





Frühstückswagen

- Die Basismodelle bis hin zur Top-Ausstattung.
- Mobiles Gerät zum Transportieren und zur Speisenausgabe. Für die Systemgastronomie.
- Zum **Kühlhalten** von Speisen in einem Kühlfach.
- Zum **Kühlhalten** gekühlter Speisen auf der kühlbaren Ablagefläche bis zu 1er Stunde. → Option

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



Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN
QR-Code beim Typenschild



DE

Ausgabe: 2013-11-19

Rieber
The mobile kitchen company.

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

1 Revisionsauflistung 4
2 Wichtige Hinweise 4
2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen 4
2.2 Gebrauch der Anleitung 4
2.3 Darstellungskonventionen im Text 5
2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise 5
3 Gerätebeschreibung 6
3.1 Benennung 6
3.2 Technische Daten 7
3.3 Zubehör und dessen Verwendung 10
4 Verwendungszweck 10
5 Allgemeine Sicherheitshinweise 12
5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen 12
5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten 12
5.3 Pflichten des Betreibers 13
5.4 Qualifikation des Personals 14
5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen 14
5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 14
5.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften 16
5.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall 17
***6* Vor dem ersten Benutzen 17**
6.1 Transport 17
6.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme 19
7 Gebrauch 20
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 20
7.2 Hinweise zum Gebrauch 21

8 Reinigung, Wartung und Pflege 24
8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 24
8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl 24
8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 25
8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen 26
8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen 26
8.6 Dichtung reinigen 26
8.7 Schublade reinigen 26
8.8 Rollen reinigen 27
8.9 Flusen vom Lüftungsgitter fernhalten 27
8.10 Das ‘Kühlfach zum Kühlhalten’ abtauen 27
8.11 Resopal-Verkleidung reinigen 27
8.12 Füllstand Kältemittel prüfen lassen 28
8.13 Gerät bedarfsweise desinfizieren 28
8.14 Gerät trocken in Bereitschaft halten 28
9 Störung — Was tun? 28
9.1 Hinweise zur Störungsbehebung 28
9.2 Hinweis zur Entsorgung 30
10 Haftung und Gewährleistung 31
11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung 31
12 Adresse des Herstellers 32

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2013-10-31	Erstausgabe
2013-11-19_f1	Benennung

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

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

2.2 Gebrauch der Anleitung

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



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

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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen ☺

2.3 Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.



Siehe '. . . ' Querverweis wird so dargestellt



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

► Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr'.



GEFAHR

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu **schwerer Körperverletzung oder Tod**.



WARNUNG

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.



VORSICHT

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **leichter Körperverletzung** führen.

3 Gerätebeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

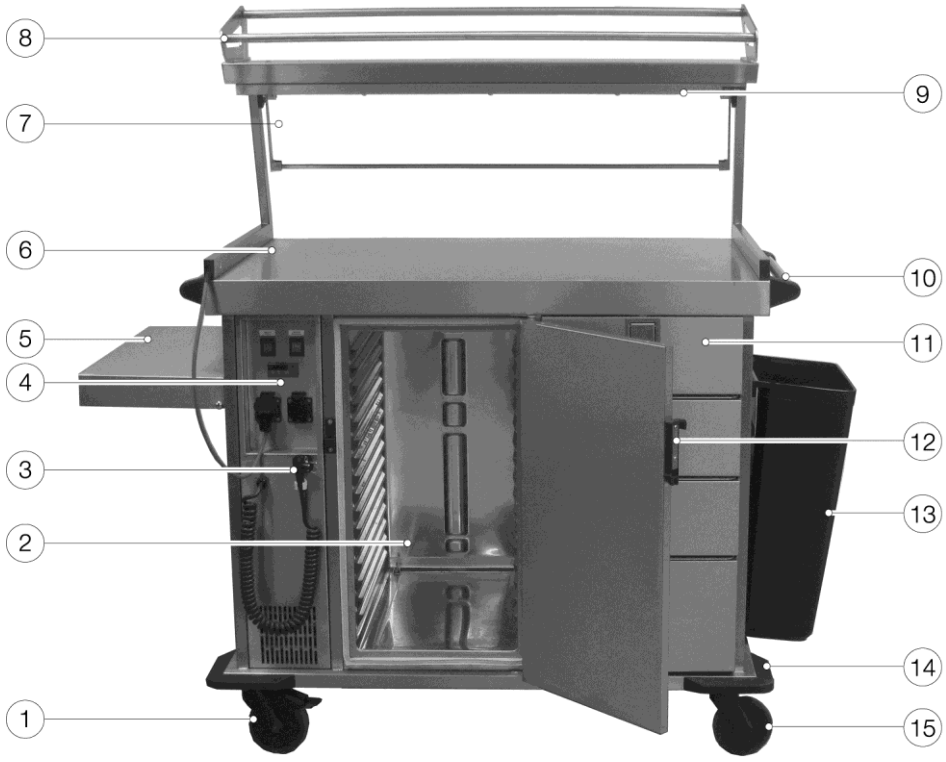
3.1 Benennung

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

 # Benennung der Teile

2 Kühlfach zum Kühlhalten → zum Kühlhalten von Speisen
6 Ablagefläche → kühlbare Ablagefläche /Option
8 Reling → zur Ablage von GN-Behältern → Option
9 Lichtbrücke → mit EIN/AUS-Wippschalter für die Beleuchtung → Option
13 Abfallbehälter → Behälter und Halterung sind entnehmbar → Option
14 Stoßschutz → zur Vermeidung von Sachschaden bei Kollosion
15 Rolle

