



Appareils pour la distribution de denrées alimentaires, modèle sur table ou encastrable

- Bain-marie



Appareils mobiles pour la distribution de denrées alimentaires

- Chariot-navette

- Chariot de transport de repas

Les illustrations montrent des exemples d'équipement avec des modules qui ne sont pas nécessairement compris dans les fournitures.



Lire au préalable la notice d'utilisation
Traduction de la notice d'utilisation d'origine

TÉLÉCHARGEMENT : MODES D'EMPLOI

Code QR plaque signalétique



FR

Dernière mise à jour: 2025-01-08

Rieber

The mobile kitchen company.

Table des matières

1	Historique des révisions	3
2	Observations importantes	3
2.1	Éléments composant la documentation technique	3
2.2	Emploi de la notice d'utilisation	4
2.3	Conventions de mise en forme	4
2.4	Présentation des consignes de sécurité	5
3	Consignes de sécurité générales	6
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 protection individuelle (EPI) pour le personnel	9
3.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	9
3.7	Réglementations à respecter	15
3.8	Comportement à adopter en cas d'urgence	15
4	Destination du produit	16
5	Description des appareils	18
5.1	Caractéristiques techniques générales	18
5.2	Chariot de transport de repas	19
5.3	Chariot-navette	25
5.4	Bain-marie	27
6	À savoir - de la livraison au premier nettoyage	30
7	Usage	31
7.1	Consignes de sécurité relatives à l'usage	31
7.2	Instructions d'utilisation de l'appareil bain-marie	34
7.3	Instructions d'utilisation des appareils avec compartiment réfrigérant	36
7.4	Instructions d'utilisation des appareils avec compartiment chauffant	37
7.5	Nettoyez l'appareil tous les jours après utilisation	38
8	Nettoyage, maintenance et entretien	38
8.1	Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien	38
8.2	Produits de nettoyage pour l'inox	39
8.3	Choisissez la méthode de nettoyage appropriée	40
8.4	Intervalles	41
8.5	Vider le bac bain-marie à l'eau	42
8.6	Nettoyer le bac bain-marie	42
8.7	Dégivrer et nettoyer le compartiment réfrigérant	43
8.8	Nettoyer le compartiment chauffant	43
8.9	Nettoyer les roues	43
8.10	Détartre le bac bain-marie selon les besoins	44
8.11	Maintenir le produit au sec en état de service	44
9	Que faire en cas de panne ?	45
9.1	Remarques concernant l'élimination des défauts	45
9.2	Informations relatives à l'élimination	46
10	Responsabilité et garantie	47
11	Adresse du fabricant	47

1 Historique des révisions

Révision	Modification
2012-05-11	Nouvelle édition
2013-02-20	Température 100°C
2013-04-19	Édition données d'impression monochrome
2014-08-05	Caractéristiques techniques complétées
2016-12-15	Modification générale
2019-06-13	Commande numérique ajoutée ; STW K POT®-III-2 KW
2025-01-08	Fluide frigorigène pour le réfrigérateur

2 Observations importantes

2.1 Éléments composant la documentation technique

Les documents peuvent être consultés via le QR-Code sur votre appareil, plaque signalétique

- Notice d'utilisation
- Déclaration de conformité
- Fiche de données de sécurité UE Fluide frigorigène
- Produits de nettoyage pour l'acier inox
- Choisissez la méthode de nettoyage appropriée

De plus :

- Pièces de rechange et instructions nécessaires.
www.rieber.de
Sélectionnez « →S.A.V » en haut dans la barre d'affichage.
- Vous souhaitez recevoir la notice d'utilisation dans une autre langue ?
www.rieber.de
Sélectionnez « →S.A.V » en haut dans la barre d'affichage.
- Informations sur CHECK HACCP
www.rieber.de
Sélectionnez « → Service » en haut sur la barre d'affichage.

2.2 Emploi de la notice d'utilisation

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



- Lisez le manuel 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 😊

Notez les coordonnées de votre interlocuteur au service après-vente de Rieber :



2.3 Conventions de mise en forme

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

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



Voir ' . . . ' , les renvois sont représentés ainsi



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

Explication des pictogrammes utilisés :



Poids à vide



Charge supplémentaire maximale

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 la mort**.



ATTENTION

Signale une **situation potentiellement préjudiciable**.

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

3 Consignes de sécurité générales

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

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

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

3.1 Comportements de base

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

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

3.2 Concernant l'utilisation des appareils électriques

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

Poste de travail

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

Sécurité électrique

- La fiche mâle 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.
- Si vous utilisez un appareil électrique en plein air, employez uniquement des rallonges électriques agréées pour l'extérieur. L'utilisation d'une rallonge appropriée pour l'extérieur réduit le risque de décharge électrique.
- Risque d'incendie en raison de l'accumulation de chaleur. Déroulez toujours le câble de l'enrouleur afin d'éviter toute accumulation de chaleur, voire un incendie. Le raccordement doit être protégé contre les projections d'eau. Il doit être en caoutchouc ou revêtu de caoutchouc.

Sécurité des personnes

- Soyez concentré, prêtez attention à ce que vous faites et soyez raisonnable dans l'utilisation de l'appareil électrique. N'utilisez pas l'appareil en cas de fatigue, ni sous l'influence de l'alcool, de médicaments ou de stupéfiants.
Un moment d'inattention lors de l'utilisation peut entraîner des blessures sérieuses.

- Évitez toute mise en service inopinée. Assurez-vous que le commutateur est bien en position « ARRÊT » avant de mettre la fiche dans la prise. Le fait de raccorder l'appareil au secteur lorsqu'il est en position « MARCHE » peut occasionner des 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 mettre en œuvre sous la forme d'instructions de service pour l'exploitation de l'appareil.
- L'exploitant devra vérifier pendant toute la durée de service de l'appareil si les instructions de service rédigées par ses soins sont conformes à l'état de la réglementation et devra les adapter le cas échéant.
- Il devra définir clairement les différentes responsabilités des membres du personnel pour l'installation, l'utilisation, le dépannage, la maintenance et le nettoyage.

- L'exploitant doit veiller à ce que tous les collaborateurs qui ont affaire à l'appareil ont bien lu et assimilé la présente notice. Par ailleurs, il doit former le personnel et l'informer des dangers à échéances régulières.
- L'exploitant doit mettre les équipements de protection requis à la disposition du personnel et en imposer le port.

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

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

3.4 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.
- Seules les **personnes spécialisées** sont autorisées à effectuer des travaux de réparation.
Selon la norme CEI 60204-1, est considéré comme une personne spécialisée celui ou celle qui « de par sa formation professionnelle et son expérience, est apte à identifier les risques et à éviter les dangers potentiels ».
- Les travaux électriques doivent être confiés uniquement à des **électriciens spécialisés** formés et expérimentés, appelés couramment électriciens.
Les personnes initiées aux travaux électrotechniques ne peuvent intervenir que sous les instructions et le contrôle d'un électricien spécialisé.
- Concernant le modèle **bain-marie** encastrable à souder : les travaux de soudage doivent être confiés uniquement à des **spécialistes** qui possèdent les qualifications et l'expérience nécessaires dans le domaine de l'acier inoxydable.
- Les travaux sur le dispositif de refroidissement doivent être uniquement effectués par le personnel spécialisé autorisé à cet effet comme un **frigoriste** ou le service après-vente de Rieber.
- Pendant la période de garantie, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente du fabricant.



Voir « *Responsabilité et garantie* », page 47

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

Les normes réglementent les caractéristiques de performance des chaussures de sécurité. Il s'agit ici de chaussures de sécurité protégeant les orteils. Les chaussures de sécurité S1 sont des chaussures de protection devant être dotées d'une coque de protection des orteils. Comme pour les chaussures de sécurité S2 et S3, cette coque de protection offre une résistance de 200 joules. Ces exigences relatives aux chaussures de sécurité sont réglementées par la norme EN 20345:2004.

- Veuillez vous assurer que le personnel porte les équipements de sécurité requis pour chaque situation rencontrée.
- Portez des chaussures robustes pour éviter toute blessure lors du transport de l'appareil.
- Portez des gants de protection pour éviter les brûlures au niveau des mains et des bras.

