



Exemples de configuration

# thermoport® – Conteneur à boissons »Thermi«



Les illustrations montrent des exemples de configuration qui ne correspondent pas forcément au matériel livré.



Tenir compte de la notice d'utilisation

Traduction de la notice d'utilisation originale

TÉLÉCHARGEMENT : MODES D'EMPLOI

Code QR plaque signalétique



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

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

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



## Table des matières

<b>1</b>	<b>Historique des révisions</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Observations importantes</b> .....	<b>4</b>
2.1	Les composants des documents techniques.....	4
2.2	Emploi de la notice d'utilisation .....	5
2.3	Conventions de mise en forme .....	6
2.4	Présentation des consignes de sécurité .....	6
<b>3</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>7</b>
3.1	Comportements de base.....	7
3.2	Concernant l'utilisation des appareils électriques.....	7
3.3	Obligations de l'exploitant .....	8
3.4	Exigences relatives à la qualification du personnel .....	9
3.5	Mise à disposition des équipements de protection individuelle (EPI) pour le personnel.....	9
3.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	10
3.6.1	Risques lors du transport .....	10
3.6.2	Risques inhérents à l'électricité avec le conteneur »Thermi« chauffant.....	11
3.6.3	Risques de brûlure et d'échaudure .....	12
3.6.4	Avertissements concernant l'utilisation d'appareils par des enfants.....	12
3.6.5	Dispositifs de contrôle et de sécurité .....	12
3.6.6	Consultez les informations d'identification du produit et veillez à les conserver.....	13
3.7	Règlementations à respecter .....	14
3.8	Comportement à adopter en cas d'urgence.....	14
<b>4</b>	<b>Destination du produit</b> .....	<b>15</b>
<b>5</b>	<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>16</b>
5.1	Dénomination .....	16
5.2	Caractéristiques techniques.....	17
5.2.1	Caractéristiques générales .....	17
5.2.2	»Thermi« THG-24H, (en acier inoxydable).....	19
5.2.3	»Thermi« THG-16H, (en acier inoxydable).....	20
5.2.4	»Thermi« THG-12H, (en acier inoxydable).....	21
5.2.5	»Thermi« THG-8H et THG-8, (en acier inoxydable).....	22
5.2.6	»Thermi« THG-7H et THG-7, (en acier inoxydable).....	23
5.2.7	»Thermi« THG-K12, non chauffant, (en plastique).....	24
5.2.8	»Thermi«, non chauffant, (en plastique) .....	25
5.3	Remarques sur les accessoires.....	27
5.3.1	Chariot de transport / distribution .....	27
5.3.2	CHECK HACCP .....	28

<b>6</b>	<b>Informations importantes concernant la livraison et la première mise en service .....</b>	<b>29</b>
<b>7</b>	<b>Remarques concernant l'usage .....</b>	<b>30</b>
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage .....	30
7.2	Si nécessaire, mettre »Thermi« en température au préalable .....	31
7.3	Remplir le conteneur de boisson, fermer le conteneur.....	33
7.4	Transport »Thermi« .....	34
7.5	Distribution des boissons.....	35
7.6	Nettoyez le conteneur »Thermi« tous les jours après l'avoir utilisé.....	35
<b>8</b>	<b>Nettoyage, maintenance et entretien.....</b>	<b>36</b>
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien .....	36
8.2	Produits de nettoyage pour l'inox.....	37
8.3	Choisissez la méthode de nettoyage appropriée. ....	38
8.4	Intervalles.....	39
8.5	Remarques sur le robinet de vidange.....	40
8.5.1	Robinet de vidange avec fermeture à baïonnette.....	40
8.5.2	Robinet de vidange avec bouchon fileté.....	41
8.6	Remarques sur le nettoyage.....	42
8.6.1	Nettoyage à la main .....	42
8.6.2	Nettoyage au lave-vaisselle .....	43
8.7	Remarques sur l'assemblage .....	44
8.8	Détartre le conteneur selon les besoins .....	45
8.9	Si nécessaire, désinfecter le conteneur.....	45
8.10	Maintenir le produit au sec en état de service .....	46
8.11	Remarque sur le stockage/l'empilage.....	46
<b>9</b>	<b>Que faire en cas de panne ?.....</b>	<b>47</b>
<b>10</b>	<b>Extrait de la liste de pièces de rechange .....</b>	<b>49</b>
10.1	Pièces de rechange pour »Thermi« en acier inoxydable .....	49
10.2	Pièces de rechange pour »Thermi« en plastique .....	50
<b>11</b>	<b>Responsabilité et garantie.....</b>	<b>51</b>
<b>12</b>	<b>Extrait des déclarations de conformité CE .....</b>	<b>51</b>
<b>13</b>	<b>Registre.....</b>	<b>52</b>
<b>14</b>	<b>Adresse du fabricant .....</b>	<b>52</b>

### 1 Historique des révisions

Révision	Modification
2018-01-23	Nouvelle édition ; disposition des appareils
2018-04-16	Modifiez le THG-K12. Autres ajouts
2018-12-03	Serrure à baïonnette avec mécanisme autobloquant, 3.6.3, 3.6.5, 3.6.6, 7.5 ; 8.3, 8.5.1, 13. Courbe de température selon DIN EN 12571, 5.2.1

### 2 Observations importantes

#### 2.1 Les composants des documents techniques

---

- Notice d'utilisation **thermoport® – Conteneur à boissons »Thermi«**
- Informations sur **CHECK HACCP**  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Sélectionnez « → Service » en haut dans la barre d'affichage.
- Pièces de rechange et instructions nécessaires.  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Sélectionnez « → S.A.V. » en haut dans la barre d'affichage.
- Le catalogue de prix Rieber fournit de plus amples informations sur des solutions intéressantes.  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Dans la barre d'affichage en haut, sélectionnez : Recherche → Catalogue de prix  
Ou : Contactez le service après-vente Rieber ou votre revendeur spécialisé.
- Souhaitez-vous la notice d'instruction en plus dans une autre langue ?  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Sélectionnez « → S.A.V. » en haut dans la barre d'affichage.



## 2.3 Conventions de mise en forme

---

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



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



### ATTENTION

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

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



### Conseil d'utilisation

- Mention ou conseil utile

## 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 indiquées.

Le triangle symbolise un « danger général ».



### DANGER

Signale un **danger immédiat**.

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



### AVERTISSEMENT

Signale une **situation potentiellement dangereuse**.

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



### ATTENTION

Signale une **situation potentiellement préjudiciable**.

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

## 3 Consignes de sécurité

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

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

### 3.1 Comportements de base

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

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

### 3.2 Concernant l'utilisation des appareils électriques

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

#### Poste de travail

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

#### Sécurité électrique

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

#### Sécurité des personnes

- Soyez concentré, prêtez attention à ce que vous faites et soyez raisonnable dans l'utilisation de l'appareil électrique. N'utilisez pas l'appareil en cas de fatigue, ni sous l'influence de l'alcool, de médicaments ou de stupéfiants.  
Un moment d'inattention lors de l'utilisation peut entraîner des blessures sérieuses.

- Évitez toute mise en service inopinée. Assurez-vous que le commutateur est bien en position « ARRÊT » avant de mettre la fiche dans la prise. Le fait de raccorder l'appareil au secteur lorsqu'il est en position « MARCHÉ » peut être une source d'accidents.

### **Diligence dans l'usage des appareils électriques**

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

### **Service technique**

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

## **3.3 Obligations de l'exploitant**

---

### **L'exploitant**

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

### **Obligations de l'exploitant**

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

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

Il convient notamment de tenir compte des règles suivantes :

- L'exploitant doit s'informer des dispositions applicables en matière de sécurité au travail et procéder à une évaluation de la dangerosité, afin de déterminer les dangers supplémentaires résultant des conditions de travail spécifiques sur le lieu d'exploitation de l'appareil. Il devra ensuite les intégrer aux instructions de service pour l'exploitation de l'appareil.
- L'exploitant devra vérifier pendant toute la durée de service de l'appareil si les instructions de service rédigées par ses soins sont conformes à l'état de la réglementation et devra les adapter le cas échéant.
- Il devra définir clairement les différentes responsabilités des membres du personnel pour l'installation, l'utilisation, le dépannage, la maintenance et le nettoyage.
- L'exploitant doit veiller à ce que tous les collaborateurs qui ont affaire à l'appareil ont bien lu et assimilé la présente notice. Par ailleurs, il doit former le personnel et l'informer des dangers à échéances régulières.
- L'exploitant doit mettre les équipements de protection requis à la disposition du personnel et en imposer le port.

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

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

### 3.4 Exigences relatives à la qualification du personnel

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

- La responsabilité de l'organisation revient au « **responsable de travail** » (exploitant). Conformément à la norme EN 50110-1, le responsable des travaux est une « personne désignée pour assumer la responsabilité immédiate de l'exécution des opérations. Cette responsabilité peut être transférée à d'autres personnes si nécessaire. [...] Le responsable des travaux doit informer toutes les personnes impliquées dans le travail de l'ensemble des dangers qui ne sont pas immédiatement identifiables ».
- Seules les « **personnes initiées** » au maniement et formées sont autorisées à exécuter les opérations. La formation et l'initiation doivent être répétées 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, une personne qualifiée est une « personne possédant la formation et l'expérience lui permettant de percevoir les risques et d'éviter les dangers liés au fonctionnement ou à la maintenance d'un produit ».
- 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.
- Pendant la période de garantie légale, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente du fabricant.



*'Responsabilité et garantie', page 51*

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

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

- Veuillez vous assurer que le personnel porte les équipements de sécurité requis pour chaque situation rencontrée.
- Portez des gants de protection pour éviter les brûlures des mains et des bras par contact avec des surfaces ou fluides très chauds. Température de l'élément chauffant et de la boisson jusqu'à **100 °C** possible.

