



Thermomat[®]

- Cuisson douce et maintien au chaud. Cuisson à basse température
- Les fonctions sont : Température à cœur, 'Durée manuelle' ou 'Standard' ou 'Température chambre
- Versions avec 2 ou 3 tiroirs ou avec porte



Lire au préalable la notice d'utilisation

Traduction de la notice d'utilisation d'origine

TÉLÉCHARGEMENT : MODES D'EMPLOI

Code QR plaque



signalétique



Dernière mise à jour: 2016-07-21

Rieber

Get organized for BetterFood.

Rieber Professional. Nos solutions vous garantissent la qualité, la sécurité et surtout l'efficacité énergétique et la rentabilité.

Table des matières

1	Liste de révisions	3
2	Observations importantes	3
2.1	Emploi de la notice d'utilisation	3
2.2	Conventions de mise en forme	4
2.3	Présentation des consignes de sécurité	4
3	Consignes de sécurité générales	5
3.1	Comportements de base.....	5
3.2	Concernant l'utilisation des appareils électriques.....	5
3.3	Obligations de l'exploitant	6
3.4	Qualification du personnel.....	7
3.5	Mise à disposition des équipements de sécurité	7
3.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil.....	7
3.7	Réglementations à respecter	8
3.8	Comportement à adopter en cas d'urgence	8
4	Destination du produit	9
5	Description de l'appareil	10
5.1	Dénomination	10
5.2	Unité de commande	11
5.3	Caractéristiques techniques.....	12
5.4	Accessoires.....	12
6	Instructions depuis la livraison jusqu'à la remise en service	13
6.1	Marche à suivre à la livraison	13
6.2	Mise en service / remise en service.....	13
7	Usage	15
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage.....	15
7.2	Remarques sur l'usage	16
7.3	Informations sur les indications d'utilisation sur l'appareil et les premières étapes de travail.....	17
7.4	Régler le mode 'Température à cœur' et démarrer	18
7.5	Régler le mode 'Durée manuelle' et démarrer.....	19
7.6	Régler le mode 'Standard' ou 'Température chambre et démarrer	20
8	Nettoyage, maintenance et entretien	21
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien	21
8.2	Produits de nettoyage pour l'inox.....	22
8.3	Choisissez la bonne méthode de nettoyage	23
8.4	Stockage de l'appareil	25
9	Dysfonctionnements/SAV	26
10	Responsabilité et garantie	27
11	Extrait de la déclaration de conformité CE	27
12	Adresse du fabricant	28

1 Liste de révisions

Révision	Modification
2011-05-06	Première édition
2011-08-17	Écart par rapport à température normale, température jusqu'à 200 °C
2012-01-23	Raccordement sonde de température à cœur, identification, images
2014-07-28	Modification générale avant la traduction
2016-07-21	Éditer TD ; Structure selon indications ; Équerre de maintien

2 Observations importantes

2.1 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.



IMPORTANT

Protégez-vous contre les risques et évitez d'endommager votre appareil.

- ▶ 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 ☺

2.2 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 renvois sont représentés ainsi.



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

2.3 Présentation des consignes de sécurité

Les mentions DANGER - AVERTISSEMENT - ATTENTION spécifient 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 la mort**.



AVERTISSEMENT

Signale une **situation potentiellement dangereuse**.

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



ATTENTION

Signale une **situation potentiellement préjudiciable**.

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

3 Consignes de sécurité générales

Ce chapitre informe des risques résiduels et dangers 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 le cours de la notice avant la situation ou l'action en question.

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 possible à la suite d'une 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 « MARCHE » peut occasionner des 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 en marche/arrêt représente un danger et doit être réparé.
- Entreposez les appareils électriques inutilisés hors de portée des enfants. L'appareil ne doit pas être utilisé par quiconque n'en étant pas familier ou n'ayant 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

- 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 mettre en œuvre sous la forme d'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 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** ». 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 considéré 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. Personne instruite en électrotechnique uniquement admise sous la direction et le contrôle de l'électricien spécialisé.

3.5 Mise à disposition des équipements de sécurité

- Veuillez vous assurer que le personnel porte les équipements de sécurité requis pour chaque situation rencontrée.
- Portez des chaussures robustes pour éviter toute blessure lors du transport.
- Portez des gants de protection pour éviter les brûlures au niveau des mains et des bras.

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 le cours de la notice avant la situation ou l'action en question.

3.6.1 Dispositifs de contrôle et de sécurité

- Cet appareil est équipé d'un coupe-circuit automatique. En cas de régulation défectueuse, l'appareil s'éteint automatiquement.

