



Ausführungsbeispiel TWF



Ausführungsbeispiel TWF-PK
... länger anhaltende Kühlung mit GN-Tiefkühlplatten



TWF - Tabletttransportwagen

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



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	4
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	Sicherheitshinweise	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten.....	6
3.3	Pflichten des Betreibers	7
3.4	Anforderungen an die Qualifikation des Personals	8
3.5	Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen	9
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	9
3.6.1	Risiken infolge instabiler Lage	9
3.6.2	Risiken beim Transport des Gerätes	9
3.6.3	Risiken infolge Elektrizität	10
3.6.4	Risiken infolge stauender Nässe und Schimmelbildung.....	11
3.6.5	Risiken Rutschen /Sturzgefahr	11
3.6.6	Risiken Kippen /Umstürzen.....	12
3.6.7	Risiken infolge Einschließen	12
3.6.8	Risiken bei der Verwendung durch Kinder	12
3.6.9	Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen	13
3.7	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	14
3.8	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften.....	15
3.9	Hinweis zum Verhalten im Notfall	15
4	Verwendungszweck	17
4.1	Allgemein bestimmungsgemäß sind.....	17
4.2	Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch	17
4.3	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für TWF-H	18
4.4	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für TWF-AK	18
4.5	Tablettlösung für geschlossene Einrichtung.....	19

5	Gerätebeschreibung	19
5.1	Benennungen.....	19
5.2	Technische Daten.....	21
5.2.1	Allgemeine Angaben.....	21
5.2.2	TWF	22
5.2.3	TWF-PK	23
5.2.4	TWF-1x20 EN K/W quer	25
5.2.5	TWF-AK	26
5.2.6	TWF-H.....	27
5.2.7	Tablettlösung für geschlossene Einrichtungen.....	28
5.3	Optionale Ausstattungsmöglichkeiten, Zubehör.....	29
5.4	Rieber Systemgeschirr	34
5.4.1	Thermotray 1 und Thermotray 2	34
5.4.2	Combitray - Isoliergeschirr	35
6	Dies sollte man bei der Anlieferung wissen	38
7	Gebrauch	40
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	40
7.2	Allgemeine Hinweise zum Gebrauch.....	41
7.3	TWF-AK	42
8	Reinigung, Wartung und Pflege.....	44
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege.....	44
8.2	Reinigungsmittel für Edelstahl	45
8.3	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus	46
8.4	Übersicht.....	48
9	Störung — Was tun?.....	49
9.1	Hinweise zur Störungsbehebung.....	49
9.2	Hinweis zur Entsorgung.....	50
10	Haftung und Gewährleistung	51
11	Auszug aus der EU-Konformitätserklärung.....	51
12	Register.....	52
13	Adresse des Herstellers	52

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2016-03-30	Vorab-Neuausgabe
2017-12-06	Baureihe C geändert; mobil kitchen company Logo
2018-03-07_f1	Aufgrund Neukonstruktionen bereinigt
2020-07-16	TWF-1x20 EN K/W; TWF-AK; Benennungen

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **TWF - Tabletttransportwagen**
- Separate Anleitung für 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 über vielseitiges Zubehör.
www.riever.de
Wählen Sie oben on 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.

Eine kompakte Anleitung, alternativ zu etlichen Anleitungen für diese Produktvarianten, die gleichartige Funktionen aufweisen, ist ein oft geäußelter Wunsch unserer Kunden.

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

- Aufzählungen werden so dargestellt.
- Handlungsanweisungen werden so dargestellt.
 - ▮ Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.

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



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

- Nützlicher Hinweis oder Tipp

Erläuterung verwendeter Bildzeichen:



Leergewicht



Maximale Zuladung

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



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 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.

Die Informationen hier wie zu 'Grundsätzliche Verhaltensweisen', 'Pflichten des Betreibers' etc. verweisen lediglich nur auf die ohnehin gesetzlich geforderte Einhaltung von Anforderungen wie die Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV) laut deutschem Recht.

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 seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist. Ein Elektrogerät, das sich nicht mehr ein- oder ausschalten lässt, ist gefährlich und muss repariert werden.
- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, dass die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

- Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

3.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

Betreiberpflichten

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

3.4 Anforderungen an die Qualifikation des Personals

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.
- Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie **Kältefachkraft** oder den Rieber-Kundendienst zulässig.
- Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.



Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 51

3.5 Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen

Was Sicherheitsschuhe leisten müssen, regeln Normen. Hier geht es um Sicherheitsschuhe zum Schutz der Zehen. Sicherheitsschuhe S1 sind Schutzschuhe mit der Anforderung, dass eine Zehenschutzkappe vorhanden ist. Wie bei Sicherheitsschuhen S2 und S3 hat die Zehenschutzkappe eine Belastbarkeit von 200 Joule. Diese Anforderungen sind in der EN 20345:2004 für Sicherheitsschuhe geregelt.

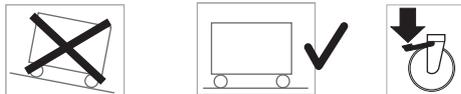
- Stellen Sie sicher, dass das Personal die Persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport des Gerätes.

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

3.6.1 Risiken infolge instabiler Lage

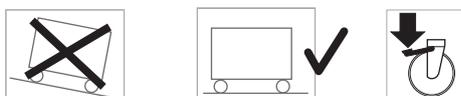
- Ungewolltes Verfahren des Gerätes und hierdurch vielfältige Risiken vermeiden. Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.



- Allgemeine Regel zur Kippsicherheit einhalten:
Beladen Sie das Gerät von unten nach oben und erhöhen so die Kippsicherheit.
Entladen Sie das Gerät von oben nach unten.

3.6.2 Risiken beim Transport des Gerätes

- Halten Sie beim Transport die Türen verschlossen.
- Gerät am Schiebegriff schieben, so haben Sie direkten Zugang auf die Rollen mit Feststeller.
- Erforderlichenfalls das Gerät mit 2 Personen bewegen.
- Risiken infolge des Gesamtgewichtes des Gerätes bzw. nicht mehr beherrschbarer Kräfte. Das Gerät nicht auf schräger Fläche gebrauchen, möglichst nur auf ebener Fläche bewegen.
- Ungewolltes Verfahren des Gerätes und hierdurch vielfältige Risiken vermeiden. Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern. Stellen Sie das Gerät nur auf ebener Fläche ab.



- Legen Sie auf dem Gerät nur Gegenstände ab, wenn eine Galerie (Option) vorhanden ist. Entscheiden Sie realistisch, ob abgelegte Gegenstände nicht herabstürzen können. Sichern Sie die Gegenstände erforderlichenfalls, beispielsweise mit Spanngurten oder Gepäckspinne. Die zulässige Zuladung auf dem Dach nicht überschreiten, **maximal 20 kg**.
- **ACHTUNG**
Gerät nicht mit Flurförderzeug, Hubwagen anheben oder transportieren, ansonsten ist Sachschaden an der Unterseite möglich.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen wie Quetschung, beispielsweise gegen Überfahren der Zehen.
- **ACHTUNG**
Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, **maximal 4 mm**, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- **ACHTUNG**
Gerät nicht am Schiebegriff anheben, ansonsten ist Sachschaden möglich.

3.6.3 Risiken infolge Elektrizität

- **Betrifft TWF-AK (... mit Kühleinrichtung, Umluft-Kühlung)**
- Stromschlaggefahr. Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen.
- Stromschlaggefahr. Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Die elektrische Anschlussleitung so verlegen, dass Risiken wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

3.6.4 Risiken infolge stauer Nässe und Schimmelbildung

Wasserstrahl kann innen befindliches Dämmmaterial befeuchten, die Isolierwirkung würde beeinträchtigt; Schimmelbildung, unangenehme Gerüche etc. könnten entstehen.

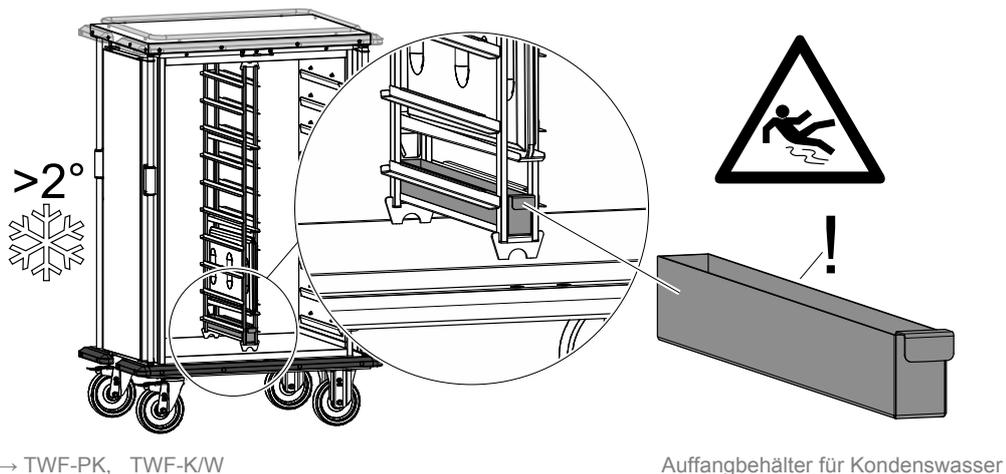
→ Gilt nicht für TWF-H

- TWF nur leicht feucht abwischen. Wasserstrahl fernhalten.
- Bei Feuchteschaden das Gerät bedarfsweise in der Wärmekammer trocknen. Maximal zulässige Temperatur **+45 °C**.
- Bei Schimmelbefall das Gerät sperren und erforderliche Maßnahmen durch Hygienefachkraft ausführen lassen.
- Treffen Sie Maßnahmen gegen menschliches Fehlverhalten, beispielsweise gegen Verwechslungsrisiken der Geräte untereinander wie beim Reinigen.



'Pflichten des Betreibers', Seite 7

3.6.5 Risiken Rutschen / Sturzgefahr

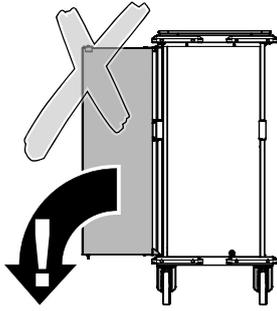


→ TWF-PK, TWF-K/W

Auffangbehälter für Kondenswasser

- Rutschgefahr. Sturzgefahr. Entleeren Sie den **Auffangbehälter** für Kondenswasser rechtzeitig.
- Gerät kann bedarfsweise vorab temperiert werden in einer Kältekammer oder Wärmekammer im Bereich **+2 °C bis +45 °C**. Nicht unter **+2 °C** temperieren, ansonsten kann allseits am Gehäuse Kondenswasser entstehen und ablaufen.

