



Apparaten voor het serveren van gerechten als tafel- of inbouwversie

- Bain-marie



Mobiele apparaten voor het serveren/verdelen van gerechten

- Transportwagen

- Gerechtransportwagen

De afbeeldingen laten vulvoorbeelden zien, die niet automatisch in de leveringsomvang hoeven te zijn inbegrepen.



Handleiding vooraf lezen
Vertaling van de originele handleiding

DOWNLOAD: GEBRUIKERSHANDLEIDINGEN

QR-code bij het typeplaatje



NL

Inhoudsopgave

1	Revisieopsomming	3
2	Belangrijke aanwijzingen	3
2.1	De onderdelen van de technische documenten	3
2.2	Gebruik van de handleiding	4
2.3	Weergaveconventies in de tekst	5
2.4	Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen	6
3	Algemene veiligheidsaanwijzingen.....	7
3.1	Principiële handelwijzen	7
3.2	Voor het gebruik van elektrische apparatuur	7
3.3	Plichten van de exploitant	8
3.4	Eisen aan de kwalificatie van het bedieningspersoneel.....	9
3.5	Persoonlijke veiligheidsuitrusting (PVU) voor het personeel ter beschikking stellen.....	10
3.6	Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen	10
3.7	Verwijzing naar aan te houden voorschriften	15
3.8	Verwijzing naar gedrag in noodsituatie.....	15
4	Toepassingsdoel.....	16
5	Apparaatbeschrijvingen.....	18
5.1	Algemene technische gegevens	18
5.2	Gerechtes transportwagen.....	19
5.3	Transportwagen	25
5.4	Bain-marie	27
6	Van levering tot eerste reiniging: informatie	30
7	Gebruik.....	31
7.1	Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik.....	31
7.2	Gebruiksaanwijzingen voor de bain-marie	34
7.3	Gebruiksaanwijzingen voor apparaten met 'kastuimte gekoeld'	36
7.4	Gebruiksaanwijzingen voor apparaten met 'kastuimte verwarmd'	37
7.5	Reinig het apparaat dagelijks na het gebruik.	37
8	Reiniging, onderhoud en verzorging	38
8.1	Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging	38
8.2	Reinigingsmiddelen voor roestvast staal	39
8.3	Kies de correcte reinigingsmethode	40
8.4	Overzicht van de intervallen	41
8.5	Water-bain-marie legen.....	42
8.6	Bain-marie reinigen	42
8.7	'Kastuimtegekoeld' ontdooien, reinigen.....	43
8.8	'Kastuimte verwarmd' reinigen	43
8.9	Rollen reinigen	43
8.10	Bain-marie indien nodig ontkalken	44
8.11	Apparaat droog gereed houden	44
9	Storing – Wat te doen?.....	45
9.1	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	45
9.2	Aanwijzing voor de verwijdering	46
10	Aansprakelijkheid en garantie	47
11	Uittreksel van de EU-conformiteitsverklaringen.....	47
12	Adres van de fabrikant.....	48

1 Revisieopsomming

Revisie	Wijziging
2012-05-11	Nieuwe uitgave
2013-02-20	Temperatuur 100 °C
2013-04-19	Uitgave zwart-wit drukgegevens
2014-08-05	Technische gegevens aangevuld
2016-12-15	Algemene wijziging
2019-06-13	Digitale bediening is een aanvulling op; STW K POT®-III-2 KW

2 Belangrijke aanwijzingen

2.1 De onderdelen van de technische documenten

- Handleiding
- Informatie over **CHECK HACCP**
www.rieber.de
 Selecteer "→ service", bovenin de weergavelijst.
- Reserveonderdelen alsook de vereiste instructies hiervoor.
www.rieber.de
 Selecteer "→ klantenservice", bovenin de weergavelijst.
- Het Rieber-prijsboek informeert voortzettend over veelzijdige accessoires.
www.rieber.de
 Selecteer bovenin de weergavelijst: Zoek → prijsboek
 Of: Wendt u zich aan de fabrikant Rieber of uw specialzaak
- U wilt de handleiding aanvullend in een andere taal?
www.rieber.de
 Selecteer "→ klantenservice", bovenin de weergavelijst.

2.3 Weergaveconventies in de tekst

... **Accentuering** ... , is een tekstfragment dat moet worden benadrukt

- Opsommingen worden zo weergegeven.
- Handlingsaanwijzingen worden zo weergegeven.

 Zie '...' , *kruisverwijzing wordt zo weergegeven*



LET OP/ATTENTIE

verwijst naar mogelijke materiële schade, die geen persoonlijke schade insluit.

Het negeren van de aanwijzing kan tot materiële schade leiden.



Gebruikerstip

- Nuttige aanwijzing of tip

Toelichting gebruikte pictogrammen:



Leeggewicht



Maximale belasting

2.4 Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen

De signaalwoorden GEVAAR - WAARSCHUWING - VOORZICHTIG classificeren de gevarengraad van lichamelijk letsel in een concrete situatie. Letsel kunt u verhinderen door de aangegeven gedragsregels in acht te nemen.

Het symbool waarschuwingsdriehoek symboliseert een 'Algemeen gevaar'.



GEVAAR

verwijst naar een **direct dreigend gevaar**.

Het negeren van deze waarschuwing leidt tot **ernstig lichamelijk letsel of de dood**.



WAARSCHUWING

verwijst naar een **direct dreigend gevaar**.

Het negeren van de waarschuwing **kan tot ernstig lichamelijk letsel of de dood** leiden.



VOORZICHTIG

verwijst naar een **mogelijk schadelijke situatie**.

Het negeren van de waarschuwing **kan tot licht lichamelijk letsel** leiden.

3 Algemene veiligheidsaanwijzingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over restgevaaren en gevaren bij reglementaire toepassing van het apparaat. Er worden alleen algemeen geldende en algemeen in acht te nemen veiligheidsaanwijzingen vermeld. Veiligheidsaanwijzingen met betrekking tot de hantering resp. de situatie worden hierna voor de overeenkomstige handelingsstap resp. situatiebeschrijving geplaatst.

De informatie hier, zoals over 'Principiële handelwijzen', 'Plichten van de exploitant' etc., verwijst uitsluitend naar de toch al wettelijk vereiste naleving van eisen zoals de Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV, Duitse werkplaatsverordening) volgens het Duitse recht.

3.1 Principiële handelwijzen

Dit apparaat komt overeen met de stand van de techniek en de erkende veiligheidstechnische regels, toch kunnen er gevaren ontstaan.

- Gebruik het apparaat alleen in een onberispelijke toestand, met inachtneming van deze handleiding.
- Let er in alle fasen van de levensduur van het apparaat op dat het apparaat zo veilig mogelijk in zijn omgeving is geïntegreerd.
- Bouw het apparaat niet om en breng geen wijzigingen aan.

3.2 Voor het gebruik van elektrische apparatuur

Veiligheidsaanwijzingen geciteerd uit EN 60745-1:

Werkplaats

- Houd het werkgebied schoon en opgeruimd. Wanorde en onbelichte werkgebieden kunnen tot ongevallen leiden.
- Houd kinderen en andere personen tijdens het gebruik op afstand.

Elektrische veiligheid

- De aansluitstekker van het apparaat moet in de contactdoos passen. De stekker mag op geen enkele manier worden veranderd. Gebruik geen adapterstekkers in combinatie met beschermende aarde-apparatuur. Onveranderde stekkers en passende contactdozen verminderen het risico op een elektrische schok.
- Houd het apparaat uit de buurt van regen of vochtigheid. Het indringen van water in een elektrisch apparaat verhoogt het risico op een elektrische schok.
- Gebruik de kabel niet om de stekker uit de contactdoos te trekken. Pak altijd vast aan de stekker. Houd de kabel uit de buurt van hitte, olie, scherpe kanten of apparaatdelen die bewegen. Beschadigde of verwikkelde kabels verhogen het risico op een elektrische schok.
- Als u met een elektrisch apparaat in de open lucht werkt, gebruik dan uitsluitend verlengingskabels, die ook zijn goedgekeurd voor gebruik buiten. De toepassing van een voor het buitengebied geschikte verlengingskabel vermindert het risico op een elektrische schok.
- Brandgevaar mogelijk als gevolg van warmteophoping. Wikkel de kabel van de kabeltrommel af om een mogelijke warmteophoping resp. kabelbrand te voorkomen. De koppeling moet spuitwaterbeschermd zijn, van rubber zijn of met rubber zijn overtrokken.

Veiligheid van personen

- Wees opmerkzaam en let op wat u doet en ga met verstand te werk met een elektrisch apparaat. Gebruik het apparaat niet als u moe bent of onder de invloed staat van drugs, alcohol of medicijnen.

Een moment van onachtzaamheid bij het gebruik van het apparaat kan tot ernstig letsel leiden.

- Vermijd een onbedoelde inbedrijfstelling. Overtuig u ervan, dat de schakelaar in de positie „UIT“ staat, voordat u de stekker in de contactdoos steekt. Als u het apparaat ingeschakeld aansluit op de stroomtoevoer, kan dit leiden tot ongelukken.

Zorgvuldige omgang en gebruik van elektrische apparatuur

- Gebruik geen elektrisch apparaat, waarvan de schakelaar defect is. Een elektrisch apparaat, dat niet meer kan worden in- of uitgeschakeld, is gevaarlijk en moet worden gerepareerd.
- Bewaar ongebruikte elektrische apparatuur buiten het bereik van kinderen. Laat geen personen het apparaat gebruiken die niet met het apparaat vertrouwd zijn of deze aanwijzingen niet hebben gelezen. Elektrische apparatuur is gevaarlijk, als zij door onervaren personen wordt gebruikt.
- Verzorg het apparaat zorgvuldig. Controleer of bewegende apparaatdelen onberispelijk functioneren en niet klemmen, of delen gebroken of zodanig beschadigd zijn, dat de functie van het apparaat wordt benadeeld. Laat beschadigde delen voor het gebruik van het apparaat repareren. Veel ongevallen vinden hun oorzaak in slecht onderhouden elektrische apparaten.
- Gebruik elektrisch apparaat, accessoires enz. in overeenstemming met deze aanwijzingen en zo als het voor dit speciale type apparaat is voorgeschreven. Houd daarbij rekening met de arbeidsvoorwaarden en de uitvoerende activiteit. Het gebruik van elektrische apparatuur voor andere dan de voorziene toepassingen kan tot gevaarlijke situaties leiden.

