



Thermomat[®]

- Cottura delicata e mantenimento in caldo. Cottura a bassa temperatura
- Le funzioni sono "Temperatura al cuore", "Temporizzazione" o "Standard" ovvero "Temperatura della camera"
- Versioni con 2 o 3 cassetti o sportello



Leggere prima il manuale d'uso

Traduzione del manuale d'uso originale

DOWNLOAD: ISTRUZIONI PER L'USO

Codice QR sulla targhetta di identificazione



Rieber Professional. Le nostre soluzioni assicurano qualità, sicurezza e, soprattutto, elevata efficienza energetica e redditività.

Sommario

1	Elenco delle revisioni	3
2	Note importanti	3
2.1	Utilizzo del manuale	3
2.2	Convenzioni di rappresentazione nel testo	4
2.3	Struttura dei consigli di prudenza	4
3	Consigli generali di prudenza	5
3.1	Comportamenti di massima	5
3.2	Utilizzo degli apparecchi elettrici	5
3.3	Responsabilità del soggetto gestore	6
3.4	Qualificazione del personale	7
3.5	Predisporre dispositivi di protezione per il personale	7
3.6	Consigli di prudenza specifici dell'apparecchio	7
3.7	Nota sulle regole da seguire	8
3.8	Nota sul comportamento da tenere in caso di emergenza	8
4	Destinazione d'uso	9
5	Descrizione dell'apparecchio	10
5.1	Denominazione	10
5.2	Unità di comando	11
5.3	Dati tecnici	12
5.4	Accessori	12
6	Note sulla consegna fino alla rimessa in servizio	13
6.1	Note sulla procedura alla consegna	13
6.2	Messa in funzione / Rimessa in funzione	13
7	Utilizzo	15
7.1	Consigli di prudenza per l'uso	15
7.2	Note sull'uso	16
7.3	Note sulla guida di consultazione rapida dell'apparecchio e primi passaggi	17
7.4	Impostazione e avvio della funzione "Temperatura al cuore"	18
7.5	Impostazione e avviamento della funzione "Temporizzazione"	19
7.6	Impostazione e avvio della funzione "Standard" o "Temperatura della camera"	20
8	Pulizia, manutenzione e cura	21
8.1	Consigli di prudenza su pulizia, manutenzione e cura	21
8.2	Mezzi per la pulizia dell'acciaio inossidabile	22
8.3	Selezionare il metodo di pulizia corretto	23
8.4	Conservazione dell'apparecchio	25
9	Anomalie di funzionamento/Assistenza	26
10	Responsabilità e garanzia	27
11	Estratto dalla dichiarazione CE di conformità	27
12	Indirizzo del fabbricante	28

1 Elenco delle revisioni

Revisione	Modifica
2011-05-06	Prima edizione
2011-08-17	Scostamento dalla temperatura impostata, temperatura fino a 200°C
2012-01-23	Collegamento sensore di temperatura al cuore, marcatura, immagini
2014/07/28	Rielaborazione generale prima della traduzione
2016-07-21	Modifica TD; struttura secondo le direttive; staffa

2 Note importanti

2.1 Utilizzo del manuale

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



IMPORTANTE

Proteggersi dai pericoli e prevenire danni all'apparecchio.

- ▶ Assicurarsi 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.

Se ritenete che esistano eventuali carenze al riguardo vi preghiamo di comunicarcelo senza esitazioni. Ci adopereremo per perfezionarci ulteriormente con il vostro aiuto.

Lo spazio sottostante è destinato a vostri eventuali appunti ☺

2.2 Convenzioni di rappresentazione nel testo

- Gli elenchi sono raffigurati in questo modo.
- Le istruzioni su determinate azioni da adottare sono rappresentate in questo modo.
 - Il risultato dell'azione è rappresentato 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

2.3 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.

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.
- Evitare il contatto con superfici collegate a terra, quali tubi, impianti di riscaldamento, cucine economiche e frigoriferi. Sussiste un elevato rischio di scosse elettriche, quando il proprio corpo è collegato a terra.
- 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 accumulo 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 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 pulitura.
- 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 Qualificazione del personale

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**". 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". Persona avvertita in campo elettrico ammessa solo sotto la guida e il controllo della persona esperta.

3.5 Predisporre dispositivi di protezione per il personale

- Assicurarsi che il personale indossi i dispositivi di protezione individuale appropriati alla situazione.
- Indossare calzature robuste per evitare lesioni durante il trasporto.
- 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 Dispositivi di controllo e monitoraggio

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di spegnimento di sicurezza. In caso di regolazione difettosa l'apparecchio si spegne.