## 3.6 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

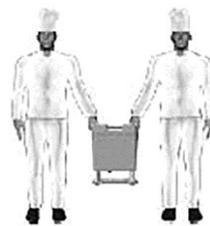
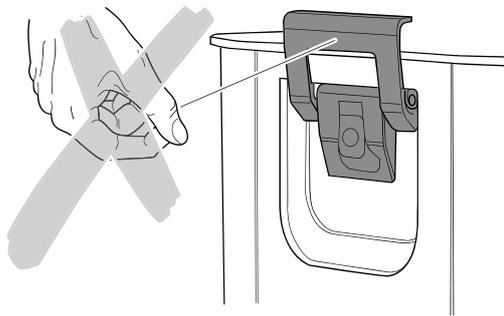
Ce chapitre informe l'utilisateur des consignes de sécurité générales spécifiques à l'appareil. Les autres consignes de sécurité se rapportant à des situations ou à des actions précises sont spécifiées dans la notice avant la situation ou l'action en question.

### 3.6.1 Risques lors du transport

- Il existe des risques de blessure en soulevant et en portant des charges lourdes. Seules des personnes qualifiées et dûment formées y sont autorisées. En cas de problème physique, veuillez contacter votre responsable.



*Chapitre 'Remarques sur les accessoires', page 27 et suivantes, paragraphe « APPAREILS MOBILES » ... les petits auxiliaires*



- Ne pas soulever le conteneur »Thermi« par la fermeture du couvercle. Saisissez le conteneur par la poignée de transport.

Faites-vous toujours aider par une autre personne pour transporter le conteneur »Thermi« rempli de boisson.

... les petits auxiliaires

#### **⚠ Ne transporter le conteneur »Thermi« que lorsqu'il est fermé, en le saisissant par la poignée.**

- Garder les couvercles fermés pendant le transport.
- Pour le transport, se servir de la poignée.
- Transporter le conteneur »Thermi« rempli de boisson en se faisant aider par une autre personne.
- Ne jamais empiler les conteneurs »Thermi« lorsqu'ils sont remplis de boisson.
- Toujours empiler des conteneurs »Thermi« vides de même type pour qu'ils ne tombent ou ne se renversent pas. **Montre-vous** réaliste et responsable dans l'appréciation de la hauteur à laquelle vous pouvez empiler les appareils. Notre recommandation : 2 »Thermi« empilables vides.

#### **⚠ Arrimage du chargement**

Le § 22 du Code de la route allemand (StVO) exige de ranger et d'arrimer le chargement de manière à ce qu'il ne puisse pas glisser, se renverser, rouler, tomber ou générer un bruit évitable même en cas de freinage brusque ou d'embarquée soudaine. Le conducteur, le propriétaire, l'expéditeur sont responsables de l'arrimage du chargement.

- Arrimez le chargement.

### 3.6.2 Risques inhérents à l'électricité avec le conteneur »Thermi« chauffant.

➤  **Danger d'électrocution. Danger de mort !**

Gardez le conteneur »Thermi« chauffant à l'abri de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.

**Risques en cas de transport de liquides non recouverts.**

- Les liquides doivent être transportés dans des récipients fermés.  
Fermez le couvercle avec les deux clips de verrouillage.
- Transportez le conteneur rempli de boisson avec son connecteur électrique en position de travail.
- Avant chaque transport, débranchez le câble d'alimentation en le saisissant par la fiche secteur.
- Posez les lignes électriques de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.

Risques en cas d'humidité d'une température ambiante inférieure +2 °C.

- Ne pas tempérer ou stocker à moins de +2 °C, l'eau de condensation peut sinon entraîner des courants électriques de fuite superficielle. Utiliser uniquement dans des conditions ambiantes ou un local sec. Un courant de fuite superficielle peut être dangereux.

**Risques dans les locaux humides** : L'exploitant est tenu de respecter les prescriptions légales, par exemple, les prises électriques doivent être installées à une hauteur minimale de 1 m et doivent être équipées d'un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.

- N'utilisez aucune rallonge dans les locaux humides.

### 3.6.3 Risques de brûlure et d'échaudure



- Risques d'échaudures aux mains, aux bras et au visage.
  - Avant de faire l'appoint de liquide, laissez refroidir le conteneur »Thermi« chauffant.
  - Portez un équipement de protection individuelle (gants de protection) en cas de contact avec la paroi du compartiment intérieur du conteneur »Thermi« chauffé électriquement qui peut atteindre à 100 °C.
  
- Risque d'échaudure.
  - À la place du jus de fruit frais, il risque de s'écouler du liquide chaud du robinet de vidange.
  - Le fabricant recommande d'appliquer une étiquette indiquant le contenu et les précautions à prendre pour la manipulation du robinet de vidange.

### 3.6.4 Avertissements concernant l'utilisation d'appareils par des enfants

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

### 3.6.5 Dispositifs de contrôle et de sécurité

- Les appareils »Thermi« non chauffant (en plastique) sont équipés d'une fermeture à baïonnette sur le robinet de vidange. Le robinet de vidange est équipé d'un dispositif anti-rotation pour éliminer le risque d'ébouillement en cas de desserrage involontaire.
- Lorsque la régulation et le système électrique sont défectueux, l'appareil s'arrête automatiquement de manière à ne pas dépasser la température maximale admissible.
- En cas de remplissage de l'appareil avec du liquide chaud jusqu'au niveau maximal et de fermeture immédiate du couvercle, il est possible que le robinet de vidange laisse échapper quelques gouttes. En cas de surpression, le robinet de vidange agit comme une vanne de sécurité.
- Pour renforcer la sécurité, un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA doit être connecté en amont de l'appareil.
- Le câble de raccordement, qui est résistant à la chaleur jusqu'à 120 °C, ne peut pas être confondu en raison de la forme du connecteur.

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

**REMARQUE** : La garantie est nulle si la signalétique du produit est endommagée ou illisible. Adressez-vous à temps au service après-vente Rieber en cas de dommages matériels.

#### # Signalétique du conteneur »Thermi« chauffé électriquement

La plaque signalétique sur l'appareil fournit les indications légales exigées sur le produit.

- La plaque signalétique fournit les informations suivantes :  
dénomination, numéro de série, adresse du fabricant, puissance de chauffe, puissance connectée, indice de protection, marquage CE.
- Symbole d'avertissement 'Attention à la tension électrique'

#### # Indication des risques. Il n'y a aucune indication sur l'appareil à ce sujet.

Prenez des mesures appropriées pour réduire et éviter les risques conformément aux **obligations de l'exploitant**.

- À la place du jus de fruit frais, il risque de s'écouler du liquide chaud du robinet de vidange.  
Risque d'échaudure en cas de confusion.  
→ Le fabricant recommande d'appliquer une étiquette indiquant le contenu et les précautions à prendre pour la manipulation du robinet de vidange.
- Le poids de l'appareil vide et le poids de l'appareil rempli ne sont pas indiqués.
- Certains appareils sont équipés d'une fermeture à baïonnette sans dispositif de blocage en position supplémentaire sur le robinet de vidange. Risque de brûlure, d'échaudure et de glissade. Aucune indication sur l'appareil n'avertit de la manipulation correcte du robinet de vidange et de la nécessité d'éloigner les enfants.  
→ Le fabricant recommande d'appliquer une étiquette indiquant le contenu et les précautions à prendre pour la manipulation du robinet de vidange.
- Risque d'échaudure. Ne jamais faire chauffer les conteneurs à boissons vides. Laisser l'appareil refroidir avant de le remplir.
- Les instructions de nettoyage ne figurent pas sur l'appareil.
- Les conteneurs »Thermi« non électriques (en plastique) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.  
L'indication « lavable au lave-vaisselle ≤ 90 °C » ne figure pas sur l'appareil. Aucune indication sur l'appareil ne précise la manière dont l'appareil doit être placé dans le lave-vaisselle pour éviter de l'endommager.
- Selon la réglementation européenne, le marquage des objets en contact avec les denrées alimentaires n'est « pas obligatoire » s'ils sont spécialement fabriqués à cet effet. Aucune indication du type « cuillère à soupe » ne figure donc sur les conteneurs »Thermi«.  
(règlementation CE n°1935/2004)

### 3.7 Règlements à respecter

---

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

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

### 3.8 Comportement à adopter en cas d'urgence

---

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

#### Premiers secours en cas de brûlures, ébouillancements, écrasement, ainsi qu'électrocution :

- Informez-vous à ce sujet avant de mettre l'appareil en service.
- Déposez les ustensiles nécessaires en cas d'urgence, ainsi que les instructions, à proximité du lieu d'utilisation. Familiarisez-vous avec la notice d'utilisation de l'appareil.



#### 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 conformes et prévient de toute erreur d'utilisation ou utilisation abusive prévisible dans l'intérêt de votre sécurité. Utilisez l'appareil conformément à sa destination.

### **Utilisation systématiquement conforme à la destination :**

- Pour les services de traiteur, d'hôtellerie, de gastronomie ; également pour le secteur de la santé et de l'alimentation scolaire. Pour la distribution de boissons isolées thermiquement / distribution de boissons.
- Transportez l'appareil avec le couvercle fermé et la fiche secteur débranchée. Transportez toujours l'appareil dans la position dans laquelle il est utilisé, après l'avoir verrouillé.
- Pour éviter les blessures ainsi que les brûlures sur les surfaces chaudes, l'utilisation en public doit se faire uniquement sous surveillance.
- L'utilisation conforme à la destination implique le respect des caractéristiques techniques.
- Le responsable opérationnel, par exemple le chef de cuisine, a la responsabilité de l'utilisation concrète qui est faite des conteneurs à boissons
- L'équipement doit exclusivement être utilisé par le personnel de service qualifié, autorisé et formé à cet effet.