Service

- Laat het apparaat uitsluitend door gekwalificeerd vakpersoneel en uitsluitend met originele reserveonderdelen repareren. Daarmee wordt gegarandeerd, dat de veiligheid van het apparaat behouden blijft.

3.3 Plichten van de exploitant

Exploitant

Exploitant is de persoon, die het apparaat voor industriële of economische doeleinden exploiteert of aan een derde voor gebruik/toepassing overlaat en tijdens het bedrijf de wettelijke verantwoording van het apparaat voor de bescherming van de gebruiker, van het personeel of derden draagt.

Plichten van de exploitant

Het apparaat wordt in de industriële sector gebruikt. De exploitant van het apparaat is daarom aan de wettelijke plichten voor de arbeidsveiligheid onderworpen.

Naast de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding moeten de voor het toepassingsbereik van het apparaat geldige veiligheids- ongevallenpreventie- en milieuvorschriften worden aangehouden.

Daarbij geldt met name het volgende:

- De exploitant moet zich over de geldende arbeidsveiligheidsbepalingen laten informeren en in een risicobeoordeling aanvullend gevaren vaststellen, die door de speciale arbeidsvoorwaarden op de plaats van gebruik van het apparaat ontstaan. Deze moet hij in de vorm van gebruiksaanwijzingen voor de werking van het apparaat omzetten.
- De exploitant moet tijdens de gehele gebruiksduur van het apparaat nagaan, of de door hem opgestelde gebruiksaanwijzingen met de actuele stand van de regelgeving overeenkomen, en deze, indien nodig, aanpassen.
- De exploitant moet de bevoegdheden voor installatie, bediening, verhelpen van storingen, onderhoud en reiniging eenduidig regelen en vastleggen.

- De exploitant moet ervoor zorgen, dat alle medewerkers, die met het apparaat omgaan, deze handleiding hebben gelezen en begrepen. Bovendien moet hij het personeel in regelmatige intervallen opleiden en over de gevaren informeren.
- De exploitant moet voor het personeel de vereiste veiligheidsuitrusting beschikbaar stellen en het dragen van de vereiste veiligheidsuitrusting verplicht stellen.

Verder is de exploitant ervoor verantwoordelijk, dat het apparaat steeds in technisch onberispelijke toestand is. Daarom geldt het volgende:

- De exploitant moet ervoor zorgen, dat de in deze handleiding beschreven onderhoudsintervallen worden aangehouden.
- De exploitant moet alle veiligheidsinrichtingen regelmatig op functioneren en volledigheid laten controleren.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat de passende media-aansluitingen aanwezig zijn.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat lokale veiligheidsrelevante maatregelen worden uitgevoerd.

3.4 Eisen aan de kwalificatie van het bedieningspersoneel

Het veilige bedienen vereist vaktechnische voorwaarden en de persoonlijke geschiktheid van elke persoon.

- De organisatorische verantwoording draagt de **'Werkverantwoordelijke'** (exploitant).
Volgens EN 50110-1 is een werkverantwoordelijke 'een persoon, die benoemd is, de directe verantwoordelijkheid voor de uitvoering van het werk te dragen. Zo nodig kan deze verantwoordelijkheid gedeeltelijk aan andere personen worden overgedragen. [...] De werkverantwoordelijke moet alle aan het werk deelnemende personen over alle gevaren onderrichten, die hiervoor niet zonder meer herkenbaar zijn'.
- Voor de uitvoering van het werk zijn uitsluitend **'onderrichte personen'** toegestaan, die zijn opgeleid. Scholing, onderricht dienen te worden herhaald en het begrip te worden gecontroleerd, in het gunstigste geval volgens een controle.
- Bij reparatiewerkzaamheden zijn uitsluitend **'Vaklieden'** toegestaan.
Volgens IEC 60204-1 zijn vaklieden 'Personen, die op basis van hun desbetreffende opleiding en hun ervaring bekwaam zijn, risico's te herkennen en mogelijke risico's te vermijden'.
- Elektrische werkzaamheden uitsluitend door een opgeleide en ervaren **elektromonteur**, in de volksmond elektricien genoemd, laten uitvoeren.
De medewerking van een elektrotechnisch onderricht persoon is uitsluitend onder aanwijzing en controle van de elektromonteur toegestaan.
- Betreft **bain-marie** van de inbouwversie voor het inlassen: laswerkzaamheden uitsluitend toegestaan door een opgeleide **lasser** met ervaring in de bewerking van roestvast staal.
- Werkzaamheden aan de koelinrichting mogen alleen worden uitgevoerd door hiervoor geautoriseerd vakpersoneel zoals een **Eervaren koeltechnicus** of de Rieber-klantenservice.
- Reparatie of herstel tijdens de tijdsduur van de garantie zijn uitsluitend door de fabrikant-service toegestaan.



Zie *'Aansprakelijkheid en garantie'*, pagina 47

3.5 Persoonlijke veiligheidsuitrusting (PVU) voor het personeel ter beschikking stellen

Waarom veiligheidsschoenen moeten voldoen, wordt door normen geregeld. Hier gaat het om veiligheidsschoenen voor de bescherming van de tenen. Veiligheidsschoenen S1 zijn veiligheidsschoenen met de eis, dat een tenenbeschermer aanwezig is. Zoals bij veiligheidsschoenen S2 en S3 heeft de tenenbeschermer een belastbaarheid van 200 joule. Deze eisen zijn in de EN 20345:2004 voor veiligheidsschoenen geregeld.

- Overtuig u ervan, dat het personeel de persoonlijke veiligheidsuitrusting draagt, die in de betreffende situatie zinvol is.
- Draag veiligheidsschoenen ter voorkoming van letsel bij het transport van het apparaat.
- Draag veiligheidshandschoenen ter voorkoming van verbrandingen aan de handen en de armen.

3.6 Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over algemene apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen. Overige veiligheidsaanwijzingen met betrekking tot de hantering resp. de situatie worden hierna voor de overeenkomstige handelingsstap resp. situatiebeschrijving geplaatst.

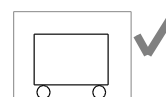
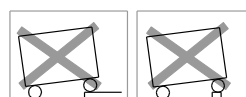
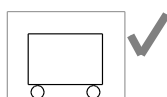
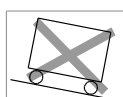
3.6.1 Risico's als gevolg van elektriciteit

- Inspecteer vóór het gebruik het product, de aansluitstekker en de elektrische kabel op zichtbare schade.
- Selecteer de kabelgeleiding zo, dat er geen kneuzing en oververhitting van de aansluitkabel kan plaatsvinden.
- De contactdoos moet vrij toegankelijk zijn, om te zorgen dat het apparaat op elk moment van het net kan worden losgekoppeld.

3.6.2 Risico's bij het transport van het verrijdbare apparaat

Bij het transport van dit zware product bestaan veelsoortige gevaren zoals kneuzing.

- Apparaat niet trekken, uitsluitend via de schuifgreep schuiven.
Zo behoudt u een beter overzicht en directe toegang tot de 'rollen met vastzetrem'.
- Borg het apparaat tegen onbedoeld weggrollen met de twee 'vastzetremmen'. Plaats het apparaat uitsluitend op vlakke ondergrond.
- Houd de deur en het schuifdeksel bij het transport gesloten.
- De deuren sluiten vanzelf. Druk indien nodig voor extra zekering van de gesloten deur de schuif naar beneden.
- Apparaat uitsluitend op een vlakke ondergrond transporteren. Niet op een hellende ondergrond transporteren.
- Het transport met voldoende personen uitvoeren.
- Transport uitsluitend door middel van de rollen toegestaan.
- Draag veiligheidsschoenen ter voorkoming van letsel.





LET OP/ATTENTIE

Oneffenheden van de bodem zoals randen, planken of drempels kunnen de rollen beschadigen.

- Verplaats het apparaat uitsluitend over effen gladde bodems. Verschuif en trek het apparaat niet over scherpe kanten.
- Let op de toegestane traphoogte, maximaal 4 mm, anders kunnen de rollen worden beschadigd.
- Gebruik het apparaat niet bij ongunstige plaatselijke vloerverhoudingen. Het kan niet worden uitgesloten, dat vanwege de slijtage van de rollen strepen op de vloer ontstaan of krassen bijvoorbeeld door steenslaginsluitels in de rollen.

3.6.3 Risico's van verbrandingen alsook verschroeiing

Verbrandingsgevaar aan de handen en armen bij hete delen zoals de **bain-marie** en '**kastruimte verwarmd**'.

Verschroeiingsgevaar in het gezicht en aan de handen als gevolg van hete damp bij de **bain-marie**.

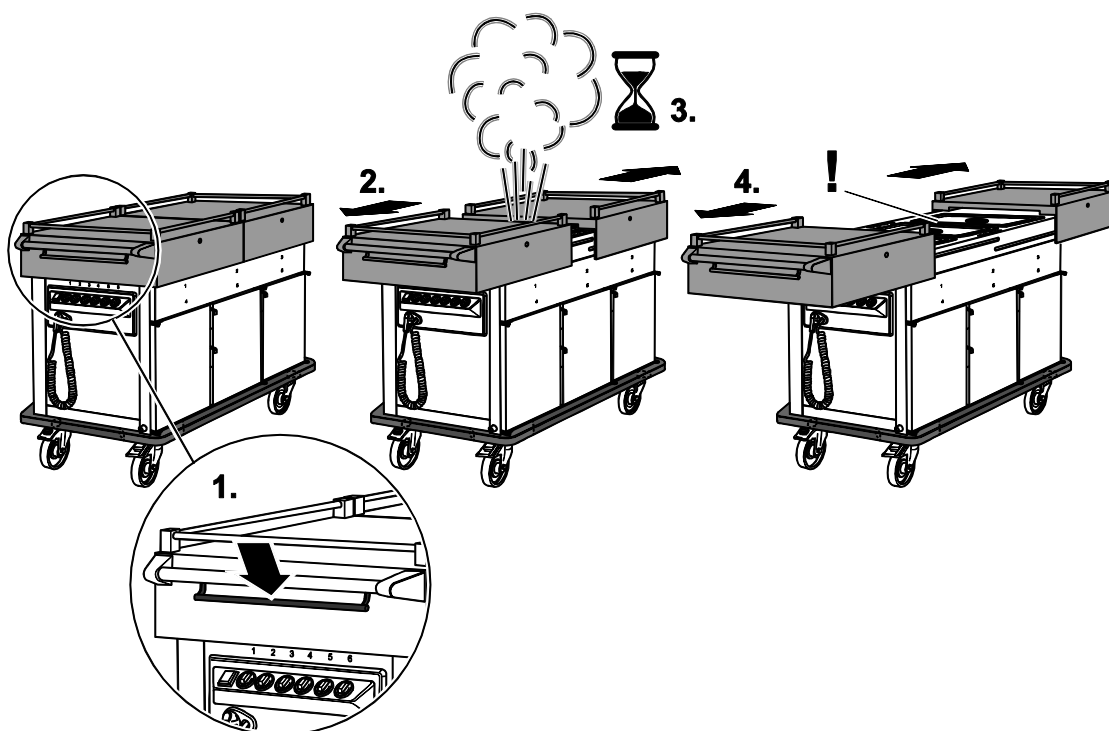
- Wees behoedzaam bij de omgang met de hete **bain-marie** en de '**kastruimte verwarmd**' (optie).
- Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting (PVU) zoals veiligheidshandschoenen en vermijd hiermee brandwonden aan handen en armen in het bereik van hete delen.