3.6 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

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

3.6.1 Risques de nature électrique

- 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 liés au fluide frigorigène

- **DANGER !** Le fluide frigorigène est un gaz extrêmement inflammable.
- En présence d'un grand nombre d'appareils réfrigérables au même endroit, veillez à titre préventif à ce qu'il y ait un bon apport et une bonne évacuation d'air.

3.6.3 Risques pendant le transport de l'appareil mobile

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

- Ne tirez jamais sur l'appareil, poussez-le uniquement par sa poignée de poussée. Cela vous garantit de maîtriser parfaitement les mouvements et d'accéder rapidement au frein d'arrêt des roues.
- Actionnez les deux 'freins' pour immobiliser l'appareil et l'empêcher de se déplacer inopinément. Garez-le toujours sur un sol plat.
- Pendant le transport, veillez à ce que la porte et le couvercle coulissant restent fermés.
- Les portes se verrouillent automatiquement. Pour une sécurité supplémentaire, poussez le coulisseau de la porte fermée vers le bas.
- La surface sur laquelle l'appareil est déplacé doit impérativement être plane. L'appareil ne doit en aucun cas être déplacé sur des surfaces inclinées.

- Le déplacement doit être effectué par un nombre suffisant de personnes.
- Le déplacement doit uniquement être effectué avec les galets de transport.
- Pour éviter de vous blesser, portez des chaussures de sécurité.



ATTENTION

Les irrégularités 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.
- Tenez compte de la hauteur de marche autorisée maximum 4 mm, sans quoi les roues pourraient être endommagées.
- 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.

3.6.4 Risques de brûlure et d'ébouillement

Risque de brûlure des mains et des bras sur les éléments chauffants de l'appareil **bain-marie** et le **compartiment chauffant**.

Risque d'ébouillement du visage et des mains au contact avec la vapeur bouillante dégagée par l'appareil **bain-marie**.

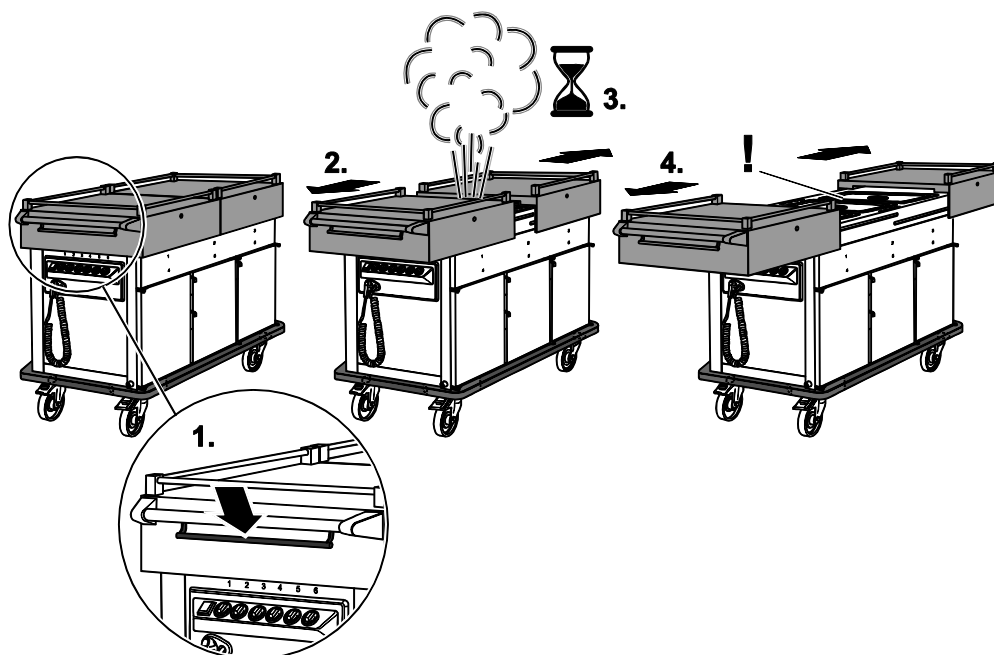
- Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous manipulez l'appareil **bain-marie** et le **compartiment chauffant** (option).
- Pour éviter de vous brûler les mains et les bras, vous devez porter un équipement de protection individuel tel que des gants.

3.6.5 Risques - Risque de glissade, risque de chute

Transport

Couvercle coulissant en position de chauffe

Ouvert pour la distribution de denrées alimentaires



Risque de glissade, risque de chute. Les vapeurs provenant du bain-marie peuvent se condenser sur la face intérieure du couvercle coulissant et la condensation risque de s'écouler sur le sol.

- Il est indispensable de recouvrir hermétiquement le **bac de maintien de la chaleur** et/ou le **bac bain-marie**. **L'appareil bain-marie** doit toujours être utilisé avec les bacs gastronomes et le couvercle adéquat. Cette règle s'applique en particulier en cas d'utilisation de l'appareil comme **bain-marie à l'eau**.

Ouvrez le couvercle coulissant à **deux paliers**. Pour cela :

- Enfoncez l'arceau vers le bas ; tirez sur la poignée et relâchez l'arceau.
 - Le couvercle coulissant s'enclenche. La vapeur s'échappe par l'ouverture entre les couvercles coulissants.
- Répétez l'opération avec l'autre couvercle coulissant.
- Patientez jusqu'à ce que les vapeurs importantes qui s'élèvent se dissipent.
- Pour ouvrir complètement le couvercle coulissant, enfoncez l'arceau vers le bas. Tirez sur le couvercle coulissant par sa poignée jusqu'à la butée.

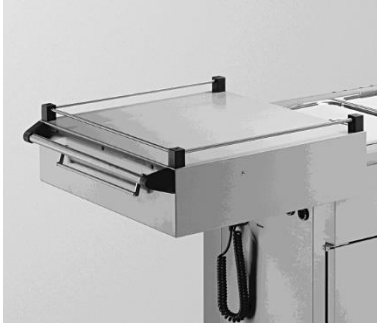
Surveiller la position du **robinet de vidange** :

- Veillez à ce que le robinet de vidange soit positionné correctement. Tenez éloignées les personnes non autorisées.

Par ailleurs :

- Lorsque vous utilisez la **station bain-marie à l'eau**, ouvrez le couvercle coulissant ou rabattable pendant la mise en chauffe.
- Si nécessaire, séchez la face inférieure du couvercle coulissant ou la face intérieure du couvercle rabattable avec un chiffon doux absorbant.
- Veillez à la position « OUVERTE - FERMÉE » du robinet de vidange d'eau.

Exemple



Couvercle coulissant ouvert



Couvercle rabattable ouvert



- Éliminez immédiatement l'humidité avec un chiffon doux absorbant.

3.6.6 Risques en cas d'ouverture du compartiment des composants techniques

Dans le cas du modèle avec compartiment pour le maintien au frais, le compartiment des composants techniques contient un appareil réfrigérateur.

Risques - Risque de blessure sur les éléments mobiles tels que la **roue de ventilation** lorsque le compartiment des composants techniques est ouvert.

- Avant d'effectuer des travaux de réparation dans le compartiment des composants techniques, mettre l'appareil hors tension en débranchant la fiche secteur.
- Veillez à ce que le compartiment des composants techniques reste bien fermé. Pour ouvrir et fermer le compartiment des composants techniques, utilisez un outil approprié.

3.6.7 Risques en cas de rupture de la chaîne du froid

Risques en cas de rupture de la chaîne du froid

En cas de rupture de la chaîne du froid, par exemple suite à une panne de courant, les directives HACCP risquent de ne pas pouvoir être respectées. Aucun avertissement ne signale la coupure d'alimentation électrique.

- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance. Surveillez l'indicateur d'état.

