

Regiostationen

- Multifunktionales Serviersystem für Transport, Zwischenlagerung sowie Ausgabe von Speisen
- Zum Regenerieren, zum Warmhalten, zum Kühlhalten von Speisen
- Für die Personenverpflegung in Krankenhäusern, Seniorenheimen und Kindertagesstätten

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



Betriebsanleitung vorab lesen

Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



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

Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	4
2	Wichtige Hinweise	4
2.1	Gebrauch der Anleitung	4
2.2	Darstellungskonventionen im Text	5
2.3	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	6
3.3	Pflichten des Betreibers	7
3.4	Qualifikation des Personals	8
3.5	Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen	8
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	9
3.7	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	11
3.8	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften	11
3.9	Hinweis zum Verhalten im Notfall	12
4	Verwendungszweck	13
4.1	Allgemein bestimmungsgemäß sind	13
4.2	Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch	14
5	Gerätebeschreibung	15
5.1	Benennung	15
5.2	Funktionseinheiten	17
5.3	Geräteübersicht	20
5.4	Technische Daten	21
5.5	Zubehör	21
6	Vor dem ersten Benutzen	23
6.1	Transport	23
6.2	Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme	25
7	Gebrauch	26
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	26
7.2	Bediengerät	29
7.3	Grundsätzliches Vorgehen	33
7.4	Benutzer anmelden und abmelden	34
7.5	Regeneriervorgang starten	35
7.6	Einstellungen während des Betriebs ändern	36
7.7	Protokolle abrufen	38
7.8	Fehlermeldungen und Alarm interpretieren	40
7.9	Regeneriervorgang abbrechen	41
7.10	Regiostation ausschalten	42
7.11	Bei Unterbrechung der Stromversorgung bzw. Veränderung des Aufstellortes beachten	42

8	Einstellungen im Menü vornehmen	43
8.1	Sprache einstellen.....	44
8.2	Datum und Uhrzeit einstellen	45
8.3	Servierzeit-Ablaufprogramme eingeben und bearbeiten	47
8.4	Benutzer, Benutzerrechte und Passwortschutz.....	57
8.5	Rezepte oder Historie auf den PC übertragen.....	66
8.6	Aufzeichnungs-Intervalle festlegen.....	67
8.7	Einstellungen des Displays ändern	69
8.8	Name der jeweiligen Regiostation eingeben	73
8.9	Zurücksetzen auf die Werkseinstellung	75
8.10	Werte in den Parametern der Steuerung verändern.....	76
8.11	Informationen über die Software abrufen	78
9	Reinigung, Wartung und Pflege.....	79
9.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege	79
9.2	Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen.....	80
9.3	Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen.....	82
9.4	Bediengerät und Touchscreen reinigen.....	83
9.5	Türdichtung reinigen	83
9.6	Räder reinigen	83
9.7	Lüftungsgitter reinigen.....	84
9.8	Kühlfach abtauen	84
9.9	Füllstand Kältemittel prüfen lassen.....	84
9.10	Gerät bedarfsweise desinfizieren	85
9.11	Gerät trocken in Bereitschaft halten	85
10	Betriebsstörungen/Service.....	86
11	Haftung und Gewährleistung	89
12	Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen.....	90
13	Register.....	91
14	Adresse des Herstellers	92

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2013-12-20	Erstausgabe
2014-08-05	Überarbeitung
2016-05-24	Überarbeitung, Ergänzung Kühl-/Regenerierfach

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

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



WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- ▶ 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 😊

2.2 Darstellungskonventionen im Text

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

- Aufzählungen werden so dargestellt.
- Handlungsanweisungen werden so dargestellt.
 - Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.



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



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, die keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

- ▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFÄHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können sie verhindern, 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 seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.

Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

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, dass die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.

Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

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

3.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

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

Betreiberpflichten

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

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

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

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

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

3.4 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.
- Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie **Kältefachkraft** oder den Rieber-Kundendienst zulässig.
- Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.



Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 89

3.5 Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen

Was Sicherheitsschuhe leisten müssen, regeln Normen. Hier geht es um Sicherheitsschuhe zum Schutz der Zehen. Sicherheitsschuhe S1 sind Schutzschuhe mit der Anforderung, dass eine Zehenschutzkappe vorhanden ist. Wie bei Sicherheitsschuhen S2 und S3 hat die Zehenschutzkappe eine Belastbarkeit von 200 Joule. Diese Anforderungen sind in der EN 20345:2004 für Sicherheitsschuhe geregelt.

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die Persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport des Gerätes.

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

3.6.1 Verbrennungsgefahr und Brandgefahr



! WARNUNG

Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.



- ▶ Verwenden Sie nur Gastronorm-Behälter aus hitzebeständigem oder nicht brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- ▶ Tür geschlossen halten.
- ▶ Halten Sie Unbefugte fern.
- ▶ Halten Sie brennbare Stoffe fern.

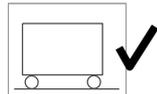
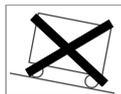


! BRANDGEFAHR

Lüftungsgitter am Maschinenfach frei zugänglich und sauber halten.

3.6.2 Risiken durch instabile Lage

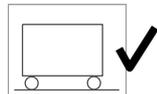
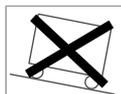
- ▶ Ungewolltes Verfahren des Gerätes und hierdurch vielfältige Risiken vermeiden. Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.



- ▶ Allgemeine Regel zur Kippsicherheit einhalten:
Beladen Sie das Gerät von unten nach oben und erhöhen so die Kippsicherheit. Entladen Sie das Gerät von oben nach unten.

3.6.3 Risiken beim Transport des Gerätes

- ▶ Beim Transport die Türen verschlossen halten.
- ▶ Gerät am Schiebegriff schieben bei direktem Zugriff auf die Rollen mit Feststeller.
- ▶ Erforderlichenfalls das Gerät mit 2 Personen bewegen.
- ▶ Risiken infolge nicht mehr beherrschbarer Kräfte bzw. Gesamtgewicht des Gerätes. Das Gerät nicht auf schräger Fläche gebrauchen, nur auf ebener Fläche bewegen.
- ▶ Ungewolltes Verfahren des Gerätes und hierdurch vielfältige Risiken vermeiden. Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern. Stellen Sie das Gerät nur auf ebener Fläche ab.



- Risiken bei auf dem Gerät abgelegten Gegenständen.
- **ACHTUNG**
Gerät nicht mit Flurförderzeug, Hubwagen etc. transportieren/anheben.
- Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung (PSA) Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen wie Quetschung, beispielsweise gegen Überfahren der Zehen.
- **ACHTUNG**
Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- **ACHTUNG**
Gerät nicht am Schiebegriff anheben.

3.6.4 Risiken infolge Elektrizität

- Stromschlaggefahr. Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen.
- Stromschlaggefahr. Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages. Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.
- Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

3.6.5 Risiko eines Brandes durch brennbare Stoffe im Gerät

- Halten Sie brennbare Stoffe von den Bereichen 'Kühlfach', Kühl-/Regenerierfach und 'Maschinenfach' fern.

3.6.6 Risiko eines Brandes durch Flusen am Maschinenfach

Brandgefahr bei mit Flusen verunreinigtem Lüftungsgitter am Maschinenfach.

- Halten Sie das Lüftungsgitter frei von Flusen.



'Lüftungsgitter reinigen', Seite 84

3.6.7 Risiken Erstickungsgefahr im Gerät

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

3.6.8 Risiken bei der 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.
- Risiken Einschließen in das Gerät.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

3.6.9 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Gerät hat eine Sicherheitsabschaltung. Bei defekter Regelung schaltet das Gerät sich selbst ab.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

3.7 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt; angeordnet beim Bediengerät der Steuerung sowie im Technikfach, innen.

Kennzeichnung der verschiedenen Fächer der Regiostation



Kühlfach zum Kühlhalten von Speisen



Kühl-/Regenerierfach



Regenerierfach



Neutralfach



Tellerwärmefach

3.8 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.

Maximale Warmhaltedauer nach HACCP beträgt **2 Stunden**.

3.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall

Erste Hilfe-Maßnahmen vorbereiten:

- Quetschung der Fußspitzen infolge Überrollen
 - Quetschung von Körperteilen beim Bewegen des Gerätes
 - Quetschung der Finger/Hände im Scharnierbereich der Flügeltüren
 - Scher-, Stich- und Schnittverletzung durch herabfallendes Geschirr, Bestecke bzw. spitzen, scharfkantigen Gegenstand
 - Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr durch heiße Teile wie Speisen, Suppen etc.
- 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 firmen internen Betriebsanweisung.
- ▶ Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

Ein Brand in der näheren Umgebung könnte der Notfall sein. Umfassende Vorsichtsmaßnahmen sind gefordert.

- Im Notfall das Gerät sofort ausschalten. Netzstecker ziehen. Ggf. Sicherung ausschalten.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.

Hinweis zum Verhalten bei Störungen an der Kälteanlage

Kältemittel im Kühlkreislauf: Bei Kontakt sind Augenreizung sowie Herz-Kreislaufstörung möglich.

- Eingriff in den Kältekreislauf ist nur durch Kältefachkraft zulässig.

Maßnahmen zur Brandbekämpfung:

- **Wassersprühstrahl** oder Wasserdampf verwenden, alternativ Kohlendioxid- oder Pulverlöscher. Einwirkung von Feuer kann Bersten / Explodieren des Behälters verursachen.
- Feuerwehr hinzuziehen; Umluft unabhängiges Atemgerät benutzen.

