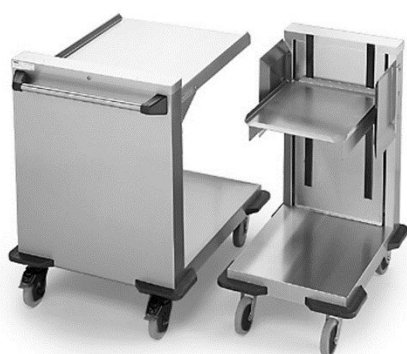




Sterownik rurowy do RR...



Sterownik wymienny, kątowy WE...



Sterownik platformowy, otwarty do koszyków i tac PO...



Sterownik platformowy do koszyków, zamknięty lub chłodzony PG..., PK...



Sterownik platformowy, ogrzewany powietrzem obiegowym PU...



Sterownik Ultra, kątowy REU...

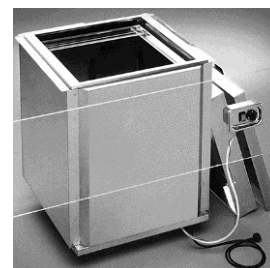


Sterownik rurowy do zabudowy ERR-V...



Sterownik rurowy do zabudowy, z elementem grzejnym ERE-H...

Rury uniwersalne do zabudowy, ogrzewane EMR...



Sterownik platformowy do zabudowy, zamknięty, ogrzewany powietrzem obiegowym EPU...



Stosować się do instrukcji obsługi
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

DO POBRANIA: INSTRUKCJE OBSŁUGI

Kod QR na tabliczce znamionowej



Sterownik

PL

Rieber Professional. Nasze rozwiązania zapewniają Państwu jakość, bezpieczeństwo, jak również przede wszystkim wysoką efektywność energetyczną oraz opłacalność ekonomiczną.

CHECK HACCP – W kwestiach dokumentacji HACCP platforma CHECK CLOUD oferuje Państwu cyfrowy system CHECK HACCP do nieskomplikowanego, niezawodnego oraz przejrzystego rejestrowania temperatury.

Oprócz tego możliwe są jeszcze dodatkowe funkcje cyfrowe, dotyczące zarządzania higieną oraz serwisem. Oto cyfrowa i zautomatyzowana odpowiedź na analogowy świat zapisu na kartkach.



Spis treści

1	Zestawienie wersji	4
2	Ważne wskazówki	4
2.1	Składniki dokumentacji technicznej	4
2.2	Korzystanie z instrukcji	5
2.3	Konwencje zapisu stosowane w tekście	6
2.4	Struktura wskazówek bezpieczeństwa	6
3	Ogólne wskazówki bezpieczeństwa	7
3.1	Podstawowe informacje	7
3.2	Użytkowanie urządzeń elektrycznych	7
3.3	Obowiązki użytkownika	8
3.4	Wymogi dotyczące kwalifikacji pracowników obsługi	9
3.5	Przygotowanie wyposażenia ochronnego dla pracowników obsługi	10
3.6	Wskazówki bezpieczeństwa specyficzne dla urządzenia	10
3.7	Przestrzeganie oznakowania produktu, dbanie o jego czytelność	15
3.8	Wskazówka dotycząca zachowania w sytuacji awaryjnej	15
4	Przeznaczenie	16
5	Opis produktu	17
5.1	Sposób działania	17
5.2	Nazewnictwo.....	19
5.3	Ogólne dane techniczne	20
5.4	Sterownik rurowy do RR... ..	22
5.5	Sterownik wymienny, kątowy WE.....	26
5.6	Sterownik platformowy P.....	29
5.7	Sterownik Ultra, kątowy REU... ..	38
5.8	CHECK HACCP.....	39
6	Istotne informacje na temat dostawy oraz pierwszego czyszczenia	40

7	Wskazówki dotyczące montażu sterowników przewidzianych do zabudowy	41
7.1	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu	41
7.2	Sterownik rurowy do zabudowy ERR	42
7.3	Rury uniwersalne do zabudowy, ogrzewane EMR	42
7.4	Sterownik platformowy do zabudowy, zamknięty, ogrzewany powietrzem obiegowym EPU	42
8	Konfigurowanie sterownika odpowiednio do naczyń	43
8.1	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konfiguracji	43
8.2	Konfigurowanie przewodnicy naczyń	45
8.3	Konfigurowanie sterownika odpowiednio do ciężaru naczyń	47
8.4	Sterownik Ultra REU	50
9	Wskazówka dotycząca dozwolonych zmian/modyfikacji	51
10	Użytkowanie	52
11	Prawidłowe wykonywanie działań związanych z utrzymaniem stanu sprawności	55
11.1	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące utrzymywania sprawności	55
11.2	Środki czyszczące do stali nierdzewnej	57
11.3	Wybór prawidłowej metody czyszczenia	58
11.4	Przegląd czynności oraz interwałów	61
12	Usterki – sposób usuwania	62
13	Odpowiedzialność i gwarancja	65
14	Wyciąg z deklaracji zgodności UE	66
15	Indeks	67
16	Adres producenta	68

1 Zestawienie wersji

Wersja	Zmiana
2011-01-04	Wydanie pierwsze
2012-03-22	Wskazówki bezpieczeństwa przed przystąpieniem do działania, str. 19 i 21, str. 31
2012-09-12	druk czarno-biały; dodane zdjęcia
2014-01-24	Konfigurowanie...
2014-05-30	Indeks, sterownik Ultra
2014-11-18	Życzenie zmiany z VDE
2015-07-16	Wskaz. bezp. / wskazówki ostrzegawcze; gwarancja; WE: zintegrowana kratka
2016-02-16	Uzupełnienie rozdz. Konfiguracja oraz Czyszczenie sterownika rurowego, sterownika wymiennego
2017-08-11	Wyciąg z deklaracji zgodności, odpowiedzialność/gwarancja
2018-06-18	Nowe sterowniki platformowe
2019-04-16	Nowe sterowniki platformowe. CHECK HACCP

2 Ważne wskazówki

2.1 Składniki dokumentacji technicznej

- Instrukcja obsługi sterownika
- Do zakresu dostawy sterownika do zabudowy należy ponadto instrukcja montażu.
- Informacje na temat systemu **CHECK HACCP**
www.rieber.de
Wybierz punkt „→Serwis”, na górze na pasku wskazań.
- Części zamienne, jak również niezbędne instrukcje do nich.
www.rieber.de
Należy wybrać punkt „→Dział obsługi klienta”, na górze na pasku wskazań.
- W cenniku firmy Rieber można znaleźć więcej informacji na temat interesujących rozwiązań.
www.rieber.de
Należy wybrać na górze na pasku wskazań: Szukaj → Cennik
lub też: Zwrócić się do działu obsługi klienta firmy Rieber lub też do specjalistycznego punktu sprzedaży
- Potrzebują Państwo instrukcji obsługi dodatkowo w innym języku?
www.rieber.de
Należy wybrać punkt „→Dział obsługi klienta”, na górze na pasku wskazań.

2.2 Korzystanie z instrukcji

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, umożliwiające bezpieczne i prawidłowe używanie produktu.



- ▶ Przed pierwszym użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.
- ▶ Instrukcję należy przechować i przekazać ją kolejnym posiadaczom urządzenia.

Często wyrażanym życzeniem naszych Klientów jest posiadanie skróconej instrukcji jako alternatywy dla wielu instrukcji dotyczących wariantów produktów, które mają takie same funkcje.

Jeśli z Państwa strony odczuwalny jest jakikolwiek brak informacji, prosimy o niezwłoczne powiadomienie nas o tym. Z Państwa pomocą postaramy się osiągnąć jeszcze lepsze efekty.

Miejsce na Państwa notatki ☺

Prosimy o zanotowanie danych Państwa rozmówcy z działu obsługi klienta firmy Rieber:



2.3 Konwencje zapisu stosowane w tekście

- – w taki sposób przedstawiane są wyliczenia.
- – w taki sposób przedstawiane są instrukcje postępowania.
- █ Wynik działania jest przedstawiany w następujący sposób.



Zobacz „...” w taki sposób przedstawiane są odsyłacze.



UWAGA

wskazuje na możliwe szkody materialne, które nie pociągają za sobą szkód osobowych. Nieprzestrzeżenie tej wskazówki może doprowadzić do szkód materialnych.



Porada dla użytkownika

- ▶ Przydatna wskazówka lub porada.

2.4 Struktura wskazówek bezpieczeństwa

Słowa sygnalizacyjne NIEBEZPIECZEŃSTWO – OSTRZEŻENIE – PRZESTROGA klasyfikują możliwy stopień zagrożenia obrażeniami ciała w konkretnej sytuacji. Zranień można uniknąć przestrzegając wskazanych zasad postępowania.

Symbol trójkąta ostrzegawczego symbolizuje „ogólne niebezpieczeństwo”.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

wskazuje na **bezpośrednio zagrażające niebezpieczeństwo**. Nieprzestrzeżenie tej wskazówki ostrzegawczej prowadzi do **ciężkich obrażeń ciała lub śmierci**.



OSTRZEŻENIE

wskazuje na **możliwą sytuację niebezpieczną**. Nieprzestrzeżenie tej wskazówki ostrzegawczej **może** prowadzić do **ciężkich obrażeń ciała lub śmierci**.



PRZESTROGA

wskazuje na **możliwą sytuację niebezpieczną**. Nieprzestrzeżenie tej wskazówki ostrzegawczej **może** prowadzić do **lekkich obrażeń ciała**.

3 Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

W tym rozdziale znajdują się informacje na temat ryzyka rezydualnego oraz niebezpieczeństw w przypadku użytkowania urządzenia zgodnie z przeznaczeniem. Zawiera on obowiązujące ogólnie oraz wymagające zasadniczego przestrzegania wskazówki bezpieczeństwa.

Wskazówki bezpieczeństwa, odnoszące się do działań wzgl. sytuacji, są umieszczone w dalszej części przed odpowiednim etapem działania wzgl. opisem sytuacji.

Zawarte informacje na temat „Zasadniczych sposobów postępowania”, „Obowiązków użytkownika” itp. odsyłają jedynie do wymaganego prawem przestrzegania wymogów takich jak przepisy dotyczące stanowisk pracy.

3.1 Podstawowe informacje

Niniejszy produkt jest zgodny ze stanem techniki oraz uznanymi zasadami techniki bezpieczeństwa, jednakże pomimo to może stwarzać zagrożenie.

- Produktu należy używać jedynie w nienagannym stanie, przestrzegając niniejszej instrukcji.
- We wszystkich fazach cyklu eksploatacji produktu należy zwracać uwagę na w miarę możliwości bezpieczną integrację produktu z jego otoczeniem.
- Nie należy dokonywać modyfikacji i zmian w produkcie.

3.2 Użytkowanie urządzeń elektrycznych

Wskazówki bezpieczeństwa cytowane z normy EN 60745-1:

Stanowisko pracy

- Stanowisko pracy należy utrzymywać w czystości i porządku. Nieporządek oraz nieoświetlone obszary robocze mogą przyczynić się do wypadku.
- Podczas używania urządzenia nie należy dopuszczać do niego dzieci oraz innych osób.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie można podłączać tylko do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda ze stykiem ochronnym z wyłącznikiem różnicowoprądowym RCD.
- Wtyczka przyłączeniowa urządzenia musi pasować do gniazda. W żadnym wypadku nie wolno modyfikować wtyczki. Nie używać wtyczek przejściowych z uziemionymi urządzeniami. Niemodyfikowane wtyczki oraz odpowiednie gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Unikać kontaktu ciała z uziemionymi powierzchniami, takimi jak rury, ogrzewanie, kuchenki oraz lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem elektrycznym, gdy ciało jest uziemione.
- Urządzenie należy chronić przed deszczem i wilgocią. Wniknięcie wody do urządzenia elektrycznego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie należy pociągać za kabel, aby wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Zawsze należy chwycić za wtyczkę. Kabel należy chronić przed wysoką temperaturą, olejem, ostrymi krawędziami oraz poruszającymi się częściami urządzenia. Uszkodzone lub splątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli praca z użyciem urządzenia elektrycznego jest wykonywana na wolnym powietrzu, należy używać wyłącznie kabla przedłużającego, który jest dopuszczony również do użytku na zewnątrz. Zastosowanie kabla przedłużającego odpowiedniego do użytku na zewnątrz zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Niebezpieczeństwo pożaru spowodowane nagromadzeniem się ciepła. Odwinąć kabel z bębna kablowego, aby uniknąć ewentualnego gromadzenia się ciepła wzgl. zapalenia kabla. Połączenie gniazda z wtyczką musi być zabezpieczone przed rozpryskami wody, musi być wykonane z gumy lub też pokryte gumą. Przekrój przewodu musi wynosić co najmniej 1,5 mm².

Bezpieczeństwo osób

- Należy postępować ostrożnie, zwracać uwagę na to, co się robi i przystępować z rozważą do pracy z zastosowaniem urządzenia elektrycznego. Nie należy używać urządzenia w stanie zmęczenia lub też pod wpływem narkotyków, alkoholu lub leków. Chwila nieuwagi podczas użytkowania urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- Unikać niezamierzonego uruchamiania. Przed włożeniem wtyczki do gniazda upewnić się, że wyłącznik znajduje się w pozycji „WYŁ.”. Jeśli urządzenie jest włączone w czasie podłączania do zasilania, może to prowadzić do wypadków.

Ostrożne postępowanie oraz używanie urządzeń elektrycznych

- Nie należy używać urządzenia elektrycznego, którego wyłącznik jest zepsuty. Urządzenie elektryczne, którego nie można włączyć lub też wyłączyć, jest niebezpieczne i wymaga naprawy.
- Nieużywane urządzenia elektryczne należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Nie należy pozwalać na używanie urządzenia osobom, które nie są z nim obeznane lub też nie przeczytały niniejszej instrukcji. Urządzenia elektryczne są niebezpieczne, jeśli są używane przez osoby bez doświadczenia.
- Urządzenie należy starannie konserwować. Skontrolować, czy ruchome części urządzenia działają nienagannie i nie zakleszczają się, czy jakieś części są złamane lub uszkodzone w taki sposób, że wpływa to negatywnie na działanie urządzenia. Przed użyciem urządzenia należy naprawić uszkodzone części. Wiele wypadków ma przyczynę w nieprawidłowej konserwacji urządzeń elektrycznych.
- Urządzenia elektrycznego, wyposażenia itp. należy używać zgodnie z niniejszą instrukcją oraz w taki sposób, w jaki jest to zalecane w przypadku tego specjalnego typu urządzenia. Należy przy tym uwzględnić warunki robocze oraz czynność przewidzianą do wykonania. Używanie urządzenia elektrycznego do zastosowań innych niż przewidziane może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Serwis

- Naprawę urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym pracownikom oraz z zastosowaniem oryginalnych części zamiennych. Dzięki temu można zapewnić utrzymanie poziomu bezpieczeństwa urządzenia.

3.3 Obowiązki użytkownika

Użytkownik

Użytkownik jest to taka osoba, która sama eksploatuje urządzenie w celach zarobkowych lub gospodarczych lub też przekazuje je osobie trzeciej w celu użytkowania/zastosowania i podczas eksploatacji ponosi prawną odpowiedzialność za urządzenie w związku z ochroną osoby korzystającej z urządzenia, personelu lub też osób trzecich.

Obowiązki użytkownika

Urządzenie jest używane w celach zarobkowych. Użytkownika urządzenia obowiązują w związku z tym obowiązki ustawowe, związane z zapewnieniem bezpieczeństwa pracy.

Oprócz wskazówek bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji należy przestrzegać obowiązujących w obszarze użytkowania urządzenia przepisów bezpieczeństwa, BHP oraz ochrony środowiska.

Obowiązują przy tym zwłaszcza zasady wymienione poniżej:

- Użytkownik musi zasięgnąć informacji na temat obowiązujących przepisów dot. bezpieczeństwa pracy i w ramach oceny zagrożeń dodatkowo ustalić zagrożenia, jakie wynikają ze specjalnych warunków pracy w miejscu użytkowania urządzenia. Jest on zobowiązany zastosować je w postaci wskazówek dotyczących eksploatacji, odnoszących się do eksploatacji urządzenia.

- Użytkownik musi podczas całego okresu użytkowania urządzenia sprawdzać, czy stworzone przez niego wskazówki dotyczące eksploatacji odpowiadają aktualnemu stanowi zbiorów przepisów oraz dostosowywać je w razie potrzeby.
- Użytkownik jest zobowiązany do jednoznacznego uregulowania i zdefiniowania kompetencji w zakresie instalacji, obsługi, usuwania usterek, konserwacji oraz czyszczenia.
- Użytkownik jest zobowiązany zadbać o to, aby wszyscy pracownicy, obsługujący urządzenie, przeczytali i przyswoili sobie niniejszą instrukcję. Ponadto użytkownik zobowiązany jest do przeprowadzania w regularnych odstępach czasu szkoleń oraz informowania o zagrożeniach.
- Użytkownik jest zobowiązany udostępnić pracownikom wymagane wyposażenie ochronne i w sposób zobowiązujący polecić noszenie wymaganego wyposażenia ochronnego.

Ponadto użytkownik odpowiada za utrzymywanie urządzenia zawsze w nienagannym stanie technicznym. W związku z tym obowiązują poniższe zasady:

- Użytkownik musi zadbać o to, aby przestrzegane były zapisane w niniejszej instrukcji terminy konserwacji.
- Użytkownik musi regularnie zlecać kontrolowanie wszystkich urządzeń zabezpieczających pod względem sprawności działania i kompletności.
- Użytkownik musi zadbać o to, aby zapewnione były odpowiednie przyłącza mediów.
- Użytkownik musi zadbać o to, aby zostały wykonane na miejscu eksploatacji czynności zapewniające bezpieczeństwo.

3.4 Wymogi dotyczące kwalifikacji pracowników obsługi

Bezpieczna eksploatacja wymaga kwalifikacji fachowych oraz osobistych każdej osoby.

