



Stations Regio

- Système de service multifonctionnel pour le transport, l'entreposage et la distribution des aliments
- Pour la régénération, le maintien au chaud ou au frais / le refroidissement des aliments
- Pour la distribution de repas dans les hôpitaux, les maisons de retraite et les garderies

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

Traduction de la notice d'utilisation d'origine

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

Table des matières

1	Historique des révisions	4
2	Observations importantes	4
2.1	Emploi de la notice d'utilisation	4
2.2	Conventions de mise en forme.....	5
2.3	Présentation des consignes de sécurité.....	5
3	Description de l'appareil	6
3.1	Nomenclature.....	6
3.2	Unités fonctionnelles.....	7
3.3	Vue d'ensemble des appareils.....	10
3.4	Caractéristiques techniques.....	11
3.5	Accessoires.....	11
4	Destination du produit	13
4.1	Répondent de manière générale à une utilisation conforme :	13
4.2	Évitez les erreurs d'emploi prévisibles.	13
5	Consignes de sécurité générales	15
5.1	Comportements de base.....	15
5.2	Concernant l'utilisation des appareils électriques.....	15
5.3	Obligations de l'exploitant.....	16
5.4	Qualification du personnel.....	17
5.5	Mise à disposition des équipements de sécurité.....	17
5.6	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil.....	17
5.7	Réglementations à respecter.....	19
5.8	Comportement à adopter en cas d'urgence.....	19
6	Avant la première utilisation	20
6.1	Transport.....	20
6.2	Mise en service / remise en service.....	22
7	Usage	23
7.1	Remarques sur l'usage.....	23
7.2	Terminal de commande.....	25
7.3	Procédure de base.....	29
7.4	Connexion/déconnexion de l'utilisateur.....	30
7.5	Démarrage de l'opération de régénération.....	31
7.6	Modification des réglages en cours de fonctionnement.....	32
7.7	Consulter le journal.....	34
7.8	Interprétation des messages d'erreur et de l'alarme.....	36
7.9	Interruption de l'opération de régénération.....	37
7.10	Mise hors tension de la station Regio.....	38
7.11	Vigilance en cas de coupure d'alimentation électrique ou de modification de l'emplacement.....	38

8 Réglages dans le menu	39
8.1 Définir la langue	40
8.2 Réglage de la date et de l'heure.....	41
8.3 Saisie et édition de programmes d'heures de service	43
8.4 Utilisateur, Droits d'utilisateur et Protection par mot de passe.....	53
8.5 Transfert sur le PC de recettes ou de l'historique	62
8.6 Définition des intervalles d'enregistrement	63
8.7 Modification des réglages de l'affichage.....	65
8.8 Saisie du nom de chaque station Regio	69
8.9 Retour aux réglages usine	71
8.10 Modification des valeurs des paramètres du terminal de commande	72
8.11 Consultation des informations logicielles.....	74
9 Nettoyage, maintenance et entretien.....	75
9.1 Consignes de sécurité en matière de nettoyage, maintenance et entretien.....	75
9.2 Nettoyage/entretien des pièces en acier inoxydable	76
9.3 Nettoyage/entretien des pièces en plastique.....	76
9.4 Nettoyage du terminal de commande.....	77
9.5 Nettoyage du joint	77
9.6 Nettoyage des roues	77
9.7 Nettoyage de la grille d'aération	77
9.8 Dégivrage du compartiment de réfrigération	78
9.9 Contrôle du niveau de liquide réfrigérant.....	78
9.10 Désinfection éventuelle de l'appareil	78
9.11 Maintien du produit au sec en état de service	78
10 Dysfonctionnements/SAV	79
11 Responsabilité et garantie.....	81
12 Extrait des déclarations de conformité CE	81
13 Registre.....	82
14 Adresse du fabricant	83

1 Historique des révisions

Révision	Modification
2013-12-20	Première édition
2014-08-05	Révision et correction

2 Observations importantes

2.1 Emploi de la notice d'utilisation

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



IMPORTANT

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

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

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

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

Vous pouvez inscrire vos remarques ici :

2.2 Conventions de mise en forme

... **Texte en caractères gras** ... , tout élément de texte important.

- Les énumérations sont présentées de la manière suivante.
- Les actions sont signalées par une flèche.
 - Le résultat d'une action est signalé ainsi.



Voir « . . . » , les liens sont représentés en italique et en bleu.



ATTENTION

signale un dégât matériel possible, à l'exclusion des dommages corporels. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.



Conseil d'utilisation

- ▶ Mention ou conseil utile

2.3 Présentation des consignes de sécurité

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

Le triangle symbolise un « danger général ».



DANGER !

signale un danger immédiat.

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



AVERTISSEMENT !

signale une situation **potentiellement dangereuse**.

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



PRUDENCE !

signale une situation **potentiellement dangereuse**.

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

3 Description de l'appareil

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

3.1 Nomenclature

Désignation des pièces

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

- 1 Rampe lumineuse/chauffante → pour le maintien au chaud des aliments pendant la distribution et pour l'éclairage
- 2 Surfaces de service → pour la distribution des aliments, à gauche/à droite ; chauffantes (option)
- 3 Porte fermable à clé → dans l'exemple illustré, avec tiroir de vapeur pour la régulation de l'humidité
- 4 Fiche électrique et fixation
- 5 Compartiment machine
- 6 Angles pare-chocs, tout autour → pour éviter les dommages matériels en cas de collision
- 7 Roue



Exemple illustré

Éléments de commande et d'affichage

- 8 2 x roues avec frein d'arrêt → pour un maintien en place sûr
- 9 Tiroir fermant à clé
- 10 Poignée → pour pousser l'appareil
- 11 Terminal de commande → pour commander l'appareil

3.2 Unités fonctionnelles

Ce chapitre présente toutes les unités fonctionnelles que peut comporter l'appareil.

3.2.1 Terminal de commande



Les unités fonctionnelles réglables sont librement programmables. Cette programmation peut se faire directement sur le terminal de commande. Les paramètres et les données de mesures sont transmissibles par clé USB.

3.2.2 Maintien au frais / Refroidissement



Compartiment de réfrigération pour le maintien au frais/refroidissement des aliments

- Température réglable de +2 à +14 °C, réglée en usine à +4 °C
- Pour le maintien au frais, il est recommandé de placer des aliments préalablement refroidis.

Équipement

- Machine de réfrigération montée dans le compartiment d'installation, sans écoulement de l'eau de condensation
- Châssis à claies

3.2.3 Régénération



Compartment chauffant pour la régénération des aliments

- Température réglable de +20 à +170 °C

Équipement

- Circulation d'air → assure une distribution uniforme de la température
 - Châssis à claies
-

3.2.4 Maintien au frais / Refroidissement et régénération



Maintien au frais / Refroidissement

- Température réglable de +2 à +14 °C, réglée en usine à +4 °C
- Pour le maintien au frais, il est recommandé de placer des aliments préalablement refroidis.

Régénération

- Température réglable de +20 à +170 °C

Équipement

- Machine de réfrigération montée dans le compartiment d'installation, sans écoulement de l'eau de condensation
- Circulation d'air → assure une distribution uniforme de la température
- Châssis à claies

Permutation de réfrigération à régénération et vice-versa

La permutation du compartiment de régénération de mode réfrigération au mode chauffage est précédée par l'aspiration de l'agent réfrigérant ; cette opération dure environ 400 secondes (environ 7 minutes).

La réfrigération se met en marche lorsque la température est inférieure à 50 °C.

3.2.5 Compartiment chauffe-assiettes



Compartiment pour chauffer ou maintenir au chaud les assiettes

- température réglée en usine sur +70 °C

Équipement

- 500 W/230 V, monté dans la base
 - Capacité : max. 4 bacs gastronomes 1/1
-

3.2.6 Plaque de service



Équipement

Capacité :

- max. 4 grils pour 1 bac gastronorme 1/1 ou
 - pour 3 bacs gastronomes 1/1, prof. 55 mm ou
 - pour 6 bacs gastronomes 1/2, prof. 55 mm
-

3.2.7 Compartiment ouvert



Équipement

Adapté au thermoport[®] 1000 K de Rieber

- pour les stations Regio de type 2
-

3.2.8 Rampe lumineuse/chauffante



Équipement

- 2 spots lumineux/radiants, raccordables séparément ;
2x 230 V pour 365W ou 765W
 - Du côté client, protection antipostillons, 4 orientations. Hauteur du passe-plat réglable entre 150 et 330 mm.
-

3.2.9 Plaque de service pour la distribution des aliments



Équipement

- Côté gauche chauffant. Côté droit chauffant. Raccordables séparément. Films chauffants.
 - Température réglable de +20 à +80 °C
-

3.2.10 Glissière de plateau

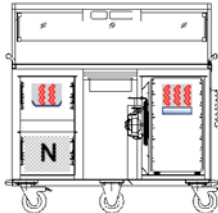
- Pour accueillir le plateau ou les aliments
 - Rabattable
-

3.3 Vue d'ensemble des appareils

Les données de puissance indiquées ci-après sont des données approximatives.

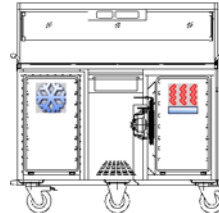
Type 1

88270101 → 240 V / 2,8 kW
 88270103 → 400 V / 7,0 kW



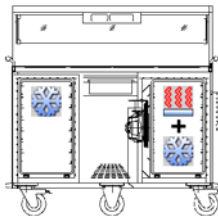
Type 3

88270301 → 240 V / 2,8 kW
 88270302 → 400 V / 7,0 kW



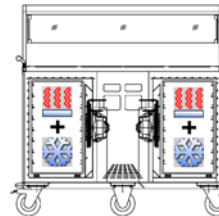
Type 5

88270501 → 240 V / 2,8 kW
 88270502 → 400 V / 7,0 kW



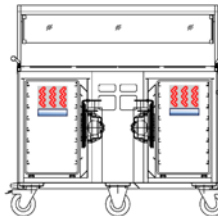
Type 6

88270403 → 400 V / 2 x 2,8 kW



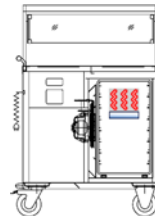
Type 7

88270402 → 400 V / 2 x 2,8 kW



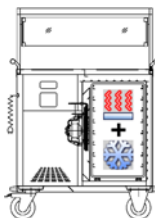
Type 11

88270601 → 240 V / 2,8 kW



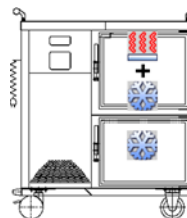
Type 12

88270603 → 240 V / 2,8 kW
 88270604 → 400 V / 7,0 kW



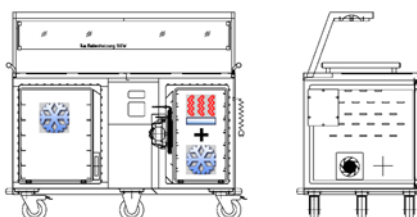
Type 13

88270605 → 240 V / 3,4 kW



Version USA

88270503 → 120 V



3.4 Caractéristiques techniques

Généralités :

Température ambiante admissible de + 5 °C à + 40 °C

Maintien au frais / Refroidissement :

Plage de réfrigération de + 2 °C à + 14 °C, porte fermée. Réfrigérant R 134a

Régénération :

de 20 °C à + 170 °C, porte fermée. Version hygiène H1

Châssis à claies :

Équipement standard : châssis à claies avec 8 paires de barres d'appui pour les bacs gastronomiques 1/1 d'une profondeur de 55 mm ; en option 7 paires de barres d'appui pour bacs gastronomiques 1/1 d'une profondeur de 65 mm

1N AC230V 50/60 Hz. 3N AC400V 50/60 Hz, fusible 3 x 16 A, degré de protection IP22. Câble spiralé de 2,5m

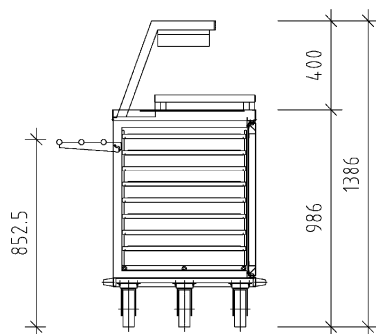
Boîtier en acier au chrome-nickel, n° de matériau 1.4301. Corps à double paroi isolé.

4 angles pare-chocs. Roues en acier inoxydable conformément à la norme DIN 18867, partie 8.

Diamètre de la roue 125 mm, 2 roues de guidage et 2 roues à frein, pneus antistatiques

Poids à vide : entre 160 et 183 kg

Longueur x largeur = env. 986 (1410) x 734 mm



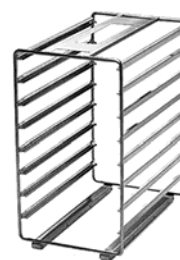
3.5 Accessoires



Conseil d'utilisation

En choisissant les bons accessoires, vous obtenez une efficacité énergétique supérieure et étendez les possibilités d'utilisation.

- ▶ Utilisez les accessoires de la société Rieber GmbH & Co. KG.



Bacs gastronormes	N° de commande
GN 1/1, 55 mm de profondeur	84010159
GN 1/1, 65 mm de profondeur	84010110
GN 1/1, 55 mm de profondeur, avec poignées escamotables	84010259
GN 1/1, 65 mm de profondeur, avec poignées escamotables	84010204

Couvercle gastronorme	N° de commande
Couvercle plat pour GN 1/1	84030101
Couvercle plat pour GN 1/1, avec encoches	84030301
Couvercle emboîtable pour GN 1/1, hermétique	84080101
Couvercle emboîtable	84090101
Couvercle emboîtable, avec encoches	84090201
Couvercle plat pour GN 1/1	84140102
Grille CNS pour GN 1/1, légère	84140105

Châssis à claies	N° de commande
Pour GN 1/1, 55 mm de profondeur : 8 paires de barres d'appui	88271101
Pour GN 1/1, 65 mm de profondeur : 7 paires de barres d'appui	88271104

Chariot de transfert avec housse	N° de commande
Chariot de transfert pour 2 châssis à claies. Longueur x largeur x hauteur = 905 x 704 x 985 mm	88271102
Housse pour chariot de transfert	88271103

thermoport[®] 1000 K	N° de commande
thermoport [®] 1000 K pour les stations Regio de type 2	85020401

4 Destination du produit

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

4.1 Répondent de manière générale à une utilisation conforme :

- Pour la restauration de chaîne, le catering, l'hôtellerie et la restauration traditionnelle, ainsi que la restauration collective et les cantines scolaires.
- Système de service multifonctionnel pour le transport, l'entreposage, la régénération et la distribution d'aliments et de plats
- Pour maintenir au frais ou au chaud des aliments en portions.
Il est recommandé d'utiliser des assiettes et des cloches sur grils ou des bacs gastronomes.
- Pour le **maintien au frais/refroidissement** avec des aliments ayant suffisamment refroidi
- Pour la **régénération** dans un compartiment spécial.
- Pour le **maintien au frais/refroidissement ainsi que la régénération** dans un compartiment spécial.
- Pour le **réchauffage/maintien au chaud des assiettes** dans un compartiment spécial.
- Pour recevoir les ustensiles.
- Vérifiez toujours que l'appareil est correctement chargé d'aliments.
La commande déclenche automatiquement les programmes d'heure de service configurés, que l'appareil soit rempli d'aliments ou non.
- Pour éviter les blessures sur les surfaces brûlantes ou une manipulation incorrecte comme une sortie des plats ou l'apport de substances inflammables, l'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement sous surveillance constante. L'accès par des personnes non autorisées doit être évité.
- À utiliser uniquement par des membres du personnel adultes, formés à son maniement.
- L'utilisation conforme à la destination implique le respect des caractéristiques techniques.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange spécifiées, autorisées par le fabricant.
Utilisez uniquement des pièces de rechange commandées auprès du fabricant ou fournies par son service après-vente.

