



CE

Ausgabewagen mit Licht-/Wärmebrücke

Die Abbildungen zeigen Bestückungsbeispiele, die nicht zwangsläufig im Lieferumfang enthalten sein müssen.

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Zubehör optional, Beispiel: Oben kann aus drei thermoporten zur Ausgabe direkt geschöpft werden. Im unteren Bereich zur Nachbestückung drei weitere thermoport® 100 K.



Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

Rieber Professional. Unsere Lösungen bringen Ihnen Qualität, Sicherheit sowie vor allem hohe Energie-Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

CHECK HACCP – In Sachen HACCP-Dokumentation bietet Ihnen die Plattform CHECK CLOUD das digitale System CHECK HACCP, eine unkomplizierte, sichere und transparente Temperaturerfassung.

Neben dieser sind noch weitere digitale Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich. Die digitale und automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft.



Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	3
2	Wichtige Hinweise	4
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	4
2.2	Gebrauch der Anleitung	4
2.3	Darstellungskonventionen im Text.....	5
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	6
3.3	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	6
3.4	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
3.5	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	10
3.6	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften.....	10
3.7	Hinweis zum Verhalten im Notfall	10
4	Verwendungszweck	11
5	Gerätebeschreibung	13
5.1	Allgemeines.....	13
5.2	thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional).....	15
5.3	thermoport® 100 K (Zubehör optional).....	17
5.4	Isolierverhalten thermoport®	18
5.5	Hinweise auf Zubehör	22

6 Gebrauch 23

6.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 23

6.2 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional) 23

7 Reinigung, Wartung und Pflege 26

7.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 26

7.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 26

7.3 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional) 28

7.4 Hinweis zur Lagerung 31

7.5 Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle 32

8 Störung – Was tun? 33

9 Haftung und Gewährleistung 35

10 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung 35

11 Adresse des Herstellers 36

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2020-04-06	Erstausgabe

2 Wichtige Hinweise

thermoport® wird häufig abgekürzt mit TP

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **Ausgabewagen mit Licht-/Wärmebrücke**
- Informationen zu **CHECK HACCP**
www.riever.de
Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.
- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.
www.riever.de
Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

2.2 Gebrauch der Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen.



- ▶ Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein Defizit vorliegen, teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern mit. Wir bemühen uns mit Ihrer Hilfe noch besser zu werden.

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

Notieren Sie hier die Daten Ihres Ansprechpartners vom Rieber Kundendienst:



2.3 Darstellungskonventionen im Text

... **Hervorhebung** ... , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll

Aufzählungen werden so dargestellt.

➤ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.



Siehe '...' , *Querverweis wird so dargestellt.*



ACHTUNG

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



Anwendertipp

▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können verhindert werden, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFAHR

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.

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt. Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seiner Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

3.2 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen**' zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen. Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.
- Reparatur- bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.



'Haftung und Gewährleistung', Seite 35

3.3 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie festes Schuhwerk: Sicherheitsschuhe.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

3.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

3.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen




- Die Elektrogeräte bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- Hustenschutz sowie Schutzgitter am Licht-/Wärmeaufsatz

Der Rollcontainer:

- ... ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- ... ist in der Lage, den voll beladenen Rollcontainer auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Container $\leq 0,75$ m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.

3.4.2 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional)

Risiken infolge Elektrizität

-  **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.**
Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern.

Risiken beim Umgang mit offenen Flüssigkeiten sowie Speisen. Flüssigkeit könnte in die Umluftheizung gelangen.

- Flüssigkeiten sowie Speisen nur im verschlossenen Zustand transportieren.
Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Gastronormbehälter sowie thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel von Rieber.
- Transportieren Sie den befüllten TP mit elektrischem Anschluss in der Gebrauchslage.
- Vor jeder Reinigung das Gerät stromfrei machen, danach die entnehmbare Elektroheizung ausbauen. Elektroteile nur leicht feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen, hierbei am Netzstecker anfassen.
- Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

Risiken bei verunreinigter Heizung.

- Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.
- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Heizung zwecks gründlicher Reinigung ist nur hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig. Wenden Sie sich erforderlichenfalls an den Hersteller-Service.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 6

Risiken bei Feuchtigkeit sowie Umgebungstemperatur weniger als +2 °C.

- Nicht unter +2 °C temperieren oder lagern, ansonsten können elektrische Kriechströme durch Kondenswasser entstehen. Nur in trockenem Raum bzw. Umgebungsbedingungen verwenden. Kriechstrom kann gefährlich sein.

Risiken in Nassräumen. Der Betreiber ist zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen angehalten, beispielsweise müssen Steckdosen in einer Höhe ab 1 m angeordnet sein sowie mit vorgeschaltetem FISchutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA.

- Verwenden Sie in Nassräumen kein Verlängerungskabel.

Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung

- Risiken Verbrennungsgefahr beim Kontakt mit der bis zu 100 °C heißen Elektroheizung. Lassen Sie die Heizung sich vorab abkühlen, circa 20 Minuten. Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Risiken Verbrühung beim Kontakt mit heißen flüssigen Speisen. Speisen in Behältern aufbewahren und mit Deckel verschließen.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.

3.4.3 Risiken beim Transport

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nur mit festgezurrten bzw. in der Lage gesicherten Geräten transportieren.
- Nur mit ausgestecktem Netzstecker, geschlossener Tür/Deckel sowie leer transportieren.
- Der Bremsweg beträgt bei circa 7 km/h je nach Untergrund 30 bis 60 cm. Bei Nässe oder glatten Untergründen kann sich der Bremsweg verlängern.
- Gerät auf gerader Fläche transportieren. Möglichst nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Sicherheitsschuhe.