Hinweise zum Dämmstoff zwischen innerem und äußerem Blech /Korpus: Polyurethan-Hartschaum

Polyurethan-Hartschaum wird als Isolier- und Dämmschicht in Sandwich-Elementen eingesetzt. Die Elemente bestehen aus einem inneren und äußeren Blech, wobei der Zwischenraum durch den aufquellenden PU-Schaum ausgefüllt wird.

Im Brandfall bildet sich dichter, schwarzer Rauch, der gefährliche Zersetzungsprodukte enthält. Das Einatmen von Zersetzungsprodukten kann Gesundheitsschäden verursachen. Im Brandfall, wenn nötig, umgebungsluftunabhängiges Atemschutzgerät tragen.

Geeignete Löschmittel: Alkoholbeständiger Schaum, **Kohlendioxid (CO₂)**, **Trockenlöschmittel**, **Wassersprühstrahl**

Hinweise zum Isoliermaterial Armaflex

Bei diesem Gerät ist Armaflex verbaut, zur Abdichtung von Leitungen. Isoliermaterial Armaflex kann brennen und hierbei giftige Dämpfe freisetzen.

Erste-Hilfe-Maßnahmen:

- Arzt hinzuziehen.
- Nach Einatmen an die frische Luft.
- Bei Berührung mit der Haut mit Wasser und Seife abwaschen.
- Nach Augenkontakt Kontaktlinsen entfernen, Augenlider geöffnet halten und mindestens 15 Minuten lang reichlich mit sauberem, fließendem Wasser spülen.
- Arzt hinzuziehen.

Maßnahmen zur Brandbekämpfung:

- **Wassersprühstrahl; Kohlendioxid (CO₂); Trockenlöschmittel; Schaum**
- Umluft unabhängiges Atemschutzgerät verwenden. Schutzanzug tragen.

4 Verwendungszweck

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

4.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und die Schulverpflegung.
- Multifunktionales Serviersystem für Transport und Zwischenlagerung von Speisen, für die Regenerierung und Speisenverteilung.
- Zum kalten oder warmen Bereithalten von portionierten Speisen. Gebrauch mit Tellern und Clochen auf Rosten oder mit Gastronorm-Behältern wird empfohlen.
- Zum **Kühlhalten** auf Lagertemperatur vorgekühlter Speisen im **Kühlfach**.
- Zum **Regenerieren** im **Regenerierfach**.
- Zum **Kühlhalten** auf Lagertemperatur vorgekühlter Speisen und anschließendem **Regenerieren** im **Kühl-/Regenerierfach**.
- Zum **Erwärmen / Warmhalten von Tellern** im **Teller-Wärmefach**.
- Zur Ablage von Utensilien im **Neutralfach**.
- Überzeugen Sie sich stets von der korrekten Befüllung mit Speisen. Die Steuerung arbeitet automatisch die eingestellten Servierzeit-Ablaufprogramme ab. Dies ist unabhängig davon, ob das Gerät mit Speisen befüllt ist oder nicht.
- Zur Vermeidung von Verletzungen an heißen Oberflächen sowie unzulässiger Manipulation wie Entnahme von Speisen oder Zuführung brennbarer Stoffe ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig. Unbefugten Zugriff verhindern.
- Gebrauch nur durch Erwachsene, hierfür unterwiesenes Personal zulässig.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet 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, zu Ihrer Sicherheit.

4.2 Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Verwenden Sie keine Gastronorm-Behälter aus nicht hitzebeständigem oder brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.
- Befüllen Sie zum Kühlhalten das Fach nur mit auf Lagertemperatur vorgekühlten Speisen. Ansonsten könnte die Kühlleistung nicht ausreichend sein und hierdurch die HACCP-Forderungen nicht erfüllt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht zum Heizen oder Kühlen des Raumes.
- Das Kühl-/Regeneriefach ist nicht für die dauerhafte Lagerung von Speisen geeignet. Beispielsweise sollte das Kühl-/Regeneriefach **innerhalb von 24 Stunden** nur **circa 18 Stunden** im Kühlbetrieb arbeiten. Einer Kühlphase sollte stets eine Regenerationsphase folgen, damit anfallendes Tauwasser verdampfen kann.
- 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.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport mittels Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.
- Transportieren Sie niemals Personen auf der Regiostation.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.
- Das Gerät nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren.
- Gerät nicht am Schiebegriff anheben.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl. Vermeiden Sie die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- Vermeiden Sie das Gerät 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.
- Bedienen Sie das Touch-Display mit der bloßen trockenen Fingerkuppe. Bei der Bedienung mit einem Kugelschreiber oder einem anderen spitzen Gegenstand kann die Oberfläche beschädigt werden.

5 Gerätebeschreibung

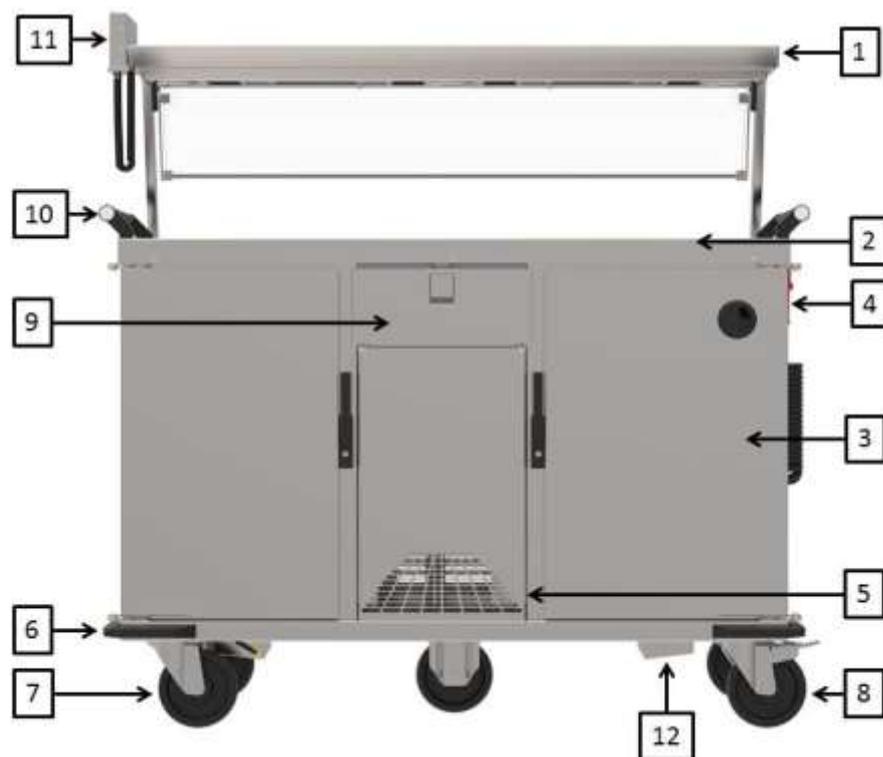
Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

5.1 Benennung

Benennung der Teile

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

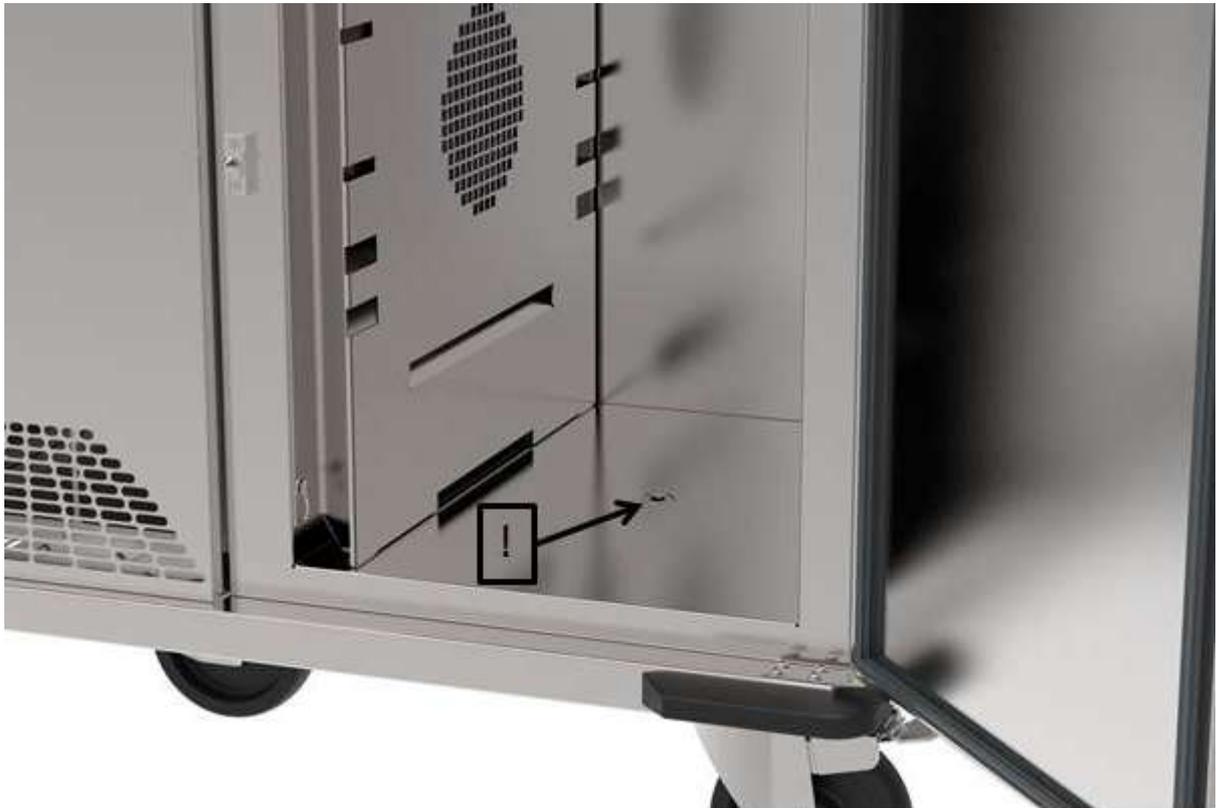
- 1 Licht-/Wärmebrücke → zum Warmhalten bei der Speisenausgabe sowie zur Beleuchtung
- 2 Ablageflächen → zur Speisenausgabe, links / rechts; heizbar (Option)
- 3 Tür mit Türverschluss → im Bildbeispiel mit Dampfschieber zur Regulierung der Feuchtigkeit
- 4 Elektrischer Anschlussstecker und Halterung
- 5 Maschinenfach
- 6 Stoßecken, umlaufend → zur Vermeidung von Sachschaden bei Kollision
- 7 Rolle