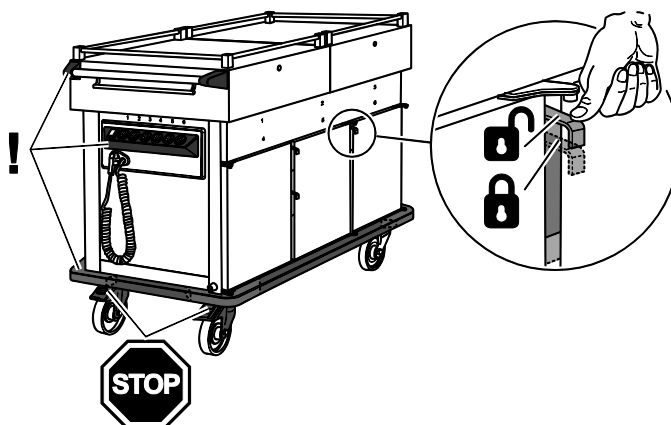
3.6.8 Avertissements concernant l'utilisation d'appareils par des enfants

- 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.

3.6.9 Dispositifs de contrôle et de sécurité

Appareils mobiles

- Les portes se verrouillent automatiquement. Pour une sécurité supplémentaire, poussez le coulisseau de la porte fermée vers le bas.
- Les éléments de commande des appareils mobiles sont protégés contre les chocs.
- Déplacez toujours l'appareil par sa poignée de poussée ; cela vous garantit de maîtriser parfaitement les mouvements et d'accéder rapidement au frein d'arrêt des roues.
- Les coins renforcés sont équipés d'une protection antichoc mécanique pour prévenir les dommages matériels.



Bain-marie

- Le rebord est conçu pour empêcher les liquides de déborder.

Compartiment réfrigéré

- Un voyant de contrôle indique si l'appareil est SOUS/HORS tension. Si l'appareil est en marche, il est allumé en vert.

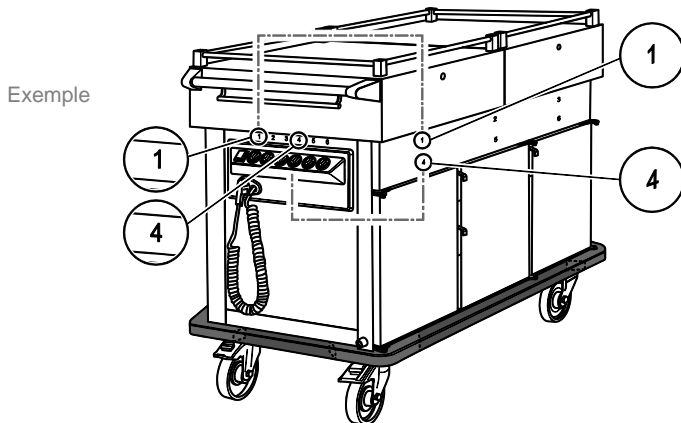
3.6.10 Notez le marquage du produit et tenez-en compte.

Généralités

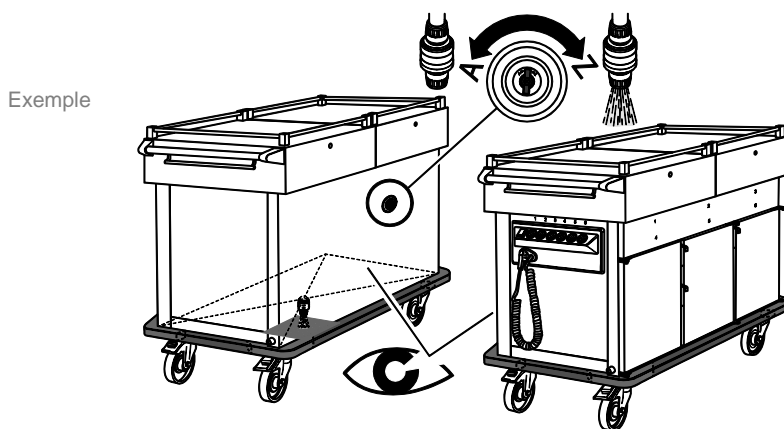
La plaque signalétique fournit les indications légales exigées sur le produit.

Avertissement concernant les dangers électriques : « Débrancher le câble d'alimentation avant d'ouvrir ou de nettoyer l'appareil ».

Repérage des zones de commande



Le marquage des éléments de commande correspond au marquage des emplacements qui exécutent la fonction.



Vidange d'eau ; bouton de réglage en position A = OUVERT, bouton de réglage en position Z = FERMÉ

Marquage sur le réfrigérateur



Le couvercle de protection est plombé.
Le réfrigérateur arbore un symbole de danger.

- Il n'y a aucun repère sur le compartiment chauffant.
- Il n'y a aucun repère sur le compartiment de réfrigération.
- Il n'y a aucun repère sur le compartiment des composants techniques.
- Il n'y a aucun repère sur le couvercle coulissant. Aucune indication concernant l'ouverture. Aucune indication concernant la charge maximale admissible ; **maximal 40 kg** répartis sur l'ensemble de la surface.
- Il n'y a aucun repère sur le couvercle rabattable. Aucune indication concernant la charge maximale admissible ; **maximal 15 kg** répartis sur l'ensemble de la surface.

Bain-marie

Il n'y a aucun repère sur l'appareil **bain-marie**.

- **Bain-marie** - le chariot-navette et le chariot de transport de repas peuvent être utilisés comme **station bain-marie à sec** et comme **station bain-marie à l'eau**.
- **appareil bain-marie** sur table ou encastrable est une **station bain-marie à l'eau**.

3.7 Réglementations à respecter

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

3.8 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 blessures par brûlure, ébouillement ou électrocution

- Informez-vous à ce sujet avant de mettre l'appareil en service.
- Placez les ustensiles nécessaires en cas d'urgence avec les manuels, à proximité du lieu d'utilisation.

Conseil d'utilisation

- Informez-vous en détail à l'aide des instructions d'utilisation internes à l'entreprise.
- Nous recommandons d'effectuer des entraînements pour les cas d'urgence deux fois par an.

4 Destination du produit

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

Utilisation systématiquement conforme à la destination :

- Pour les services de traiteur, d'hôtellerie, de gastronomie ; également pour le secteur de la santé et de l'alimentation scolaire. Ne convient pas à un usage domestique privé.
- Pour la distribution de denrées alimentaires à domicile.
- Pour éviter les blessures ainsi que les brûlures sur les surfaces chaudes, l'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement sous surveillance.
- 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.

Bain-marie

- Conçu pour le maintien au chaud des denrées alimentaires.
- **Bain-marie** - le chariot-navette et le chariot de transport de repas peuvent être utilisés comme **station bain-marie à sec** et comme **station bain-marie à l'eau**.
- **appareil bain-marie** sur table ou encastrable est une **station bain-marie à l'eau**.
- **appareil bain-marie 4.0** peut être utilisé comme **station bain-marie à l'eau**.
- Le cas échéant, l'appareil doit toujours être utilisé avec le couvercle adéquat.
- Les liquides doivent impérativement être transportés dans des bacs gastronomes avec couvercle emboîtable fermé.

Compartiment chauffant

- Conçu pour le maintien au chaud des denrées alimentaires.

Compartiment pour le maintien au frais

- Conçu pour le maintien au frais quotidien des aliments et des boissons.
- Les boissons et aliments ne doivent en aucun cas être conservés dans des récipients ouverts, mais fermés ou recouverts.
- Le compartiment réfrigéré ne doit être ouvert que le plus brièvement possible pour le remplir et/ou prélever des aliments ou boissons.
- Chaque jour, après l'avoir utilisé, l'appareil doit être mis hors tension et nettoyé soigneusement après avoir placé les aliments et boissons dans un autre système de réfrigération adapté.

Chariot-navette

- Les chariots-navettes sont conçus pour le transport et la distribution de denrées alimentaires.

Chariot de transport de repas

- Les chariots de transport de repas sont conçus pour le transport, le maintien de la température dans le compartiment chauffant et la distribution de denrées alimentaires.