3.6.4 Risico's gevaar voor uitglijden, gevaar voor vallen

Transporteren

Schuifdeksel in verwarmstand

Geopend voor het serveren van gerechten



Gevaar voor uitglijden, gevaar voor vallen. Dampen van de bain-marie zouden aan de binnenzijde van het schuifdeksel kunnen condenseren en als gevolg hiervan als condensaat naar beneden op de vloer kunnen druppelen.

- De **warmhoudbak** of de **bain-marie** compleet afdekken. **Bain-marie** altijd met GN-bak en passend deksel gebruiken. Neem dit met name in acht bij het gebruik als **water-bain-marie**.

Open het schuifdeksel in **twee fasen**. Doe hiervoor het volgende:

- Druk de beugel voor het openen naar beneden; trek aan de greep en laat de beugel los.
■ Het schuifdeksel wordt vergrendeld. Damp stroomt weg bij de opening tussen de schuifdeksels.
- Herhaal dit met het andere schuifdeksel.
- Wacht af tot de intensief opstijgende dampen zijn ontsnapt.
- Druk voor het volledig openen van het schuifdeksel de beugel naar beneden. Trek het schuifdeksel aan de greep tot in de eindstand.

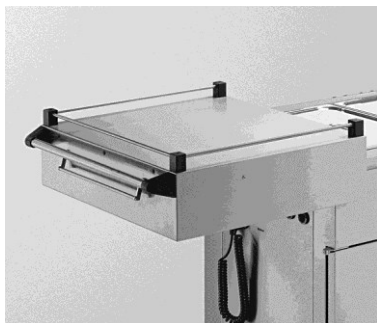
Stand van de **aftapkraan** in acht nemen:

- Neem de stand van de aftapkraan in acht. Houd onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat.

Bovendien in acht nemen:

- Open bij opwarmen als **water-bain-marie** de schuifdeksels of klapdeksels.
- Veeg indien nodig de onderzijde van het schuifdeksel of de binnenzijde van het klapdeksel droog met een goed absorberende, krasvrije doek.
- Let op de stand bij de waterafvoer "OPEN- DICHT".

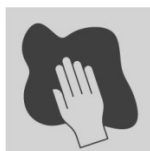
Voorbeeld



Schuifdeksel geopend



Klapdeksel geopend



- Neem vochtigheid direct op met een goed absorberende, krasvrije doek.

3.6.5 Risico's bij geopende technische ruimte

Bij de uitvoering met een 'kastruimte voor het koelhouden' bevindt zich een koelapparaat in de technische ruimte.

Risico's verwondingsgevaar bij bewegende delen, **ventilatorwiel**, bij geopende technische ruimte.

- Vóór reparatiewerkzaamheden in de technische ruimte het apparaat elektrisch uitschakelen, hiervoor de netstekker eruit trekken.

- Houd de technische ruimte gesloten. Gebruik passend gereedschap voor het openen en sluiten van de technische ruimte.

3.6.6 Risico's bij onderbroken koeling

Risico's bij onderbroken koeling

Risico's voor de naleving van de eisen van HACCP zouden bij onderbroken koeling, zoals bij stroomonderbreking, kunnen ontstaan. Bij stroomonderbreking vindt geen storingsmelding plaats.

- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken. Neem de bedrijfsweergave in acht.

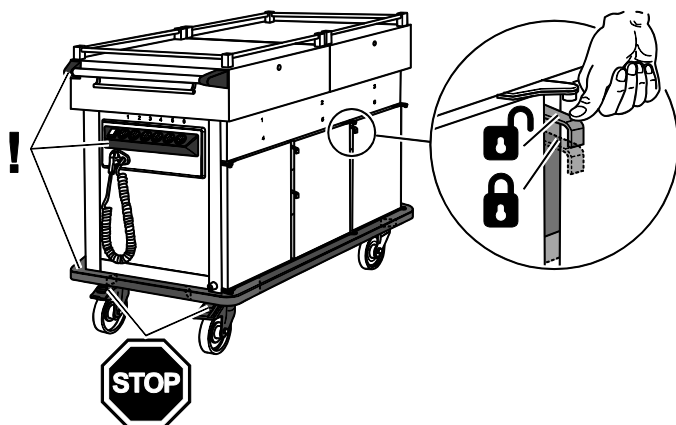
3.6.7 Waarschuwingen voor het gebruik van apparaten door kinderen

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 12 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, als zij onder toezicht staan of aangaande het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Bij gebruik van het apparaat met 'accessoires' ontstaan verdere gevaren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Schoonmaak- en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

3.6.8 Veiligheids- en bewakingsinrichtingen

Verrijdbare apparaten

- De deuren sluiten vanzelf. Druk indien nodig voor extra zekering van de gesloten deur de schuif naar beneden.
- Schakelelementen zijn bij verrijdbare apparaten schokbestendig
- Schuif het apparaat met behulp van de handgreep; Zo behoudt u een beter overzicht en directe toegang tot de 'rollen met vastzetrem'.
- De stoothoeken bieden bescherming bij een botsing en voorkomen materiële schade.



Bain-marie

- De opstaande rand heeft een belemmerende invloed op mogelijk overlopende vloeistof.

Kastruimte gekoeld

- Het apparaat heeft een controlelampje voor bedrijfstoestand 'AAN-/UIT geschakeld', die groen brandt als het apparaat ingeschakeld is.

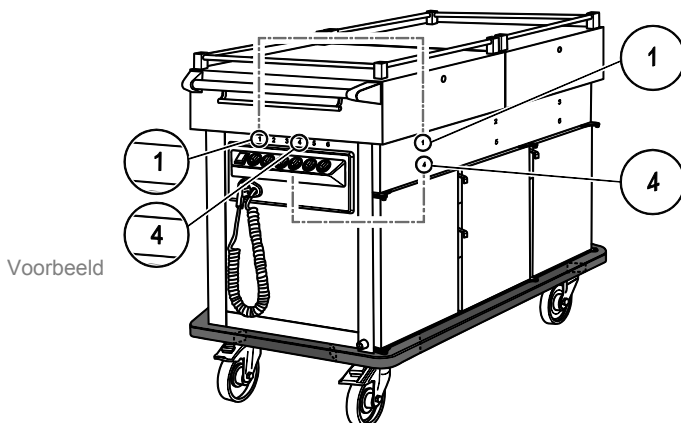
3.6.9 Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst

Algemeen

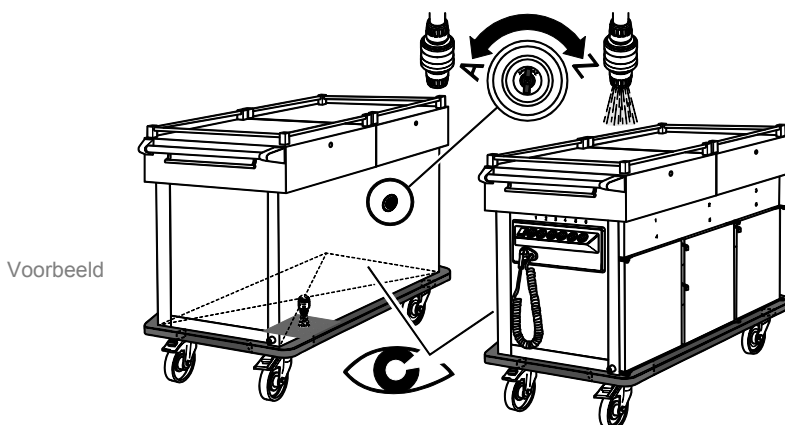
Het typeplaatje verschafft de wettelijk vereiste gegevens over het product.

Veiligheidsaanwijzing m.b.t. elektrische gevaren "Voor het openen van het apparaat de netstekker eruit trekken".

Aanduiding van de bedieningsplaatsen



De bedieningselementen zijn met betrekking tot de functionele plaatsen aangeduid.



Waterafvoer; regelaar in positie O = OPEN, regelaar in positie D = DICHT

- Warmhoudvak is niet aangeduid
- Koelvak is niet aangeduid.
- Technisch vak is niet aangeduid.
- Schuifdeksel is niet aangeduid. Geen aanwijzing m.b.t. het openen. Geen aanwijzing m.b.t. de maximaal toegestane belasting, **maximaal 40 kg** over het hele oppervlak belasten.
- Klapdeksel is niet aangeduid. Geen aanwijzing m.b.t. de maximaal toegestane belasting, **maximaal 15 kg** over het hele oppervlak belasten.

Bain-marie

De **bain-marie** is niet aangeduid.

- **Bain-marie** van de transportwagen en gerechtes transportwagen kan gebruikt worden als **droge-bain-marie** en als **water-bain-marie**.
- **Bain-marie** als tafel- of inbouwversie is een **water-bain-marie**.

3.7 Verwijzing naar aan te houden voorschriften

Naast deze handleiding gelden voor het bedrijf van keukenstations nog een reeks ongevallenpreventie- en overige voorschriften; bijvoorbeeld voor het naleven van hygiënische eisen de HACCP-bepalingen.

3.8 Verwijzing naar gedrag in noodsituatie

- In een noodsituatie direct de stroomaansluiting onderbreken, hiervoor de elektrische aansluitstekker losmaken.