3.6.6 Risiken Kippen /Umstürzen



- Sichern Sie die Lage der Tür in den Endlagen mit der Türverriegelung.
- Kippen Sie das Gerät nicht an der geöffneten Tür an.

3.6.7 Risiken infolge Einschließen

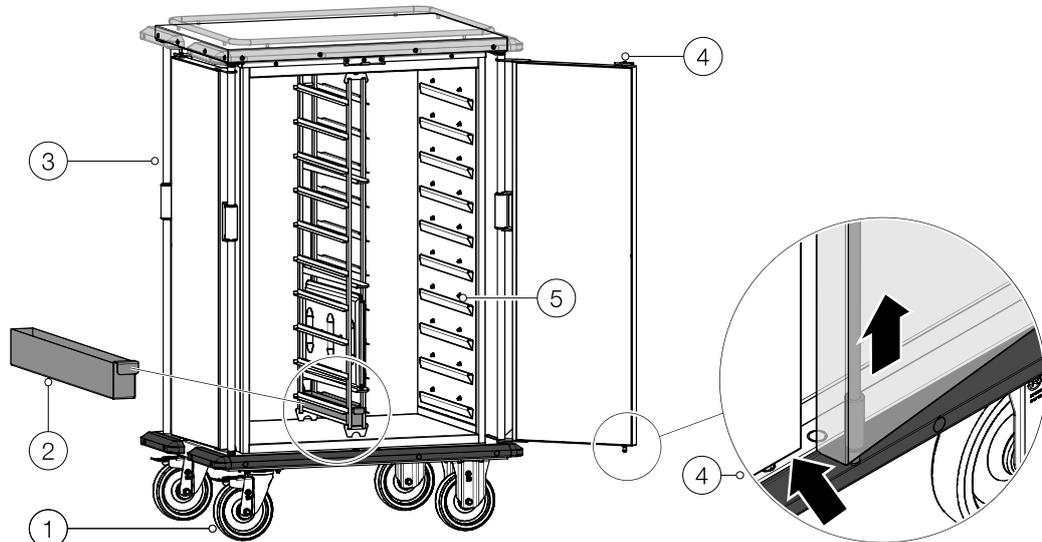
- Erstickungsgefahr Risiken beim Einschließen in das Gerät. Sichern Sie das Gerät vor spielenden Kindern sowie Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten. Die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung ist nur unter Aufsicht zulässig.

3.6.8 Risiken bei der Verwendung 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, sie könnten sich darin einschließen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

3.6.9 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

Allgemeines



Ausführungsbeispiel TWF-PK

- 1 2x Lenkrolle mit Feststeller → Zur Lagesicherung gegen Wegrollen sowie als 'Notbremse'.
 - 2 Auffangbehälter für Kondenswasser → Ablaufendes Kondenswassers vom Kühlpellet wird aufgefangen.
 - 3 Schiebegriff zum Schieben des Gerätes. → Gerät am Schiebegriff schieben, so haben Sie direkten Zugang auf die Rollen mit Feststeller. Lassen Sie sich bedarfsweise von einer weiteren Person helfen.
An den Griffstangen zum Bewegen des Gerätes befinden sich bewegliche längliche Schutzrollen zum Schutz gegen Einklemmen/Quetschen der Finger/Hände sowie gegen Schäden durch anstoßende Türverschlüsse.
 - 4 Türstange mit Handgriff → Die Tür ist selbstschließend. Zum Öffnen der Tür am Handgriff anfassen, nach oben ziehen. Türarretierungen in den Endlagen.
 - 5 Lagesicherung gegen Kippen der Tablettis mittels Sicken
- Der untere 'Stoßschutz umlaufend' bietet Aufprallschutz und verhindert Sachschaden.
 - Der obere 'Stoßschutz umlaufend' (Option) bietet zusätzlichen Schutz vor Sachschaden wie beim Transport per LKW.

→ Betrifft TWF-AK (... mit Kühleinrichtung, Umluft-Kühlung)

- Bei defekter Regelung schaltet das Gerät sich selbst ab.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von **30 mA** vorzuschalten.
- **Alle 6 Stunden** erfolgt ein automatischer Abtauvorgang, der ein Vereisen des Verdampfers vermeidet; das Kondenswasser wird verdampft. Die Abtauphase dauert circa **20 Minuten** im elektrisch eingeschalteten Zustand. Hierbei leuchtet die LED **Abtauvorgang** (3).

 'TWF-AK', Seite 42

3.7 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

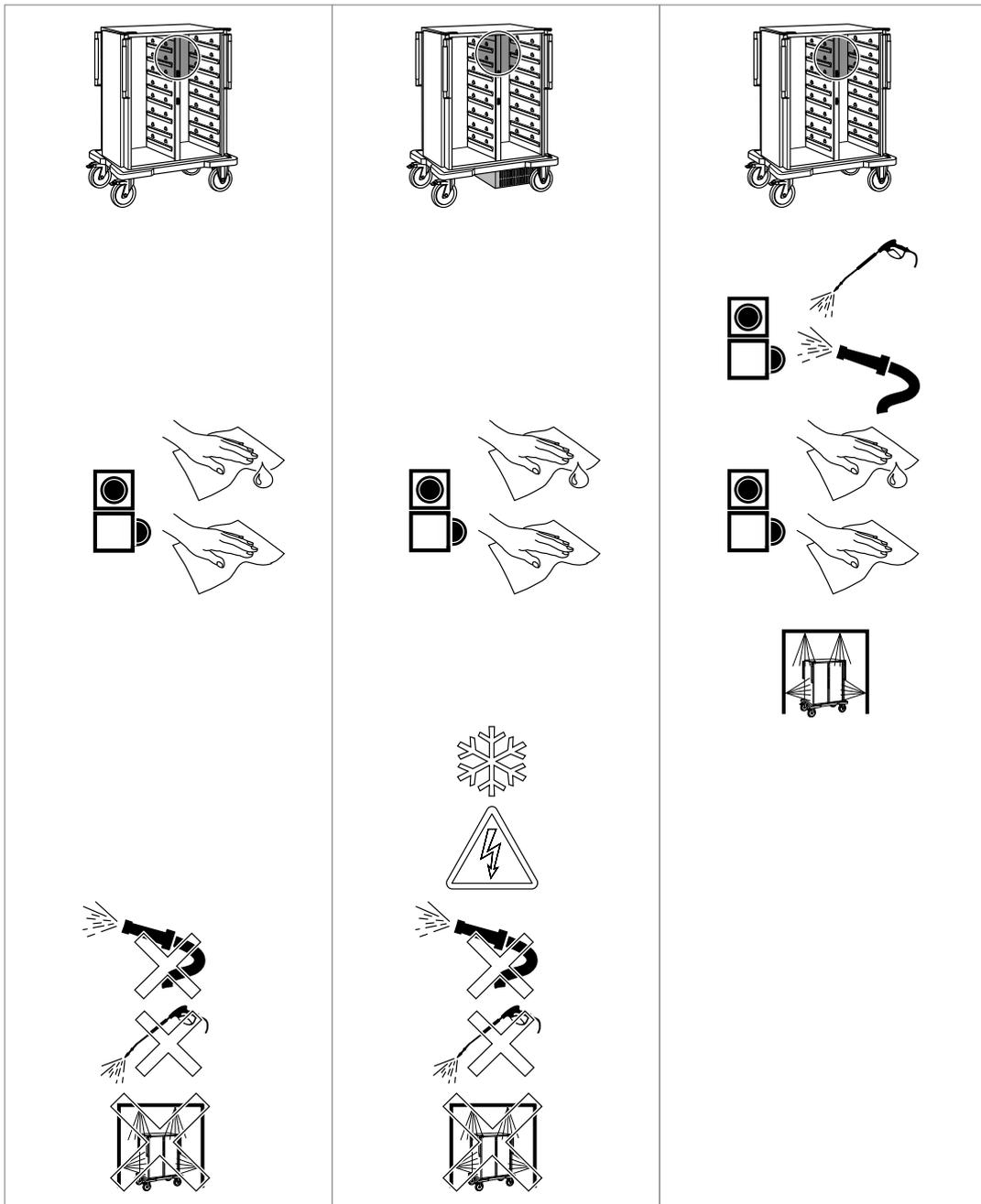
TWF

TWF-AK

TWF-H

TWF-PK

TWF-1x20 EN K/W quer



Diese Produktkennzeichnungen sind auf Anfrage hin bestellbar.

- Der 'Auffangbehälter für Kondenswasser' sowie dessen Lage im Gerät sind nicht gekennzeichnet.
- Das Eigengewicht sowie die zulässige Zuladung sind am Gerät nicht gekennzeichnet.

3.8 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**.

3.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall

⚠ Erste Hilfe-Maßnahmen vorbereiten. Szenarien:

- Quetschung der Fußspitzen infolge Überrollen
- Quetschung von Körperteilen beim Bewegen des Gerätes
- Scher-, Stich- und Schnittverletzung durch herabfallendes Geschirr; Bestecke bzw. spitzen, scharfkantigem Gegenstand.
- Verbrennung- und Verbrühung durch heiße Teile wie Speisen, Suppen etc.
- Rutschen /Stürzen. Ablaufendes Kondenswasser könnte den Fußboden rutschig machen bei ausbleibender Entleerung des Auffangbehälters für Kondenswasser.

Ein Notfall könnte ein Brand in der näheren Umgebung sein. Treffen Sie umfassende Vorsichtsmaßnahmen.

- Bei Elektrogerät: Im Notfall das Gerät sofort ausschalten. Netzstecker ziehen. Ggf. Sicherung ausschalten.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.

⚠ Hinweis zum Verhalten bei Störungen an der Kälteanlage → Betrifft TWF-AK (... mit Kühleinrichtung, Umluftkühlung)

Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch Kältefachkraft zulässig.

Kältemittel im Kühlkreislauf: Bei Kontakt sind Augenreizung sowie Herz-Kreislaufstörung möglich.

Maßnahmen zur Brandbekämpfung:

- **Wassersprühstrahl** oder Wasserdampf verwenden, alternativ Kohlendioxid- oder Pulverlöscher.
- Feuerwehr hinzuziehen; Umluft unabhängiges Atemgerät benutzen.

**▲ Hinweise zum Dämmstoff zwischen innerem und äußerem Blech /Korpus:
Polyurethan-Hartschaumplatte**

Diese Information wendet sich an den Arbeitsverantwortlichen (Betreiber) für den Fall eines Großbrandes.