3.6.2 Pericolo di ustioni da superfici calde



AVVERTENZA

Rischi di **scottature** al **viso**, alle **braccia** e alle **mani**.

All'apertura dello sportello o del cassetto fuoriesce vapore acqueo bollente.



Rischi di **ustioni** alle **mani** e alle **braccia** nel vano interno dell'apparecchio.

Sulle pareti laterali e sul fondo la temperatura arriva fino a 200°C.

- ▶ Aprire i cassetti con cautela.
- ▶ Indossare guanti protettivi.
- ▶ Tenere lontane le persone non autorizzate. Non utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza.

3.6.3 Rischi causati dalla mancanza di stabilità

➤ AVVERTENZA

Posizionare l'apparecchio in modo da evitare rischi di ribaltamento e caduta. Non appoggiarsi contro un cassetto aperto.



“Messa in funzione / Rimessa in funzione”, pagina 13 e seg.

3.6.4 Rischi durante il maneggiamento del sensore di temperatura al cuore appuntito

➤ AVVERTENZA

Rischi di lesioni da perforazione durante il maneggiamento del sensore di temperatura al cuore. Usare prudenza.

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. Le disposizioni HACCP disciplinano, ad esempio, i requisiti di igiene.

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.

Pronto soccorso in caso di lesioni da perforazione, schiacciamento, ustioni, bruciature e scossa elettrica:

- Informarsi circa le misure di soccorso prima di mettere in servizio l'apparecchio.
- Depositare utensili per i casi di emergenza e le istruzioni nelle immediate vicinanze della postazione di lavoro. Acquisire familiarità con le istruzioni.



Suggerimento per l'uso

- ▶ Informarsi dettagliatamente sulla base delle istruzioni operative interne.
- ▶ È consigliabile ripetere le esercitazioni per i casi di emergenza 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.

Di norma gli usi previsti sono i seguenti:

- servizi di ristorazione mobile, alberghi, ristoranti, strutture sanitarie e mense scolastiche.
- la cottura delicata e il mantenimento in caldo.
- Utilizzabile come apparecchio da tavolo e da incasso, ad esempio in un blocco cottura o in una sottostruttura.
- Per evitare lesioni, è consentito l'uso in pubblico, ad es. nei self-service, solo sotto costante supervisione.
- L'utilizzo è riservato solo a personale appositamente addestrato.
- L'uso previsto include anche il rispetto dei dati tecnici.
- Il responsabile dei lavori, ad esempio, lo chef di cucina, programma i programmi e decide ogni uso specifico del **Thermomat®** e ne risponde.

Evitare l'uso errato prevedibile e l'uso improprio. Ciò significa:

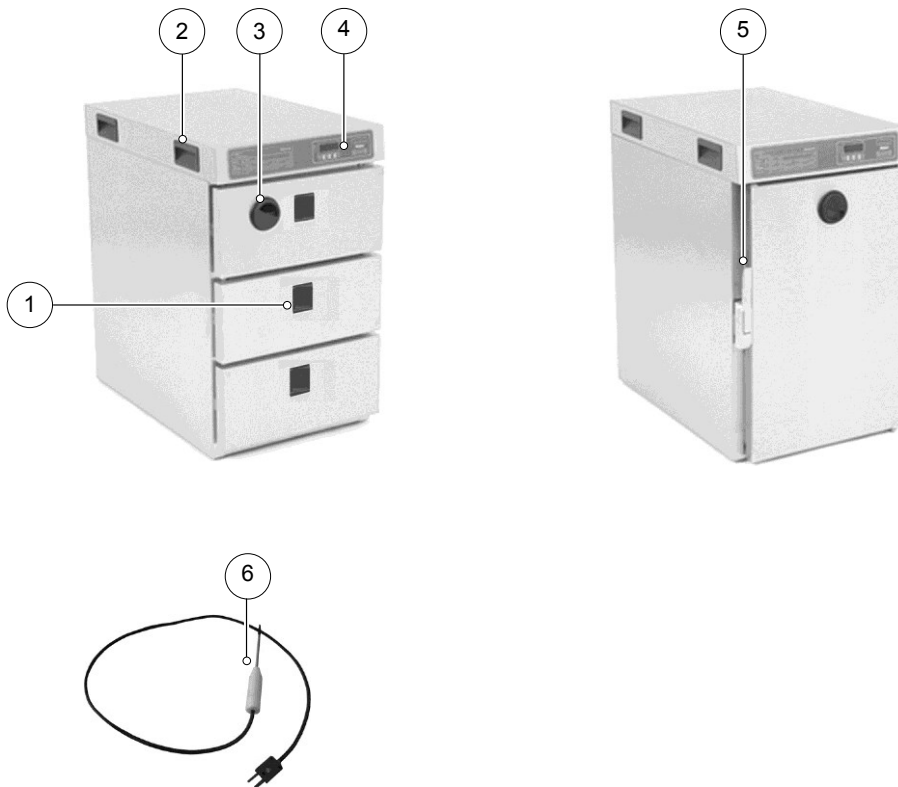
- Tenere lontani i liquidi infiammabili ed esplosivi dagli apparecchi riscaldabili, pena il rischio di provocare un incendio o un'esplosione.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare una stanza.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Tenere l'apparecchio lontano dall'umidità.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi non sufficientemente illuminati.
- Non appoggiarsi né sedersi sull'apparecchio.
- Non impilare gli apparecchi.
- La pulizia impropria può causare danni ingenti e irrimediabili alle superfici in acciaio inossidabile.
- 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.

