



Exemple : appareil sur table
K|POT® 1/1 ik 3600-2Z

K|POT®

Avec table de cuisson en verre Ceran®

- K|POT® 1/1 ch-800 pour le maintien des aliments au chaud
- K|POT® 2/3 ck-1600
K|POT® 1/1 ck-2200 pour le maintien au chaud, la régénération automatique, la cuisson
- K|POT® 1/1 ck-2200-2Z pour le maintien au chaud, la régénération automatique, la cuisson, avec 2 zones

Avec plaque de cuisson à induction en verre Ceran®

- K|POT® 1/1 ik-3600-2Z pour le maintien au chaud, la régénération automatique, la cuisson, avec 2 zones

Avec surface en acier inox

- K|POT® 1/1 coolSWISSPLY pour maintenir les plats au frais, avec commande électronique
- K|POT® 1/1 hybrid-SP-i pour maintenir les plats au frais et au chaud, ⇨ appareil encastrable

Sont également disponibles sous forme d'appareil encastrable :

- K|POT® 1/1 ch-800 encastrable, K|POT® 1/1 ck-2200 encastrable,
K|POT® 1/1 ck-2200-2Z encastrable, K|POT® 1/1 ik-3600-2Z encastrable



Tenir compte de la notice d'instructions
Traduction de la notice d'utilisation originale

TÉLÉCHARGEMENT : NOTICES D'UTILISATION

Code QR près de la plaque signalétique



FR

Dernière mise à jour : 2020-09-24

Rieber

The mobile kitchen company.

K|POT®

80 % des aliments dans le secteur public sont préparés à l'avance et perdent leurs qualités pendant leur acheminement vers les consommateurs.

Cela constitue le point de départ du concept « K|POT® mettre le four sur la table ».

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

LA SOLUTION DE BUFFET INTELLIGENTE + LA MAGIE DE L'INDUCTION

Table des matières

1	Historique des révisions	4
2	Remarques importantes	4
2.1	Éléments composant la documentation technique	4
2.2	Utilisation de la notice	4
2.3	Conventions de mise en forme	5
2.4	Présentation des consignes de sécurité.....	5
3	Consignes de sécurité générales	6
3.1	Exigences relatives à la qualification du personnel utilisateur	9
3.2	Mise à disposition des équipements de protection individuelle (EPI) au personnel utilisateur.....	9
3.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil.....	9
3.4	Dispositifs de contrôle et de sécurité	12
3.5	Réglementations à respecter	12
3.6	Comportement à adopter en cas d'urgence	13
4	Destination du produit	13
4.1	Répondent de manière générale à une utilisation conforme :	13
4.2	Dans la mesure du possible, vous devez prévenir toute utilisation incorrecte ou abusive.....	14
4.3	Conditions particulières d'utilisation pour les appareils équipés d'une plaque en verre Ceran®	14
4.4	Conditions particulières d'utilisation pour les appareils avec plaque de cuisson à induction	14
5	Description des appareils	15
5.1	Désignation des pièces.....	15
5.2	Caractéristiques techniques K POT®	16
5.3	Appareils de cuisson, accessoires et utilisation	19
6	Avant la première utilisation	19
7	Consignes d'utilisation	20
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage	20
7.2	Procédure de travail générale	21
7.3	Équipez l'appareil de l'accessoire adéquat	24
7.4	K POT® 1/1 ch-800	24
7.5	K POT® ... ck-...	25
7.6	K POT® -... ik-...	31
7.7	K POT® 1/1 coolSWISSPLY.....	34
7.8	K POT® 1/1 hybrid-SP-i.....	35

8	Nettoyage, maintenance et entretien.....	37
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien	37
8.2	Choisissez la bonne méthode de nettoyage.....	37
8.3	Nettoyage/entretien des pièces en acier inoxydable	38
8.4	Nettoyage/entretien des pièces en plastique.....	38
8.5	Notez le marquage du produit et tenez-en compte.....	38
8.6	Maintien du produit au sec en état de service	38
9	Que faire en cas de panne ?.....	39
10	Responsabilité et garantie.....	40
11	Extrait des déclarations de conformité CE	41
12	Adresse du fabricant	41



1 Historique des révisions

Révision	Modification
2014-04-10	Nouvelle édition
2014-12-04	CH 800 modification technique, page 22 ; Modification générale
2015-09-30	Optimisation des détails
2019-11-26	Durée limite, page 31
24/09/2020	Appareils pour maintenir au frais et au chaud ; dénominations

2 Remarques importantes

2.1 Éléments composant la documentation technique

- Notice d'instructions K|POT®
- Lors de la livraison d'un K|POT® encastrable, les instructions d'encastrement sont livrées dans l'emballage.
- Informations sur CHECK HACCP
www.rieber.de
Sélectionnez « → Service » en haut sur la barre d'affichage.
- Pièces de rechange et instructions afférentes nécessaires.
www.rieber.de
Sélectionnez « →S.A.V » en haut dans la barre d'affichage.
- Le catalogue de prix Rieber informe plus en détails sur de multiples accessoires.
www.rieber.de
Sélectionnez en haut, dans la barre d'affichage : Recherche → Catalogue de prix
Ou : Adressez-vous au fabricant Rieber ou à votre revendeur spécialisé
- Vous souhaitez recevoir la notice d'instructions dans une autre langue ?
www.rieber.de
Sélectionnez « → S.A.V » en haut dans la barre d'affichage.

2.2 Utilisation de la notice

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



- ▶ Lisez impérativement la notice d'instructions avant la première utilisation.
- ▶ 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.

2.3 Conventions de mise en forme

. . . **Texte en caractères gras** . . . , tout élément de texte important.

- Les énumérations sont présentées de la manière suivante.
- Les actions sont signalées par une flèche.



Voir '. . .' pour indiquer un renvoi



ATTENTION

signale un risque de dommages matériels.

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



Conseil d'utilisation

- ▶ Mention ou conseil utile

2.4 Présentation des consignes de sécurité

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

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**.



PRUDENCE

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

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

Les informations comme les « Principes de comportement », « Obligations de l'exploitant », etc. renvoient uniquement au respect des exigences stipulées par la loi, telles que la réglementation allemande relative aux lieux de travail (ArbStättV).



Veillez respecter les instructions de cette notice ainsi que les consignes de sécurité afin d'éviter des blessures, des dommages corporels et matériels. Ne procédez à aucune modification de l'appareil, ni à aucun aménagement.



N'utilisez pas d'appareil endommagé. En cas d'apparition d'un défaut, de bruits ou d'odeurs inhabituels, débranchez la fiche d'alimentation de la prise. N'utilisez jamais un appareil si son câble est endommagé. Cela représente un risque d'électrocution et d'incendie.



Les travaux de maintenance et de réparation doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié en utilisant les pièces de rechange et les accessoires d'origine. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil !



Branchez l'appareil uniquement sur une prise d'alimentation secteur correctement mise à la terre. Vérifiez que l'alimentation secteur correspond aux indications de la plaque signalétique de l'appareil, voir face inférieure de l'appareil. Sinon, il existe un risque d'électrocution et d'incendie !



Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur afin d'éviter les risques d'incendie et d'accidents.



Ne posez pas le câble à proximité d'une source de chaleur ou sur une surface à arêtes tranchantes. Tirez uniquement sur la prise d'alimentation, jamais sur le câble. Cela risque d'endommager le câble. Ne laissez pas le câble pendre. Posez le câble de manière à éviter tout risque de trébuchement !

En cas d'utilisation d'un câble prolongateur : 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. Le câble doit avoir une section de 1,5 mm² minimum.



Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient encadrées par une personne responsable de la sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation et le sélecteur de puissance sont bien en position « 0 » avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Évitez toute mise en service inopinée. Le fait de raccorder l'appareil au secteur lorsqu'il est en position Marche peut occasionner des accidents.



Protégez l'appareil de l'humidité (projections d'eau, pluie). L'appareil ne doit pas être immergé dans de l'eau ou tout autre liquide, et ne passe pas au lave-vaisselle. La pénétration d'eau accroît le risque d'électrocution.



Comme récipient de cuisson, utilisez uniquement Rieber thermoplate®. Utilisez toujours un couvercle pour le réchauffement ou le maintien au chaud des aliments. La plaque de cuisson et le fond du récipient de cuisson doivent toujours être propres et secs. N'utilisez aucun récipient de cuisson en plastique, en porcelaine ou en aluminium.



La grille d'aération de l'appareil ne doit jamais être bouchée ou recouverte. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. L'appareil doit être posé à une distance d'au moins 10 cm des murs, cloisons ou objets environnants. L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité d'autres sources de chaleur. Aucun objet ne doit être inséré dans les ouvertures.



Ne pas toucher la surface chaude la plaque en verre et les surfaces voisines. Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger. Sinon, il existe un risque de brûlure et d'incendie.

Les récipients thermoplate® chauffent en cours d'utilisation. Il convient donc de porter des gants de protection pour manipuler les récipients thermoplate® chauds. Évitez les risques de brûlure.

Risque de brûlure par un liquide bouillant. La pose du couvercle peut occasionner des brûlures provoquées par la vapeur ou l'eau de condensation brûlante.

Risque de brûlures provoquées par les aliments très chauds. Vérifiez la température des aliments avant de les distribuer.



