



Transport Thermoport Rollwagen 9

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Auf dem Transportwagen können maximal 9 thermoport® 100 K (Zubehör) transportiert werden.



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	3
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	3
2.2	Gebrauch der Anleitung	3
2.3	Darstellungskonventionen im Text.....	4
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise	4
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	5
3.2	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	5
3.3	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	5
3.4	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6
3.5	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften.....	8
3.6	Hinweis zum Verhalten im Notfall	8
4	Verwendungszweck	9
5	Gerätebeschreibung	10
5.1	Übersicht	10
5.2	thermoport® 100 K, (aus Kunststoff)	11
6	Gebrauch	16
6.1	Hinweise zum Gebrauch.....	16
6.2	thermoport® 100 K.....	16
7	Reinigung, Wartung und Pflege	18
7.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege.....	18
7.2	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus.....	18
7.3	thermoport® 100 K.....	19
7.4	Reinigungs-und Wartungsintervalle.....	21
8	Störung – Was tun?	22
9	Haftung und Gewährleistung	23
10	Adresse des Herstellers	24

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2020-05-11	Erstausgabe

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **Transport Thermoport Rollwagen 9**
- 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.

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'.
- 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'.
- Reparatur- bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.



'Haftung und Gewährleistung', Seite 23

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.

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

Der Rollwagen:

- ... 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 Rollwagen auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Rollwagen $\leq 0,75$ m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.
- thermoport® 100 K werden auf Arretierungen im Bodenblech des Rollwagens gestellt und mittels Spanngurt festgezurt.

3.4.2 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 12 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

3.4.3 Risiken beim Transport

Beim Transport dieses schweren Gerätes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- thermoport® 100 K werden auf Arretierungen im Bodenblech des Rollwagens gestellt und mittels Spanngurt festgezurt.
- 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.



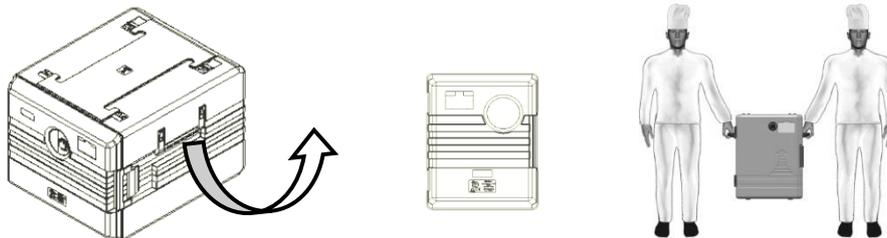
ACHTUNG

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®

- 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 thermoport® stapeln, ansonsten entstehen Risiken Kippen sowie Herabstürzen. **Beurteilen Sie** realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe. Wir empfehlen: Stapeln Sie 2 stapelbare thermoport® aufeinander. Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die Führungsschienen der beiden Geräte ineinander greifen.
- Halten Sie den Deckel 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 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.

Maximale Warmhaltedauer nach HACCP beträgt 2 Stunden.

3.6 Hinweis zum Verhalten im Notfall

Erste Hilfe bei Quetschung:

- Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitung in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort. Machen Sie sich mit der Anleitung vertraut.



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.

⚠ Grundsätzliche bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Gebrauch bei Hilfs- und Katastropheneinsätzen. Beispiel: THW (Technisches Hilfswerk, Bundesanstalt Technisches Hilfswerk); Feuerwehr. 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.
- 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: Sicherheitsschuhe.
- Auf dem Transportwagen können maximal 9 thermoport® 100 K (Zubehör) transportiert werden.

thermoport® 100 K

- Der thermoport® ist zum wärmegeprägten Transportieren von erwärmten oder gekühlten Speisen. Transport von fertig angerichteten Speisen.
- thermoport® nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren. Wir empfehlen: Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die Führungsschienen der Geräte ineinandergreifen.
- thermoport® bedarfsweise in der Wärmekammer oder im Kühlhaus temperieren, im Bereich -20 °C bis +85 °C.
- Speisen sowie Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren. Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel wie thermoplates® sowie Gastronorm-Behälter von Rieber.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.
- Veränderungen / Umbauten sind unzulässig.