Eerste hulp bij verbrandingen en verschroeiingen alsmede elektrische schok

- Stel u hierover voorafgaand aan de inbedrijfstelling van het apparaat op de hoogte.
- Plaats gereedschap voor noodsituaties met handleidingen op een gemakkelijk toegankelijke plek nabij de plaats van gebruik.



Gebruikerstip

- Stel u uitvoerig aan de hand van de bedrijfsinterne handleiding op de hoogte.
- Wij adviseren halfjaarlijkse herhalingsoefeningen voor de noodsituatie.

4 Toepassingsdoel

Dit hoofdstuk verschaft informatie over het reglementaire gebruik en waarschuwt tegen voorzienbaar foutief gebruik alsook misbruik, voor uw veiligheid. Gebruik het apparaat reglementair.

Principieel reglementair gebruik betekent:

- Voor de service in catering, hotelwezen, gastronomie; ook voor de care-sector en de schoolverzorging. Niet bedoeld voor thuisgebruik.
- Voor het serveren van gerechten/verdelen van gerechten binnenshuis.
- Ter voorkoming van letsels zoals verbrandingen aan hete oppervlakken is het gebruik in het openbaar of bij zelfbediening uitsluitend onder toezicht toegestaan.
- Het reglementaire gebruik omvat de naleving van de Technische Gegevens.
- Gebruik uitsluitend door hiervoor opgeleid en geschikt bedieningspersoneel toegestaan.

Bain-marie

- Bedoeld voor het warmhouden van gerechten.
- **Bain-marie** van de transportwagen en gerechtentransportwagen kan gebruikt worden als **droge-bain-marie** en als **water-bain-marie**.
- **Bain-marie** als tafel- of inbouwversie is een **water-bain-marie**.
- **Bain-marie 4.0** kan gebruikt worden als **water-bain-marie**.
- Hiervoor GN-bak gebruiken met passend deksel.
- Vloeistoffen uitsluitend met gesloten GN-bak met steekdeksel transporteren.

Kastruimte verwarmd

- Bedoeld voor het warmhouden van gerechten.

Vak voor het koelhouden

- Bedoeld voor het dagelijkse koelhouden van gerechten en dranken.
- Bewaar gerechten en dranken afgesloten of afgedekt, niet open bewaren.
- Open het koelvak voor het vullen of uitnemen zo kort mogelijk.
- Dagelijks na het gebruik de gerechten naar elders overbrengen of deskundig koelen, het apparaat uitschakelen en reinigen.

Transportwagen

- Transportwagens dienen voor het transport en het serveren van gerechten.

Gerechentransportwagens

- Gerechentransportwagens dienen voor het transport, warmhouden in de kastruimte verwarmd en voor het serveren van gerechten.

⚠ Voorkom voorzienbaar foutief gebruik en misbruik:

- Een **bain-marie**, die reglementair 'nat te verwarmen' gebruikt moet worden, uitsluitend nat verwarmen.
- Hete of oververhitte **bain-marie**, zoals na waterverlies, niet met water bijvullen. Apparaat eerst laten afkoelen. Pas daarna met water vullen.
- Steun niet op het apparaat en ga er ook niet op zitten.
- Houd brandbare en explosieve vloeistoffen uit de buurt van te verwarmen apparaten, anders kan brand of explosie ontstaan.
- Gebruik het apparaat niet in agressieve omgevingsomstandigheden, bijvoorbeeld zeer zouthoudende lucht, zoals in de directe nabijheid van de zee of in een zwembad met een gechloreerde atmosfeer, anders zou het roestvaste staal beschadigd kunnen worden.
- Ondeskundige reiniging kan de oppervlakken van roestvast staal aanzienlijk en onherstelbaar beschadigen.

- Gebruik het apparaat niet bij ongunstige plaatselijke vloerverhoudingen. Het kan niet worden uitgesloten, dat vanwege de slijtage van de rollen strepen op de vloer ontstaan of krassen bijvoorbeeld door steenslaginsluitels in de rollen. Het kan niet worden uitgesloten dat vanwege drempels of kantige voegen op de vloer de rollen beschadigd resp. onbruikbaar worden.
- Verrijdbare apparaten mogen uitsluitend handmatig worden bewogen. Een machinaal ondersteund transport, bijv. door een vorkheftruck of hefwagen is niet toegestaan.

5 Apparaatbeschrijvingen

Dit hoofdstuk verschaft wetenswaardigheden over opbouw en functie van de apparaten.

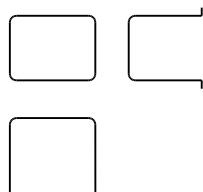
5.1 Algemene technische gegevens

Nominale spanning/netfrequentie	1N AC 230 V 50/60 Hz
Elektrische aansluiting	Circa 2 m kabellengte
Bain-marie	Afdekking met opstaande rand. Diepgetrokken warmhoudbak (bain-marie), ingelast. Hygiënische uitvoering H3. 1 verwarmingselement per warmhoudbak, verwarmingsvermogen afzonderlijk instelbaar. AAN-/UIT-wipschakelaar, thermostaatgeregeld van +30 °C tot +110 °C . Bakgrootte voor Gastronormbak GN 1/1 tot 200 mm
Kastruimte	1 verwarmingselement per kastruimte 1/1, verwarmingsvermogen afzonderlijk instelbaar. Thermostaatgeregeld van +30 °C tot +110 °C . Hygiënische uitvoering H3. 8 / (14) paar naadloos diepgetrokken oplegribben, afstand 37 mm, voor de opname van GN-bakken tot GN 1/1. Deuren dubbelwandig en zelfsluitend.
Belasting buiten kastruimte en bain-marie	maximaal 20 kg, over het hele oppervlak verdeeld
Veiligheidsklasse bij Bain-marie / warmhoudbak	IPX5 volgens DIN EN 60529 Beschermd tegen waterstralen uit alle richtingen
Veiligheidsklasse bij kastruimte verwarmd	IPX5 volgens DIN EN 60529 Beschermd tegen waterstralen uit alle richtingen
Veiligheidsklasse bij kastruimte gekoeld	IPX3 volgens DIN EN 60529 Beschermd tegen spatwater tot 60° t.o.v. de loodlijn
Veiligheidsklasse bij Transportwagen	IPX5 volgens DIN EN 60529 Beschermd tegen spatwater tot 60° t.o.v. de loodlijn
Geluidsdrukniveau	$L_{pa} < 70$ dB(A)
Toegestane omgevingstemperatuur	+ 5 °C tot + 40 °C

LET OP/OPMERKING: bij uitvoering van een apparaat met meerdere uitrustingskenmerken geldt voor dat apparaat de lagere veiligheidsklasse.

DIN 18865-9:1997 Großküchengeräte - Ausgabeanlagen – Teil 9: Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung - Serveerinstallaties, deel 9 wordt aangehouden.

Hygiënische uitvoering **H3** betekent: bodem, wanden en deksel dicht en naadloos aan elkaar gelast.
Alle rondingen ≥ 10 mm.



Materiaal roestvast staal

Deuren dubbelwandig, geïsoleerd. Deuren zelfsluitend. Transportsluiting. Binnenruimte dichtgelast, hygiënische uitvoering H3.

Roestvaste rollenuitrusting volgens DIN 18867, deel 8. Wieldiameter 125 mm. 2 bokrollen, 2 stuurstoppellen. Handgreep. Stoothoeken.

AAN-/UIT-wipschakelaar

5.2 Gerechtestransportwagen



5.2.1 Model Norm-II-O en Norm-III-O



Norm-II-0



Norm-III-0

Type / bestelnr.	Uitvoering	Afmetingen L x B x H [mm]	Aansluitwaarde [W]		
Norm-II-0 88 13 03 23 *	2x kastruimte verwarmd, 14 paar ribben voor GN 1/1 330 x 570 x 586 mm	905 x 680 x 900 (947)	940	75	140
Norm-III-0 88 13 10 23 *	3x kastruimte verwarmd, 14 paar ribben voor GN 1/1 330 x 570 x 586 mm	1 314 x 680 x 900 (947)	1 410	110	140

Accessoires:



Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22



5.2.2 Model Norm-II-2 en Norm-III-3



Norm-II-2
(met extra warmhoudbak boven).
Gastronormbakken zijn accessoires.



Norm-III-3
(met extra warmhoudbak boven).
Gastronormbakken zijn accessoires.

Type / bestelnr.	Uitvoering	Afmetingen L x B x H [mm]	Aansluitwaarde [W]		
Norm-II-2 88 13 06 23 *	2x kastruimte verwarmd, 14 paar ribben voor GN 1/1 330 x 570 x 586 mm	905 x 680 x 900	1 880	75	140
Norm-III-3 88 13 14 23 *	3x kastruimte verwarmd, 14 paar ribben voor GN 1/1 330 x 570 x 586 mm	1 314 x 680 x 900	2 820	85	140

Accessoires:





Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22

5.2.3 Model Norm-III-1-1K



Norm-III-1-1K
(met extra warmhoudbak boven).
Gastronormbakken zijn accessoires.

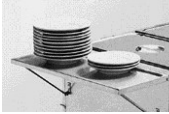
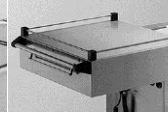



Type / bestelnr.	Uitvoering	Afmetingen L x B x H [mm]	Aansluit- waarde [W]		
Kastruimte verwarmd (links). Kastruimte gekoeld (rechts). Koelvermogen afzonderlijk instelbaar. Thermostaatgeregeld, koelbereik van +2 °C tot +10 °C , koelvermogen 118 W bij - 10 °C, verdampingstemperatuur, koelmiddel R134a.					
Norm-III-1-1K 88 13 18 23 *	1x kastruimte verwarmd, (links). 1x kastruimte gekoeld, (rechts). 8 paar ribben, afstand 37 mm voor GN 1/1 330 x 570 x 483 mm	1 314 x 680 x 900	1 970	90	140

Accessoires:



Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22

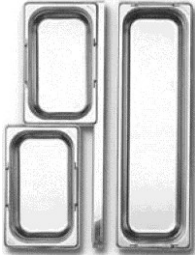



5.2.4 Accessoires

				Zonder afbeelding	
Opzetplateau aan de voorzijde neerklapbaar	Schuifdeksel, geïsoleerd, via voorzijden uitschuifbaar. Vergrendelstand, 100 mm vergrendelpositie bij het voorverwarmen.	Klapdeksel. Verdeling naar omvang: 1/3 aan bedieningszijde, 2/3 achter	Opzetstuk met licht-/warmtebrug (niet in combinatie met schuif- of klapdeksel)	Opzetstuk met lichtbrug (niet in combinatie met schuif- of klapdeksel)	Inschuifframe voor bakschaal, uitschuifbaar, voor GN-bakken tot 1/1, hoog vak = 4 frames, laag vak = 2 frames
L x B x H [mm] 612 x 265 x 22	Norm II: 996 x 680 x 1006 Norm III: 1406 x 680 x 1006	Norm II: 905 x 680 x 925 Norm III: 1314 x 680 x 925			
Bestelnr. Norm II	88 13 20 02	88 13 20 69	88 13 20 71	88 13 20 46	88 13 20 45
					88 13 20 57 (voor 1xGN1/1)
Norm III	88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	88 13 20 48	88 13 20 47
					88 13 20 58 (voor 2xGN1/2)
Norm III-1-1K	88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	—	—

Aanwijzing voor schotten

Schotten voor de verdeling van warmhoudbakken, zodat kleinere bakken, bijv. GN 1/4 gebruikt kunnen worden.



