



## Sistema de carros de banquetes

- Los carros de banquete para alimentos calientes. → Para mantener caliente, con aire de circulación
- Los carros de banquete para alimentos fríos. → Para mantener frío, con aire de circulación
- Para la gastronomía de sistema



Observar las instrucciones de uso  
Traducción de las instrucciones de servicio originales

DESCARGA: INSTRUCCIONES DE USO  
Código QR en la placa de características



ES

**Rieber Professional.** Nuestras soluciones le ofrecen calidad, seguridad, así como, sobre todo, una elevada eficiencia energética y rentabilidad.

## Índice

|          |                                                                                  |           |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Índice de revisiones .....</b>                                                | <b>4</b>  |
| <b>2</b> | <b>Notas importantes .....</b>                                                   | <b>4</b>  |
| 2.1      | Componentes de la documentación técnica .....                                    | 4         |
| 2.2      | Uso de las instrucciones .....                                                   | 5         |
| 2.3      | Convenciones gráficas en el texto .....                                          | 6         |
| 2.4      | Estructura de las indicaciones de seguridad .....                                | 6         |
| <b>3</b> | <b>Indicaciones generales de seguridad .....</b>                                 | <b>7</b>  |
| 3.1      | Comportamientos básicos .....                                                    | 7         |
| 3.2      | Acerca del uso de aparatos eléctricos .....                                      | 7         |
| 3.3      | Obligaciones del explotador .....                                                | 8         |
| 3.4      | Cualificación del personal .....                                                 | 9         |
| 3.5      | Proporcionar el equipo de protección al personal .....                           | 9         |
| 3.6      | Indicaciones de seguridad específicas del aparato .....                          | 10        |
| 3.6.1    | Dispositivos de seguridad y de vigilancia .....                                  | 10        |
| 3.6.2    | Peligro de quemaduras en superficies calientes .....                             | 10        |
| 3.6.3    | Peligro de electrocución .....                                                   | 10        |
| 3.6.4    | Peligro durante el transporte, así como en caso de posición inestable .....      | 11        |
| 3.6.5    | Riesgos derivados del refrigerante .....                                         | 11        |
| 3.6.6    | Riesgos en caso de interrupción de la refrigeración .....                        | 11        |
| 3.6.7    | Advertencias para el uso de aparatos por niños .....                             | 11        |
| 3.6.8    | Peligro de asfixia al quedarse encerrado .....                                   | 12        |
| 3.6.9    | Observe la identificación del producto; preste atención a su mantenimiento ..... | 12        |
| 3.7      | Aviso sobre normativas a cumplir .....                                           | 12        |
| 3.8      | Aviso sobre el comportamiento en casos de emergencia .....                       | 12        |
| <b>4</b> | <b>Finalidad .....</b>                                                           | <b>13</b> |
| 4.1      | A nivel general, el uso conforme a lo previsto abarca lo siguiente .....         | 13        |
| 4.2      | Evite un uso inadecuado previsible, así como un mal uso .....                    | 13        |
| 4.3      | Uso conforme a lo prescrito especial .....                                       | 14        |
| 4.3.1    | Carro de banquete para alimentos calientes con control programable .....         | 14        |
| 4.3.2    | Carro de banquete para alimentos calientes con control manual .....              | 14        |
| 4.3.3    | Carro de banquete para alimentos refrigerados con control programable .....      | 14        |
| <b>5</b> | <b>Descripción del aparato .....</b>                                             | <b>15</b> |
| 5.1      | Denominación .....                                                               | 15        |
| 5.2      | Datos técnicos .....                                                             | 16        |
| 5.3      | Accesorios .....                                                                 | 17        |
| <b>6</b> | <b>Antes del primer uso .....</b>                                                | <b>18</b> |
| 6.1      | Transporte .....                                                                 | 18        |
| 6.1.1    | Comprobación/tramitación en caso de daños de transporte .....                    | 18        |
| 6.1.2    | Desembalaje .....                                                                | 18        |
| 6.1.3    | Eliminación del material de embalaje .....                                       | 18        |
| 6.1.4    | Limpieza del aparato .....                                                       | 19        |
| 6.2      | Puesta en servicio / nueva puesta en servicio .....                              | 19        |

|           |                                                                                      |           |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>7</b>  | <b>Uso .....</b>                                                                     | <b>20</b> |
| 7.1       | Indicaciones de seguridad para el uso .....                                          | 20        |
| 7.2       | Notas para el uso .....                                                              | 21        |
| 7.3       | Carro de banquete con depósito de agua para alimentos calientes .....                | 22        |
| 7.4       | Carro de banquete sin depósito de agua para alimentos calientes .....                | 23        |
| 7.5       | Carro de banquete para alimentos refrigerados .....                                  | 24        |
| <b>8</b>  | <b>Limpieza, mantenimiento y conservación .....</b>                                  | <b>25</b> |
| 8.1       | Indicaciones de seguridad para la limpieza, el mantenimiento y la conservación ..... | 25        |
| 8.1.1     | Evite riesgos por elementos o zonas calientes .....                                  | 25        |
| 8.1.2     | Evite riesgos por electricidad .....                                                 | 25        |
| 8.1.3     | Elija el método de limpieza correcto .....                                           | 26        |
| 8.2       | Vaciado del depósito de agua .....                                                   | 26        |
| 8.3       | Descalcificación del aparato en caso de necesidad .....                              | 27        |
| 8.4       | Limpieza y conservación de elementos de acero fino .....                             | 27        |
| 8.5       | Limpieza y conservación de elementos de plástico .....                               | 28        |
| 8.6       | Limpieza de la junta .....                                                           | 28        |
| 8.7       | Limpieza de las ruedas .....                                                         | 28        |
| 8.8       | Limpieza de la rejilla de ventilación en el aparato para mantener frío .....         | 29        |
| 8.9       | Descongelación del aparato para mantener frío .....                                  | 29        |
| 8.10      | Comprobación del nivel de llenado de agente frigorífico .....                        | 29        |
| 8.11      | Mantener el aparato a disposición en estado seco .....                               | 29        |
| <b>9</b>  | <b>Perturbaciones del funcionamiento/servicio técnico .....</b>                      | <b>30</b> |
| <b>10</b> | <b>Responsabilidad y garantía .....</b>                                              | <b>32</b> |
| <b>11</b> | <b>Dirección del fabricante .....</b>                                                | <b>33</b> |

## 1 Índice de revisiones

| Revisión   | Modificación                                                             |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 2011-08-18 | Primera edición                                                          |
| 2013-03-05 | BGV A3 nota a pie, extracto Declaración de conformidad UE, dirección     |
| 2013-04-29 | Complemento Datos técnicos                                               |
| 2014-11-14 | Modificación general VDE, palabra de señalización según recomendación UE |
| 2016-06-23 | Depósito de agua suprimido; Modificación general                         |
| 2020-07-24 | Clase de protección. Datos técnicos                                      |
| 2025-03-24 | Refrigerante para el refrigerador                                        |
|            |                                                                          |

## 2 Notas importantes

### 2.1 Componentes de la documentación técnica

Los documentos se pueden consultar mediante el código QR situado en su aparato, en la placa de características.