Nettoyez l'appareil régulièrement et minutieusement. N'utilisez pas de détergents corrosifs, d'éponges de cuisine abrasives, de laine d'acier ou de décapants pour four en aérosol. Les produits de nettoyage spéciaux et les raclettes adaptées à la plaque en verre sont disponibles dans le commerce.



Évitez de rayer la plaque de verre avec des objets pointus et coupants. Protégez la plaque en verre du risque de chute d'objets qui pourraient la casser. Posez les récipients de cuisson avec précaution sur la plaque de verre.

Des matières comme le plastique, une feuille d'aluminium ou du sucre peuvent être à source de fissures ou d'entailles sur la surface en verre très chaude.

Éteignez l'appareil de chauffe et grattez les résidus avec une raclette en verre lorsque la plaque est encore chaude.

Observations importantes



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. Vous devez appliquer les prescriptions HACCP pour respecter les règles d'hygiène relative à la manipulation des aliments.



Votre appareil est composé d'un matériau de haute qualité qui peut être réutilisé ou recyclé. Portez-le à un point de recyclage. Coupez l'alimentation secteur sur l'appareil. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise. Coupez directement le câble sur le boîtier. Mettez au rebut l'appareil et le câble au point en l'apportant à la déchetterie de votre localité.



ATTENTION

La puissance additionnée des appareils électriques pourrait dépasser la puissance raccordée autorisée localement. Des pics de charge peuvent survenir notamment à la mise en marche/arrêt simultanée de plusieurs appareils. Des dommages matériels sont possibles, pouvant aller jusqu'à l'inflammation des câbles.

- ▶ Veuillez tenir compte de la puissance raccordée autorisée localement.
- ▶ Évitez la mise en marche/arrêt de nombreux appareils.



ATTENTION

Les récipients thermoplate® peuvent être endommagés en cas de surchauffe.

▶ Veuillez respecter le mode d'emploi thermoplate®.

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.

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 manipulent 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.

3.1 Exigences relatives à la qualification du personnel utilisateur

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

- La responsabilité de l'organisation revient au « **responsable de travail** » (exploitant). Conformément à la norme EN 50110-1, le responsable des travaux est une « personne désignée pour assumer la responsabilité immédiate de l'exécution des opérations. Cette responsabilité peut être transférée à d'autres personnes si nécessaire. [...] Le responsable des travaux doit informer toutes les personnes impliquées dans le travail de l'ensemble des dangers qui ne sont pas immédiatement identifiables.
- Seules les « **personnes initiées** » au maniement et formées sont autorisées à exécuter les opérations. La formation et l'initiation doivent être réitérées et la compréhension des informations doit être contrôlée, le cas échéant sous la forme d'un examen.
- Seules les « **personnes spécialisées** » sont autorisées à effectuer des travaux de réparation.
Selon la norme CEI 60204-1, est 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 ».
- L'encastrement de l'appareil encastrable n'est autorisé qu'exclusivement à des spécialistes. À ce titre, les travaux d'électricité ne sont autorisés qu'à des **électriciens agréés** dûment formés et expérimentés.
- Les travaux électriques doivent être confiés uniquement à des **électriciens spécialisés** formés et expérimentés, appelés couramment électriciens.
Les personnes initiées aux travaux électrotechniques ne peuvent intervenir que sous les instructions et le contrôle d'un électricien spécialisé.

3.2 Mise à disposition des équipements de protection individuelle (EPI) au personnel utilisateur

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

3.3 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.

3.3.1 Dangers liés aux surfaces brûlantes, brûlures



AVERTISSEMENT



Risque de brûlure des mains et des bras sur les surfaces chaudes d'éléments brûlants tels que plaques de cuisson, récipients ou aliments. L'état de chaleur des surfaces n'est pas visible à l'œil nu.

- Portez si possible des gants de protection.
- Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées.
- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
- Gardez les substances inflammables éloignées.

3.3.2 Risque d'incendie



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie.

- ▶ Respecter une distance de séparation d'au moins 20 cm par rapport aux murs et cloisons.
 - ▶ En cas de risque d'incendie, recouvrir le support et le mur d'un matériau non inflammable et thermo-isolant.
 - ▶ Appliquer les réglementations locales en matière de protection contre les incendies.
-

3.3.3 Dangers liés à un réchauffement inattendu d'objets provoqué par l'induction



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure possible lié au port de pièces métalliques à proximité de la surface de cuisson d'un appareil à induction.

- ▶ Ne portez pas de montres, de bagues ou tout autre objet métallique.
 - ▶ Ne posez pas d'objets métalliques, tels que couverts, boîtes ou bijoux, sur la zone de cuisson de la plaque.
-



ATTENTION

Les pièces magnéto-sensibles peuvent être gravement endommagés si elles sont placées à proximité d'un appareil à induction.

- ▶ Veillez à tenir éloignés d'un appareil à induction des objets magnéto-sensibles tels que des cartes de crédit, cartes téléphoniques, cassettes ou montres.
-

3.3.4 Dangers liés à l'induction pour les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque



AVERTISSEMENT

Concerne les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque (pacemaker) : L'utilisation d'un appareil à induction peut, en raison du rayonnement électromagnétique, perturber ou influencer le fonctionnement stimulateur cardiaque.



Notre recommandation à l'exploitant :

- ▶ Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent de prime abord être tenues éloignées de l'appareil. Apposer le marquage correspondant sur cet espace de travail, le cas échéant.
 - ▶ Le cas échéant, étudiez auparavant le problème concret avec un médecin pour établir les compatibilités au cas par cas.
-

3.3.5 Risques de nature électrique

Dangers liés au courant électrique



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. La pénétration d'eau accroît le risque d'électrocution.

- ▶ Ne dirigez jamais un jet d'eau sur l'appareil.
 - ▶ Protégez l'appareil de l'humidité.
-

Dangers liés à l'endommagement de la surface en verre Ceran®



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution en cas d'endommagement de la plaque en verre Ceran®.

- ▶ Évitez d'utiliser des matériaux conducteurs d'électricité à proximité directe de l'appareil, par exemple un couvercle antiprojections en métal.
 - ▶ Si la surface en verre Ceran® est endommagée (fissure par exemple), mettez immédiatement l'appareil hors tension.
-



ATTENTION

La plaque en verre Ceran® peut être endommagée par une manipulation inappropriée ou des charges par à-coups.

- ▶ **NE JAMAIS** poser un récipient très chaud sur une plaque en verre Ceran® froide ou un récipient froid sur une plaque en verre Ceran® très chaude car ces contraintes thermiques peuvent provoquer des fissures sur la plaque en verre Ceran®.
- ▶ Il ne faut pas poser de récipient ou d'objet trop lourd ou de taille inadaptée sur l'appareil. Éviter la chute d'objets.
- ▶ Même un objet supposé léger, comme une salière, peut fissurer ou briser la plaque en cas de chute malencontreuse. Prévenez la chute d'objets sur la plaque en verre Ceran®.
- ▶ Des matières comme le plastique, une feuille d'aluminium ou du sucre peuvent être à source de fissures, d'entailles, de formation de dépôts sur la plaque chaude en verre Ceran®. Éteignez l'appareil de chauffe et grattez les résidus avec une raclette en verre lorsque la plaque est encore chaude.

3.3.6 Risque de se couper au contact de la plaque en verre Ceran® endommagée.



AVERTISSEMENT

Risque de blessure par coupure lié à l'endommagement de la plaque en verre Ceran®. Des arêtes vives et coupantes peuvent provoquer des entailles.

- ▶ Si la surface en verre Ceran® est endommagée, mettez immédiatement l'appareil hors tension.
-

3.3.7 Risques liés à une coupure de l'alimentation électrique

Dysfonctionnements potentiels en cas de coupure d'alimentation électrique.

- Après une coupure de courant, l'appareil doit être complètement déconnecté du réseau.
- Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation et le sélecteur de puissance sont bien en position « 0 » avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

3.3.8 Avertissements concernant l'utilisation d'appareils par des enfants

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 14 ans ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que des personnes qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, du moment qu'elles sont encadrées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.

3.3.9 Notez le marquage du produit et tenez-en compte.

⚠ Marquage des produits, généralités

- La plaque signalétique fournit les indications légales exigées sur le produit.
- Mentions en allemand et en anglais sur la plaque en verre Ceran®
«  **ATTENTION : Utilisation de surfaces brûlantes !** »
- Mention sur la face inférieure de l'appareil :

- Texte et illustration explicatifs sur la face inférieure de l'appareil (option).

3.4 Dispositifs de contrôle et de sécurité

- L'appareil est protégé contre la surchauffe. La température maximale admise est respectée en cas de régulation défectueuse.
- **Détection de récipient** avec K|POT-...-ik-...: Si la présence d'un récipient compatible n'a pas été détectée pendant **10 minutes** la commande de l'appareil éteint la zone de cuisson. La remise sous tension suppose de remettre à zéro le sélecteur de puissance.
- Interrupteur Marche/Arrêt avec voyant d'état de fonctionnement vert (option)
- Pour renforcer la sécurité, il est conseillé de placer un disjoncteur différentiel (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA en amont de l'appareil.

3.5 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, telles que les dispositions HACCP relatives au respect des exigences en matière d'hygiène.

3.6 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 brûlure, ébouillement ou électrocution

- Informez-vous à ce sujet avant de mettre l'appareil en service.
- Placez les ustensiles nécessaires en cas d'urgence avec leurs modes d'emploi, à proximité du lieu d'utilisation.



