



Exemple de modèle

## varithek® acs 1600 O<sub>3</sub>



... avec commande numérique

N° d'article 91 14 04 07 ... acs 1600 03 digital W/K (chaud / froid)  
N° d'article 91 14 04 08 ... acs 1600 03 digital W/W (chaud / chaud)  
N° d'article 91 14 04 09 ... acs 1600 03 digital N/N (neutre / neutre)  
N° d'article 91 14 04 10 ... acs 1600 03 digital N/W (neutre / chaud)  
N° d'article 91 14 04 11 ... acs 1600 03 digital K/K (froid / froid)  
N° d'article 91 14 04 12 ... acs 1600 03 digital N/K (neutre / froid)

- Appareil mobile pour la distribution de denrées alimentaires, avec système d'aspiration et de purification de l'air intégré
- **air-cleaning-system acs** avec la technologie plasma brevetée pour évacuer les émanations et les vapeurs de cuisson inodores.

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



Tenir compte de la notice d'utilisation  
Traduction de la notice d'utilisation originale

TÉLÉCHARGEMENT : MODES D'EMPLOI

Code QR plaque signalétique



FR

Dernière mise à jour : 2019-02-13

**Rieber**

The mobile kitchen company.

**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

<b>1</b>	<b>Historique des révisions</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Observations importantes</b> .....	<b>4</b>
2.1	Les composants des documents techniques .....	4
2.2	Emploi de la notice d'utilisation .....	4
2.3	Conventions de mise en forme .....	5
2.4	Présentation des consignes de sécurité .....	5
<b>3</b>	<b>Consignes de sécurité</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	Exigences relatives à la qualification du personnel de commande .....	8
3.5	Mise à disposition des équipements de sécurité .....	9
3.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	9
3.7	La signalétique des produits doit impérativement rester intacte. ....	15
3.8	Indication concernant les directives à respecter spécifiques à l'appareil .....	17
3.9	Comportement à adopter en cas d'urgence .....	18
<b>4</b>	<b>Destination du produit</b> .....	<b>19</b>
<b>5</b>	<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>20</b>
5.1	Dénomination .....	20
5.2	Aspiration des vapeurs et fumées .....	21
5.3	Éléments de commande et d'affichage de la commande numérique .....	23
5.4	Caractéristiques techniques .....	25
<b>6</b>	<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>27</b>
6.1	Transport .....	27
6.2	Avant la première mise en service .....	28
<b>7</b>	<b>Usage</b> .....	<b>29</b>
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage .....	29
7.2	Commande électronique du ventilateur .....	32
7.3	Compartiment de réfrigération (option) .....	36
7.4	Compartiment de maintien au chaud (option) .....	37
7.5	Utilisation des appareils de cuisson (accessoires) .....	39
7.6	Nettoyez l'appareil tous les jours après utilisation .....	39

<b>8</b>	<b>Nettoyage, maintenance et entretien</b> .....	<b>40</b>
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien .....	40
8.2	Nettoyant pour acier inoxydable .....	42
8.3	Choisissez la méthode de nettoyage appropriée .....	43
8.4	Vue d'ensemble des mesures et intervalles .....	45
8.5	Nettoyer la zone de cuisson et la protection anti-projections.....	46
8.6	Nettoyer les séparateurs de graisse haute performance, les collecteurs de graisse .....	50
8.7	Inspecter et, si nécessaire nettoyer les compartiments des composants techniques. Nettoyer le générateur de plasma .....	55
8.8	Inspecter, remplacer le filtre à charbon actif.....	58
8.9	Remplacer la batterie du capteur CHECK (option) .....	59
8.10	Nettoyer le compartiment de réfrigération (option).....	60
8.11	Éliminer les peluches sur les fentes d'aération du compartiment de réfrigération (option).....	60
8.12	Nettoyer le compartiment de maintien au chaud (option).....	61
8.13	Nettoyer le compartiment neutre (option).....	61
8.14	Nettoyer les roues.....	61
8.15	Maintenir le produit au sec en état de service.....	61
<b>9</b>	<b>Que faire en cas de panne ?</b> .....	<b>62</b>
9.1	Indications pour le dépannage.....	62
9.2	Informations relatives à l'élimination.....	64
<b>10</b>	<b>Index</b> .....	<b>65</b>
<b>11</b>	<b>Responsabilité et garantie</b> .....	<b>66</b>
<b>12</b>	<b>Extrait des déclarations de conformité CE</b> .....	<b>66</b>
<b>13</b>	<b>Adresse du fabricant</b> .....	<b>67</b>

## 1 Historique des révisions

Révision	Modification
2017-09-18	Première édition
2019-02-13_f1	Étanchéité du boîtier ; simplification du remplacement des filtres

## 2 Observations importantes

### 2.1 Les composants des documents techniques

---

- Notice d'utilisation varithek® acs 1600 O<sub>3</sub>
- Informations sur **CHECK HACCP**  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Choisissez « → Service » en haut dans la barre d'affichage.
- Pièces de rechange et instructions nécessaires.  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Choisissez « → S.A.V. » en haut dans la barre d'affichage.
- Le barème de prix Rieber informe en complément des accessoires variés.  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Choisissez en haut dans la barre d'affichage : Recherche → Barème de prix  
Ou : Adressez-vous au fabricant Rieber ou votre commerçant spécialisé
- Souhaitez-vous la notice d'instruction en plus dans une autre langue ?  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Choisissez « → S.A.V. » en haut dans la barre d'affichage.

### 2.2 Emploi de la notice d'utilisation

---

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



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

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

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

Vous pouvez inscrire vos remarques ici 😊

---

---

---

---

## 2.3 Conventions de mise en forme

- Les énumérations sont présentées de la manière suivante.
- Les actions sont signalées par une flèche.



Voir « . . . » pour indiquer un renvoi



### ATTENTION

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

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



### Conseil d'utilisation

- ▶ Mention ou conseil utile

## 2.4 Présentation des consignes de sécurité

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

Le triangle symbolise un « danger général ».



### DANGER

Signale un **danger immédiat**.

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



### AVERTISSEMENT

Signale une **situation potentiellement dangereuse**.

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



### ATTENTION

Signale une **situation potentiellement préjudiciable**.

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

### 3 Consignes de sécurité

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

#### 3.1 Comportements de base

---

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

- N'utilisez 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.
- Pour votre sécurité, utilisez l'appareil conformément à sa destination.



*Chapitre « Destination du produit », page 19*

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

---

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

##### Poste de travail

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

##### Sécurité électrique

- La fiche mâle doit être adaptée à la prise. La fiche ne doit être modifiée d'aucune manière. N'utilisez pas d'adaptateur en association avec des appareils mis à la terre de protection. L'utilisation de fiches non modifiées et de prises adaptées réduit le risque de décharge électrique.
- 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.
- Risque d'incendie en raison de l'accumulation de chaleur. Déroulez toujours le câble de l'enrouleur afin d'éviter toute accumulation de chaleur, voire un incendie. Le raccordement doit être protégé contre les projections d'eau. Il doit être en caoutchouc ou revêtu de caoutchouc.

### Sécurité des personnes

- Soyez concentré, prêtez attention à ce que vous faites et soyez raisonnable dans l'utilisation de l'appareil électrique. N'utilisez pas l'appareil en cas de fatigue, ni sous l'influence de l'alcool, de médicaments ou de stupéfiants.  
Un moment d'inattention lors de l'utilisation peut entraîner des blessures sérieuses.
- Évitez toute mise en service inopinée. Assurez-vous que le commutateur est bien en position « ARRÊT » avant de mettre la fiche dans la prise. Le fait de raccorder l'appareil au secteur lorsqu'il est en position « MARCHE » peut être une source d'accidents.

### Diligence dans l'usage des appareils électriques

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

### Service technique

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

## 3.3 Obligations de l'exploitant

---

### L'exploitant

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

### Obligations de l'exploitant

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

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

Il convient notamment de tenir compte des règles suivantes :

- L'exploitant doit s'informer des dispositions applicables en matière de sécurité au travail et procéder à une évaluation de la dangerosité, afin de déterminer les dangers supplémentaires résultant des conditions de travail spécifiques sur le lieu d'exploitation de l'appareil. Il devra ensuite les intégrer aux instructions de service pour l'exploitation de l'appareil.
- L'exploitant devra vérifier pendant toute la durée de service de l'appareil si les instructions de service rédigées par ses soins sont conformes à l'état de la réglementation et devra les adapter le cas échéant.

- Il devra définir clairement les différentes responsabilités des membres du personnel pour l'installation, l'utilisation, le dépannage, la maintenance et le nettoyage.
- L'exploitant doit veiller à ce que tous les collaborateurs qui ont affaire à l'appareil ont bien lu et assimilé la présente notice. Par ailleurs, il doit former le personnel et l'informer des dangers à échéances régulières.
- L'exploitant doit mettre les équipements de protection requis à la disposition du personnel et en imposer le port.

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

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

### 3.4 Exigences relatives à la qualification du personnel de commande

---

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.
- Le déchargement de la palette (option état de livraison) doit impérativement être effectué par des personnes qui possèdent la formation et ont reçu les instructions nécessaires.
- Seules les « **personnes spécialisées** » sont autorisées à effectuer des travaux de réparation.  
Selon la norme CEI 60204-1, une personne qualifiée est une « personne possédant la formation et l'expérience lui permettant de percevoir les risques et d'éviter les dangers liés au fonctionnement ou à la maintenance d'un produit ».
- Les travaux électriques doivent être confiés uniquement à des **électriciens spécialisés** formés et expérimentés, appelés couramment électriciens.  
Les personnes initiées aux travaux électrotechniques ne peuvent intervenir que sous les instructions et le contrôle d'un électricien spécialisé.
- La manipulation de fluides frigorigènes doit impérativement et exclusivement être confiée à des **spécialistes en réfrigération** ; cette consigne ne s'applique qu'aux modèles équipés d'un compartiment de réfrigération (option).
- Pendant la période de garantie, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente Rieber.



*Chapitre « Responsabilité et garantie », page 66*

### 3.5 Mise à disposition des équipements de sécurité

- Veuillez vous assurer que le personnel porte les équipements de sécurité requis pour chaque situation rencontrée.
- Pour éviter de vous blesser, portez des chaussures de sécurité.
- Portez des gants de protection pour éviter les brûlures aux mains et aux bras pendant que vous utilisez le compartiment de maintien au chaud (option) et les accessoires de cuisson.

### 3.6 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

Ce chapitre informe l'utilisateur des consignes de sécurité spécifiques à l'appareil. Des consignes de sécurité supplémentaires, relatives à des procédures ou des situations spécifiques, sont spécifiées avant la procédure ou la situation correspondante.

#### 3.6.1 Risques de nature électrique

- Avant d'effectuer des travaux de réparation, de maintenance et de nettoyage, vous devez mettre l'appareil hors tension en débranchant la fiche secteur. En effet, notamment pendant le nettoyage, lorsque les séparateurs de graisse haute performance, le collecteur de graisse, etc. ont été déposés, des liquides risquent de pénétrer dans le compartiment technique et de parvenir librement jusqu'aux composants électroniques.
- Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.

Un électricien qualifié peut établir si une liaison équipotentielle est nécessaire.

-  Si nécessaire, faire appel à des électriciens qualifiés pour réaliser une liaison équipotentielle.

 [page 14, 29 et suivantes](#)

- Avant d'utiliser le produit, recherchez les défauts visibles sur la fiche de raccordement et le câble électrique.
- 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.

### 3.6.2 Risques en cas de manipulation incorrecte du système d'aspiration et de purification de l'air

Le système d'aspiration et de purification de l'air de l'appareil ne remplace en aucun cas l'installation aéraulique du site. Vous devez impérativement veiller à un renouvellement constant de l'air.

#### Air ambiant toxique, problème d'odeurs en cas d'erreur de comportement

---



#### AVERTISSEMENT

Risques pour la santé, problèmes respiratoires en cas d'erreur de comportement.

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des composants de filtrage d'origine, montés conformément aux instructions.
  - ▶ Ne jamais compromettre l'aspiration et la purification de l'air. Il est notamment strictement interdit de déposer des objets sur le filtre à charbon actif dans le compartiment des composants techniques. Le filtre à charbon actif doit impérativement être sec.
- 

#### Risques en cas de comportement inapproprié



#### Risque d'incendie

Risque d'incendie lorsque les composants de filtrage manquent ou ont été installés de manière incorrecte.

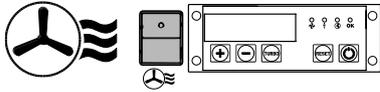
Risques d'incendie lorsque le nettoyage des filtres à charbon actif, collecteurs de graisse, etc. n'est pas effectué correctement.

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des composants de filtrage d'origine, montés conformément aux instructions.
- ▶ Nettoyez l'appareil conformément aux instructions.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.

### 3.6.3 Risques en cas d'ouverture du compartiment des composants techniques

Le compartiment des composants techniques contient des pièces électroniques.

Avant d'ouvrir le compartiment des composants techniques



➤ Réglez le contacteur à touche « MARCHE/ARRÊT avec voyant lumineux » sur ARRÊT.

■ Le voyant LED n'est pas allumé.

■ La roue de ventilation est au repos.

- Débranchez éventuellement la fiche secteur.
- Pour ouvrir et fermer le compartiment des composants techniques, utilisez un outil approprié.
- Veillez à ce que le compartiment des composants techniques reste bien fermé.

### 3.6.4 Risques lors du transport

Le poids de l'appareil vide est d'env. **240 kg** ; **Charge maximale supplémentaire admissible, 200 kg**. Il existe de nombreux risques de blessure, telles que la contusion de différentes parties du corps.

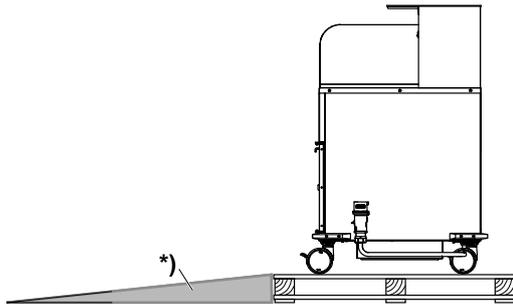
- Démontez les accessoires et transportez-les séparément.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique.
- Pendant le transport, veillez à ce que les portes restent fermées.
- La surface sur laquelle l'appareil est déplacé doit être plane. N'effectuez jamais le transport sur une surface inclinée. Le cas échéant, vous risquez de perdre le contrôle de cet appareil lourd et de vous mettre en danger.
- Le déplacement de l'appareil doit être effectué par un nombre suffisant de personnes, en l'occurrence **2 au minimum**.
- Le déplacement doit uniquement être effectué avec les galets de transport.
- Actionnez les deux « freins » pour immobiliser l'appareil et l'empêcher de se déplacer inopinément.
- Pour éviter de vous blesser, portez des chaussures de sécurité.



#### ATTENTION

Les inégalités du sol, telles que les arêtes ou les rebords sont susceptibles d'endommager les galets.

- ▶ Ne déplacez l'appareil que sur des sols parfaitement plats et lisses. L'appareil ne doit en aucun cas être déplacé/tiré sur des arêtes vives.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises. Il n'est pas exclu que les roues laissent des traces sur le sol ou provoquent des rayures, dues par ex. à des gravillons incrustés dans les roues.



Transport sur une palette (option) ; \*) Rampe de chargement/déchargement (option)

➤  **AVERTISSEMENT**

Le déchargement de la palette doit impérativement être effectué par des personnes qui possèdent la formation et ont reçu les instructions nécessaires. env. 240 kg



**ATTENTION**

Ne jamais décharger l'appareil de la palette avec un élévateur à fourche sous peine de dommages matériels considérables.



➤ Le déchargement de la palette (option État de livraison) doit impérativement être effectué par des personnes qui possèdent la formation et ont reçu les instructions nécessaires.

➤  **Conseil d'utilisation.** Nous vous recommandons d'utiliser une rampe pour le chargement et le déchargement de l'appareil depuis la palette. Adressez-vous au fabricant.



*Notice de transport à l'extérieur sur l'appareil*

### 3.6.5 Risques de blessure sur les surfaces brûlantes



➤ Réglez le contacteur à touche « MARCHE/ARRÊT avec voyant lumineux » sur ARRÊT.



■ Le voyant LED n'est pas allumé.



110 °C

 **AVERTISSEMENT**

Dans le compartiment de maintien au chaud (option), vous risquez de vous brûler les mains et les bras sur les surfaces pouvant atteindre 110 °C.



- Portez un équipement de protection individuel comme des gants de protection.
  - Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées.
  - Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
-

### 3.6.6 Risques liés aux accessoires de cuisine

#### # En règle générale :

La sélection d'accessoires inappropriés pour la cuisine peut entraîner de nombreux dangers.

➤ N'utilisez que des accessoires aux dimensions appropriées.

➤  **Conseil d'utilisation.** Il est recommandé d'utiliser les modules de cuisson de la gamme de produits Rieber varithek®. Rôtissage, barbecue, cuisson classique, cuisson au wok et friture.



