

CE

Kühlung Lager Rollwagen 5

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Ausgestattet mit zwei Speisentransportbehältern **thermoport® 1000 K cool** (aus Kunststoff) sowie einem Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank mit Auflegeschiene.



Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	3
2	Wichtige Hinweise	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	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	6
3.3	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	6
3.4	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
3.5	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	11
3.6	Hinweis zum Verhalten im Notfall	11
4	Verwendungszweck	12
5	Gerätebeschreibung	14
5.1	Übersicht	14
5.2	thermoport® 1000 K cool, (aus Kunststoff)	16
6	Wissenswertes zu Lieferung bis Erstreinigung	20
7	Gebrauch	21
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	21
7.2	thermoport® 1000 K cool	22

8 Reinigung, Wartung und Pflege..... 26

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege..... 26

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl 26

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 27

8.4 thermoport® 1000 K cool..... 29

8.5 Hinweis zur Stapelung /Lagerung der thermoport® 31

8.6 Reinigungs-und Wartungsintervalle..... 32

9 Störung – Was tun? 33

10 Haftung und Gewährleistung 34

11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung..... 35

12 Adresse des Herstellers 36

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2020-05-07	Erstausgabe

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **Kühlung Lager Rollwagen 5**
- 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 die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

Notieren Sie hier die Daten Ihres Ansprechpartners vom Rieber Kundendienst:



2.3 Darstellungskonventionen im Text

... **Hervorhebung** ... , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll

Aufzählungen werden so dargestellt.

➤ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.



Siehe '...' , Querverweis wird so dargestellt.



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, die keinen Personenschaden einschließt.
Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFÄHR - 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‘.



GEFÄHR

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



WARNUNG

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



VORSICHT

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

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

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

3.2 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals

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

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



'Haftung und Gewährleistung', Seite 34

3.3 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie festes Schuhwerk: Sicherheitsschuhe.

3.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

3.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Die Elektrogeräte bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.

Der Rollcontainer:

- ... ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- ... ist in der Lage, den voll beladenen Rollcontainer auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Container ≤ 0,75 m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.

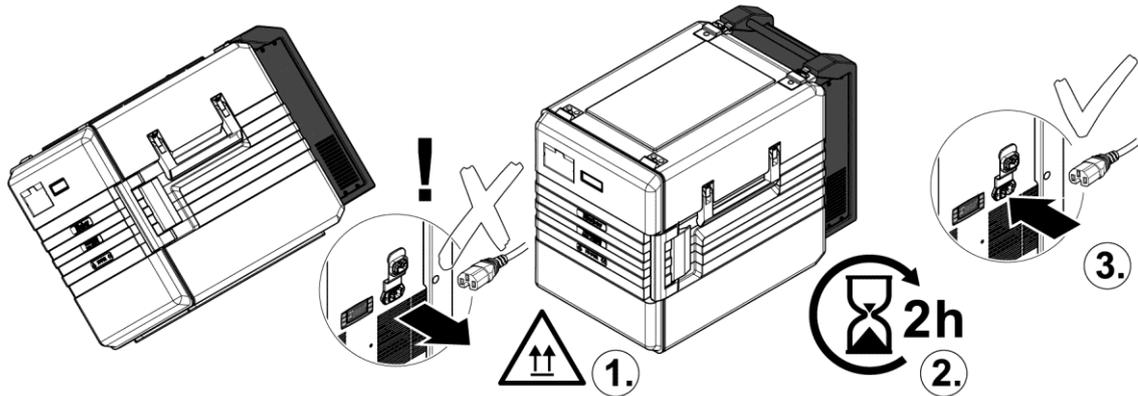
3.4.2 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

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

3.4.3 Risiken bei unsachgemäßer Handhabung des thermoport®

Wenn die Be- und Entlüftung des Gerätes behindert wird, kann das Gerät beschädigt werden; desweiteren sind Funktionsstörungen möglich.

- Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze der Schutzgitter. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.



thermoport® 1000 K cool



ACHTUNG

Wenn das Kühlgerät gekippt war, dann könnte der Kühlkreislauf gestört sein. Nach einer Störung des Kühlkreislaufes muss sich die Kühlflüssigkeit erst sammeln.

- ▶ Lassen Sie im Zweifelsfall das Gerät zumindest 2 Stunden ruhig stehen, in senkrechter Lage, elektrisch ausgeschaltet. Erst danach elektrisch einschalten.
 - ▶ Das Gerät nur in der Gebrauchslage, senkrecht stehend, verwenden.
-
- Kontrollieren Sie die Kühlfunktion.

3.4.4 thermoport® 1000 K cool

Risiken infolge Elektrizität

-  **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.**
Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern.

Risiken beim Umgang mit offenen Flüssigkeiten sowie Speisen. Flüssigkeit könnte in das Kühlgerät gelangen.

- Flüssigkeiten sowie Speisen nur im verschlossenen Zustand transportieren.
Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Gastronormbehälter sowie thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel von Rieber.
- Transportieren Sie den befüllten thermoport® mit elektrischem Anschluss in der Gebrauchslage.
- Vor der Reinigung das Gerät stromfrei machen, danach das entnehmbare Kühlgerät ausbauen. Elektroteile nur leicht feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen, hierbei am Netzstecker anfassen.
- Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

Risiken bei verunreinigtem Kühlgerät.

- Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.
- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses des Kühlgerätes zwecks gründlicher Reinigung ist nur hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig. Wenden Sie sich erforderlichenfalls an den Hersteller-Service.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 6

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

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

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

- Verwenden Sie in Nassräumen kein Verlängerungskabel.

