



thermoport® 100 L



thermoport® 105 L



D Betriebsanleitung vorab lesen

UK Please read Operating Instructions beforehand

F Lire auparavant le mode d'emploi

thermoport® 100 L

105 L

Ⓓ **Inhaltsverzeichnis** Ⓔ **Contents**

Ⓕ **Table des matières**

1	Wichtige Hinweise	3
2	Technische Daten	3
3	Verwendungszweck	4
4	Gebrauch	5
5	Reinigung, Inspektion	7
6	Störung – Was tun?	8
7	Adresse des Herstellers	8
8	Important Information	9
9	Technical Data	9
10	Designated Use	10
11	Use	11
12	Cleaning, Inspection	13
13	Troubleshooting	14
14	Address of manufacturer	14
15	Observations importantes	15
16	Caractéristiques techniques	15
17	Destination du produit	16
18	Usage	17
19	Nettoyage, inspection	19
20	Que faire en cas de panne ?	20
21	Adresse du fabricant	20

1 Wichtige Hinweise

Darstellungskonventionen im Text



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.
Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

➔ Nützlicher Hinweis oder Tipp

⚠ Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFÄHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den möglichen Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können Sie verhindern, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen. Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine „Allgemeine Gefahr“.



GEFÄHR!

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.
Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.



WARNUNG!

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.



VORSICHT!

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **leichter Körperverletzung** führen.

2 Technische Daten

- Zulässige Umgebungstemperatur während des Speisentransportes +5 °C bis + 40 °C.
- Zulässiger Temperaturbereich im GN-Behälter -20 °C bis +85 °C.
- Kühlhaltebereich + 2 °C bis + 8 °C bei entsprechend vorgekühlten Speisen bei geschlossenem Deckel.
- Gehäuse aus Chromnickelstahl (Edelstahl). Korpus doppelwandig isoliert. Gewicht 13,5 kg. Physiologisch unbedenkliche Dichtung. Hygieneausführung H3
- Stoßecken, Ausgeformte Bodenplatte
- **thermoport® 105 L**: Folienheizung 500 W; Heizleistung bis 95 °C; Temperatur-Sicherheitsabschaltung; 1N AC 230V 50 / 60 Hz. Schutzart IPX5 gemäß EN 60529 [Schutz gegen Strahlwasser (Düse) aus beliebigem Winkel]; FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA bauseitig vorschalten.
- Die maximal verwendbare GN-Behälter-Tiefe beträgt 200 mm.

3 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit.

3.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind

- Zum wärmegeprägten Transportieren sowie Ausgeben von erwärmten oder gekühlten Lebensmitteln.
- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie, auch für die Gemeinschaftsgastronomie und die Schulverpflegung.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.
- Transport von Speisen in GN-Behältern bzw. thermoplates mit passenden Steckdeckeln. Diese sind im **thermoport®** aufbewahrt.
- Maximal 2 beladene **thermoport®** aufeinander stapeln. Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die 'Ausgeformte Bodenplatte' passend aufsitzt.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild sowie die Produktkennzeichnung.
- Für den Vertrieb innerhalb der EU vorgesehen.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, bestimmt die jeweils konkrete Verwendung des **thermoport®** und verantwortet diese.

Temperatur-Testwerte ermitteln — hier ein Beispiel für thermoport® 105 L

1,5 °C Wärmeverlust pro Stunde, wenn

- **thermoport®** ausreichend vorgeheizt ist und
- vorschriftsgemäß mit 85 °C warmen Speisen bestückt wird.

3.2 Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch

- **thermoport®** nicht in der Spülmaschine reinigen.
- **thermoport® 105L** (zuheizbar) mit ausreichend Wasser erwärmen, ansonsten wird das Gerät zerstört.
- **thermoport®** nicht als Ablagefläche verwenden. Stellen Sie keine GN-Behälter auf dem **thermoport®** ab.
- **thermoport®** nicht als Trittleiter verwenden.
- **thermoport®** nicht auf heißer Herdplatte oder schräger Fläche abstellen.
- **thermoport®** nicht im Backofen aufstellen oder aufheizen.
- Zuheizbaren **thermoport®** nicht zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwenden.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Ziehen oder Verschieben Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten, ansonsten ist Sachschaden möglich.