Beispiel



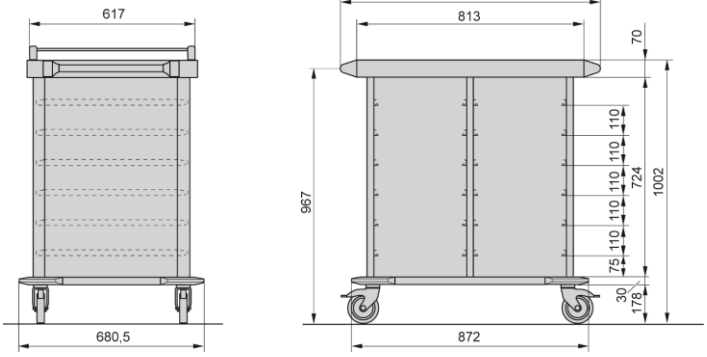
 # Bedien- und Anzeigeelemente

1 2x Rolle mit Feststeller → Sichern Sie stets die Lage des Gerätes mit den Feststellbremsen.
3 Elektroanschluss → Kabel, Stecker, Halterung
4 Bedienfeld → zum Steuern der Kühlung, Elektrischer Anschluss
5 Ablage, klappbar → Option
7 Hustenschutz → an der Gästeseite, Durchreichehöhe 4-fach verstellbar → Option
10 Handgriff → zum Schieben / Ziehen des Gerätes
11 Schublade → Lagesicherung im geschlossenen Zustand mittels Schnappverschluss. Zur Reinigung bedarfsweise entnehmbar.
12 Tür → Lagesicherung im geschlossenen Zustand mittels Schnappverschluss.