3.4.5 Risiken beim Transport

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nur mit festgezurrt bzw. in der Lage auf dem Rollcontainer gesicherten Geräten transportieren.
- Nur mit ausgestecktem Netzstecker und geschlossener Tür transportieren.
- Der Bremsweg beträgt bei circa 7 km/h je nach Untergrund 30 bis 60 cm. Bei Nässe oder glatten Untergründen kann sich der Bremsweg verlängern.
- Gerät auf gerader Fläche transportieren. Möglichst nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Sicherheitsschuhe.



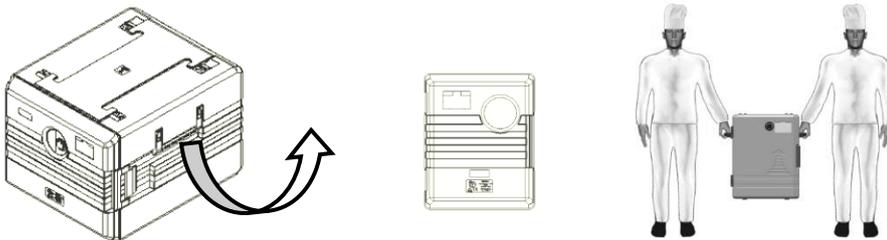
ACHTUNG

Unebenheiten im Boden wie Kanten oder Stege oder Schwellen können die Rollen beschädigen.

- ▶ Bewegen Sie das Gerät nur über ebene glatte Böden. Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten.
- ▶ Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- ▶ Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.

Tragbare thermoport®

- Es bestehen Verletzungsrisiken beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten. Nur jeweils hierfür geeignete und unterwiesene Personen sind zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.



- Beim Transportieren an den herausklappbaren Tragegriffen anfassen.
- Nur miteinander passende thermoport® stapeln, ansonsten entstehen Risiken Kippen sowie Herabstürzen. **Beurteilen Sie** realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe. Wir empfehlen: Stapeln Sie 2 stapelbare thermoport® aufeinander. Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die Führungsschienen der beiden Geräte ineinander greifen.
- Halten Sie die Tür beim Transport verschlossen.

Ladungssicherung

Der § 22 der Straßenverkehrsordnung (StVO) verlangt, dass Ladung so zu verstauen und zu sichern ist, dass sie selbst bei Vollbremsung oder plötzlicher Ausweichbewegung nicht verrutschen, umfallen, rollen, herabfallen oder vermeidbaren Lärm erzeugen kann. Die Verantwortung der Ladungssicherung liegt beim Fahrer, Halter und beim Verloader.

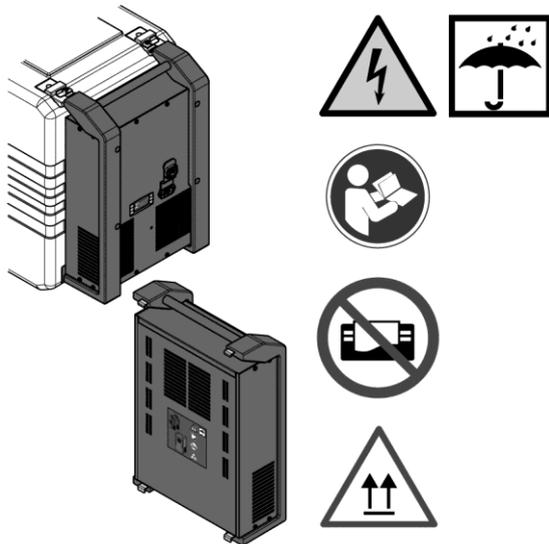
- Sichern Sie die Ladung.

3.5 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

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

HINWEIS: Bei beschädigter bis hin unleserlicher Produktkennzeichnung entfällt die Garantie. Wenden Sie sich bei Sachschaden frühzeitig an den Hersteller-Service Rieber.

thermoport® 1000 K cool



Auf der Rückseite wird signalisiert:
→ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr. Das Kühlgerät vor Feuchtigkeit schützen.

→ Betriebsanleitung beachten

→ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

→ Das Kühlgerät nur senkrecht stehend verwenden.

3.6 Hinweis zum Verhalten im Notfall

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

⚠ Erste Hilfe bei Quetschung sowie Stromschlag:

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



Anwendertipp

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

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Fehlgebrauch sowie Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit. Verwenden Sie das Gerät bestimmungsgemäß.

Grundsätzliche bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Das Gerät ist vorgesehen zur Verwendung bei Hilfs- und Katastropheneinsätzen. Beispiel: THW (Technisches Hilfswerk, Bundesanstalt Technisches Hilfswerk); Feuerwehr. Zum Gebrauch mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal.
- Das Gerät ist vorgesehen zur Verwendung beim Catering. Zur Verwendung mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal. Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand.
- Das Gerät vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, ermittelt die Parameter und Arbeitsweise für die jeweilige Anwendung; gibt diese vor und kontrolliert deren Einhaltung.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Sicherheitsschuhe.
- Der Gebrauch ist nur durch hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig.



Seite 6

thermoport® 1000 K cool

Kühlhalten via Kühlpellet oder/und thermoport®

- Zum Kühlhalten gekühlter Speisen sowie Getränke. Kühlhalten bei +2 °C bis +8 °C. Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.
- Täglich nach dem Gebrauch die Speisen umlagern bzw. fachgerecht kühlen, das Gerät ausschalten und reinigen.
- Das Kühlgerät des thermoport® 1000 K cool nur in der senkrecht stehenden Lage verwenden.
- Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.

Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank mit Auflageschienen

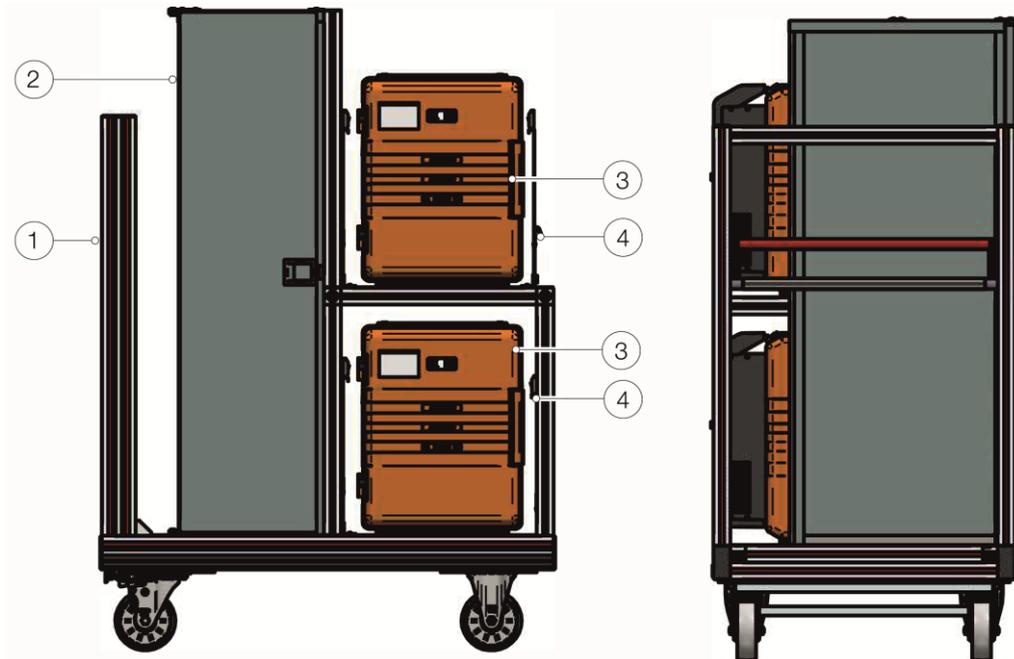
- Zur Aufbewahrung von Utensilien, GN 1/1.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Elektrogerät thermoport® vor Feuchtigkeit schützen, ansonsten könnte beispielsweise Flüssigkeit in das Kühlgerät gelangen. Deshalb Speisen sowie Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren.
- Nur miteinander passende thermoport® stapeln, ansonsten entstehen Risiken Kippen sowie Herabstürzen. Beurteilen Sie realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe.
- thermoport® mit geschlossener Tür und ausgestecktem Netzstecker transportieren.
- Fassen Sie beim Lösen der Anschlussleitung stets am Netzstecker an. Nicht am Anschlusskabel ziehen.
- thermoport® nicht über scharfe Kanten ziehen oder verschieben, ansonsten ist Sachschaden möglich.
- thermoport® nicht als Ablagefläche für heiße Transportbehälter verwenden.
- thermoport® nicht werfen, sondern achtsam handhaben.
- thermoport® nicht als Trittleiter verwenden.
- thermoport® nicht auf heißen Herdplatten oder schrägen Flächen abstellen.
- thermoport® nicht als Raumkühlung verwenden.
- Das Kühlgerät nicht mit Tüchern oder ähnlichem abdecken.
- Halten Sie Spritzwasser, insbesondere Dampfstrahlgerät vom Kühlgerät des thermoport® fern.
- Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich akklimatisieren.
- Verwenden Sie Geräte aus Edelstahl, den Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank, nicht in aggressiven Umgebungsbedingungen, beispielsweise stark salzhaltiger Luft wie in direkter Nähe am Meer oder im Schwimmbad mit chlorierter Atmosphäre, ansonsten könnte das Material Edelstahl beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Rollcontainer möglichst 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.
- Der Rollcontainer darf ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport mittels Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.
- Veränderungen / Umbauten sind unzulässig.

5 Gerätebeschreibung

5.1 Übersicht



- 1 Rollcontainer zum Transport
- 2 Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank zur Aufbewahrung von Utensilien, GN 1/1

- 3 thermoport® 1000 K cool
- 4 Spanngurte zur Lagesicherung beim Transport

Zulässige Umgebungstemperatur beim Gebrauch +5 °C bis +40 °C

Zulässige Lagertemperatur -20 °C bis +70 °C

Eigengewicht / maximal zulässige Zuladung 166 kg / 400 kg

Abmessungen (L x B x H) circa 1210 x 810 x 1715 mm

Rollcontainer

- ... ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- ... ist in der Lage, den voll beladenen Rollcontainer auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Container $\leq 0,75$ m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.
- Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand beim Gebrauch.
- Die Reifen sind aus Polyurethan, Durchmesser 160 mm, leicht austauschbar, leichtlaufend, wartungsfrei, Öl- und Säurebeständig. Abgedichtete rostfreie Kugellager

Aufbewahrungsschrank

- Flügeltür mit Schnappverschluss, abschließbar
- Schrankinnenraum mit 18 Paar Auflegewinkel für GN 1/1
- CNS-Schrankraum. Sichtbare Außenseiten sind matt geschliffen

5.2 thermoport® 1000 K cool, (aus Kunststoff)

HINWEIS:	thermoport® aus Kunststoff zum Kühlhalten mit aktiver Umluftkühlung, ohne Luftzufuhr von außen.
Kühlhalten	Von +2 °C bis +8 °C bei geschlossener Tür
Kältemittel	R134a
Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230 V 50/60 Hz
Elektro-Anschluss	Circa 2 m Kabellänge; Typ H05RN-F 3x1,0 mm ²
Schutzart im Gebrauchszustand des thermoport® bei eingestecktem Netzstecker	IPXO gemäß DIN EN 60529 → Schutz gegen Tropfwasser
Schutzart des Umluftgebläses im ausgebauten Zustand	IPXO gemäß DIN EN 60529 → Schutz gegen Tropfwasser
Gehäuse	Aus Kunststoff: Porenfreie Kunststoffhaut, dichtverschweißt. Deckel aus Kunststoff passt formschlüssig, geringe Spaltbreite. Temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C.