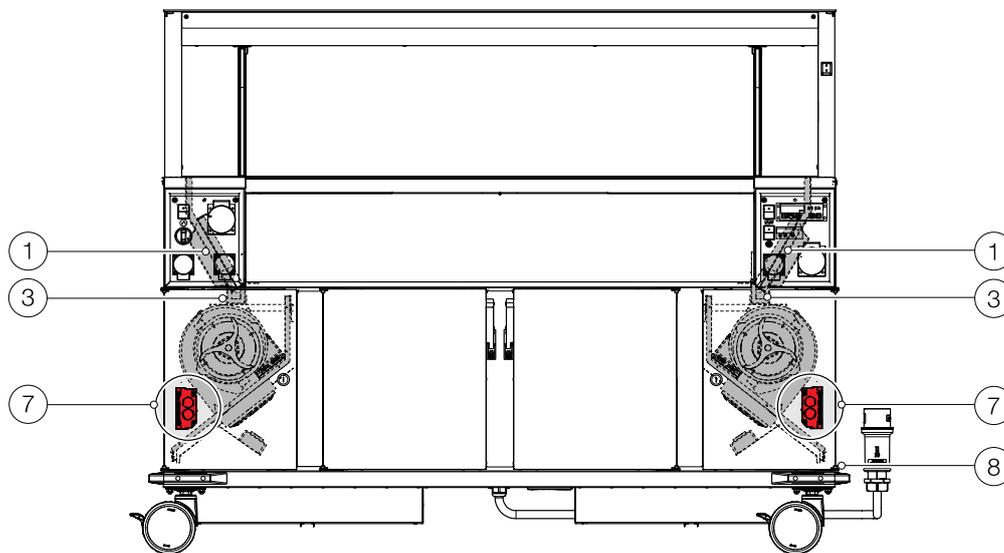
*Chapitre « Utilisation des appareils de cuisson (accessoires) », page 39*

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 12 ans ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que des personnes qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, du moment qu'elles sont encadrées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Des risques spéciaux sont liés aux différents « accessoires » pouvant être utilisés.
- 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

#### # Capteurs pour la surveillance du fonctionnement



- 1 Séparateurs de graisse haute performance, 4 unités
- 3 Collecteurs de graisse ; 4 unités
- 7 Capteur de pression
- 8 Connexion à la liaison équipotentielle

Au DÉMARRAGE de l'installation, les rapports de pression (7) sont contrôlés en l'espace **d'env.** **1 minute**. En cas de perte de pression ou d'écart d'env. 20 % par rapport au niveau de consigne, le générateur de plasma est désactivé. Les ventilateurs ne s'arrêtent pas.

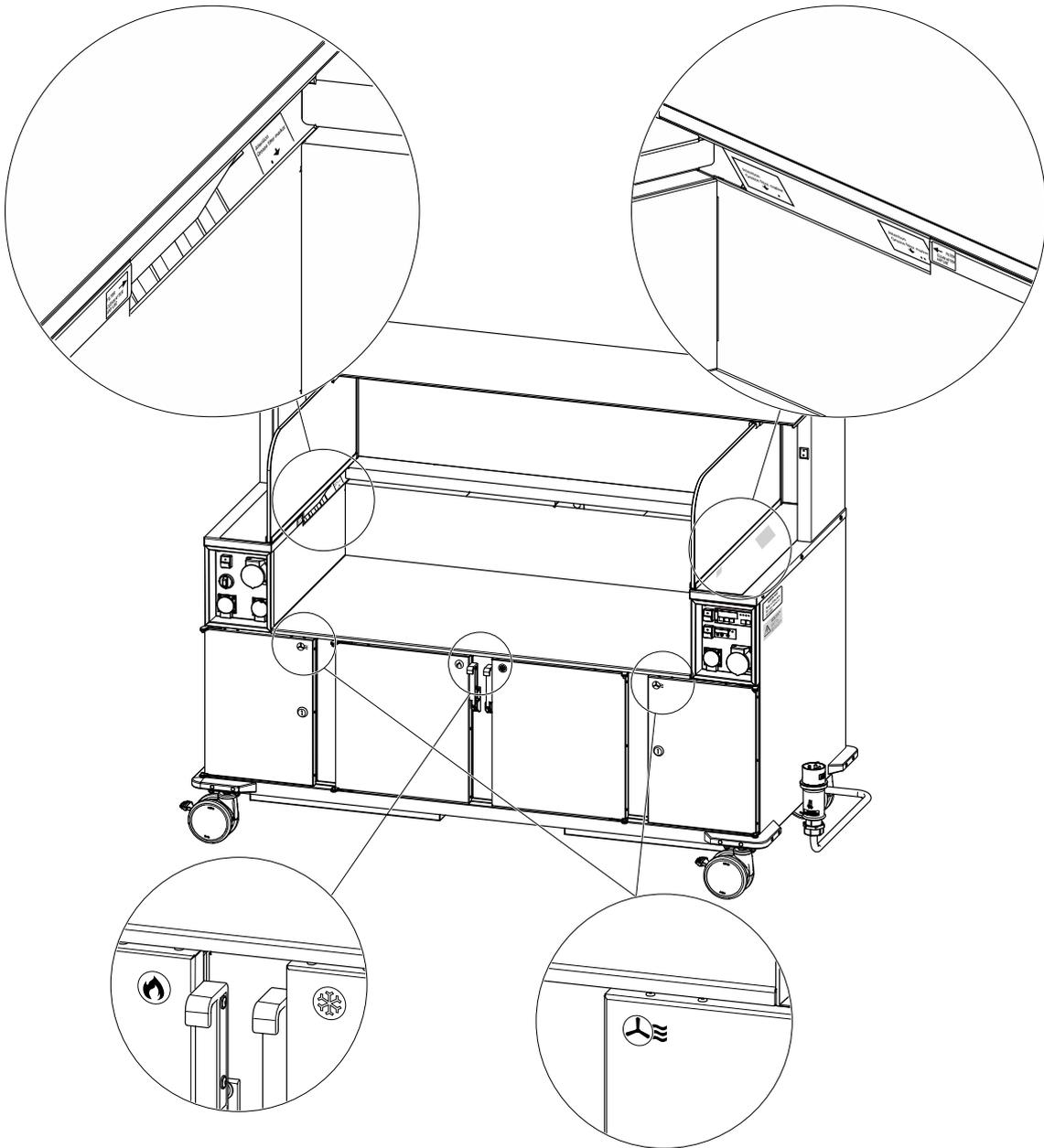
#### # Divers

- 8 disjoncteurs de ligne protègent les circuits. Il est nécessaire de réenclencher le disjoncteur de ligne correspondant.  
(Les disjoncteurs de ligne se trouvent derrière les caches interrupteurs, à gauche et à droite)
- Les coupures d'alimentation électrique ne provoquent aucun dysfonctionnement.
- Séparateurs de graisse haute performance(1) (100% résistants aux flammes) avec structure à lamelles Zyklon® (efficacité fractionnaire d'env. 95%).
- Le capteur de pression (7) surveille les rapports de pression dans le compartiment technique. En cas d'anomalie, le générateur de plasma est désactivé (par ex. en cas d'ouverture du compartiment).
- L'appareil possède une liaison équipotentielle comme protection contre les décharges électriques et pour mettre les masses des équipements électriques et les éléments conducteurs externes au même potentiel ou à des potentiels voisins.  
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. Un électricien qualifié peut établir si une liaison équipotentielle est nécessaire. La liaison équipotentielle doit être réalisée par un électricien qualifié.



*Voir le chapitre 'Consignes de sécurité relatives à l'usage', page 29 et suivantes.*

### 3.7 La signalétique des produits doit impérativement rester intacte.



La plaque signalétique contient des informations techniques importantes sur l'utilisation et l'identification du produit, notamment nécessaires pour les pièces de rechange et d'usure. Le mode d'emploi permet d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

- Assurez-vous régulièrement que la plaque signalétique de votre appareil est en parfait état. Contrôlez-la au minimum 1x par an.

### ⚠ Généralités



Compartiment des composants techniques, aspiration



Compartiment de réfrigération (option)

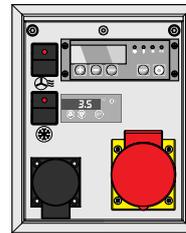
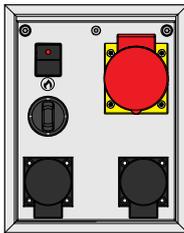


Compartiment de maintien au chaud (option)

- La plaque signalétique fournit les indications légales exigées sur le produit.
- Les séparateurs de graisse haute performance sont indiqués par des picots plats, en **forme de points**. Ces picots se trouvent également sur la pièce opposée, sur le bâti.

Exemple

C/F  
(chaud/  
froid)

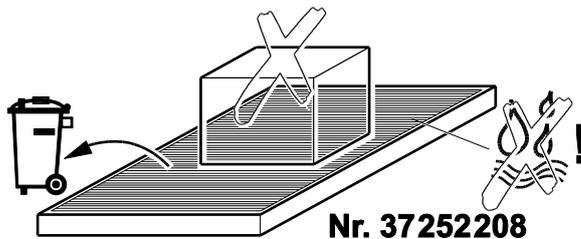


### # Signalétique dans les systèmes d'aspiration périphérique avant gauche / droit

- Les séparateurs de graisse haute performance sont indiqués par des picots plats, en forme de points. Ces repères se trouvent également sur le boîtier dans la zone de cuisson.
- La nappe filtrante est bleue du côté visible.  
N° de commande 91 70 05 15

### ⚠ Signalétique dans le compartiment des composants techniques

Signalétique des filtres à charbon actif:



Signalétique sur la paroi intérieure de la porte du compartiment technique:

	 <b>WARNUNG</b>
	<p><b>Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aktivkohlefilter von Rieber verwenden.</li> <li>▶ Stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.</li> <li>▶ Jeglicher Eingriff in den Plasmagenerator ist unzulässig.</li> </ul>
	 <b>WARNING</b>
	<p><b>Health risks, respiratory disorders</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Use Rieber aktive carbon filter.</li> <li>▶ Do not put any objects on the filter.</li> <li>▶ Any changes made to the plasma generator ar not permitted.</li> </ul>
	 <b>AVERTISSEMENT</b>
	<p><b>Dangers pour la santé, problèmes respiratoires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilisez un filtre à charbon actif de Rieber.</li> <li>▶ Ne déposez jamais aucun objet sur le filtre.</li> <li>▶ N'effectuez aucune intervention non autorisée sur le générateur de plasma.</li> </ul>

	<p><b>Débrancher impérativement la fiche secteur avant d'ouvrir l'appareil.</b></p>
	<p><b>Before opening disconnect mains.</b></p>
	<p><b>Avant d'ouvrir l'appareil retirez la fiche mâle.</b></p>

### 3.8 Indication concernant les directives à respecter spécifiques à l'appareil

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

#### # Respect des normes et prescriptions

- Installation aéraulique, directive VDI 2052 Le système d'aspiration de l'appareil ne remplace en aucun cas l'installation aéraulique du site.

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

---

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

**⚠ Premiers secours en cas de brûlures aux mains et aux bras, de contusions aux pieds, d'électrocution, etc.**

- 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.

**⚠ Premiers secours en cas d'irritation des muqueuses ou de toux inexplicée**

---

**⚠ AVERTISSEMENT**



Les erreurs de comportement peuvent entraîner des problèmes respiratoires, des irritations des muqueuses de la gorge et des bronches, ainsi que provoquer des maux de tête et des quintes de toux.

Causes possibles : le filtre utilisé n'est pas un filtre Rieber d'origine, le filtre n'a pas été monté correctement, l'air ne circule pas correctement ou un objet a été posé sur le filtre à charbon actif dans le compartiment technique.

- ▶ Dans la mesure du possible, corrigez l'erreur.
- ▶ Si nécessaire, consultez un médecin. L'ozone dans l'air peut provoquer des troubles.



*Chapitre « Nettoyage, maintenance et entretien », page 40 et suivantes.*

## 4 Destination du produit

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

### **Utilisation conforme :**

- Pour le service mobile du traiteur, de l'hôtellerie, de la gastronomie ; également pour le secteur de la santé et de l'alimentation scolaire.
- Pour le transport, la mise à disposition et la distribution de denrées alimentaires en intérieur, à température neutre, froide ou chaude.
- Pour éviter les brûlures sur les surfaces chaudes, l'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement sous surveillance.
- Portez un équipement de protection individuelle ainsi que des chaussures de sécurité lors du déplacement de l'appareil. Pour éviter de vous brûler les mains et les bras sur les composants de l'élément chauffant, les éléments chauds de l'appareil, les accessoires chauds ou encore les aliments, portez des gants de protection.
- Connectez en amont un disjoncteur différentiel (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- 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 :**

- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des composants de filtrage d'origine, montés conformément aux instructions.
- Utilisez des appareils de cuisson de dimensions appropriées. Il est recommandé d'utiliser les modules de cuisson de la gamme de produits Rieber varithek<sup>®</sup>. Rôtissage, barbecue, cuisson classique, cuisson au wok et friture. Les instructions d'utilisation associées doivent impérativement être respectées.
- Le dispositif **air-cleaning-system acs** intégré rejette l'air aspiré dans l'air ambiant après avoir éliminé les odeurs. Toutefois, ce système ne remplace pas l'installation aéraulique du site.
- Il est strictement interdit d'effectuer des modifications dans le « générateur de plasma ».
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz étant dangereuse, elle est interdite.
- Les flambées étant dangereuses, elles sont interdites.
- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance. Pour éviter les brûlures sur les surfaces chaudes, l'utilisation en public doit se faire uniquement sous surveillance.
- Les coupures de courant ne sont signalées par aucun avertissement. L'appareil doit être utilisé sous surveillance.
- L'installation doit être fixe : l'appareil ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.
- 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.
- Un nettoyage inadéquat peut endommager les surfaces en acier inoxydable de manière considérable ou irréparable.

### 5 Description de l'appareil

Ce chapitre donne des informations utiles sur la structure et le fonctionnement des appareils.

#### 5.1 Dénomination



- 1 2x Compartiment avec respectivement 8 glissières → options : chaud - froid - neutre
- 2 Compartiment technique → Soufflante radiale, Générateur plasma
- 3 « Roue avec frein d'arrêt » → Une fois en position, immobilisez l'appareil au moyen des quatre freins d'arrêt.
- 4 Éléments de commande comme les prises électriques pour appareils de cuisson → des deux cotés de l'appareil
- 5 Système d'aspiration → aspiration trilatérale des vapeurs de cuisson
- 6 Pare-haleine → y compris surface de dépose pour la distribution de denrées alimentaires, éclairage, écran anti-projections fixe au dos de l'appareil, écran anti-projection latéraux /amovibles
- 7 Connecteur pour la liaison équipotentielle
- X Présentoir avec récipients à épices (CNS, 3 x GN 1/9), à gauche ou à droite (accessoires)  
N° de commande 91 14 02 55

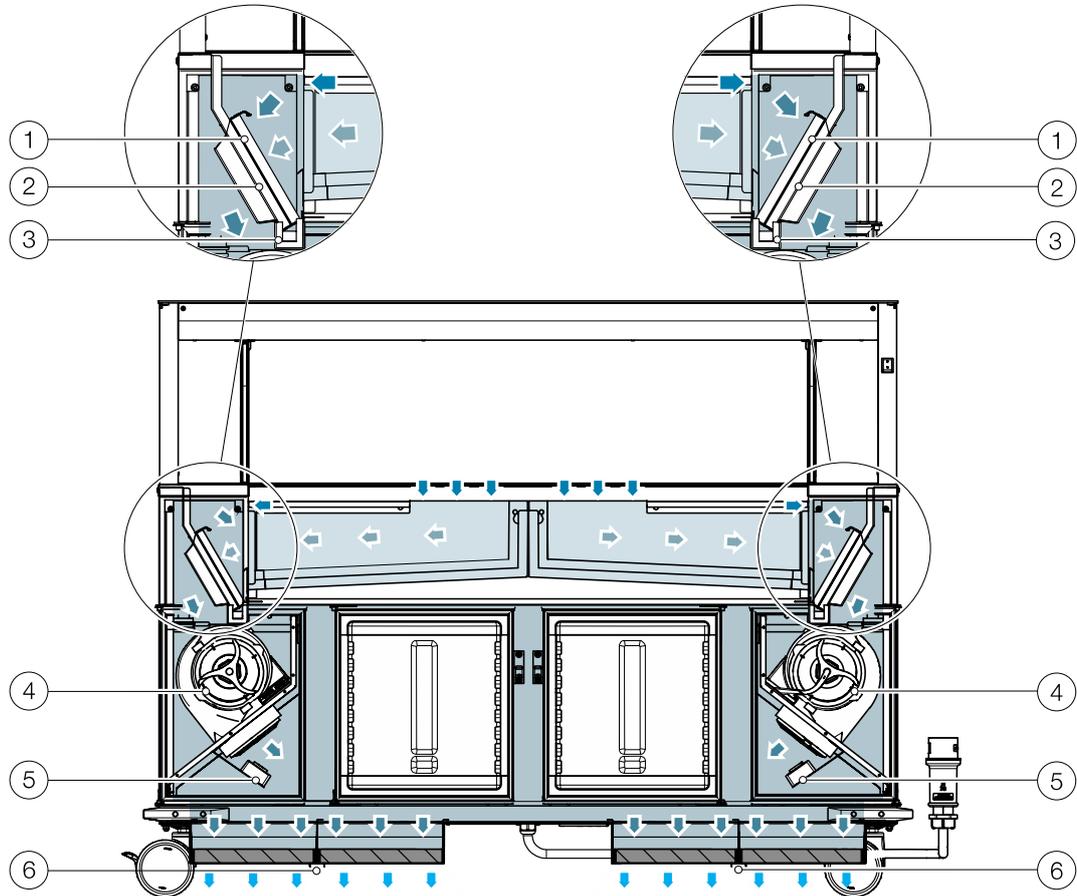
#### # Éléments de commande et d'affichage électriques



page 23 et suivantes

## 5.2 Aspiration des vapeurs et fumées

Avec son dispositif de filtrage sophistiqué breveté **air-cleaning-system acs**, l'appareil aspire les vapeurs de cuisson, les purifie, élimine totalement les odeurs, puis les rejette dans l'air ambiant.



