





Chariot de petit déjeuner

CE

- Du modèle de base au modèle le plus haut de gamme.
- Dispositif mobile pour le transport et la distribution des plats. Pour la restauration de chaîne.
- Pour **le maintien au frais** des plats dans un compartiment de froid.
- Pour **le maintien au frais** des plats réfrigérés sur la surface de stockage réfrigérable jusqu'à une heure.→ Option

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



Tenir compte du mode d'emploi
Traduction de la notice d'utilisation originale

TÉLÉCHARGEMENT : MODES D'EMPLOI
Code QR plaque signalétique



FR

Rieber Professional. Nos solutions vous apportent la qualité, la sécurité ainsi qu'un rendement énergétique et une rentabilité élevés.

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

1 Historique des révisions 4

2 Observations importantes 4

2.1 Les composants des documents techniques 4

2.2 Emploi de la notice d'utilisation 4

2.3 Conventions de mise en forme 5

2.4 Présentation des consignes de sécurité 5

3 Description de l'appareil 6

3.1 Dénomination 6

3.2 Caractéristiques techniques 7

3.3 Accessoires et utilisation 10

4 Destination du produit 10

5 Consignes de sécurité générales 12

5.1 Comportements de base 12

5.2 Concernant l'utilisation des appareils électriques 12

5.3 Obligations de l'exploitant 13

5.4 Qualification du personnel 14

5.5 Mise à disposition des équipements de protection 14

5.6 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 14

5.7 Règlementations à respecter 16

5.8 Comportement à adopter en cas d'urgence 17

6 Avant la première utilisation 17

6.1 Transport 17

6.2 Mise en service / remise en service 19

7 Usage 20

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage 20

7.2 Consignes d'utilisation 21

8 Nettoyage, maintenance et entretien 24
8.1 Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien 24
8.2 Produits de nettoyage pour l'inox 24
8.3 Choisissez la méthode de nettoyage appropriée 25
8.4 Nettoyage et entretien des pièces en acier inoxydable 26
8.5 Nettoyage/entretien des pièces en plastique 26
8.6 Nettoyage du joint 26
8.7 Nettoyage du tiroir 26
8.8 Nettoyage des roues 27
8.9 Retirez les substances pelucheuses de la grille de ventilation 27
8.10 Dégivrez le « compartiment de froid pour le maintien au frais » 27
8.11 Nettoyage du revêtement Resopal 27
8.12 Faites contrôler le niveau de liquide réfrigérant 28
8.13 Si nécessaire, désinfecter l'appareil 28
8.14 Maintenir le produit au sec en état de service 28
9 Que faire en cas de panne ? 28
9.1 Consignes de dépannage 28
9.2 Information sur la mise au rebut 30
10 Responsabilité et garantie 31
11 Extrait de la déclaration de conformité CE 31
12 Adresse du fabricant 32

1 Historique des révisions

Révision	Modification
31.10.2013	Première édition
2013-11-19_f1	Dénomination

2 Observations importantes

2.1 Les composants des documents techniques

- Notice d'utilisation du chariot de petit-déjeuner
- Informations sur **CHECK HACCP**
  www.rieber.de
  Sélectionnez « → Service » en haut dans la barre d'affichage.
- Pièces de rechange et instructions nécessaires.
  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 les divers accessoires.
  www.rieber.de
  Sélectionnez en haut dans la barre d'affichage : Recherche → Catalogue de prix
  Ou : Adressez-vous au fabricant Rieber ou votre commerçant spécialisé
- Souhaitez-vous avoir la notice dans une autre langue ?
  www.rieber.de
  Sélectionnez « → S.A.V. » en haut dans la barre d'affichage.

2.2 Emploi de la notice d'utilisation

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



- ▶ Lisez impérativement la notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- ▶ Conservez cette notice et transmettez-la au nouvel utilisateur si vous cédez l'appareil.

Nos clients ont souvent souhaité avoir une notice compacte pour remplacer les nombreuses notices relatives aux variantes de ce produit qui présentent des fonctions similaires.

Si vous remarquez une erreur ou un oubli, merci de bien vouloir nous en faire part immédiatement. Votre aide nous permettra de nous perfectionner encore davantage.

Vous pouvez inscrire vos remarques ici ☺

2.3 Conventions de mise en forme

- Les énumérations sont présentées de la manière suivante.

➢ Les actions sont signalées par une flèche.



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 - ATTENTION indiquent le niveau de dangerosité d'une situation concrète pour l'intégrité physique. Vous pouvez éviter les blessures en respectant les règles de comportement prescrites.

Le triangle symbolise un « danger général ».



DANGER

Signale un danger immédiat.

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



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 Description de l'appareil

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

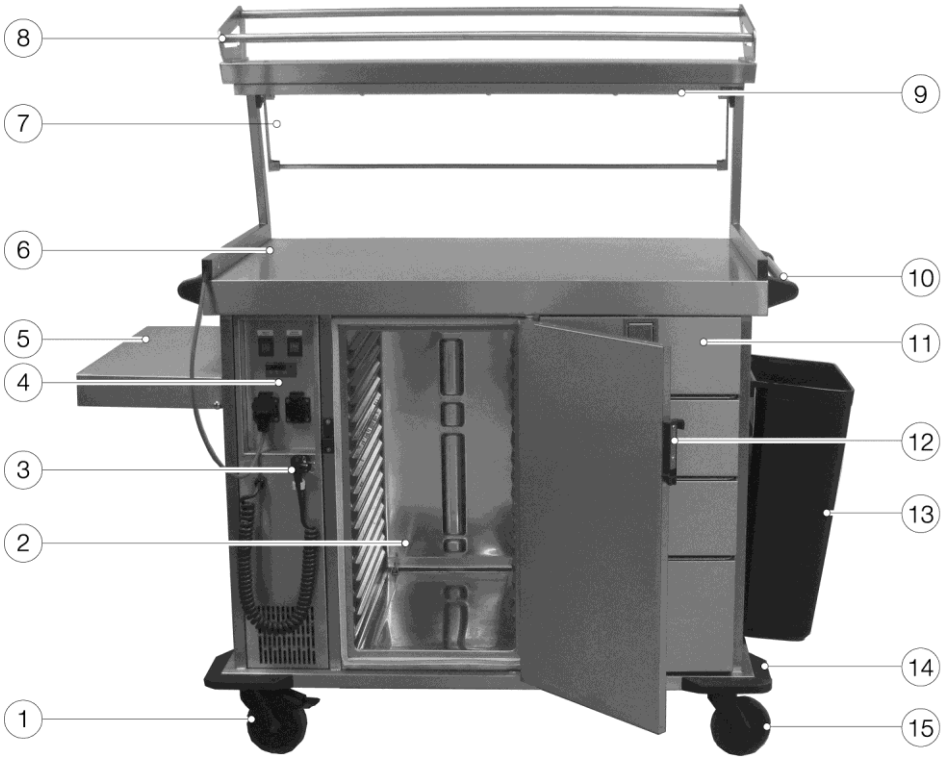
3.1 Dénomination

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

Désignation des pièces

2 Compartiment de froid pour le maintien au frais → Pour le maintien au frais des plats
6 Surface de stockage → Surface de stockage réfrigérable / option
8 Rambarde → Pour le rangement des bacs GN → Option
9 Barre lumineuse → Avec interrupteur à bascule MARCHE/ARRÊT pour l'éclairage → Option
13 Bac pour les déchets → Bac et support amovibles → Option
14 Protection contre les chocs → Pour prévenir les dommages matériels en cas de heurt
15 Roue