4.2 Évitez les erreurs d'emploi prévisibles.

- Ne laissez jamais l'appareil en service sans surveillance.
- Éloignez les liquides combustibles ou explosifs des appareils chauffants, sous peine de provoquer un incendie ou une explosion.
- Pour éviter de déclencher un incendie, utilisez uniquement des bacs gastronomes en matériau réfractaire ou incombustible.
- Pour le maintien au frais ou le refroidissement, placez dans le compartiment uniquement des aliments suffisamment refroidis. Sinon, la puissance de réfrigération pourrait être insuffisante, ce qui entraînerait un non-respect des prescriptions HACCP.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé pour chauffer ou rafraîchir l'espace.

- Ne tirez, ni ne poussez jamais l'appareil par-dessus des bords acérés, vous risqueriez de l'endommager. N'utilisez pas l'appareil si le sol ne présente pas les conditions requises à cet effet.
 - Il n'est pas exclu que les roues laissent des traces sur le sol ou provoquent des rayures, dues par ex. à des gravillons incrustés dans les roues.
 - Il n'est pas exclu que les roues soient endommagées ou rendues inutilisables par les seuils de porte ou par des joints à arêtes vives.
- Les appareils mobiles ne doivent pas être déplacés autrement que manuellement. Tout transport assisté mécaniquement, notamment par chariot élévateur ou gerbeur, est interdit.
- Ne transportez jamais des personnes sur le chariot de station Regio.
- Ne convient pas à un usage domestique privé.

Prévenez les dommages matériels

- **ATTENTION.** L'appareil risque d'être endommagé s'il est transporté de manière inappropriée, notamment en position renversée. Après le transport d'un appareil à réfrigération électrique, il faut laisser au liquide réfrigérant le temps de s'écouler. Laissez l'appareil au repos pendant au moins une heure après le transport. À l'issue de ce délai, vous pouvez le mettre en route.
- Transportez toujours l'appareil dans la position dans laquelle il est utilisé.

5 Consignes de sécurité générales

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

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

5.1 Comportements de base

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

- N'utilisez cet appareil que s'il est en parfait état et respectez les instructions figurant dans la notice.
- Assurez-vous que l'appareil, quelle que soit son ancienneté, soit toujours intégré dans son environnement dans des conditions propres à garantir la sécurité.
- Ne procédez à aucune modification de l'appareil, ni à aucun aménagement.

5.2 Concernant l'utilisation des appareils électriques

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

Poste de travail

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

Sécurité électrique

- La fiche mâle doit être adaptée à la prise. La fiche ne doit être modifiée d'aucune manière. N'utilisez pas d'adaptateur en association avec des appareils mis à la terre de protection. L'utilisation de fiches non modifiées et de prises adaptées réduit le risque de décharge électrique.
- Évitez tout contact corporel avec les surfaces mises à la terre telles que tuyaux, chauffages, fourneaux et réfrigérateurs. Le risque de décharge électrique est supérieur si votre corps est mis à la terre.
- Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.
- Ne tirez jamais sur le câble pour débrancher la fiche de la prise électrique. Saisissez la fiche elle-même. Tenez le câble éloigné de la chaleur, de l'huile, des arêtes vives ou des pièces d'appareil en mouvement. Les câbles endommagés ou enchevêtrés augmentent le risque de décharge électrique.
- Si vous utilisez un appareil électrique en plein air, employez uniquement des rallonges électriques agréées pour l'extérieur. L'utilisation d'une rallonge appropriée pour l'extérieur réduit le risque de décharge électrique.
- Risque d'incendie en raison de l'accumulation de chaleur. Déroulez toujours le câble de l'enrouleur afin d'éviter toute accumulation de chaleur, voire un incendie. Le raccordement doit être protégé contre les projections d'eau. Il doit être en caoutchouc ou revêtu de caoutchouc.

Sécurité des personnes

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

- Évitez toute mise en service inopinée. Assurez-vous que le commutateur est bien en position « ARRÊT » avant de mettre la fiche dans la prise. Le fait de raccorder l'appareil au secteur lorsqu'il est en position « MARCHE » peut occasionner des accidents.

Diligence dans l'usage des appareils électriques

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

Service

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

5.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant

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

Obligations de l'exploitant

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

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

Il convient notamment de tenir compte des règles suivantes :

- L'exploitant doit s'informer des dispositions applicables en matière de sécurité au travail et procéder à une évaluation de la dangerosité afin de déterminer les dangers supplémentaires résultant des conditions de travail spécifiques sur le lieu d'exploitation de l'appareil. Il devra ensuite les mettre en œuvre sous la forme d'instructions de service pour l'exploitation de l'appareil.
- L'exploitant devra vérifier pendant toute la durée de service de l'appareil si les instructions de service rédigées par ses soins sont conformes à l'état de la réglementation et devra les adapter le cas échéant.
- Il devra définir clairement les différentes responsabilités des membres du personnel pour l'installation, l'utilisation, le dépannage, la maintenance et le nettoyage.
- L'exploitant doit veiller à ce que tous les collaborateurs qui manipulent l'appareil ont bien lu et assimilé la présente notice. Par ailleurs, il doit former le personnel et l'informer des dangers à échéances régulières.

- L'exploitant doit mettre les équipements de protection requis à la disposition du personnel et en imposer le port.

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

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

5.4 Qualification du personnel

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

- La responsabilité de l'organisation revient au « **responsable de travail** » (exploitant). Conformément à la norme EN 50110-1, le responsable des travaux est une « personne désignée pour assumer la responsabilité immédiate de l'exécution des opérations. Cette responsabilité peut être transférée à d'autres personnes si nécessaire. [...] Le responsable des travaux doit informer toutes les personnes impliquées dans le travail de l'ensemble des dangers qui ne sont pas immédiatement identifiables.
- Seules les « **personnes initiées** » au maniement et formées sont autorisées à exécuter les opérations. La formation et l'initiation doivent être réitérées et la compréhension des informations doit être contrôlée, le cas échéant sous la forme d'un examen.
- Seules les **personnes spécialisées** sont autorisées à effectuer des travaux de réparation. Selon la norme CEI 60204-1, est considérée comme une personne spécialisée celui ou celle qui « de par sa formation professionnelle et son expérience, est apte à identifier les risques et à éviter les dangers potentiels ».
- Les travaux électriques doivent être confiés uniquement à des **électriciens spécialisés** formés et expérimentés, appelés couramment électriciens. Les personnes initiées aux travaux électrotechniques ne peuvent intervenir que sous les instructions et le contrôle d'un électricien spécialisé.

5.5 Mise à disposition des équipements de sécurité

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

5.6 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

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

5.6.1 Dispositifs de contrôle et de sécurité

- Cet appareil est équipé d'un coupe-circuit automatique. En cas de régulation défectueuse, l'appareil s'éteint automatiquement.

- Pour renforcer la sécurité, il est conseillé de placer un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA en amont de l'appareil.

5.6.2 Risques de brûlures et d'incendie




AVERTISSEMENT !





Risque de brûlure des mains et des bras sur les surfaces chaudes dans la zone de l'élément chauffant.




- ▶ Pour éviter de déclencher un incendie, utilisez uniquement des bacs gastronormes en matériau réfractaire ou incombustible.
 - ▶ Portez des gants de protection.
 - ▶ Veillez à ce que la porte reste fermée.
 - ▶ Veillez à ce que les personnes non autorisées se tiennent éloignées.
 - ▶ Gardez les substances inflammables éloignées.
-

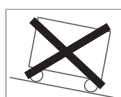
-  **AVERTISSEMENT !** Risque d'incendie. Veillez à ce que la grille d'installation dans le compartiment installation reste accessible et propre.

5.6.3 Danger d'électrocution

-  **AVERTISSEMENT !** Danger d'électrocution. Éloignez l'appareil de la pluie ou de l'humidité. Toute pénétration d'eau dans un appareil électrique accroît le risque de décharge électrique.
-  **AVERTISSEMENT !** Posez les lignes électriques de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.


5.6.4 Risques inhérents au transport, ainsi qu'à l'absence de stabilité

-  **AVERTISSEMENT !** Danger d'électrocution. Avant chaque transport, le câble de raccordement électrique doit être débranché.
-  **AVERTISSEMENT !** Ne tirez jamais sur l'appareil, poussez-le uniquement. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité, ainsi qu'un accès direct aux roues à frein. Gardez la porte fermée durant le transport et utilisez la poignée pour déplacer l'appareil. Portez des chaussures robustes pour éviter tout risque de blessure.
-  **AVERTISSEMENT !** Empêchez tout déplacement accidentel de l'appareil afin de prévenir tout risque inutile. Actionnez les deux freins pour immobiliser l'appareil et l'empêcher de rouler inopinément. Garez-le toujours sur un sol plat.



- **ATTENTION.** Tenez compte de la hauteur de marche autorisée (maximum 4 mm), sans quoi les roues pourraient être endommagées.

5.6.5 Risques liés à l'enfermement et danger d'étouffement

-  **AVERTISSEMENT !** Danger d'étouffement en cas d'enfermement dans l'appareil. Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées ne doivent pas avoir accès à l'appareil.

5.6.6 Tenez les matières pelucheuses éloignées de la grille d'aération.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie en cas de grille d'aération comportant des matières pelucheuses.

- ▶ Veillez à ce que la grille d'aération de l'appareil de réfrigération reste propre.
-



'Nettoyage de la grille d'aération « », page 77

5.6.7 Maintenez les substances inflammables éloignées des zones Compartiment Froid et Compartiment machine.



AVERTISSEMENT !

Le matériau isolant Armaflex est inflammable et peut alors libérer des vapeurs toxiques.

- ▶ Maintenez les substances inflammables éloignées des compartiments Froid et Machine.
-

5.7 Réglementations à respecter

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

5.8 Comportement à adopter en cas d'urgence

- En cas d'urgence, l'alimentation électrique doit être coupée immédiatement.

Premiers secours en cas de blessures par brûlure, ébouillement ou électrocution

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



Conseil d'utilisation

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

6 Avant la première utilisation

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

6.1 Transport

6.1.1 Dommages dus au transport

- Vérifiez dès la livraison que l'appareil ne présente pas de dommages dus au transport.
- Signalez tout dommage sur la lettre de voiture en présence du transporteur et faites-lui confirmer l'existence du dommage en requérant sa signature.
- Décidez si vous conservez l'appareil en réclamant le dommage par la lettre de voiture ou si vous en refusez la livraison.

■ En procédant ainsi, vous favorisez un bon règlement du sinistre.

6.1.2 Déballage

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

6.1.3 Déchargement de l'appareil hors de la palette

Déchargement à l'aide d'un chariot élévateur



Le déchargement à l'aide d'un chariot élévateur par une personne qualifiée et autorisée est une solution relativement sûre et pratique.

- Déchargez le chariot du petit-déjeuner en dehors de la palette à l'aide d'un chariot élévateur.

Déchargement avec le nombre nécessaire de personnes si c'est la seule possibilité



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

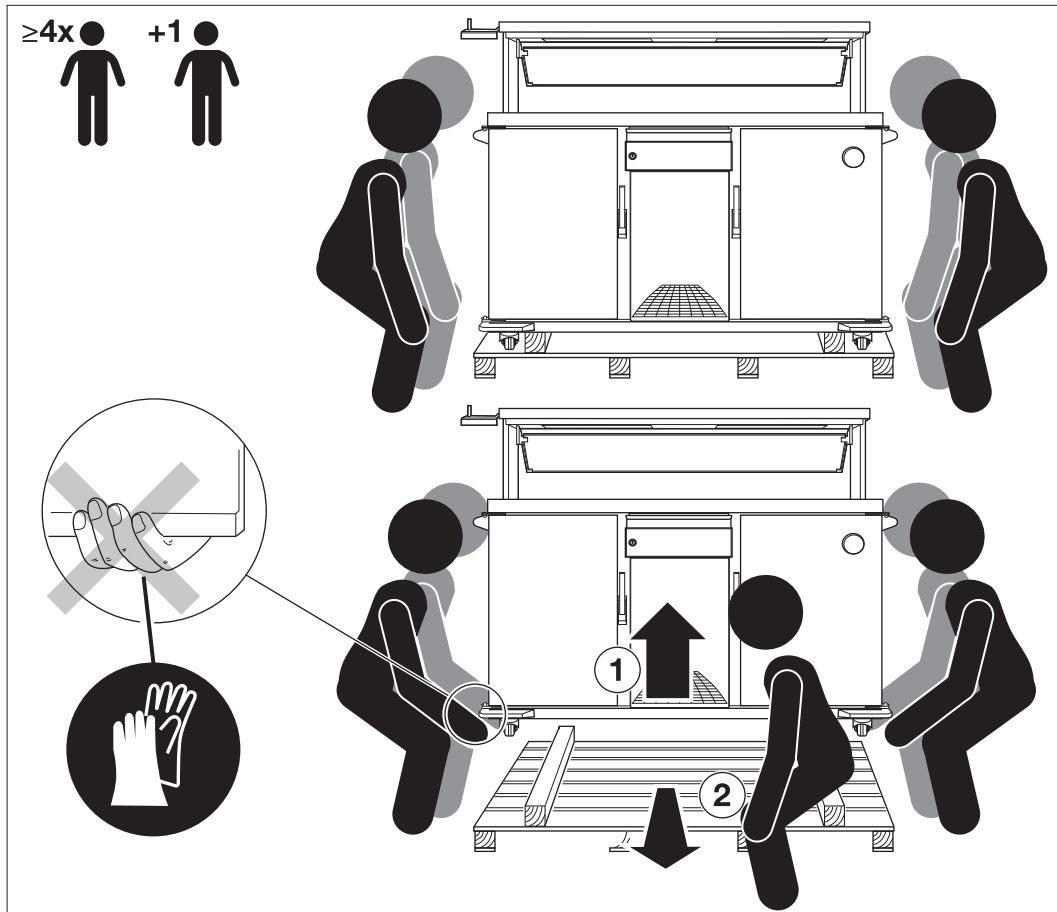
Une charge lourde doit être soulevée et déplacée sans à-coups en ayant les genoux fléchis, le buste bien droit et les jambes écartées. Les pieds sont écartés à la largeur des hanches et les abdominaux sont serrés. Expirez. Évitez toute torsion de la colonne vertébrale.



AVERTISSEMENT !

Appareil lourd, pesant à vide entre 160 et 183 kg. Voir la plaque signalétique. En cas de doute, abstenez-vous de tout transport manuel. Autrement :

- ▶ Portez des gants de protection et des chaussures de sécurité.
 - ▶ Soulevez un peu l'appareil avec l'aide d'au moins 4 personnes. Pendant ce temps, une autre personne retire rapidement la palette et ses deux profilés.
-



6.1.4 Matériel livré

Chariot Station Regio Notice d'utilisation originale et traduction obligatoire de cette notice ; Remarque sur le transport sous forme de fret en chargement partiel

6.1.5 Remarque sur les matériaux d'emballage

Emballage jetable ou europalette

- Décision à prendre : conserver l'europalette pour un transport ultérieur ou un retour de l'appareil ?
- Éliminez les emballages jetables de manière respectueuse de l'environnement.

