

varithek® 2.0

Avec table de cuisson en verre Ceran®

1/1-ch-800	pour le maintien au chaud des aliments
1/1-ck-2200	pour le maintien au chaud, la régénération automatique, le rôtissage
1/1-ck-2800	pour le maintien au chaud, le rôtissage
1/1-ck-3400-2Z-o	pour le maintien au chaud, le rôtissage avec 2 zones de chauffe

Avec plaque à induction

1/1-ik-3500	pour le maintien au chaud, le rôtissage
1/1-ik-3500-o	pour le maintien au chaud, le rôtissage
1/1-ik-3600-2Z-□	pour le maintien au chaud, le rôtissage

Avec surface de grill en inox

1/1-gp-3400-SP	pour grillades

Avec plaque froide en inox

1/1-hp-SP	pour le maintien au chaud et au frais des aliments
1/1-hp-SP-E	pour le maintien au chaud et au frais des aliments, à encastrer

Appareils de dimension 1/1, largeur 325 mm

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 non seulement qualité et sécurité, mais surtout un rendement énergétique et une rentabilité élevées.

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 Liste de révisions 4

2 Observations importantes 4

2.1 Utilisation du mode d'emploi 4

2.2 Conventions de mise en forme 5

2.3 Présentation des consignes de sécurité 5

2.4 Abréviations utilisées dans la désignation du type 5

3 Description de l'appareil 6

3.1 Présentation des types d'appareil 6

3.2 Désignation des pièces 7

3.2.1 Types ch et ck 7

3.2.2 Type gp 8

3.2.3 Types ik 8

3.2.4 Types pour le maintien au frais et au chaud 9

3.3 Caractéristiques techniques 11

3.4 Accessoires et utilisation 12

3.4.1 thermoplate® 12

3.4.2 varithek® GN-Port 13

3.4.3 Support modulaire de table varithek® 13

3.4.4 Support modulaire à encastrer varithek® 14

4 Destination du produit 15

4.1 Répondent de manière générale à une utilisation conforme : 15

4.2 Prévenez tout mauvais usage prévisible ainsi que les erreurs d'utilisation 15

4.3 Conditions particulières d'utilisation pour les appareils équipés d'une plaque en verre Ceran® 16

4.4 Conditions particulières d'utilisation pour les appareils avec plaque de cuisson à induction 16

4.5 Conditions particulières d'utilisation pour les appareils équipés d'un grill en inox 16

4.6 Conditions particulières d'utilisation pou les appareils équipés d'une plaque froide en inox 16

5 Consignes de sécurité générales 17

5.1 Exigences relatives à la qualification du personnel 19

5.2 Préparer l'équipement de protection pour le personnel 20

5.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 20

5.3.1 Dispositifs de contrôle et de sécurité 20

5.3.2 Dangers liés aux surfaces chaudes, risques de blessure et d'explosion 21

5.3.3 Dangers liés à un réchauffement inattendu d'objets provoqué par l'induction 21

5.3.4 Dangers liés à l'induction pour les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ... 22
5.3.5 Danger d'électrocution ... 22
5.3.6 Risque de blessure par coupure lié à l'endommagement de la plaque en verre Ceran® ... 23
5.3.7 Notez le marquage du produit et tenez-en compte. ... 23
5.4 Réglementations à respecter ... 23
5.5 Comportement en cas d'urgence ... 24
6 Avant la première utilisation ... 24
7 Consignes de sécurité pour la mise en service/remise en service ... 25
8 Usage ... 26
8.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage ... 26
8.2 Procédure de travail générale ... 27
8.2.1 Démarrage de la procédure ... 27
8.2.2 Interruption de la procédure ... 28
8.2.3 Éteindre l'appareil ... 28
8.3 ch-800 ... 28
8.4 ck-2200 ... 29
8.5 ck-2800 ... 31
8.6 ck-3400-2Z-o ... 32
8.7 ik-3500, ik-3500-o ... 33
8.8 ik-3600-2Z-□ ... 34
8.8.1 Vue d'ensemble des fonctions ... 34
8.8.2 Utilisation conforme de ik-3600-2Z-□ ... 36
8.8.3 Remarques sur l'usage ... 36
8.9 gp-3400-SP ... 37
8.10 Accessoires et utilisation ... 37
9 Nettoyage, maintenance et entretien ... 38
9.1 Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien ... 38
9.2 Choisissez la bonne méthode de nettoyage ... 39
9.3 Nettoyage et entretien des pièces en acier inoxydable ... 39
9.4 Nettoyage/entretien des pièces en plastique ... 40
9.5 Nettoyer le filtre à graisse, le bac collecteur de graisse ... 40
9.6 Nettoyage de la grille d'aération ... 40
9.7 hp-SP, hp-SP-E ... 41
9.8 L'identification du produit doit impérativement rester intacte. ... 41
9.9 Maintenir le produit au sec en état de service ... 41
10 Que faire en cas de panne ? ... 42
11 Responsabilité et garantie ... 43
12 Extrait des déclarations de conformité CE ... 43
13 Registre ... 44
14 Adresse du fabricant ... 44

1 Liste de révisions

Révision	Modification
2011-03-16	Première édition
2011-05-02	Déclaration de conformité
2011-07-24	Complément aux consignes de sécurité Chap. 4.2 ; Chap. 5.2, Chap. 7.1, Chap. 8.1
2012-09-11	Complément aux consignes de sécurité ; Présentation plus claire
2012-10-31	Pages 6, 23, 24, 29
2012-12-12	Page 9
2013-11-07	Liaison équipotentielle, identification des produits
2014-04-25	KP-220 ; Registre, identification de produit, réglage K POT
2017-02-23	TÜV, appareil chaud-froid, appareil à encastrer
2019-04-01	Désignation de type

2 Observations importantes

2.1 Utilisation du mode d’emploi

Ce mode d’emploi contient des informations importantes pour monter et utiliser cet appareil de façon sûre et correcte.



- Lisez impérativement le mode d’emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conservez ce mode d’emploi et transmettez-le 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 ☺

2.2 Conventions de mise en forme

- Les énumérations sont présentées de la manière suivante.

➢ Les actions sont signalées par une flèche.

▌ Le résultat d'une action est signalé ainsi.



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



ATTENTION

Signale un dégât matériel possible, à l'exclusion des dommages corporels.
Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.



Conseil d'utilisation

► Mention ou conseil utile

2.3 Présentation des consignes de sécurité

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

Le triangle symbolise un « danger général ».



DANGER

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



AVERTISSEMENT

Signale une **situation potentiellement dangereuse**.
Le non-respect de cet avertissement **peut entraîner des blessures graves ou la mort**.



ATTENTION

Signale une **situation potentiellement préjudiciable**.
Le non-respect de cet avertissement **peut entraîner des blessures légères**.

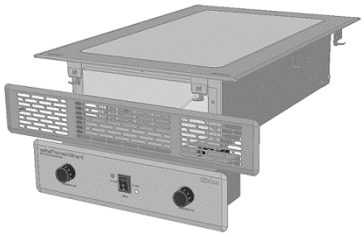
2.4 Abréviations utilisées dans la désignation du type

c: ceran, i: induktion, h: champ de chauffage, k: plaque de cuisson, w: wok, Z: zone,
o: rond, □: carré, SP: SWISS-PLY, hp: plaque hybride, gp: plaque à griller,
pf: pasta/fritteuse, F: clapet avant

3 Description de l'appareil

3.1 Présentation des types d'appareil

	varithek® 2.0	Remarque :
	1/1-ch-800	Surface en verre Ceran® 800 W, surface totale 1/1
	1/1-ck-2200	Surface en verre Ceran®
	1/1-ck- 2800	Surface en verre Ceran®, surface totale 1/1
	1/1-ck-3400-2Z-o	Surface en verre Ceran®, 2 foyers ronds
	1/1-ik-3500	Surface en verre Ceran® avec foyer induction, surface totale 1/1
	1/1-ik-3500-o	Surface en verre Ceran® avec foyer à induction, 1 rond
	1/1-ik-3600-2Z-□	Surface en verre Ceran® avec 2 foyers à induction
	1/1-gp-3400-SP	Plaque en inox, surface totale 1/1

	1/1-hp-SP	Plaque en matériau multicouche, surface totale 1/1, Modes Maintien au chaud et Maintien au frais
	1/1-hp-SP-E	Plaque en matériau multicouche, surface totale 1/1, Modes Maintien au chaud et Maintien au frais ; commande analogique ; À encastrer

3.2 Désignation des pièces

Il est important de connaître la dénomination des pièces ci-après pour bien comprendre le mode d'emploi.