Conseil d'utilisation

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

4 Destination du produit

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

4.1 Répondent de manière générale à une utilisation conforme :

- Consulter les indications respectives sur la couverture, page 1
- Pour le service mobile du traiteur, de l'hôtellerie, de la gastronomie ; également pour le secteur de la santé et de l'alimentation scolaire.
- Pour éviter de faire courir des risques aux personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque, l'utilisation d'appareils à réchauffement inductif dans un lieu public ou en libre-service n'est autorisée que sous surveillance. Tenez les personnes à distance.
- Les objets magnéto-sensibles tels que cartes de crédit ou cartes téléphoniques doivent être tenus éloignés des appareils à réchauffement inductif. Ils pourraient être endommagés.
- Pour éviter des brûlures au contact de surfaces chaudes, l'utilisation en public ou en libre-service n'est autorisée que sous surveillance. Tenez les personnes à distance.
- Portez un équipement de protection individuel comme des gants de protection.
- Utilisez l'appareil uniquement s'il est branché une prise secteur pouvant être mise hors tension.
- Connectez en amont un disjoncteur différentiel (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- L'utilisation conforme à la destination implique le respect des caractéristiques techniques. Veuillez tenir compte des indications figurant sur la plaque signalétique, ainsi que la signalisation du produit.
- Emploi uniquement autorisé par du personnel de service instruit à cet effet et qui convient.

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

Prévention des mauvais usages prévisibles, généralités

- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
- 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.
- Éloignez les liquides combustibles ou explosifs des appareils chauffants, sous peine de provoquer un incendie ou une explosion.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un récipient de cuisson vide.
- Selon les directives relatives à la santé, le temps total admissible pour le temps de régénération et de maintien au chaud est de trois heures. Respectez les prescriptions HACCP.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé pour chauffer l'espace.
- L'encastrement de l'appareil encastrable n'est autorisé qu'exclusivement à des spécialistes. À ce titre, les travaux d'électricité ne sont autorisés qu'à des **électriciens agréés** dûment formés et expérimentés.

4.3 Conditions particulières d'utilisation pour les appareils équipés d'une plaque en verre Ceran®

Évitez les erreurs d'emploi prévisibles

- Danger d'électrocution. Si la plaque en verre Ceran® est endommagée (verre fissuré par exemple), mettez immédiatement l'appareil hors tension. Évitez d'utiliser des matériaux conducteurs d'électricité à proximité directe de l'appareil, par exemple un couvercle antiprojections en métal.
- Pour un appareil doté d'une plaque en verre Ceran®, ne jamais poser un récipient très chaud sur une plaque en verre Ceran® froide ou un récipient froid sur une plaque en verre Ceran® très chaude car ces contraintes thermiques peuvent provoquer des fissures sur la plaque en verre Ceran®.
- Même un objet supposé léger, comme une salière, peut fissurer ou briser la plaque en verre Ceran® en cas de chute malencontreuse. Prévenez la chute d'objets sur la plaque en verre Ceran®.
- Ne pas poser des feuilles d'aluminium ou des récipients en plastique sur la plaque en verre Ceran® pour éviter des dommages matériels.

4.4 Conditions particulières d'utilisation pour les appareils avec plaque de cuisson à induction

Évitez les erreurs d'emploi prévisibles

- L'utilisation d'un appareil à induction par des personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque peut perturber le fonctionnement du stimulateur en raison du rayonnement électromagnétique de l'appareil à induction. Notre recommandation à l'exploitant : Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent de prime abord être tenues éloignées de l'appareil. Apposer le marquage correspondant sur cet espace de travail, le cas échéant. Le cas échéant, étudiez auparavant le problème concret avec un médecin pour établir les compatibilités au cas par cas.

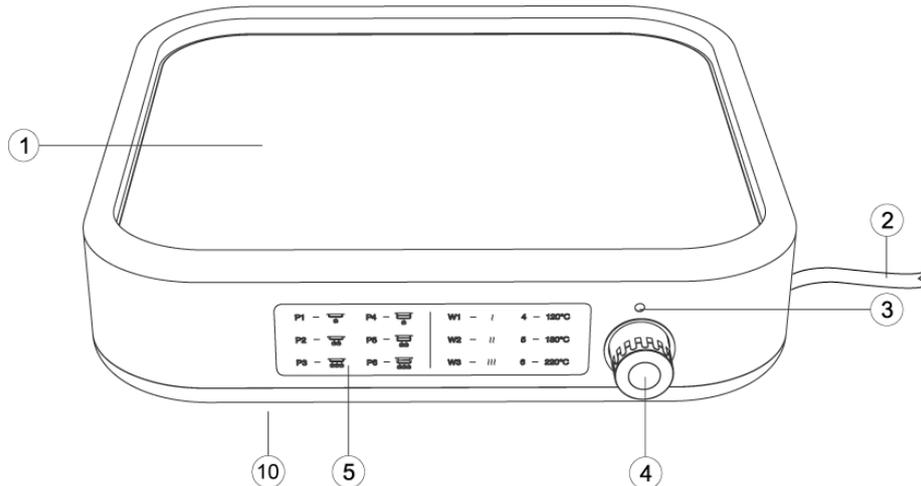
- Le générateur d'induction pourrait être désactivé ou endommagé. Utilisez l'appareil uniquement avec des récipients de cuisson agréés et compatibles induction. Les récipients de cuisson semi-inductifs entraînent une déperdition de la puissance de cuisson et donc une réduction notable de l'efficacité.

5 Description des appareils

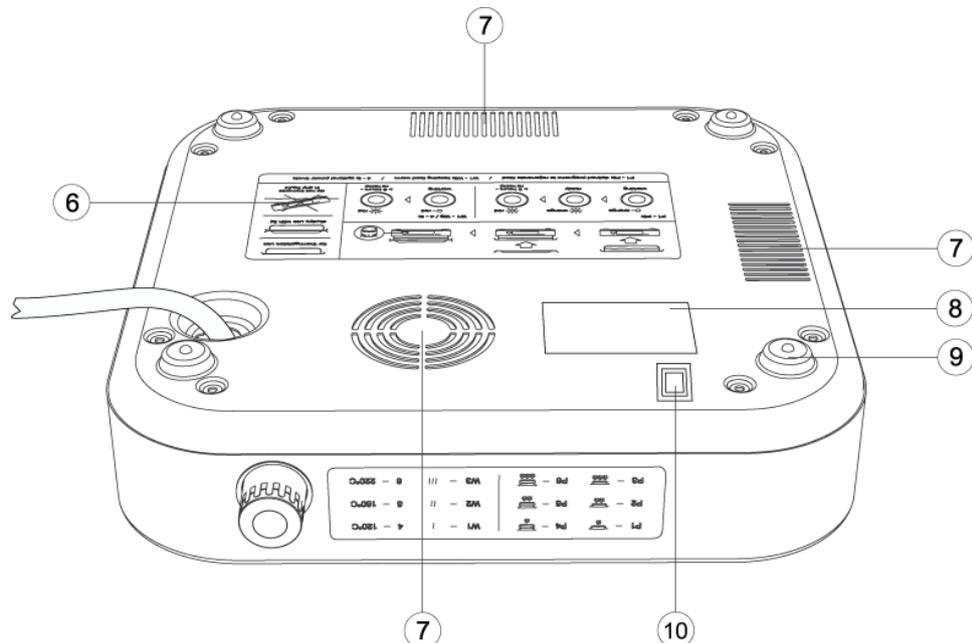
Ce chapitre donne des informations utiles sur la structure et le fonctionnement des appareils.

5.1 Désignation des pièces

Exemple



Exemple



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Surface en verre Ceran® | 6 | Marquage des produits (option) |
| 2 | Branchement électrique | 7 | Ouverture d'aération Ventilateur |
| 3 | Voyant de contrôle de fonctionnement commutation MARCHÉ/ARRET (option) | 8 | Identification des produits : Plaque signalétique |
| 4 | Sélecteur de puissance escamotable | 9 | Pieds de montage |
| 5 | Marquage des produits (option) | 10 | Interrupteur MARCHÉ/ARRET avec voyant lumineux rouge sur la face inférieure de l'appareil (option) |

5.2 Caractéristiques techniques KJPOT®

	1/1 ch -800	2/3 ck -1600	1/1 ck -2200	1/1 ck -2200-2Z	1/1 ik -3600-2Z
Puissance calorifique [W]	800	1600	2200	2200	3600
Génération de chaleur	Plaque de cuisson électrique	Induction			
Matériau de la surface chauffante	Plaque en verre Ceran®				
Dimensions extérieures [mm]					
Longueur	533	353	533	533	533
Largeur	380	380	380	380	380
Hauteur	88	88	88	88	88
Poids [kg]	5,9	4,3	7,2	7,2	9

	1/1 coolSWISSPLY	1/1 hybrid-SP-i
Puissance [W]	Puissance frigorifique 150 watts à une température VT de 10 °C, température ambiante d'env. 20 °C	Puissance de la fonction de réfrigération 150 W Puissance de la fonction de maintien au chaud 500 W
Production d'énergie	Réfrigérateur. Fluide frigorigène R134a	Réfrigérateur. Fluide frigorigène R134a Plaque de cuisson électrique
Matériau de la surface	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Dimensions extérieures [mm]		
Longueur	533	 Voir à la page suivante
Largeur	380	
Hauteur	149	
Poids [kg]	12	14,1

Température ambiante	+5 °C à +40 °C
Capacité de charge de l'emplacement de montage [kg]	40 kg
Distance minimale par rapport aux murs	20 cm
Indice de protection	IPX0. Cela signifie, conformément à EN 60529 : sans indication d'une protection contre des corps étrangers, pas de protection contre l'eau. Protection nécessaire contre la pénétration de l'humidité.
Tension nominale / fréquence du réseau	1N AC 230 V 50/60 Hz
Fusible électrique	16 A : Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel FI en amont (RCD) disjonctant en présence d'un courant différentiel de 30 mA.
Boîtier	Acier inoxydable Ventilateur présent au fond ainsi qu'orifice d'admission d'air. Unité de sol abaissée pour séparer l'admission d'air de la sortie d'air.
Longueur du câble de raccordement :	≥ 1,5 m Pour les appareils encastrés, le cordon d'alimentation électrique sans fiche mâle mesure 2 m.

