussiste il pericolo di ustioni per la presenza di superfici fino a 110 °C di temperatura o di scottature per la presenza di acqua o vapore caldi.



Pericolo di scottature in caso di versamento d'acqua in un bagnomaria surriscaldato, come dopo la perdita d'acqua.

- Indossare guanti protettivi in prossimità del bagnomaria caldo.
- In caso di perdita **d'acqua dal bagnomaria**, lasciare raffreddare l'apparecchio. Solo successivamente aggiungere acqua.

Bagnomaria ad acqua ...

Un bagnomaria destinato all'uso solo con '**riscaldamento a umido**' deve essere riscaldato solo a umido.

- Accertarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso. Il rubinetto di scarico si trova sul lato inferiore.
- Versare nel bagnomaria **circa 2 cm d'acqua**.
 - Più acqua causerebbe solo uno spreco inutile di energia o ostacolerebbe il riscaldamento.

Bagnomaria a secco ...

Un bagnomaria destinato all'uso solo con '**riscaldamento a secco**' deve essere riscaldato solo a secco.



Suggerimento per l'uso

Bagnomaria a secco: riscaldare a secco con calore radiante.

- Sono sufficienti circa 5 minuti di riscaldamento.
 - In questo modo si risparmia energia e costi dell'elettricità.
 - Si produce meno vapore acqueo (più piacevole in ambienti piccoli).

Tempo di riscaldamento ...

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore a bilico con spia luminosa.
 - La spia di controllo verde si illumina.
- Regolare la potenza desiderata mediante la manopola di regolazione del riscaldamento.
 - Circa 5 minuti di riscaldamento sono sufficienti per il riscaldamento a secco.
 - Per il riscaldamento a umido sono necessari circa 45 minuti di riscaldamento.
 - I tempi di riscaldamento si allungano se non si applica il coperchio.

Dopo l'uso

- Lasciare **raffreddare il** bagnomaria.
 - Circa **20 minuti** di tempo di raffreddamento sono sufficienti per evitare il pericolo di ustioni o scottature.
- Lasciare scolare l'acqua raffreddata del **bagnomaria** attraverso uno scarico a pavimento.



'Pulizia, manutenzione e cura', pagina 38

Nota sui divisori e sui contenitori GN con coperchio di Rieber

Divisori per la suddivisione delle vasche in modo da consentire l'utilizzo di contenitori più piccoli, ad esempio GN 1/4.



Capitolo "Accessori", pagina 22

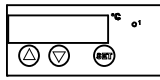


Suggerimento per l'uso

I contenitori GN sono standardizzati e di solito non entrano uno nell'altro.

- Utilizzare contenitori GN con coperchio Rieber.
 - In questo modo si risparmia energia e costi dell'elettricità.

7.3 Istruzioni per l'uso degli apparecchi con "vano raffreddato"



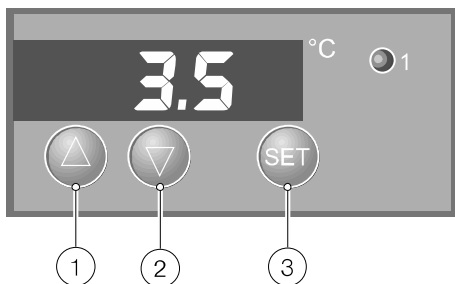
Regolabile da +2 °C a +10 °C.
Il vano per il mantenimento in fresco è contrassegnato con lo stesso simbolo.

⚠ Rispettare le norme HACCP

- Preraffreddare il vano di contenimento vuoto per il mantenimento in fresco prima dell'uso.
 - ▮ Il tempo di pre-raffreddamento dovrebbe essere di 30 minuti con un vano vuoto e in condizioni ambientali normali.
- Riempire l'apparecchio solo con alimenti confezionati/imballati sufficientemente preraffreddati.
- Lasciare spazio libero nell'apparecchio. In funzione della convezione dell'aria e del riempimento dell'apparecchio la temperatura reale può discostarsi dalla temperatura impostata.
- **⚠ AVVERTENZA**
Portare le pietanze preraffreddate solo alla temperatura di conservazione. Aprire solo brevemente il vano refrigerato e richiuderlo immediatamente. Svuotare e pulire il vano refrigerato almeno una volta al giorno. Non utilizzarlo erroneamente per il raffreddamento prolungato.

Interrogazione della temperatura nominale

- Premere il pulsante SET (3) per visualizzare la temperatura nominale sul display.