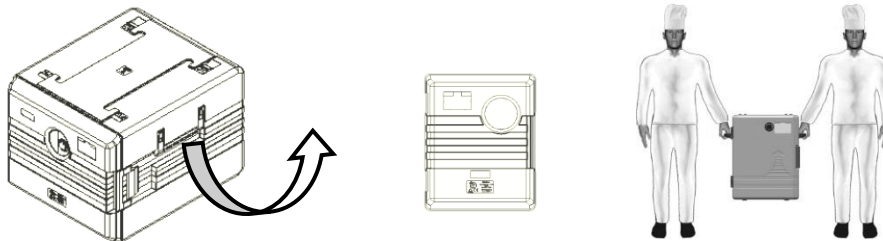
ACHTUNG

Unebenheiten im Boden wie Kanten oder Stege oder Schwellen können die Rollen beschädigen.

- ▶ Bewegen Sie das Gerät nur über ebene glatte Böden. Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten.
- ▶ Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- ▶ Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.

Tragbare thermoport® (Zubehör optional)

- Es bestehen Verletzungsrisiken beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten. Nur jeweils hierfür geeignete und unterwiesene Personen sind zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.



- Beim Transportieren an den herausklappbaren Tragegriffen anfassen.
- Nur miteinander passende TP stapeln, ansonsten entstehen Risiken Kippen sowie Herabstürzen. **Beurteilen Sie** realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe. Wir empfehlen: Stapeln Sie 2 stapelbare TP aufeinander. Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die Führungsschienen der beiden Geräte ineinander greifen.
- Halten Sie die Tür beim Transport verschlossen.

Ladungssicherung

Der § 22 der Straßenverkehrsordnung (StVO) verlangt, dass Ladung so zu verstauen und zu sichern ist, dass sie selbst bei Vollbremsung oder plötzlicher Ausweichbewegung nicht verrutschen, umfallen, rollen, herabfallen oder vermeidbaren Lärm erzeugen kann. Die Verantwortung der Ladungssicherung liegt beim Fahrer, Halter und beim Verloader.

- Sichern Sie die Ladung.

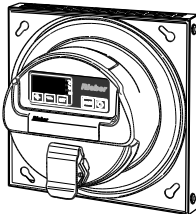
3.5 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

Das Typenschild am Gerät vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.

HINWEIS: Bei beschädigter bis hin unleserlicher Produktkennzeichnung entfällt die Garantie. Wenden Sie sich bei Sachschaden frühzeitig an den Hersteller-Service Rieber.

thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional)

Im Bereich Licht-/Wärmeaufsatz wird signalisiert:
→ Heiße Oberfläche



Auf der Rückseite wird signalisiert:
→ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.
→ Heiße Oberfläche
→ Von Feuchtigkeit fernhalten
→ Betriebsanleitung beachten

3.6 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise zur Einhaltung von Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

3.7 Hinweis zum Verhalten im Notfall

➤ Im Notfall immer sofort das Gerät ausschalten.

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen, Quetschungen und Prellungen, sowie Stromschlag

➤ Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.

➤ Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.



Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmeninternen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Fehlgebrauch sowie Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit. Verwenden Sie das Gerät bestimmungsgemäß.

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Gebrauch bei Hilfs- und Katastropheneinsätzen. Beispiel: THW (Technisches Hilfswerk, Bundesanstalt Technisches Hilfswerk); Feuerwehr; Militär. Zum Gebrauch mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal.
- Gebrauch beim Catering. Zur Verwendung mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal. Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Beim Gebrauch das Gerät nicht bewegen. Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand.
- Das Gerät vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, ermittelt die Parameter und Arbeitsweise für die jeweilige Anwendung; gibt diese vor und kontrolliert deren Einhaltung.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe.
- Der Gebrauch ist nur durch hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig.



Seite 6

thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional)

Die Ventilation der Strahlungswärme bewirkt einen intensiven gleichmäßigen Luftstrom.

- Zum Warmhalten und Transportieren von Speisen, auch zum Regenerieren und Niedertemperaturgaren (beispielsweise in Kombination mit Rieber **vaculid**®).
- Auch gekühlte Speisen können im thermoport® 4.0 gelagert werden. Durch den Einsatz eines Kühlpellets GN 1/1, in Verbindung mit der Aktivierung des Lüfters, können gekühlte Speisen optimal auch über einen längeren Zeitraum kaltgehalten werden.
- Gleichmäßigere Temperaturverteilung mittels regelbarer elektrischer Steuerung für Heizung und Umluft.
- Speisen sowie Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren. Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel wie thermoplates® sowie Gastronorm-Behälter von Rieber.
- Das Gerät nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren.
- Vor der Reinigung die Heizung ausbauen. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Rollcontainer dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.
- Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich akklimatisieren.
- Gebrauchen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Nicht vorgesehenen für den privaten häuslichen Gebrauch.
- Veränderungen / Umbauten sind unzulässig.

thermoport® (Zubehör optional)

- Nur miteinander passende TP stapeln, ansonsten entstehen Risiken Kippen sowie Herabstürzen. Beurteilen Sie realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe.
- TP mit geschlossenem Deckel transportieren.
- TP nicht als Ablagefläche für heiße Transportbehälter verwenden.
- TP nicht werfen, sondern achtsam handhaben.
- TP nicht als Trittleiter verwenden.
- TP nicht auf heißen Herdplatten oder schrägen Flächen abstellen.
- TP nicht im Backofen aufstellen oder aufheizen.
- Ziehen oder Verschieben Sie TP nicht über scharfe Kanten, ansonsten ist Sachschaden möglich.

