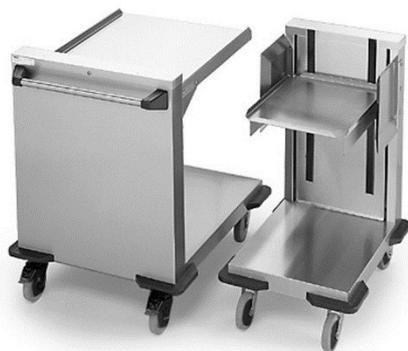




Röhrenstapler rund RR...



Wechselstapler eckig WE...



Plattformstapler offen
für Körbe und Tablett
PO...



Plattformstapler für Körbe,
geschlossen oder gekühlt
PG..., PK ...



Plattformstapler
umluftbeheizt
PU...



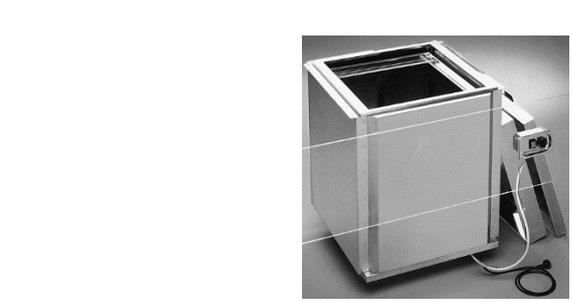
Ultrastapler, eckig
REU...



Einbau-Röhrenstapler
ERR-V...



Einbau-Röhrenstapler, mit
Heizelement ERE-H...



Einbau-Plattformstapler
geschlossen, umluftbeheizt
EPU...



Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



Stapler

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	5
2.3	Darstellungskonventionen im Text	6
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise	6
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
3.1	Grundsätze	7
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	7
3.3	Pflichten des Betreibers	8
3.4	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	9
3.5	Schutzausrüstung für das Bedienpersonal bereitstellen	9
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	10
3.7	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	15
3.8	Hinweis zum Verhalten im Notfall	15
4	Verwendungszweck	16
5	Produktbeschreibung	17
5.1	Funktionsweise	17
5.2	Benennung	19
5.3	Allgemeine Technische Daten	20
5.4	Röhrenstapler rund RR... ..	22
5.5	Wechselstapler eckig WE.....	26
5.6	Plattformstapler P.....	29
5.7	Ultrastapler, eckig REU... ..	37
5.8	CHECK HACCP.....	39
6	Wissenswertes zu Lieferung bis Erstreinigung	40

7	Hinweise zur Montage der zum Einbau vorgesehenen Stapler.....	41
7.1	Sicherheitshinweis zur Montage.....	41
7.2	Einbau-Röhrenstapler ERR.....	42
7.3	Einbau Mehrzweckröhre, beheizt EMR.....	42
7.4	Einbau-Plattformstapler geschlossen, umluftbeheizt EPU.....	42
8	Stapler auf das Geschirr einrichten.....	43
8.1	Sicherheitshinweise zum Einrichten.....	43
8.2	Die Führung des Geschirrs einrichten.....	45
8.3	Stapler auf das Gewicht des Geschirrs einrichten.....	47
8.4	Ultrastapler REU.....	50
9	Hinweis auf zulässige Veränderungen /Umbauten.....	51
10	Gebrauch.....	52
11	Instandhaltungsmaßnahmen korrekt ausführen.....	55
11.1	Sicherheitshinweise zur Instandhaltung.....	55
11.2	Reinigungsmittel für Edelstahl.....	57
11.3	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus.....	58
11.4	Übersicht über die Tätigkeiten und Intervalle.....	61
12	Störung – Was tun?.....	62
13	Haftung und Gewährleistung.....	65
14	Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen.....	66
15	Register.....	67
16	Adresse des Herstellers.....	68

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2011-01-04	Erstausgabe
2012-03-22	Sicherheitshinweis vor Handlung, Seiten 19 und 21, Seite 31
2012-09-12	sw-Druck; Bildanzüge
2014-01-24	Einrichten ...
2014-05-30	Register, Ultrastapler
2014-11-18	Änderungswunsch VDE
2015-07-16	Si-Hinweis/Warnhinweis; Gewährleistung; WE: Gitter integriert
2016-02-16	Ergänzung Einrichten sowie Reinigung Röhrenstapler, Wechselstapler
2017-08-11	Auszug aus Konformitätserklärung, Haftung /Gewährleistung
2018-06-18	Neue Plattformstapler
2019-04-16	Neue Plattformstapler, CHECK HACCP

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung Stapler
- Zum Lieferumfang eines Einbau-Staplers gehört desweiteren eine Einbauanleitung.
- 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 interessante Lösungen.
www.riever.de
Wählen Sie oben on der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber-Kundenservice oder Ihren Fachhändler
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

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, die keinen Personenschaden einschließt.
Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

- ▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp.

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFÄHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den möglichen Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Verletzungen sind bei Einhaltung der angegebenen Verhaltensregel vermeidbar.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFÄHR

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



WARNUNG

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



VORSICHT

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

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.

Die Informationen 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 Grundsätze

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

- Benutzen Sie das Produkt nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Produktlebensdauer auf die möglichst sichere Integration des Produktes in seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Produkt.

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

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit RCD Fehlerstromschutzschalter angeschlossen werden.
- 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. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm² betragen.

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 Bedienpersonals

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

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**'. 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 für die jeweilige Arbeitsausführung, beispielsweise für den Gebrauch oder für zulässige Veränderungen / Umbauten oder für die Reinigung oder die Störungsbeseitigung. Diese müssen anhand der Betriebsanleitung am Gerät praktisch unterwiesen werden. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen ist zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zur Arbeitsausführung beim „**Stapler auf das Geschirr einrichten**“ sind desweiteren nur hierfür **autorisierte Personen** zulässig. Zum Nachweis des Verstehens ist ein Stapler komplett einzurichten. Der Nachweis gilt jeweils nur für einen Staplertyp.
- 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. Elektrotechnisch unterwiesene Person 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.



Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 65

3.5 Schutzausrüstung für das Bedienpersonal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport bzw. Verfahren des Gerätes.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen. Bei heizbarem Stapler kann die Oberkante über dem Sicherheitsschiebegriff heiß sein, bis zu **+85 °C**. Bei heizbarem Stapler ist es im Heizbereich heiss, bis zu **+140 °C**.

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

3.6.1 Risiken beim Transport fahrbarer Stapler

- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- Gerät am Sicherheitsschiebegriff schieben, nicht ziehen. So behalten Sie auch einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die 'Rollen mit Feststellbremse'. Gerät nicht am Schiebegriff anheben, ansonsten Sachschaden möglich.
- Stapler möglichst nur auf gerader Fläche transportieren.
- Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen.
- Sichern Sie den fahrbaren Stapler gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei 'Feststellbremsen'. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.



- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.



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.
- 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.

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.

3.6.2 Risiken infolge Elektrizität

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz, Anschlussleistung) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.
- Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen, hierbei am Netzstecker anfassen.
- Die Elektrokabel so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.
- Stapler an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit fern. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Gerät.

Risiken bei verunreinigter Heizung.

- Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.
- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Heizung zwecks gründlicher Reinigung sind nur hierfür unterwiesenes und autorisierte Personen zulässig. Diese müssen am Gerät praktisch unterwiesen werden. Wenden Sie sich erforderlichenfalls an den Hersteller-Service.

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

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

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

- Verwenden Sie in Nassräumen kein Verlängerungskabel.

3.6.3 Risiken infolge Stromunterbrechung möglich

Nach Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet. Hieraus können Risiken wie unbemerktes Wiedereinschalten entstehen.

3.6.4 Risiken von Verbrennung sowie Brandgefahr bei heizbarem Stapler



WARNUNG

Verbrennungsgefahr an Händen und Armen beim Kontakt mit der bis zu **140 °C** heißen Oberfläche im Heizbereich. Bei heizbarem Stapler kann die Oberkante über dem Sicherheitsschiebegriff heiß sein, bis zu +85 °C.



▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.

-
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten etc. von heizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.

3.6.5 Hohe mechanische Kräfte wirken im Stapler



Anwendertipp

Die uns als Hersteller verpflichtende Marktbeobachtung gemäß Produktsicherheitsgesetz offenbart fehlerhaftes Einrichten der Stapler mit dem Potential erheblicher Verletzungsrisiken und das herstellerunabhängig. Die Ursache sind mangelnde Erfahrungen.

- ▶ Wenden Sie sich zum Einrichten und Umrüsten bedarfsweise an den Hersteller Rieber GmbH & Co. KG.



WARNUNG

Fehlerhaftes Einrichten bzw. menschliches Fehlverhalten kann vielfältige Verletzungen bewirken.

Ein für eine spezielle Anforderung eingerichteter Stapler soll nur mit **vorgesehenen Teilen** beladen werden. Wenn der Durchmesser der Geschirrtteile kleiner ist, können die Teile verkanten. Wenn die Teile schwerer sind, sinken diese unterhalb der Ausgabehöhe und provozieren ein unzulässiges und gefährliches Hineingreifen in den Stapler.

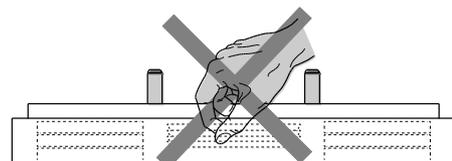
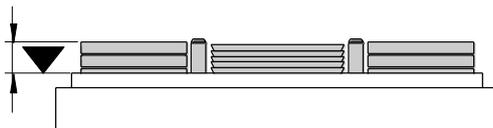
Bruchstück vom Geschirr kann die **Führung blockieren**.

Menschliches Fehlverhalten wie unzulässiges Manipulieren am blockierten Stapel oder Hineingreifen in die Röhre kann bewirken, dass sich eine gefährliche Verspannung plötzlich löst und Geschirrtteile hochgeschwungen werden. Gefahren wie Scheren, Quetschen an den Händen und Armen und Gefahren infolge herausgeschleuderter Teile ins Gesicht können entstehen.

Sehr hohe Kräfte infolge der Federvorspannung sind wirksam.

- ▶ Richten Sie den Stapler instruktionsgemäß ein. Wenden Sie sich bei Klärungsbedarf an den Hersteller-Service Rieber.
- ▶ Verwenden Sie den Stapler nur für hierfür eingerichtete Teile. Treffen Sie organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Verwechslungsgefahren der Stapler untereinander.
- ▶ Teile nur in Ausgabehöhe entnehmen. Nicht in den Stapler hineingreifen.
- ▶ Stapler bei Störung sofort sperren. Störung beheben oder beheben lassen.

Ausgabe-
höhe



3.6.6 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 14 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.

3.6.7 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Sicherheitsschiebegriff am fahrbaren Stapler.
Gerät nicht ziehen, nur am Schiebegriff schieben. So behalten Sie einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die 'Rollen mit Feststellbremse'.
Der Sicherheitsschiebegriff schützt die elektrischen Bedien- und Anzeigeelemente wie eine Stoßstange vor Sachschaden.
- Mit den 'Rollen mit Feststellbremse' kann der fahrbare Stapler gegen unbeabsichtigte Lageveränderung gesichert werden.
- Die Hubeinrichtung ist mit einer Linearführung mit geringem Spiel ausgeführt und verhindert das Kippen und Verkanten der Plattform.
- Stapler an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.

3.7 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

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



Bei heizbarem Stapler kann die Oberfläche an der Oberkante über dem Sicherheitsschiebegriff heiß werden, bis circa +85 °C.

Die Oberfläche ist mit dem Warnzeichen Warnung vor heißer Oberfläche gekennzeichnet, gemäß DIN EN ISO 7010.

- **i Anwendertipp** Zur Vermeidung der Verwechslungsgefahr der Stapler untereinander ist eine zusätzliche Kennzeichnung empfehlenswert, beispielsweise mit **CHECK**.

3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort den Stromanschluss unterbrechen, hierzu den elektrischen Anschlussstecker lösen.

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen, Quetschung, Stromschlag:

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

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zum neutralen, kalten oder warmen Bereithalten von zu stapelnden Geschirrtteilen.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, bestimmt die jeweils konkrete Verwendung des Staplers und verantwortet diese. Zur Arbeitsausführung sind nur 'unterwiesene Personen' zulässig, die geschult sind für die jeweilige Arbeitsausführung.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 9

- Zur Vermeidung von Verletzungen infolge menschlichen Fehlverhaltens ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Verwendungszweck der Stapler wird am Anfang der jeweiligen Produktbeschreibung weiter konkretisiert.