5 Descrizione dell'apparecchio

Il presente capitolo fornisce informazioni utili sulla configurazione e il funzionamento di questo apparecchio.

5.1 Denominazione

Qui vengono denominati componenti importanti per facilitare la successiva comprensione.



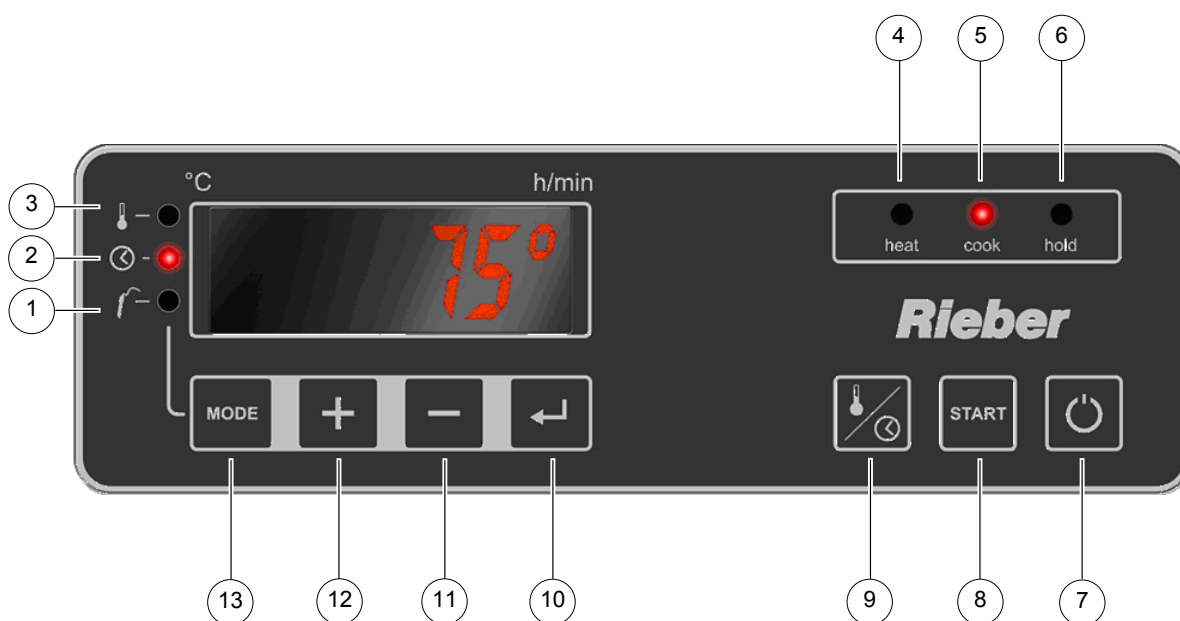
- 1 Maniglia con chiusura a scatto del cassetto con dispositivo d'arresto telescopico
- 2 Maniglia sollevamento apparecchio
- 3 Cassetto di scarico vapore → Tramite questa apertura di scarico aria può essere regolata l'umidità nel vano di cottura.
- 4 Unità di comando e guida di avvio rapido
- 5 Maniglia e chiusura a scatto dello sportello
- 6 Sensore di temperatura al cuore → Alloggiato sopra in alto nel vano interno dell'apparecchio.

Ai lati dell'apparecchio sono presenti:

- Attacco per spina di alimentazione
- Targhetta di identificazione
- Presa d'aria con griglia → assicura una temperatura uniforme nel vano di cottura
- Avvertenza sui pericoli elettrici

Meccanismo d'azione

- Con l'unità di comando si controlla l'apparecchio.
- Il sensore di temperatura al cuore consente di misurare la temperatura al cuore del cibo. Il sensore di temperatura al cuore serve al tempo stesso per il controllo dell'apparecchio.
- Regolare l'umidità nel vano di cottura con il cassetto di scarico del vapore sul lato frontale dell'apparecchio.
- Attraverso la presa d'aria sulla parete posteriore dell'apparecchio affluisce costantemente aria fresca nel vano di cottura.