Grundsätzlich können alle thermoport® passiv gekühlt werden mit Kühlpellets.

Kühlhalten bedeutet: Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.



thermoport® 1000 K cool
– Umluftkühlung

Auflageschienen: 12 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 2 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs- vermögen, maximal [Liter]	Elektrischer Anschlusswert Kühlleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
thermoport® 1000 K cool mit digitaler Umluftkühlung ohne CHECK: 85 02 04 40 orange	52	72 50 bei VT -10 °C	435 x 760 x 561	19,6	65
Gewicht inclusive Kühlgerät 19,6 kg. Kühlgerät 5,6 kg					

Zubehör:

Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff

Bestell-Nr.

85 02 20 38 orange
85 02 20 67 schwarz



Deckel zur Abdichtung des thermoport® wenn das Kühlgerät entnommen ist.

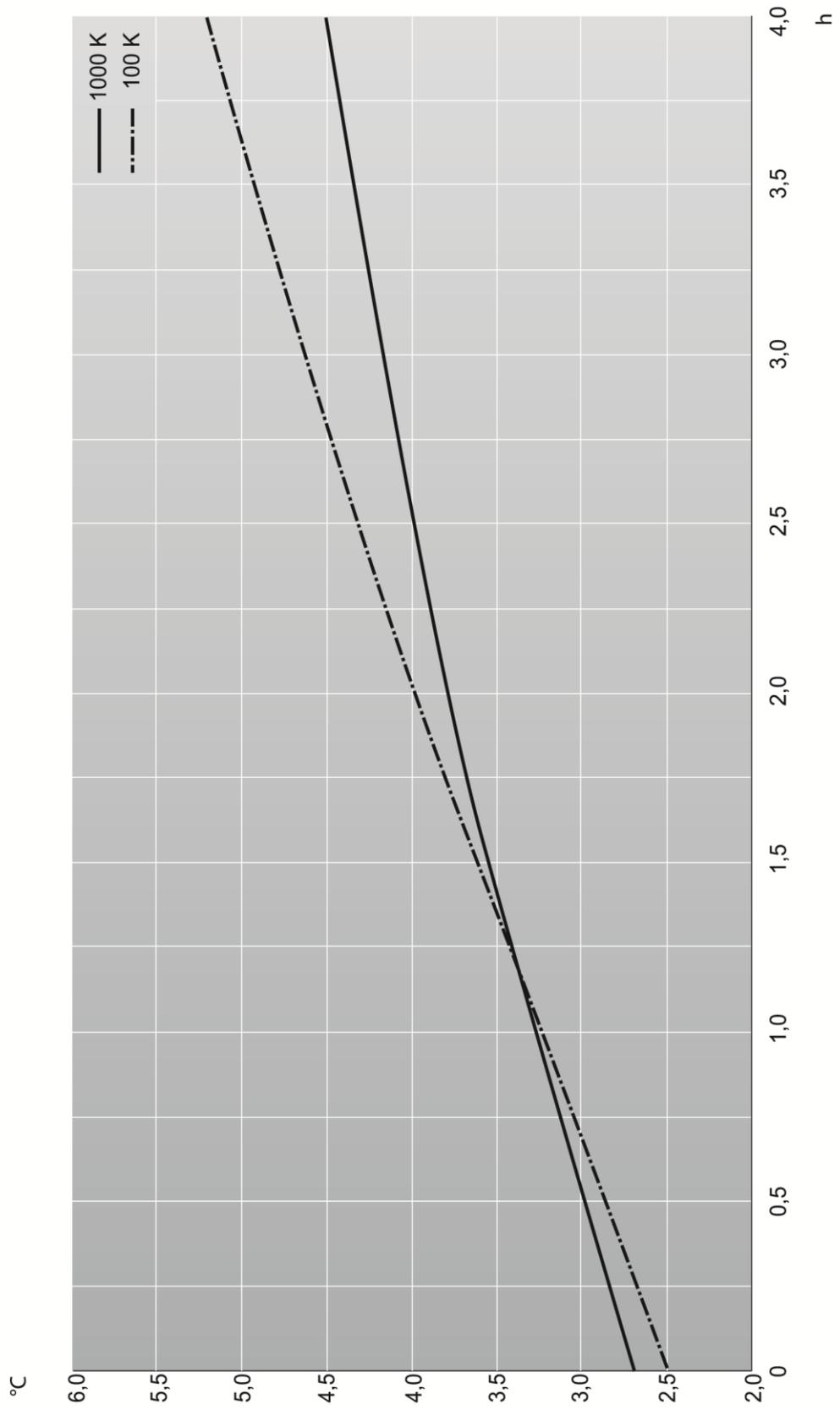
Wenden Sie sich an den
Rieber-Kundendienst