6.1.6 Nettoyage de l'appareil.

- Avant de mettre en service l'appareil, nettoyez-le soigneusement. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon sec. Rincez les accessoires.



Voir « Nettoyage, maintenance et entretien », page 72 et suivantes

6.2 Mise en service / remise en service

Conditions requises

- L'appareil ne présente aucun défaut ni dommage visible.
- L'appareil est à la température ambiante et il est sec.



ATTENTION

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

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



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie. Veillez à ce que la grille d'installation dans le compartiment installation reste accessible et propre.

Applicable au maintien au frais / refroidissement



ATTENTION

Si l'appareil a été basculé pendant le transport, l'unité fonctionnelle de maintien au frais/refroidissement risque d'être endommagée.

- ▶ En cas de transport inapproprié, remettez l'appareil en position correcte sans y toucher ensuite pendant au moins une heure après le transport. À l'issue de ce délai, vous pouvez le mettre en route.

- ▶ Ne placez jamais des appareils avec système de refroidissement à proximité de sources de chaleur.




Respecter les consignes électrotechniques en vigueur

- ▶ Avant la mise en service, contrôlez la tension d'alimentation et le type de courant. Vérifiez la concordance avec les indications sur la plaque signalétique.
- ▶ La prise électrique doit rester parfaitement accessible, de manière que l'appareil puisse être débranché à tout moment ; sinon, prévoir une possibilité de coupure de l'appareil facilement accessible.

7 Usage


7.1 Remarques sur l'usage

Précautions de base

-  **AVERTISSEMENT !** L'utilisation en public ou en libre-service doit se faire uniquement sous surveillance constante. Cela permet ainsi d'éviter les risques de blessures pour les clients, dues par exemple au contact avec les surfaces chaudes. L'accès par des personnes non autorisées doit être évité.
-  **AVERTISSEMENT !** Danger d'électrocution. Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et en particulier la fiche mâle et le câble électrique, ne présentent aucun défaut visible. N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur. Protégez l'appareil de l'humidité.
-  **AVERTISSEMENT !** Posez les lignes électriques de manière à éviter tout risque de trébucher, d'arracher les câbles, etc.



Voir aussi « Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil », page 17

-  **AVERTISSEMENT !** Risque de pincement. Risque de chute. Rabattre la glissière du plateau avec précaution.
- **ATTENTION.** 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.
- **ATTENTION.** Évitez le contact direct et prolongé de l'acier inoxydable avec des éléments en fer pouvant s'oxyder, tels que les éponges en acier.

La protection antipostillons sur la rampe lumineuse/le pont chauffant est réglable.




Conseil d'utilisation

Utiliser des bacs gastronormes de Rieber.

- ▶ Les bacs gastronormes chargés d'aliments liquides doivent être fermés par des couvercles emboîtables hermétiques pourvus d'un joint silicone sur le pourtour.
- ▶ Remplir les bacs gastronormes jusqu'au rebord d'empilage.
Ne pas remplir jusqu'au bord supérieur afin que le couvercle ne soit pas au contact des aliments ou dans la sauce.

Précautions pour le maintien au froid/refroidissement

-  **AVERTISSEMENT !** Pour les fonctions de maintien au frais ou de refroidissement, placez sur les chariots uniquement des aliments ayant fait l'objet d'un refroidissement préalable suffisant. Sinon, la puissance de réfrigération pourrait être insuffisante, ce qui entraînerait un non-respect des prescriptions HACCP.
- **ATTENTION.** L'appareil réfrigérant risque d'être endommagé si vous placez des aliments chauds sur le chariot. Pour le maintien au frais, placez sur les chariots uniquement des aliments préalablement refroidis.

Le respect de cette disposition évite un givrage précoce du système de réfrigération et donc des tâches et coûts de nettoyage, maintenance et entretien.

Pour un effet isolant optimal



Conseil d'utilisation

En choisissant les bons accessoires, vous obtenez une efficacité énergétique supérieure et étendez les possibilités d'utilisation.

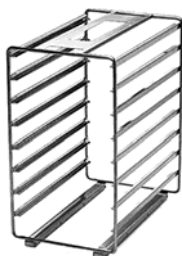
- ▶ Utilisez les accessoires de la société Rieber GmbH & Co. KG.



Voir « Accessoires », page 11

- ▶ Veillez à conserver un peu d'espace libre dans l'appareil, autant que possible. L'air doit pouvoir circuler.
- ▶ Après avoir rempli l'appareil, fermez-le et ouvrez-le uniquement au moment de servir les plats.
- ▶ Une fois les plats sortis, refermez immédiatement la porte.

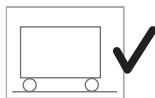
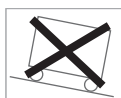
Conseils de manutention des châssis à claies et des chariots de transfert




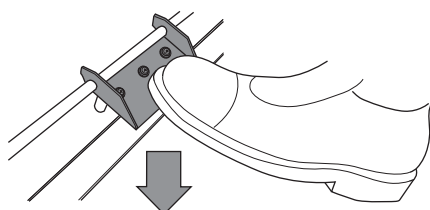
AVERTISSEMENT !

Risque de pincement. Risque de chute.

- ▶ Insérez manuellement le châssis à claies dans le compartiment jusqu'à ce que le dispositif de blocage s'enclenche. Ajoutez ensuite les bacs gastronormes remplis.
- ▶ Ou : Placez le chariot de transfert devant le compartiment. Insérez manuellement le châssis à claies dans le compartiment jusqu'à ce que le dispositif de blocage s'enclenche.
- ▶ Bloquez son positionnement.



- ▶  **AVERTISSEMENT !** Risque de chute. Juste avant d'insérer de transférer le châssis du chariot à la station Regio, déverrouillez le dispositif de blocage avec le pied.



7.2 Terminal de commande

7.2.1 Fonctionnement

- Les unités fonctionnelles réglables sont librement programmables. Cette programmation peut se faire directement sur le terminal de commande. Les paramètres et les données de mesures sont transmissibles par clé USB.
- La commande déclenche automatiquement les programmes d'heure de service configurés, que l'appareil soit rempli d'aliments ou non. L'opération en cours peut être interrompue à tout moment.
- Les réglages des compartiments et des accessoires 'Radiant' et 'Plaque de service' peuvent être modifiés pour l'opération en cours via l'écran tactile.
- Le nombre des programmes d'horaires de service est illimité.
- En mode automatique, la station Regio prend immédiatement en charge le déroulement du programme suivant d'heure de service. Les programmes d'heures de service enregistrées sont déclenchés en fonction du jour et de l'heure de service.

7.2.2 Mise en marche de la station Regio

- Branchez la fiche mâle dans la prise électrique.
 - L'écran affiche le logo RIEBER, puis une barre de progression.
 - Lorsque la barre de progression a atteint 100 %, l'écran de démarrage affiche le type et l'équipement de la station.



- Exemple d'écran de démarrage.

7.2.3 Menu principal



Écran (écran tactile)

- 1 Affichage de l'heure de service réglée pour la distribution des plats
- 5 Affichage de l'état de fonctionnement
- 6 Affichage de la température pour le compartiment de réfrigération ou de régénération
- 7 Affichage des accessoires
- 8 Barre d'état avec le nom, le statut de l'utilisateur et l'heure actuelle

Touches de fonction

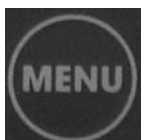
- 2 HOME
- 3 MENU
- 4 START/STOP

Les touches de fonction



HOME

L'action sur cette touche permet de revenir au menu principal.



MENU

La page d'écran du menu apparaît. Ce menu permet d'accéder aux menus spéciaux de réglage du minuteur et à tous les autres menus



START/STOP

L'action sur cette touche permet d'arrêter le programme en cours d'heure de service.

Touches dans le menu principal



Heure de service

Affichage de l'heure de service réglée et du temps restant.



Affichage de l'état de fonctionnement

Heure de service et déroulement du programme, par exemple le petit-déjeuner, AUTOMATIQUE
INCIDENT
Porte ouverte
ARRET



Affichage de la température pour le compartiment de réfrigération ou de régénération

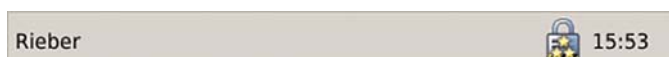
Il suffit de toucher cette zone pour modifier manuellement la température de l'opération de régénération en cours.



Affichage pour radiant et plaque chauffante

Radiant ainsi que plaque de service ou plaque chauffante
Les champs « activés » sont rouges, les champs « non activés » sont bleus.
Il suffit de toucher sur ce champ pour activer ou désactiver la fonction.

Barre d'état



Dans la barre d'état, vous voyez à gauche le **nom** de la station Regio et à droite le **statut de l'utilisation** et l'**heure actuelle**.

7.2.4 Signification des couleurs

- Gris : la fonction est actuellement **désactivée**
- Bleu : la fonction est permutable, elle est actuellement **désactivée**
- Rouge : la fonction est permutable, elle est actuellement **activée**

7.2.5 Écran

Exemples d'affichages d'écran

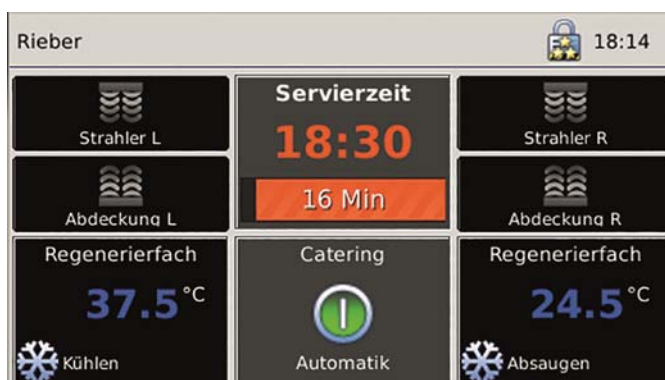
Signification



- La station Regio est prête pour l'heure de service 18 h 30.
- L'heure de service 18 h 30 est atteinte, les plats sont prêts à être distribués.
- Les températures actuelles dans les compartiments de réfrigération et de régénération sont affichées.



- La station Regio démarre les programmes enregistrés de distribution de plats selon les heures de service.
- Les températures actuelles dans les compartiments de réfrigération et de régénération sont affichées.
- L'accessoire activé est affiché en rouge.



- La station Regio démarre les programmes de distribution de plats définis pour l'heure de service.
- Les températures actuelles dans les compartiments de réfrigération et de régénération sont affichées.
- Le compartiment de régénération à droite aspire le réfrigérant (aspiration) et se met ensuite en mode de préchauffage.



- Un incident s'est produit.

 Voir « Dysfonctionnements/SAV », page 79



- Exemple de protocole d'erreur

7.3 Procédure de base

L'écran est un écran tactile.

- **Activez** les éléments sur l'écran en appuyant sur la touche ou l'icône correspondante et en maintenant l'appui pendant 5 secondes environ.
- **Enregistrez** les valeurs saisies en appuyant sur l'icône '**Speichern**' (Enregistrer).
 - Si vous quittez un menu ou une zone de saisie sans enregistrer les données, celles-ci seront perdues.
- Appuyez sur l'icône '**Zurück**' (Retour) pour monter d'un niveau.
- Appuyez sur la touche '**HOME**' pour revenir au menu principal.
- Pour appliquer une valeur de consigne modifiée dans la commande, appuyez sur la touche '**STOP**', puis sur '**START**'.
- Pour appliquer les valeurs des paramètres de la commande (jeu de paramètres), débranchez le connecteur d'alimentation, puis rebranchez-le.
 - Le système de commande charge le jeu de paramètres actuel, par exemple le type 5.

7.4 Connexion/déconnexion de l'utilisateur



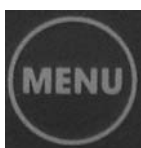
Conseil d'utilisation

Le responsable des opérations administre et assure la responsabilité des droits d'utilisateur et de la protection par mot de passe.

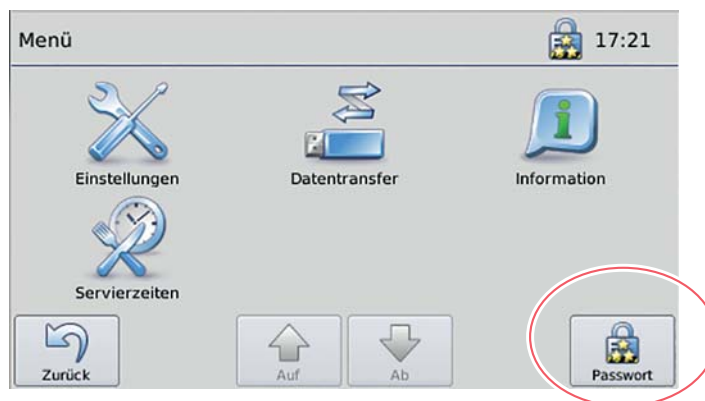
- ▶ Adressez-vous au responsable.



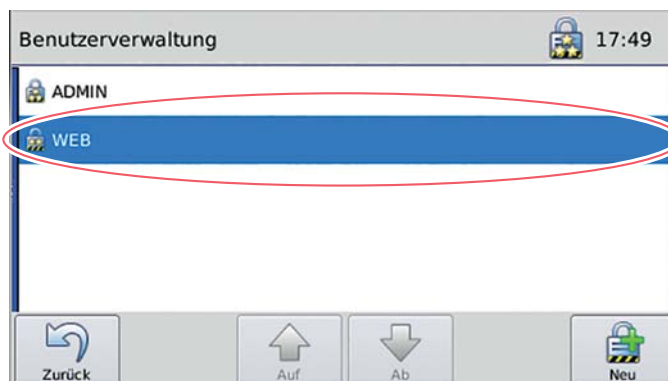
Voir « Utilisateur, Droits d'utilisateur et Protection par mot de passe », page 53



- ▶ Appuyez sur le bouton 'MENU'.

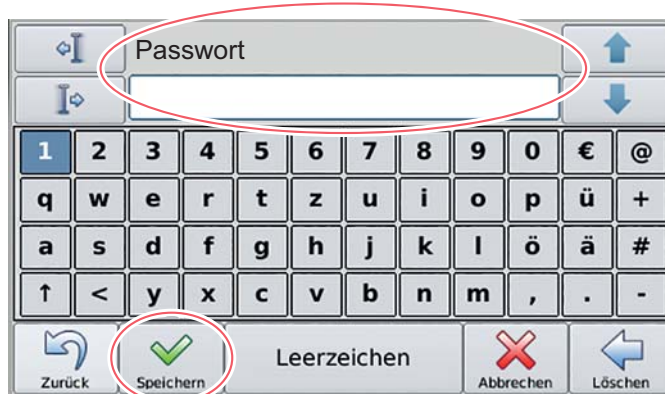


- ▶ Appuyez sur la touche 'Passwort (Mot de passe)'.



- ▶ Appuyez sur la touche de l'utilisateur correspondant.

- La boîte de dialogue pour la saisie du mot de passe s'affiche.