- 1 Séparateurs de graisse haute performance ; 4 unités
- 2 Nappe filtrante (face visible bleue) ; 2 unités
- 3 Collecteurs de graisse ; 4 unités
- 4 Soufflante radiale ; 2 unités
- 5 Générateur de plasma ; 2 unités
- 6 Filtre à charbon actif ; 4 unités

Systèmes d'aspiration périphérique avant gauche / droit et arrière.

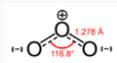
**Filtre à charbon actif.** Les substances absorbées s'accumulent dans le charbon. Le filtre à charbon actif retient physiquement les substances à filtrer.



### Conseil d'utilisation

Si l'aspiration est perturbée, des odeurs désagréables risquent de ne pas être neutralisées.

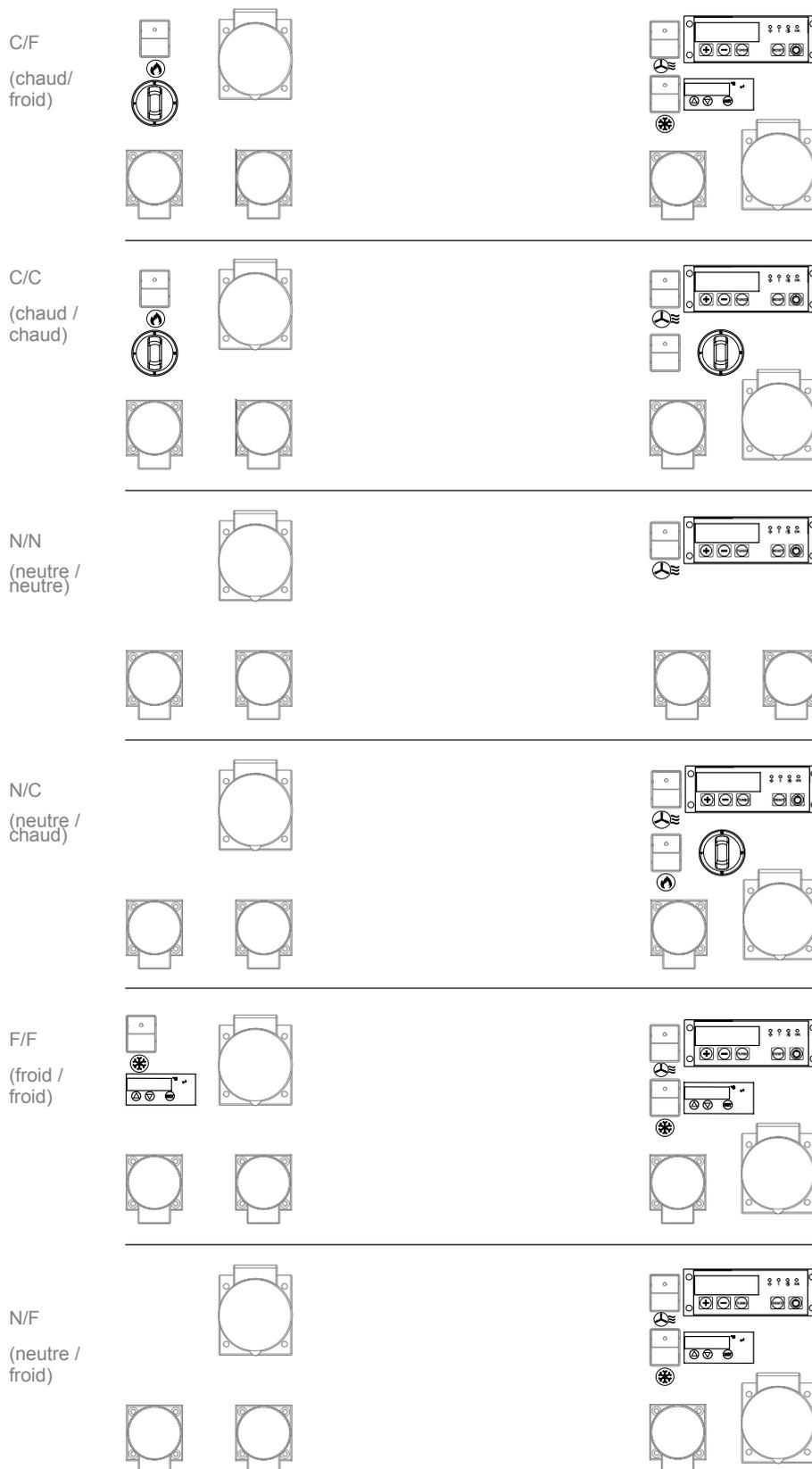
- ▶ Veillez à ce que les bords supérieurs des appareils de cuisson ne soient pas plus élevés que le bord supérieur maximal indiqué pour la zone de cuisson dans la signalétique.
- ▶ En cas de forte odeur présumée, placez les appareils de cuisson et de rôtissage à gauche ou à droite, là où l'aspiration est la plus puissante.



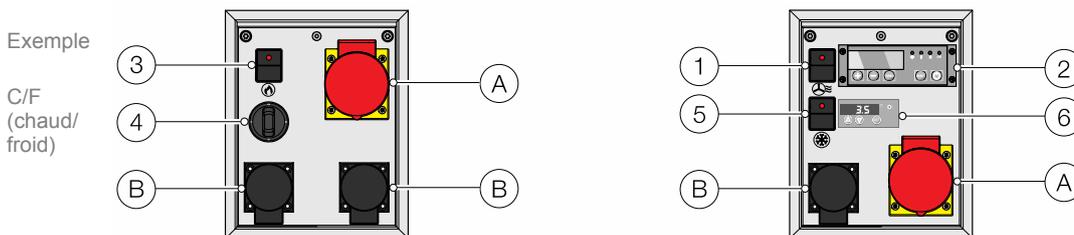
Le **générateur de plasma** neutralise les substances odorantes. De plus, il tue les germes et bactéries qui causent les odeurs.

**Filtre à charbon actif.** Les substances absorbées s'accumulent dans le charbon. Le filtre à charbon actif retient physiquement les substances à filtrer.

### 5.3 Éléments de commande et d'affichage de la commande numérique



### # Éléments de commande et d'affichage électriques



- A Prise CEE, 400 V, 16 A  
B Prise Schuko 230 V, 16 A

- 1 Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT pour l'aspiration et la purification de l'air
- 2 Zone de réglage de l'intensité de l'aspiration et la purification de l'air
- 3 Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT pour le compartiment de maintien au chaud
- 4 Sélecteur pour le réglage de la température de maintien au chaud
- 5 Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT pour le compartiment de réfrigération
- 6 Zone de réglage de la température de réfrigération

### # CHECK HACCP

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

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

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



*Plus d'informations : Voir « Services » sur le site  
[www.riber.de](http://www.riber.de)  
Contactez le S.A.V. de Rieber.*

## 5.4 Caractéristiques techniques

Tension nominale / fréquence du réseau	3N AC 400V 50/60Hz
puissance absorbée	max. 22 kW
Raccordement électrique	Fiche CEE 32 A, longueur de câble d'env. 3 m L'appareil peut uniquement être connecté à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
<b>Compartment de maintien au chaud</b> (Option)	Réglage par thermostat, de +30 °C à +110 °C ; Avec 1 élément de chauffe par compartiment 1/1, puissance de chauffe réglable séparément
<b>Compartment de réfrigération</b> (Option)	De +2 °C à +10 °C, fonction de dégivrage automatique, Puissance de réfrigération 180 watts à une température de VT -10 °C, fluide frigorigène R134a → Laisser un espace ≥ 0,5 m entre le mur et l'appareil. Ne pas fermer les faces frontales avec un socle, une cloison amovible ou élément équivalent.
<b>2x Compartiments multifonctions</b>	8 paires de glissières embouties sans jointures, distance de 37 mm pour récipients GN 1/1. Portes à double paroi et fermeture automatique. <b>Normes d'hygiène H3.</b> Réglable individuellement. Dans le cas du modèle avec compartiment « chauffant à sec », la cuisson peut ainsi également être réalisée à basse température.  Variantes en option : N° d'article 91 14 04 07 ... acs 1600 03 digital W/K (chaud / froid) N° d'article 91 14 04 08 ... acs 1600 03 digital W/W (chaud / chaud) N° d'article 91 14 04 09 ... acs 1600 03 digital N/N (neutre / neutre) N° d'article 91 14 04 10 ... acs 1600 03 digital N/W (neutre / chaud) N° d'article 91 14 04 11 ... acs 1600 03 digital K/K (froid / froid) N° d'article 91 14 04 12 ... acs 1600 03 digital N/K (neutre / froid)
Poids élément haut inclus	Env. 240 kg
Charge supplémentaire admissible	max. 200 kg
Indice de protection	IPX4 selon norme DIN EN 60529 → l'appareil est intégralement protégé contre les projections d'eau. → l'appareil ne doit être utilisé qu'en intérieur. L'appareil ne doit pas être exposé à la pénétration de l'humidité.
Fusible électrique	Disjoncteurs de ligne dans l'appareil
Débit d'air basé sur la norme DIN EN 61591	Convection de 1250 m <sup>3</sup> par heure
Température ambiante	De +5 °C à +40 °C
Protection anti-projections trilatérale	Acier inoxydable. Verre feuilleté de sécurité
Jeu de roues inoxydables	Selon DIN 18867, partie 8, diamètre de roue de 125 mm. 4 x Galets de guidage avec frein
Matériau	Acier inoxydable 18/10, WN 1.4301
Niveau de pression acoustique	L <sub>pa</sub> ≤ 70 dB(A)
Emballage jetable	

## Description de l'appareil

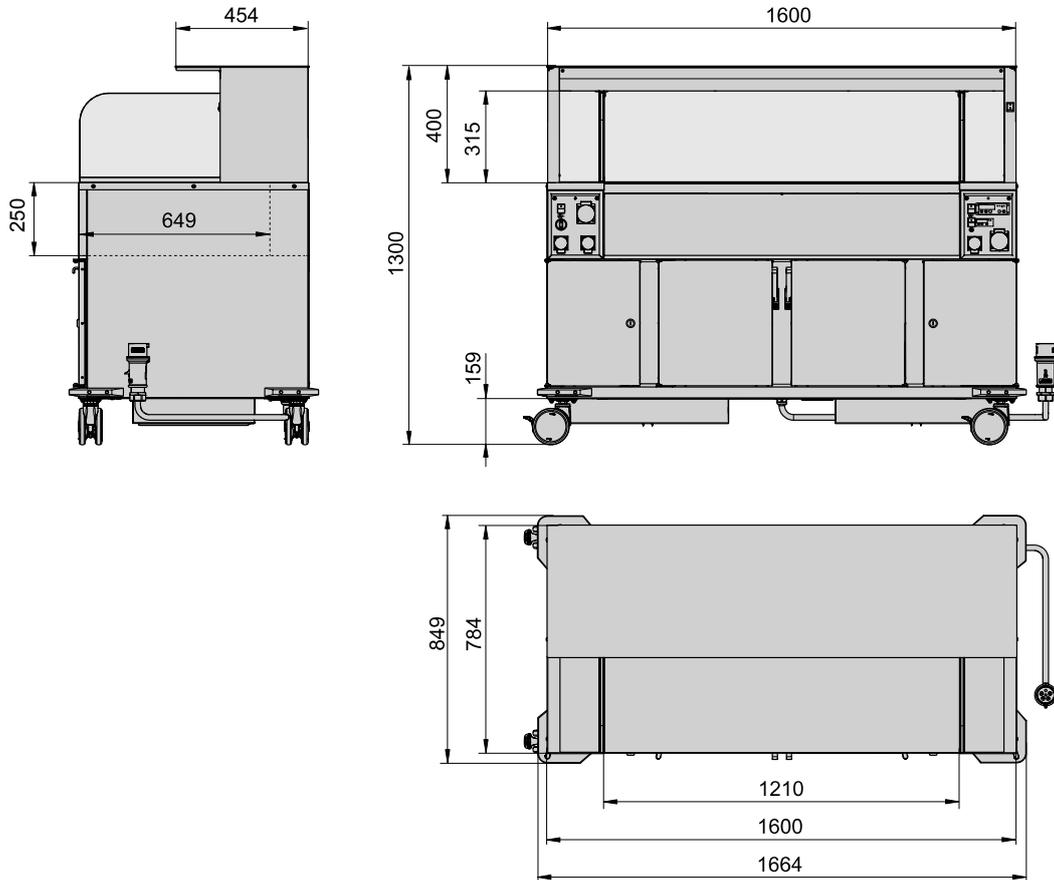


Compensation de potentiel sur la partie inférieure de l'appareil. Cette mesure de protection offre plus de sécurité. La mise en œuvre conforme aux normes avec contrôle ultérieur de l'installation est assurée par un électricien qualifié.



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

Cotes



Exemple

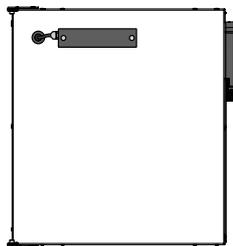


... pour trois appareils de cuisson varithek<sup>®</sup> au maximum (avec et sans support de système)

**# Sonde de température dans la porte pour compartiment (option, ajout ultérieur possible)**

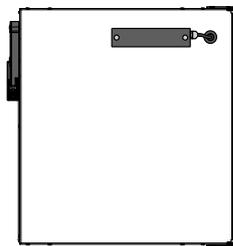
→ Pour le compartiment de maintien au chaud

→ Pour le compartiment de réfrigération



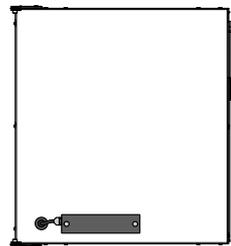
CONTRÔLE CHAUD  
... ouverture vers la gauche

N° de commande  
58 13 21 49



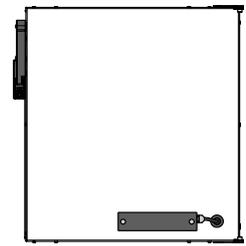
CONTRÔLE CHAUD  
... ouverture vers la droite

N° de commande  
58 13 21 47



CONTRÔLE FROID  
... ouverture vers la gauche

N° de commande  
58 13 21 50



CONTRÔLE FROID  
... ouverture vers la droite

N° de commande  
58 13 21 48

## 6 Avant la première utilisation

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

### 6.1 Transport

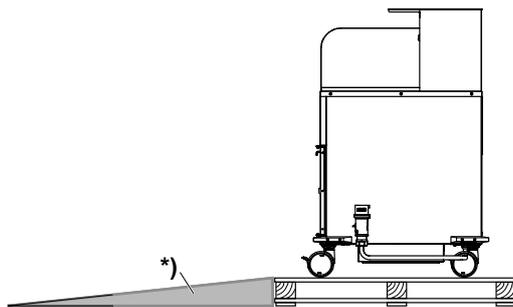
**# Contrôler/traiter les dommages dus au transport**

- 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.

**# Déballer**

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

**# Décharger l'appareil de la palette**



Transport sur une palette (option) ; \*) Rampe de chargement/déchargement (option)

➤  **AVERTISSEMENT**

Le déchargement de la palette doit impérativement être effectué par des personnes qui possèdent la formation et ont reçu les instructions nécessaires. env. 240 kg



**ATTENTION**

Ne jamais décharger l'appareil de la palette avec un élévateur à fourche sous peine de dommages matériels considérables.



▶ Le déchargement de la palette (option État de livraison) doit impérativement être effectué par des personnes qui possèdent la formation et ont reçu les instructions nécessaires.

➤  **Conseil d'utilisation.** Nous vous recommandons d'utiliser une rampe pour le chargement et le déchargement de l'appareil depuis la palette. Adressez-vous au fabricant.



*La notice de transport séparée se trouve à l'extérieur de l'appareil*

**# Éliminer le matériau d'emballage**

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

## 6.2 Avant la première mise en service...

---

 **Conditions requises**

- L'appareil ne présente aucun défaut ni dommages visibles.
- L'appareil est à 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 à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Retirez les films d'emballage qui se trouvent dans le compartiment de maintien au chaud (option).