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

- L'appareil **bain-marie à l'eau** doit impérativement être mis en chauffe avec de l'eau.
- Il est interdit de faire l'appoint d'eau lorsque la **station bain-marie** est bouillante ou qu'elle a surchauffé. L'appareil doit impérativement refroidir avant d'ajouter de l'eau.
- 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.
- En présence d'un grand nombre d'appareils réfrigérables au même endroit, veillez à titre préventif à ce qu'il y ait un bon apport et une bonne évacuation d'air.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions d'environnement agressives, par exemple une atmosphère très saline dans le cas d'un lieu tout au bord de la mer ou une atmosphère chlorée comme une piscine car l'inox de l'appareil pourrait être endommagé.
- Un nettoyage inadéquat peut endommager les surfaces en acier inoxydable de manière considérable ou irréparable.
- N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises.
Il n'est pas exclu que les roues laissent des traces sur le sol ou provoquent des rayures, dues par ex. à des gravillons incrustés dans les roues.
Il n'est pas exclu que les roues soient endommagées ou rendues inutilisables par les seuils de porte ou par des joints à arêtes vives.
- Les appareils mobiles ne doivent pas être déplacés autrement que manuellement. Le transport assisté mécaniquement, notamment par chariot élévateur ou gerbeur, est strictement interdit.

5 Description des appareils

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

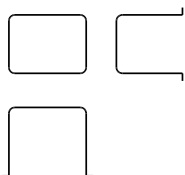
5.1 Caractéristiques techniques générales

Tension nominale / fréquence du réseau	1N CA 230V 50/60Hz
Connexion électrique	Câble d'une longueur d'env. 2 m
Bain-marie	Élément de recouvrement avec bord anti-débordement. Bacs de maintien de la chaleur emboutis et soudés (bain-marie). Version hygiène H3. 1 élément chauffant par bac de maintien de la chaleur, puissance de chauffage réglable séparément. Interrupteur à bascule de MARCHE/ARRÊT, réglage par thermostat, de +30 °C à +110 °C . Taille de bac pour les récipients gastronomes GN 1/1 à 200 mm
Compartment	1 élément chauffant par compartiment 1/1, puissance de chauffage réglable séparément. Réglage par thermostat, de +30 °C à +110 °C . Version hygiène H3. 8 / (14) paires de glissières embouties sans jointures, distance de 37 mm pour récipients GN 1/1. Portes à double paroi et fermeture automatique.
Charge supplémentaire hors compartiment et bain-marie	max. 20 kg, répartition uniforme sur toute la surface
Indice de protection bain-marie / bac de maintien de la chaleur	IPX5 selon DIN EN 60529 Protection contre les projections d'eau dans toutes les directions
Indice de protection compartiment chauffant	IPX5 selon DIN EN 60529 Protection contre les projections d'eau dans toutes les directions
Indice de protection Compartiment réfrigéré	IPX3 selon DIN EN 60529 Protection contre la vapeur d'eau jusqu'à 60°C à la verticale.
Indice de protection chariot-navette	IPX5 selon DIN EN 60529 Protection contre la vapeur d'eau jusqu'à 60°C à la verticale.
Niveau sonore des émissions	$L_{pa} < 70$ dB(A)
Température ambiante admissible	+5 °C à +40 °C
Fluide frigorigène dans le réfrigérateur	Voir les indications sur la plaque signalétique, code QR

REMARQUE : Dans le cas d'un appareil avec des équipements variables, l'indice de protection le plus faible doit être appliqué.

Conformité à la partie 9 de la norme DIN 18865-9:1997 relative aux installations de distribution d'aliments.

Version hygiène H 3 signifie : base, parois et capot sans joints et avec soudures d'étanchéité.
Tous les carénages ≥ 10 mm.



Matériau acier inoxydable

Portes à double paroi isolée. Portes à fermeture automatique Système de verrouillage pour le transport. Espace intérieur à soudure d'étanchéité, classe d'hygiène H3.

Jeu de roues inoxydables conformément à DIN 18867, partie 8. Diamètre de roue 125 mm. 2 roues fixes, 2 roues de guidage à frein. Poignée de poussée. Coins renforcés.

Interrupteur à bascule de MARCHE/ARRÊT

5.2 Chariot de transport de repas



5.2.1 Modèle Norm-II-O et Norm-III-O



Norm-II-0



Norm-III-0

Type / n° de commande	Coloris	Dimensions L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
Norm-II-0 88 13 03 23 *	2x Compartiment chauffant, 14 paires de nervures pour GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	905 x 680 x 900 (947)	940	75	140
Norm-III-0 88 13 10 23 *	3x Compartiment chauffant, 14 paires de nervures pour GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	1 314 x 680 x 900 (947)	1 410	110	140

Accessoires:



Chapitre 'Accessoires', page 22



5.2.2 Modèle Norm-II-2 et Norm-III-3



Norm-II-2
(avec bac de maintien de la chaleur supplémentaire en haut).
Les bacs gastronomiques sont des accessoires.



Norm-III-3
(avec bac de maintien de la chaleur supplémentaire en haut).
Les bacs gastronomiques sont des accessoires.

Type / n° de commande	Coloris	Dimensions L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
Norm-II-2 88 13 06 23 *	2x Compartiment chauffant, 14 paires de nervures pour GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	905 x 680 x 900	1 880	75	140
Norm-III-3 88 13 14 23 *	3x Compartiment chauffant, 14 paires de nervures pour GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm	1 314 x 680 x 900	2 820	85	140

Accessoires:





Chapitre 'Accessoires', page 22

5.2.3 Modèle Norm-III-1-1K



Norm-III-1-1K
(avec bac de maintien de la chaleur supplémentaire en haut).
Les bacs gastronomiques sont des accessoires.






Type / n° de commande	Coloris	Dimensions L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
<p>Compartment chauffant (à gauche).</p> <p>Compartment réfrigéré (à droite). Puissance de refroidissement réglable séparément. Réglage par thermostat, plage de froid de +2 °C à +10 °C, puissance de refroidissement de 118 W à -10 °C, température de vaporisation, fluide frigorigène R134a.</p>					
Norm-III-1-1K 88 13 18 23 *	1x Compartiment chauffant, (à gauche). 1x Compartiment réfrigéré, (à droite). 8 paires de nervures, distance de 37 mm pour GN 1/1, 330 x 570 x 483 mm	1 314 x 680 x 900	1 970	90	140

Accessoires:



Chapitre 'Accessoires', page 22





5.2.4 Accessoires

				Sans figure	
Surface de pose sur la face frontale rabattable	Couvercle coulissant, isolé, télescopique vers l'avant. Position de blocage, position enclenchée 100 mm pendant le préchauffage.	Couvercle rabattable. Dimensions : 1/3 côté service, 2/3 à l'arrière	Élément haut avec rampe lumineuse/chauffante (pas avec le couvercle coulissant ou rabattable)	Élément haut avec rampe lumineuse (pas avec le couvercle coulissant ou rabattable)	Tiroir sortant pour compartiment, pour bacs GN max. 1/1, Compartiment en hauteur = 4 cadres, compartiment de faible hauteur = 2 cadres
L x l x H [mm] 612 x 265 x 22	Norm-II : 996 x 680 x 1006 Norm-III : 1406 x 680 x 1006	Norm-II : 905 x 680 x 925 Norm-III : 1314 x 680 x 925			
N° de commande Norm-II 88 13 20 02	88 13 20 69	88 13 20 71	88 13 20 46	88 13 20 45	88 13 20 57 (pour 1xGN1/1)
Norm-III 88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	88 13 20 48	88 13 20 47	88 13 20 58 (pour 2xGN1/2)
Norm III-1-1K 88 13 20 02	88 13 20 70	88 13 20 72	—	—	—

Remarque sur les traverses

Traverses pour la subdivision des cuves de maintien de la chaleur, de manière à pouvoir également utiliser des récipients de plus petites tailles, par ex. GN 1/4.



Les traverses sont utilisées comme rebord d'appui pour les récipients de petites tailles, à raison de 2/1 ou 1/1 dans la longueur ou la largeur. La stabilité est également renforcée par un ressort intégré.