La taille des appareils correspond aux tailles 2/3 et 1/1 Gastronorm.

Le boîtier peut être décliné en version acier inoxydable avec « polissage final » ou avec « revêtement noir ».

Les plaques de cuisson varient selon le type de génération de chaleur :

- Plaque de cuisson électrique : → La chaleur est produite à l'intérieur de la plaque par des éléments chauffants électriques.
- Plaque à induction : → La plaque de cuisson produit un champ magnétique alternatif dont l'énergie chauffe le fond de la casserole.

K|POT® encastrable

Comparé à l'appareil sur table les données de performance sont identiques.

Sont disponibles comme appareils encastrables : K|POT® 1/1 ch-800 encastrable, K|POT® 1/1 ck-2200 encastrable, K|POT® 1/1 ck-2200-2Z encastrable, K|POT® 1/1 hybrid-SP-i encastrable, K|POT® 1/1 ik-3600-2Z encastrable

Dimensions : L x l x h = 603 x 398 x 218 mm

Surface de maintien au frais/au chaud : L x l = 497 x 292 mm ;
champ de fonction : L x l x h = 567 x 362 x 152 mm

Boîtier de commande : L x l x h = 388 x 119 x 100 mm ; grille d'aération : L x l = 500 x 82 mm

Exemple d'image :
K|POT® 1/1 ck-2200 encastrable



Encastrement transversal

Exemple d'image :
K|POT® 1/1 hybrid-SP-i encastrable



Encastrement longitudinal / Côté frontal



Encastrement transversal

X Interrupteur principal (interrupteur MARCHE/ARRÊT)

5.3 Appareils de cuisson, accessoires et utilisation



Conseil d'utilisation

Avec l'accessoire optimale, le K|POT - permet des économies d'énergie et les possibilités d'utilisation s'élargissent.

Grâce au récipient de cuisson GN thermoplate®, les aliments ne peuvent pas réduire à la cuisson ou brûler. Le couvercle de buffet est le complément parfait.

- ▶ Utilisez les accessoires de la société Rieber, récipient de cuisson GN thermoplate®.



<http://www.rieber.de>

6 Avant la première utilisation

Respecter les conditions requises générales

- L'appareil ne présente aucun défaut ni dommages visibles.
- L'appareil a pris la température ambiante et il est sec.
- Respecter les prescriptions locales en matière de police des constructions.



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 sur l'appareil.

- Avant de mettre en service l'appareil, nettoyez-le si nécessaire.
Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide et séchez-le avec un chiffon propre.



Voir «°Nettoyage, maintenance et entretien », page 37

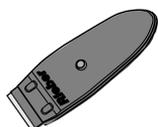
7 Consignes d'utilisation

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

Respectez les principes d'exploitation.

- Les conditions de montage sont respectées (éclairage, sécurité du positionnement, accès libre).
- Le plan de travail est horizontal.
- Raccorder l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA. Fusible électrique d 16 A
- En cas de panne secteur, mettre hors tension la prise d'alimentation secteur car si l'appareil se remettait sous tension inopinément et engendrer des risques.
- Risque d'incendie. Respecter la distance de séparation minimale de 20 cm par rapport aux murs ou cloisons.
En cas de risque d'incendie, recouvrir le support et le mur d'un matériau non inflammable et thermo-isolant.
- Risques d'électrocution et de coupures corporelles si la surface en verre Ceran® est endommagée. Avant chaque utilisation, inspectez l'appareil pour vérifier son intégrité ainsi que le branchement électrique.
- Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées. Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
- NE JAMAIS verser de l'huile ou de la graisse dans un récipient chauffé pour éviter tout risque de brûlure et d'incendie.
- Risque de brûlure sur la surface de chauffe chaude. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger/transporter. La surface de l'appareil avec une plaque chauffante ouverte sera suffisamment refroidie **après 60 minutes** pour être touchée sans risque.
- Ne pas empiler les produits.

Procédure à suivre en cas d'encrassement en cours d'utilisation



- Retirez le plus rapidement possible les salissures ayant attaché sur la surface en verre Ceran® en utilisant la **raclette**.



- Retirez les salissures superficielles qui n'ont pas brûlé ni attaché à l'aide d'un **chiffon humide** ou d'une éponge **sans utiliser de produit de nettoyage**.



Voir «*Nettoyage, maintenance et entretien* », page 37

⚠ Respectez les consignes suivantes pour les appareils avec génération de chaleur par induction

➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

L'utilisation d'un appareil à induction par des personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque peut perturber le fonctionnement du stimulateur en raison du rayonnement électromagnétique de l'appareil à induction. Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne doivent pas s'approcher de l'appareil. Apposez le marquage correspondant sur cet espace de travail. Étudier auparavant le problème concret avec un médecin pour établir les compatibilités au cas par cas.

➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

Risque de brûlure

Tenir éloignés de la zone de cuisson les objets tels que montres, bagues, couverts et boîtes. Ceux-ci pourraient très rapidement chauffer.

- Avec un matériel de cuisson à induction, utilisez uniquement des récipients de cuisson compatibles avec l'induction comme les récipients GN.

■ Un matériel inadapté risque d'endommager l'appareil.

■ L'emploi d'un matériel inadapté entraîne une déperdition de puissance.

■ Des formes mixtes de matériel de cuisson (récipients semi-inductifs) réduisent le degré d'efficacité.

- Toujours placer au milieu de la plaque d'induction les récipients de cuisson compatibles induction.

■ La chauffe des récipients est uniforme.

■ La protection contre une cuisson à vide/surchauffe est garantie.

- **ATTENTION.** Les objets magnéto-sensibles tels que cartes de crédit ou cartes téléphoniques doivent être tenus éloignés de l'appareil. Ils pourraient être endommagés.

⚠ Respectez les consignes suivantes pour les appareils équipés d'une plaque en verre Ceran®

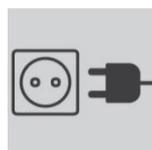
- Pour un appareil doté d'une plaque en verre Ceran®, ne jamais poser un récipient très chaud sur une plaque en verre Ceran® froide ou un récipient froid sur une plaque en verre Ceran® très chaude car ces contraintes thermiques peuvent provoquer des fissures sur la plaque en verre Ceran®.

- Même un objet supposé léger, comme une salière, peut fissurer ou briser la plaque en verre Ceran® en cas de chute malencontreuse. Prévenez la chute d'objets sur la plaque en verre Ceran®.

- Ne pas poser des feuilles d'aluminium ou des récipients en plastique sur la plaque en verre Ceran® pour éviter des dommages matériels.

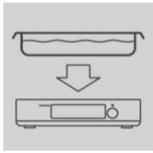
7.2 Procédure de travail générale

7.2.1 Démarrage de la procédure

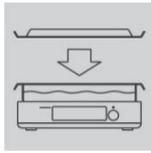


- Vérifiez que l'interrupteur est sur la position « ARRÊT ».

- Raccordez l'appareil à l'alimentation électrique.



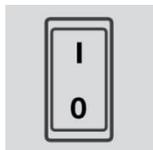
- Posez le récipient thermoplate® sur l'appareil.



- Refermez le couvercle.



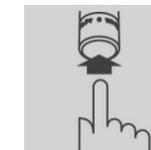
- Appuyez sur le sélecteur escamotable de régulation de la puissance.
 - Le sélecteur de puissance sort en saillie.
- Mettez le sélecteur de puissance sur la position « 0 » s'il n'est pas déjà réglé sur cette position.



- Mettez en position MARCHE l'interrupteur de la prise de courant (option).
- Mettez sur MARCHE l'interrupteur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT placé sur la base de l'appareil (option)



- Sélectionnez un niveau de puissance ou un programme.
 - Uniquement pour le modèle IK : patientez au moins 3 secondes. Sélectionnez ensuite la puissance désirée.
 - Le programme sélectionné est exécuté.



- Appuyez sur le sélecteur de puissance pour l'escamoter.



Conseil d'utilisation

Bon à savoir :

- En cas de coupure de courant pendant le déroulement du programme, ce dernier doit être redémarré. Mettez le sélecteur de puissance sur la position « 0 ». Mettez l'interrupteur d'alimentation en position « Arrêt », puis sur MARCHE (option).
- Pour augmenter la puissance de la zone de cuisson, tournez le sélecteur de régulation de puissance dans le sens horaire. Pour diminuer la puissance de la zone de cuisson, tournez le sélecteur de régulation de puissance dans le sens antihoraire.
- Uniquement pour le modèle IK : Patientez au moins 3 secondes. Sélectionnez ensuite la puissance désirée.
 - Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque de cuisson, l'appareil se régule automatiquement en fonction du chauffage inductif résiduel.