4 Gebrauch

4.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Gerät je nach Einsatzfall für erwärmte oder gekühlte Lebensmittel verwenden. Einsatzbereich von -20 °C bis +85 °C.
- **thermoport®** mit geschlossenem Deckel transportieren.
thermoport® mit ausgestecktem elektrischen Anschlussstecker transportieren.
- **ACHTUNG.** Nur miteinander passende **thermoporte®** stapeln. **Beurteilen Sie** realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe. Maximal 2 beladene **thermoporte®** aufeinander stapeln. Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die 'Ausgeformte Bodenplatte' passend aufsitzt.

Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Bereiche; betrifft elektrisch zuheizbares Gerät.



WARNING!

Verbrennungsgefahr im Innenraum des zuheizbaren Gerätes. Im Bereich heißer Oberflächen kann man sich an Händen und Armen verbrennen.



- ➔ Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- ➔ Gerät sich vorerst abkühlen lassen.

4.2 Anwendertipps



Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist **thermoport®** energiesparend.

- ➔ Verwenden Sie GN-Behälter von Rieber.
- ➔ GN-Behälter mit flüssiger Speise mit wasserdichtem Steckdeckel mit umlaufender Silikondichtung verschließen.
- ➔ GN-Behälter bis zum Stapelschulter-Rand befüllen.
Nicht bis zum obersten Rand befüllen, damit der Deckel nicht auf der Speise oder in der Soße liegt.
- ➔ **thermoport®** sofort verschließen.



Siehe <http://www.riever.de>

-  **Bestückungsbeispiel:** 1x GN 1/1 200 mm tief oder 2x GN 1/2 200 mm tief

-  **Anwendertipp.** Erleichtern sie sich den Transport. Verwenden sie Transportgeräte aus dem thermoport-Programm:

für 1 thermoport® :	Transport-und Ausgabegerät	Best. Nr. 88 15 01 01
für 2 thermoporte® :	Transport-und Ausgabegerät	Best. Nr. 88 15 02 01
Alternativ einsetzbar ist der klappbare Rolliport aus Kunststoff		Best-Nr. 88 07 06 01



Transport- und Ausgabegerät
Best. Nr. 88 15 02 01



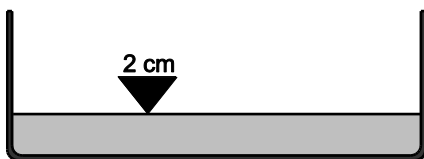
Klappbarer Rolliport aus Kunststoff,
Best-Nr. 88 07 06 01

4.3 Hinweise zum Gebrauch

Hinweise zum Transport warmer Speisen. **thermoport® 105 L (zuheizbar)**



- **thermoport®** bedarfsweise in der **Wärmekammer** temperieren bei geöffnetem Deckel, oder:
- Maximal 2 cm warmes Wasser (2 Liter) in den **thermoport®** füllen. Die GN-Behälter sollen nicht schwimmen.
- **ACHTUNG. thermoport® 105 L** mit ausreichend Wasser erwärmen, ansonsten wird das Gerät zerstört.
- Geschlossenen **thermoport® 30 bis 45 Minuten** aufheizen.
 - Die Innentemperatur beträgt dann circa 85 °C, thermostatgesteuert.



Hinweise zum Transport kalter Speisen.



- **thermoport®** bedarfsweise in der **Kältekammer** temperieren bei geöffnetem Deckel.
- Kühlhalten bei +2 °C bis +8 °C bei entsprechend vorgekühlten Speisen bei geschlossenem Deckel.
- Nur gekühlte Lebensmittel verwenden. Speise so kalt wie möglich in den GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speise sollte +7 °C nicht übersteigen.
- Verwenden Sie Kühlpellets oder Eis oder kaltes Wasser.

5 Reinigung, Inspektion

5.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Inspektion

⚠ Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität; betrifft elektrisch zuheizbares Gerät.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- ➔ Elektrisches Gerät elektrisch freischalten; hierzu den Anschlussstecker vom Stromnetz trennen.
- ➔ Kontrollieren Sie das Gerät mitsamt Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- ➔ Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Elektroanschluss.
- ➔ Gerät nicht in der Spülmaschine reinigen.
- ➔ Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen..
- ➔ Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate** ¹ durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

⚠ Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Bereiche; betrifft elektrisch zuheizbares Gerät.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr im Innenraum des zuheizbaren Gerätes. Im Bereich heißer Oberflächen kann man sich an Händen und Armen verbrennen.