### **# »Thermi« avec élément chauffant / chaleur rayonnante**

- Utilisez les »Thermi« chauffants pour le maintien au chaud : ils ne conviennent que de manière limitée à la mise en chauffe.
- N'utilisez les »Thermi« chauffants que pour les boissons chaudes et évitez ainsi tout risque de confusion.

### **# »Thermi« pour le maintien au frais**

- Pour le maintien au frais des boissons réfrigérées. Réfrigération de +2 °C à +8 °C. Les boissons doivent au préalable avoir été refroidies à la température de stockage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de sources de chaleur.

### **Dans la mesure du possible, vous devez prévenir toute utilisation incorrecte ou abusive :**

- Risques d'échaudures aux mains, aux bras et au visage. S'il est nécessaire de faire l'appoint d'eau dans le conteneur »Thermi« chauffé électriquement, laissez l'appareil refroidir au préalable afin d'éviter de vous échauder le visage, les mains et les bras.
- Transportez »Thermi« avec le couvercle fermé et la fiche secteur débranchée.
- Pour débrancher le câble de raccordement, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le câble.
- Ne jetez/lancez en aucun cas le conteneur »Thermi«, maniez-le toujours avec précaution.
- N'utilisez jamais le conteneur »Thermi« comme escabeau.
- Ne déposez jamais le conteneur »Thermi« sur des plaques de cuisson chaudes ou des plans inclinés.
- Ne placez jamais le conteneur »Thermi« dans le four pour le réchauffer.
- Ne convient pas à un usage domestique privé.
- Éloignez les liquides combustibles ou explosifs des conteneurs »Thermi« chauffants, sous peine de provoquer un incendie ou une explosion. Ne gardez pas les plats au chaud avec beaucoup de boissons fortement alcoolisées.
- N'utilisez pas le conteneur »Thermi« en acier inoxydable dans des conditions d'environnement agressives, par exemple une atmosphère très saline dans le cas d'un lieu à proximité immédiate de la mer ou une atmosphère chlorée comme une piscine car le matériau en inox pourrait être endommagé.

## 5 Description de l'appareil

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

### 5.1 Dénomination

Il est important de connaître la dénomination des pièces ci-après pour bien comprendre la notice d'utilisation.



Exemples

»Thermi«, (en plastique)  
20 l avec bac d'égouttage

»Thermi«, (en acier inoxydable)  
THG-12H

Légende :

- 1 Robinet de vidange
- 2 Arc de verrouillage
- 3 Couvercle avec poignée de transport
- 4 Bouchon de ventilation

## 5.2 Caractéristiques techniques

### 5.2.1 Caractéristiques générales

#### Plage de température

Plage de la température pour les boissons max. +100 °C

Conditions d'environnement admissibles Destiné à être utilisé dans des conditions de vie normales.

»Thermi«, avec électricité :  
de +2 °C à +100 °C.

»Thermi«, sans électricité :  
de -20 °C à +100 °C,  
lavable au lave-vaisselle jusqu'à ≤ 90 °C.

#### Informations générales concernant les conteneurs »Thermi« chauffé électriquement

Tension nominale / fréquence du réseau 1N CA 230 V 50/60 Hz

Raccordement électrique Câble de raccordement libre env. 2 m ; Type H05RN-F 3x1,0 mm<sup>2</sup>

Le connecteur pour le câble de raccordement se trouve à l'arrière de l'appareil.

Indice de protection en état de fonctionnement lorsque la fiche secteur est branchée IP44 selon DIN EN 60529

→ Protection contre les corps étrangers solides avec un fil métallique, protection contre les projections d'eau sur tous les côtés.

Élément chauffant intégré avec thermostat Température de chauffe jusqu'à +100 °C

Option :



»Thermi« peut être équipé de **CHECK**.

Le code QR de l'appareil fournit les conditions requises pour un processus transparent et traçable.

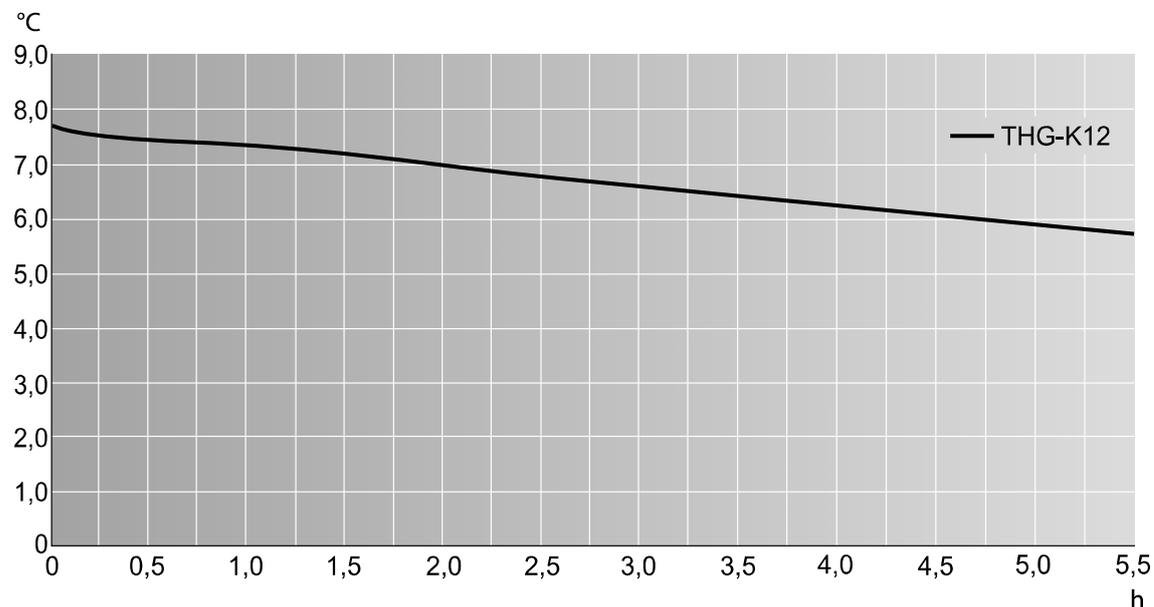
N° de commande 94 01 01 14

➤ Contactez le service après-vente de Rieber.

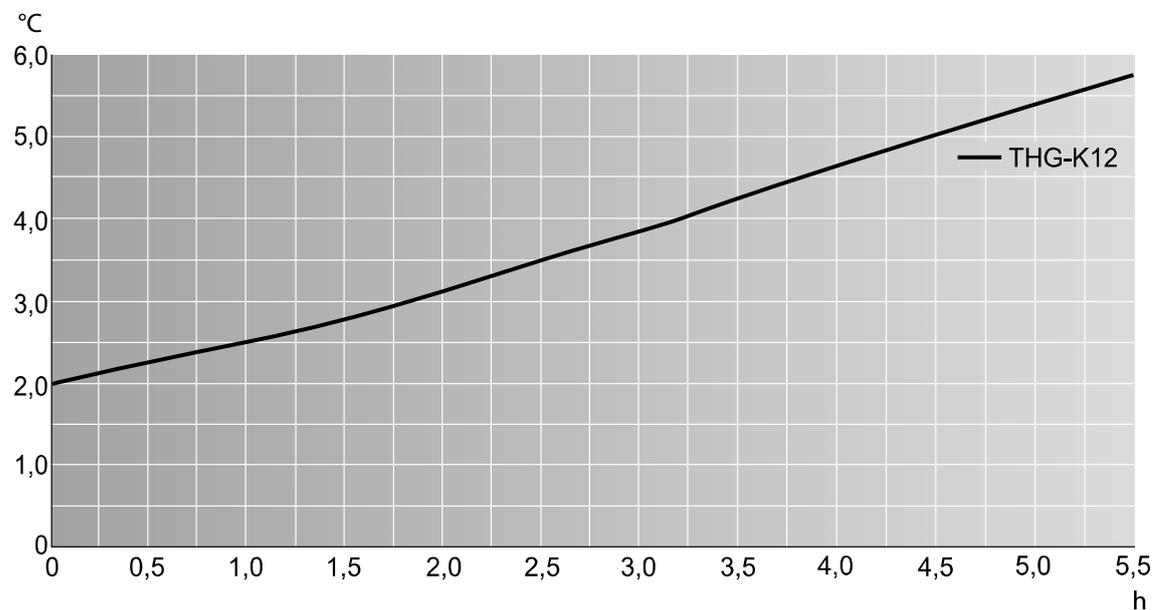
# Comportement isolant thermoport®

Mesure selon DIN EN 12571. → Voir le schéma, exemple THG-K12

**Courbe de température pour le maintien au chaud (fonctionnement à chaud)**



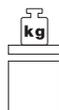
**Courbe de température pour le maintien au frais (fonctionnement à froid)**



# Explication des pictogrammes utilisés



Poids à vide



Charge supplémentaire maximale

### 5.2.2 »Thermi« THG-24H, (en acier inoxydable)



THG-24H  
– chauffant

**Caractéristiques :**

Conteneurs à boissons en acier inoxydable, à double paroi, isolation sans CFC.

Couvercle avec 2 fermetures à bascule, poignée de transport isolée, joint silicone vulcanisé, bouchon de ventilation.

Compartiment intérieur embouti, avec enveloppe extérieure soudée sans joints.

Robinet de vidange amovible avec joint de robinet vulcanisé. Cône d'étanchéité.