Kapitel 'Produktbeschreibung', Seite 17 ff.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

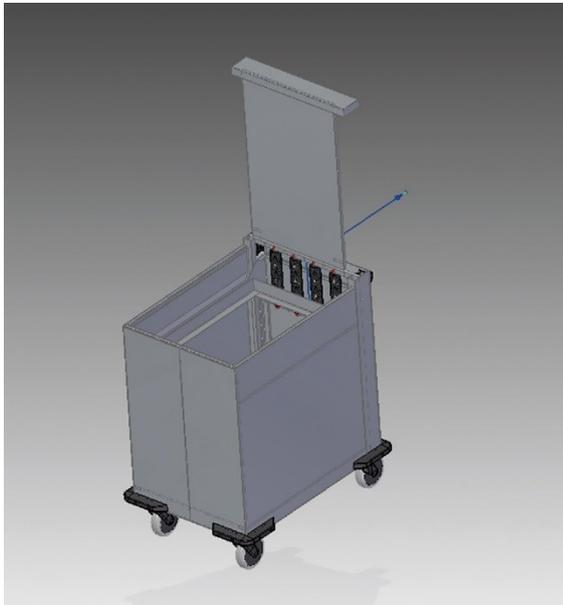
- Körbe aus Kunststoff sind nicht für den heizbaren Stapler geeignet.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf den Stapler.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von heizbarem Stapler fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- 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.
- Den Stapler in üblicher Lage wie bei der Verwendung verwenden und transportieren.
- Die fahrbaren Stapler manuell bewegen, nicht maschinell unterstützt verfahren.
- Erhitzen Sie mit einem heizbaren Gerät ausschließlich Geschirrtteile. Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.

5 Produktbeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Produktes.

5.1 Funktionsweise

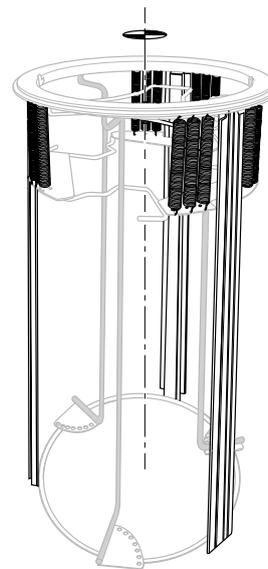
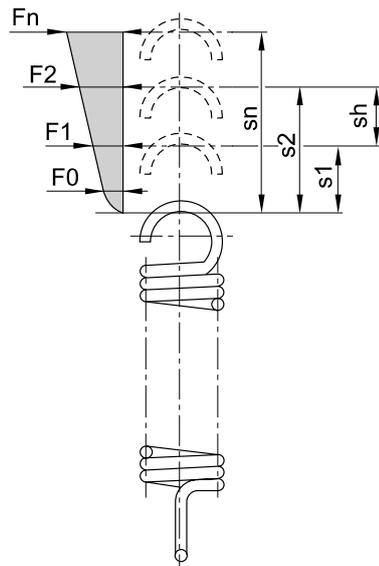
Beispiel



Nach dem Entfernen der Trennenden Schutzeinrichtung (Federabdeckung) gelangt man in den Bereich der ein- und aushängbaren Zugfedern.

Die zu stapelnden Teile werden mit Zugfedern austariert. Die **Federkennlinie** entspricht der Masse der zu stapelnden Teile.

Beispiel



Kenngrößen für die Federkennlinie

Federwege

S1	Strecke der Feder vorgespannt	mm
S2	Strecke der Feder belastet	mm
sh	Federweg	mm

Kräfte

F0	Innere Vorspannkraft	N
F1	Kraft der Feder vorgespannt	N
F2	Kraft der Feder belastet	N

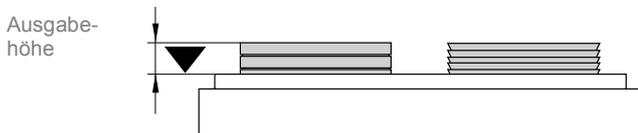
Denken Sie an ihren Staubsauger, an dessen ausziehbares Elektrokabel mit fühlbar konstanter **Zugkraft**. So ist es zumindest bei hochwertigen Geräten, beim Stapler sind die Kräfte halt wesentlich höher.

Eine optimale **Einstellung** der gleichbleibenden Ausgabehöhe durch Ein- und Aushängen der Zugfedern ist wichtig.

Eine **zentrische Kraftaufnahme** ist wichtig für eine ungestörte Kraftweiterleitung. Denken Sie an einen voll befüllten schweren Topf, den Sie an beiden Griffen anpacken. Beim Stapler gilt dies ebenso.

Ausgabehöhe definiert den Bereich der Entnahme der gestapelten Teile.

- Die Ausgabehöhe ist über der Gehäusekante.
- Die herausragende Anzahl der Geschirrtelle ist abhängig vom Gerätetyp.



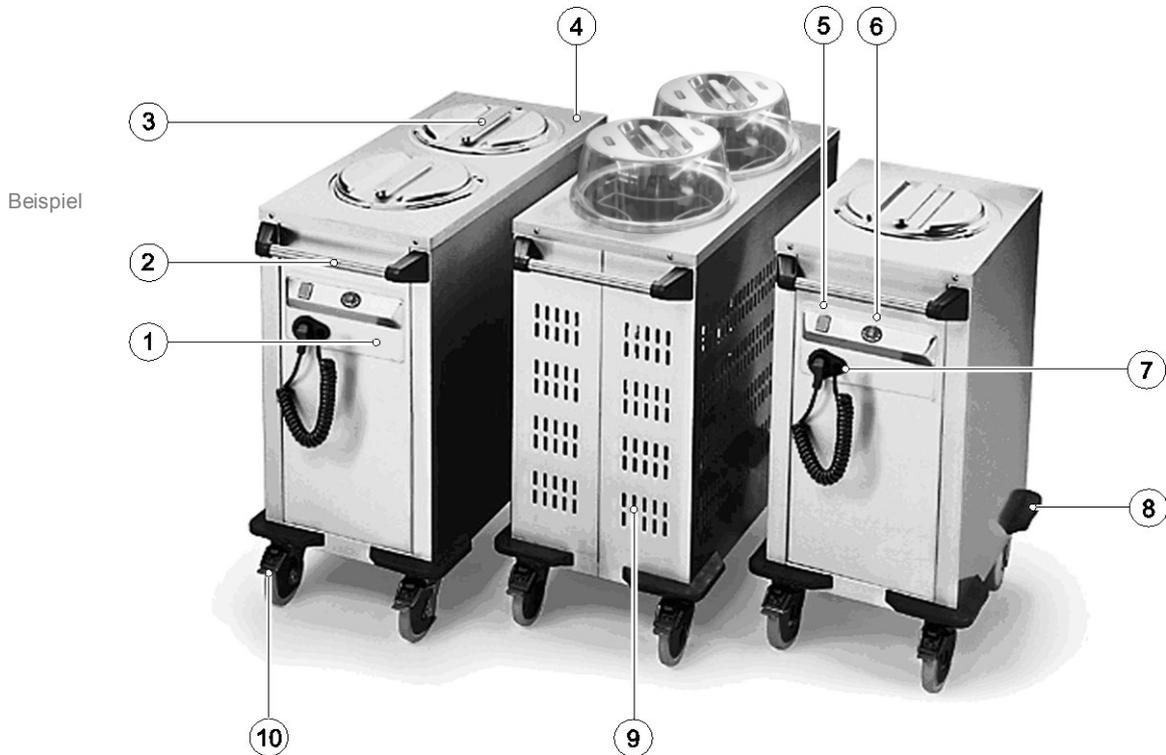
Anwendungstipp

- ▶ Wenden Sie sich zum Einrichten und Umrüsten des Staplers an den Hersteller-Service Rieber.

5.2 Benennung

Benennung der Teile:

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



Bildhafte Beispiele

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Typenschild | 6 | Leistungsregler |
| 2 | Sicherheitsschiebegriff | 7 | Halterung zur Aufnahme des elektrischen Anschlusssteckers |
| 3 | Deckel, arretierbar | 8 | Stoßecke |
| 4 | Gehäuse | 9 | Lüftungsschlitz |
| 5 | Wippschalter mit grüner Kontrollleuchte | 10 | Rolle mit Feststellbremse |

5.3 Allgemeine Technische Daten

Gehäuse

Werkstoff Gehäuse / Deckel	Edelstahl CNS 18/10 (WN 1.4301). Korpus doppelwandig, isoliert, innen dichtgeschweißt. Deckel sind mit elastischer Dichtung ausgeführt. Die Dichtung ist entnehmbar.
Fahrbares Gerät	4 Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Kunststoffrollen, Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenk- und 2 Lenkstopprollen. Optionen: <ul style="list-style-type: none">• Rostfreie Rollenausstattung, Edelstahlrollen, sowie Antistatikbereifung auf Wunsch.• Schublade an der Unterseite des Gerätes, zur Aufnahme von Bruchgeschirr und als Abdeckung.

Elektrischer Anschluss

Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230 V 50/60 Hz
Elektro-Anschluss	Spiralkabel 2,5 m mit Schuko-Stecker und Blindsteckdose, Wippschalter mit grüner Kontrolllampe als EIN-/AUS-Schalter

Stapler heizbar

Statisch beheizt	Thermostatregelung von +30 °C bis +110 °C. Flächenheizung im Boden
Umluft beheizt	Thermostatregelung von +30 °C bis +85 °C oder +110 °C oder +140 °C, je nach Gerätetyp. Flächenheizung im Boden, Ventilator Ultrastapler, eckig: Thermostatregelung von +30 °C bis +130 °C. Flächenheizung im Boden, Ventilator

Stapler aktiv gekühlt

Kühlhalten	+2 °C bis +8 °C bei geschlossener Tür
Kältemittel	R134a
Emissionsschalldruckpegel	geschlossen $L_{pa} \leq 51,0$ dB (A), offen $L_{pa} \leq 61,5$ dB (A).
HINWEIS:	Stapler zum Kühlhalten mit aktiver Umluftkühlung. Kühlhalten bedeutet: Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.

Schutzart

Schutzart

IPX5 gemäß DIN EN 60529

→ Schutz gegen Strahlwasser (Düse) aus beliebigem Winkel

Option:



Stapler kann mit **CHECK** ausgestattet werden.

Der QR-Code am Gerät schafft die Voraussetzung für einen transparenten und rückverfolgbaren Prozess.

Bestell-Nr. 94 01 01 14

➤ Wenden Sie sich an den Rieber-Kundenservice.

Weiterführendes



Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch,

www.riber.de

Suche: Preisbuch

Erläuterung verwendeter Bildzeichen



Leergewicht



Maximale Zuladung

5.4 Röhrenstapler rund RR...

5.4.1 Röhrenstapler rund RR... für runde Geschirrtteile mit einem Durchmesser von 190 bis 320 mm

Verwendungszweck der Röhrenstapler rund RR...

- für runde Geschirrtteile mit einem Durchmesser von 190 bis 320 mm
- für die Aufnahme von gleichen stapelbaren Tellern.
Es können sowohl Teller, Schüsseln oder Tassen gestapelt werden.

Beispiel



RRV-H

RRV-L2

RRV-H1

Merkmale:

3 Führungsstangen, verstellbar, fixierbar.

Stapelhöhe 600 mm

Röhren-Durchmesser 397 mm

Eine einfache Innen-Reinigung des Staplers ist möglich, hierzu die herausnehmbaren Röhren entnehmen.

Deckelhaube aus Polycarbonat

Typenschlüssel

R	—				Röhrenstapler
R	R	—			... rund
R	R	V	—	1	... mit 1x Verstellröhre, unbeheizt
R	R	V	—	H	... beheizt, statische Heizung
R	R		H	1	... mit 1x Verstellröhre, beheizt
R	R	—	U		... umluftbeheizt
R	R	—		L	... Ausführung mit Lüftungsschlitzen. Zum Vorkühlen von Tellern etc. in Kühl- bzw. Tiefkühlräumen

Benennung Bestell-Nr.	Anzahl Röhren	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
RRV-H1 (statisch beheizt) ohne CHECK: 89 01 02 68 mit CHECK auf Anfrage	1	860	620 x 480 x 900 (1030 mit Deckel)	40	75
RRV-H2 (statisch beheizt) ohne CHECK: 89 01 02 69 mit CHECK auf Anfrage	2	1400	620 x 480 x 900 (1030 mit Deckel)	55	2x 75
RRV-U1 (Umluft beheizt) ohne CHECK: 89 01 01 68 mit CHECK auf Anfrage	1	900	620 x 480 x 900 (1030 mit Deckel)	41	75
RRV-U2 (Umluft beheizt) ohne CHECK: 89 01 01 69 mit CHECK auf Anfrage	2	1460	620 x 480 x 900 (1030 mit Deckel)	56	2x 75
RRV-1 (unbeheizt) ohne CHECK: 89 01 04 68 mit CHECK auf Anfrage	1	—	620 x 480 x 900 (1030 mit Deckel)	38	75
RRV-2 (unbeheizt) ohne CHECK: 89 01 04 69 mit CHECK auf Anfrage	2	—	620 x 480 x 900 (1030 mit Deckel)	44	2x 75
RRV-L2 (unbeheizt) ohne CHECK: 89 01 03 69 mit CHECK auf Anfrage	2	—	620 x 480 x 900 (1030 mit Deckel)	44	2x 75

5.4.2 Röhrenstapler, eckig RE... ist bestimmt für verschiedene Geschirrformen

Verwendungszweck der Röhrenstapler eckig RE...

- für verschiedene Geschirrformen
- für die Aufnahme von gleichen stapelbaren Tellern.
Es können sowohl Teller, Schüsseln oder Tassen gestapelt werden.

Typenbezeichnung

R			Röhrenstapler
R	E		... eckig
R	H		... beheizt, statische Heizung
R	U	—	... umluftbeheizt
R		2	... Anzahl der Röhren

5.4.3 Einbau-Röhrenstapler ERR... für runde Geschirrtteile mit einem Durchmesser von 190 bis 320 mm

Verwendungszweck der Einbau-Röhrenstapler ERR...

