



# Cuiseur à pâtes 4.0 | Friteuse 4.0

L'appareil de cuisine multifonctionnel.  
N° de commande : 91 10 01 05

- Pour une cuisson des pâtes par portions et au moment du service
- Pour frire des aliments
- Pour la restauration de chaîne
- Complément possible au système de digitalisation et d'organisation °CHECK de Rieber



**Lire au préalable le manuel d'utilisation**

Traduction de la notice d'utilisation d'origine

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

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Historique des révisions</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Observations importantes</b> .....	<b>4</b>
2.1	Emploi de la notice d'utilisation .....	4
2.2	Conventions de mise en forme.....	5
2.3	Présentation des consignes de sécurité.....	5
<b>3</b>	<b>Consignes de sécurité générales</b> .....	<b>6</b>
3.1	Comportements de base .....	6
3.2	Concernant l'utilisation des appareils électriques .....	6
3.3	Obligations de l'exploitant .....	7
3.4	Qualification du personnel.....	8
3.5	Mise à disposition des équipements de protection individuelle (EPI) pour le personnel .....	8
3.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	9
3.6.1	Risques liés au liquide à utiliser, huile ou eau .....	9
3.6.2	Risques de nature électrique.....	13
3.6.3	Risques liés aux surfaces extérieures chaudes de l'appareil .....	13
3.6.4	Risques liés à une mise en place inappropriée .....	13
3.6.5	Risques pendant le transport de l'appareil mobile .....	14
3.6.6	Risques liés à l'utilisation mobile de l'appareil dans le cas d'une restauration sous tente.....	14
3.6.7	Risques liés à l'utilisation d'appareils par des enfants .....	15
3.6.8	Dispositifs de contrôle et de sécurité .....	15
3.7	Notez le marquage du produit et tenez-en compte.....	16
3.8	Réglementations à respecter .....	16
3.9	Comportement à adopter en cas d'urgence .....	17
<b>4</b>	<b>Destination du produit</b> .....	<b>18</b>
<b>5</b>	<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>19</b>
5.1	Dénomination.....	19
5.2	Caractéristiques techniques .....	21
5.3	Accessoires .....	21
<b>6</b>	<b>Vérification à la livraison</b> .....	<b>24</b>

<b>7</b>	<b>Usage</b> .....	<b>25</b>
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage .....	25
7.2	Remarques sur l'usage .....	26
7.3	Remarques sur la cuisson des pâtes .....	27
7.4	Remarques sur la friteuse .....	30
7.4.1	Procédure générale .....	30
7.4.2	Retrait des résidus de friture dans l'huile .....	32
7.4.3	Changer l'huile usagée .....	33
7.4.4	Conserver l'huile .....	34
7.5	Afficher la température de consigne .....	34
7.6	Modification des en cours de fonctionnement .....	35
7.7	Mettre l'appareil en arrêt .....	35
<b>8</b>	<b>Nettoyage, maintenance et entretien</b> .....	<b>36</b>
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien .....	36
8.2	Choisissez la bonne méthode de nettoyage .....	37
8.3	Nettoyage .....	37
8.3.1	Nettoyer la zone de chauffe de l'appareil .....	38
8.3.2	Nettoyer le panneau de commande .....	38
8.3.3	Nettoyer les accessoires .....	38
8.3.4	Nettoyer les grilles d'aération au moins une fois par mois .....	39
8.4	Détartre l'appareil selon les besoins .....	40
8.5	Si nécessaire, désinfecter l'appareil .....	40
8.6	Maintien du produit au sec en état de service .....	40
<b>9</b>	<b>Que faire en cas de panne ?</b> .....	<b>41</b>
9.1	Dépannage .....	41
9.2	Informations relatives à l'élimination .....	41
<b>10</b>	<b>Responsabilité et garantie</b> .....	<b>42</b>
<b>11</b>	<b>Extrait de la déclaration de conformité CE</b> .....	<b>42</b>
<b>12</b>	<b>Registre</b> .....	<b>43</b>
<b>13</b>	<b>Adresse pour nous contacter</b> .....	<b>44</b>

## 1 Historique des révisions

Révision	Modification
2015-11-17	Première édition

## 2 Observations importantes

### 2.1 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.



#### IMPORTANT

Protégez-vous contre les risques et évitez d'endommager votre appareil.

- ▶ 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.

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

**Gras** . . . tout élément de texte important.

- Énumération
- Instructions de manipulation



'...' *Référence croisée*



### 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

### # Brève remarque sur les abréviations et unités de mesure utilisées

Minute	min.
Degré Celsius	°C

## 2.3 Présentation des consignes de sécurité

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

Le triangle symbolise un « danger général ».



### DANGER

signale un **danger immédiat**.

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



### AVERTISSEMENT

Signale une **situation potentiellement dangereuse**.

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



### PRUDENCE

Signale une **situation potentiellement préjudiciable**.

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

### 3 Consignes de sécurité générales

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

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

#### 3.1 Comportements de base

---

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

- N'utilisez cet appareil que s'il est en parfait état et respectez les instructions figurant dans la notice.
- Pendant toutes les phases de la vie utile de l'appareil, celui-ci doit toujours être parfaitement intégré dans son environnement.
- Ne procédez à aucune modification de l'appareil, ni à aucun aménagement.

#### 3.2 Concernant l'utilisation des appareils électriques

---

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

##### Poste de travail

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

##### Sécurité électrique

- La fiche mâle de l'appareil doit être adaptée à la prise de courant. 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. 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.

### Diligence dans l'usage des appareils électriques

- Entreposez les appareils électriques inutilisés hors de portée des enfants. L'appareil ne doit pas être utilisé par quiconque n'en étant pas familier ou n'ayant 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

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

## 3.3 Obligations de l'exploitant

---

### L'exploitant

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

### Obligations de l'exploitant

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

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

Il convient notamment de tenir compte des règles suivantes :

- L'exploitant doit s'informer des dispositions applicables en matière de sécurité au travail et procéder à une évaluation de la dangerosité afin de déterminer les dangers supplémentaires résultant des conditions de travail spécifiques sur le lieu d'exploitation de l'appareil. Il devra ensuite les 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 la présente notice. Par ailleurs, il doit former le personnel et l'informer des dangers à échéances régulières.
- L'exploitant doit mettre les équipements de protection requis à la disposition du personnel et en imposer le port.

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

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

### 3.4 Qualification du personnel

---

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

- La responsabilité de l'organisation revient au « **responsable de travail** » (exploitant). Conformément à la norme EN 50110-1, le responsable des travaux est une « personne désignée pour assumer la responsabilité immédiate de l'exécution des opérations. Cette responsabilité peut être transférée à d'autres personnes si nécessaire. [...] Le responsable des travaux doit informer toutes les personnes impliquées dans le travail de l'ensemble des dangers qui ne sont pas immédiatement identifiables.
- Seules les « **personnes initiées** » au maniement et formées sont autorisées à exécuter les opérations. La formation et l'initiation doivent être répétées et la compréhension des informations doit être contrôlée, le cas échéant sous la forme d'un examen.
- Seules les **personnes spécialisées** sont autorisées à effectuer des travaux de réparation.  
Selon la norme CEI 60204-1, 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.

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

---

La norme européenne EN 407 relative aux gants de protection régleme leurs niveaux de résistance à la chaleur. Il s'agit ici de gants de protection contre les risques thermiques (chaleur et/ou flammes).

Les critères de sélection pertinents pour cet appareil sont les suivants :

- Huile chaude jusqu'à 190 °C, eau bouillante, vapeur d'eau
- Risques résiduels huile brûlante et explosion de graisse
- Veuillez-vous assurer que le personnel porte les équipements de protection individuelle pour chaque situation rencontrée.
- Portez des gants de protection pour éviter les brûlures et l'ébouillantage au niveau des mains et des bras.
- Portez des chaussures robustes pour éviter toute blessure pendant le transport.



## 3.6 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

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

### 3.6.1 Risques liés au liquide à utiliser, huile ou eau

#### ⚠ Risques liés à la base très chaude du récipient

- L'élément de chauffe est situé dans la base du récipient. La plage de réglage pour la commande peut atteindre **190 °C**.

#### ⚠ Risques liés à l'eau ou l'huile très chaude :

Cet appareil peut être utilisé indifféremment avec de l'eau ou de l'huile. Capacité de remplissage : MIN. 5 L, MAX. 12 L.

- Si vous ne disposez pas du set, veuillez utiliser un couvercle, par exemple GN 1/1, afin de réduire la consommation d'énergie mais aussi le risque de brûlures dues à un liquide très chaud.
- Pour la cuisson de pâtes, utilisez le **Pasta Set** prévu à cet effet. L'utilisation du panier réduit les risques de projection de liquide très chaud.

Pasta Set



- Pour la friture, utilisez le **Set Friture** prévu à cet effet. L'utilisation du panier réduit les risques de projection de liquide très chaud.