- Saisissez le mot de passe, puis appuyez sur la touche '**Speichern**' (Enregistrer).
 - Si le mot de passe saisi est correct, le menu principal s'affiche.
 - Si le mot de passe saisi est erroné, le message '**Fehler Falsches Passwort!**' (Erreur, mot de passe erroné) s'affiche.
 - La station Regio est configurée au niveau 4 de mot de passe.

7.5 Démarrage de l'opération de régénération

Remplissage

- Remplissez les compartiments de la station Regio avec les plats préparés.
 - En mode automatique, la station Regio prend immédiatement en charge le déroulement du programme suivant d'heure de service. Les programmes d'heures de service enregistrées sont déclenchés en fonction du jour et de l'heure de service.
 - L'écran affiche la température réelle de chaque compartiment de réfrigération ou de régénération.

Après l'écoulement du temps de régénération

- Un signal sonore retentit une fois le temps de régénération écoulé.
- Le fonctionnement en mode automatique se poursuit.
- Le programme d'heure de service suivant s'affiche.

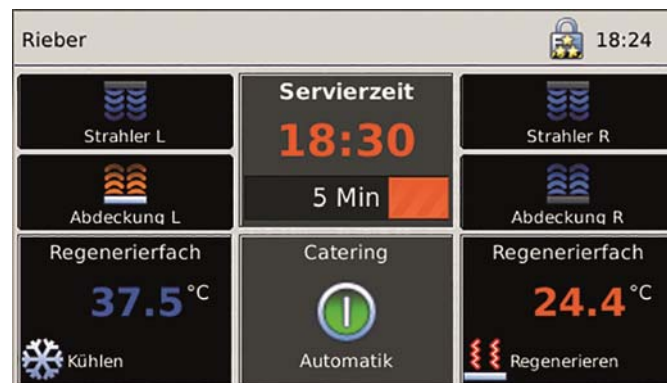
7.6 Modification des réglages en cours de fonctionnement

L'accès à ces fonctions est protégé par un mot de passe.

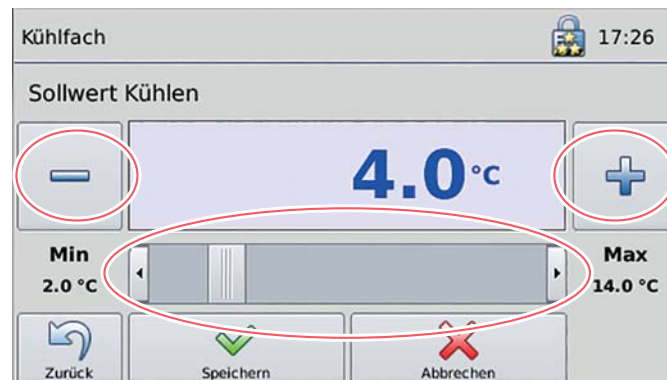


Voir « Utilisateur, Droits d'utilisateur et Protection par mot de passe », page 53

7.6.1 Modification des réglages des compartiments



- Le programme actuel d'heure de service s'affiche.
- L'écran affiche la température réelle de chaque compartiment de réfrigération ou de régénération ainsi que l'accessoire actif.
- Appuyez sur la zone affichant la température du compartiment correspondant **en maintenant l'appui pendant env. 5 secondes**.
- La boîte de dialogue pour le réglage de la température s'ouvre.



- Réglez la valeur souhaitée avec la **barre de défilement** ou en appuyant sur les **touches +**.
- Appuyez sur la touche '**Speichern**' (Enregistrer).
- La valeur sélectionnée est enregistrée.

7.6.2 Activation ou désactivation des accessoires

Vous ne pouvez modifier les réglages des accessoires que pendant le temps de préparation et de maintien au chaud.



- Appuyez sur le bouton correspondant à l'accessoire.
 - L'appui sur la touche entraînera une activation et une désactivation légèrement temporisées.
 - Un accessoire activé est affiché en rouge, un accessoire désactivé est affiché en bleu.

7.7 Consulter le journal



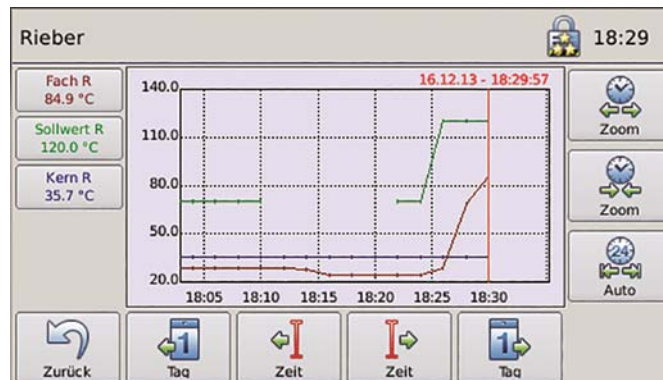
Profil des températures

- Appuyez sur le bouton correspondant à l'accessoire.



- Appuyez sur la valeur de température du bouton.

- Le journal des courbes de température de l'élément sélectionné est affiché.





Journal d'événements

- Appuyez sur le bouton 'Automatik' en le maintenant enfoncé pendant environ 5 secondes.



Le 'Journal d'événements' s'affiche.



Journal des erreurs

- Appuyez sur le bouton 'Störung' (Incident).



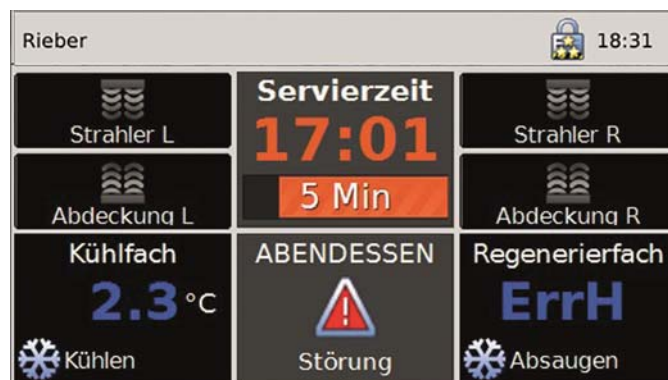
- Le 'journal des erreurs' s'affiche.



7.8 Interprétation des messages d'erreur et de l'alarme

Messages d'erreur

- Un incident est affiché à l'écran et signalé par un signal sonore.
- Le déroulement automatique est interrompu.



- Informez-vous en consultant le journal des erreurs.
- Remédiez à l'erreur.

 Voir « Dysfonctionnements/SAV », page 79

Si l'alimentation **électrique est interrompue pendant plus de 10 minutes**, un message d'erreur s'affiche.

- La reprise du fonctionnement est possible soit après la saisie du mot de passe et de la nouvelle heure de service, soit le mode manuel.

 Voir « Vigilance en cas de coupure d'alimentation électrique », page 38

Attribution des messages d'erreur aux capteurs de température

F1	Chambre à gauche
F2	Chambre à droite
F3	Température à cœur à droite
F4	Couvercle à gauche
F5	Couvercle à droite
F6	Chambre à gauche ou chauffe-assiettes

Exemple de message d'erreur

F2	Capteur défectueux chambre à droite
----	-------------------------------------

Poursuite du fonctionnement sans élimination de l'erreur

- Appuyez sur la touche '**Störung**' (Incident).
 - Le journal des erreurs s'affiche.



- Appuyez sur '**Alarm bestätigen**' (Confirmer l'alarme).
 - Le programme actuel d'heure de service continue d'être appliqué.
 - Le mode de fonctionnement automatique se poursuit.
 - Si le problème n'est pas résolu, le message d'erreur s'affiche de nouveau dès que la fonction défectueuse est activée.

7.9 Interruption de l'opération de régénération



- Appuyez sur la touche **START/STOP**.
 - Le programme d'heure de service en cours est interrompu.

7.10 Mise hors tension de la station Regio



- Appuyez sur la touche **START/STOP**.
 - Le programme d'heure de service en cours est interrompu.
 - L'affichage passe de « vert - AUTOMATIK » à « rouge - AUS » dans le menu HOME.
- Débranchez la prise secteur de l'appareil.



Affichage vert → le programme d'heure de service fonctionne.



Affichage rouge → le programme est arrêté

7.11 Vigilance en cas de coupure d'alimentation électrique ou de modification de l'emplacement

Lorsque le mode automatique est activé, la station Regio peut être momentanément coupée de l'alimentation électrique pendant la phase de préchauffage ou de régénération.

En cas de **coupure ne dépassant pas 10 minutes**, l'exécution du programme d'heures de service reprend. L'heure de service est recalculée en fonction du temps de coupure.

Si l'alimentation **électrique est interrompue pendant plus de 10 minutes**, un message d'erreur s'affiche. La reprise du fonctionnement est possible après la saisie du mot de passe.



Voir « *Interprétation des messages d'erreur et de l'alarme* », page 36

8 Réglages dans le menu

Le menu vous permet d'accéder

- aux réglages ;
- à la définition des heures de service, des séquences de programmes et aux recettes ;
- à la commande du transfert de données ;
- à la recherche d'informations sur la station Regio ;
- se connecter à la station en tant qu'utilisateur.

Affichage de l'écran du menu



- Appuyez sur la touche **MENU**.
 - La page d'écran du **menu** apparaît.

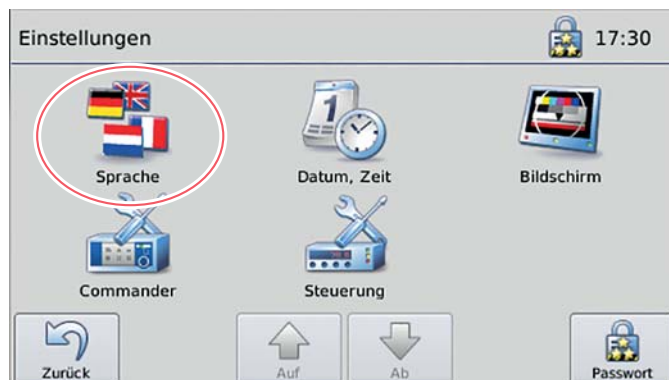


8.1 Définir la langue

Les langues disponibles sont l'allemand, l'anglais et le français.



- Appuyez sur l'icône '**Einstellungen**' (Réglages).



- Appuyez sur l'icône '**Sprache**' (Langue).
- Appuyez sur le bouton correspondant à la langue de votre choix.



- La langue sélectionnée est appliquée.
- L'écran principal s'affiche.

8.2 Réglage de la date et de l'heure



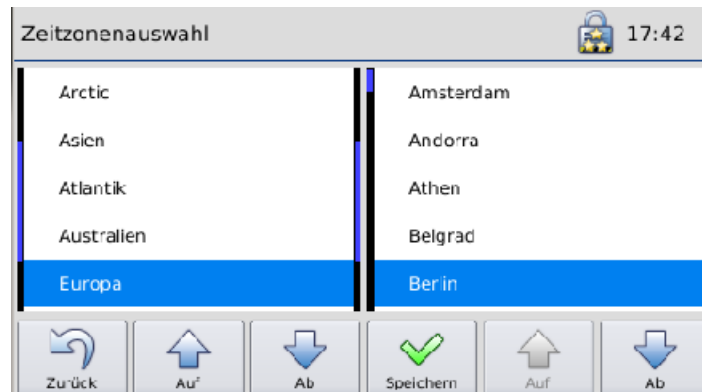
- Appuyez sur l'icône '**Einstellungen**' (Réglages).



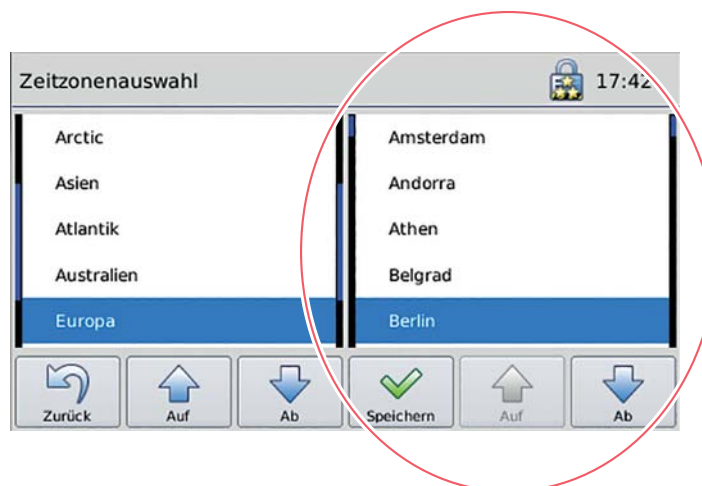
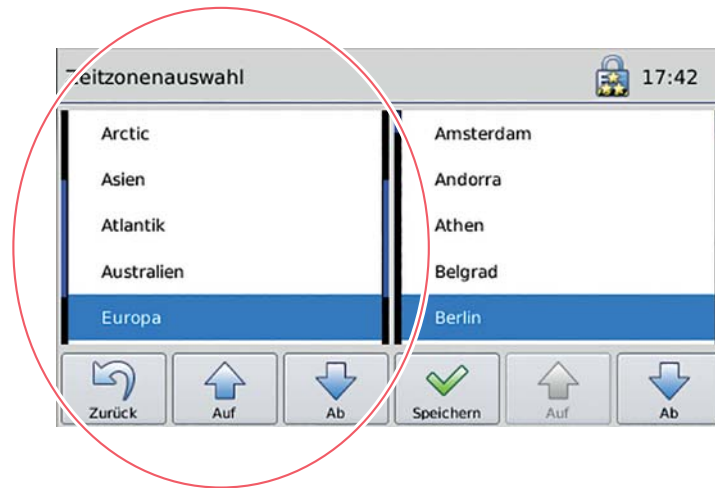
- Appuyez sur l'icône '**Datum, Zeit**' (Date, heure)..
- Appuyez sur le bouton respectif pour le jour, le mois, l'heure, la minute et la seconde.
 ■ La boîte de dialogue pour le réglage de la valeur respective s'affiche.
- Réglez la température en faisant coulisser la **barre de défilement horizontale** ou avec les **touches +**.

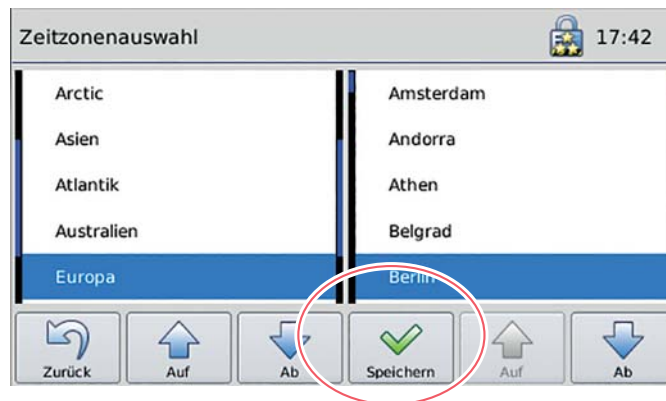


- Appuyez sur la touche '**Zeitzone**' (Fuseaux horaires).



- Utilisez les touches de direction pour sélectionner d'abord le continent puis la zone.





- Appuyez sur la touche '**Speichern**' (Enregistrer).
 - L'heure correspondante s'affiche en haut à droite dans la barre d'état.

8.3 Saisie et édition de programmes d'heures de service

La saisie est protégée par un mot de passe.



Voir « *Utilisateur, Droits d'utilisateur et Protection par mot de passe* », page 53



- Depuis la page d'écran du menu, appuyez sur l'icône 'Servierzeiten' (Heures de service).