Isolierverhalten thermoport®

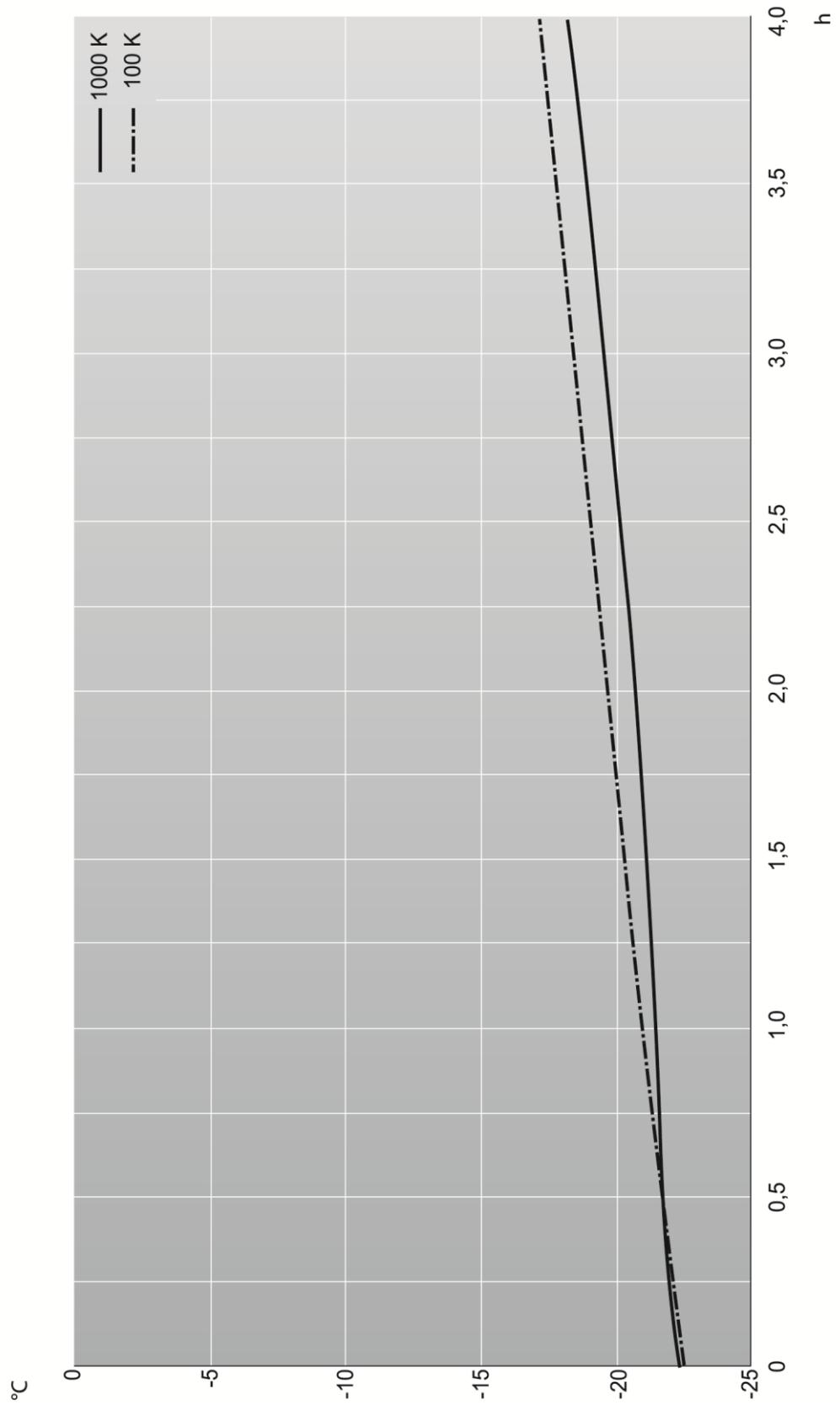
Messung gemäß DIN EN 12571

→ Siehe Diagramme auf den folgenden Seiten.

Temperaturverlauf beim Kühlhalten (kalte Betriebsbedingung)



Temperaturverlauf beim Tiefkühlhalten (Tiefgefrier-Betriebsbedingung)



6 Wissenswertes zu Lieferung bis Erstreinigung

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

Gerät abladen



ACHTUNG

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

Transportschäden prüfen/abwickeln

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

Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie die Verpackungsrückstände.
- Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

Hinweis zum Verpackungsmaterial

- Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

Risiken beim Transport offener Flüssigkeiten sowie Speisen, diese könnten in das Kühlgerät des thermoport® 1000 K cool gelangen.

- Speisen sowie Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren. Elektrogeräte thermoport® vor Feuchtigkeit schützen. Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie GN-Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel sowie wie thermoplates® von Rieber.
- Das Gerät nur bei hinreichender Beleuchtung betreiben.
- Stromschlaggefahr. Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Halten Sie die Aufstellbedingungen ein wie ausreichende Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang. Der Aufstellplatz ist waagrecht.
- Den Gerät vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
- Mindestabstand für die Luftzirkulation an der Rückwand des thermoport® 1000 K cool einhalten, ≥ 10 cm.
- Kalte Speisen: Kühlhalten bei $+2$ °C bis $+8$ °C.
Kühlhalten bedeutet: Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.
So kalt wie möglich in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte $+7$ °C nicht übersteigen.

Vermindern Sie Risiken infolge Elektrizität

-  **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr**
thermoport® 1000 K cool von Feuchtigkeit fernhalten. Nur in Innenräumen von Gebäuden verwenden.
- Inspizieren Sie das Gerät vor dem Gebrauch, insbesondere den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.



WARNUNG

Bei nicht vorgeschaltetem oder defektem FI-Schutzschalter kann Kabelbrand und hieraus Personenschaden entstehen.

Spitzenströme entstehen beim massenhaften Ein- und Ausschalten.

- thermoport® an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Verteilerleiste an.

Was tun bei verunreinigtem Kühlgerät?



Siehe Kapitel 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 6, 33

7.2 thermoport® 1000 K cool

7.2.1 thermoport® vorab temperieren

thermoport® bedarfsweise im Kühlhaus temperieren

- thermoport® **ohne Kühlgerät** im Kühlhaus temperieren, **bis -20 °C**.

➤ **WARNUNG**

thermoport® **mitsamt Kühlgerät** im Kühlhaus temperieren, im Bereich **bis +2 °C**. **Nicht kühler temperieren** oder lagern, ansonsten können elektrische Kriechströme durch Kondenswasser entstehen, dies kann gefährlich sein. Nur in trockenem Raum bzw. Umgebungsbedingungen verwenden.