**# Nettoyer l'appareil**

➤ Avant la première mise en service de l'appareil, nettoyez-le.  
Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon propre et sec.



*Voir chapitre « Nettoyage, maintenance et entretien », page 40*

## 7 Usage

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

#### ⚠ Respecter les principes d'exploitation

- Avant de l'utiliser, inspectez l'appareil pour détecter d'éventuels dommages visibles.
- Utilisez-le uniquement dans les locaux secs d'un bâtiment.
- Ne laissez jamais le produit en service sans surveillance.
- Utilisez l'appareil seulement quand l'éclairage est suffisant.

#### ⚠ Éviter de prendre des risques pendant le transport de l'appareil mobile

Le poids de l'**appareil vide** est d'**env. 240 kg**; **Charge maximale supplémentaire admissible, 200 kg**. Il existe de nombreux risques de blessure, telles que la contusion de différentes parties du corps.

- Débranchez le câble d'alimentation électrique. La surface sur laquelle le produit est déplacé doit impérativement être plane. Le déplacement doit être effectué par un nombre suffisant de personnes, en l'occurrence **deux au minimum**. Une fois en position, immobilisez toujours l'appareil au moyen des freins d'arrêt. Pendant le transport, veillez à ce que les portes restent fermées. Portez des chaussures de sécurité pour éviter les risques de blessure.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé comme moyen de transport. Retirez les appareils de cuisson en le transport en camion.



#### ➤ ATTENTION

Ne déplacez l'appareil que sur des sols parfaitement plats et lisses sans arêtes ou rebords.

#### ⚠ Prévention des risques dans le compartiment de maintien au chaud (option)



#### ⚠ Risque de brûlure des mains et des bras. Risque d'incendie

Pendant les manipulations dans la zone du compartiment de maintien au chaud (option), vous risquez de vous brûler les mains et les bras sur les surfaces pouvant atteindre **110 °C**.



- ▶ Portez des gants de protection.
- ▶ Procédez avec précaution.
- ▶ Gardez les substances inflammables éloignées.
- ▶ Ne laissez jamais le produit en service sans surveillance.

**⚠ Prévenir les risques associés au compartiment de réfrigération (option)**

---



**⚠ Risque de glissade, risque de chute**

Si la température des aliments placés dans le compartiment de réfrigération est trop élevée, de l'eau de condensation risque de couler par la porte. Risque de glissade, risque de chute en cas de comportement inapproprié.

- ▶ Avant d'être placés dans le compartiment, les aliments sous emballage/recouverts doivent être réfrigérés à la température de stockage.
  - ▶ Le compartiment réfrigéré doit être fermé sitôt rempli et n'être ouvert qu'immédiatement avant de servir.
  - ▶ Le compartiment réfrigéré doit être vidé et nettoyé au minimum 1x par jour. Il ne doit en aucun cas être utilisé pour une réfrigération continue.
- 

**⚠ Prévenir les risques courants induits par l'électricité**

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

Un électricien qualifié peut établir si une liaison équipotentielle est nécessaire.

- ▶  La liaison équipotentielle doit être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Avant d'utiliser le produit, recherchez les défauts visibles sur la fiche de raccordement et le câble électrique.
- ▶ 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 à pouvoir débrancher l'appareil à tout moment.
- ▶ Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que les éléments de chauffe, la commande ou la grille d'aération.

**⚠ Prévenir les risques induits par l'électricité → liaison équipotentielle**

Un électricien qualifié peut établir si une liaison équipotentielle est nécessaire.

- ▶  Si nécessaire, faire appel à des électriciens qualifiés pour réaliser une liaison équipotentielle.

Si vous placez plusieurs appareils de cuisson dans la niche d'installation de l'acs, ceux-ci doivent être reliés par leur liaison équipotentielle (qui se trouve également au fond de ces appareils). L'un des appareils de cuisson doit ensuite être relié à la liaison équipotentielle de l'acs.

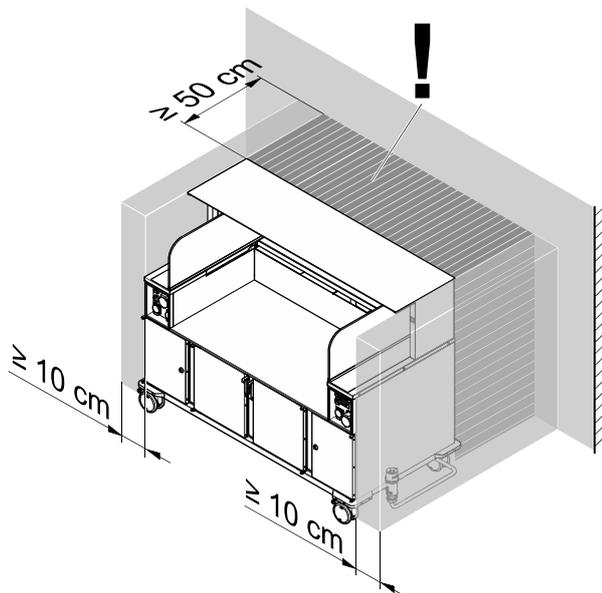
Si vous n'installez qu'un seul appareil de cuisson, vous devez le relier à la liaison potentielle de l'acs.

Lorsque plusieurs appareils varithek® **acs 1600 O<sub>3</sub>** sont placés les uns à côté des autres, ils doivent également être reliés pour compenser les différences de tension (charge statique).

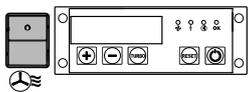
**⚠ Respecter l'espace nécessaire autour de l'appareil****ATTENTION**

Risque de dommages matériels et de dysfonctionnements importants si les distances minimales ne sont pas respectées autour de l'appareil.

- ▶ Dans le cas de l'appareil avec **compartment de réfrigération**, veiller à laisser un espace **≥ 0,5 m** entre le mur et la face arrière de l'appareil.
- ▶ Par principe, la distance latérale doit être de **10 cm au minimum**.
- ▶ Ne bloquez pas les faces frontales avec un socle, une cloison amovible ou élément équivalent. Le cas échéant, l'entrée et la sortie d'air seront insuffisantes et compromettront la sécurité de fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Respectez une distance minimale des murs, de manière que personne ne risque de se coincer les mains, les doigts, les vêtements, etc. en introduisant/sortant les denrées alimentaires.



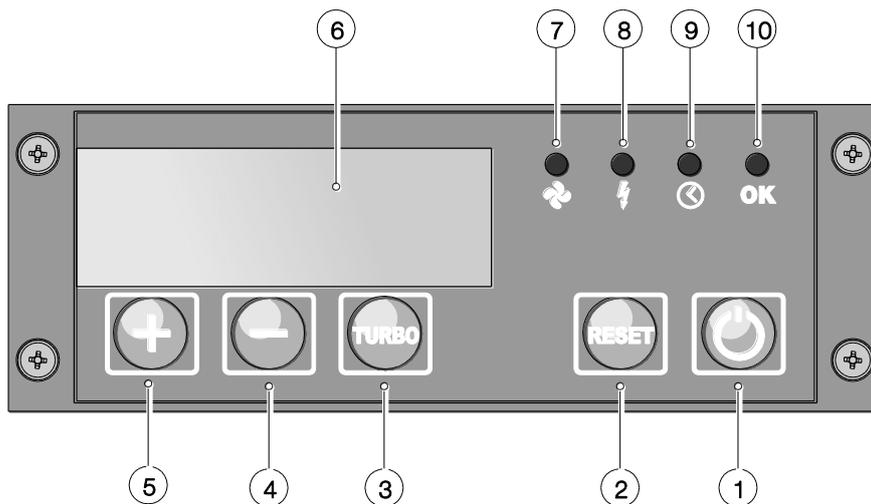
## 7.2 Commande électronique du ventilateur



L'aspiration est réglée de manière centralisée, des trois côtés, à l'arrière ainsi qu'à gauche et à droite.

La zone de commande se trouve à droite de l'utilisateur.

### 7.2.1 Panneau de commande



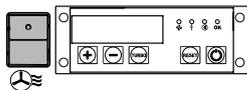
#### Touche

- 1 MARCHE/ARRÊT
- 2 RÉINITIALISER
- 3 TURBO
- 4 Réduire l'aération, niveaux 4 à 1
- 5 Réduire l'aération, niveaux 1 à 4

#### Afficheur

- 6 Écran à DEL
- 7 DEL panne ventilateur, rouge = alarme
- 8 DEL panne plasma, rouge = alarme
- 9 DEL durée d'utilisation filtre dépassée, rouge = alarme
- 10 DEL OK, verte = fonctionnement parfait

## 7.2.2 Mise sous / hors tension

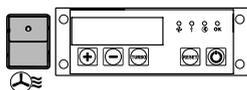


- Réglez le contacteur à touche MARCHÉ/ARRÊT sur MARCHÉ.
  - La commande est en MODE VEILLE.
  - Lorsque l'unité de commande est sous tension (1), la DEL OK est allumée en vert.
  - Lorsque l'appareil fonctionne correctement, la DEL OK est allumée en vert (10). L'aspiration démarre à la vitesse de ventilation la plus basse, niveau 1.



Si elle est désactivée, la commande électronique du ventilateur doit être activée.

- Le cas échéant, réglez la touche **MARCHÉ/ARRÊT** (1) sur MARCHÉ.



Si nécessaire, laissez les ventilateurs tourner encore quelques minutes après la cuisson, afin d'empêcher les fumées produites par la chaleur résiduelle de se propager dans l'air ambiant.

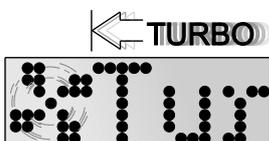
- Réglez le contacteur à touche MARCHÉ/ARRÊT sur ARRÊT.
  - L'écran s'éteint. L'écran est noir.

## 7.2.3 Régler l'intensité de la ventilation



### Régler l'intensité, niveaux 1 à 4

- Appuyez sur la touche PLUS (5) pour passer au niveau supérieur suivant. Appuyez sur la touche MOINS (4) pour passer au niveau inférieur suivant.
  - Le niveau sélectionné et le symbole du ventilateur s'affichent.



TURBO est le niveau d'intensité de ventilation le plus élevé.

### Régler le niveau TURBO

- Appuyez sur la touche TURBO (3).
  - L'indication TURBO et le symbole du ventilateur s'affichent.
- Après 5 minutes, le ventilateur ralentit au niveau d'intensité précédent.



### 7.2.4 Indications pour le dépannage



#### AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

- ▶ Les travaux doivent impérativement être effectués par des personnes qualifiées.
- ▶ Il est interdit d'effectuer des modifications dans le « générateur de plasma ».



En cas d'anomalie, un signal sonore continu retentit.

- Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (1).  
█ La commande du ventilateur est mise hors tension.



- Appuyez sur la touche **RESET**.  
█ Le signal sonore continu s'éteint.

- Éliminez le défaut ou faites réparer l'appareil par un spécialiste.

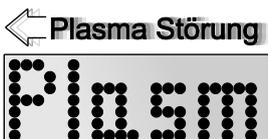
### 7.2.5 Messages d'erreur et mesures à appliquer pour éliminer les défauts

Un défaut est signalé à l'écran. Lorsque plusieurs défauts se produisent simultanément, l'écran celui avec le niveau de priorité le plus élevé. L'affichage des défauts remplace l'affichage d'état du ventilateur. Les défauts (7), (8), (9) restent allumés à l'écran jusqu'à ce qu'ils aient été éliminés et validés.



#### Effectuez les vérifications suivantes :

- Le compartiment technique est-il fermé correctement ?
- Les filtres dans le compartiment technique sont-ils bloqués par des objets ?
- Les filtres à charbon actif Rieber sont-ils installés correctement ?
- Les séparateurs de graisse haute performance, collecteurs de graisse et nattes filtrantes sont-ils montés correctement dans la zone d'arrivée d'air ?
- Le ventilateur est-il défectueux ? L'air circule-t-il ?

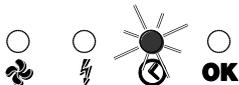


#### Effectuez les vérifications suivantes :

- Le compartiment technique est-il fermé correctement ?
- La fiche de la soufflante radiale / du générateur de plasma connectée ?
- Les filtres à charbon actif sont-ils montés correctement ?



## 7.2.6 Messages affichés suite au dépassement des durées d'utilisation



Lorsque la période d'utilisation est dépassée :

- La DEL rouge durée d'utilisation s'allume.
- Un signal sonore continu retentit.
- Le texte affiché indique les mesures à prendre.



Les séparateurs de graisse haute performance doivent au plus tard être nettoyés à des intervalles de 12 heures de service.

### Nettoyer les filtres à graisse

- **⚠ Risque d'incendie**  
Nettoyez les séparateurs de graisse haute performance, puis remontez-les avec les autres composants de filtrage en suivant les instructions.
- Si nécessaire, changez la nappe filtrante.

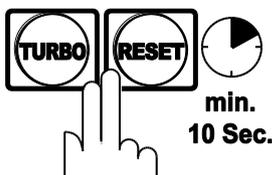


Les filtres à charbon actif Rieber doivent au plus tard être remplacés à des intervalles de 500 heures de service. En règle générale, vous devez obligatoirement utiliser le type de filtre affiché.

### Remplacer les filtres à charbon actif

- Remplacez les filtres à charbon actif Rieber dans le compartiment technique.

## 7.2.7 Remettre à zéro les durées d'utilisation, afficher les heures de service



### Remettre à zéro « 0 » les compteurs des durées d'utilisation

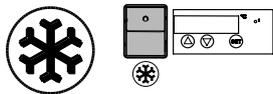
- Effectuez les travaux de maintenance suivant les consignes affichées. Ne réinitialisez le message qu'après avoir achevé l'opération de maintenance indiquée. Pour cela :
- Appuyez simultanément sur les touches TURBO et RESET pendant au minimum 10 secondes pendant que l'appareil est à l'arrêt.
  - Les compteurs signalés auparavant sont remis à zéro « 0 ».



### Afficher les heures de service

- Appuyez sur la touche TURBO et maintenez-la enfoncée pendant au minimum 10 secondes.
  - Le nombre total d'heures de service s'affiche. Il s'agit du temps qui s'est écoulé pendant que la commande du ventilateur était sous tension. Cette indication ne peut pas être réinitialisée.

## 7.3 Compartiment de réfrigération (option)



Le compartiment de réfrigération peut être mis sous et hors tension séparément.

Réglable de +2 °C à +10 °C.

Le compartiment de réfrigération est signalé par le même symbole.

### **⚠ Respectez les dispositions HACCP**

- Avant son utilisation, le compartiment de réfrigération vide doit être mis à température.
- L'appareil doit avoir atteint sa température minimale avant de placer les aliments sous emballage ou couvercle.
- Veillez à conserver de l'espace libre dans l'appareil. En raison de la convection de l'air, lorsque l'appareil est rempli, il est possible que la température RÉELLE diffère de la température réglée.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

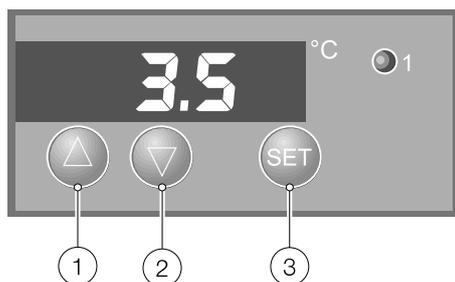
Les aliments doivent au préalable avoir été réfrigérés à la température de stockage. Refermez immédiatement le compartiment de réfrigération après l'avoir ouvert. Le compartiment réfrigéré doit être vidé et nettoyé au minimum 1x par jour. Il ne doit en aucun cas être utilisé pour une réfrigération continue.

### **# MARCHE/ARRÊT**

- Mettez l'appareil sous tension et hors tension (ON / OFF) au moyen de l'interrupteur à bascule.
  - L'écran affiche la température RÉELLE.
  - La durée de mise en température de réfrigération doit être de **30 minutes environ**, avec le compartiment vide dans des conditions ambiantes normales.

### **# Consulter la température de consigne**

- Appuyez sur la touche SET (3) pour afficher la température de consigne à l'écran.



- 1 Touche fléchée : augmenter la température
- 2 Touche fléchée : abaisser la température
- 3 Touche SET

### # Pour modifier la température de consigne

- Pour modifier la température de consigne, maintenir la touche SET enfoncée et paramétrer la valeur à l'aide des touches (1) et (2).
  - La valeur sélectionnée est mise en mémoire automatiquement.



### Conseil d'utilisation

- ▶ Utilisez les bacs gastronormes et les thermoplates® de Rieber.

## 7.4 Compartiment de maintien au chaud (option)



Le compartiment de maintien au chaud peut être mis sous et hors tension séparément. Réglable de +30 °C à +110 °C.



Le compartiment de maintien au chaud est signalé par le même symbole.



### ⚠ Respectez les dispositions HACCP

- Le compartiment doit être mis en chauffe avant d'être utilisé.
- L'appareil doit avoir atteint sa température minimale avant de placer les aliments sous emballage ou couvercle.
- Veillez à conserver de l'espace libre dans l'appareil. En raison de la convection de l'air, lorsque l'appareil est rempli, il est possible que la température RÉELLE diffère de la température réglée.
- Videz et nettoyez le compartiment au minimum 1x par jour.