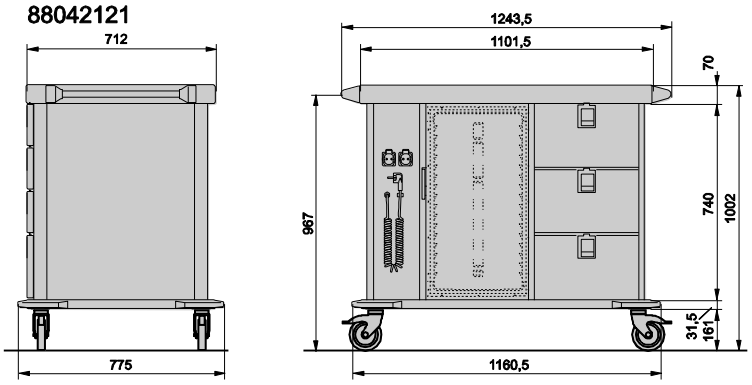
3.2 Technische Daten

 # Die Basismodelle → 88042120 bis 88042121

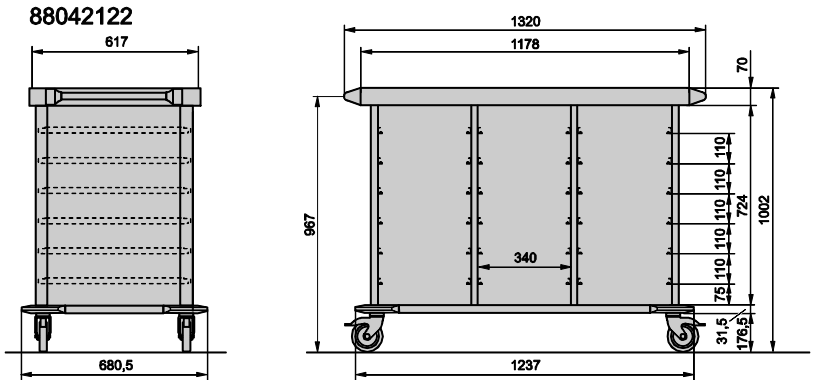
88042120



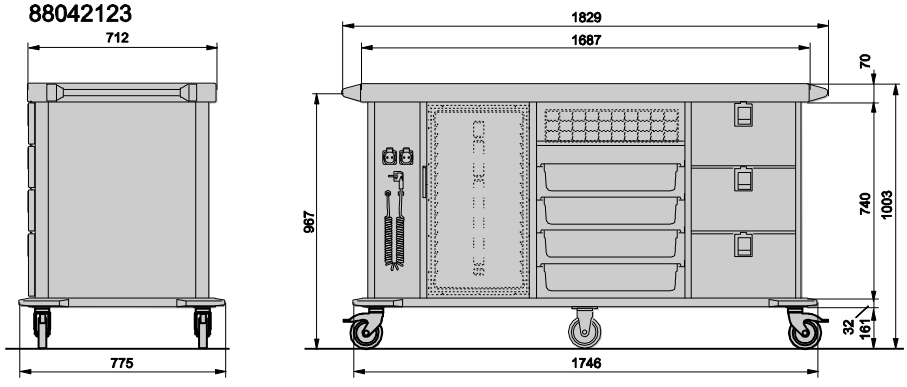
88042121



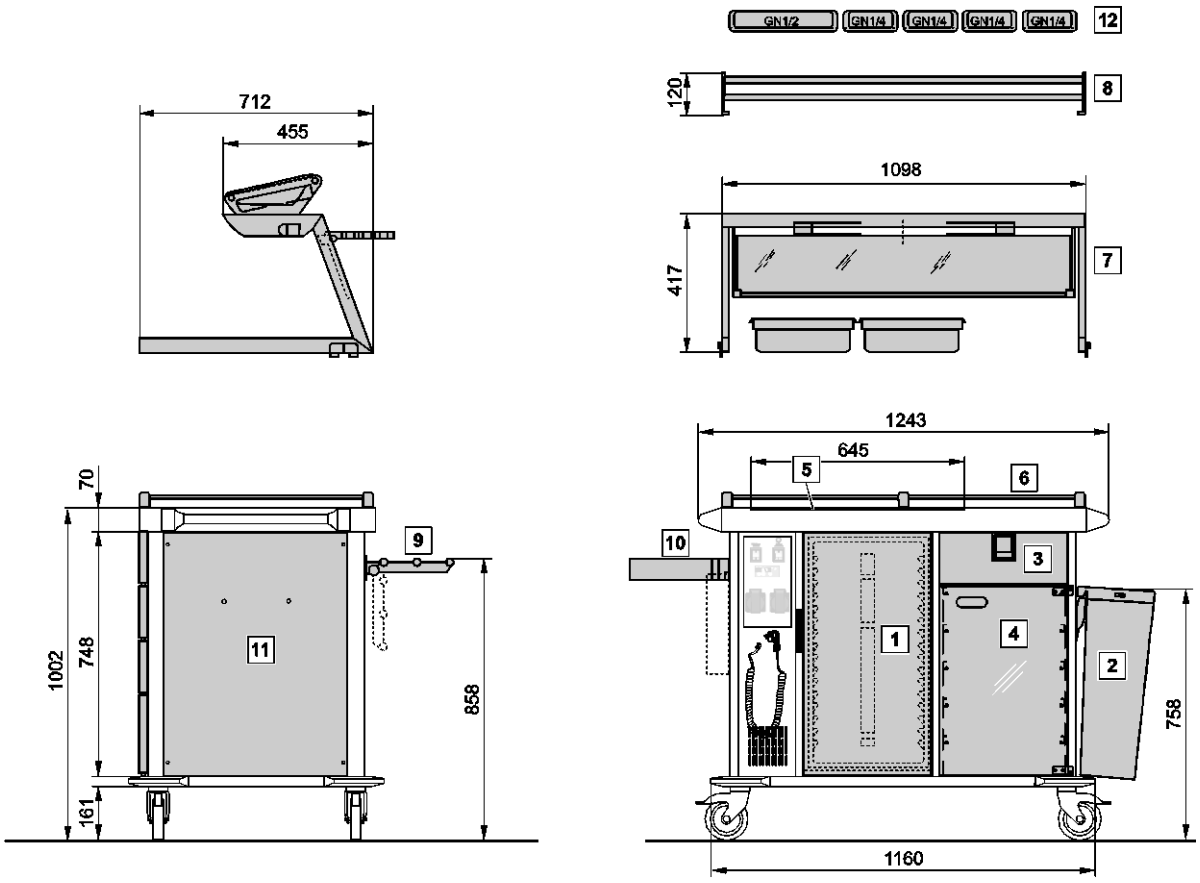
88042122



88042123



 # Optional mögliche Ausstattungsmerkmale → Beispiel 88042121



1 ‘Kühlfach zum Kühlhalten’

2 Abfallbehälter, komplett

3 Schublade, GN-Behälter

4 Acrylglastür

5 Kühlbare Ablagefläche

6 Galerie 3-seitig

7 Lichtbrücke incl. Hustenschutz

8 GN-Behälter Halterung

9 Tablettrutsche, abklappbar

10 Bord, abklappbar

11 Resopal Verkleidung; 3-seitig aufgeklebt

12 GN-Behälter → Zubehör

Allgemein zutreffende Technische Daten

Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230V 50/60Hz
Elektro-Anschluss	Circa 2,5 m Kabellänge
Elektrische Sicherung	16 A: Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
Zulässige Umgebungstemperatur	+5 °C bis +40 °C
'Kühlfach zum Kühlhalten'	+ 2 °C bis + 8 °C, bei geschlossener Tür. Hygieneausführung H3. Kälteleistung 180 Watt bei VT -10 °C, Kältemittel R 134a. Korpus doppelwandig isoliert. Kühlmaschine im Installationsfach eingebaut, ohne Tauwasserablauf 16 Paar fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1.
Kühlbare Ablagefläche zum Kühlhalten → Option	Temperatur auf der gekühlten Ablagefläche circa 2° C. Bei Raumtemperatur 22° C zumindest 15 Minuten vorab einschalten bzw. vortemperieren.
Zulässige Zuladung	maximal 120 kg
Schutzart	IPX4 gemäß DIN EN 60529 → Gerät bietet Schutz gegen allseitiges Spritzwasser. → Gerät nur im Innenbereich von Gebäuden benutzen. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
Leergewicht	Circa 138 bis 195 kg, je nach Umfang der Ausstattung
Lichtbrücke. → Option	EIN/AUS-Wippschalter für die Beleuchtung
Reling, Hustenschutz. → Option	Edelstahl. An der Gästeseite Hustenschutz, 4-fach verstellbar. Durchreichehöhe einstellbar von circa 150 bis 330 mm. Verbundsicherheitsglas
Rollenausstattung	Kunststoffrollen (nicht rostend) gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2x Rolle mit Feststeller, 2x Bockrolle.
Werkstoff	Edelstahl 18/10, WN 1.4301
Emissionsschalldruckpegel	L_{pa} < 70 dB(A)

3.3 Zubehör und dessen Verwendung

Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör erreichen Sie eine hohe Energie-Effizienz, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

► Verwenden Sie Zubehör von Rieber GmbH & Co. KG.