Exemple



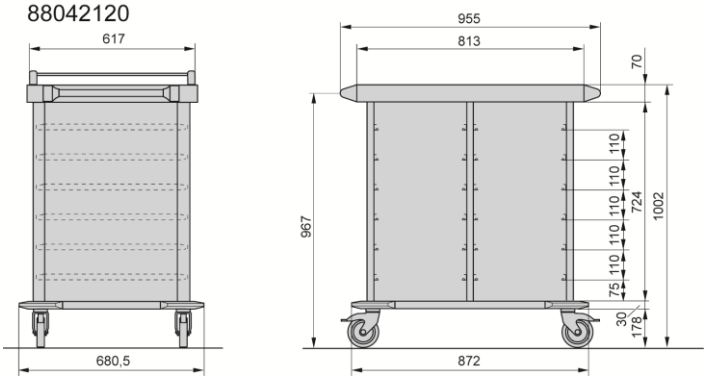
Éléments de commande et d'affichage

1 2x roues avec frein → Permettent d'immobiliser l'appareil avec les freins de stationnement.
3 Raccordement électrique → Câble, prise, support
4 Zone de commande → pour la commande de la réfrigération, le raccordement électrique
5 Tablette de rangement, rabattable → Option
7 Protection antipostillons → sur le côté clients, hauteur passe-plats 4 positions → Option
10 Poignée → pour pousser/tirer l'appareil
11 Tiroir → Immobilisation en état fermé via une fermeture rapide. Amovible au besoin pour le nettoyage.
12 Porte → Immobilisation en état fermé via une fermeture rapide.