- Instrucciones de servicio.
- Declaración de conformidad
- Ficha de datos de seguridad de la UE, refrigerante
- Productos de limpieza para acero fino
- Seleccione el método de limpieza correcto

#### Adicionalmente:

- Repuestos y las instrucciones correspondientes.  
www.rieber.de  
Seleccione «→ Servicio postventa» en la barra de visualización de la parte superior.
- ¿Desea recibir las instrucciones de servicio adicionalmente en otro idioma?  
www.rieber.de  
Seleccione «→ Servicio postventa» en la barra de visualización de la parte superior.
- Información sobre CHECK HACCP  
www.rieber.de  
Seleccione «→ Servicio técnico» en la barra de visualización de la parte superior.

## 2.2 Uso de las instrucciones

Estas instrucciones contienen información importante para el uso seguro y correcto del aparato.



- Es absolutamente necesario leer las instrucciones de servicio antes del primer uso.
- Conserve las instrucciones en un lugar seguro y entréguelas a eventuales propietarios posteriores.

Nuestros clientes expresan frecuentemente el deseo de disponer de una guía compacta como alternativa a las diversas instrucciones para estas variantes de producto que ofrecen funciones similares.

En caso de que existiera algún déficit desde su punto de vista, no dude en informarnos. Con su ayuda, nos esforzaremos en mejorar aún más.

Aquí dispone de espacio para sus notas 😊

---

---

---

---

## 2.3 Convenciones gráficas en el texto

---

... **Énfasis.** ... , se trata de un fragmento de texto que se quiere resaltar

- Las enumeraciones se representan así.
- Las instrucciones sobre acciones se representan así.
- El resultado de la acción se representa así.



Véase '...' Las referencias cruzadas se representan así.



### ATENCIÓN

señala posibles daños materiales que no incluyen daños personales.  
Si no se observa el aviso, se pueden producir daños materiales.



### Consejo para el usuario

- Nota o consejo útil

## 2.4 Estructura de las indicaciones de seguridad

---

Las palabras de advertencia PELIGRO - ADVERTENCIA - ATENCIÓN clasifican el grado de riesgo de lesiones corporales en una situación concreta. Las lesiones se pueden evitar observando las reglas de comportamiento indicadas.

El símbolo del triángulo de advertencia corresponde a un 'peligro general'.



### PELIGRO

señaliza un **peligro inminente**.  
Si no se observa la advertencia, se producen **lesiones graves o mortales**.



### ADVERTENCIA

señaliza una **situación potencialmente peligrosa**.  
Si no se observa la advertencia, se **pueden** producir **lesiones graves o mortales**.



### ATENCIÓN

señaliza una **situación potencialmente dañina**.  
Si no se observa la advertencia, se **pueden** producir **lesiones leves**.

### 3 Indicaciones generales de seguridad

Este capítulo informa sobre los riesgos residuales y peligros en caso de uso del aparato conforme a lo previsto. Se muestran las indicaciones de seguridad con validez general que se deberán observar de forma generalizada.

Las indicaciones de seguridad específicas para determinadas acciones o situaciones se posicionan, en lo sucesivo, delante de la acción o la descripción de la situación en cuestión.

La información sobre 'Comportamientos básicos', 'Obligaciones del explotador', etc. remiten únicamente al cumplimiento, exigido de todas maneras por la ley, de requisitos como el Decreto sobre Lugares de Trabajo (ArbStättV) según el derecho alemán.

#### 3.1 Comportamientos básicos

Este aparato corresponde al estado actual de la técnica y las reglas técnicas de seguridad reconocidas; no obstante, pueden surgir peligros.

- Utilice el aparato únicamente si se encuentra en perfecto estado, observando en todo momento las presentes instrucciones.
- En todas las fases de la vida útil del aparato, preste atención a que éste se encuentre integrado en su entorno con la máxima seguridad posible.
- No realice transformaciones y modificaciones en el aparato.

#### 3.2 Acerca del uso de aparatos eléctricos

Indicaciones de seguridad citadas de EN 60745-1:

##### **Puesto de trabajo**

- Mantenga su puesto de trabajo limpio y ordenado. El desorden y la falta de iluminación de las áreas de trabajo pueden causar accidentes.
- Durante el uso, mantenga alejados a niños y otras personas.

##### **Seguridad eléctrica**

- La clavija de conexión del aparato debe ser compatible con la toma de corriente. No se permite realizar ningún tipo de modificación en la clavija de conexión. No utilice enchufes adaptadores junto con aparatos con puesta a tierra de protección. El uso de clavijas sin modificar y tomas de corriente apropiadas reduce el riesgo de descargas eléctricas.
- Evite el contacto del cuerpo con superficies con puesta a tierra, tales como tubos, radiadores, cocinas y frigoríficos. Existe un riesgo elevado de electrocución si su cuerpo está conectado a tierra.
- Mantenga el aparato alejado de la lluvia y la humedad. La penetración de agua en un aparato eléctrico aumenta el riesgo de descargas eléctricas.
- No tire del cable para sacar la clavija de la toma de corriente. Sujete siempre la clavija. Mantenga el cable alejado de calor, aceite, cantos cortantes o elementos móviles del aparato. Los cables defectuosos o enredados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
- Al trabajar al aire libre con un aparato eléctrico, utilice únicamente cables de prolongación homologados para el exterior. El uso de un cable de prolongación apropiado para el uso en el exterior reduce el riesgo de descargas eléctricas.
- Puede existir un peligro de incendio por acumulación de calor. Desenrolle el cable del tambor de cable para evitar una posible acumulación de calor o inflamación del cable. El acoplamiento debe estar protegido contra salpicaduras de agua y estar hecho de goma o recubierto de goma.

### Seguridad de las personas

- Esté atento, preste atención a lo que está haciendo y afronte el trabajo con un aparato eléctrico de manera razonable. No utilice el aparato si está cansado o se encuentra bajo el efecto de drogas, alcohol o medicamentos.  
Un momento de distracción durante el uso del aparato puede causar lesiones serias.
- Evite una puesta en servicio no intencionada. Cerciórese de que el interruptor se encuentra en la posición "OFF" antes de introducir la clavija en la toma de corriente. En caso de conectar el aparato en estado encendido a la alimentación eléctrica, se pueden producir accidentes.

### Manejo y uso cuidadoso de aparatos eléctricos

- No utilice aparatos eléctricos cuyo interruptor esté defectuoso. Un aparato eléctrico que ya no se pueda encender o apagar es peligroso y se tiene que reparar.
- Almacene los aparatos eléctricos que no se utilicen fuera del alcance de los niños. No permita el uso del aparato por personas que no estén familiarizadas con el mismo o que no hayan leído estas instrucciones. Los aparatos eléctricos son peligrosos si son utilizados por personas inexpertas.
- Cuide el aparato de manera concienzuda. Controle que los elementos móviles del aparato funcionan correctamente y no quedan bloqueados y que no hay piezas rotas o dañadas de manera que perjudiquen el funcionamiento del aparato. Haga reparar los elementos defectuosos antes de utilizar el aparato. Muchos accidentes tienen su origen en un mantenimiento deficiente de aparatos eléctricos.
- Utilice los aparatos eléctricos, los accesorios, etc. según las presentes instrucciones y de la manera prescrita para este tipo de aparato específico. Para este fin, tenga en cuenta las condiciones de trabajo y la actividad a ejecutar. El uso de aparatos eléctricos para aplicaciones distintas de las previstas puede llevar a situaciones peligrosas.

### Servicio técnico

- Haga reparar el aparato únicamente por personal técnico cualificado y solo con piezas de recambio originales. De esta manera está garantizado que se mantenga la seguridad del aparato.