Gastronorm-Behälter	Bestell-Nr.
GN 1/1, 55 mm tief	84010159
GN 1/1, 65 mm tief	84010110
GN 1/1, 55 mm tief, mit versenkbaren Griffen	84010259
GN 1/1, 65 mm tief, mit versenkbaren Griffen	84010204

Gastronorm-Deckel	Bestell-Nr.
Flachdeckel für GN 1/1	84030101
Flachdeckel für GN 1/1, mit Griffausschnitten	84030301
Steckdeckel für GN 1/1, wasserdicht	84080101
Steckdeckel	84090101
Steckdeckel, mit Griffausschnitten	84090201
CNS-Rost für GN 1/1	84140102
CNS-Rost für GN 1/1, leicht	84140105

4 Verwendungszweck

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

⚠ Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und die Schulverpflegung.
- Die Technischen Daten für das Gerät einhalten. Beachten Sei die Angaben auf dem Typenschild.
- Multifunktionales Serviersystem für Transport und Zwischenlagerung von Speisen, für die Speisenverteilung.
- Zum Bereithalten von Speisen.
  Gebrauch mit Tellern und mit Gastronorm-Behältern wird empfohlen.
- Zum **Kühlhalten** gekühlter Speisen im **‘Kühlfach zum Kühlhalten’**.
  Kühlhalten bei +2 °C bis +7 °C.

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Bei Stromausfall erfolgt keine Störungsmeldung. Erstickungsgefahr beim Einschließen in das Gerät; halten Sie Kinder fern.
- Zum **Kühlhalten** mit hinreichend gekühlten Speisen auf der **kühlbaren Ablagefläche /Option**. Die maximal zulässige Verweildauer von Speisen hierbei beträgt gemäß HACCP-Forderungen 1 Stunde. Eine Stunde nach dem Einschalten derselben schaltet sich die Kühlung automatisch ab.
- Zur Ablage von Utensilien. Der Gebrauch hierzu passender Kochgeräte ist zulässig.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, bestimmt die jeweils konkrete Verwendung des Frühstückwagens und verantwortet diese.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet auch die Einhaltung der Technischen Daten.
- Nur vom Hersteller zugelassenes spezifiziertes Ersatzteil verwenden. Nur Ersatzteil verwenden, welches über den Service des Herstellers angefordert bzw. geliefert wird.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Unterlassen Sie eine unsachgemäße Reinigung des Gerätes wie mit dem Wasserschlauch oder einem Hochdruckreinigungsgerät.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit. Das Gerät innerhalb von Gebäuden in trockenen Räumen verwenden.
- Befüllen Sie zum Kühlhalten das Fach nur mit ausreichend vorgekühlten Speisen. Ansonsten könnte die Kühlleistung nicht ausreichend sein und hierdurch die HACCP-Forderungen nicht erfüllt werden.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.
- Das Gerät nicht auf schrägen Flächen abstellen.
- Das Gerät nur bei entsprechender Beleuchtung gebrauchen.
- Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie Kältefachkraft oder den Rieber-Kundendienst zulässig.
- Betreiben Sie das Gerät nicht zum Kühlen des Raumes.
- Halten Sie brennbare Stoffe vom Bereich ‘Kühlfach zum Kühlhalten’ fern.
- Ziehen oder Verschieben Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten, ansonsten ist Sachschaden möglich. Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.
  - Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
  - Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Transportieren Sie niemals Personen auf dem Gerät.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.

➢ **ACHTUNG** Sachschaden ist bei gekipptem und somit unsachgemäßem Transport möglich. Nach dem Transport eines elektrisch kühlbaren Gerätes muss sich die Kühlflüssigkeit erst sammeln. Lassen Sie das Gerät nach dem Transport zumindest eine Stunde ruhig stehen. Erst danach einschalten.

➢ Das Gerät nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren.

5 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

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

5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

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

Elektrische Sicherheit

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

Sicherheit von Personen

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

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

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

Service

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

5.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

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

Betreiberpflichten

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

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

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

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

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

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

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

5.4 Qualifikation des Personals

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

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

5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

➢ Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.

➢ Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen.

5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

5.6.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

Das Gerät hat eine Sicherheitsabschaltung. Bei defekter Regelung schaltet das Gerät sich selbst ab.

5.6.2 Vermeiden Sie Elektrogefahren



WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

5.6.3 Vermeiden Sie Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage

Beim Transport die Tür sowie Schubladen geschlossen halten.

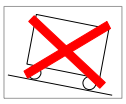
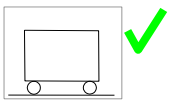
➢ **WARNUNG** Stromschlaggefahr. Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen.



WARNUNG

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nehmen Sie Zubehörteile, die herunterfallen könnten ab und transportieren diese separat.
- Produkt nur auf gerader Fläche transportieren. Nie auf schräger Fläche transportieren.
- Den Transport mit einer ausreichenden Anzahl an Personen durchführen.
- Sichern Sie das Produkt **stets** gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den ‘Feststellbremsen’.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.


➢ **ACHTUNG.** Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

➢ **WARNUNG** Instruktion zum Abladen von der Palette einhalten.