Ajustable dans les compartiments gastronorme et euronorme.

**Modèle chauffant :**

80 W, puissance connectée 0,1 kW

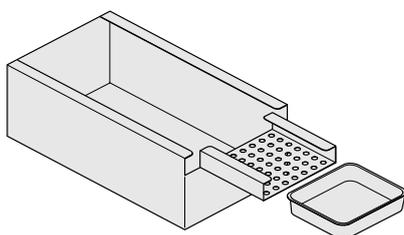
Dénomination N° de commande	Contenance maximale [Litre]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
THG-24H 85 04 01 04 sans CHECK	24	219 x 368 x 735	14	24

**Accessoires :**

Support pour »Thermi« THG tailles 24, 16, 12, 8.

En acier inoxydable avec porte-gobelets perforé et égouttoir

N° de  
commande  
85 04 03 04



5.2.3 »Thermi« THG-16H, (en acier inoxydable)



THG-16H  
– chauffant

Caractéristiques :



[Voir page 17, 19](#)

Dénomination N° de commande	Contenance maximale [Litre]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
THG-16H 85 04 01 03 sans CHECK	16	219 x 368 x 535	11,5	16

Accessoires :



[page 19](#)

### 5.2.4 »Thermi« THG-12H, (en acier inoxydable)



THG-12H  
– chauffant

Caractéristiques :



[Voir page 17, 19](#)

Dénomination N° de commande	Contenance maximale [Litre]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
THG-16H 85 04 01 02 sans CHECK	12	219 x 368 x 435	9	12

**Accessoires :**



[page 19](#)

5.2.5 »Thermi« THG-8H et THG-8, (en acier inoxydable)



THG-8H  
– chauffant



THG-8  
—

Caractéristiques :



[Voir page 17, 19](#)

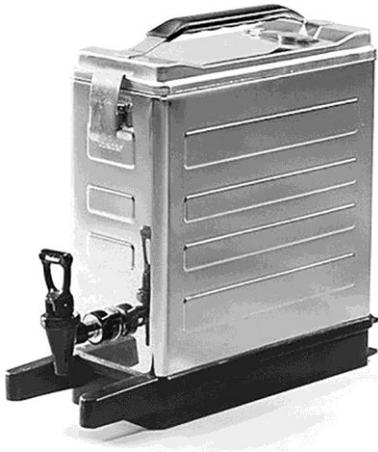
Dénomination N° de commande	Contenance maximale [Litre]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
THG-8H 85 04 01 01 sans CHECK	8	219 x 368 x 335	7	8
THG-8 85 04 01 12 sans CHECK	8	219 x 368 x 335	7	8

Accessoires :

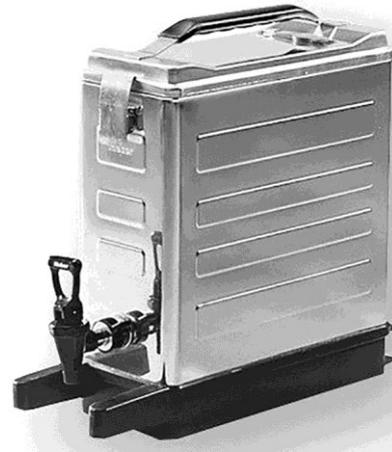


[page 19](#)

## 5.2.6 »Thermi« THG-7H et THG-7, (en acier inoxydable)



THG-7H  
– chauffant



THG-7  
–

Caractéristiques :



[Voir page 17, 19](#)

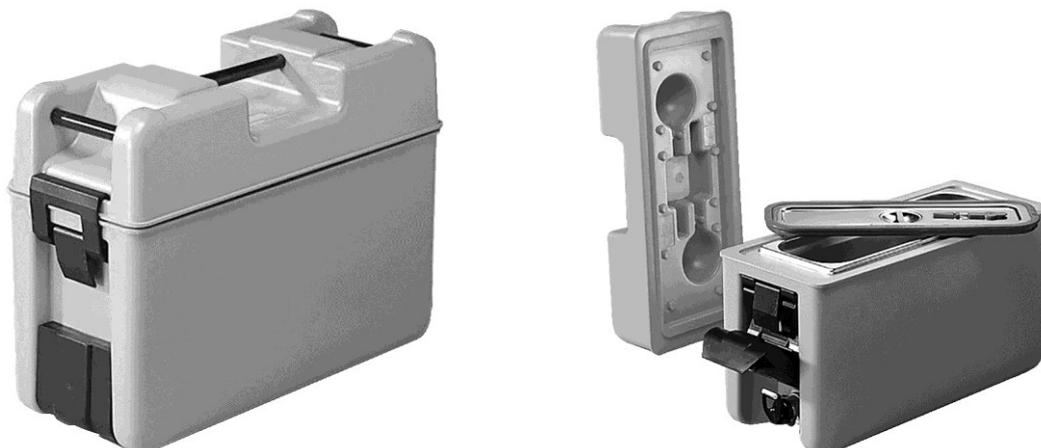
Dénomination N° de commande	Contenance maximale [Litre]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
THG-7H 85 04 01 09 sans CHECK	7	147 x 426 x 407	5,7	7
THG-7 85 04 01 12 sans CHECK	7	219 x 368 x 335	5,5	7

**Accessoires :**



[page 19](#)

5.2.7 »Thermi« THG-K12, non chauffant, (en plastique)



THG-K12

Caractéristiques :

Conteneurs à boissons en plastique, à double paroi, mousse sans CFC.  
 Compartiment intérieur en acier inoxydable embouti.  
 Couvercle emboîtable (intérieur) avec garniture d'étanchéité vulcanisée, bouchon de ventilation. Face intérieure du couvercle extérieur avec cavité pour 2 louches (louche, écumoire non inclus).  
 Poignée solide, 2 bouchons mécaniques.  
 Robinet en acier inoxydable recouvert d'un capuchon de protection

Dénomination N° de commande	Contenance maximale [Litre]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
THG-K12 85 04 01 03 sans CHECK	12	240 x 620 x 430	6,2	12

Accessoires :

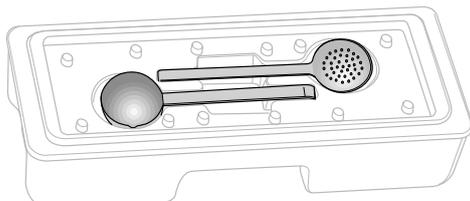
Louche

Écumoire

N° de commande

44 20 02 07

44 20 07 05



### 5.2.8 »Thermi«, non chauffant, (en plastique)



»Thermi« 40 l



»Thermi« 20 l



»Thermi« 10 l

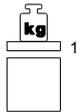
Bac d'égouttage avec 2 porte-gobelets  
pour »Thermi« 40 l»Thermi« 20 l  
avec bac d'égouttage»Thermi« 10 l  
avec bac d'égouttage

#### Caractéristiques :

Conteneur à boissons en polypropylène résistant aux chocs et inhibiteur de germes. Grâce au matériau inhibiteur de germes, les boissons peuvent être versées directement dans le récipient en plastique.

Le robinet de vidange est fixé par une fermeture à baïonnette.

Si nécessaire, le joint élastique du couvercle peut être remplacé.

Dénomination N° de commande	Contenance maximale [Litre]	Dimensions extérieures L x l x H [mm]		
»Thermi« 40 l 85 04 02 14 sans CHECK	40	410 x 397 x 611	7,8	40
»Thermi« 20 l avec bac d'égouttage 85 04 02 13 sans CHECK	20	360 x 255 x 712	6,8	20
»Thermi« 20 l sans bac d'égouttage 85 04 02 12 sans CHECK	20	360 x 255 x 612	6,0	20
»Thermi« 10 l avec bac d'égouttage 85 04 02 11 sans CHECK	10	360 x 255 x 490	4,5	10
»Thermi« 10 l sans bac d'égouttage 85 04 02 10 sans CHECK	10	360 x 255 x 382	3,4	10

**Accessoires :**

Bac d'égouttage avec 2 porte-gobelets  
→ pour »Thermi« 40 l

487 x 420 x 260

N° de  
commande  
85 04 02 15



<sup>1</sup> Les conteneurs »Thermi« vides sans bac d'égouttage peuvent être empilés.

## 5.3 Remarques sur les accessoires

### 5.3.1 Chariot de transport / distribution

#### # « APPAREILS MOBILES » ... les petits auxiliaires

Chariot de transport / distribution en plastique et en acier inoxydable

→ Utilisable avec le conteneur à aliments thermoport® de Rieber



PW-TH-RP /Rolliport,

→ pour tous les thermoport® portables ; avec une poignée de poussée rabattable en acier inoxydable



TH-TA-1

→ pour 1 thermoport®



TH-TA-2

→ pour 2 thermoport®



TH-TA-3

→ pour 3 thermoport®

Dénomination	Dimensions extérieures		
N° de commande	L x l x H [mm]	kg	kg
PW-TH-RP 88 07 06 01	850 x 470 x 890	9	100
TH-TA-1 88 15 01 01	711 x 705 x 840	14	80
TH-TA-2 88 15 02 01	1246 x 705 x 840	21	130
TH-TA-3 88 15 03 01	1781 x 705 x 840	27	210

Roues antistatiques, 4 exemplaires, diamètre de 125 mm à la demande



Plus d'informations : Voir le catalogue de prix Rieber, chapitre « TRANSPORT »

[www.riever.de](http://www.riever.de)

Recherche : Catalogue de prix

### 5.3.2 CHECK HACCP

En matière de documentation HACCP, la plate-forme CHECK CLOUD vous propose CHECK HACCP, un système d'enregistrement numérique de la température simple, fiable et transparent. En outre, d'autres fonctionnalités numériques sont disponibles pour la gestion de l'hygiène et des services. La réponse numérique et automatisée aux notes éparpillées du système analogique.