Bildhaftes Beispiel

Bedien- und Anzeigeelemente

- 8 2x Rolle mit Feststeller → zur Lagesicherung gegen Wegrollen
- 9 Abschließbare Schublade
- 10 Handgriff → zum Schieben des Gerätes
- 11 Bediengerät → zum Steuern des Gerätes
- 12 Elektrische Tauwasserverdunstungswanne



▲ **Hinweise:**

Im Boden der Kühlfächer befindet sich eine Bohrung . Diese dient als Tauwasserablauf und muss sauber gehalten werden .Die Tauwasserverdunstung funktioniert automatisch.

Achtung : Die Tauwasserschale ist nur zur Verdunstung von Tauwasser geeignet und dient nicht als Ablauf für Reinigung Wasser.

5.2 Funktionseinheiten

Dieses Kapitel vermittelt die insgesamt möglichen Funktionseinheiten des Gerätes.

5.2.1 Bediengerät



Die regelbaren Funktionseinheiten sind frei programmierbar. Dies kann direkt an der Bedienungseinheit erfolgen. Parameter und Messdaten sind per USB-Stick übertragbar.

5.2.2 Kühlhalten im Kühlfach



Kühlfach zum Kühlhalten von Speisen

- Temperatur regelbar von +2 bis +14°C, werksseitig auf +4°C eingestellt
- Empfohlen wird das Kühlhalten auf Lagertemperatur vorgekühlter Speisen.

Ausstattung

- Ohne Tauwasserablauf, Kühlmaschine im Installationsfach eingebaut
- Hordengestell

5.2.3 Regenerieren im Regenerierfach



Wärmefach zum Regenerieren von Speisen

- Temperatur regelbar von +20 bis +170°C

Ausstattung

- Umluft → bewirkt gleichmäßige Temperaturverteilung
 - Hordengestell
-

5.2.4 Kühlhalten sowie Regenerieren im Kühl-/Regenerierfach



Kühlhalten

- Temperatur regelbar von +2 bis +14°C, werksseitig auf +4°C eingestellt
- Empfohlen wird das Kühlhalten auf Lagertemperatur vorgekühlter Speisen.

Regenerieren

- Temperatur regelbar von +20 bis +170°C

Ausstattung

- Ohne Tauwasserablauf, Kühlmaschine im Installationsfach eingebaut
- Umluft → bewirkt gleichmäßige Temperaturverteilung
- Hordengestell

Umschalten vom Kühlen auf Regenerieren und umgekehrt

Wenn das Regenerierfach umschaltet von Kühlen auf Heizen, wird zunächst das Kältemittel abgesaugt; Zeitdauer circa 400 Sekunden (circa 7 Minuten).

Die Kühlung läuft erst an, wenn die Temperatur unter 50°C ist.

Das Kühl-/Regenerierfach ist nicht für die dauerhafte Lagerung von Speisen geeignet. Beispielsweise sollte das Kühl-/Regenerierfach innerhalb von 24 Stunden nur circa 18 Stunden im Kühlbetrieb arbeiten. Einer Kühlphase sollte stets eine Regenerationsphase folgen, damit anfallendes Tauwasser verdampfen kann.

5.2.5 Tellerwärmefach



Wärmefach zum Erwärmen / Warmhalten von Tellern

- werksseitig auf +70°C eingestellt

Ausstattung

- 500 W/230 V, im Boden eingebaut
 - Fassungsvermögen: maximal 4 Gastronorm-Behälter 1/1
-

5.2.6 Ablage im Neutralfach

N Ausstattung

Fassungsvermögen:

- maximal 4 Roste für 1x Gastronorm-Behälter 1/1 oder
 - für 3x Gastronorm-Behälter 1/1, 55 mm tief oder
 - für 6x Gastronorm-Behälter 1/2, 55 mm tief
-

5.2.7 Offenes Fach



Ausstattung

Passend für thermoport[®] 1000 K von Rieber

- für Typ 2 der Regio-Stationen
-

5.2.8 Licht-/Wärmebrücke



Ausstattung

- 2x Licht-/Wärmestrahler sind einzeln zuschaltbar; 2x 230 V je 365W oder 765W
 - An der Gästeseite Hustenschutz, 4-fach verstellbar. Durchreiche-Höhe einstellbar von circa 150 bis 330 mm.
-

5.2.9 Ablagefläche zur Speisenausgabe



Ausstattung

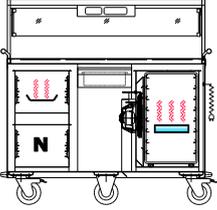
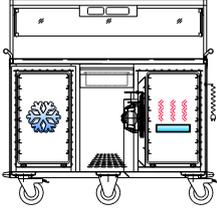
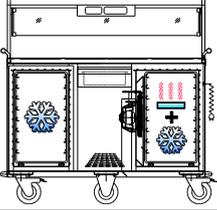
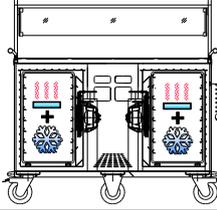
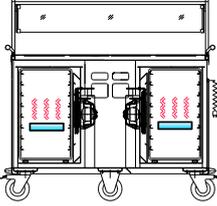
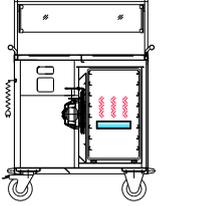
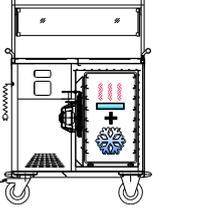
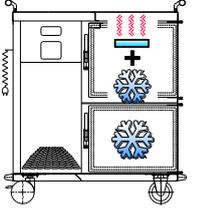
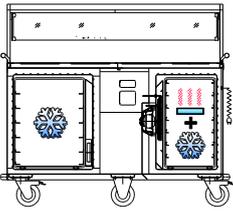
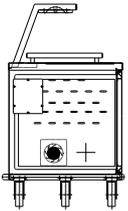
- Linke Seite heizbar. Rechte Seite heizbar. Einzeln zuschaltbar. Folienheizung.
 - Temperatur regelbar von +20 bis +80°C
-

5.2.10 Tabletrutsche

- Zur Ablage des Tablett bzw. der Speisen
 - Klappbar
-

5.3 Geräteübersicht

Die nachfolgend angegebenen Leistungsdaten sind Circa-Werte.

<p>Typ 1 88270101 → 240 V / 2,8 kW 88270103 → 400 V / 7,0 kW</p> 	<p>Typ 3 88270301 → 240 V / 2,8 kW 88270302 → 400 V / 7,0 kW</p> 				
<p>Typ 5 88270501 → 240 V / 2,8 kW 88270502 → 400 V / 7,0 kW</p> 	<p>Typ 6 88270403 → 400 V / 2x2,8 kW</p> 				
<p>Typ 7 88270402 → 400 V / 2x2,8 kW</p> 	<p>Typ 11 88270601 → 240 V / 2,8 kW</p> 				
<p>Typ 12 88270603 → 240 V / 2,8 kW 88270604 → 400 V / 7,0 kW</p> 	<p>Typ 13 88270605 → 240 V / 3,4 kW</p> 				
<p>USA-Ausführung 88270503 → 120 V</p>  	<p>Bedeutung der Symbole</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="762 1809 1082 1930">  Kühl- /Regenerierfach </td> <td data-bbox="1082 1809 1375 1930">  Kühlfach </td> </tr> <tr> <td data-bbox="762 1930 1082 2049">  Regenerierfach </td> <td data-bbox="1082 1930 1375 2049">  Neutralfach </td> </tr> </tbody> </table>	 Kühl- /Regenerierfach	 Kühlfach	 Regenerierfach	 Neutralfach
 Kühl- /Regenerierfach	 Kühlfach				
 Regenerierfach	 Neutralfach				

5.4 Technische Daten

Zulässige Umgebungstemperatur +16°C bis +25°C, Klimaklasse N

Kühlhalten :

Kühlbereich +2°C bis +14°C bei geschlossener Tür.