Set Friture



### **⚠ Risques liés au point d'éclair de l'huile utilisée :**

Le point d'éclair d'un matériau correspond à la température la plus basse à laquelle un mélange inflammable de vapeur et d'air peut se former en utilisant ce matériau.

La plage de réglage pour l'appareil peut atteindre **190 °C**.

- Veuillez tenir compte du **point d'éclair** de l'huile que **vous utilisez**.
- Faites chauffer l'huile en restant au maximum à **10 °C en dessous du point d'éclair**.



« Afficher la température de consigne », page 34

### **⚠ Risques liés à un bouillonnement excessif de l'huile entraînant des projections :**

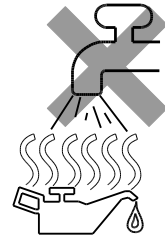
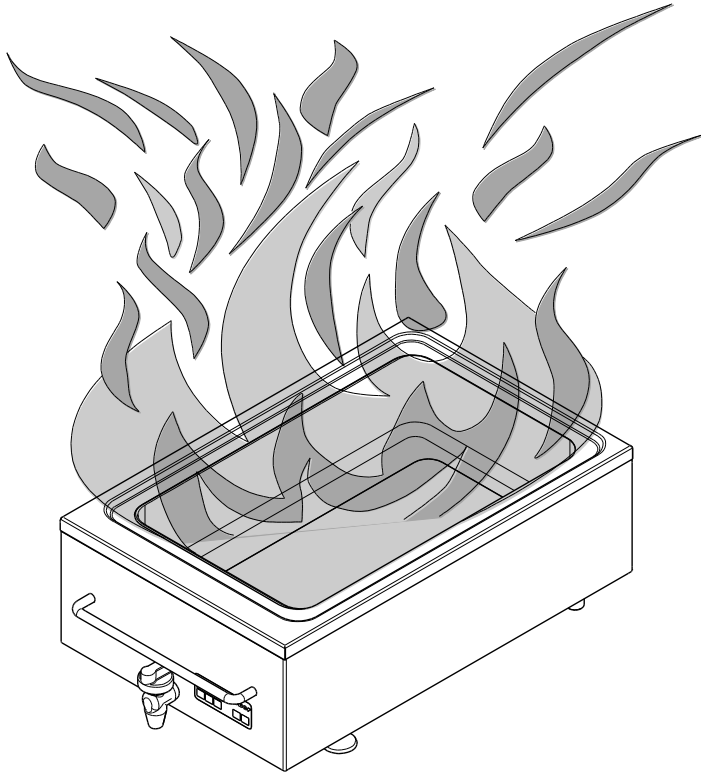
- Veuillez à utiliser une seule sorte d'huile pour éviter que l'huile dans la friteuse ne bouillonne excessivement ou ne produise des éclaboussures. Ne pas mélanger les huiles.

**⚠ Risques d'incendie ou d'explosion provoqués par la graisse :**

Si vous versez de l'eau dans de l'huile chaude, **une explosion ou un incendie peuvent se produire.**

Il existe un risque d'interaction entre l'huile et l'eau.

- Veuillez vérifier systématiquement quel liquide est présent dans le récipient, c'est-à-dire de l'huile ou de l'eau.



Les incendies de graisse sont problématiques car les tentatives d'extinction par de l'eau peuvent provoquer une **explosion de graisse**. Une explosion de graisse se produit lorsqu'on essaie à tort d'éteindre un incendie de graisse avec de l'eau ou avec des liquides à forte teneur en eau (boissons, etc.).

- **NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu d'huile avec de l'eau. NE JAMAIS verser de l'eau dans de l'huile chaude.**

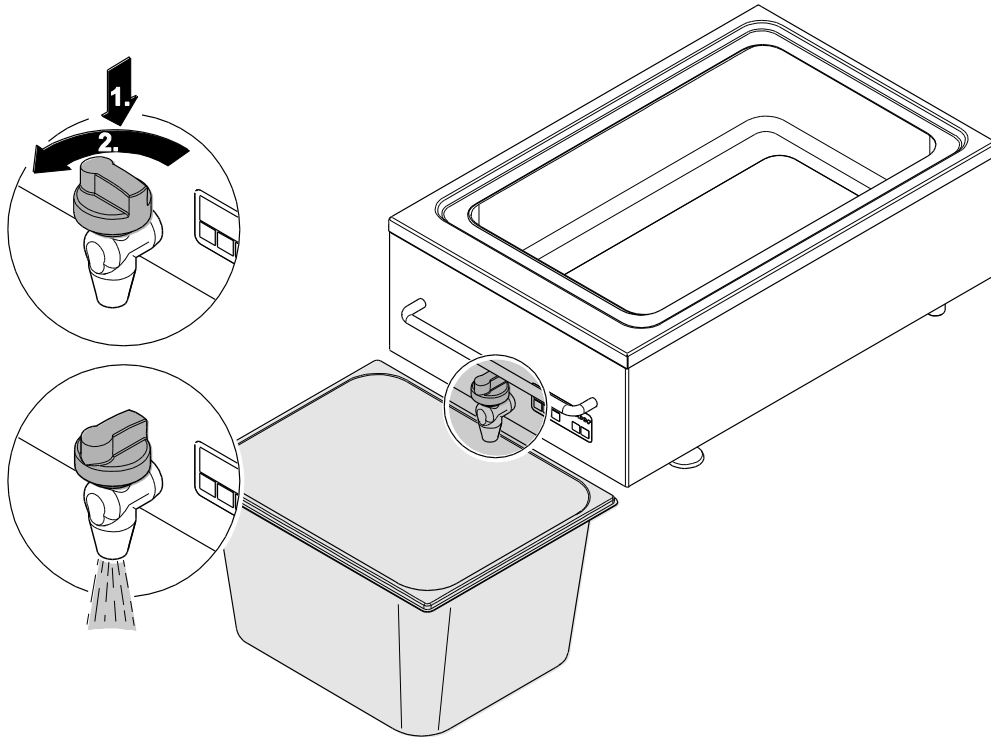
La manière la plus simple d'éteindre un feu d'huile est de poser un couvercle sec sur le récipient afin de couper l'alimentation en oxygène du matériau inflammable et ainsi d'étouffer le feu. Vous devez néanmoins penser à protéger les parties vulnérables de votre corps qui sont peu protégées (bras, poitrine et visage) car il existe un risque de blessures par brûlure.

Si l'huile chaude prend feu :

- Si l'installation existe : arrêter le ventilateur extracteur.
- Étouffez les flammes avec un grand couvercle.
- Veillez à toujours disposer d'un extincteur d'incendies d'huiles et de graisses alimentaires.

### **⚠ Risques liés au débordement d'un liquide chaud**

Risques de brûlure et d'ébouillantage : laisser s'écouler le liquide par le biais du **robinet de sécurité**.



- Laisser auparavant le liquide chaud refroidir.
- Posez un récipient résistant à la chaleur (capacité de remplissage  $\geq 14$  litres) pour recueillir l'eau ou l'huile en dessous du robinet de sécurité.
- Ouvrez le robinet de sécurité.  
Pour ce faire, appuyez sur le robinet et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.  
Le robinet de sécurité est intentionnellement difficile à manipuler afin d'éviter une vidange accidentelle de la cuve.  
**|** L'eau ou l'huile s'écoule dans le récipient.
- Éliminez l'eau ou l'huile conformément aux réglementations.
- Fermez le robinet de sécurité.  
Pour ce faire, appuyez sur le robinet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

### **⚠ Mesures de protection préconisées :**

- Portez des gants de protection comme équipement de protection individuelle (EPI) pour éviter les brûlures au niveau des mains et des bras.
- Pour éviter les blessures, l'utilisation en public doit se faire uniquement avec une surveillance continue.
- Gardez les substances inflammables éloignées.

### 3.6.2 Risques de nature électrique

- Recherchez les défauts visibles sur le produit, la fiche de raccordement et le câble électrique avant toute utilisation.
- Sélectionnez le chemin de câble de manière qu'il n'y ait aucun risque d'écrasement ou de surchauffe.
- La prise électrique doit rester parfaitement accessible, de manière que l'appareil puisse être débranché à tout moment.
- Avant de connecter l'appareil, comparez les données de connexion (tension et fréquence, puissance absorbée) sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
- Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- Exploitez l'appareil uniquement sur une prise de secteur pouvant être désactivée.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil ne doit pas être en contact avec de l'humidité. Utilisation possible à l'extérieur, par exemple en cas de restauration sous tentes, sous réserve de respecter les conditions de sécurité.

### 3.6.3 Risques liés aux surfaces extérieures chaudes de l'appareil

Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent atteindre une température de 70 °C à la puissance calorifique maximale.

- Portez un équipement de protection individuelle comme des gants de protection.