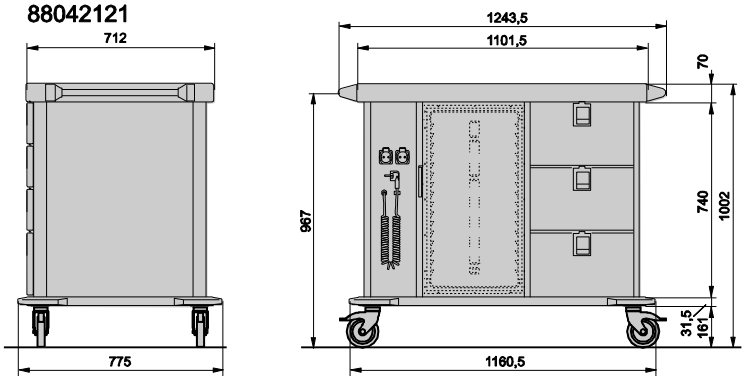
3.2 Caractéristiques techniques

Modèle de base → 88042120 à 88042121

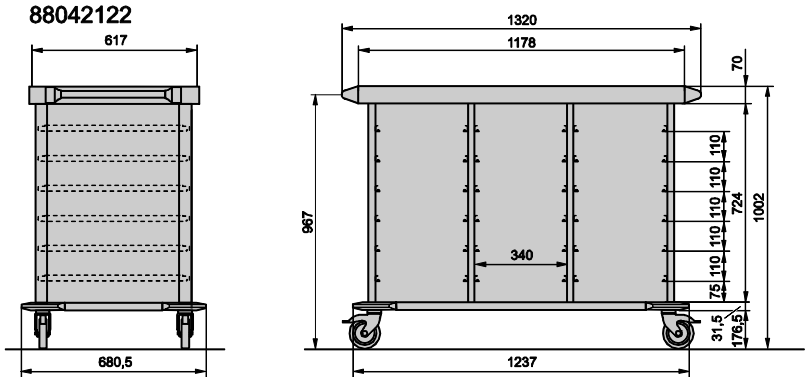
88042120



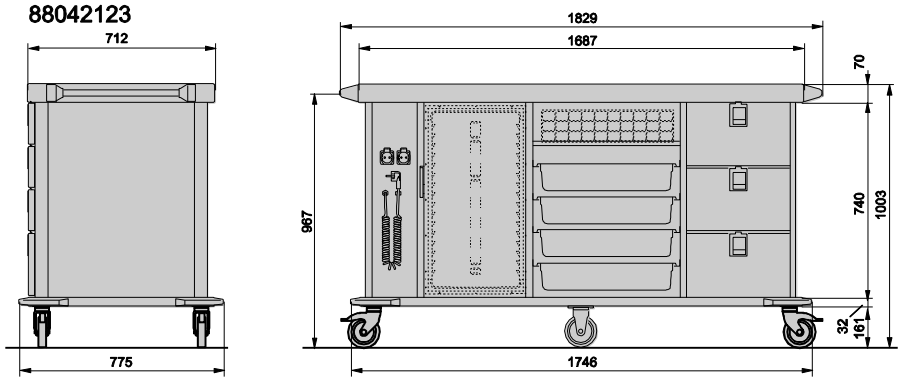
88042121



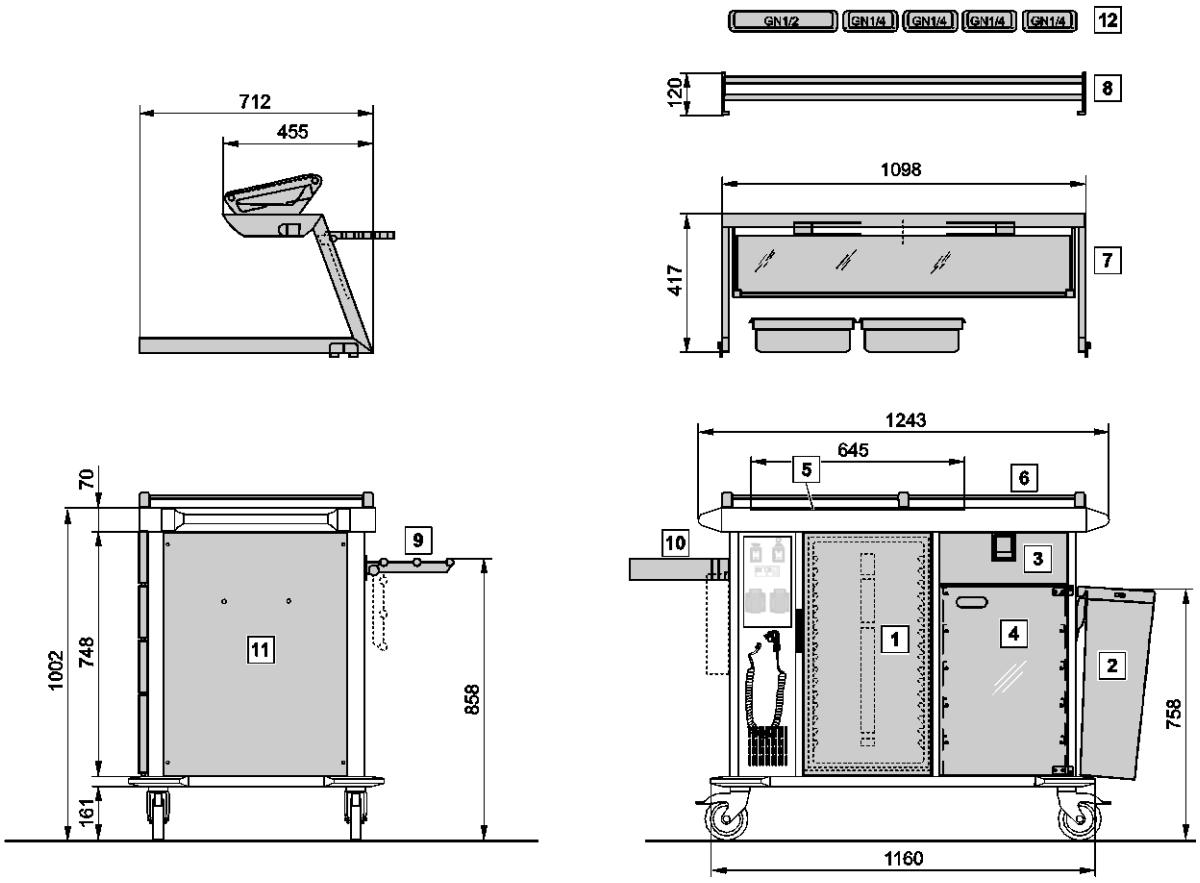
88042122



88042123



 # Caractéristiques optionnelles possibles → Exemple 88042121



1 « Compartiment de froid pour le maintien au frais »

2 Bac à déchets, complet

3 Tiroir, bac GN

4 Porte en verre acrylique

5 Surface de stockage réfrigérable

6 Galerie 3 côtés

7 Pont lumineux

8 Support de bac GN

9 Glissière pour plateaux, rabattable

10 Panneau, rabattable

11 Revêtement Resopal ; collé sur 3 côtés

12 Bac GN → Accessoire

Données techniques générales applicables

Tension nominale / fréquence du réseau	1N AC 230 V 50/60 Hz
Raccordement électrique	Câble d'une longueur d'env. 2,5 m
Fusible électrique	16 A : Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel FI en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
Température ambiante admissible	+5 °C à +40 °C
« Compartiment de froid pour le maintien au frais »	+ 2 °C à + 8 °C, porte fermée. Version hygiène H3. Puissance de réfrigération 180 watts à une température de VT -10 °C, fluide frigorigène R 134a. Corps à double paroi isolé. Machine de réfrigération intégrée dans le compartiment de l'installation, sans évacuation de l'eau de condensation 16 paires de glissières embouties sans jointures, distance de 37 mm pour bacs GN jusqu'à 1/1.
Surface de stockage réfrigérable pour le maintien au → Option	Température sur la surface de stockage réfrigérée d'environ 2 °C. Avec une température ambiante de 22 °C, allumer ou préchauffer au moins 15 minutes au préalable.
Charge supplémentaire admissible	max. 120 kg
Indice de protection	IPX4 selon norme DIN EN 60529 → l'appareil est intégralement protégé contre les projections d'eau. → l'appareil ne doit être utilisé qu'en intérieur. L'appareil ne doit pas être exposé à la pénétration de l'humidité.
Poids à vide	Environ 138 à 195 kg selon la taille de l'installation
Barre lumineuse. → Option	Interrupteur à bascule MARCHE/ARRÊT pour l'éclairage
Rambarde, protection antipostillons→ Option	Acier inoxydable. Du côté client, protection antipostillons, 4 orientations. Hauteur du passe-plat réglable entre 150 et 330 mm. Verre feuilleté de sécurité
Équipement des roues	Roues en plastique (inoxydables) conformes à DIN 18867, sect.8. Diamètre de roue 125 mm. 2x roues avec frein, 2x roues fixes.
Matériau	Acier inoxydable 18/10, WN 1.4301
Niveau sonore des émissions	L_{pa} < 70 dB(A)

3.3 Accessoires et utilisation

Conseil d'utilisation

En choisissant les bons accessoires, vous obtenez une efficacité énergétique supérieure et étendez les possibilités d'utilisation.

► Utilisez les accessoires de la société Rieber GmbH & Co. KG.

Bacs gastronormes	Nº de commande
GN 1/1, 55 mm de profondeur	84010159
GN 1/1, 65 mm de profondeur	84010110
GN 1/1, 55 mm de profondeur, avec poignées escamotables	84010259
GN 1/1, 65 mm de profondeur, avec poignées escamotables	84010204

Couvercle gastronorme	Nº de commande
Couvercle plat pour GN 1/1	84030101
Couvercle plat pour GN 1/1, avec encoches	84030301
Couvercle emboîtable pour GN 1/1, hermétique	84080101
Couvercle emboîtable	84090101
Couvercle emboîtable, avec encoches	84090201
Couvercle plat pour GN 1/1	84140102
Grille CNS pour GN 1/1, légère	84140105

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.

⚠ Utilisation conforme :

- Pour la restauration de chaîne, le catering, l'hôtellerie et la restauration traditionnelle, ainsi que la restauration collective et les cantines scolaires.
- Les caractéristiques techniques de l'appareil doivent être respectées. Tenez compte des indications sur la plaque signalétique.
- Système de service multifonctionnel pour le transport, l'entreposage des plats, pour la distribution des plats.
- Pour le maintien à disposition des plats.
  Utilisation avec assiettes et bacs gastronormes recommandée.

- Pour **le maintien au froid** des plats réfrigérés dans un **« compartiment de froid pour le maintien au frais »**.
  Réfrigération de + 2 °C à + 7 °C.
- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance. Les coupures de courant ne sont signalées par aucun avertissement. Risque d'étouffement en cas d'enfermement dans l'appareil ; Tenez les enfants à l'écart.
- Pour **le maintien au frais** avec une réfrigération adéquate des plats sur la **surface de stockage réfrigérable/option**. La durée de maintien maximale possible des plats répond aux exigences HACCP, soit une heure. Une heure après son allumage, le système de réfrigération s'éteint automatiquement.
- Pour recevoir les ustensiles. L'utilisation pour ce faire d'ustensiles de cuisine adaptés est autorisée.
- Emploi uniquement autorisé par du personnel de service instruit à cet effet et qui convient.
- Le responsable du travail, par exemple le chef de cuisine, a la responsabilité de l'utilisation concrète qui est faite du chariot de petit-déjeuner.
- L'utilisation conforme à la destination implique également le respect des caractéristiques techniques.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange spécifiées, autorisées par le fabricant. Utilisez uniquement des pièces de rechange commandées auprès du fabricant ou fournies par son service après-vente.