## 3.3 Obligaciones del explotador

---

### Explotador

El explotador es aquella persona que utiliza el aparato por sí mismo para fines comerciales o económicos o lo cede a terceros para la utilización/aplicación y lleva, durante el funcionamiento, la responsabilidad legal por el aparato en lo que respecta a IFA.

### Obligaciones del explotador

El aparato se utiliza en el ámbito comercial. Por este motivo, el explotador del aparato está sujeto a las obligaciones legales sobre la seguridad en el trabajo.

Además de las indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones, se deberán cumplir las normas de seguridad, de prevención de accidentes y de protección medioambiental vigentes para el ámbito de aplicación del aparato.

En este contexto se aplica, en particular, lo siguiente:

- El explotador deberá informarse sobre las disposiciones vigentes sobre protección laboral y, adicionalmente, determinar con la ayuda de una evaluación de riesgos los peligros que surjan como consecuencia de las condiciones de trabajo especiales en el lugar. Deberá recogerlos en forma de instrucciones de operación para el funcionamiento del aparato.
- El explotador deberá comprobar, durante toda la vida útil del aparato, si las instrucciones de operación creadas por él corresponden al estado actual de los reglamentos y adaptarlas si fuera necesario.
- El explotador deberá regular y definir claramente las competencias con relación a la instalación, el manejo, la corrección de anomalías, el mantenimiento y la limpieza.



- El explotador deberá asegurar que todos los empleados que manejen el aparato hayan leído y comprendido estas instrucciones. Además, deberá formar al personal en intervalos regulares e informarlo acerca de los peligros.
- El explotador deberá proporcionar al personal el equipo de protección necesario y disponer de forma obligatoria el uso del equipo de protección necesario.

Asimismo, el explotador es responsable de que el aparato se encuentre siempre en perfectas condiciones técnicas. Por este motivo se aplica lo siguiente:

- El explotador deberá asegurar el cumplimiento de los intervalos de mantenimiento descritos en estas instrucciones.
- El explotador deberá hacer comprobar regularmente el estado operativo y completo de todos los dispositivos de seguridad.
- El explotador deberá asegurar que se encuentren establecidas las conexiones de medios adecuadas.
- El explotador deberá asegurar que se ejecuten las medidas relevantes para la seguridad en el lugar de instalación.

### 3.4 Cualificación del personal

---

El uso seguro requiere el cumplimiento de condiciones técnicas y la aptitud personal de cada persona.

- La responsabilidad por la organización recae en el '**responsable de la operación**' (explotador).  
Según EN 50110-1, el responsable de la operación es 'una persona nombrada para llevar la responsabilidad inmediata de la ejecución del trabajo. Si es necesario, esta responsabilidad se podrá delegar, en parte, a otras personas. [...] El responsable de la operación deberá informar a todas las personas implicadas en el trabajo acerca de todos los peligros que no sean evidentes para ellas'.
- Para la ejecución del trabajo solo se admiten '**personas instruidas**' que hayan recibido la formación pertinente. La formación y la instrucción se deberán repetir, controlando la comprensión de los contenidos, en el caso óptimo por medio de un examen.
- Para la ejecución de trabajos de reparación solo se admiten '**especialistas cualificados**'.  
Según IEC 60204-1, los especialistas cualificados son 'personas que, por su formación específica y su experiencia, están capacitadas para detectar riesgos y evitar posibles peligros'.
- Los trabajos de electricidad solo se deben hacer ejecutar por un **electricista cualificado** experto, denominado coloquialmente como electricista.  
La colaboración de una persona instruida en electrotécnica solo se permite bajo las instrucciones y el control del electricista cualificado.
- Los trabajos en el dispositivo de refrigeración solo deben ser realizados por personal cualificado y autorizado al efecto, tales como **especialistas en equipos de frío**.
- Las reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante; de lo contrario, se pueden extinguir los eventuales derechos.

### 3.5 Proporcionar el equipo de protección al personal

---

- Asegúrese de que el personal lleve el equipo de protección individual adecuado para la situación concreta.
- Utilice calzado sólido para evitar lesiones durante el transporte.
- Lleve guantes de protección para evitar quemaduras en las manos y los brazos.

## 3.6 Indicaciones de seguridad específicas del aparato

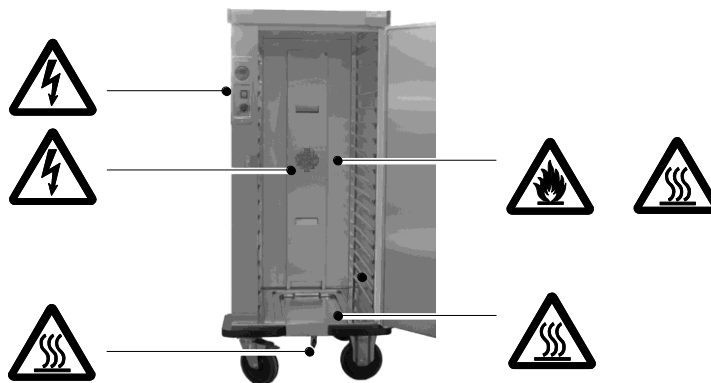
---

Este capítulo le informa sobre las indicaciones de seguridad generales y específicas del aparato. Otras indicaciones de seguridad específicas para determinadas acciones o situaciones se posicionan, en lo sucesivo, delante de la acción o la descripción de la situación en cuestión.

### 3.6.1 Dispositivos de seguridad y de vigilancia

- El aparato dispone de una desconexión de seguridad. En caso de un defecto de la regulación, el aparato se desconecta automáticamente.
- Para aumentar la seguridad, se recomienda preconnectar al aparato un interruptor diferencial con una intensidad de disparo de 30 mA.

### 3.6.2 Peligro de quemaduras en superficies calientes



#### ADVERTENCIA

En la zona de la calefacción y su entorno existe el riesgo de quemaduras en las manos y los brazos en caso de contacto con las superficies calientes.

- Utilice únicamente recipientes Gastronorm de materiales resistentes al calor o no inflamables; de lo contrario, existe peligro de incendio.
- Lleve guantes de protección.
- Mantenga la puerta cerrada.
- Mantenga alejadas las personas no autorizadas.
- Mantenga libre la rejilla de ventilación. Mantenga alejados los materiales combustibles.

### 3.6.3 Peligro de electrocución

#### ➤ ADVERTENCIA

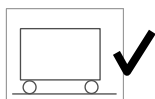
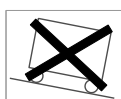
Peligro de electrocución. Mantenga el aparato alejado de la lluvia y la humedad. La penetración de agua en un aparato eléctrico aumenta el riesgo de descargas eléctricas. Si el cable de conexión a la red está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.

#### ➤ ADVERTENCIA

El cable eléctrico se debe tender de manera a evitar peligros, tales como tropiezos, arranque del cable, etc.

### 3.6.4 Peligro durante el transporte, así como en caso de posición inestable

- **⚠ ADVERTENCIA**  
Peligro de electrocución. Separe el cable de conexión eléctrico antes de cada transporte.
- **⚠ ADVERTENCIA**  
No arrastre el aparato; solo se debe empujar. De esta manera mantiene una mejor visión y tiene acceso directo a las ruedas con frenos de estacionamiento. Durante el transporte, mantenga cerrada la puerta y empuje por la barra. Utilice calzado sólido para evitar lesiones.
- **⚠ ADVERTENCIA**  
Evite un desplazamiento accidental del aparato que puede conllevar múltiples peligros. Asegure el aparato con los dos frenos de estacionamiento para evitar su desplazamiento accidental. Estacione el aparato únicamente en superficies planas.