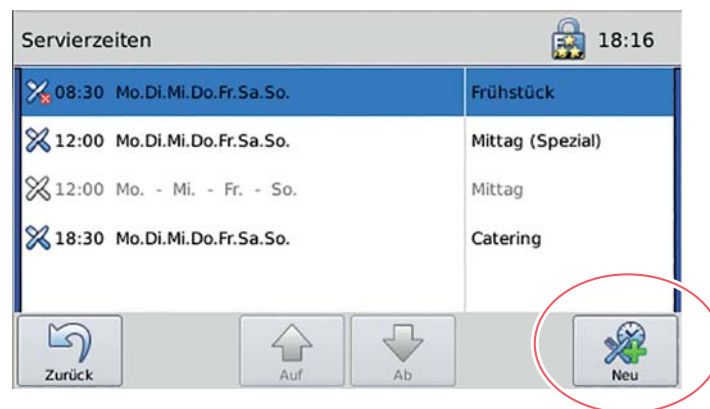




- Appuyez sur le bouton correspondant au programme d'heure de service.
 - Le programme d'heure de service sélectionné est en surbrillance bleue.
 - Le menu des actions possibles s'ouvre.
- Appuyez sur '**Bearbeiten**' (Éditer).
 - L'écran affiche la page du programme d'heure de service.
 - Vous pouvez modifier les réglages du programme activé.

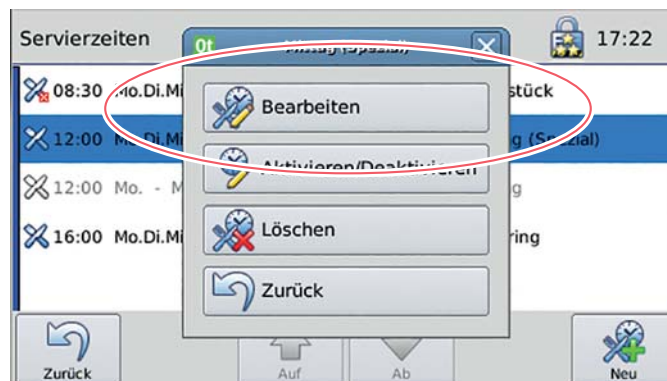
8.3.1 Création d'un programme d'heure de service

- Appuyez sur le bouton '+ NEU' (+ NOUVEAU).

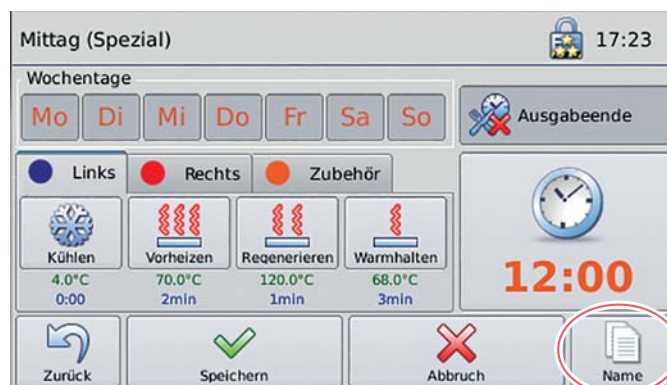


Saisie du nom du programme d'heure de service

- Appuyez sur '**Bearbeiten**' (Éditer).

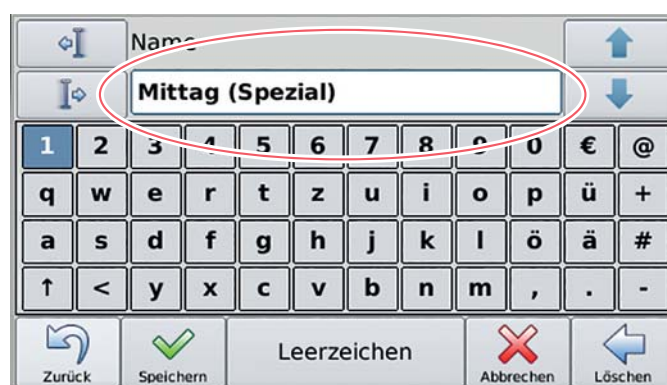


- ▮ L'écran affiche la page du programme d'heure de service correspondant..



- Appuyez sur le bouton '**Name**' (Nom).

- ▮ L'écran affiche la boîte de dialogue '**Name**' avec un clavier.



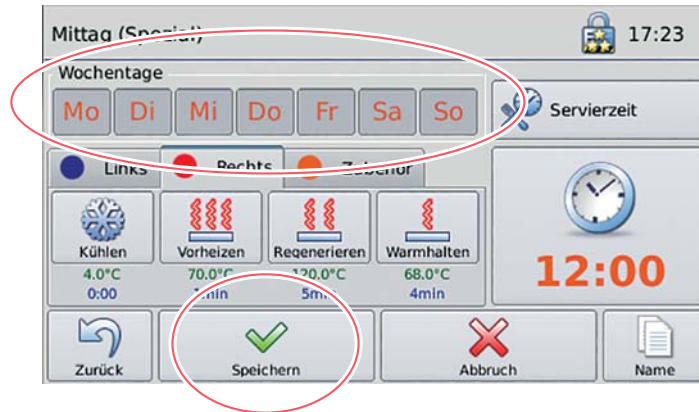
- Saisissez le nom du programme d'heure de service.
- Appuyez sur la touche '**Speichern**' (Enregistrer).

Définition des jours de la semaine pour le programme d'heure de service

- Appuyez sur les boutons des jours de la semaine s'appliquant à l'exécution du programme d'heure de service en maintenant l'appui pendant 5 secondes environ. Vous pouvez créer des groupes, par exemple de Lundi à vendredi.

■ Les jours de la semaine activés sont représentés sur un fond sombre.

- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

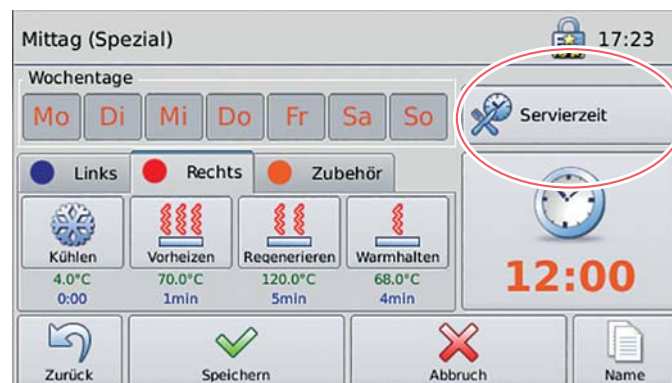


Heure de service ou définition de la fin de la distribution pour le programme d'heure de service

L'heure de service correspond à l'heure de début de la distribution des plats. Le terme Fin de la distribution désigne l'heure à laquelle la distribution des plats doit être terminée.

- Veuillez tenir compte des temps d'aspiration (400 secondes ou environ 7 minutes) lorsque vous définissez les heures de service/fin de la distribution.
- Appuyez sur le bouton d'option '**Servierzeit**' (Heure de service).

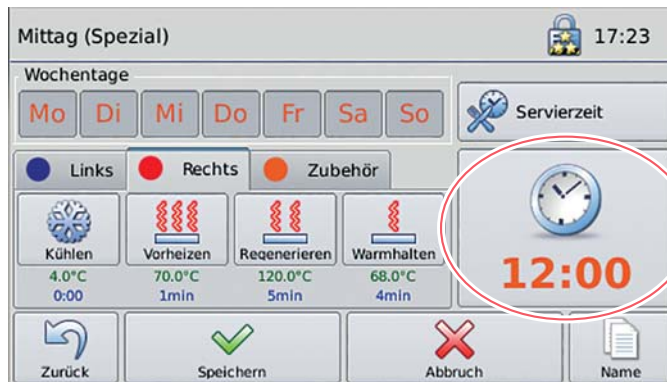
■ L'affichage permute sur '**Ausgabeende**' (Fin de la distribution).



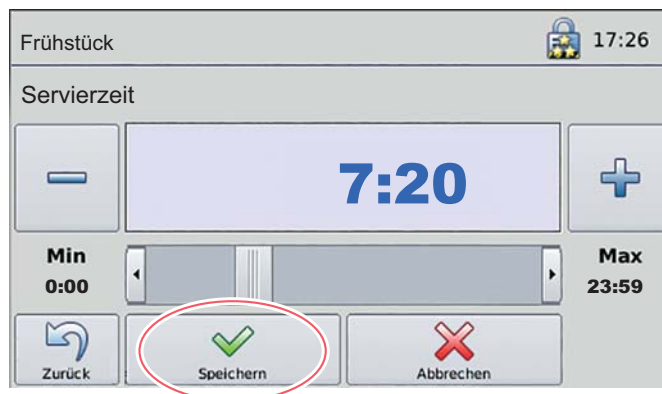


➤ Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

➤ Appuyez sur le bouton représentant une horloge.



■ La boîte de dialogue pour la saisie de l'heure de service ou la fin de la distribution apparaît.



➤ Réglez l'heure en faisant coulisser la **barre de défilement horizontale** ou avec les **touches +**.

➤ Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

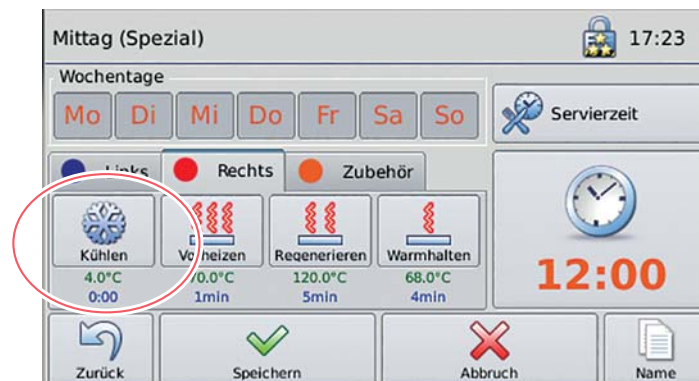
■ Le programme d'heure de service est déclenché afin que l'heure de service ou la fin de distribution configurée soit atteinte.

Réglages des compartiments du côté gauche ou droit de la station Regio

- Cliquez sur l'onglet '**Links**' (Gauche) ou '**Rechts**' (Droite).
 - L'onglet Gauche ou Droit s'affiche.
 - En fonction de l'équipement de la station Regio, l'icône de **maintien au frais**, de **préchauffage**, de **régénération** ou de **maintien au chaud** s'affiche.



- Appuyez sur l'icône correspondante en maintenant l'appui pendant 5 secondes environ.
 - Les réglages peuvent être modifiés en fonction du degré d'équipement de l'appareil. Il est ainsi possible de régler le temps jusqu'à refroidissement ainsi que la température de réfrigération.

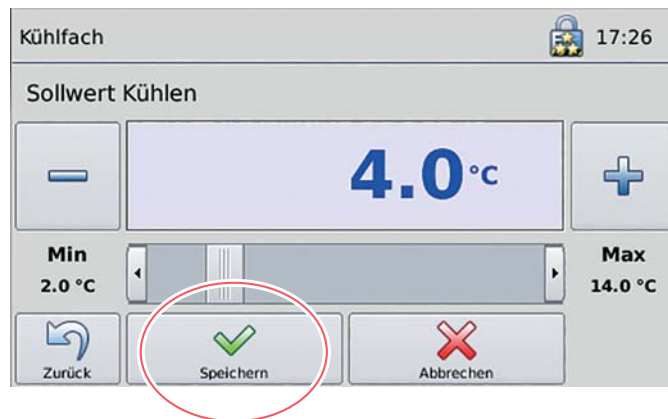
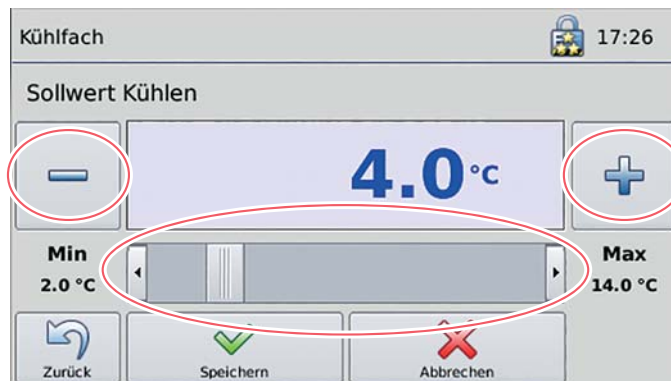


Réglage de la température et de l'heure

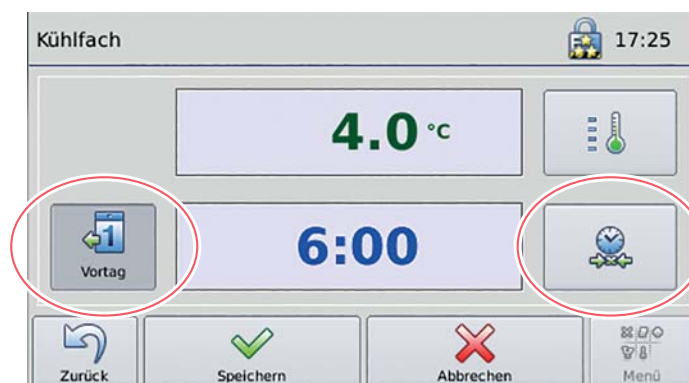
- Appuyez sur l'icône en forme de **thermomètre** pour régler la température.



- Réglez la température en faisant coulisser la **barre de défilement** horizontale ou avec les **touches +**.
- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).



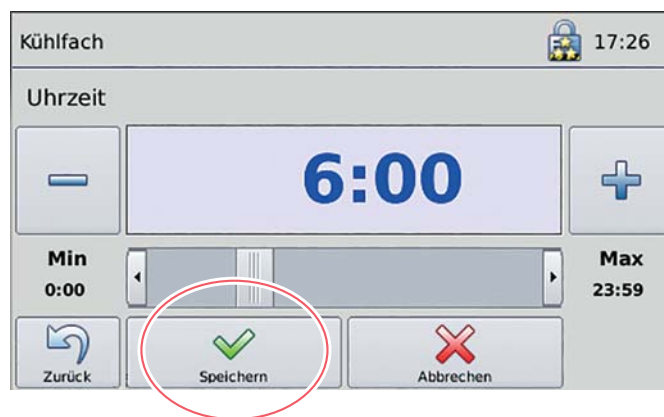
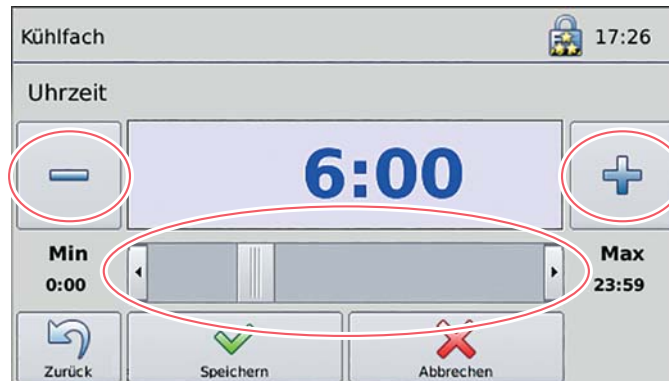
- Appuyez sur l'icône en forme **d'horloge** pour régler l'heure.