### # MARCHE/ARRÊT

- Mettez l'appareil sous tension et hors tension (ON / OFF) au moyen de l'interrupteur à bascule.
  - Le voyant de contrôle vert est allumé lorsque la fonction de chauffe est activée.

### # Régler la température souhaitée

Plage de température,                      Env. **+35 °C — 70 °C — 110 °C**  
3 niveaux

- Réglez la puissance souhaitée au moyen du sélecteur.
  - La durée de chauffe pour atteindre la température maximale est d'env. **45 minutes**, avec le compartiment vide dans des conditions ambiantes normales.



### **AVERTISSEMENT**

Pendant les manipulations dans la zone du compartiment de maintien au chaud (option), vous risquez de vous brûler les mains et les bras sur les surfaces pouvant atteindre 110 °C.



- ▶ Portez un équipement de protection individuel comme des gants de protection.
- ▶ Procédez avec précaution.

- 
- ▶ **Après l'avoir utilisé**, mettez l'appareil hors tension au moyen de l'interrupteur ON / OFF et réglez le **sélecteur sur OFF**.

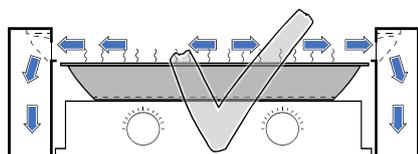


### **Conseil d'utilisation**

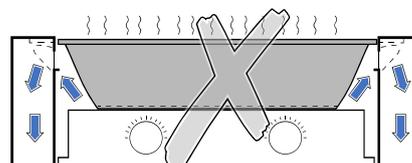
- ▶ Utilisez les bacs gastronormes et les thermoplates® de Rieber.

## 7.5 Utilisation des appareils de cuisson (accessoires)

# Veillez à ne pas perturber l'aspiration des vapeurs et fumées



**CORRECT**



**INCORRECT**



### Conseil d'utilisation

Veillez à ne pas perturber l'aspiration des vapeurs et fumées.

- Veillez à ce que le bord supérieur de l'appareil de cuisson ne soit pas plus élevé que le bord supérieur maximal indiqué pour la zone de cuisson.
- En cas de forte odeur présumée, placez l'appareil de cuisson et de rôtissage à gauche ou à droite, là où l'aspiration est la plus puissante.
- Utilisez uniquement des modules de cuisson de la gamme varithek® de la société Rieber.  
Rôtissage, barbecue, cuisson classique, cuisson au wok et friture. « varithek® 2.0 » de Rieber.  
Pour trois appareils de cuisson varithek® au maximum (avec et sans support de système)

... Respecter les règles spécifiques à l'utilisation de la friteuse



### Conseil d'utilisation

- Pour éviter les odeurs, n'utilisez qu'une seule friteuse par appareil.
- Utilisez l'appareil de cuisson multifonction « Cuiseur à pâtes 4.0 | Friteuse 4.0 » de Rieber  
N° de commande 91 10 01 05

# Respecter les consignes pour la sélection et l'utilisation des appareils de cuisson

- Utilisez des appareils de cuisson de dimensions appropriées. Respectez les instructions des notices d'utilisation correspondantes.

## 7.6 Nettoyez l'appareil tous les jours après utilisation

- **Risque d'incendie**  
Nettoyez l'appareil tous les jours après utilisation.



Chapitre « Nettoyage, maintenance et entretien », page 40

## 8 Nettoyage, maintenance et entretien

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

---

#### Prévenez les dangers induits par l'électricité

---



#### AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Danger de mort !



- ▶ Avant les travaux de maintenance et de réparations, l'appareil doit être mis hors tension ; pour cela, débranchez la fiche secteur.
  - ▶ Protégez l'appareil de l'humidité. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que les éléments de chauffe, la commande ou la grille d'aération.
  - ▶ Ne nettoyez pas les appareils électriques avec un nettoyeur à vapeur, car l'humidité peut pénétrer dans le système électrique et déclencher un court-circuit. Tenez l'appareil éloigné l'eau projetée. Le bloc électrique doit être nettoyé en passant un chiffon humide et séché à l'aide d'un chiffon sec.
  - ▶ <sup>1</sup> Faire vérifier l'équipement électrique par un électricien professionnel conformément à DGUV. Déterminez le cycle de vérification selon les conditions d'emploi. En général, tous les 12 mois.
- 

#### Risques en cas de comportement inapproprié

---



#### AVERTISSEMENT

Les erreurs de comportement peuvent entraîner des problèmes respiratoires, des irritations des muqueuses de la gorge et des bronches, ainsi que provoquer des maux de tête et des quintes de toux.

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des filtres à charbon actif Rieber montés conformément aux instructions.
  - ▶ Ne jamais compromettre l'aspiration et la purification de l'air : Ne posez aucun objet sur les filtres à charbon actif de Rieber dans le compartiment technique. Le filtre à charbon actif Rieber doit impérativement être sec.
  - ▶ Le nettoyage, la maintenance et l'entretien doivent impérativement être confiés à des personnes autorisées, qui ont reçu la formation nécessaire.
- 

---

<sup>1</sup> Source : Directive DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung) 3. Systèmes et équipements électriques

 **Veillez à ne pas vous brûler, risque d'incendie**

---



110 °C

 **AVERTISSEMENT**

Pendant les manipulations dans la zone du compartiment de maintien au chaud (option), vous risquez de vous brûler les mains et les bras sur les surfaces pouvant atteindre 110 °C.



- ▶ Laissez les appareils chauds refroidir au préalable.
  - ▶ Portez des gants de protection.
  - ▶ Gardez les substances inflammables éloignées.
- 



 **Risque d'incendie**

Risque d'incendie lorsque les composants de filtrage manquent, ont été installés de manière incorrecte ou en cas de nettoyage insuffisant.

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des composants de filtrage d'origine et des collecteurs de graisse montés conformément aux instructions.
  - ▶ Nettoyez tous les jours les composants de filtrage dans la zone d'aspiration après utilisation.
-

## 8.2 Nettoyant pour acier inoxydable

---

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

- Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

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

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

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

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

### 8.3 Choisissez la méthode de nettoyage appropriée



#### ATTENTION

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

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

#### # Indication pour le nettoyage courant

Des détergents non abrasifs sont principalement utilisés pour ce type de nettoyage.

En général, les dépôts de graisse ou les tâches colorées incrustées dans la graisse se nettoient facilement avec les produits suivants :

- Détergents universels
- Détergents neutres
- Détergents alcalins.

Des détergents à base de solvants ou des émulsions non abrasives facilitent le retrait des dépôts de graisse (huiles et graisses poisseuses) et des saletés à base de goudron (mais pas sur les surfaces peintes ou vernies).

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

→ Boîtier de l'appareil en acier inoxydable, compartiment de réfrigération, compartiment de maintien au chaud, compartiment neutre, portes des compartiments intérieur/extérieur



#### ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ▶ pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une **solution chaude à base de produit vaisselle doux**. Nettoyez les surfaces avec un **chiffon doux humide**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.



« *Nettoyant pour acier inoxydable* », page 42



### Conseil d'utilisation

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

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

N° de commande 72 10 24 08

### # Nettoyage et entretien des pièces en plastique

→ Éléments de commande comme l'interrupteur et la commande, garnitures d'étanchéité des compartiments



### ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

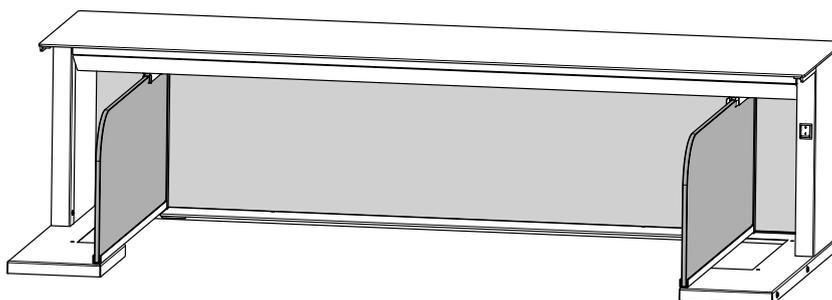
- ▶ pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une **solution chaude à base de produit vaisselle doux**. Nettoyez les surfaces avec un **chiffon doux humide**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.
- ▶ Si nécessaire, démontez les cadres-joints des compartiments pour les nettoyer. Veillez à l'insérer correctement, les extrémités du joint sont en bas.



- ▶ Conseil d'utilisation. Nettoyez le cadre-joint en lave-vaisselle.

### # Nettoyer la protection anti-projections en verre de sécurité

→ Protection anti-projections sur l'appareil, protection anti-projections amovible à gauche et à droite



### ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ▶ pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une **solution chaude à base de produit vaisselle doux**. Nettoyez les surfaces avec un **chiffon doux humide**. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.
- ▶ Nettoyer les éléments en verre de sécurité de la même manière que les surfaces en verre classique

## 8.4 Vue d'ensemble des mesures et intervalles



### Conseil d'utilisation

La fréquence des intervalles peuvent être réduits de manière temporaire en cas de dégagement important de vapeurs grasses. Il peut s'avérer nécessaire de vider les collecteurs de graisse plus tôt que prévu. Il peut s'avérer nécessaire de remplacer les filtres à charbon actif plus tôt que prévu.

- ▶ Adaptez les intervalles en fonction de vos conditions d'utilisation, ce qui vous évitera un surcroît de nettoyage.
- ▶ Nous vous recommandons de vider et de nettoyer l'appareil tous les jours après l'avoir utilisé.

Intervalle	Action à effectuer	page
<b>Après utilisation, au moins une fois par jour</b>	Nettoyage général. Choisissez la méthode de nettoyage appropriée.	 <a href="#">page 43</a>
	Nettoyer la zone de cuisson et la protection anti-projections	 <a href="#">page 46</a>
	Nettoyer les collecteurs de graisse,	 <a href="#">page 50</a>
	Nettoyer les séparateurs de graisse haute performance,	
	Inspecter la nappe filtrante, si nécessaire, remplacer la nappe filtrante N° de commande 91 70 05 15	
	Nettoyer le compartiment de réfrigération (option)	 <a href="#">page 60</a>
	Nettoyer le compartiment de maintien au chaud (option)	 <a href="#">page 61</a>
	Nettoyer le compartiment neutre (option)	 <a href="#">page 61</a>
	Si nécessaire, nettoyer les roues	 <a href="#">page 61</a>
<b>Tous les 7 jours de travail ou chaque semaine</b>	Inspecter et, si nécessaire nettoyer les compartiments des composants techniques	 <a href="#">page 55</a>
<b>Tous les 15 jours ouvrés ou toutes les 2 semaines</b>	 <b>Risque d'incendie</b> Nettoyer les grilles d'aération sur le « compartiment de réfrigération » (option)	 <a href="#">page 60</a>
<b>Au minimum après 500 heures de service</b>	Remplacer complètement les filtres à charbon actif de Rieber	 <a href="#">page 58</a>
<b>Si nécessaire</b>	Remplacer la batterie du capteur CHECK	 <a href="#">page 59</a>

**Tous les 12 mois**

Faire contrôler le matériel électrique par un électricien qualifié conformément à la directive DGUV 3.



page 40

Faire contrôler les disjoncteurs différentiels.

La signalétique des produits doit impérativement rester intacte.



page 15

**Au minimum après  
3 000 heures de service**

Nettoyer le générateur de plasma



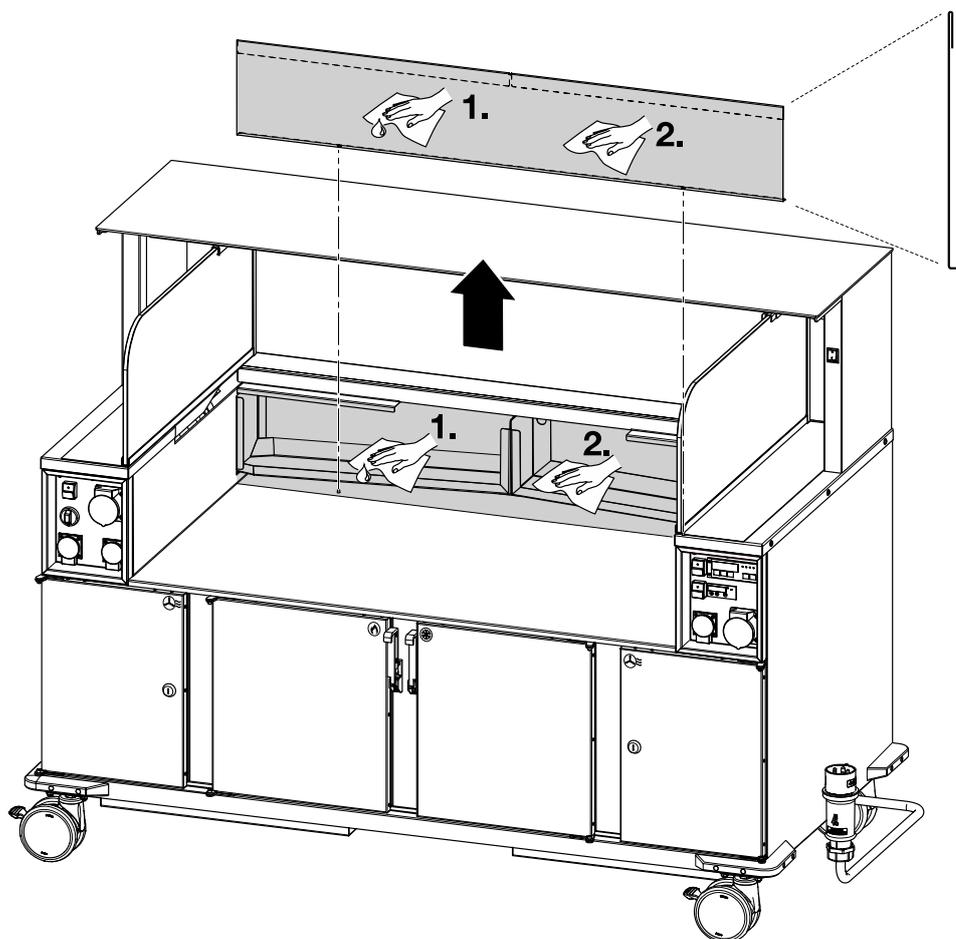
page 55

## 8.5 Nettoyer la zone de cuisson et la protection anti-projections

### # Indication pour les opérations préparatoires

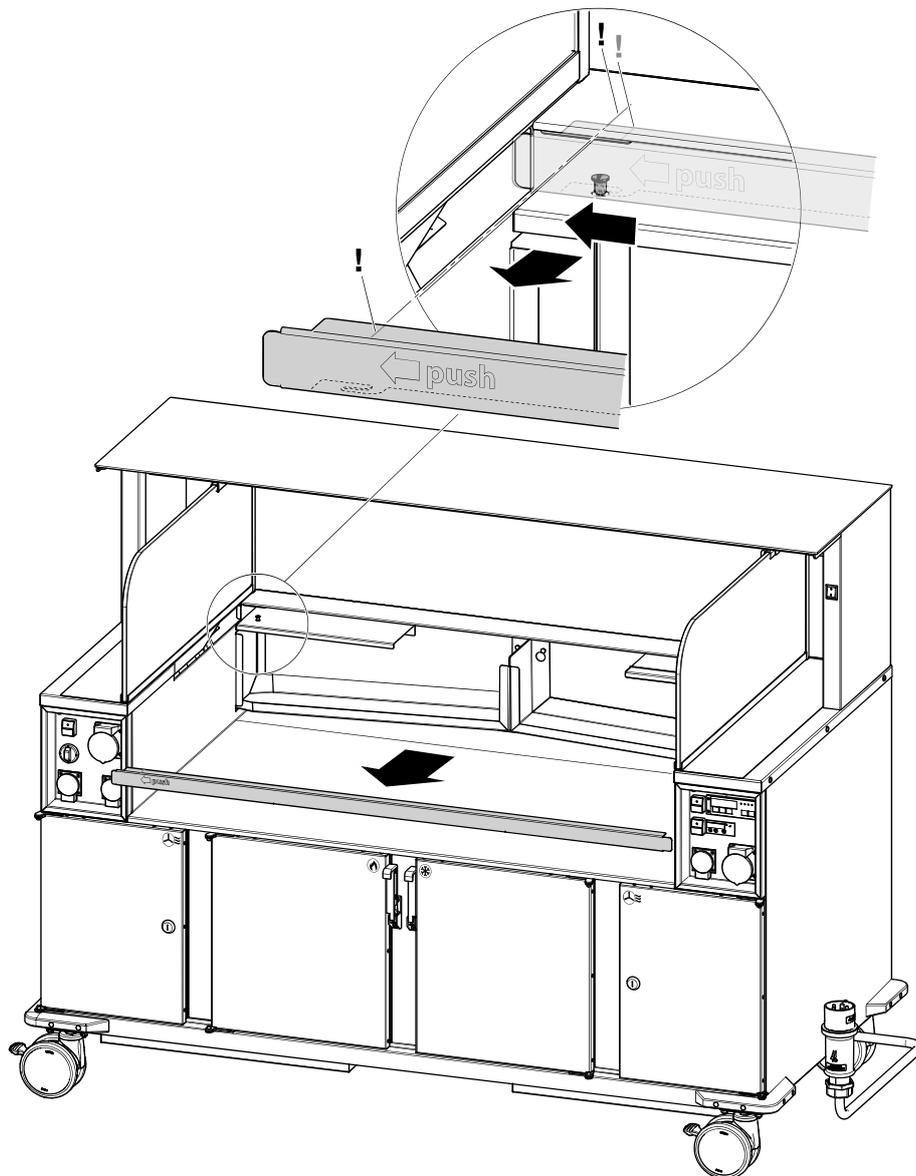
- Retirez les appareils de cuisson et autres équipements de la zone de cuisson.
- **i Conseil d'utilisation.** Placez un support souple suffisamment grand dans la zone de cuisson pour y déposer les pièces à nettoyer.