- 1 Tasto freccia: Incremento della temperatura
- 2 Tasto freccia: Riduzione della temperatura
- 3 Tasto SET

In questo modo può essere variata la temperatura nominale

- Per modificare la temperatura nominale, tenere premuto il tasto SET e modificare il valore con i tasti (1) e (2).
 - ▮ Il valore impostato viene salvato automaticamente.



Suggerimento per l'uso

- ➔ Utilizzare i contenitori Gastronorm e le thermoplates® di Rieber.

7.4 Istruzioni per l'uso degli apparecchi con “vano riscaldato”

⚠ Rispettare le norme HACCP

- Riscaldare prima dell'uso l'apparecchio per il mantenimento in caldo.
- Inserire nell'apparecchio solo alimenti confezionati/imballati sufficientemente preriscaldati.
- Lasciare spazio libero nell'apparecchio. In funzione della convezione dell'aria e del riempimento dell'apparecchio la temperatura reale può discostarsi dalla temperatura impostata.
- Indossare dispositivi di protezione individuali e guanti protettivi per evitare ustioni alle mani e braccia.
- Svuotare e pulire il vano almeno una volta al giorno dopo l'uso.

Impostare la temperatura desiderata

Area di riscaldamento, 3 livelli Circa **+35 °C — 70 °C — 110 °C**

- Girare la manopola per regolare la temperatura secondo il grado di riscaldamento richiesto
 - Il vano si riscalda. La temperatura nominale viene raggiunta dopo **circa 20 minuti**.

7.5 Pulire l'apparecchio ogni giorno dopo l'uso.

- Spegnerne l'apparecchio. Estrarre la spina di alimentazione elettrica e collocarla sul supporto.
- Pulire l'apparecchio ogni giorno dopo l'uso.



'Pulizia, manutenzione e cura', pagina 38

8 Pulizia, manutenzione e cura

Questo capitolo è di aiuto per soddisfare i requisiti di igiene. Leggere prima attentamente il capitolo "Consigli generali di prudenza".

8.1 Consigli di prudenza su pulizia, manutenzione e cura

Rischio di ustioni, scottature e pericolo di scivolamento



Rischio di ustioni, scottature e pericolo di scivolamento

Pericolo di ustioni alle mani e alle braccia in caso di contatto con parti calde come la vasca **bagnomaria** e il **vano riscaldato**'.



Pericolo di ustioni per la presenza di vapore bollente sul **bagnomaria** e scarico di acqua calda dal **bagnomaria**.

- Lasciare defluire l'acqua calda del **bagnomaria** attraverso uno scarico a pavimento.
 - Fare raffreddare l'apparecchio.
 - Indossare dispositivi di protezione individuale, guanti di protezione, scarpe di sicurezza.
-

Evitare i rischi causati dall'elettricità



AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte.



- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio; Staccare il cavo di rete.
 - Proteggere l'apparecchio dall'umidità. Non dirigere mai un getto d'acqua su componenti elettrici, come il riscaldamento, l'unità di comando o la griglia di ventilazione.
 - Verificare la presenza di eventuali danni sul riscaldamento e sul cavo di alimentazione.
 - Non pulire gli apparecchi elettrici con un erogatore di vapore; diversamente l'umidità potrebbe penetrare e causare un cortocircuito nell'impianto elettrico. Tenere lontano da spruzzi d'acqua. Limitarsi a detergere le parti elettriche con un panno umido e ad asciugare con un panno asciutto.
 - Fare verificare le apparecchiature elettriche **almeno ogni 6 mesi**¹ da parte di una persona esperta in campo elettrico.
-

¹ Fonte: DGUV Regolamento 3. Apparecchiature e impianti elettrici

8.2 Mezzi per la pulizia dell'acciaio inossidabile

Per tutti i mezzi per la pulizia vale quanto segue:

- Attenersi alle istruzioni per l'uso del produttore del mezzo per la pulizia.