- für runde Geschirrtteile mit einem Durchmesser von 190 bis 320 mm
- zum stationären Einbau in eine Theke oder Ausgabeeinrichtung
- für die Aufnahme von gleichen stapelbaren Tellern.
Es können sowohl Teller, Schüsseln oder Tassen gestapelt werden.

Beispiel



ERRV-H
190-320-785
statisch beheizt



ERRV
190-320-685

Merkmale:	Röhren-Durchmesser 397 mm Abdeckungsausschnitt Durchmesser 380 mm Ausschnitt für Schalterblende 152 x 85 mm Deckelhaube aus Polycarbonat, 130 mm hoch
Ausführung H = mit Heizelement, statisch	Korpus doppelwandig, isoliert. Komplett elektrisch verdrahtet, Anschlussleitung 1,6 m, EIN/AUS-Schalter, Thermostatregler + 30 °C bis +110 °C. Schalterblende für Einbau. Einbautiefe 758 mm. Stapelhöhe circa 490 mm.
Ausführung V =	Einbautiefe 685 mm. Stapelhöhe circa 600 mm.

Typenschlüssel

ERR	Einbaustapler
ERR — V	... Verstellröhre, unbeheizt
ERR — V — H	... Verstellröhre, statisch, beheizt

Benennung Bestell-Nr.	Anzahl Röhren	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
ERRV-H (statisch beheizt) ohne CHECK: 89 05 04 25 mit CHECK auf Anfrage	1	550		17	75
RRV-H2 (statisch beheizt) ohne CHECK: 89 05 04 25 mit CHECK auf Anfrage	1	550		16	75

Zubehör:

Deckelhaube aus Edelstahl, doppelwandig, arretierbar
Deckelhaube aus Polycarbonat

Bestell-Nr.

89 06 01 02

89 06 01 15

5.5 Wechselstapler eckig WE...

5.5.1 Wechselstapler eckig

Verwendungszweck der Wechselstapler eckig WE...

- Für Geschirrtteile mit unterschiedlichen Abmessungen
- Führungsstangen lassen sich flexibel verteilen
- Für die Aufnahme von gleichen stapelbaren Tellern.
Es können sowohl Teller, Schüsseln oder Tassen gestapelt werden.
- WE-H, WE-H-750, WE-U, WE: ... mit Gitterplattform, zum Stapeln und Transportieren unterschiedlicher Geschirrtteile



WE-H



WE-Q 1/1

Merkmale:

Wechselstapler aus Edelstahl mit 1 Plattform.

Plattform mit 36 Bohrungen. 6 Führungsstangen lassen sich flexibel verteilen.

WE-H, WE-H-750,
WE-U, WE

... mit Gitterplattform, zum Stapeln und Transportieren unterschiedlicher Geschirrtteile

Ausführung WE-H-750

Ausführung mit extrem verkürzter Länge zum bündigen Einstellen in Nischen, Sicherheitsschiebegriff, 2 Stoßecken

Ausführung WE-PN

mit herausnehmbarem Mehrzweckrohr.

Geeignet zum Stapeln und Transportieren von Porzellan der PN-Normgrößen.

Typenschlüssel

WE		Wechselstapler
WE	— H	... beheizt, statische Heizung
WE	— U	... umluftbeheizt
WE	— Q 1/1	... quadratisch, Einzelgerät

Benennung Bestell-Nr.	Schachtabmessungen / Stapelhöhe ohne / mit Deckelhaube [mm]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
WE-H (statisch beheizt) ohne CHECK: 89 01 92 59 mit CHECK auf Anfrage	590 x 290 645 / 645	1700	955 x 480 x 900 (+ 130 mm Polycarbonat- Deckelhaube = 1030 mm mit Deckel)	55	150
WE-H-750 (statisch beheizt) ohne CHECK: 89 01 02 60 mit CHECK auf Anfrage	590 x 290 645 / 645	1700	750 x 420 x 900 (+ 130 mm Polycarbonat- Deckelhaube = 1030 mm mit Deckel)	56	150
WE-U (Umluft-Gebläseheizung) ohne CHECK: 89 01 01 59 mit CHECK auf Anfrage	590 x 290 645 / 645	1800	955 x 480 x 900 (+ 130 mm Polycarbonat- Deckelhaube = 1030 mm mit Deckel)	59	150
WE ohne CHECK: 89 01 04 59 mit CHECK auf Anfrage	590 x 290 545 / 645	1800	955 x 480 x 900	44	150
WE-QU 1/1 ohne CHECK: 89 02 01 08 mit CHECK auf Anfrage	525 x 590 645 / 645	1550	860 x 690 x 911 (+ 35 mm Edelstahl- Deckelhaube = 946 mm mit Deckel)	82	200
WE-Q 1/1 ohne CHECK: 89 02 01 08 mit CHECK auf Anfrage	525 x 290 600	1550	750 x 690 x 911 (+ 35 mm Edelstahl- Deckelhaube = 946 mm mit Deckel)	67	200
WE-PN ohne CHECK: 89 02 01 08 mit CHECK auf Anfrage	470 x 340 circa 550	1550	654 x 480 x 922 (+ 35 mm Edelstahl- Deckelhaube = 946 mm mit Deckel)	67	200

Zubehör:

Deckelhaube aus Polycarbonat, 130 mm hoch
für WE...

Bestell-Nr.

89 06 01 12

Edelstahl-Deckelhaube, einwandig, 30 mm hoch
für WE-Q 1/1
für WE-PN

89 07 01 01

auf Anfrage

Edelstahl-Deckelhaube, einwandig, 70 mm hoch
für WE-H, WE-H-750, WE-U, WE
für WE-PN

89 06 01 10

auf Anfrage

5.5.2 Einbau Mehrzweckröhre, heizbar

Verwendungszweck der Einbau-Mehrzweckröhre, heizbar EMR...

- zum stationären Einbau in eine Theke oder Ausgabeeinlage
- Vergleiche Wechselstapler eckig WE ...



Seite 26

Merkmale: Mit Gitterplattform zum Stapel und Transportieren unterschiedlicher Geschirrtteile. 6 Führungsstangen.

Wechselstapler aus Edelstahl mit 1 Plattform.
 Plattform mit 36 Bohrungen.

Stapelhöhe 600 mm
 Röhren-Durchmesser 397 mm

Ausführung H/U = beheizt
 H = statische Heizung
 U = Umluft-Gebläseheizung

Korpus doppelwandig, isoliert. Stoßgeschützte Schaltelemente, Spiralkabel 2,5 m, EIN/AUS-Schalter, Blindsteckdose, Thermostatregler + 30 °C bis + 110 °C.

Benennung Bestell-Nr.	Schachtabmessungen / Stapelhöhe ohne / mit Deckelhaube [mm]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
EMR-H590x290-750 (statisch beheizt)	590 x 290 645 / 645	1100	590 x 290 x 750		
ohne CHECK: 89 05 02 13 mit CHECK auf Anfrage					

5.6 Plattformstapler P...

Verwendungszweck der Plattformstapler P...

- zum Stapeln und Bereitstellen von Tablettts oder Geschirrkörben mit Geschirr
- Einbau-Plattformstapler geschlossen, umluftbeheizt → für den Einsatz von Körben mit Geschirr

5.6.1 Plattformstapler offen für Körbe und Tablettts PO...

Verwendungszweck der Plattformstapler PO...

- zum Stapeln und Bereitstellen von Tablettts oder Geschirrkörben mit Geschirr



PO-SV 2/1
PO-TA 1/1 mit seitlicher Tablettführung für Abstapelung



Besteckaufsatz mit Besteckbehältern

Merkmale: Plattformstapler aus Edelstahl mit 1 Plattform.
Stapelhöhe circa 575 mm.

Typenschlüssel

PO		Plattformstapler, offen
PO	— SV	... Speisenverteilung
PO	— GN	... Gastronom
PO	— Q	... quadratisch
PO	— SV1/1	Sonderausführung mit seitlicher Tablett-Führung für Tablett-Abstapelung
PO	— TA1/1	Sonderausführung mit seitlicher Tablett-Führung für Tablett-Abstapelung

Produktbeschreibung

Benennung Bestell-Nr.	Plattform- abmessungen [mm]	Korb-/Tablett- abmessungen maximal [mm]	Außenmaße L x B x H [mm]		
PO-SV1/1 ohne CHECK: 89 02 03 01 mit CHECK auf Anfrage	412 x 555	530 x 400	730 x 690 x 911	43	200
PO-SV2/1 ohne CHECK: 89 02 03 02 mit CHECK auf Anfrage	812 x 555	530 x 800	1088 x 690 x 911	53	200
PO-GN2/1 ohne CHECK: 89 02 03 03 mit CHECK auf Anfrage	662 x 555	530 x 650	880 x 690 x 911	48	200
PO-Q1/1 ohne CHECK: 89 02 03 04 mit CHECK auf Anfrage	537 x 555	500 x 500	730 x 690 x 911	44	200
PO-TA1/1 ohne CHECK: 89 02 03 06 mit CHECK auf Anfrage	535 x 412	530 x 400	500 x 700 x 911	38	200

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Edelstahl/rilsaniter Stahldraht (wahlweise)

	PO-SV1/1	PO-SV2/1	PO-GN2/1	PO-Q1/1	PO-TA1/1
530 x 400 mm, 85 mm hoch	6	12	–	–	6
530 x 400 mm, 120 mm hoch	4	8	–	–	4
530 x 800 mm, 85 mm hoch	–	6	–	–	–
530 x 800 mm, 120 mm hoch	–	4	–	–	–
530 x 650 mm, 75 mm hoch	–	–	7	–	–
530 x 650 mm, 115 mm hoch	–	–	5	–	–
530 x 325 mm, 115 mm hoch	–	–	10	–	–
Edelstahl					
500 x 500 mm, 75 mm hoch	–	–	–	7	–
500 x 500 mm, 115 mm hoch	–	–	–	5	–

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Kunststoff (wahlweise)

500 x 500 mm, 70 mm hoch	–	–	–	8	–
500 x 500 mm, 70 mm hoch mit Geschirrkorbaufsatz, 41 mm hoch (Gesamthöhe 106 mm)	–	–	–	5	–

5.6.2 Plattformstapler für Körbe, geschlossen oder gekühlt

Verwendungszweck der Plattformstapler PG...

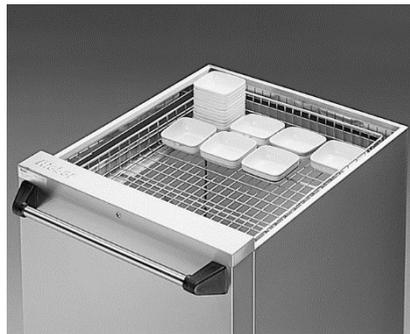
- zum Stapeln und Bereitstellen von Tablettts oder Geschirrkörben mit Geschirr
- Das Zubehör Suppenschale aus Kunststoff ist für die Ausführung bis 85 °C heizbar geeignet.

Verwendungszweck der Plattformstapler PK...

- zum Stapeln und Bereitstellen von Tablettts oder Geschirrkörben mit Geschirr
- Kühlen mit Umluftkühlung



PG-...



PG-...



PK-Q1/1 gekühlt

Merkmale:

Plattformstapler aus Edelstahl mit 1 Auflagerahmen.
Federkraft einstellbar je nach Geschirrgewicht.
Stapelhöhe circa 575 mm.

PK-Q1/1

Umluftgekühlt mit angebautem Edelstahl-Deckel. Korpus doppelwandig, isoliert. Deckel 68 mm hoch, isoliert mit Dichtung, 90 Grad hochklappbar, arretiert.
Kühltemperatur ist circa +5 °C bis +8 °C (bei geschlossenem Deckel).
Elektrischer Anschlusswert 0,410 kW, Kälteleistung 460 Watt bei VT (Verdampfertemperatur) -10 °C.