3.2.1 Types ch et ck



1 Surface en verre Ceran®
2 Branchement électrique
3 Voyant de contrôle pour la zone de chauffe extérieure à l'avant, allumé en JAUNE
4 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement et bouton MARCHE/ARRÊT



5 Voyant de contrôle pour le mode « SOUS/HORS TENSION activé », allumé en VERT ; le régulateur de puissance associé est juste à droite
6 Voyant de contrôle pour l'affichage de la chaleur résiduelle "surface chaude", allumé en ROUGE,
zone de chauffe à l'avant et à l'arrière

3.2.2 Type gp



1 Zone de chauffe en inox
2 Branchement électrique
3 Voyant de contrôle pour le mode « SOUS/HORS TENSION activé », allumé en VERT à la chauffe
4 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement et bouton MARCHE/ARRÊT
5 Bac collecteur de graisse
6 Écoulement de la graisse

3.2.3 Types ik

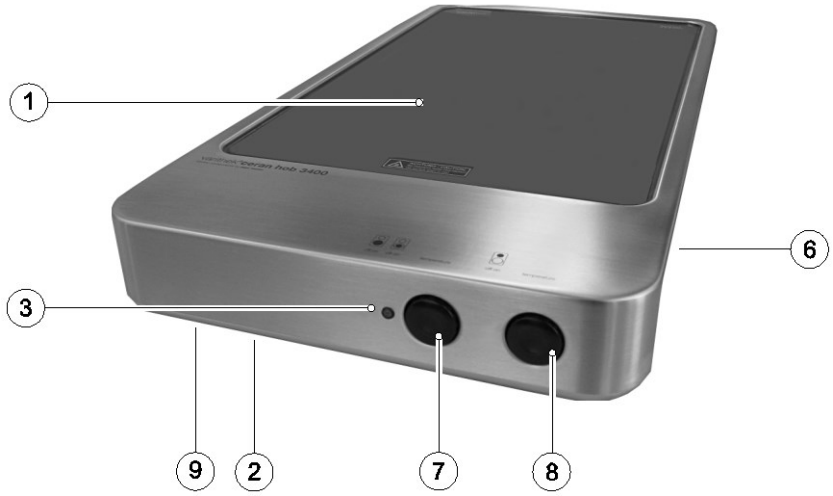
Foyer à induction



1 Foyer à induction / Surface en verre Ceran®
2 Branchement électrique
3 Voyant de contrôle du mode
4 Voyant de contrôle pour le mode « SOUS/HORS TENSION activé »
5 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement et bouton MARCHE/ARRÊT
6 Filtre à graisse

Le voyant de contrôle du mode est allumé en VERT lorsque l'appareil est sous tension.

Le **voyant de contrôle du mode** est allumé en VERT lorsque le mode inductif est activé ou lorsqu'un ustensile de cuisine métallique est placé sur la zone de chauffe.



7 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement, foyer **à l'avant**

8 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement, foyer **à l' intérieur**

9 Bouton MARCHE/ARRÊT

3.2.4 Types pour le maintien au frais et au chaud



1/1-hp-SP

Pour le maintien au chaud et au frais des aliments

500 W

Largeur 325 mm
Profondeur 642 mm
Hauteur 143 mm

Poids 14,1 kg

L'appareil passe du froid au chaud immédiatement. En mode maintien au chaud jusqu'à +120 °C environ.

L'appareil démarre de chaud à froid lorsque la plaque multicouche a refroidi à environ 40 °C. En mode maintien au frais jusqu'à -7 °C.

1 Surface en inox ; pour le maintien au frais et au chaud

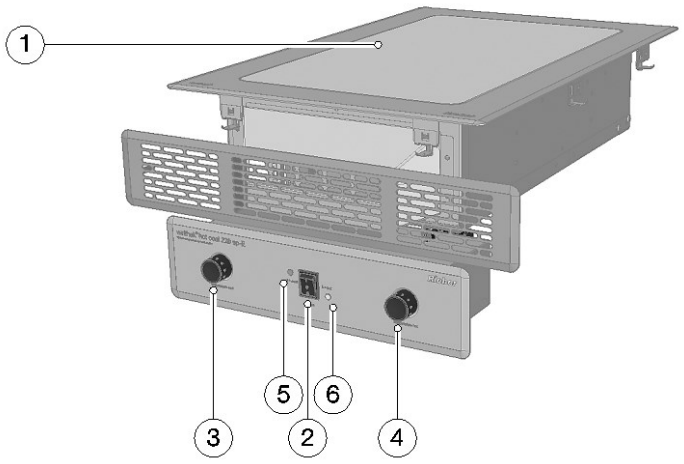
2 Branchement électrique

3 Interrupteur à bascule, 3 positions.
en position « 0 » ARRÊT activé »,
l'appui en haut active la fonction de maintien au frais,
l'appui en bas active la fonction de maintien au chaud

4 Le voyant est vert lorsque la fonction de maintien au frais est activée

5 Le voyant est jaune lorsque la fonction de maintien au frais est activée

6 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement de 0 à 9 aussi bien pour la fonction de maintien au frais que de maintien au chaud



1/1-hp-SP-E

Pour le maintien au chaud et au frais des aliments

500 W

Élément fonctionnel :
Largeur 398 mm
Profondeur 603 mm
Hauteur 139 mm

Commande :
Largeur 388 mm
Profondeur 142 mm
Hauteur 100 mm

Poids 16,1 kg

L'appareil passe du froid au chaud immédiatement. En mode maintien au chaud jusqu'à +120 °C environ.

L'appareil démarre de chaud à froid lorsque la plaque multicouche a refroidi à environ 40 °C. En mode maintien au frais jusqu'à -7 °C.

1 Surface en inox ; pour le maintien au frais et au chaud

2 Interrupteur à bascule, 3 positions.
en position « 0 » ARRÊT activé »,

l'appui en haut active la fonction de maintien au frais,

l'appui en bas active la fonction de maintien au chaud

3 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement de 0 à 9 pour la fonction de maintien au chaud

4 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement de 0 à 9 pour la fonction de maintien au frais

5 Le voyant est vert lorsque la fonction de maintien au frais est activée

6 Le voyant est jaune lorsque la fonction de maintien au frais est activée

3.3 Caractéristiques techniques

	ch-800	ck-2200 ck-2800 ck-3400-2Z-o	gp-3400- SP	ik-3500 ik-3500-o	ik-3600-2Z-□	hp-SP
Valeur de raccordement [W]	800	2200 2800 3400	3400 2500	3500	3600	220
Production d'énergie	Plaque de cuisson électrique	Plaque de cuisson électrique	Grill	Induction	Induction	Capacité frigorifique[1] 180 W avec VT -10 °C, fluide frigorigène R134a
Matériau						
Plan de travail	Surface en verre Ceran®	Surface en verre Ceran®	Acier inoxydable	Surface en verre Ceran®	Surface en verre Ceran®	Matériau multicouche SWISS-PLY®
Boîtier	Acier inoxydable					
Dimensions extérieures [mm]						
Longueur	325	325	325	325	325	325
Profondeur	620	620	620 / 642	642	642	642
Hauteur	62	78	143	140	78	143
Poids [kg]	6,5	6,5 / 7,0	13	13	9,2	14,1
Température ambiante	+5 °C à +40 °C					
Capacité de charge de l'emplacement de montage [kg]	40 kg					
Distance minimale par rapport aux murs	20 cm					
Indice de protection	IPX4 conformément à EN 60529, protection contre les éclaboussements et les projections d'eau. Si l'appareil est placé à l'extérieur, une protection contre l'humidité doit impérativement être placée au-dessus de l'appareil.					
Tension nominale / fréquence du réseau	1N AC 230 V 50 / 60 Hz					
Longueur du câble de raccordement :	0,8 m ou 2,5 m selon la commande					

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

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

La taille des appareils correspond aux tailles des récipients Gastronorm 1/1.

