



Klapptisch Rollwagen 6

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Ausgestattet mit neun Klapptischen mit CNS-Abdeckung für den Küchenbereich sowie einem Rollwagen.



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.

Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	3
2	Wichtige Hinweise	3
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	3
2.2	Gebrauch der Anleitung	3
2.3	Darstellungskonventionen im Text.....	4
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise	4
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	5
3.2	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	5
3.3	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	5
3.4	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6
3.5	Hinweis zum Verhalten im Notfall	7
4	Verwendungszweck	8
5	Gerätebeschreibung.....	9
5.1	Übersicht	9
5.2	Klapptisch.....	10
6	Hinweise zum Gebrauch	10
7	Reinigung, Wartung und Pflege	11
7.1	Reinigungsmittel für Edelstahl	11
7.2	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus.....	12
8	Störung – Was tun?.....	14
9	Haftung und Gewährleistung	15
10	Adresse des Herstellers.....	16

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2020-05-11	Erstausgabe

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **Klapptisch Rollwagen 6**
- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
www.riber.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.riber.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 😊

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'.
- 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'.
- Reparatur- bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.



'Haftung und Gewährleistung', Seite 15

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

Der Rollwagen:

- ... 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 Rollwagen auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Wagen $\leq 0,75$ m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.
- Im Boden sind Führungsschienen für die Klapptische. Oben am Gerät ist die abnehmbare Transportsicherung.

Die Klapptische:

- Die Klappfüße lassen sich im aus- und eingeklappten Zustand in der Lage arretieren und sind somit gegen ungewolltes ein-/ausklappen gesichert. Die Sicherung erfolgt mithilfe am Tisch montierter Federriegel.

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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

3.4.3 Risiken beim Transport

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nur mit in der Lage auf dem Rollwagen gesicherten Geräten 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 Klapptische

- Ein Klapptisch wiegt 34,5 kg. Es bestehen Verletzungsrisiken beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten. Nur jeweils hierfür geeignete Personen sind zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.
- Fassen Sie beim Transportieren an der Tischplatte an.

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 Hinweis zum Verhalten im Notfall

Erste Hilfe bei Quetschung:

- 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.

Klapptische

- Die Klappfüße lassen sich im aus- und eingeklappten Zustand arretieren und sind somit gegen ungewolltes ein-/ausklappen gesichert. Die Sicherung erfolgt mithilfe am Tisch montierter Federriegel.
- Sichern Sie die Lage der Klapptische auf dem Rollwagen mit der Transportsicherung, abnehmbar.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Vermeiden Sie Beschädigungen wie Kratzer an der Oberfläche des Klapptisches.
- Verwenden Sie Geräte aus Edelstahl, den Klapptisch mit Chromnickelstahl, 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 Rollwagen 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 Rollwagen 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 Klapptisch Feldküche
- 2 Transportsicherung, abnehmbar
- 3 Rollwagen zum Transport. Im Boden sind Führungsschienen für die Klapptische. Oben am Gerät ist die abnehmbare Transportsicherung (2).

Eigengewicht / maximal zulässige Zuladung	394 kg / 400 kg
Abmessungen (L x B x H) circa	1200 x 806 x 1612 mm

Rollwagen

- ... 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 Rollwagen auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Wagen $\leq 0,75$ 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

5.2 Klapptisch

Eigengewicht	34,5 kg
Abmessungen (L x B x H) circa	1200 x 811 x 904 mm
Aufbau	Die Abdeckung ist glatt, Chromnickelstahl 1,25 mm dick, matt geschliffen. Die Unterseite ist mit einer Spanplatte verstärkt, die Oberfläche der Spanplatte hat einen Schutzanstrich. Die Füße vom Klapptisch sind aus Vierkanthrohr, 25 mm, mit schwarzen Endstopfen aus Kunststoff.
Funktionsweise	Die Klappfüße lassen sich im aus- und eingeklappten Zustand arretieren und sind somit gegen ungewolltes ein-/ausklappen gesichert. Die Sicherung erfolgt mithilfe am Tisch montierter Federriegel.



6 Hinweise zum Gebrauch

- **⚠ Quetschgefahr**
Finger und Hände können beim Ein-/Ausklappen der Füße des Klapptisches gequetscht und geschert werden. Verhalten Sie sich achtsam. Sichern Sie die Lage der Füße mit den am Tisch montierten Federriegeln.
- Vermeiden Sie Beschädigungen wie Kratzer an der Oberfläche des Klapptisches.
- Sichern Sie stets die Lage der Klapptische auf dem Rollwagen mit der abnehmbaren Transportsicherung.
- Halten Sie die Aufstellbedingungen ein wie ausreichende Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang. Der Aufstellplatz ist waagrecht.

7 Reinigung, Wartung und Pflege

7.1 Reinigungsmittel für Edelstahl

Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

7.2 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 Klapptisch



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

Rollwagen 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 Störung – Was tun?

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.

Klapptisch Feldküche

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Endstopfen am Fuß beschädigt	Klapptisch wurde gezogen anstatt angehoben	➤ Reparatur # Bedienpersonal
Tischfläche zerkratzt	Unsachgemäßer Gebrauch	➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner

Rollen des Rollwagens

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. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

9 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:

- nicht zutreffend

10 **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