Kühlhalten im Kühl-/Regenerierfach nicht im Dauerbetrieb.

Kältemittel R 134a.

Regenerieren:

20°C bis +170°C bei geschlossener Tür. Hygieneausführung H1

Hordengestell:

Standardmäßig ausgestattet mit Hordengestell mit 8 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 55 mm tief; optional mit 7 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 65 mm tief

1N AC230V 50/60Hz. 3N AC400V 50/60Hz, Absicherung 3 x 16 A, Schutzart IP22. Spiralkabel 2,5 m

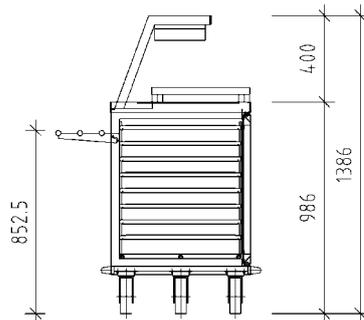
Gehäuse aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301. Korpus doppelwandig isoliert

4 Stoßecken. Chromnickelstahl Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8.

Raddurchmesser 125 mm, 2 Lenk- und 2 Lenkstopprollen, Antistatikbereifung

Leergewicht circa 160 bis 183 kg; Maximal zulässige Zuladung 260 kg

Länge x Breite = circa 986 (1410) x 734 mm



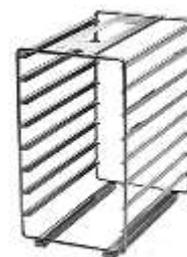
5.5 Zubehör



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

Hordengestelle	Bestell-Nr.
Für GN 1/1, 55 mm tief: 8 Paar Auflageschienen	88271101
Für GN 1/1, 65 mm tief: 7 Paar Auflageschienen	88271104

Transferwagen sowie Haube	Bestell-Nr.
Transferwagen für 2 Hordengestelle. Länge x Breite x Höhe = 905 x 704 x 985 mm	88271102
Haube für Transferwagen	88271103

thermoport[®] 1000 K	Bestell-Nr.
thermoport [®] 1000 K für Typ 2 der Regio-Stationen	85020401

6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen der vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

6.1 Transport

6.1.1 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.

6.1.2 Auspacken

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

6.1.3 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.

- **ACHTUNG**
Regiostation nur per Palette mit dem Gabelstapler aufnehmen, ansonsten ist erheblicher Sachschaden möglich.

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.

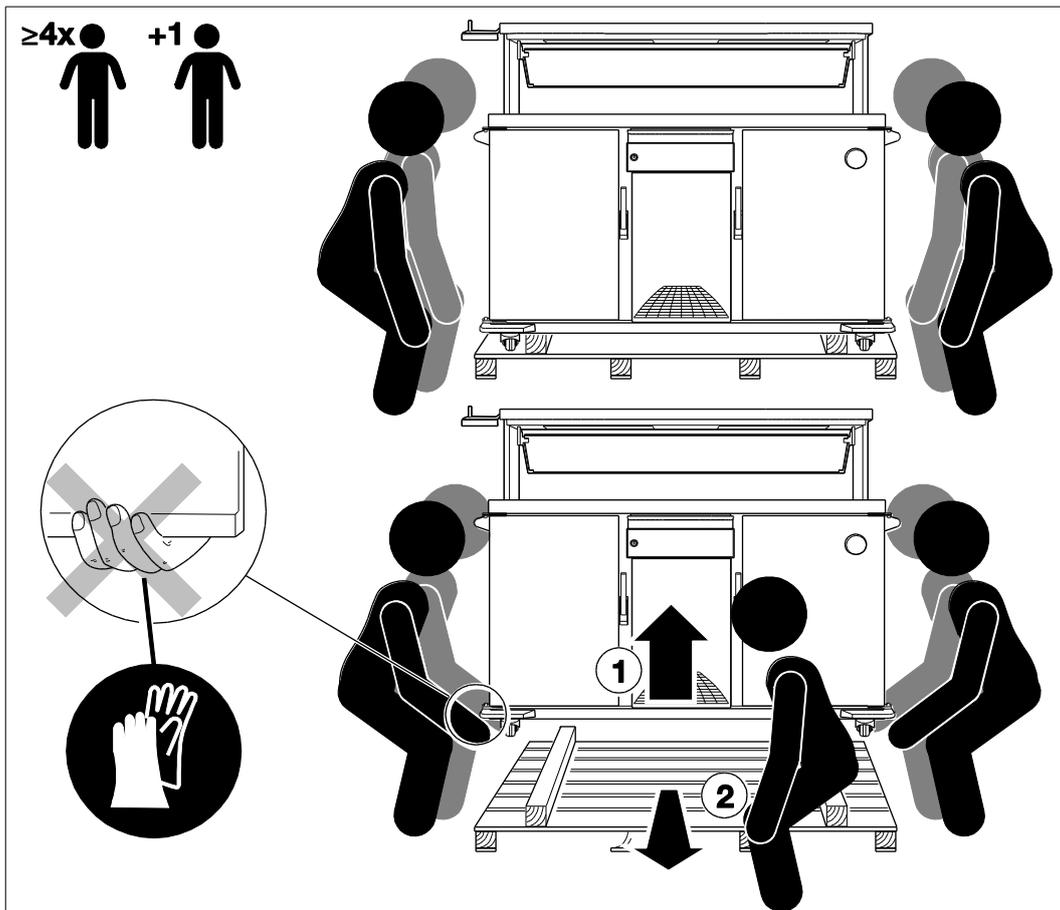
Eine schwere Last mit angewinkelten Knien, geraden und aufgerichtetem Oberkörper aus den Beinen gleichmäßig hochheben / ablegen. Dabei stehen die Füße mindestens hüftbreit auseinander und die Bauchmuskeln sind angespannt. Ausatmen. Nicht die Wirbelsäule verdrehen.



WARNUNG

Schweres Gerät, 160 bis **183 kg** Leergewicht. 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.



6.1.4 Lieferumfang

Regiostation; Original-Betriebsanleitung sowie erforderliche Übersetzung der Betriebsanleitung; Hinweis zum Transport als Beipack in der Verpackung

6.1.5 Hinweis zum Verpackungsmaterial

Einweg-Verpackung oder Europalette

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

6.1.6 Gerät reinigen

- ▶ Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich. Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen trockenen Tuch abreiben. Das Zubehör spülen.



Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 76 ff.

6.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

Voraussetzungen

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



ACHTUNG

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

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



BRANDGEFAHR.

Lüftungsgitter am maschinenfach frei zugänglich und sauber halten.

Gilt für 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

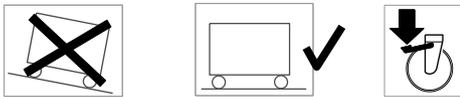
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Gerät beaufsichtigt verwenden: Denken Sie an heiße Oberflächen im Gerät. Bedenken Sie die Risiken infolge Einschließens in das Gerät durch spielende Kinder. Unbefugten Zugriff verhindern.
- Gegenstände auf dem Gerät nicht ablegen.
- Auf hinreichende Beleuchtung achten.

⚠ Risiken durch instabile Lage

- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.



- **Beladen** Sie das Gerät von unten nach oben.
Entladen Sie das Gerät von oben nach unten.
Sorgen Sie so vor für eine optimale Kippsicherheit.

⚠ Risiken beim Transport des Gerätes

- Gerät am Schiebegriff schieben bei direktem Zugriff auf die Rollen mit Feststeller.
- Beim Transport die Türen verschlossen halten.
- Das Gerät nicht auf schräger Fläche gebrauchen, nur auf ebener Fläche bewegen. Gerät erforderlichenfalls mit 2 Personen bewegen.

⚠ Risiken infolge Elektrizität

- ⚠ **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.**
Inspizieren Sie das Gerät vor jedem Gebrauch, insbesondere den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. Gerät vor Feuchtigkeit schützen.
- Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

Die Steckdose frei zugänglich halten, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

Beachten Sie bei Kühlhalten

- Zum **Kühlhalten** nur mit **ausreichend vorgekühlten Speisen** befüllen. Halten Sie die zulässige **Umgebungstemperatur** ein, von **+16°C bis +25°C**. Ansonsten könnten die Kühlleistung nicht ausreichend sein und hierdurch die HACCP-Forderungen nicht erfüllt werden.
- **ACHTUNG**
Das Befüllen des Gerätes zum Kühlhalten mit warmen Speisen kann das Kühlgerät beschädigen.
Zum Kühlhalten nur mit vorgekühlten Speisen befüllen.

Die Einhaltung dieser Maßnahme verhindert eine vorzeitige Vereisung des Kühlaggregates und hiermit den Aufwand für Reinigung, Wartung und Pflege.

HINWEIS

Das Kühl-/Regenerierfach ist nicht für die dauerhafte Lagerung von Speisen geeignet. Beispielsweise sollte das Kühl-/Regenerierfach **innerhalb von 24 Stunden nur circa 18 Stunden im Kühlbetrieb** arbeiten. Einer Kühlphase sollte stets eine Regenerationsphase folgen, damit anfallendes Tauwasser verdampfen kann.