- Odpowiedzialność organizacyjną ponosi „**osoba odpowiedzialna za wykonanie pracy**”. Zgodnie z normą EN 50110-1 osoba odpowiedzialna za wykonanie pracy to „osoba, która jest wskazana w związku z bezpośrednią odpowiedzialnością za wykonanie pracy. W razie potrzeby odpowiedzialność ta może być przeniesiona częściowo na inne osoby. [...] Osoba odpowiedzialna za wykonanie pracy jest zobowiązana do przeszkolenia wszystkich zaangażowanych osób w zakresie zagrożeń, których nie mogą one bezpośrednio rozpoznać”.
- Do wykonywania pracy dopuszczone są tylko „**osoby poinstruowane**”, które zostały przeszkolone w odniesieniu do wykonywania danych prac, na przykład w zakresie użytkowania lub też dozwolonych zmian/modyfikacji oraz do czyszczenia lub usuwania usterek. Muszą one zostać poinstruowane w sposób praktyczny na podstawie instrukcji obsługi przy urządzeniu. Szkolenie, instruktaż należy powtarzać i kontrolować zrozumienie, najlepiej w formie egzaminu.
- Do wykonywania prac przy „**konfigurowaniu sterownika odpowiednio do naczyń**” dopuszczone są ponadto tylko **upoważnione osoby**. W celu potwierdzenia zrozumienia należy kompletnie skonfigurować sterownik. Potwierdzenie odnosi się każdorazowo tylko do jednego typu sterownika.
- Naprawy mogą wykonywać tylko „**wykwalifikowani pracownicy**”. Zgodnie z normą IEC 60204-1 wykwalifikowani pracownicy to „osoby, które ze względu na odpowiednie wykształcenie i doświadczenie potrafią rozpoznać ryzyko i uniknąć możliwych zagrożeń”.
- Wykonywanie prac elektroinstalacyjnych należy zlecać wyłącznie wykształconym oraz doświadczonym **wykwalifikowanym elektrykom**, nazywanym potocznie elektrykami. Wykonywanie prac przez osoby poinstruowane pod względem elektrotechnicznym jest dozwolone tylko pod kierownictwem i kontrolą wykwalifikowanego elektryka.
- Prace przy urządzeniu chłodzącym mogą być wykonywane tylko przez upoważnionych do tego wykwalifikowanych pracowników, takich jak **technik chłodnictwa** lub też technik z działu obsługi klienta firmy Rieber.
- Naprawy wzgl. przywracanie sprawności technicznej w okresie obowiązywania gwarancji mogą być wykonywane tylko przez serwis producenta – firmy Rieber.



Rozdział „Odpowiedzialność i gwarancja”, str. 65

3.5 Przygotowanie wyposażenia ochronnego dla pracowników obsługi

- Upewnić się, że pracownicy noszą osobiste wyposażenie ochronne, jakie jest stosowne do danej sytuacji.
- Należy nosić mocne obuwie w celu uniknięcia zranienia podczas transportu wzgl. przewożenia urządzenia.
- Należy nosić rękawice ochronne w celu uniknięcia oparzeń na dłoniach oraz ramionach. W przypadku stertownika ogrzewanego górna krawędź ponad bezpiecznym uchwytem do przesuwania może być bardzo gorąca, nawet do **+85 °C**. W przypadku stertownika ogrzewanego w obszarze ogrzewania temperatura może wynosić do **+140 °C**.

3.6 Wskazówki bezpieczeństwa specyficzne dla urządzenia

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat ogólnych wskazówek bezpieczeństwa, specyficznych dla produktu. Dalsze wskazówki bezpieczeństwa, odnoszące się do działań wzgl. sytuacji, są umieszczone w dalszej części przed odpowiednim etapem działania wzgl. opisem sytuacji.

3.6.1 Zagrożenia podczas transportu stertowników mobilnych

- Odłączyć elektryczny przewód przyłączeniowy.
- Przesuwać urządzenie za bezpieczny uchwyt do przesuwania, nie ciągnąć. W ten sposób można zachować lepszy ogłęd sytuacji, jak również mieć bezpośredni dostęp do „kółek z hamulcami blokującymi”. Nie podnosić urządzenia za uchwyt do przesuwania, w przeciwnym razie możliwe jest uszkodzenie.
- Transportować stertownik w miarę możliwości jedynie na równych powierzchniach.
- Transport należy wykonywać tylko z pomocą wystarczającej ilości osób.
- Zabezpieczyć stertownik mobilny przed nieoczekiwanym stoczeniem się za pomocą dwóch „hamulców blokujących”. Ustawiać urządzenie tylko na płaskich powierzchniach.



- Nosić obuwie ochronne w celu uniknięcia zranienia.
- Urządzenia mobilne wolno przemieszczać wyłącznie ręcznie. Transport mechaniczny, z zastosowaniem np. wózków widłowych lub podnośnikowych jest niedozwolony.



UWAGA

Nierówności podłoża, takie jak krawędzie i mostki lub progi mogą doprowadzić do uszkodzenia kółek.

- ▶ Przemieszczać urządzenie tylko na płaskich, gładkich podłożach. Nie przesuwaj i nie przeciągać urządzenia przez ostre krawędzie.
- ▶ Przestrzegać dozwolonej różnicy poziomów, maks. 4 mm, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia kółek.
- ▶ Nie używać urządzenia w przypadku niekorzystnego ukształtowania podłogi w miejscu zastosowania.
Nie można wykluczyć, że ze względu na zużycie kółek powstaną pasy na podłodze lub też zarysowania, na przykład z powodu odprysków kamyków wbitych w kółka.

Zabezpieczanie ładunku

§ 22 niem. kodeksu drogowego (StVO) wymaga, aby zapakować i zabezpieczyć ładunek w taki sposób, aby nawet w przypadku pełnego hamowania lub też nagłego manewru wymijania nie mógł on ześlizgnąć się, przewrócić, odjechać, spaść lub też wytworzyć możliwego do uniknięcia hałasu. Odpowiedzialność za zabezpieczenie ładunku ponosi kierowca, właściciel oraz pracownik wykonujący załadunek.

- Zabezpieczyć ładunek.

3.6.2 Zagrożenia ze strony elektryczności

- Przed każdym użyciem produktu skontrolować wtyczkę przyłączeniową oraz kabel elektryczny pod względem widocznych uszkodzeń. Zlecić wymianę uszkodzonego sieciowego przewodu przyłączeniowego wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Kabel należy poprowadzić w taki sposób, aby nie mogło dojść do zgniecenia lub przegrzania kabla przyłączeniowego.
- Gniazdo musi być swobodnie dostępne, aby urządzenie można było w każdej chwili odłączyć od sieci.
- Przed podłączeniem porównać dane przyłączowe (napięcie i częstotliwość, moc przyłączową) na tabliczce znamionowej z danymi sieci elektrycznej.
- Przed każdym transportem odłączyć przewód przyłączeniowy, chwytając przy tym za wtyczkę sieciową.
- Ułożyć kable elektryczne w taki sposób, aby uniknąć zagrożeń w postaci potknięcia, zerwania kabla itp.
- Podłączyć stertownik do gniazda za pośrednictwem wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) o prądzie wyzwalającym 30 mA.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu. Chronić urządzenie przed wilgocią. Nigdy nie kierować strumienia wody na urządzenie.

Zagrożenia w przypadku zanieczyszczonego układu ogrzewania.

- Nie wtykać nic przez kratki wentylacyjne.
- Do otwierania/zamykania obudowy układu ogrzewania w celu gruntownego oczyszczenia upoważnione są jedynie poinstruowane i upoważnione osoby. Muszą one zostać przeszkolone w sposób praktyczny przy urządzeniu. W razie potrzeby należy skontaktować się z serwisem producenta.

Zagrożenia w przypadku wilgoci oraz temperatur otoczenia niższych niż +2 °C.

- Nie zmniejszać temperatury poniżej +2 °C lub też nie przechowywać w takiej temperaturze, w przeciwnym razie mogą powstawać elektryczne prądy pelzające ze względu na skroploną wodę. Używać tylko w suchym pomieszczeniu wzgl. w suchych warunkach otoczenia. Prąd pelzający może być niebezpieczny.

Zagrożenia w wilgotnych pomieszczeniach. Użytkownik jest zobowiązany do przestrzegania wymogów ustawowych, na przykład gniazda muszą być umieszczone na wysokości od 1 m, jak również do zastosowania poprzedzającego wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) o prądzie wyzwalającym 30 mA.

- W wilgotnych pomieszczeniach nie stosować kabli przedłużających.

3.6.3 Możliwe zagrożenia w następstwie przerwy w zasilaniu prądem

Po przerwie w zasilaniu prądem urządzenie pozostaje włączone. Mogą w związku z tym powstać zagrożenia takie, jak na przykład niezauważone ponowne włączenie.

3.6.4 Zagrożenie oparzeniem jak również zagrożenie pożarowe w przypadku sterownika ogrzewanego



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo oparzenia dłoni i ramion w przypadku kontaktu z powierzchnią rozgrzaną do **140 °C** w obszarze ogrzewania. W przypadku sterownika ogrzewanego górna krawędź ponad bezpiecznym uchwytem do przesuwania może być gorąca, nawet do +85 °C.



▶ Nosić rękawice ochronne.

-
- ▶ Przechowywać palne i wybuchowe ciecze itp. z dala od ogrzewanych urządzeń, w przeciwnym razie może dojść do pożaru lub wybuchu.

3.6.5 W sterowniku działają wysokie siły mechaniczne



Porada dla użytkownika

Obowiązujące nas jako producenta obserwacje rynkowe zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie produktu ujawniają nieprawidłową konfigurację sterownika o wysokim potencjale znacznych zagrożeń dla zdrowia, co jest niezależne od producenta. Przyczyną jest brak doświadczenia.

- ▶ W celu skonfigurowania wzgl. modyfikacji należy zwrócić się w razie potrzeby do producenta – firmy Rieber GmbH & Co. KG.



OSTRZEŻENIE

Nieprawidłowa konfiguracja lub też błąd ludzki może przyczynić się do różnych obrażeń ciała.

Na sterownik skonfigurowany do specjalnych wymagań można nakładać tylko **przewidziane naczynia**. Jeśli średnica naczyń jest mniejsza, naczynia mogą się przekrzywiać. Jeśli naczynia są ciężkie, opadają one poniżej wysokości wydawania i powodują niedozwolone i niebezpieczne sięganie do sterownika.

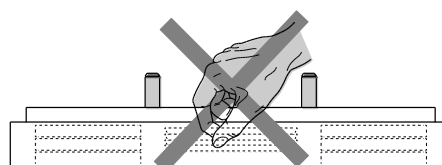
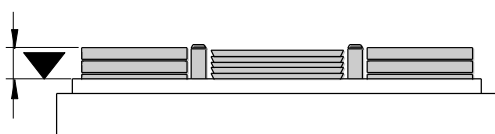
Okrucz naczynia może **zablokować prowadnicę**.

Błąd ludzki, taki jak niedozwolone manipulowanie przy zablokowanym stosie lub też sięganie do rury może powodować, że niebezpieczne naprężenie zostanie nagle zwolnione i naczynia zostaną szybko wyrzucone do góry. Mogą powstać takie zagrożenia jak obcięcie, zmiżdżenie rąk i ramion, a także zagrożenia w następstwie talerzy wyrzucanych w twarz.

Oddziałują bardzo wysokie siły w następstwie naprężenia sprężyny.

- ▶ Sterownik należy skonfigurować zgodnie z instrukcjami. W razie potrzeby wyjaśnień należy skontaktować się z serwisem firmy Rieber.
- ▶ Sterownika należy używać wyłącznie do skonfigurowanych naczyń. Zastosować środki organizacyjne w celu uniknięcia niebezpieczeństwa pomylenia sterowników ze sobą.
- ▶ Pobierać naczynia tylko na wysokości wydawania. Nie sięgać do sterownika.
- ▶ W razie usterki natychmiast zablokować sterownik. Usunąć usterkę lub zlecić jej usunięcie.

Wysokość
wydawania



3.6.6 Ostrzeżenia dotyczące używania urządzeń przez dzieci

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 14 lat oraz przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub też nieposiadające doświadczenia oraz/lub wiedzy, jeśli znajdują się one pod nadzorem lub też zostały pouczone o sposobie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały stwarzane przez nie zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie oraz konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

3.6.7 Urządzenia zabezpieczające oraz monitorujące

- Bezpieczny uchwyt do przesuwania na sterowniku mobilnym.
Nie ciągnąć urządzenia, jedynie przesuwac za uchwyt do przesuwania. W ten sposób można zachować lepszy ogląd sytuacji, jak również bezpośredni dostęp do „kółek z hamulcami blokującymi”.
Bezpieczny uchwyt do przesuwania chroni elektryczne elementy służące do obsługi oraz elementy wskaźnikowe, tak jak pręt odbojnikowy, przed uszkodzeniami.
- Za pomocą „kółek z hamulcami blokującymi” sterownik mobilny można zabezpieczyć przed niezamierzoną zmianą położenia.
- Mechanizm podnoszenia jest wykonany z prowadnicą liniową o niewielkim luzie i zapobiega przechylaniu i przekrzywianiu się platformy.
- Podłączyć sterownik do gniazda za pośrednictwem wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) o prądzie wyzwalającym 30 mA.

3.7 Przestrzeżenie oznakowania produktu, dbanie o jego czytelność

Tabliczka znamionowa na urządzeniu zawiera wymagane przepisami dane produktu.



W przypadku sterownika ogrzewanego powierzchnia na krawędzi górnej ponad bezpiecznym uchwytem do przesuwania może być gorąca, ok. +85 °C.

Powierzchnia jest oznaczona znakiem ostrzeżenia „Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią”, zgodnie z DIN EN ISO 7010.

- **i Porada dla użytkownika** W celu uniknięcia niebezpieczeństwa pomyłki sterowników zaleca się ich dodatkowe oznakowanie, na przykład za pomocą systemu **CHECK**.

3.8 Wskazówka dotycząca zachowania w sytuacji awaryjnej

- W sytuacji awaryjnej natychmiast przerwać zasilanie, wyciągając w tym celu elektryczną wtyczkę przyłączeniową.

⚠ Pierwsza pomoc w przypadku oparzeń, zmiążdżenia lub porażenia prądem elektrycznym:

- Należy zasięgnąć informacji na ten temat przed uruchomieniem urządzenia.
- Niezbędne utensylia na wypadek sytuacji awaryjnej wraz z instrukcjami należy umieścić w łatwo dostępnym miejscu w pobliżu miejsca eksploatacji. Należy zapoznać się z instrukcją.



Porada dla użytkownika

- ▶ Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w wewnętrznej, zakładkowej instrukcji postępowania.
- ▶ Zalecamy powtarzanie co pół roku ćwiczeń na wypadek sytuacji awaryjnej.

4 Przeznaczenie

W niniejszym rozdziale zawarto w celu zapewnienia Państwa bezpieczeństwa informacje dotyczące zastosowania zgodnego z przeznaczeniem oraz ostrzeżenia przed możliwym do przewidzenia nieprawidłowym zastosowaniem oraz nadużyciem.

Ogólnie zgodne z przeznaczeniem jest:

- mobilny serwis w katering, hotelarstwie, gastronomii; a także w placówkach opiekuńczych oraz w stołówkach szkolnych.
- Do neutralnego, zimnego lub ciepłego utrzymywania w gotowości przeznaczonych do ułożenia w stos naczyń.
- Osoba odpowiedzialna za wykonanie pracy, na przykład szef kuchni, wyznacza każdorazowo konkretne zastosowanie stertownika oraz odpowiada za nie. Do wykonywania pracy dopuszczone są „osoby poinstruowane”, które są przeszkolone do danego wykonywania pracy.



Zob. „Wymogi dotyczące kwalifikacji pracowników obsługi”, str. 9

- W celu uniknięcia zranienia w następstwie błędu ludzkiego używanie urządzenia w miejscach publicznych wzgl. do samoobsługi jest dozwolone jedynie pod stałym nadzorem.
- Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem obejmuje przestrzeganie danych technicznych.
- Przeznaczenie stertownika jest skonkretyzowane na początku danego opisu produktu.



Rozdział „Opis produktu”, str. 17 i nast.

Unikać możliwego do przewidzenia nieprawidłowego zastosowania, jak również nadużycia:

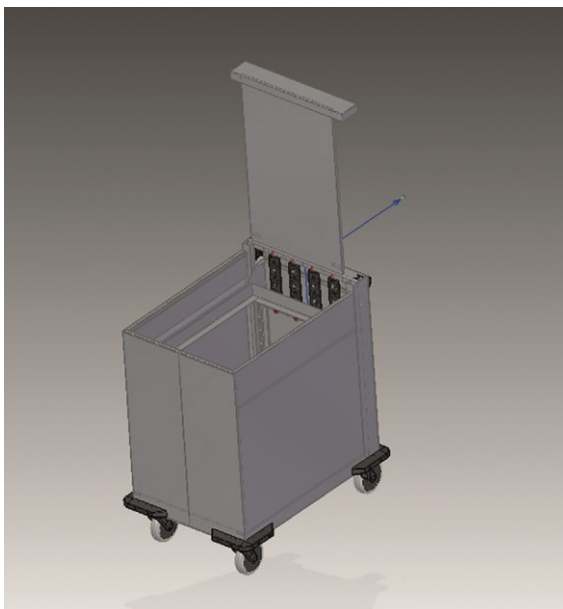
- Koszyki z tworzywa sztucznego nie nadają się do stertownika ogrzewanego.
- Urządzenie nie jest przewidziane do prywatnego użytku domowego.
- Nie opierać się i nie siadać na stertowniku.
- Przechowywać palne i wybuchowe ciecze itp. z dala od stertownika ogrzewanego, w przeciwnym razie może dojść do pożaru lub wybuchu.
- Nie używać urządzenia w przypadku niekorzystnego ukształtowania podłogi w miejscu zastosowania.
 - Nie można wykluczyć, że ze względu na zużycie kółek powstaną pasy na podłodze lub też zarysowania, na przykład z powodu odprysków kamyków wbitych w kółka.
 - Nie można wykluczyć, że ze względu na progi lub spoiny z krawędziami na podłodze kółka mogą zostać uszkodzone wzgl. zniszczone.
- Użytkować i transportować stertownik w typowym ustawieniu jak podczas zwykłego użytkowania.
- Przemieszczać stertowniki mobilne ręcznie, nie stosować do przemieszczania pomocy w postaci maszyn.
- Za pomocą urządzenia ogrzewanego należy podgrzewać wyłącznie naczynia. Nie używać do ogrzewania pomieszczenia.