- ➔ Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- ➔ Gerät sich vorerst abkühlen lassen.

Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ➔ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche oder Stahlwolle oder Stahlbürste.
- ➔ Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray.
- ➔ Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- ➔ Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.

¹ Quelle: Berufsgenossenschaftliche Vorschrift BGV A3

5.2 thermoport® reinigen

Zum Reinigen eignet sich eine **heiße, milde** Spülmittellösung.

-  **WARNUNG!** Vor der Reinigung die Steckerabdeckung schließen.
- **ACHTUNG.** Gerät feucht abwischen mit einem Tuch. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.
- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

6 Störung – Was tun?



WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ➔ Defektes elektrisches Gerät nicht benutzen, sofort aussondern.
 - ➔ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.
-



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

- Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkkundendienst.

Entsorgung des Gerätes



Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das Gerät besteht aus hochwertigen Materialien, die wiederverwendet bzw. recycelt werden können. Hierfür können Sie das Gerät bei der Firma Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen zur fachgerechten Verwertung abgeben bzw. auf Ihre Kosten zusenden.

7 Adresse des Herstellers

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
www.rieber.de

8 Important Information

Representation conventions in the text



CAUTION

indicates potential damage to property without any personal injury.
Failure to follow these instructions may cause damage to property.



User tip

➔ Useful information or tip

⚠ Structure of safety instructions

The signal words DANGER - WARNING - CAUTION classify the possible degree of risk of bodily injury in an actual situation. You can avoid injury by complying with the behavioural rules provided. The warning triangle symbol indicates a "General Danger".



DANGER!

indicates imminent danger.
Failure to follow these warnings will result in serious bodily injury or even death.



WARNING!

indicates a **potentially hazardous situation**.
Failure to follow these warnings **may cause serious bodily injury or even death**.



CAUTION!

indicates a **potentially harmful situation**.
Failure to follow these warnings **may cause minor bodily injury**.

9 Technical Data

- Permissible ambient temperature during food transport +5 °C to +40 °C.
- Permissible temperature range in GN containers -20 °C to +85 °C.
- Cooling range +2 °C to +8 °C for appropriately pre-chilled food with a closed lid.
- Chromium-nickel steel (stainless steel) housing. Double-walled body, insulated. Weight 13.5 kg. Physiologically safe seal. Hygienic design H3
- Corner bumpers, shaped base plate
- **thermoport® 105 L**: Foil heater 500 W; heat output up to 95 °C; temperature safety cut-out; 1N AC 230V 50 / 60 Hz. Protection class IPX5 in accordance with EN 60529 [Protection against water jets (nozzle) from any angle]; Install a residual current operated device with a tripping current of 30 mA upstream.
- The maximum usable GN container depth is 200 mm.

10 Designated Use

This chapter describes the intended use and contains warnings against misuse, for your safety.

10.1 Generally, the following are intended uses for the product

- For thermally insulated transporting and dispensing of heated or chilled food.
- For systems catering, general catering, hotels, also for community and school catering.
- For use only by appropriately trained and suitable operating personnel.
- Transporting food in GN containers or thermoplates with appropriate press-in lids. These are stored in the **thermoport®**.
- Stack a maximum of 2 loaded **thermoports®** on top of each other. When stacking, make sure that the 'shaped base plate' is correctly positioned.
- The intended use includes compliance with the technical data. Note the information on the type plate as well as the product identification.
- Intended for sale within the EU.
- The person responsible for the work, e.g. the chef, defines how the **thermoport®** is actually used and is responsible for such use.

Determining temperature test values — example of thermoport® 105 L

1.5 °C heat loss per hour if

- **thermoport®** has been sufficiently heated in advance and
- has been filled with foods at a temperature of 85°C in accordance with regulations.