La saisie des données HACCP importantes s'effectue de deux manières très différentes :  
Mobile CHECKet Auto CHECK. L'outil basé sur navigateur CHECK Cockpit est conçu pour la gestion, la visualisation et l'évaluation des données de processus collectées.

- Mobile CHECK : mesure manuelle de la température avec sonde de température à cœur compatible Bluetooth et application CHECK. Gestion simple de l'hygiène et de des services avec des listes de contrôle flexibles et personnalisées et des fonctions photo et texte supplémentaires via l'application CHECK.
- Auto CHECK : capteurs installés en permanence ou pouvant être installés ultérieurement, qui envoient des données à la base de données à des intervalles prédéfinis.

N° de commande 94 01 01 14



*Plus d'informations : Voir « Services » sur le site  
[www.riever.de](http://www.riever.de)  
Contactez le service après-vente de Rieber.*

## 6 Informations importantes concernant la livraison et la première mise en service

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

### # Contrôler / traiter les dommages de transport

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

### # Déballer

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

### # Premier nettoyage



#### ATTENTION

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

- Assurez-vous qu'aucun film protecteur ne se trouve à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
  
  - Nettoyez le conteneur »Thermi« avant de le mettre en service.
-  Voir 'Nettoyage, maintenance et entretien', page 36

### # Remarque sur les matériaux d'emballage

- L'emballage jetable doit être éliminé en respectant l'environnement.

## 7 Remarques concernant l'usage

### 7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

---

#### **Respecter les principes d'exploitation**

- L'équipement doit exclusivement être utilisé par le personnel de service qualifié, autorisé et formé à cet effet.
- Pour éviter les blessures, l'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement avec une surveillance continue.
- Portez des chaussures de sécurité et des gants de protection.
- N'utilisez »Thermi« que lorsque l'éclairage est suffisant.

#### **Prévenir les risques induits par l'électricité**

##### ➤ **AVERTISSEMENT**

Danger d'électrocution. Les appareils électriques tels que »Thermi« sont protégés contre les projections d'eau. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique. Effectuer un nettoyage seulement un peu humide des pièces électriques et les sécher avec un chiffon sec.

- Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) et un courant de déclenchement de 30 mA.

#### **Prévenez les risques liés au transport**

- Transportez »Thermi« avec le couvercle fermé et la fiche secteur débranchée.
- Faites-vous toujours aider par une autre personne pour transporter le conteneur »Thermi« rempli de boisson.
- Utilisez les possibilités du programme d'appareils de transport de Rieber.



*Chapitre 'Remarques sur les accessoires', page 27*

#### **Risques de brûlure et d'échaudure**

---



##### **Risques d'échaudures au visage et aux mains.**

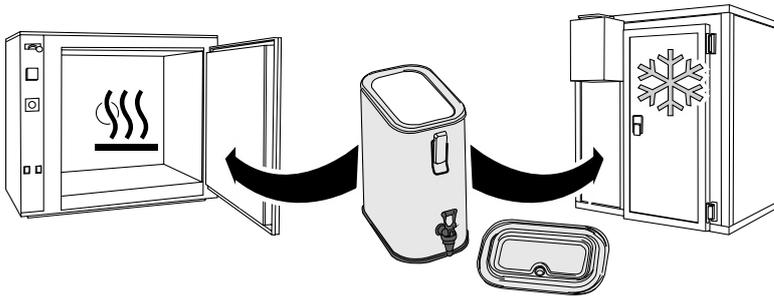


- Avant de faire l'appoint de liquide, laissez refroidir le conteneur »Thermi« chauffant. Patientez pendant **au minimum 5 minutes**.
  - Faites ensuite l'appoint de liquide en évitant les échaudures aux mains, au visage et aux bras.
-

## 7.2 Si nécessaire, mettre »Thermi« en température au préalable

# ...Si nécessaire, le conteneur peut être mis en température au préalable, dans une chambre froide.

Plage de température admissible :      »Thermi«, avec électricité :  
de +2 °C à +100 °C.  
»Thermi«, sans électricité :  
de -20 °C à +100 °C,  
lavable au lave-vaisselle jusqu'à ≤ 90 °C.



➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

Danger d'électrocution. La mise en température de l'appareil électrique ne doit en aucun cas être inférieure à **+2 °C**. Le cas échéant, des courants de fuite dangereux peuvent se produire en raison de l'eau de condensation.

- Ne pas mettre la »Thermi« à une température inférieure à **+2 °C**, sinon, dans des conditions ambiantes normales, de l'eau de condensation se formera sur l'appareil.

### # ... Mise en température peut également être effectuée avec du liquide

La plage de la température admissible est **+2 °C à +100 °C**.



Exemple : »Thermi« THG-8

- Pour la mise en température, faites le remplissage avec de l'eau à **+90 °C** pour les boissons chaudes ou à **+4 °C** pour les boissons froides.



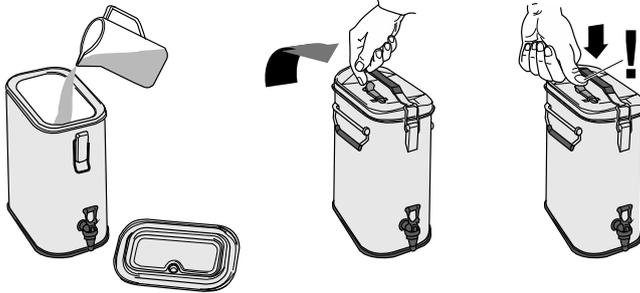
### Conseil d'utilisation

Après une durée de préchauffage ou de refroidissement de **30 minutes environ**, la température de service est atteinte avec un appareil vide dans les conditions ambiantes usuelles.

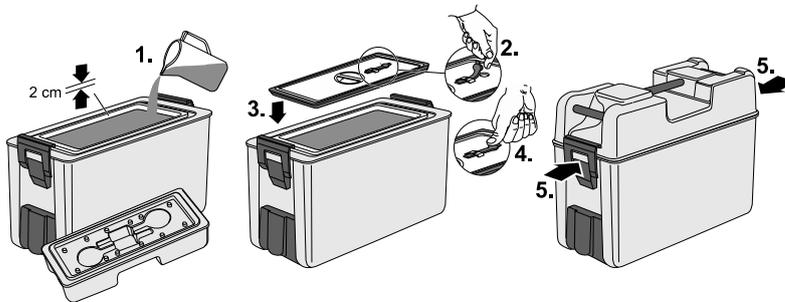
- Effectuez le remplissage préalable ou la mise en température en remplissant **env. 1/3 du conteneur »Thermi« avec de l'eau**.
  - Le conteneur »Thermi« chauffé électriquement vous permet d'être plus flexible quant au temps de préparation. Raccordez le conteneur »Thermi« chauffé électriquement selon les besoins.
- 
- Avant de vider le conteneur »Thermi«, débranchez le câble d'alimentation en le saisissant par la fiche secteur.  
Ne tirez jamais sur le câble.

## 7.3 Remplir le conteneur de boisson, fermer le conteneur

### # Remplir le conteneur de boisson



Exemple : »Thermi« THG-8



Exemple : »Thermi« THG-12K

### # Remplir le conteneur de boisson

- Remplissez le conteneur de boissons chaudes à une température de **+90 °C** ou de boissons froides à une température de **+4 °C**.
- Remplissez jusqu'à max. 2 cm sous le bord, environ de la largeur du pouce.

### # Fermer le conteneur

#### ➤ REMARQUE

Lorsque le conteneur »Thermi« est fermé il est possible que le robinet de vidange laisse échapper quelques gouttes. En cas de surpression, le robinet de vidange agit comme une vanne de sécurité. Ouvrir le bouchon de ventilation pour permettre l'égalisation de la pression.

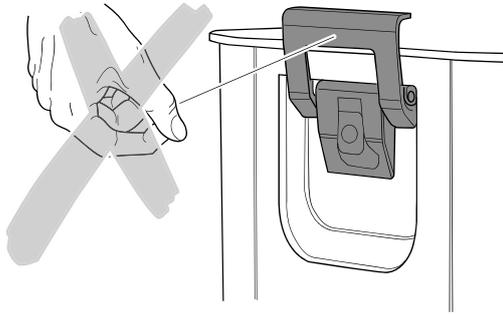
- Fermez le conteneur avec le couvercle et les deux clips de verrouillage.
- Enfoncez le bouchon de ventilation.

Le **conteneur** »Thermi« chauffant peut être réchauffé pendant la distribution des boissons.

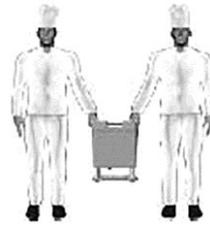
- Posez le câble de raccordement de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.

## 7.4 Transport »Thermi«

---



- Ne pas soulever le conteneur »Thermi« par la fermeture du couvercle. Saisissez le conteneur par la poignée de transport.



Faites-vous toujours aider par une autre personne pour transporter le conteneur »Thermi« rempli de boisson.