Im Brandfall bildet sich dichter, schwarzer Rauch, der gefährliche Zersetzungsprodukte enthält. Das Einatmen von Zersetzungsprodukten kann Gesundheitsschäden verursachen. Im Brandfall, wenn nötig, umgebungsluftunabhängiges Atemschutzgerät tragen.

Geeignete Löschmittel: Alkoholbeständiger Schaum, **Kohlendioxid (CO₂)**, **Trockenlöschmittel**, **Wassersprühstrahl**

▲ Hinweise zum Isoliermaterial Armaflex

→ **Betrifft TWF-AK (... mit Kühleinrichtung, Umluftkühlung)**

Diese Information wendet sich an den Arbeitsverantwortlichen (Betreiber) für den Fall eines Großbrandes.

Bei diesem Gerät ist circa 1 m² Armaflex verbaut, zur Abdichtung von Leitungen. Isoliermaterial Armaflex kann brennen und hierbei giftige Dämpfe freisetzen.

Erste-Hilfe-Maßnahmen:

- Arzt hinzuziehen.
- Nach Einatmen an die frische Luft.
- Bei Berührung mit der Haut mit Wasser und Seife abwaschen.
- Nach Augenkontakt Kontaktlinsen entfernen, Augenlider geöffnet halten und mindestens 15 Minuten lang reichlich mit sauberem, fließendem Wasser spülen.
- Arzt hinzuziehen.

Maßnahmen zur Brandbekämpfung:

- **Wassersprühstrahl; Kohlendioxid (CO₂); Trockenlöschmittel;** Schaum
- Umluft unabhängiges Atemschutzgerät verwenden. Schutzanzug tragen.

4 Verwendungszweck

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

4.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind

- Für mobilen Service in Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie, auch für die Gemeinschaftsgastronomie und die Schulverpflegung.
Speisenausgabe/Speisenverteilung im Gebäude.
- Zur Vermeidung von Verletzungen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig.
- Gerät am Schiebegriff schieben.
- Nur vom Hersteller zugelassenes spezifiziertes Ersatzteil ist zulässig.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, bestimmt die jeweils konkrete Verwendung des Tabletttransportwagens und verantwortet diese.
- Gebrauch nur durch unterwiesenes und hierfür geeignetes Bedienpersonal zulässig.

4.2 Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch

Wasserstrahl kann innen befindliches Dämmmaterial befeuchten, die Isolierwirkung würde beeinträchtigt; Schimmelbildung, unangenehme Gerüche etc. könnten entstehen.

→ Betrifft nicht **TWF-H**

- TWF leicht feucht abwischen und vor intensiver Einwirkung von Flüssigkeit wie Wasserstrahl fernhalten.



Seite 14, 40, 44

- Lebensmitteln verpackt/eingepackt ausgeben/verteilen.
- Gerät nicht am Schiebegriff anheben, ansonsten ist Sachschaden möglich. Gerät am Schiebegriff schieben.
- Ziehen oder Verschieben Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten, ansonsten ist Sachschaden möglich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.
 - Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
 - Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Das Gerät nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren.

- Ein maschinell unterstützter Transport mittels Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig. Der Transport von **TWF-H** kann auftragspezifisch hiervon abweichend sein.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in aggressiven Umgebungsbedingungen, beispielsweise stark salzhaltiger Luft wie in direkter Nähe am Meer oder im Schwimmbad mit chlorierter Atmosphäre, ansonsten könnte das Material Edelstahl beschädigt werden.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.



‘Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus’, Seite 46

4.3 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für TWF-H

Bestimmungsgemäß ist:

- **TWF-H** steht für auftragspezifische Sonderausführungen in Hygieneausführung H3 zum ‘Automatischen Warentransport’. Das kann beispielsweise sein ein Flexibles Transportsystem FTS oder eine Elektrohängebahn EHB.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die vertraglich vereinbarte Verwendung.

Fehlgebrauch sowie Missbrauch vermeiden:

- Häufig gewünschter Verwendungszweck ist der Transport von Tablett aller Varianten, Sterilgütern, Apothekengütern, Schmutz- und Reinwäsche sowie Abfall. Gerät nur für die vorgesehene bzw. vereinbarte Verwendung gebrauchen.
- Der Betreiber des Gerätes unterliegt den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit. Möglicherweise sollten Sie spezielle Instruktionen für das Bedienpersonal erstellen. Möglicherweise ist eine spezielle Produktkennzeichnung angeraten; wenden Sie sich bedarfsweise an den Hersteller.



Kapitel ‘Pflichten des Betreibers’, Seite 7

4.4 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für TWF-AK

Bestimmungsgemäß ist:

- Zum Kühlhalten von portionierten (kühlen) Speisen, nicht zum Herunterkühlen bestimmt.
- Das Gerät kann vorab temperiert werden in einer Kältekammer, bis **+2 °C**.
- Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Fehlgebrauch sowie Missbrauch vermeiden:

- TWF-AK mit hinreichend vorgekühlten Speisen befüllen. Ansonsten könnte Tauwasser ablaufen, den Parkettboden beschädigen. Rutschgefahr.
- **Automatischen Abtauvorgang** beachten. Halten Sie die HACCP-Bestimmungen ein.



‘TWF-AK’, Seite 42

4.5 Tablettlösung für geschlossene Einrichtung

Bestimmungsgemäß ist:

- Für geschlossene Einrichtung, beispielsweise Krankenhaus für psychisch Kranke oder Justizvollzugsanstalt. Sonderlösung.
- Sichere Menüschale, Behälter, Deckel, Set

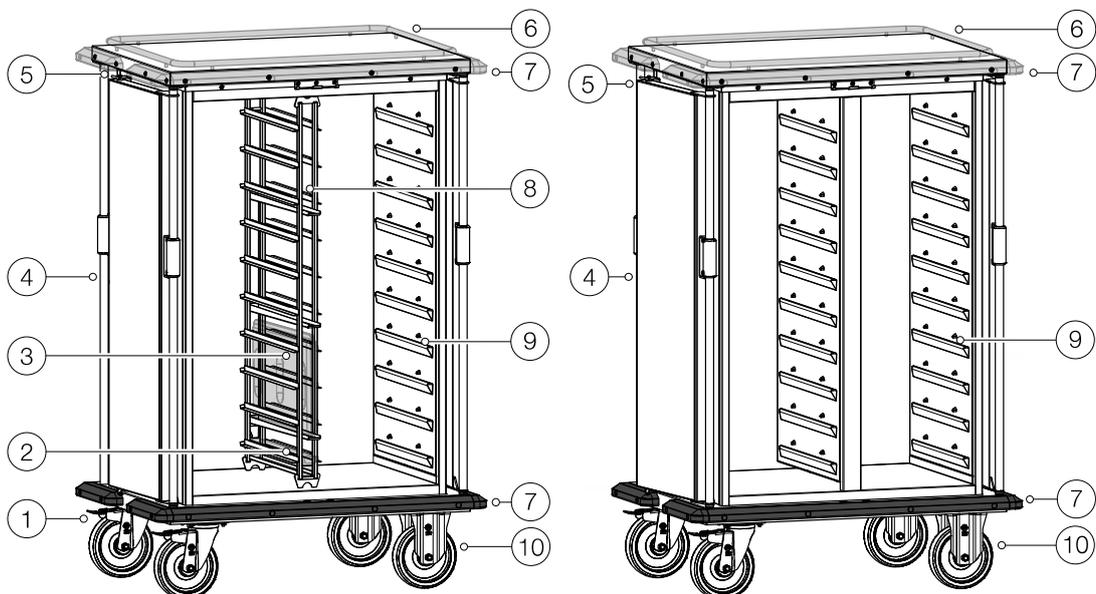


Kapitel 'Tablettlösung für geschlossene Einrichtungen', Seite 28

5 Gerätebeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

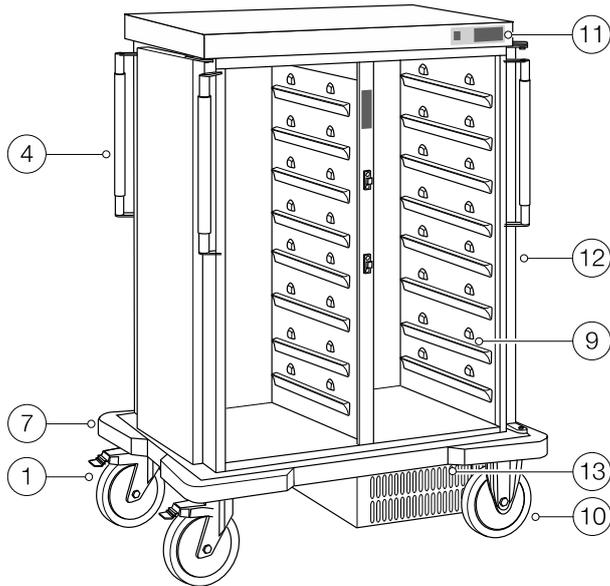
5.1 Benennungen



Ausführungsbeispiel TWF -PK

Ausführungsbeispiel TWF

- 1 2x Rolle mit Feststeller → zur Lagesicherung gegen Wegrollen sowie als 'Notbremse'
- 2 Auffangbehälter für Kondenswasser, entnehmbar
- 3 GN-Tiefkühlpatte (Zubehör)
- 4 Schiebegriff → zum Schieben des TWF
- 5 Türstange mit Handgriff → Die Tür ist selbstschließend. Andernfalls am Handgriff anfassen und Öffnen/Schließen. Türarretierungen in den Endlagen.
- 6 Galerie (Option)
- 7 Stoßschutz → zur Vermeidung von Sachschaden bei Kollision, (Stoßschutz oben ist Option)
- 8 Trennwand → befüllbar mit GN-Tiefkühlpattes
- 9 Tiefgezogene Auflagesicken und Kippsicherungen, gegen Kippen der Tablettis
- 10 Bockrolle, 2x



Ausführungsbeispiel mit Umluftkühlung
→ **TWF-AK**

- 11 Bedieneinheit → EIN/AUS Wippschalter, Digitale Steuerung, betrifft TWF-AK
- 12 Elektroleitung mit Netzstecker sowie Halterung. → betrifft TWF-AK
- 13 Kühleinrichtung mit aktiver Umluft-Kühlung. → betrifft TWF-AK

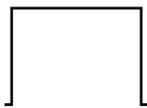
5.2 Technische Daten

5.2.1 Allgemeine Angaben

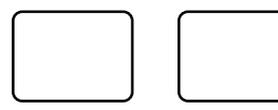
- Gehäuse aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, doppelwandig, wärmeisoliert.
- Lagesicherung gegen Kippen der Tablett mittels tiefgezogene Sicken, Sickenabstand 115 mm.
- Rostfreie Radausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 200 mm. Kugellagerung. Gabel und Felge aus Edelstahl, 2 Lenkstopprollen, 2 Bockrollen.