10.2 Prevent foreseeable misuse

- **thermoport®** may not be cleaned in the dishwasher.
- **thermoport® 105L** (heatable) must be heated with sufficient water, otherwise the appliance will be destroyed.
- **thermoport®** may not be used as a surface to deposit objects. Do not place any GN containers on the **thermoport®**.
- **thermoport®** may not be used as a stepladder.
- **thermoport®** may not be placed on a hot cooker or on angled surfaces.
- **thermoport®** may not be placed inside the oven or heated up.
- Heatable **thermoport®** may not be used to cook or heat food.
- Keep any combustible or explosive fluids away from heated appliances. Otherwise a fire or explosion may occur.
- Do not pull or push the appliance over sharp edges, danger of material damage.

11 Use

11.1 Safety information with regard to use

Comply with the operational principles

- Use the appliance for heated or cooled foods, depending on the application.
Range of application from -20 °C to +85 °C.
- **thermoport®** must be transported with the lid closed.
thermoport® must be transported with the electrical plug disconnected.
- **NOTE.** Only stack matching **thermoports®**. **Judge** the permissible stack height realistically on your own responsibility. Stack a maximum of 2 loaded **thermoports®** on top of each other. When stacking, make sure that the 'shaped base plate' is correctly positioned.

Avoid dangers due to hot areas; applies to electrically heated appliance.



WARNING!

Risk of burns inside the heatable appliance. You can burn your hands and arms in the area of hot surfaces.



- ➔ Where possible wear protective gloves.
- ➔ Allow the appliance to cool down first.

11.2 User tips



User tip

With the right accessories, **thermoport®** is energy-saving.

- ➔ Use GN containers from Rieber.
- ➔ Seal GN containers containing liquid food using a water-tight plug lid with all-round silicone seal.
- ➔ Fill GN container up to the edge of the stacking shoulder.
Do not fill up to the top edge to avoid the lid resting on the meal or in the sauce.
- ➔ **thermoport®** must be closed immediately.



See <http://www.riever.de>



- **Configuration example:** 1x GN 1/1 200 mm deep or 2x GN 1/2 200 mm deep



- **User tip.** Make transport easier. Use transport equipment from the thermoport range:

for 1 thermoport® :	Transport and dispensing device	Order no. 88 15 01 01
for 2 thermoports® :	Transport and dispensing device	Order no. 88 15 02 01
An alternative option is the folding plastic Rolliport		Order no. 88 07 06 01



Transport and dispensing device
Order. no. 88 15 02 01



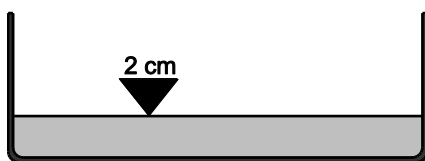
Folding plastic Rolliport,
Order no.: 88 07 06 01

11.3 Instructions for use

Instructions for transporting warm food. **thermoport® 105 L (heatable)**



- Bring **thermoport®** to temperature in the **heating cabinet** with the lid open if necessary, or:
- Pour a maximum of 2 cm warm water (2 litres) into the **thermoport®**. The GN containers should not float.
- **NOTE.** **thermoport® 105L** (heatable) must be heated with sufficient water, otherwise the appliance will be destroyed.
- Heat the closed **thermoport®** for **30 to 45 minutes**.
 - The internal temperature will then be around 85 °C, thermostat-controlled.



Instructions for transporting cold food.



- Bring **thermoport®** to temperature in the **refrigeration cabinet** with the lid open if necessary.
- Keep cold at +2 °C to +8 °C for appropriately pre-chilled food with the lid closed.
- Only use chilled food. Place food as cold as possible in GN containers; the temperature of the food should not exceed +7 °C.
- Use cooling pellets, ice or cold water.

12 Cleaning, Inspection

12.1 Safety instructions for cleaning, inspection

⚠ Avoid dangers due to electricity; applies to electrically heated appliance.



WARNING!

Danger of electric shock. Risk of death.

- ➔ Electrically disconnect electrical appliance by disconnecting the plug from the power supply.
- ➔ Check the appliance and connection cable for any damage.
- ➔ Never pour water onto electrical components or the electrical connection.
- ➔ Do not clean the appliance in the dishwasher.
- ➔ Do not use a steam cleaning unit to clean the appliance. Doing so may allow moisture to get into the electrical system and cause a short circuit.
- ➔ Have electrical appliances inspected by a qualified electrician **at least every six months**².