[1] La température est réglable de -7 °C à 12 °C à une température ambiante d'environ 20 °C.

Liaison équipotentielle sur la partie inférieure de 'appareil. Cette mesure de protection offre plus de sécurité. La mise en œuvre conforme aux normes avec contrôle ultérieur de l'installation est assurée par un électricien qualifié.

CEI 60364-5-54:2011 ; pour l'Allemagne DIN VDE 0100:540:2012-06

Informations détaillées sur les dimensions, le numéro de commande, les accessoires, les schémas de câblage, les pièces de rechange, les pièces d'usure :

Voir catalogue, prospectus

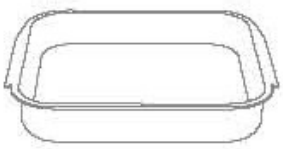
3.4 Accessoires et utilisation

Conseil d'utilisation

Utilisé avec les bons accessoires, **varithek**® 2.0 permet des économies d'énergie en économisant l'énergie et d'élargir les possibilités d'utilisation.

► Utilisez les accessoires de Rieber.

3.4.1 thermoplate®



Conseil d'utilisation

thermoplate® est un récipient de cuisine au format GN ; convient aussi bien à la réfrigération qu'à la cuisson sans nécessité de transvasement.
varithek® **2.0** est idéalement destiné à l'utilisation de **thermoplate**®.

► Posez un couvercle sur les récipients **thermoplate**®.

Vous économisez du temps et de l'énergie.

3.4.2 varithek® GN-Port

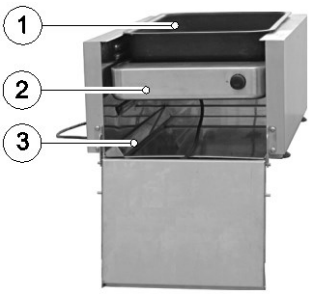


1 **thermoplate®**
2 **varithek® GN-Port**
3 **varithek® 2.0**

➢ **ATTENTION** **Poser le thermoplate®** directement sur la plaque en verre Ceran® de l'appareil **varithek® 2.0** pour éviter le risque de surchauffe qui pourrait endommager l'appareil.
Ne s'applique pas au modèle « **ch-800** ».

3.4.3 Support modulaire de table varithek®

➢ **Poser le thermoplate®** directement sur la plaque en verre Ceran® de l'appareil **varithek® 2.0** pour éviter le risque de surchauffe qui pourrait endommager l'appareil. Ne s'applique pas au modèle « **ch-800** ».







1 **thermoplate®**

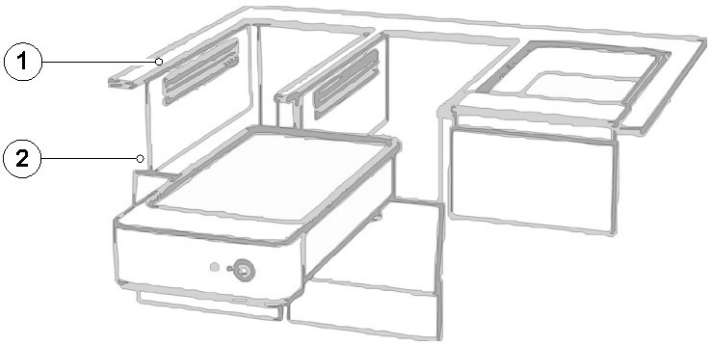
2 **varithek® 2.0 ceran hob**

3 **Support modulaire de table varithek®**

- Inox, double paroi, avec fond. Volet frontal doublement rabattable ; ou sans volet.
- Peut être utilisé sur une table dans une niche.
  Offre ainsi une sécurité accrue lors d'une utilisation sur table devant le client.
- Peut accueillir différents éléments fonctionnels **varithek®**. La hauteur d'insertion est réglable à l'aide des rainures dans les faces intérieures.

➢ **ATTENTION** Ne pas déposer **varithek® 2.0** en haut sur le cadre d'un **support modulaire varithek®**. A insérer uniquement tel qu'indiqué sur les schémas.

3.4.4 Support modulaire à encastrer varithek®



1 cadre supérieur

2 **Support modulaire à encastrer V-EST varithek®**

- Pour un encastrement fixe dans un meuble prévu à cet effet.
- Peut accueillir différents éléments fonctionnels **varithek®**.

➢ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlure ! Risque de surchauffe. Dans le cas d'un appareil avec chauffage inductif, le volet du support modulaire doit toujours être ouvert.

➢ **ATTENTION** Poser le **thermoplate®** directement sur la plaque en verre Ceran® de l'appareil varithek® **2.0** pour éviter le risque de surchauffe qui pourrait endommager l'appareil.
Ne s'applique pas au modèle « **ch-800** ».

➢ **ATTENTION** Ne pas insérer **varithek® 2.0** sur le cadre supérieur d'un **support modulaire varithek®**. A insérer uniquement tel qu'indiqué sur le schéma.

4 Destination du produit

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

4.1 Répondent de manière générale à une utilisation conforme :

- Pour la restauration de chaîne, le catering, l'hôtellerie et la restauration traditionnelle et les cantines scolaires.
- Convient à une utilisation comme appareil à poser sur une table.
  Prévu pour une utilisation dans le **GN-Port varithek®.**
  Prévu pour une utilisation dans le **support modulaire de table varithek®.**
  Prévu pour une utilisation dans le **support modulaire à encastrer varithek®.**

Voir la section « Utilisation des accessoires », page 12

- Pour éviter les brûlures sur les surfaces chaudes, l'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement sous surveillance continue.
- Veuillez porter les équipements de protection individuelle tels que des gants de protection afin d'éviter les brûlures aux mains et aux bras pouvant survenir à proximité de surfaces chaudes comme la plaque de cuisson, les récipients de cuisine et les?
- À utiliser uniquement par des adultes.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise d'alimentation secteur pouvant être désactivée.
- Connectez en amont un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- Confier la liaison équipotentielle à un électricien qualifié.
- L'utilisation conforme à la destination implique le respect des caractéristiques techniques.
- Les caractéristiques techniques de l'appareil doivent être respectées. Veuillez tenir compte des indications figurant sur la plaque signalétique, ainsi que la signalisation du produit.
- Veuillez observer les conditions particulières d'utilisation de chaque appareil.

Consulter les indications sur la couverture, page 1

4.2 Prévenez tout mauvais usage prévisible ainsi que les erreurs d'utilisation

 # Prévention des mauvais usages prévisibles, généralités

- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil ne doit pas être en contact avec de l'humidité.
- N'utilisez pas l'appareil dans un lieu mal éclairé.
- Il est strictement interdit de s'asseoir ou de s'appuyer sur l'appareil.
- Éloignez les liquides combustibles ou explosifs des appareils chauffants, sous peine de provoquer un incendie ou une explosion.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un récipient de cuisson vide.
- Selon les directives relatives à la santé, le temps total admissible pour le temps de régénération et de maintien au chaud est de trois heures. Respectez les prescriptions HACCP.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé pour chauffer l'espace.
- Ne convient pas à un usage domestique privé.

 # Évitez les erreurs d'emploi prévisibles

- Ne convient pas à un usage domestique privé.

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

 # Prévenez dans la mesure du possible toute utilisation abusive

- ⚠ **AVERTISSEMENT** Danger d'électrocution ! Si la plaque en verre Ceran® est endommagée (verre fissuré par exemple), mettez immédiatement l'appareil hors tension. Évitez d'utiliser des matériaux conducteurs d'électricité à proximité directe de l'appareil, par exemple un couvercle antiprojections en métal.
- Ne jamaisposer un récipient très chaud sur une plaque en verre Ceran® **varithek 2.0** froide ou un récipient froid sur une plaque en verre Ceran® très chaude car ces contraintes thermiques peuvent provoquer des fissures sur la ?
- Même un objet supposé léger, comme une salière, peut fissurer ou briser la plaque en verre Ceran® en cas de chute malencontreuse. Prévenez la chute d'objets sur la plaque en verre Ceran®.
- Ne pas poser des feuilles d'aluminium ou des récipients en plastique sur la plaque en verre Ceran ® pour éviter des dommages matériels.