DIN 18865-9:1997 Ausgabeanlagen, Teil 9 wird eingehalten.

- Standardausführung HS bedeutet: Boden oder Wände fest oder lösbar miteinander verbunden. Rundungen und Auflagen beliebig.
→ Betrifft: TWF, TWF-PK, TWF-1x20 EN K/W, TWF-AK



Standardausführung HS



Hygieneausführung H3

- Hygieneausführung H3 bedeutet: Boden, Wände und Deckblech dicht und fugenfrei verschweißt. Alle Rundungen ≥ 10 mm.
→ Betrifft: TWF-H

Hinweise auf normierte Maße:

Euronorm EN = 530 x 370 mm

Gastronorm GN = 530 x 325 mm

Verwendete Abkürzungen

Tablett-Transportwagen wird häufig abgekürzt mit **TWF**

Erläuterung verwendeter Bildzeichen:



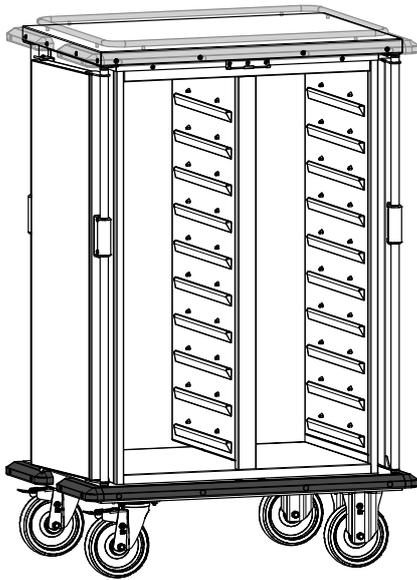
Leergewicht



Maximale Zuladung

5.2.2 TWF

Beispiel



Umlaufender Stoßschutz oben (Option), Standardausführung HS

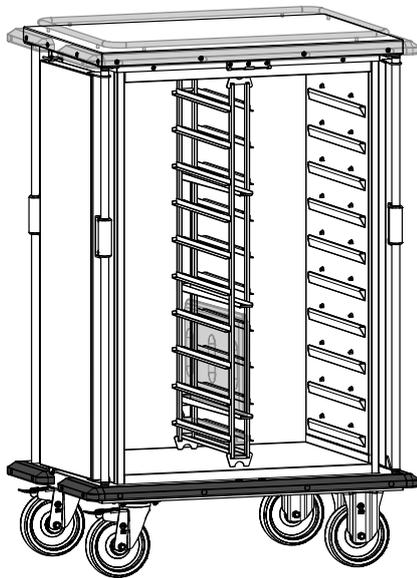
Benennung Bestell-Nr.	Norm	L x B x H [mm]		
TWF 2x8	 			
88 44 02 04	EN	1087 x 765 x 1425	124	64
88 44 02 05	GN	"	"	"
88 44 02 08	Veska	"	"	"
TWF 3x8	 			
88 44 05 06	EN	1522 x 765 x 1425	168	96
88 44 05 07	GN	"	169	"
TWF 2x10	 			
88 44 03 06	EN	1087 x 765 x 1655	138	80
88 44 03 07	GN	"	139	"
88 44 03 10	Veska	"	"	"
TWF 3x10	 			
88 44 06 06	EN	1522 x 765 x 1655	188	120
88 44 06 07	GN	"	190	"
88 44 06 10	Veska	"	"	"
TWF 2x12	 			
88 44 04 04	EN	1087 x 765 x 1885	153	96
88 44 04 05	GN	"	154	"
88 44 04 08	Veska	"	"	"
TWF 3x12	 			
88 44 07 04	EN	1522 x 765 x 1885	208	144
88 44 07 05	GN	"	211	"
88 44 07 08	Veska	"	"	"
TWF 2x16	==			
88 44 11 07	EN/GN	1407 x 875 x 1425	185	128
TWF 1x20	=			
88 44 09 04	EN / GN	827 x 875 x 1655	112	80
TWF 2x20	==			
88 44 12 06	EN / GN	1407 x 875 x 1655	182	160

Erläuterung der Typenbezeichnung

TWF -						Tablett-Transportwagen mit Flügeltür
TWF -						
TWF -	2	x	10	EN	längs	2 x Schrankraum, je 10 Auflagesicken, für Euronorm-Tablets, Fächer längs
TWF -	3	x	10	GN	längs	3 x Schrankraum, je 10 Auflagesicken, für Gastronorm-Tablets, Fächer längs
TWF -	2	x	20		quer	2 x Schrankraum, je 10 Auflagesicken, Fächer quer, 2 Tablett hintereinander

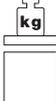
5.2.3 TWF-PK

Beispiel



Umlaufender Stoßschutz oben (Option), Standardausführung HS

Länger anhaltende passive Kühlung mit GN-Tiefkühlplatten (Zubehör) möglich.

Benennung Bestell-Nr.		Norm	L x B x H [mm]		
TWF-PK - 2x8 längs	 				
88 44 02 06		EN	1087 x 765 x 1425	120	64
88 44 02 07		GN	"	"	"
TWF-PK - 3x8 längs	 				
88 44 05 08		EN	1522 x 765 x 1425	160	96
88 44 05 09		GN	"	161	"
TWF-PK - 2x10 längs	 				
88 44 03 08		EN	1087 x 765 x 1655	133	80
88 44 03 09		GN	"	134	"
TWF-PK - 3x10 längs	 				
88 44 06 08		EN	1522 x 765 x 1655	178	120
88 44 06 09		GN	"	180	"
TWF-PK - 2x12 längs	 				
88 44 04 06		EN	1087 x 765 x 1885	147	96
88 44 04 07		GN	"	148	"
TWF-PK - 3x12 längs	 				
88 44 07 06		EN	1522 x 765 x 1885	196	144
88 44 07 07		GN	"	198	"
TWF-PK - 2x16 quer	==				
88 44 11 06		EN / GN	1407 x 875 x 1425	185	128
TWF-PK - 2x20 quer	==				
88 44 12 07		EN / GN	1407 x 875 x 1655	174	160

Erläuterung der Typenbezeichnung

TWF -	Tablett-Transportwagen mit Flügeltür			
TWF - PK passiv kühlen mittels GN-Tiefkühlplatten			
TWF - PK	2	x	10	... 2 x Schrankraum, je 10 Auflagesicken, Fächer längs
TWF - PK	3	x	10	... 3 x Schrankraum, je 10 Auflagesicken, Fächer längs
TWF - PK	2	x	20	... 2 x Schrankraum, je 20 Auflagesicken, Fächer quer

GN-Tiefkühlplatten

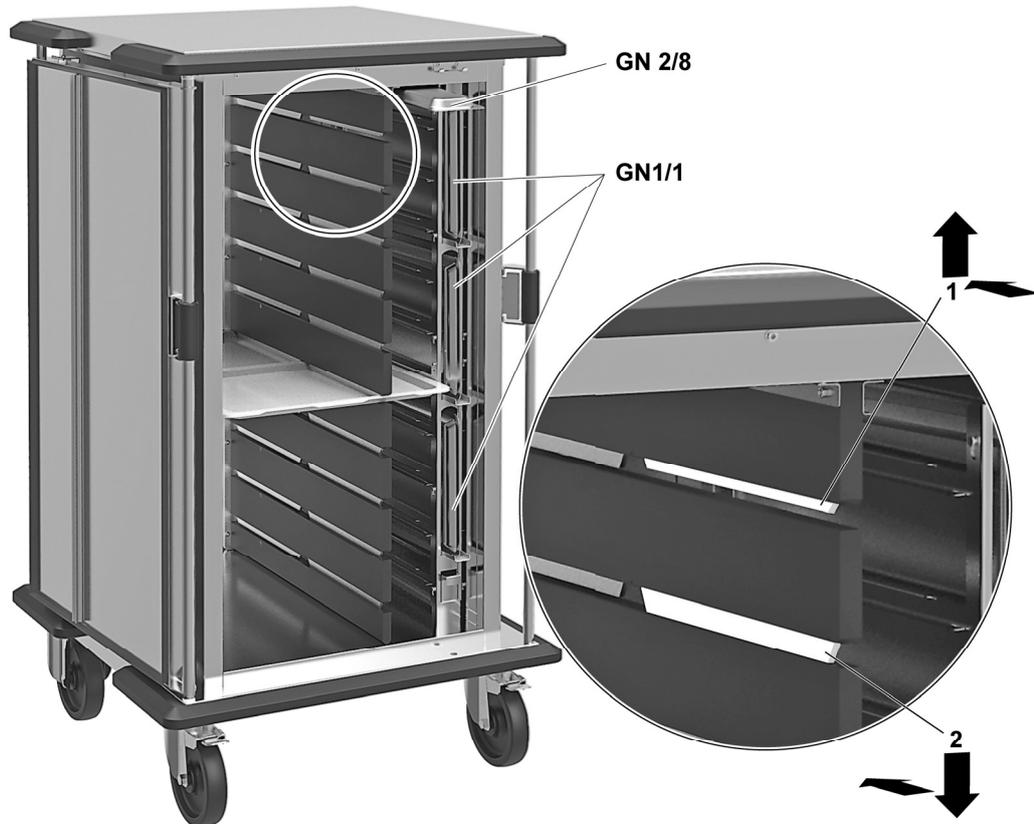
→ Zubehör für TWF-PK

 Siehe 'Optionale Ausstattungsmöglichkeiten, Zubehör', Seite 29 ff.

5.2.4 TWF-1x20 EN K/W quer

Kalt / Warm

Beispiel



2 Tablett, wie im Bild gezeigt, gehören nicht zum Lieferumfang.

Umlaufender Stoßschutz, Standardausführung HS

2 thermisch getrennte Bereiche. Linker Bereich zum Warmhalten. Rechter Bereich zum Kühlhalten.
10 Tablettauflagen für 20 Tablett.

3 GN-Tiefkühlpatte GN 1/1 aus Edelstahl sowie 2 GN-Tiefkühlplatten GN 2/8 sind im Lieferumfang enthalten.

Die isolierende schwarze Trennwand ist einseitig an der Rückwand befestigt. Lose gelagerte Formteile in der Trennwand dichten die thermischen Bereiche ab. Sobald das Tablett die Endposition erreicht fällt das Formteil schwerkraftbedingt nach unten.