thermoport® 100 K

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

5 Gerätebeschreibung

5.1 Übersicht



- 1 Rollwagen
- 2 thermoport® 100 K (Zubehör)

Eigengewicht inklusive 9 thermoport® 100 K / maximal zulässige Zuladung	186 kg / 400 kg
Abmessungen (L x B x H) circa	1410 x 810 x 1435 mm

Rollwagen

- ... 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 Rollwagen auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Rollwagen $\leq 0,75$ 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
- thermoport® 100 K werden auf Arretierungen im Bodenblech des Rollwagens gestellt und mittels Spanngurt festgezurt.

5.2 thermoport® 100 K, (aus Kunststoff)

Gehäuse / Deckel

Aus Kunststoff: Porenfreie Kunststoffhaut, dichtverschweißt.
Deckel aus Kunststoff passt formschlüssig, geringe Spaltbreite.
Temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C.



Auflageschienen: —

Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs- vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
thermoport® 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

Bestell-Nr.

85 02 25 56 orange

85 02 25 57 schwarz

Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff

85 02 20 38 orange

85 02 20 67 schwarz

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

89 08 01 71

Dichtstopfen

85 02 20 59 orange

Verschlussstopfen

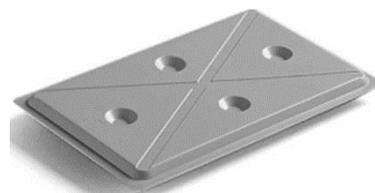
37 13 08 41

Quersteg (ohne Feder)

84 19 02 02



Deckel ohne Kühlplatte



Kühlpellet aus Kunststoff



Wärmepellet aus Edelstahl



Dichtstopfen



Quersteg zur Unterteilung von Warmhaltewannen, so dass kleinere Behälter, z.B. GN ¼, eingesetzt werden können.