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

 # Prévenez dans la mesure du possible toute utilisation abusive

- ⚠ **AVERTISSEMENT** L'utilisation d'un appareil à induction par des personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque peut perturber le fonctionnement du stimulateur en raison du rayonnement électromagnétique de l'appareil à induction. Notre recommandation à l'exploitant : Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne doivent pas s'approcher de l'appareil. Apposer le marquage correspondant sur cet espace de travail, le cas échéant. Le cas échéant, étudiez auparavant le problème concret avec un médecin pour établir les compatibilités au cas par cas.
- Le générateur d'induction pourrait être désactivé ou endommagé. Utilisez l'appareil uniquement avec des récipients de cuisson agréés et compatibles induction Les récipients de cuisson semi-inductifs entraînent une déperdition de la puissance de cuisson et donc une réduction notable de l'efficacité.

4.5 Conditions particulières d'utilisation pour les appareils équipés d'un grill en inox

- Pour le braisage et la cuisson lente des aliments.
- Ne jamais déposer un récipient en plastique sur un grill en inox pour éviter des dommages matériels.

4.6 Conditions particulières d'utilisation pou les appareils équipés d'une plaque froide en inox

- Pour la réfrigération d'aliments.

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 le mode d'emploi avant la situation ou l'action en question.

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



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



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



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



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



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



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

En cas d'utilisation d'un câble prolongateur : Déroulez toujours le câble de l'enrouleur afin d'éviter toute accumulation de chaleur, voire un incendie. Le raccordement doit être protégé contre les projections d'eau. Il doit être en caoutchouc ou revêtu de caoutchouc. Le câble doit avoir une section de 1,5 mm^2 minimum.



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



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



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



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



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



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

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

AVERTISSEMENT La pose du couvercle peut occasionner des brûlures provoquées par la vapeur ou l'eau de condensation brûlante.

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



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



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

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

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

Observations importantes



Outre ce manuel d'utilisation, une série de réglementations relatives à la prévention des accidents et d'autres directives en vigueur doivent impérativement être respectées. Vous devez appliquer les prescriptions HACCP pour respecter les règles d'hygiène relative à la manipulation des aliments.



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



ATTENTION

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

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



ATTENTION

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

► Veuillez respecter le mode d'emploi **thermoplate**®.

Obligations de l‘exploitant

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

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

Outre les instructions de sécurité figurant dans le présent mode d’emploi, 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’exploit? Il devra ensuite les mettre en œuvre sous la forme d’instructions de service pour l’exploitation de l’appareil.
- L’exploitant devra vérifier pendant toute la durée de service de l’appareil si les instructions de service rédigées par ses soins sont conformes à l’état de la réglementation et devra les adapter le cas échéant.
- Il devra définir clairement les différentes responsabilités des membres du personnel pour l’installation, l’utilisation, le dépannage, la maintenance et le nettoyage.
- L’exploitant doit veiller à ce que tous les collaborateurs qui ont affaire à l’appareil ont bien lu et assimilé le présent mode d’emploi. 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 le présent mode d’emploi soient respectés.
- L’exploitant doit faire contrôler régulièrement le bon fonctionnement et l’intégrité de tous les équipements de sécurité.
- L’exploitant doit veiller à ce que les raccordements de fluides soient appropriés.
- L’exploitant doit veiller à ce que les mesures de sécurité incombant au client soient bien mises en œuvre.

5.1 Exigences relatives à la qualification du personnel

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

- La responsabilité de l’**organisation revient au «** responsable de travail » (exploitant). Conformément à la norme EN 50110-1, le responsable des travaux est une « personne désignée pour assumer la responsabilité immédiate de l’exécution des opérations. Cette responsabilité peut être transférée à d’autres personnes si nécessaire. [...] Le responsable des travaux doit informer toutes les personnes impliquées dans le travail de l’ensemble des dangers qui ne sont pas immédiatement identifiables.

- Seules les « **personnes initiées »** au maniement et formées sont autorisées à exécuter les opérations. La formation et l'initiation doivent être réitérées et la compréhension des informations doit être contrôlée, le cas échéant sous la forme d'un examen.
- Seules les « **personnes spécialisées »** sont autorisées à effectuer des travaux de réparation.
  Selon la norme CEI 60204-1, est considéré comme une personne spécialisée celui ou celle qui « de par sa formation professionnelle et son expérience, est apte à identifier les risques et à éviter les dangers potentiels ».
- Les travaux électriques doivent être confiés uniquement à des **électriciens spécialisés** formés et expérimentés, appelés couramment électriciens.
  Les personnes initiées aux travaux électrotechniques ne peuvent intervenir que sous les instructions et le contrôle d'un électricien spécialisé.
- Pendant la période de garantie, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente du fabricant.

Voir chapitre « Responsabilité et garantie », page 43

5.2 Préparer l'équipement de protection pour le personnel

➢ Veuillez-vous assurer que le personnel porte les équipements de sécurité requis pour chaque situation rencontrée.

➢ Portez des gants de protection pour éviter les brûlures.

5.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

Ce chapitre présente les consignes de sécurité générale pour les appareils de ces gammes de produits modulaires. Les autres consignes de sécurité se rapportant à des situations ou à des actions précises sont spécifiées dans le mode d'emploi avant la situation ou l'action en question.

5.3.1 Dispositifs de contrôle et de sécurité

- L'appareil est protégé contre la surchauffe. La température maximale admise est respectée en cas de régulation défectueuse.
- En plus de la protection contre les décharges électriques et afin de rapprocher les potentiels des éléments des équipements électriques et des pièces conductrices externes, l'appareil possède une liaison équipotentielle.
  La liaison de tous les éléments conducteurs (boîtier) des équipements électriques avec un conducteur de protection à la terre et avec la barre de terre principale constitue la base de la protection contre une décharge électrique.
- Pour renforcer la sécurité, il est conseillé de placer un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA en amont de l'appareil.
- Veiller à brancher l'appareil uniquement sur une prise secteur pouvant être désactivée afin de pouvoir interrompre l'alimentation en courant en cas d'urgence.
- Un voyant de contrôle indique si l'appareil est SOUS/HORS tension. Si l'appareil est en marche, il est allumé en vert. Ne concerne pas le modèle « ck-2200 ».

 # Dispositifs de sécurité et de surveillance pour « ck-2200 »

- Selon les directives relatives à la santé, le temps total admissible pour le temps de régénération et de maintien au chaud est de trois heures.

  Le **voyant lumineux clignote en rouge** après trois heures de fonctionnement.

page 29

5.3.2 Dangers liés aux surfaces chaudes, risques de blessure et d'explosion



AVERTISSEMENT

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

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



AVERTISSEMENT

Danger d'explosion en cas de surchauffe de l'huile ou de la graisse.

- Ne jamais éteindre les flammes sur des plaques de grill/surfaces de rôtissage avec de l'eau car une explosion pourrait se produire.
- Étouffez les flammes avec un grand couvercle de marmite, une assiette ou un torchon humide.

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



AVERTISSEMENT

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

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



ATTENTION

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

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

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



AVERTISSEMENT

Danger de mort ! L'utilisation d'un appareil à induction par des personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque peut perturber le fonctionnement du stimulateur en raison du rayonnement électromagnétique de l'appareil à induction.



Notre recommandation à l'exploitant :

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

5.3.5 Danger d’électrocution

⚠ Dangers liés à une décharge électrique



AVERTISSEMENT

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

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

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



AVERTISSEMENT

Il ne faut pas exclure un risque de décharge électrique si la plaque en verre Ceran® est endommagée.

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



Voir le chapitre « Que faire en cas de panne ? », page 42

ATTENTION

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

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

5.3.6 Risque de blessure par coupure lié à l'endommagement de la plaque en verre Ceran®

AVERTISSEMENT

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

- Si la surface en verre Ceran® est endommagée, mettez immédiatement l'appareil hors tension.
- Prenez les mesures nécessaires.