Conseil pour un résultat optimal

Chaque aliment ou plat chauffe de manière différente.

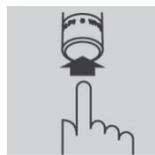
- ▶ Testez les réglages avant l'utilisation de l'appareil sur le buffet
- ▶ Vérifiez la température.



Conseil d'économie d'énergie

- ▶ Posez un couvercle sur les récipients **thermoplate®**.
- ▶ Pour une répartition homogène de la température, remuez de temps en temps la préparation.

7.2.2 Interruption de la procédure

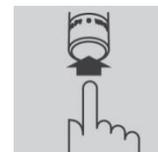


- ▶ Appuyez sur le sélecteur escamotable de régulation de la puissance.

- ▶ Mettez le sélecteur de puissance sur la position « 0 ».

■ Le voyant LED n'est pas allumé.

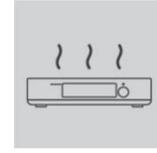
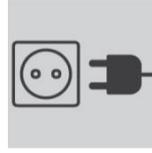
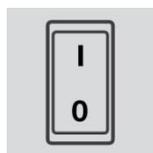
7.2.3 Mettre l'appareil en arrêt



- ▶ Appuyez sur le sélecteur escamotable de régulation de la puissance.

- ▶ Mettez le sélecteur de puissance sur la position « 0 ». Le voyant LED n'est pas allumé.

- ▶ Appuyez sur le sélecteur de puissance pour l'escamoter.



- ▶ Mettez l'interrupteur de la prise de courant sur la position « Arrêt ».
- ▶ Mettez sur « Arrêt » l'interrupteur MARCHE/ARRÊT placé sur la base de l'appareil (option).

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir.

7.3 Équipez l'appareil de l'accessoire adéquat



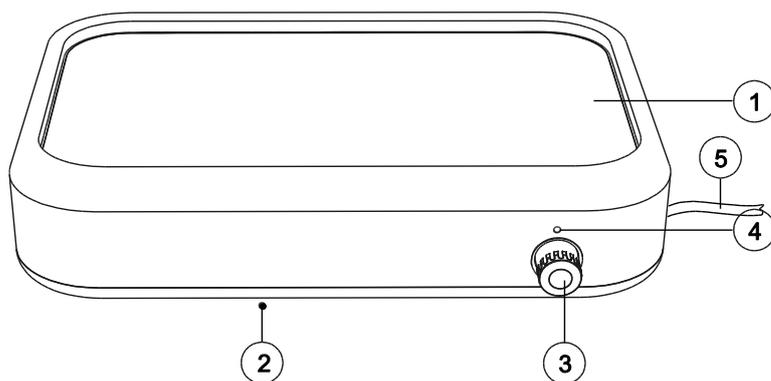
Conseil d'utilisation

Avec l'accessoire optimale, le K|POT - permet des économies d'énergie et les possibilités d'utilisation s'élargissent.

Grâce au récipient de cuisson GN thermoplate®, les aliments ne peuvent pas réduire à la cuisson ou brûler. Le couvercle de buffet est le complément parfait.

- ▶ Utilisez les accessoires de la société Rieber, récipient de cuisson GN thermoplate®.

7.4 K|POT® 1/1 ch-800



- 1 Surface/plaque chauffante en verre Ceran®
- 2 Interrupteur MARCHE/ARRET avec voyant lumineux rouge
- 3 sélecteur de puissance escamotable
- 4 Voyant de contrôle de l'état de fonctionnement → le voyant s'illumine lorsque l'appareil est sous tension et que le sélecteur de puissance n'est pas réglé sur la position « 0 ».
- 5 Branchement électrique avec fiche d'alimentation

Utilisation conforme du modèle K|POT® 1/1 ch-800

- Pour le maintien au chaud de plats déjà chauds prêts à consommer.
- Utilisez le récipient thermoplate®.



'Destination du produit', page couverture 1, page 13 et suivantes

7.5 K|POT® ... ck-...

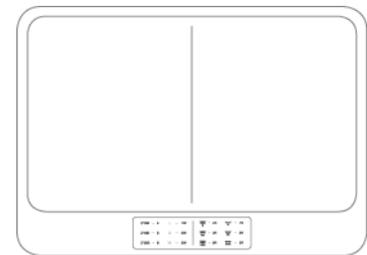
7.5.1 Vue d'ensemble ...



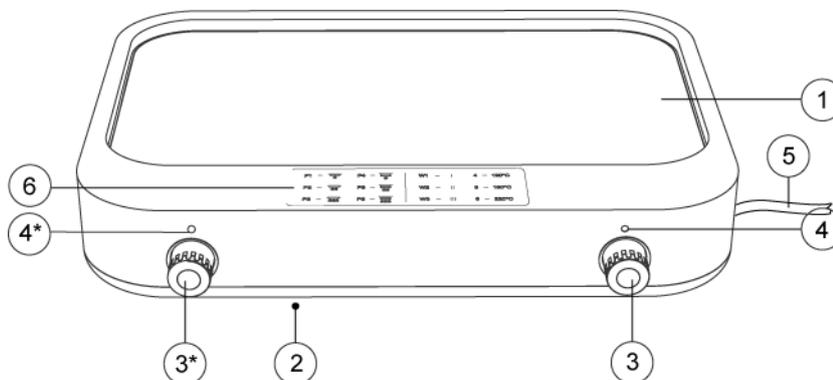
K|POT® 2/3 ck-1600



K|POT® 1/1 ck-2200



K|POT® 1/1 ck-2200 2Z



- 1 Surface/plaque chauffante en verre Ceran®
- 2 Interrupteur MARCHÉ/ARRET avec voyant lumineux rouge
- 3 Sélecteur de puissance escamotable (* uniquement avec 2Z)
- 4 Voyant de contrôle de l'état de fonctionnement → le voyant s'allume lorsque l'appareil est sous tension et que le sélecteur de programme n'est pas réglé sur la position « 0 ».
(* uniquement avec 2Z)
- 5 Branchement électrique avec fiche d'alimentation
- 6 Vue d'ensemble des programmes

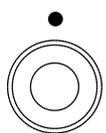
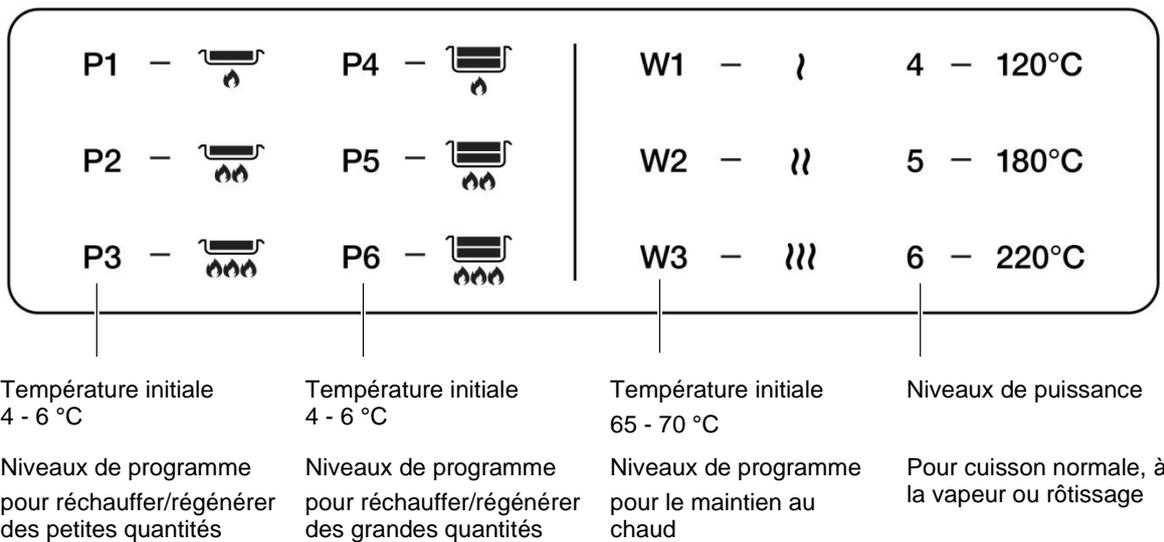
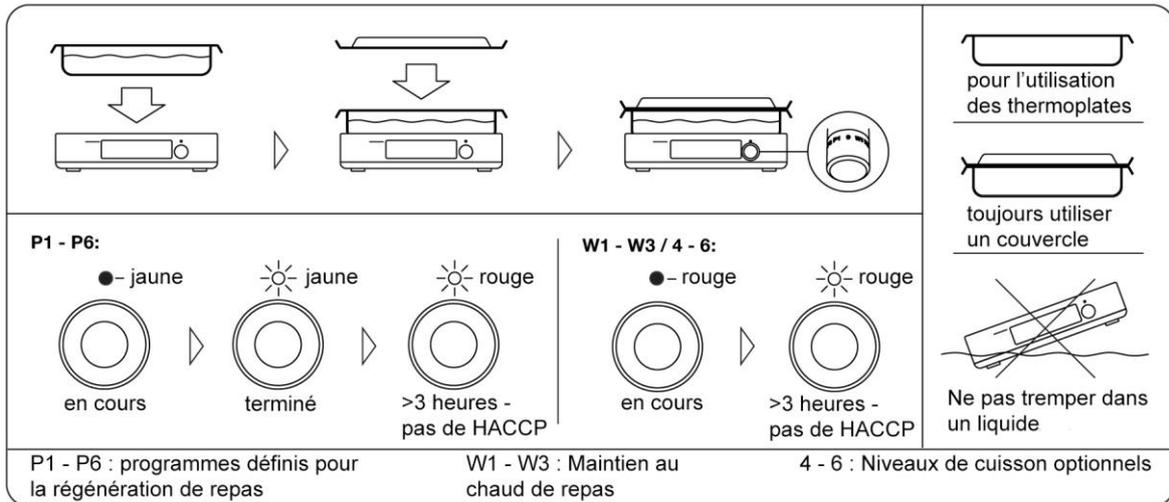
Utilisation conforme du modèle K|POT ... ck- ...