3.6.2 Risque de brûlures provoquées par des surfaces brûlantes



AVERTISSEMENT

Risques de brûlure par ébouillement au **visage**, aux **bras** et aux **mains**. De la vapeur d'eau brûlante est émise à l'ouverture d'une porte ou d'un tiroir.



Risques de brûlure aux **mains** et aux **bras** à l'intérieur des appareils. La température peut atteindre 200 °C sur les parois latérales et sur la sole.

- ▶ Ouvrez les tiroirs avec précaution.
 - ▶ Portez des gants de protection.
 - ▶ Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées. Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
-

3.6.3 Risques en l'absence de stabilité

➤ **AVERTISSEMENT**

Veillez à bien positionner l'appareil de manière à éviter tout risque de basculement et de chute. Ne vous appuyez pas sur un tiroir ouvert.



'Mise en service / remise en service', page 13 et suivantes

3.6.4 Risques liés à la manipulation de la sonde de température à cœur à bout pointu

➤ **AVERTISSEMENT**

Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur. Agissez avec précaution.

3.7 Réglementations à respecter

Outre ce manuel 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. Par exemple, les dispositions HACCP réglementent les exigences en matière d'hygiène.

3.8 Comportement à adopter en cas d'urgence

- En cas d'urgence, toujours couper immédiatement le courant en détachant la fiche de raccordement électrique.

Premiers secours en cas de blessures par piqûre, écrasement, brûlure, ébouillement ou électrocution :

- Informez-vous sur les premiers secours avant de mettre l'appareil en service.
- Placez les ustensiles nécessaires en cas d'urgence et les modes d'emploi, à proximité du lieu d'utilisation. Familiarisez-vous avec les manuels.



Conseil d'utilisation

- ▶ Informez-vous en détail à l'aide des instructions d'utilisation internes à l'entreprise.
- ▶ Nous recommandons d'effectuer des exercices d'entraînement pour les cas d'urgence deux fois par an.

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.

Répondent de manière générale à une utilisation conforme:

- le service dans les secteurs du catering, de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle, des soins à la personne ainsi que la restauration scolaire.
- Pour une cuisson douce et un maintien au chaud.
- Installation possible comme appareil sur table ou intégré, par exemple dans un ensemble de fourneaux ou en armoire de soubassement.
- L'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement sous surveillance constante.
- À utiliser uniquement par des membres du personnel initiés à son maniement.
- L'utilisation conforme à la destination implique également le respect des caractéristiques techniques.
- Le responsable du travail, par exemple le chef de cuisine, est responsable de la programmation des programmes et de l'utilisation concrète qui est faite du **Thermomat®**.

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

Signification :

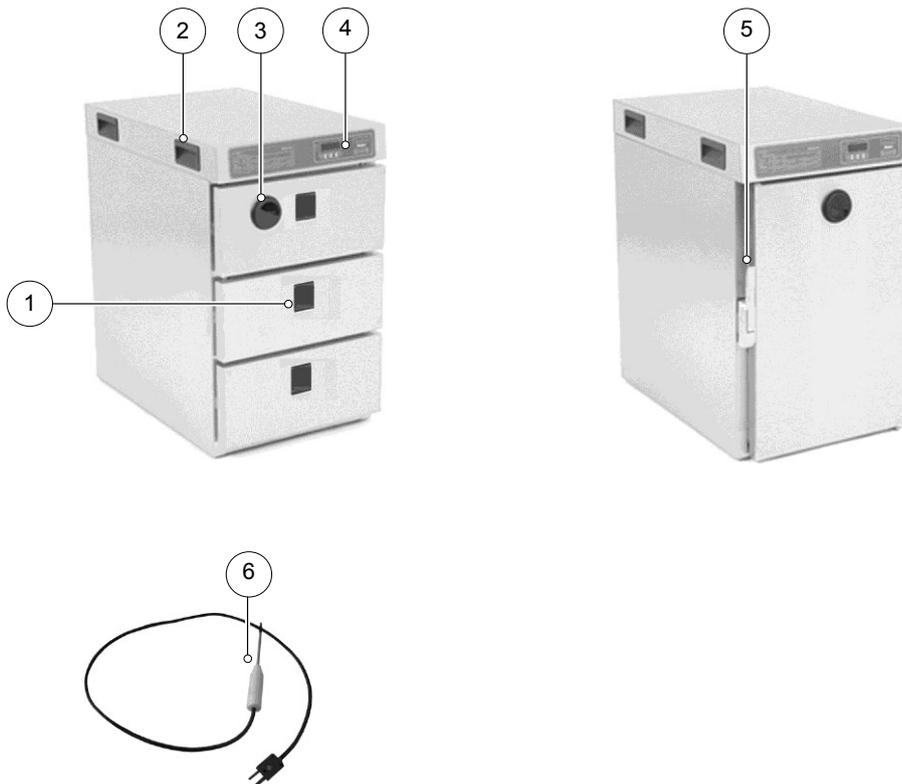
- Éloignez les liquides combustibles ou explosifs des appareils chauffants, sous peine de provoquer un incendie ou une explosion.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé pour chauffer le local.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil ne doit pas être en contact avec de l'humidité.
- N'utilisez pas l'appareil dans un lieu mal éclairé.
- Il est strictement interdit de s'asseoir ou de s'appuyer sur l'appareil.
- Ne pas empiler les appareils les uns sur les autres.
- Un nettoyage inadéquat peut endommager les surfaces en acier inoxydable de manière considérable ou irréparable.
- 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.