### 3.6.4 Risques liés à une mise en place inappropriée

#### **Risque d'incendie en cas de non-observation des dispositions techniques de protection contre l'incendie.**

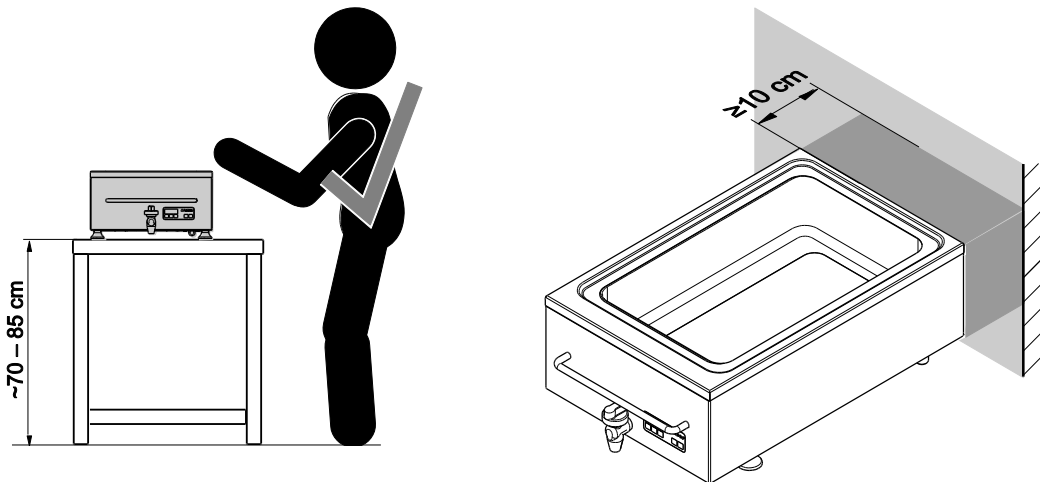
Un risque d'incendie ne peut pas être exclu en cas de manipulation d'huile chaude.

- Respectez les dispositions techniques de protection contre l'incendie. Informez-vous auprès des autorités locales.

#### **Risques liés à une aération insuffisante de l'appareil sur la paroi arrière.**

- Respectez une distance d'au moins **distance d'au moins 10 cm** par rapport à la paroi arrière ou aux grilles d'aération afin que l'air puisse circuler librement. Il ne doit pas y avoir de peluches à proximité car elles présentent un risque d'incendie.

### Respecter les conditions d'installation ergonomiques



- Veillez à une mise en place optimale de l'appareil sur le plan ergonomique. Tenez compte des besoins éventuellement variables du personnel du fait de leurs corpulences variables.
- Placez l'appareil à une hauteur de travail optimale. Veillez à une mise en place optimale de l'appareil sur le plan ergonomique.
- Veillez à ce que la surface d'installation soit parfaitement horizontale.
- Utilisez l'appareil seulement quand l'éclairage est suffisant.

### 3.6.5 Risques pendant le transport de l'appareil mobile

- L'appareil ne peut être transporté que s'il est vide et refroidi. Laissez le liquide s'écouler avant le transport. Laissez auparavant l'appareil refroidir.

Le transport de cet appareil d'un poids de **19 kg** environ présente de nombreuses sources de danger, dont des risques de trébuchement ou de contusion.

- Soyez réaliste pour estimer si vous serez capable de soutenir l'effort physique du transport de l'appareil. Sinon, effectuez le transport de l'appareil avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter de vous blesser pendant le transport, portez des chaussures de sécurité.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique.

### 3.6.6 Risques liés à l'utilisation mobile de l'appareil dans le cas d'une restauration sous tente

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur si les conditions météorologiques ne sont pas bonnes voire dangereuses. Une protection contre l'humidité et le renversement est obligatoire.

### 3.6.7 Risques liés à l'utilisation d'appareils par des enfants

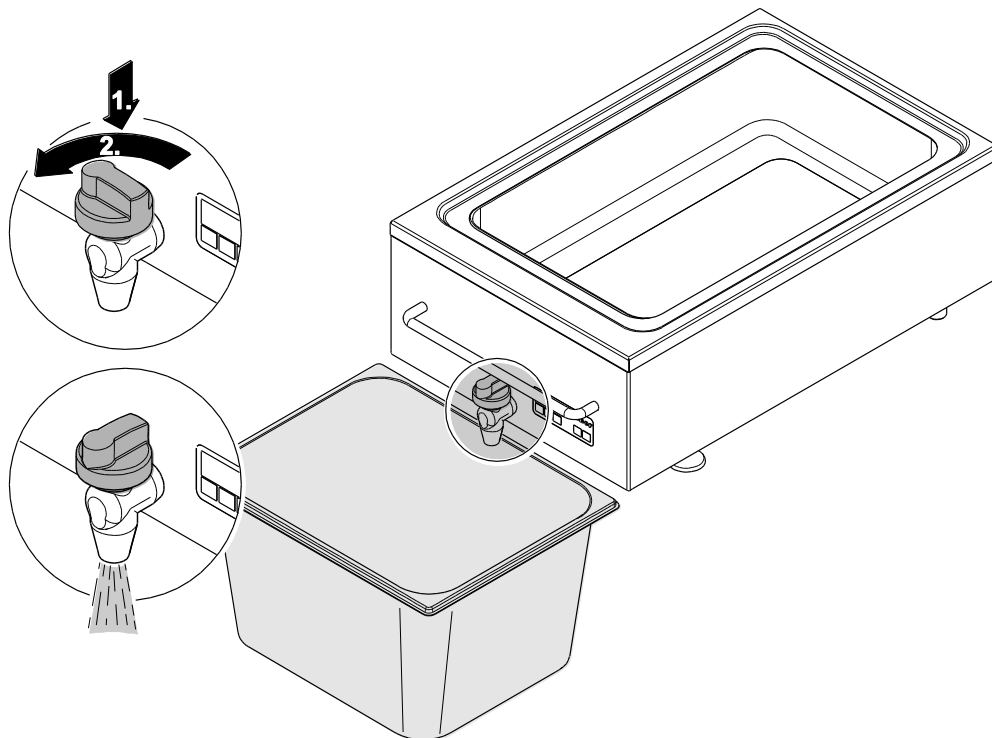
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 12 ans ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que des personnes qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, du moment qu'elles sont encadrées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation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

### 3.6.8 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. Thermostat dans la partie inférieure de la cuve : précision de température +/- 1 K
- Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30mA.
- L'étrier de protection réduit le risque d'un actionnement accidentel du robinet de sécurité. Il est en outre utile pour le transport.
- En cas de coupure de courant, l'appareil ne se remet pas en marche automatiquement. Il est en mode Veille.

#### # Le robinet de sécurité

Le robinet de sécurité est intentionnellement difficile à manipuler.

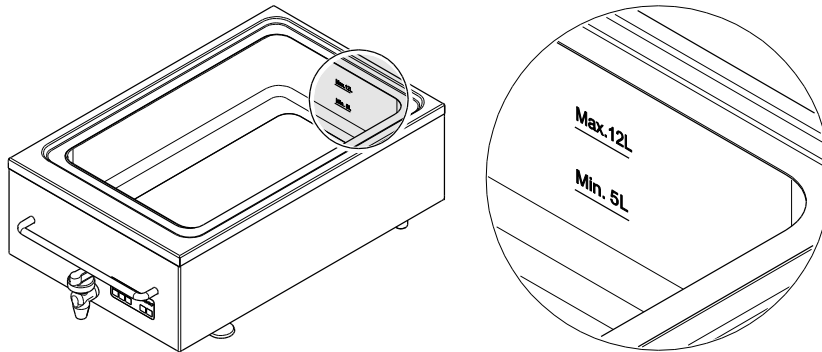


### 3.7 Notez le marquage du produit et tenez-en compte.

---

- La plaque signalétique fournit les indications légales exigées sur le produit.
- Indication volume de remplissage MIN – MAX

Volume de remplissage  
Min. 5 L, Max.  
12 L (litres)



- NE JAMAIS verser de l'eau dans de l'huile chaude. À cet effet, explications illustrées en haut sur la face avant de l'appareil :



- En haut sur la face avant de l'appareil



- Sur la face inférieure de l'appareil :



### 3.8 Réglementations à respecter

---

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



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

- En cas d'urgence, toujours débrancher immédiatement la fiche d'alimentation secteur.