De schotten worden als randbedekking van kleinere bakken binnen de combinatie 2/1 of 1/1 in de lengte of breedte ingelegd. De geïntegreerde veer garandeert een stabiele positie.

Schot in de lengte voor samenstelling		Schot dwars voor samenstelling	
			
GN-grootte 1/1 	Lengte: 530 mm Bestel-nr. 84 19 01 01	GN-grootte 1/1 	Lengte: 325 mm Dwarsbalk met veer Bestel-nr. 84 19 02 01 Lengte: 325 mm Dwarsbalk zonder veer voor thermoport ® 100/50 K Bestel-nr. 84 19 02 02

5.2.5 Model Norm-II-Super



Norm-II-2-Super
(met extra warmhoudbak boven).
Gastronormbakken zijn accessoires.
Klapdeksels zijn optioneel.

Type / bestelnr.	Uitvoering	Afmetingen L x B x H [mm]	Aansluit- waarde [W]		
Norm-II-Super 88 13 15 11 *	Kastruimte verwarmd, (links en rechts). Kastruimte open, niet verwarmd. 6 paar ribben, afstand 55 mm voor GN 1/1 530 x 365 mm	1 078 x 700 x 935	2 639	101	140

Accessoires:



Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22

5.2.6 STW K|POT®-III-2 KW



STW K|POT®-III-2 KW
(met extra warmhoudbak boven).
Gastronombakken zijn accessoires.

Type / bestelnr.	Uitvoering	Afmetingen L x B x H [mm]	Aansluit- waarde [W]		
STW K POT®-III-2 KW 88 13 23 01	2 bakken met warmhoudplaten, afzonderlijk te verwarmen. Intrekbare standenschakelaar, 0 tot 9. Vermogen van 0 tot 800 watt, elektronische besturing. 1 bak met koelplaat, kogelafapkraan aan de achterzijde van het apparaat. Kastruimte verwarmd, 470 watt. Kastruimte gekoeld. 4 paar ribben, afstand 37 mm voor GN 1/1 325 x 530 mm.	1 314 x 680 x 900	2 420	100	140

Accessoires:



Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22

5.3 Transportwagen

Transportwagens, ook droog te verwarmen



ZUB 1



ZUB 2



ZUB 2-GL



ZUB 3





ZUB 3-GL



ZUB 4



ZUB 4-GL

Type / bestelnr.	Uitvoering	Afmetingen L x B x H [mm]	Aansluit- waarde [W]		
ZUB 1 88 16 01 01 *	1 x GN 1/1, 200 mm	758 x 475 x 900	0,47	22	140
ZUB 2 88 16 02 01 *	2 x GN 1/1, 200 mm	858 x 675 x 900	0,94	33	140
ZUB 2-GL 88 16 02 03 *	2 x GN 1/1, 200 mm	816 x 717 x 900	0,94	33	140
ZUB 3 88 16 03 01 *	3 x GN 1/1, 200 mm	1 227 x 675 x 900	1,41	44	140
ZUB 3-GL 88 16 03 03 *	3 x GN 1/1, 200 mm	1 185 x 717 x 900	1,41	44	140
ZUB 4 88 16 04 01 *	4 x GN 1/1, 200 mm	1 562 x 675 x 900	1,88	55	140
ZUB 4-GL 88 16 04 03 *	4 x GN 1/1, 200 mm	1 520 x 717 x 900	1,88	55	140



Accessoires:



Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22

Transportwagens, gekoeld



Type / bestelnr.	Uitvoering	Afmetingen L x B x H [mm]	Aansluit- waarde [W]		
Koelbereik van + 2 °C tot + 10 °C, koelvermogen 118 W bij -10 °C, verdampingstemperatuur, koelmiddel R134a.					
ZUB 2-K 88 16 08 01 *	2 x GN 1/1, 200 mm 639 x 510 210 mm	860 x 663 x 900	255	55	140
ZUB 2-K 88 16 08 02 *	3 x GN 1/1, 200 mm 975 x 510 210 mm	1 195 x 663 x 900	255	65	140

Accessoires:



Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22

5.4 Bain-marie

Tafel bain-marie





BM 115 1/1 B



BM 115 2/1 B



BM 115 3/1 B

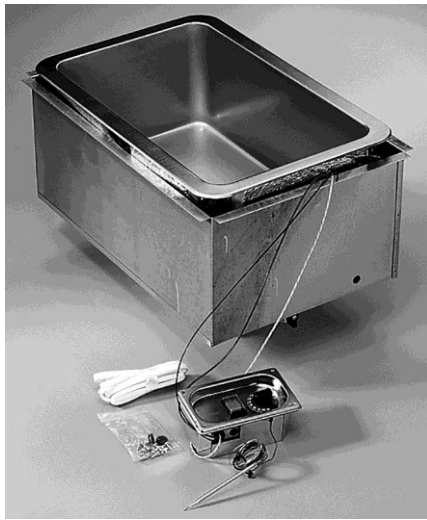
Type / bestelnr.	Uitvoering	Buitenmaten afdekking Buitenmaten met schakelafscherming en aansluitkabel L x B x H [mm]	Aansluitwaarde [W]		
Uitsluitend nat te verwarmen, water-bain-marie.					
BM 115 1/1 B 87 03 02 01	1x warmhoudbak, teruggetrokken. Zonder opstaande rand. Breedte van de nis bij verlaagde opstelling minstens 660 mm	360 x 564 x 290 360 x 640 x 290	765	10,5	—
BM 115 2/1 B 87 03 02 02	2x warmhoudbak, ingelast. Met omlopende opstaande rand. Breedte van de nis bij verlaagde opstelling minstens 710 mm	753 x 614 x 290 753 x 690 x 290	1 530	17	—
BM 115 3/1 B 87 03 02 03	3x warmhoudbak, ingelast. Met omlopende opstaande rand. Breedte van de nis bij verlaagde opstelling minstens 710 mm	1 122 x 614 x 290 1 122 x 690 x 290	2 295	24	—

Accessoires:



Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22



Bain-marie voor montage en inlassen



... voor de montage
De temperatuur buiten op de behuizing is maximaal 55 °C.



... voor het inlassen

Type / bestelnr.	Uitvoering	# Buitenmaten #Buitenmaten tot onderkant aftapkraan # Uitsnijding tafelblad #Uitsnijding schakelkastje #Uitsnijding roestvast staal afdekking L x B x H [mm]	Aansluitwaarde [W]		
Uitsluitend nat te verwarmen. water-bain-marie .					
BM 312 1/1 87 01 02 01	Voor de montage Warmhoudbak omlopend geïsoleerd Met isolatiebekleding/met aftapkraan 410 x 609 x 242 mm (Afmeting met bekleding)	370 x 574 x 228 370 x 574 x 326 356 x 556, R50 152 x 85 # ---	765	7,5	—
BM 313 1/1 87 01 02 02	Voor de montage Warmhoudbak omlopend geïsoleerd Zonder isolatiekastje/ Met aftapkraan	370 x 574 x 228 370 x 574 x 326 356 x 556, R50 152 x 85 # ---	765	6	—
BM 311 1/1 B 87 02 02 01	Voor het inlassen	345 x 549 x 227 345 x 549 x 326 # --- # --- 312 x 514, R32	765	6,5	—
BM 311 2/1 W 87 02 02 02	Voor het inlassen	669 x 549 x 231 345 x 549 x 392 # --- # --- 634 x 514, R32	1 530	8,5	—

BM 311 3/1 W 87 02 02 03	Voor het inlassen	994 x 549 x 231 994 x 549 x 392 # --- # --- 959 x 514, R32	2 295	10,5	—
-----------------------------	-------------------	--	-------	------	---



Zie afzonderlijk meegeleverde montagehandleiding.

Accessoires:





Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22

Bain-marie 4.0

Met SWISS-PLY-PLATE en kookfunctie



Bain-marie 4.0 — koken, warmhouden en serveren in een apparaat

Type / bestelnr.	Uitvoering	Buitenmaten L x B x H [mm]	Aansluit- waarde [W]		
Bain-marie 4.0 op aanvraag	Voor de montage Warmhoudbak omlopend geïsoleerd Met isolatiebekleding/met aftapkraan 410 x 609 x 242 mm (Afmeting met bekleding)	370 x 574 x 228	1 600	9	—

Uitsluitend nat te verwarmen. **water-bain-marie** . Voor GN-bakken 1/1 200 mm maximaal.
Opwarmvermogen tot **+200 °C**.
Digitale besturing en temperatuurweergave.
Te gebruiken als opdienapparaat of oplossing voor nissen.
Door SWISS-PLY-PLATE een 10 keer hogere warmtegeleidingsvermogen, daardoor sneller op temperatuur.
Compatibel met **Gastronorm360** assortiment.



Zie afzonderlijk meegeleverde montagehandleiding.

6 Van levering tot eerste reiniging: informatie

Dit hoofdstuk verschaft kennis voor de voorbereidende werkzaamheden vóór het gebruik.

Transportschade controleren/afwickelen

- Controleer het apparaat onmiddellijk na de levering op transportschade.
- Documenteer de schade in de aanwezigheid van de transporteur op de vrachtbrief en laat deze door de transporteur met handtekening bevestigen.
- Besluit of u het apparaat behoudt en de schade met de vrachtbrief reclameert of dat u het apparaat niet aanneemt.
 - Door deze aanpak zorgt u voor een adequate schaderegeling.