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

- Ne réalisez pas de nettoyage incorrect de l'appareil, comme avec un tuyau d'arrosage ou un nettoyeur haute pression.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur. Protégez l'appareil de l'humidité. Utilisez l'appareil à l'intérieur des bâtiments, dans des pièces sèches.
- Placez dans le compartiment uniquement des aliments suffisamment refroidis. Sinon, la puissance de réfrigération pourrait être insuffisante, ce qui entraînerait un non-respect des prescriptions HACCP.
- Un nettoyage inadéquat peut endommager les surfaces en acier inoxydable de manière considérable ou irréparable.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface en pente.
- Utilisez l'appareil uniquement avec un éclairage suffisant.
- Les travaux sur le dispositif de refroidissement doivent être uniquement effectués par le personnel spécialisé autorisé à cet effet comme un frigoriste ou le service après-vente de Rieber.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé pour rafraîchir l'espace.
- Maintenez les substances inflammables éloignées des compartiments Froid et Machine.
- Ne tirez, ni ne poussez jamais l'appareil par-dessus des bords acérés, vous risqueriez de l'endommager. N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises.
  - Il n'est pas exclu que les roues laissent des traces sur le sol ou provoquent des rayures, dues par ex. à des gravillons incrustés dans les roues.
  - Il n'est pas exclu que les roues soient endommagées ou rendues inutilisables par les seuils de porte ou par des joints à arêtes vives.
- Ne transportez personne sur l'appareil.
- Ne convient pas à un usage domestique privé.

➢ **ATTENTION** L'appareil risque d'être endommagé s'il est transporté de manière inappropriée, notamment en position renversée. Après le transport d'un appareil à réfrigération électrique, il faut laisser au liquide réfrigérant le temps de s'écouler.
Laissez l'appareil au repos pendant au moins une heure après le transport. À l'issue de ce délai, vous pouvez le mettre en route.

➢ Transportez toujours l'appareil dans la position dans laquelle il est utilisé.

5 Consignes de sécurité générales

Ce chapitre informe des risques et dangers résiduels susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation conforme de l'appareil. Les consignes de sécurité présentées ont un caractère général.
Les consignes de sécurité se rapportant à des situations ou à des actions précises sont spécifiées dans la notice avant la situation ou l'action en question.

Les informations comme les « Principes de comportement », « Obligations de l'exploitant », etc. renvoient uniquement au respect des exigences de toute manière réclamées par la loi, telle que le règlement sur les lieux de travail (ArbStättV) pour le droit allemand.

5.1 Comportements de base

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

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

5.2 Concernant l'utilisation des appareils électriques

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

Poste de travail

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

Sécurité électrique

- La fiche mâle doit être adaptée à la prise. La fiche ne doit être modifiée d'aucune manière. N'utilisez pas d'adaptateur en association avec des appareils mis à la terre de protection. L'utilisation de fiches non modifiées et de prises adaptées réduit le risque de décharge électrique.
- Évitez tout contact corporel avec les surfaces mises à la terre telles que tuyaux, chauffages, fourneaux et réfrigérateurs. Le risque de décharge électrique est supérieur si votre corps est mis à la terre.
- Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.
- Ne tirez jamais sur le câble pour débrancher la fiche de la prise électrique. Saisissez la fiche elle-même. Tenez le câble éloigné de la chaleur, de l'huile, des arêtes vives ou des pièces d'appareil en mouvement. Les câbles endommagés ou enchevêtrés augmentent le risque de décharge électrique.
- Si vous utilisez un appareil électrique en plein air, employez uniquement des rallonges électriques agréées pour l'extérieur. L'utilisation d'une rallonge appropriée pour l'extérieur réduit le risque de décharge électrique.
- Risque d'incendie 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 « MARCHE » 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.

5.3 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 mesures de sécurité incombant au client soient bien mises en œuvre.

5.4 Qualification du personnel

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

- La responsabilité de l'organisation revient au « **responsable de travail** » (exploitant). Conformément à la norme EN 50110-1, le responsable des travaux est une « personne désignée pour assumer la responsabilité immédiate de l'exécution des opérations. Cette responsabilité peut être transférée à d'autres personnes si nécessaire. [...] Le responsable des travaux doit informer toutes les personnes impliquées dans le travail de l'ensemble des dangers qui ne sont pas immédiatement identifiables ».
- Seules les « **personnes initiées »** au maniement et formées sont autorisées à exécuter les opérations. La formation et l'initiation doivent être réitérées et la compréhension des informations doit être contrôlée, le cas échéant sous la forme d'un examen.
- Seules les « **personnes spécialisées »** sont autorisées à effectuer des travaux de réparation.
  Selon la norme CEI 60204-1, est considérée comme une personne spécialisée celui ou celle qui « de par sa formation professionnelle et son expérience, est apte à identifier les risques et à éviter les dangers potentiels ».
- Les travaux électriques doivent être confiés uniquement à des **électriciens spécialisés** formés et expérimentés, appelés couramment électriciens.
  Les personnes initiées aux travaux électrotechniques ne peuvent intervenir que sous les instructions et le contrôle d'un électricien spécialisé.

5.5 Mise à disposition des équipements de protection

➢ Veuillez-vous assurer que le personnel porte les équipements de protection individuelle (EPI) adapté à chaque situation.

➢ Portez des chaussures robustes pour éviter toute blessure.

5.6 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.

5.6.1 Dispositifs de contrôle et de sécurité

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

5.6.2 Évitez les risques électriques.

AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Danger de mort !

- Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.
- Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel FI en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- Posez les lignes électriques de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.

5.6.3 Évitez les risques inhérents au transport, ainsi qu'à l'absence de stabilité

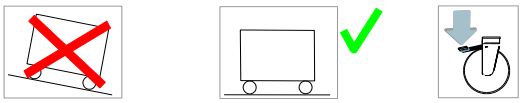
Pendant le transport, veillez à ce que la porte et les tiroirs restent fermés.

➢ **AVERTISSEMENT** Danger d'électrocution. Avant chaque transport, le câble de raccordement électrique doit être débranché.

AVERTISSEMENT

Différents risques, tels que des blessures par écrasement, sont inhérents au déplacement de cet appareil lourd.