5 Opis produktu

W tym rozdziale zawarte są przydatne informacje na temat budowy i działania produktu.

5.1 Sposób działania

Przykład

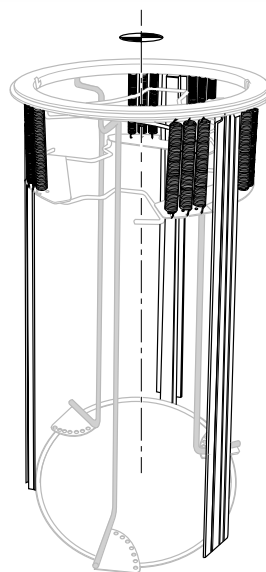
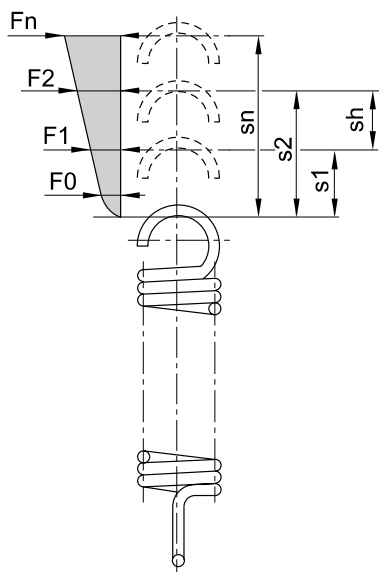


Po usunięciu oddzielającego urządzenia ochronnego (osłona sprężyn) można dostać się do obszaru zaczepianych i wyczepianych sprężyn pociągowych.

Przeznaczone do ułożenia w stos naczynia są wyważone za pomocą sprężyn pociągowych.

Charakterystyka sprężyny odpowiada masie przeznaczonych do ułożenia naczyń.

Przykład



Parametry do charakterystyki

Drogi sprężynowania

S1	Odcinek sprężyny naprężonej	mm
S2	Odcinek sprężyny obciążonej	mm
sh	Droga sprężynowania	mm

Siły

F0	Wewnętrzna siła naprężenia	N
F1	Siła naprężonej sprężyny	N
F2	Siła sprężyny obciążonej	N

Można to porównać do odkurzacza i do jego wyciąganego kabla elektrycznego z odczuwalną jako stałą **siłą pociągową**. Tak wygląda to przynajmniej w przypadku urządzeń wysokiej jakości, w przypadku sterownika siły te są znacznie wyższe.

Ważne jest optymalne **ustawienie** stałej wysokości wydawania za pomocą zaczeplania i wyczeplania sprężyn pociągowych.

Wyśrodkowane przyjmowanie siły jest ważne dla niezakłóconego przekazywania siły. Można to porównać do napełnionego całkowicie ciężkiego garnka, który podnosimy za oba uchwyty. W przypadku sterownika jest podobnie.

Wysokość wydawania definiuje obszar odbierania ułożonych w stos naczyń.

- Wysokość odbierania znajduje się powyżej krawędzi obudowy.
- Wystająca ilość naczyń jest zależna od typu urządzenia.



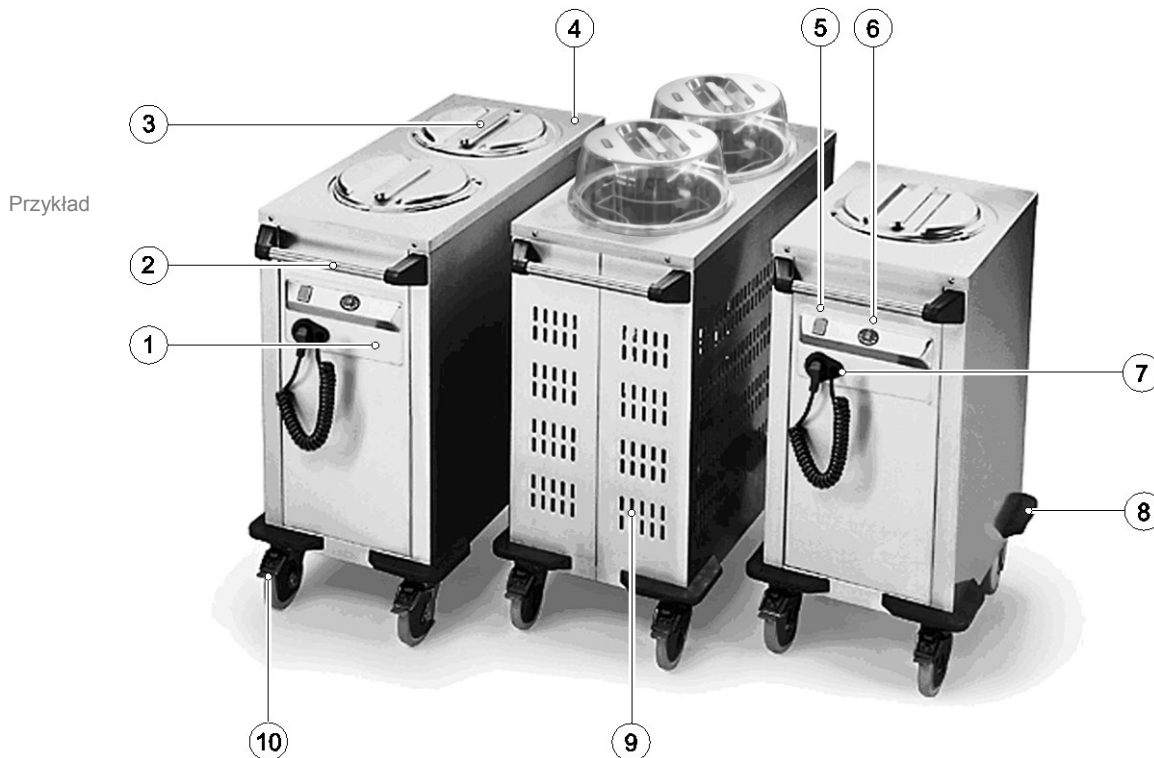
Porada dla użytkownika

- ▶ W celu skonfigurowania oraz zmodyfikowania sterownika należy zwrócić się do serwisu producenta – firmy Rieber.

5.2 Nazewnictwo

Nazewnictwo elementów:

Zostały tu przykładowo wymienione te elementy, które są istotne dla łatwiejszego zrozumienia.



Przykłady rysunkowe

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Tabliczka znamionowa | 6 | Regulator mocy |
| 2 | Bezpieczny uchwyt do przesuwania | 7 | Uchwyt do mocowania elektrycznej wtyczki przyłączeniowej |
| 3 | Pokrywa, blokowana | 8 | Zderzak narożny |
| 4 | Obudowa | 9 | Szczelina wentylacyjna |
| 5 | Przełącznik dźwigienkowy z zieloną lampką kontrolną | 10 | Kółko z hamulcem blokującym. |

5.3 Ogólne dane techniczne

Obudowa

Materiał obudowy / pokrywa	Stal nierdzewna CNS 18/10, (WN 1.4301). Korpus o podwójnych ściankach, izolowany, wewnątrz spawany szczelnie. Pokrywy są wykonane z elastyczną uszczelką. Uszczelki są wyjmowane.
Urządzenie mobilne	4 zderzaki narożne. Nierdzewne kółka wg DIN 18867, cz. 8. Kółka z tworzywa sztucznego, średnica kółek 125 mm. 2 kółka skręcane oraz 2 kółka skręcane z blokadą. Opcje: <ul style="list-style-type: none">• nierdzewne kółka, kółka ze stali nierdzewnej, jak również ogumienie antystatyczne na życzenie.• Szuflada na spodniej stronie urządzenia na potłuczone naczynia oraz jako pokrywa.

Przyłącze elektryczne

Napięcie sieciowe / częstotliwość sieciowa	1N AC 230 V 50/60 Hz
Przyłącze elektryczne	Kabel spiralny 2,5 mm z wtyczką Schuko oraz ślepym gniazdem, przełącznik dźwigienkowy z zieloną lampką kontrolną jako przełącznik WŁ./WYŁ.

Sterownik ogrzewany

Ogrzewany statycznie	Regulacja termostatowa w zakresie od +30 °C do +110 °C. Ogrzewanie powierzchniowe w dnie
Ogrzewanie powietrzem obiegowym	Regulacja termostatowa w zakresie od +30 °C do 85 °C lub +110 °C lub +140 °C, w zależności od typu urządzenia. Ogrzewanie powierzchniowe w dnie, wentylator Sterownik Ultra, kątowy: Regulacja termostatowa w zakresie od +30 °C do +130 °C. Ogrzewanie powierzchniowe w dnie, wentylator

Sterownik z chłodzeniem aktywnym

Chłodzenie	+2 °C do +8 °C przy zamkniętych drzwiczkach
Czynnik chłodniczy	R 134a
Poziom emisji ciśnienia akustycznego	zamknięty $L_{pa} \leq 51,0$ dB (A), otwarty $L_{pa} \leq 61,5$ dB (A).
WSKAZÓWKA:	Sterownik do chłodzenia z aktywnym chłodzeniem powietrzem obiegowym. Chłodzenie oznacza: podawanie artykułów spożywczych schłodzonych do temperatury przechowywania.

Stopień ochrony

Stopień ochrony

IPX5 wg DIN EN 60529

→ Zabezpieczenie przed rozpryskami wody (dysza) z dowolnego kąta

Opcja:



Sterownik można wyposażyć w system **CHECK**.

Kod QR na urządzeniu zapewnia warunki dla transparentnego i możliwego do prześledzenia procesu.

Nr zam. 94 01 01 14

➤ Należy zwrócić się do działu obsługi klienta firmy Rieber.

Dodatkowe informacje



Dodatkowe informacje: zob. cennik firmy Rieber,

www.riever.de

Szukaj: cennik

Objaśnienie stosowanych oznaczeń graficznych



Ciężar własny



Maksymalna ładowność

5.4 Sterownik rurowy do RR...

5.4.1 Sterownik rurowy okrągły RR... do naczyń okrągłych o średnicy od 190 do 320 mm

Przeznaczenie sterowników rurowych okrągłych RR...

- do naczyń okrągłych o średnicy od 190 do 320 mm
- Do takich samych układanych talerzy.
Mogą być układane zarówno talerze, miski, jak też filiżanki.

Przykład



RRV-H

RRV-L2

RRV-H1

Właściwości:

3 drążki prowadzące, regulowane, mocowane.

Wysokość stosu 600 mm



Średnica rury 397 mm

Możliwe jest łatwe czyszczenie sterownika wewnątrz, w tym celu należy wyjąć wymowane rury.

Pokrywa górna z poliwęglanu

Typoszereg

R	—	—	—	—	Sterownik rurowy
R	R	—	—	—	... okrągły
R	R	V	—	1	... z 1 regulowaną rurą, bez ogrzewania
R	R	V	—	H	... ogrzewany, ogrzewanie statyczne
R	R	—	H	1	... z 1 regulowaną rurą, ogrzewany
R	R	—	—	U	... ogrzewany powietrzem obiegowym
R	R	—	—	L	... wersja ze szczelinami wentylacyjnymi. Do chłodzenia wstępnego talerzy itp. w komorach do chłodzenia i mrożenia

Nazewnictwo Nr zam.	Ilość rur	Moc grzewcza [W]	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. x wys. [mm]		
RRV-H1 (ogrzewanie statyczne) bez systemu CHECK: 89 01 02 68 z systemem CHECK na zamówienie	1	860	620 x 480 x 900 (1030 z pokrywą)	40	75
RRV-H2 (ogrzewanie statyczne) bez systemu CHECK: 89 01 02 69 z systemem CHECK na zamówienie	2	1400	620 x 480 x 900 (1030 z pokrywą)	55	2x 75
RRV-U1 (ogrzewanie powietrzem obiegowym) bez systemu CHECK: 89 01 01 68 z systemem CHECK na zamówienie	1	900	620 x 480 x 900 (1030 z pokrywą)	41	75
RRV-U2 (ogrzewanie powietrzem obiegowym) bez systemu CHECK: 89 01 01 69 z systemem CHECK na zamówienie	2	1460	620 x 480 x 900 (1030 z pokrywą)	56	2x 75
RRV-1 (bez ogrzewania) bez systemu CHECK: 89 01 04 68 z systemem CHECK na zamówienie	1	—	620 x 480 x 900 (1030 z pokrywą)	38	75
RRV-2 (bez ogrzewania) bez systemu CHECK: 89 01 04 69 z systemem CHECK na zamówienie	2	—	620 x 480 x 900 (1030 z pokrywą)	44	2x 75
RRV-L2 (bez ogrzewania) bez systemu CHECK: 89 01 03 69 z systemem CHECK na zamówienie	2	—	620 x 480 x 900 (1030 z pokrywą)	44	2x 75

5.4.2 Stertownik rurowy, kątowy RE... jest przeznaczony do różnych kształtów naczyń

Przeznaczenie stertowników rurowych, kątowych RE...

- do różnych kształtów naczyń
- Do takich samych układanych talerzy.
Mogą być układane zarówno talerze, miski, jak też filiżanki.

Oznaczenie typu

R			Stertownik rurowy
R	E		... kątowy
R	H		... ogrzewany, ogrzewanie statyczne
R	U	—	... ogrzewany powietrzem obiegowym
R		2	... ilość rur

5.4.3 Sterownik rurowy do zabudowy ERR... do naczyń okrągłych o średnicy od 190 do 320 mm

Przeznaczenie sterowników rurowych do zabudowy ERR...

- do naczyń okrągłych o średnicy od 190 do 320 mm
- do stacjonarnego montażu w ladzie barowej lub ladzie do wydawania
- Do takich samych układanych talerzy.
Mogą być układane zarówno talerze, miski, jak też filiżanki.

Przykład



ERRV-H
190-320-785
ogrzewany statycznie



ERRV
190-320-685

Właściwości:

Średnica rury 397 mm
Wycięcie w pokrywie o średnicy 380 mm
Wycięcie na osłonę przełącznika 152 x 85 mm
Pokrywa górna z poliwęglanu, wys. 130 mm

Wersja H = z elementem grzejnym, statycznym



Korpus o podwójnych ściankach, izolowany. Kompletnie okablowany elektrycznie, przewód przyłączeniowy 1,6 m, przełącznika WŁ./WYŁ., regulator z termostatem +30 °C do +110 °C. Osłona przełącznika do zabudowy. Głębokość zabudowy 758 mm. Wysokość stosu ok. 490 mm.

Wersja V =

Głębokość zabudowy 685 mm. Wysokość stosu ok. 600 mm.

Typoszereg

ERR	Sterownik do zabudowy
ERR — V	... rury regulowane, bez ogrzewania
ERR — V — H	... rury regulowane, statyczne, ogrzewane

Nazewnictwo Nr zam.	Ilość rur	Moc grzewcza [W]	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. x wys. [mm]		
ERRV-H (ogrzewanie statyczne) bez systemu CHECK: 89 05 04 25 z systemem CHECK na zamówienie	1	550	17		75
RRV-H2 (ogrzewanie statyczne) bez systemu CHECK: 89 05 04 25 z systemem CHECK na zamówienie	1	550	16		75

Wyposażenie:

Pokrywa górna ze stali szlachetnej, o podwójnych ściankach, blokowana

Pokrywa górna z poliwęglanu

Nr zam.

89 06 01 02

89 06 01 15

5.5 Sterownik wymienny, kątowy WE...

5.5.1 Sterownik wymienny, kątowy

Przeznaczenie sterowników wymiennych, kątowych WE...

- Do naczyń o różnych wymiarach
- Drażki prowadzące można rozmieścić w elastyczny sposób
- Do takich samych układanych talerzy.
Mogą być układane zarówno talerze, miski, jak też filiżanki.
- WE-H, WE-H-750, WE-U, WE: ... z platformą kratownicową do układania i transportowania różnych naczyń



WE-H



WE-Q 1/1

Właściwości:

Sterownik wymienny ze stali nierdzewnej z 1 platformą.
Platforma z 36 otworami. 6 przewodnic można rozmieścić w elastyczny sposób.

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

... z platformą kratownicową do układania i transportowania różnych naczyń

Wersja WE-H-750



Wersja o bardzo skróconej długości w celu ustawienia w jednej linii w niszach, bezpieczny uchwyt do przesuwania, 2 zderzaki narożne

Wersja WE-PN

z wymienną rurą uniwersalną.
Nadaje się do układania i transportowania porcelany o znormalizowanych wymiarach PN.

Typoszereg

WE	Sterownik wymienny
WE — H	... ogrzewany, ogrzewanie statyczne
WE — U	... ogrzewany powietrzem obiegowym
WE — Q 1/1	... kwadratowy, oddzielne urządzenie

Nazewnictwo Nr zam.	Wymiary szybu / Wysokość stosu z / bez pokrywy górnej [mm]	Moc grzewcza [W]	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. x wys. [mm]		
WE-H (ogrzewanie statyczne) bez systemu CHECK: 89 01 92 59 z systemem CHECK na zamówienie	590 x 290 645 / 645	1700	955 x 480 x 900 (+ 130 mm pokrywa górna z poliwęglanu = 1030 mm z pokrywą)	55	150
WE-H-750 (ogrzewanie statyczne) bez systemu CHECK: 89 01 02 60 z systemem CHECK na zamówienie	590 x 290 645 / 645	1700	750 x 420 x 900 (+ 130 mm pokrywa górna z poliwęglanu = 1030 mm z pokrywą)	56	150
WE-U (ogrzewanie powietrzem obiegowym z dmuchawą) bez systemu CHECK: 89 01 01 59 z systemem CHECK na zamówienie	590 x 290 645 / 645	1800	955 x 480 x 900 (+ 130 mm pokrywa górna z poliwęglanu = 1030 mm z pokrywą)	59	150
WE bez systemu CHECK: 89 01 04 59 z systemem CHECK na zamówienie	590 x 290 545 / 645	1800	955 x 480 x 900	44	150
WE-QU 1/1 bez systemu CHECK: 89 02 01 08 z systemem CHECK na zamówienie	525 x 590 645 / 645	1550	860 x 690 x 911 (+ 35 mm pokrywa górna ze stali szlachetnej = 946 mm z pokrywą górną)	82	200
WE-Q 1/1 bez systemu CHECK: 89 02 01 08 z systemem CHECK na zamówienie	525 x 290 600	1550	750 x 690 x 911 (+ 35 mm pokrywa górna ze stali szlachetnej = 946 mm z pokrywą górną)	67	200
WE-PN bez systemu CHECK: 89 02 01 08 z systemem CHECK na zamówienie	470 x 340 ok. 550	1550	654 x 480 x 922 (+ 35 mm pokrywa górna ze stali szlachetnej = 946 mm z pokrywą górną)	67	200

Wyposażenie:

Pokrywa górna z poliwęglanu, wys. 130 mm
do WE...