5 Description de l'appareil

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

5.1 Dénomination

Il est important de connaître la dénomination des pièces ci-après pour bien comprendre le mode d'emploi.



- 1 Poignée avec fermeture à ressort du tiroir avec extension télescopique
- 2 Poignée de levage de l'appareil
- 3 Tiroir de vapeur → Cette ouverture d'évacuation de l'air permet de réguler l'humidité de l'air dans l'enceinte de cuisson.
- 4 Unité de commande et notice d'utilisation
- 5 Poignée et fermeture à ressort de la porte
- 6 Sonde de température à cœur → Son lieu de rangement est en haut à droite à l'intérieur de l'appareil.

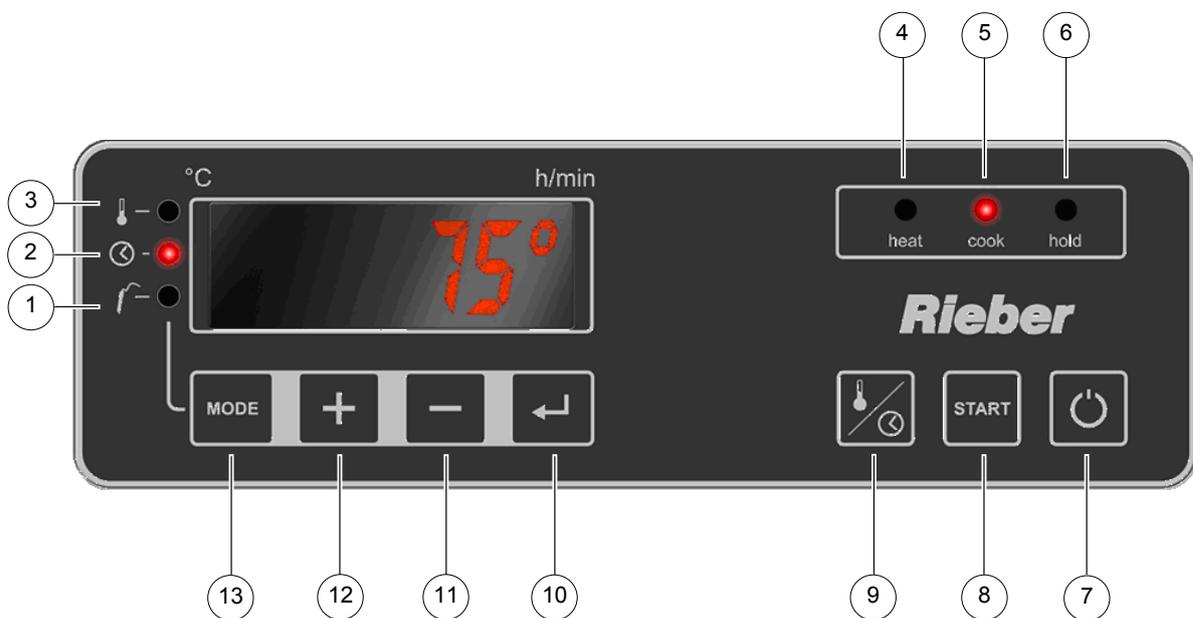
La face arrière de l'appareil comprend :

- Raccordement de la fiche d'alimentation secteur
- Plaque signalétique
- Ouverture d'air entrant protégée par une grille → assure une température régulière dans l'enceinte de cuisson
- Avertissement de dangers lié à l'électricité

Mode de fonctionnement

- L'unité de commande sert à commander le fonctionnement de l'appareil.
- La sonde de température à cœur permet de mesurer la température à cœur du produit en train de cuire. La sonde de température à cœur sert aussi à la commande de l'appareil.
- Le tiroir de vapeur sur la face avant de l'appareil vous permet de réguler l'humidité dans l'enceinte de cuisson.
- L'ouverture d'air sur paroi arrière de l'appareil assure une alimentation continue en air frais de l'enceinte de cuisson.