Veillez à toujours disposer d'un extincteur d'incendies d'huiles et de graisses alimentaires. Les mentions sur l'extincteur indiquent s'il est adapté à l'extinction de feux d'huiles ou de graisses alimentaires (généralement classes de feu : AF et ABF, car il s'agit d'une solution aqueuse conformément à EN°3). <sup>1</sup>



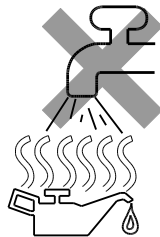
#### **AVERTISSEMENT**

Risques d'incendie ou d'explosion provoqués par la graisse :

Si l'huile prend feu :



- ▶ Si l'installation existe : arrêter le ventilateur extracteur.
- ▶ Éteindre les flammes en posant un couvercle ou en utilisant un extincteur adapté.
- ▶ **NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu d'huile avec de l'eau. NE JAMAIS verser de l'eau dans de l'huile chaude.**



#### **! Premiers secours en cas de blessures par brûlure, ébouillantage ou électrocution**

- Informez-vous à ce sujet avant de mettre l'appareil en service.
- Déposez le mode d'emploi ainsi que les ustensiles nécessaires en cas d'urgence à proximité du lieu d'utilisation de l'appareil.
- Gardez un couvercle adapté à portée de main.
- Veillez à toujours disposer d'un extincteur d'incendies d'huiles et de graisses alimentaires.



#### **Conseil d'utilisation**

- ▶ Informez-vous en détail à l'aide des instructions d'utilisation internes à l'entreprise.
- ▶ Nous recommandons d'effectuer des exercices de simulation d'urgence deux fois par an.

<sup>1</sup>Extrait de l'article en allemand « Fettbrand » sur wikipedia.org /2015-08-27

### 4 Destination du produit

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

Utilisez l'appareil conformément à sa destination générale.

#### # Répondent de manière générale à une utilisation conforme:

- la restauration de chaîne, les services de traiteur, l'hôtellerie et la restauration traditionnelle, ainsi que la restauration scolaire.
- Prévu pour une utilisation sur une table.
- Pour cuire et frire des aliments par portions et au moment du service
- Un « chauffage à sec » n'est pas admis. Remplir d'eau ou d'huile.
- L'utilisation conforme à la destination implique le respect des caractéristiques techniques.
- Emploi uniquement autorisé par du personnel de service instruit à cet effet et qui convient.

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

- Cet appareil peut être utilisé indifféremment avec de l'eau ou de l'huile. utiliser de l'eau pour cuire les pâtes. utiliser de l'huile pour les fritures. Un « chauffage à sec » n'est pas admis.
- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance. Pour éviter les brûlures sur les surfaces chaudes, l'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement sous surveillance continue.
- N'utilisez pas l'appareil dans un lieu mal éclairé.
- Ne convient pas à un usage domestique privé.
- 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.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé pour chauffer l'espace.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions d'environnement agressives, par exemple une atmosphère très saline dans le cas d'un lieu tout au bord de la mer ou une atmosphère chlorée comme une piscine car l'inox de l'appareil pourrait être endommagé.
- Un nettoyage inadéquat peut endommager les surfaces en acier inoxydable de manière considérable ou irréparable.



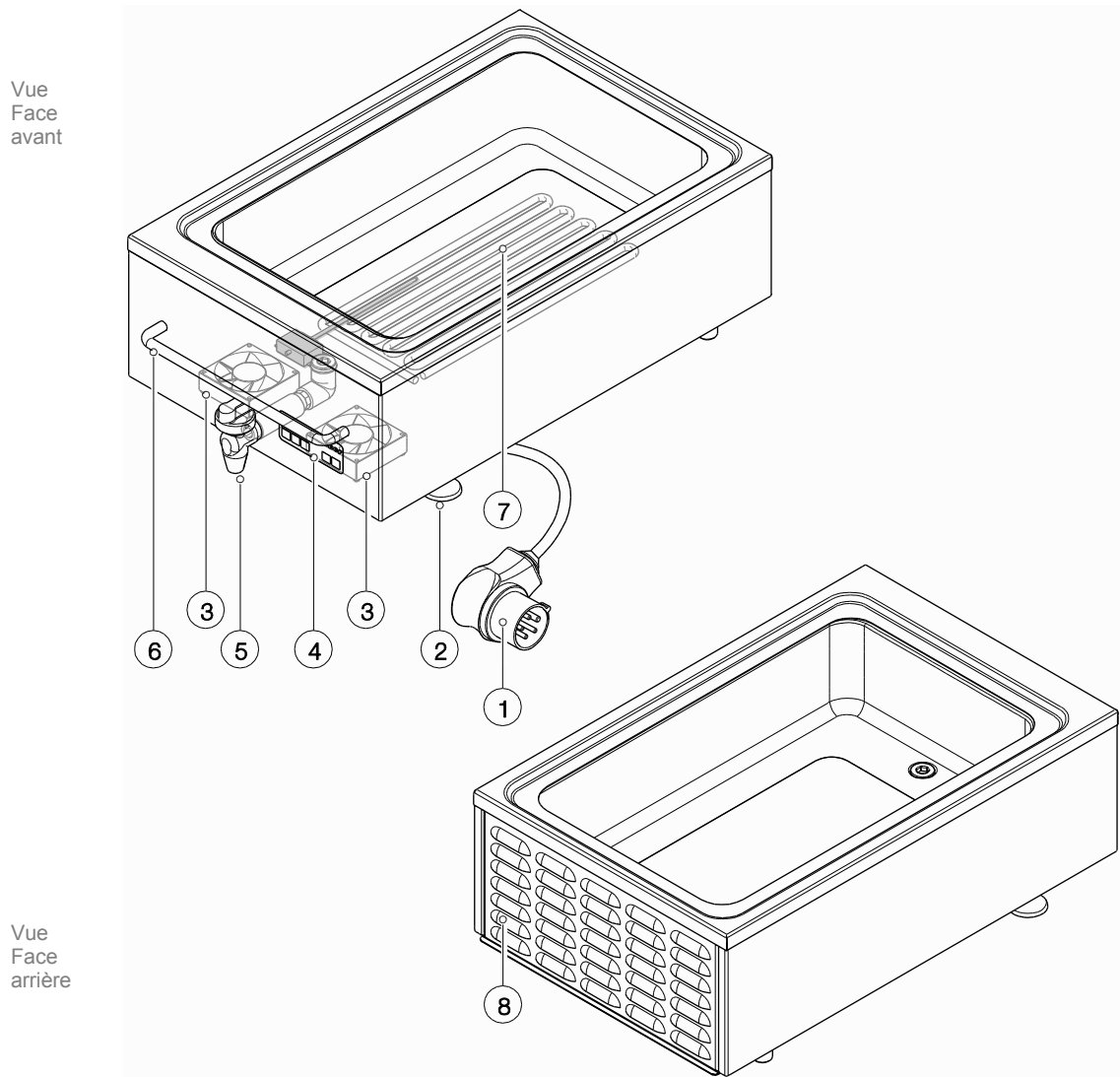
« Choisissez la bonne méthode de nettoyage », page 37

## 5 Description de l'appareil

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

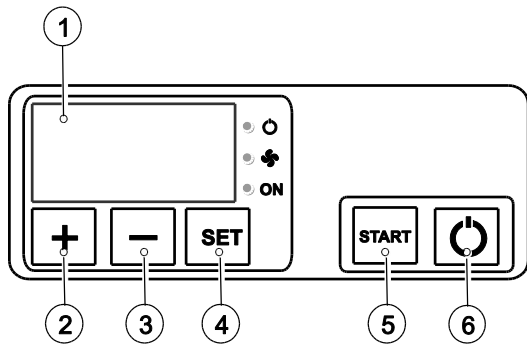
### 5.1 Dénomination

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



- |   |                              |   |   |
|---|------------------------------|---|---|
| 1 | fiche d'alimentation secteur | 5 | Robinet de sécurité                       |
| 2 | Pieds de montage, 4x         | 6 | Étrier de protection                      |
| 3 | Sortie d'air ventilateur     | 6 | Chauffage dans le fond de la cuve         |
| 4 | Panneau de commande          | 8 | Zone aspiration d'air, grilles d'aération |

# Unité de commande



- |              |                     |
|--------------|---------------------|
| 1 Écran      | 5 Start (Démarrage) |
| 2 Touche +   | 6 Power (Marche)    |
| 3 Touche -   |                     |
| 4 Touche SET |                     |

**Exemples d'affichages d'écran**

**Signification**




- L'appareil se trouve en mode Veille.
- Le voyant de **POWER** clignote.
- L'écran est noir



- La température réelle est affichée.