5 Gerätebeschreibung

5.1 Allgemeines

Hier werden die Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Licht-/Wärmebrücke mit:
Licht-/Wärmestrahler (nicht dargestellt)
Schutzgitter (nicht dargestellt)
EIN/AUS Wippschalter mit Leuchtanzeige
Elektrozuleitung mit CEE-Stecker
Hustenschutz, 4-fach verstellbar | 2 | Rollcontainer |
| | | 3 | thermoport® 100 K (Zubehör optional)
Spanngurte zur Lagesicherung der thermoport® (nicht dargestellt) |

Zulässige Umgebungstemperatur +5 °C bis +40 °C
beim Gebrauch

Zulässige Lagertemperatur -20 °C bis +70 °C

Licht-/Wärmebrücke

Reling, Hustenschutz	Edelstahl. An der Gästeseite Hustenschutz, 4-fach verstellbar. Durchreichehöhe einstellbar von circa 150 bis 330 mm. Verbundsicherheitsglas
Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230V 50/60Hz
Länge der Elektrozeileitung	Circa 2,5 m Kabellänge mit CEE Stecker, Gerät steckerfertig
Elektrische Sicherung	Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
Schutzart	IPX4 gemäß DIN EN 60529 (ohne Angabe zum Schutz gegen Fremdkörper sowie Berührung; Schutz gegen allseitiges Spritzwasser) Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich. Schutzkontaktstecker IP68 (staubdicht, vollständiger Schutz gegen Berührung; Schutz gegen dauerndes Untertauchen).

Rollcontainer

- ... ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- ... ist in der Lage, den voll beladenen Rollcontainer auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Container ≤ 0,75 m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.
- Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand beim Gebrauch.
- Die Reifen sind aus Polyurethan, Durchmesser 160 mm, leicht austauschbar, leichtlaufend, wartungsfrei, Öl- und Säurebeständig. Abgedichtete rostfreie Kugellager

Zusammenfassung

Eigengewicht / maximal zulässige Zuladung	186 kg / 400 kg
Abmessungen (L x B x H) circa	1410 x 810 x 1350 mm

5.2 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional)

Umluftheizung für TP aus Kunststoff.

... mit Bajonett-Verschluss

Option separat bestellbar wie Ersatzteil,
Bestell-Nr.: 55 05 02 55

Heiztemperatur einstellbar von +20 °C bis +85 °C.

TP mit Umluftheizung bewirken eine gleichmäßigere Wärmeverteilung.

Schutzart im Gebrauchszustand des TP bei eingestecktem Netzstecker

IPX4 gemäß DIN EN 60529

→ Schutz gegen allseitiges Spritzwasser

Schutzart des Umluftgebläses im ausgebauten Zustand

IPX3 gemäß DIN EN 60529

→ Schutz gegen fallendes Sprühwasser bis 60° gegen die Senkrechte

Gehäuse / Tür



Aus Kunststoff: Porenfreie Kunststoffhaut, dichtverschweißt. Einfach aushängbare Tür aus Kunststoff passt formschlüssig, geringe Spaltbreite. Dampfschieber in der Tür zur besseren Regulierung bei Überdruck.

Temperaturbeständig von -20 °C bis +100 °C.



Auflageschienen: 12 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 2 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs- vermögen [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
TP 1000 KB heizbar mit digitaler Umluftheizung ohne CHECK: 85 02 04 24 schwarz mit CHECK: 85 02 04 28 schwarz	52	763	435 x 688 x 561	17,6	65

Zubehör:

Wärmepellet Edelstahl GN 1/2: 323 x 263 x 12,5 mm, asymmetrisch

Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff

Bestell-Nr.

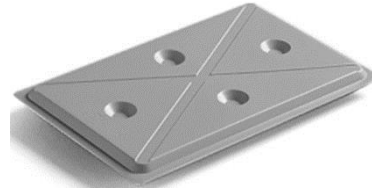
89 08 01 71

85 02 20 38 orange

85 02 20 67 schwarz



Wärmepellet aus Edelstahl



Kühlpellet aus Kunststoff

CHECK HACCP...

Seit August 2014 ist der thermoport 4.0 1000 KB serienmäßig mit einem QR-Code und Seriennummer ausgestattet. Damit lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen und identifizieren sowie Prozesse organisieren. Ebenso ermöglicht der QR-Code auch die Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Betriebsanleitungen, Rezepte etc. Zur automatischen Temperaturmessung des thermoport® Innenraums dient der CHECK Sensor. Der thermoport® ist mit oder ohne Sensor erhältlich und lässt sich jederzeit nachrüsten.

5.3 thermoport® 100 K (Zubehör optional)





TP 100 K

Auflageschienen: —

Bestückungsbeispiel: 2 x GN 2/3 065, 2 x GN 2/3 055, 2 x GN 1/3 065, 1 x GN 1/3 100
→ bei TP 100 K hybrid.

1 x GN 1/1 200 mm → bei TP 100 K

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs- vermögen [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
TP 100 K ohne CHECK: 85 02 03 01 orange 85 02 03 28 schwarz mit CHECK: 85 02 03 55 orange 85 02 03 56 schwarz	26	—	370 x 645 x 308	7,2	40

Zubehör:

Deckel ohne Kühlplatte → für TP 100 KB sowie TP 100 K

Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff

Wärmepellet Edelstahl GN 1/2: 323 x 263 x 12,5 mm, asymmetrisch

Wärmepellet Edelstahl GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch
→ für TP 100 K hybrid

Verschlussstopfen → für TP 100 K

Quersteg (ohne Feder) → für TP 100 K sowie TP 50 K

Bestell-Nr.

85 02 25 56 orange
85 02 25 57 schwarz
85 02 20 38 orange
85 02 20 67 schwarz
89 08 01 71

89 08 01 72

37 13 08 41

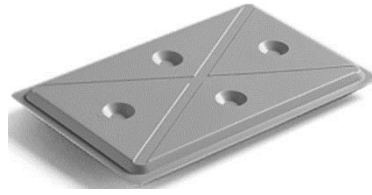
84 19 02 02



Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch,
www.riever.de
Suche: Preisbuch



Deckel ohne Kühlplatte



Kühlpellet aus Kunststoff



Wärmepellet aus Edelstahl



Dichtstopfen



Quersteg für TP 100 K (zur Unterteilung von Warmhaltewannen, so dass kleinere Behälter, z.B. GN ¼, eingesetzt werden können.