- **ATENCIÓN**  
Observe la altura máxima de los escalones de 4 mm; de lo contrario, las ruedas pueden sufrir daños.

### 3.6.5 Riesgos derivados del refrigerante

- **¡PELIGRO!** El refrigerante es un gas extremadamente inflamable.
- Si cuenta con varios equipos de refrigeración en un mismo lugar, asegúrese de garantizar una buena ventilación de entrada y salida.

### 3.6.6 Riesgos en caso de interrupción de la refrigeración

#### # Riesgos en caso de interrupción de la refrigeración

En caso de una interrupción de la refrigeración, por ejemplo por una interrupción de la alimentación eléctrica, pueden surgir riesgos con respecto al cumplimiento de los requisitos de HACCP. En caso de una interrupción de la alimentación eléctrica no se produce ningún mensaje de fallo.

- No deje funcionar el aparato sin supervisión. Preste atención a la indicación de funcionamiento.

### 3.6.7 Advertencias para el uso de aparatos por niños

- Este aparato puede ser manejado por menores de más de 14 años y personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con una falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que trabajen bajo supervisión o hayan sido instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprendido los peligros resultantes del mismo.
- El aparato no es un juguete para niños.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser ejecutados por niños sin supervisión.

### 3.6.8 Peligro de asfixia al quedarse encerrado

➤  **ADVERTENCIA**

En caso de quedarse encerrado en el aparato existe peligro de asfixia. Asegure el aparato contra el acceso por parte de personas con las capacidades sensoriales y mentales limitadas.

### 3.6.9 Observe la identificación del producto; preste atención a su mantenimiento

#### # Generalidades

La placa de características muestra los datos del producto exigidos por la ley.

Indicación de seguridad relativa a peligros eléctricos «Antes de abrir el aparato, sacar la clavija de red de la toma de corriente».

#### # Identificación en el refrigerador



La cubierta protectora está precintada.  
El refrigerador está marcado con un símbolo de peligro.

---

## 3.7 Aviso sobre normativas a cumplir

---

Además de las presentes instrucciones de servicio se aplican, para el funcionamiento de estaciones de cocina, una serie de normativas de prevención de accidentes y otras, por ejemplo las normas HACCP para el cumplimiento de los requisitos de higiene.

## 3.8 Aviso sobre el comportamiento en casos de emergencia

---

- En caso de emergencia se debe cortar siempre, inmediatamente, la alimentación eléctrica.

 **Primeros auxilios en caso de quemaduras y escaldaduras, así como electrocución**

- Infórmese al respecto antes de proceder a la puesta en servicio del aparato.
- Deposite los utensilios para emergencias junto con las instrucciones en un lugar fácilmente accesible junto al lugar de uso. Familiarícese con las instrucciones.



#### **Consejo para el usuario**

- Infórmese detalladamente con la ayuda de la directriz interna.
- Recomendamos la ejecución semestral de simulacros de casos de emergencia.

## 4 Finalidad

Este capítulo describe el uso conforme a lo previsto y advierte contra un mal uso previsible con el fin de garantizar su seguridad.

### 4.1 A nivel general, el uso conforme a lo previsto abarca lo siguiente

- Para los ámbitos de gastronomía de sistema, catering, hotelería, gastronomía, y también para la restauración colectiva y para comedores escolares.
- Para el transporte con aislamiento térmico de alimentos.
- Solo se permite el uso por parte de personal instruido al efecto.
- El uso conforme a lo previsto comprende también el cumplimiento de los datos técnicos.
- Solo se deben utilizar piezas de recambio especificadas y aprobadas por el fabricante. Utilice únicamente piezas de recambio pedidas o suministradas a través del Servicio técnico del fabricante.
- Se recomienda el uso con platos y campanas en rejillas o con recipientes Gastronorm.

### 4.2 Evite un uso inadecuado previsible, así como un mal uso

- Este aparato puede ser utilizado por menores a partir de los 14 años.



Ver 'Advertencias para el uso de aparatos por niños', página 11

- Para evitar lesiones causadas por superficies calientes, así como manipulaciones no permitidas en el el grifo de vaciado del depósito de agua para la humidificación, el uso en el ámbito público o en funcionamiento de autoservicio solo se permite bajo supervisión permanente.
- Mantenga los líquidos combustibles y explosivos alejados de aparatos con calefacción, ya que pueden causar un incendio o una explosión.
- No utilice recipientes Gastronorm de material no resistente al calor o inflamable. De lo contrario, existe peligro de incendio.
- Si cuenta con varios equipos de refrigeración en un mismo lugar, asegúrese de garantizar una buena ventilación de entrada y salida.
- El aparato no se debe utilizar para calentar el recinto.
- Una limpieza inadecuada puede causar daños considerables e irreversibles en las superficies de acero fino.
- No arrastre o desplace el aparato por encima de bordes cortantes, ya que se pueden producir daños materiales.
- No utilice el aparato en suelos en malas condiciones.
  - No se puede excluir la posibilidad de que, en el suelo, se produzcan estrías debido a la abrasión de las ruedas o arañazos, por ejemplo al incrustarse gravilla en las ruedas.
  - No se puede excluir la posibilidad de que las ruedas sufran daños o queden inutilizables al pasar por umbrales o juntas con bordes cortantes en el suelo.
- Los aparatos móviles solo se deben mover manualmente. No se permite el transporte con la ayuda de máquinas, p. ej. carretillas elevadoras o carros elevadores.
- No previsto para el ámbito doméstico particular.

### 4.3 Uso conforme a lo prescrito especial

---

#### 4.3.1 Carro de banquete para alimentos calientes con control programable

- Utilizar para mantener preparados alimentos porcionados con temperatura caliente, no previsto para la regeneración.

#### 4.3.2 Carro de banquete para alimentos calientes con control manual

- Utilizar para mantener preparados alimentos porcionados con temperatura caliente, no previsto para la regeneración.

#### 4.3.3 Carro de banquete para alimentos refrigerados con control programable

- Para mantener preparados alimentos porcionados con temperatura fría.
- Utilizar para mantener fríos alimentos fríos; no previsto para el enfriamiento.

##### # Evite daños materiales

##### ➤ ATENCIÓN

En caso de transporte inadecuado, por ejemplo «boca abajo», se pueden producir daños materiales. Después de transportar un aparato con refrigeración eléctrica es necesario dejar que se vaya acumulando el líquido refrigerante.

Deje que el aparato quede inmóvil al menos una hora después del transporte. Solo después se permite conectarlo.

- El aparato solo se debe transportar en la posición habitual en el uso.