Seite 17

5.6.4 Halten Sie Flusen vom Lüftungsgitter fern



WARNUNG

Brandgefahr bei mit Flusen verunreinigtem Lüftungsgitter.

► Lüftungsgitter am Kühlgerät sauber halten.



'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 24 ff.

5.6.5 Halten Sie brennbare Stoffe vom Bereich 'Kühlfach zum Kühlhalten' fern



WARNUNG

Isoliermaterial Armaflex kann brennen und hierbei giftige Dämpfe freisetzen.

► Halten Sie brennbare Stoffe vom Bereich 'Kühlfach zum Kühlhalten' fern.

5.6.6 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung

- Das Typenschild vermittelt wichtige Angaben zum Produkt.
- Die EIN/AUS-Wippschalter sind gekennzeichnet.
- Der Bereich der kühlbaren Ablagefläche ist gekennzeichnet. Symbol

5.6.7 Beachten Sie Risiken infolge Stromunterbrechung



WARNUNG

Bei unbemerkter Stromunterbrechung könnte die Einhaltung der HACCP-Forderungen gefährdet sein.

► Treffen Sie erforderliche firmen interne technische sowie organisatorische Maßnahmen.

5.6.8 Beachten Sie Risiken infolge Einschließen und Erstickungsgefahr



WARNUNG

Erstickungsgefahr beim Einschließen in das Gerät.

► Achten Sie auf Kinder.

► Sichern Sie das Gerät vor Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten.

5.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

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

5.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort die Stromzuführung unterbrechen.

⚠ Erste Hilfe bei Stromschlag

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

Anwendertipp

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

6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen der vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

6.1 Transport

6.1.1 Produktbegleitende Instruktion zum Abladen ist am Produkt

Achten Sie auf die Instruktion im A4-Format am Produkt außen 'Abladen'

6.1.2 Transportschäden prüfen/abwickeln

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

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

6.1.3 Auspacken

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

6.1.4 Gerät von der Palette abladen

 # Abladen mittels Gabelstapler



Das Abladen mithilfe eines Gabelstaplers durch eine hierfür geeignete, autorisierte Person ist eine relativ sichere und bequeme Lösung.

- Laden Sie den Frühstückwagen von der Palette mittels Gabelstapler ab.

 # Abladen mit der erforderlichen Anzahl an Personen, falls nicht anders möglich



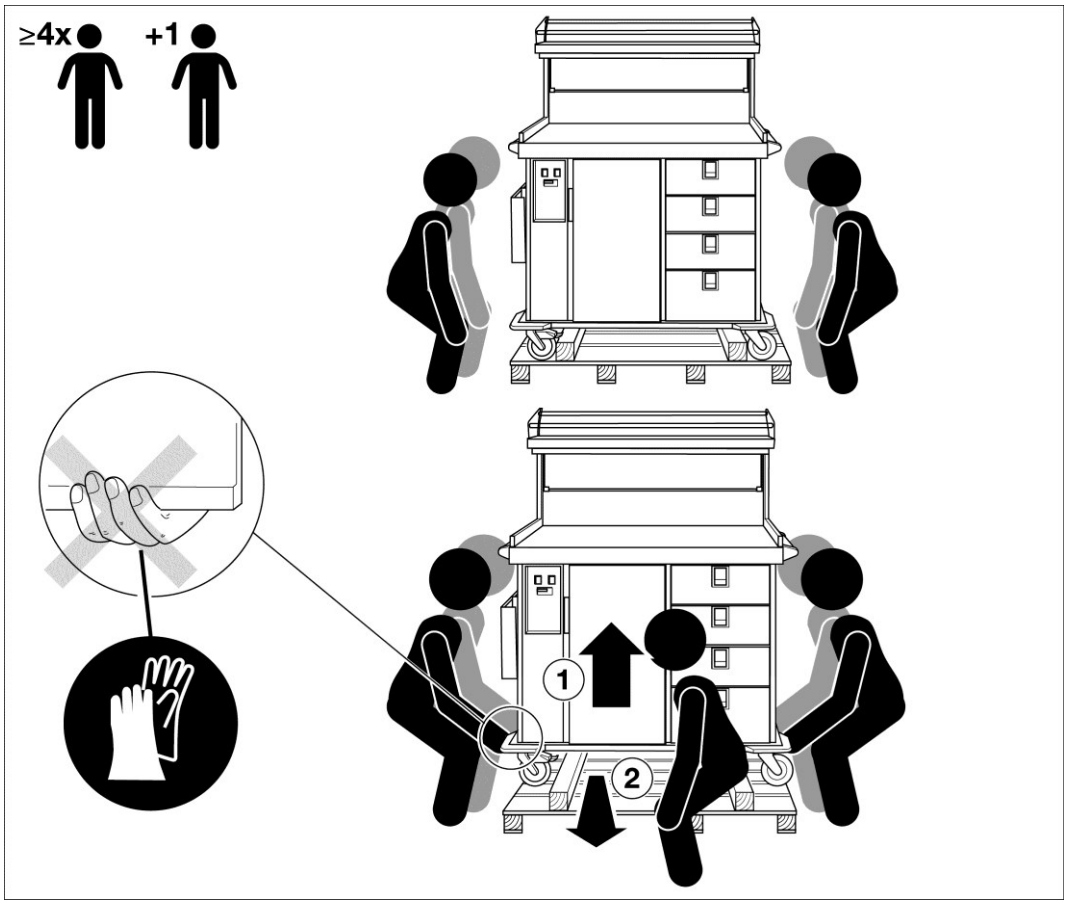
Ein Transport mit hohen körperlichen Anforderungen ist nachrangig anzuwenden, das Risiko eines Unfalls oder von Körperschaden ist höher.