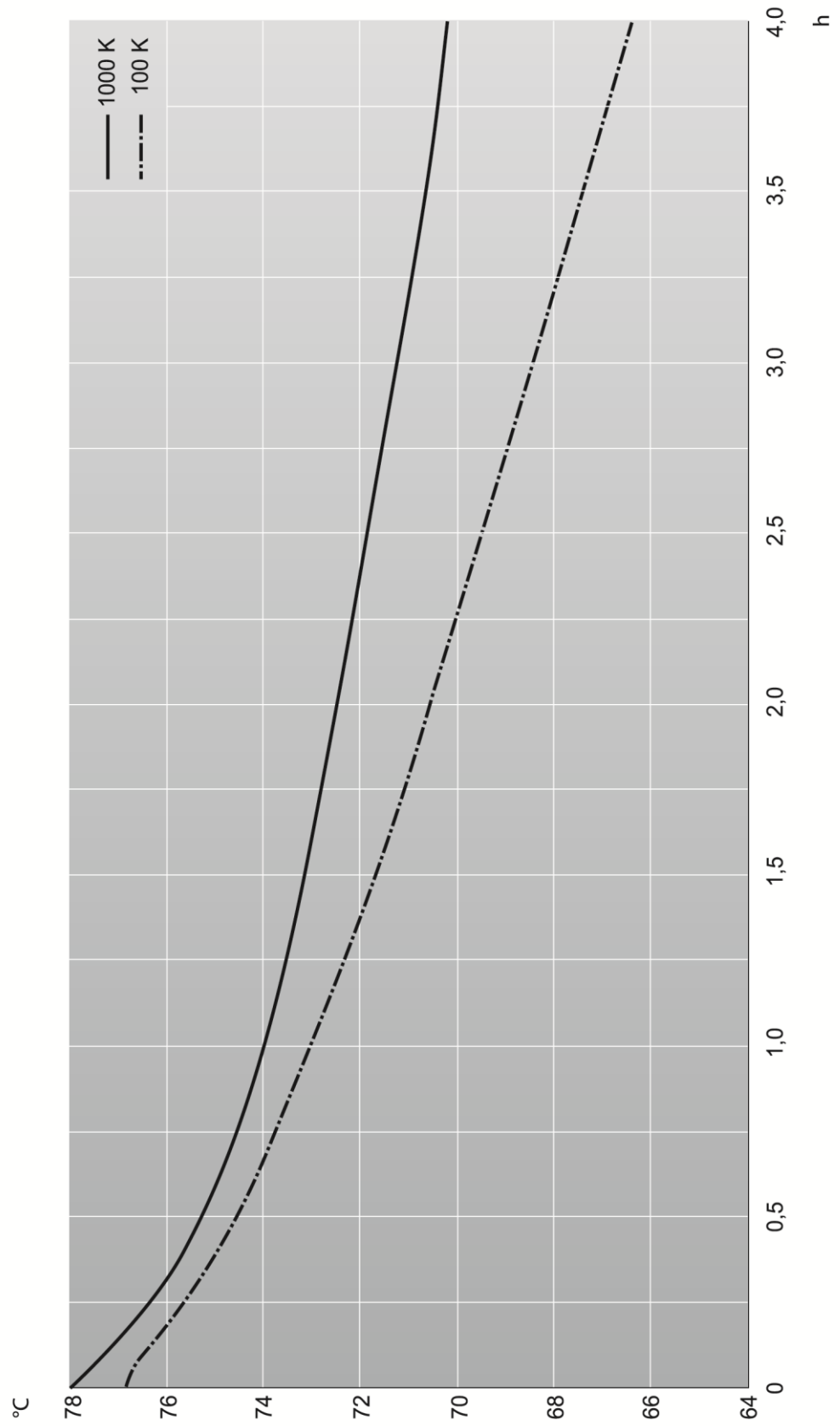
5.4 Isolierverhalten thermoport®

Messung gemäß DIN EN 12571

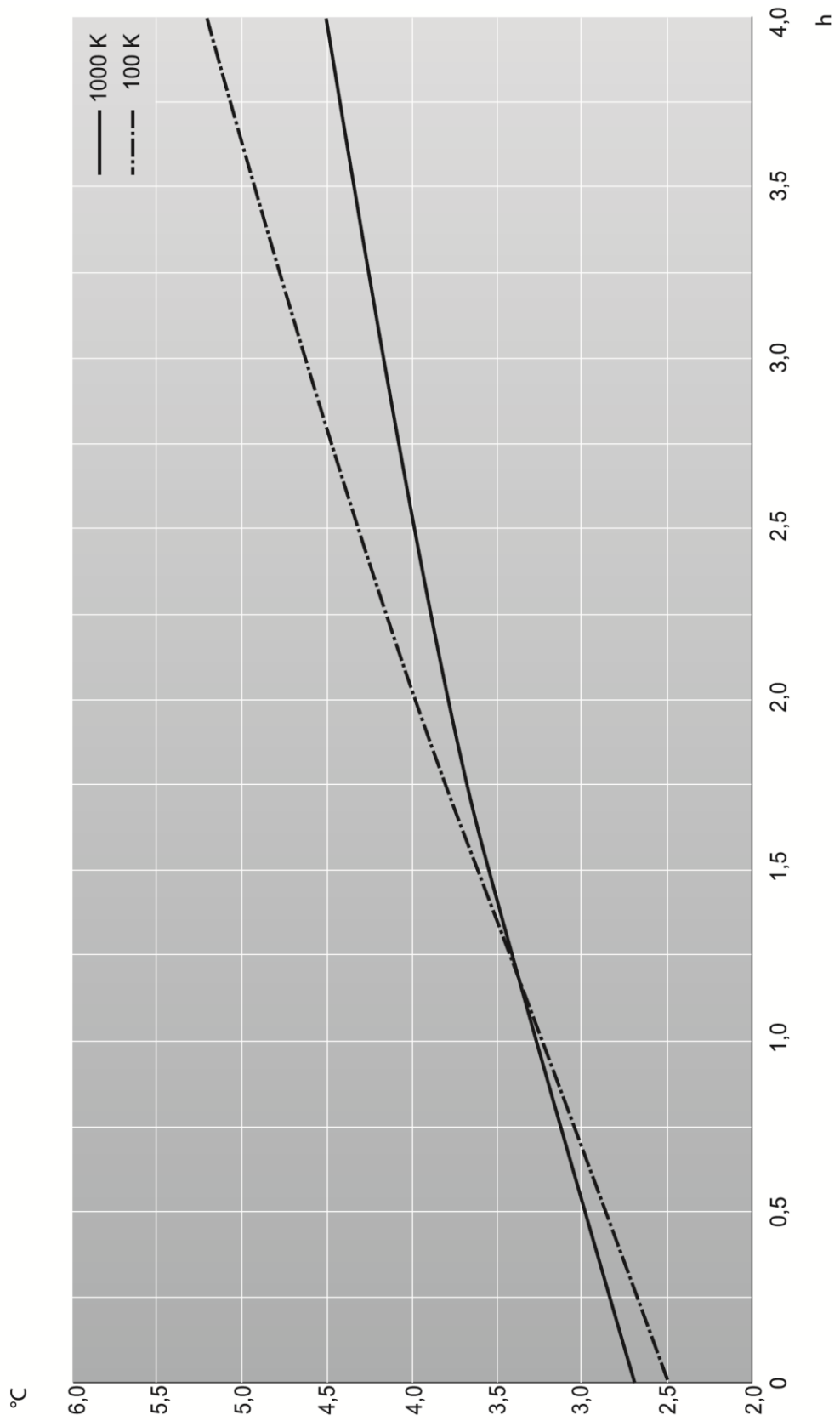
→ Siehe Diagramme auf den folgenden Seiten.