- Si le compartiment de réfrigération doit être activé la veille, par exemple à 18 heures, réglez l'heure en conséquence. Appuyez sur le bouton '**Vortag**' (Jour précédent).
- Réglez l'heure en faisant coulisser la **barre de défilement horizontale** ou avec les **touches +**.
 - Le compartiment de réfrigération se met en route à 18 h la veille des jours de la semaine sélectionnés.

- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

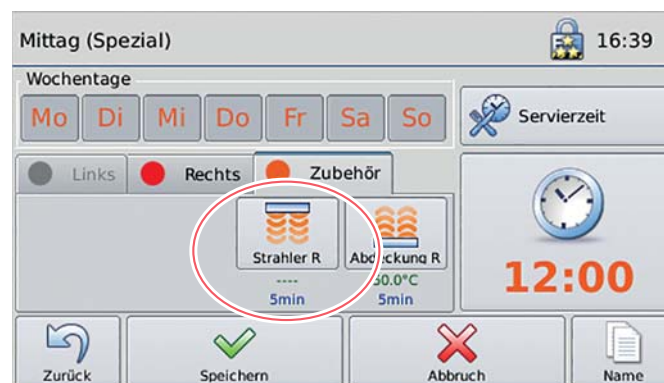
■ La valeur est enregistrée.



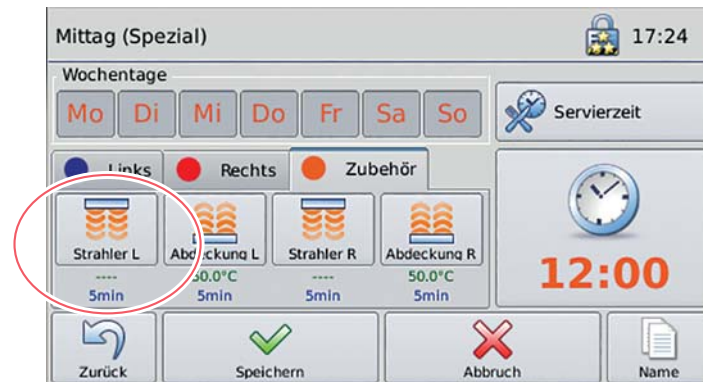
Réglages des accessoires

- Cliquez sur l'onglet '**Zubehör**' (Accessoires).

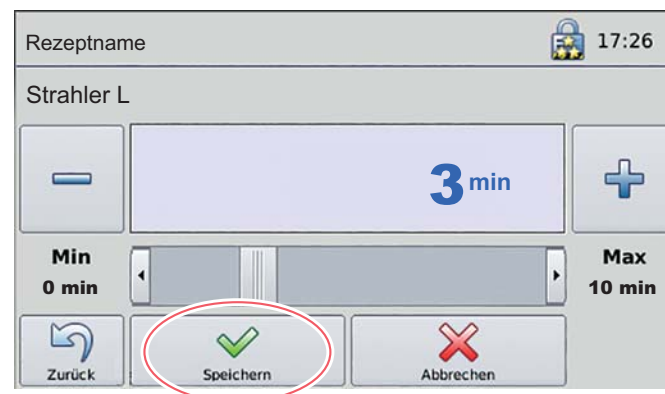
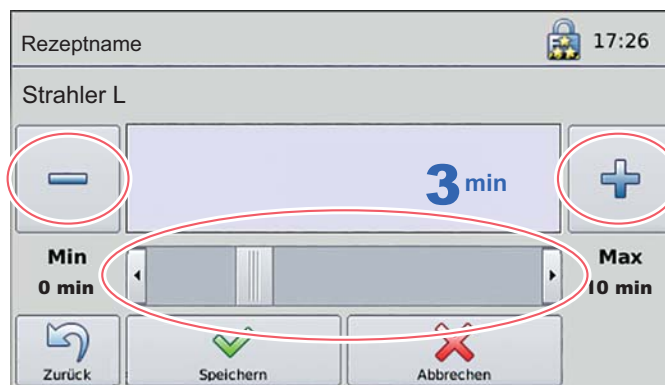
■ L'onglet des réglages des accessoires s'affiche.



- Appuyez sur l'icône correspondant à l'accessoire voulu en maintenant l'appui pendant 5 secondes environ.



- Configurez le temps de mise en route souhaité.



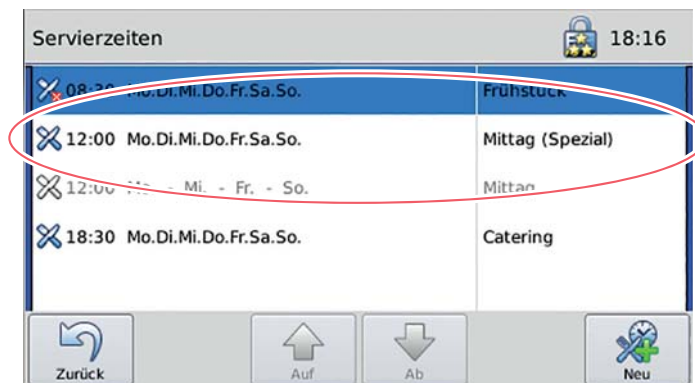
- L'accessoire sélectionné se met en route quelques minutes avant l'heure de service conformément au réglage prédéfini.
- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).
- Les valeurs réglées pour chaque accessoire sont affichées à l'écran en dessous de l'icône correspondante.

8.3.2 Activation/désactivation du programme d'heure de service

Il est possible de créer plusieurs programmes différents pour la même heure de service. Il convient donc d'activer un programme et de désactiver l'autre.

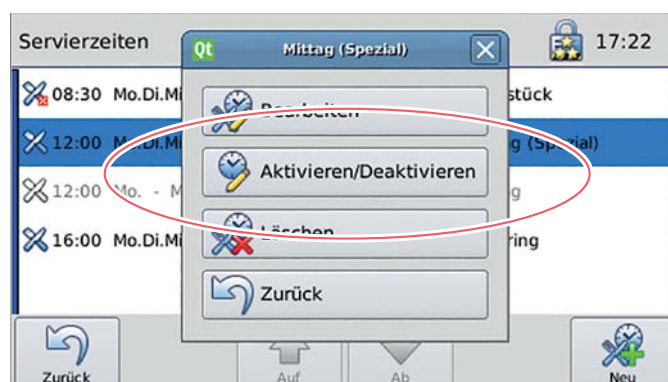


- Appuyez sur l'icône 'Servierzeiten' (Heures de service).



- Appuyez sur le bouton correspondant au programme d'heure de service que vous souhaitez activer ou désactiver.

■ L'écran affiche les actions pouvant être sélectionnées.



- Appuyez sur 'Aktivieren/Deaktivieren' (Activer/Désactiver).



Les programmes d'heure de service désactivés sont représentés en gris clair.

8.4 Utilisateur, Droits d'utilisateur et Protection par mot de passe

Seules certaines personnes possédant les qualifications et droits d'accès correspondants peuvent exécuter certaines fonctions. Pour cette raison, chaque utilisateur doit se connecter à la station Regio. L'accès de chaque utilisateur est protégé par un mot de passe.

Il existe 4 niveaux de mot de passe.

- Niveau 1 : Administrateur Symbole
- Niveau 2 : Chef de cuisine Symbole Cadenas avec 3 étoiles
- Niveau 3 : Responsable des opérations Symbole Cadenas avec 2 étoiles
- Niveau 4 : Utilisateur Symbole Cadenas sans étoile

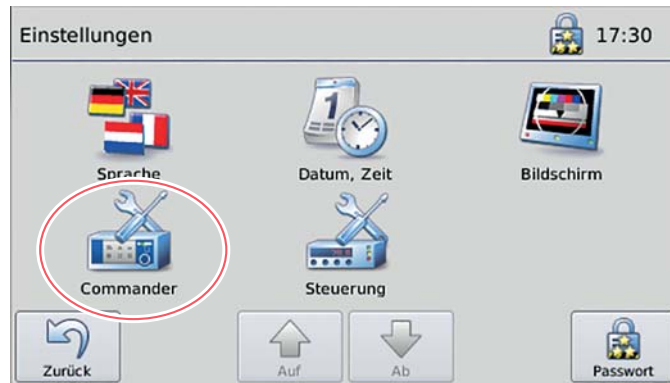
Le titulaire du plus haut niveau de mot de passe définit les droits des utilisateurs des niveaux inférieurs.

Les utilisateurs et leurs droits d'accès sont gérés dans le menu Gestion des utilisateurs.

Procédure d'accès au menu de gestion des utilisateurs:



- Appuyez sur l'icône 'Einstellungen' (Réglages).



- Appuyez sur l'icône **'Commander'**.



- Appuyez sur l'icône **'Benutzerverwaltung'** (Gestion des utilisateurs).

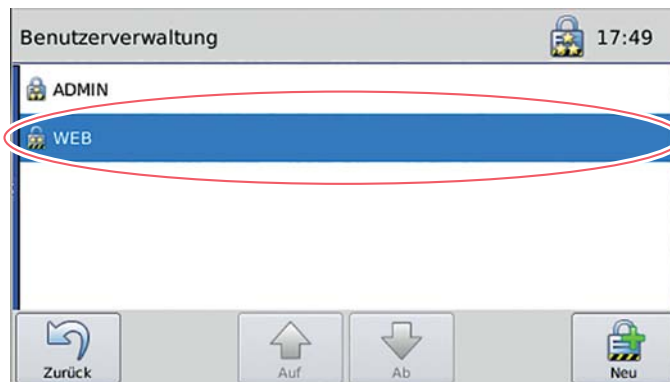
8.4.1 Création d'un mot de passe pour un utilisateur

- La page d'écran de la **gestion des utilisateurs** est affichée.



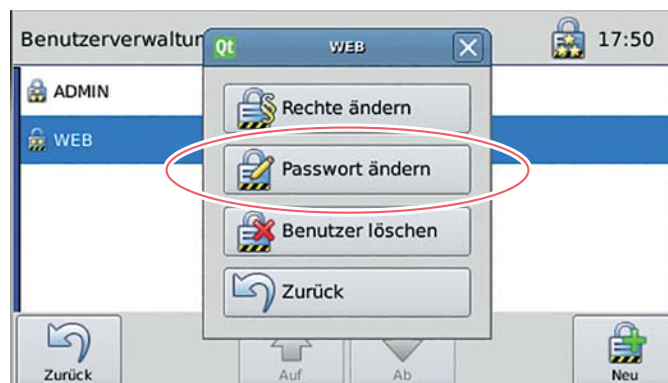
- Appuyez sur l'icône **'Benutzer'** (Utilisateurs).

L'écran affiche les utilisateurs enregistrés.



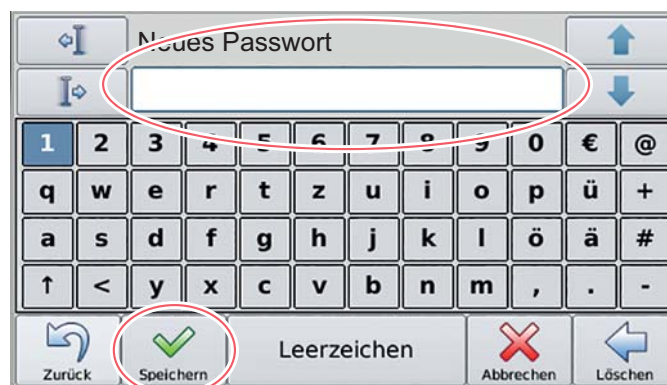
➤ Appuyez sur le bouton correspondant à l'utilisateur dont le mot de passe doit être modifié.

L'écran affiche les actions pouvant être sélectionnées.



➤ Appuyez sur 'Passwort ändern' (Modifier le mot de passe).

La boîte de dialogue 'Neues Passwort' (Nouveau mot de passe) s'affiche.



➤ Saisissez le nouveau mot de passe.
➤ Appuyez sur 'Speichern' (Enregistrer).

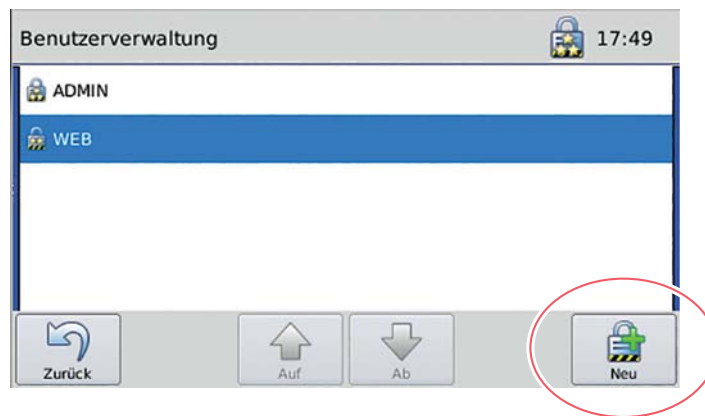


Voir « Obligations de l'exploitant », page 16

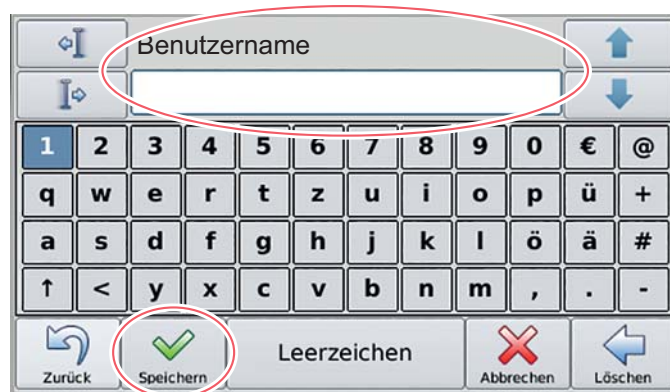
8.4.2 Enregistrement d'un nouvel utilisateur



- Appuyez sur l'icône '**Benutzer**' (Utilisateurs).
| L'écran affiche les utilisateurs enregistrés.



- Appuyez sur le bouton représentant un cadenas.
| La boîte de dialogue '**Benutzername**' (Nom de l'utilisateur) s'affiche.



- Saisissez le nom du nouvel utilisateur.
- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

8.4.3 Suppression d'un utilisateur



- Appuyez sur l'icône '**Benutzer**' (Utilisateurs).
 - L'écran affiche les utilisateurs enregistrés.



- Appuyez sur le bouton '**Benutzer löschen**' (Supprimer l'utilisateur).
 - L'utilisateur est supprimé immédiatement.



Conseil d'utilisation

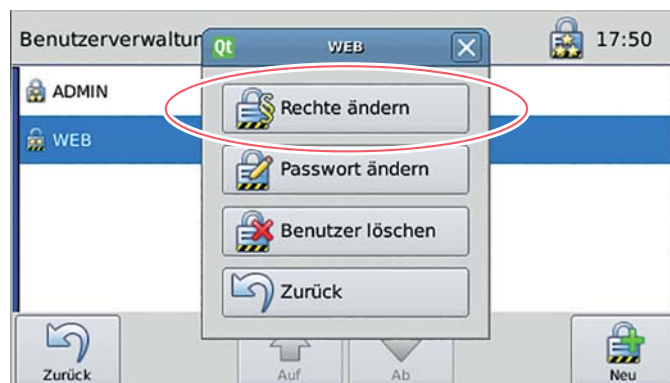
En cas de suppression de l'administrateur (ADMIN), le service clientèle ne dispose d'aucun accès en cas de mot de passe oublié d'un utilisateur.

- ▶ Il ne faut jamais supprimer l'administrateur 'ADMIN' afin de conserver l'accès au centre de commande.