- Un incident s'est produit.
-  [Chapitre « Que faire en cas de panne »?, page 41](#)

## 5.2 Caractéristiques techniques

Tension nominale / fréquence du réseau	3N CA 400 V 50/60 Hz
Valeur de raccordement électrique	4,5 KW
Fusible électrique	16 A : raccorder l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
Puissance calorifique	4,5 KW
Type de chauffage	Chauffable avec de l'eau ou de l'huile. Un « chauffage à sec » n'est pas admis.
Volume de remplissage	5 à 12 litres
Dégagement de chaleur sensible / latent	0,470 kW / 1,413 kW
Dégagement de vapeur	2,1 kg/h
Installation électrique	Prêt à être branché, câble d'alimentation électrique à droite, 2 m de long
Type de protection	IPX4 selon norme DIN EN 60529. (protection contre les éclaboussures et les projections d'eau)
Poids	19 kg
Dimensions extérieures (L x l x H)	620 x 400 x 220
Dimensions utiles	GN 1/1, profondeur 120 mm
Température ambiante admissible	de -10 °C à +35 °C
Plage d'utilisation	de +20 °C à +190 °C
Niveau sonore des émissions	$L_{pa} \leq 70$ dB(A)
Matériau	Acier inoxydable CNS 18/10, WN 1.4301 avec surface microalliée ou satinée (cuve)

### N° de commande

Cuiseur à pâtes 4.0   Friteuse 4.0	91 10 01 05
Pasta Set	91 10 01 06
Set Friteuse	91 10 01 07
Avec détecteur °CHECK	sur demande

» L'utilisation d'une plaque multicouche SWISS-PLY (cœur en aluminium, offrant une répartition de la chaleur jusqu'à 10 fois supérieure à celle de l'inox traditionnel) au fond de la cuve garantit des économies de consommation d'énergie

» Commande digitale. La sonde de température intégrée permet de régler la température avec une précision de +/- 1 °C.

» Robinet de sécurité

Ne poser aucun objet lourd sur l'appareil. Ne pas empiler les produits.

## 5.3 Accessoires

» Avec en complément le système de digitalisation et d'organisation °CHECK de Rieber, on peut obtenir un processus sûr, transparent et traçable. Grâce à l'équipement en série avec un code QR et un numéro de série, l'affectation et l'identification de l'appareil sont faciles tout comme l'organisation des processus. Le code QR permet également la consignation de données spécifiques au produit telles que les modes d'emploi ou les recettes.

» Pour détecter automatiquement la température du liquide utilisé (eau ou huile), l'appareil peut être équipé également d'un détecteur °CHECK. Toutes les données enregistrées sont transférées dans un serveur Cloud et sont donc accessibles à tout moment via Internet. Nous sommes à votre disposition pour toute information complémentaire.



*Voir la notice séparée « Système de digitalisation et d'organisation °CHECK de Rieber »*



### 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.



<http://www.rieber.de>

Pasta Set  
91 10 01 06



1x cadre de suspension  
2x panier à pâtes GN 1/3  
ou GN 1/6



Set Friteuse  
91 10 01 07



1x cadre de  
suspension  
2x panier de friteuse  
GN 1/3



### 6 Vérification à la livraison

Ce chapitre fournit des informations sur la vérification de la marchandise à la livraison.

#### # Produits livrés

- Appareil. Bon de livraison. Accessoires selon le bon de livraison. Manuel d'utilisation dans la langue du pays d'utilisation

#### # 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.



#### ATTENTION

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

- ▶ Assurez-vous qu'aucun film protecteur ne se trouve à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

#### # Remarque concernant le matériel d'emballage

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



## 7 Usage


Ce chapitre fournit des informations portant encore une fois sur la sécurité d'utilisation

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

#### **Respectez les principes d'exploitation.**

- Recherchez les défauts visibles sur l'appareil, la fiche de raccordement et le câble électrique avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, éteindre immédiatement l'appareil et le verrouiller. Le faire réparer.
- Une distance d'au moins **10 cm** doit séparer la face arrière de l'appareil du mur du local. La circulation d'air entrant et sortant ne doit rencontrer aucun obstacle.
- Respectez les dispositions techniques de protection contre l'incendie.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance.

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

-  **AVERTISSEMENT**  
Branchez l'appareil uniquement sur une prise de secteur pouvant être désactivée. Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- Une protection contre la pénétration d'humidité doit être présente sur la face arrière de l'appareil.

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

- L'appareil ne peut être transporté que s'il est vide et refroidi.
- Soyez réaliste pour estimer votre capacité physique à transporter l'appareil dont le poids avoisine les **19 kg**. Sinon, effectuez le transport de l'appareil avec l'aide d'une autre personne.

#### **Risques liés aux liquides caloporteurs autorisés**

- Cet appareil peut être utilisé indifféremment avec de l'eau ou de l'huile. Un « chauffage à sec » n'est pas admis.



#### **AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie en cas de surchauffe de l'huile ou de la graisse.

- ▶ Faites chauffer l'huile en restant au maximum à **10 °C en dessous du point d'éclair**.
- ▶ Ne pas mélanger les huiles. L'huile dans la friteuse peut bouillonner excessivement et provoquer des éclaboussures.

- Pour afficher la température théorique, appuyez brièvement sur la touche Set.



page 34



**⚠ AVERTISSEMENT**

**Incendie, explosion provoqués par la graisse.**

NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu d'huile avec de l'eau.



- ▶ Si l'installation existe : arrêter le ventilateur extracteur.
- ▶ Éteignez les flammes avec un grand couvercle.
- ▶ Veillez à toujours disposer d'un extincteur d'incendies d'huiles et de graisses alimentaires.

- 
- ▶ **Si vous ne disposez pas du set, utilisez un couvercle** afin de réduire le risque de brûlures dues à un liquide très chaud.
  - ▶ Le retrait du couvercle peut entraîner des brûlures au visage consécutives au dégagement de vapeur chaude. Commencez par soulever légèrement le couvercle pour permettre l'évacuation de la vapeur chaude éventuellement présente avant de retirer complètement le couvercle.

## 7.2 Remarques sur l'usage

---



**⚠ AVERTISSEMENT**

Un « chauffage à sec » n'est pas admis. Chauffable avec de l'eau ou de l'huile.

Risques de projections de gouttes d'huile chaude si l'appareil est très chaud, ne contient pas suffisamment d'huile et fait alors l'objet d'un rajout d'huile.

Le fait de soulever le panier entraîne un risque de brûlure par projection d'eau ou d'huile très chaude.



- ▶ Veillez à toujours remplir l'appareil à la hauteur de remplissage minimale. avant de mettre en marche l'appareil.
- ▶ Si nécessaire, rajoutez de l'huile ou de l'eau et ce toujours jusqu'à la hauteur de remplissage minimale.
- ▶ Portez un équipement de protection individuelle pour les mains et les bras.
- ▶ Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées.

- 
- ▶ **ATTENTION**  
Si le récipient ne contient pas assez de liquide ou « chauffe à sec », l'appareil peut subir des dommages considérables. Voir le marquage du produit dans le récipient.



**Conseil d'utilisation**

Si la zone de chauffe est couverte, cela permet de réduire le temps d'échauffement et de consommer moins d'énergie.

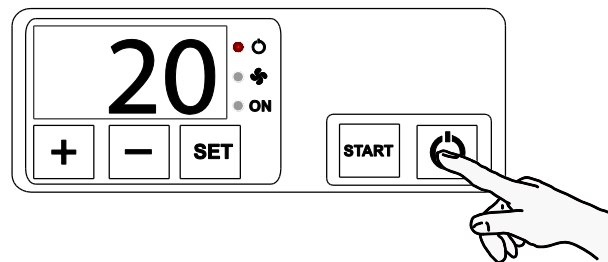
- ▶ Pour l'échauffement ou le maintien au chaud, utilisez un couvercle, par exemple GN 1/1.
- ▶ Utilisez l'appareil avec son set correspondant.

## 7.3 Remarques sur la cuisson des pâtes

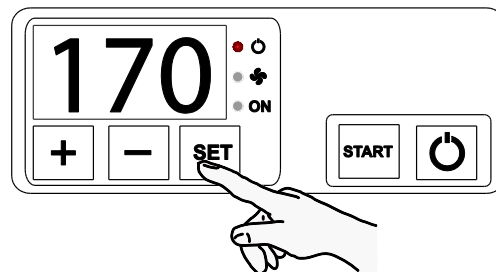
### # Conditions requises

- Le robinet de sécurité est fermé.
- Volume de remplissage d'eau :  $\geq 5$  litres,  $\leq 12$  litres.
- Pasta Set

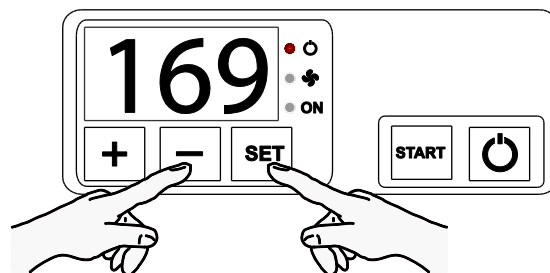
### # Cuiseur à pâtes



- Appuyez sur la touche **Power**.
  - Le voyant indiquant que l'appareil est sous tension (POWER) s'allume.
  - La température réelle s'affiche.



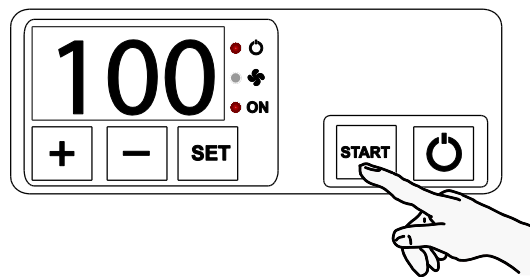
- Appuyez sur la touche **Set**.
  - La température de consigne est affichée.