Für beste Isolierwirkung beachten**Anwendertipp**

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

- ▶ Verwenden Sie Zubehör von Rieber GmbH & Co. KG.



'Zubehör', Seite 21

- 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.

**Anwendertipp**

Gastronorm-Behälter von Rieber verwenden.

- ▶ 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.

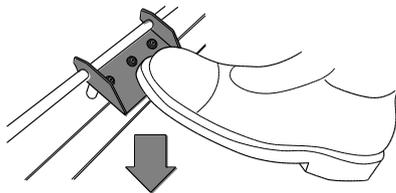
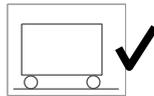
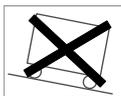
Hinweise zum Umgang mit Hordengestell und Transferwagen



WARNUNG

Quetschgefahr, Absturzgefahr bei nicht ausreichender Lagesicherung.

- ▶ Hordengestell per Hand in das Fach einschieben bis es spürbar arretiert. Danach befüllte Gastronorm-Behälter zuführen. Oder:
- ▶ Transferwagen vor dem Fach positionieren.
- ▶ Erst direkt vor dem Einschieben des Hordengestells vom Transferwagen in die Regiostation die Arretierung mit dem Fuß lösen.
- ▶ Hordengestell in das Fach einschieben, bis es spürbar arretiert.
- ▶ Die Lage sichern.



7.2 Bediengerät

7.2.1 Funktionsweise

- Die regelbaren Funktionseinheiten sind frei programmierbar. Dies kann direkt an der Bedienungseinheit erfolgen. Parameter und Messdaten sind per USB-Stick übertragbar.
- Die Steuerung arbeitet automatisch die eingestellten Servierzeit-Ablaufprogramme ab. Dies ist unabhängig davon, ob das Gerät mit Speisen befüllt ist oder nicht. Der aktuelle Vorgang kann jederzeit abgebrochen werden.
- Die Einstellungen für die Fächer und das Zubehör 'Strahler' und 'Ablage' können über den Touchscreen für den aktuellen Vorgang verändert werden.
- Die Anzahl der Servierzeiten-Ablaufprogramme ist unbegrenzt.
- Im Automatikbetrieb startet die Regiostation sofort mit der Abarbeitung des nächsten Servierzeit-Ablaufprogrammes. Die gespeicherten Servierzeit-Ablaufprogramme werden nach Tag und Servierzeit abgearbeitet.



ACHTUNG

Bei der Bedienung des Touch-Displays mit einem Kugelschreiber oder einem anderen spitzen Gegenstand kann die Oberfläche beschädigt werden.

▶ Bedienen Sie das Touch-Display mit der bloßen trockenen Fingerkuppe.

➤ Reinigen Sie den Touchscreen mit einem fusselfreiem Tuch bei elektrisch ausgeschaltetem Gerät.



Siehe 'Bediengerät und Touchscreen reinigen', Seite 83

7.2.2 Regiostation einschalten

➤ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

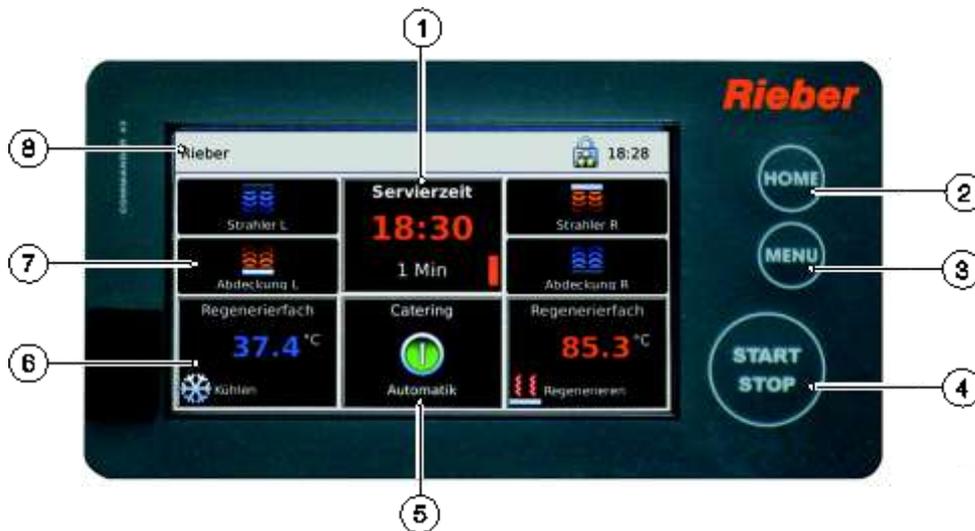
■ Auf dem Display erscheint das RIEBER-Logo, danach ein Ablaufbalken.

■ Wenn der Ablaufbalken 100% erreicht hat erscheint das Startbild entsprechend Typ und Ausstattung.



- Beispiel Startbild.

7.2.3 Hauptmenü



Display (Touchscreen)

- 1 Anzeige der eingestellten Servierzeit für die Speisenausgabe
- 5 Anzeige des Betriebszustandes
- 6 Temperaturanzeige für Kühlfach oder Regenerierfach
- 7 Anzeige für das Zubehör
- 8 Statuszeile mit Name, Benutzer-Status und aktueller Uhrzeit

Funktionstasten

- 2 HOME
- 3 MENU
- 4 START/STOP

Die Funktionstasten



HOME

Mit der Betätigung dieser Taste kommt man zurück zum Hauptmenü.



MENU

Die Bildschirmseite Menü erscheint. Von diesem Menü aus gelangt man in die speziellen Menüs zur Einstellung der Zeitschaltuhr und alle weiteren Untermenüs.



START/STOP

Mit der Betätigung dieser Taste kann das aktuelle Servierzeit-Ablaufprogramm gestoppt werden.

Tasten im Hauptmenü



Servierzeit

Anzeige der eingestellten Servierzeit und der verbleibenden Restzeit.



Anzeige des Betriebszustandes

Servierzeit und Programmablauf, z.B. Frühstück,
AUTOMATIK
STÖRUNG
Tür offen
AUS



Temperaturanzeige für Kühlfach oder Regenerierfach

Durch einfaches Tippen auf dieses Feld kann die Temperatur für den aktuellen Regeneriervorgang manuell verändert werden.



Anzeige für Strahler sowie Wärmeplatte

Strahler sowie Ablagefläche bzw. Wärmeplatte
Die Felder für 'aktiv' sind rot, 'nicht aktiv' ist blau.
Durch Tippen auf dieses Feld kann die Funktion aktiviert oder deaktiviert werden.

Statusleiste



In der Statusleiste erkennen Sie links den **Namen** der Regiostation und rechts den **Benutzer-Statuts** und die **aktuelle Uhrzeit**.

7.2.4 Bedeutung der Farben

- Grau: die Funktion ist aktuell **inaktiv**
- Blau: die Funktion ist schaltbar, Zustand **ausgeschaltet**
- Rot: die Funktion ist schaltbar, Zustand **eingeschaltet**

7.2.5 Display

Beispiele für Displayanzeigen	Bedeutung
	<ul style="list-style-type: none"> • Die Regiostation ist vorbereitet für die Servierzeit 18:30 Uhr. • Die Servierzeit 18:30 Uhr ist erreicht, das Essen ist zur Ausgabe bereit. • Die aktuellen Temperaturen im Kühlfach und im Regenerierfach wird angezeigt.
	<ul style="list-style-type: none"> • Die Regiostation arbeitet die gespeicherten Servierzeiten-Ausgabeprogramme ab. • Die aktuelle Temperatur im Kühlfach und im Regenerierfach wird angezeigt. • Das aktive Zubehör wird rot dargestellt.
	<ul style="list-style-type: none"> • Die Regiostation arbeitet die eingegebene Servierzeit-Ablaufprogramme ab. • Die aktuelle Temperatur im Kühlfach und im Regenerierfach wird angezeigt. • Das rechte Regenerierfach saugt (Absaugung) das Kältemittel ab und schaltet danach in den Vorheizmodus.

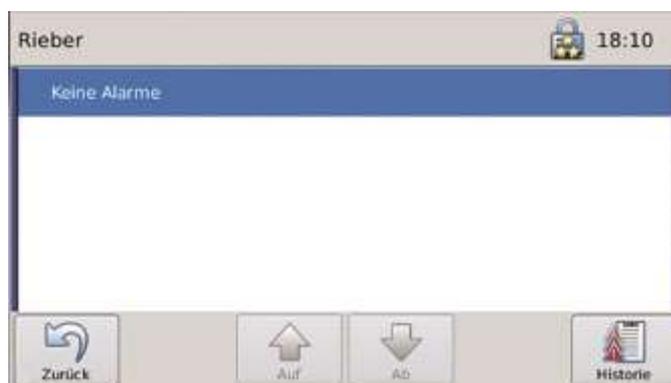


- Eine Störung liegt vor.



Siehe

'Betriebsstörungen/Service', Seite 86



- Beispiel Fehlerprotokoll

-

7.3 Grundsätzliches Vorgehen

Das Display ist ein Touchscreen.