- Prenez les pièces accessoires qui pourraient tomber et transportez-les séparément.
- La surface sur laquelle le produit est déplacé doit impérativement être plane. L'appareil ne doit en aucun cas être déplacé sur des surfaces inclinées.
- Le déplacement doit être effectué par un nombre suffisant de personnes.
- Assurez-vous que le produit est **protégé** contre les déplacements involontaires avec les « freins de stationnement ».
- Pour éviter de vous blesser, portez des chaussures de sécurité.



➢ **ATTENTION** Pour ne pas endommager les roues, tenez compte de la hauteur de marche autorisée (maximum 4 mm).

➢ **AVERTISSEMENT** Respecter les instructions de déchargement de la palette.

page 17

5.6.4 Tenez les matières pelucheuses éloignées de la grille d'aération

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie en cas de grille d'aération comportant des matières pelucheuses.

- ► Veillez à ce que la grille d'aération de l'appareil de réfrigération reste propre.

« Nettoyage, maintenance et entretien » page 24 et suivantes

5.6.5 Maintenez les substances inflammables éloignées des « compartiments de froid pour le maintien au frais »

AVERTISSEMENT

Le matériau isolant Armaflex est inflammable et susceptible de libérer des vapeurs toxiques.

- ► Maintenez les substances inflammables éloignées des compartiments Froid et Machine.

5.6.6 La signalétique des produits doit impérativement rester intacte

- La plaque de type comporte des indications importantes que le produit.
- Les interrupteurs à bascule MARCHE/ARRÊT sont identifiés.
- La zone de la surface de stockage pouvant être refroidie est identifiée. Symbole

5.6.7 Faites attention aux risques consécutifs à une coupure de courant

AVERTISSEMENT

En cas de coupure de courant non remarquée, le respect des exigences HACCP pourrait être compromis.

- ► Prenez les mesures techniques internes et d'organisation nécessaires.

5.6.8 Prenez garde aux risques d'enfermement et d'étouffement

AVERTISSEMENT

Danger d'étouffement en cas d'enfermement dans l'appareil.

- ► Faites attention aux enfants.
- ► Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées ne doivent pas avoir accès à l'appareil.

5.7 Règlementations à respecter

Outre cette notice d'utilisation, une série de règlementations 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.

5.8 Comportement à adopter en cas d'urgence

➢ En cas d'urgence, l'alimentation électrique doit être coupée immédiatement.

⚠ Premiers secours en cas d'électrocution

➢ Informez-vous à ce sujet avant de mettre l'appareil en service.

➢ Placez les ustensiles nécessaires en cas d'urgence avec les manuels, à proximité du lieu d'utilisation. Familiarisez-vous avec les manuels.

Conseil d'utilisation

► Informez-vous en détail à l'aide des instructions d'utilisation internes à l'entreprise.

► Nous recommandons d'effectuer des entraînements pour les cas d'urgence deux fois par an.

6 Avant la première utilisation

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

6.1 Transport

6.1.1 Les instructions accompagnant le produit pour le déchargement se trouvent sur le produit

Respectez les instructions au format A4 indiquées sur l'extérieur du produit « Déchargement »

6.1.2 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.

6.1.3 Déballer

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

➢ Éliminez les résidus d'emballage.

6.1.4 Décharger l'appareil de la palette

 # Déchargement à l'aide d'un chariot élévateur



Le déchargement à l'aide d'un chariot élévateur par une personne qualifiée et autorisée est une solution relativement sûre et pratique.

➢ Déchargez le chariot du petit-déjeuner en dehors de la palette à l'aide d'un chariot élévateur.

 # Déchargement avec le nombre nécessaire de personnes si c'est la seule possibilité



On ne doit recourir à un transport requérant de grandes exigences physiques en dernier recours car le risque d'accident ou de dommages corporels est plus élevé.

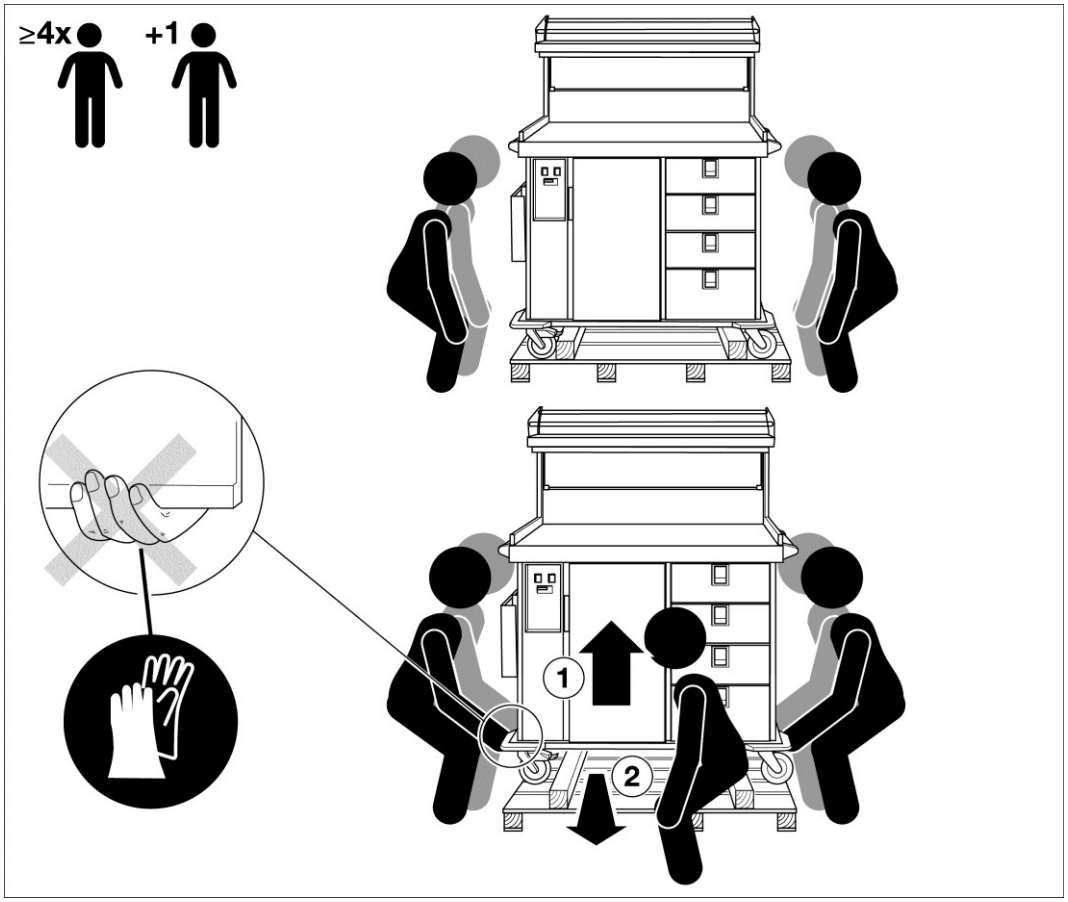
Une charge lourde doit être soulevée et déplacée sans à-coups en ayant les genoux fléchis, le buste bien droit et les jambes écartées. Les pieds sont écartés à la largeur des hanches et les abdominaux sont serrés. Expirez. Évitez toute torsion de la colonne vertébrale.