5.2 Unità di comando**Funzioni**

- 1 Temperatura al cuore
- 2 Temporizzazione
- 3 Standard" o "Temperatura della camera

Display di stato

- 4 Calore
- 5 Cottura
- 6 Mantenimento

Tasti funzione

- 7 Standby
- 8 START
- 9 Alterna tempo/ ↔ temperatura
- 10 ENTER
- 11 Meno
- 12 Più
- 13 MODO

L'apparecchio dispone di tre funzioni.

- **"Temperatura al cuore"** (1): Si imposta la temperatura al cuore e la temperatura della camera.
- **"Temporizzazione"** (2): Si imposta la durata.
- **"Temperatura camera"** (3): Si imposta la temperatura della camera e la durata.



Vedere "Utilizzo", pagina 15

5.3 Dati tecnici

Thermomat® TM-3-65	Thermomat® TM-SL-211L	Thermomat® TM-7-65	Thermomat® TM-SL-311L
Con sportello	Con 2 cassette	Con sportello	Con 3 cassette
(L x P x A) [mm]			
448 x 689 x 465	448 x 691 x 555	448 x 689 x 761	448 x 691 x 752
Peso a vuoto [kg]	37	45	50
30			
3 x GN 1/1 65 mm oppure 2 x GN 1/1 100 mm	2 x GN 1/1 150 mm, Suddivisioni: 1/2, 1/3 o 2 x griglie GN 1/1 su 1 teglia GN 1/1	7 x GN 1/1 65 mm oppure 4 x GN 1/1 100 mm	3 x GN 1/1 150 mm, Suddivisioni: 1/2, 1/3 o 3 x griglie GN 1/1 su 1 teglia GN 1/1
Collegamento elettrico [kW]			
0,830	0,830	1,5	1,5

- Grado di protezione: IPX4 in conformità alla DIN EN 60529.
Significato: protezione contro spruzzi d'acqua da qualsiasi direzione. Utilizzare l'apparecchio all'interno di edifici. È necessario proteggerlo dall'infiltrazione di umidità.
- 1N AC 230 V 50/60Hz
- Sportello o cassetto sono autochiudenti, ossia scattano in posizione a seguito di un movimento di pressione.
- Il vano di cottura lucidato a specchio è riscaldato su 3 lati.
- Temperatura di esercizio + 30 °C fino a +140 °C.
- Tensione nominale 1N AC 230V 50/60Hz
- Lunghezza del cavo di alimentazione 2 m, non montato.
- Temperatura ambiente ammessa 0 °C fino a +55 °C con un'umidità relativa dell'aria del 75%
- Lo scarto della temperatura nominale dell'unità di comando è di ± 2°. In funzione della convezione dell'aria e del riempimento dell'apparecchio la temperatura reale può discostarsi fino a un max. di 20°C dalla temperatura impostata.
- Al raggiungimento della temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
- I cassettei telescopici presentano un supporto per teglie / griglie sul fondo.
- Corpo in acciaio inox, materiale n. 1.4301

5.4 Accessori



Suggerimento per l'uso

Con i giusti accessori **Thermomat®** risparmia energia e l'apparecchio è utilizzabile per una più ampia gamma di applicazioni.

- Utilizzare accessori come i contenitori **thermoplate®** di Rieber.

Conservare, preparare, bollire, grigliare, cuocere a fuoco lento, porzionare e versare da un contenitore.



Vedere <http://www.rieber.de> su Internet

6 Note sulla consegna fino alla rimessa in servizio

6.1 Note sulla procedura alla consegna

Verifica/Definizione dei danni di 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.

Entità di fornitura

- Verificare l'entità della fornitura.

Smaltire il materiale di imballaggio

- Smaltire il materiale di imballaggio in modo ecocompatibile.

6.2 Messa in funzione / Rimessa in funzione

Presupposti

- L'apparecchio non presenta difetti o danni visibili.
- L'apparecchio ha raggiunto la temperatura ambiente ed è asciutto.
- Maneggiare il sensore di temperatura al cuore appuntito con cautela.



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.

Rispettare le condizioni meccaniche di installazione

➤ AVVERTENZA

A seconda della versione l'apparecchio pesa da 30 a 50 kg. L'apparecchio può essere trasportato solo da personale addestrato.