- **Aktivieren** Sie die Elemente auf dem Display durch Tippen auf die jeweilige Schaltfläche oder das jeweilige Symbol und **circa 5 Sekunden** halten.
- **Sichern** Sie eingegebene Werte stets durch Tippen auf das Symbol '**Speichern**'.
 - Beim Verlassen eines Menüs oder einer Eingabemaske ohne Speichern gehen die Werte verloren.
- Mit Tippen auf das Symbol '**Zurück**' kommen Sie eine Ebene höher.
- Mit Tippen auf die Taste '**HOME**' kommen Sie zurück in das Hauptmenü.
- Zur Übernahme eines geänderten Sollwertes in die Steuerung drücken Sie die Taste '**STOP**', danach '**START**'.
- Zur Übernahme der Werte in den Parametern der Steuerung (Parametersatz) lösen Sie den elektrischen Anschlussstecker, danach wieder einstecken.
 - Der Commander lädt den aktuellen Parametersatz, beispielsweise Typ 5.

7.4 Benutzer anmelden und abmelden



Anwendertipp

Der Arbeitsverantwortliche regelt und verantwortet die Benutzerrechte und den Passwortschutz.

- ▶ Wenden Sie sich an den Arbeitsverantwortlichen.



Siehe 'Benutzer, Benutzerrechte und Passwortschutz', Seite 57



- ▶ Tippen Sie auf den Schalter 'MENU'.



- ▶ Tippen Sie auf die Schaltfläche 'Passwort'.



- ▶ Tippen Sie die Schaltfläche für den entsprechenden Benutzer.

- Das Dialogfeld für die Passworteingabe erscheint.



- Geben Sie das Passwort ein und tippen danach auf **'Speichern'**
 - Bei richtiger Passworteingabe erscheint das Hauptmenü.
 - Bei falsch eingegebenem Passwort erscheint die Meldung **'Fehler Falsches Passwort!'**
 - Die Regiostation wird auf den Passwortlevel Ebene 4 gesetzt.

7.5 Regeneriervorgang starten

Befüllen

- Befüllen Sie die Fächer der Regiostation mit den vorbereiteten Speisen.
 - Im Automatikbetrieb startet die Regiostation sofort mit der Abarbeitung des nächsten Servierzeit-Ablaufprogrammes. Die gespeicherten Servierzeit-Ablaufprogramme werden nach Tag und Servierzeit abgearbeitet.
 - Im Display wird die IST-Temperatur der jeweiligen Kühl-oder Regenerierfächer angezeigt.

Nach Ablauf der Regenerierzeit

- Nach Ablauf der Regenerierzeit ertönt ein Signalton.
- Der Automatikbetrieb läuft weiter.
- Das nächste Servierzeit-Ablaufprogramm wird angezeigt.

7.6 Einstellungen während des Betriebs ändern

Diese Funktionen sind passwortgeschützt.

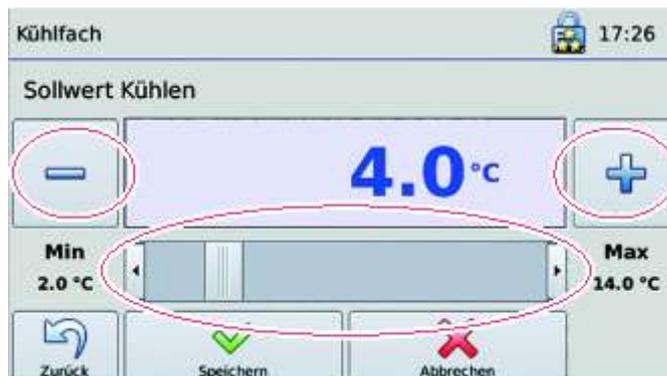


Siehe 'Benutzer, Benutzerrechte und Passwortschutz', Seite 57

7.6.1 Einstellungen für die Fächer verändern



- Das aktuelle Servierzeit-Ablaufprogramm wird ausgeführt.
- Im Display werden die IST-Temperatur des jeweiligen Kühl- oder Regenerierfaches angezeigt, sowie das jeweils aktive Zubehör.
- Tippen Sie auf das entsprechende Feld mit der Temperaturanzeige des jeweiligen Faches und **halten es circa 5 Sekunden**.
- Das Dialogfeld für die Temperatureinstellung wird geöffnet.



- Stellen Sie mit dem **Schieberegler** oder durch Tippen auf die **+ - Tasten** den gewünschten Wert ein.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche '**Speichern**'.
- Der Wert wird gespeichert.

7.6.2 Zubehör aktivieren oder deaktivieren

Die Einstellungen für das Zubehör können nur in der Vorlaufzeit und in der Warmhaltezeit geändert werden.



- Tippen Sie auf die entsprechende Schaltfläche für das jeweilige Zubehör.
 - Beim Tippen wird das Zubehör gering zeitversetzt aktiviert und deaktiviert.
 - Ein aktiviertes Zubehör wird rot, ein deaktiviertes Zubehör wird blau angezeigt.

7.7 Protokolle abrufen



Temperaturverlauf

- Tippen Sie auf die Schaltfläche für das jeweilige Fach.



- Tippen Sie auf die Temperaturangabe der Schaltfläche.

Das Protokoll für den Temperaturverlauf des angewählten Elementes wird angezeigt.



Ereignisprotokoll

- Tippen Sie auf die Schaltfläche 'Automatik' und halten diese circa 5 Sekunden.



Im Display erscheint das **'Ereignisprotokoll'**.

Rieber		18:09
16.12.13 17:53	c65: Sollwert Regenerieren Reg.fach...	120.0°C
16.12.13 17:53	P 8: Regenerierzeit R	60min
16.12.13 17:53	c66: Sollwert Warmhalten Reg.fach ...	68.0°C
16.12.13 17:53	P 9: Warmhaltezeit R	30min
16.12.13 17:53	Energiemanagement	Aus
16.12.13 17:53	TS1: Sollstatus Fach L	2
16.12.13 17:53	TS2: Sollstatus Fach R	32
16.12.13 18:00	TS2: Sollstatus Fach R	4

Zurück Auf Ab Ende Aktuell

Fehlerprotokoll

Tippen Sie auf die Schaltfläche **'Störung'**.

Rieber		18:31
Strahler L	Servierzeit 17:01 5 Min	Strahler R
Abdeckung L	ABENDESSEN  Störung	Abdeckung R
Kühlfach 2.3 °C Kühlen	Regenerierfach ErrH Absaugen	

Das **'Fehlerprotokoll'** wird angezeigt.



7.8 Fehlermeldungen und Alarm interpretieren

Störungsmeldungen

- Eine Störung wird am Display sowie mit Signalton signalisiert.
- Der automatische Ablauf wird unterbrochen.



- Informieren Sie sich anhand des Fehlerprotokolls.
- Beheben Sie die Störung.



Siehe 'Betriebsstörungen/Service', Seite 86

Zuordnung der Fehlermeldungen zu den Temperaturfühlern

- F1 Kammer links
- F2 Kammer rechts
- F3 Kerntemperatur rechts
- F4 Abdeckung links
- F5 Abdeckung rechts
- F6 Kammer links oder Tellerwärmer

Beispiel einer Fehlermeldung

- F2H Fehlerfühler Kammer rechts

Weiterbetrieb ohne Störungsbeseitigung

- Tippen Sie auf die Schaltfläche '**Störung**'.
 - Das Fehlerprotokoll wird angezeigt.



- Tippen Sie auf '**Alarm bestätigen**'.
 - Das aktuelle Servierzeit-Ablaufprogramm wird weiter abgearbeitet.
 - Der Automatikbetrieb wird fortgesetzt.
 - Bei einer nicht behobenen Störung erscheint die Fehlermeldung erneut, wenn die gestörte Funktion erneut aufgerufen wird.

7.9 Regeneriervorgang abbrechen



- Tippen Sie auf die Taste **START/STOP**.
 - Das laufende Servierzeit-Ablaufprogramm wird abgebrochen.

7.10 Regiostation ausschalten



- Tippen Sie auf die Taste **START/STOP**.
 - Das laufende Servierzeit-Ablaufprogramm wird abgebrochen.
 - Die Anzeige wechselt von „grün - AUTOMATIK“ auf „rot - AUS“ im Menü HOME.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.



Anzeige grün → Servierzeit Ablaufprogramm läuft.



Anzeige rot → Ablaufprogramm Aus

7.11 Bei Unterbrechung der Stromversorgung bzw. Veränderung des Aufstellortes beachten

Bei einer **Unterbrechung der Stromversorgung** wird der Programmablauf beendet.

Nach dem Wiedereinschalten betrachtet die Steuerung das Programm als abgeschlossen. Das nächste Servierzeit-Ablaufprogramm wird geladen.

Weiterbetrieb nach der Stromunterbrechung:

Um das abgebrochenen Programm weiter abzuarbeiten, muss die Servierzeit und die Einstellungen für die Fächer neu eingegeben werden.

Empfehlenswert ist es, ein spezielles Servierzeit-Ablaufprogramm dafür anzulegen. Wenn zum Beispiel regelmäßig die Stromversorgung unterbrochen wird, um die Regiostation an einen anderen Ort zu bringen, sollten dafür 2 Servierzeit-Ablaufprogramme erstellt werden: ein Servierzeit-Ablaufprogramm für den Regeneriervorgang bis zum Transport und ein Servierzeit-Ablaufprogramm für den Regeneriervorgang nach dem Transport bis zur Speisenausgabe.



Siehe Seiten 34, 36, 47 ff.