Typenschlüssel

PG		Plattformstapler, geschlossen
PG	— GN	... Gastronorm
PG	— SV	... Speisenverteilung
PG	— Q	... quadratisch
PG	— 4S	... für 4 Clochen pro Ebene
PG	— 6S	... für 6 Clochen pro Ebene
PK	— Q1/1	... umluftgekühlt

Produktbeschreibung

Benennung Bestell-Nr.	Plattform- abmessungen / Korb-/Tablett- abmessungen [mm]	Elektrischer Anschlusswert [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	Gewicht	
				 [kg]	 [kg]
PG-630 x 425 ohne CHECK: 89 02 02 14 mit CHECK auf Anfrage	630 x 425	–	871 x 580 x 910	50	200
PG-GN2/1 ohne CHECK: 89 02 02 01 mit CHECK auf Anfrage	535 x 660 max. 530 x 650	–	880 x 690 x 911	68	200
PG-SV2/1 ohne CHECK: 89 02 02 06 mit CHECK auf Anfrage	535 x 810 max. 530 x 800	–	1040 x 690 x 911	65	200
PG-Q1/1 (Umluft-Gebläseheizung) ohne CHECK: 89 02 02 02 mit CHECK auf Anfrage	535 x 505 max. 500 x 500	410	730 x 690 x 911	54	200
PG-Q1/1 gekühlt (Umluft-Gebläse) ohne CHECK: 89 02 04 01 mit CHECK auf Anfrage	535 x 505 max. 500 x 500	410	1164 x 814 x 945	140	200
PG-4S ohne CHECK: 89 02 02 03 mit CHECK auf Anfrage	566 x 566 –	–	790 x 690 x 911	57	100
PG-6S ohne CHECK: 89 02 02 04 mit CHECK auf Anfrage	857 x 566 –	–	1090 x 690 x 911	61	100

Zubehör:

Edelstahl-Deckelhaube, niedrig

für PG-GN2/1,	89 07 02 01
PG-SV2/1,	89 07 14 01
PG-Q1/1,	89 07 01 01
PG-4S,	89 07 03 01
PG-6S	89 07 04 01

Einlegeblech mit Schlitzlochung

für PG-GN2/1,	89 07 10 02
PG-SV2/1,	89 07 10 04
PG-Q1/1,	89 07 10 01
PG-Q1/1 gekühlt	89 07 10 02
PG-4S,	inklusive
PG-6S	inklusive

Unterteil Suppenschale (aus Kunststoff)

... geeignet für PG-630 x 425 → bis 85 °C heizbar 89 08 05 64

Deckel für die Suppenschale (aus Kunststoff)

... geeignet für PG-630 x 425 → bis 85 °C heizbar 89 08 05 67

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Edelstahl/rilsaniter Stahldraht (wahlweise)

	PG-GN 2/1	PG-SV 2/1	PG-Q 1/1	PG-Q 1/1 gekühlt
530 x 400 mm, 85 mm hoch	–	14	–	–
530 x 400 mm, 120 mm hoch	–	10	–	–
530 x 800 mm, 85 mm hoch	–	7	–	–
530 x 800 mm, 120 mm hoch	–	5	–	–
530 x 650 mm, 75 mm hoch	8	–	–	8
500 x 500 mm, 75 mm hoch	5	–	–	5
500 x 500 mm, 115 mm hoch	–	–	–	–
500 x 500 mm, 75 mm hoch	–	–	8	–
500 x 500 mm, 115 mm hoch	–	–	5	–

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Kunststoff (wahlweise)

500 x 500 mm, 70 mm hoch	–	–	8	8
500 x 500 mm, 70 mm hoch mit Geschirrkorbbaufsatz, 41 mm hoch (Gesamthöhe 106 mm)	–	–	5	5

5.6.3 Plattformstapler umluftbeheizt, Menüschalenstapler umluftbeheizt

Verwendungszweck der Plattformstapler PU...

- zum Stapeln und Bereitstellen von Tablettts oder Geschirrkörben mit Geschirr
- Wärmen mit Umluftheizung
- Körbe aus Edelstahl verwenden. Keine Körbe aus Kunststoff verwenden.
- Das Zubehör Suppenschale aus Kunststoff ist für die Ausführung bis 85 °C heizbar geeignet.



Plattformstapler umluftbeheizt
(PU-GN 2/1, PU-SV 2/1, PU-Q 1/1)



Menüschalenstapler
(PU-M 2/1)

Merkmale:

Plattformstapler, geschlossen aus Edelstahl mit einem rechteckigen Auflagerahmen.

Stapelhöhe circa 600 mm.

Korpus doppelwandig, isoliert. Deckel aus Edelstahl, 35 mm hoch, an der Stirnseite einhängbar (gilt nicht für PU-M 2/1). Stoßgeschützte Schaltelemente, Spiralkabel 2,5 m, EIN/AUS-Schalter, Blindsteckdose.

Thermostatregelung von +30 °C bis +85 °C oder +110 °C oder +140 °C. Umluft-Gebläseheizung.

Ausführung PU-M 2/1:

Klappdeckel aus Edelstahl, doppelwandig isoliert, mit Sicherheitsgriff, hochklappbar. Stapler nur geeignet für Edelstahl-Körbe (ohne Beschichtung)!

Typenschlüssel

PU		Plattformstapler, umluftbeheizt
PU	— GN	... Gastronom
PU	— SV	... Speisenverteilung
PU	— Q	... quadratisch
PU	— M	... Klappdeckel aus Edelstahl; nur geeignet für Körbe aus Edelstahl

Benennung Bestell-Nr.	Plattform- abmessungen / Korb-/Tablett- abmessungen [mm]	Elektrischer Anschlusswert [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
PU-630 x 425 140° → bis 140 °C heizbar ohne CHECK: 89 02 01 24 mit CHECK auf Anfrage	630 x 425	2400	994 x 647 x 960	90	200
PU-630 x 425 85° → bis 85 °C heizbar, die Suppenschale aus Kunststoff ist hierfür geeignet ohne CHECK: 89 02 01 25 mit CHECK auf Anfrage	630 x 425	2400	994 x 647 x 960	90	200
PU-GN 2/1 ohne CHECK: 89 02 01 03 mit CHECK auf Anfrage	535 x 660 max. 530 x 650	2240	990 x 690 x 911	85	200
PU-SV 2/1 ohne CHECK: 89 02 01 02 mit CHECK auf Anfrage	535 x 810 max. 530 x 800	2240	1142 x 690 x 911	86	200
PU-Q 1/1 ohne CHECK: 89 02 01 04 mit CHECK auf Anfrage	535 x 510 max. 500 x 500	2240	840 x 690 x 911	86	200
PU-M 1/1 ohne CHECK: 89 02 01 07 mit CHECK auf Anfrage	535 x 660 max. 530 x 650	2240	1148 x 744 x 911	109	200

Zubehör:

Einlegeblech mit Schlitzlochung

für PU-GN 2/1,
PU-SV 2/1,
PU-Q 1/1

Bestell-Nr.

89 07 10 02
89 07 10 04
89 07 10 01

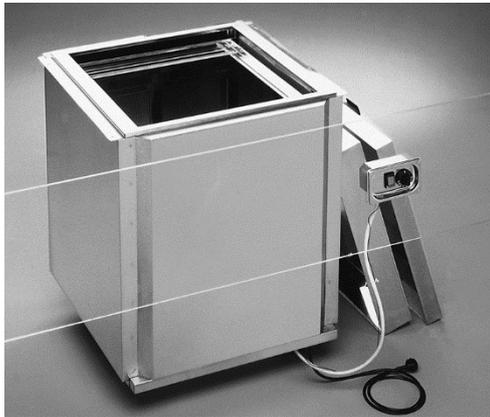
Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Edelstahl/rilsaniter Stahldraht (wahlweise)

	PU-GN 2/1	PU-SV 2/1	PU-Q 1/1	PU-M 2/1
530 x 400 mm, 85 mm hoch	–	14	–	–
530 x 400 mm, 120 mm hoch	–	10	–	–
530 x 800 mm, 85 mm hoch	–	7	–	–
530 x 800 mm, 120 mm hoch	–	5	–	–
530 x 650 mm, 75 mm hoch	8	–	–	8
530 x 650 mm, 115 mm hoch	5	–	–	–
500 x 500 mm, 75 mm hoch	–	–	8	–
500 x 500 mm, 115 mm hoch	–	–	5	–

5.6.4 Einbau-Plattformstapler geschlossen, umluftbeheizt

Verwendungszweck der Plattformstapler PU...

- zum Stapeln und Bereitstellen von Tablettts oder Geschirrkörben mit Geschirr
- Wärmen mit Umluftheizung
- Zum Einbau vorgesehen
- Körbe aus Edelstahl verwenden. Keine Körbe aus Kunststoff verwenden.



Merkmale: Einbau-Plattformstapler aus Edelstahl mit einem rechteckigen Auflagerahmen für den Einsatz von Körben.
 Innen allseitig mit Edelstahl-Verkleidung, wärmegeklämt. Komplet elektrisch verdrahtet. EIN/AUS-Schalter, Thermostatregler, von +30 °C bis +110 °C. Schalterblende für Einbau. Umluft-Gebläseheizung. Deckel aus Edelstahl mit Griffen. Spritzwassergeschützt.

Ausführung EPU-Q 1/1-760 Länge 705 mm, Breite 664 mm, Einbautiefe 760 mm, Abmessungen Einbaurahmen 666 x 628 mm, Stapelhöhe circa 640 mm, Abdeckungsausschnitt 656 x 615 mm, Ausschnitt für Schalterblende 152 x 85 mm
 Edelstahl-Deckelhaube, niedrig

Benennung Bestell-Nr.	Plattform- abmessungen / Korb-/Tablett- abmessungen [mm]	Elektrischer Anschlusswert [W]	Abmessungen Außenmantel L x B x H [mm]		
EPU-Q 1/1-760 ohne CHECK: 89 03 03 02 mit CHECK auf Anfrage	535 x 535 max. 530 x 530	1560	705 x 664	65	110

Zubehör:

Fassungsvermögen (Anzahl) Körbe Edelstahl/rilsaniter Stahldraht (wahlweise)

	EPU-Q 1/1-760	Bestell-Nr.
500 x 500 mm, 75 mm hoch	8	89 03 03 01
500 x 500 mm, 115 mm hoch	5	89 03 03 02

5.7 Ultrastapler, eckig REU...

Verwendungszweck der Ultrastapler, eckig

- Zum Stapeln und Bereitstellen und **Aufheizen von Wärmeschüssel-(Ultraschüssel)** der **Rieber GmbH Co. KG**.
- Wärmeschüssel Durchmesser 277 mm nicht verwenden.



Merkmale: Ultrastapler aus Edelstahl.

Stapelhöhe circa 610 mm. Stapelkapazität, bis zu 92 Schüsseln.
Schachtabmessungen i.L. 260 x 260 mm pro Röhre.

Durch herausnehmbare Röhren ist eine einfache Reinigung des Gerätes möglich.

Klappdeckel aus Edelstahl mit Griffen, doppelwandig, wärmegeklämmt, mit Dichtrahmen, Scharnieren und Schnappverschluss.

EIN/AUS-Schalter, Thermostatregler, von + 20 °C bis + 130 °C.

Zwei Umluft-Gebläseheizungen bewirken eine gleichmäßige Temperaturverteilung.

Schalterblende für Einbau. Deckel aus Edelstahl mit Griffen.

Typenschlüssel

REU	Ultrastapler
REU — P	... zum Aufheizen von Wärme-/Ultraschüsseln

Benennung Bestell-Nr.	Anzahl der Röhren / Fassungsvermögen	Elektrischer Anschlusswert [W]	Abmessungen Außenmantel L x B x H [mm]		
REU-P2-260 ohne CHECK 89 04 01 04 mit CHECK auf Anfrage	2 92 x SJ-255	3200	1005 x 509 x 1011	70	110

Produktbeschreibung

Zubehör:

Wärmeschüssel (Ultraschüssel)

Heizdauer: 2 bis 2,5 Stunden von + 20 °C auf + 130 °C

SJ-255-Ultra-LS Ø 255 mm

Zeitschaltuhr

Baumwollhandschuhe 5 Finger

normal

ultra

Bestell-Nr.

89 08 01 41

auf Anfrage

89 06 12 01

31 35 22 01

5.8 CHECK HACCP

Option:



Stapler kann mit **CHECK** ausgestattet werden.

Der QR-Code am Gerät schafft die Voraussetzung für einen transparenten und rückverfolgbaren Prozess.

Bestell-Nr. 94 01 01 14

➤ Wenden Sie sich an den Rieber-Kundenservice.

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

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

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



Weiterführendes: Siehe „Services“ unter www.riber.de

Wenden Sie sich an den Rieber-Kundendienst.

6 Wissenswertes zu Lieferung bis Erstreinigung

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, Lieferumfang kontrollieren

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



ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am heizbaren Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

Gerät abladen



ACHTUNG

- ▶ Das Gerät waagrecht, wie in Gebrauchslage, transportieren.
- ▶ Gerät nicht mit Hilfsmitteln wie Gabelstapler abladen bzw. transportieren, ansonsten ist Sachschaden möglich.

Erstreinigung



ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.



Seite 55 ff.

Verpackungsmaterial entsorgen

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.

Plattformstapler für Körbe, gekühlt PK ...



ACHTUNG

Nach unsachgemäßem Transport wie „kopfüber“ könnte der Plattformstapler PK ... beschädigt werden. Ausreichend Kühlfüssigkeit muss sich im Vorratsbehälter befinden.

- ▶ Lassen Sie das Gerät nach unsachgemäßem Transport wie „kopfüber“ zumindest eine Stunde ruhig in korrekter Lage stehen. Erst danach einschalten.

7 Hinweise zur Montage der zum Einbau vorgesehenen Stapler

7.1 Sicherheitshinweis zur Montage

⚠ Halten Sie die brandschutztechnischen Vorschriften ein



⚠ WARNUNG

Brandgefahr bei heizbarem Stapler bei Nichteinhalten brandschutztechnischer Vorschriften.

- ▶ In unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind. Andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein.
- ▶ Halten Sie die brandschutztechnischen Vorschriften ein.
- ▶ Flusen können einen Brand bewirken. Halten Sie Flusen fern.

- Die Brandschutz-Vorschriften beachten. Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde.