AVERTISSEMENT

Appareil lourd, 138 à 195 kg. Voir la plaque signalétique. En cas de doute, abstenez-vous de tout transport manuel. Autrement :

- Portez des gants de protection et des chaussures de sécurité.
- Soulevez légèrement l'appareil avec l'aide d'au minimum 4 personnes. Une personne supplémentaire peut alors retirer rapidement la palette et ses deux profilés.



6.1.5 Produits livrés

Chariot de petit-déjeuner, notice d'utilisation d'origine ; Traduction de la notice d'utilisation d'origine, au besoin

6.1.6 Remarque sur les matériaux d'emballage

Emballage jetable ou europalette

- ➢ À vous de décider : conserver l'europalette pour un transport ultérieur ou un retour de l'appareil ?
- ➢ L'emballage jetable doit être éliminé en respectant l'environnement.

6.1.7 Nettoyer l'appareil

- ➢ Avant de le mettre en service, nettoyez soigneusement l'appareil.
  Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon propre et sec.

Voir « Nettoyage, maintenance et entretien » page 24 et suivantes

6.2 Mise en service / remise en service

⚠ Conditions requises

- L'appareil ne présente aucun défaut ni dommage visible.
- L'appareil est à la température ambiante et il est sec.

- ➢ Retirez le matériau d'emballage, les pellicules.
- ➢ ⚠ **Risque d'incendie** Veillez à assurer une circulation fluide de l'air au niveau de la grille de ventilation.

S'applique à l'unité fonctionnelle pour le maintien au frais

ATTENTION

Si l'appareil a été basculé pendant le transport, l'unité fonctionnelle de maintien au frais risque d'être endommagée.

- ► En cas de transport inapproprié, remettez l'appareil en position correcte sans y toucher ensuite pendant au moins une heure après le transport. À l'issue de ce délai, vous pouvez le mettre en route.

- ➢ Ne placez jamais des appareils avec système de refroidissement à proximité de sources de chaleur.

⚠ Respecter les prescriptions électrotechniques en vigueur

- ➢ Avant la mise en service, contrôlez la tension d'alimentation et le type de courant.
  Vérifiez la concordance avec les indications sur la plaque signalétique.
- ➢ La prise électrique doit rester parfaitement accessible, de manière que l'appareil puisse être débranché à tout moment ; sinon, prévoir une possibilité de coupure de l'appareil facilement accessible.

7 Usage

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

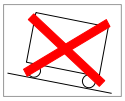
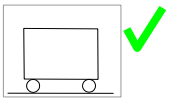
⚠ Respecter les principes d'exploitation

- Avant chaque utilisation, inspectez l'appareil pour détecter d'éventuels défauts visibles.
- Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel FI en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA. Posez les lignes électriques de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur. Protégez l'appareil de l'humidité.
- Maintenez les substances inflammables éloignées des compartiments Froid et Machine.
- En accessoire, utilisez uniquement des ustensiles de cuisson dotés de pieds de supports antidérapants ou de butées de sécurité suffisantes.

Voir également « Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil » page 14

⚠ Évitez les risques inhérents au transport, ainsi qu'à l'instabilité

- ⚠ **AVERTISSEMENT** Le transport de ce produit relativement lourd est source de nombreux dangers. Débranchez le câble d'alimentation électrique. La surface sur laquelle le produit est déplacé doit impérativement être plane. Une fois en position, immobilisez toujours l'appareil au moyen des freins d'arrêt. Portez des chaussures de sécurité pour éviter les risques de blessure. Démontez les accessoires le cas échéant et transportez-les séparément.

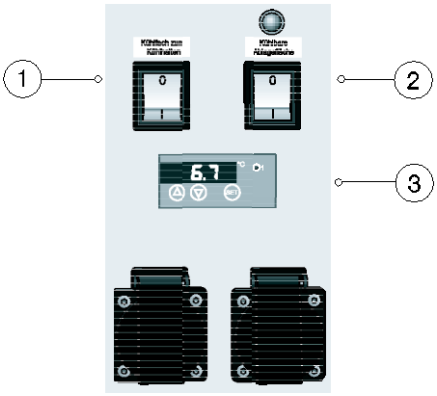

- **ATTENTION** Tenez compte de la hauteur de marche autorisée (maximum 4 mm), sans quoi les roues pourraient être endommagées.

Faites attention lors du maintien au frais

Le responsable du travail organise et garantit une utilisation de l'appareil dans les conditions de sécurité. Par exemple, il détermine la durée maximale de dépose des divers aliments sur la surface réfrigérée/option.

7.2 Consignes d'utilisation

7.2.1 Raccordement électrique et allumage du chariot de petit-déjeuner



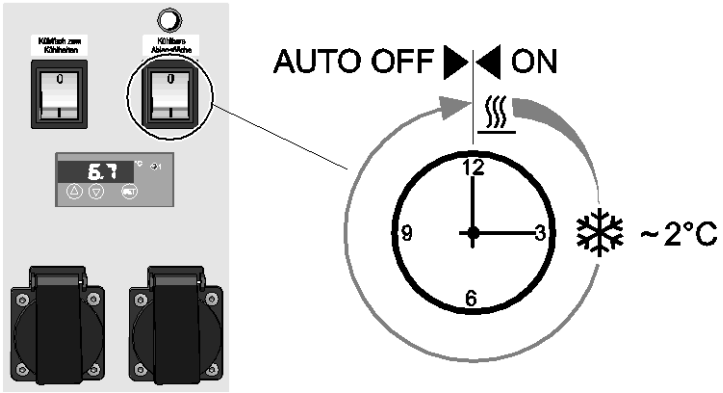


1 Interrupteur à bascule MARCHE/ARRÊT pour le « compartiment de froid de maintien au frais »
2 Interrupteur à bascule MARCHE/ARRÊT pour la surface de stockage réfrigérable → Option
3 Commande du « compartiment de froid pour le maintien au frais »

➢ Mettez l'appareil sous tension. Pour ce faire, connectez la fiche dans la prise.