- **Niveaux de maintien au chaud de 1 à 3** pour des plats déjà chauds prêts à consommer.
- **Programmes P1 à P6** pour la régénération automatique de plats pré-préparés.
- **Niveaux de maintien au chaud de 4 à 6** pour la cuisson à la vapeur, la cuisson classique ou le rôtissage.
- Utilisez le récipient **thermoplate®**.

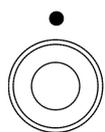


'Destination du produit', page couverture 1, page 13 et suivantes

Consignes d'utilisation



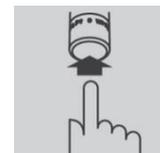
LED JAUNE
P1 - P6



LED ROUGE
W1 - W3



LED ROUGE
4 - 6



➤ Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'escamoter.

7.5.2 Niveaux de programme pour le maintien au chaud

Maintien au chaud de plats déjà chauds prêts à consommer

Niveau de programme	pour le maintien au chaud	Puissance moyenne		
				
W1 – }	pour les aliments délicats	200 W	300 W	150 W
W2 – }	pour les aliments un peu moins délicats	370 W	440 W	220 W
W3 – }	pour les aliments pas du tout délicats	500 W	650 W	325 W



- Pendant la période de maintien au chaud, le voyant lumineux est **allumé** fixement en **rouge**.
- Après trois heures de mise sous tension ininterrompue, le voyant lumineux **clignote** en étant de couleur **rouge**.

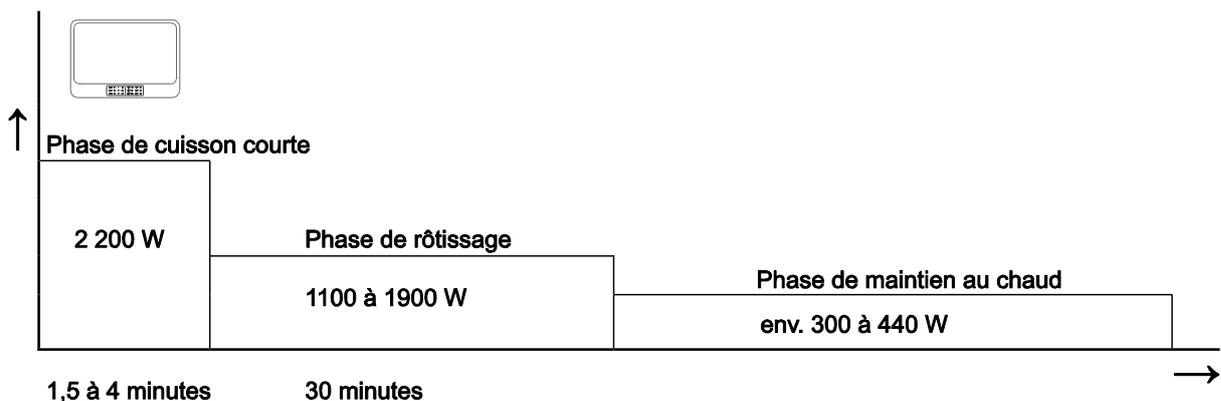
➤ Conformément aux directives relatives à la santé, respectez le temps total admissible de trois heures pour la régénération et le maintien au chaud.

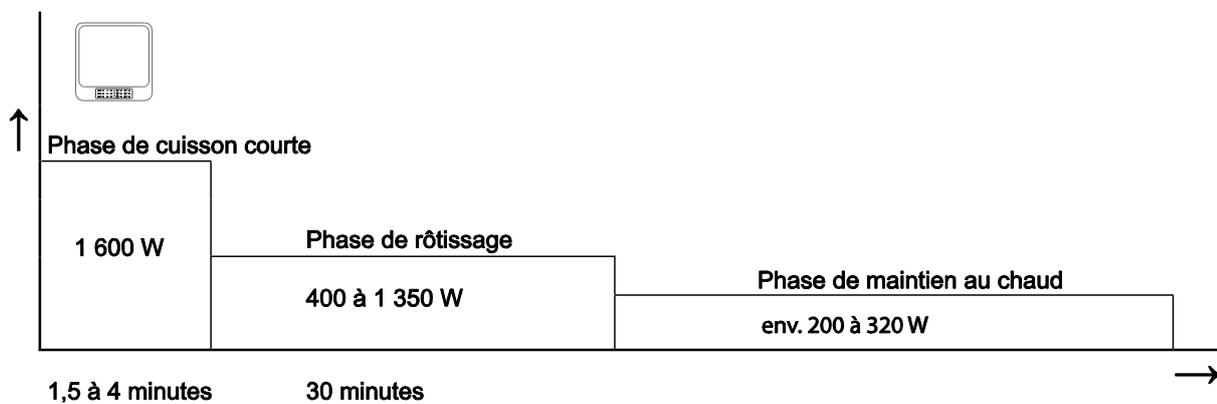
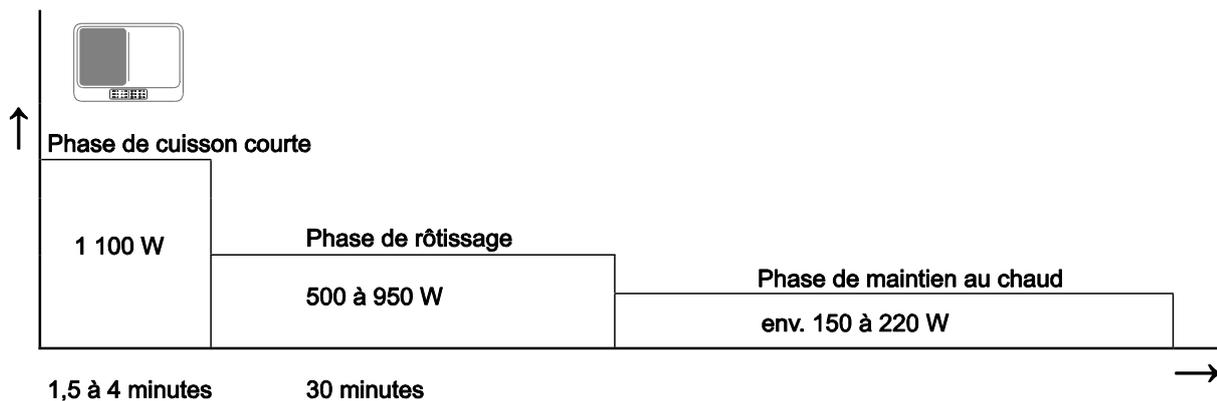
7.5.3 Niveaux de programme pour la régénération

Régénération automatique de produits pré-préparés

La situation initiale :

- Température du plat entre 4 et 6 °C
- Indications de temps pour la température de consommation



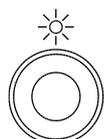


Étapes

- Sélectionnez le programme.
 - Le temps de mise sous tension du chauffage et de la ventilation est d'environ 5 secondes.
 - En cas de changement de programme pendant le déroulement d'un programme, le nouveau programme démarre sans phase de cuisson courte.
- A chaque DEMARRAGE, remettez le sélecteur de puissance sur la position « 0 ». Sélectionnez ensuite le programme de votre choix.
- En cas de coupure de courant pendant le déroulement du programme, ce dernier doit être redémarré. Remettez le sélecteur de puissance sur « 0 », puis sélectionnez le programme désiré.

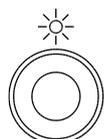
Niveau de programme	Réchauffement / Régénération	Puissance moyenne		
				
P1 – 	aliments à structure délicate comme le poisson, le riz, le couscous ou les pâtes à pâtisserie	420 W	1 100 W	550 W
P2 – 	plats à base de légumes délicats comme les blettes, asperges, jets de houblon, pois gourmands	625 W	1 220 W	610 W
P3 – 	plats à base de légumes moins délicats comme la purée, la polenta, les raves, les haricots en grains, le chou-fleur, les carottes	810 W	1 400 W	700 W
P4 – 	curry, gratins de légumes légers, émincés de viande à la crème, riz, pâtes à pâtisserie, couscous, purée	920 W	1 550 W	775 W
P5 – 	plats braisés, ragoûts, gratins compacts avec de la viande	1 120 W	1 700 W	850 W
P6 – 	plats braisés, ragoûts	1 350 W	1 870 W	935 W

Après 35 minutes, l'appareil passe automatiquement à la phase de maintien au chaud.



-  Le voyant lumineux est **jaune et clignote**.
-  Passage à la phase de maintien au chaud
-  Vérifiez la température des aliments avant de les servir.

Selon les prescriptions HACCP, le temps total admissible pour le temps de régénération et de maintien au chaud est limité à **trois heures**.



-  Le voyant lumineux **est rouge et clignote**.