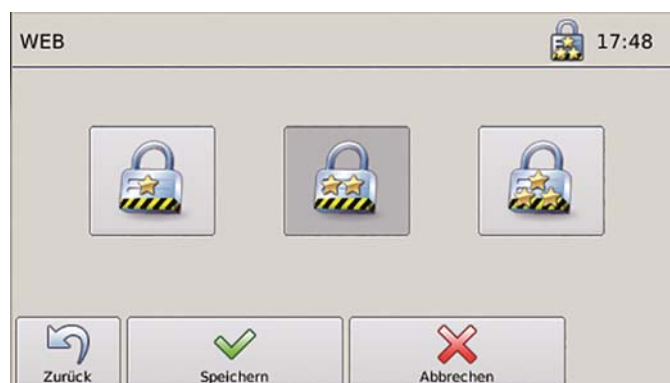
8.4.4 Définition ou modification du niveau de mot de passe des différents utilisateurs



- Appuyez sur l'icône '**Benutzer**' (Utilisateurs).
 - ▮ L'écran affiche les actions pouvant être sélectionnées.



- Appuyez sur '**Rechte ändern**' (Modifier les droits)..
 - ▮ L'écran d'attribution du niveau de mot de passe à un utilisateur s'affiche.



- Appuyez sur le bouton correspondant à l'option de mot de passe souhaitée.
- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

8.4.5 Définition ou modification des droits liés au niveau de mot de passe



- Appuyez sur l'icône '**Rechte**' (Droits).
 - L'écran affiche la boîte de dialogue **Droits**



- Appuyez sur l'icône **Benutzer** (Utilisateurs) pour afficher les droits associés à chaque niveau de mot de passe.
- Appuyez sur les champs avec la croix rouge ou la coche verte pour associer les droits aux colonnes '**Anzeigen**'(Afficher) et '**Ändern**' (Modifier).
- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

Pour quitter l'écran sans valider les modifications :

- Appuyez sur '**Abbruch**' (Annuler).

8.4.6 Paramétrage de la déconnexion automatique

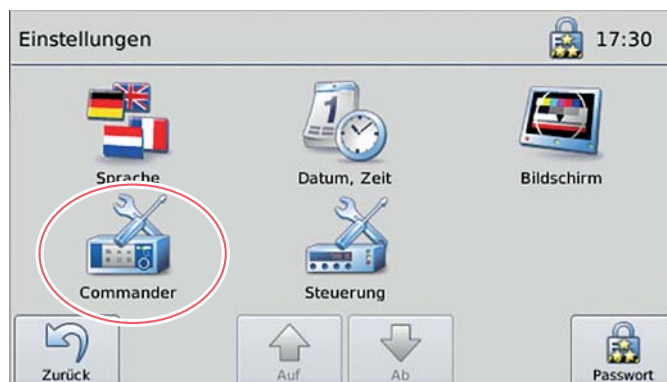
Pour éviter que des personnes non autorisées n'aient accès aux commandes de la station Regio, chaque utilisateur connecté est déconnecté automatiquement après un certain laps de temps. Le réglage usine est 0.



- Appuyez sur l'icône '**Einstellungen**' (Réglages).



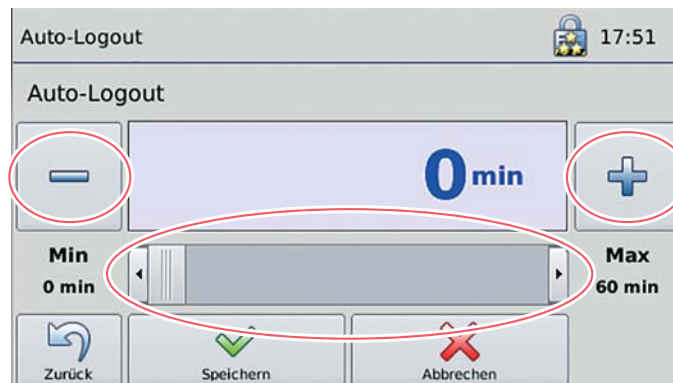
- Appuyez sur l'icône '**Commander**'.



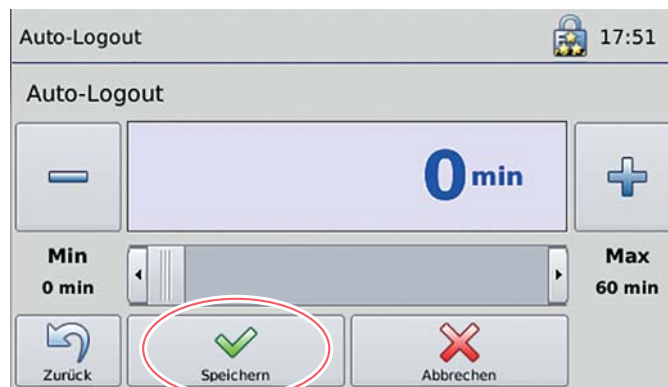
- Appuyez sur l'icône '**Benutzerverwaltung**' (Gestion des utilisateurs)..



- Appuyez sur l'icône '**Auto-Logout**' (Déconnexion automatique).



- Utilisez les touches + ou la barre de défilement horizontale pour définir le délai avant déconnexion automatique de l'utilisateur connecté.



- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

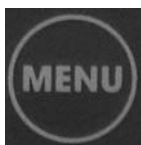
8.5 Transfert sur le PC de recettes ou de l'historique

Interface USB

Les paramètres et les données de mesures sont transmissibles par clé USB.



- Ouvrez le clapet sur le côté gauche de l'écran tactile.
- Utilisez l'interface USB pour relier la station Regio au support de données.



- Appuyez sur l'icône 'Datentransfer (Transfert de données)'.

- ▮ L'écran '**USB Export/Import**' (Export/Import USB) s'affiche.



- Appuyez sur l'icône correspondant au transfert souhaité.
- ▮ La zone de message affiche la progression du transfert de données.



- Patientez jusqu'à ce que la barre de progresse affiche 100 %.

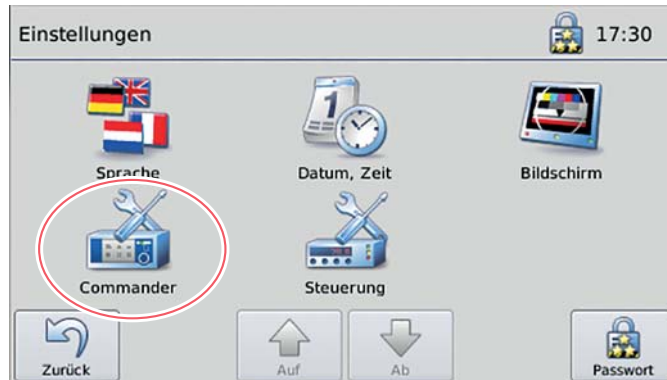
8.6 Définition des intervalles d'enregistrement



- Appuyez sur l'icône 'Einstellungen' (Réglages).



- Appuyez sur l'icône '**Commander**'.



- Appuyez sur l'icône '**Aufzeichnung**' (Enregistrement).



- La boîte de dialogue '**Aufzeichnungsintervall**' (Intervalle d'enregistrement) s'affiche.



- Réglez l'heure en faisant coulisser la **barre de défilement horizontale** ou avec les **touches +**.
- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

8.7 Modification des réglages de l'affichage

8.7.1 Réglage de la luminosité

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran en mode d'usage normal et en mode d'économie d'énergie.

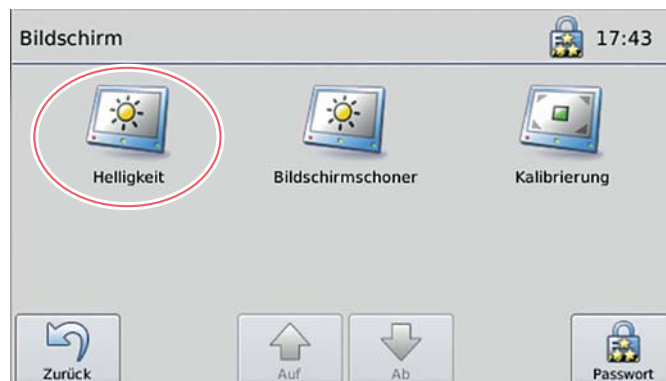


- Appuyez sur l'icône '**Einstellungen**' (Réglages).



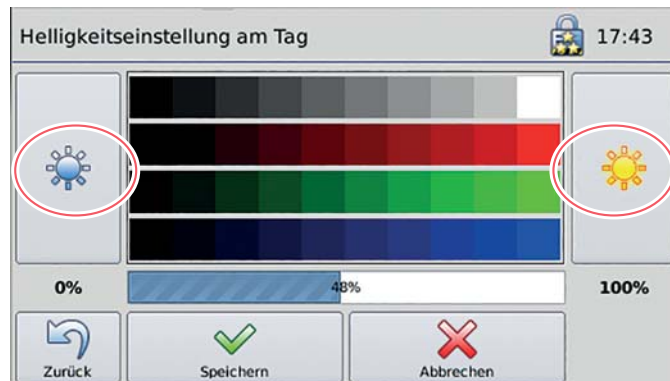
- Appuyez sur l'icône '**Bildschirm**' (Écran).

Réglage de la luminosité pour le mode normal



- Appuyez sur l'icône '**Helligkeit**' (Luminosité).

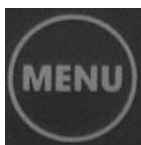
- La boîte de dialogue '**Helligkeitseinstellung am Tag**' (Réglage diurne de la luminosité) s'affiche.



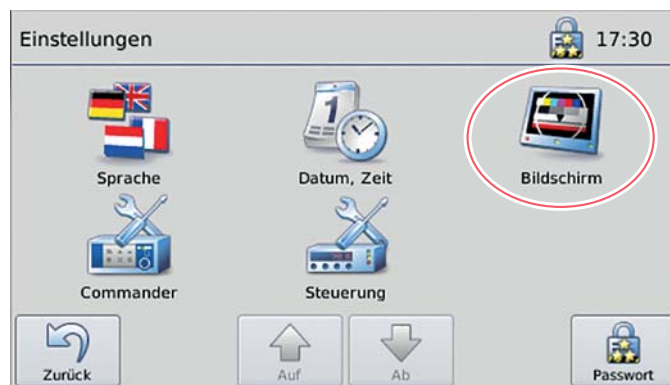
- Appuyez sur l'icône en forme de **soleil** bleu ou jaune en maintenant l'appui jusqu'à l'affichage de la valeur souhaitée.
- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

Luminosité en mode économie d'énergie

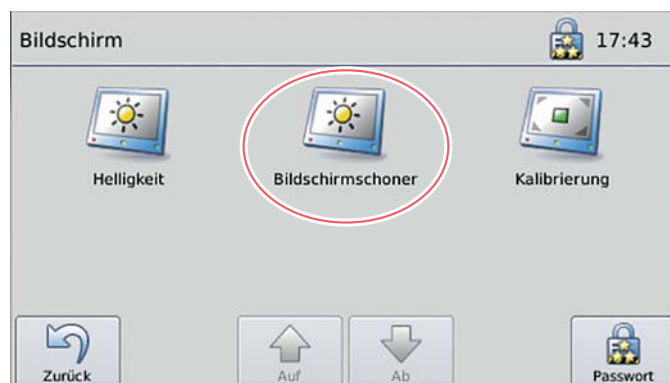
Le temps est réglable. La valeur réglée en usine est '0'.



- Appuyez sur l'icône '**Einstellungen**' (Réglages).

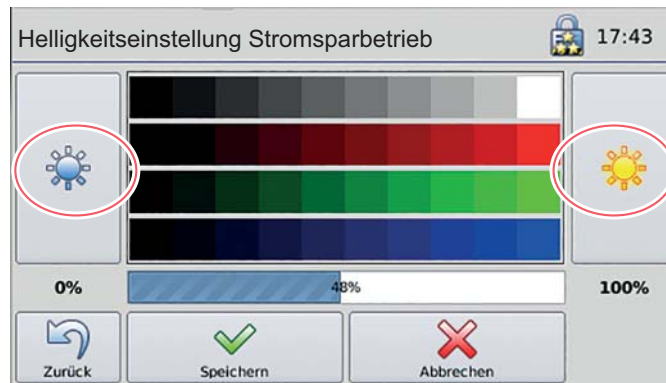


- Appuyez sur l'icône '**Bildschirm**' (Écran).



- Appuyez sur l'icône '**Bildschirmschoner**' (Économiseur d'écran).

- La boîte de dialogue '**Helligkeitseinstellung Stromsparbetrieb**' (Réglage de la luminosité en mode économie d'énergie) s'affiche.



- Appuyez sur l'icône en forme de **soleil** bleu ou jaune en maintenant l'appui jusqu'à l'affichage de la valeur souhaitée.
- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).

8.7.2 Étalonnage de l'affichage

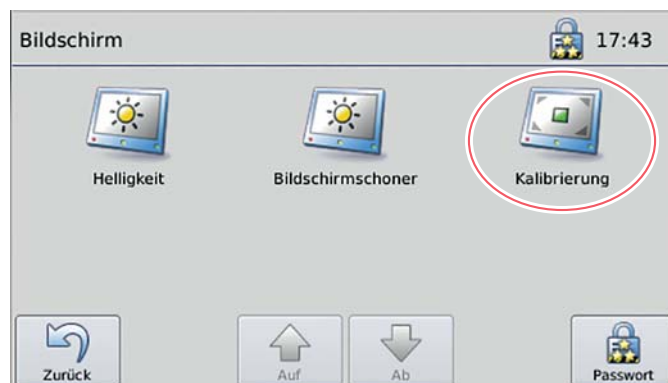
Si vous avez l'impression que les boutons et touches ne réagissent pas normalement à vos commandes, vous pouvez étalonner à nouveau l'écran.



- Appuyez sur l'icône '**Einstellungen**' (Réglages).



- Appuyez sur l'icône '**Bildschirm**' (Écran).



- Appuyez sur l'icône '**Kalibrierung**' (Étalonnage).
 - La boîte de dialogue '**Touchscreen-Kalibrierung** (Étalonnage écran tactile)' s'affiche.
 - Une croix apparaît successivement dans le coin supérieur gauche de l'écran, puis dans le coin inférieur gauche, dans le coin inférieur droit, le coin supérieur droit et enfin au milieu de l'écran.
- Appuyez le plus précisément possible sur chacune des croix affichées.
 - Les réglages sont enregistrés.

8.8 Saisie du nom de chaque station Regio



- Appuyez sur l'icône '**Einstellungen**' (Réglages).



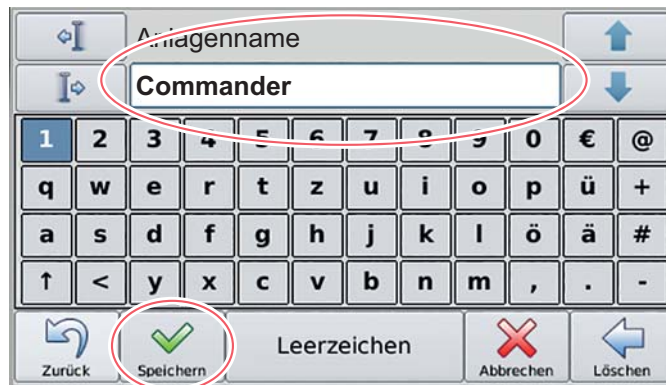
- Appuyez sur l'icône '**Commander**'.