Uitpakken

- Open de transportverpakking aan de voorziene plaatsen. Niet scheuren of snijden.
- Verwijder verpakkingsresten.

Apparaat afladen



Een transport met hoge lichamelijke inspanningen wordt minder aanbevolen, want het risico op een ongeval of lichamelijk letsel is hoger.

Een zware lading met gebogen knieën, recht en opgericht lichaam vanuit de benen gelijkmatig optillen / neerleggen. Daarbij staan de voeten minstens heupbreed uit elkaar en de buikspieren zijn aangespannen. Uitademen. Niet de wervelkolom verdraaien.



LET OP/ATTENTIE

- Het apparaat horizontaal, zoals in de gebruikpositie, transporteren.
- Het apparaat niet met hulpmiddelen zoals vorkheftrucks afladen of transporteren.

Eerste reiniging



LET OP/ATTENTIE

Als beschermfolie of warmtegevoelige voorwerpen zich op het apparaat bevinden, kunnen deze bij het verwarmen het apparaat beschadigen.

- Overtuig u ervan, dat er zowel binnen in het apparaat als buiten op het apparaat geen beschermfolies aanwezig zijn.

- Reinig het apparaat.



Zie 'Reiniging, onderhoud en verzorging', pagina 38

Aanwijzing voor het verpakkingsmateriaal

- Verwijder de wegwerpverpakking op milieuvriendelijke wijze.

7 Gebruik

7.1 Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik

7.1.1 Neem de principes voor het gebruik in acht

- Inspecteer vóór elk gebruik het apparaat, de elektrische aansluitstekker en de elektrische kabel op zichtbare schade.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken. Houd onbevoegde personen op afstand en vermijd zo risico's zoals verbrandingen aan hete oppervlakken of het onbevoegd hanteren van de waterafvoer OPEN/DICHT.
- De deuren sluiten vanzelf. Druk indien nodig voor extra zekering van de gesloten deur de schuif naar beneden.
- Uitsluitend in droge ruimtes in het gebouw gebruiken. Richt nooit een waterstraal op elektrische componenten. Bescherming tegen binnendringend vocht is nodig.
- Risico's verbrandingsgevaar alsook verschroeingsgevaar bij het omgaan met de hete **bain-marie**. Risico's verbrandingsgevaar bij de uitvoering met warmhoudvak. Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting, veiligheidshandschoenen. Wees voorzichtig.
- Frontcooking is uitsluitend met hoestbescherming toegestaan.
- Apparaat uitsluitend bij overeenkomstig toereikende verlichting gebruiken.

7.1.2 Vermijd risico's bij verrijdbaar apparaat

- Maak de elektrische aansluitleiding los. Product uitsluitend op een vlakke ondergrond transporteren. Borg de positie steeds met de 'vastzetremmen'. Veiligheidsschoenen dragen ter voorkoming van letsel. Neem de accessoires eraf en transporteer deze afzonderlijk.
- Apparaat met behulp van de handgreep schuiven; Zo behoudt u een beter overzicht en directe toegang tot de 'rollen met vastzetrem'.
- Houd de deur en het schuifdeksel bij het transport gesloten.
- Apparaat uitsluitend op een vlakke ondergrond transporteren. Niet op een hellende ondergrond transporteren.



- **LET OP/ATTENTIE**
Gebruik het apparaat niet bij ongunstige plaatselijke vloerverhoudingen.

7.1.3 Vermijd gevaren door elektriciteit

- Apparaat op een contactdoos met voorgeschakelde aardlekschakelaar (RCD) met een uitschakelstroom van 30 mA aansluiten.
- Let erop dat de contactdoos vrij toegankelijk is, om te zorgen dat het apparaat op elk moment van het net kan worden losgekoppeld.

7.1.4 Verhinder gevaar voor uitglijden / gevaar voor vallen



⚠ Gevaar voor uitglijden, gevaar voor vallen bij menselijk wangedrag

Bij uitvoering met schuifdeksel alsook klapdeksel kunnen dampen aan de binnenzijde van de deksels condenseren en als gevolg hiervan als condensaat naar beneden op de vloer druppelen.

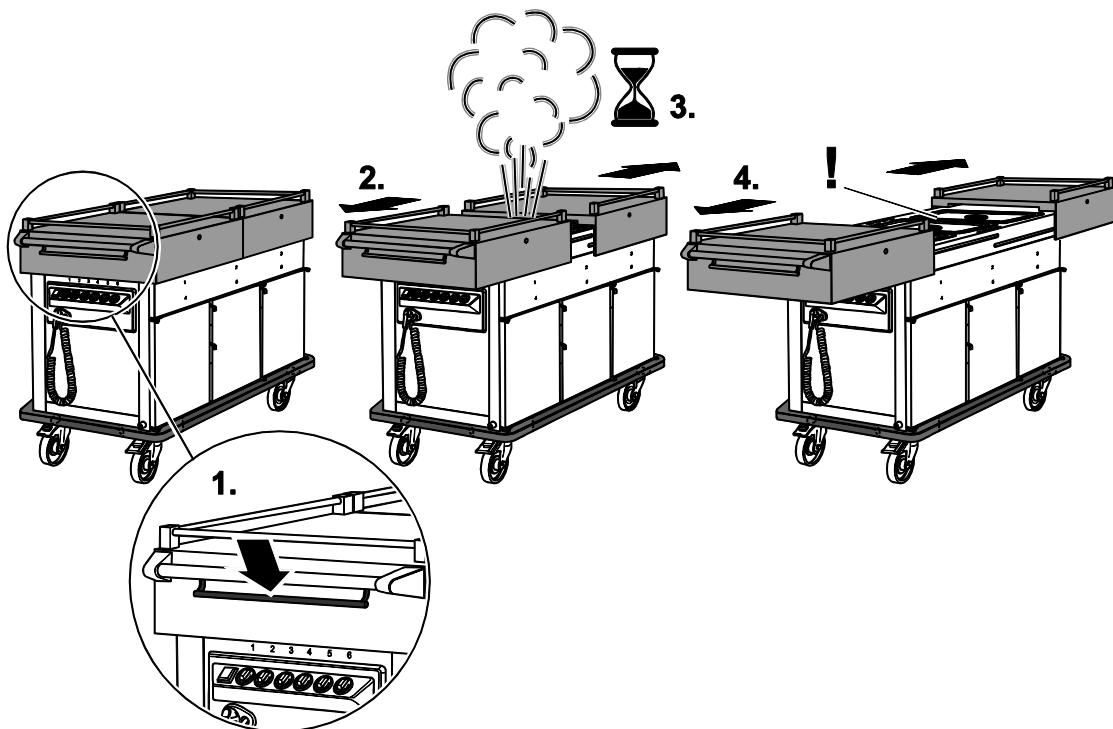
Heet water kan uit de aftapkraan stromen en **brandwonden** teweeg brengen.

- **Bain-marie** altijd met GN-bak en passend deksel gebruiken.
- Vóór het sluiten van het schuifdeksel of klapdeksel de GN-bak met het deksel sluiten.
- Open het schuifdeksel **in twee fasen**.
- Let op de stand bij de waterafvoer "OPEN– DICHT". Onbevoegde personen uit de buurt houden.

Transporteren

Schuifdeksel in verwarmstand

Geopend voor het serveren van gerechten

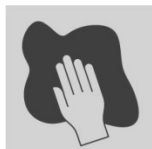


Open het schuifdeksel **in twee fasen**. Doe hiervoor het volgende:

- Druk de beugel voor het openen naar beneden; trek aan de greep en laat de beugel los.
 █ Het schuifdeksel wordt vergrendeld. Damp stroomt weg bij de opening tussen de schuifdeksels.
- Herhaal dit met het andere schuifdeksel.
- Wacht af tot de intensief opstijgende dampen zijn ontsnapt.
- Druk voor het volledig openen van het schuifdeksel de beugel naar beneden. Trek het schuifdeksel aan de greep tot in de eindstand.

Bovendien in acht nemen:

- Open bij opwarmen als **water-bain-marie** de schuifdeksels of klapdeksels.
- Veeg indien nodig de onderzijde van het schuifdeksel of de binnenzijde van het klapdeksel droog met een goed absorberende, krasvrije doek.



- Neem vochtigheid direct op met een goed absorberende, krasvrije doek.
- Veeg indien nodig de onderzijde van het schuifdeksel of de binnenzijde van het klapdeksel droog met een goed absorberende, krasvrije doek.

Voorbeelden



1 2 3

Schuifdeksel geopend



Klapdeksel geopend

- 1 Vergrendelingshendel → dient voor het losmaken van het schuifdeksel van de vastgeklitte positieborging
- 2 Schuifdeksel

7.2 Gebruiksaanwijzingen voor de bain-marie

- **Bain-marie** van de **transportwagen** en **gerechtestransportwagen** kan gebruikt worden als **droge-bain-marie** en als **water-bain-marie**.
- **Bain-marie** als tafel- of inbouwversie is een **water-bain-marie**.
- **Bain-marie 4.0** als **water-bain-marie** gebruiken.
- Hiervoor GN-bak gebruiken met passend deksel.
- Vloeistoffen uitsluitend met gesloten GN-bak met steekdeksel transporteren.



110 °C

WAARSCHUWING

Bij het wisselen van GN-bakken of bij hanteren in het bereik van de hete bain-marie zou men zich aan maximaal 110 °C hete oppervlakken kunnen verwonden of met heet water of damp brandwonden kunnen oplopen.



Verschroeiingsgevaar bij het opgieten van water in een oververhitte bain-marie, zoals na waterverlies.

- Draag veiligheidshandschoenen in het bereik van de hete bain-marie.
- Bij waterverlies in de **water-bain-marie** het apparaat eerst laten afkoelen. Pas daarna water bijvullen.

Water-bain-marie ...

Een bain-marie die reglementair uitsluitend '**nat verwarmd**'gebruikt moet worden, uitsluitend nat verwarmen.

- Zorg ervoor dat de afvoerkraan gesloten is. De afvoerkraan bevindt zich aan de onderzijde.
- Giet **circa 2 cm water** in de bain-marie.

■ Meer water zou alleen maar energieverstopping zijn of het opwarmen hinderen.

Droge-bain-marie ...