Nr zam.

89 06 01 12

Pokrywa górna ze stali nierdzewnej, ścianki pojedyncze, wys. 30 mm
do WE-Q 1/1
do WE-PN

89 07 01 01

na zamówienie

Pokrywa górna ze stali nierdzewnej, ścianki pojedyncze, wys. 70 mm
do WE-H, WE-H-750, WE-U, WE
do WE-PN

89 06 01 10

na zamówienie

5.5.2 Rury uniwersalne do zabudowy, ogrzewane

Przeznaczenie rur uniwersalnych do zabudowy, ogrzewanych EMR...

- do stacjonarnego montażu w ladzie barowej lub ladzie do wydawania
- Por. sterownik wymienny, kątowy WE...



Strona 26





Właściwości: Z platformą kratownicową do układania i transportowania różnych naczyń. 6 drążków prowadzących.

Sterownik wymienny ze stali nierdzewnej z 1 platformą.
Platforma z 36 otworami.

Wysokość stosu 600 mm
Średnica rury 397 mm

Wersja H/U = ogrzewana
H = ogrzewanie statyczne
U = ogrzewanie powietrzem obiegowym z dmuchawą

Korpus o podwójnych ściankach, izolowany. Elementy przełącznikowe zabezpieczone przed uderzeniami, kabel spiralny 2,5 m, przełącznik WŁ./WŁ., ślepe gniazdo, regulator z termostatem + 30 C do + 110 C.

Nazewnictwo Nr zam.	Wymiary szybu / Wysokość stosu z / bez pokrywy górnej [mm]	Moc grzewcza [W]	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. x wys. [mm]		
EMR-H590x290-750 (ogrzewanie statyczne)	590 x 290 645 / 645	1100	590 x 290 x 750		
bez systemu CHECK: 89 05 02 13 z systemem CHECK na zamówienie					

5.6 Sterownik platformowy P...

Przeznaczenie sterowników platformowych P...

- do układania i podawania tac lub koszyków na naczynia z naczyniami
- Sterownik platformowy do zabudowy, zamknięty, ogrzewany powietrzem obiegowym → do zastosowania z koszykami z naczyniami

5.6.1 Sterownik platformowy, otwarty do koszyków i tac PO...

Przeznaczenie sterowników platformowych PO...

- do układania i podawania tac lub koszyków na naczynia z naczyniami



PO-SV 2/1
PO-TA 1/1 z bocznym prowadzeniem tac do układania





Nakładka do sztućców z pojemnikami na sztućce

Właściwości: Sterownik platformowy ze stali nierdzewnej z 1 platformą.
Wysokość stosu ok. 575 mm.

Typoszereg

PO		Sterownik platformowy, otwarty
PO	— SV	... rozprowadzanie posiłków
PO	— GN	... Gastro Norm
PO	— Q	... kwadratowy
PO	— SV1/1	Wersja specjalna z bocznym prowadzeniem tac do układania tac
PO	— TA1/1	Wersja specjalna z bocznym prowadzeniem tac do układania tac

Opis produktu

Nazewnictwo Nr zam.	Wymiary platformy [mm]	Wymiary koszyka/tacy maks. [mm]	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. x wys. [mm]		
PO-SV1/1 bez systemu CHECK: 89 02 03 01 z systemem CHECK na zamówienie	412 x 555	530 x 400	730 x 690 x 911	43	200
PO-SV2/1 bez systemu CHECK: 89 02 03 02 z systemem CHECK na zamówienie	812 x 555	530 x 800	1088 x 690 x 911	53	200
PO-GN2/1 bez systemu CHECK: 89 02 03 03 z systemem CHECK na zamówienie	662 x 555	530 x 650	880 x 690 x 911	48	200
PO-Q1/1 bez systemu CHECK: 89 02 03 04 z systemem CHECK na zamówienie	537 x 555	500 x 500	730 x 690 x 911	44	200
PO-TA1/1 bez systemu CHECK: 89 02 03 06 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 412	530 x 400	500 x 700 x 911	38	200

Pojemność (liczba) koszyków, stal nierdzewna/rilsanowy drut stalowy (do wyboru)

	PO-SV1/1	PO-SV2/1	PO-GN2/1	PO-Q1/1	PO-TA1/1
530 x 400 mm, wys. 85 mm	6	12	–	–	6
530 x 400 mm, wys. 120 mm	4	8	–	–	4
530 x 800 mm, wys. 85 mm	–	6	–	–	–
530 x 800 mm, wys. 120 mm	–	4	–	–	–
530 x 650 mm, wys. 75 mm	–	–	7	–	–
530 x 650 mm, wys. 115 mm	–	–	5	–	–
530 x 325 mm, wys. 115 mm	–	–	10	–	–
Stal nierdzewna					
500 x 500 mm, wys. 75 mm	–	–	–	7	–
500 x 500 mm, wys. 115 mm	–	–	–	5	–
Pojemność (liczba) koszyków, tw. sztuczne (do wyboru)					
500 x 500 mm, wys. 70 mm	–	–	–	8	–
500 x 500 mm, wys. 70 mm z nakładką na koszyk na naczynia, wys. 41 mm (wys. łączna 106 mm)	–	–	–	5	–

5.6.2 Sterownik platformowy do koszyków, zamknięty lub chłodzony

Przeznaczenie sterowników platformowych PG...

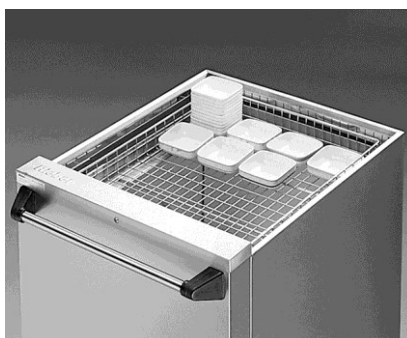
- do układania i podawania tac lub koszyków na naczynia z naczyniami
- Wyposażenie – miska na żupę z tworzywa sztucznego nadaje się do wersji ogrzewanej do 85 °C.

Przeznaczenie sterowników platformowych PK...

- do układania i podawania tac lub koszyków na naczynia z naczyniami
- Chłodzenie za pomocą powietrza obiegowego



PG-...



PG-...



PK-Q1/1 chłodzony

Właściwości:

Sterownik platformowy ze stali nierdzewnej z 1 ramą nakładaną.
Siła sprężynowania regulowana w zależności od ciężaru naczyń.
Wysokość stosu ok. 575 mm.



PK-Q1/1

Chłodzenie powietrzem obiegowym z zamontowaną pokrywą ze stali nierdzewnej. Korpus o podwójnych ściankach, izolowany. Pokrywa o wys. 68 mm, izolowana z uszczelką, odchylana o 90 stopni, blokowana. Temperatura chłodzenia ok. +5 °C do +8 °C (przy zamkniętej pokrywie). Elektryczna moc przyłączowa 0,410 kW, wydajność chłodnicza 460 W przy VT (temperaturze odparowywania) –10 °C.

Typoszereg

PG		Sterownik platformowy, zamknięty
PG	— GN	... Gastro Norm
PG	— SV	... rozprowadzanie posiłków
PG	— Q	... kwadratowy
PG	— 4S	... do 4 pokrywek na poziom
PG	— 6S	... do 6 pokrywek na poziom
PK	— Q1/1	... chłodzony powietrzem obiegowym

Opis produktu

Nazewnictwo Nr zam.	Wymiary platformy / Wymiary koszyka/tacy [mm]	Elektryczna moc przyłączowa [W]	Wymiary zewnętrzne dł. x szer. x wys. [mm]		
PG-630 x 425 bez systemu CHECK: 89 02 02 14 z systemem CHECK na zamówienie	630 x 425	–	871 x 580 x 910	50	200
PG-GN2/1 bez systemu CHECK: 89 02 02 01 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 660 maks. 530 x 650	–	880 x 690 x 911	68	200
PG-SV2/1 bez systemu CHECK: 89 02 02 06 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 810 maks. 530 x 800	–	1040 x 690 x 911	65	200
PG-Q1/1 (ogrzewanie powietrzem obiegowym z dmuchawą) bez systemu CHECK: 89 02 02 02 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 505 maks. 500 x 500	410	730 x 690 x 911	54	200
PG-Q1/1 chłodzony (dmuchawa powietrza obiegowego) bez systemu CHECK: 89 02 04 01 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 505 maks. 500 x 500	410	1164 x 814 x 945	140	200
PG-4S bez systemu CHECK: 89 02 02 03 z systemem CHECK na zamówienie	566 x 566 –	–	790 x 690 x 911	57	100
PG-6S bez systemu CHECK: 89 02 02 04 z systemem CHECK na zamówienie	857 x 566 –	–	1090 x 690 x 911	61	100

Wyposażenie:

Nr zam.

pokrywa górna ze stali nierdzewnej, niska

do 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

Wkładka blaszana z otworami szczelinowymi

do PG-GN2/1,	89 07 10 02
PG-SV2/1,	89 07 10 04
PG-Q1/1,	89 07 10 01
PG-Q1/1 chłodzony	89 07 10 02
PG-4S,	włącznie
PG-6S	włącznie

Dolna część miski na zupę (z tw. sztucznego)

... nadaje się do PG-630 x 425 → możliwość ogrzewania do 85°C 89 08 05 64

Pokrywka do miski na zupę (z tw. sztucznego)

... nadaje się do PG-630 x 425 → możliwość ogrzewania do 85°C 89 08 05 67

Pojemność (liczba) koszyków, stal nierdzewna/rilsanowy drut stalowy (do wyboru)

	PG-GN 2/1	PG-SV 2/1	PG-Q 1/1	PG-Q 1/1 chłodzony
530 x 400 mm, wys. 85 mm	–	14	–	–
530 x 400 mm, wys. 120 mm	–	10	–	–
530 x 800 mm, wys. 85 mm	–	7	–	–
530 x 800 mm, wys. 120 mm	–	5	–	–
530 x 650 mm, wys. 75 mm	8	–	–	8
500 x 500 mm, wys. 75 mm	5	–	–	5
500 x 500 mm, wys. 115 mm	–	–	–	–
500 x 500 mm, wys. 75 mm	–	–	8	–
500 x 500 mm, wys. 115 mm	–	–	5	–
Pojemność (liczba) koszyków, tw. sztuczne (do wyboru)				
500 x 500 mm, wys. 70 mm	–	–	8	8
500 x 500 mm, wys. 70 mm	–	–	5	5
z nakładką na koszyk na naczynia, wys. 41 mm (wys. łączna 106 mm)				

5.6.3 Sterownik platformowy, ogrzewany powietrzem obiegowym, sterownik do pojemników obiadowych ogrzewany powietrzem obiegowym

Przeznaczenie sterowników platformowych PU...

- do układania i podawania tac lub koszyków na naczynia z naczyniami
- Podgrzewanie za pomocą ogrzewania powietrzem obiegowym
- Używać koszyków ze stali nierdzewnej. Nie używać koszyków z tworzywa sztucznego.
- Wyposażenie – miska na zupę z tworzywa sztucznego nadaje się do wersji ogrzewanej do 85 °C.



Sterownik platformowy, ogrzewany powietrzem obiegowym (PU-GN 2/1, PU-SV 2/1, PU-Q 1/1)

Sterownik do pojemników obiadowych (PU-M 2/1)

Właściwości:

Sterownik platformowy, zamknięty, ze stali nierdzewnej z prostokątną ramą nakładaną.

Wysokość stosu ok. 600 mm.

Korpus o podwójnych ściankach, izolowany. Pokrywa ze stali nierdzewnej, wys. 35°mm, zaczepiana po stronie czołowej (nie dotyczy PU-M 2/1). Elementy przełączające zabezpieczone przed uderzeniami, kabel spiralny 2,5 m, przełącznik WŁ./WYŁ., ślepe gniazdo.





Regulacja termostatowa w zakresie od +30 °C do 85 °C lub +110 °C lub +140 °C, w zależności od typu urządzenia. Ogrzewanie powietrzem obiegowym z dmuchawą.

Wersja PU-M 2/1:

pokrywa zamykana ze stali nierdzewnej, o podwójnych ściankach, izolowana, z uchwytem bezpieczeństwa, podnoszona. Sterownik nadaje się tylko do koszyków ze stali szlachetnej (bez powłoki)!

Typoszereg

PU		Sterownik platformowy, ogrzewany powietrzem obiegowym
PU	— GN	... Gastro Norm
PU	— SV	... rozprawianie posiłków
PU	— Q	... kwadratowy
PU	— M	... otwierana pokrywa ze stali nierdzewnej; nadaje się tylko do koszyków ze stali nierdzewnej

Nazewnictwo	Wymiary platformy /	Elektryczna moc przyłączowa	Wymiary zewnętrzne		
Nr zam.	Wymiary koszyka/tacy [mm]	[W]	dł. x szer. x wys. [mm]		
PU-630 x 425 140° → możliwość podgrzewania do 140 °C bez systemu CHECK: 89 02 01 24 z systemem CHECK na zamówienie	630 x 425	2400	994 x 647 x 960	90	200
PU-630 x 425 85° → możliwość podgrzewania do 85 °C, nadaje się do niego miska na zupę z tworzywa sztucznego bez systemu CHECK: 89 02 01 25 z systemem CHECK na zamówienie	630 x 425	2400	994 x 647 x 960	90	200
PU-GN 2/1 bez systemu CHECK: 89 02 01 03 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 660 maks. 530 x 650	2240	990 x 690 x 911	85	200
PU-SV 2/1 bez systemu CHECK: 89 02 01 02 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 810 maks. 530 x 800	2240	1142 x 690 x 911	86	200
PU-Q 1/1 bez systemu CHECK: 89 02 01 04 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 510 maks. 500 x 500	2240	840 x 690 x 911	86	200
PU-M 1/1 bez systemu CHECK: 89 02 01 07 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 660 maks. 530 x 650	2240	1148 x 744 x 911	109	200

Wyposażenie:

Nr zam.

Wkładka blaszana z otworami szczelinowymi

do PU-GN 2/1,
PU-SV 2/1,
PU-Q 1/1

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

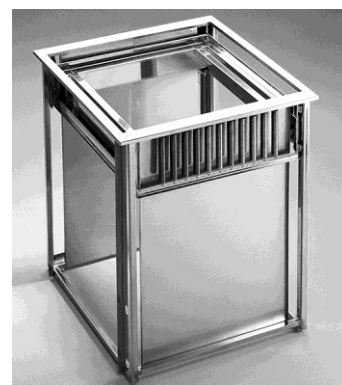
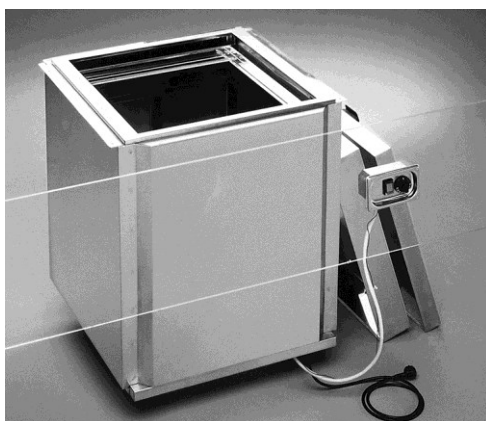
Pojemność (liczba) koszyków, stal nierdzewna/rilsanowy drut stalowy (do wyboru)

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

5.6.4 Sterownik platformowy do zabudowy, zamknięty, ogrzewany powietrzem obiegowym

Przeznaczenie sterowników platformowych PU...

- do układania i podawania tac lub koszyków na naczynia z naczyniami
- Podgrzewanie za pomocą ogrzewania powietrzem obiegowym
- Przewidziany do zabudowy
- Używać koszyków ze stali nierdzewnej. Nie używać koszyków z tworzywa sztucznego.





Właściwości:

Sterownik platformowy do zabudowy, ze stali nierdzewnej, z prostokątną ramą nakładaną, o zastosowania z koszykami.

Wewnątrz ze wszystkich stron z okładziną ze stali nierdzewnej, z izolacją termiczną. Kompletnie okablowany elektrycznie. Przełącznik WŁ./WYŁ. regulator z termostatem, od +30 °C do +110 °C. Osłona przełącznika do zabudowy. Ogrzewanie powietrzem obiegowym z dmuchawą. Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytami. Zabezpieczony przed rozpryskami wody.

Wersja EPU-Q 1/1-760

Długość 705 mm, szerokość 664 mm, głębokość zabudowy 760 mm, wymiary 666 x 628 mm, wysokość stosu ok. 640 mm, wycięcie w pokrywie 656 x 615 mm, wycięcie na osłonę przełącznika 152 x 85 mm
pokrywa górna ze stali nierdzewnej, niska

Nazewnictwo Nr zam.	Wymiary platformy / Wymiary koszyka/tacy [mm]	Elektryczna moc przyłączowa [W]	Wymiary Płaszcz zewnętrzny dł. x szer. x wys. [mm]		
EPU-Q 1/1-760 bez systemu CHECK: 89 03 03 02 z systemem CHECK na zamówienie	535 x 535 maks. 530 x 530	1560	705 x 664	65	110

Wyposażenie:

Nr zam.

Pojemność (liczba) koszyków, stal nierdzewna/rilsanowy drut stalowy (do wyboru)

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

5.7 Sterownik Ultra, kątowy REU...

Przeznaczenie sterowników Ultra, kątowych

- Do układania i podawania oraz **podgrzewania misek do podgrzewania (misek ultra)** firmy **Rieber GmbH Co. KG**.
- Nie używać misek do podgrzewania o średnicy 277 mm.



Właściwości: Sterownik Ultra ze stali nierdzewnej.

Wysokość stosu ok. 610 mm. Pojemność stosu do 92 misek. Wymiary szybu w świetle 260 x 260 mm na każdą rurę.