➤ ATTENZIONE

Non impilare gli apparecchi l'uno sull'altro, pena il rischio di danneggiarli.

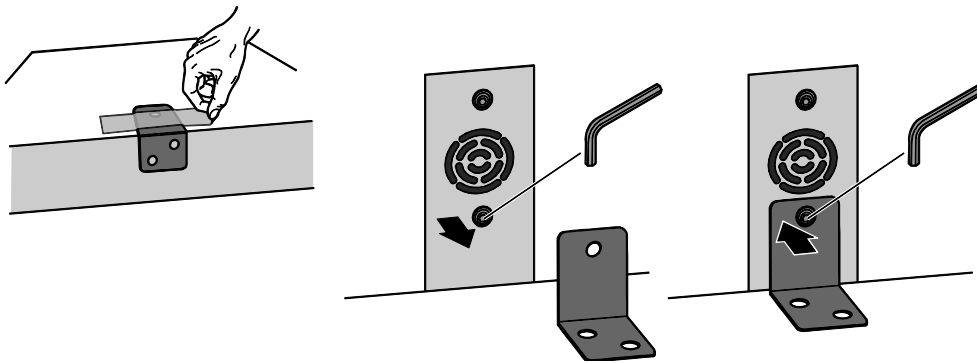
- Assicurarsi che la presa d'aria sul retro del dispositivo non venga nascosta da altri oggetti.



AVVERTENZA

Una stabilità insufficiente causa rischi di ribaltamento e caduta.

- ▶ Effettuate una valutazione concreta dei rischi.
- ▶ Se necessario, assicurare la posizione dell'apparecchio con il mezzo di fissaggio in dotazione.



Alla consegna l'angolare di fissaggio si trova sul lato superiore dell'apparecchio.

- Montare l'angolare di fissaggio sul lato posteriore dell'apparecchio.
- Fissare l'apparecchio alla parete.

7 Utilizzo

7.1 Consigli di prudenza per l'uso

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.
- Tenere presente che la presa deve essere liberamente accessibile in modo che sia sempre possibile scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Utilizzare l'apparecchio solo in presenza di un'illuminazione sufficiente.
- Non appoggiarsi contro un cassetto aperto.

Evitare i rischi causati da vapore acqueo bollente e superfici calde



AVVERTENZA



Rischi di **scottature** al **viso**, alle **braccia** e alle **mani**.

All'apertura dello sportello o del cassetto fuoriesce vapore acqueo bollente.

Rischi di **ustioni** alle **mani** e alle **braccia** nel vano interno dell'apparecchio. Sulle pareti laterali e sul fondo la temperatura arriva fino a 200°C.

- ▶ Aprire i cassettei con cautela.
- ▶ Indossare guanti protettivi.
- ▶ Tenere lontane le persone non autorizzate. Non utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza.

- Utilizzare solo contenitori Gastronorm in materiale resistente al calore o incombustibile, pena il pericolo di incendio. Tenere lontani i materiali infiammabili.

Evitare i rischi causati dall'elettricità



AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Proteggere l'apparecchio dall'umidità.

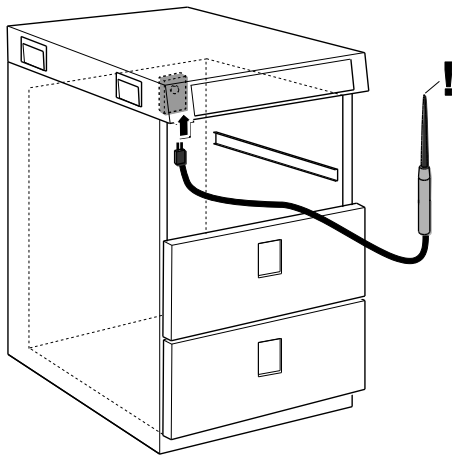
- Per migliorare la sicurezza, si consiglia di installare a monte un interruttore differenziale con una corrente di intervento di 30 mA.

Evitare i rischi di lesioni da perforazione durante il maneggiamento del sensore di temperatura al cuore



AVVERTENZA

Rischio di lesioni da perforazione durante il maneggiamento del sensore di temperatura al cuore. Usare prudenza. Collocare il sensore di temperatura al cuore nell'apposito alloggiamento nel cassetto superiore a destra.



7.2 Note sull'uso



Suggerimento per l'uso

Con i giusti accessori **Thermomat**® risparmia energia e l'apparecchio è utilizzabile per una più ampia gamma di applicazioni.