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

WARNUNG

Schweres Gerät, 138 bis 195 kg. Siehe Typenschild. Unterlassen Sie im Zweifelsfall die manuelle Transportart. Ansonsten:

- Tragen Sie Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.
- Heben Sie das Gerät mit mindestens 4 Personen etwas an. Eine weitere Person zieht zügig die Palette mitsamt den 2 Profilen weg.



6.1.5 Lieferumfang

Frühstückwagen, Original-Betriebsanleitung; Übersetzung der Originalbetriebsanleitung, bedarfsweise

6.1.6 Hinweis zum Verpackungsmaterial

Einweg-Verpackung oder Europalette

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

6.1.7 Gerät reinigen

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich.
  Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken abreiben.

Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 24 ff.

6.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

⚠ Voraussetzungen

- Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.

- Verpackungsmaterial, Folien entfernen.
- ⚠ **Brandgefahr** Achten Sie auf eine freie Luftzirkulation am Lüftungsgitter.

Gilt für die Funktionseinheit zum Kühlhalten

ACHTUNG

Bei gekippter Lage des Gerätes beim Transport kann die Funktionseinheit für Kühlhalten beschädigt werden.

- ► Lassen Sie das Gerät nach unsachgemäßem Transport zumindest eine Stunde ruhig in korrekter Lage stehen. Erst danach einschalten.

- Geräte mit Kühlung nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.

⚠ Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten

- Vor der Inbetriebnahme die Netzspannung und Stromart prüfen.
  Hierbei auf die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild achten.
- Die Steckdose frei zugänglich halten, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann, oder eine leicht zugängliche Abschaltmöglichkeit vorsehen.

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

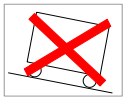
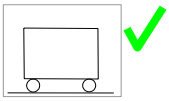
⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden.
- Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Halten Sie brennbare Stoffe vom Bereich ‘Kühlfach zum Kühlhalten’ fern.
- Als Zubehör nur Kochgeräte mit rutschfesten Aufstellfüßen bzw. hinreichend sicherem Halt verwenden.

Siehe auch ‘Gerätespezifische Sicherheitshinweise’, Seite 14

⚠ Risiken beim Transport sowie durch instabile Lage vermeiden

- ⚠ **WARNUNG** Beim Transport dieses relativ schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren. Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung. Produkt nur auf gerader Fläche transportieren. Sichern Sie die Lage stets mit den ‘Feststellbremsen’. Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen tragen. Nehmen Sie ggf. die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.

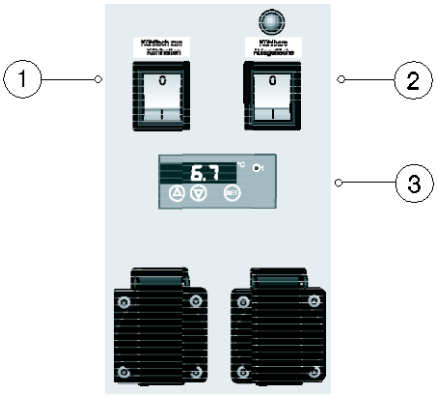

- **ACHTUNG** Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

Beachten Sie beim Kühlhalten

Der Arbeitsverantwortliche organisiert und verantwortet den sicheren Gebrauch des Gerätes. Beispielsweise bestimmt dieser die maximale Verweildauer der diversen Speisen auf der kühlbaren Ablagefläche /Option.

7.2 Hinweise zum Gebrauch

7.2.1 Frühstückswagen elektrisch anschließen und einschalten



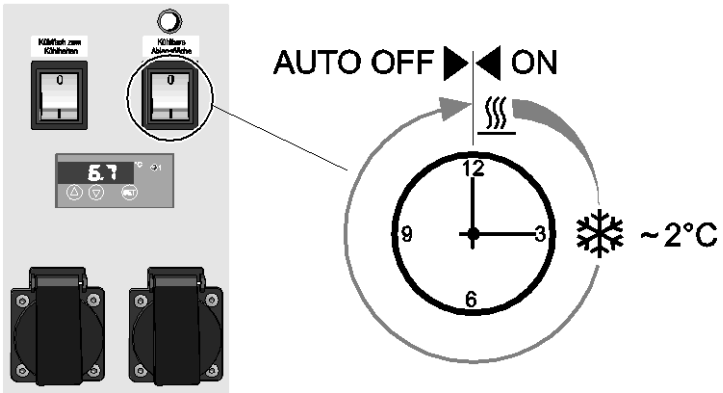


1 EIN/AUS-Wippschalter für das ‘Kühlfach zum Kühlhalten’
2 EIN/AUS-Wippschalter für die kühlbare Ablagefläche → Option
3 Steuerung des ‘Kühlfaches zum Kühlhalten’

➢ Schalten Sie das Gerät elektrisch ein. Hierzu den Stecker in die Steckdose stecken.