### 8.5.1 Nettoyer les voies d'aération



Le couvercle des voies d'aération est accroché en haut et fixé avec des goupilles en bas à gauche et à droite.

# Indication concernant le profilé en U amovible sur l'élément haut



Les repères jaunes, la flèche et l'inscription 'push' sont gravés sur la surface.

- **Pour démonter le profilé en U**, poussez-le vers la gauche en direction de la flèche de manière à pouvoir l'extraire par l'avant en tirant vers vous.
- **Pour monter le profilé en U**, superposez les profilés et poussez le profilé en U vers la droite en position de service.

### # Indications pour le démontage et le montage du capot

#### ➤ ATTENTION

- Les surfaces risquent d'être rayées en cas de manipulations incorrectes.
- Saisissez le capot à deux mains pour l'extraire de sa fixation en tirant verticalement vers le haut.
- En le remettant en place après le nettoyage, veillez à l'enclencher simultanément dans les goupilles des deux côtés.

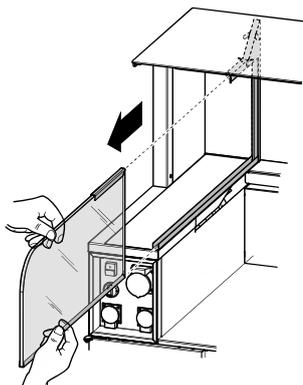
### # Remarque sur le nettoyage

- Utilisez une solution **très chaude** à base de nettoyeur **doux** pour nettoyer le revêtement et les voies d'aération. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.

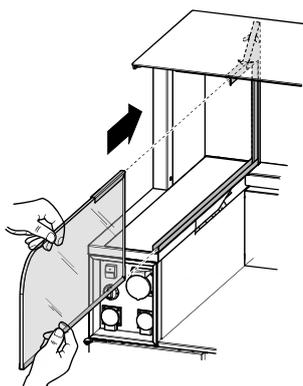
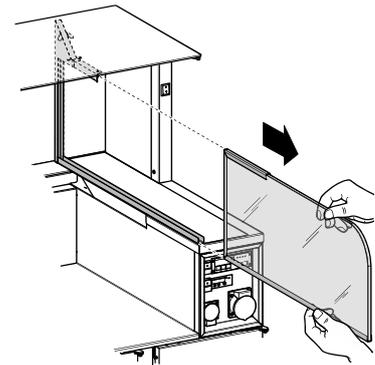
### 8.5.2 Nettoyer la zone de cuisson

- Nettoyez avec une solution très **chaude** à base de liquide vaisselle **doux**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.

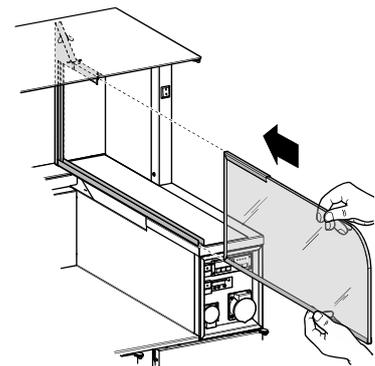
### 8.5.3 Enlever, nettoyer le dispositif de protection anti-projections



- Enlevez la protection anti-projections en la saisissant à deux mains.



- Lorsque vous la remettez en place, veillez à l'introduire correctement dans les guides en haut et en bas. Introduisez simplement la protection anti-projections dans l'élément de guidage jusqu'à la butée.



- **ATTENTION**

Nettoyer les éléments en verre de sécurité de la même manière que les surfaces en verre classique.

- **ATTENTION**

Vérifiez que les profilés en plastique sont correctement en place et en parfait état ; si nécessaire, remplacez-les ; n° de commande **37160605** / au mètre

#### # REMARQUE

- Ne remettez la protection anti-projections en place qu'après avoir nettoyé les systèmes d'aspiration latéraux.

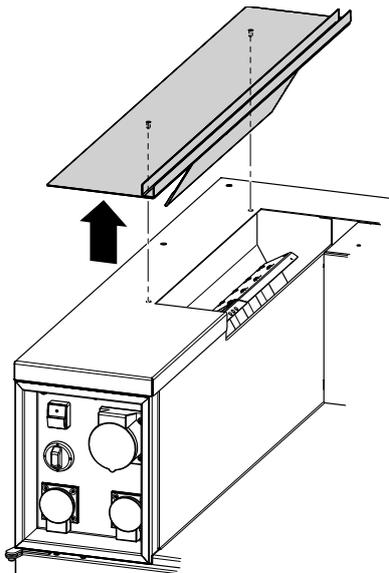


*Chapitre « Remettez en place les pièces », page 53*

## 8.6 Nettoyer les séparateurs de graisse haute performance, les collecteurs de graisse ...

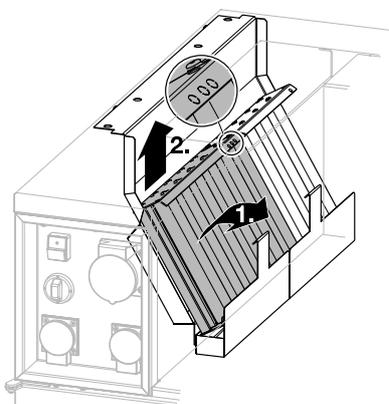
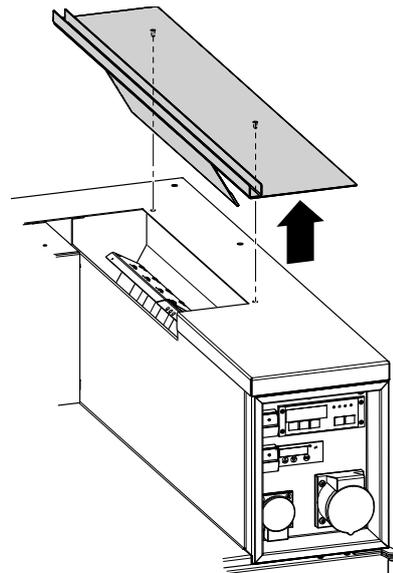
- **⚠ Danger d'électrocution. Danger de mort**  
Avant les travaux de maintenance et de réparations, l'appareil doit être mis hors tension ; pour cela, débranchez la fiche secteur.

### 8.6.1 Déposer les éléments



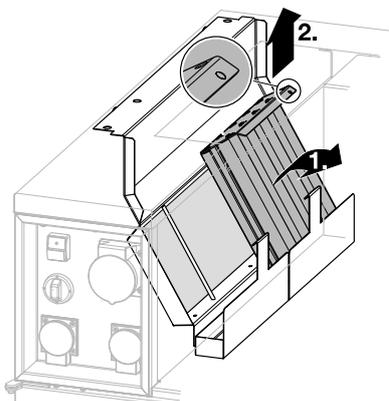
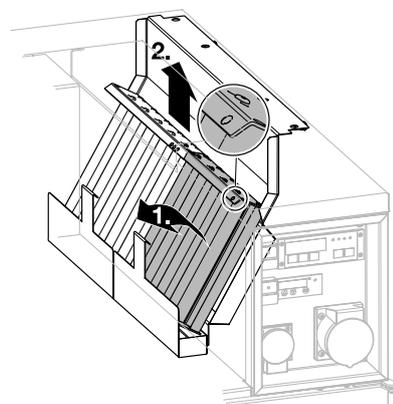
#### # Retirer le capot

- Saisissez l'élément par le milieu et tirez-le à la verticale vers le haut.
- Enlevez l'élément.
- Placez l'élément sur le support préparé.

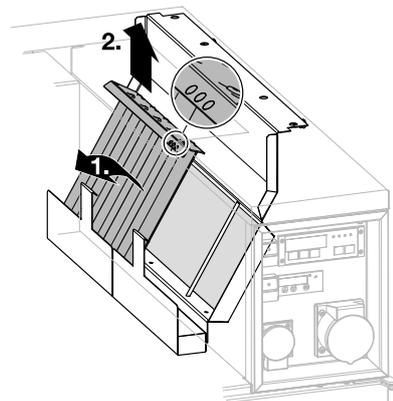


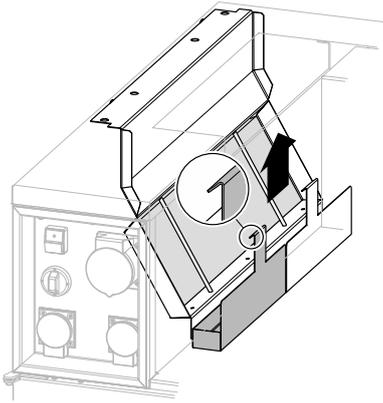
#### # Retirer le séparateur de graisse haute performance

- Saisissez le filtre avant par le milieu par la poignée baguette, faites basculer l'élément et tirez-la à verticale vers haut.



- Répétez l'opération avec le filtre arrière.



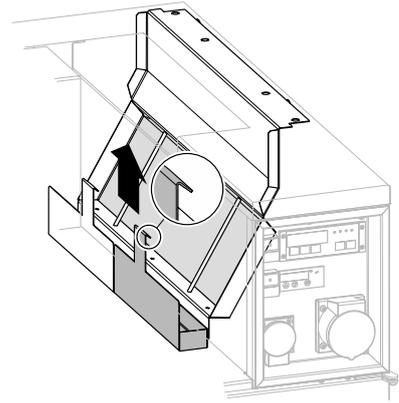


**# Retirer les collecteurs de graisse**

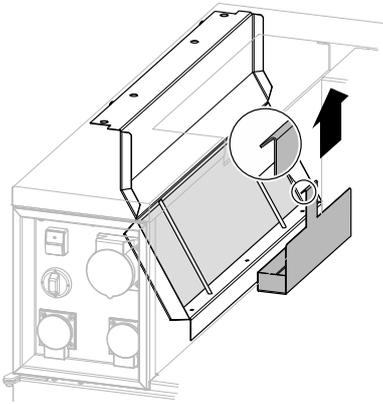
➤ **REMARQUE**

Ne pas renverser les graisses car cela augmenterait considérablement le travail de nettoyage. Il serait alors nécessaire de nettoyer le compartiment technique en profondeur.

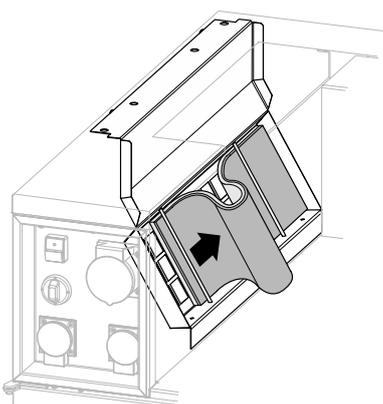
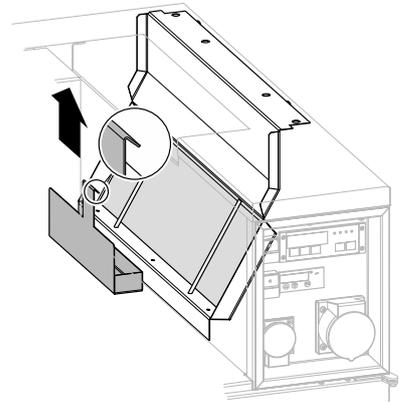
 [page 55](#)



- Saisissez par la poignée le collecteur de graisse avant et tirez-le verticalement vers le haut.

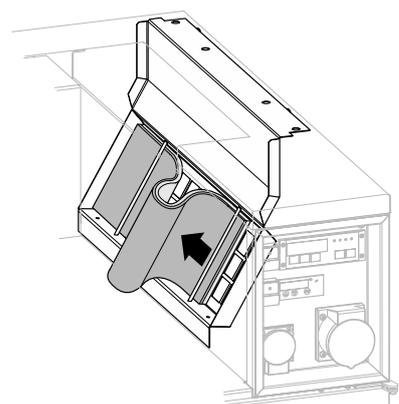


- Répétez l'opération avec le collecteur de graisse placé à l'arrière. Le faire glisser vers l'avant d'environ 10 cm.



**# Retirer la nappe filtrante**

- Saisissez la nappe filtrante par le milieu et dégagez-la.



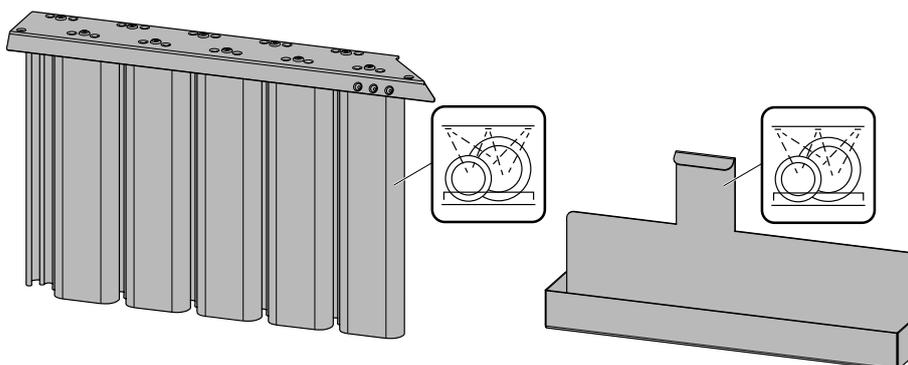


### 8.6.2 Nettoyer les éléments

#### # Nettoyer les éléments en inox retirés

Les éléments peuvent passer au lave-vaisselle.

- Nettoyez les séparateurs de graisse haute performance et les récupérateurs de graisse avec un détergent liposoluble. Rincez-les ensuite abondamment, puis laissez-les sécher.



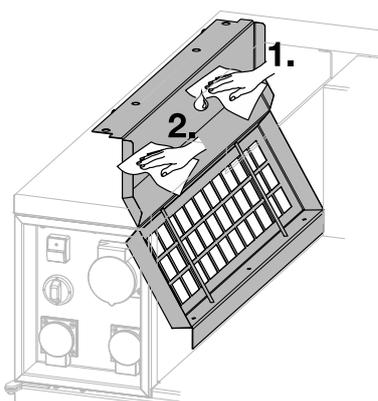
#### # Inspecter la Nappe filtrante, la remplacer si nécessaire

Les particules de graisse se déposent principalement sur la face bleue de la nappe filtrante. Lorsque des taches de graisse se forment et que la nappe devient poisseuse, il convient de la remplacer rapidement.

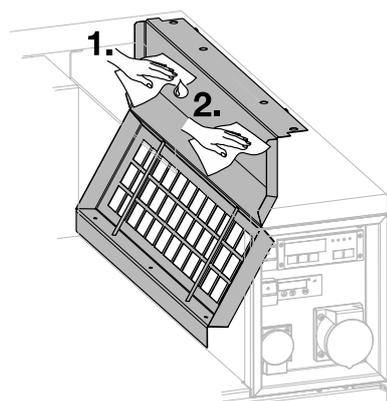
- La nappe filtrante usagée peut être jetée à la poubelle.

N° de commande 91 70 05 15

#### # Nettoyer la partie intérieure de l'appareil

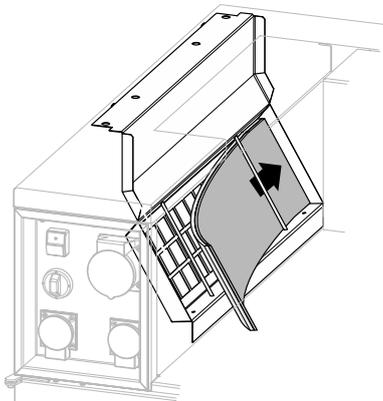


- Utilisez de l'eau **chaude**, un nettoyant **doux** et un chiffon légèrement humide.
- Séchez ensuite les surfaces en les essuyant avec un **chiffon doux**.