⚠ Halten Sie die gültigen elektrotechnischen Vorschriften ein



⚠ WARNUNG

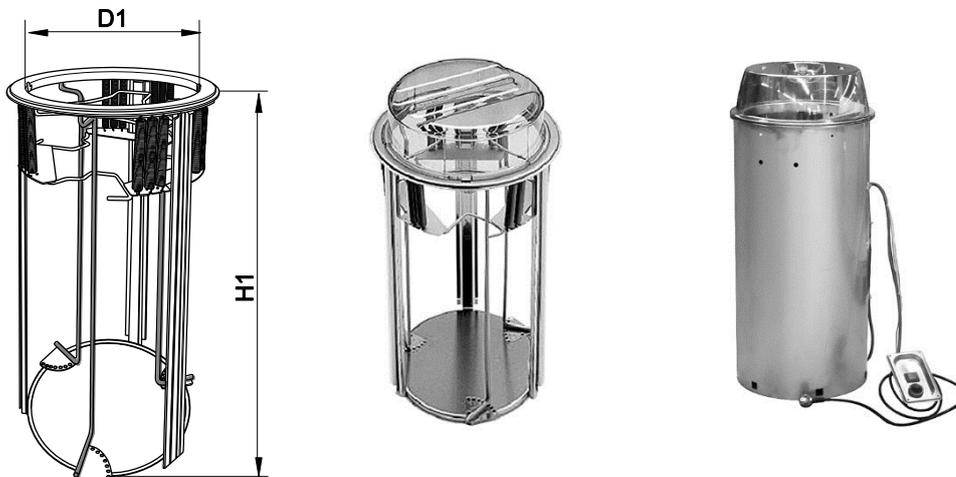
Stromschlaggefahr. Halten Sie die gültigen elektrotechnischen Vorschriften ein.

- ▶ Lassen Sie Elektroarbeiten nur durch den Hersteller-Kundendienst oder eine Elektrofachkraft ausführen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur mit einer abschaltbaren Netzsteckdose. FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorschalten. Das Gerät an eine Steckdose mit Schutzkontakt anschließen.

⚠ Beachten Sie die Instruktionen der Einbauanleitung

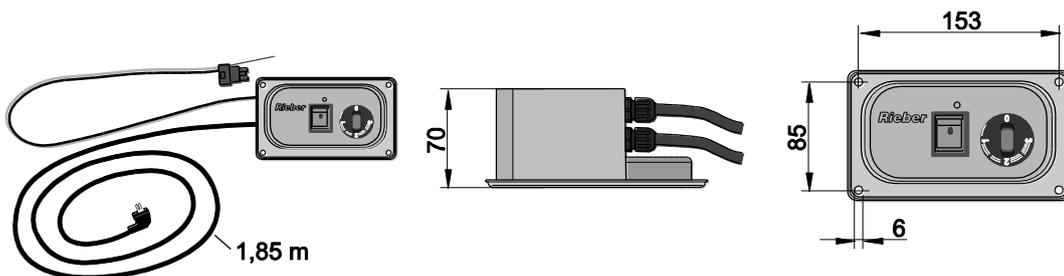
- Halten Sie die Instruktion der zum Gerät gehörenden Einbauanleitung ein. Wenden Sie sich bei Fragen hierzu an den Rieber-Kundendienst.

7.2 Einbau-Röhrenstapler ERR...



D1: 280 / 320 mm
H1: 680 / 780 mm
Ø Loch zum Einbau: ≥ 356 mm

Steuerung
Bedienteil



Zum Lieferumfang eines Einbau-Staplers gehört desweiteren eine Einbauanleitung.



Siehe Einbauanleitung

➤ ACHTUNG

Kapillarrohr für den Thermostat nicht knicken bzw. beschädigen, ansonsten entsteht erheblicher Sachschaden. Das Kapillarrohr ist im Isolationsschlauch zur Schalterblende.

7.3 Einbau Mehrzweckröhre, beheizt EMR...

Zum Lieferumfang eines Einbau-Staplers gehört desweiteren eine Einbauanleitung.



Siehe Einbauanleitung

7.4 Einbau-Plattformstapler geschlossen, umluftbeheizt EPU...

Zum Lieferumfang eines Einbau-Staplers gehört desweiteren eine Einbauanleitung.



Siehe Einbauanleitung

8 Stapler auf das Geschirr einrichten

8.1 Sicherheitshinweise zum Einrichten

⚠ Sicherheitsrelevante Voraussetzung

- Zur Arbeitsausführung beim „Stapler auf das Geschirr einrichten“ sind nur hierfür **autorisierte Personen** zulässig.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 9

- Nur Originalteile des Herstellers verwenden.

⚠ Trennende Schutzeinrichtung

→ betrifft WE..., P..., REU

Beispiel



Hinter der Trennenden Schutzeinrichtung (Federabdeckung) befinden sich die Federn. Bei heizbarem Stapler ist anders als im Bild die Lage der Federn gegenüber dem Sicherheitsschiebegriff bzw. Bedienfeld.

➤ ⚠ **WARNUNG**

Entfernen Sie die Trennende Schutzeinrichtung nur zum Einrichten des Staplers. Halten Sie diese ansonsten mit allen Schrauben geschlossen.

⚠ Vermeiden Sie Risiken an der Hubeinrichtung

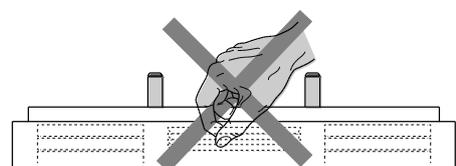
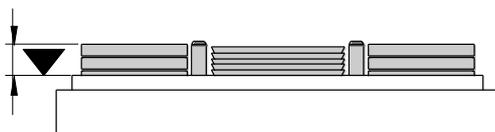


WARNUNG

Verletzungsrisiken bei abgesenkter Ausgabehöhe unterhalb der Gehäuseunterkante. Die Führung könnte blockiert sein. Risiken von Scheren und Quetschen der Finger.

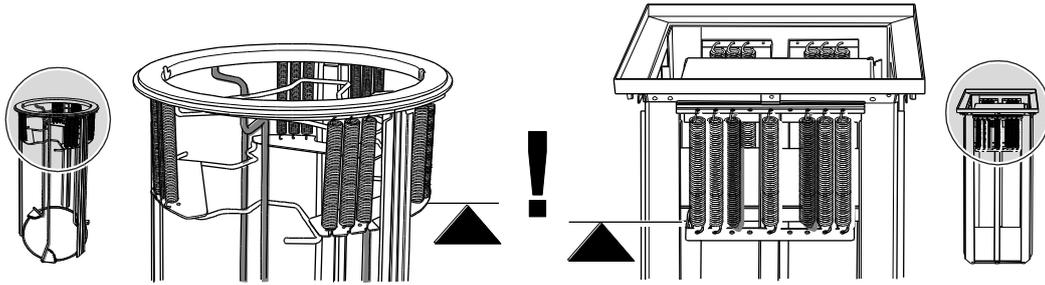
- ▶ Achten Sie vor der Entnahme der Stapleinrichtung darauf, dass die Hubeinrichtung in der oberen Endlage ist. Andernfalls siehe Kapitel „Störung — Was tun?“.

Ausgabehöhe



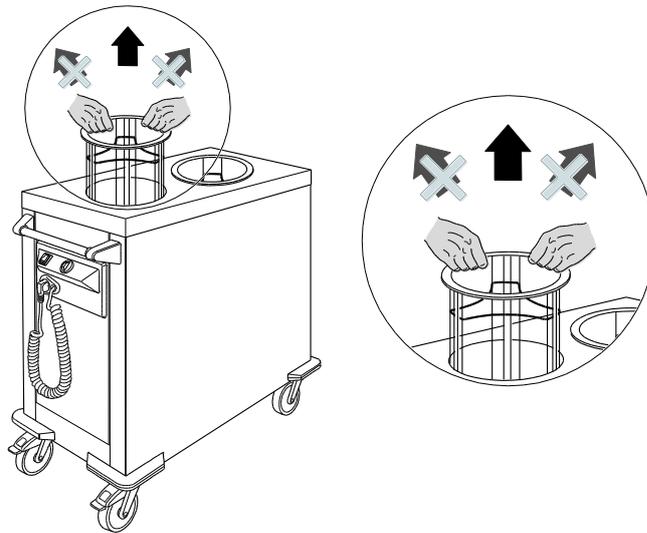
Stapler auf das Geschirr einrichten

Beispiele



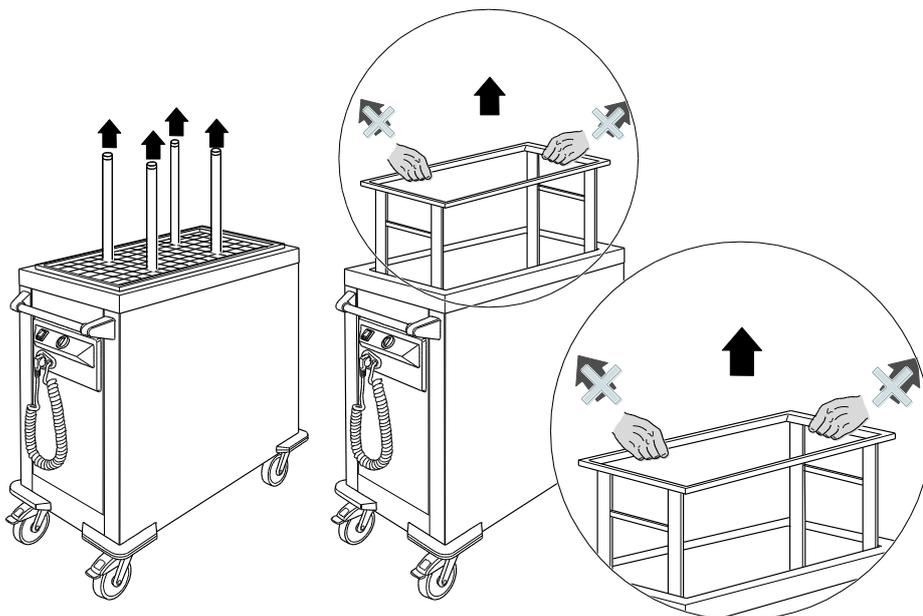
Hinweise zur Entnahme der Einbauteile

Beispiel



- Greifen Sie in die leere Stapleinrichtung von innen her am oberen Rand und entnehmen diese senkrecht noch oben heraus. Stellen Sie diese ab.

Beispiel



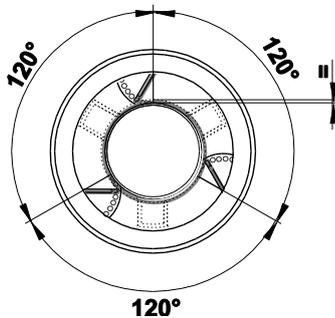
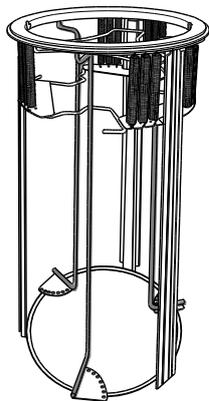
8.2 Die Führung des Geschirrs einrichten



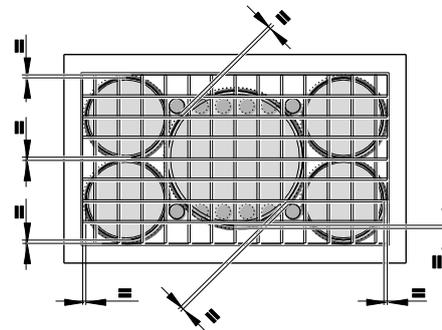
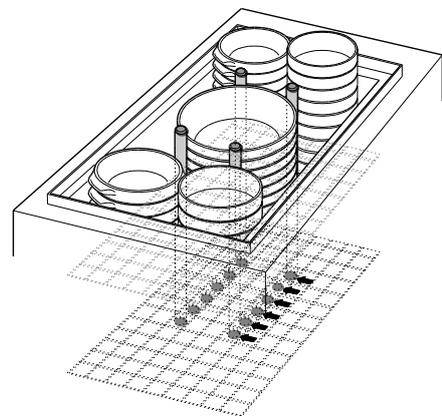
WARNUNG

Eine ungleichmäßig verteilte Last kann Risiken bewirken.

- ▶ Achten Sie Sie auf einen ausreichenden Spalt um die Geschirteile herum.
- ▶ Ordnen Sie die Geschirteile mit den Führungsstangen so an, dass die Last möglichst gleichmäßig verteilt ist.



Röhrenstapler RR ...

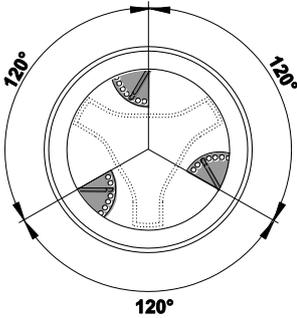
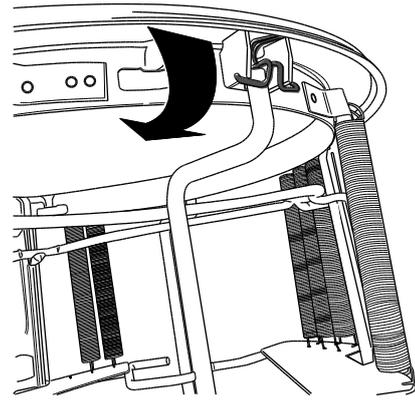
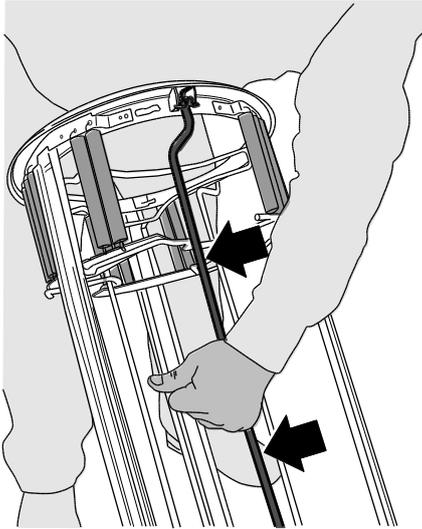


Wechselstapler WE ...