Dzięki wyjmowanym rurom możliwe jest łatwe czyszczenie urządzenia.

Pokrywa zamykana ze stali nierdzewnej, o podwójnych ściankach, z izolacją termiczną, z ramką uszczelniającą, zawiasami oraz zamkiem zatrzaskowym.



Przełącznik WŁ./WYŁ., regulator z termostatem, od +20 °C do +130 °C.

Dwa układy ogrzewania powietrzem obiegowym z dmuchawą zapewniają równomierny rozkład temperatury.

Oslona przełącznika do zabudowy. Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytami.

Typoszereg

REU	Sterownik Ultra
REU — P	... do podgrzewania misek do podgrzewania / misek Ultra

Nazewnictwo Nr zam.	Liczba rur / pojemność	Elektryczna moc przyłączowa [W]	Wymiary Płaszcz zewnętrzny dł. x szer. x wys. [mm]		
REU-P2-260 bez systemu CHECK 89 04 01 04 z systemem CHECK na zamówienie	2 92 x SJ-255	3200	1005 x 509 x 1011	70	110

Wyposażenie:	Nr zam.
Miska do podgrzewania (miska Ultra)	
Czas podgrzewania: 2 do 2,5 godziny w zakresie od + 20°C do + 130°C	89 08 01 41
SJ-255-Ultra-LS Ø 255 mm	
Zegar sterujący	na zamówienie
Rękawiczki bawełniane 5-palcowe	
zwykłe	89 06 12 01
ultra	31 35 22 01

5.8 CHECK HACCP

Opcja:



Sterownik można wyposażyć w system **CHECK**.

Kod QR na urządzeniu zapewnia warunki dla transparentnego i możliwego do prześledzenia procesu.

Nr zam. 94 01 01 14

➤ Należy zwrócić się do działu obsługi klienta firmy Rieber.

W kwestiach dokumentacji HACCP platforma CHECK CLOUD oferuje Państwu cyfrowy system CHECK HACCP do nieskomplikowanego, niezawodnego oraz przejrzystego rejestrowania temperatury. Oprócz tego możliwe są jeszcze dodatkowe funkcje cyfrowe, dotyczące zarządzania higieną oraz serwisem. Oto cyfrowa i zautomatyzowana odpowiedź na analogowy świat zapisu na kartkach.

Dane istotne ze względu na HACCP są rejestrowane zasadniczo na dwa różne sposoby: Mobile CHECK oraz Auto CHECK. Bazująca na przeglądarce aplikacja CHECK Cockpit służy do zarządzania, wizualizacji oraz analizy zgromadzonych danych procesowych.

- **Mobile CHECK:** ręczna rejestracja temperatury za pomocą termometru bagnetowego z możliwością transmisji danych za pomocą łącza Bluetooth oraz aplikacji CHECK App. Łatwe zarządzanie higieną oraz serwisowaniem za pomocą tworzonych indywidualnie list kontrolnych oraz dodatkowych funkcji wykonywania zdjęć i zapisu tekstu przy użyciu aplikacji CHECK App.
- **Auto CHECK:** możliwe do późniejszego zainstalowania lub też zainstalowane na stałe czujniki, które przesyłają w zdefiniowanych odstępach czasu dane do bazy danych.



Dodatkowe informacje: Zob. „Usługi„ na stronie

www.riever.de

Należy zwrócić się do działu obsługi klienta firmy Rieber.

6 Istotne informacje na temat dostawy oraz pierwszego czyszczenia

Rozdział ten zawiera informacje na temat czynności przygotowawczych przed przystąpieniem do użytkowania.

Sprawdzanie pod względem uszkodzeń transportowych / odpakowywanie

- Bezpośrednio po dostarczeniu urządzenie należy skontrolować pod względem uszkodzeń transportowych.
- Udokumentować szkody w obecności przewoźnika na liście przewozowym i uzyskać od przewoźnika potwierdzenie na nim w postaci podpisu.
- Należy wtedy podjąć decyzję, czy urządzenie zostanie przyjęte, a szkody będą reklamowane na podstawie listu przewozowego, czy też urządzenie nie zostanie odebrane.
 - Dzięki takiemu sposobowi postępowania można zapewnić prawidłowe uregulowanie kwestii szkód.

Wwpakowywanie, kontrolowanie zakresu dostawy

- Otworzyć opakowanie transportowe w przewidzianych do tego miejscach. Nie rozrywać i nie przecinać.
- Usunąć pozostałości opakowania.



UWAGA

Jeśli na urządzeniu ogrzewanym znajdują się folie ochronne lub też przedmioty wrażliwe na wysoką temperaturę, podczas rozgrzewania mogą one uszkodzić urządzenie.

- Zadbaj o to, aby we wnętrzu urządzenia oraz na zewnątrz na urządzeniu nie pozostały folie ochronne.

Wyładowywanie urządzenia



UWAGA

- Transportować urządzenie poziomo, w położeniu użytkowym.
- Nie wyładowywać i nie transportować urządzenia za pomocą środków pomocniczych takich jak wózki widłowe, w przeciwnym razie możliwe są szkody materialne.

Czyszczenie po raz pierwszy



UWAGA

Jeśli na urządzeniu znajdują się folie ochronne lub też przedmioty wrażliwe na wysoką temperaturę, podczas rozgrzewania mogą one uszkodzić urządzenie.

- Zadbaj o to, aby we wnętrzu urządzenia oraz na zewnątrz na urządzeniu nie pozostały folie ochronne.



str. 55 i nast.

Utylizacja materiału opakowaniowego

- Materiał opakowaniowy należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Sterownik platformowy do koszyków, chłodzony PK...



UWAGA

W przypadku nieprawidłowego transportu, np. „w pozycji odwróconej”, sterownik platformowy PK... mógłby ulec uszkodzeniu. W zasobniku musi znajdować się odpowiednia ilość płynu chłodzącego.

- ▶ W przypadku nieprawidłowego transportu, np. „pozycji odwróconej”, należy następnie pozostawić urządzenie ustawione w prawidłowej pozycji na co najmniej godzinę. Dopiero potem włączyć.

7 Wskazówki dotyczące montażu sterowników przewidzianych do zabudowy

7.1 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu

Należy stosować się do przepisów przeciwpożarowych



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo pożaru w przypadku sterowników ogrzewanych w razie zlekceważenia przepisów przeciwpożarowych.

- ▶ Jeśli urządzenie znajduje się w bezpośrednim pobliżu ściany, ścianek działowych, mebli kuchennych, osłon dekoracyjnych itp. zaleca się, aby były one wykonane z materiału niepalnego. W przeciwnym razie należy je obłożyć odpowiednim, niepalnym, izolującym termicznie materiałem.
- ▶ Należy stosować się do przepisów przeciwpożarowych.
- ▶ Strzępki kurzu mogą spowodować pożar. Należy usuwać wszelkie strzępki.

- Przestrzegać przepisów przeciwpożarowych. Należy w tym zakresie zasięgnąć informacji od miejscowych władz.

Należy stosować się do obowiązujących przepisów elektrotechnicznych



OSTRZEŻENIE

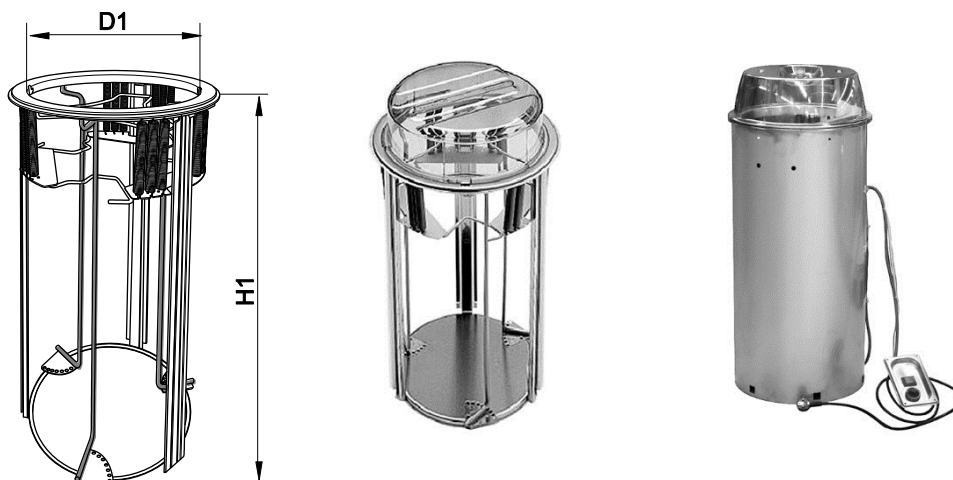
Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Należy stosować się do obowiązujących przepisów elektrotechnicznych.

- ▶ Wykonywanie prac elektrycznych należy zlecać działowi obsługi klienta producenta urządzenia lub też wykwalifikowanemu elektrykowi.
- ▶ Urządzenie należy eksploatować tylko z odłączanym gniazdem zasilania sieciowego. Przed urządzeniem należy zainstalować wyłącznik różnicowoprądowy o prądzie wyzwalającym 30 mA. Podłączyć urządzenie do gniazda z zestykiem ochronnym.

Przestrzegać zaleceń w instrukcji montażu

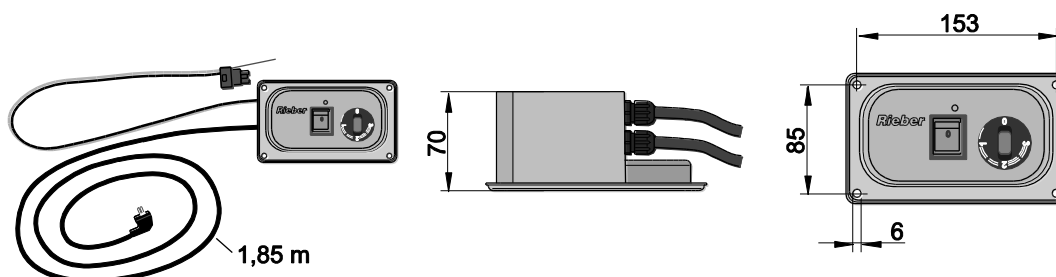
- Należy przestrzegać zaleceń z dołączonej do urządzenia instrukcji montażu. W razie pytań należy zwrócić się do działu obsługi klienta firmy Rieber.

7.2 Sterownik rurowy do zabudowy ERR...



D1: 280 / 320 mm
H1: 680 / 780 mm
Ø Otwór do zabudowy: \geq 356 mm

Układ sterowania
Panel sterowania



Do zakresu dostawy sterownika do zabudowy należy ponadto instrukcja montażu.



[Zob. Instrukcja zabudowy](#)

➤ UWAGA

Nie zginać rurki kapilarnej termostatu wzgl. unikać jej uszkodzenia, w przeciwnym razie może dojść do powstania poważnych szkód materialnych. Rurka kapilarna jest umieszczona w węży izolacyjnym osłony przełącznika.

7.3 Rury uniwersalne do zabudowy, ogrzewane EMR...

Do zakresu dostawy sterownika do zabudowy należy ponadto instrukcja montażu.



[Zob. Instrukcja zabudowy](#)

7.4 Sterownik platformowy do zabudowy, zamknięty, ogrzewany powietrzem obiegowym EPU...

Do zakresu dostawy sterownika do zabudowy należy ponadto instrukcja montażu.



[Zob. Instrukcja zabudowy](#)

8 Konfigurowanie sterownika odpowiednio do naczyń

8.1 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konfiguracji

⚠ Warunek istotny dla bezpieczeństwa

- Do wykonywania prac przy „konfigurowaniu sterownika odpowiednio do naczyń” dopuszczone są tylko **upoważnione osoby**.



Zob. „Wymogi dotyczące kwalifikacji pracowników obsługi”, str. 9

- Używać tylko oryginalnych części producenta.

⚠ Oddzielające urządzenie ochronne

→ dotyczy WE..., P..., REU

Przykład



Za oddzielającym urządzeniem ochronnym (osłona sprężyn) znajdują się sprężyny. W przypadku sterownika ogrzewanego, inaczej niż na rysunku, położenie sprężyn w stosunku do bezpiecznego uchwytu do przesuwania wzgl. panelu sterowania jest inne.

➤ ⚠ OSTRZEŻENIE

W celu skonfigurowania sterownika zdjąć oddzielające urządzenie ochronne. Poza tą sytuacją musi być ono przykręcone za pomocą wszystkich śrub.

⚠ Unikać niebezpieczeństw związanych z ruchem podnoszenia

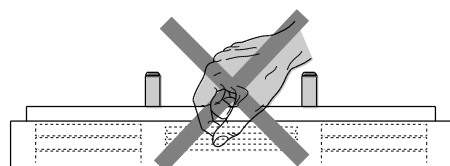
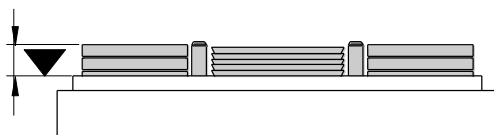


OSTRZEŻENIE

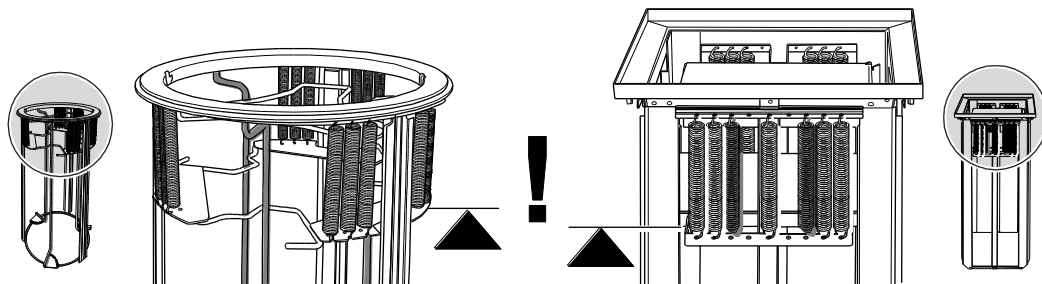
Niebezpieczeństwo zranienia w przypadku wysokości wydawania obniżonej poniżej dolnej krawędzi obudowy. Prowadnica mogłaby się zablokować. Niebezpieczeństwo obciążenia i zmiżdżenia palców.

- Przed wyjęciem mechanizmu układania zwrócić uwagę na to, aby mechanizm podnoszenia znajdował się w górnym położeniu końcowym. W przeciwnym razie – zob. rozdział „Usterki – sposób usuwania”.

Wysokość wydawania

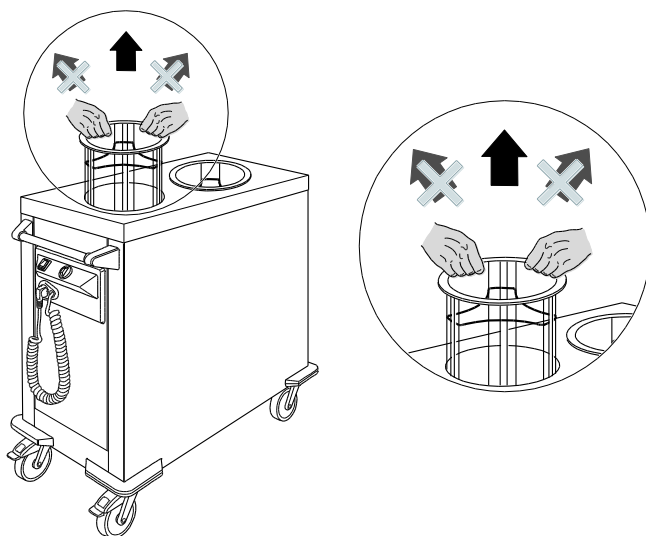


Przykłady



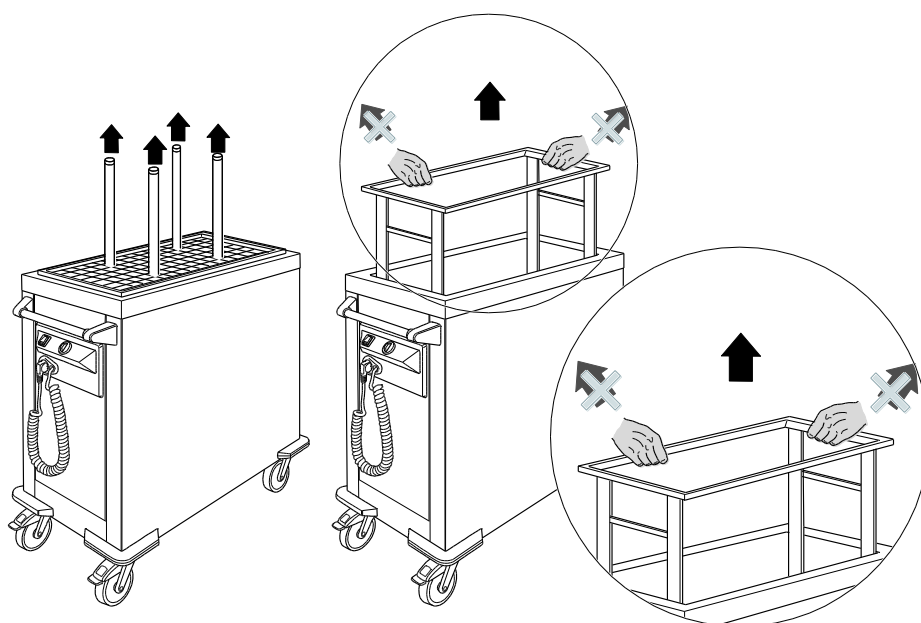
Wskazówki dotyczące wyjmowania elementów do zabudowy

Przykład



- Chwycić pusty mechanizm układania od wewnątrz za górną krawędź i wyjąć go pionowo do góry. Odstawić mechanizm.