Benennung Bestell-Nr.	Norm	L x B x H [mm]		
TWF-1x20 EN K/W quer 88 44 09 05	= EN	916 x 908 x 1655	150	64

Erläuterung der Typenbezeichnung

TWF -					Tablett-Transportwagen mit Flügeltür
TWF -	1	x	20		... 10 Auflagesicken für 20 Tablett, Fächer quer
TWF -	1	x	20	EN	... für Euronorm-Tablett
TWF -	2	x	20	K/W	... Kalt / Warm
			2		... Kalt / Warm

Zubehör

Bestell-Nr.

→ ...für TWF- 1x20 EN K/W

 Siehe 'Optionale Ausstattungsmöglichkeiten, Zubehör', Seite 29 ff.

2x GN-Tiefkühlplatte GN 2/8 — können am Wagendach im Bereich zum Kühlhalten in zusätzlich angebrachten Auflageschienen aufbewahrt werden.

1x GN-Tiefkühlplatte GN 1/1 Kunststoff 85 02 20 95

1x GN-Tiefkühlplatte GN 1/1 Edelstahl 85 01 20 02

1x GN-Tiefkühlplatte GN 2/8 Edelstahl 85 01 20 56

5.2.5 TWF-AK

Beispiel



Stoßschutz unten (Option), Standardausführung HS

TWF mit aktiver Umluft-Kühlung. Kälteleistung: 580 Watt bei VT -10°C.

Temperaturbereich +2 bis +15 °C. 230 V

Kältemittel: R134a

Nennspannung: 1N AC 230 V 50 Hz, Elektrischer Anschlusswert: 0,6 kW

Schutzart IPX2 gemäß DIN EN 60529. Schutz gegen schräg fallendes Wasser (Tropfwasser), 15° gegenüber normaler Betriebslage.

Spiralkabel 2 m

Benennung Bestell-Nr.	Norm	L x B x H [mm]		
TWF-AK - 2x8 - längs 88 45 02 05 88 45 02 06	 EN GN	1207 x 765 x 1478 " "	174 "	120 "
TWF-AK - 2x10 - längs 88 45 03 05 88 45 03 06	 EN GN	1207 x 765 x 1710 " "	187 "	120 "
TWF-AK - 2 x 20 - quer 88 45 04 01	 EN / GN	1527 x 915 x 1708	225	160

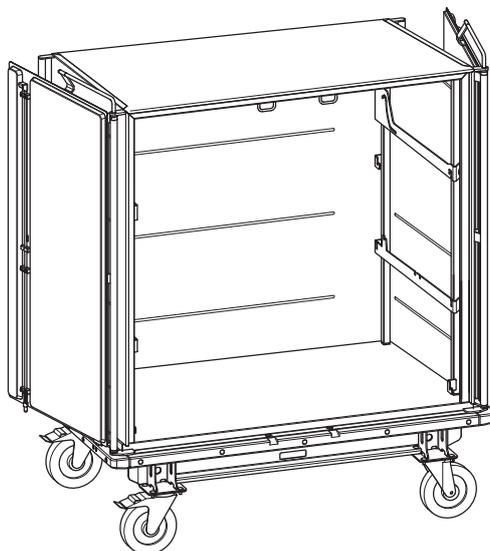
Zubehör

→ ...für TWF-AK

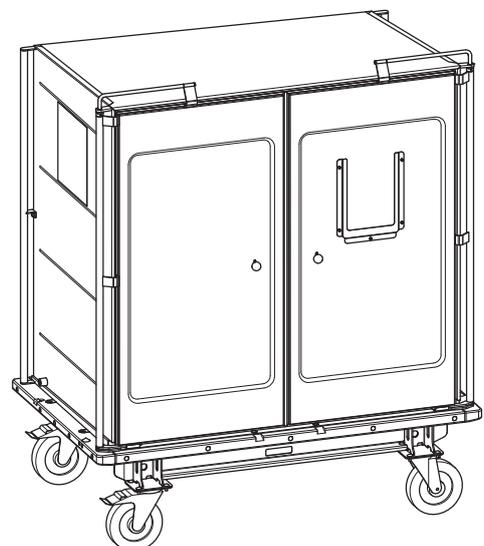
Umlaufender Stoßrahmen und Galerie

 Siehe 'Optionale Ausstattungsmöglichkeiten, Zubehör', Seite 29 ff.**5.2.6 TWF-H**Sonderausführungen. Hygieneausführung **H3**.→ **TWF-H** (automatischer Warentransport): Flexibles Transportsystem FTS, Elektrohängebahn EHB; waschanlagentauglich

Beispiel



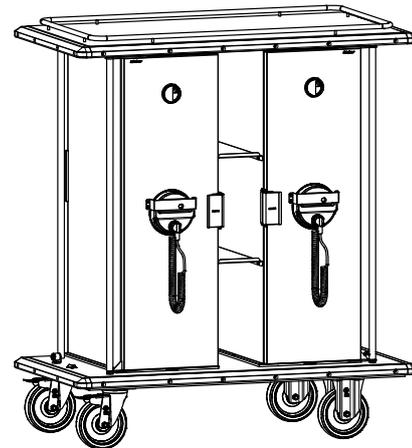
... Sicht in den Innenraum



... Türen geschlossen

TWF-H steht für auftragsspezifische Sonderausführungen. Siehe auch 'Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für TWF-H', Seite 18

5.2.7 Tablettlösung für geschlossene Einrichtungen



Typ	Sichere Menüschaale, 1 mm Edelstahl	Mit Deckel
Inhalt	1,25 l, 3-geteilt	
Maße [mm]	325 x 265 x 55	
Gewicht [g]	1 340	
	Gastronormgerecht, Größe GN 1/2, tiefgezogen, ohne Kanten oder scharfe Ecken, Rand gebördelt, Behälter und Deckel getrennt stapelbar.	
Ausführung	Set: Behälter und Deckel	Behälter Deckel
Bestell-Nr.	89 08 01 08	89 08 01 64 89 08 01 65

Sonderzubehör

Spezieller Ausgabewagen, fahrbar, aus Edelstahl mit Flügeltür 270° öffnend. Nach Wunsch beheizt oder unbeheizt erhältlich. Zum Transport von maximal 60 sicheren Menüschaalen.

Auf Anfrage



HINWEIS

Tablettlösung für geschlossene Anstalten — sind kundenspezifische Lösungen.

- Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber GmbH & Co. KG.

5.3 Optionale Ausstattungsmöglichkeiten, Zubehör

Das Zubehör ist auf Wunsch gegen Mehrpreis erhältlich.



HINWEIS für Ihre Bestellung

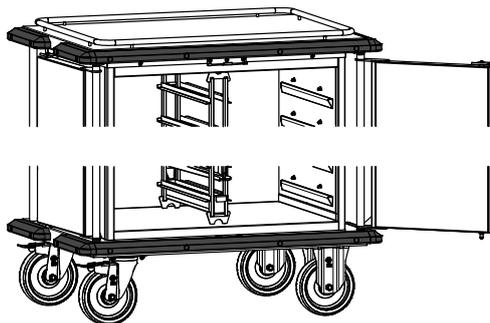
Die Bestell-Nr. kann ergänzt werden mit den Bestell-Nummern der optionalen Ausstattungsmöglichkeiten.

- Wenden Sie sich bei Fragen an den Rieber-Kundendienst.
- Zubehör 'Rieber Systemgeschirr' wählen Sie separat.

 Seite 29 ff.

Stoßleisten	Bestell-Nr.
# herstellereitig nachrüstbar	
Stoßleisten farbig entsprechend Verwendungszweck. Standardmöglichkeiten: Gelb, grün, rot, braun, blau	auf Anfrage
→ Betrifft: TWF-H	

Stoßschutz umlaufend, oben	Bestell-Nr.
# kundenseitig nachrüstbar	
Stoßschutz umlaufend bewirkt:	
→ Weniger Risiken von Sachschaden wie beim Transport per LKW	
→ Verriegelung oben/unten bewirkt mehr Stabilität	
TWF, TWF-PK - 2x8 	88 44 20 09
TWF, TWF-PK - 2x10 	
TWF, TWF-PK - 2x12 	
TWF, TWF-PK - 3x8 	88 44 20 10
TWF, TWF-PK - 3x10 	
TWF, TWF-PK - 3x12 	
TWF - 1x20 	88 44 20 11
TWF, TWF-PK - 2x20 	88 44 20 12



Rundum geschützt
Integrierter Stoßschutz aus
Kunststoff.

Stoßschutz umlaufend, oben

Bestell-Nr.

herstellerseitig nachrüstbar

Stoßschutz umlaufend bewirkt:

- Weniger Risiken von Sachschaden wie beim Transport per LKW
- Verriegelung oben/unten bewirkt mehr Stabilität

TWF-AK-2x8	
TWF-AK-2x10	
TWF-AK-2x20	

Galerie umlaufend

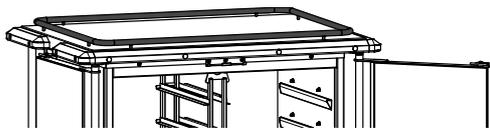
Bestell-Nr.

herstellerseitig nachrüstbar

- Die Ablagefläche ist doppelwandig, wärmegeämmt.
- geschweißte Ausführung

TWF, TWF-PK - 2er		88 44 20 05
TWF, TWF-PK - 3er		88 44 20 06
TWF- 1x20	■	88 44 20 07
TWF- 2x20	■	88 44 20 08
TWF-1x20 EN K/W quer	■	88 44 20 15
TWF-AK - 2x8		88 45 20 05
TWF-AK - 2x10 AK		
TWF-AK - 2 x 20 AK		88 45 20 06

CNS, Rundrohr, Ø 18 mm



CHECK HACCP

Bestell-Nr.

kundenseitig nachrüstbar

- Geräte sind ohne QR-Code und Sensor zur Temperaturüberwachung ausgestattet.

auf Anfrage



CHECK Ready

Bestell-Nr.

nicht nachrüstbar

Mit integriertem CHECK Sensor für die Dokumentation der Temperaturen während dem Transportweg

auf Anfrage

GN-Tiefkühlpatte

Bestell-Nr.

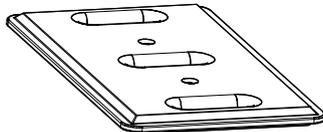
→ Zubehör für TWF-PK

Kühlbar bis ≤ -30 °C. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden bis $\leq +85$ °C.
Größe GN 1/1.

GN-Tiefkühlpatte aus Kunststoff, 3,1 kg pro Stück.