Traverse pour la disposition longitudinale		Traverse pour la disposition verticale	
			
Taille de bac gastronorme 1/1 	Longueur : 530 mm N° de commande 84 19 01 01	Taille de bac gastronorme 1/1 	Longueur : 325 mm Traverse verticale à ressort N° de commande 84 19 02 01 Longueur : 325 mm Traverse verticale sans ressort pour thermoport® 100/50 K N° de commande 84 19 02 02

5.2.5 Modèle Norm-II-Super



Norm-II-2-Super
(avec bac de maintien de la chaleur supplémentaire en haut).
Les bacs gastronormes sont des accessoires.
Couvercles rabattables disponibles en option.

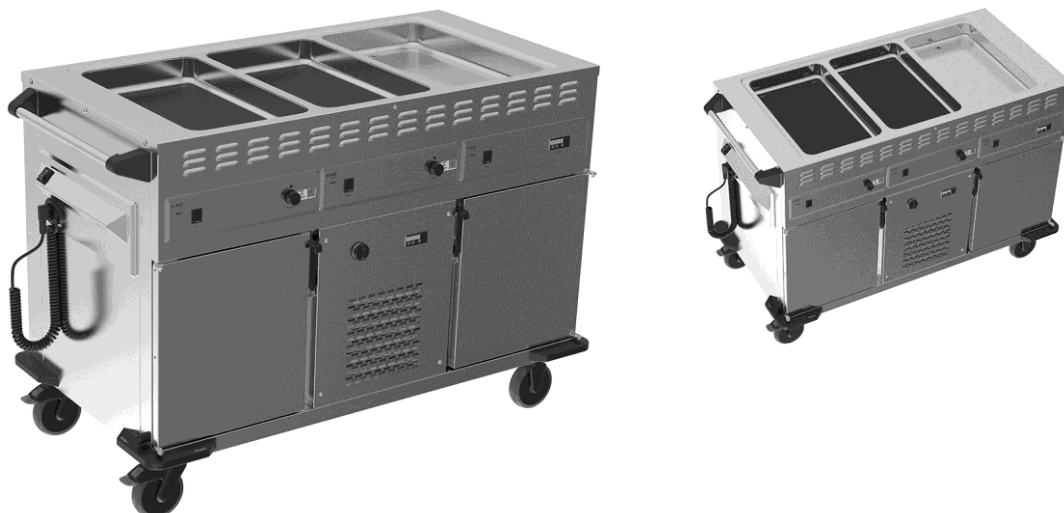
Type / n° de commande	Coloris	Dimensions L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
Norm-II-Super 88 13 15 11 *	Compartiment chauffant, (à gauche et à droite). Compartiment ouvert, non chauffé. 6 paires de nervures, distance de 55 mm pour GN 1/1, 530 x 365 mm	1 078 x 700 x 935	2 639	101	140

Accessoires:





Chapitre 'Accessoires', page 22

5.2.6 STW K|POT®-III-2 KW



STW K|POT®-III-2 KW
(avec bac de maintien de la chaleur supplémentaire en haut).
Les bacs gastronormes sont des accessoires.

Type / n° de commande	Coloris	Dimensions L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
STW K POT®-III-2 KW 88 13 23 01	2x Bac de maintien de la chaleur, chauffable individuellement. Interrupteur de marche rétractable, 0 à 9. Puissance de 0 à 800 Watt, régulation électronique. 1 Baignoire avec champ de refroidissement, Robinet de vidange à l'arrière de l'appareil. Compartiment chauffant, 470 watts. Compartiment réfrigéré. 4 paires de nervures, distance de 37 mm pour GN 1/1, 325 x 530 mm.	1 314 x 680 x 900	2420	100	140

Accessoires:



Chapitre 'Accessoires', page 22

5.3 Chariot-navette

Chariot-navette, également chauffant à sec



ZUB 1



ZUB 2



ZUB 2-GL



ZUB 3





ZUB 3-GL



ZUB 4



ZUB 4-GL

Type / n° de commande	Coloris	Dimensions L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
ZUB 1 88 16 01 01 *	1 x GN 1/1, 200 mm	758 x 475 x 900	0,47	22	140
ZUB 2 88 16 02 01 *	2 x GN 1/1, 200 mm	858 x 675 x 900	0,94	33	140
ZUB 2-GL 88 16 02 03 *	2 x GN 1/1,, 200 mm	816 x 717 x 900	0,94	33	140
ZUB 3 88 16 03 01 *	3 x GN 1/1, 200 mm	1 227 x 675 x 900	1,41	44	140
ZUB 3-GL 88 16 03 03 *	3 x GN 1/1,, 200 mm	1 185 x 717 x 900	1,41	44	140
ZUB 4 88 16 04 01 *	4 x GN 1/1, 200 mm	1 562 x 675 x 900	1,88	55	140
ZUB 4-GL 88 16 04 03 *	4 x GN 1/1,, 200 mm	1 520 x 717 x 900	1,88	55	140



Accessoires:




Chapitre 'Accessoires', page 22

Chariot-navette, réfrigéré



Type / n° de commande	Coloris	Dimensions L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
Plage de froid de +2 °C à +10 °C , puissance de refroidissement de 118 W à -10 °C, température de vaporisation, fluide frigorigène R134a.					
ZUB 2-K 88 16 08 01 *	2 x GN 1/1, 200mm 639 x 510 x 210 mm	860 x 663 x 900	255	55	140
ZUB 2-K 88 16 08 02 *	3 x GN 1/1, 200mm 975 x 510 x 210 mm	1 195 x 663 x 900	255	65	140

Accessoires:

 Chapitre 'Accessoires', page 22

5.4 Bain-marie

Table bain-marie





BM 115 1/1 B



BM 115 2/1 B



BM 115 3/1 B

Type / n° de commande	Coloris	Dimensions extérieures couvercle Dimensions extérieures avec cache interrupteur et câble de raccordement L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
Mise en chauffe humide seulement, bain-marie à l'eau.					
BM 115 1/1 B 87 03 02 01	1x Cuve de maintien de la chaleur, emboutie. Sans bord anti-débordement. Largeur de la niche d'encastrement en position basse, min. 660 mm	360 x 564 x 290 360 x 640 x 290	765	10,5	—
BM 115 2/1 B 87 03 02 02	2x Bac de maintien de la chaleur, soudé. Avec bord anti-débordement sur toute la circonférence. Largeur de la niche d'encastrement en position basse, min. 710 mm	753 x 614 x 290 753 x 690 x 290	1 530	17	—
BM 115 3/1 B 87 03 02 03	3x Bac de maintien de la chaleur, soudé. Avec bord anti-débordement sur toute la circonférence. Largeur de la niche d'encastrement en position basse, min. 710 mm	1 122 x 614 x 290 1 122 x 690 x 290	2 295	24	—

Accessoires:



Chapitre 'Accessoires', page 22



Bain-marie à encastrer et souder



... à encastrer
Température sur le boîtier extérieur
max. 55°C.



... à souder

Type / n° de commande	Coloris	# Dimensions extérieures # Dimensions extérieures jusqu'au bord inférieur du robinet de vidange # Découpe plateau de table # Découpe coffret électrique # Découpe couvercle en acier inoxydable L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
Mise en chauffe humide seulement. Bain-marie à l'eau.					
BM 312 1/1 87 01 02 01	À encastrer Cuve de maintien de la chaleur isolée sur toute la circonférence Avec revêtement d'isolation / avec robinet de vidange 410 x 609 x 242 mm (dimensions avec coffrage)	370 x 574 x 228 370 x 574 x 326 356 x 556, R50 152 x 85 # ---	765	7,5	—
BM 313 1/1 87 01 02 02	À encastrer Cuve de maintien de la chaleur isolée sur toute la circonférence Sans caisson isolant/ avec robinet de vidange	370 x 574 x 228 370 x 574 x 326 356 x 556, R50 152 x 85 # ---	765	6	—
BM 311 1/1 B 87 02 02 01	À souder	345 x 549 x 227 345 x 549 x 326 # --- # --- 312 x 514, R32	765	6,5	—
BM 311 2/1 W 87 02 02 02	À souder	669 x 549 x 231 345 x 549 x 392 # --- # --- 634 x 514, R32	1 530	8,5	—

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



Voir instructions de montage fournies séparément.