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

- La plaque signalétique fournit les indications légales exigées sur le produit.
- Notice d'utilisation abrégée

➢ Débrancher la fiche de la prise d'alimentation avant d'ouvrir ou de nettoyer l'appareil.

Liaison équipotentielle sur la partie inférieure de l'appareil. Tenir compte du symbole de mise en garde.

5.4 Réglementations à respecter

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

5.5 Comportement en cas d'urgence

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

 # Premiers secours en cas de blessures par brûlure, ébouillantement ou 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.



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.

 # Contrôler/traiter les dommages dus au 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.

 # Déballage

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

➢ Éliminez les résidus d'emballage.

 # Matériel livré

➢ Vérifiez que la livraison est au complet.

 # Éliminer le matériel d'emballage

➢ Éliminez les emballages de façon respectueuse de l'environnement.

 # Nettoyer l'appareil

➢ Avant de mettre en service l'appareil, nettoyez-le si nécessaire.



Voir chapitre « Nettoyage, maintenance et entretien », page 38

7 Consignes de sécurité pour la mise en service/remise en service

⚠ Respectez les conditions générales préalables

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

ATTENTION

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

► Assurez-vous qu'aucun film protecteur ne se trouve sur l'appareil.

➢ Veuillez respecter les conditions d'installation requises, telles qu'éclairage suffisant, stabilité, accessibilité. Le plan de travail est horizontal.

➢ ⚠ **AVERTISSEMENT** Risque d'incendie. Respecter la distance de séparation minimale de 20 cm. Si cet appareil est placé à proximité immédiate d'un mur, de cloisons de séparations, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs etc., il est souhaitable que ces éléments soient constitués d'un matériau non inflammable. Ils doivent être sinon revêtus d'un matériau approprié non inflammable et calorifuge. Les prescriptions relatives à la protection contre les incendies doivent être respectées.

➢ ⚠ **AVERTISSEMENT** Faites fonctionner l'appareil uniquement avec une prise de secteur pouvant être désactivée.
Placez en amont un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA.

Respectez les instructions du chapitre « Destination », page 15

⚠ Remarques particulières sur l'installation de varithek® 2.0 gp-3400-SP

➢ L'aération et la ventilation doivent être suffisantes. Un conduit d'évacuation des émanations sur lieu d'installation est obligatoire.

⚠ Respecter les prescriptions locales en matière de police des constructions

➢ Informez-vous auprès des autorités locales.

⚠ Respecter les prescriptions électrotechniques en vigueur

AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse. La puissance additionnée des appareils électriques pourrait dépasser la puissance raccordée autorisée localement.

► Confiez les interventions sur le système électrique au fabricant, à son service après-vente ou à un électricien spécialisé.

► L'appareil doit être systématiquement raccordé à un disjoncteur différentiel (RCD). Raccordez l'appareil à une prise à contact de protection.

► Des pics de charge peuvent survenir notamment à la mise en marche/arrêt simultanée de plusieurs appareils. Des dommages matériels sont possibles, pouvant aller jusqu'à l'inflammation des câbles. Veuillez tenir compte de la puissance raccordée autorisée localement. Évitez la mise en marche/arrêt de nombreux appareils.

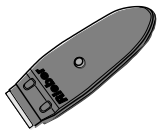
Confier la liaison équipotentielle à un électricien qualifié.

8 Usage

8.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

⚠ Respecter les principes d'exploitation

- ⚠ **AVERTISSEMENT** Danger d'électrocution ! Si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, éteindre immédiatement l'appareil et le verrouiller. Réparation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de blessure par coupure lié à l'endommagement de la plaque en verre Ceran®.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées. Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlure ! Risque d'incendie ! NE JAMAIS verser de l'huile ou de la graisse dans un poêle/casserole vide chaude.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** Danger d'explosion en cas de surchauffe de l'huile ou de la graisse. Étouffez les flammes avec un grand couvercle de marmite, une assiette ou un torchon humide.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** Risque d'incendie en cas de filtre à graisse anormalement encrassé ou de filtre manquant.
- N'utilisez pas l'appareil comme une surface de rangement.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en plastique doivent être tenus à distance de la zone de chauffe.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** En cas de panne de courant, toujours éteindre l'interrupteur de la prise de courant pour éviter toute remise sous tension intempestive et les dangers imprévisibles liés à cette remise sous tension.
- Faire attention au voyant de contrôle pour le mode « MARCHE/ARRÊT activé » ainsi qu'aux voyants de contrôle de fonctionnement.



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



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

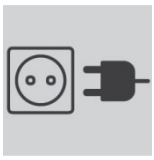
Voir le chapitre « *Nettoyage* », *page* 38

 # Respectez les consignes spécifiques aux appareils avec génération de chaleur par induction

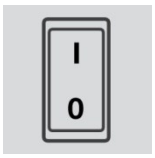
- ⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlure ! Tenir éloignés de la zone de cuisson les objets tels que montres, bagues, couverts et boîtes. Ceux-ci pourraient très rapidement chauffer.
- Pour l'appareil de cuisson à induction, utilisez uniquement des récipients compatibles induction. Utilisez des récipients GN, des casseroles et des poêles.
  - Un matériel inadapté risque d'endommager l'appareil.
  - L'emploi d'un matériel inadapté entraîne une déperdition de puissance.
  - Des formes mixtes de matériel de cuisson (récipients semi-inductifs) réduisent le degré d'efficacité.
- Placez toujours le récipient de cuisine compatible induction au centre de la zone de cuisson à induction.
  - La chauffe des récipients est uniforme.
- Les objets magnéto-sensibles tels que cartes de crédit ou cartes téléphoniques doivent être tenus éloignés de l'appareil.
  Ils pourraient être endommagés.

8.2 Procédure de travail générale

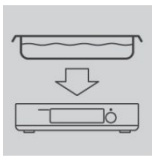
8.2.1 Démarrage de la procédure



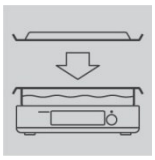
- Raccordez l'appareil à l'alimentation électrique.



- Activez l'interrupteur de la prise de courant.



- Posez le récipient **thermoplate**®



- Refermez le couvercle.



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



- Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.



- Appuyez sur le sélecteur de puissance pour l'escamoter.
  - Le programme sélectionné s'exécute.
- En cas de coupure de courant pendant le déroulement du programme, ce dernier doit être redémarré.

8.2.2 Interruption de la procédure





- Appuyez sur le sélecteur escamotable de régulation de la puissance.
- Mettez le sélecteur de puissance sur la position « 0 ».

  Le voyant de contrôle n'est pas allumé.

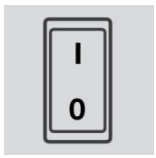
8.2.3 Éteindre l’appareil

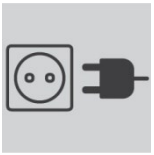






- Appuyez sur le sélecteur escamotable de régulation de la puissance.
- Mettez le sélecteur de puissance sur la position « 0 ».
- Appuyez sur le sélecteur escamotable de régulation de la puissance.







- Mettez l'interrupteur de la prise de courant sur la position « Arrêt ».
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir.

8.3 ch-800

 # Utilisation conforme de varithek® 2.0 ch-800

- Pour le maintien au chaud de plats chauds prêts à consommer.
- Régulateur de puissance escamotable avec bouton MARCHE/ARRÊTréglable progressivement de 0 à 9.