85 02 20 95

Benennung:		Erforderliche Anzahl an Kühlpellet pro Gerät:
TWF-PK - 2x8		2
TWF-PK - 2x10		3
TWF-PK - 2x12		3
TWF-PK - 2x20	≡≡	3
TWF-PK - 3x8		4
TWF-PK - 3x10		6
TWF-PK - 3x12		6

**GN-Tiefkühlpatte**

Bestell-Nr.

→ Zubehör für TWF-1x20 EN K/W

Siehe separate Gebrauchsanleitung

GN 1/1 Kunststoff

85 02 20 95

Siehe separate Gebrauchsanleitung

GN 1/1 Edelstahl

85 01 20 02

Siehe separate Gebrauchsanleitung

GN 2/8 Edelstahl

85 01 20 56

Kartenkästchen

Bestell-Nr.

Typ mit Langloch zum Einhängen

herstellereitig nachrüstbar

für A 6 Karte

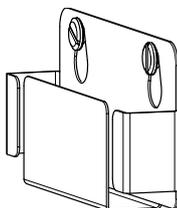
88 22 02 05

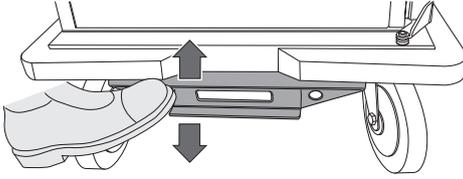
→ betrifft TWF-, TWF-AK, TWF-PK, TWF- K/W

für Computerkarte

88 22 02 06

→ betrifft TWF-, TWF-AK, TWF-PK, TWF- K/W

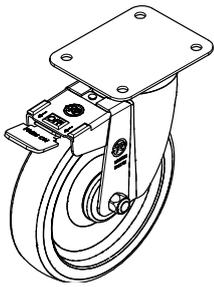


Wagen auf Kundenwunsch hin mit dem Laser gekennzeichnet	Bestell-Nr.
# nicht nachrüstbar	
Lasermarkierung	auf Anfrage
Tür abschließbar	Bestell-Nr.
# herstellerseitig nachrüstbar	
Tür mit Schlüssel abschließbar	auf Anfrage
Rollenausführung	Bestell-Nr.
Zentralstopp auf 2 Rädern wirkend	auf Anfrage
# herstellerseitig nachrüstbar	
→ betrifft TWF, TWF-PK, TWF-AK	88 44 20 13
Satz Lenkrollen mit Zentralfeststeller	
→ betrifft TWF, TWF-PK, TWF-AK	88 44 20 14
Satz Lenkrollen mit Richtungsfeststeller	
→ betrifft TWF, TWF- PK, TWF-AK	auf Anfrage
Rollen mit speziellen Eigenschaften wie Leichtlauf, Antistatika etc.	
	
Rollen komplett leichtlaufend; Qualität Ø 200 mm, Shore 65°, Elastik-Vollgummi	auf Anfrage
Kupplungs-Deichselssystem	Bestell-Nr.
# herstellerseitig nachrüstbar	
→ betrifft TWF, TWF-PK	
Typen 2x8, 2x10, 2x12	88 22 06 16
Typen 3x8, 3x10, 3x12	88 22 06 18
Typen 1x20	88 22 06 15
Typen 2x20	88 22 06 17
→ betrifft TWF-K/W	88 22 06 19

Lenkrolle mit Fahrbremse

auf Anfrage

herstellerseitig nachrüstbar



Produktkennzeichnung

Bestell-Nr.

Reinigungsart

auf Anfrage



Stellflächen für Getränkebehälter

Bestell-Nr.

Eurostellfläche längs aus Edelstahl für 2 Thermi 7 L, Tablett längs eingeschoben, Tropfwanne mit gelochtem Einlegeblech.

88 22 01 17

Eurostellfläche quer aus Edelstahl für 3 Thermi 7 L, Tablett quer eingeschoben, Tropfwanne mit gelochtem Einlegeblech.

88 22 01 20

Beispiel



5.4 Rieber Systemgeschirr

5.4.1 Thermotray 1 und Thermotray 2

Hinweis auf Unterschiede:

Durch die besondere Prägung des Thermotray 2 im Unterteil lässt es sich nicht nur klassisch mit Speiseteller und Suppenschale bestücken, sondern auch mit den Kombinationen Eintopfschale und Vorspeiseteller **oder** Speiseteller mit Vorspeiseteller.



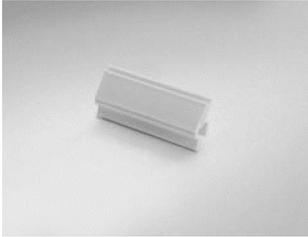
Typ	Kompakt-Tablett PP/C Thermotray 1	Kompakt-Tablett PP/C Thermotray 2
L x B x H [mm]	530 x 370 x 108	530 x 370 x 115
Gewicht [kg]	0,960 / 1,19	3 / 5
	doppelwandig, FCKW-frei, geschäumt, Boden, Deckel	doppelwandig, FCKW-frei, geschäumt, Boden, Deckel
Ausführung	flieder	lichtgrau
Bestell-Nr.	89 08 02 04	89 08 02 29
	Wärmepellet für Thermotray 1	
	89 08 01 35	89 08 01 35
		

Kartenhalter zu Thermotray

0,010 kg, weiß, Kunststoff

Bestell-Nr.

89 08 02 14

**5.4.2 Combitray - Isoliergeschirr****Wärme-/Kälteschüssel, Edelstahl, SJ-255**

doppelwandig isoliert, Alukern

Teller aufliegend
Durchmesser 255 mm,
Eintopfschalen Durchmesser 190 mm

Durchmesser [mm]	255
Höhe [mm]	30
Gewicht [g]	760
Bestell-Nr.	89 08 01 30 matt

**Wärmeschüssel, Edelstahl, „Ultra“ SJ-255**

doppelwandig, hohe Wärmespeicherfähigkeit

Teller aufliegend
Durchmesser 255 mm,
Eintopfschalen Durchmesser 190 mm

Durchmesser [mm]	255
Höhe [mm]	34
Gewicht [g]	830
Bestell-Nr.	89 08 01 41 matt

**Kunststoff-Unterteil PP/C Einwandig für Ultraschüssel**

Unterteil einwandig für Ultraschüssel SJ 255

Durchmesser [mm]	259
Höhe [mm]	34
Gewicht [g]	760
Bestell-Nr.	89 08 02 84 flieder 89 08 02 85 lichtgrau

**Isolerring zur Wärmeschüssel SJ-255/ „Ultra“**

aus Silikon

für Teller Ø [mm]	255
Höhe [mm]	
Gewicht [g]	320
Bestell-Nr.	89 08 02 18 lichtgrau

**Kunststoff-Unterteil PP für Kühlpellet Einlage**doppelwandig FCKW-frei isoliert, Teller aufliegend
Durchmesser 255 mm

Durchmesser [mm]	255
Höhe [mm]	32
Gewicht [g]	180
Bestell-Nr.	89 08 02 66 flieder 89 08 02 82 lichtgrau

**Kühlpellet PP, lichtgrau Polypropylen**

Durchmesser [mm]	185
Höhe [mm]	10
Gewicht [g]	206
Bestell-Nr.	89 08 02 69
Zugehöriges Unterteil, s.o.	89 08 02 66 flieder Cloche C-2 89 08 02 82 lichtgrau

**Cloche PP/C zu SJ-255**

doppelwandig FCKW-frei, geschäumt, mit Griff

Durchmesser [mm]	258
Höhe [mm]	70
Gewicht [g]	230
Bestell-Nr.	89 08 02 12 flieder 89 08 02 32 lichtgrau

**Kühlcloche PP/C zu SJ-255**

Durchmesser [mm]	258
Höhe [mm]	70
Gewicht [g]	610
Bestell-Nr.	89 08 02 07 blau



**Wärme-/Kälteschüssel,
PP/C, IS-UTEL**

doppelwandig FCKW-frei
isoliert, Teller aufliegend
Durchmesser 255 mm,
Eintopfschalen Durchmesser
190 mm

Durchmesser 255
[mm]
Höhe [mm] 32
Gewicht [g] 180
Bestell-Nr. 89 08 02 13
flieder
89 08 02 33
lichtgrau



Cloche, PP/C 7,75''

einwandig,
für Teller Durchmesser
190 mm

Durchmesser 207
[mm]
Höhe [mm] 79
Gewicht [g] 120
Bestell-Nr. 89 08 02 02
flieder
89 08 02 36
lichtgrau



**Warmhalte-Unterteil,
PP/C, „IS-U-BO“**

für Suppenbowlen
Durchmesser 130 mm
doppelwandig, FCKW-frei
geschäumt

Durchmesser 162
[mm]
Höhe [mm] 56
Gewicht [g] 80
Bestell-Nr. 89 08 02 11
flieder
89 08 02 31
lichtgrau



**Warmhalte-Oberteil, PP/C,
„IS-O-BO“**

für Suppenbowlen
Durchmesser 130 mm
doppelwandig, FCKW-frei
geschäumt

Durchmesser 164
[mm]
Höhe [mm] 37
Gewicht [g] 75
Bestell-Nr. 89 08 02 10
flieder
89 08 02 30
lichtgrau



**Warmhalte-Oberteil,
PP/C, „IS-O-BO“**

für schwappsichere
Suppenschale,
doppelwandig, FCKW-frei
geschäumt

Durchmesser 168
[mm]
Höhe [mm] 42
Gewicht [g] 80
Bestell-Nr. 89 08 02 20
flieder
89 08 02 21
lichtgrau



**Warmhalte-Unterteil,
PP/C, „IS-U-EI“**

für Eintopfschalen
Durchmesser 190 mm
doppelwandig, FCKW-frei
geschäumt

Durchmesser 221
[mm]
Höhe [mm] 51
Gewicht [g] 140
Bestell-Nr. 89 08 02 17
flieder
89 08 02 35
lichtgrau



**Warmhalte-Oberterteil,
PP/C, „IS-O-EI“**

für Eintopfschalen
Durchmesser 190 mm
doppelwandig, FCKW-frei
geschäumt

Durchmesser 229
[mm]
Höhe [mm] 36
Gewicht [g] 155
Bestell-Nr. 89 08 02 16
flieder
89 08 02 34
lichtgrau



**Bowlendeckel, für
Suppenbowlen aus
Porzellan**

einwandig

Durchmesser 141
[mm]
Höhe [mm] 9
Gewicht [g] 65
Bestell-Nr. 89 08 02 50
lichtgrau



Bowlen-Deckel, PP

schwappsicher, lichtgrau
 Durchmesser 184 [mm]
 Bestell-Nr. 89 08 02 63
 Durchmesser 131 [mm]
 Bestell-Nr. 89 08 02 62
 Durchmesser 125,5 [mm]
 Bestell-Nr. 89 08 02 61



Bowlendeckel, für Suppenbowlen aus Porzellan

einwandig für Thermotray
 Durchmesser 144 [mm]
 Höhe [mm] 10
 Gewicht [g] 80
 Bestell-Nr. 89 08 02 19
 flieder
 89 08 02 39
 lichtgrau



Suppenbowle Edelstahl

doppelwandig, Inhalt 30 cl
 Durchmesser 132/163 [mm]
 Höhe [mm] 61
 Gewicht [g] 300
 Bestell-Nr. 89 08 03 08
 poliert



Deckel für Suppenbowle, Edelstahl

doppelwandig
 Durchmesser 137 [mm]
 Höhe [mm] 10
 Gewicht [g] 180
 Bestell-Nr. 89 08 03 09
 poliert



Portionskännchen Edelstahl, zylindrisch

Kännchen und Scharnierdeckel
 doppelwandig
 Inhalt [cl] 30

Gewicht [g] 360
 Bestell-Nr. 89 08 01 48
 mit Punkt
 89 08 01 47
 ohne Punkt



Portionskännchen Edelstahl, „Hotel“

Kännchen und Scharnierdeckel
 doppelwandig
 Inhalt [cl] 30

Gewicht [g] 400
 Bestell-Nr. 89 08 01 45
 mit Punkt
 89 08 01 46
 ohne Punkt

6 Dies sollte man bei der Anlieferung wissen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen für die vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.
 - Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie die Verpackungsrückstände.