5.2 Unité de commande



Fonctions

- 1 Température à cœur
- 2 Durée manuelle
- 3 Standard' ou 'Température chambre

Voyants d'état

- 4 Chauffe
- 5 Cuisson
- 6 Conservation

Touches de fonction

- 7 Veille
- 8 START (DÉMARRAGE)
- 9 Permutation durée↔ Température
- 10 ENTRÉE
- 11 Moins
- 12 Plus
- 13 MODE

L'appareil dispose de trois fonctions.

- **'Température à cœur'** (1) : vous configurez la température à cœur et la température de chambre.
- **'Durée manuelle'** (2) : Vous réglez manuellement la durée d'activation du mode.
- **'Température chambre'** (3) : vous configurez la température de la température de chambre et la durée d'activation.



Voir 'Usage', page 15

5.3 Caractéristiques techniques

Thermomat® TM-3-65	Thermomat® TM-SL-211L	Thermomat® TM-7-65	Thermomat® TM-SL-311L
Avec porte	Avec 2 tiroirs	Avec porte	Avec 3 tiroirs
(L x l x H) [mm]			
448 x 689 x 465	448 x 691 x 555	448 x 689 x 761	448 x 691 x 752
Poids à vide [kg]	37	45	50
30			
3 x GN 1/1 65 mm ou 2 x GN 1/1 100 mm	2 x GN 1/1 150 mm, Compartiments 1/2, 1/3 ou grille 2 x GN 1/1 sur plaque 1 GN 1/1	7 x GN 1/1 65 mm ou 4 x GN 1/1 100 mm	3 x GN 1/1 150 mm, Compartiments 1/2, 1/3 ou grille 3 x GN 1/1 sur plaque 1 GN 1/1
Raccordement électrique [kW]			
0,830	0,830	1,5	1,5

- Indice de protection : IPX4 selon norme DIN EN 60529.
Signification : protection contre les éclaboussements et les projections d'eau. Utiliser l'appareil à l'intérieur de bâtiments. Ne pas exposer l'appareil à la pénétration d'humidité.
- 1N CA 230 V 50 / 60 Hz
- Porte ou tiroir à fermeture automatique, c'est-à-dire encliquètement par pression.
- L'enceinte de cuisson à la finition ultrabrillante est chauffée de trois côtés.
- Température de fonctionnement de +30 °C à +140 °C
- Tension nominale 1N CA 230 V 50/60 Hz
- Longueur du câble d'alimentation 2 m, non enfiché.
- Température ambiante admissible de 0 °C à +55 °C pour une humidité relative de 75 %
- L'écart par rapport à la température théorique de la commande est ± 2 degrés. En fonction de la convection de l'air et du remplissage de l'appareil, il est possible que la température RÉELLE présente un écart maximal de 20 °C par rapport à la température réglée.
- Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte.
- La partie inférieure des tiroirs télescopiques comporte un support pour plaque/grille.
- Boîtier en acier au chrome-nickel, n° de matériau 1.4301

5.4 Accessoires



Conseil d'utilisation

Le choix des bons accessoires permet d'utiliser le **Thermomat®** en économisant l'énergie et d'élargir les possibilités d'utilisation.

- ▶ Utilisez les accessoires tels que les récipients **thermoplate®** de Rieber.
 - Stocker, préparer, cuire, griller, bouillir, répartir et distribuer à partir d'un même récipient.



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

6 Instructions depuis la livraison jusqu'à la remise en service

6.1 Marche à suivre à la livraison

Dommages dus au 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.

Déballage

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

Matériel livré

- Vérifiez que la livraison est au complet.

Éliminer le matériel d'emballage

- Éliminez les emballages de façon respectueuse de l'environnement.

6.2 Mise en service / remise en service

Conditions requises

- L'appareil ne présente aucun défaut ni dommages visibles.
- L'appareil a pris la température ambiante et il est sec.
- Manipulez avec précaution la sonde de température à cœur dont l'extrémité est pointue.



ATTENTION

Si des films protecteurs ou des objets sensibles à la chaleur se trouvent sur l'appareil, ils risquent d'être endommagés quand l'appareil chauffe.