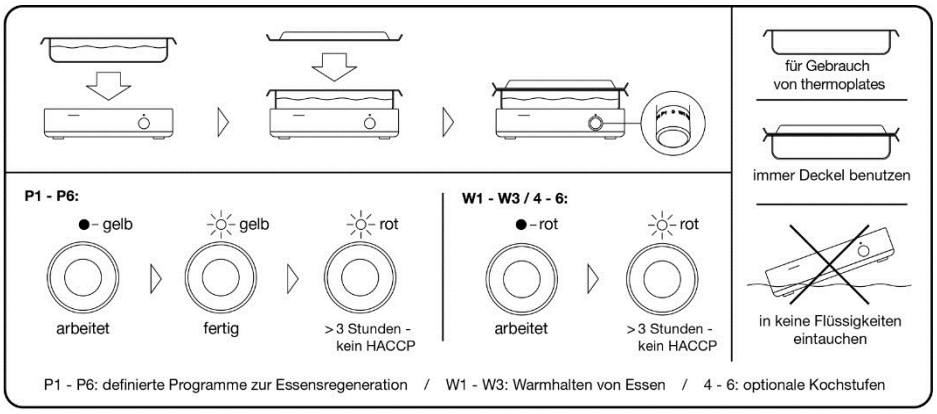
« Destination du produit », page couverture 1, page 15 et suivantes

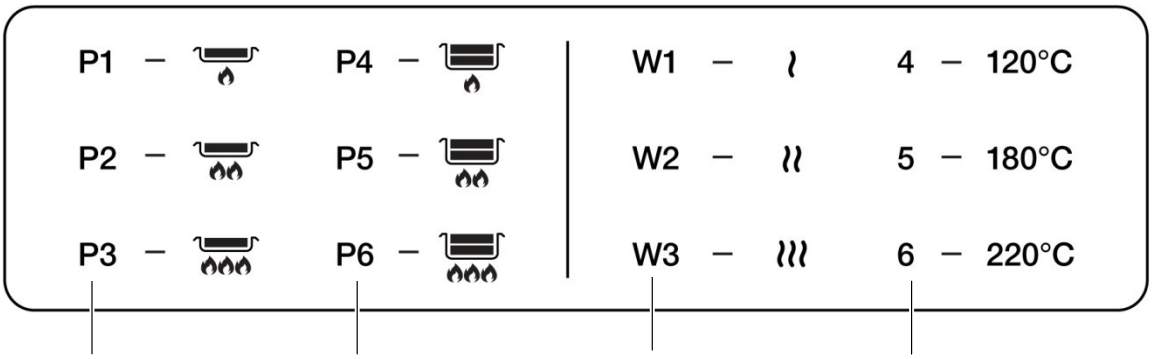
8.4 ck-2200

Utilisation conforme de varithek® 2.0 CK-2 200

- **Niveaux de maintien au chaud, de 1 à 3** : ⇨pour le maintien au chaud de plats chauds prêts à consommer.
- **Programmes P1 à P6** : ⇨ pour la régénération automatique des plats pré-préparés.
- **Niveaux de puissance de 4 à 6** : ⇨ pour la cuisson à la vapeur, le rôtissage et le braisage.

« Destination du produit », page couverture 1, page 15 et suivantes

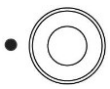




Température initiale 4 - 6 °C	Température initiale 4 - 6 °C	Température initiale 65 - 70 °C	Niveaux de puissance
Niveaux de programme pour la régénération de petites quantités	Niveaux de programme pour la régénération de grosses quantités.	Niveaux de programme pour le maintien au chaud	Pour rôtir, braiser, griller des aliments frais

Niveaux de programme pour le maintien au chaud

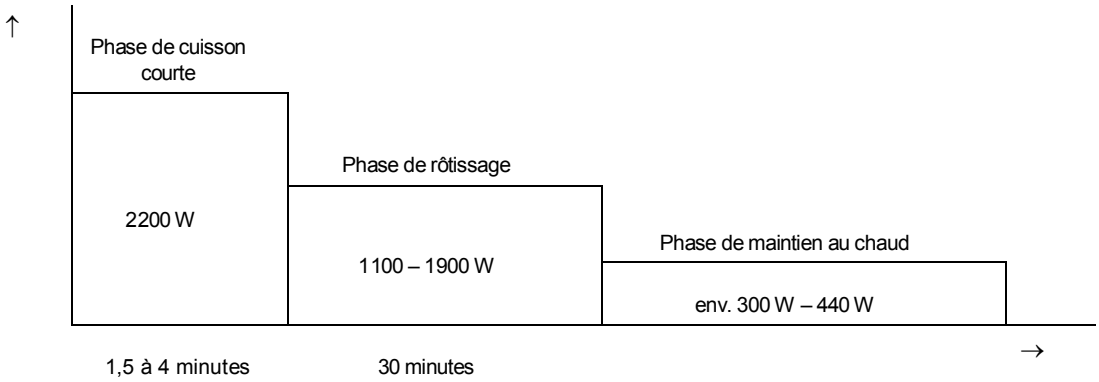
Niveau de programme	pour le maintien au chaud des aliments	Puissance moyenne
W1 – ≀	pour les aliments délicats	300 W
W2 – ≀≀	pour les aliments un peu moins délicats	440 W
W3 – ≀≀≀	pour les aliments pas du tout délicats	650 W



Pendant la période de maintien au chaud, le voyant lumineux est allumé fixement en rouge.

Niveaux de programme pour la régénération

Régénération automatique de produits pré-préparés



Niveau de programme	Pour réchauffer/régénérer les aliments Par exemple	Puissance moyenne
P1 –	aliments à structure délicate comme le poisson, le riz, le couscous ou les pâtes à pâtisserie	1100 W
P2 –	plats à base de légumes délicats comme les blettes, asperges, jets de houblon, pois gourmands	1220 W
P3 –	plats à base de légumes moins délicats comme la purée, la polenta, les raves, les haricots en grains, le chou-fleur, les carottes	1400 W
P4 –	curry, gratins de légumes légers, émincés de viande à la crème, riz, pâtes à pâtisserie, couscous, purée	1550 W
P5 –	plats braisés, ragoûts, gratins compacts avec de la viande	1700 W
P6 –	plats braisés, ragoûts	1870 W

- Après 35 minutes, l'appareil passe automatiquement à la phase de maintien au chaud.
  - Le voyant lumineux est jaune et clignote.
  - Passage à la phase de maintien au chaud

Niveaux de puissance pour le rôtissage

Niveau de puissance	Type de cuisson :	Puissance :
4 – 120°C	Cuisson à la vapeur	1100 W
5 – 180°C	Cuisson classique et rôtissage	1450 W
6 – 220°C	Rôtissage	2200 W

- Selon les directives relatives à la santé, le temps total admissible pour le temps de régénération et de maintien au chaud est de trois heures.

  Le **voyant lumineux clignote en rouge** après trois heures de fonctionnement.

ATTENTION

Le récipient thermoplate®

► Veuillez respecter le mode d'emploi de votre **thermoplate®**.

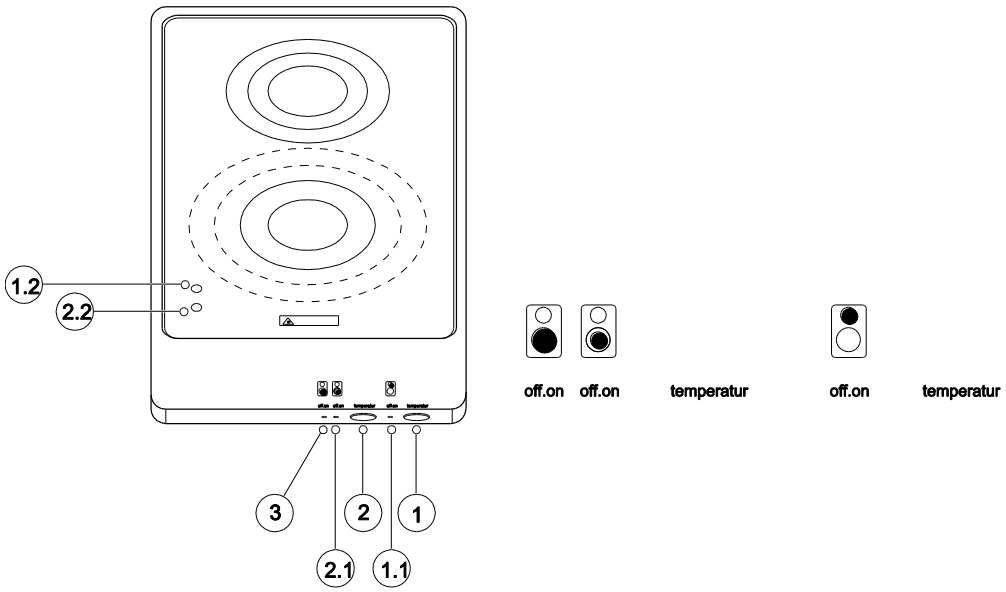
8.5 ck-2800

Utilisation conforme de varithek® 2.0 ck-2800

- Pour le maintien au chaud de plats chauds prêts à consommer.
- Rôtissage
- Régulateur de puissance escamotable avec bouton MARCHE/ARRÊTréglable progressivement de 0 à 9.