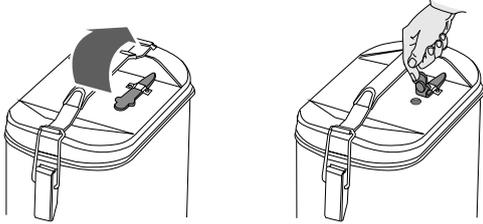


... les petits auxiliaires

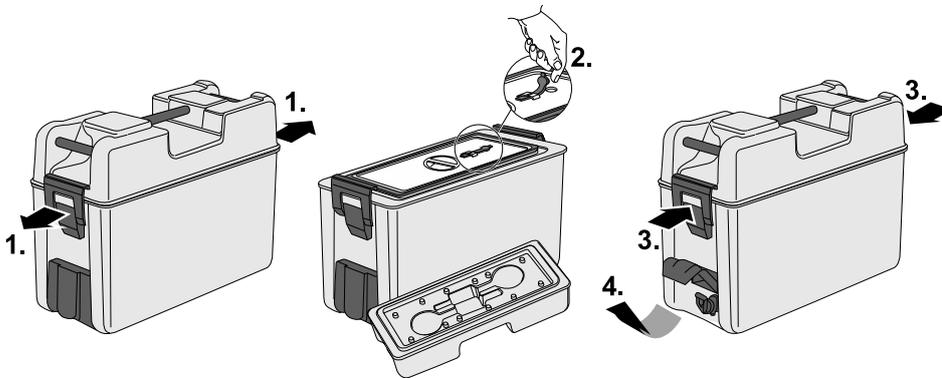
- **⚠ Risque de basculement en cas d'empilement**  
Empiler un maximum de 2 »Thermi« l'un sur l'autre. Veillez à ce que les glissières d'empilage du »Thermi« supérieur se trouvent dans les guides du »Thermi« inférieur.
- **Conseil à l'utilisateur** : Profitez de la gamme d'équipements de transport Rieber.

## 7.5 Distribution des boissons

Afin d'assurer une distribution sans problème des boissons au robinet de vidange, le bouchon de purge doit être ouvert au préalable pour permettre une compensation de la pression.



Exemple : »Thermi« THG-8



Exemple : »Thermi« THG-K12

- Ouvrez le conteneur »Thermi« avec bouchon de ventilation sur le couvercle avant la distribution des boissons.
- **⚠ AVERTISSEMENT**  
Pour éviter les blessures, l'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement avec une surveillance continue.
- Veillez à ce que l'utilisateur comprenne parfaitement le fonctionnement de l'appareil. Si nécessaire, indiquez la zone de distribution des boissons par un marquage.



page 13

## 7.6 Nettoyez le conteneur »Thermi« tous les jours après l'avoir utilisé.

- Mettez l'appareil hors tension.
- Chaque jour, après l'avoir utilisé, placez les boissons dans un autre récipient ou dans un système de réfrigération adapté.
- Nettoyez l'appareil au minimum une fois par jour après l'avoir utilisé.



'Nettoyage, maintenance et entretien', page 36 et suivantes

## 8 Nettoyage, maintenance et entretien

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

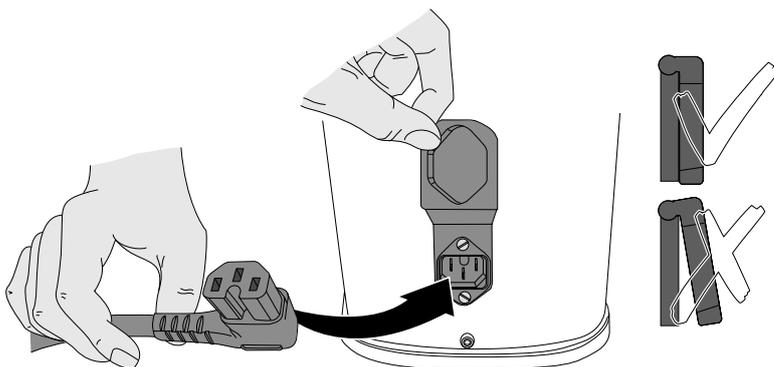
### 8.1 Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien

#### ⚠ Prévenir les risques inhérents à l'électricité dans le cas du conteneur »Thermi« chauffant



#### ⚠ Danger d'électrocution. Danger de mort !

- Avant chaque nettoyage, débranchez l'alimentation électrique en débranchant la fiche secteur.
- Fermez le connecteur électrique avec le couvercle. Protégez l'appareil contre les jets d'eau (buse).
- Équipement électrique <sup>2</sup> - Faire contrôler par un **électricien qualifié** conformément aux directives de la DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung). Déterminez le cycle de vérification selon les conditions d'emploi. En général, tous les 12 mois.



- Avant le nettoyage, fermez le connecteur électrique avec le couvercle.

#### ⚠ Risques de brûlure et d'échaudure



100 °C

#### ⚠ Risque de brûlure

**Risque de brûlure** aux mains et aux bras sur la surface chaude dans le compartiment intérieur. → S'applique au conteneur »Thermi« chauffant.

**Risque d'échaudure** à la vidange du liquide chaud.



- Portez un équipement et des gants de protection, ainsi que des chaussures de sécurité.

<sup>2</sup> Source : Directive DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung) 3. Systèmes et équipements électriques

## 8.2 Produits de nettoyage pour l'inox

### # Principes applicables à tous les produits de nettoyage :

- Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

### # Produits de nettoyage mécaniques pour l'acier inoxydable

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

### # Produits de nettoyage chimiques pour l'acier inoxydable

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

### 8.3 Choisissez la méthode de nettoyage appropriée.

---



#### ATTENTION

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

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

#### # Nettoyage et entretien des pièces en acier inoxydable et en plastique

→ S'applique au boîtier du conteneur à boissons en acier inoxydable, le couvercle

→ S'applique au boîtier du conteneur à boissons en plastique, le couvercle en plastique, la valve de ventilation du couvercle, le joint du couvercle, le robinet de vidange en plastique et les pièces détachées



#### ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- Nettoyez la surface avec une solution **chaude à base de produit vaisselle** et un chiffon doux non abrasif. Rincez à l'eau claire.
  
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.  
Bien rincer l'éponge ou le chiffon avant utilisation.



*'Produits de nettoyage pour l'inox', page 37*



#### Conseil d'utilisation

- Pour entretenir l'acier inoxydable, 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.

N° de commande : 72 10 24 08

## 8.4 Intervalles

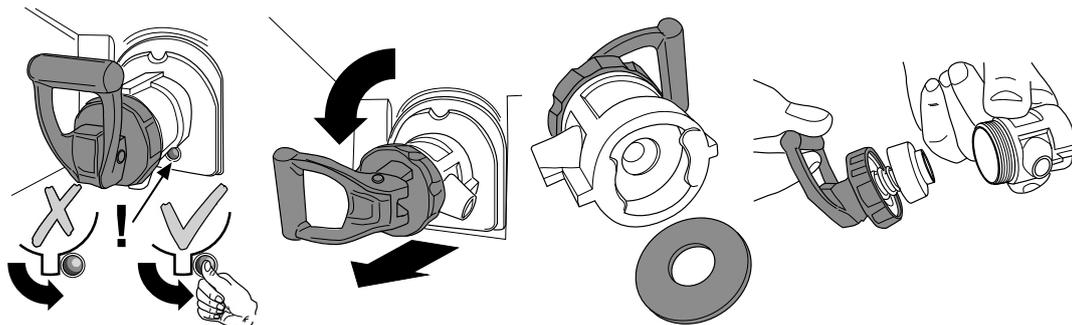
Intervalle	Action à effectuer	page
<b>Après utilisation, une fois par jour</b>	Nettoyer, au minimum 1x par jour.	
	Le joint vulcanisé sur le couvercle emboîtable est inséparable, THG-K12.	
	Inspecter et desserrer le <b>joint du couvercle</b> de la »Thermi« en plastique. Remplacez le joint endommagé ou fragile.	
	Si nécessaire, desserrer le robinet de vidange. Inspectez la <b>garniture d'étanchéité du robinet de vidange</b> . Les joints endommagés ou poreux doivent être remplacés.	 <a href="#">page 40 et suivantes</a>
	Choisissez la méthode de nettoyage appropriée.	 <a href="#">Page 37 et suivantes</a>
	<b>Nettoyez à la main avec</b> une solution détergente chaude et douce. Après le nettoyage, rincez soigneusement le compartiment intérieur à l'eau claire de manière à éliminer complètement les produits de nettoyage utilisés. Nettoyez les surfaces avec un <b>chiffon doux humide</b> . Séchez ensuite les surfaces avec un <b>chiffon doux</b> .	 <a href="#">page 42</a>
<b>En cas de besoin</b>	Les conteneurs »Thermi« non électriques (en plastique) peuvent être nettoyés au <b>lave-vaisselle</b> , lavable au lave-vaisselle jusqu'à <b>≤ 90 °C</b> .	 <a href="#">page 42</a>
	Laissez le couvercle ouvert jusqu' à ce que l'humidité résiduelle soit sèche.	
	Détartre le conteneur »Thermi« selon les besoins	 <a href="#">page 45</a>
<b>Tous les 180 jours ouverts ou tous les 6 mois</b>	Désinfecter le conteneur »Thermi« selon les besoins ; à intervalles réguliers ou après une contamination spéciale.	 <a href="#">page 45</a> # Responsable de l'hygiène
	Faire contrôler l'équipement électrique par un électricien qualifié conformément aux prescriptions de la DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung).	 <a href="#">page 36</a> # Électricien spécialisé
	L'identification du produit doit impérativement rester intacte.	 <a href="#">page 13</a>

## 8.5 Remarques sur le robinet de vidange

### 8.5.1 Robinet de vidange avec fermeture à baïonnette

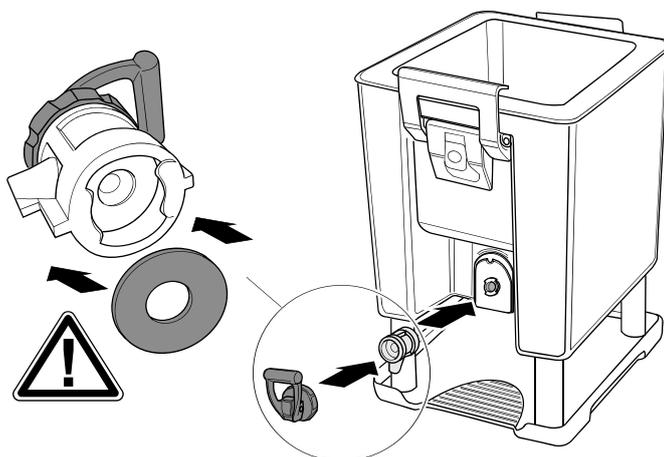
Les appareils »Thermi« non chauffant (en plastique) sont équipés d'une fermeture à baïonnette sur le robinet de vidange. Le robinet de vidange est équipé d'un dispositif anti-rotation pour éliminer le risque d'ébouillement en cas de desserrage involontaire.