- ▶ Utilizzare accessori come i contenitori **thermoplate**® di Rieber.
 - Conservare, preparare, bollire, grigliare, cuocere a fuoco lento, sporzionare e versare da un contenitore.
- ▶ Un team di cucina perfetto: Thermomat® e thermoport®



Vedere <http://www.rieber.de> su Internet

- In funzione della convezione dell'aria e del riempimento dell'apparecchio la temperatura reale può discostarsi fino a un max. di 20°C dalla temperatura impostata. Lasciare spazio libero nell'apparecchio.
- Chiudere l'apparecchio subito dopo il riempimento. Riaprirlo solo subito prima dello scarico.

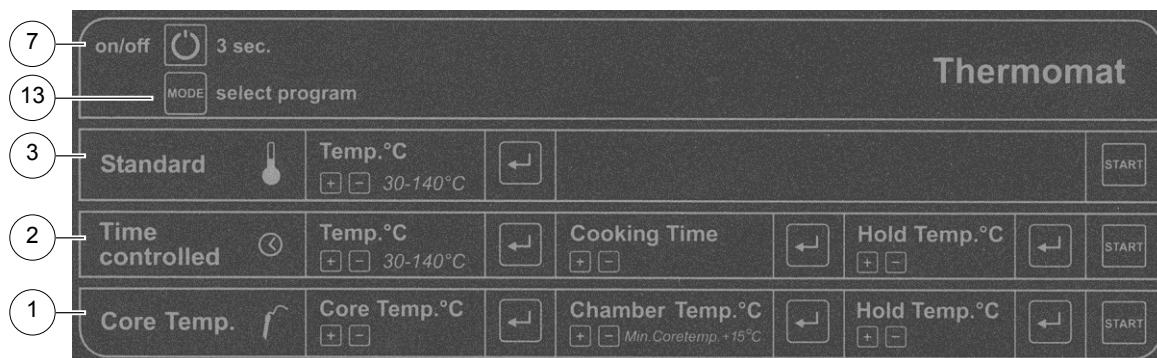
L'intensità dell'umidità dell'aria nel vano di cottura dipende dall'alimento e dalla preparazione. Prodotti da forno, pietanze impanate, carne e pesce con pelle rosolata rimangono croccanti e visivamente accattivanti grazie a questo sistema di deumidificazione.

- Regolare l'umidità nel vano di cottura con il cassetto di scarico del vapore sul fronte dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE**
Evitare l'esposizione prolungata a liquidi ad elevato tenore di sale da cucina, poiché tale evenienza potrebbe causare lo scolorimento della superficie o corrosione. Evitare il contatto prolungato con materiali in ferro ossidabili come una spugna da cucina in acciaio.

7.3 Note sulla guida di consultazione rapida dell'apparecchio e primi passaggi

Questo capitolo serve a comprendere più rapidamente la procedura di base.

I passaggi sono descritti riga per riga nonché da sinistra a destra.



Funzioni

- 1 "Temperatura al cuore"
- 2 "Temporizzazione"
- 3 "Standard" o "Temperatura della camera"

Tasti funzione

- 7 Standby
- 13 MODO



- Per attivare l'apparecchio, premere il tasto **STANDBY** per circa 3 secondi.



- Selezionare la funzione con il tasto **MODE**.
- Si accende la funzione selezionata.



- Confermare la selezione della funzione con il tasto **ENTER**.

7.4 Impostazione e avvio della funzione "Temperatura al cuore"

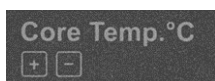
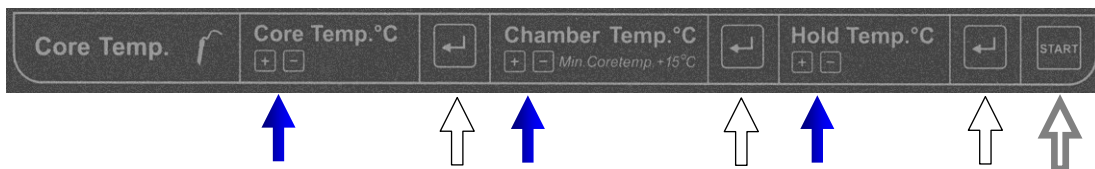


I Sul display compare **Hi**.

Hi significa: L'apparecchio si riscalda rapidamente fino a 130°C prima dell'avvio della funzione, per la disinfezione termica. Poi viene raggiunto il valore di temperatura impostato.

Lo significa: L'apparecchio non si preriscalda e giunge direttamente ai valori impostati.

- Selezionare **Hi** o **Lo** :
- per **Lo** premere il tasto **MENO**.
- per **Hi** premere il tasto **PIÙ**.
- Confermare con il tasto **ENTER**.