Przykład



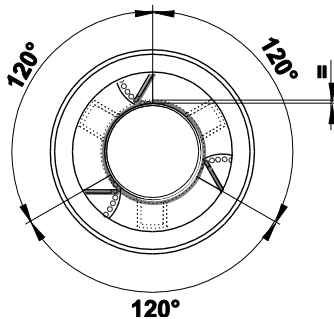
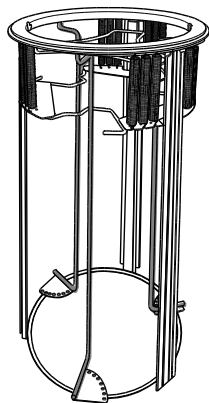
8.2 Konfigurowanie prowadnicy naczyń



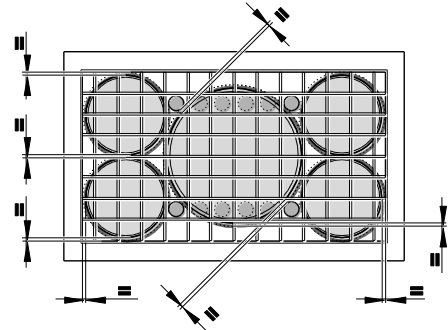
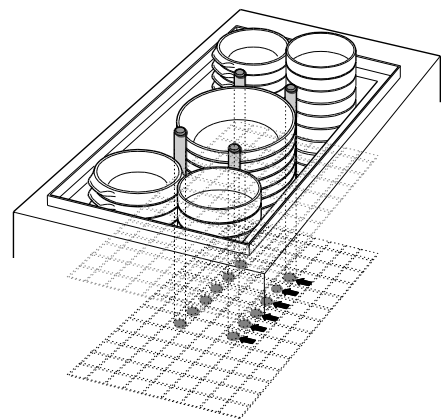
OSTRZEŻENIE

Nierównomiernie rozłożony ciężar może stwarzać niebezpieczeństwo.

- ▶ Należy zwracać uwagę na wystarczającą szczelinę wokół naczyń.
- ▶ Naczynia należy uporządkować za pomocą drążków prowadzących w taki sposób, aby ciężar został w miarę możliwości równomiernie rozłożony.



Sterownik rurowy PR...

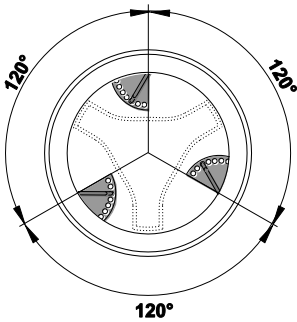
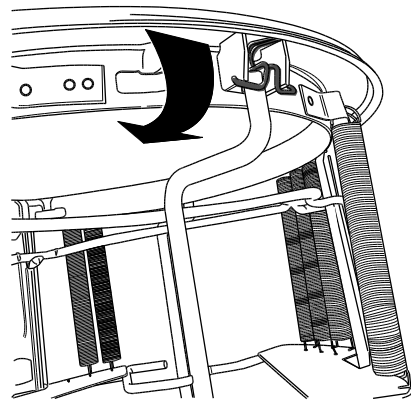
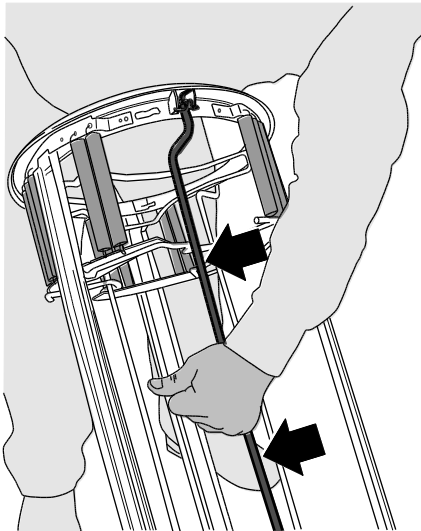


Sterownik wymienny WE...

Sterownik rurowy R...

- Zamontować drążki prowadzące każdorazowo na tym samym otworze w dnie. Ustawić rozkład obciążenia wzgl. prowadzenie naczyń w sposób wyśrodkowany wzgl. równomierny. Ustawić szczelinę obwodową pomiędzy drążkiem prowadzącym oraz talerzem na ok. **5 do 10 mm**, aby wyrównać tolerancje naczyń.
- 3x zwolnić drążek prowadzący. W tym celu nacisnąć go lekko i zwolnić kabłąk sprężyny.
- 3x podnieść drążek prowadzący i ustawić jego pozycję.
- Zabezpieczyć ustawienie. Następnie zablokować kabłąk sprężyny.

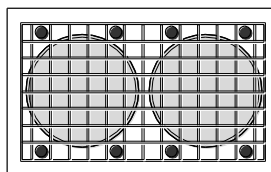
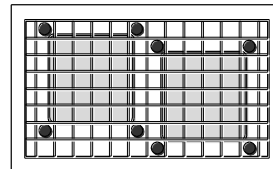
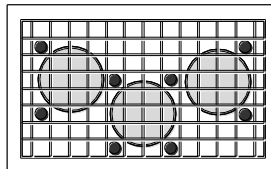
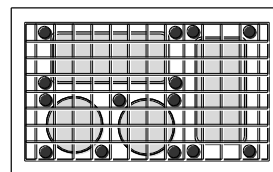
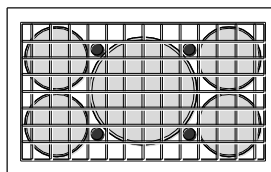
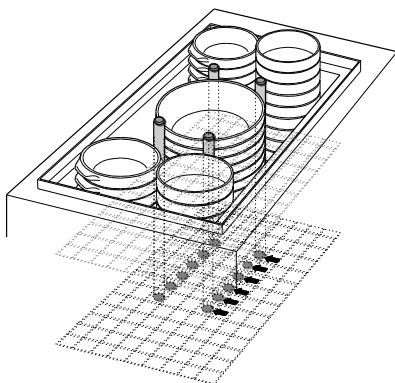
Sterownik RR ...



Sterownik wymienny WE...

- Naczynia należy uporządkować za pomocą drążków prowadzących w taki sposób, aby ciężar został w miarę możliwości równomiernie rozłożony.
- Ustawić szczelinę obwodową pomiędzy drążkiem prowadzącym oraz talerzami na **ok. 10 do 20 mm**, aby wyrównać tolerancje naczyń. Wetknąć drążki prowadzące przez kratki w taki sposób, aby drążki prowadzące trzymały naczynia w żądanej pozycji.

Sterownik WE...



...

8.3 Konfigurowanie sterownika odpowiednio do ciężaru naczyń



OSTRZEŻENIE

Montaż oraz demontaż sprężyny w przypadku załadowanego sterownika może w następstwie wysokich sił sprężynowania doprowadzić do wielorakich obrażeń.

- ▶ Konfigurować sterownik tylko w stanie niezaładowanym.
- ▶ Nieużywane sprężyny należy **na dole** wycześcić, nie demontując ich.



OSTRZEŻENIE

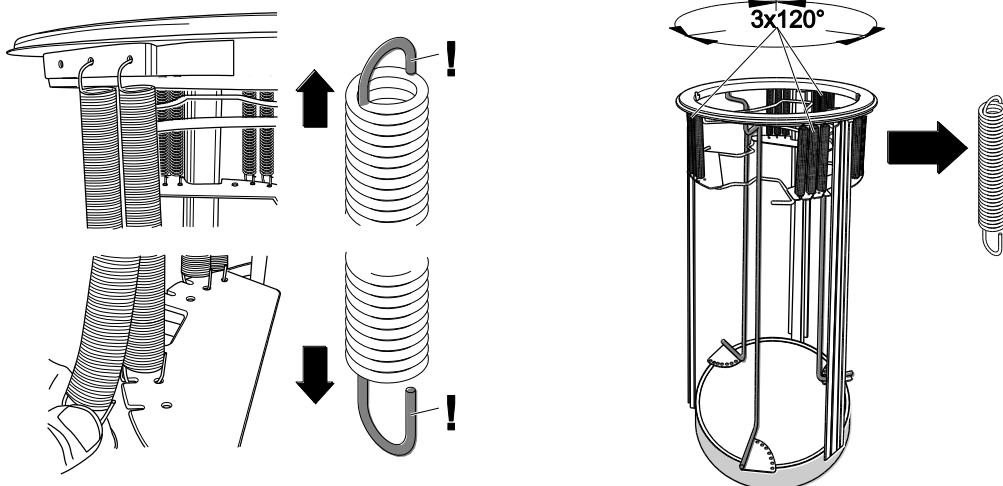
Niebezpieczeństwo zranienia w przypadku nieprawidłowo zamontowanej sprężyny.

Niewspółśrodkowe rozłożenie ciężaru wzgl. rozmieszczenie sprężyn powoduje obciążenie prowadnic z jednej strony, może utrudniać ich działanie i zablokować je.

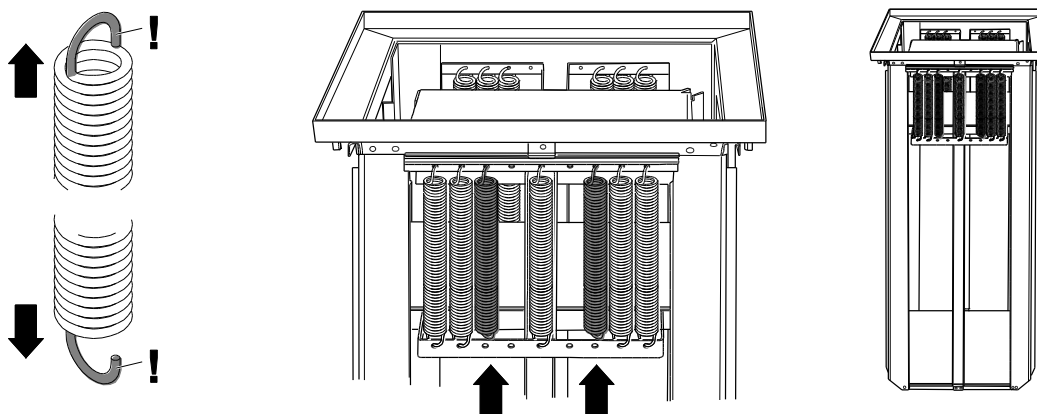
Niebezpieczeństwo zranienia w przypadku wysokości wydawania obniżonej poniżej dolnej krawędzi obudowy. Niebezpieczeństwo obciążenia oraz zmiążdżenia palców i rąk.

- ▶ Zasadniczo należy wymierać równomierne rozmieszczenie sprężyn. Nieużywane sprężyny należy **na dole** wycześcić, nie demontując ich.
- ▶ W przypadku **sterownika rurowego** należy zwracać uwagę na równomierne rozłożone siły sprężynowania $3 \times 120^\circ$. Otwarta strona sprężyny jest na górze.
- ▶ W przypadku **sterownika Ultra** należy zwracać uwagę na efektywne siły sprężynowania blisko prowadnic zewnętrznych, a więc na przykład odciążyć 2 sprężyny blisko środka na dole.
- ▶ W przypadku **sterownika platformowego** należy zwracać uwagę na efektywne siły sprężynowania blisko prowadnic zewnętrznych, a więc **na przykład** w przypadku 7 sprężyn odciążyć 2 sprężyny blisko środka na dole.
- ▶ Należy pamiętać o tym, aby wysokość wydawania naczyń nie została obniżona poniżej dolnej krawędzi obudowy.

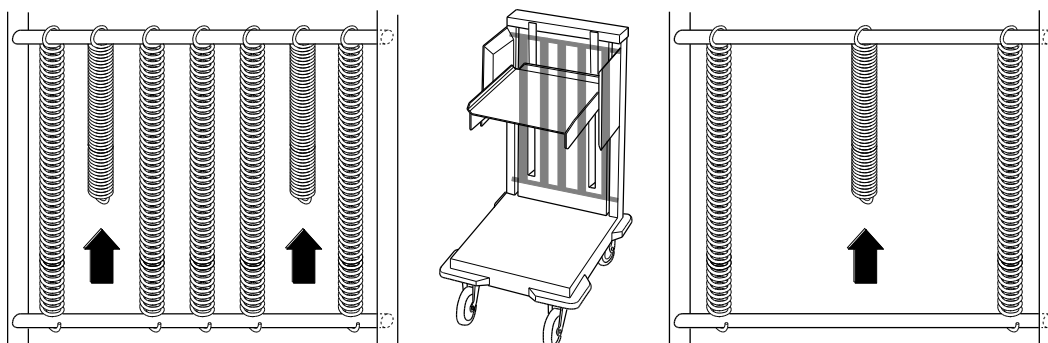
Sterownik
RR ...



Sterownik
REU...



Sterownik
P...



Porada dla użytkownika

Zapotrzebowanie sprężyn można w przybliżeniu ustalić w sposób obliczeniowy.

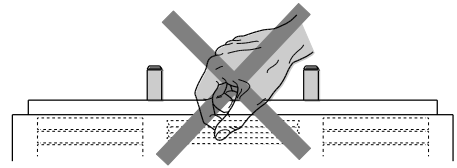
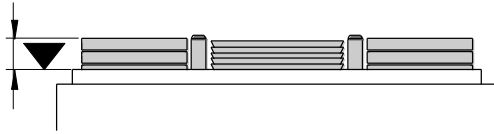
- ▶ Wysokość stosu wynosi ok. 700 mm. Ułożyć naczynia.
- ▶ Sprawdzić wagę naczyń.
- ▶ Obliczyć: Maksymalna siła pociągowa jednej sprężyny wynosi 43 N. W przypadku 16 sprężyn daje to 688 N (68,8 kg). Obliczyć specjalne zapotrzebowanie.

- ▶ **Alternatywnie:** włożyć do rur ok. 20 naczyń.

■ Ustawienie sprężyn jest optymalne, jeśli ok. **3 do 6 naczyń** wystaje poza krawędź rury.

- **⚠ OSTRZEŻENIE**
Pobierać naczynia tylko na wysokości wydawania.

Wysokość
wydawania



Przetestować ustawienie

- Włożyć mechanizm podnoszenia do sterownika.
- Napęlić mechanizm podnoszenia naczyniami.
 - Ustawienie sprężyn jest optymalne, jeśli ok. **3 do 6 naczyń** wystaje poza krawędź rury.



Porada dla użytkownika

Producent zaleca:

- ▶ ... odbiór przez drugą, upoważnioną do tego osobę.
- ▶ ... oznakowanie sterownika, aby uniknąć zagrożenia pomyłką.

⚠ Montaż oddzielającego urządzenia ochronnego

- **⚠ OSTRZEŻENIE**
Zamontować oddzielające urządzenie ochronne. Zabezpieczyć jego pozycję za pomocą wszystkich śrub.

8.4 Sterownik Ultra REU...

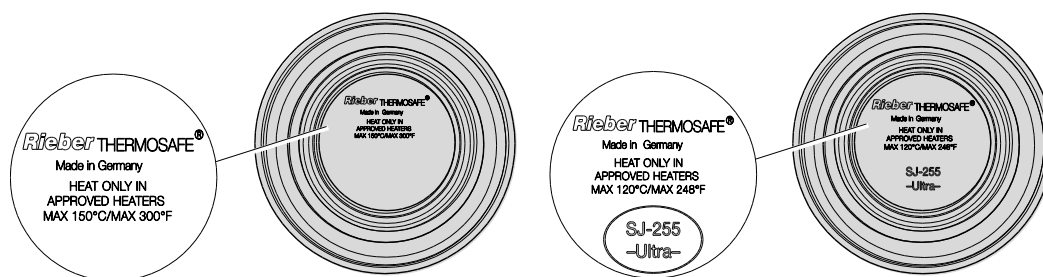


Porada dla użytkownika

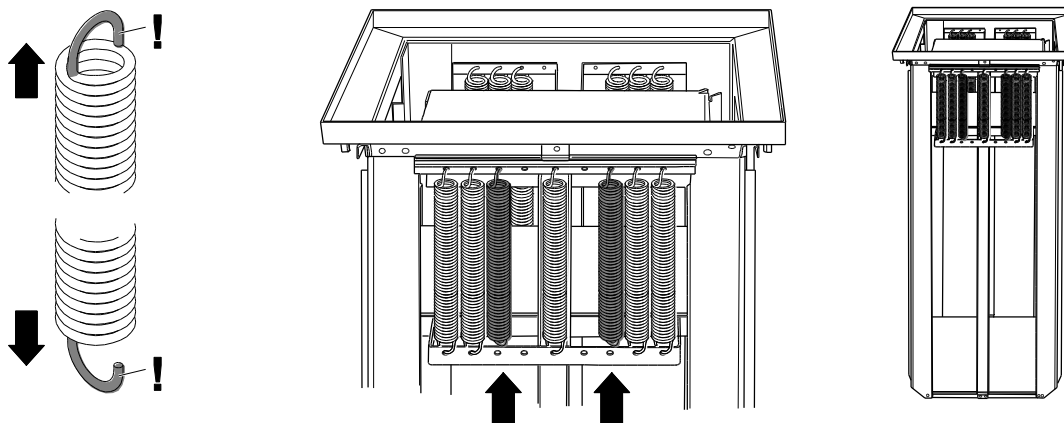
Na każdą z rur do układania symetrycznie rozdzielone są 2x 2 sprężyny, które nie są fabrycznie zaczezione. Dostosowany w taki sposób do zgodnego z przeznaczeniem zastosowania misek do podgrzewania / misek Ultra sterownik Ultra jest gotowy do zastosowania.

- ▶ W przypadku sterownika Ultra należy zwracać uwagę na efektywne siły sprężynowania blisko przewodnic zewnętrznych, a więc na przykład odciążyć 2 sprężyny blisko środka na dole.
- ▶ Nieużywane sprężyny wycześcić na dole, na górze pozostawić zaczezione.

Miska do podgrzewania / miska Ultra



Sterownik REU...



9 Wskazówka dotycząca dozwolonych zmian/modyfikacji

⚠ Warunek istotny dla bezpieczeństwa

- Do wykonywania pracy w przypadku dozwolonych zmian/modyfikacji dopuszczone są „osoby poinstruowane”, które są przeszkolone do danego wykonywania pracy.



Zob. „Wymogi dotyczące kwalifikacji pracowników obsługi”, str. 9

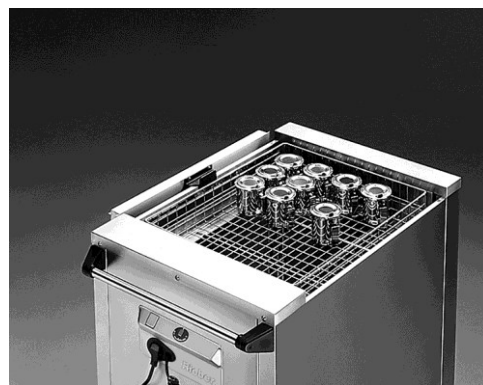
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, rozłączyć połączenie sieciowe.