Temperaturverlauf beim Warmhalten (heiße Betriebsbedingung)

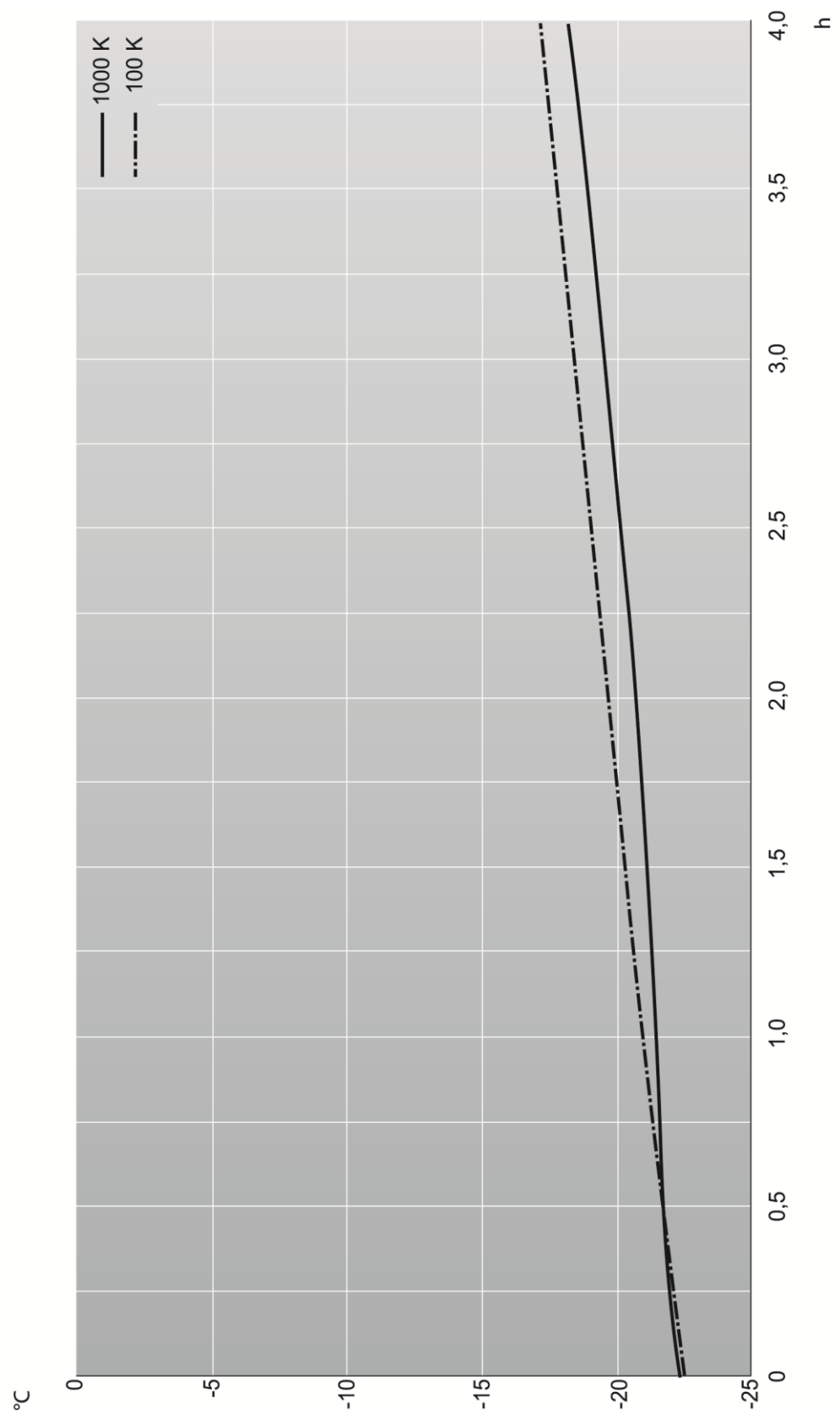
- Warme Speisen: Mit +85 °C in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte nicht unter +65 °C fallen. Spätestens drei Stunden nach der Zubereitung die Speisen verzehren; so lässt sich das Risiko einer Lebensmittelvergiftung minimieren.