⚠ Avoid dangers due to hot areas; applies to electrically heated appliance.



WARNING!

Risk of burns inside the heatable appliance. You can burn your hands and arms in the area of hot surfaces.



- ➔ Where possible wear protective gloves.
- ➔ Allow the appliance to cool down first.

Choose the correct cleaning method



CAUTION

Incorrect cleaning can cause damage to the surface.

- ➔ Be careful not to scratch the surface with sharp-edged objects. Do not use sponges with abrasive surfaces or steel wool or steel brushes.
- ➔ Do not use scouring agents or aggressive cleaning agents, such as oven sprays.
- ➔ Avoid extended exposure of stainless steel to liquid containing salt, as this can lead to surface discolouration or corrosion.
- ➔ Avoid direct, extended contact of stainless steel with corroding iron parts, e.g. steel kitchen sponge.

² Source: BG rules BGV A3

12.2 Clean thermoport®

A **hot, mild** washing up detergent diluted in hot water is ideal for cleaning.

-  **WARNING!** Close the connector cover before cleaning.
- **NOTE.** Clean appliance with a damp cloth. After cleaning, rub surfaces dry with a **soft cloth**.
- Dry the inside of the appliance and leave the lid open until the residual moisture has dried off.
- Store appliance at room temperature.

13 Troubleshooting



WARNING!

Danger of electric shock. Dangerous electrical voltage.

- ➔ Do not use a defective electrical appliance; remove immediately.
- ➔ Have all electrical repairs carried out by an authorised electrician only.



IMPORTANT

Customer service needs information about the type and number of your appliance.

- If you have a fault you cannot remedy yourself, please get in touch with your Rieber partner or Rieber central customer service.

Disposing of your product



Electrical appliances must not be disposed of in the household waste!

The appliance is made of high-quality materials, which can be reused or recycled. You can bring your appliance to Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen for managed recycling or return it at your own costs.

14 Address of manufacturer

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen /Germany
Phone +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
Email info@rieber.de
www.rieber.de

15 Observations importantes

Conventions de mise en forme



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

⚠ Présentation des consignes de sécurité

Les mentions DANGER - AVERTISSEMENT - PRUDENCE spécifient le niveau de dangerosité d'une situation concrète pour l'intégrité physique. Vous pouvez éviter les blessures en respectant les règles de comportement indiquées. Le triangle symbolise un « danger général ».



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



PRUDENCE !

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

16 Caractéristiques techniques

- Température ambiante admissible pendant le transport des aliments comprise entre +5 °C et +40 °C.
- Température admissible dans le bac GN comprise entre -20 °C et +85 °C.
- Plage de maintien au frais comprise entre +2 °C et +8 °C pour les plats réfrigérés auparavant avec le couvercle fermé.
- Boîtier en acier au chrome-nickel (acier inoxydable). Corps à double paroi isolé. Poids 13,5 kg Joint d'étanchéité sans risque sur le plan physiologique. Version hygiène H3
- Plaque du fond moulée et coins pare-chocs
- **thermoport® 105 L**: Film chauffant 500 W ; puissance de chauffe max. 95 °C ; coupure de sécurité ; 1N AC 230V 50 / 60 Hz. Indice de protection IPX5 conforme à EN 60529 [protection contre les jets d'eau (à la lance), depuis n'importe quel angle]; disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA connecté en amont.
- La profondeur maximale utilisable pour les récipients GN est de 200 mm.

17 Destination du produit

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

17.1 Répondent de manière générale à une utilisation conforme :

- Pour le transport sous isolation thermique et la distribution d'aliments réchauffés ou réfrigérés.
- Pour la restauration de chaîne, les services traiteur, l'hôtellerie et la restauration traditionnelle, ainsi que la restauration collective et les cantines scolaires.
- Emploi uniquement autorisé par du personnel de service instruit à cet effet et qui convient.
- Transport des aliments dans les bacs GN ou les plats thermiques avec les couvercles emboîtables appropriés. Ceux-ci sont rangés dans le **thermoport®**.
- Au maximum, 2 **thermoport®** remplis peuvent être empilés l'un sur l'autre. Lors de l'empilage, vérifiez que la « plaque du fond moulée » soit bien superposée.
- L'utilisation conforme à la destination implique le respect des caractéristiques techniques. Veuillez tenir compte des indications figurant sur la plaque signalétique, ainsi que la signalisation du produit.
- Prévu pour une commercialisation au sein de l'Union européenne.
- Le responsable du travail, par exemple le chef de cuisine, est responsable de l'utilisation concrète qui est faite du **thermoport®**.