Accessoires:





Chapitre 'Accessoires', page 22

Bain-marie 4.0

Avec SWISS-PLY-PLATE et fonction de cuisson



Bain-marie 4.0 — Un seul appareil pour la cuisson, le maintien au chaud et la distribution

Type / n° de commande	Coloris	Dimensions extérieures L x l x H [mm]	Valeur de connexion [W]		
-----------------------	---------	---------------------------------------	-------------------------	---	---

Mise en chauffe humide seulement. **Bain-marie à l'eau.** Pour bacs gastronomes 1/1 200 mm max. Puissance de chauffe jusqu'à **+200 °C**.

Commande numérique et affichage de la température.

Comme appareil de table ou solution en niche.

Une mise en température nettement plus rapide grâce à la conductibilité thermique 10 fois supérieure de SWISS-PLY-PLATE.

Compatible avec la gamme **gastronomie360**.

Bain-marie 4.0 sur demande	À encastrer Cuve de maintien de la chaleur isolée sur toute la circonférence Avec revêtement d'isolation / avec robinet de vidange 410 x 609 x 242 (dimensions avec coffrage)	370 x 574 x 228	1 600	9	—
-------------------------------	---	-----------------	-------	---	---



Voir instructions de montage fournies séparément.

6 À savoir - de la livraison au premier nettoyage

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

Contrôler/Traiter les dommages liés 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



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

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



ATTENTION

- Transporter l'appareil à l'horizontale, comme dans sa position d'utilisation.
- Ne jamais transporter ou décharger l'appareil avec un engin de levage tel qu'un élévateur à fourche.

Premier nettoyage



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.
- Nettoyez l'appareil.



Voir « Nettoyage, maintenance et entretien », page 38

Remarque sur le matériau d'emballage

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

7 Usage

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

7.1.1 Respectez les principes d'exploitation.

- Avant toute utilisation, inspectez l'appareil pour rechercher les défauts visibles sur le produit, la fiche de raccordement et le câble électriques
- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance. Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées, de manière à prévenir les risques de brûlures sur les surfaces chaudes ou l'ouverture et la fermeture non autorisées du robinet de vidange d'eau.
- Les portes se verrouillent automatiquement. Pour une sécurité supplémentaire, poussez le coulisseau de la porte fermée vers le bas.
- Utilisez-le uniquement dans les locaux secs d'un bâtiment. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques. Ne pas exposer l'appareil à la pénétration d'humidité.
- Risques - Risque de brûlure et d'ébouillement pendant la manipulation de l'appareil **bain-marie** lorsqu'il est chaud. Risques - Risque de brûlure sur le modèle avec compartiment chauffant. Portez un équipement de protection individuel comme des gants de protection. Soyez concentré.
- Pour le front cooking, il est indispensable d'utiliser un pare-haleine.
- Exploitez l'appareil seulement quand l'éclairage est suffisant.

7.1.2 Prévenir les risques associés à l'appareil mobile

- Débranchez le câble d'alimentation électrique. La surface sur laquelle le produit est déplacé doit impérativement être plane. Une fois en position, immobilisez toujours l'appareil au moyen des freins d'arrêt. Portez des chaussures de sécurité pour éviter les risques de blessure. Démontez les accessoires et transportez-les séparément.
- Poussez l'appareil à l'aide de la poignée ; cela vous garantit de maîtriser parfaitement les mouvements et d'accéder rapidement au frein d'arrêt des roues.
- Pendant le transport, veillez à ce que la porte et le couvercle coulissant restent fermés.
- La surface sur laquelle l'appareil est déplacé doit impérativement être plane. L'appareil ne doit en aucun cas être déplacé sur des surfaces inclinées.



- **ATTENTION**
N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises.

7.1.3 Prévenir les risques associés à l'électricité

- Raccordez l'appareil à une prise avec un disjoncteur différentiel en amont (RCD) avec un courant de déclenchement de 30 mA.
- La prise électrique doit rester parfaitement accessible, de manière à pouvoir débrancher l'appareil à tout moment.

7.1.4 Prévenir les risques de glissade / risques de chute



⚠ Risque de glissade, risque de chute en cas de comportement inapproprié

Les vapeurs provenant du bain-marie peuvent se condenser sur la face intérieure des couvercles et la condensation risque de s'écouler sur le sol.

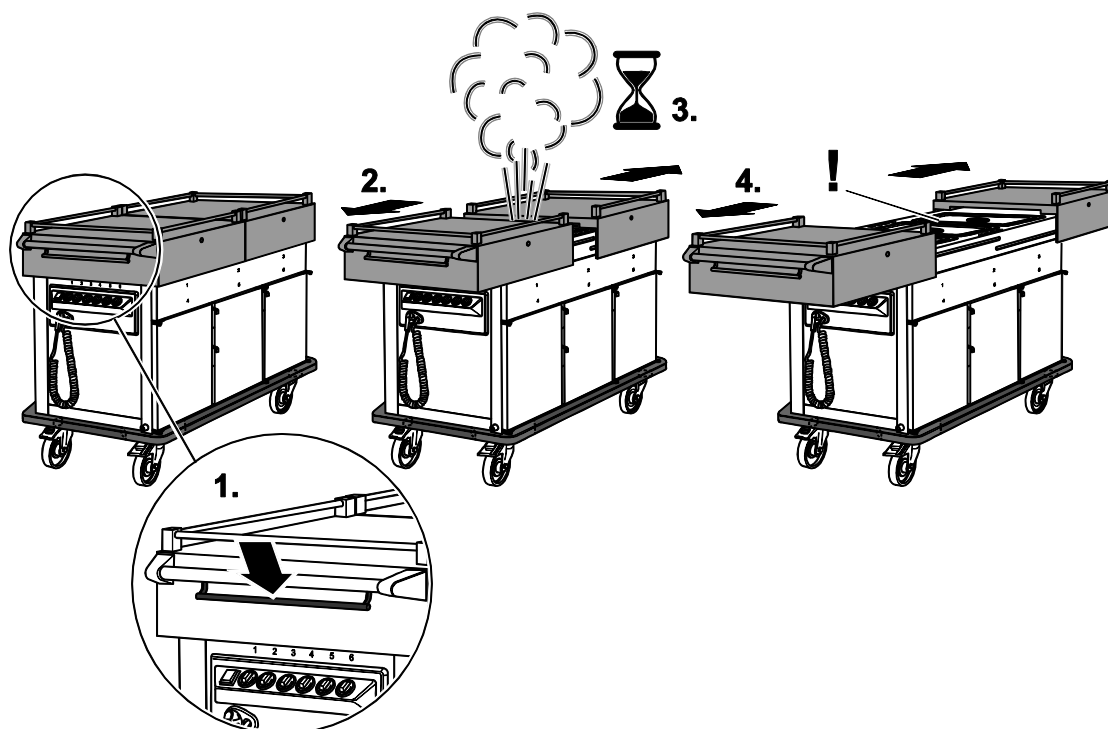
L'eau bouillante susceptible de s'écouler sur le sol présente un danger d'**ébullition**.

- **L'appareil bain-marie** doit toujours être utilisé avec les bacs gastronormes et le couvercle adéquat.
- Avant de fermer le couvercle coulissant ou rabattable, fermer le récipient GN avec un couvercle.
- Ouvrez le couvercle coulissant à **deux paliers**.
- Veillez à la position « OUVERTE - FERMÉE » du robinet de vidange d'eau. Tenir éloignées les personnes non autorisées.

Transport

Couvercle coulissant en position de chauffe

Ouvert pour la distribution de denrées alimentaires



Ouvrez le couvercle coulissant à **deux paliers**. Pour cela :

- Enfoncez l'arceau vers le bas ; tirez sur la poignée et relâchez l'arceau.
 - ▮ Le couvercle coulissant s'enclenche. La vapeur s'échappe par l'ouverture entre les couvercles coulissants.
- Répétez l'opération avec l'autre couvercle coulissant.
- Patientez jusqu'à ce que les vapeurs importantes qui s'élèvent se dissipent.
- Pour ouvrir complètement le couvercle coulissant, enfoncez l'arceau vers le bas. Tirez sur le couvercle coulissant par sa poignée jusqu'à la butée.