- ▶ Assurez-vous qu'aucun film protecteur ne se trouve à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Respecter les conditions d'implantation mécaniques

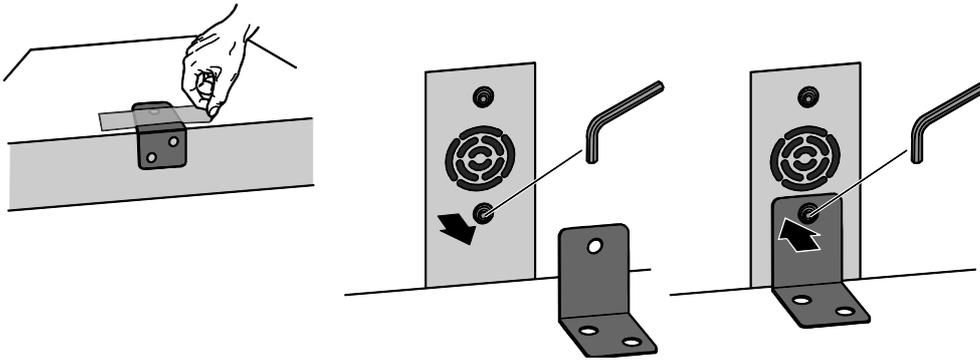
-  **AVERTISSEMENT**
L'appareil pèse entre 30 et 50 kg selon le modèle. Le transport de l'appareil ne peut être effectué que par un personnel formé à cet effet.
- **ATTENTION**
Ne pas empiler les appareils les uns sur les autres pour éviter de les endommager.
- Veillez à ce que l'ouverture d'air sur la face arrière de l'appareil ne soit pas masquée par d'autres objets.



AVERTISSEMENT

Risques de basculement et de chute en cas de stabilité insuffisante

- ▶ Évaluez les risques à chaque situation concrète.
- ▶ Si nécessaire, assurez le bon positionnement de l'appareil avec les accessoires de fixation fournis.



A la livraison, l'équerre de fixation se trouve sur la partie supérieure de l'appareil.

- ▶ Montez l'équerre de fixation sur la face arrière de l'appareil.
- ▶ Fixez l'appareil sur la partie bâtiment.

7 Usage

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

Respectez les principes d'exploitation.

- Avant d'utiliser l'appareil, recherchez les défauts visibles sur la fiche de raccordement et le câble électrique.
- Veillez à ce que la prise électrique reste accessible, de manière à pouvoir débrancher l'appareil à tout moment.
- Utilisez l'appareil uniquement si l'éclairage est suffisant.
- Ne vous appuyez pas sur un tiroir ouvert.

Évitez les risques liés à l'émission de vapeur d'eau brûlante et aux surfaces très chaudes



AVERTISSEMENT

Risques de **brûlure par ébullition** au **visage**, aux **bras** et aux **mains**.
De la vapeur d'eau brûlante est émise à l'ouverture d'une porte ou d'un tiroir.



Risques de **brûlure** aux **mains** et aux **bras** à l'intérieur des appareils.
La température peut atteindre 200 °C sur les parois latérales et sur la sole.

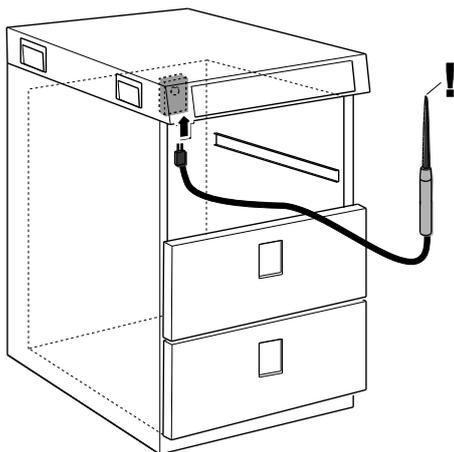
- ▶ Ouvrez les tiroirs avec précaution.
 - ▶ Portez des gants de protection.
 - ▶ Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées. Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
-
- Pour éviter de déclencher un incendie, utilisez uniquement des bacs gastronomes en matériau réfractaire ou incombustible. Gardez les substances inflammables éloignées.

Prévenez les dangers induits par l'électricité

-  **AVERTISSEMENT**
Danger d'électrocution. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur. Protégez l'appareil de l'humidité.
- 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.

Évitez les risques de blessure par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur

-  **AVERTISSEMENT**
Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur.
Agissez avec précaution. Placez la sonde de température à cœur dans le logement prévu à cet effet dans le tiroir supérieur à droite.



7.2 Remarques sur l'usage



Conseil d'utilisation

Le choix des bons accessoires permet d'utiliser le **Thermomat**® en économisant l'énergie et d'élargir les possibilités d'utilisation.

- ▶ Utilisez les accessoires tels que les récipients **thermoplate**® de Rieber.
 - Stocker, préparer, cuire, griller, bouillir, répartir et distribuer à partir d'un même récipient.
- ▶ Une équipe de cuisine parfaite : Thermomat® et thermoport®



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

- En fonction de la convection de l'air et du remplissage de l'appareil, il est possible que la température RÉELLE présente un écart maximal de 20 °C par rapport à la température réglée. Veillez à conserver de l'espace libre dans l'appareil.
- Fermez l'appareil immédiatement après son remplissage. Ouvrez l'appareil uniquement au moment de servir les plats.