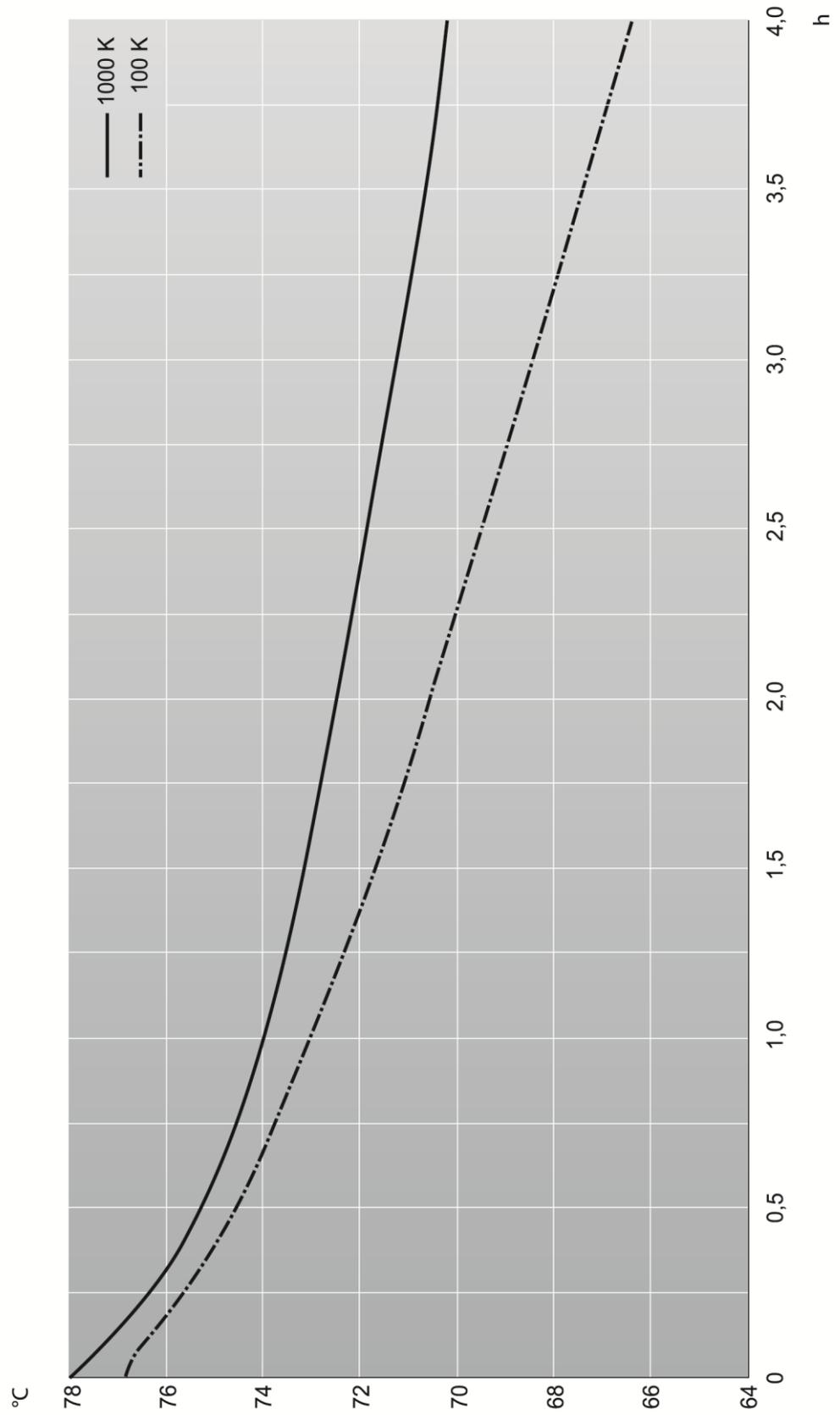
Isolierverhalten thermoport®

Messung gemäß DIN EN 12571, bei deaktivierter Umluftheizung