## 5 Descripción del aparato

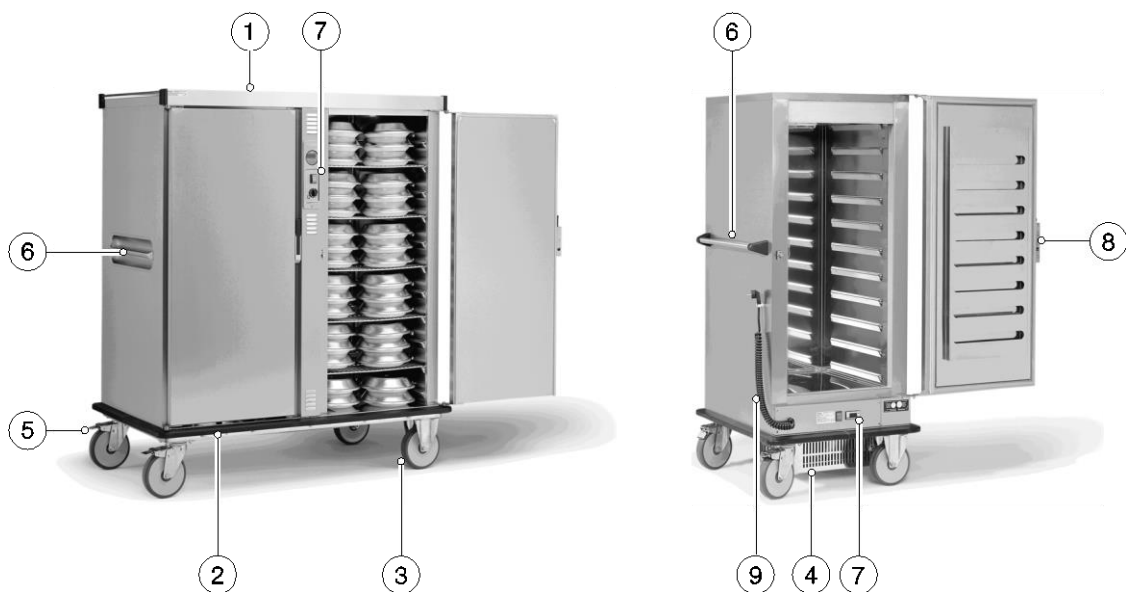
Este capítulo ofrece información útil sobre la estructura y el funcionamiento de este equipo.

### 5.1 Denominación

#### # Denominación de los elementos

Aquí se nombran los elementos que serán importantes posteriormente para facilitar la comprensión.

- 1 Galería → para la colocación de utensilios, solo se permite con el aparato parado
- 2 Protección contra golpes, perimetral → para evitar daños materiales en caso de colisión
- 3 Rueda
- 4 Grupo refrigerador



#### # Elementos de mando y visualización

- 5 2 ruedas con freno de estacionamiento → para asegurar la posición contra el desplazamiento accidental y como 'freno de emergencia'
- 6 Barra → para empujar el aparato
- 7 Unidad de manejo → para el control del aparato
- 8 Puerta con cerradura
- 9 Clavija de conexión eléctrica y soporte

#### # Funcionamiento al mantener caliente

- El calor de radiación en la superficie de calentamiento produce una corriente de aire.
- El aire distribuido uniformemente por medio de un ventilador mantiene caliente los alimentos de manera uniforme.
- El agua en el depósito de agua humidifica el aire o produce vapor de agua. El enriquecimiento con aire húmedo aumenta la conductividad térmica y evita que los alimentos se sequen.

## 5.2 Datos técnicos

### # Generalidades

Temperatura ambiente admisible de +5 °C a +40 °C.

Potencia conectada: 1N AC 230 V 50 / 60 Hz;

Carcasa de acero al cromo-níquel, n.º de material 1.4301. Mueble de doble pared, aislado.

4 esquineras y equipamiento con ruedas de CN según DIN 18867, parte 8. Diámetro de las ruedas 200 mm.

2 ruedas dirigibles con bloqueo y 2 ruedas fijas. Nivel de emisión de presión acústica

$L_{pa} < 53 \text{ dB(A)}$



Detalles: ver placa de características, catálogo, <http://www.rieber.de>

### # Denominación de tipo

|     |   |   |     |                 |                                  |
|-----|---|---|-----|-----------------|----------------------------------|
| BKW |   |   |     |                 | ... Carro de banquete            |
| BKW | 1 | x |     |                 | ... Cantidad de puertas          |
| BKW | 1 | x | 2/1 |                 | ... Medida Gastronorm 2/1        |
| BKW | 1 | x | 2/1 | calefactado     | ... para mantener caliente       |
| BKW | 1 | x | 2/1 | calefactado 115 | ... Distancia entre acanaladuras |
| BKW | 1 | x | 2/1 | refrigerado     | ... para mantener frío           |

### # Versiones para mantener caliente

Rango de mantenimiento de temperatura de +30 °C a +90 °C con la puerta cerrada.

La clase de protección IPX4 según EN 60529 significa: no hay protección contra los cuerpos extraños, protección contra las salpicaduras de agua por todos lados

| Denominación                                                       | Control           | Potencia<br>conectada<br>Grado de<br>protección | Dimensiones<br>AnxPxAl/<br>peso en vacío | Número de<br>pedido |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------|
| BKW 1 puerta, 1 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 115       | Electrónico       | 2,25 kW<br>IPX4                                 | 777 x 837 x 1711<br>120 kg               | 88 23 01 04         |
| BKW 1 puerta, 1 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 70        | Electrónico       | 2,25 kW<br>IPX4                                 | 777 x 837 x 1711<br>120 kg               | 88 23 01 05         |
| BKW light 1 puerta, 1 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 115 | Control<br>manual | 1,75 kW<br>IPX4                                 | 777 x 842 x 1674<br>110 kg               | 88 23 01 11         |
| BKW light 1 puerta, 1 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 70  | Control<br>manual | 1,75 kW<br>IPX4                                 | 777 x 842 x 1674<br>110 kg               | 88 23 01 12         |
| BKW 2 puerta, 2 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 115       | Electrónico       | 2,9 kW<br>IPX4                                  | 1490 x 837 x 1711<br>200 kg              | 88 23 02 03         |
| BKW 2 puerta, 2 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 70        | Electrónico       | 2,9 kW<br>IPX4                                  | 1490 x 837 x 1711<br>200 kg              | 88 23 02 04         |
| BKW light 2 puerta, 2 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 115 | Control<br>manual | 2,4 kW<br>IPX4                                  | 1490 x 837 x 1674<br>180 kg              | 88 23 02 11         |
| BKW light 2 puerta, 2 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 70  | Control<br>manual | 2,4 kW<br>IPX4                                  | 1490 x 837 x 1674<br>180 kg              | 88 23 02 12         |



**# Versiones para mantener frío**

|                                         |                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rango de refrigeración de +2 °C a +8 °C | con la puerta cerrada                                                                                                                |
| Refrigerante en el refrigerador         | Véanse los datos de la placa de características, código QR                                                                           |
| Grado de protección                     | IPX0 según DIN EN 60529<br>No hay protección contra los cuerpos extraños, protección contra las salpicaduras de agua por todos lados |

| Denominación                                                      | Control     | Potencia conectada<br>Grado de protección | Dimensiones<br>AnxPxAl/<br>peso en vacío | Número de pedido |
|-------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|------------------|
| BKW-KF, 1 puerta, 1 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 115  | Electrónico | 600 W<br>IPX0                             | 802 x 884 x 1765<br>150 kg               | 88 23 04 02      |
| BKW-KF, 2 puertas, 2 x 2/1 GN<br>Distancia entre acanaladuras 115 | Electrónico | 600 W<br>IPX0                             | 1483 x 843 x 1765<br>215 kg              | 88 23 04 01      |