Faites chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne environ **100 °C**.

- **Réglez** la température de consigne :

Avec la **main droite**, maintenez enfoncée la touche **Set**.  
Réglez la température de consigne en appuyant sur les touches **+** et **-**.

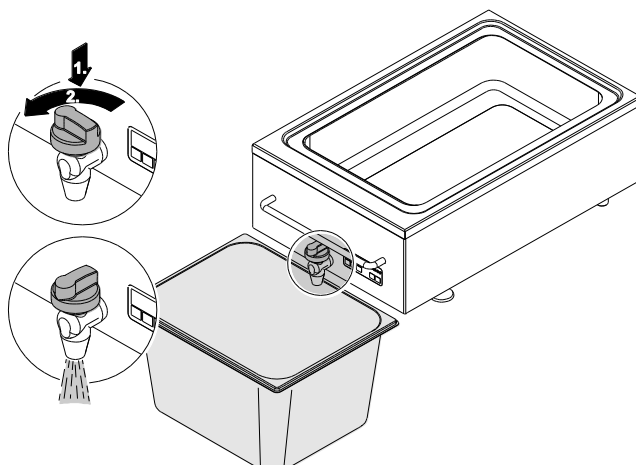


- Appuyez sur la touche **Start**.
    - L'appareil chauffe.
    - La température réelle s'affiche.
- 
- Lorsque l'eau a atteint la température programmée, placez les pâtes dans les paniers. Suspendez les paniers sur le support correspondant de la cuve.
- 
- Dès que les pâtes sont cuites à point, soulevez les paniers et laissez-les s'égoutter sur leur support sur le cadre de suspension.
- 

### # Remarque relative à un autre set



Il est aussi possible de préparer de plus grosses portions de pâtes en utilisant le set de la friteuse.

**# Remarque sur l'écoulement/le renouvellement de l'eau**

Si possible, laissez le liquide s'écouler dans un récipient métallique à poignées.

- Posez un récipient résistant à la chaleur (capacité de remplissage  $\geq 14$  litres) pour recueillir le liquide en dessous du robinet de sécurité.
- Appuyez sur le robinet et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
  - Le liquide s'écoule dans le récipient.
- Retirez les paniers de pâtes et le cadre de suspension.
- Retirez les résidus présents dans la cuve.
- Nettoyez les paniers et la cuve.
- Fermez le robinet de sécurité.  
Pour ce faire, appuyez sur le robinet de sécurité tout en le tournant vers la droite.

## 7.4 Remarques sur la friteuse

### 7.4.1 Procédure générale

#### # Conditions requises

- Le robinet de sécurité est fermé.
- Volume de remplissage d'huile :  $\geq 5$  litres,  $\leq 12$  litres.
- Set Friteuse



#### AVERTISSEMENT

L'huile dans la friteuse peut bouillonner excessivement et provoquer des éclaboussures.

- ▶ Utilisez une seule sorte d'huile.
- ▶ Faites chauffer l'huile en restant au maximum à 10 °C en dessous du point d'éclair.



#### Conseil d'utilisation

La température ne doit pas être trop élevée car une température au-delà de 175 °C augmente la possibilité de formation d'acrylamide potentiellement nocif pour la santé.

Les graisses solides, les huiles et graisses pressées à froid et non chauffées comme l'huile d'olive, l'huile de germes de blé, l'huile de lin, le saindoux et le beurre ne sont pas adaptées.

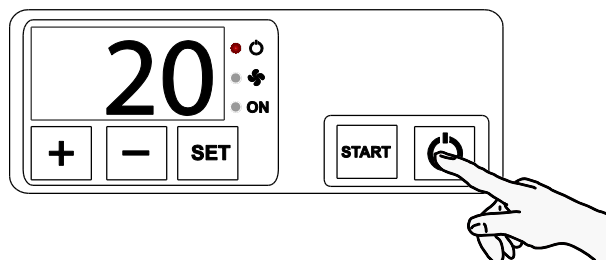
- ▶ Utilisez une huile convenant à des températures élevées et neutres au goût comme les huiles végétales.
- ▶ Utilisez **uniquement une huile végétale chauffée**.
- ▶ Faites chauffer l'huile en restant au maximum à 10 °C en dessous du point d'éclair.

- ▶ Changez l'huile lorsqu'elle prend une couleur brune, ne sent pas bon ou fume rapidement.



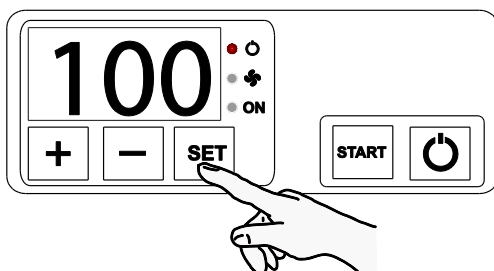
« *Changer l'huile usagée* », page 30

#### # Friteuse

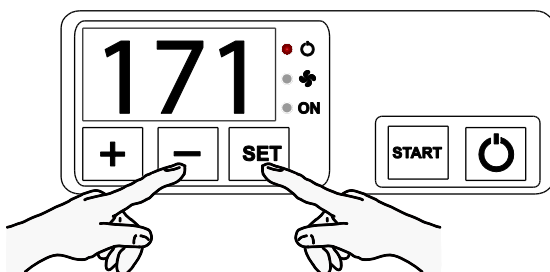


- ▶ Appuyez sur la touche **Power**.  
| Le voyant indiquant que l'appareil est sous tension (POWER) s'allume/

- La température réelle s'affiche.

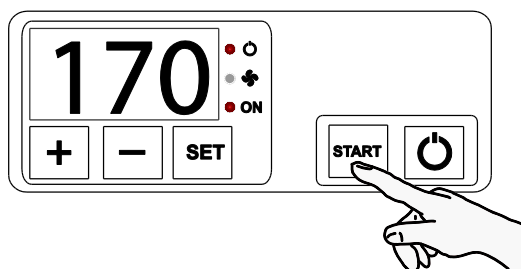


- Appuyez sur la touche **Set**.
- La **température de consigne** est affichée.



Faites chauffer l'huile jusqu'à **170 °C** environ.

- Réglez** la température de consigne :  
Avec la main droite, maintenez enfoncée la touche **Set**.  
Appuyez sur les touches+ et – pour régler la **température de consigne**



- Appuyez sur la touche **Start**.
- L'appareil chauffe.
- La **température réelle s'affiche**.

- Lorsque l'huile a atteint la température programmée, placez les aliments à frire dans les paniers.
- Suspendez les paniers sur le cadre de suspension.

- Dès que les aliments sont frits à votre convenance, soulevez les paniers et laissez-les s'égoutter sur leur support sur le cadre de suspension.
- 

### 7.4.2 Retrait des résidus de friture dans l'huile

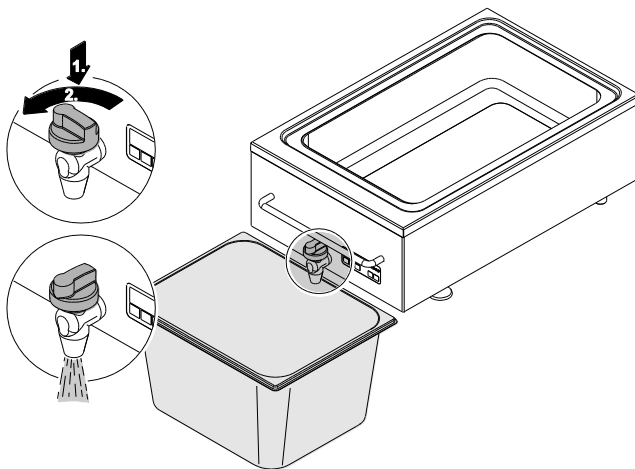


#### Conseil d'utilisation

Il est possible d'utiliser plusieurs fois une huile qui n'a pas été surchauffée, sous réserve de la filtrer.

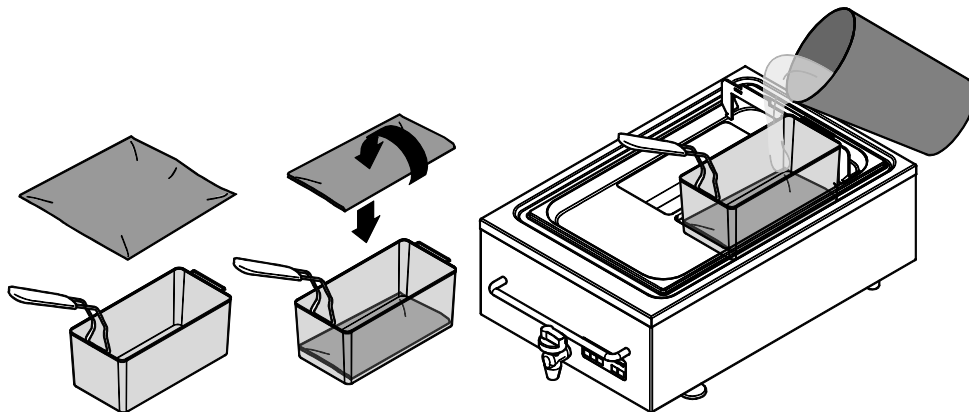
Il faut tenir compte du fait que la graisse ou l'huile prennent souvent le goût de l'aliment utilisé pour la première friture et que ce goût peut être transmis aux aliments plongés ensuite dans le même bain de friture.