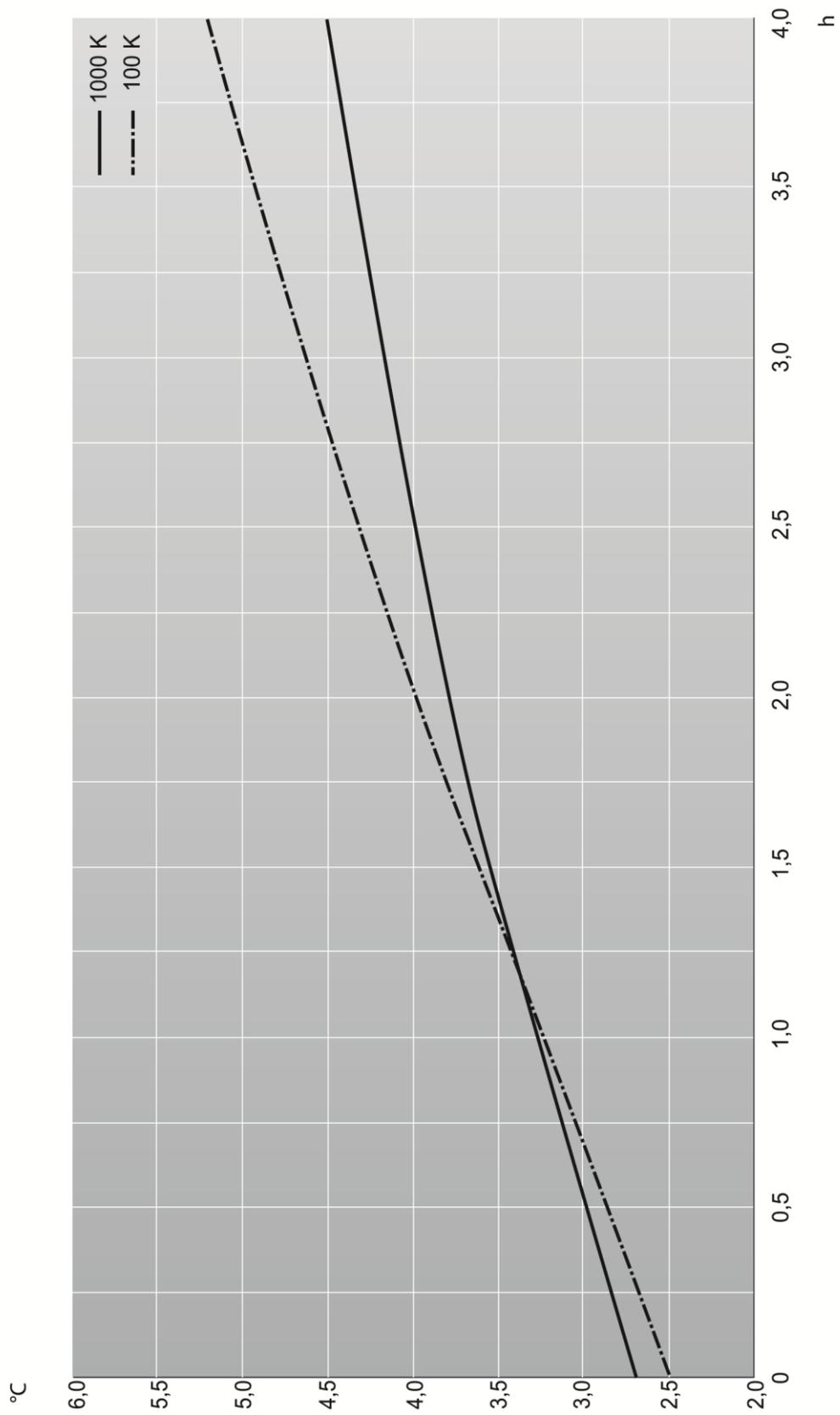
→ Siehe Diagramme auf den folgenden Seiten.

Temperaturverlauf beim Warmhalten (heiße Betriebsbedingung)