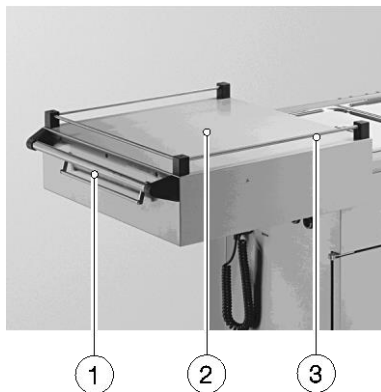
Par ailleurs :

- Lorsque vous utilisez la **station bain-marie à l'eau**, ouvrez le couvercle coulissant ou rabattable pendant la mise en chauffe.
- Si nécessaire, séchez la face inférieure du couvercle coulissant ou la face intérieure du couvercle rabattable avec un chiffon doux absorbant.



- Éliminez immédiatement l'humidité avec un chiffon doux absorbant.
- Si nécessaire, séchez la face inférieure du couvercle coulissant ou la face intérieure du couvercle rabattable avec un chiffon doux absorbant.

Exemples



Couvercle coulissant ouvert



Couvercle rabattable ouvert

- 1 Levier à crans → pour libérer le couvercle coulissant de sa position de blocage
- 2 Couvercle coulissant

7.2 Instructions d'utilisation de l'appareil bain-marie

- **Bain-marie** - le **chariot-navette** et le **chariot de transport de repas** peuvent être utilisés comme station **bain-marie à sec** et comme **station bain-marie à l'eau**.
- **appareil bain-marie** sur table ou encastrable est une **station bain-marie à l'eau**.
- **appareil bain-marie 4.0** peut être utilisé comme **station bain-marie à l'eau**.
- Le cas échéant, l'appareil doit toujours être utilisé avec le couvercle adéquat.
- Les liquides doivent impérativement être transportés dans des bacs gastronormes avec couvercle emboîtable fermé.



110 °C



AVERTISSEMENT

Lorsque vous changez les bacs gastronormes ou travaillez dans la zone de l'appareil bain-marie chaud, vous risquez de vous brûler sur les surfaces qui peuvent atteindre 110 °C ou de vous ébouillanter avec l'eau ou la vapeur.



Vous risquez également de vous ébouillanter si vous versez de l'eau dans le bac bain-marie brûlant, par exemple pour faire l'appoint d'eau.

- Portez des gants de protection pour travailler dans la zone du bac bain-marie chaud.
- Si le niveau d'eau est insuffisant dans le **bac bain-marie**, laissez refroidir l'appareil avant de faire l'appoint.

Bain-marie à l'eau ...

L'appareil **bain-marie à l'eau** doit impérativement être mis en chauffe avec de l'eau.

- Vérifiez que le robinet de vidange est fermé. Le robinet de vidange se trouve sur la face inférieure.
- Remplissez **env. 2 cm d'eau** dans le bac bain-marie.



Trop d'eau vous fait gaspiller de l'énergie et peut empêcher l'appareil de chauffer correctement.

Bain-marie à sec ...

L'appareil **bain-marie à sec** doit être mis en chauffe à sec.



Conseil d'utilisation

appareil bain-marie à sec est conçu pour être

- Environ **5 minutes** de temps de montée en température suffisent.
 - Vous économiserez de l'énergie et réduirez vos frais d'électricité.
 - La vapeur d'eau produite est moins importante, ce qui peut être plus agréable dans les petites pièces.

Temps de montée en température ...

- Utilisez l'interrupteur à bascule avec voyant lumineux pour mettre l'appareil sous tension (MARCHE).
 - Le voyant de contrôle vert est allumé.
- Réglez la puissance nécessaire via le 'commutateur rotatif pour le réglage de la chaleur'.
 - Le temps de montée en température à sec est d'env. 5 minutes.
 - Le temps de montée en température à l'eau est d'env. 45 minutes.
 - Sans couvercle, le temps de montée en température se prolonge.

Après utilisation

- Laissez le **bac bain-marie** refroidir.
 - Pour prévenir les risques de brûlure et d'ébouillement, il suffit de laisser l'appareil refroidir pendant **20 minutes**.
- Laissez l'eau s'écouler du bac **bain-marie** par une rigole dans le sol.



'Nettoyage, maintenance et entretien', page 38

Remarque concernant les traverses et les bacs gastronormes avec couvercles de Rieber

Traverses pour la subdivision des cuves, de manière à pouvoir également utiliser des récipients de plus petites tailles, par ex. GN 1/4.



Chapitre 'Accessoires', page 22

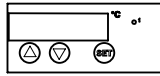


Conseil d'utilisation

Bien que les bacs gastronormes soient des récipients aux dimensions normalisées, ils ne s'emboîtent généralement pas les uns dans les autres.

- Utilisez des bacs gastronormes avec couvercles Rieber.
 - Vous économiserez de l'énergie et réduirez vos frais d'électricité.

7.3 Instructions d'utilisation des appareils avec compartiment réfrigérant



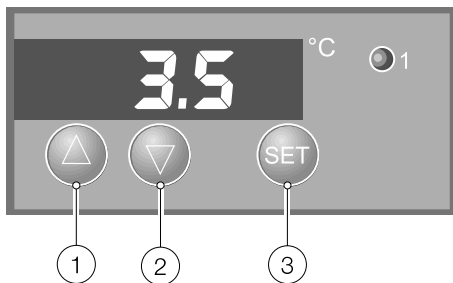
Réglable de +2 °C à +10 °C.
Le compartiment de réfrigération est signalé par le même symbole.

⚠ Respectez les dispositions HACCP

- Avant son utilisation, le compartiment de réfrigération vide doit être mis à température.
 - ▮ La durée de mise en température de réfrigération doit être de 30 minutes environ, avec le compartiment vide dans des conditions ambiantes normales.
- 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.

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 Instructions d'utilisation des appareils avec compartiment chauffant

Respectez les dispositions HACCP

- Avant son utilisation pour le maintien au chaud, l'appareil doit être mis en chauffe.
- 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.
- Portez un équipement et des gants de protection pour éviter de vous brûler les mains et les bras.
- Le compartiment doit être vidé et nettoyé au minimum 1x par jour.

Régler la température souhaitée

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

- Tournez le commutateur rotatif jusqu'au niveau de chauffage souhaité.
 - Le compartiment chauffe. Le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne est d'**env. 20 minutes**.

7.5 Nettoyez l'appareil tous les jours après utilisation.

- Mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche mâle et placez-la dans l'élément de fixation.
- Nettoyez l'appareil tous les jours après utilisation.



'Nettoyage, maintenance et entretien', page 38

8 Nettoyage, maintenance et entretien

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

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

Risques de brûlure, d'ébouillement et de glissage



Risques de brûlure, d'ébouillement et de glissage

Risque de brûlure des mains et des bras sur les éléments chauffants de l'appareil **bain-marie** et le **compartiment chauffant**.



Risque d'ébouillement avec la vapeur bouillante dégagée par l'appareil **bain-marie** ainsi qu'en cas de vidange de l'eau bouillante du **bac bain-marie**.

- Laissez l'eau bouillante s'écouler du bac **bain-marie** par une rigole dans le sol.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Portez un équipement et des gants de protection, ainsi que des chaussures de sécurité.

Prévenir les risques associés à l'électricité



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Danger de mort !



- Mettez l'appareil hors tension ; débranchez pour cela la connexion au secteur.
- Protégez l'appareil de l'humidité. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que le chauffage, la commande ou la grille d'aération.
- Vérifiez que l'élément chauffant et le câble de raccordement ne sont pas endommagés.
- 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 de l'eau vaporisée. Le bloc électrique doit être nettoyé en passant un chiffon humide et séché à l'aide d'un chiffon sec.
- Faire vérifier le matériel électrique **au moins tous les 6 mois**¹ par un électricien spécialisé.