Gerät von der Palette abladen



Ein Transport mit hohen körperlichen Anforderungen ist nachrangig anzuwenden, das Risiko eines Unfalls oder von Körperschaden ist höher.

Eine schwere Last mit angewinkelten Knien, geraden und aufgerichtetem Oberkörper aus den Beinen gleichmäßig hochheben /ablegen. Dabei stehen die Füße mindestens hüftbreit auseinander und die Bauchmuskeln sind angespannt. Ausatmen. Nicht die Wirbelsäule verdrehen.



WARNUNG

Schweres Gerät. Siehe Typenschild, siehe Lieferschein.
Zum Be- und Entladen bzw. Anheben des Gerätes ist nur hierfür geeignetes und unterwiesenes Bedienpersonal zulässig.

- Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung (PSA) Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.
- Heben Sie das Gerät mit der erforderlichen Anzahl an Personen an. Eine weitere Person zieht zügig die Palette mitsamt den 2 Profilen weg.



ACHTUNG

Das Gerät wie in Gebrauchslage transportieren.

- Gerät nicht mit Hilfsmitteln wie Gabelstapler abladen bzw. transportieren, ansonsten besteht das Risiko von erheblichem Sachschaden.
- Betrifft **TWF-AK**: Nach dem Transport eines elektrisch kühlbaren Gerätes muss sich die Kühlflüssigkeit erst sammeln. Lassen Sie das Gerät nach dem Transport zumindest eine Stunde ruhig stehen. Erst danach einschalten.

Hinweis zum Verpackungsmaterial

Einweg-Verpackung oder Europalette

- Entscheiden Sie: Europalette aufbewahren für späteren Transport oder Rückgabe?
- Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.
- Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Gerät reinigen

- Reinigen Sie das Gerät vor der Erstinbetriebnahme.



Siehe 'Reinigung, Wartung', Seite 44 ff.

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Halten Sie die zulässige Zuladung ein. Gegenstand auf dem Gerät nur bei vorhandener Galerie (Option) ablegen, hierbei gegen Herunterfallen sichern. Zulässige Zuladung auf dem Dach **maximal 20 kg**.

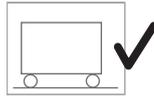


Betreffs Eigengewicht und zulässige Zuladung, siehe Kapitel 'Technische Daten', Seite 21

- Auf hinreichende Beleuchtung achten.

⚠ Risiken durch instabile Lage

- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.



- **Beladen** Sie das Gerät von unten nach oben.
Entladen Sie das Gerät von oben nach unten.
Sorgen Sie so vor für eine optimale Kippsicherheit.

⚠ Risiken beim Transport des Gerätes

- Gerät am Schiebegriff schieben bei direktem Zugriff auf die Rollen mit Feststeller.
- Beim Transport die Türen verschlossen halten.
- Das Gerät nicht auf schräger Fläche gebrauchen, nur auf ebener Fläche bewegen. Gerät erforderlichenfalls mit 2 Personen bewegen.

⚠ Rutschgefahr /Sturzgefahr

→ betrifft TWF-PK, TWF - 1x20 EN K/W

- Achten Sie auf den in den TWF eingefügten Auffangbehälter für Kondenswasser, ansonsten könnte ablaufendes Kondenswasser den Fußboden rutschig machen.

⚠ Risiken infolge Elektrizität

→ betrifft TWF-AK

➤ ⚠ Stromschlaggefahr

Inspizieren Sie das Gerät vor dem Gebrauch, insbesondere den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

- Die Steckdose frei zugänglich halten, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

⚠ Risiken infolge stauender Nässe

→ betrifft nicht TWF-H

- TWF leicht feucht abwischen. Wasserstrahl fernhalten.

7.2 Allgemeine Hinweise zum Gebrauch

- Gerät bedarfsweise vorab in der Kältekammer oder Wärmekammer temperieren, im Bereich **+2 °C** bis **+45 °C**.
- Sofort nach dem Befüllen das Gerät schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme die Tür sofort wieder schließen.

**ACHTUNG**

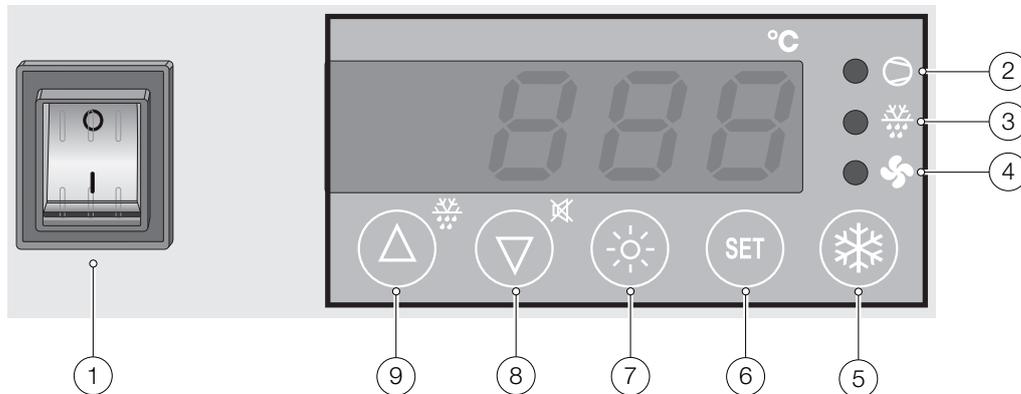
Die GN-Tiefkühlplatte ist kühlbar bis **≤ -30 °C**.

Die Tiefkühlplatte kann in der Spülmaschine gereinigt werden bis **≤ +85 °C**.

→ Betrifft TWF-PK, TWF-K/W

7.3 TWF-AK

Tablettwagen für gekühlte Speisen mit programmierbarer Steuerung.



- 1 EIN/AUS Wippschalter → ...leuchtet grün bei elektrisch eingeschaltetem Gerät
- 2 Betriebsanzeige für Kühlung → LED leuchtet rot beim **Kühlvorgang**.
- 3 Betriebsanzeige für Abtauvorgang → LED leuchtet rot beim **Abtauvorgang**.
- 4 Betriebsanzeige für Lüftung → LED leuchtet rot bei aktiver **Umluftkühlung**
- 5 **Taste A:** Verschiedene Funktionen werden der Taste „A“ mithilfe der Parametrierung zugeordnet. Die Taste muss mindestens eine halbe Sekunde gedrückt werden. Bei **TWF-AK** ist die Taste ohne Funktion, signalisiert lediglich Kühlung.
- 6 **SET-Taste:** Während die SET-Taste gedrückt ist wird der Sollwert angezeigt.
- 7 **Taste B:** Verschiedene Funktionen werden der Taste „B“ mithilfe der Parametrierung zugeordnet. Bei TWF-AK ist es das EIN/AUS schalten der Beleuchtung im Gerät (Option).
- 8 **AB-Taste:** Mit der AB-Taste kann ein Alarm quittiert werden. Der interne Summer wird dann abgeschaltet.
- 9 **AUF-Taste:** Durch Drücken der AUF-Taste für **3 Sekunden** kann jederzeit eine Abtautung eingeleitet werden. Während einer Abtautung leuchtet die LED (3) Betriebsanzeige für Abtauvorgang. Die LED (3) blinkt, wenn eine Abtautung angefordert ist, aber durch Sperrbedingungen noch nicht gestartet werden darf.

Voraussetzungen einhalten

- **TWF-AK** kann vorab temperiert werden in einer Kältekammer, bis **+2 °C**.
- Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Nach dem Gebrauch das Gerät reinigen, zumindest 1x täglich.



Seite 44 ff.

Wichtiger Hinweis

Alle 6 Stunden erfolgt ein **automatischer Abtauvorgang**, der ein Vereisen des Verdampfers vermeidet. Die Abtauphase dauert circa **20 Minuten** im elektrisch eingeschalteten Zustand. Hierbei leuchtet die LED **Abtauvorgang** (3).

Wird die Stromzufuhr unterbrochen, beispielsweise beim Transport, ist diese Unterbrechungszeit zusätzlich zu beachten. Nach dem Wiedereinschalten bzw. der Stromzufuhr läuft die Abtauphase weiter ab.

- Verlängern Sie die Zeit bei ausbleibender Kühlung möglichst nicht. Achten Sie auf die Betriebsanzeige Abtauvorgang (3). Halten Sie die HACCP-Bestimmungen ein.

Gerät einschalten

- Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie hierzu den grünen Wippschalter auf POWER ON (I).
 - Der grüne Wippschalter leuchtet.
 - Das Display an der Steuerung zeigt die IST-Temperatur an.
 - Die Betriebsanzeige für Kühlung (2) leuchtet beim Kühlvorgang.
- TWF-AK vor dem Befüllen möglichst vorkühlen, **circa 20 Minuten**. Nicht in der Kältekammer temperieren.

Allgemeine Arbeitsweise

- Den Tablettwagen nur mit hinreichend vorgekühlten verpackten/eingepackten Speisen befüllen.
- Belassen Sie freien Raum im Gerät für die Luftzirkulation. Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur von der Regeltemperatur abweichen.
- Sofort nach dem Befüllen das Gerät schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.