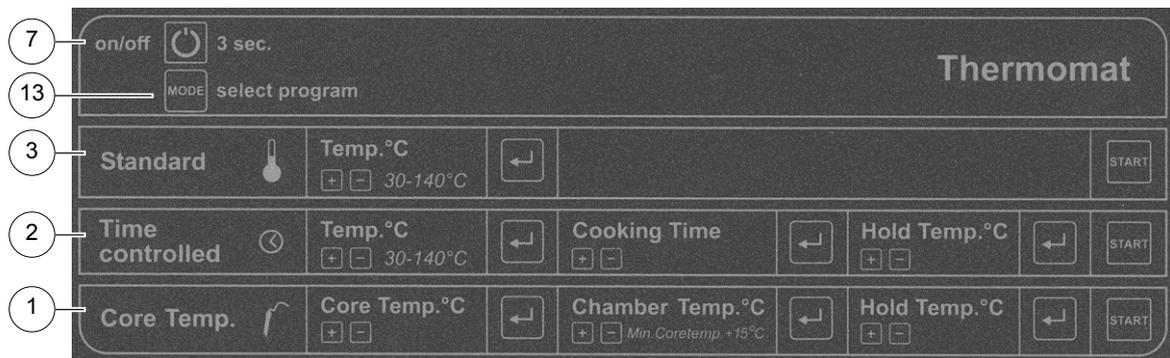
Le taux d'humidité de l'air dans l'enceinte de cuisson dépend des aliments et de la préparation. Ce système de déshumidification permet de conserver le caractère et l'aspect croustillants des produits de boulangerie, des aliments panés et des viandes et poissons à la peau rôtie.

- Réglez l'humidité dans l'enceinte de cuisson à l'aide du tiroir de vapeur placé sur la face avant de l'appareil.
- **ATTENTION**
Évitez le contact prolongé 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 avec des éléments en fer pouvant s'oxyder, tels que les éponges en acier.

7.3 Informations sur les indications d'utilisation sur l'appareil et les premières étapes de travail

Ce chapitre a pour objet de présenter les bases de fonctionnement de l'appareil pour une prise en mains plus rapide.

Les étapes de travail sont indiquées ligne par ligne de gauche à droite.



Fonctions

- 1 'Température à cœur'
- 2 'Durée manuelle'
- 3 'Standard' ou Température chambre

Touches de fonction

- 7 Veille
- 13 MODE



- Pour mettre en marche l'appareil, appuyez sur la touche de veille (**STANDBY**) pendant 3 secondes environ.



- Sélectionnez le mode de fonctionnement à l'aide de la touche **MODE**.
█ Le mode sélectionné est allumé.



- Confirmez le choix du mode avec la touche **ENTRÉE**.

7.4 Régler le mode 'Température à cœur' et démarrer

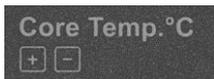
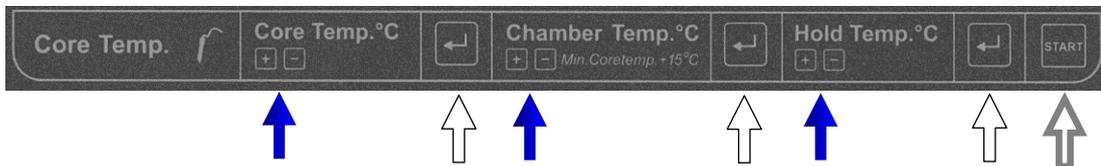


L'écran affiche **Hi**.

Hi signifie : L'appareil chauffe brièvement à 130 °C avant le démarrage du mode choisi aux fins de désinfection thermique. La température paramétrée est ensuite atteinte.

Lo signifie : L'appareil n'effectue pas de préchauffe et applique directement les valeurs paramétrées.

- Sélectionnez **Hi** ou **Lo** en appuyant sur la touche correspondante :
- pour **Lo** : touche **MOINS** ;
- pour **Hi** : touche **PLUS**.
- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche **ENTRÉE**.



- Utilisez les touches **PLUS** et **MOINS** pour sélectionner la **température à cœur** souhaitée.



- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche **ENTRÉE**.



- Utilisez les touches **PLUS** et **MOINS** pour sélectionner la **température de chambre** souhaitée.



- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche **ENTRÉE**.



- Utilisez les touches **PLUS** et **MOINS** pour sélectionner la température de maintien souhaitée après la **cuisson**.
L'appareil maintient cette température tant qu'une autre valeur n'est pas saisie.