8 Einstellungen im Menü vornehmen

Über das Menü gelangen Sie

- Zu den Einstellungen
- Servierzeiten, Programmabläufe und Rezepte festlegen
- Den Datentransfer steuern
- Informationen über die Regiostation einholen
- Sich als Benutzer an der Station anmelden

Die Bildschirmseite Menü aufrufen



- Tippen Sie auf die Taste **MENU**.
Die Bildschirmseite 'Menü' erscheint.



8.1 Sprache einstellen

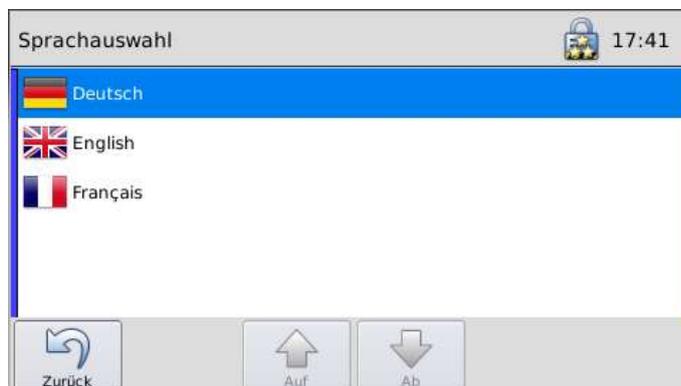
Die Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch sind wählbar.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Einstellungen'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Sprache'.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche für die gewünschte Sprache.



- Die ausgewählte Sprache wird übernommen.
- Der Hauptbildschirm erscheint.

8.2 Datum und Uhrzeit einstellen



- Tippen Sie auf das Symbol 'Einstellungen'.



- Tippen sie auf das Symbol 'Datum, Zeit'.
- Tippen Sie auf jeweils die Schaltfläche für Tag, Monat, Stunde, Minute und Sekunde.
 Das Dialogfeld für die Einstellung des jeweiligen Wertes erscheint.
- Stellen Sie die Temperatur durch Schieben am **Schieberegler** oder mit den **+ - Tasten** ein.

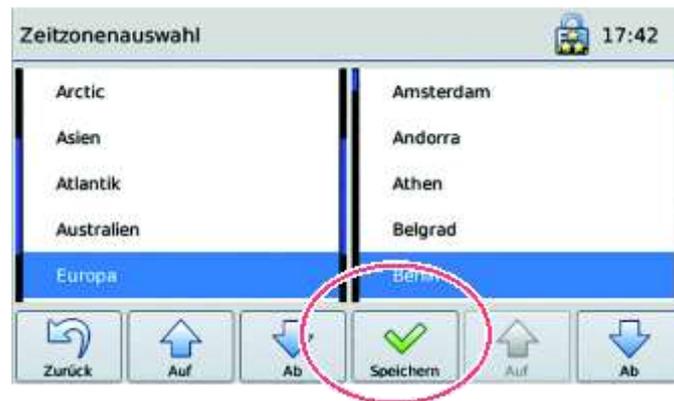


- Tippen Sie auf die Schaltfläche 'Zeitzone'.



- Wählen Sie Sie mit den Pfeil-Tasten zuerst den Kontinent und dann die Region aus.





- Tippen Sie auf die Schaltfläche **'Speichern'**.
█ Die entsprechende Uhrzeit erscheint rechts oben in der Statusleiste.

8.3 Servierzeit-Ablaufprogramme eingeben und bearbeiten

Die Eingabe ist passwortgeschützt.



Siehe *'Benutzer, Benutzerrechte und Passwortschutz'*, Seite 57



- Tippen Sie in der Bildschirmseite Menü auf das Symbol **'Servierzeiten'**.



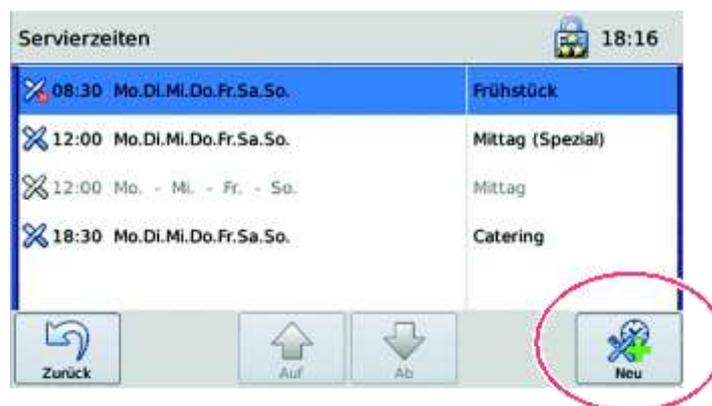


- Tippen Sie auf die Schaltfläche für das Servierzeit-Ablaufprogramm.
 - Das ausgewählte Servierzeit-Ablaufprogramm ist blau markiert.
 - Das Menü für die möglichen Aktionen öffnet sich.

- Tippen Sie auf **'Bearbeiten'**.
 - Im Display erscheint die Bildschirmseite für das Servierzeit-Ablaufprogramm.
 - Die Einstellungen für das aktivierte Servierzeit-Ablaufprogramm können geändert werden.

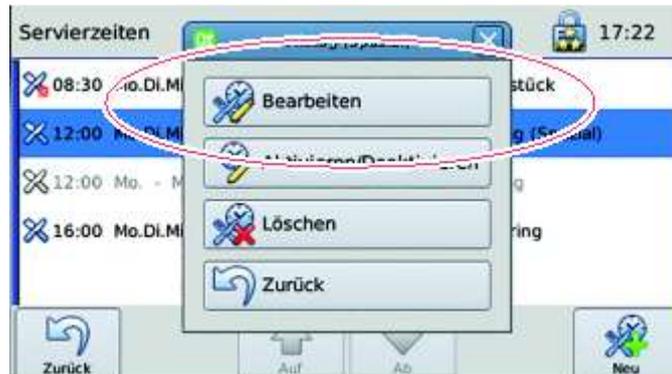
8.3.1 Servierzeit-Ablaufprogramm neu anlegen

- Tippen Sie auf die Schaltfläche **'+ NEU'**.



Name für Servierzeit-Ablaufprogramm eingeben

- Tippen Sie auf **'Bearbeiten'**.



- Im Display erscheint die Bildschirmseite für das jeweilige Servierzeit-Ablaufprogramm.



- Tippen Sie auf die Schaltfläche **'Name'**.

- Im Display erscheint das Dialogfeld 'Name' mit einem Tastaturfeld.



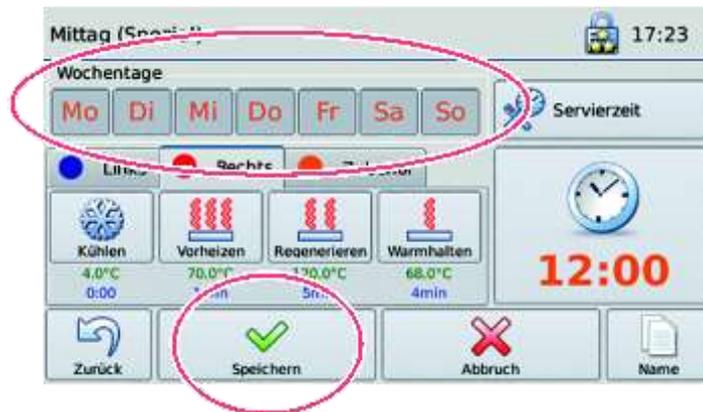
- Tippen Sie den Namen für das Servierzeit-Ablaufprogramm ein.
- Tippen Sie auf die Taste **'Speichern'**.

Wochentage für das Servierzeit-Ablaufprogramm bestimmen

- Tippen Sie auf die Schaltflächen der Wochentage, an denen das Servierzeit-Ablaufprogramm ausgeführt werden soll und halten diese circa 5 Sekunden. Sie können dabei Gruppen bilden, zum Beispiel Montag bis Freitag.

■ Aktivierte Wochentage werden dunkel dargestellt.

- Tippen Sie auf **'Speichern'**.



Servierzeit oder Ausgabeende für das Servierzeit-Ablaufprogramm festlegen

Die Servierzeit ist die Zeit, zu der mit der Speisenausgabe begonnen wird. Ausgabeende bezeichnet die Zeit, zu der die Speisenausgabe beendet werden soll.

- Berücksichtigen Sie die Zeiten für Absaugen, 400 Sekunden bzw. circa 7 Minuten, beim Festlegen der Servierzeit/Ausgabeende.

- Tippen Sie auf die Optionsschaltfläche **'Servierzeit'**.

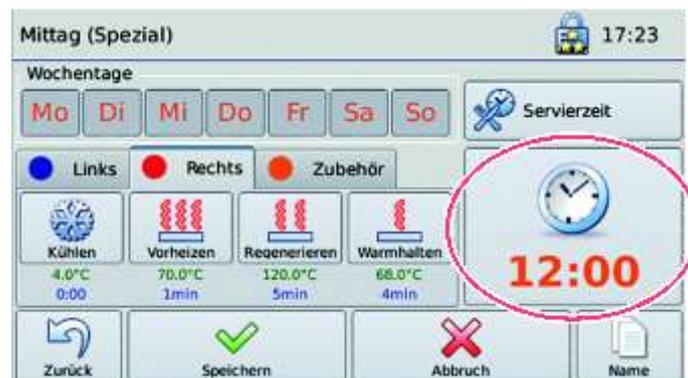
■ Die Anzeige wechselt auf 'Ausgabeende'.