Een bain-marie, die reglementair uitsluitend '**droog verwarmd**'gebruikt moet worden, uitsluitend droog verwarmen.



Gebruikerstip

Droge-bain-marie droog verwarmen met stralingswarmte.

- Circa 5 minuten opwarmtijd is voldoende.
 - Op deze manier bespaart u energie en stroomkosten.
 - Er ontstaat minder waterdamp, wat in kleinere ruimtes als aangener wordt ervaren.

Opwarmtijd ...

- Schakel het apparaat met de 'wipschakelaar met lampje' op AAN.
 - Het groene controlelampje brandt.
- Stel met de 'draairegelaar voor het regelen van de verwarming' het gewenste vermogen in.
 - Circa **5 minuten** opwarmtijd is voldoende bij droog verwarmen.
 - Circa **45 minuten** opwarmtijd is voldoende bij nat verwarmen.
 - Bij het verwarmen zonder opgelegd deksel zou de opwarmtijd langer worden.

Na het gebruik

- Laat de bain-marie afkoelen.
 - Circa **20 minuten** afkoeltijd is voldoende voor het vermijden van risico's op verbranding alsook verschroeïing.
- Laat het afgekoelde water uit de bain-marie weglopen via een afvoer in de vloer.



'Reiniging, onderhoud en verzorging', Pagina 38

Aanwijzing op schotten alsook GN-bakken met deksel van Rieber

Schotten voor de verdeling van bakken, zodat kleinere bakken, bijv. GN 1/4 gebruikt kunnen worden.



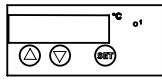
Hoofdstuk 'Accessoires', pagina 22

**Gebruikerstip**

GN-bakken zijn gestandaardiseerd en passen meestal toch niet in elkaar.

- Gebruik GN-bakken met een deksel van Rieber.
 - Op deze manier bespaart u energie en stroomkosten.

7.3 Gebruiksaanwijzingen voor apparaten met 'kastruimte gekoeld'



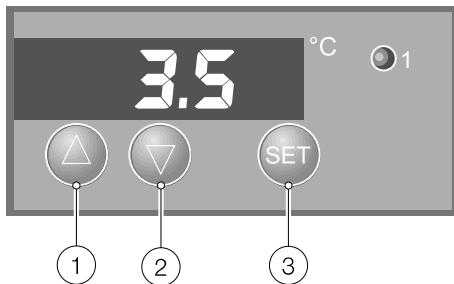
Instelbaar van +2 °C tot +10 °C.
De kastruimte voor het koelhouden is aangeduid met hetzelfde symbool.

⚠ Neem de HACCP-bepalingen in acht

- Lege kastruimte voor het koelhouden vóór gebruik voorkoelen.
 - ▮ De voorkoeltijd moet 30 minuten bedragen, bij een lege kastruimte en gewone omgevingsomstandigheden.
- Apparaat met voldoende voorgekoelde verpakte/ingepakte gerechten vullen.
- Laat vrije ruimte over in het apparaat. Vanwege de luchtconvectie en de vulling van het apparaat kan de WERKELIJKE temperatuur afwijken van de regeltemperatuur.
- **⚠ WAARSCHUWING**
Slechts op bewaartemperatuur voorgekoelde gerechten toevoeren. Koelvak slechts kort openen en direct weer sluiten. Koelvak minstens 1 x per dag legen en reinigen. Niet voor permanente koeling gebruiken, dit is onjuist gebruik.

Opvragen van de streeftemperatuur

- Door op de SET-toets (3) te drukken verschijnt de streeftemperatuur in de display.



- 1 Pijltoets: Temperatuur verhogen
- 2 Pfeil-Taste: Temperatuur verlagen
- 3 SET-toets

Zo kan de streeftemperatuur worden gewijzigd

- Om de streeftemperatuur te wijzigen houdt u de SET-toets ingedrukt en wijzigt u met de toetsen (1) en (2) de waarde.
 - ▮ De ingestelde waarde wordt automatisch opgeslagen.



Gebruikerstip

- Gebruik Gastronormbakken en thermoplates® van Rieber.

7.4 Gebruiksaanwijzingen voor apparaten met 'kastruimte verwarmd'

Neem de HACCP-bepalingen in acht

- Apparaat vóór het gebruik opwarmen voor het warmhouden.
- Apparaat uitsluitend met voldoende voorverwarmde verpakte/ingepakte gerechten vullen.
- Laat vrije ruimte over in het apparaat. Vanwege de luchtconvectorie en de vulling van het apparaat kan de WERKELIJKE temperatuur afwijken van de regeltemperatuur.
- Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting, veiligheidshandschoenen en vermijd zo brandwonden aan handen en armen.
- Kastruimte na gebruik minstens 1x per dag legen en reinigen.

Gewenste temperatuur instellen

Verwarmingsbereik, Circa **+35 °C — 70 °C — 110 °C**
3-traps

- Draai de draaischakelaar naar het gewenste verwarmingsniveau.
 - De kastruimte wordt verwarmd. Na **circa 20 minuten** is de streef temperatuur bereikt.

7.5 Reinig het apparaat dagelijks na het gebruik.

- Schakel het apparaat uit. Elektrische aansluitstekker eruit trekken en in de houder zetten.
- Reinig het apparaat dagelijks na het gebruik.

 *'Reiniging, onderhoud en verzorging', Pagina 38*

8 Reiniging, onderhoud en verzorging

Dit hoofdstuk helpt bij de naleving van de eisen voor hygiëne. Lees vooraf zorgvuldig het hoofdstuk 'Algemene veiligheidsaanwijzingen'.

8.1 Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging

Risico's op brandwonden en gevaar voor uitglijden



Risico's op brandwonden en gevaar voor uitglijden

Verbrandingsgevaar aan de handen en armen bij hete delen zoals de **bain-marie** en 'kastruimte verwarmd'.



Verschroeingsgevaar als gevolg van hete damp bij de **bain-marie** en het afdalen van heet water uit de **bain-marie**.

- Laat het hete water van de **bain-marie** wegglopen via een afvoer in de vloer.
 - Laat het apparaat afkoelen.
 - Draag persoonlijke veiligheidsuitrusting, veiligheidshandschoenen, veiligheidsschoenen.
-

Vermijd risico's als gevolg van elektriciteit



WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar.



- Het apparaat elektrisch vrijschakelen; hiervoor de stroomverbinding loskoppelen.
 - Het apparaat tegen vochtigheid beschermen. Richt nooit een waterstraal op elektrische componenten zoals verwarming, bedieningseenheid of ventilatierooster.
 - Controleer de verwarming en aansluitkabel op mogelijke beschadigingen.
 - Reinig elektrische apparatuur niet met een stoomreiniger, anders kan er vochtigheid in de elektrische delen dringen en kortsluiting veroorzaken. Uit de buurt houden van spatwater. Elektrische onderdelen alleen vochtig afvegen en met een droge doek droogwrijven.
 - Elektrische bedrijfsmiddelen **minstens iedere 6 maanden**¹ door een elektromonteur laten controleren.
-

¹ Bron: DGUV Voorschrift 3. Elektrische installaties en bedrijfsmiddelen

8.2 Reinigingsmiddelen voor roestvast staal

Voor alle reinigingsmiddelen geldt:

- Neem de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht.

Mechanische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

Middel	Geschikt
Borstels	Borstels met natuurlijke haren of kunststofharen
Textiel	Textielmateriaal van natuurlijke of synthetische vezels, zoals poetskatoen en textiele weefsels (gebreide en geweven stoffen, poetslappen, dweilen, rafelstof, vlies). Reinigingstextiel van microvezels is zeer geschikt om vingerafdrukken van oppervlakken van roestvast staal te verwijderen.
Kunststofvlies	Zonder slijpdeeltjes. Meestal geproduceerd in de kleuren wit, beige en geel.
Overig	Natuurlijk leer (zeemleer), kunstleer, kunstvlies, sponzen, sponsdoekjes

Chemische reinigingsmiddelen voor roestvast staal

Middel	Toepassingsgebieden
Allesreiniger	Met name voor lichtere vervuilingen door vet.
Neutraal reinigingsmiddel	Voor met vet en olie vervuilde oppervlakken (vingerafdrukken); ook geschikt als afwasmiddel.
Alcoholreiniger	Zoals allesreiniger
Alkalisch reinigingsmiddel	Met name voor sterke vervuilingen door vet en olie (verharde olie). Neem de gegevens van de fabrikant m.b.t. de dosering in acht.
Reinigend oplosmiddel	Afhankelijk van het type bijzonder goed voor het verwijderen van vet, olie, was, teer, lijm, lak en verf. Niet geschikt voor kunststoffen.
Desinfectiereiniger	Effect op ziekteverwekkende (pathogene) kiemen verschillend afhankelijk van de werkzame stof in het desinfectiemiddel. Langdurige inwerking van natriumhypochloriet kan het materiaal beschadigen. Het moet indien mogelijk niet worden toegevoegd. Er moeten producten gebruikt worden die vermeld staan in de lijst van de Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (Duitse vereniging voor hygiëne en microbiologie, DHGM).

Nota over reinigingsproducten voor roestvast staal



Gebbruikerstip

- Voor de verzorging van roestvast staal raden wij **Rieber-onderhoudsmiddel voor roestvast staal** aan.

Reinigt bijzonder grondig en zacht en geeft een stralende glans, verzorgt en conserveert in één.
bestelnr. 72 10 24 08

8.3 Kies de correcte reinigingsmethode



LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd of het apparaat zelfs onbruikbaar worden. Neem in acht:

- Bekras het oppervlak niet met scherpe voorwerpen. Gebruik geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovenspray of een schuurspons.
- Verwijder vuil met schoonmaak- en onderhoudsmiddelen die geschikt zijn voor roestvast staal.
- Meng geen in de handel gebruikelijke reinigingsmiddelen; Vervaardig geen eigen reinigingsmiddel.
- Gebruik geen staalwol of staalborstels.
- Vermijd bij roestvast staal de langere inwerking van sterk keukenzouthoudende vloeistof, omdat deze tot verkleuring van het oppervlak of tot doorroesten kan leiden.
- Vermijd bij roestvast staal het directe langere contact met roestende ijzerdelen, zoals gietijzeren pannen of staalsponzen.