Anwendertipp

- ▶ Nutzen Sie die Möglichkeiten zum Kühlhalten mit Kältepellet. Verwenden Sie Zubehör von Rieber.

thermoport® bedarfsweise mit dem Kühlgerät elektrisch vorab temperieren



Anwendertipp

Nach einer Vorkühlzeit von **circa 20 Minuten** ist die Betriebstemperatur erreicht bei leerem Gerät, bei üblichen Umgebungsbedingungen.

- ▶ Beschränken Sie sich auf die erforderliche Temperierzeit. Mehr Zeit würde nur unnötig Energie verschwenden.

7.2.2 Temperaturregelung



- Beim elektrisch angeschlossenen Gerät wird an der Steuerung „OFF“ angezeigt.
- Die Soll-Temperatur kann dauerhaft gespeichert werden. Die Soll-Temperatur kann vorübergehend geändert werden.
- Die obere Reihe der Symbole zeigt an:
das Gerät ist aktiv, der Kühlkompressor läuft, die Lüfter laufen.

Gerät einschalten

- Gerät elektrisch einschalten, hierzu Taste POWER ON (6) circa 5 Sekunden gedrückt halten.
 - Kompressor läuft. Das Display zeigt die IST-Temperatur an.

Soll-Temperatur einstellen

Einstellbereich der Soll-Temperatur von +1 bis +15 °C möglich.

- Zur Anzeige der Ist-Temperatur die SET-Taste kurz drücken.
 - Der aktuelle Wert wird angezeigt.
- Zur Veränderung der Soll-Temperatur die SET-Taste circa 5 Sekunden gedrückt halten und mit den Tasten (4) oder (5) den Wert einstellen. Danach den Wert bestätigen, hierzu die SET-Taste kurz drücken.
 - Der eingestellte Wert wird gespeichert.

Gerät ausschalten

- Gerät ausschalten, hierzu Taste POWER ON (6) circa 5 Sekunden gedrückt halten, bis am Display „OFF“ erscheint.
 - Anzeige im Display „OFF“.
 - Das Gerät ist nicht stromfrei.

Gerät stromfrei machen

- Ziehen Sie den elektrischen Anschlussstecker aus der Steckdose.
 - Das Gerät ist stromfrei.

7.2.3 Speisen in Behältnisse einfüllen

Hinweis für kalte Speisen:

Kühlhalten bei +2 °C bis +8 °C

Kühlhalten bedeutet: Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.

- So kalt wie möglich in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte +7 °C nicht übersteigen.

Speisen stets verschlossen bzw. abgedeckt transportieren

- Speisen und Flüssigkeiten nur in dicht verschlossenen Behältnissen transportieren.



Anwendertipp

GN-Behälter von Rieber verwenden.

- ▶ Verschließen Sie GN-Behälter mit wasserdichten Steckdeckeln mit umlaufender Silikondichtung.
- ▶ GN-Behälter bis zum Stapelschulter-Rand befüllen.
Nicht bis zum obersten Rand befüllen, damit der Deckel nicht auf der Speise oder in der Soße liegt.



- Sofort nach dem Befüllen des thermoport® die Tür schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme die Tür des thermoport® sofort wieder schließen.

7.2.4 Transport der thermoport®

-  **Unfallgefahr bei ungesichertem Ladegut.**
Sichern Sie die Lage der thermoport beim Transport.



Seite 10

-  **Kippgefahr bei Stapelung**
Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen thermoport® in den Führungen des unteren thermoport® liegen. Nur mit verschlossenen Türen stapeln.
- Wir empfehlen, nur 2 thermoport übereinander zu stapeln.

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität



Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

- ▶ Das Gerät elektrisch freischalten. Netzstecker ziehen.
 - ▶ Kontrollieren Sie das Gerät und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen. Im Fehlerfall das Gerät aussondern, zur Reparatur.
 - ▶ Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Bedienungseinheit, Lüftungsgitter.
 - ▶ Reinigen Sie Elektrogeräte 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.
 - ▶ ¹ Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.
-

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. Beachten Sie:

- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder einen Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- ▶ Entfernen Sie Schmutz mit Putz- und Pflegemitteln, die für rostfreien Edelstahl geeignet sind.
- ▶ Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- ▶ Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Stahlbürsten.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen, wie z.B. Gusspfannen oder Küchenschwämmen aus Stahl.

Hinweis zur laufenden Reinigung

Bei dieser Reinigung werden überwiegend abrasivfreie Reinigungsmittel eingesetzt.

Fettverschmutzungen oder fettgebundener Pigmentschmutz lassen sich in der Regel leicht entfernen durch

- Allzweckreiniger
- Neutralreiniger
- Alkalische Reiniger.

Bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzte Öle und Fette) sowie bei Teerverschmutzungen helfen Lösemittelreiniger oder abrasivfreie Emulsionen (jedoch nicht bei lackierten Flächen).

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

→ Betrifft Edelstahl GN-Aufbewahrungsschrank



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien **Tuch feucht abwischen**. Entfernen Sie anschließend mit einem gut ausgespülten Tuch die Reinigungsrückstände.
- ▶ Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben. Das Tuch sollte vorher gut ausgespült sein.



Anwendertipp

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

thermoport® aus Kunststoff sowie Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse des thermoport® aus Kunststoff, Bedienelemente wie Schalter und Steuerung, Türdichtung



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Vermeiden Sie den Einsatz eines Hochdruckreinigers, wenn die Arbeitstemperatur +130 °C überschreitet. Ausreichend Abstand halten.
- ▶ Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien **Tuch feucht abwischen**. Entfernen Sie anschließend mit einem gut ausgespülten Tuch die Reinigungsrückstände.
- ▶ Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben. Das Tuch sollte vorher gut ausgespült sein.