Mezzi meccanici per la pulizia dell'acciaio inossidabile

Mezzi	Adatti
Prodotti con setole	Spazzole con setole naturali o sintetiche
Tessuti	Materiali in fibre naturali o chimiche in forma di cascami e tessuti (prodotti tessili e in maglia, stracci, strofinacci, materiale in frange, tessuto non tessuto). Per eliminare le impronte dalle superfici in acciaio inossidabile sono molto adatti i tessuti per la pulizia in microfibra.
Tessuto non tessuto sintetico	Senza elementi abrasivi. Generalmente prodotto nei colori bianco, beige, giallo.
Altro	Pelle naturale (pelle di daino per finestre), pelle sintetica, tessuto non tessuto sintetico, spugne, panni spugna

Mezzi chimici per la pulizia dell'acciaio inossidabile

Mezzi	Campi d'impiego
Detergenti universali	In particolare per sporco grasso leggero.
Detergenti neutri	Per superfici imbrattate di grasso e olio (impronte digitali); adatti anche come detersivi per lavastoviglie
Detergenti alcolici	Come i detergenti universali
Detergenti alcalini	Particolarmente adatti per lo sporco grasso e l'unto ostinati (oli incrostati). Per il dosaggio rispettare le indicazioni del produttore.
Detergenti solventi	A seconda del tipo particolarmente adatti per rimuovere grasso, olio, cera, catrame, adesivi, vernici e colori. Non adatti per materie plastiche.
Detergenti disinfettanti	L'effetto sui germi patogeni è diverso a seconda del disinfettante. L'effetto a lungo termine dell'ipoclorito di sodio può danneggiare il materiale. Se possibile non dovrebbe essere addizionato. Si dovrebbero utilizzare prodotti riportati nella lista della Società tedesca di igiene e microbiologia (DHGM)

Nota sui prodotti detergenti per acciaio inossidabile



Suggerimento per l'uso

- Per la cura dell'acciaio inossidabile, si consiglia il **detergente Rieber per acciaio inox**.

█ Pulisce in modo particolarmente accurato e delicato e assicura una lucentezza brillante oltre a una adeguata cura e protezione.
N. d'ordine 72 10 24 08

8.3 Selezionare il metodo di pulizia corretto



ATTENZIONE

Una pulizia non adeguata può danneggiare le superfici o addirittura rendere inutilizzabile l'apparecchio. Rispettare quanto segue:

- Non graffiare la superficie con oggetti appuntiti. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi come spray per forno o una spugna con una superficie abrasiva.
- Rimuovere lo sporco con prodotti per la pulizia e la cura adatti per l'acciaio inossidabile.
- Non mescolare i detergenti commerciali; non realizzare personalmente i propri detergenti.
- Non utilizzare lana d'acciaio o spazzole metalliche.
- Sull'acciaio inossidabile evitare l'effetto prolungato di liquidi contenenti grandi quantità di sale da cucina perché possono causare scolorimento delle superfici o ruggine.
- Evitare il contatto diretto prolungato dell'acciaio inossidabile con parti in ferro ossidabili come ad esempio pentole in ghisa o spugne da cucina in acciaio.

Pulizia e cura dei componenti in acciaio inossidabile

→ Per alloggiamento, **bagnomaria**, vano riscaldato, vano raffreddato, sportello



ATTENZIONE

A seguito di una pulizia impropria la superficie potrebbe essere danneggiata.

- Pulire l'apparecchio con una **soluzione detergente delicata calda**. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.

Pulizia e cura dei componenti in plastica

→ Per ruote, elementi di azionamento come interruttori e comandi, tenuta dello sportello











ATTENZIONE

A seguito di una pulizia impropria la superficie potrebbe essere danneggiata.

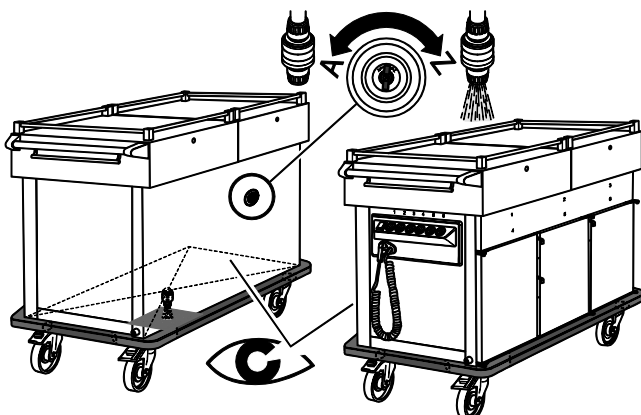
- Pulire l'apparecchio con una **soluzione detergente delicata calda**. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.