#### # Informations sur le démontage :



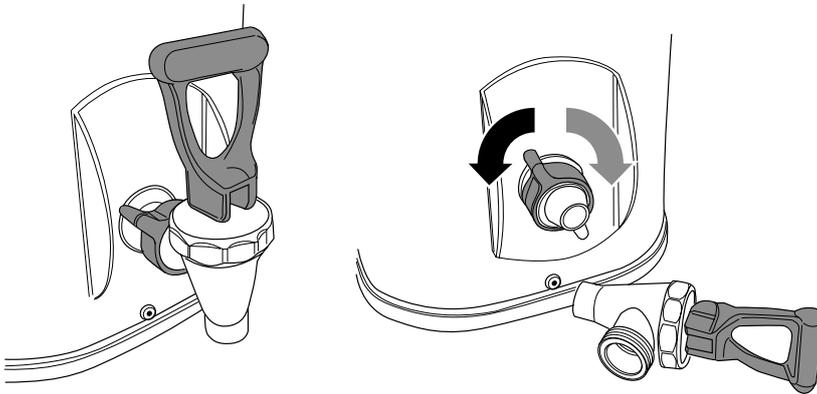
- Appuyez fermement avec le doigt sur le dispositif anti-rotation. Tournez simultanément le robinet de vidange à 90° dans le sens antihoraire.
- Retirez le robinet de vidange.
- Si nécessaire, démontez les pièces.

#### # Remarque sur le montage:



- **⚠ AVERTISSEMENT**  
Remettez en place la garniture d'étanchéité si elle a été démontée.  
Vérifiez qu'elle est correctement en place.
- Montez le robinet de vidange dans l'ordre inverse du démontage.

### 8.5.2 Robinet de vidange avec bouchon fileté



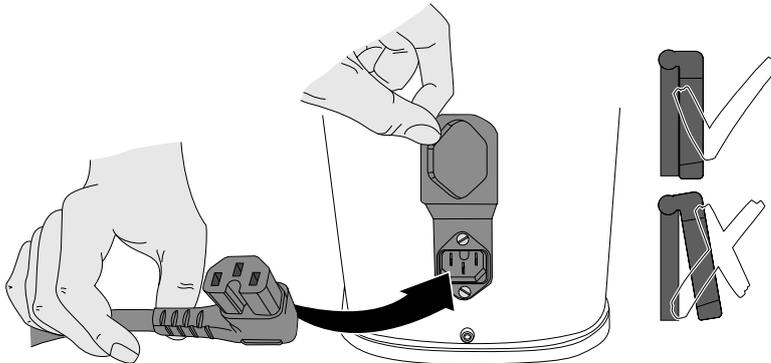
Le robinet de vidange avec bouchon fileté ne possède aucune garniture d'étanchéité amovible.

- **ATTENTION**  
Veillez à ne pas endommager le cône d'étanchéité.
- Tournez les ailettes de l'élément de fixation.
- Retirez le robinet de vidange.

## 8.6 Remarques sur le nettoyage

---

### 8.6.1 Nettoyage à la main



➤ **⚠ Danger d'électrocution.**

Dans le cas du conteneur »Thermi« chauffé électriquement, fermez complètement le connecteur électrique avec le couvercle. Ne nettoyez pas le conteneur avec connecteur électrique dans de l'eau, avec un nettoyeur à haute pression ou au lave-vaisselle.

➤ **Si nécessaire, démontez le robinet de vidange.** Si nécessaire, désassemblez les composants.



page 40

- Le joint vulcanisé ne peut pas être séparé du couvercle.  
**Détachez le joint rond amovible du couvercle** pour pouvoir le nettoyer soigneusement.
- **Nettoyez à la main avec** une solution détergente chaude et douce.
- Après le nettoyage, rincez soigneusement le compartiment intérieur à l'eau claire de manière à éliminer complètement les produits de nettoyage utilisés.
- Nettoyez les surfaces avec un **chiffon doux humide**. **Séchez** ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.
- Séchez l'intérieur et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que l'humidité résiduelle se soit évaporée.

## 8.6.2 Nettoyage au lave-vaisselle

→ Concerne : »Thermi«, non électrique, (en plastique) ;

→ Concerne : robinets de vidange, entiers et pièces détachées

### ⚠ AVERTISSEMENT

**Danger d'électrocution.** Ne jamais nettoyer le conteneur »Thermi« chauffé électriquement au lave-vaisselle.

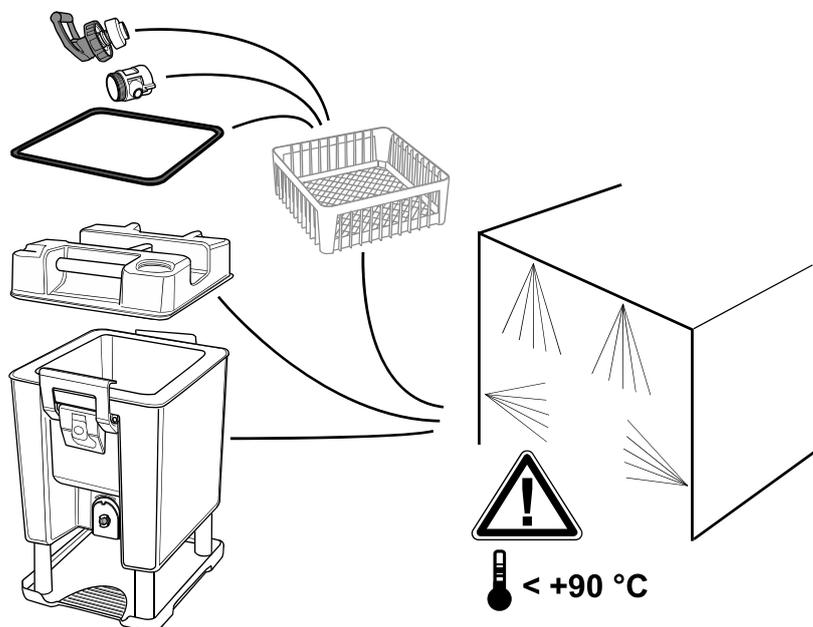


### ATTENTION

Les conteneurs »Thermi« non électriques (en plastique) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Tous les autres conteneurs »Thermi« ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle sous peine de dommages graves.

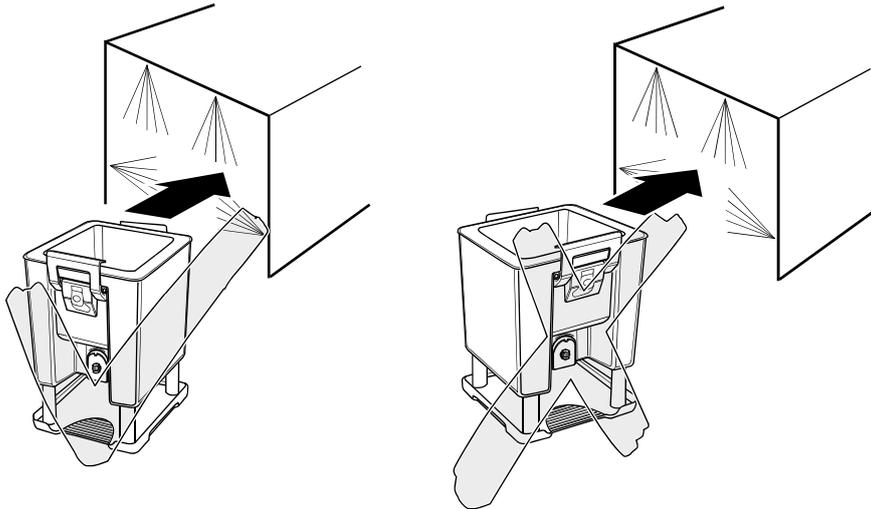
Lorsque le conteneur à boissons est placé à angle droit par rapport au sens de fonctionnement du lave-vaisselle, il risque de basculer et de se coincer dans le crochet de la bande transporteuse. Les clips de verrouillage peuvent se plier et le couvercle ne peut plus être fermé.

- Le conteneur »Thermi« non électrique (en plastique) peut être nettoyé au lave-vaisselle à une température max. de +90 °C. De même, les accessoires amovibles en plastique ne doivent pas être nettoyés à une température supérieure.
- Placez »Thermi« dans le **sens longitudinal** de la bande transporteuse.



»Thermi«, non électrique, (en plastique)

- Retirez tous les accessoires amovibles (couvercle, joint du couvercle, robinet de vidange, levier de robinet de vidange, joint du robinet de vidange).
- Placez tous les accessoires amovibles dans le panier du lave-vaisselle.