Röhrenstapler R ...

- Die Führungsstangen auf dem jeweils gleichen Bodenloch fixieren. Richten Sie die Lastverteilung bzw. Führung der Teile zentrisch bzw. gleichmäßig verteilt ein. Richten Sie einen umlaufenden Spalt zwischen Führungsstange und Teller von circa **5 bis 10 mm** ein, um Geschirrtoleranzen auszugleichen.
- 3x Führungsstange lösen. Diese mittig leicht drücken und den Federbügel lösen.
- 3x Führungsstange anheben und positionieren.
- Die Einstellung sichern. Arretieren Sie die Federbügel abschließend.

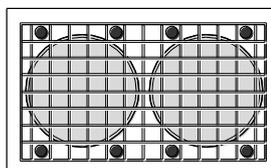
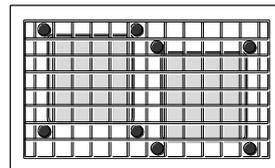
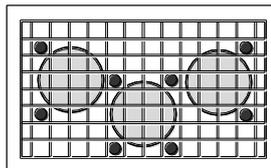
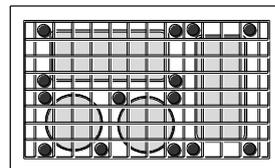
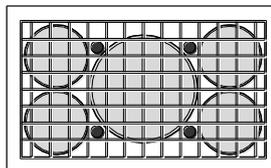
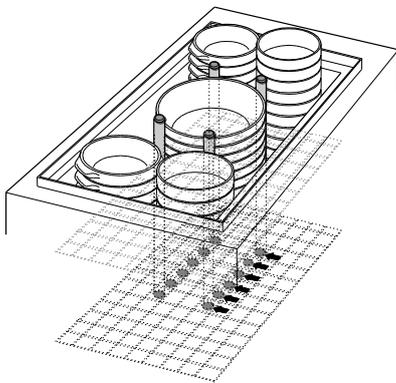
Stapler
RR ...



Wechselstapler WE ...

- Ordnen Sie die Geschirrtteile mit den Führungsstangen so an, dass die Last möglichst gleichmäßig verteilt ist.
- Richten Sie einen umlaufenden Spalt zwischen Führungsstange und Tellern von **circa 10 bis 20 mm** ein, um Geschirrtoleranzen auszugleichen. Stecken Sie die Führungsstangen so durch die Gitter, dass die Führungsstangen Ihre Geschirrtteile in der gewünschten Position halten.

Stapler
WE ...



...

8.3 Stapler auf das Gewicht des Geschirrs einrichten



WARNUNG

Der Ein- und Ausbau einer Feder bei beladenem Stapler kann infolge der hohen Federkräfte vielfältige Verletzungen bewirken.

- ▶ Stapler nur im unbeladenem Zustand einrichten.
- ▶ Nicht benötigte Feder **unten** aushängen, nicht demontieren.



WARNUNG

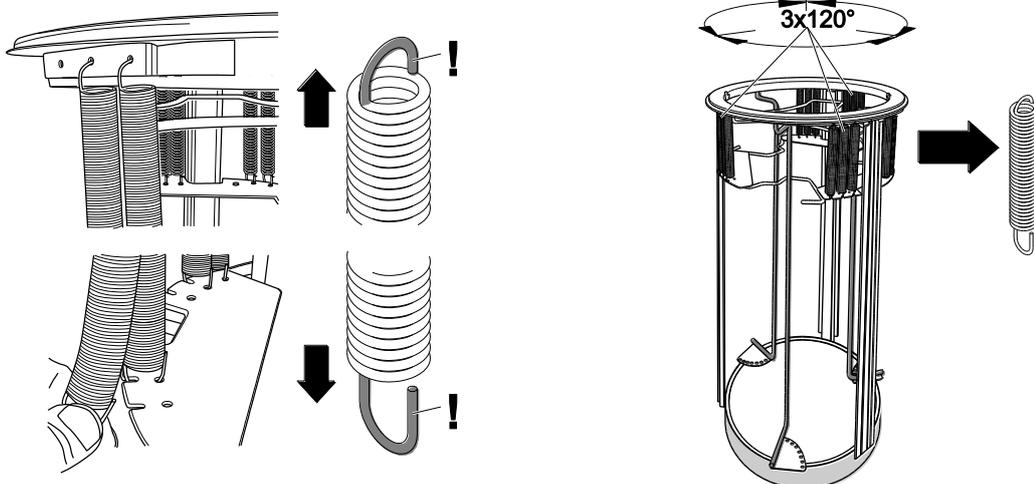
Verletzungsgefahr bei fehlerhaft montierter Feder.

Eine außermittige Lastverteilung bzw. Anordnung der Federn belastet die Führung einseitig, kann diese behindern und blockieren.

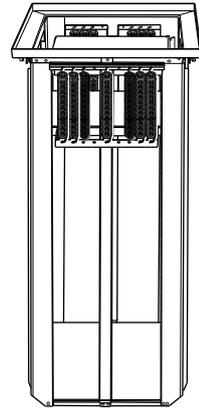
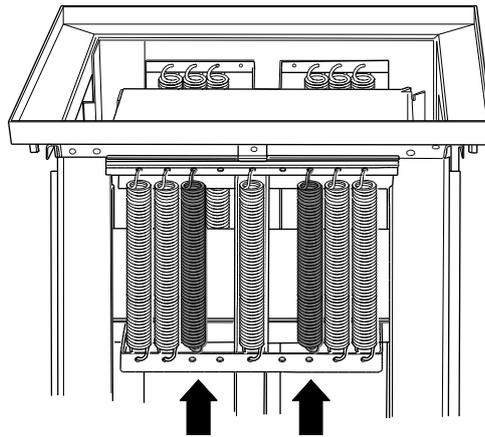
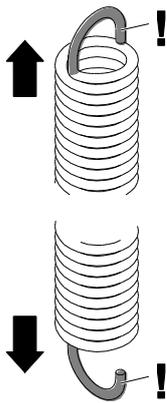
Verletzungsgefahr bei abgesenkter Ausgabehöhe, unterhalb der Gehäuseunterkante. Gefahr von Scheren und Quetschung der Finger und Hände.

- ▶ Wählen Sie grundsätzlich eine gleichmäßig verteilte Anordnung der Federn. Nicht benötigte Feder **unten** aushängen, nicht demontieren.
- ▶ Achten Sie beim **Röhrenstapler** auf 3x 120 ° verteilt gleiche Federkräfte. Die offene Seite der Feder ist oben.
- ▶ Achten Sie beim **Ultrastapler** auf wirksame Federkräfte nahe den äußeren Führungen, also beispielsweise die 2 zentrumsnahen Federn unten entlasten.
- ▶ Achten Sie beim **Plattformstapler** auf wirksame Federkräfte nahe den äußeren Führungen, also **beispielsweise** bei 7 Federn die 2 zentrumsnahen Federn unten entlasten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Ausgabehöhe des Geschirrs nicht unter die Gehäuseunterkante absinkt.

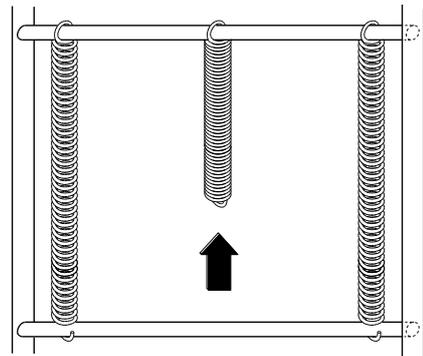
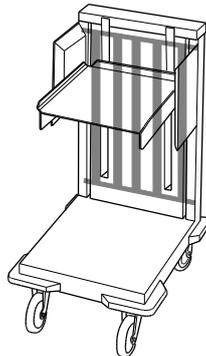
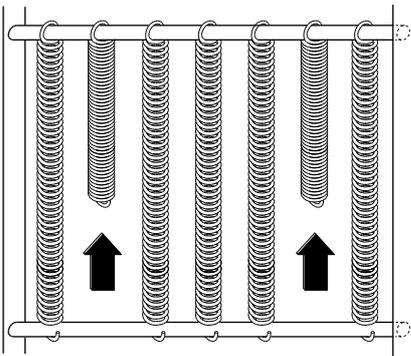
Stapler
RR ...



Stapler
REU ...



Stapler
P ...



Anwendertipp

Ein Bedarf an Federn kann näherungsweise rechnerisch ermittelt werden.

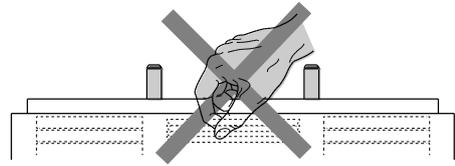
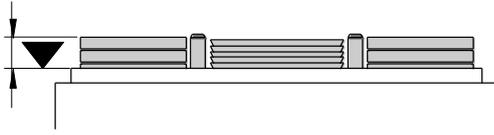
- ▶ Die Stapelhöhe beträgt circa 700 mm. Stapeln Sie die Teile.
- ▶ Ermitteln Sie das Gewicht des Geschirrs.
- ▶ Rechnen Sie: Die maximale Zugkraft einer Feder beträgt 43 N. Bei 16 Zugfedern also 688 N (68,8 kg). Berechnen Sie den speziellen Bedarf.

- **Alternativ:** Setzen Sie circa 20x Geschirr in die Röhre ein.

Die Federeinstellung ist optimal, wenn circa **3 bis 6x Geschirr** über den Röhrenrand überstehen.

- **⚠️ WARNUNG**
Geschirr nur in Ausgabehöhe entnehmen.

Ausgabe-
höhe



Testen Sie die Einstellung

- Setzen Sie die Hubeinrichtung in den Stapler.
- Befüllen Sie die Hubeinrichtung mit dem Geschirr.
 - Die Federeinstellung ist optimal, wenn circa **3 bis 6 Geschirrtteile** über den Röhrenrand überstehen.



Anwendertipp

Der Hersteller empfiehlt:

- ▶ ... die Abnahme durch eine weitere hierfür autorisierte Person.
- ▶ ... die Kennzeichnung des Staplers, um Verwechslungsgefahren zu vermeiden.

⚠️ Trennende Schutzeinrichtung montieren

- **⚠️ WARNUNG**
Montieren Sie die Trennende Schutzeinrichtung. Sichern Sie die Lage mit allen Schrauben.

8.4 Ultrastapler REU ...

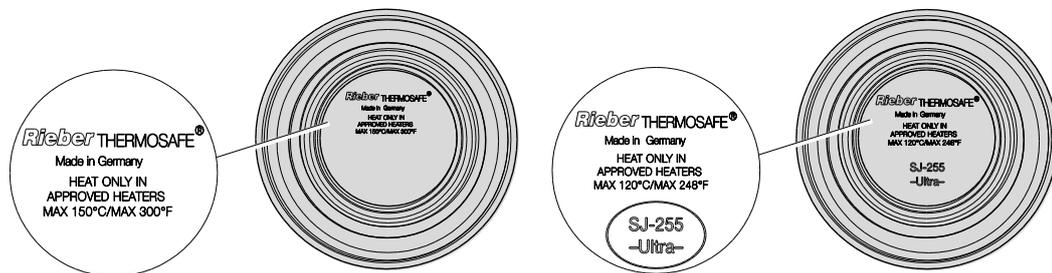


Anwendertipp

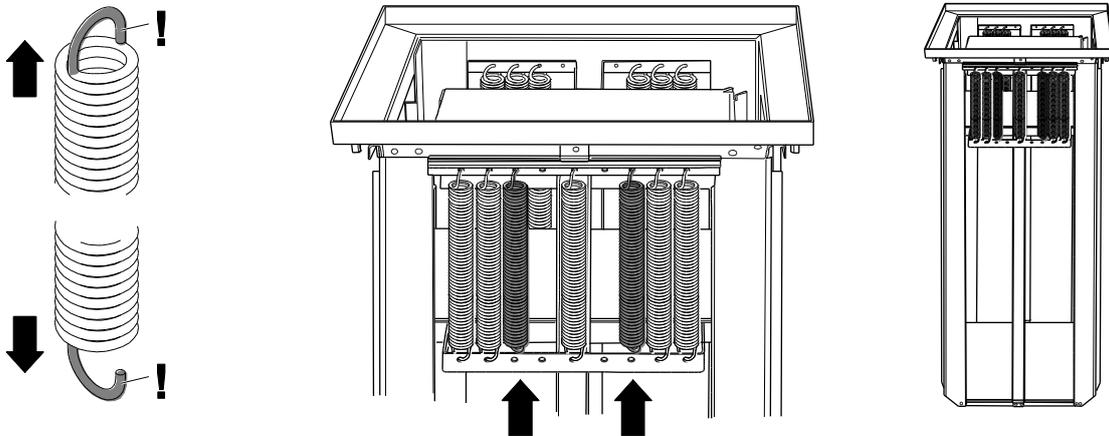
Je Stapelröhre sind symmetrisch verteilt 2x 2 Federn herstellerseitig nicht eingehängt. Derart abgestimmt auf die bestimmungsgemäße Verwendung der Wärme-/Ultraschüssel ist der Ultrastapler bereits einsatzbereit.