-  Conformément aux directives relatives à la santé, respectez le temps total admissible de trois heures pour la régénération et le maintien au chaud.

7.5.4 Niveaux de puissance pour le rôtissage

Niveau de puissance	Rôtissage	Puissance		
				
4 – 120°C	Cuisson à la vapeur	800 W	1 100 W	550 W
5 – 180°C	Cuisson classique et rôtissage	1 050 W	1 450 W	725 W
6 – 220°C	Rôtissage	1 600 W	2 200 W	1 100 W



■ Pendant le temps de rôtissage, le voyant lumineux **est allumé** fixement en **rouge**

➤ **ATTENTION**

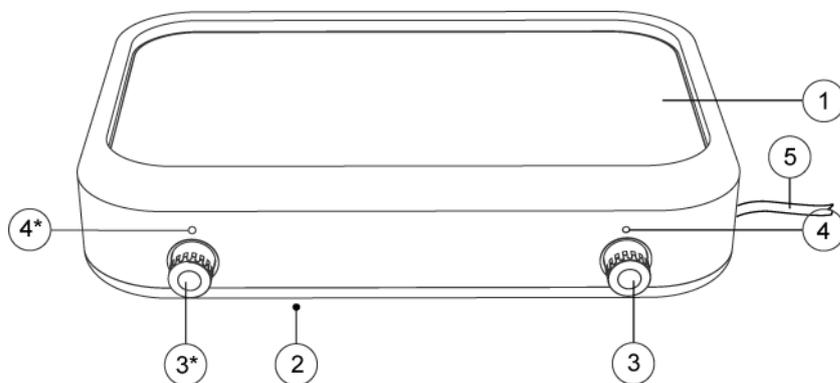
Le récipient thermoplate® peut être endommagé en cas de surchauffe. Veuillez respecter le mode d'emploi de votre thermoplate®.

7.6 K|POT® -... ik-...

7.6.1 Vue d'ensemble ...



K|POT® 1/1 ik-3600-2Z



- 1 Surface vitrée / en verre Ceran® / Plaque à induction
- 2 Interrupteur MARCHE/ARRET avec voyant lumineux rouge
- 3 Sélecteur de puissance escamotable pour la plaque de cuisson (* plaque de cuisson gauche)
- 4 Voyant d'état de fonctionnement
Le voyant d'état de fonctionnement est allumé lorsque le mode induction est activé ou lorsqu'un récipient métallique est posé sur la plaque chauffante. (* plaque gauche)
- 5 Branchement électrique avec fiche d'alimentation

Utilisation conforme du modèle K|POT® ...-ik-...

- Pour le maintien au chaud de plats déjà chauds prêts à consommer, pour la régénération de plats pré-préparés, pour le rôtissage.
- Utilisez le récipient thermoplate®.



'Destination du produit', page couverture 1, page 13



« Procédure de travail générale », page 21

7.6.2 Détection de récipient

Vue d'ensemble des fonctions	K POT® 1/1 ik-3600-2Z K POT® 1/1 ik-3600-2Z encastrable
Détection de récipient	X
Niveaux de puissance	X
Fonction de fonte douce et de maintien au chaud	X
Cuisson courte automatique	X
Fonction Boost	X
Fonction pont	X
Coupure automatique (limitation de la durée de fonctionnement)	X

7.6.3 Détection de récipient (induction)

- Le niveau de cuisson d'une zone peut être réglé sans récipient posé sur la plaque.
- La puissance ne sera validée par la commande de l'appareil qu'après avoir détecté qu'un récipient adapté est posé sur la zone de cuisson. Veuillez à utiliser des récipients de cuisson adaptés.
- **Si la présence d'un récipient compatible n'a pas été détectée pendant 10 minutes** la commande de l'appareil éteint la zone de cuisson. Remise sous tension uniquement après avoir remis le sélecteur de puissance sur la position « 0 ».
- Diamètre de récipient minimal : **120 mm**

7.6.4 Niveaux de puissance

- Les niveaux de puissance de 1 à 9 permettent tous les modes de préparation : léger maintien au chaud, régénération, grillade.

7.6.5 Fonction de fonte douce et de maintien au chaud

Fonction fonte douce

L'objectif de la fonction de fonte douce consiste à régler la température à **environ 45 °C pour le fond du récipient et à environ 42 °C dans le restant du récipient**. Cela permet de faire fondre les aliments en consommant peu d'énergie.

- La fonction de fonte douce correspond au **niveau 1**. Celui-ci est réglable en sortant le sélecteur de puissance et en le tournant vers la droite pour qu'il ne soit plus sur la position 0.
- La durée maximale est limitée à **2 heures**. Extinction automatique sur position ARRÊT.

Fonction de maintien au chaud

L'objectif de la fonction de maintien au chaud consiste à régler la température à **environ 70 °C pour le fond du récipient et à environ 65 °C dans le restant du récipient**. Cela permet de maintenir au chaud ou de réchauffer doucement les aliments en consommant peu d'énergie.

- La fonction de maintien au chaud correspond au **niveau 2**. Celui-ci est réglable en sortant le sélecteur de puissance et en le tournant vers la droite pour qu'il ne soit plus sur la position 0.
- La durée maximale est **limitée à 2 heures**. Extinction automatique sur position ARRÊT.

7.6.6 Cuisson courte automatique

L'objectif de la cuisson courte automatique est d'activer le niveau de cuisson suivant.

- En **forçant la rotation** du sélecteur de puissance **vers la gauche** en **maintenant** le sélecteur enfoncé pendant au **moins 2 secondes**, cette fonction sera activée. **Dans un délai de 10 secondes** vous devez **sélectionner** un niveau de cuisson sur le sélecteur de puissance, ce qui correspond à la **poursuite de la cuisson**.
- Si vous choisissez les niveaux de cuisson 0, 1, 2 ou 9 ou si vous forcez la rotation du sélecteur de puissance vers la gauche ou la droite, la fonction de cuisson courte automatique n'est pas activée.

7.6.7 Fonction Boost

- La fonction Boost permet, pendant une durée limitée à **10 minutes au maximum**, d'utiliser à pleine puissance une zone de cuisson.
 - Si la fonction Booster est activée pour les deux zones de cuisson, la dernière sélection a la priorité. La puissance de l'autre zone de cuisson est automatiquement réduite de moitié. La puissance maximale possible pour l'appareil est constante.
 - **Pour activer la fonction Boost**, tournez le sélecteur de puissance sur le niveau 8, puis à fond jusqu'au niveau 9.
Réglez en suite le sélecteur sur le niveau 8.
 - **Pour désactiver la fonction Boost**, tournez le sélecteur de puissance dans le sens antihoraire sur un niveau inférieur à 8.
-  La fonction se désactive automatiquement au bout de 10 minutes.

7.6.8 Fonction pont

- La plaque à induction permet de former un « pont » entre deux zones de cuisson séparées. Elles fonctionnent alors comme si elles ne formaient qu'une « seule » zone de cuisson.
- La zone de cuisson de gauche est la zone principale. La zone de cuisson de droite est la zone auxiliaire.
- **Les sélecteurs de puissance** des deux zones de cuisson **doivent être tournés simultanément vers la droite**. Les sélecteurs doivent être maintenus enfoncés pendant au **moins 2 secondes**. **Le sélecteur de puissance** de la **zone auxiliaire** doit ensuite être réglé sur le **niveau de cuisson 9**.

7.6.9 Coupure automatique (limitation de la durée de fonctionnement)

- En fonction du niveau de cuisson sélectionné par zone, une durée limite est définie (sans modification du niveau de cuisson).
- Si cette durée limite est dépassée, la zone de cuisson correspondante est éteinte.
- Une nouvelle mise en service sera possible uniquement après avoir remis à zéro (position « 0 ») le sélecteur de puissance.
- Le temps restant jusqu'à la coupure automatique sera remis à la valeur initiale après chaque nouvelle utilisation de la zone de cuisson.

Niveau de cuisson :	Durée limite [Minutes] :	Niveau de cuisson :	Durée limite [Minutes] :
1	120	6	90
2	360	7	90
3	360	8	90
4	300	9	Boost
5	300		

7.7 K|POT® 1/1 coolSWISSPLY

Appareil sur table avec boîtier en acier inoxydable. Appareil réfrigérateur à commande électronique



- 1 Plaque de réfrigération GN 1/1 en matériau stratifié Swiss-PLY, monté en creux dans le boîtier pour une utilisation sûre.
- 2 4 pieds, antidérapant, hauteur 20 mm
- 3 Bouton de thermostat escamotable, 0 à 9, et voyant de contrôle pour afficher l'état de fonctionnement. La température de maintien au frais est réglable en continu **entre +10 °C et -7 °C.**
- 4 Interrupteur à bascule MARCHE/ARRÊT
- 5 Cordon d'alimentation à fiche mâle

Remarque sur l'utilisation

Commande électronique pour réguler la fonction de froid. Réglage de la température de consigne.



« Procédure de travail générale », page 21

Les appareils sont superposables.