Temperaturverlauf beim Kühlhalten (kalte Betriebsbedingung)



Temperaturverlauf beim Tiefkühlhalten (Tiefgefrier-Betriebsbedingung)



5.5 Hinweise auf Zubehör

5.5.1 Kochgeschirr

- Gastronorm-Behälter GN 1/1 mit SWISS PLY® Mehrschichtboden
- thermoplates mit SWISS PLY® Mehrschichtboden (das Kochgeschirr im GN-Format)

Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.

www.riever.de

Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch

Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler

5.5.2 CHECK HACCP

In Sachen HACCP-Dokumentation bietet Ihnen die Plattform CHECK CLOUD das digitale System CHECK HACCP, eine unkomplizierte, sichere und transparente Temperaturerfassung. Neben dieser sind noch weitere digitale Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich. Die digitale und automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft.

Die HACCP-relevanten Daten werden auf zwei grundsätzlich verschiedene Arten erfasst: Mobile CHECK und Auto CHECK. Das browserbasierte CHECK Cockpit dient zur Verwaltung, Visualisierung und Auswertung der erhobenen Prozessdaten.

- Mobile CHECK: Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.
- Auto CHECK: Nachrüstbare oder fest installierte Sensoren, die in vordefinierten Intervallen Daten an die Datenbank senden.

6 Gebrauch

6.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Stromschlaggefahr. Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Die Elektrogeräte bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie die Aufstellbedingungen ein wie ausreichende Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang. Der Aufstellplatz ist waagrecht.
- Den Gerät vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.



Seite 7, 13

- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung – Schutzhandschuhe – und vermeiden so Verbrennungen an den Händen und Armen.
- Gerät nur bei hinreichender Beleuchtung betreiben.

6.2 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional)

6.2.1 thermoport® vorab temperieren

TP bedarfsweise in der Wärmekammer oder im Kühlhaus temperieren

- TP in der Wärmekammer temperieren, im Bereich bis +85 °C.



Anwendertipp

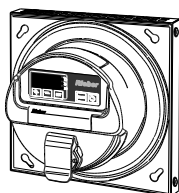
- ▶ Nutzen Sie die Möglichkeiten zum Warmhalten mit Wärmepellet sowie zum Kühlhalten mit Kältepellet. Verwenden Sie Zubehör von Rieber.



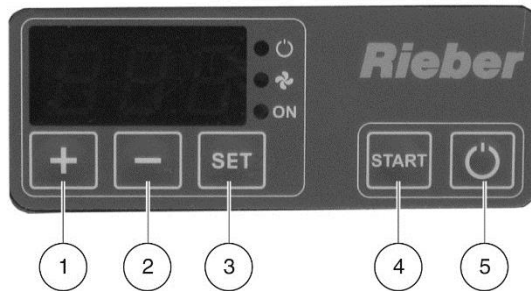
Seite 15

6.2.2 Temperaturregelung der Umluftheizung

Heiztemperatur einstellbar von +20 °C bis +85 °C



Kurzbeschreibung



- Beim elektrisch eingeschalteten Gerät wird an der Steuerung die Ist-Temperatur angezeigt.
- Die Soll-Temperatur kann dauerhaft gespeichert werden. Die Soll-Temperatur kann vorübergehend geändert werden.

Gerät einschalten

- Gerät elektrisch einschalten, hierzu Taste POWER ON (5) drücken.
 - Das Display zeigt die IST-Temperatur an.
- Durch Drücken der SET-Taste (3) erscheint die Soll-Temperatur im Display.

Soll-Temperatur einstellen

- Zur Veränderung der Soll-Temperatur die SET-Taste gedrückt halten und mit den Tasten (1) und (2) den Wert einstellen.
- START-Taste (4) drücken.
 - Der eingestellte Wert wird gespeichert.
 - Nach einer Stromunterbrechung bleibt dieser Wert gespeichert.

Soll-Temperatur vorübergehend ändern

- Zur Veränderung der Soll-Temperatur die SET-Taste gedrückt halten und mit den Tasten (1) und (2) den Wert einstellen.
 - Nach einer Stromunterbrechung bleibt dieser Wert nicht gespeichert.

Gerät ausschalten

- Gerät ausschalten, hierzu Taste POWER ON (5) drücken.
 - Keine Anzeige im Display, keine leuchtende LED.
 - Das Gerät ist nicht stromfrei.
- Alternativ das Gerät stromfrei machen.

Gerät stromfrei machen

- Ziehen Sie den elektrischen Anschlussstecker aus der Steckdose.

6.2.3 Speisen in Behältnisse einfüllen

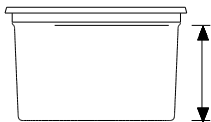
- **⚠ WARNUNG**
Elektrogeräte **thermoport**[®] vor Feuchtigkeit schützen, ansonsten könnte beispielsweise Flüssigkeit in die Umluftheizung gelangen. Speisen sowie Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren.



Anwendertipp

GN-Behälter von Rieber verwenden.

- ▶ Verwenden Sie Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel wie thermoplates[®] sowie GN-Behälter von Rieber.
- ▶ 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.



- Sofort nach dem Befüllen das Gerät schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme den Deckel sofort wieder schließen.

Hinweis für warme Speisen:

- Mit +85 °C in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte nicht unter +65 °C fallen.

Hinweis für kalte Speisen:

Kühlhalten bei +2 °C bis +8 °C

Kühlhalten bedeutet: Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.

- So kalt wie möglich in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte +7 °C nicht übersteigen.

Speisen stets verschlossen bzw. abgedeckt transportieren

- Speisen und Flüssigkeiten nur in dicht verschlossenen Behältnissen transportieren.

6.2.4 Transport der thermoport[®]

- **⚠ Unfallgefahr bei ungesichertem Ladegut.**
Sichern Sie die Lage der thermoport beim Transport.