**# Capacidad**

|                             | <b>BKW 1 x 2/1GN calefactado<br/>Distancia entre acanaladuras 115</b>      | <b>BKW 1 x 2/1GN calefactado<br/>Distancia entre acanaladuras 70</b>       |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Platos apilados Ø 260 mm    | 64                                                                         | 64                                                                         |
| Platos no apilados Ø 260 mm | 44                                                                         | 72                                                                         |
| Platos no apilados Ø 310 mm | 22                                                                         | 36                                                                         |
|                             | <b>BKW 2 x 2/1GN calefactado<br/>Distancia entre acanaladuras 115</b>      | <b>BKW 2 x 2/1GN calefactado<br/>Distancia entre acanaladuras 70</b>       |
| Platos apilados Ø 260 mm    | 160                                                                        | 160                                                                        |
| Platos no apilados Ø 260 mm | 110                                                                        | 180                                                                        |
| Platos no apilados Ø 310 mm | 88                                                                         | 144                                                                        |
|                             | <b>BKW -KF 1 x 2/1 GN refrigerado<br/>Distancia entre acanaladuras 115</b> | <b>BKW -KF 2 x 2/1 GN refrigerado<br/>Distancia entre acanaladuras 115</b> |
| Platos no apilados Ø 260 mm | 40                                                                         | 88                                                                         |
| Platos no apilados Ø 310 mm | 20                                                                         | 44                                                                         |

Datos adicionales:



Ver catálogo, folleto

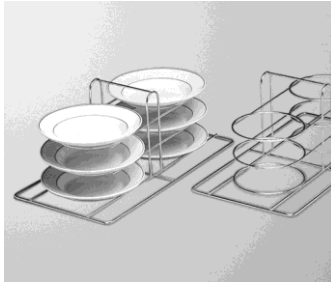
## 5.3 Accesorios



### Consejo para el usuario

Con los accesorios óptimos se alcanza una elevada eficiencia energética y se amplían las posibilidades de uso.

- Utilice accesorios de Rieber GmbH & Co. KG.



### Accesorios

### n.º de pedido

Soporte para platos de acero fino  
para 6 platos porcionados de hasta Ø 260 mm

88 23 05 01

Rejillas de acero fino GN 2/1

84 14 01 01

GN 2/1 versión ligera

84 14 01 06

Campana de acero fino, pared sencilla, mate, con  
orificio,  
con ranura para cuenco para guisos, Ø 265 mm,  
altura 49 mm, peso 410 g

89 08 01 31

## 6 Antes del primer uso

Este capítulo transmite los conocimientos necesarios para las actividades preparatorias antes del uso.

### 6.1 Transporte

---

#### 6.1.1 Comprobación/tramitación en caso de daños de transporte

- Controle el aparato inmediatamente después de su entrega para detectar eventuales daños de transporte.
  - Documente los daños en presencia del transportista en el albarán de entrega y hágalos confirmar por el transportista con su firma.
  - Decida si desea quedarse el aparato y reclamar el daño con el albarán de entrega o bien denegar la recepción del aparato.
- Con este procedimiento queda asegurada la corrección adecuada de los daños.

#### 6.1.2 Desembalaje

- Retire los restos del embalaje. Observe las instrucciones específicas del producto según la hoja adjunta / la etiqueta adhesiva en el aparato.
- Compruebe el volumen de suministro según la hoja adjunta.
- Retire las eventuales láminas protectoras en el aparato.

#### 6.1.3 Eliminación del material de embalaje

- Deseche el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

### 6.1.4 Limpieza del aparato

- Limpie el aparato a fondo antes de la primera puesta en servicio. Límpielo con un trapo húmedo y séquelo con un paño limpio y seco. Lave los accesorios.



Ver 'Limpieza, mantenimiento y conservación', página 25 ss.

## 6.2 Puesta en servicio / nueva puesta en servicio

### Requisitos

- El aparato no muestra defectos ni daños visibles.
- El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco.



### ATENCIÓN

Si se encuentran láminas protectoras u objetos sensibles al calor en el aparato, pueden dañar a éste último durante el calentamiento.

- Asegúrese de que no se encuentran láminas protectoras en el interior y el exterior del aparato.

### # Válido para carros de banquete para alimentos refrigerados



### ATENCIÓN

En caso de transporte inadecuado, por ejemplo «boca abajo», el carro de banquete para alimentos refrigerados podría sufrir daños. Se debe encontrar suficiente líquido refrigerante en el depósito de reserva.

- Después de un transporte inadecuado, por ejemplo, «boca abajo», deje el aparato, al menos, una hora en la posición correcta sin moverlo. Solo después se permite conectarlo.
- Los aparatos con refrigeración no se deben colocar en la proximidad de fuentes de calor.
- Las rejillas de ventilación deben quedar libremente accesibles.

### Observe las normas electrotécnicas vigentes

- Compruebe la tensión de red y el tipo de corriente antes de la puesta en servicio. Prestar atención a que coincidan con los datos que figuran en la placa de características.
- La toma de corriente debe ser libremente accesible para que el aparato pueda ser separado en todo momento de la red.

## 7 Uso

### 7.1 Indicaciones de seguridad para el uso

#### **Observe los principios para el uso**

- Controle regularmente la temperatura y el cumplimiento de los requisitos de higiene según HACCP. El tiempo máximo para el transporte y el mantenimiento de la temperatura es de 3 horas.
- No se permite depositar objetos encima del aparato. Los objetos se podrían caer.
- Preste atención a mantener el acceso libre al aparato y una iluminación suficiente.
- Durante la limpieza y el mantenimiento y durante la sustitución de elementos, el aparato debe estar desconectado con seguridad de la alimentación eléctrica.
- Conecte el aparato a una toma de corriente con un interruptor diferencial (RCD) preconectado con una intensidad de disparo de 30 mA.

#### ➤ **ADVERTENCIA**

Peligro de electrocución. Si el cable de conexión a la red está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado. Inspeccione el aparato antes de cada uso, especialmente la clavija de conexión y el cable eléctrico con respecto a defectos visibles. No utilice el aparato al aire libre. Proteja el equipo contra la humedad. El cable eléctrico se debe tender de manera a evitar peligros, tales como tropiezos, arranque del cable, etc.



*Ver también 'Indicaciones de seguridad específicas del aparato', página 10*

## 7.2 Notas para el uso

### Utilice el aparato conforme a lo previsto

- Según la aplicación, utilice el aparato únicamente para alimentos calentados o refrigerados. Margen de aplicación desde -20 °C hasta +100 °C.



Ver también 'Finalidad', página 13

- Según los requisitos, coloque el carro de banquete en la cámara calorífica o frigorífica para llevarlo a la temperatura necesaria.
- **ATENCIÓN**  
En acero fino, evite la actuación prolongada de líquidos con un elevado contenido de sal de cocina, ya que puede causar una decoloración de la superficie o su perforación por corrosión. En acero fino, evite el contacto directo prolongado con elementos de hierro oxidables, tales como estropajos metálicos.

### # Observe para el efecto aislante óptimo

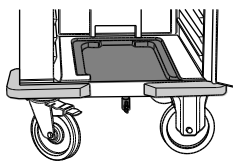


#### Consejo para el usuario

Con los accesorios óptimos se alcanza una elevada eficiencia energética y se amplían las posibilidades de uso.

- Utilice accesorios de Rieber GmbH & Co. KG.
- Debido a la convección del aire y el llenado del aparato, la temperatura real puede diferir de la temperatura de regulación. Deje espacio libre en el aparato.
- Cierre el aparato inmediatamente después de llenarlo y solo vuelva a abrirlo justo antes de distribuir los alimentos.
- Vuelva a cerrar la puerta inmediatamente después de retirar los alimentos.