- Con l'ausilio dei tasti **PIÙ** e **MENO** selezionare la **temperatura al cuore** desiderata.



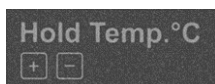
- Confermare con il tasto **ENTER**.



- Con l'ausilio dei tasti **PIÙ** e **MENO** selezionare la **temperatura della camera** desiderata.



- Confermare con il tasto **ENTER**.



- Con l'ausilio dei tasti **PIÙ** e **MENO** selezionare la **temperatura da mantenere dopo la cottura**.
L'apparecchio mantiene questa temperatura fintantoché non immetterete un diverso valore nell'apparecchio.

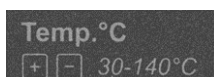
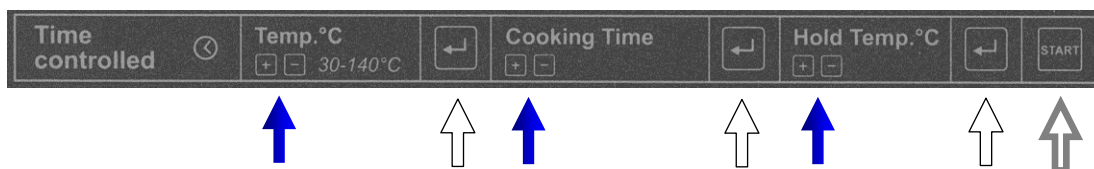


- Confermare con il tasto **ENTER**.



- Per eseguire la funzione, premere il tasto **START**.
- Gli indicatori di stato visualizzano lo stato della funzione: riscaldamento / cottura / mantenimento in caldo.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura al cuore impostata, viene emesso un segnale acustico.
- Ora avete impostato e avviato la funzione **temperatura al cuore**.

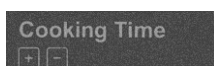
7.5 Impostazione e avviamento della funzione "Temporizzazione"



- Con l'ausilio dei tasti **PIÙ** e **MENO** selezionare la **temperatura della camera** desiderata.



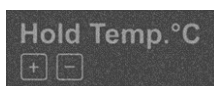
- Confermare con il tasto **ENTER**.



- Con l'ausilio dei tasti **PIÙ** e **MENO** selezionare il **tempo di cottura** desiderato.



- Confermare con il tasto **ENTER**.



- Con l'ausilio dei tasti **PIÙ** e **MENO** selezionare la **temperatura** da mantenere **dopo la cottura**.
- L'apparecchio **mantiene questa temperatura fintantoché** non immetterete un diverso valore nell'apparecchio.



- Confermare con il tasto **ENTER**.



- Per eseguire la funzione, premere il tasto **START**.
 - Gli indicatori di stato visualizzano lo stato della funzione: riscaldamento / cottura / mantenimento in caldo.
 - Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
 - Ora avete impostato e avviato la funzione **tempo**.



- Per alternare la visualizzazione tra tempo e temperatura, premere il tasto **ALTERNA TEMPO / TEMPERATURA**.

7.6 Impostazione e avvio della funzione "Standard" o "Temperatura della camera"



- Con l'ausilio dei tasti **PIÙ** e **MENO** selezionare la **temperatura della camera** desiderata.



- Confermare con il tasto **ENTER**.



- Per eseguire la funzione, premere il tasto **START**.
 - L'**apparecchio mantiene questa temperatura fintantoché** non immetterete un diverso valore nell'apparecchio.
 - Gli indicatori di stato visualizzano lo stato della funzione: riscaldamento / cottura / mantenimento in caldo.
 - Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura della camera impostata, viene emesso un segnale acustico.
 - Ora avete impostato e avviato la funzione **temperatura della camera**.

8 Pulizia, manutenzione e cura

8.1 Consigli di prudenza su pulizia, manutenzione e cura

Evitare i rischi causati dalle superfici calde all'interno dell'apparecchio



AVVERTENZA

Le superfici calde possono ustionare le mani e le braccia.



- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Indossare guanti protettivi.
- ▶ Tenere lontane le persone non autorizzate.

Evitare i rischi causati da parti appuntite



AVVERTENZA

Rischi di lesioni da perforazione durante il maneggiamento del sensore di temperatura al cuore.

Evitare i rischi causati dall'elettricità



AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Pericolo di morte.

- ▶ Prima di ogni pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.
- ▶ Non dirigere mai un getto d'acqua sui componenti elettrici quali unità di comando o la presa d'aria.
- ▶ Non pulire gli apparecchi elettrici con un erogatore di vapore; diversamente l'umidità potrebbe penetrare e causare un cortocircuito nell'impianto elettrico.
- ▶ Verificare la presenza di eventuali danni sul riscaldamento e sul cavo di alimentazione.
- ▶ 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)

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.