« Destination du produit », page couverture 1, page 15 et suivantes

8.6 ck-3400-2Z-o



1 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement, de 0 à 9, zone de chauffe à l'arrière ; et bouton MARCHE ARRÊT

1.1 Le voyant de contrôle pour le mode « MARCHE/ARRÊT activé », est allumé en VERT en mode chauffe, zone de chauffe, **à l'arrière**

1.2 Voyant de contrôle pour l'affichage de la chaleur résiduelle « surface chaude », allumé en ROUGE, zone de chauffe **à l'arrière**

2 Régulateur de puissance escamotable et réglable progressivement, de 0 à 9, zone de chauffe **à l'avant** ; et bouton MARCHE ARRÊT

2.1 Voyant de contrôle pour le mode « MARCHE/ARRÊT », allumé en VERT en chauffe, zone de chauffe **à l'avant**

2.2 Voyant de contrôle pour l'affichage de la chaleur résiduelle « surface chaude », allumé en ROUGE, zone de chauffe **à l'avant**

3 Voyant de contrôle pour la zone de chauffe extérieure à l'avant,, allumé en JAUNE

 # Remarque sur l'utilisation de la surface de cuisson à l'avant avec 2 foyers

La rotation du régulateur de puissance dans le sens horaire augmente l'apport d'énergie et la rotation dans le sens contraire le réduit.

- La rotation du régulateur de puissance (2) dans le sens horaire active la la zone de cuisson intérieure à l'avant.

- Si vous tournez le régulateur de puissance (2) dans le sens horaire jusqu'à la butée et si vous forcez légèrement pour continuer à tourner, vous activez également la **zone de cuisson extérieure à l'avant** .

- Pour désactiver la zone de cuisson à l'avant, tournez le régulateur de puissance (2) sur la position « 0 ».

Conseil d'utilisation

- Placez la poêle ou la casserole au centre de la plaque en verre Ceran®.
  - Le fond de la casserole/poêle est chauffé de manière uniforme.

8.7 ik-3500, ik-3500-o

Utilisation conforme à sa destination

- Pour le maintien au chaud de plats chauds prêts à consommer.
- Rôtissage
- Régulateur de puissance escamotable avec bouton MARCHE/ARRÊTréglable progressivement de 0 à 9.

« Destination du produit », page couverture 1, page 15 et suivantes

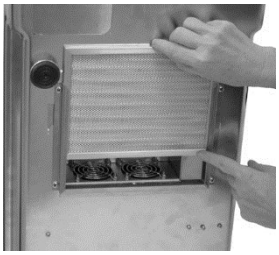
⚠ Respectez les pré-requis relatifs à la sécurité

page 26

➢ ⚠ **AVERTISSEMENT Risque d'incendie en cas de filtre à graisse anormalement encrassé ou de filtre manquant**. Vérifiez qu'un filtre à graisse propre et sec est bien inséré.

Remarque sur l'utilisation

➢ Placez les récipients de cuisson compatibles induction au milieu de la zone de cuisson. Respectez le diamètre minimal des récipients qui doit être = 120 mm.



8.8 ik-3600-2Z-□

8.8.1 Vue d'ensemble des fonctions

Détection de récipient	X
Niveaux de puissance	X
Fonction de fonte douce et de maintien au chaud	X
Cuisson courte automatique	X
Fonction Boost	X
Fonction pont	X
Coupure automatique (limitation de la durée de fonctionnement)	X

8.8.1.1 Détection de récipient (induction)

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

8.8.1.2 Niveaux de puissance

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

8.8.1.3 Fonction de fonte douce et de maintien au chaud

Fonction fonte douce

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

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

Fonction de maintien au chaud

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

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

8.8.1.4 Cuisson courte automatique

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

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

8.8.1.5 Fonction Boost

- La fonction Boost permet, pendant une durée limitée à **10 minutes au maximum**, d'utiliser à pleine puissance une zone de cuisson.
- Si la fonction Booster est activée pour les deux zones de cuisson, la dernière sélection a la priorité. La puissance de l'autre zone de cuisson est automatiquement réduite de moitié. La puissance maximale possible pour l'appareil est constante.

➢ **Pour activer la fonction Boost,** tournez le sélecteur de puissance sur le niveau 8, puis à fond jusqu'au niveau 9.
Réglez en suite le sélecteur sur le niveau 8.

➢ **Pour désactiver la fonction Boost,** tournez le sélecteur de puissance dans le sens antihoraire sur un niveau inférieur à 8.

La fonction se désactive automatiquement au bout de 10 minutes.

8.8.1.6 Fonction pont

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

8.8.1.7 Coupure automatique (limitation de la durée de fonctionnement)

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

Niveau de cuisson :	**Durée limite** [Minutes] :	**Niveau de cuisson :**	**Durée limite** [Minutes] :
1	120	**5**	300
2	120	**6**	300
3	360	**7**	240
4	360	**8**	90

8.8.2 Utilisation conforme de ik-3600-2Z-□

- Pour le maintien au chaud de plats chauds prêts à consommer.
- Rôtissage, Cuisson



« Destination du produit », page couverture 1, page 15 et suivantes

8.8.3 Remarques sur l'usage

⚠ Respectez les pré-requis relatifs à la sécurité



page 26

Convient pour les récipients GN compatible induction de dimensions 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 et pour les casseroles et poêles d'environ 22 cm de diamètre. Respectez le diamètre minimal des récipients qui doit être = 120 mm.

- Régulateur de puissance à gauche pour le foyer à l'avant.
- Régulateur de puissance à droite pour le foyer à l'arrière.

 # Remarque sur l'utilisation

➢ Lors de la mise en marche de l'appareil, mettez les deux régulateurs de puissance de l'appareil sur la position « 0 ».

➢ Patientez au moins 3 secondes. Sélectionnez ensuite la puissance désirée.

Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque de cuisson, l'appareil se régule automatiquement en fonction du chauffage inductif résiduel.

Conseil d'utilisation

► Utilisez le **thermoplate**®, le **swiss-ply thermoplate**® multicouche de format GN avec ou sans poignée, ainsi que la casserolerie et les poêles de Demeyère.

8.9 gp-3400-SP

 # Utilisation conforme à sa destination

- Pour le maintien au chaud de plats chauds prêts à consommer.
- Rôtissage, Cuisson

« Destination du produit », page couverture 1, page 15 et suivantes

⚠ Respectez les pré-requis relatifs à la sécurité

page 26

➢ ⚠ **AVERTISSEMENT** Risque d'incendie. Vérifiez que le bac de collecteur de graisse est bien présent dans la partie inférieure.

➢ Utilisez uniquement les outils recommandés.

 # Remarque sur l'utilisation

- Réglage progressif grâce au régulateur de puissance.
  Température réglable de 50 °C à 250 °C.
- Écoulement de la graisse via le tuyau d'évacuation correspondant

8.10 Accessoires et utilisation

Conseil d'utilisation

Utilisé avec les bons accessoires, **varithek® 2.0** permet des économies d'énergie en économisant l'énergie et d'élargir les possibilités d'utilisation.

► Utilisez les accessoires de Rieber.

Page 12 et suivantes

9 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.

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

⚠ Évitez les risques occasionnés par les pièces ou les zones chaudes



AVERTISSEMENT



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

- Portez si possible des gants de protection.
- Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées.
- Laissez l'appareil refroidir.

La surface de l'appareil avec une plaque chauffante ouverte sera suffisamment refroidie après 60 minutes pour être touchée sans risque.

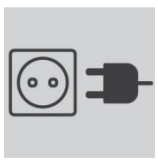
⚠ Prévenez les dangers induits par l'électricité



DANGER

Danger d'électrocution. Danger de mort !