## 7.3 Carro de banquete con depósito de agua para alimentos calientes



### Preparación <sup>1</sup>

- Cierre el grifo de vaciado. Ver la parte inferior.
  - Quite la tapa del depósito de agua e introduzca **aprox. 1,5 litros de agua**. Coloque la tapa.
  - En caso de utilizar la función Humidificación, asegúrese de que haya siempre agua en el depósito de agua. **Rellene el agua regularmente según sea necesario.**
- No se emite ningún mensaje de fallo si no queda agua en el depósito.



### Conexión del aparato

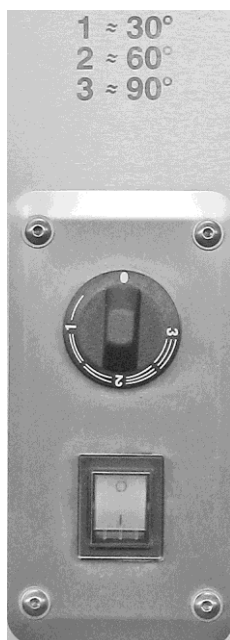
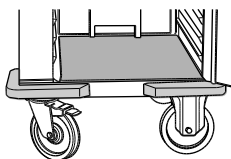
- Conecte la alimentación eléctrica del aparato. Para este fin, coloque el interruptor basculante verde en la posición POWER ON (I).
- El interruptor basculante verde se enciende para señalar el estado operativo.
- La pantalla muestra la temperatura real.
- Para ajustar la temperatura nominal, mantenga pulsada la tecla SET y edite el valor con las teclas (Δ ∇). Suelte las teclas.
- El valor ajustado se guarda automáticamente.
- El aparato se calienta.
- La pantalla muestra la temperatura real.
- 
- Una vez que se haya alcanzado la temperatura NOMINAL, ajuste la proporción de humedad del aire o de vapor de agua; para este fin, gire el regulador giratorio.
- Los ajustes superiores a '0', es decir, de 1 a 3, producen un aumento de la humedad del aire.
- 

### Desconexión del aparato

- Desconecte la intensidad de la circulación de aire; para este fin, gire el regulador giratorio a la posición '0'.
  - Apague el aparato eléctricamente. Para este fin, coloque el interruptor basculante verde en la posición POWER OFF (O).
- El interruptor basculante verde está apagado. No se muestra ninguna indicación en pantalla y no hay ningún LED encendido. El aparato está desconectado.
- Saque la clavija de conexión de la toma de corriente y colóquela en el soporte.

<sup>1</sup> Opción Humidificación

## 7.4 Carro de banquete sin depósito de agua para alimentos calientes



### Conexión del aparato

- Conecte la alimentación eléctrica del aparato; para este fin, coloque el interruptor basculante verde en la posición POWER ON (I).

■ El interruptor basculante verde se enciende para señalar el estado operativo.

- Ajuste el regulador giratorio para ajustar la temperatura nominal.

■ El ajuste '1' equivale a aprox. 30 °C,  
'2' a aprox. 60 °C,  
'3' a aprox. 90 °C.

■ El aparato se calienta.



■ El ventilador distribuye uniformemente el aire.



■ El indicador en la puerta indica la temperatura REAL en el interior.



### Desconexión del aparato

- Apague el aparato eléctricamente. Para este fin, coloque el interruptor basculante verde en la posición POWER OFF (O).

■ El interruptor basculante verde está apagado. El aparato está desconectado.

- Saque la clavija de conexión de la toma de corriente y colóquela en el soporte.

## 7.5 Carro de banquete para alimentos refrigerados



### Conexión del aparato

- Conecte la alimentación eléctrica del aparato. Para este fin, coloque el interruptor basculante verde en la posición POWER ON (I).
  - El interruptor basculante verde se enciende para señalar el estado operativo.
  - La pantalla muestra la temperatura real.
- Para ajustar la temperatura nominal, mantenga pulsada la tecla SET y edite el valor con las teclas ( $\Delta$   $\nabla$ ). Suelte las teclas.
  - El valor ajustado se guarda automáticamente.
  - El aparato refrigera.
  - La pantalla muestra la temperatura real.



### Desconexión del aparato

- Apague el aparato eléctricamente. Para este fin, coloque el interruptor basculante verde en la posición POWER OFF (O).
  - El interruptor basculante verde está apagado. No se muestra ninguna indicación en pantalla y no hay ningún LED encendido. El aparato está desconectado.
- Saque la clavija de conexión de la toma de corriente y colóquela en el soporte.

### ➤ ATENCIÓN

En caso de llenar el carro de banquete para mantener frío con alimentos calientes, el refrigerador puede sufrir daños. El carro de banquete para mantener frío solo se debe llenar con alimentos previamente refrigerados.



## 8 Limpieza, mantenimiento y conservación

Este capítulo le ayudará en el cumplimiento de los requisitos de higiene. Previamente, lea con atención el capítulo 'Indicaciones generales de seguridad'.

### 8.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza, el mantenimiento y la conservación

#### 8.1.1 Evite riesgos por elementos o zonas calientes



##### ADVERTENCIA

En la carcasa, la puerta, la calefacción, etc. existe el riesgo de quemaduras en las manos y los brazos en caso de contacto con las superficies calientes.



- Lleve guantes de protección.
- Deje que se enfríe el aparato.
- Mantenga libre la rejilla de ventilación. Mantenga alejados los materiales combustibles.

#### 8.1.2 Evite riesgos por electricidad



##### ADVERTENCIA

Peligro de electrocución. Peligro de muerte.

- Separe la conexión a la red antes de iniciar cualquier trabajo de limpieza.
- Proteja el aparato contra la humedad. No dirija nunca un chorro de agua sobre componentes eléctricos, tales como calefacción, panel de control o rejillas de ventilación.
- Controle el aparato y el cable de conexión con respecto a posibles daños. Si el cable de conexión a la red está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- No limpie los aparatos eléctricos con un aparato de limpieza al vapor; la humedad puede penetrar en el sistema eléctrico y causar un cortocircuito.
- Haga comprobar los utillajes eléctricos **al menos cada 6 meses**<sup>1</sup> por un electricista cualificado.

<sup>1</sup> Fuente: Norma DGUV 3. Instalaciones y utillajes eléctricos

### 8.1.3 Elija el método de limpieza correcto



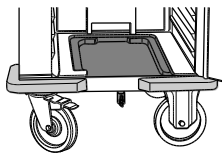
#### **ATENCIÓN**

En caso de una limpieza inadecuada se puede dañar la superficie o el aparato incluso puede quedar inutilizable.

- No raye la superficie con objetos con aristas cortantes. No utilice una esponja con superficie abrasiva, lana de acero o un cepillo metálico.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos, por ejemplo aerosoles para la limpieza de hornos.
- No mezcle productos de limpieza convencionales; no fabrique su propio producto de limpieza.
- En acero fino, evite la actuación prolongada de líquidos con un elevado contenido de sal de cocina, ya que puede causar una decoloración de la superficie o su perforación por corrosión.
- En acero fino, evite el contacto directo prolongado con elementos de hierro oxidables, tales como estropajos metálicos.
- Observe las instrucciones según la identificación del producto.

## 8.2 Vaciado del depósito de agua

---



#### **Preparación <sup>1</sup>**

- Posicione el aparato en un lugar con un desagüe en el suelo.

#### **Vaciado del agua restante**

- Abra el grifo de vaciado.