- Veillez donc à organiser les fritures de manière à ne pas altérer le goût.
  - Si nécessaire, utilisez plusieurs friteuses.
- 
- Laissez l'huile refroidir.
  - Laissez l'huile s'écouler doucement dans un récipient résistant à la chaleur et muni de poignées (capacité de remplissage  $\geq 14$  litres). Pour ce faire, appuyez sur le robinet de sécurité tout en le tournant vers la gauche.



- Retirez les paniers de friture et le cadre de suspension du set friteuse.
- Retirez les résidus présents dans la cuve.
- Nettoyez les paniers de friture, le cadre de suspension et la cuve.
- Fermez le robinet de sécurité.  
Pour ce faire, appuyez sur le robinet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Posez le cadre de suspension du set friteuse sur la cuve.
- Suspendez un panier de friture sur le cadre de suspension.





- Placez du papier essuie-tout dans le panier pour servir de filtre.
- Versez l'huile lentement à travers le filtre de papier pour la reverser dans la friteuse. N'utilisez ce filtre qu'une seule fois.

### 7.4.3 Changer l'huile usagée



#### AVERTISSEMENT

L'huile dans la friteuse peut bouillonner excessivement et provoquer des éclaboussures.

- ▶ Utilisez une seule sorte d'huile. Ne pas mélanger les huiles.



#### Conseil d'utilisation

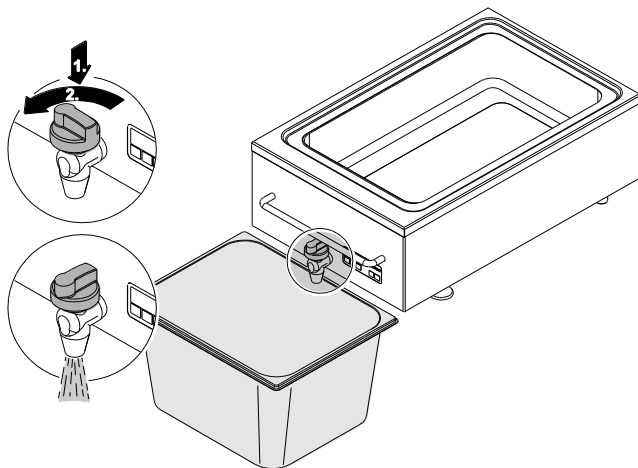
Utilisez **uniquement une huile végétale chauffée**.

Les graisses solides, les huiles et graisses pressées à froid et non chauffées comme l'huile d'olive, l'huile de germes de blé, l'huile de lin, le saindoux et le beurre ne sont pas adaptées.

- ▶ Utilisez **uniquement une huile végétale chauffée**.

Changez l'huile lorsqu'elle prend une

- couleur brune
- , ne sent pas bon ou fume rapidement.
- Laissez l'appareil refroidir.



- Laissez l'huile s'écouler avec précaution dans un récipient résistant à la chaleur et muni de poignées. Pour ce faire, appuyez sur le robinet et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Retirez les résidus présents dans la cuve.
- Nettoyez les paniers de friture et la cuve.
- Fermez le robinet de sécurité.  
Pour ce faire, appuyez sur le robinet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Suspendez un panier de friture sur le cadre de suspension.
- Volume de remplissage d'huile :  $\geq 5$  litres,  $\leq 12$  litres.

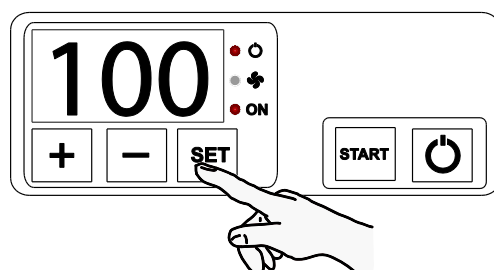
### 7.4.4 Conserver l'huile

Si vous faites souvent des fritures, vous pouvez garder l'huile dans la friteuse.

Si les fritures sont occasionnelles, conservez l'huile dans un récipient hermétiquement fermé à l'abri de la lumière.

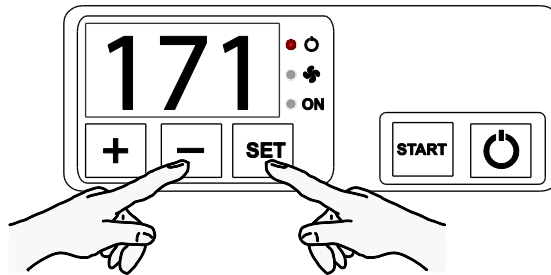
## 7.5 Afficher la température de consigne

---



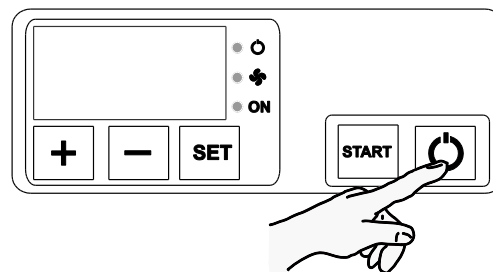
- Appuyez brièvement sur la touche **Set**.
  - La température de consigne programmée est affichée.

## 7.6 Modification des en cours de fonctionnement



- Réglez la température de consigne :  
Avec la main droite, maintenez enfoncée la touche **Set**.  
Appuyez sur les touches + et – pour régler la température de consigne.

## 7.7 Mettre l'appareil en arrêt



- Appuyez sur la touche **Power**.
  - Le voyant de l'afficheur s'éteint.
  - L'appareil est éteint.
- Débranchez la fiche secteur.

## 8 Nettoyage, maintenance et entretien

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

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

---

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

---



#### AVERTISSEMENT

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

- ▶ Mettez l'appareil hors tension. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
  - ▶ Protégez l'appareil de l'humidité. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que le chauffage, la commande ou les grilles d'aération.
  - ▶ Vérifiez que l'élément chauffant et la fiche secteur ne sont pas endommagés.
  - ▶ Ne nettoyez pas les appareils électriques avec un nettoyeur à vapeur, un nettoyeur haute pression ou au jet d'eau, car l'humidité peut pénétrer dans le système électrique et déclencher un court-circuit. Tenir l'appareil éloigné de l'eau vaporisée. Les pièces électriques doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon humide et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.
  - ▶ Le matériel électrique doit être vérifié **au moins deux fois par an<sup>2</sup>** par un électricien spécialisé.
- 

#### Prévenez les risques liés aux surfaces très chaudes dans la zone de chauffe ainsi qu'aux liquides brûlants

---



#### AVERTISSEMENT

Risque de brûlure possible par contact avec les surfaces chaudes de la zone de chauffe.  
Risque d'ébouillantage possible lié au liquide brûlant.



- ▶ Portez un équipement de protection individuelle comme des gants de protection.
- 

---

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

## 8.2 Choisissez la bonne méthode de nettoyage



### 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 nettoyeurs abrasifs ou corrosifs, tels que les sprays nettoyeurs pour les fours.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du sable, de la soude caustique, des acides, des chlorures ou des solvants.
- ▶ N'effectuez jamais de mélanges entre détergents disponibles dans le commerce. Ne fabriquez pas votre propre solution 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.
- ▶ Respectez toujours les instructions conformément à la signalisation du produit.



### Conseil d'utilisation

- ▶ Pour entretenir l'acier spécial, nous vous recommandons les **produits d'entretien Rieber**.
  - Ils nettoient en profondeur et en douceur, apportent un éclat resplendissant, entretiennent et conservent à la fois.

## 8.3 Nettoyage

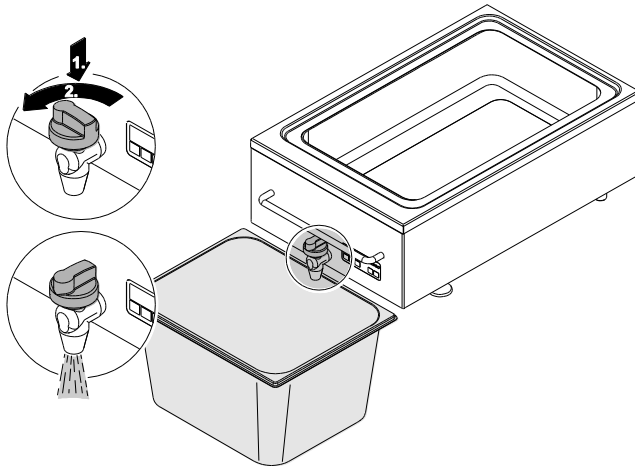


### AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que le chauffage, la commande ou la grille d'aération.

### 8.3.1 Nettoyer la zone de chauffe de l'appareil

- Laissez l'appareil chaud refroidir.