- Mettez l'appareil hors tension ; débranchez pour cela le raccordement à l'alimentation secteur.
- Protégez l'appareil de l'humidité. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur l'appareil. 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.
- Faire vérifier le matériel électrique **au moins tous les 6 mois**[2] par un électricien qualifié.



➢ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



➢ Laissez l'appareil refroidir.

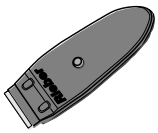


➢ Nettoyage de l'appareil.

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

9.2 Choisissez la bonne méthode de nettoyage

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



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



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

➢ **ATTENTION** Nettoyez la plaque de cuisson **refroidie** avec **un produit de nettoyage des vitres courant**.

➢ Essuyez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.

ATTENTION

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

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

9.3 Nettoyage et entretien des pièces en acier inoxydable

ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- Utilisez une solution très chaude à base de nettoyant **doux pour laver l'appareil**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.

Conseil d'utilisation

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

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

9.4 Nettoyage/entretien des pièces en plastique

ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ► Utilisez une solution très chaude à base de nettoyant **doux pour laver l'appareil**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.

9.5 Nettoyer le filtre à graisse, le bac collecteur de graisse

Ces pièces conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie. Les graisses et huiles qui ont coulé peuvent s'enflammer.

- ► Nettoyer le filtre à graisse, le bac collecteur de graisse.
- ► Monter le filtre à graisse correctement. Ne pas utiliser un filtre d'un autre fabricant.

L'intervalle de nettoyage est fonction de l'intensité d'utilisation et du degré d'encrassement par les graisses. Nous recommandons d'effectuer un nettoyage au moins une fois par semaine.

ATTENTION

Un filtre à graisse anormalement encrassé peut endommager l'appareil. Il en va de même si le filtre est absent ou provient d'un autre fabricant. Une surchauffe du générateur est possible. L'eau résiduelle présente dans le filtre à graisse risque d'être aspirée dans les composants électroniques et de les endommager.

- ► Bien sécher le filtre à graisse une fois nettoyé.

9.6 Nettoyage de la grille d'aération

La zone de ventilation se trouve dans la partie inférieure de l'appareil.

AVERTISSEMENT

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

- ► Nettoyez la grille d'aération au moins une fois par mois avec un chiffon, un pinceau ou un aspirateur.

9.7 hp-SP, hp-SP-E

 # Dégivrer et nettoyer l'appareil

Conseil d'utilisation

Lors de la décongélation d'une plaque froide recouverte d'une couche de givre épaisse, l'eau résultant du dégivrage risque de s'écouler partout autour de l'appareil. Ce n'est pas souhaitable.

- ► Au moment du dégivrage, tournez l'appareil sur le côté ou vers l'avant.
- ► Nettoyez ensuite les pièces en inox.

 # Faire contrôler le niveau de liquide réfrigérant

Conseil d'utilisation

Il est possible que l'appareil de réfrigération perde du fluide frigorigène. La perte de fluide frigorigène peut entraîner une baisse de la capacité de réfrigération, voire endommager le groupe de refroidissement

- ► Le fabricant préconise de faire effectuer un contrôle annuel par un spécialiste.

➢ **AVERTISSEMENT** Le fluide frigorigène est nocif pour la santé. La manipulation de fluides frigorigènes doit impérativement et exclusivement être confiée à des spécialistes en réfrigération.

9.8 L'identification du produit doit impérativement rester intacte.

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

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

« Notez le marquage du produit et tenez-en compte. », page 23

9.9 Maintenir le produit au sec en état de service

ATTENTION

Un entreposage inadéquat de l'appareil risque de l'endommager.

- ► Ne pas empiler les produits.

➢ Entreposez l'appareil à température ambiante.

10 Que faire en cas de panne ?

DANGER

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

- ► Mettre immédiatement hors tension l'appareil défectueux et le bloquer.
- ► Débranchez la fiche mâle de l'appareil avant d'effectuer des travaux de réparation.
- ► Seul un électricien spécialisé peut réparer les composants électriques.

- 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. Concerne le modèle : **hp**

Incident	Cause possible	Correction
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas	Appareil défectueux Fiche mâle / câble électrique défectueux Interrupteur non enclenché sur la prise de courant. Pas d'alimentation en courant	➢ Vérifier la position de l'interrupteur sur la prise de courant. ➢ Vérifier le fusible. ➢ Vérifier le connecteur. ➢ Conversation avec le SAV ou un partenaire de Rieber
Puissance calorifique insuffisante	Appareil défectueux	➢ Réparation # SAV Rieber ou partenaire
Le boîtier est beaucoup trop chaud	Appareil défectueux	➢ Réparation # SAV Rieber ou partenaire
Plaque en verre Ceran® endommagée, par exemple fissurée	Action mécanique forcée	➢ Réparation # SAV Rieber ou partenaire
Puissance frigorifique réduite avec le modèle hp	Perte de fluide frigorigène	➢ **AVERTISSEMENT** Le fluide frigorigène peut être nocif pour la santé. Contrôler l'état. # Spécialiste en installations frigorifiques
Câble ou fiche de raccordement endommagé	Action mécanique forcée, appareil défectueux	➢ Réparation # Électricien spécialisé

 # Service après-vente, pièces de rechange

IMPORTANT

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

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

Élimination du produit



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.

11 Responsabilité et garantie

La responsabilité et la garantie du constructeur sont annulées si

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

Voir le chapitre « Destination du produit »

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

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

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

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

- sans objet

12 Extrait des déclarations de conformité CE

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

- La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que les produits **varithek® 2.0**

sont conformes aux exigences de base de la directive CE sur les machines 2006/42/CE, annexe II A, normes harmonisées (DIN EN ISO 12100 : 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 2014/30/UE

- La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que les produits **varithek® 2.0**

est conforme aux exigences fondamentales de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/CE en matière de conception électrique.

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

13 Registre

2 foyers 32
Accessoires 37
Activez 27
Bac collecteur de graisse 40
BDGB 35
Bouton MARCHE/ARRÊT . 7, 8, 9, 10, 28, 31, 32, 33
Braisage 29
ceran hob 13
ch-800 ..... 1, 11, 13, 14, 28
ck-2200 ..... 1, 11, 20, 29
ck-2800 ..... 1, 11, 31
ck-3400-2Z-o 1, 11, 32
Couisson 11, 29
Coupure automatique 35
Courant 17, 27
Cuisson 12, 29, 31
Cuisson à la vapeur 29
Dégivrer 41
Éteindre 28
Filtre à graisse 8, 33, 37, 40
Fonction Boost 34, 35
Foyer à induction 6, 8, 11, 27
gp-3400-SP 1, 11, 25, 37
hp-SP 1, 9, 11, 41
hp-SP-E 1, 10, 41
Identification du produit 41
ik-3500 ..... 1, 11, 33
ik-3500-o 1, 11, 33
ik-3600-2Z-□ 1, 11, 34, 36
Induction 11, 21, 22
Inox 8, 13, 16, 39
Liaison équipotentielle 12, 15, 23, 25
Liquide réfrigérant 41
Maintien au chaud 18, 29
Marquage du produit 23, 41
Nettoyage 19, 23, 24, 26, 38, 39, 40
Niveau de programme 29, 30
Niveau de puissance 27, 31
Panne 42
Phase de maintien au chaud 30
Plaque de cuisson à induction 16
Plaque de cuisson électrique 11
Plaque en verre Ceran® 16, 22, 23, 26
Plaque froide 9, 10, 16
Régénération 29, 30
Régulateur de puissance 7, 8, 9, 10, 32, 36, 37
Régulateur de puissance escamotable 28, 31, 33
Régulation de la puissance 28
Rôtissage 29, 31
Signalisation du produit 15
Stimulateur cardiaque 16, 22
Support modulaire à encastrer 14
Support modulaire de table 13
Surface de cuisson à l'avant 32
Surface en verre Ceran® 6, 7, 8
Température initiale 29
thermoplate® 12, 13, 14, 31, 36
Voyant 20, 29, 30, 31
Voyant de contrôle pour la zone de chauffe extérieure à l'avant 32
Voyant de contrôle pour l'affichage de la chaleur résiduelle 32
Voyant de contrôle pour le mode 32

14 Adresse du fabricant

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