8.4 Panoramica degli intervalli

Intervallo	Attività da eseguire	pagina
Ogni giorno dopo l'uso	Svuotare il bagnomaria ad acqua	 pagina 42
	Pulizia del bagnomaria	 pagina 42
	Sbrinare e pulire il vano raffreddato	 pagina 43
	Pulire il “vano riscaldato”	 pagina 43
Quando necessario	Pulire le rotelle	 pagina 43
	Rimuovere la lanugine dalle griglie di aerazione del vano macchina.	 pagina 43
	Decalcificare il bagnomaria	 pagina 44
Ogni 180 giorni lavorativi o 6 mesi	Fare controllare l'impianto elettrico/l'unità di controllo.	 pagina 38

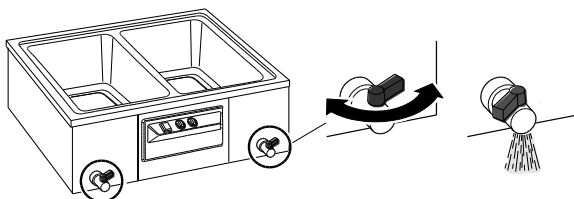
8.5 Svuotare il bagnomaria ad acqua

Esempio di carrello portavivande

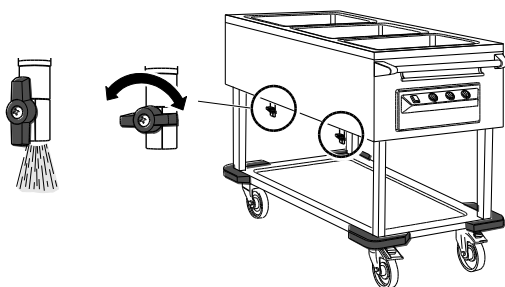


- Fare defluire l'acqua.
Per aprire lo scarico dell'acqua, ruotare il regolatore in posizione **A** = APERTO.
Per chiudere lo scarico dell'acqua, ruotare il regolatore in posizione **Z** = CHIUSO.

Esempio di bagnomaria



Esempio di carrello per la distribuzione



8.6 Pulizia del bagnomaria

- Se necessario strofinare la vasca con un panno umido prima del lavaggio.
- Lavare il bagnomaria e le parti in acciaio inossidabile con una **soluzione detergente calda delicata**.
- Risciacquare con acqua pulita.
- Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.

8.7 Sbrinare e pulire il vano raffreddato

Pulire ogni giorno dopo l'uso

- Spegnerne l'apparecchio e staccare la presa elettrica.
- Svuotare il vano.
- Lasciare sbrinare.
- Pulire con una **soluzione detergente delicata calda**. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.

➤ **Pericolo d'incendio**

Pulire la zona di aerazione rimuovendo la lanugine **almeno una volta al mese**.

Aspirare la lanugine presente sulle griglie di aerazione con un aspirapolvere o con uno straccio o un pennello. Strofinare quindi con un panno leggermente umido.

8.8 Pulizia del vano riscaldato

Pulire ogni giorno dopo l'uso

➤ **AVVERTENZA**

Pericolo di ustioni alle mani e alle braccia. Fare raffreddare il vano.

- Spegnerne l'apparecchio e staccare la presa elettrica.
- Fare raffreddare il vano.
- Pulire con una **soluzione detergente delicata calda**. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.

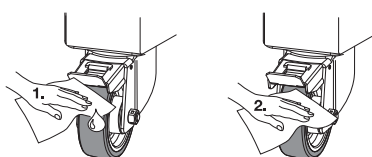
8.9 Pulire le rotelle



ATTENZIONE

Un pulizia impropria può danneggiare le rotelle.

- Pulire le rotelle con una soluzione detergente delicata calda. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un panno morbido.



8.10 Se necessario decalcificare il bagnomaria



Suggerimento per l'uso

Alcuni sicuri sintomi di calcificazione sono: depositi visibili di calcare, allungamento del tempo di lavorazione, aumento del rumore, forte generazione di vapore.

- Decalcificare l'apparecchio opportunamente prima di una pulizia accurata.



Capitolo "Svuotare", pagina 42

- Decalcificare secondo le istruzioni del produttore dell'anticalcare.
- Infine, pulire il **bagnomaria** con acqua pulita e un panno assorbente antigraffio. Ripetere questa procedura finché tutti i residui del decalcificante non sono stati eliminati in modo sicuro.

8.11 Tenere a disposizione l'apparecchio in condizione asciutta

- Asciugare il vano interno e lasciare la porta aperta fino a quando l'umidità residua sarà evaporata.
- Conservare l'apparecchio a temperatura ambiente.