- Laissez l'huile s'écouler doucement dans un récipient résistant à la chaleur et muni de poignées (capacité de remplissage  $\geq 14$  litres).

Ouvrez le robinet de sécurité.

Pour ce faire, appuyez sur le robinet et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Le robinet de sécurité est intentionnellement difficile à manipuler afin d'éviter une vidange accidentelle de la cuve.

■ L'eau ou l'huile s'écoule dans le récipient.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un **chiffon** ou d'une éponge **et une solution très chaude à base de nettoyant doux**.
- Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un chiffon doux.
- Fermez le robinet de sécurité  
Pour ce faire, appuyez sur le robinet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Éliminez l'eau ou l'huile utilisées conformément aux réglementations.

### 8.3.2 Nettoyer le panneau de commande

- Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon légèrement humide. Utilisez ensuite un chiffon doux pour le sécher.

### 8.3.3 Nettoyer les accessoires

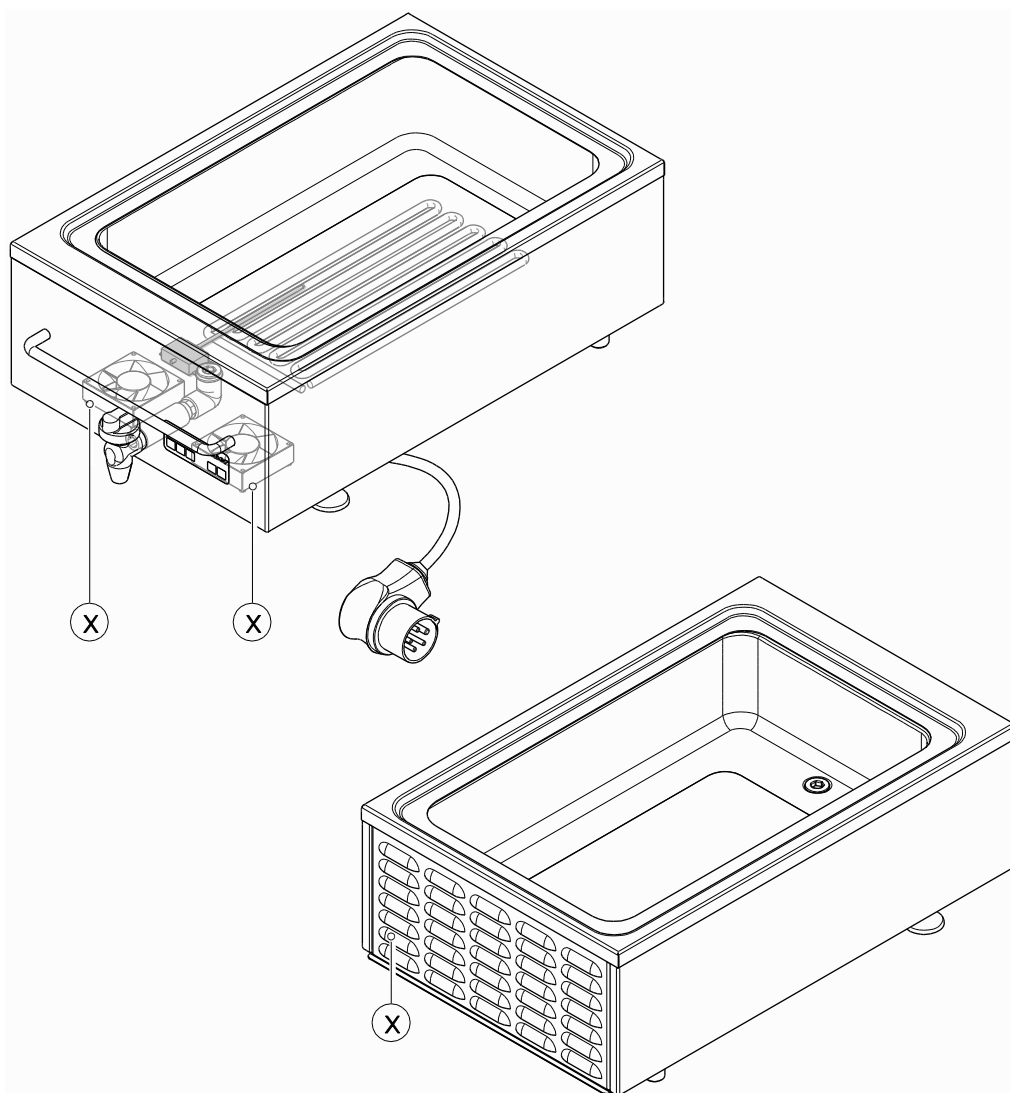
Nettoyer les paniers :

- Mettre les paniers dans le lave-vaisselle.

Ou

- Nettoyer les paniers avec une solution très chaude de détergent pour la vaisselle.
- Faire tremper les résidus calcinés et les nettoyer avec une brosse.

### 8.3.4 Nettoyer les grilles d'aération au moins une fois par mois



#### **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 les grilles d'aération au moins une fois par mois en utilisant un torchon ou un pinceau.

## 8.4 Détartre l'appareil selon les besoins

---



### Conseil d'utilisation

Les signes indubitables d'un entartrage sont des dépôts calcaires visibles et l'émanation de vapeur importante.

- ▶ Avant d'effectuer un nettoyage en profondeur, si nécessaire, détartrez l'appareil.

- ▶ Détartrez l'appareil après l'avoir nettoyé.



« Nettoyage », page 37 et suivantes

- ▶ Utilisez un produit détergent à base de vinaigre pour dissoudre les résidus de calcaire. Suivez les instructions du fabricant.

## 8.5 Si nécessaire, désinfecter l'appareil

---

- ▶ Le cas échéant, consultez votre responsable hygiène.

## 8.6 Maintien du produit au sec en état de service

---

- ▶ Essuyez la cuve et laissez l'humidité résiduelle sécher.
- ▶ Entreposez l'appareil à température ambiante.



## 9 Que faire en cas de panne ?

### 9.1 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.

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.

La présence d'un défaut est signalée par l'affichage de **F1**.

Incident	Cause possible	Solution possible
F1 affiché	Dérangement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Conversation avec le SAV de Rieber</li> <li># Personnel de service</li> </ul>
L'appareil ne chauffe pas	Chauffage défectueux Commande défectueuse Sonde de température défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réparation</li> <li># SAV Rieber</li> </ul>

#### # 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.

### 9.2 Informations relatives à l'élimination



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

### 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,



*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.

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

- sans objet

### 11 Extrait de la déclaration de conformité CE

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

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que le produit

- **Cuiseur à pâtes 4.0 | Friteuse 4.0**

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

#### **Déclaration de conformité CE**

#### **selon la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2004/30/UE**

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que le produit

- **Cuiseur à pâtes 4.0 | Friteuse 4.0**

est conforme aux exigences fondamentales de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2004/30/CE en matière de conception électrique.

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

## 12 Registre

Afficher la température de consigne		Identification des produits .....	16
Caractéristiques techniques .....	21	Incident .....	20, 41
Coupe-circuit automatique .....	15	Maintenance .....	36
Cuisson des pâtes .....	27	Modifier le réglage .....	35
Démarrage .....	20	Nettoyer .....	36, 37
Destination du produit .....	18	Panier à pâtes .....	22, 23
détartrage .....	40	Panier de friteuse .....	23
Distance minimale .....	25	Pasta Set .....	22, 27
Écran .....	20	Power .....	20
En cas d'urgence .....	17	Robinet de sécurité .....	19
Équipement de protection .....	8	Set .....	20
éteindre .....	25, 35	Support panier .....	19
Étrier de protection .....	19	Température de consigne .....	27, 31
Friture .....	30	Usage .....	25
Grilles d'aération .....	39		

## 13 Adresse pour nous contacter

Fabricant :

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

Distribution et SAV :

Rieber GmbH & Co. KG  
Hoffmannstraße 44  
72770 Reutlingen/Allemagne  
Tél. +49 (0) 7121 518-170  
FAX +49 (0) 7121 518-404  
E-mail [info@rieber.de](mailto:info@rieber.de)  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)

Commande de pièces de rechange :

[Ersatzteil@rieber.de](mailto:Ersatzteil@rieber.de)  
FAX +49 (0) 7121 518-404

Service clientèle :

[Service@rieber.de](mailto:Service@rieber.de)  
FAX +49 (0) 7121 518-404  
Tél. +49 (0) 7121 518-170