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

8.2 Produits de nettoyage pour l'inox

Principes applicables à tous les produits de nettoyage :

- Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Produits de nettoyage mécaniques pour l'acier inoxydable

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

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).

Note sur les produits nettoyants pour acier inoxydable



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

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 nettoyeurs de type commercial ; ne réalisez pas vos propres produits nettoyeurs.
- 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.

Nettoyage/entretien des pièces en acier inoxydable

→ boîtier, **bain-marie**, compartiment chauffant, compartiment réfrigérant, porte



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

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

Nettoyage/entretien des pièces en plastique

→ galets, éléments de commande tels que les interrupteurs et commutateurs, joint de porte











ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

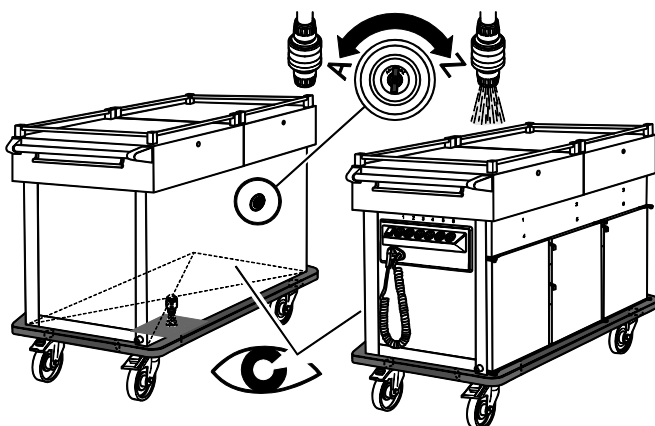
- Utilisez une solution très **chaude à base de nettoyeur doux** pour laver l'appareil. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.

8.4 Intervalles

Intervalle	Action à effectuer	Page
Après utilisation, une fois par jour	Vider le bac bain-marie à l'eau	 Page 42
	Nettoyer le bac bain-marie	 Page 42
	Dégivrer et nettoyer le compartiment réfrigérant	 Page 43
	Nettoyer le compartiment chauffant	 Page 43
En cas de besoin	Nettoyer les roues	 Page 43
	Éliminer les peluches sur les grilles d'aération du compartiment machine.	 Page 43
	Détartre le bac bain-marie	 Page 44
Tous les 180 jours ouvrés ou tous les 6 mois	Faire contrôler l'équipement électrique/la commande.	 Page 38

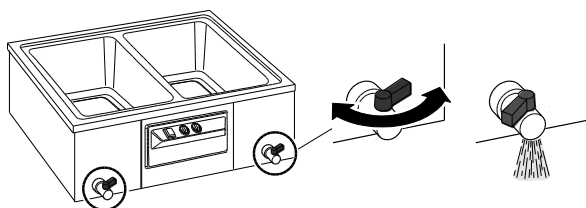
8.5 Vider le bac bain-marie à l'eau

Exemple chariot de transport de repas

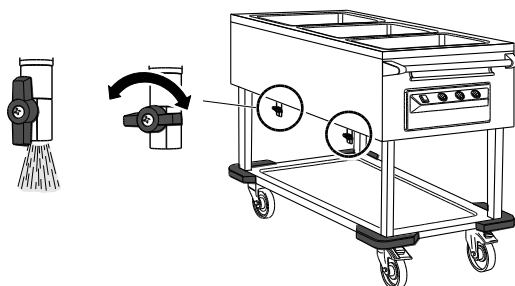


- Faites la vidange d'eau.
Pour ouvrir le robinet de vidange d'eau, tournez le bouton de réglage en position **A = OUVERT**.
Pour fermer le robinet de vidange d'eau, tournez le bouton de réglage en position **Z = FERMÉ**.

Exemple bain-marie



Exemple chariot-navette




8.6 Nettoyer le bac bain-marie

- Si nécessaire, nettoyez le bac avant de l'utiliser avec un chiffon humide.
- Utilisez une **solution très chaude à base de nettoyant doux** pour laver le bac bain-marie et les surfaces en acier inoxydable.
- Rincez à l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.

8.7 Dégivrer et nettoyer le compartiment réfrigérant


Après utilisation, une fois par jour

- Mettre l'appareil hors tension, débrancher la fiche secteur.
- Videz le compartiment.
- Laissez-le dégivrer.
- Effectuez le nettoyage avec une solution très **chaude** à base de **nettoyant doux**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.

-  **Risques - Risque d'incendie**
Éliminez les peluches dans la zone de ventilation au **minimum 1x par mois**.
Pour cela, utilisez un aspirateur, un chiffon ou un pinceau. Frottez ensuite avec un chiffon légèrement humide.

8.8 Nettoyer le compartiment chauffant

Après utilisation, une fois par jour

-  **AVERTISSEMENT**
Risque de brûlure des mains et des bras. Laissez le compartiment refroidir.

- Mettre l'appareil hors tension, débrancher la fiche secteur.
- Laissez le compartiment refroidir.
- Effectuez le nettoyage avec une solution très **chaude** à base de **nettoyant doux**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un **chiffon doux**.

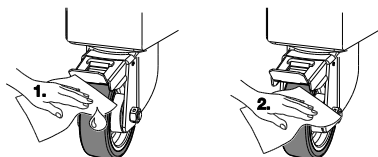
8.9 Nettoyer les roues



ATTENTION

Les roues peuvent être endommagées par un nettoyage inadéquat.

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



8.10 D tarterre le bac bain-marie selon les besoins



Conseil d'utilisation

Les signes indubitables d'un entartrage sont les suivants : dépôts calcaires visibles, temps d'écoulement plus long, bruit plus fort, émanation de vapeur importante.

- Avant d'effectuer un nettoyage en profondeur, si nécessaire, d tarterre l'appareil.

- Le d tarterre doit être effectué selon les instructions du fabricant du produit.
- Rincez ensuite le **bac bain-marie**   l'eau claire et passez un chiffon doux absorbant. Répétez cette étape autant de fois que nécessaire pour éliminer parfaitement le produit de d tarterre.

8.11 Maintenir le produit au sec en état de service

- Séchez l'intérieur de l'appareil et laissez la porte ouverte jusqu'  ce que l'humidité restante ait disparu.
- Entreposez l'appareil   température ambiante.

9 Que faire en cas de panne ?

9.1 Remarques concernant l'élimination des défauts



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

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

Pendant la période de garantie, la réparation et/ou l'entretien doivent exclusivement être confiés au service après-vente Rieber. Adressez-vous au service après-vente Rieber.

Les travaux sur le dispositif de refroidissement doivent être uniquement effectués par le personnel spécialisé autorisé à cet effet comme un **frigoriste** ou le service après-vente de Rieber.

Incident	Cause possible	Correction
L'interrupteur à bascule avec voyant lumineux ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché correctement. Alimentation électrique interrompue Protection contre la surchauffe activée	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier la connexion électrique <ul style="list-style-type: none"> # Utilisateur ➤ Réparation <ul style="list-style-type: none"> # Électricien spécialisé
Température non réglable (trop faible / haute)	Réglage de la température défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Débrancher la fiche mâle et verrouiller l'appareil. ➤ Réparation <ul style="list-style-type: none"> # Électricien spécialisé
L'appareil ne chauffe pas	Fiche / câble spiralé / interrupteur à bascule / élément chauffant défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation <ul style="list-style-type: none"> # Électricien spécialisé
Galet, galet à frein d'arrêt bloqué ou défectueux	Dysfonctionnement ou dommage matériel	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Éliminer les corps étrangers qui provoquent le blocage ; si nécessaire, remplacer les pièces. <ul style="list-style-type: none"> # Personnel de service

Service après-vente, pièces de rechange



IMPORTANT

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

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

9.2 Informations relatives à l'élimination



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

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



Danger d'étouffement

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

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

10 Responsabilité et garantie

La responsabilité et la garantie du constructeur sont annulées si

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

 Voir 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 à frein
- Angle pare-chocs

11 Adresse du fabricant

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