7.2.2 Kühlbare Ablagefläche vorkühlen, circa 15 Minuten → Option

Die kühlbare Ablagefläche ist gekennzeichnet. Symbol ❄



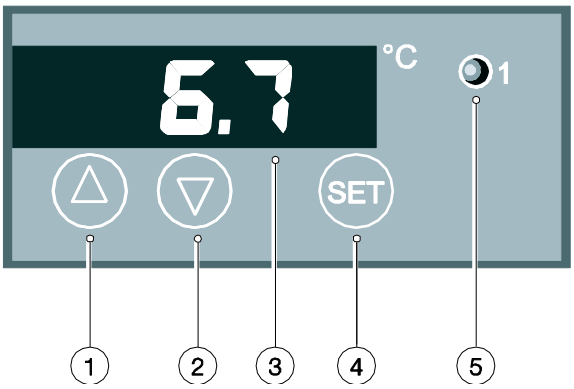
Die Einhaltung der Temperatur wird nicht überwacht. Die SOLL-Temperatur der kühlbaren Ablagefläche sollte circa 2° C betragen.

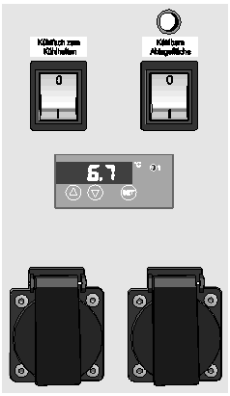
➢ Drücken Sie den Wippschalter auf POWER ON (I) für die ‘Gekühlte Ablagefläche’.

- Die darüber befindliche Leuchte signalisiert den eingeschalteten Zustand.
- Bei Umgebungstemperatur von circa 22° C ist in circa 15 Minuten die kühlbare Ablagefläche auf anzunehmenderweise circa 2° C gekühlt.
- Nach 1 Stunde wird die Kühlung automatisch AUS geschaltet.

7.2.3 ‘Kühlfach zum Kühlhalten’ korrekt gebrauchen

Steuerung Kühlfach





1	Pfeiltaste Temperatur erhöhen	4	SET-Taste
2	Pfeiltaste Temperatur verringern	5	LED Kühlaggregat
3	Display		

Einschalten

➢ Drücken Sie den grünen Wippschalter auf POWER ON (I) für das ‘Kühlfach zum Kühlhalten’.

- Der grüne Wippschalter leuchtet im eingeschalteten Zustand.
- Leuchtende LED für Kühlaggregat (5) signalisiert EIN geschaltet.
- Das Display zeigt die IST-Temperatur an. Die Anzeige erlischt nach kurzer Zeit.

Wert editieren

➢ Zum Einstellen der Soll-Temperatur die SET-Taste gedrückt halten und mit den Tasten (△ ▽) den Wert editieren. Die Tasten loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.
- Die Anzeige erlischt nach kurzer Zeit.

Für beste Isolierwirkung beachten

➢ ⚠ Zum Kühlhalten nur mit vorgekühlten Speisen befüllen. Ansonsten könnte die Kühlleistung nicht ausreichend sein; die HACCP-Forderungen können möglicherweise nicht erfüllt werden.

Desweiteren könnte das Kühlaggregat beschädigt werden. Die Einhaltung dieser Maßnahme verhindert eine vorzeitige Vereisung des Kühlaggregates und hiermit den Aufwand für Reinigung, Wartung und Pflege.

Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör erreichen Sie eine hohe Energie-Effizienz, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

► Verwenden Sie Zubehör von Rieber GmbH & Co. KG.

Siehe ‘Zubehör’, Seite 10

Anwendertipp

Verwenden Sie Gastronorm-Behälter von Rieber.

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

'Zubehör und dessen Verwendung', Seite 10

- Möglichst etwas freien Raum im Gerät lassen. Die Luft muss zirkulieren können.
- Sofort nach dem Befüllen das Gerät schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme die Tür sofort wieder schließen.

7.2.4 Frühstückswagen elektrisch ausschalten

- Drücken Sie die grünen Wippschalter auf POWER OFF (0).
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Hierzu Elektrischen Anschlussstecker abziehen.

8 Reinigung, Wartung und Pflege

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

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

8.1.1 Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.



- Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate** [1] durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

 # Für alle Reinigungsmittel gilt:

➢ Halten Sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

 # Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

[1] Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

 # Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

ACHTUNG

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

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

8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

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

Anwendertipp

► Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.

Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

Kunststoffteile am Gerät sind beispielsweise die Rollen, Stoßecken, der Abfallbehälter, die Dichtung am ‘Kühlfach zum Kühlhalten’.

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

8.6 Dichtung reinigen

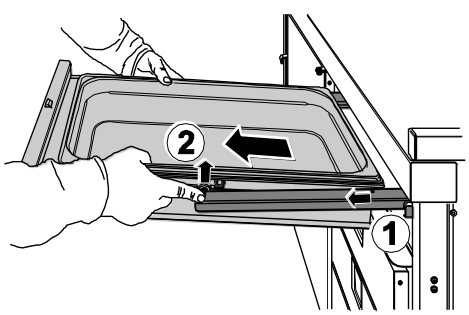
Die Dichtung am ‘Kühlfach zum Kühlhalten’ ist entnehmbar.

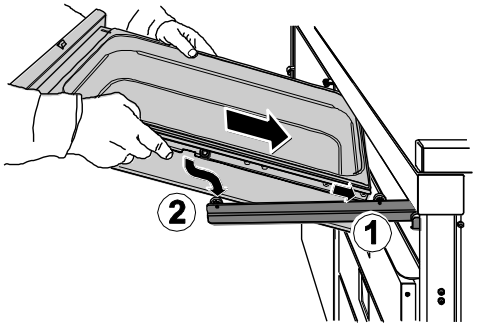
➢ Reinigen Sie mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.7 Schublade reinigen

Die Schubladen sind entnehmbar.