### 8.6.3 Remettez en place les pièces

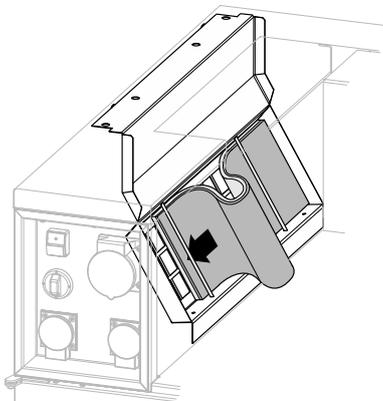
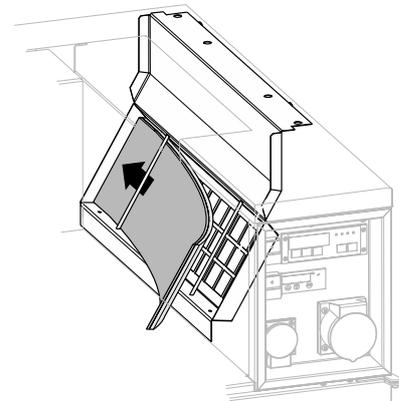
La remise en place des pièces s'effectue dans l'ordre inverse de leur retrait.



#### # Insérer la nappe filtrante

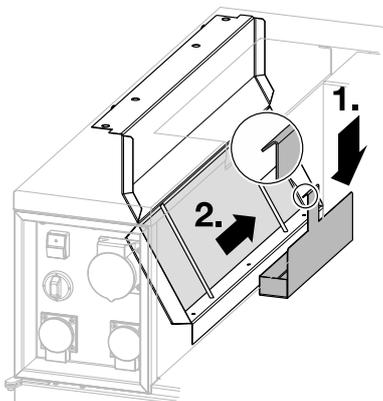
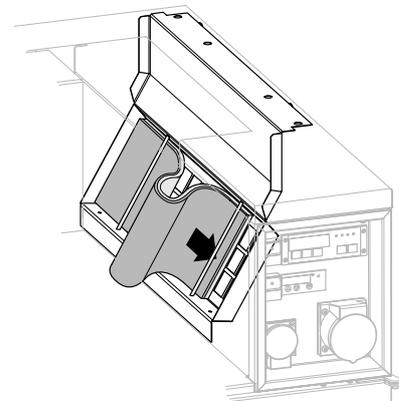
Le côté visible est bleu.

- Insérez la nappe filtrante par le fil arrière. Faites glisser l'élément vers l'arrière jusqu'à la butée.



- Faites une boucle et faites glisser l'élément vers l'avant au moyen du fil placé à l'avant jusqu'à la butée.

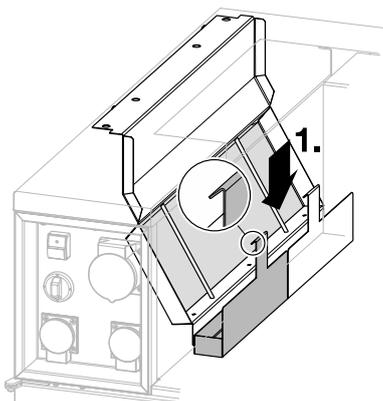
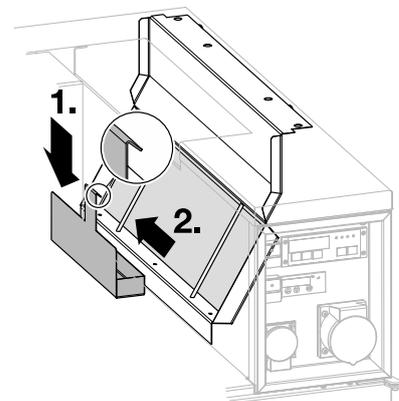
- Vérifiez que la nappe filtrante est bien à plat.



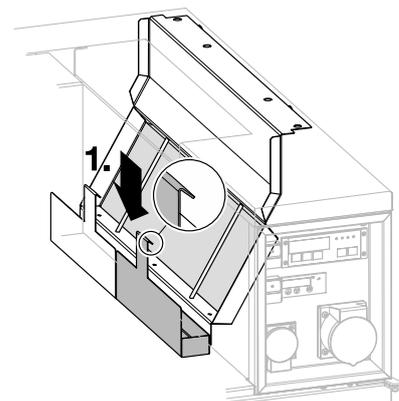
#### # Monter les collecteurs de graisse

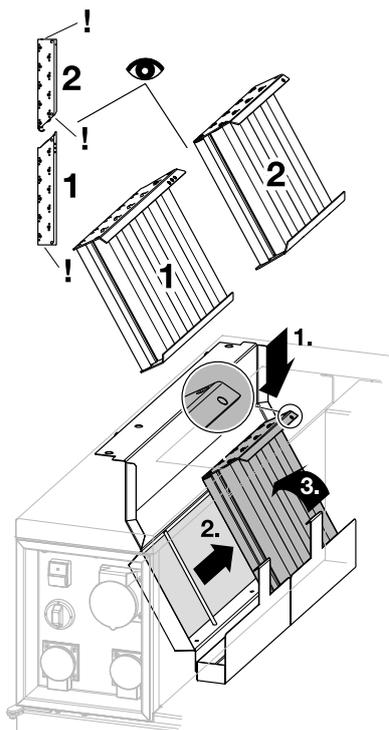
- Saisissez le collecteur de graisse par son bord et poussez-le verticalement vers le bas jusqu'à la butée.

- Puis poussez-le vers l'arrière jusqu'à la butée.



- Insérez l'autre collecteur de graisse à l'avant.

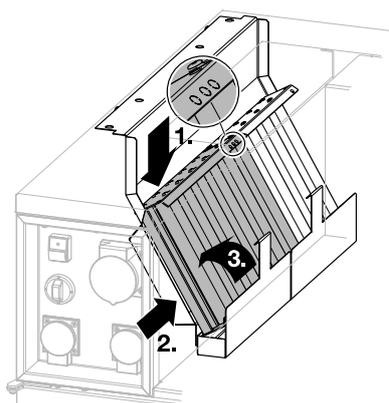
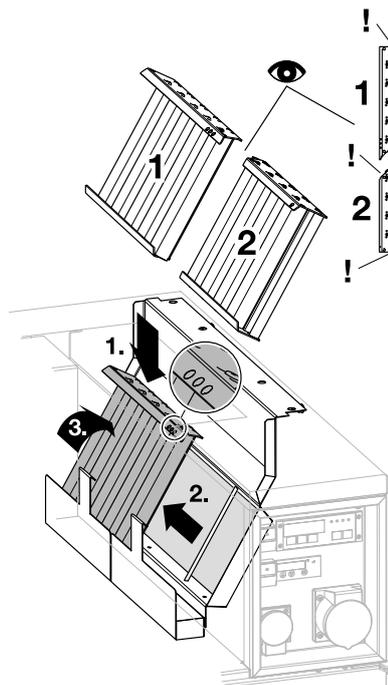




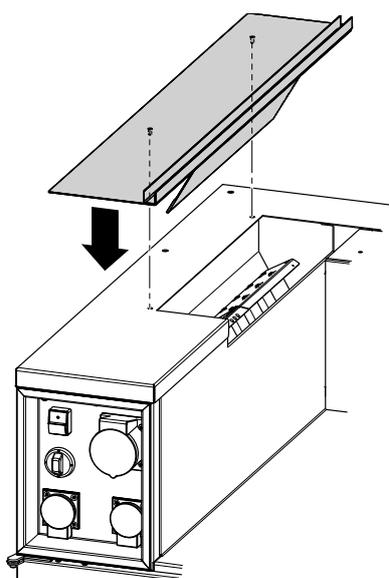
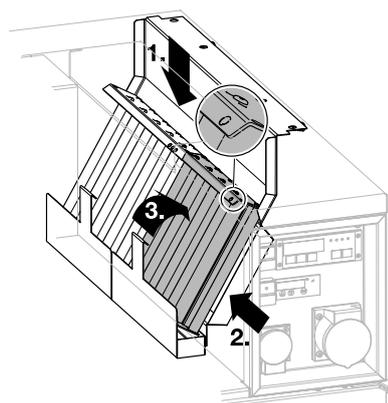
### # Monter les séparateurs de graisse haute performance

Les séparateurs de graisse haute performance sont indiqués par des picots plats, en **forme de points**. Ces repères se trouvent également sur le boîtier dans la zone de cuisson.

- Attribuez un séparateur pour le côté gauche et un pour le côté droit et placez-les ainsi.
- Tenez le séparateur de graisse placé à l'arrière par son bord et insérez-le. Poussez vers l'arrière jusqu'à la butée, faites pivoter vers le haut ou appuyez latéralement sur la butée.

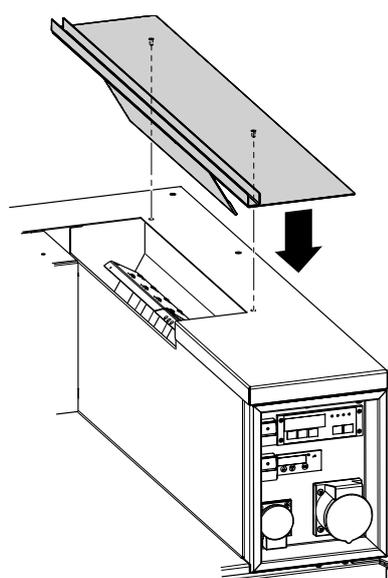


- Insérez le séparateur de graisse avant. Poussez vers l'avant, faites pivoter vers le haut ou appuyez latéralement sur la butée.
- Vérifiez que les séparateurs de graisse sont correctement insérés.



### # Monter le capot

- **ATTENTION**  
Ne pas rayer la surface.
- Insérez le capot. Vérifiez qu'il est bien placé.



# Remettre en place la protection anti-projections latérale

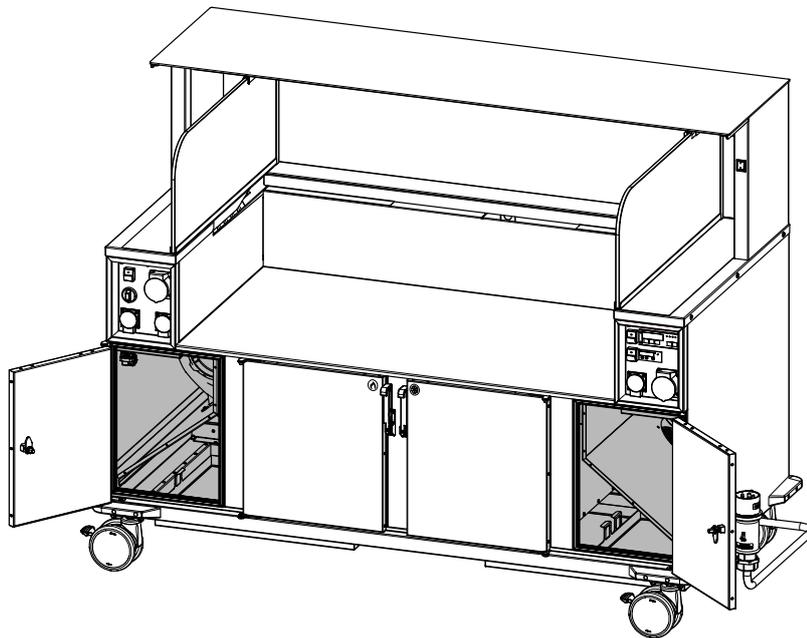
- Remettez en place les protections anti-projections latérales, à gauche et à droite.



Chapitre « Enlever, nettoyer le dispositif de protection anti-projections », page 49

## 8.7 Inspecter et, si nécessaire nettoyer les compartiments des composants techniques. Nettoyer le générateur de plasma

### 8.7.1 Consignes de sécurité



# Prévenir les risques

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

Avant d'ouvrir les compartiments des composants techniques, mettre l'appareil hors tension en débranchant la fiche secteur. Les compartiments des composants techniques doivent toujours être fermés.

-  **Risque d'incendie**

**Le filtre à charbon actif ne peut pas être nettoyé.** Laisser sécher un filtre à charbon humide à l'air libre, et non pas dans un four ou un séchoir.

# Indications pour l'ouverture et la fermeture des compartiments techniques

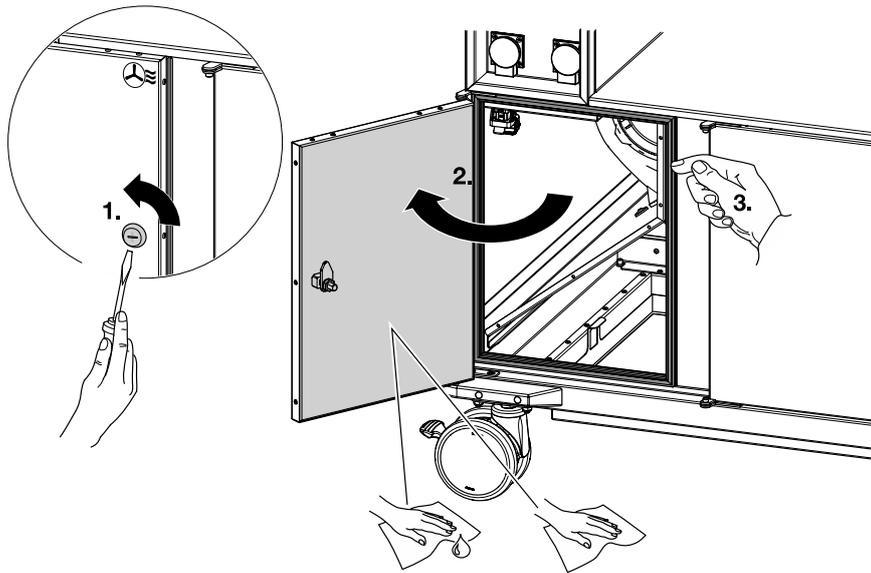
- Pour ouvrir et fermer le compartiment des composants techniques, utilisez un outil approprié.

# Vérifier que les compartiments techniques ne contiennent aucune saleté

Les vapeurs et fumées aspirées par les soufflantes radiales contiennent non seulement de l'eau mais aussi des graisses qui se déposent sur les surfaces.

- Vérifiez que les surfaces ne sont pas graisseuses. Pour cela, passez simplement le doigt à divers endroits sur les surfaces en acier inoxydable.

### 8.7.2 Indications pour le nettoyage, généralités



**# Au minimum 1 fois par semaine : inspecter et, si nécessaire nettoyer les compartiments des composants techniques**

- Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon **très chaud** et **légèrement imbibé de liquide vaisselle**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.
- Les cadres d'étanchéité des portes peuvent être retirés pour le nettoyage.

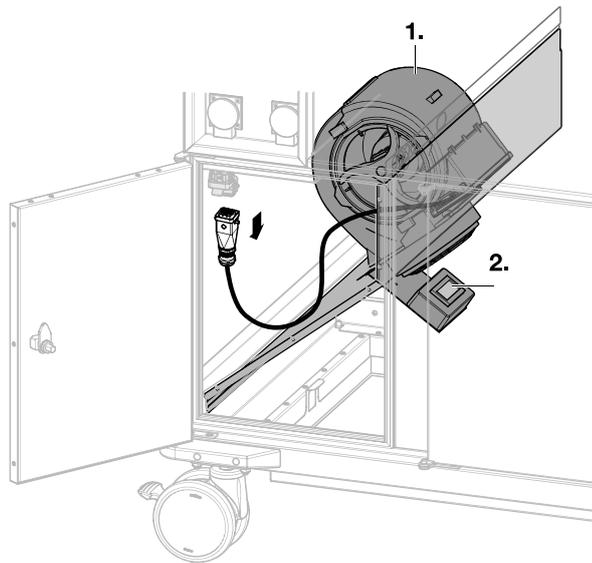
**# Indication pour le nettoyage de base**

Vous devez démonter l'unité de ventilation.



*Voir page 57*

### 8.7.3 Indication pour le nettoyage de l'unité de ventilation



Exemple : compartiment technique de gauche

- 1 Soufflante radiale
- 2 Diode du générateur de plasma

- Débranchez la fiche du sous-groupe soufflante radiale, générateur de plasma.
- Si nécessaire, déposez le sous-groupe en l'extrayant par les guides avant de la déposer sur un support doux.
- Éliminez les traces de graisse. Séchez ensuite soigneusement.
- **⚠ AVERTISSEMENT**  
Les filtres à charbon actif doivent rester secs et être tenus à distance de toute source d'humidité.
- Nettoyez les **surfaces** encrassées **de la soufflante radiale** avec un **chiffon très chaud** et **légèrement imbibé** de liquide **vaisselle**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.
- Le montage doit être effectué dans l'ordre inverse.

### 8.7.4 Indication pour le nettoyage des générateurs de plasma

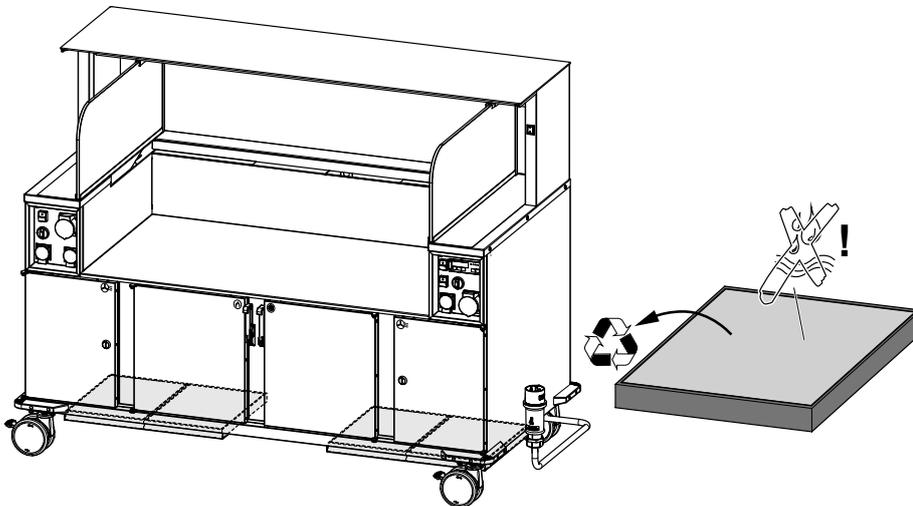
**Au minimum toutes les 3 000 heures de service : nettoyer le générateur de plasma**

Si la **diode** (2) sur le générateur de plasma n'est pas nettoyée régulièrement, elle risque de ne pas fonctionner correctement et d'être à l'origine d'odeurs désagréables, dégagées pendant l'utilisation du dispositif. Voir la figure précédente.