Delen van roestvast staal reinigen en verzorgen

→ Betreft behuizing, **bain-marie**, kastruimte verwarmd, kastruimte gekoeld, deur



LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

- Reinig het apparaat met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

Delen van kunststof reinigen en verzorgen

→ Betreft de rollen, bedieningselementen zoals schakelaar en besturing, deurafdichting



LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

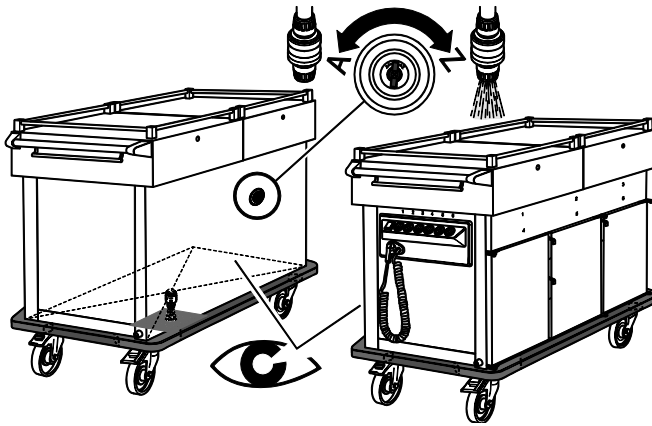
- Reinig het apparaat met een **warme, milde afwasmiddeloplossing**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

8.4 Overzicht van de intervallen

Interval	Uit te voeren activiteit	Pagina
Dagelijks na het gebruik	Water-bain-marie legen	 Pagina 42
	Bain-marie reinigen	 Pagina 42
	'Kastruimtegekoeld' ontdooien, reinigen	 Pagina 43
	'Kastruimte' reinigen	 Pagina 43
Indien nodig	Rollen reinigen	 Pagina 43
	Pluizen aan het ventilatierooster van het machinevak verwijderen.	 Pagina 43
	Bain-marie ontkalken	 Pagina 44
Om de 180 werkdagen resp. 6 maanden	Elektrische delen/besturing laten controleren.	 Pagina 38

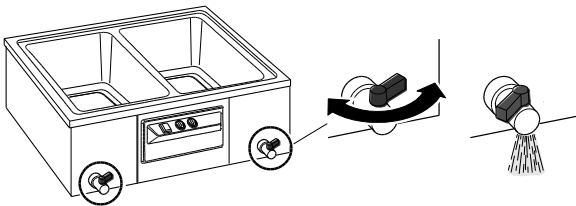
8.5 Water-bain-marie legen

Voorbeeld gerechtes transportwagen

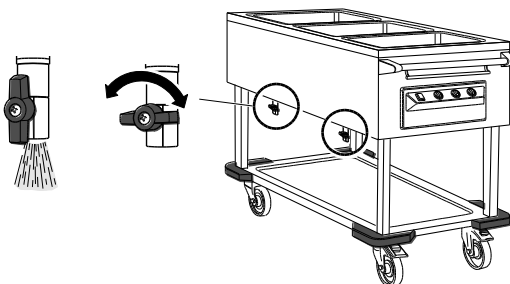


- Laat het water weglopen.
Om de waterafvoer te openen, regelaar in positie **A** = OPEN draaien.
Om de waterafvoer te sluiten, regelaar in positie **Z** = DICHT draaien.

Voorbeeld bain-marie



Voorbeeld transportwagen



8.6 Bain-marie reinigen

- Veeg indien nodig de bak met een vochtige doek uit als voorreiniging.
- Reinig de bain-marie of onderdelen van roestvast staal met een **warme, milde spoelmiddeloplossing**.
- Spoel met helder water af.
- Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

8.7 'Kastruimtegekoeld' ontdooien, reinigen

Dagelijks na het gebruik reinigen

- Apparaat elektrisch uitschakelen, netstekker loskoppelen.
- Maak het vak leeg.
- Laten ontdooien.
- Reinig met een **warme, milde spoelmiddeloplossing**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een zachte doek droog te wrijven.

➤ ⚠ **Risico's brandgevaar**

Reinig het ventilatiegebied van pluizen, **minstens 1x per maand**.

Hiervoor met de stofzuiger de pluizen bij het ventilatierooster opzuigen of met een lap of kwast verwijderen. Aansluitend met een licht vochtige lap afwrijven.

8.8 'Kastruimte verwarmd' reinigen

Dagelijks na het gebruik reinigen

➤ ⚠ **WAARSCHUWING**

Verbrandingsgevaar aan de handen en armen. Laat de kastruimte afkoelen.

- Apparaat elektrisch uitschakelen, netstekker loskoppelen.
- Laat de kastruimte afkoelen.
- Reinig met een **warme, milde spoelmiddeloplossing**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

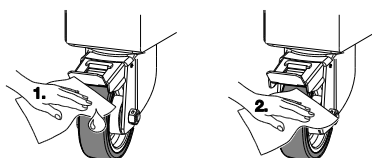
8.9 Rollen reinigen



LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kunnen de rollen worden beschadigd.

- Reinig de rollen met een warme, milde spoelmiddeloplossing. Aansluitend dient u de oppervlakken met een zachte doek droog te wrijven.



8.10 Bain-marie indien nodig ontkalken



Gebruikerstip

Duidelijke aanwijzingen voor verkalking zijn: zichtbare kalkafzettingen, verlengde doorlooptijd, vermeerderd geluid, sterke dampontwikkeling.

- Ontkalk het apparaat effectief vóór een grondige reiniging.



Hoofdstuk 'Water-bain-marie legen', pagina 42

- Ontkalk overeenkomstig de instructies van de fabrikant van het ontkalkingsmiddel.
- Reinig als laatste de **bain-marie** met helder water met een goed absorberende krasvrije doek. Herhaal dit tot alle resten van het ontkalkingsmiddel met zekerheid zijn verwijderd.

8.11 Apparaat droog gereed houden

- Droog de binnenruimte en laat de deur geopend, tot de resterende vochtigheid is gedroogd.
- Het apparaat bij kamertemperatuur opslaan.

9 Storing – Wat te doen?

9.1 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen



⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok. Gevaarlijke elektrische spanning.

- Voor reparatiewerkzaamheden aan het apparaat de aansluitstekker eruit trekken.
- Laat elektrische reparaties uitsluitend door een elektromonteur uitvoeren.

Reparatie tijdens de duur van de garantie mag uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant-service van Rieber. Neem contact op met de fabrikant-service van Rieber.

Werkzaamheden aan de koelinrichting mogen alleen worden uitgevoerd door hiervoor geautoriseerd vakpersoneel zoals een **Eervaren koeltechnicus** of de Rieber-klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Opheffen
'Wipschakelaar met lampje' brandt niet	Apparaat is elektrisch niet correct aangesloten Stroomvoorziening is onderbroken Bescherming tegen oververhitting is geactiveerd	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elektrische aansluiting controleren # Bediener ➤ Reparatie # Elektromonteur
Temperatuur niet regelbaar (te laag/hoo)	Temperatuurregeling defect	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aansluitstekker eruit trekken en apparaat blokkeren. ➤ Reparatie # Elektromonteur
Apparaat verwarmt niet	Stekker / spiraalkabel / wipschakelaar / verwarming defect	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatie # Elektromonteur
Rol, 'rol met vastzetrem' geblokkeerd of defect	Storing of materiële schade	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Blokkerende vreemde voorwerpen verwijderen; indien nodig onderdelen vernieuwen # Bedieningspersoneel

Klantenservice, reserveonderdelen



BELANGRIJK

De klantenservice heeft type en nummer van uw apparaat nodig.

- Bij storingen die u niet zelf kunt verhelpen, neemt u a.u.b. contact op met uw Rieber-contractant of de Rieber fabrieksklantenservice.

9.2 Aanwijzing voor de verwijdering



Uw apparaat bestaat uit hoogwaardig materiaal, dat weer gebruikt resp. gerecycled kan worden. Voor de verwijdering koppelt u het apparaat los van de stroom. Trek de netstekker uit de contactdoos. Snijd de kabel direct op de behuizing af. Laat dit apparaat deskundig via uw plaatselijk afvalverwijderingsbedrijf afvoeren.




Verstikkingsgevaar

Personen met beperkte sensorische en geestelijke vermogens zouden opgesloten kunnen worden.

- Vernietig het deurslot bij de verwijdering van het apparaat.
-

10 Aansprakelijkheid en garantie

Een aansprakelijkheid en garantie van de fabrikant is uitgesloten, als u

- de opmerkingen en aanwijzingen van de handleiding niet in acht neemt,
- het apparaat niet reglementair gebruikt,
-  *Zie hoofdstuk "Toepassingsdoel"*
- ombouwingen en functionele veranderingen uitvoert,
- geen originele reserveonderdelen gebruikt.

Voor aanspraken op garantie aan de fabrikant gelden de „Verkoop- en leveringsvoorwaarden” van de firma Rieber GmbH & Co. KG. Bijvoorbeeld reparatie mag tijdens de duur van de garantie uitsluitend door fabrikant-service van Rieber worden uitgevoerd, anders kunnen eventuele aanspraken hieruit vervallen. Neem contact op met de fabrikant-service van Rieber.

De volgende slijtonderdelen vallen niet onder de garantie:

- Rol
- Rol met vastzetter
- Stoothoek

11 Uittreksel van de EU-conformiteitsverklaringen

EG-conformiteitsverklaring volgens EG-machinerichtlijn 2006/42/EG

Hiermee verklaart de firma Rieber GmbH & Co. KG, dat de producten

- gerechtes transportwagens met kastruimte met regelbare koeling
- transportwagens met koelbak met regelbare koeling

in overeenstemming zijn met de basiseisen van de EG-machinerichtlijn 2006/42/EG, bijlage II A, geharmoniseerde normen (DIN EN ISO 12100: Veiligheid van machines – Algemene ontwerpbeginzelen – Risicobeoordeling en risicoreductie).

EG-conformiteitsverklaring

Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU en EMC-richtlijn 2014/30/EU

Hiermee verklaart de firma Rieber GmbH & Co. KG, dat de producten

- gerechtes transportwagens,
- transportwagens en
- bain-marie, ieder in hun verwarmde uitvoering

in overeenstemming zijn met de basiseisen van de Europese richtlijn 2014/35/EU en 2014/30/EU.

Op aanvraag ontvangt u een kopie van de EG-conformiteitsverklaring van ons distributieteam.

12 Adres van de fabrikant

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-mail info@rieber.de
www.rieber.de