Detail





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

8.8 Rollen reinigen

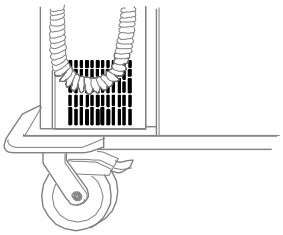
ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden. Bei Reinigung mit dem Dampfstrahler kann zum Beispiel das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.

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

8.9 Flusen vom Lüftungsgitter fernhalten

Detail



WARNUNG

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

- ► Lüftungsgitter am Kühlgerät sauber halten. Reinigen Sie bedarfsweise mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger.

8.10 Das ‘Kühlfach zum Kühlhalten’ abtauen

Anwendertipp

Das Gerät kann vereisen.

- ► Bei erkennbarer Vereisung das Gerät abtauen.
- ► Anschließend reinigen.

8.11 Resopal-Verkleidung reinigen

Option: 3-seitige Verkleidung mit Resopal, aufgeklebt. Resopal ist ein Kunststoff.

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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

8.12 Füllstand Kältemittel prüfen lassen

➢ **VORSICHT** Bei falschem Umgang mit Kältemittel R 134a sind Augenreizung sowie Herz-Kreislaufstörungen möglich. Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie Kältefachkraft oder den Rieber-Kundendienst zulässig.

Anwendertipp

Die Einrichtung zum Kühlhalten kann Kältemittel verlieren. Der Verlust von Kältemittel kann eine verminderte Kühlleistung bewirken bis hin zum Sachschaden.

- ► Der Hersteller empfiehlt eine jährliche Kontrolle.
- ► Wenden Sie sich an eine Kältefachkraft oder den Rieber-Kundendienst.

8.13 Gerät bedarfsweise desinfizieren

➢ Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

8.14 Gerät trocken in Bereitschaft halten

➢ Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür sowie Schubladen geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.

➢ Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9 Störung — Was tun?

9.1 Hinweise zur Störungsbehebung

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ► Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- ► Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

➢ **WARNUNG** Bei falschem Umgang mit dem Kältemittel R134a sind Augenreizung, Herz-Kreislaufstörungen möglich. Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie Kältefachkraft oder den Rieber-Kundendienst zulässig.

Seite 14

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht. EIN/AUS Schalter leuchtet nicht.	Gerät ist nicht korrekt angeschlossen. Keine Stromversorgung.	➢ Elektrischen Anschluss inspizieren. ➢ Bauseitige elektrische Sicherung inspizieren. # Bedienpersonal
	Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt.	➢ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur # Elektrofachkraft
Kühlung des Kühlfaches ist nicht ausreichend.	Soll-Temperatur ist falsch eingestellt.	➢ Inspizieren # Bedienpersonal
	Das Gerät wurde unsachgemäß transportiert.	➢ Gerät ausschalten. Circa eine Stunde abwarten, danach Gerät einschalten. # Bedienpersonal
	Lebensmittel ist nicht ausreichend vorgekühlt.	➢ Inspizieren # Bedienpersonal
	Das Gerät wurde mit warmen oder nicht ausreichend vorgekühlten Speisen befüllt.	➢ Frühstückwagen korrekt befüllen. # Bedienpersonal
	Zu wenig Kältemittel ist im Kühlkreislauf.	➢ Kältemittel auffüllen. # Kältefachkraft # Rieber-Service oder Vertragspartner
Kühlbare Ablagefläche wird nicht oder nicht ausreichend gekühlt.	Das Gerät wurde unsachgemäß transportiert.	➢ Gerät ausschalten. Circa eine Stunde abwarten. Erneut einschalten. # Bedienpersonal
	Zu wenig Kältemittel ist im Kühlkreislauf.	➢ Kältemittel auffüllen. # Kältefachkraft # Rieber-Service oder Vertragspartner
Leuchtmittel in der Lichtbrücke leuchtet nicht.	Leuchtmittel ist defekt.	➢ Reparatur # Elektrofachkraft
Rolle defekt.	Verschleiß, Beschädigung	➢ Erneuern # Fachkraft für Mechanikerarbeiten

 # Kundendienst, Ersatzteile



Siehe im Internet *http://www.rieber.de*



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

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

9.2 Hinweis zur Entsorgung



Erstickungsgefahr

… beim Einschließen in das Gerät. Sichern Sie das Gerät vor Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten.

► Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Türverschluss.



Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das Gerät besteht aus hochwertigen Materialien, die wiederverwendet bzw. recycelt werden können. Hierfür können Sie das Gerät bei der Firma Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen zur fachgerechten Verwertung abgeben bzw. auf Ihre Kosten zusenden.

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



Siehe Kapitel 'Verwendungszweck', Seite 10

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

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

HINWEIS: Nur vom Hersteller zugelassene spezifizierte Ersatzteile verwenden. Nur Ersatzteile verwenden, welche über den Service des Herstellers angefordert bzw. geliefert werden.

Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber oder Vertragspartner.Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen" der Rieber GmbH & Co. KG.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßecke

11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung

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

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

- Frühstückswagen

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtliniue 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100:2011-03 Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befinden.

EU-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EU

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

- Frühstückswagen

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EU befinden.

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

12 Adresse des Herstellers

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de