- Tirez l'unité de ventilation vers l'avant.
- Nettoyez la diode sur le générateur de plasma ; utilisez pour cela un chiffon doux. Si nécessaire, utilisez un liquide à base d'alcool, puis essuyez.

## 8.8 Inspecter, remplacer le filtre à charbon actif

### # Prévenir les risques



#### AVERTISSEMENT

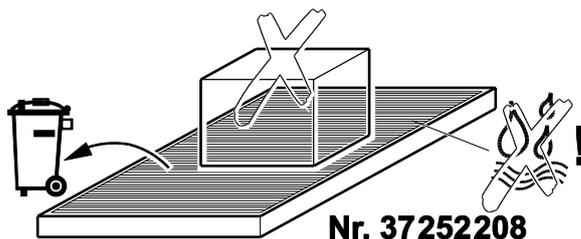


Risques pour la santé, problèmes respiratoires en cas d'erreur de comportement.

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des composants de filtrage d'origine, montés conformément aux instructions.
- ▶ Ne jamais compromettre l'aspiration et la purification de l'air. Il est notamment strictement interdit de déposer des objets sur le filtre dans le compartiment des composants techniques. N'utiliser l'appareil que lorsque le filtre est parfaitement sec.

#### ▶ Risque d'incendie

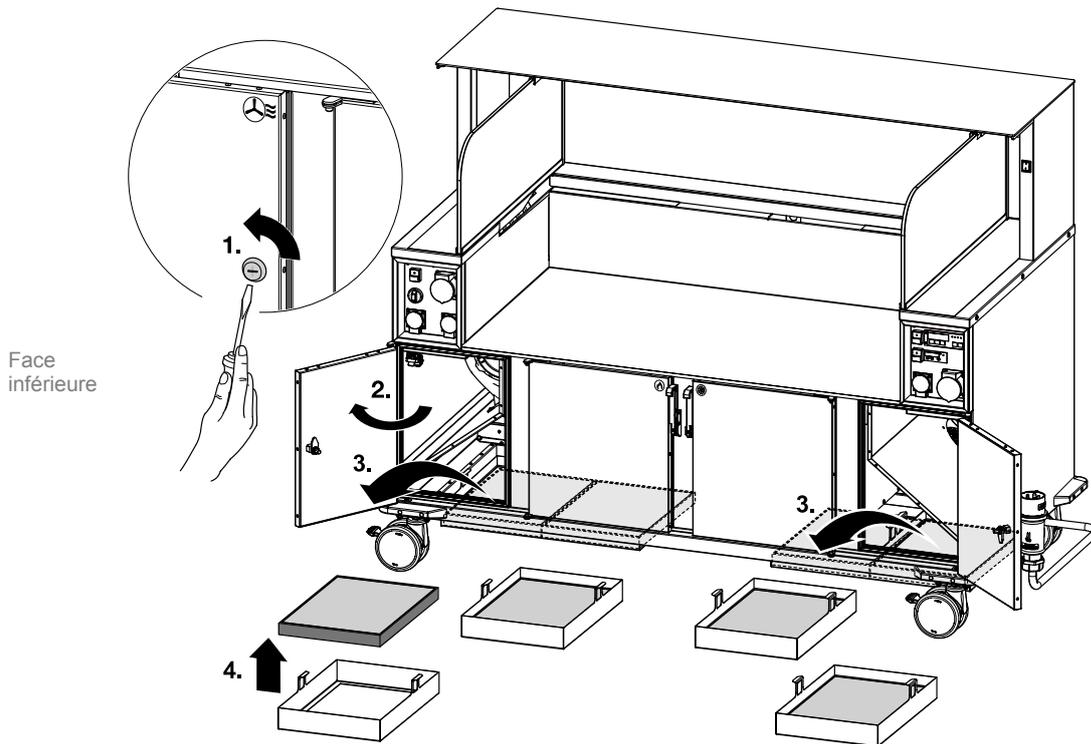
Le filtre à charbon actif ne peut pas être nettoyé. Lorsqu'il est humide, le filtre à charbon doit sécher à l'air libre et non pas dans un four ou un séchoir.



#### ▶ AVERTISSEMENT

Les filtres à charbon actif doivent rester secs et être tenus à distance de toute source d'humidité.

# Remarques sur l'inspection et le remplacement des filtres à charbon actif



- Retirez les cadres des filtres en les saisissant par les deux poignées.
- Retirez le filtre à charbon actif du cadre de filtre.

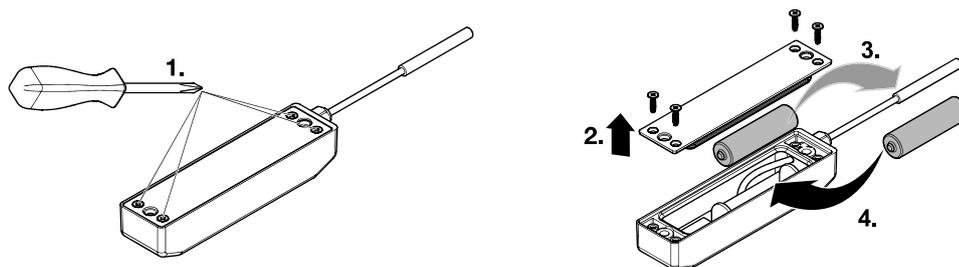


**Conseil d'utilisation**

La durée de vie utile du filtre à charbon actif varie en fonction du type de vapeurs de cuisson et du degré d'encrassement. L'émanation de mauvaises odeurs sans cause précise est un indicateur de l'usure des filtres.

- Nous recommandons de remplacer complètement **les filtres à charbon actif** après au moins **500 heures de fonctionnement**.
- Les filtres à charbon actif usagés doivent être éliminés avec les ordures ménagères.

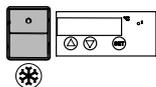
**8.9 Remplacer la batterie du capteur CHECK (option)**



Sonde de température dans la porte pour compartiment (option)

1 pile LR6 AA, 1,5 V. Ne pas jeter les piles dans les ordures ménagères ou dans la nature.

## 8.10 Nettoyer le compartiment de réfrigération (option)



Le compartiment de réfrigération peut être mis sous et hors tension séparément.

Le compartiment de réfrigération est signalé par le même symbole.

- Mettez l'appareil hors tension au moyen de l'interrupteur à bascule ON / OFF.

➤ **⚠ AVERTISSEMENT**

Risque de glissade et de chute en cas d'écoulement de l'eau de condensation lorsque la porte est ouverte. Éliminez immédiatement toute l'humidité.

- Ouvrez la porte et laissez l'appareil se dégivrer.
- Nettoyez le compartiment de réfrigération.

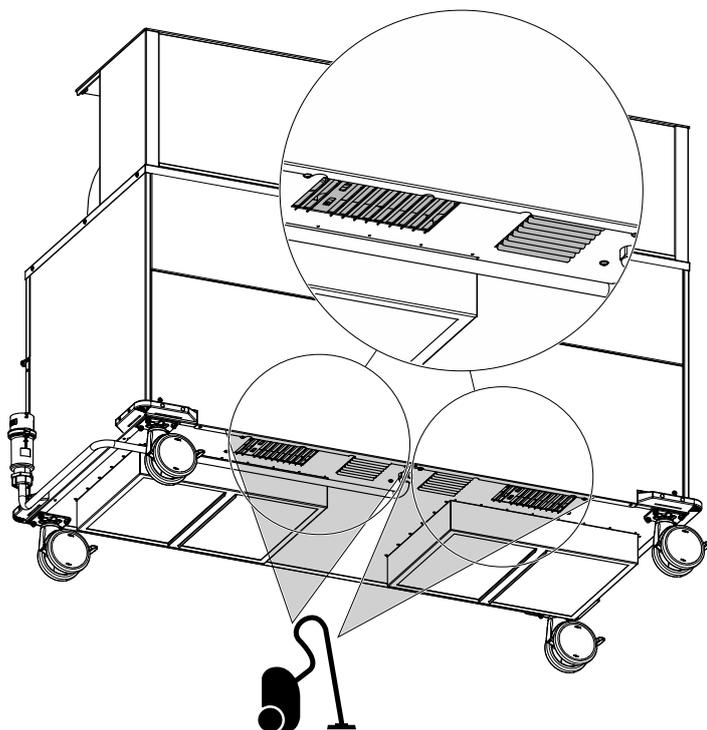


*'Choisissez la méthode de nettoyage appropriée', page 43*

## 8.11 Éliminer les peluches sur les fentes d'aération du compartiment de réfrigération (option)

Exemple :

F/F  
(froid /  
froid)



**⚠ Risque d'incendie**

Les peluches risquent de s'enflammer sur les éléments chauffants du compartiment machine pour le circuit de réfrigération.

- Éliminez impérativement les peluches. Aspirez les peluches par la grille d'aération sous l'appareil au moyen d'un aspirateur puissant.

## 8.12 Nettoyer le compartiment de maintien au chaud (option)



- Mettez l'appareil hors tension au moyen de l'interrupteur ON / OFF.
  - Le voyant de contrôle vert n'est pas allumé lorsque la fonction de chauffe est désactivée.
- Tournez le sélecteur à la position neutre « O » (OFF).

Ouvrez la porte et laissez l'appareil refroidir.

- **⚠ AVERTISSEMENT**  
Pendant les manipulations dans le compartiment de maintien au chaud (option), vous risquez de vous brûler les mains et les bras sur les surfaces pouvant atteindre 110 °C. Laissez les appareils chauds refroidir au préalable. Portez un équipement de protection individuel comme des gants de protection.



'Choisissez la méthode de nettoyage appropriée', page 43

## 8.13 Nettoyer le compartiment neutre (option)

Le compartiment neutre est facilement identifiable : sa porte ne comporte aucun marquage.



'Choisissez la méthode de nettoyage appropriée', page 43

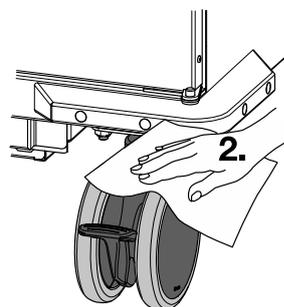
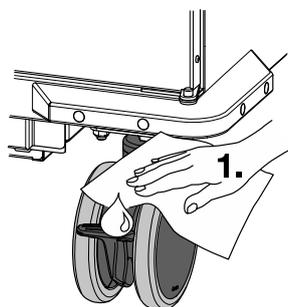
## 8.14 Nettoyer les roues



### ATTENTION

Les roues peuvent être endommagées par un nettoyage inadéquat.

- ▶ Nettoyez les roues avec un chiffon plongé dans une **solution très chaude à base de liquide vaisselle**. **Séchez** ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.



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

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

## 9 Que faire en cas de panne ?

### 9.1 Indications pour le dépannage



#### **AVERTISSEMENT**

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

- ▶ Éteindre immédiatement l'appareil électrique endommagé et débrancher la fiche.
- ▶ Seul un électricien spécialisé peut réparer les composants électriques.
- ▶ Il est strictement interdit d'effectuer des modifications dans le 'générateur de plasma' sous peine de danger pour la santé.

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.

Incident	Cause possible	Solution possible
Les appareils de cuisson ne fonctionnent pas.	Fiche de raccordement non connectée	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Connecter la fiche de raccordement.</li> <li># Personnel de service</li> </ul>
	Alimentation électrique coupée	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>⚠ Dérangement</b> Débrancher l'appareil du secteur. Redémarrez ensuite les appareils.</li> <li># Personnel de service</li> </ul>
Le contacteur à touche « MARCHE/ARRÊT avec voyant lumineux » ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché correctement. Alimentation électrique coupée	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vérifier la connexion électrique.</li> <li># Personnel de service</li> </ul>
	Alimentation électrique coupée (Les disjoncteurs de ligne se trouvent derrière les caches interrupteurs, à gauche et à droite)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>⚠ Danger électrique</b> Après une coupure de courant, l'appareil doit être complètement déconnecté du réseau.</li> <li>➤ Contrôler l'état</li> <li>➤ Redémarrez ensuite les appareils.</li> <li># Électricien spécialisé</li> </ul>

Incident	Cause possible	Solution possible
Fumées et odeurs	Température des appareils de cuisson trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Régler la température à 250 °C au maximum.</li> <li># Personnel de service</li> </ul>
	Séparateurs de graisse haute performance, collecteurs de graisse, nappes filtrantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤  <b>Risque d'incendie</b> Contrôler l'état</li> <li> <i>page 50</i></li> <li># Personnel de service</li> </ul>
	Aspiration et purification de l'air perturbées	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤  <b>AVERTISSEMENT</b> Contrôler l'état</li> <li> <i>Voir 50 et suivantes ; 55 et suivantes</i></li> <li># Personnel de service</li> </ul>
	Électrode du générateur de plasma encrassée	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nettoyer</li> <li> <i>page 55</i></li> <li># Personnel de service</li> </ul>
Compartiment de réfrigération gelé	Réfrigération préalable insuffisante des aliments	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dégivrer et nettoyer le compartiment</li> <li># Personnel de service</li> </ul>
	Absence du cadre d'étanchéité sur le boîtier du joint de la porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Insérer le cadre d'étanchéité</li> </ul>
	Perte de fluide frigorigène	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤  <b>AVERTISSEMENT</b> Faire contrôler l'état.</li> <li># Spécialiste en installations frigorifiques</li> </ul>
Mouvement de déplacement quasi impossible	Roues bloquées par les freins	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Desserrer le dispositif d'arrêt</li> <li># Personnel de service</li> </ul>

### Service après-vente, pièces de rechange



#### IMPORTANT

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

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

## 9.2 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 le câble sur le boîtier. En fin de vie, l'appareil doit être mis au rebut par une entreprise spécialisée.



### AVERTISSEMENT

Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées risquent de s'enfermer par mégarde.

- ▶ À la mise au rebut, détruisez les verrous des portes.
-

## 10 Index

Appareils de cuisson (accessoires) . . . . .	13, 39	Eléments de commande et d'affichage . . . . .	23, 24
Aspiration . . . . .	21	Filtre à charbon actif . . . . .	10, 16, 17, 21, 34, 35, 40, 45, 55, 58, 59
Aspiration . . . . .	10	Liaison équipotentielle . . . . .	14, 30
Avant la première mise en service . . . . .	28	Méthode de nettoyage . . . . .	43
Caractéristiques techniques . . . . .	25	Nappe filtrante . . . . .	16, 21, 35, 45, 52, 53, 63
CHECK HACCP . . . . .	2, 24	Nettoyant pour acier inoxydable . . . . .	42
CHECK Sensor . . . . .	27, 59	Plan de nettoyage . . . . .	45
Commande du ventilateur . . . . .	32	Premiers secours . . . . .	18
Compartiment de maintien au chaud . . . . .	37, 61	Respecter l'espace nécessaire autour de l'appareil . . . . .	31
Compartiment de réfrigération . . . . .	30, 36, 60	Séparateurs de graisse haute performance . . . . .	14, 16, 35, 45, 52, 63
Compartiment des composants techniques . . . . .	55	Signalétique des produits . . . . .	15
Compartiment neutre . . . . .	61	Transport . . . . .	11, 27
composants techniques . . . . .	11		
Dépannage . . . . .	62		
Description de l'appareil, dénomination . . . . .	20		

### 11 Responsabilité et garantie

La responsabilité et la garantie du constructeur sont annulées si

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



*Voir le chapitre « Destination »*

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

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

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

- Roue, roue avec un frein d'arrêt, angle pare-chocs.
- Nappe filtrante
- Filtre à charbon actif Rieber

### 12 Extrait des déclarations de conformité CE

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

- **varithek® acs 1600 O<sub>3</sub>**  
/Appareil mobile avec système d'aspiration et de purification de l'air intégré, pour la distribution de denrées alimentaires

est conforme aux exigences fondamentales de la directive européenne relative aux machines 2006/42/CE, annexe II A, normes harmonisées (DIN EN ISO 12100:2011-03 Sécurité des machines – Principes généraux de conception – Appréciation et réduction du risque), ainsi qu'aux exigences fondamentales de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.

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

**13 Adresse du fabricant**

Rieber GmbH & Co. KG  
Hoffmannstraße 44  
D 72770 Reutlingen  
Germany  
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)