- ▶ Achten Sie beim Ultrastapler auf wirksame Federkräfte nahe den äußeren Führungen, also beispielsweise die 2 zentrumsnahen Federn unten entlasten.
- ▶ Nicht benötigte Federn unten aushängen, oben platziert lassen.

Wärme-
/Ultraschüssel



Stapler
REU ...



9 Hinweis auf zulässige Veränderungen /Umbauten

⚠ Sicherheitsrelevante Voraussetzung

- Zur Arbeitsausführung bei zulässigen Veränderungen /Umbauten sind nur 'unterwiesene Personen' zulässig, die geschult sind für die jeweilige Arbeitsausführung.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 9

- Das Gerät elektrisch freischalten, die Netzverbindung trennen.

Sie möchten den Plattformstapler PG-630 x 425..., PU-630 x 425... umrüsten: Auflagerahmen versus Gitterplattform



Seite 31 ff., Seite 34 ff.



Einlegeblech und Körbe sind entnehmbar.

10 Gebrauch

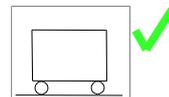
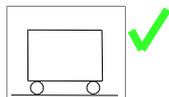
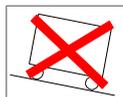
⚠ Sicherheitsrelevante Voraussetzung

- Stapler beaufsichtigt verwenden.
- Zur Arbeitsausführung sind nur 'unterwiesene Personen' zulässig, die geschult sind für die jeweilige Arbeitsausführung.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 9

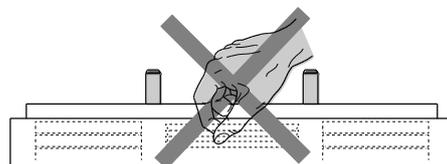
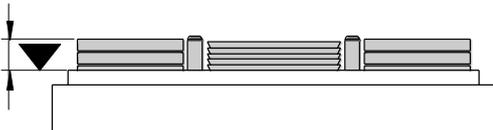
- Stapler an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
 - Schließen Sie das Gerät nicht an eine Verteilerleiste an.
 - Nur in trockenen Räumen im Gebäude verwenden.
 - Nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.
- Sichern Sie den fahrbaren Stapler gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei 'Feststellbremsen'. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.



➤ ⚠ WARNUNG

Geschirr nur in Ausgabehöhe entnehmen.

Ausgabehöhe



- **i Anwendertipp** Zur Vermeidung der Verwechslungsgefahr der Stapler untereinander ist eine zusätzliche Kennzeichnung empfehlenswert, beispielsweise mit **CHECK**.

Stapler mit Geschirr beladen

**ACHTUNG**

Der Kunststoffkorb ist für heizbaren Stapler ungeeignet; dies gilt auch für einen Kunststoffkorb mit handelsüblicher Geschirrmaschinenqualität.

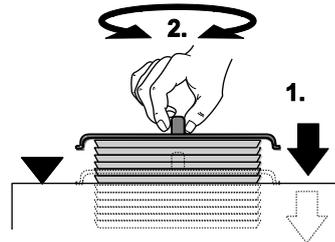
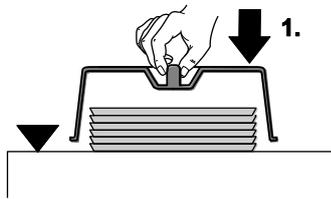
Der Kunststoffkorb kann beschädigt werden und auch den Stapler beschädigen.

- ▶ Keinen Korb aus Kunststoff für den heizbaren Stapler verwenden.

**WARNUNG**

Nicht in den Stapler hineingreifen. Befüllen Sie den Stapler gleichmäßig mit Geschirr.

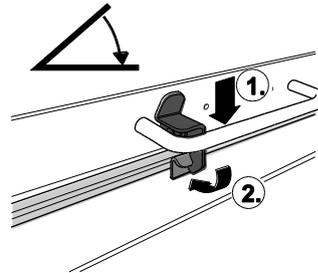
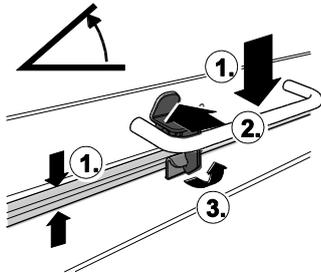
Stapler
RR...



Röhrenstapler rund

- ▶ Abschließend mit dem Deckel verschließen. Beim flachen Deckel diesen mitsamt Geschirr nach unten drücken auf Anschlag und verdrehen zur Lagesicherung.

Stapler
REU...



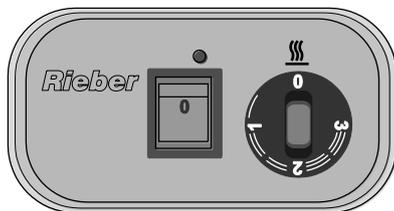
Ultrastapler, eckig

Stapelkapazität: bis zu 92 Wärmeschüsseln/Ultraschüsseln von Rieber

- ▶ Zum Öffnen: Den Deckel nach unten drücken und den Verschluss mit dem Daumen öffnen.
- ▶ Zum Schließen: Den Deckel kräftig nach unten drücken und auf das Einrasten achten.

Elektrogerät Stapler einschalten und temperieren. Gilt für zuheizbares sowie kühlbares Gerät.

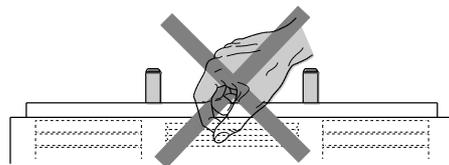
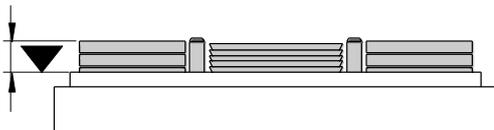
- Betätigen Sie den Wippschalter mit grüner Kontrolllampe.
 - In Stellung I (ON) ist das Produkt betriebsbereit; die Kontrolllampe leuchtet.
- **⚠ WARNUNG**
Heiße Oberfläche an der Oberkante über dem Sicherheitsschiebegriff, bis zu +85 °C.
Verbrennungsgefahr sowie Brandgefahr innerhalb des heizbaren Staplers.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Leistungsregler ein. Aufheizzeit oder Kühlzeit bis zur Temperierung realistisch einschätzen.
 - Heizbar (Option): stufenlos heizbar von +35 °C bis 85 °C oder 110 °C oder 140 °C, je nach Gerätetyp.
 - Kühlbar (Option): stufenlos kühlbar von Raumtemperatur bis zu +2 °C; betrifft nur Plattformstapler PK-Q ... umluftgekühlt.
 - Ultraplattformstapler **REU**...: stufenlos heizbar von +35 °C bis 130 °C.
Die Aufheizzeit von Raumtemperatur bis 130 °C bei voller Ladung mit Ultraschüsseln beträgt **circa 2,5 Stunden**.



Geschirr entnehmen

- Den Deckel erst unmittelbar vor Beginn der Portionierung abnehmen.
- **⚠ WARNUNG**
Geschirr in Ausgabehöhe entnehmen. Nicht in den Stapler hineingreifen. Stapler bei Störung sofort sperren.

Ausgabe-
höhe



'Störung – Was tun?', Seite 62

Elektrogerät Stapler ausschalten

- Elektrogerät Stapler am Wippschalter ausschalten. Anschlussstecker ziehen und in die Halterung zur Aufnahme des elektrischen Anschlusssteckers stecken.
 - In Stellung O (OFF) ist das Gerät ausgeschaltet. Die Kontrolllampe leuchtet nicht.

Stapler reinigen



Siehe folgendes Kapitel

11 Instandhaltungsmaßnahmen korrekt ausführen

„Die Instandhaltung von technischen Systemen, Bauelementen, Geräten und Betriebsmittel soll sicherstellen, dass der funktionsfähige Zustand erhalten bleibt oder bei Ausfall wieder hergestellt wird.“

Instandhaltung kann in die vier Grundmaßnahmen strukturiert werden: Wartung, Inspektion, Instandsetzung, Verbesserung.

 **Wartung:** Maßnahmen zur Verzögerung des Abbaus des vorhandenen Abnutzungsvorrats.

 **Inspektion:** Maßnahmen zur Feststellung und Beurteilung des Istzustandes einer Betrachtungseinheit einschließlich der Bestimmung der Ursachen der Abnutzung und dem Ableiten der notwendigen Konsequenzen für eine künftige Nutzung.

 **Instandsetzung:** Maßnahmen zur Rückführung einer Betrachtungseinheit in den funktionsfähigen Zustand, mit Ausnahme von Verbesserungen.

11.1 Sicherheitshinweise zur Instandhaltung

Sicherheitsrelevante Voraussetzung

- Zur Arbeitsausführung sind nur 'unterwiesene Personen' zulässig, die geschult sind für die jeweilige Arbeitsausführung.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 9

- Nur die in der Betriebsanleitung dargelegten und zugelassenen Tätigkeiten sind zulässig. Weiterführende Tätigkeiten sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.
- Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch autorisiertes Fachpersonal wie Kältefachkraft oder den Rieber-Kundendienst zulässig.

Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität



WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.



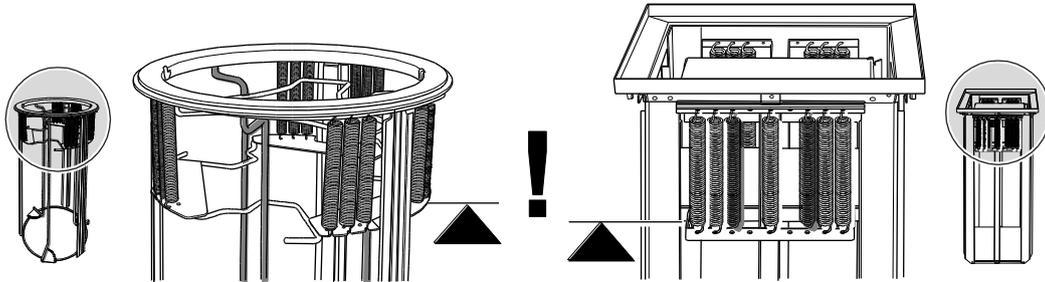
- ▶ Den Stapler elektrisch freischalten. Hierzu die Netzverbindung trennen.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät mitsamt Elektrokabel auf mögliche Beschädigungen.
- ▶ Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- ▶ Reinigen Sie Elektrogeräte Stapler nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder Hochdruckstrahler, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Gerät möglichst trocken reinigen, ansonsten nur feucht abwischen und trocken nachreiben.
- ▶ Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrokraft prüfen lassen gemäß DGUV ¹. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

⚠ Vermeiden Sie Verletzungsgefahren bei einer Störung an der Hubeinrichtung (Lastträger)

➤ ⚠ **WARNUNG**

Verletzungsgefahr. Achten Sie bei der Entnahme der Stapleinrichtung darauf, dass der Lastträger der Hubeinrichtung in der oberen Endlage ist. Andernfalls siehe Kapitel „Störung — Was tun?“.



Bildhafte Ausführungs-Beispiele

⚠ Vermeiden Sie Risiken von Verbrennungen



⚠ **WARNUNG**

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



- Netzverbindung trennen.
- Gerät sich vorab abkühlen lassen.
- Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.

⚠ Vermeiden Sie das Risiko eines Brandes; betrifft heizbaren sowie kühlbaren Stapler



➤ **Brandgefahr**

Brennbare Stoffe im Heizbereich des heizbaren Staplers oder im Lüftungsbereich des kühlbaren Staplers können einen Brand bewirken. Halten Sie Flusen fern. Halten Sie brennbare Stoffe fern.

⚠ Vermeiden Sie Risiken infolge Verwechslung der Stapler untereinander



➤ **WARNUNG**

Stapler sind zumeist für einen speziellen Bedarf eingerichtet und so kann eine Abweichung hiervon beim Zusammenbau oder eine Verwechslung der Stapler untereinander eine gefährliche Situation herbeiführen. Vermeiden Sie Verwechslungen.

- **i Anwendertipp** Zur Vermeidung der Verwechslungsgefahr der Stapler untereinander ist eine zusätzliche Kennzeichnung empfehlenswert, beispielsweise mit **CHECK**.

11.2 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.

11.3 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.

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse des Staplers aus Edelstahl



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien Tuch **feucht abwischen**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.
 - Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.
Bestell-Nr. 72 10 24 08

Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien Tuch **feucht abwischen**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

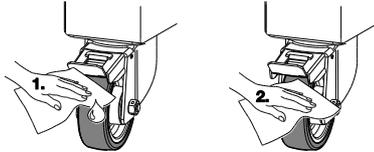
Rollen reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien Tuch **feucht abwischen**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.
- ▶ Nicht mit dem Hochdruckreiniger reinigen.