Déterminer les valeurs tests de température – Voici un exemple pour thermoport® 105 L

Déperdition de chaleur de 1,5 °C par heure, si

- le **thermoport®** est suffisamment préchauffé,
- avec des aliments chauffés à 85 °C conformément aux prescriptions.

17.2 Évitez les erreurs d'emploi prévisibles.

- Ne pas nettoyer le **thermoport®** au lave-vaisselle.
- Chauffez le **thermoport® 105L** (chauffant) de suffisamment d'eau, sinon il sera irrémédiablement endommagé.
- N'utilisez pas le **thermoport®** comme surface de dépôt. Par ailleurs, ne déposez pas de bac GN sur le **thermoport®**.
- N'utilisez pas le **thermoport®** comme escabeau.
- Ne déposez pas le **thermoport®** sur des plaques de cuisson chaudes ou des plans inclinés.
- Ne placez pas le **thermoport®** dans le four pour le réchauffer.
- N'utilisez pas le **thermoport®** pour faire cuire ou réchauffer des aliments.
- Éloignez les liquides combustibles ou explosifs des appareils chauffants, sous peine de provoquer un incendie ou une explosion.
- Ne tirez, ni ne poussez jamais l'appareil par-dessus des bords acérés, vous risqueriez de l'endommager.

18 Usage

18.1 Consignes de sécurité relatives à l'usage

Respecter les principes d'exploitation

- Ne pas utiliser l'appareil pour des plats réchauffés ou réfrigérés, selon le cas.
Température d'utilisation de 20 °C à +85 °C.
- Transporter le **thermoport**® avec le couvercle fermé.
Transporter le **thermoport**® avec la fiche électrique débranchée.
- **ATTENTION.** Seuls les appareils **thermoport**® compatibles entre eux peuvent être empilés.
Soyez réaliste et responsable dans l'appréciation de la hauteur à laquelle vous pouvez empiler les appareils. Au maximum, 2 **thermoport**® remplis peuvent être empilés l'un sur l'autre. Lors de l'empilage, vérifier que la « plaque du fond moulée » soit bien superposée.

Évitez les dangers liés aux zones très chaudes ; concerne l'appareil électrique chauffant.



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure à l'intérieur de l'appareil chauffant. À proximité des surfaces chaudes, il est possible de se brûler les mains et les bras.



- ➔ Portez si possible des gants de protection.
- ➔ Laissez auparavant l'appareil refroidir.

18.2 Conseils d'utilisation



Conseil d'utilisation

Utilisé avec un accessoire optimal, le **thermoport**® permet des économies d'énergie.

- ➔ Utilisez exclusivement des bacs GN Rieber.
- ➔ Les bacs GN chargés de repas liquides doivent être fermés par des couvercles étanches emboîtables pourvus d'un joint silicone sur le pourtour.
- ➔ Chargez les bacs GN rapidement jusqu'au rebord d'empilage.
Ne remplissez pas jusqu'au bord supérieur afin que le couvercle ne soit pas au contact des aliments ou dans la sauce.
- ➔ Fermez le **thermoport**® immédiatement.

Voir <http://www.riber.de>



- **Exemple de garnitures :** 1x GN 1/1 d'une profondeur de 200 mm ou
2x GN 1/2 d'une profondeur de 200 mm

- **i Conseil d'utilisation.** Facilitez-vous le transport. Utilisez les appareils de transport du programme thermoport :
- | | | |
|---|---------------------------------------|------------------|
| pour 1 appareil thermoport® : | Appareil de transport et distribution | Réf. 88 15 01 01 |
| pour 2 appareils thermoport® : | Appareil de transport et distribution | Réf. 88 15 02 01 |
| Sinon, utilisation possible du chariot pliable Rolliport en plastique | | Réf. 88 07 06 01 |