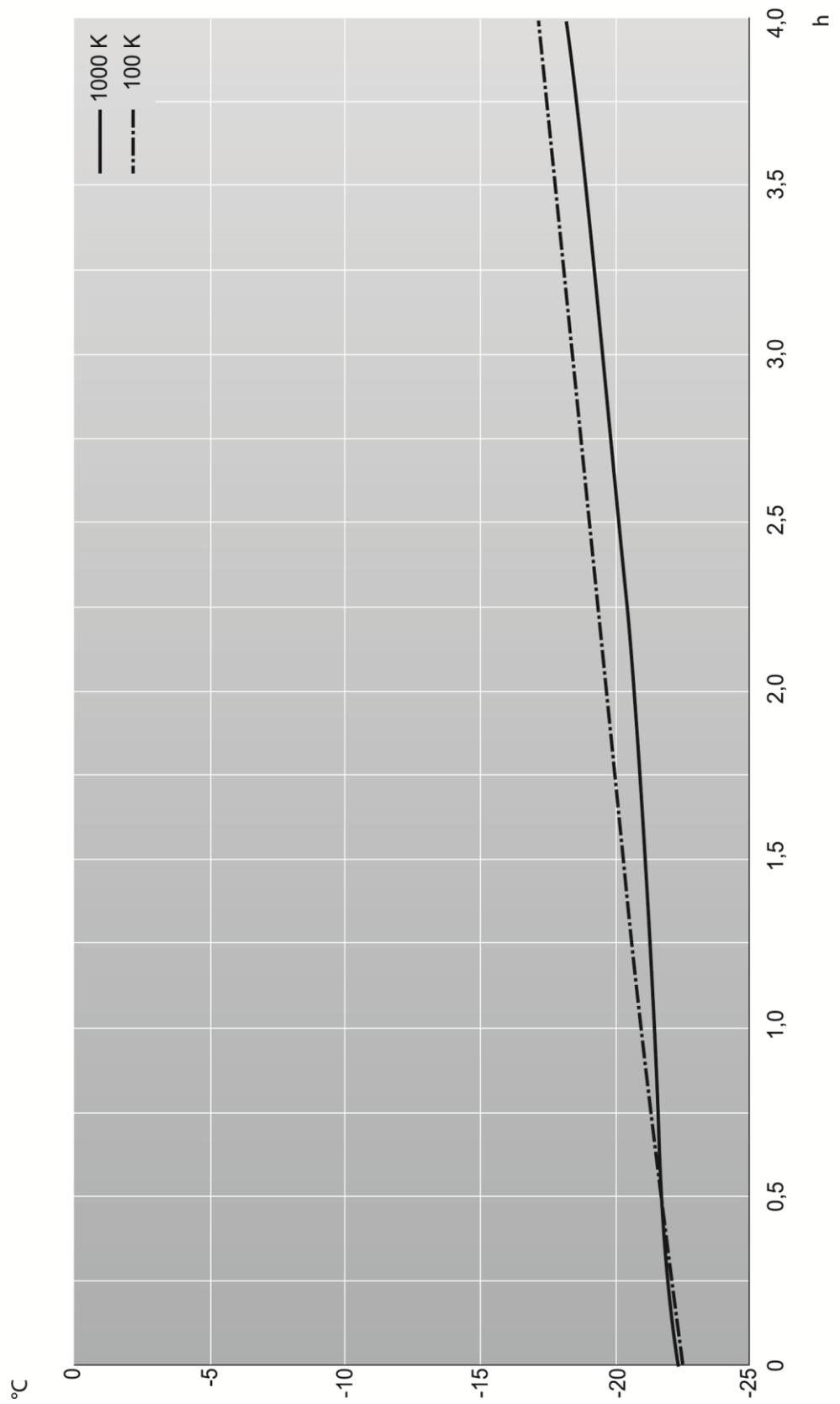
- Warme Speisen: Mit +85 °C in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte nicht unter +65 °C fallen. Spätestens drei Stunden nach der Zubereitung die Speisen verzehren; so lässt sich das Risiko einer Lebensmittelvergiftung minimieren.



Temperaturverlauf beim Kühlhalten (kalte Betriebsbedingung)



Temperaturverlauf beim Tiefkühlhalten (Tiefgefrier-Betriebsbedingung)



6 Gebrauch

6.1 Hinweise zum Gebrauch

- Halten Sie die Aufstellbedingungen ein wie ausreichende Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang. Der Aufstellplatz ist waagrecht.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Sicherheitsschuhe.

6.2 thermoport® 100 K

6.2.1 thermoport® vorab temperieren

thermoport® bedarfsweise im Kühlhaus oder in der Wärmekammer temperieren, im Bereich -20 °C bis +85 °C.

6.2.2 Speisen in Behältnisse einfüllen

-  Verbrühungsgefahr
Heiße Flüssigkeit könnte herausschwappen. Waagrecht transportieren. Verwenden Sie GN-Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel. Mit Deckel verschließen.



Anwendertipp

GN-Behälter von Rieber verwenden.

- ▶ GN-Behälter mit flüssiger Speise mit wasserdichtem Steckdeckel mit umlaufender Silikondichtung verschließen.
- ▶ GN-Behälter bis zum Stapelschulter-Rand befüllen.
Nicht bis zum obersten Rand befüllen, damit der Deckel nicht auf der Speise oder in der Soße liegt.



- 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.