7.2.2 Refroidissement préalable de la surface de stockage réfrigérable, environ 15 minutes → Option

La surface de stockage réfrigérable est identifiée. Symbole ❄



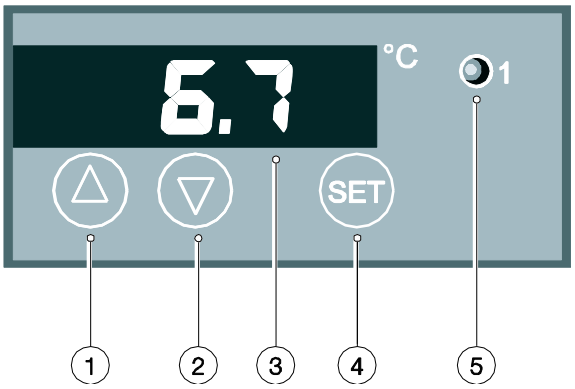
Le maintien de la température n'est pas surveillé. La température souhaitée de la surface de stockage réfrigérable doit être de 2 °C environ.

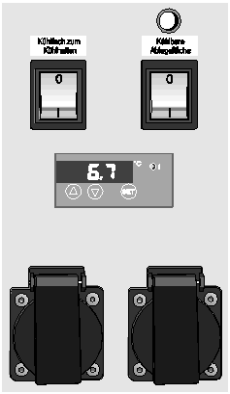
➢ Appuyez sur l'interrupteur à bascule POWER ON (I) pour la « surface de stockage réfrigérable ».

- Le témoin correspondant signale l'état allumé.
- En cas de température ambiante d'environ 22° C, la surface de stockage réfrigérable aura besoin d'environ 15 minutes pour atteindre environ 2° C.
- Après une heure, le refroidissement est automatiquement désactivé.

7.2.3 Utilisation correcte « Compartiment de froid pour le maintien au frais »

Commande du compartiment de froid





1 Touche fléchée d'augmentation de la température
2 Touche fléchée de réduction de la température
3 Écran
4 Touche SET
5 LED du système de réfrigération

Allumage

➢ Appuyez sur l'interrupteur à bascule vert POWER ON (I) pour le « Compartiment de froid pour le maintien au frais ».

- L'interrupteur à bascule vert s'allume pour signaler l'état allumé.
- La LED allumée pour le système de réfrigération (5) signale l'ACTIVATION.
- L'écran affiche la température RÉELLE. Le témoin s'éteint après une courte durée.

Édition de la valeur

➢ La température de consigne peut être réglée en maintenant la touche SET enfoncée, puis en modifiant la valeur avec les touches (△ ▽). Relâchez la touche.

- La valeur sélectionnée est mise en mémoire automatiquement.
- Le témoin s'éteint après une courte durée.

Pour un effet isolant optimal

➢ ⚠ Pour le maintien au frais, placez uniquement des aliments préalablement refroidis. Autrement, la capacité de réfrigération pourrait ne pas être atteinte ; Les exigences HACCP peuvent éventuellement ne pas être remplies.

En outre, le systèmet de réfrigération pourrait être endommagé. Le respect de cette disposition évite un givrage précoce du système de réfrigération et donc des tâches et coûts de nettoyage, maintenance et entretien.

Conseil d'utilisation

En choisissant les bons accessoires, vous obtenez une efficacité énergétique supérieure et étendez les possibilités d'utilisation.

► Utilisez les accessoires de la société Rieber GmbH & Co. KG.

Voir « Accessoires » page 10

Conseil d'utilisation

Utilisez exclusivement des bacs gastronormes Rieber.

- Les bacs gastronormes chargés d'aliments liquides doivent être fermés par des couvercles emboîtables hermétiques pourvus d'un joint silicone sur le pourtour.
- Remplissez les bacs gastronormes jusqu'au rebord d'empilage.
  Ne remplissez pas jusqu'au bord supérieur afin que le couvercle ne soit pas au contact des aliments ou dans la sauce.

« Accessoires et utilisation » page 10

- Veillez à conserver un peu d'espace libre dans l'appareil, autant que possible. L'air doit pouvoir circuler.
- Après avoir rempli l'appareil, fermez-le et ouvrez-le uniquement au moment de servir les plats.
- Refermez immédiatement la porte après le service.

7.2.4 Débranchez le raccord électrique du chariot de petit-déjeuner

- Appuyez sur l'interrupteur à bascule vert sur POWER OFF (0).
- Débranchez la prise secteur de l'appareil. Pour ce faire, retirez la prise de raccordement électrique.

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

8.1.1 Prévenez les dangers induits par l'électricité



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Danger de mort !



- Mettez l'appareil hors tension ; débranchez pour cela la connexion au secteur.
- Protégez l'appareil de l'humidité. Ne nettoyez pas les appareils électriques avec un nettoyeur à vapeur, car l'humidité peut pénétrer dans le système électrique et déclencher un court-circuit. Tenez l'appareil éloigné l'eau projetée. Le bloc électrique doit être nettoyé en passant un chiffon humide et séché à l'aide d'un chiffon sec.
- Matériel électrique **au moins deux fois par an** [1] Faire contrôler par un électricien qualifié.

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

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

 # 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.

- N'utilisez pas d'objets à bords vifs. Ils pourraient rayer la surface. N'utilisez pas d'éponge abrasive, de laine d'acier, ni de brosse métallique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou corrosifs, tels que les sprays nettoyants pour les fours.
- N'effectuez jamais de mélanges entre nettoyants de type commercial ; ne réalisez pas vos propres produits nettoyants.
- 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 éponges en acier.

8.4 Nettoyage et entretien des pièces en acier inoxydable

➢ Effectuez le nettoyage avec une solution très **chaude** à base de **nettoyant doux**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

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.

8.5 Nettoyage/entretien des pièces en plastique

Les pièces en plastique sur l'appareil sont par exemple les roues, les coins renforcés, le bac à déchets, le joint d'étanchéité au niveau du « compartiment de froid pour le maintien au frais ».

➢ Effectuez le nettoyage avec une solution très **chaude** à base de **nettoyant doux**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

8.6 Nettoyage du joint

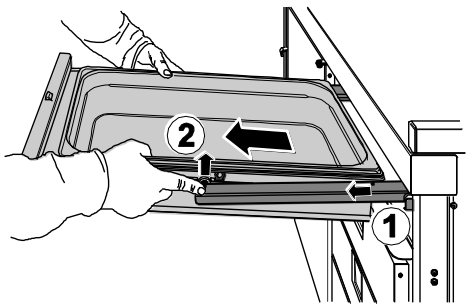
Le joint d'étanchéité au niveau du « compartiment de froid pour le maintien au frais » est amovible.

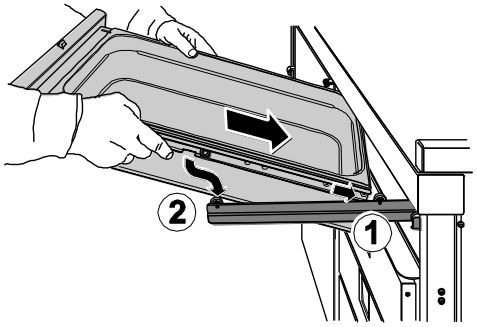
➢ Effectuez le nettoyage avec une solution très **chaude** à base de **nettoyant doux**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

8.7 Nettoyage du tiroir

Les tiroirs sont amovibles.