Appareil de transport et distribution
Réf. 88 15 02 01



Chariot pliable en plastique Rolliport
Réf. 88 07 06 01

18.3 Consignes d'utilisation

Remarques concernant le transport de plats chauds. thermoport® 105 L (chauffant)



- Si nécessaire, placer le **thermoport®**, avec son couvercle fermé, dans la **chambre froide** pour qu'il soit à bonne température ou
- remplir d'eau chaude le **thermoport®** à 2 cm au maximum (soit 2 litres). Les récipients GN ne doivent pas flotter.
- **ATTENTION.** Réchauffez le **thermoport® 105L** avec suffisamment d'eau, sinon il sera irrémédiablement endommagé.
- Chauffez le **thermoport®** fermé **pendant 30 à 45 minutes**.
 - La température intérieure est alors d'environ 85 °C, avec commande par thermostat.



Remarques sur le transport de plats froids.



- Si nécessaire, placer le **thermoport®**, avec son couvercle fermé, dans la **chambre froide** pour qu'il soit à bonne température.
- Maintenir au frais à une température comprise entre +2 °C et +8 °C les plats réfrigérés auparavant avec le couvercle fermé.
- Utiliser uniquement des aliments réfrigérés. Effectuer le remplissage des bacs GN à une température aussi froide que possible ; la température des aliments ne doit pas dépasser +7 °C.
- Utiliser des accumulateurs de froid, de la glace ou de l'eau froide.

19 Nettoyage, inspection

19.1 Consignes de sécurité relatives au nettoyage, inspection

⚠ Évitez les dangers liés à l'électricité ; concerne l'appareil électrique chauffant.



AVERTISSEMENT !

Danger d'électrocution. Danger de mort !

- ➔ Mettre l'appareil électrique hors tension. Pour ce faire, débrancher la fiche de raccordement de l'alimentation secteur.
- ➔ Vérifiez que l'appareil et son câble de raccordement ne sont pas endommagés.
- ➔ Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques comme la prise électrique.
- ➔ Ne pas nettoyer l'appareil au lave-vaisselle.
- ➔ Ne nettoyez pas les appareils électriques avec un nettoyeur à vapeur, car l'humidité pourrait pénétrer dans le système électrique et déclencher un court-circuit.
- ➔ Faire vérifier le matériel électrique **au moins tous les 6 mois**³ par un électricien spécialisé.

⚠ Évitez les dangers liés aux zones très chaudes ; concerne l'appareil électrique chauffant.



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure à l'intérieur de l'appareil chauffant. À proximité des surfaces chaudes, il est possible de se brûler les mains et les bras.



- ➔ Portez si possible des gants de protection.
- ➔ Laissez auparavant l'appareil refroidir.

Choisissez la méthode de nettoyage appropriée



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

- ➔ N'utilisez pas d'objets à bords vifs. Ils pourraient rayer la surface. N'utilisez pas d'éponge abrasive, de laine d'acier, ni de brosse métallique.
- ➔ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs, tels que les sprays nettoyants pour les fours.
- ➔ Évitez le contact prolongé de l'acier inoxydable avec des liquides à forte teneur en sel. Ils pourraient entraîner une décoloration de la surface ou une corrosion.
- ➔ Évitez le contact direct et prolongé de l'acier inoxydable avec des éléments en fer pouvant s'oxyder, tels que les éponges en acier.

³ Source : Directive de l'organisme professionnel BGV A3

19.2 Nettoyer le thermoport®

Pour le nettoyage, il convient d'utiliser une solution **chaude** à base de produit vaisselle **doux**.

-  **AVERTISSEMENT !** Avant le nettoyage, fermer le cache des fiches de raccordement
- **ATTENTION.** Essuyer l'appareil humide avec un chiffon. Séchez ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.
- Séchez le compartiment intérieur et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que l'humidité restante se soit évaporée.
- Entreposez l'appareil à température ambiante.

20 Que faire en cas de panne ?



AVERTISSEMENT !

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

- ➔ Ne pas utiliser d'appareil électrique défectueux et le mettre de côté.
- ➔ Seul un électricien spécialisé peut réparer les composants électriques.



IMPORTANT

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

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

Élimination du produit



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

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

21 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