Seite 7, 9

- **⚠ Kippgefahr bei Stapelung**
Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen TP in den Führungen des unteren TP liegen. Nur mit verschlossenem Deckel stapeln.
- Wir empfehlen, nur 2 TP übereinander zu stapeln.

7 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen.

7.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege



Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

- ▶ Das Gerät elektrisch freischalten. Netzstecker ziehen.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen. Im Fehlerfall das Gerät aussondern, zur Reparatur.
- ▶ Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Bedienungseinheit, Lüftungsgitter für die Abluft.
- ▶ Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- ▶ ¹ Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.

7.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden. Beachten Sie:

- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder einen Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- ▶ Entfernen Sie Schmutz mit Putz- und Pflegemitteln, die für rostfreien Edelstahl geeignet sind.
- ▶ Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- ▶ Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Stahlbürsten.
- ▶ 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 z.B. Gusspfannen oder Küchenschwämmen aus Stahl.



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Geignet ist eine **heiße, milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

Hinweis zur laufenden Reinigung

Bei dieser Reinigung werden überwiegend abrasivfreie Reinigungsmittel eingesetzt.

Fettverschmutzungen oder fettgebundener Pigmentschmutz lassen sich in der Regel leicht entfernen durch

- Allzweckreiniger
- Neutralreiniger
- Alkalische Reiniger.

Bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzte Öle und Fette) sowie bei Teerverschmutzungen helfen Lösemittelreiniger oder abrasivfreie Emulsionen (jedoch nicht bei lackierten Flächen).

Rollcontainer reinigen

→ Betrifft Rollen, Totmann-Bremssystem, paarweise Arretierung der Rollen in der Drehrichtung



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Geignet ist eine **heiße, milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.

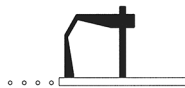
- Bedarfsweise die Gelenke des Bremsgestänges mit Sprühöl schmieren. Sprühen Sie sparsam zwischen die Gelenkteile.



Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege der Gelenke des Bremsgestänges empfehlen wir Sprühöl. Mega Öl plus oder WD-40
- Reinigt besonders gründlich und sanft, pflegt und konserviert in einem.

Hinweis zur Reinigung des Licht/Wärme-Aufsatzes



▶ WARNUNG

Verbrennungsgefahr am Licht/Wärmestrahler. Teil sich vorab **abkühlen lassen**. Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.

▶ ACHTUNG

Licht/Wärmestrahler wie Glasflächen üblicherweise reinigen, ansonsten können diese beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Sicherheitsglas wie üblicherweise Glasflächen.
- Reinigen Sie mit einem **weichen Schwamm** oder Leder mit klarem warmen **Wasser**, bedarfsweise einige Tropfen Geschirrspülmittel verwenden.
- Anschließend die Oberflächen mit einem Kunst- oder Naturleder oder **weichen Tuch** trockenreiben. Der Schwamm oder das Tuch sollte vorher gut ausgespült sein.

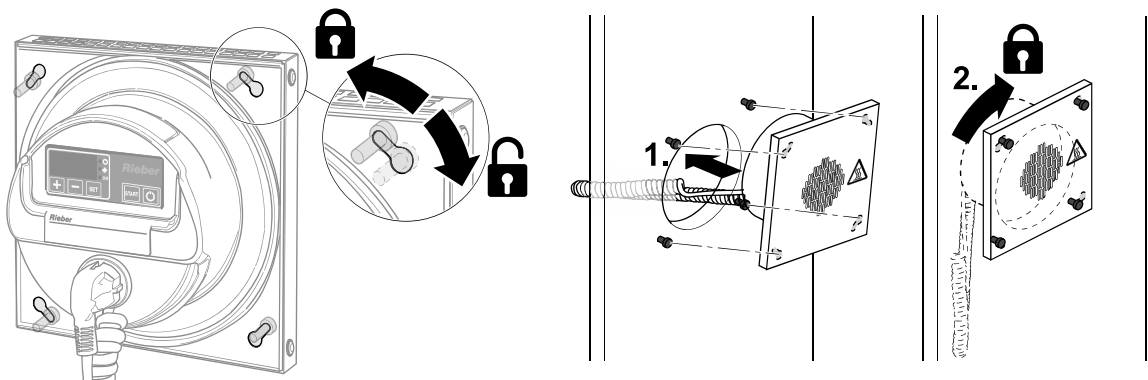
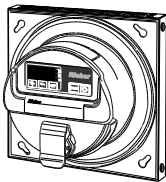
7.3 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional)

7.3.1 Halten Sie die Heizung sauber

- **⚠ Stromschlaggefahr.**
Vor der Reinigung die Umluftheizung ausbauen. Elektroteile nur **leicht feucht abwischen** und mit trockenem **Tuch trockenreiben**.
- **⚠ Verbrennungsgefahr**
Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe, und vermeiden so Verbrennungen an der möglicherweise bis zu 100 °C heißen Heizung.

Umluftheizung mit Bajonett-Verschluss

Die Umluftheizungen mit Bajonett-Verschluss sind durch die Anordnung der Schlüssellöcher unverwechselbar.



- **Ausbau:** Öffnen Sie die Tür. Drehen Sie die Heizung um circa 10 Grad von der Türinnenseite her und entnehmen diese.
- **Einbau:** Öffnen Sie die Tür. Bauen Sie die Heizung ein.
- **⚠ WARNUNG**
Die Umluftheizung nicht öffnen.
- Reinigen Sie den Lüfter der Umluftheizung von angesaugtem Staub mit Pressluft. Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.
- Heizung **leicht feucht abwischen** und mit **trockenem** kratzfreien **Tuch trockenreiben**

7.3.2 Gehäuse aus Kunststoff reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Vermeiden Sie den Einsatz eines Hochdruckreinigers, wenn die Arbeitstemperatur +130 °C überschreitet. Ausreichend Abstand halten.
- ▶ Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien **Tuch feucht abwischen**. Entfernen Sie anschließend mit einem gut ausgespülten Tuch die Reinigungsrückstände.

- Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben. Das Tuch sollte vorher gut ausgespült sein.



Anwendertipp

- ▶ Für eine Reinigung des TP aus Kunststoff in der Spülmaschine empfehlen wir die Reinigungsmittel ETOLIT 3000 und 8000.

7.3.3 Hinweis zur Lagerung

Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Lagern Sie in sauberen, trockenen Räumen, vorzugsweise bei Zimmertemperatur.

Hinweis zur Lagerung unterhalb +5 °C

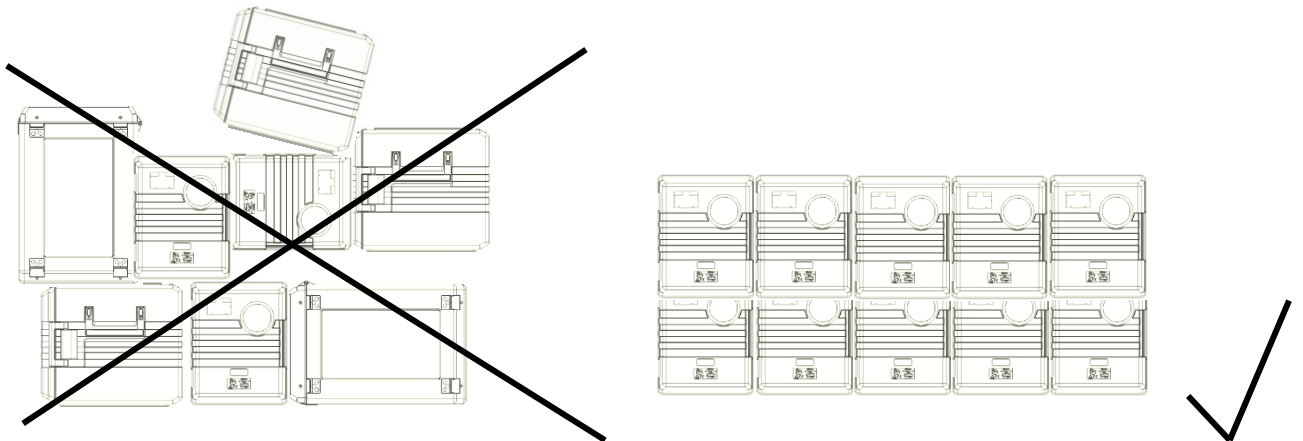


ACHTUNG

Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich erforderlichenfalls akklimatisieren.

- ▶ Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

7.3.4 Hinweis zur Stapelung /Lagerung der TP



⚠ Kippgefahr bei Stapelung

- ▶ Nur mit verschlossenem Deckel stapeln. Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen Speisentransportbehälters in den Führungen des unteren Speisentransportbehälters liegen.
- ▶ Nur passende TP stapeln. **Rieber thermoport®** aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.

-
- Lagern Sie die leeren Speisentransportbehälter in sauberen, trockenen Räumen.
 - **ACHTUNG**
Gerät bei Zimmertemperatur lagern.
Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

7.4 Hinweis zur Lagerung

Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Lagern Sie die leere Kochstation in sauberen, trockenen Räumen.
- Das Gerät vorzugsweise bei Zimmertemperatur lagern.

Zulässige Lagertemperatur -20 °C bis +70 °C

Hinweis zur Lagerung unterhalb +5 °C



ACHTUNG

Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich erforderlichenfalls akklimatisieren.

- ▶ Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

7.5 Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach Gebrauch	 Gerät ausschalten. Netzstecker ziehen	
	Gerät reinigen	 Seite 26 ff.
	... thermoport® 100 K (Zubehör optional)	 Seite 17
	... thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional)	 Seite 28
Nach der Reinigung	Rollcontainer reinigen. Gelenke des Bremsgestänges bedarfsweise schmieren	 Seite 26
	Inspektion. Überzeugen Sie sich abschließend vom korrekten Zustand des Gerätes	
Regelmäßige Prüfung, spätestens alle 6 Monate	Festen Sitz aller Verbindungen prüfen. Reifen inspizieren.	
	Bremswirkung sicherstellen	 Seite 9
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	 Elektrik prüfen lassen. ² Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.	
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 10

² Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

8 Störung – Was tun?



Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Reparatur während der Zeitdauer der Gewährleistung ist nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

Nur vom Hersteller zugelassenes spezifiziertes Ersatzteil zulässig. Einige Reparaturarbeiten sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.


Licht-/Wärmebrücke

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Leuchtmittel, Wärmelampe defekt	Vielfältig	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erneuern # Rieber-Service oder Vertragspartner # Hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal

Rollcontainer

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Rolle defekt	Vielfältig	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erneuern # Rieber-Service oder Vertragspartner # Hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal

thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (Zubehör optional)

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Umluftheizung verunreinigt	Speisen, Flüssigkeiten wurden nicht in Behältern im verschlossenen Zustand transportiert. Möglicherweise ist der TP herabgestürzt.	➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner # Hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal  Seite 3.26
Heizung funktioniert nicht	Heizung defekt	➤ Reparatur
Steuerung funktioniert nicht	Steuerung defekt	# Rieber-Service oder Vertragspartner
Stapelrutschschiene defekt	Verschleiß	➤ Reparatur # Bedienpersonal

thermoport® 100 K (Zubehör optional)

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Stapelrutschschiene defekt	Verschleiß	➤ Reparatur # Bedienpersonal

Kundendienst, Ersatzteile



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



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wiederverwendet bzw. recyclet werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

9 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,



Siehe Kapitel 'Verwendungszweck'

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Rieber GmbH & Co. KG. Beispielsweise sind Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Leuchtmittel, Wärmelampe

10 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung

EU-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich das Produkt

- Ausgabewagen mit Licht-/Wärmebrücke

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2014/35/EU befindet.

thermoport® entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EU-Konformitätserklärung von unserem Vertriebsteam.

11 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