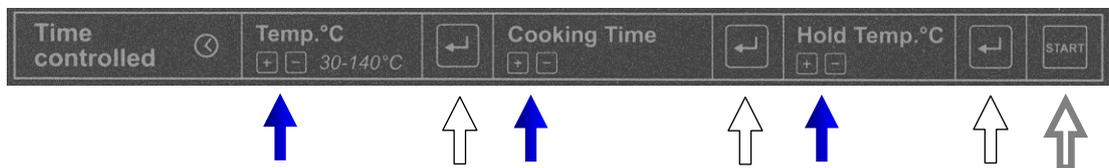


- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche **ENTRÉE**.



- Pour démarrer le mode de fonctionnement choisi, appuyez sur la touche **START**.
 - ▮ Les voyants d'état vous indiquent l'état du mode en cours :
Chauffe / Cuisson / Conservation.
 - ▮ Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur réglée est atteinte.
 - ▮ Vous avez réglé et démarré le mode **Température à cœur**.

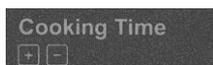
7.5 Régler le mode 'Durée manuelle' et démarrer



- Utilisez les touches **PLUS** et **MOINS** pour sélectionner la **température de chambre** souhaitée.



- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche **ENTRÉE**.



- Utilisez les touches **PLUS** et **MOINS** pour sélectionner le **temps de cuisson** souhaité.



- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche **ENTRÉE**.



- Utilisez les touches **PLUS** et **MOINS** pour sélectionner la **température de maintien** souhaitée **après la cuisson**.
 - ▮ L'appareil **maintient cette température** tant que vous ne saisissez pas une autre valeur.



- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche **ENTRÉE**.



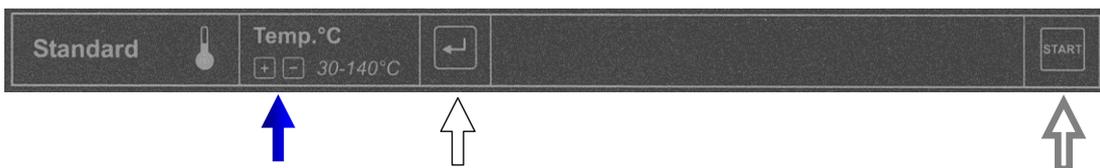
- Pour démarrer le mode de fonctionnement choisi, appuyez sur la touche **START**.

- Les voyants d'état vous indiquent l'état du mode en cours ;
Chauffe / Cuisson / Conservation.
- Un signal sonore retentit lorsque la durée paramétrée est écoulee.
- Vous avez réglé et démarré le mode **Durée**.



- Pour passer à l'écran de l'affichage de la durée à celui de la température à cœur, appuyez sur la touche **PERMUTATION DURÉE / TEMPÉRATURE**.

7.6 Régler le mode 'Standard' ou 'Température chambre et démarrer



- Utilisez les touches **PLUS** et **MOINS** pour sélectionner la **température de chambre** souhaitée.



- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche **ENTRÉE**.



- Pour démarrer le mode de fonctionnement choisi, appuyez sur la touche **START**.

- L'appareil **maintient cette température** tant que vous ne saisissez pas une autre valeur.
- Les voyants d'état vous indiquent l'état du mode en cours :
Chauffe / Cuisson / Conservation.
- Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur réglée est atteinte.
- Vous avez réglé et démarré le mode **Température chambre**.

8 Nettoyage, maintenance et entretien

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

Évitez les risques liés au contact avec les surfaces très chaudes et l'intérieur de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Vous pouvez vous brûler les mains et les bras en cas de contact avec les surfaces très chaudes.



- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Portez des gants de protection.
- ▶ Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées.

Évitez les risques liés aux objets pointus.

▶ AVERTISSEMENT

Risque de blessures par piqûre lors de l'utilisation de la sonde de température à cœur.

Prévenez les risques induits par l'électricité



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Danger de mort !

- ▶ Débranchez la fiche mâle de l'appareil avant chaque opération de nettoyage.
- ▶ Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que l'unité de commande ou l'ouverture 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.
- ▶ Vérifiez que le chauffage et le câble d'alimentation ne présentent pas de signes d'endommagement.
- ▶ Matériel électrique **au moins deux fois par an** ¹ Faire contrôler par un électricien qualifié.

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

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). Veillez 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 bonne méthode de nettoyage



ATTENTION

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

- ▶ N'utilisez pas d'objets à bords vifs. Ils pourraient rayer la surface. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs, tels que les sprays nettoyeurs pour les fours ou une éponge abrasive.
- ▶ Éliminez les saletés en utilisant des produits de nettoyage et d'entretien destinés à l'acier inoxydable.
- ▶ N'effectuez jamais de mélanges entre nettoyeurs de type commercial ; Évitez de laisser agir trop longtemps les liquides à forte teneur en sel.
- ▶ N'utilisez pas de laine d'acier ni de brosses métalliques.
- ▶ 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 poêles en fonte ou les éponges en acier.