Détail





➢ Effectuez le nettoyage avec une solution très **chaude** à base de **nettoyant doux**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

8.8 Nettoyage des roues

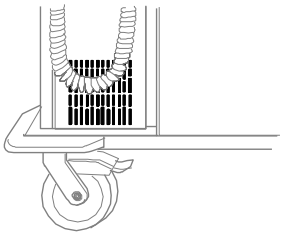
ATTENTION

Les roues peuvent être endommagées par un nettoyage inadéquat. En cas de nettoyage avec un jet de vapeur, le lubrifiant risque par exemple de s'écouler hors des paliers.

- Utilisez une **solution très** chaude **à base de nettoyant** doux pour laver les roues. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

8.9 Retirez les substances pelucheuses de la grille de ventilation

Détail



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie. Les substances pelucheuses accumulées dans la zone d'aération peuvent entraîner une accumulation de chaleur et, par la suite, un incendie.

- Veillez à ce que la grille d'aération de l'appareil de réfrigération reste propre. Nettoyez-le en cas de besoin avec un chiffon, un pinceau ou bien un aspirateur.

8.10 Dégivrez le « compartiment de froid pour le maintien au frais »

Conseil d'utilisation

L'appareil peut se givrer.

- En cas de givrage visible, il convient de dégivrer l'appareil.
- Puis de le nettoyer.

8.11 Nettoyage du revêtement Resopal

Option : Revêtement des trois côtés avec Resopal, collé. Resopal est un plastique.

ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- Effectuez le nettoyage avec une solution très **chaude** à base de **nettoyant doux**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

8.12 Faites contrôler le niveau de liquide réfrigérant

➢ **PRUDENCE** En cas d'erreur humaine en maniant l'agent frigorifique R 134a, une irritation des yeux et des troubles cardiaques/de la circulation sanguine sont possibles. Les travaux sur le dispositif de refroidissement doivent être uniquement effectués par le personnel spécialisé autorisé à cet effet comme un frigoriste ou le service après-vente de Rieber.

Conseil d'utilisation

Le dispositif de réfrigération peut perdre de l'agent frigorifique. La perte d'agent réfrigérant peut entraîner une baisse de la capacité de réfrigération pouvant aller jusqu'à un dommage matériel.

- Le fabricant recommande un contrôle annuel.
- Adressez-vous à un frigoriste ou au service après-vente de Rieber.

8.13 Si nécessaire, désinfecter l'appareil

➢ Le cas échéant, consultez votre responsable hygiène.

8.14 Maintenir le produit au sec en état de service

➢ Séchez l'intérieur de l'appareil et laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'humidité résiduelle ait disparu.

➢ Entreposez l'appareil à température ambiante.

9 Que faire en cas de panne ?

9.1 Consignes de dépannage

AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

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

➢ **AVERTISSEMENT** En cas de mauvaise manipulation du liquide de refroidissement R134a, une irritation des yeux et des troubles cardiaques/de la circulation sanguine sont possibles. Les travaux sur le dispositif de refroidissement doivent être uniquement effectués par le personnel spécialisé autorisé à cet effet comme un frigoriste ou le service après-vente de Rieber.

page 14

Incident	Cause possible	Correction
L'appareil ne fonctionne pas. L'interrupteur MARCHE/ARRÊT ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché correctement. Pas d'alimentation électrique.	➢ Inspecter le raccordement électrique. ➢ Inspecter le coupe-circuit électrique du bâtiment. # Personnel de service
	Fiche mâle / câble électrique défectueux.	➢ Débrancher la fiche mâle et verrouiller l'appareil. Réparation # Électricien spécialisé
La réfrigération du compartiment de froid est insuffisante.	La température de consigne est mal réglée.	➢ Inspecter # Personnel de service
	L'appareil a été transporté de manière inadéquate.	➢ Éteindre l'appareil. Attendez environ une heure, allumez ensuite l'appareil. # Personnel de service
	Les aliments ne sont pas suffisamment prérefroidis.	➢ Inspecter # Personnel de service
	L'appareil est rempli d'aliments chauds ou insuffisamment refroidis.	➢ Remplissez correctement le chariot du petit-déjeuner. # Personnel de service
	La quantité de liquide de refroidissement est insuffisante dans le circuit de réfrigération.	➢ Remettez le réfrigérant à niveau. # Spécialiste en installations frigorifiques # SAV Rieber ou partenaire
La surface de stockage réfrigérable n'est pas ou insuffisamment réfrigérée.	L'appareil a été transporté de manière inadéquate.	➢ Éteindre l'appareil. Attendez environ une heure. Remettez l'appareil en marche. # Personnel de service
	La quantité de liquide de refroidissement est insuffisante dans le circuit de réfrigération.	➢ Remettez le réfrigérant à niveau. # Spécialiste en installations frigorifiques # SAV Rieber ou partenaire
La source lumineuse dans la barre lumineuse ne s'allume pas.	La source lumineuse est défectueuse.	➢ Réparation # Électricien spécialisé

Incident	Cause possible	Correction
Roue défectueuse.	Usure, endommagement	➢ Remplacer # Spécialiste des travaux mécaniques

 # Service après-vente, pièces de rechange



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



IMPORTANT

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

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

9.2 Information sur la mise au rebut



Danger d'étouffement

… en cas d'enfermement dans l'appareil. Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées ne doivent pas avoir accès à l'appareil.

► À la mise au rebut, détruisez le système de fermeture des portes.



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

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

10 Responsabilité et garantie

La responsabilité et la garantie du constructeur sont annulées si

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



Voir chapitre « Destination du produit » page 10

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

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.

REMARQUE : Utilisez uniquement des pièces de rechange recommandées par le fabricant. Utilisez uniquement des pièces de rechange commandées ou fournies par le service après-vente du fabricant.

Adressez-vous au Service après-vente du fabricant Rieber ou au partenaire contractuel. Pour une demande de garantie auprès du fabricant, les « conditions de vente et de livraison » de Rieber GmbH & Co. KG s'appliquent.

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

- Roue, roue avec un frein d'arrêt, angle pare-chocs

11 Extrait de la déclaration de conformité CE

Déclaration de conformité CE selon la directive machine 2006/42/CE

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que les produits

- Chariot de petit déjeuner

sont conformes aux exigences fondamentales de la directive européenne relative aux machines 2006/42/CE, annexe II A, normes harmonisées (DIN EN ISO 12100:2011-03 Sécurité des machines – Principes généraux de conception – Appréciation et réduction du risque).

Déclaration de conformité CE selon la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2004/108/UE

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que les produits

- Chariot de petit déjeuner

conformément aux exigences fondamentales de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2004/108/CE en matière de conception électrique.

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

12 Adresse du fabricant

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