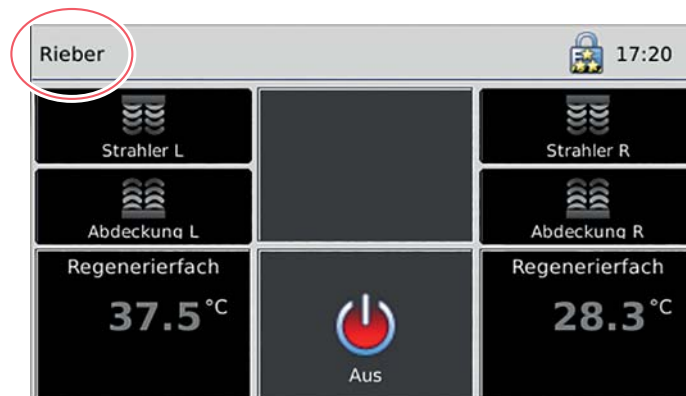
- Appuyez sur l'icône '**Anlagenname** (Nom de l'équipement)'.



- Saisissez le nom, par exemple 'Station 5'.



- Appuyez sur '**Speichern**' (Enregistrer).
 - Le nom est affiché dans la barre d'état en haut à gauche.



8.9 Retour aux réglages usine

Prévu pour le service clientèle ou le service technique.



- Appuyez sur l'icône '**Einstellungen**' (Réglages).



- Appuyez sur l'icône '**Commander**'.



- Appuyez sur l'icône '**Werkseinstellung**' (Réglage usine).

8.10 Modification des valeurs des paramètres du terminal de commande

Seul l'administrateur de la station Regio peut utiliser ce menu.

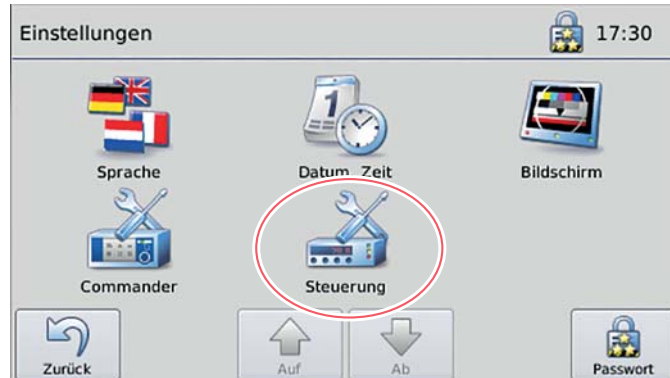
Chaque station Regio dispose d'un jeu de paramètres.

J = jeux de paramètres prédéfinis. Ainsi, J1 = Type 1, J5 = Type 5, J7 = Type 7

En cas de remplacement du terminal de commande (Commander) en raison d'un dysfonctionnement, il faut charger le jeu de paramètres correspondant. Saisissez le jeu correspondant au type de la station (J1 — J13).



- Appuyez sur l'icône '**Einstellungen**' (Réglages).



- Appuyez sur l'icône '**Steuerung**' (Commande).
- L'écran '**Regler**' (Régulateur) s'affiche.

Modification des paramètres du terminal de commande

- Depuis l'écran '**Einstellungen**' (Réglages), appuyez sur l'icône '**Steuerung**' (Commande).
- L'écran '**Regler**' apparaît.



- Appuyez sur l'icône '**Parametrieren**' (Paramétrage).
- Le menu '**Regler wählen**' (Sélectionner le régulateur) s'affiche.
- Appuyez sur le bouton du régulateur correspondant.
- Une barre de progression s'affiche brièvement.
- La boîte de dialogue de modification des différents paramètres s'affiche.
- Pour appliquer les valeurs des paramètres de la commande (jeu de paramètres), débranchez le connecteur d'alimentation, puis rebranchez-le.
 - Le système de commande charge le jeu de paramètres actuel, par exemple le type 5.

Modification des valeurs réelles du terminal de commande

- Depuis l'écran '**Einstellungen**' (Réglages), appuyez sur l'icône '**Steuerung**' (Commande).
- L'écran '**Regler**' apparaît.

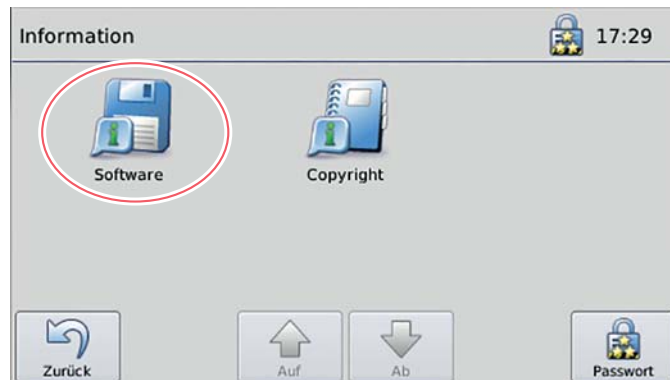


- Appuyez sur l'icône '**Ist-Werte**' (Valeurs réelles).
 - La boîte de dialogue '**Ist-Werte**' s'affiche.
- Appuyez sur le bouton du régulateur correspondant.
 - Cette boîte de dialogue affiche les valeurs réelles, par exemple le compartiment de régénération, les différents capteurs.

8.11 Consultation des informations logicielles



➤ Appuyez sur l'icône **'Information'**.



➤ Appuyez sur l'icône **'Software'**(Logiciel).

■ Les informations relatives au logiciel sont affichées.



9 Nettoyage, maintenance et entretien

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

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

9.1.1 Évitez les risques occasionnés par les pièces ou les zones chaudes



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure des mains et des bras sur les surfaces chaudes du boîtier, de la porte, de l'élément chauffant, etc.



- ▶ Portez des gants de protection.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.

9.1.2 Prévenez les dangers induits par l'électricité



AVERTISSEMENT !

Danger d'électrocution. Danger de mort !

- ▶ Avant chaque nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ Protégez l'appareil de l'humidité. Ne dirigez jamais un jet d'eau sur les composants électriques, tels que le chauffage, le terminal de commande ou la grille d'aération.
- ▶ Contrôlez que l'appareil et le câble de raccordement ne présentent pas de détériorations.
- ▶ Ne nettoyez pas les appareils électriques avec un nettoyeur à vapeur, car l'humidité peut pénétrer dans le système électrique et déclencher un court-circuit.
- ▶ Les appareils électriques fonctionnant dans des conditions difficiles doivent être contrôlés. Faites vérifier l'appareil par un électricien spécialisé **au moins tous les 6 mois**.

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

9.1.3 Choisissez la bonne méthode de nettoyage



ATTENTION

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

- ▶ Faites notamment attention aux mentions 'Ne passe pas au lave-vaisselle' ou 'Ne pas nettoyer avec un nettoyeur haute pression'.
- ▶ N'utilisez pas d'objets à bords vifs. Ils pourraient rayer la surface. N'utilisez pas d'éponge abrasive, de laine d'acier, ni de brosse métallique.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs, tels que les sprays nettoyeurs pour les fours.
- ▶ N'effectuez jamais de mélanges entre nettoyeurs de type commercial ; Évitez de laisser agir trop longtemps les liquides à forte teneur en sel.
- ▶ Évitez le contact prolongé de l'acier inoxydable avec des liquides à forte teneur en sel. Ils pourraient entraîner une décoloration de la surface ou une corrosion.
- ▶ Évitez le contact direct et prolongé de l'acier inoxydable avec des éléments en fer pouvant s'oxyder, tels que les éponges en acier.
- ▶ Respectez toujours les instructions conformément à la signalisation du produit.

9.2 Nettoyage/entretien des pièces en acier inoxydable



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

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



Conseil d'utilisation

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

9.3 Nettoyage/entretien des pièces en plastique



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat.

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

9.4 Nettoyage du terminal de commande



ATTENTION

La surface peut être endommagée par un nettoyage inadéquat. L'humidité peut pénétrer dans le boîtier et endommager la commande. Les produits désinfectants peuvent endommager l'écran.

- ▶ Nettoyez l'appareil avec un **chiffon doux non abrasif**. Si nécessaire, essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

9.5 Nettoyage du joint

- ▶ S'il est encrassé, le joint d'étanchéité doit être nettoyé. Pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser une solution **chaude** à base d'un nettoyeur **doux**. Séchez ensuite les surfaces en frottant avec un chiffon doux.

9.6 Nettoyage des roues



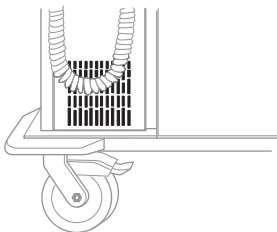
ATTENTION

Les roues peuvent être endommagées par un nettoyage inadéquat. En cas de nettoyage avec un jet de vapeur, le lubrifiant risque par exemple de s'écouler hors des paliers.

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

9.7 Nettoyage de la grille d'aération

Détail



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie. Les substances pelucheuses accumulées dans la zone d'aération peuvent entraîner une accumulation de chaleur et, par la suite, un incendie.

- ▶ Veillez à ce que la grille d'aération de l'appareil de réfrigération reste propre. Nettoyez-le en cas de besoin avec un chiffon, un pinceau ou bien un aspirateur.

9.8 Dégivrage du compartiment de réfrigération



Conseil d'utilisation

L'appareil peut se givrer.

- ▶ En cas de givrage visible, il convient de dégivrer l'appareil,
- ▶ puis de le nettoyer.

9.9 Contrôle du niveau de liquide réfrigérant



Conseil d'utilisation

Le dispositif de réfrigération peut perdre de l'agent réfrigérant. La perte d'agent réfrigérant peut entraîner une baisse de la capacité de réfrigération pouvant aller jusqu'à un dommage matériel.

- ▶ Le fabricant préconise de faire effectuer un contrôle annuel par un frigoriste.

9.10 Désinfection éventuelle de l'appareil

- Consultez votre responsable chargé de l'hygiène.

9.11 Maintien du produit au sec en état de service

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


10 Dysfonctionnements/SAV

**AVERTISSEMENT !**

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.

- ▶ Débranchez la fiche mâle de l'appareil avant d'effectuer des travaux de réparation.
- ▶ Seul un électricien spécialisé peut réparer les composants électriques.
- ▶ Seul un frigoriste est autorisé à manipuler les agents réfrigérants.

Incident	Cause possible	Correction
L'écran ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché correctement. Pas d'alimentation électrique	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inspecter le raccordement électrique. ➤ Inspecter le coupe-circuit électrique du bâtiment. # Personnel de service
	Fiche mâle / câble électrique défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Débrancher la fiche mâle et verrouiller l'appareil. Réparation # Électricien spécialisé
Réfrigération insuffisante	Température de CONSIGNE mal réglée	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inspecter # Personnel de service
	L'appareil a été transporté de manière inadéquate	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre l'appareil en arrêt. Attendre environ une heure. Remettre l'appareil en marche. # Personnel de service
	Les aliments ne sont pas suffisamment prérefroidis.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inspecter # Personnel de service
	Appareil rempli d'aliments chauds ou pas suffisamment refroidis	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remplir la station Regio correctement. # Personnel de service
	Pas assez de réfrigérant dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation. Remettre le réfrigérant à niveau. # Spécialiste en installations frigorifiques # SAV Rieber ou partenaire
Rampe lumineuse/chauffante défectueuse	Défaut	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réparation # Électricien spécialisé
Roue défectueuse	Usure, endommagement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remplacer

Incident	Cause possible	Correction
		# Personnel spécialisé dans les travaux de mécanique
Message d'erreur, déroulement automatique interrompu	Défaut	➤ Réparation # SAV Rieber ou partenaire
	Coupure de l'alimentation électrique de plus de 10 minutes	➤ Saisir le mot de passe et la nouvelle heure de service # Personnel de service  page 38
Les caractères saisis par les touches ne correspondent pas aux caractères des touches	L'écran est mal réglé	➤ Étalonner l'écran # Personnel de service disposant des droits de niveau 2

Service après-vente, pièces de rechange



Voir le site Internet <http://www.rieber.de>



IMPORTANT

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

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

Élimination du produit



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

- **AVERTISSEMENT !** Danger d'étouffement en cas d'enfermement dans l'appareil. Les personnes ayant des capacités sensorielles ou intellectuelles limitées ne doivent pas avoir accès à l'appareil. Détruire la fermeture de porte pour ce faire.

11 Responsabilité et garantie

La responsabilité et la garantie du constructeur sont annulées si

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



Voir le chapitre « Destination du produit », page 13

- vous procédez à des transformations et à des modifications des fonctions,
- vous n'utilisez pas des pièces de rechange d'origine.

En cas de recours en garantie envers le constructeur, ce sont les « Conditions de Vente et de Livraison » de Rieber GmbH & Co. KG qui sont applicables.

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

- Roue, roue avec un frein d'arrêt, angle pare-chocs

12 Extrait des déclarations de conformité CE

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

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que les produits

- station Regio de type 1, type 2, type 3, type 4, type 5, type 6, type 7, type 8, type 9, type 10, type 11, type 12, type 13

sont conformes aux exigences fondamentales de la directive européenne relative aux machines 2006/42/CE, annexe II A, normes harmonisées (DIN EN ISO 12100:2011-03 Sécurité des machines – Principes généraux de conception – Appréciation et réduction du risque).

Déclaration de conformité CE selon la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE

La société Rieber GmbH & Co. KG déclare par la présente que les produits

- station Regio de type 1, type 2, type 3, type 4, type 5, type 6, type 7, type 8, type 9, type 10, type 11, type 12, type 13

sont conformes aux exigences fondamentales de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/CE en matière de conception électrique.

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

13 Registre

Accessoires	11, 50	Logiciel	74
Activation du programme d'heure de service	52	Maintien au frais / refroidissement	8
Affichage de la température	26	MENU	26
Alarme	36	Menu principal	26, 27
Châssis à claies	8	Message d'erreur	36
Compartiment chauffe-assiettes	8	Messages d'erreur	36, 38
Compartiment de réfrigération	7, 49	Mise en marche	25
Compartiment ouvert	9	Modifier les droits'	58
Connexion/déconnexion de l'utilisateur	30	Mot de passe	30, 32, 43, 53, 54
Coupure de l'alimentation électrique	38	niveau de mot de passe	58
Date, heure'	41	Niveau de mot de passe	59
Déconnexion automatique	60	Nom de la station Regio	69
Droits	59	Nom de l'équipement	69
Droits d'utilisateur	30, 32, 43, 53	Paramètres	72
Écran	26, 28, 29	Plaque de service	9
Écran de démarrage	25	Programme d'heure de service	44, 45
Étalonnage	68	Rampe lumineuse/chauffante	9
Fin de la distribution	46	Recettes	62
Gestion des utilisateurs	53, 60	Régénération	8
Glissière de plateau	9	Réglage usine	71
Heure	48	Réglages des compartiments	48
Heure de service	46	Saisie de l'heure de service et des séquences du programme	43
Historique	62	START/STOP	26
HOME	26	Température	48
Interface USB	62	Terminal de commande	7, 25
Intervalles d'enregistrement	63	Touches de fonction	26
Jour de la semaine	46	Transfert de données	62
Journal	34	Utilisateur	30, 32, 43, 53, 54
Journal des erreurs	35	nouveau	56
Journal d'événements	35	supprimer	57
Langue	40		

14 Adresse du fabricant

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