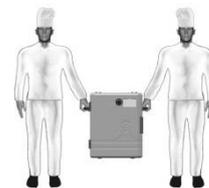
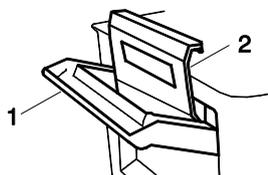
6.2.3 Transport der thermoport®

Auf dem Transportwagen können maximal 9 thermoport® 100 K (Zubehör) transportiert werden.

thermoport® 100 K werden auf Arretierungen im Bodenblech des Rollwagens gestellt und mittels Spanngurt festgezurt.

- Fassen Sie an den herausklappbaren Tragegriffen (1) an, nicht am Verschlussbügel (2) des Deckels. Nur 1 Gerät tragen, hierbei nicht stapeln.

Beispiel



- **⚠ Kippgefahr bei Stapelung**

Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen thermoport® in den Führungen des unteren thermoport® liegen. Nur mit verschlossenem Deckel stapeln. Sichern Sie die Lage der thermoport® auf dem Rollwagen mittels Spanngurt.

7 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen.

7.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

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.

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).

Rollwagen 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.

7.3 thermoport® 100 K

7.3.1 Gehäuse aus Kunststoff reinigen

Temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C



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

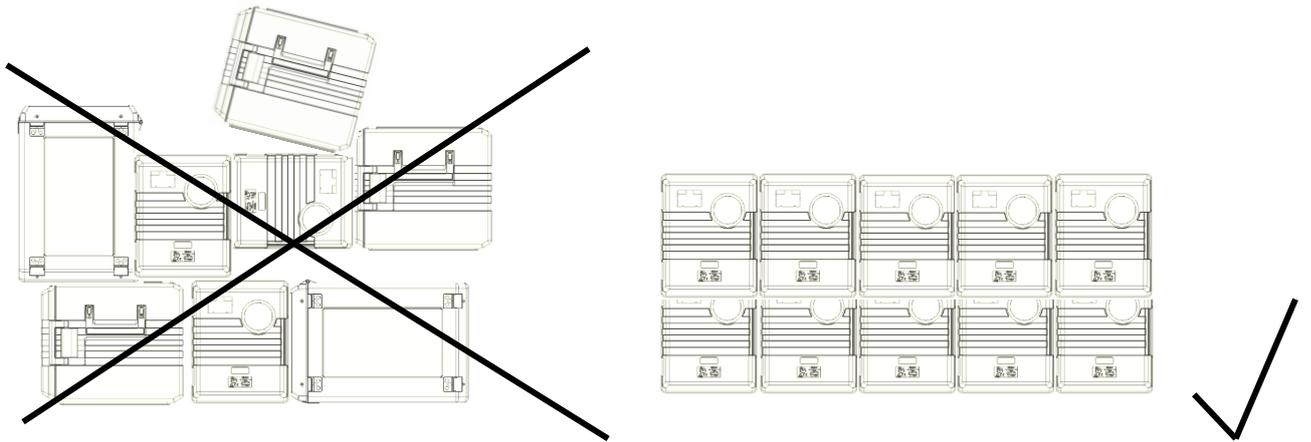
- ▶ Für eine Reinigung des TP aus Kunststoff in der Spülmaschine empfehlen wir die Reinigungsmittel ETOLIT 3000 und 8000.

7.3.2 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 leeren Speisentransportbehälter in sauberen, trockenen Räumen.

7.3.3 Hinweis zur Stapelung



⚠ 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.

7.4 Reinigungs-und Wartungsintervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach Gebrauch	Gerät reinigen	 Seite 18 ff.
Bedarfsweise nach Gebrauch	Rollwagen reinigen. Gelenke des Bremsgestänges schmieren	 Seite 18
Nach der Reinigung	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 6

8 Störung – Was tun?

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 ist zulässig. Einige Reparaturarbeiten sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.

Rollwagen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rolle defekt	Verschleiß, Beschädigung	➤ Erneuern # Fachkraft für Mechanikerarbeiten

thermoport® 100 K

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Stapelrutschschiene defekt	Verschleiß	➤ Erneuern # 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. 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:

- Rollen des Rollwagens

thermoport® 100 K 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.

10 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