W razie potrzeby modyfikacji wyposażenia stertownika platformowego PG-630 x 425..., PU-630 x 425...:

rama nakładana lub platforma kratownicowa



str. 31 i nast., str. 34 i nast.



Wkładka blaszana oraz koszyki są wyjmowane.

10 Użytkowanie

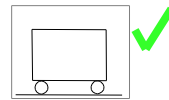
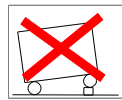
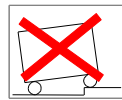
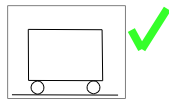
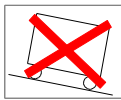
⚠ Warunek istotny dla bezpieczeństwa

- Używać sterownika pod nadzorem.
- Do wykonywania pracy dopuszczone są „osoby poinstruowane”, które są przeszkolone do danego wykonywania pracy.



Zob. „Wymogi dotyczące kwalifikacji pracowników obsługi”, str. 9

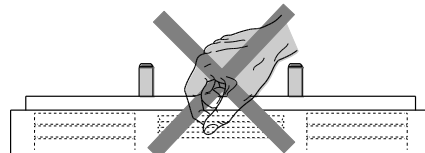
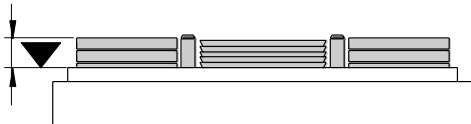
- Podłączyć sterownik do gniazda za pośrednictwem wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) o prądzie wyzwalającym 30 mA.
 - Nie podłączać urządzenia do listwy rozdzielaczowej.
 - Używać tylko w suchych pomieszczeniach w budynkach.
 - Eksploatować tylko w warunkach odpowiedniego oświetlenia.
- Zabezpieczyć sterownik mobilny przed nieoczekiwanym stoczeniem się za pomocą dwóch „hamulców blokujących”. Ustawiać urządzenie tylko na płaskich powierzchniach.



➤ ⚠ OSTRZEŻENIE

Pobierać naczynia tylko na wysokości wydawania.

Wysokość wydawania



- **i** **Porada dla użytkownika** W celu uniknięcia niebezpieczeństwa pomyłki sterowników zaleca się ich dodatkowe oznakowanie, na przykład za pomocą systemu **CHECK**.

Załadunek sterownika naczyńmi



UWAGA

Koszyk z tworzywa sztucznego nie nadaje się do sterowników ogrzewanych; dotyczy to również koszyków z tworzywa sztucznego, dostępnych w handlu o jakości przeznaczonej do zmywarek.

Koszyk z tworzywa sztucznego może zostać uszkodzony oraz może uszkodzić również sterownik.

- ▶ Nie używać w sterownikach ogrzewanych koszyków z tworzywa sztucznego.

▶ ⚠ OSTRZEŻENIE

Nie sięgać do sterownika. Napełnić sterownik równomiernie naczyńmi.

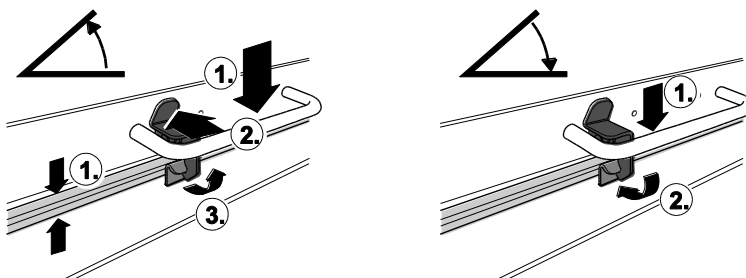
Sterownik RR...



Sterownik rurowy, okrągły

- ▶ Następnie zamknąć za pomocą pokrywy. W przypadku płaskiej pokrywy należy ją docisnąć na dół wraz z naczyńmi aż do oporu i przekręcić w celu zabezpieczenia położenia.

Sterownik REU...




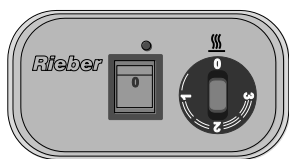
Sterownik Ultra, kątowny

Pojemność stosu: do 92 misek do podgrzewania / misek Ultra firmy Rieber


- ▶ W celu otwarcia: nacisnąć pokrywę w dół i otworzyć zamek za pomocą kciuka.
- ▶ W celu zamknięcia: nacisnąć pokrywę mocno w dół i zwracać uwagę na zatrzaśnięcie.

Włączanie i ustawianie temperatury sterownika elektrycznego. Dotyczy tylko urządzenia ogrzewanego wzgl. chłodzonego.

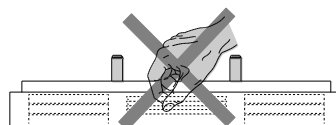
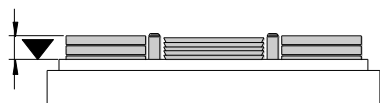
- Nacisnąć przełącznik dźwigienkowy z zieloną lampką kontrolną.
 - W ustawieniu I (ON) produkt jest gotowy do działania; lampka kontrolna świeci się.
-  **OSTRZEŻENIE**
Gorące powierzchnie przy górnej krawędzi ponad bezpiecznym uchwytem do przesuwania, nawet do +85 °C.
Niebezpieczeństwo oparzenia, jak również niebezpieczeństwo pożaru w obrębie sterownika ogrzewanego.
- Ustawić żądaną temperaturę na regulatorze mocy. Oszacować realistycznie czas nagrzewania lub czas chłodzenia aż do uzyskania odpowiedniej temperatury.
 - Ogrzewany (opcja): ogrzewany bezstopniowo od +35 °C do 110 °C
 - Chłodzony (opcja): chłodzony bezstopniowo od temperatury pomieszczenia do +2 °C;
dotyczy tylko sterownika platformowego PK-Q ... chłodzonego powietrzem obiegowym.
 - Sterownik Ultra **REU**...: ogrzewany bezstopniowo od +35 °C do 140 °C.
Czas nagrzewania od temperatury pokojowej do 130 °C w przypadku pełnego załadunku miskami Ultra wynosi **ok. 2,5 godziny**.



Wyjmowanie naczyń

- Zdjąć pokrywę dopiero bezpośrednio przed rozpoczęciem nakładania porcji.
-  **OSTRZEŻENIE**
Pobierać naczynia na wysokości wydawania. Nie sięgać do sterownika. W razie usterki natychmiast zablokować sterownik.

Wysokość wydawania



„Usterki – sposób usuwania”, str. 62

Wyłączenie sterownika elektrycznego

- Wyłączyć sterownik elektryczny za pomocą przełącznika dźwigienkowego. Wyciągnąć wtyczkę przyłączeniową i umieścić w uchwycie do mocowania elektrycznej wtyczki przyłączeniowej.
 - W ustawieniu O (OFF) urządzenie jest wyłączone. Lampka kontrolna nie świeci się.

Czyszczenie sterownika




Zob. poniższy rozdział


11 Prawidłowe wykonywanie działań związanych z utrzymaniem stanu sprawności

„Utrzymywanie sprawności systemów technicznych, podzespołów, urządzeń i środków eksploatacyjnych ma na celu zapewnienie, że pozostanie zachowany stan sprawności działania lub też że w przypadku awarii zostanie on przywrócony.”

Utrzymanie sprawności można podzielić na cztery podstawowe obszary: konserwacja, przegląd, naprawa, usprawnienie.

 Konserwacja: działania zmierzające do opóźnienia degradacji występującego zapasu na zużycie.

 Przegląd: działania zmierzające do stwierdzenia oraz oceny stanu rzeczywistego ocenianej jednostki włącznie z ustaleniem przyczyn zużycia oraz wyprowadzeniem niezbędnych konsekwencji w odniesieniu do przyszłego użytkowania.

 Naprawa: działania zmierzające do przywrócenia ocenianej jednostce stanu sprawności działania, za wyjątkiem usprawnień.

11.1 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące utrzymywania sprawności

Warunek istotny dla bezpieczeństwa

- Do wykonywania pracy dopuszczone są „osoby poinstruowane”, które są przeszkolone do danego wykonywania pracy.



Zob. „Wymogi dotyczące kwalifikacji pracowników obsługi”, str. 9

- Dozwolone są wyłącznie czynności opisane i dopuszczone w instrukcji obsługi. Inne czynności są dozwolone tylko dla serwisu producenta – firmy Rieber.
- Prace przy urządzeniu chłodzącym mogą być wykonywane tylko przez upoważnionych, wykwalifikowanych pracowników, takich jak technik chłodnictwa lub też technik działu obsługi klienta firmy Rieber.

Unikanie zagrożeń związanych z elektrycznością



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Zagrożenie dla życia.



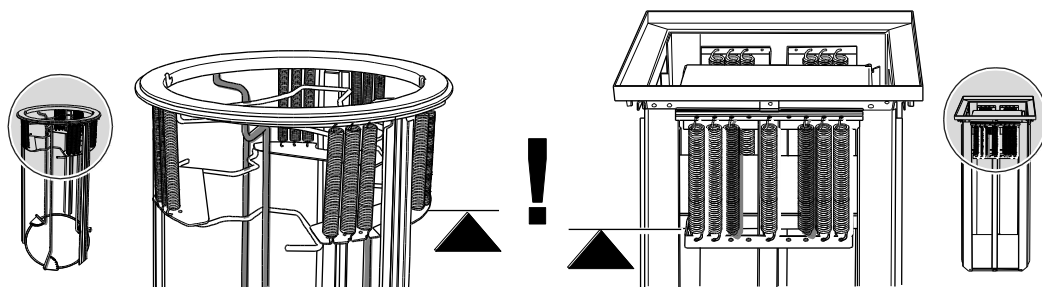
- ▶ Odłączyć sterownik od zasilania elektrycznego. W tym celu odłączyć połączenie sieciowe.
- ▶ Skontrolować urządzenie wraz z kablem elektrycznym pod względem możliwych uszkodzeń.
- ▶ Nigdy nie kierować strumienia wody na podzespoły elektryczne, takie jak układ ogrzewania, układ sterowania lub też na kratki wentylacyjne.
- ▶ Nie czyścić sterowników elektrycznych przy użyciu myjki parowej lub też myjki wysokociśnieniowej, w przeciwnym razie do układu elektrycznego może dostać się wilgoć i spowodować zwarcie. Oczyszczyć urządzenie w miarę możliwości na sucho, w przeciwnym razie jedynie wytrzeć wilgotną szmatką i wytrzeć następnie do sucha.
- ▶ Zlecić sprawdzenie elektrycznych środków eksploatacyjnych przez elektryka, zgodnie z przepisami DGUV¹. Ustalić cykl kontroli odpowiednio do warunków eksploatacji. Ogólnie obowiązuje zasada kontroli co 12 miesięcy.

¹ Źródło: przepisy DUGV, 3. Urządzenia elektryczne i środki eksploatacyjne

⚠ Unikanie niebezpieczeństwa zranienia przy mechanizmie podnoszenia (podstawa ładunkowa) w przypadku usterki

➤ ⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zranienia. Przed wyjęciem mechanizmu układania zwrócić uwagę na to, aby podstawa ładunkowa mechanizmu podnoszenia znajdowała się w górnym położeniu końcowym. W przeciwnym razie – zob. rozdział „Usterki – sposób usuwania”.



Rysunkowe przykłady wykonania

⚠ Unikanie niebezpieczeństwa oparzenia

⚠ OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo oparzenia we wnętrzu sterownika ogrzewanego. W obszarze gorących powierzchni można poparzyć ręce i ramiona.



- Odłączyć połączenie sieciowe.
- Pozostawić urządzenie przedtem do ostygnięcia.
- Nosić osobiste wyposażenie ochronne, rękawice ochronne.

⚠ Unikanie ryzyka pożaru; dotyczy sterowników ogrzewanych oraz chłodzonych



➤ Niebezpieczeństwo pożaru

Palne substancje w obszarze ogrzewania sterownika ogrzewanego lub w obszarze wentylacji sterownika chłodzonego mogą spowodować pożar. Należy usuwać wszelkie strzępki. Przechowywać substancje palne z dala od urządzenia.

⚠ Unikanie zagrożeń w wyniku pomylenia sterowników

➤ ⚠ OSTRZEŻENIE

Sterowniki są przystosowane najczęściej do specjalnych zastosowań i w związku z tym różnice między nimi podczas montażu lub też pomylenie sterowników między sobą może doprowadzić do sytuacji niebezpiecznej. Unikać pomyłek.

- **i** **Porada dla użytkownika** W celu uniknięcia niebezpieczeństwa pomyłki sterowników zaleca się ich dodatkowe oznakowanie, na przykład za pomocą systemu **CHECK**.

11.2 Środki czyszczące do stali nierdzewnej

W odniesieniu do wszystkich środków czyszczących obowiązuje zasada:

- Należy przestrzegać zaleceń producenta dotyczących zastosowania środka czyszczącego.

Mechaniczne środki czyszczące do stali nierdzewnej

Środek	Nadaje się
Wyroby z włosa	Szczotki z włosiem naturalnym lub sztucznym
Tekstylia	Materiały tekstylne z włókien naturalnych i chemicznych jako czyściwo oraz płaskie wyroby tekstylne (oczkowe i tkane, szmatki do czyszczenia, do wycierania, dzianiny, włóknina). Bardzo dobrze nadają się tekstylia do czyszczenia z mikrowłókien, zwłaszcza do usuwania śladów palców z powierzchni ze stali nierdzewnej.
Włókniny z tworzywa sztucznego	Bez materiałów ściernych. Najczęściej produkowane w kolorach białym, beżowym, żółtym.
Inne	Skóra naturalna (ircha), sztuczna skóra, sztuczna włóknina, gąbki, ściereczki gąbkowe

Chemiczne środki czyszczące do czyszczenia stali nierdzewnej

Środek	Obszary zastosowań
Uniwersalne środki czyszczące	Zwłaszcza do lekkich zabrudzeń tłuszczem.
Neutralne środki czyszczące	Do powierzchni zabrudzonych tłuszczem i olejem (ślady palców); nadają się również jako środki do mycia naczyń.
Alkoholowe środki czyszczące	Tak jak uniwersalne środki czyszczące
Alkaliczne środki czyszczące	Zwłaszcza do znacznych zabrudzeń tłuszczem i olejem (zapieczone oleje). Przestrzegać instrukcji producenta w odniesieniu do dozowania.
Rozpuszczalnikowe środki czyszczące	W zależności od rodzaju bardzo dobre do usuwania tłuszczu, oleju, wosku, smoły, klejów, lakierów i farb. Nie nadają się do tworzyw sztucznych.
Dezynfekujące środki czyszczące	Oddziaływanie na chorobotwórcze (patogenne) zarazki jest różne w zależności od dezynfekującej substancji czynnej. Długotrwałe oddziaływanie podchlorynu sodu może uszkodzić materiał urządzenia. W miarę możliwości substancji tej nie należy dodawać. Należy stosować produkty zamieszczone na liście Niemieckiego Towarzystwa higieny i Mikrobiologii (DHGM).

11.3 Wybór prawidłowej metody czyszczenia



UWAGA

W następstwie nieprawidłowego czyszczenia można uszkodzić powierzchnię lub też nawet doprowadzić urządzenie do stanu nienadającego się do użytku. Należy pamiętać:

- ▶ Unikać zarysowania powierzchni przedmiotami o ostrych krawędziach. Nie stosować środków do szorowania lub też agresywnych środków czyszczących, takich jak np. spraye do piekarników lub gąbki o ostrej powierzchni.
- ▶ Usuwać zanieczyszczenia za pomocą środków do czyszczenia i pielęgnacji, nadających się do stali nierdzewnej.
- ▶ Nie mieszać ze sobą dostępnych w handlu środków czyszczących; nie wytwarzać własnego środka czyszczącego.
- ▶ Nie używać wełny stalowej lub też szczotek stalowych.
- ▶ W przypadku stali nierdzewnej unikać dłuższego oddziaływania przez płyny o dużej zawartości soli kuchennej, ponieważ mogą one powodować przebarwienia powierzchni lub też rdzewienie.
- ▶ W przypadku stali nierdzewnej unikać bezpośredniego dłuższego kontaktu z rdzewiejącymi przedmiotami żelaznymi, takimi jak np. patelnie żeliwne lub gąbki kuchenne ze stali.

Czyszczenie i pielęgnacja elementów ze stali nierdzewnej

→ Dotyczy obudowy sterownika ze stali nierdzewnej



UWAGA

W następstwie nieprawidłowego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni.

- ▶ Czyścić przy użyciu **ciepłego, łagodnego roztworu płynu do mycia naczyń**, wytrzeć na mokro **niepozostawiającą zadrapań szmatką**. Następnie należy wytrzeć powierzchnie przy użyciu **miękkiej szmatki**.



Porada dla użytkownika

- ▶ Do pielęgnacji stali nierdzewnej zalecamy **środek pielęgnacyjny firmy Rieber**.
 - Środek ten czyści dokładnie i łagodnie, zapewnia błyszczący połysk, czyści i konserwuje w jednocześnie.
Nr zam. 72 10 24 08

Czyszczenie i pielęgnacja elementów z tworzywa sztucznego



UWAGA

W następstwie nieprawidłowego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni.

- ▶ Czyścić przy użyciu **ciepłego, łagodnego roztworu płynu do mycia naczyń**, wytrzeć na mokro **niepozostawiającą zadrapań szmatką**. Następnie należy wytrzeć powierzchnie przy użyciu **miękkiej szmatki**.

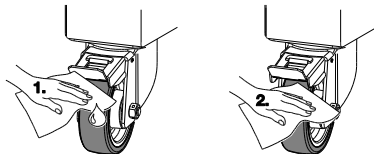
Czyszczenie kółek



UWAGA

W następstwie nieprawidłowego czyszczenia może dojść do uszkodzenia kółek.

- ▶ Czyścić przy użyciu **ciepłego, łagodnego roztworu płynu do mycia naczyń**, wytrzeć na mokro **niepozostawiającą zadrapań szmatką**. Następnie należy wytrzeć powierzchnie przy użyciu **miękkiej szmatki**.
- ▶ Nie czyścić myjką wysokociśnieniową.