---

<sup>1</sup> Opción Humidificación

### 8.3 Descalcificación del aparato en caso de necesidad

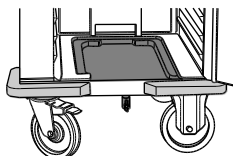
#### # Inspeccionar el carro de banquete para mantener caliente



#### Consejo para el usuario

Los depósitos de cal visibles son síntomas seguros de calcificación.

- Conviene descalcificar el aparato antes de realizar una limpieza a fondo.



#### # Descalcificación



#### Consejo para el usuario

Las superficies a tratar están hechas de acero fino. Un uso incorrecto de desincrustantes puede causar daños.

- Observe las instrucciones del fabricante del desincrustante.

### 8.4 Limpieza y conservación de elementos de acero fino



#### ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, las ruedas pueden sufrir daños.

- Limpie los elementos de plástico con una **solución caliente de un detergente suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.



#### Consejo para el usuario

- Para el mantenimiento de acero fino recomendamos **el producto de Rieber para el mantenimiento de acero fino**.

**I** Éste limpia suavemente y a fondo y abrillanta, cuida y protege a la vez.

## 8.5 Limpieza y conservación de elementos de plástico

---



### ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, las ruedas pueden sufrir daños.

- Limpie los elementos de plástico con una **solución caliente de un detergente suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.

## 8.6 Limpieza de la junta

---

- Limpie la junta si está sucia. Para la limpieza se puede usar una solución **caliente** de un detergente **suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.

## 8.7 Limpieza de las ruedas

---



### ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, las ruedas pueden sufrir daños. Al efectuar la limpieza con un chorro de vapor, se puede escurrir, por ejemplo, la grasa lubricante del cojinete de rueda.

- Limpie las ruedas con una **solución caliente de un detergente suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.

## 8.8 Limpieza de la rejilla de ventilación en el aparato para mantener frío



### ⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio. La presencia de pelusas en la zona de ventilación puede causar una acumulación de calor y, en consecuencia, un incendio.

- Limpie las rejillas de ventilación en el compartimento del refrigerador al menos una vez al mes con un trapo o un pincel o aspirador.



## 8.9 Descongelación del aparato para mantener frío



### Consejo para el usuario

Se puede formar escarcha en el aparato.

- Descongele el aparato en caso detectar la formación de escarcha.
- Límpielo a continuación.

## 8.10 Comprobación del nivel de llenado de agente frigorífico



### Consejo para el usuario

El carro de banquete para mantener frío puede perder agente frigorífico. La pérdida de agente frigorífico puede mermar la potencia frigorífica y causar daños materiales en el refrigerador.

- El fabricante recomienda hacer realizar un control anual por un especialista en equipos de frío.

## 8.11 Mantener el aparato a disposición en estado seco

- Seque el interior y deje abierta la puerta hasta que se haya secado la humedad residual.
- Almacene el aparato a temperatura ambiente.

## 9 Perturbaciones del funcionamiento/servicio técnico



### ADVERTENCIA

Peligro de electrocución. Tensión eléctrica peligrosa.

- Si el cable de conexión a la red está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- Desenchufe la clavija de conexión antes de iniciar trabajos de reparación en el aparato.
- Haga ejecutar reparaciones eléctricas únicamente por un electricista cualificado.
- Durante la limpieza y el mantenimiento y durante la sustitución de elementos, el aparato debe estar desconectado con seguridad de la alimentación eléctrica.

Eventuales reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el fabricante. Consulte al Servicio técnico del fabricante.

| Fallo                                      | Posible causa                                                               | Solución                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona                     | El aparato no está conectado correctamente<br>No hay alimentación eléctrica | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Inspeccionar la conexión eléctrica</li> <li>➤ Inspeccionar el fusible eléctrico del cliente</li> <li># Personal operador</li> </ul>         |
|                                            | Clavija de conexión eléctrica / cable eléctrico defectuosos                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sacar la clavija de conexión de la toma de corriente y bloquear el aparato. Reparación</li> <li># Electricista cualificado</li> </ul>       |
| No se puede regular la temperatura         | Regulación de temperatura defectuosa                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sacar la clavija de conexión de la toma de corriente y bloquear el aparato. Reparación</li> <li># Electricista cualificado</li> </ul>       |
| Desviación frente a la temperatura nominal | Defecto eléctrico                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Retirar la clavija de conexión. Reparación</li> <li># Electricista cualificado</li> <li># Servicio técnico o distribuidor Rieber</li> </ul> |
| Humidificación insuficiente                | Calcificación                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Descalcificar</li> <li># Personal operador</li> </ul>                                                                                       |
| Refrigeración insuficiente                 | Ajuste incorrecto de la temperatura NOMINAL                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Inspeccionar</li> <li># Personal operador</li> </ul>                                                                                        |

| Fallo            | Posible causa                                                                        | Solución                                                                                                                           |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | El aparato ha sido transportado de forma inadecuada                                  | <p>➤ Desconectar el aparato. Esperar aprox. una hora. Volver a conectar.</p> <p># Personal operador</p>                            |
|                  | Los alimentos no están refrigerados lo suficiente                                    | <p>➤ Inspeccionar</p> <p># Personal operador</p>                                                                                   |
|                  | El aparato ha sido llenado con alimentos calientes o no suficientemente refrigerados | <p>➤ Inspeccionar</p> <p># Personal operador</p>                                                                                   |
|                  | Demasiado poco agente frigorífico en el aparato                                      | <p>➤ Rellenar con agente frigorífico.</p> <p># Especialista en equipos de frío</p> <p># Servicio técnico o distribuidor Rieber</p> |
| Rueda defectuosa | Desgaste, defecto                                                                    | <p>➤ Sustituir</p> <p># Especialista cualificado en trabajos de mecánica</p>                                                       |

#### # Servicio técnico, recambios



Ver en Internet <http://www.rieber.de>



#### IMPORTANTE

El Servicio técnico necesita el tipo y el número de su aparato.

- En caso de fallos que no lograra corregir por sí mismo, sírvase contactar con su distribuidor Rieber o con el Servicio técnico de la fábrica de Rieber.

#### # Eliminación del aparato



Su aparato está hecho de materiales de alta calidad que se pueden reutilizar o reciclar. Para la puesta fuera de servicio definitiva, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente. Corte el cable directamente en la carcasa. Haga eliminar el aparato correctamente a través de la empresa de gestión de residuos de su localidad.

#### ➤ ⚠ ADVERTENCIA

En caso de quedarse encerrado en el aparato existe peligro de asfixia. Asegure el aparato contra el acceso por parte de personas con las capacidades sensoriales y mentales limitadas. Para este fin es necesario destruir el cierre de la puerta.

### 10 Responsabilidad y garantía

Queda excluida toda responsabilidad y garantía por parte del fabricante si usted

- no observa las indicaciones e instrucciones contenidas en las instrucciones de servicio,
- no utiliza el aparato conforme a lo previsto,



*Ver el capítulo "Finalidad"*

- realiza modificaciones y alteraciones de las funciones,
- utiliza recambios no originales.

Para eventuales reclamaciones de garantía se aplican las «Condiciones de venta y suministro» del fabricante. Por ejemplo, las reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante; de lo contrario, se pueden extinguir los eventuales derechos. Consulte al fabricante.

Las siguientes piezas de desgaste están excluidas de la garantía:

- Rueda, rueda con freno de estacionamiento, esquinera



## **11 Dirección del fabricante**

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