Preparare i lavori in questo modo

- Prima della pulizia staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Aprire i cassetti e lasciare raffreddare l'apparecchio caldo se necessario.

Rimuovere i cassetti e pulirli



ATTENZIONE

I cassetti possono scalfirsi quando vengono appoggiati sul pavimento.

- ▶ Afferrare il cassetto con entrambe le mani e rimuoverlo tirandolo verso l'alto. Appoggiare il cassetto con cura su una superficie morbida.



ATTENZIONE

I componenti elettrici come il riscaldamento, l'unità di comando o la presa d'aria potrebbero danneggiarsi a seguito di una pulizia impropria.

- ▶ Pulire i componenti con un **panno lievemente inumidito**. Quindi asciugare le superfici strofinandole con un **panno morbido**.
- Conservare il sensore di temperatura al cuore all'interno dell'apparecchio in alto a destra.

Rimozione e pulizia degli elementi di guida laterale

Il vano interno può essere pulito in un tempo più breve e più a fondo se si rimuovono prima i componenti.



- Sollevare gli elementi di guida laterali fino a che possano essere estratti.
- Pulire gli elementi di guida laterali sporchi con una soluzione **detergente** delicata **calda** o in lavastoviglie.
- Asciugare la superficie strofinandola con un **panno morbido**.

Pulizia e cura dell'interno dell'apparecchio

Pulizia e cura dei componenti in acciaio inossidabile



ATTENZIONE

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

- ▶ Pulire l'apparecchio con una soluzione **detergente** delicata **calda**.
- ▶ Asciugare la superficie strofinandola con un **panno morbido**.



Suggerimento per l'uso

- ▶ Per la cura dell'acciaio inossidabile, si consiglia il **detergente Rieber per acciaio inox**.
I **detergenti Rieber** puliscono in modo particolarmente accurato e delicato. Assicurano una lucentezza brillante oltre a una adeguata cura e protezione.

Pulizia e cura dei componenti in plastica

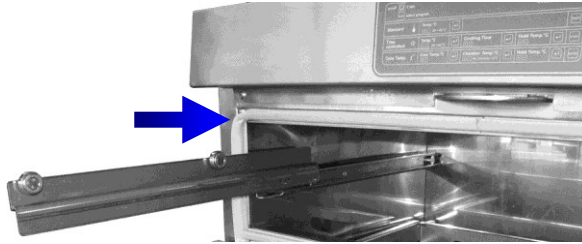


ATTENZIONE

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

- ▶ Pulire l'apparecchio con una soluzione **detergente** delicata **calda**.
- ▶ Asciugare la superficie strofinandola con un **panno morbido**.

Pulire la guarnizione



- Estrarre la guarnizione.
- Pulire la guarnizione sporca con una soluzione **detergente** delicata **calda** o in lavastoviglie.
- Asciugare la superficie strofinandola con un **panno morbido**.
- Rifissare in sede la guarnizione.

8.4 Conservazione dell'apparecchio

- Asciugare il vano interno e lasciare i cassetti aperti fino a quando l'umidità residua sarà evaporata.
- Conservare l'apparecchio a temperatura ambiente.

9 Anomalie di funzionamento/Assistenza



AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Tensione elettrica pericolosa.

- ▶ Staccare la spina di alimentazione prima di effettuare riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ 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.

Anomalia	Causa possibile	Rimedio
F1 sul display	Malfunzionamento	▶ Consultare l'assistenza Rieber o un partner convenzionato
Il display non visualizza nulla	Spina di alimentazione / cavo di alimentazione difettosi	▶ Staccare la spina di alimentazione e bloccare l'apparecchio. Riparazione # Elettricista
L'apparecchio non si riscalda Temperatura troppo alta	Riscaldamento difettoso Inserito errato parametro macchina P Unità di comando difettosa	▶ Riparazione # Assistenza Rieber o partner convenzionato
Unità di comando non funzionante	Unità di comando difettosa	▶ Riparazione # Assistenza Rieber o partner convenzionato

Servizio clienti / Ricambi



Vedere <http://www.riber.de> su Internet



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.

Smaltimento dell'apparecchio



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



AVVERTENZA

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

- ▶ In caso di smaltimento dell'apparecchio distruggere la chiusura dello sportello.

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:

- non pertinente.

11 Estratto dalla dichiarazione CE di conformità

Con la presente Rieber GmbH & Co. KG dichiara che l'apparecchio Thermomat[®] è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE e della Direttiva bassa tensione 2014/55/UE.

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