9 Guasti – Cosa fare?

9.1 Istruzioni per l'eliminazione dei guasti



⚠ AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Tensione elettrica pericolosa.

- Estrarre la spina di alimentazione dall'apparecchio prima di effettuare interventi di riparazione.
- Fare eseguire le riparazioni elettriche da un elettricista qualificato.

Durante il periodo di garanzia le riparazioni possono essere effettuate solo dall'assistenza del produttore Rieber. Rivolgersi all'assistenza del produttore Rieber.

Eventuali lavori all'unità refrigerante sono consentiti solo ad opera di personale autorizzato quale un **Tecnico frigorista** o del servizio clienti Rieber.

Anomalia	Causa possibile	Rimedio
L'interruttore a bilico con spia luminosa non si accende	Il collegamento elettrico dell'apparecchio non è corretto L'alimentazione elettrica è interrotta È intervenuta la protezione contro il surriscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Controllare il collegamento elettrico # Operatore ➤ Riparazione # Elettricista
Temperatura non regolabile (troppo bassa/alta)	Termoregolazione difettosa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Staccare la spina di alimentazione e bloccare l'apparecchio. ➤ Riparazione # Elettricista
L'apparecchio non riscalda	Presa/cavo a spirale/interruttore a bilico/riscaldamento difettoso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riparazione # Elettricista
Ruota, ruota con freno di stazionamento bloccata o difettosa	Guasto o danneggiamento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rimuovere i corpi estranei che causano il blocco; se necessario, sostituire le parti # Personale operativo

Servizio clienti / Ricambi



IMPORTANTE

Il servizio clienti ha bisogno di sapere il tipo e il numero del vostro apparecchio.

- Per eventuali anomalie che non riuscite ad eliminare da soli, si prega di contattare il partner convenzionato Rieber o il servizio clienti centrale Rieber.

9.2 Istruzioni per lo smaltimento



L'apparecchio consiste di materiale di alta qualità che può essere riutilizzato o riciclato. Per lo smaltimento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa di corrente. Tagliare il cavo direttamente in corrispondenza del corpo. Fare smaltire questo apparecchio correttamente da parte della propria locale azienda di smaltimento.




Pericolo di soffocamento

Le persone con limitate capacità sensoriali e intellettive potrebbero rimanere rinchiusi e bloccate.

- Distruggere la serratura dello sportello prima dello smaltimento dell'apparecchio.
-

10 Responsabilità e garanzia

Una responsabilità e garanzia del produttore è esclusa se

- non si osservano le note e le istruzioni del manuale d'uso,
- si utilizza l'apparecchio in modo diverso dall'uso previsto,
-  *Vedere il capitolo "Destinazione d'uso"*
- si eseguono trasformazioni o si apportano modifiche funzionali,
- non si utilizzano ricambi originali.

Ai diritti di garanzia nei confronti del fabbricante si applicano le "Condizioni di vendita e consegna" di Rieber GmbH & Co. KG. Ad esempio durante il periodo di garanzia i lavori di manutenzione e riparazione possono essere effettuati solo dall'assistenza del produttore Rieber, pena il decadimento degli eventuali diritti. Rivolgersi all'assistenza del produttore Rieber.

Le seguenti parti soggette a usura sono escluse dalla garanzia:

- Ruota
- Ruota con freno
- Paraspigolo

11 Estratto delle dichiarazioni di conformità UE

Dichiarazione di conformità CE ai sensi della Direttiva macchine 2006/42/CE

Con la presente la società Rieber GmbH & Co. KG dichiara che i prodotti

- Carrelli portavivande con vano a refrigerazione regolabile
- Carrelli per la distribuzione con vasca a refrigerazione regolabile

sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva macchine CE 2006/42/CE, allegato II A, norme armonizzate (DIN EN ISO 12100: Sicurezza del macchinario - Principi generali di progettazione - Valutazione del rischio e riduzione del rischio).

Dichiarazione di conformità UE

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE e Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE

Con la presente la società Rieber GmbH & Co. KG dichiara che i prodotti

- I carrelli portavivande,
- i carrelli per la distribuzione e
- i bagnomaria in versione riscaldata

sono conformi ai requisiti essenziali delle Direttive europee 2014/35/UE e 2014/30/EU.

È possibile richiedere una copia della dichiarazione di conformità CE al nostro team di vendita.

12 Indirizzo del fabbricante

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