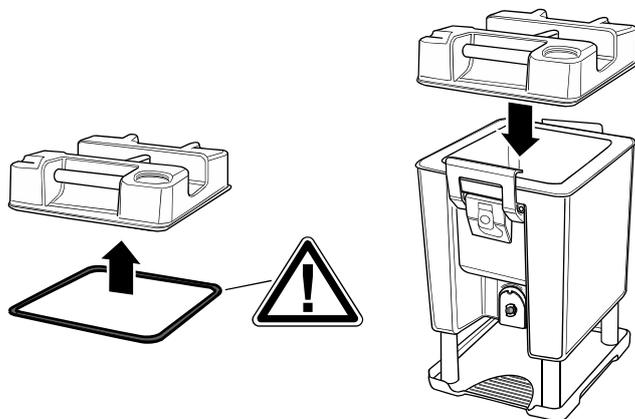


Assemblage, montage :

 page 44

## 8.7 Remarques sur l'assemblage

---



»Thermi« 10 litres

- Insérez le joint du couvercle, assurez-vous qu'il est bien en place.
- Laissez le couvercle ouvert pour éliminer l'humidité résiduelle.
- Fermez le couvercle avec le bouchon mécanique.

## 8.8 Détartre le conteneur selon les besoins

---



### Conseil d'utilisation

Les signes indubitables d'un entartrage sont les suivants : dépôts calcaires visibles, temps d'écoulement plus long, bruit plus fort, émanation de vapeur importante.

- Avant d'effectuer un nettoyage en profondeur, si nécessaire, détartrez l'appareil.
  
- Le détartage doit être effectué selon les instructions du fabricant du produit.
- Rincez ensuite le conteneur à l'eau claire et passez un chiffon doux absorbant. Répétez cette étape autant de fois que nécessaire pour éliminer parfaitement le produit de détartage.

## 8.9 Si nécessaire, désinfecter le conteneur

---

Le conteneur doit être nettoyé et désinfecté à intervalles réguliers ou après une contamination spéciale.

- Consultez votre responsable hygiène.

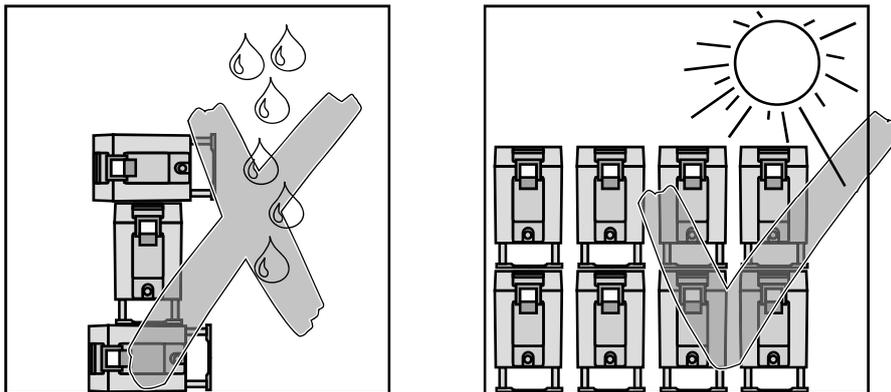
## 8.10 Maintenir le produit au sec en état de service

---

- Séchez le compartiment intérieur et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que l'humidité restante se soit évaporée.
- Stockez le conteneur à boissons à température ambiante.

## 8.11 Remarque sur le stockage/l'empilage

---



**⚠ Risque de basculement en cas d'empilement**

- Empiler uniquement avec un couvercle fermé.
- Empiler uniquement des conteneurs »Thermi« de même type.

- 
- Stockez les conteneurs »Thermi« dans des locaux propres et secs.
  - **ATTENTION**  
Entreposez l'appareil à température ambiante.  
dans toutes les parties de l'installation électrique, de l'eau de condensation peut se former malgré les indices de protection IP élevés dans les boîtiers très étanches soumis à des changements de température et donc à des différences de pression d'air entre l'intérieur et l'extérieur. Il existe donc un risque de corrosion, de courts-circuits électriques et d'autres dommages. Ceux-ci entraînent souvent des pannes de courant, des problèmes d'approvisionnement et une immobilisation coûteuse de l'exploitation.

## 9 Que faire en cas de panne ?



### **⚠ Danger d'électrocution. Danger de mort**

- Avant les travaux de réparation sur l'appareil, le mettre hors tension. Débrancher pour cela la fiche du secteur électrique.
- Seul un électricien spécialisé peut effectuer les réparations électriques.

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

Utilisez exclusivement des pièces de rechange spécifiées, autorisées par le fabricant. Certains travaux de réparation doivent exclusivement être confiés au service après-vente Rieber.

Pièces de rechange et instructions correspondantes



Voir 'Les composants des documents techniques', page 4

Incident	Cause possible	Correction
Fuite du robinet de vidange.	En cas de surpression, le robinet de vidange agit comme une vanne de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ouvrez le bouchon de ventilation. Quelques gouttes, OK.</li> </ul>  <i>Voir les informations à la page 33</i> # Personnel de service
	Garniture d'étanchéité manquante ou défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Insérer ou remplacer la garniture d'étanchéité.</li> </ul>  <i>page 49</i> # Personnel de service
Couvercle non étanche.	Garniture d'étanchéité manquante ou défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Insérer ou remplacer la garniture d'étanchéité.</li> </ul>  <i>page 49</i> # Personnel de service
L'élément chauffant ne fonctionne pas.	Connecteur électrique défectueux. Élément chauffant défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réparation</li> </ul> # Électricien spécialisé # SAV Rieber ou partenaire
Couvercle du connecteur électrique endommagé.	défaut	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réparation</li> </ul> # Électricien spécialisé # SAV Rieber ou partenaire

### # Service après-vente, pièces de rechange



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



### IMPORTANT

Avant de contacter le Service clientèle, notez le type et le numéro de votre appareil.

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

### # Élimination du produit



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

## 10 Extrait de la liste de pièces de rechange

**REMARQUE** : Le numéro de poste à deux chiffres désigne un sous-ensemble.  
Le numéro de poste, par exemple 20.10, désigne la partie individuelle d'un sous-ensemble.

### 10.1 Pièces de rechange pour »Thermi« en acier inoxydable



Exemple de modèle »Thermi« THG-12H

Position	N° Réf.	Dénomination
20	32 33 05 06	Robinet de vidange, complet → Concerne : THG-7H, THG-7
20	32 33 05 02	Robinet de vidange, complet → Concerne : Autres modèles »Thermi« acier inoxydable
20.10	32 32 04 04	Garniture d'étanchéité du robinet de vidange
50.10	37 12 15 01	Couvercle du connecteur électrique
70	33 10 29 01	Câble de raccordement, 2 m
80	55 04 01 04	Couvercle, complet → Concerne : THG-7H, THG-7
80	55 04 01 01	Couvercle, complet → Concerne : Autres modèles »Thermi« acier inoxydable
80.10	37 12 07 01	Bouchon de ventilation, rouge

## 10.2 Pièces de rechange pour »Thermi« en plastique

Exemple



»Thermi«, non électrique, (en plastique), 20 l  
avec bac d'égouttage



»Thermi« THG-K12

Position	N° Réf.	Dénomination
20	85 02 21 01	Robinet de vidange, complet → Concerne : THG-K12
20	32 33 05 05	Robinet de vidange, complet → Concerne : »Thermi«, non électrique
20.10	32 32 04 03	Garniture d'étanchéité du robinet de vidange
80.10	85 04 06 02	Garniture d'étanchéité de couvercle, amovible → Concerne : »Thermi«, non électrique, (en plastique), 40 l
80.10	85 04 06 01	Garniture d'étanchéité de couvercle, amovible → Concerne : Autres modèles »Thermi«, non électriques, (en plastique)
40.10	37 12 07 01	Bouchon de ventilation, rouge → Concerne : THG-K12

## 11 Responsabilité et garantie

La responsabilité et la garantie du constructeur sont annulées si

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



*Voir le chapitre « Destination »*

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

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

**REMARQUE** : La garantie cesse en cas de marquage endommagé voire illisible du produit. Adressez-vous à temps au service après-vente Rieber en cas de dommages matériels.

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

- Rail de gerbage

## 12 Extrait des déclarations de conformité CE

### Déclaration de conformité CE

#### selon la directive européenne 2014/35/UE (directive sur la basse tension)

Par la présente, la société Rieber GmbH & Co. KG déclare que les produits **thermoport® – conteneur à boissons »Thermi« chauffants**

- THG-24H, THG-16H, THG-12H, THG-8H, THG-7H (en acier inoxydable)

sont en conformité avec les exigences fondamentales de la directive européenne 2014/35/UE.

### Déclaration de conformité CE

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

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que les produits **thermoport® – conteneur à boissons »Thermi«**

- THG-24H, THG-16H, THG-12H, THG-8H, THG-7H (en acier inoxydable)

sont en conformité avec les exigences fondamentales de la directive européenne 2014/30/UE.

L'appareil satisfait au règlement CE n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

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

## 13 Registre

<b>A</b>		<b>I</b>	
Accessoires .....	10, 19, 26, 27, 30	Identification du produit.....	13
<b>B</b>		<b>P</b>	
Bouchon de ventilation .....	16, 19, 24, 33	Poignée de transport .....	16
<b>C</b>		<b>Q</b>	
CHECK HACCP .....	2, 4, 28	Que faire en cas de panne ?.....	47
Comportement isolant .....	18	<b>R</b>	
<b>Courbe de température pour le maintien au chaud</b> .....	18	Robinet de vidange .....	16, 19, 40, 41
<b>Courbe de température pour le maintien au frais</b> .....	18	<b>U</b>	
<b>D</b>		Usage .....	30
Destination du produit .....	15		
<b>F</b>			
Fermeture à bascule .....	16		

## 14 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](mailto:info@rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)