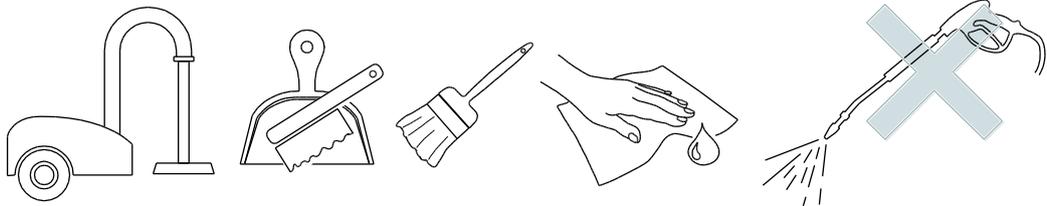


Bereich der Umluftheizung reinigen

- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Heizung zwecks gründlicher Reinigung sind nur geschulte und autorisierte Personen zulässig. Diese müssen am Gerät praktisch unterwiesen werden.

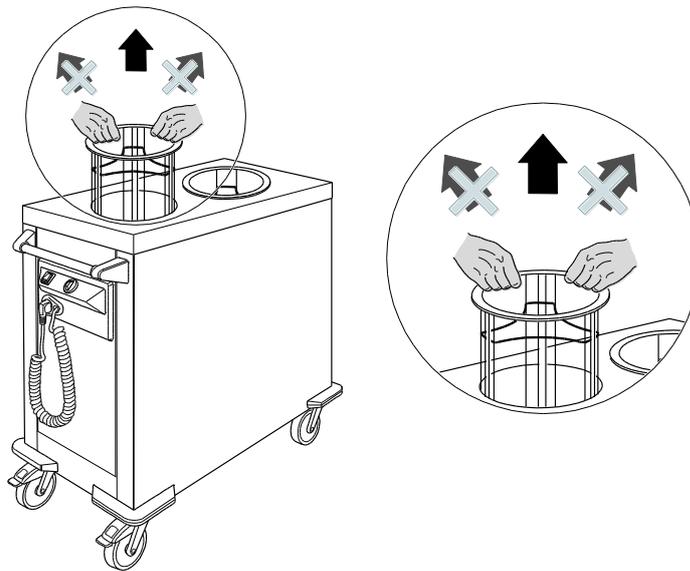
Allgemeine Hinweise zum Reinigen

- Reinigen Sie bedarfsweise mit einem Handfeger, Lappen oder Pinsel oder Staubsauger. Bedarfsweise leicht feucht abwischen und trocken abreiben.

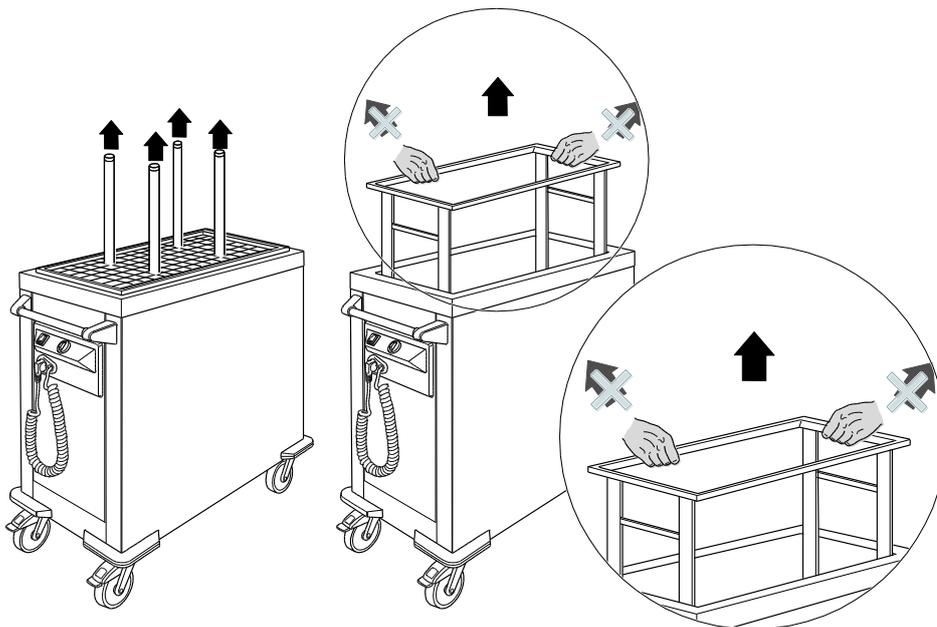


- Entfernen Sie mögliche Geschirrbuchstücke, insbesondere in den Bereichen der Führungen der Hubeinrichtung.
- Optional sind Röhrenstapler... sowie Wechselstapler... mit einer Schmutzschublade ausgestattet. Entnehmen Sie die Schmutz-Schublade und entleeren diese.

Hinweise zur Innenreinigung des Röhrenstapler RR..., Ultrastapler REU...



Röhrenstapler RR..., Ultrastapler REU...



Plattformstapler PG... EP...

- Greifen Sie in die leere Stapleinrichtung von innen her am oberen Rand und entnehmen diese senkrecht nach oben heraus. Stellen Sie diese ab.
- Entfernen Sie die Flusen am Lüftungsgitter eines heizbaren Staplers. Hierzu einen Besen mit langem Stiel oder Staubsauger verwenden.
- **HINWEIS**
Die Einstellungen an der Stapleinrichtung so belassen. Treffen Sie organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Verwechslungen bei mehreren Geräten untereinander.

11.4 Übersicht über die Tätigkeiten und Intervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach dem Gebrauch	Lösen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie Tür/Deckel. Lassen Sie Stapler mit Heizung sich abkühlen.	 Seite 55 ff.
	<p> Rutschgefahr Achten Sie bei Stapler zum Kühlhalten auf möglicherweise ablaufendes Tauwasser.</p> <p> Kontrollieren Sie das Gerät mitsamt Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen. Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.</p>	
Bedarfsweise	Entnehmen Sie das Zubehör Deckelhaube, Körbe und reinigen diese.	 Seite 58 ff.
	Entnehmen Sie die leere Hubeinrichtung aus dem Stapler und reinigen diese.	
	Reinigen Sie den Gehäuse-Innenraum des Staplers mit einem Handbesen mit langem Stiel.	
	Bereich der Umluftheizung reinigen.	
	Schmutz-Schublade (Option) entleeren und reinigen.	
	Rollen reinigen	
	Gerät bedarfsweise desinfizieren. Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.	
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrik /Steuerung prüfen lassen	 Seite 55
	Zustand der Produktkennzeichnung inspizieren	 Seite 15

12 Störung – Was tun?

Sicherheitsrelevante Voraussetzung

- Zur Arbeitsausführung sind nur **'unterwiesene Personen'** zulässig, die geschult sind für die jeweilige Arbeitsausführung.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 9

- Defektes Gerät nicht benutzen, sofort aussondern.
- Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.
- Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Erneuern von Teilen muss der Stapler von der Stromversorgung getrennt sein.

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

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Geschirr unter der 'Ausgabehöhe'.	Nicht vorgesehenes Geschirr.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Stapler mit dem hierfür vorgesehenen Geschirr beladen. # Bedienpersonal
	Lastträger der Hubeinrichtung ist blockiert. Teil Geschirr hat sich in den Federn verklemmt. Falsche Teile	<ul style="list-style-type: none"> ➤  WARNING Lastträger in der Lage sichern, siehe folgende Seite. ➤ Geschirr vorsichtig nach und nach entfernen. Störung beheben. # Bedienpersonal
Einbaustapler ERR... heizt zu stark	Kapillarrohr für den Thermostat geknickt bzw. beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤  WARNING Gerät nicht berühren, nicht bewegen. ➤ Gerät vom Stromnetz trennen, dazu Sicherungs-/Schaltkasten abschalten. ➤ Reparatur # Elektrofachkraft
Rollen / Bremsen defekt	Rolle erneuern	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Fachkraft für Mechanikerarbeiten
Kontrolllampe leuchtet, Gerät heizt jedoch nicht	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Elektrofachkraft

Bruchstück vom Geschirr kann die **Führung blockieren**.



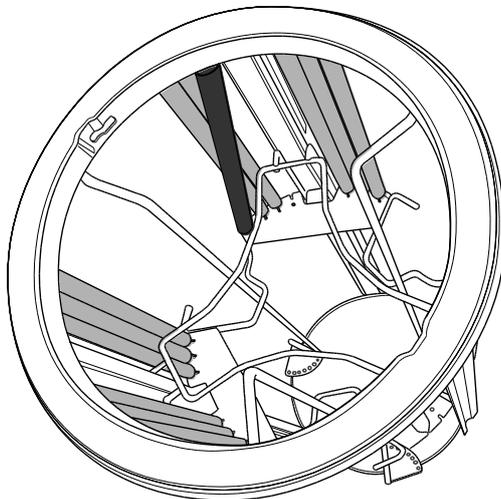
WARNUNG

Hohe mechanische Kräfte wirken im Stapler. Eine Störung an der Hubeinrichtung kann vielfältige Gefahren bewirken. Die Blockierung kann sich unerwartet lösen.

- ▶ Im Zweifelsfall die Federspannung lösen. Siehe nachfolgenden Sicherheitshinweis zum Verhalten bei unklarer Ursache der Blockierung.
- ▶ Entnehmen Sie die Geschirrtteile mit größter Vorsicht.
- ▶ Sichern Sie die Lage des Lastträgers mit einem massivem Gegenstand. Achten Sie auf eine stabile Lagesicherung.



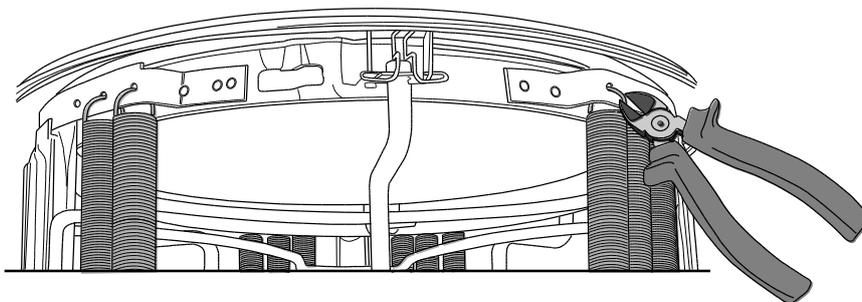
Siehe auch 'Hohe mechanische Kräfte wirken im Stapler', Seite 13



⚠ Bei unklarer Ursache der Blockierung gehen Sie so vor:

▶ **⚠ WARNUNG**

In unklarem Fall die Federspannung lösen. Hubeinrichtung leicht anheben. Die etwas herausstehende Lage sichern, beispielsweise mit 2 Profilen. Trennen Sie die Feder.



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 wieder verwendet bzw. recyclet werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie ein Elektrogerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Produkt fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.



WARNUNG

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

- Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes die Verschlüsse der Deckel am Ultrastapler.
-

13 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachtet werden,
- das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwendet wird,



Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- Umbauten und Funktionsänderungen durchgeführt werden,
- keine Original-Ersatzteile verwendet werden.

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, Stoßecke

14 Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen

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

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

- Röhrenstapler, umluftbeheizt RR...
- Plattformstapler, umluftgekühlt PK...
- Plattformstapler, umluftbeheizt PU...
- Ultrastapler REU...

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 Gestaltungsleitsätze — Risikobeurteilung und Risikominimierung) befinden.

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

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Elektrogeräte Stapler bezüglich der elektrischen Ausführung in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2014/35/EU befinden.

EU-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Elektrogeräte Stapler bezüglich der elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2014/30/EU befinden.

15 Register

Allgemeine Technische Daten	20	Plattformstapler PO...	
Allgemeiner Verwendungszweck	16	Technische Daten	29
Anleitung in weiteren Sprachen gewünscht?	4	Typenschlüssel	29
Ausgabehöhe	47, 49	Plattformstapler PU.....	34
Ausgabehöhe des Geschirrs	18	Technische Daten	34
CHECK HACCP.....	2, 4, 15, 39, 52, 56	Typenschlüssel	34
Einbau-Mehrzweckröhre EMR.....	28	Zubehör	35
Ersatzteile	4	Produktkennzeichnung.....	15
Federn.....	47	Röhrenstapler eckig RE.....	23
Bedarf ermitteln	48	Technische Daten	23
Führung des Geschirrs einrichten.....	45	Typenbezeichnung.....	23
Führungsstange		Röhrenstapler ERR.....	24
Röhrenstapler	45	Technische Daten	24
Wechselstapler	46	Typenschlüssel	24
Funktionsweise beim Herausheben des		Zubehör	25
Geschirrs	17	Röhrenstapler rund RR.....	22
Gebrauch	52	Typenschlüssel	22
Instandhaltung.....	55	Schutzausrüstung für das Bedienpersonal	9
Reinigungsmethode	57, 58	Sicherheitsschiebegriff	10, 19
Röhrenstapler RR.....	60	Stapler auf Gewicht des Geschirrs einrichten	47
Übersicht	61	Störung – Was tun?.....	62
Lüftungsschlitz.....	19	Hubeinrichtung blockiert	13, 63
Plattformstapler EPU.....	34, 36	Ultrastapler REU.....	37
Technische Daten	36	einrichten	50
Zubehör.....	36	Technische Daten	37
Plattformstapler P.....	29, 31, 34, 36	Typenschlüssel	37
Plattformstapler PG.....	31	Zubehör	38
Typenschlüssel	31	Veränderungen /Umbauten.....	51
Zubehör.....	33	Wechselstapler eckig WE.....	26
Plattformstapler PK...		Technische Daten	26
Typenschlüssel	31	Typenschlüssel	26
Zubehör.....	33	Zubehör	27

16 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