Rollcontainer reinigen

→ Betrifft Rollen, Totmann-Bremssystem, paarweise Arretierung der Rollen in der Drehrichtung



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Geignet ist eine **heiße, milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.
- ▶ Bedarfsweise die Gelenke des Bremsgestänges mit Sprühöl schmieren. Sprühen Sie sparsam zwischen die Gelenkteile.

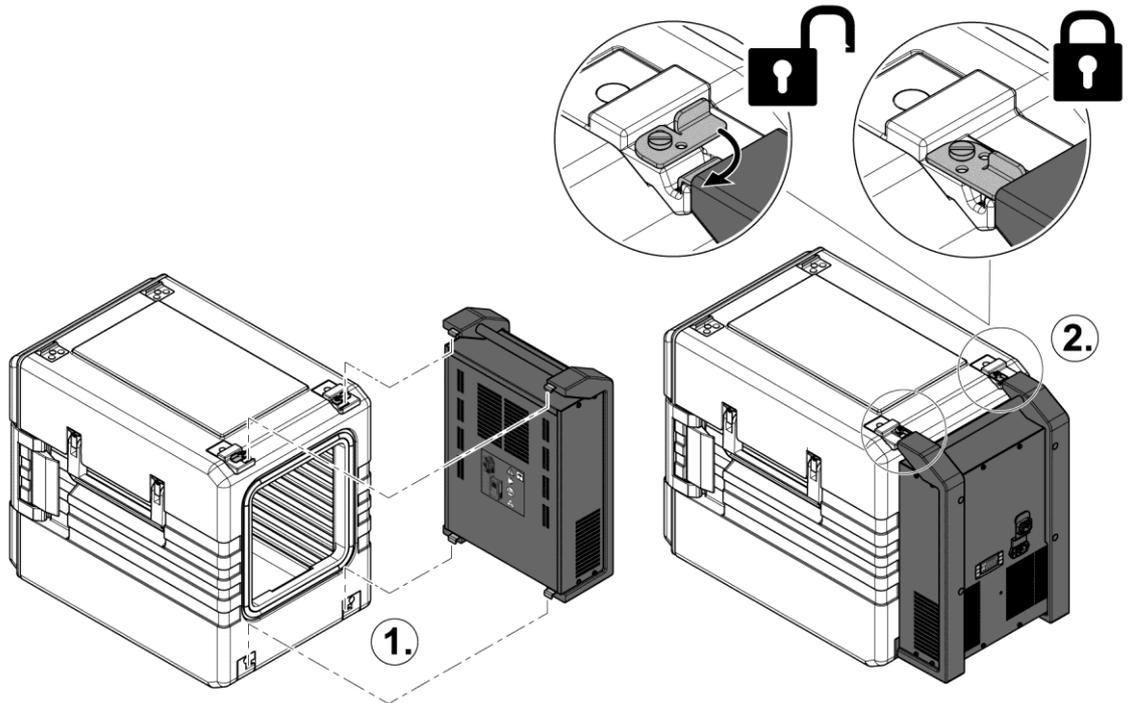


Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege der Gelenke des Bremsgestänges empfehlen wir Sprühöl. Mega Öl plus oder WD-40
- Reinigt besonders gründlich und sanft, pflegt und konserviert in einem.

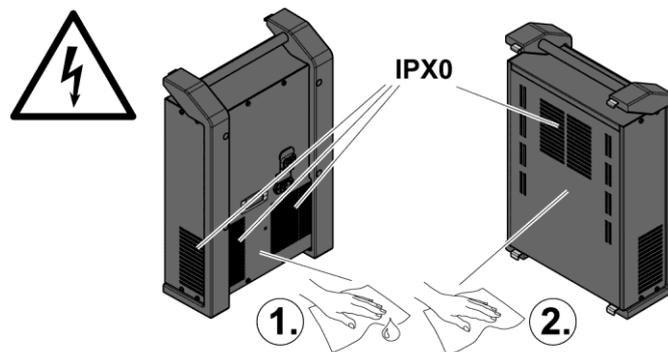
8.4 thermoport® 1000 K cool

8.4.1 Aus- und Einbau des Kühlgerätes



▶ **⚠ WARNUNG**

Stromschlaggefahr. Verletzungsrisiken bei rotierendem Lüfterrad. Vor der Reinigung des thermoport® 1000 K cool das Gerät stromfrei machen und das Kühlgerät mit Umluftgebläse ausbauen. Elektroteile nur **leicht feucht abwischen** und mit trockenem **Tuch trockenreiben**.





ACHTUNG

Die Kühlung kann bei schräger Lage des Kühlgerätes ausbleiben bzw. gestört werden.

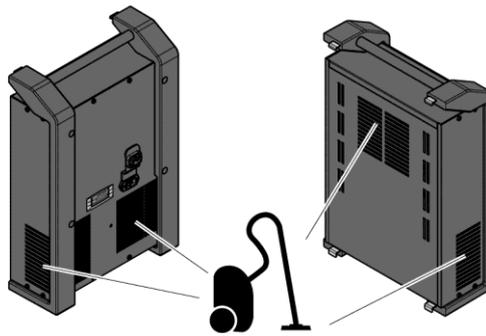
- ▶ Das Gerät nur in der senkrecht stehenden Lage verwenden.

- ▶ Falls das Kühlgerät gekippt war: Nach einer Störung des Kühlkreislaufes muss sich die Kühlflüssigkeit erst sammeln. Lassen Sie das Gerät zumindest 2 Stunden ruhig stehen, in senkrechter Lage, elektrisch ausgeschaltet. Erst danach elektrisch einschalten. Kontrollieren Sie die Kühlfunktion.