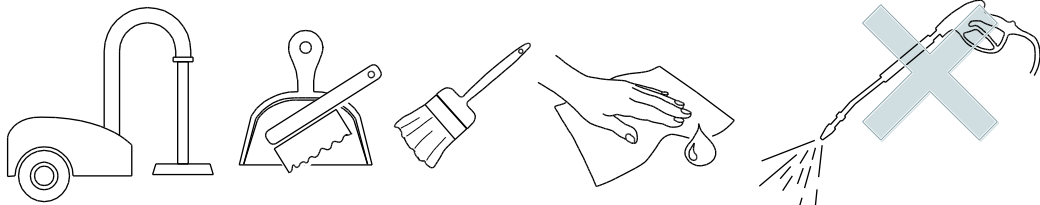


Czyszczenie obszaru ogrzewania powietrzem obiegowym

- Do otwierania/zamykania obudowy układu ogrzewania w celu gruntownego oczyszczenia upoważnione są jedynie przeszkolone i upoważnione osoby. Muszą one zostać przeszkolone w sposób praktyczny przy urządzeniu.

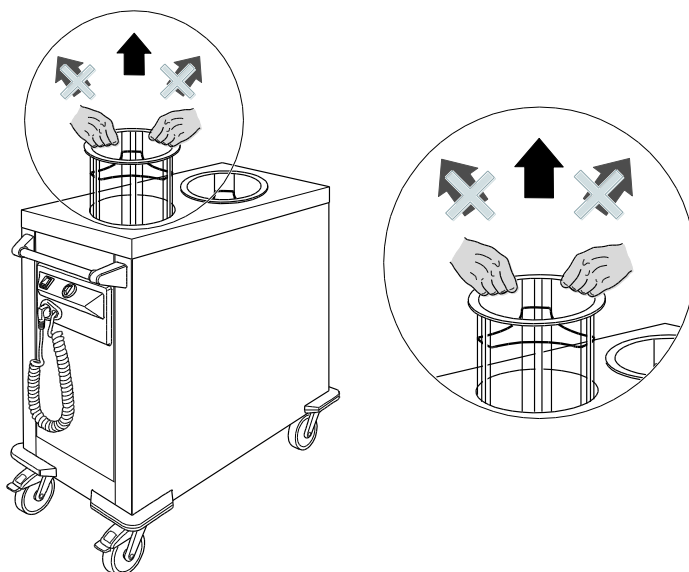
Ogólne wskazówki dotyczące czyszczenia

- W razie potrzeby oczyścić za pomocą miotłki, szmatki, pędzla lub odkurzacza. W razie potrzeby wytrzeć lekko na mokro, a następnie do sucha.

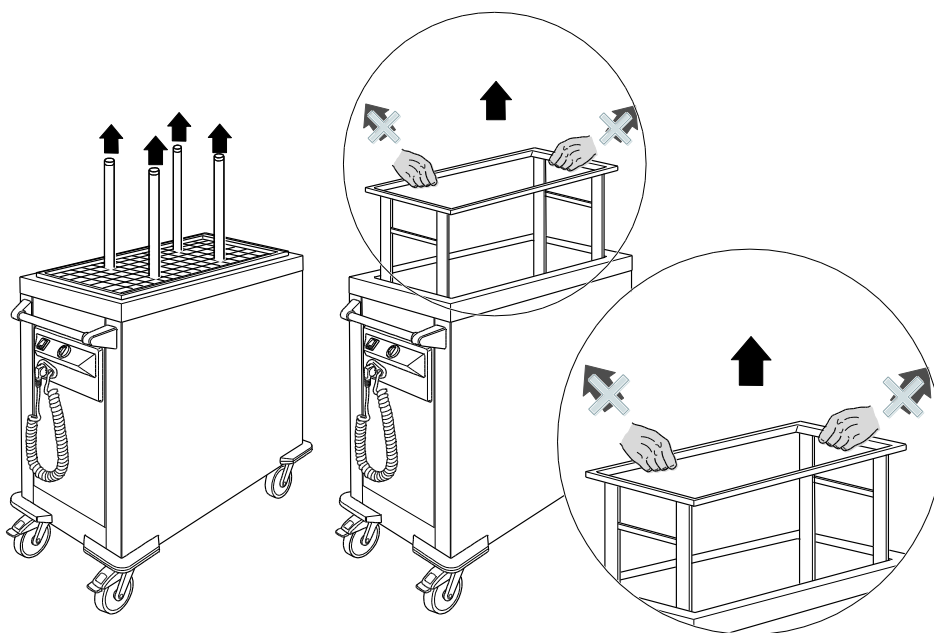


- Usunąć możliwe okruchy naczyń, zwłaszcza w obszarach przewodnic mechanizmu podnoszącego.
- Opcjonalnie stertowniki rurowe... jak również stertowniki wymienne... są wyposażone w szufladę na zanieczyszczenia. Wyjąć szufladę na zanieczyszczenia i opróżnić ją.

Wskazówki dotyczące czyszczenia wewnątrz sterownika rurowego RR..., sterownika Ultra REU...




Sterownik rurowy RR..., sterownik Ultra REU...



Sterownik platformowy PG... EP...

- Chwycić pusty mechanizm układania od wewnątrz za górną krawędź i wyjąć go pionowo do góry. Odstawić mechanizm.
- Usunąć strzępki kurzu z kratki wentylacyjnej sterownika ogrzewanego. Użyć do tego celu miotły na długim trzonku lub też odkurzacza.
- **WSKAZÓWKA**
Pozostawić bez zmian ustawienia mechanizmu układania. Zastosować środki organizacyjne w celu uniknięcia niebezpieczeństwa pomyłki w przypadku wielu urządzeń.

11.4 Przegląd czynności oraz interwałów

Okres	Czynność do wykonania	Strona
Codziennie po użyciu	Odłączyć wtyczkę sieciową. Otworzyć drzwiczki/pokrywę.	 str. 55 i nast.
	<p>Sterownik z ogrzewaniem należy pozostawić na pewien czas w celu ostygnięcia.</p> <p> Niebezpieczeństwo poślizgnięcia W przypadku sterowników do chłodzenia zwracać uwagę na wypływającą ew. wodę kondensacyjną.</p> <p> Skontrolować urządzenie wraz z kablem przyłączeniowym pod względem możliwych uszkodzeń. Zlecić wymianę uszkodzonego sieciowego przewodu przyłączeniowego wykwalifikowanemu elektrykowi.</p>	
W razie potrzeby	Zdjąć wyposażenie, takie jak pokrywa górna, koszyki i oczyścić je.	 str. 58 i nast.
	Wyjąć pusty mechanizm podnośnikowy ze sterownika i oczyścić go.	
	Oczyścić wnętrze obudowy sterownika miotłką na długim trzonku.	
	Oczyścić obszar ogrzewania gorącym powietrzem.	
	Opróżnić i oczyścić szufladę na zanieczyszczenia (opcja).	
	Oczyścić kółka	
	Dezynfekcja urządzenia w razie potrzeby. Kwestię tę należy uzgodnić z pełnomocnikiem ds. higieny.	
Co 180 dni roboczych wzgl. co 6 miesięcy	Sprawdzić instalację elektryczną / układ sterowania	 Strona 55
	Zweryfikować stan oznakowania produktu	 Strona 15

12 Usterki – sposób usuwania

Warunek istotny dla bezpieczeństwa

- Do wykonywania pracy dopuszczone są „**osoby poinstruowane**”, które są przeszkolone do danego wykonywania pracy.



Zob. „Wymogi dotyczące kwalifikacji pracowników obsługi”, str. 9

- Nie używać uszkodzonego urządzenia, natychmiast wyłączyć z użycia.
- Zlecać wykonywanie napraw elektrycznych tylko wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Podczas czyszczenia lub też prac związanych z utrzymaniem sprawności oraz podczas wymiany części sterownik należy odłączyć od zasilania.

Naprawa w okresie obowiązywania gwarancji jest dozwolona tylko przez serwis firmy Rieber. Należy skontaktować się z serwisem firmy Rieber.

Usterka	Możliwa przyczyna	Możliwy sposób usunięcia
Naczynia poniżej „wysokości wydawania”.	Niewłaściwe naczynia.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Załadować sterownik przewidzianymi do niego naczyniami. # Pracownicy obsługi
	Podstawa ładunkowa mechanizmu podnoszenia zablokowana. Naczynie zakleszczyło się w sprężynach. Niewłaściwe naczynia	<ul style="list-style-type: none"> ➤  OSTRZEŻENIE Zabezpieczyć podstawę ładunkową w jej położeniu, zob. następna strona. ➤ Ostrożnie wyjmować naczynia po kolei. Usunąć usterkę. # Pracownicy obsługi
Sterownik do zabudowy ERR... zbyt mocno się nagrzewa	Zgięta wgl. uszkodzona rurka kapilarna termostatu.	<ul style="list-style-type: none"> ➤  OSTRZEŻENIE Nie dotykać urządzenia, nie przemieszczać. ➤ Odłączyć urządzenie od zasilania, w tym celu wyłączyć skrzynkę bezpiecznikową/rozdzielczą. ➤ Naprawa # Wykwalifikowany elektryk
Kółka/hamulce uszkodzone	Wymienić kółko	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Naprawa # Technik mechanik
Lampka kontrolna świeci się, jednakże urządzenie nie grzeje	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Naprawa # Wykwalifikowany elektryk

Okruch naczyń może **zablokować prowadnicę**.



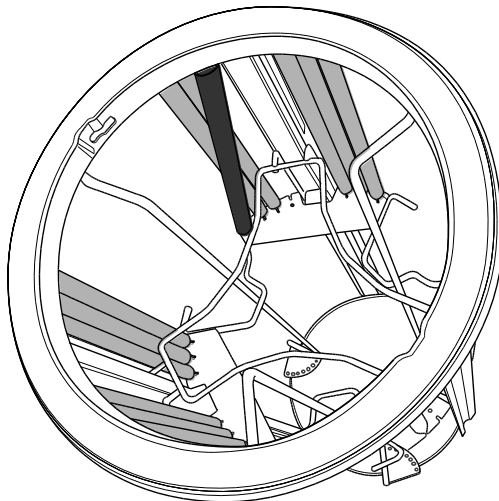
OSTRZEŻENIE

W sterowniku działają wysokie siły mechaniczne. Usterka w mechanizmie podnoszenia może być źródłem wielu zagrożeń. Blokada może zostać nieoczekiwanie zwolniona.

- ▶ W razie wątpliwości zwolnić sprężynę. Zob. poniższa wskazówka bezpieczeństwa dot. postępowania w przypadku niejasnej przyczyny blokady.
- ▶ Wyjąć naczynia z najwyższą ostrożnością.
- ▶ Zabezpieczyć położenie podstawy ładunkowej za pomocą ciężkiego przedmiotu. Zwracać uwagę na stabilne położenie.



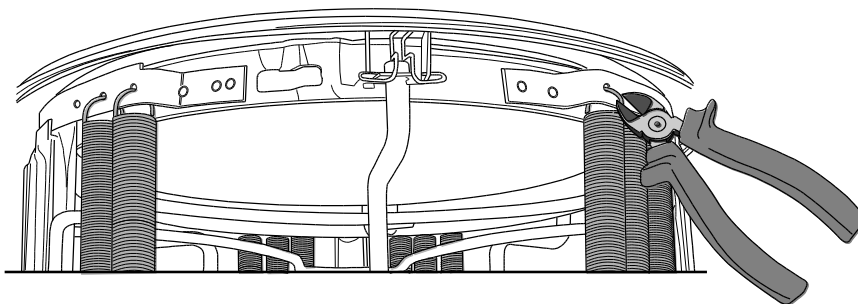
Zob. również „W sterowniku działają wysokie siły mechaniczne”, str. 13



! W przypadku niejasnej przyczyny blokady należy postępować w następujący sposób:

➤ **!** OSTRZEŻENIE

W niejasnych przypadkach zwolnić sprężynę. Lekko unieść mechanizm podnoszenia. Zabezpieczyć w nieco wystającym położeniu, na przykład przy użyciu 2 profili. Odłączyć sprężyny.



Dział obsługi klienta, części zamienne



WAŻNE

Dział obsługi klienta wymaga typu oraz numeru posiadanego urządzenia.

- W przypadku usterek, których nie można naprawić samodzielnie, należy zwrócić się do partnera umownego firmy Rieber lub też do działu obsługi klienta firmy Rieber.

Utylizacja urządzenia



Państwa urządzenie zostało wykonane z materiału wysokiej jakości, który może być poddany ponownemu użyciu wzgl. recyklingowi. W celu utylizacji urządzenie elektryczne należy odłączyć od prądu. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda. Odciąć kabel bezpośrednio przy obudowie. Zlecić fachową utylizację produktu przez lokalny zakład utylizacji odpadów.



OSTRZEŻENIE

Osoby z ograniczonymi zdolnościami sensorycznymi lub umysłowymi mogłyby utknąć.

- ▶ Podczas utylizacji urządzenia zniszczyć zamki pokrywy sterownika Ultra.
-

13 Odpowiedzialność i gwarancja

Wyklucza się odpowiedzialność i gwarancję producenta, jeśli użytkownik

- nie przestrzega wskazówek i zaleceń zawartych w instrukcji obsługi,
- produkt jest używany niezgodnie z przeznaczeniem,



zob. rozdział „Cel zastosowania”

- zostały wykonane modyfikacje i zmiany sposobu działania,
- nie zostały użyte oryginalne części zamienne.

W odniesieniu do roszczeń z tytułu gwarancji producenta obowiązują „Warunki sprzedaży i dostaw” firmy Rieber GmbH & Co. KG. Na przykład naprawy w okresie obowiązywania gwarancji może wykonywać wyłącznie serwis producenta – firmy Rieber, w przeciwnym razie grozi utrata wszelkich roszczeń z tytułu gwarancji. Należy skontaktować się z serwisem producenta – firmy Rieber.

Gwarancja nie obejmuje następujących części eksploatacyjnych:

- kółek, kółek z hamulcami blokującymi, zderzaków narożnych

14 Wyciąg z deklaracji zgodności UE

Deklaracja zgodności WE zgodnie z dyrektywą maszynową WE 2006/42/WE

Firma Rieber GmbH & Co. KG, deklaruje niniejszym, że produkty

- stertownik rurowy, ogrzewany powietrzem obiegowym RR...
- stertownik platformowy, chłodzony powietrzem obiegowym PK...
- stertownik platformowy, ogrzewany powietrzem obiegowym PU...
- stertownik Ultra REU...

są zgodne z podstawowymi wymaganiami dyrektywy maszynowej WE 2006/42/WE, Załącznik II A oraz norm zharmonizowanych (DIN EN ISO 12100: Bezpieczeństwo maszyn – Zasady ogólne – Ocena ryzyka i minimalizacja ryzyka).

Deklaracja zgodności UE zgodnie z dyrektywą 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa)

Firma Rieber GmbH & Co. KG oświadcza niniejszym, że stertowniki elektryczne są zgodne pod względem wykonania elektrycznego z podstawowymi wymaganiami dyrektywy 2014/35/UE.

Deklaracja zgodności UE zgodnie z dyrektywą dot. kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE

Firma Rieber GmbH & Co. KG oświadcza niniejszym, że stertowniki elektryczne są zgodne pod względem wykonania elektrycznego z podstawowymi wymaganiami dyrektywy 2014/30/UE.

15 Indeks

Bezpieczny uchwyt do przesuwania.....	10, 19	Typoszereg	24
CHECK HACCP.....	2, 4, 15, 39, 52, 56	Wyposażenie	25
Części zamienne	4	Sterownik rurowy, kątowy RE.....	23
Drażek prowadzący		Dane techniczne	23
Sterownik wymienny.....	46	Oznaczenie typu	23
Sterownika rurowego.....	45	Sterownik rurowy, okrągły RR...	
Konfigurowanie przewodnicy naczyń.....	45	Typoszereg	22
Konfigurowanie sterownika odpowiednio do		Sterownik rurowy, okrągły RR.....	22
ciężaru naczyń.....	47	Sterownik Ultra REU...	
Mechanizm podnoszenia zablokowany	16	Dane techniczne	38
Ogólne dane techniczne.....	20	Sterownik Ultra REU.....	38
Oznakowanie produktu	15	Sterownik Ultra REU...	
Potrzebują Państwo instrukcji w innym języku?	4	Typoszereg	38
Przygotowanie wyposażenia ochronnego dla		Sterownik Ultra REU...	
pracowników obsługi	10	Wyposażenie	39
Rury uniwersalne do zabudowy EMR.....	28	Sterownik Ultra REU...	
Sposób działania podczas wyjmowania naczyń....	17	konfigurowanie.....	50
Sprężyny	47	Sterownik wymienny, kątowy WE...	
Ustalanie zapotrzebowania.....	48	Dane techniczne	26
Sterownik platformowy EPU.....	34, 37	Wyposażenie	27
Dane techniczne	37	Sterownik wymienny, kątowy WE... ..	26
Wyposażenie	37	Typoszereg	26
Sterownik platformowy P.....	29, 31, 34, 37	Szczelina wentylacyjna.....	19
Sterownik platformowy PG.....	31	Usterki – sposób usuwania.....	62
Sterownik platformowy PG...		Mechanizm podnoszenia zablokowany	13
Typoszereg.....	31	Usterki – sposób usuwania?	
Sterownik platformowy PG...		Mechanizm podnoszenia zablokowany	63
Wyposażenie	33	Utrzymywanie sprawności	
Sterownik platformowy PK...		Metoda czyszczenia	57
Typoszereg.....	31	Utrzymywanie sprawności	55
Wyposażenie	33	Utrzymywanie sprawności	
Sterownik platformowy PO...		Metoda czyszczenia	58
Dane techniczne	29	Utrzymywanie sprawności	
Typoszereg.....	29	Sterownik rurowy RR.....	60
Sterownik platformowy PU.....	34	Utrzymywanie sprawności	
Dane techniczne	34	Przegląd	61
Typoszereg.....	34	Użytkowanie	52
Wyposażenie	36	Wysokość wydawania	47, 49
Sterownik rurowy ERR.....	24	Wysokość wydawania naczyń.....	18
Dane techniczne	24	Zmiany/modyfikacje / modyfikacje.....	51

16 Adres producenta

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