Sie möchten die programmierte Solltemperatur wissen?

- Drücken Sie die **SET-Taste** (6).
 - Die programmierte Solltemperatur wird angezeigt.

Sie möchten Solltemperatur ändern?

- Zum Einstellen der Solltemperatur die SET-Taste (6) gedrückt halten und mit den Tasten (△ ▽) den Wert einstellen. Die Tasten loslassen.
 - Der eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.
 - Das Display zeigt die IST-Temperatur an.

Gerät ausschalten

- Schalten Sie das Gerät aus. Drücken Sie hierzu den grünen Wippschalter auf POWER OFF (O).
 - Der grüne Wippschalter leuchtet nicht. Keine Anzeige im Display, keine leuchtende LED. Das Gerät ist ausgeschaltet.
 - Elektrischen Anschlussstecker abziehen und in der Halterung aufnehmen.
 - Gerät taut ab.



Seite 44 ff.

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor das Kapitel 'Allgemeine Sicherheitshinweise'.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität

→ Betrifft **TWF-AK** (... mit Kühleinrichtung, Umluftkühlung)

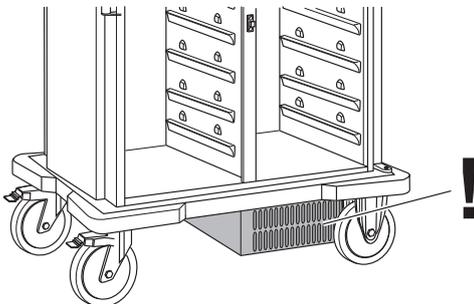


Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung.
 - Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf die elektrische Einrichtung wie das Bedienfeld oder das Lüftungsgitter.
 - Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
 - Elektrische Betriebsmittel ¹ durch eine **Elektrofachkraft** prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.
-

➤ **WARNUNG**

Stromschlaggefahr. Elektrogerät TWF-AK nur leicht feucht abwischen.



Brandgefahr

Flusen im Lüftungsbereich können einen Wärmestau und hierdurch einen Brand bewirken.

- Lüftungsgitter am Kühlmotorenfach reinigen mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger, zumindest einmal monatlich.
-

Vermeiden Sie Risiken infolge stauender Nässe und Schimmelbildung

→ betrifft nicht TWF-H

- TWF leicht feucht abwischen. Wasserstrahl fernhalten.

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Geeignet
Borstenerzeugnisse	Bürsten mit Natur-, oder Kunststoffborsten
Textilien	Textilmaterial aus Natur- und Chemiefasern als Putzfäden und textile Flächengebilde (Maschen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, Vlies). Sehr gut sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern geeignet, um Griffspuren von Edelstahloberflächen zu entfernen.
Kunststoffvliese	Ohne Schleifkörper. Meist hergestellt in den Farben Weiß, Beige, Gelb.
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher

Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Einsatzgebiete
Allzweckreiniger	Insbesondere für leichtere Fettverschmutzungen.
Neutralreiniger	Für mit Fett und Öl verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet.
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle). Beachten Sie die Herstellerangaben zur Dosierung.
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken und Farben. Nicht für Kunststoffe geeignet.
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Langzeiteinwirkung von Natriumhypochlorit kann den Werkstoff schädigen. Es sollte möglichst nicht zugesetzt werden. Es sollten Produkte verwendet werden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

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

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

Der Korpus ist aus Edelstahl, innen sowie außen.



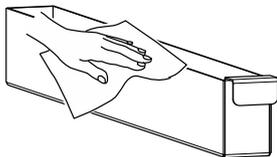
ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

Auffangbehälter für Kondenswasser entleeren

→ Betrifft TWF-PK, TWF-K/W



- Entleeren Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.
-  **WARNUNG**
Auffangbehälter in die hierfür vorgesehene Aufnahme im Gerät einsetzen und so Rutschgefahr durch ablaufendes Kondenswasser vermeiden.

GN-Tiefkühlplatte reinigen

→ Betrifft TWF-PK, TWF-K/W

- Zum Reinigen eignet sich eine **milde** Spülmittellösung. Danach mit klarem Wasser abspülen. Anschließend sollte man die Oberfläche mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.
- **ACHTUNG**
Die GN-Tiefkühlplatte kann in der Spülmaschine gereinigt werden bis $\leq +85\text{ °C}$.

Türdichtung reinigen

→ Betrifft TWF-AK (... mit Kühleinrichtung, Umluftkühlung)

Die Türdichtung ist entnehmbar.

- **ACHTUNG**
Türdichtung nicht mit Backofenspray reinigen. Das Backofenspray kann die Türdichtung zerstören.
- Zum Reinigen eignet sich eine **heiße, milde** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

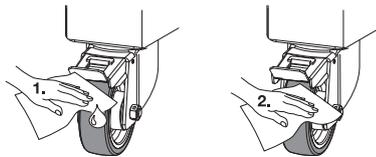
Räder reinigen



ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Rollen beschädigen.
Bei TWF-H ist der Hochdruckreiniger zulässig.

- Bei weiteren Typen:
Reinigen Sie die Rollen mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**.
Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit **einem weichen Tuch** trockenreiben.



Bedienfeld der Steuerung reinigen

→ Betrifft TWF-AK (... mit Kühleinrichtung, Umluftkühlung)

- Reinigen Sie das Bedienfeld der Steuerung mit einem weichen, feuchten, nicht nassen Tuch. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

8.4 Übersicht

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Nach dem täglichen Gebrauch	Reinigungsmethode	 Seite 44 ff.
	Innenraum und Tür reinigen	 Seite 44 ff.
	Türdichtung entnehmen und reinigen → betrifft TWF-AK	 Seite 45
	Korpus reinigen	 Seite 44 ff.
	GN-Tiefkühlplatte reinigen	 Seite 45 ff.
	Gerät abtauen → betrifft TWF-AK	 Seite 44
	Bedienfeld der Steuerung reinigen → betrifft TWF-AK	 Seite 45
	Gerät bedarfsweise desinfizieren	 Seite 45
Bedarfsweise	Räder reinigen	 Seite 44 ff.
	Lüftungsgitter und Lüftungsschlitze reinigen, Flusen entfernen → betrifft TWF-AK	 Seite 44
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrik /Steuerung warten → betrifft TWF-AK	 Seite 44
	Zustand der Produktkennzeichnung inspizieren	 Seite 14, 29

9 Störung — Was tun?

9.1 Hinweise zur Störungsbehebung



⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.
- Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.
- Während der Reinigung sowie Instandhaltung und beim Erneuern von Teilen das Gerät von der Stromversorgung trennen, hierzu den Anschlussstecker abziehen.

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. Nur Ersatzteil verwenden, welches über den Service des Herstellers angefordert bzw. geliefert wird.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Tür schließt nicht	Führung beschädigt Türgriff/-Verschluss defekt	➤ Reparatur # Bedienpersonal
Türdichtung defekt → betrifft TWF-AK	Verschleiß, Sachbeschädigung	➤ Reparatur # Bedienpersonal
Rad defekt	Verschleiß, Beschädigung	➤ Erneuern # Rieber-Service oder Vertragspartner
Tür deformiert, verbeult	Beschädigung	➤ Erneuern # Bedienpersonal
Staunässe, Schimmelbildung im Bereich der Fugen	Dämmstoff zur Wärmedämmung ist feucht, unsachgemäße Reinigung	➤ Fugen mit trockenem Tuch abreiben. Bei nur leichter Feuchte diese mit Pressluft zerstäuben. ➤ Gerät in der Wärmekammer trockenen, bei maximal +45 °C . # Bedienpersonal ➤ Bei Schimmelbildung Hilfe holen. # Hygienefachkraft
Stoßschutz defekt	Verschleiß, Beschädigung	➤ Erneuern # Bedienpersonal

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Temperatur nicht regelbar. Abweichung zur Regeltemperatur → betrifft TWF-AK	Temperaturregelung defekt	➤ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur # Elektrofachkraft # Rieber-Service oder Vertragspartner
Kühlung funktioniert nicht bzw. nicht ausreichend → betrifft TWF-AK	SOLL-Temperatur falsch eingestellt	➤ Inspizieren # Bedienpersonal  Seite 42
	Abtauvorgang aktiv	➤ Inspizieren # Bedienpersonal  Seite 42
	Gerät wurde nicht mit vorgekühlten Speisen befüllt	➤ Inspizieren # Bedienpersonal
	Zu wenig Kältemittel im Gerät	➤ Kältemittel auffüllen. # Kältefachkraft # Rieber-Service oder Vertragspartner

Kundendienst, Ersatzteile



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

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

9.2 Hinweis zur Entsorgung



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wiederverwendet bzw. recycelt 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.

-  **Risiken von Einschließen in das Gerät sowie Ersticken**
... beim Einschließen in das Gerät. Sichern Sie das Gerät vor Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten. Hierzu den Türverschluss zerstören, alternativ den Stoßschutz demontieren.

10 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 Rieber.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Umlaufender Stoßschutz

11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

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

- TWF-AK - 2 x 8
- TWF-AK - 2 x 10
- TWF-AK - 3 x 8
- TWF-AK - 3 x 10

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100: Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsgrundsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befinden.

EU-Konformitätserklärung

nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

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

- TWF-AK - 2 x 8
- TWF-AK - 2 x 10
- TWF-AK - 3 x 8
- TWF-AK - 3 x 10

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU befindet.

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

12 Register

A		Rieber Systemgeschirr.....	34
Auffangbehälter für Kondenswasser ...	11, 13, 40, 46	Rolle mit Feststeller.....	19
C		Rollenausführung.....	32, 33
CHECK HACCP	2, 4, 30	S	
G		Schiebegriff	19
Gebrauch	40	Störung — Was tun?.....	49
Getränkebehälter Thermi	33	Stoßschutz	13, 19, 29, 30, 50
GN-Tiefkühlplatte	19, 24, 27, 31, 47	T	
H		Thermotray.....	34
Hinweis zum Verhalten im Notfall.....	15	Transport.....	9, 18
K		Türdichtung	47
Kältemittel	8, 15, 50	Türverriegelung	12
Kartenhalter.....	35	TWF	21
Kartenkästchen	31	TWF-AK	18, 26, 42
Kühleinrichtung	20	TWF-H	11, 17, 18, 27
O		TWF-K/W	21, 25
Optionale Ausstattungsmöglichkeiten	29	TWF-PK	21, 23, 24
P		U	
Produktkennzeichnung.....	14, 33	Umlaufende Galerie	30, 31
R		V	
Räder	21, 47	Verwendungszweck	17

13 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