7.8 K|POT® 1/1 hybrid-SP-i

Exemple



Encastrement longitudinal / Côté frontal

X Interrupteur principal (interrupteur MARCHE/ARRÊT)



- 1 **Touche + –** pour régler la température de consigne. Pour ce faire, tenir simultanément la touche SET (2) appuyée.
- 2 **Touche SET** : Lorsque la touche SET est appuyée, la température de consigne s'affiche sur l'écran (6). Lorsque la touche SET est appuyée, il est possible de d'accroître ou de réduire la température de consigne par les touches + – (1).
- 3 **Touche de sélection de programme pour le mode Maintien au chaud.** Le voyant de contrôle (7) signale le mode de fonctionnement actuel. Appuyez sur cette touche pour sélectionner le mode Maintien.
- 4 **Touche de sélection de programme pour le mode Maintien au frais.** Le voyant de contrôle (7) signale le mode de fonctionnement actuel. Pour sélectionner le mode Maintien au frais, appuyez sur cette touche.
- 5 **Touche MARCHE/ARRÊT** pour allumer et éteindre. Lorsque l'appareil est allumé, des mentions s'affichent sur l'écran (6) et l'un des voyants de contrôle (7) s'allume.
- 6 **Écran.** La température réelle sur la surface GN 1/1 s'affiche. Lorsque la touche SET est appuyée, la température de consigne s'affiche.
- 7 **Voyants de contrôle pour les modes** Maintien au frais et Maintien au chaud
- 8 Surface GN 1/1 en acier inoxydable avec conduits de réfrigération intégrés, réfrigération active, en affleurement de surfaces avec le boîtier en acier inoxydable
- 9 Cordon d'alimentation électrique avec fiche de raccordement

La température de **maintien au frais** est réglable **entre +10 °C et -7 °C**.

Lors du passage du mode Maintien au frais au mode Maintien au chaud, l'appareil démarre immédiatement.

La température de **maintien au chaud** est réglable **jusqu'à +120 °C**.

Lors du passage du mode Maintien au chaud au mode Maintien au froid, l'appareil ne démarre qu'après que la plaque en acier inoxydable est redescendue à environ 40 °C.

Vous souhaitez ALLUMER/ÉTEINDRE l'appareil ?

- Sur l'appareil K|POT® 1/1 hybrid-SP-i encastrable, actionnez toujours l'interrupteur principal / l'interrupteur à bascule.
 - En position ARRÊT, l'appareil est hors tension.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (5) pour l'allumer.
 - Le voyant de contrôle (7) signale le mode de fonctionnement actuel. Le réglage de la température de consigne utilisé en dernier est activé.
 - L'écran (6) affiche la température réelle sur la surface GN 1/1.

Vous voulez connaître la température de consigne réglée ?

- Appuyez sur la touche SET (2).
 - L'écran (6) affiche la température de consigne.
 - Une fois que la touche SET n'est plus appuyée, la température réelle s'affiche à nouveau.

Vous voulez modifier la température de consigne du maintien au frais ou au chaud ?

- Appuyez sur la touche de sélection de programme pour le mode Maintien au frais (4) ou sur la touche de sélection de programme pour le mode Maintien au chaud (3).
 - Le mode sélectionné s'active.
- Maintenez la touche **SET** (2) appuyée et modifiez le réglage par la **Touche + -** (1).
 - L'écran (6) affiche la température de consigne.
- Relâchez la touche SET (2).
- Une fois que la touche SET n'est plus appuyée, la température réelle s'affiche.

Vous souhaitez changer de mode ?

- Appuyez sur la touche de sélection de programme pour le mode Maintien au frais (4) ou sur la touche de sélection de programme pour le mode Maintien au chaud (3).
 - Après environ 1 minute, le mode sélectionné démarre sur la température de consigne réglée en dernier.
 - La surface GN 1/1 commence la réfrigération si sa température est inférieure à +40 °C.

8 Nettoyage, maintenance et entretien

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

Prévenir les risques induits par l'électricité



AVERTISSEMENT

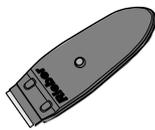
Danger d'électrocution. Danger de mort !



- ▶ Mettez l'appareil hors tension ; débranchez pour cela la connexion au secteur.
- ▶ Protégez l'appareil de l'humidité. 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. Tenir l'appareil éloigné de l'eau vaporisée. Le bloc électrique doit être nettoyé en passant un chiffon humide et séché à l'aide d'un chiffon sec.
- ▶ Faire vérifier le matériel électrique **au moins tous les 6 mois**¹ par un électricien spécialisé.

8.2 Choisissez la bonne méthode de nettoyage

Pour nettoyer les plaque en verre Ceran[®], procéder comme pour les surfaces en verre usuelles.



- Retirez le plus rapidement possible les salissures ayant attaché sur la surface en verre Ceran[®] en utilisant la **raclette**.



- Retirez les salissures superficielles qui n'ont pas brûlé ni attaché à l'aide d'un **chiffon humide** ou d'une éponge **sans utiliser de produit de nettoyage**.
- **ATTENTION !** Nettoyez la plaque chauffante avec **un produit pour vitres du commerce**.
- Essayez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.



ATTENTION

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

- ▶ N'utilisez pas d'objets à bords vifs. Ils pourraient rayer la surface. N'utilisez pas d'éponge abrasive, de laine d'acier, ni de brosse métallique.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs
- ▶ Utilisez des produits de nettoyage adaptés à l'acier inoxydable.
- ▶ Évitez le contact prolongé de l'acier inoxydable avec des liquides à forte teneur en sel.

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

8.3 Nettoyage/entretien des pièces en acier inoxydable

- Éliminez régulièrement les saletés et les dépôts de calcaire.



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ▶ Nettoyez l'appareil avec une **solution chaude à base de produit vaisselle doux** et **essuyez avec un chiffon humide ne rayant pas**.
- Frottez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux** pour les sécher. Rincez bien le chiffon au préalable.



Conseil d'utilisation

- ▶ Pour entretenir l'acier spécial, nous vous recommandons les **produits d'entretien Rieber**.

■ Ils nettoient en profondeur et en douceur, apportent un éclat resplendissant, entretiennent et conservent à la fois.

8.4 Nettoyage/entretien des pièces en plastique



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ▶ Nettoyez les pièces en plastique avec une solution **chaude, à base de produit vaisselle doux**, et essuyez pour ce faire avec un chiffon humide **ne rayant pas**.
- Frottez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux** pour les sécher. Rincez bien le chiffon au préalable.

8.5 Notez le marquage du produit et tenez-en compte

La plaque signalétique de l'appareil apporte des informations techniques importantes sur l'utilisation et l'identification du produit, qui sont notamment nécessaires pour les pièces de rechange. Le mode d'emploi permet d'utiliser correctement l'appareil.

- Assurez-vous que le marquage du produit reste en bon état. Pour ce faire, inspectez la plaque au moins tous les 6 mois. Adressez-vous en cas de besoin au département « Distribution & S.A.V. ».



« *Notez le marquage du produit et tenez-en compte.* », page 12

8.6 Maintien du produit au sec en état de service

- **ATTENTION**
Ne pas empiler les produits. Un entreposage inadéquat de l'appareil risque de l'endommager.
- Entrez l'appareil à température ambiante.

9 Que faire en cas de panne ?

Dépannage



⚠ DANGER d'électrocution. Tension électrique dangereuse

- ▶ Débranchez immédiatement l'appareil électrique et mettez-le de côté.
- ▶ Seul un électricien spécialisé peut réparer les composants électriques.

- **⚠ Dysfonctionnements potentiels en cas de coupure d'alimentation électrique.** Après une coupure de courant, l'appareil doit être complètement déconnecté du réseau. Remettez ensuite sous tension l'appareil.



« Procédure de travail générale », page 21

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
L'appareil ne chauffe pas	Si le récipient thermoplate® n'est pas sur la plaque de cuisson, l'appareil s'éteint après une temporisation.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Redémarrez la procédure. # Personnel de service  page 21
Le voyant d'état de fonctionnement ne s'allume pas.		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tension appliquée ? ➤ La tension et la fréquence secteur correspondent-elles aux données de la plaque signalétique. ➤ Interrupteur en position Marche ? # Personnel de service
Puissance calorifique insuffisante	Appareil défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation # SAV Rieber
Le boîtier est beaucoup trop chaud	Appareil défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation # SAV Rieber
Plaque en verre Ceran® endommagée, par exemple fissurée ou cassée	Action mécanique forcée	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation # SAV Rieber
Câble ou fiche de raccordement endommagé	Action mécanique forcée, appareil défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation # Électricien spécialisé

Service après-vente, pièces de rechange



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.

Informations relatives à l'élimination



Ne pas jeter les appareils électriques et électroniques avec les ordures ménagères !

L'appareil est composé de matériaux de valeur qui peuvent être réutilisés ou recyclés. Pour ce faire, vous pouvez remettre l'appareil à la société Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen (Allemagne) aux fins d'un recyclage approprié ou l'envoyer à l'entreprise à vos frais.

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,
- les pièces de rechange utilisées ne sont pas d'origine.

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

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

- sans objet

11 Extrait des déclarations de conformité CE

Déclaration CE de conformité avec la directive CE sur les machines 2006/42/CE

La société Rieber GmbH & Co. KGG déclare par la présente que les produits K|POT® sont conformes aux exigences fondamentales de la directive européenne relative aux machines 2006/42/CE, annexe II A, normes harmonisées (DIN EN ISO 12100:2011-03 Sécurité des machines – Principes généraux de conception – Appréciation et réduction du risque).

Déclaration de conformité CE avec la directive européenne concernant la compatibilité électromagnétique 2004/30/CE

La société Rieber GmbH & Co. KGG déclare par la présente que les produits K|POT® est conforme aux exigences fondamentales de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2004/30/CE en matière de conception électrique.

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