Opérations préalables

- Débranchez la prise secteur de l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- Ouvrez les tiroirs et, si nécessaire, laissez l'appareil refroidir.

Retrait et nettoyage des tiroirs



ATTENTION

Les tiroirs peuvent être éraflés lorsqu'ils sont déposés sur le sol.

- ▶ Tenez le tiroir à deux mains et sortez-le en le tirant vers le haut. Posez le tiroir avec précaution sur une surface douce.



ATTENTION

Un nettoyage inadéquat risque d'endommager les composants électriques, tels que le chauffage, l'unité de commande ou l'ouverture d'aération.

- ▶ Nettoyez les composants avec un **chiffon légèrement humide**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.
-
- Faites attention à la sonde de température à cœur qui est placée en haut à droite à l'intérieur de l'appareil.

Retrait et nettoyage des glissières latérales

Le nettoyage de l'intérieur de l'appareil sera de meilleure qualité et plus rapide si ces pièces sont enlevées.



- Soulevez les glissières latérales jusqu'à ce qu'elles puissent être sorties en totalité.
- Nettoyez les glissières latérales encrassées avec une solution **très chaude** à base de nettoyant **doux** pour la vaisselle ou passez-les au lave-vaisselle.
- Séchez les surfaces avec un **chiffon doux**.

Nettoyage/entretien de l'intérieur de l'appareil

Nettoyage/entretien des pièces en acier inoxydable



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

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



Conseil d'utilisation

- ▶ Pour entretenir l'acier inoxydable, nous vous recommandons les **produits d'entretien Rieber**.
| **Les produits d'entretien Rieber** permettent d'effectuer un nettoyage en douceur et en profondeur. Ils apportent un éclat resplendissant, entretiennent et conservent à la fois.

Nettoyage/entretien des pièces en plastique

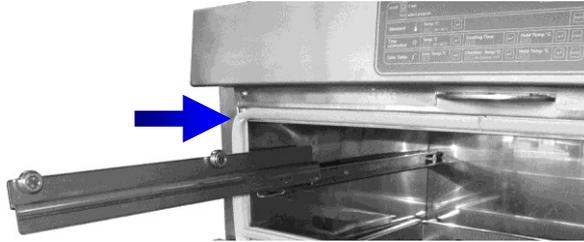


ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

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

Nettoyer le joint



- Retirez le joint.
- Nettoyez le joint encrassé à l'aide d'une solution très **chaude** à base de nettoyant **doux** pour la vaisselle ou passez-le au lave-vaisselle.
- Séchez les surfaces avec un **chiffon doux**.
- Remettez en place le joint.

8.4 Stockage de l'appareil

- Séchez l'intérieur de l'appareil et laissez les tiroirs ouverts jusqu'à ce que l'humidité résiduelle ait disparu.
- Stockez l'appareil à température ambiante.

9 Dysfonctionnements/SAV



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

- ▶ Débranchez la fiche mâle de l'appareil avant d'effectuer des travaux de réparation.
- ▶ Seul un électricien spécialisé peut réparer les composants électriques.

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.

Incident	Cause possible	Correction
F1 affiché	Dysfonctionnement	➤ Conversation avec le SAV ou un partenaire de Rieber
L'écran n'affiche rien	Défaut fiche mâle/câble d'alimentation	➤ Débrancher la fiche mâle et verrouiller l'appareil. Réparation # Électricien spécialisé
L'appareil ne chauffe pas Température trop élevée	Chauffage défectueux Saisie erronée du paramètre machine P Défaut unité de commande	➤ Réparation # SAV Rieber ou partenaire
Unité de commande ne fonctionne pas	Défaut unité de commande	➤ Réparation # SAV Rieber ou partenaire

Service après-vente, pièces de rechange



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



IMPORTANT

Avant de contacter le SAV, repérez le type et le numéro de votre appareil.

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

Élimination du produit



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



AVERTISSEMENT

Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées risquent de s'enfermer par mégarde.

- ▶ Le système de fermeture de la porte doit être détruit avant la mise au rebut de l'appareil.

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 chapitre « Destination »

- des transformations et des modifications fonctionnelles ont été effectuées,
- aucune pièce de rechange d'origine n'est utilisée.

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 :

- sans objet

11 Extrait de la déclaration de conformité CE

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que le Thermomat[®] est conforme aux exigences fondamentales de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE et à la directive Basse tension 2014/55/UE.

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

12 Adresse du 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