- ▶ **Ausbau:** Drehen Sie die beiden Verschlüsse um 90 Grad, fassen am Griff an und entnehmen das Kühlgerät nach oben heraus. Lösen Sie die Lage mit dem Schieber.

- ▶ **Einbau:** ...in umgekehrtem Arbeitsablauf. Sichern Sie die Lage mit den Verschlüssen.

8.4.2 Lüftungsgitter sauber halten

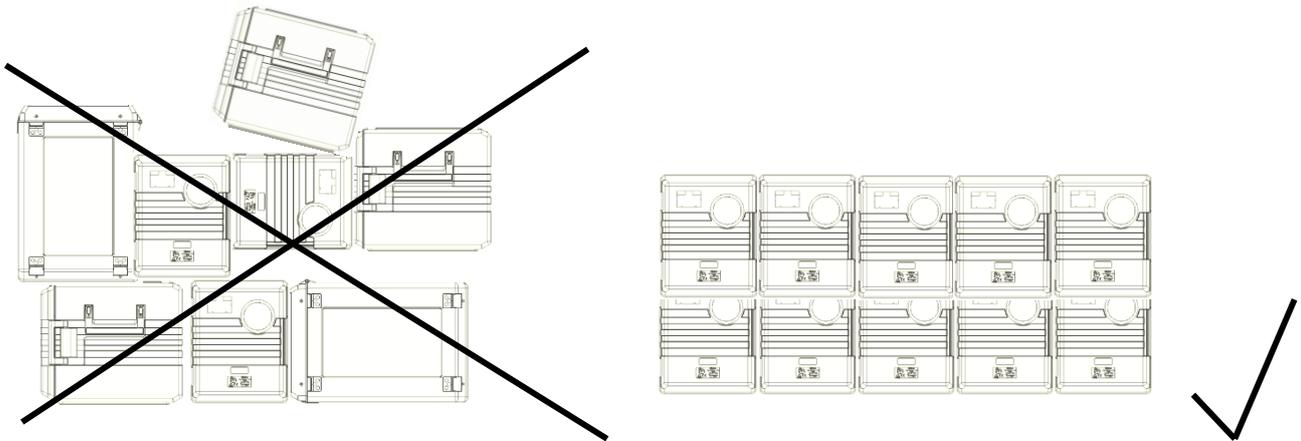


Brandgefahr

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

- ▶ Lüftungsgitter am Kühlgerät reinigen mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger.
 - ▶ Passen Sie den Reinigungszyklus den örtlichen Erfordernissen an. Reinigen Sie mindestens einmal monatlich.
-

8.5 Hinweis zur Stapelung /Lagerung der thermoport®



⚠ Kippgefahr bei Stapelung

- ▶ Nur mit verschlossenen Türen stapeln. Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen Speisentransportbehälters in den Führungen des unteren Speisentransportbehälters liegen.
- ▶ Nur passende thermoport® stapeln. **Rieber thermoport®** aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.

Hinweis zur Lagerung unterhalb +5 °C



ACHTUNG

Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich erforderlichenfalls akklimatisieren.

Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

- ▶ Das Gerät vorzugsweise bei Zimmertemperatur lagern in sauberen, trockenen Räumen.

Zulässige Lagertemperatur

-20 °C bis +70 °C

8.6 Reinigungs-und Wartungsintervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach Gebrauch	 Gerät ausschalten. Netzstecker ziehen	
	Gerät reinigen	 Seite 27 ff.
Bedarfsweise nach Gebrauch	 Brandgefahr Bereiche Zu- und Abluft sauber halten. Flusen entfernen	
	... thermoport®	 Seite 30
	Rollcontainer reinigen. Gelenke des Bremsgestänges schmieren	 Seite 27
Nach der Reinigung	Inspektion. Überzeugen Sie sich abschließend vom korrekten Zustand des Gerätes	
Regelmäßige Prüfung, spätestens alle 6 Monate	Festen Sitz aller Verbindungen prüfen. Reifen des Rollcontainers inspizieren.	
	Bremswirkung des Rollcontainers sicherstellen	 Seite 10
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	 Elektrik prüfen lassen. ² Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.	 Seite 26
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 11

² Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

9 Störung – Was tun?



Stromschlaggefahr.

Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

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

Nur vom Hersteller zugelassenes spezifiziertes Ersatzteil ist zulässig. Einige Reparaturarbeiten sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.

thermoport® 1000 K cool, (aus Kunststoff)

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Umluftkühlung des Kühlgerätes verunreinigt	Speisen, Flüssigkeiten wurden nicht in verschlossenen Behältern transportiert.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner # Hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal  Seite 6
Steuerung des thermoport® Kühlgerätes funktioniert nicht	Steuerung defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Kühlung des thermoport® ist nicht ausreichend	Solltemperatur falsch eingestellt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kontrollieren # Bedienpersonal
	Lebensmittel ist nicht ausreichend vorgekühlt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kontrollieren # Bedienpersonal
	Zu wenig Kältemittel im Gerät	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Kältefachkraft
Stapelrutschschiene defekt	Verschleiß	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Bedienpersonal

Rollen des Rollcontainers

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

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

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

Entsorgung des Gerätes



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wiederverwendet bzw. recyclet werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.



Erstickungsgefahr

- ▶ Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Türverschluss.

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



Siehe Kapitel 'Verwendungszweck'

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

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Rieber GmbH & Co. KG. Beispielsweise sind Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rollen des Rollcontainers

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

- thermoport® 1000 K cool, (aus Kunststoff)

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

EU-Konformitätserklärung

nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

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

- thermoport® 1000 K cool, (aus Kunststoff)

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2014/30/EU befinden.

thermoport® 1000 K cool entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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