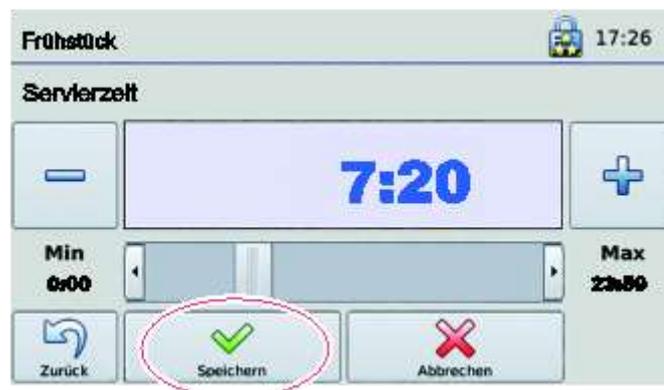


➤ Tippen Sie auf **'Speichern'**.

➤ Tippen Sie auf die Schaltfläche mit der Uhr.



■ Das Dialogfeld für die Eingabe der Servierzeit oder Ausgabeende erscheint.



➤ Stellen Sie die Zeit durch Schieben am **Schiebebalken** oder mit den **+ - Tasten** ein.

➤ Tippen Sie auf **'Speichern'**.

■ Das Servierzeit-Ablaufprogramm wird so gestartet, dass die eingegebene Servierzeit oder Ausgabeende erreicht wird.

Einstellungen für die Fächer auf der linken oder rechten Seite der Regiostation

- Tippen Sie auf die Registerkarte 'Links' oder 'Rechts'.
 - Die Registerkarte Links oder Rechts erscheint.
 - Je nach Ausstattung der Regiostation erscheint das Symbol 'Kühlen', 'Vorheizen', 'Regenerieren' oder 'Warmhalten'.



- Tippen Sie auf das jeweilige Symbol und halten es circa 5 Sekunden.
 - Einstellungen können geändert werden entsprechend dem Ausstattungsgrad des Gerätes. Zum Beispiel kann die Zeit eingestellt werden, bis zu der gekühlt werden soll, sowie die Kühltemperatur.

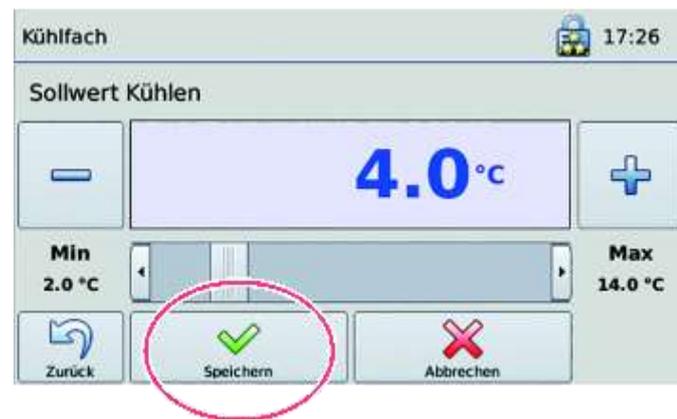
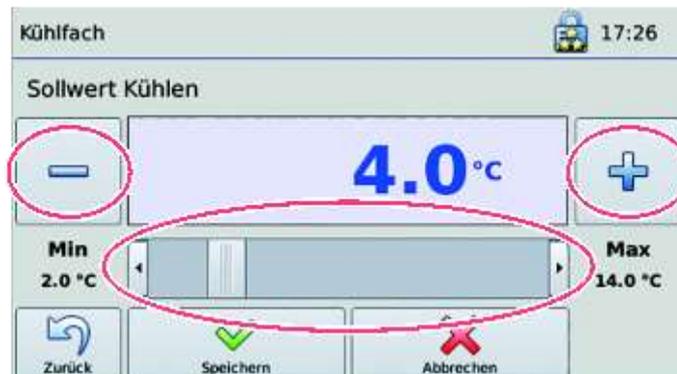


Temperatur und Zeit einstellen

- Tippen Sie auf das Symbol 'Thermometer', um die Temperatur einzustellen.



- Stellen Sie die Temperatur durch Schieben am **Schieberegler** oder mit den **+ - Tasten** ein.
- Tippen Sie auf '**Speichern**'.

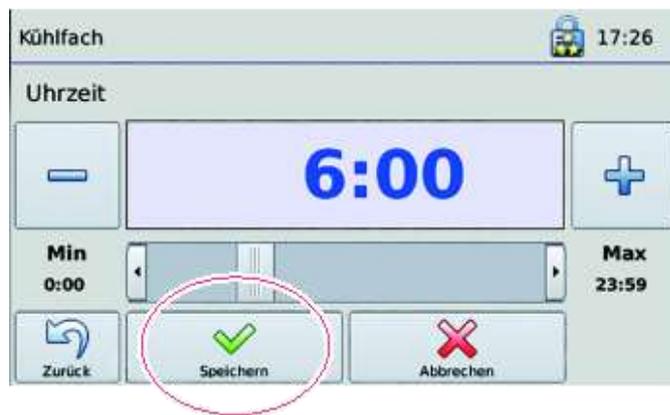
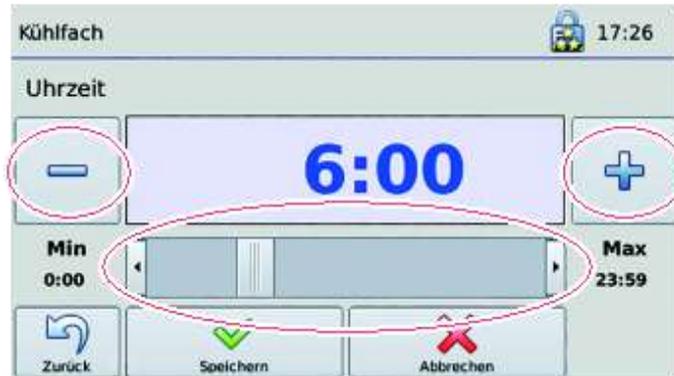


- Tippen Sie auf das Symbol '**Uhr**', um die Zeit einzustellen.



- Wenn das Kühlfach bereits am Vortag, beispielsweise um 18:00 Uhr aktiviert werden soll, stellen Sie die entsprechende Zeit ein. Tippen Sie auf die Schaltfläche '**Vortag**'.
- Stellen Sie die Zeit durch Schieben am **Schieberegler** oder mit den **+ - Tasten** ein.
 - Das Kühlfach schaltet sich am Vortag der ausgewählten Wochentage um 18:00 Uhr ein.

- Tippen Sie auf **'Speichern'**.
 - Der Wert ist gespeichert.



Einstellungen für das Zubehör

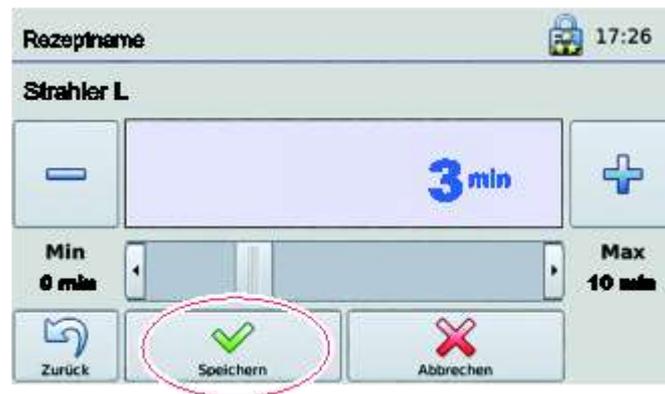
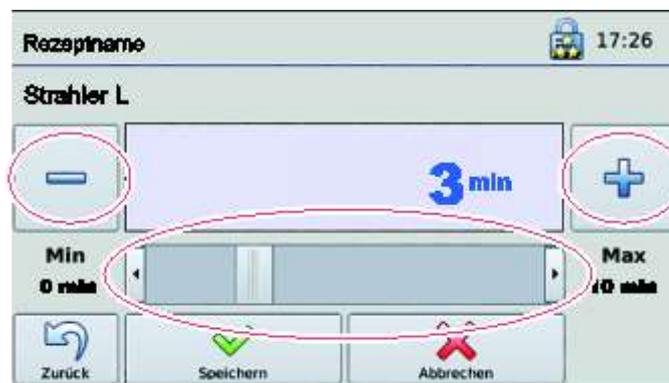
- Tippen Sie auf die Registerkarte mit dem Symbol **'Zubehör'**.
 - Es erscheint die Registerkarte für die Einstellungen des Zubehörs.



- Tippen Sie auf das Symbol für das jeweilige Zubehör und halten es circa 5 Sekunden.



- Stellen Sie die gewünschte Vorlaufzeit ein.



- Das ausgewählte Zubehör startet um die eingegebenen Minuten vor der Servierzeit.
- Tippen Sie auf '**Speichern**'.
- Im Display werden unter dem Symbol für das jeweilige Zubehör die eingestellten Werte angezeigt.

8.3.2 Servierzeit-Ablaufprogramm aktivieren / deaktivieren

Es ist möglich, dass mehrere Servierzeit-Ablaufprogramme für die gleiche Servierzeit angelegt werden. Deshalb muss jeweils ein Programm aktiviert, und die anderen deaktiviert werden.



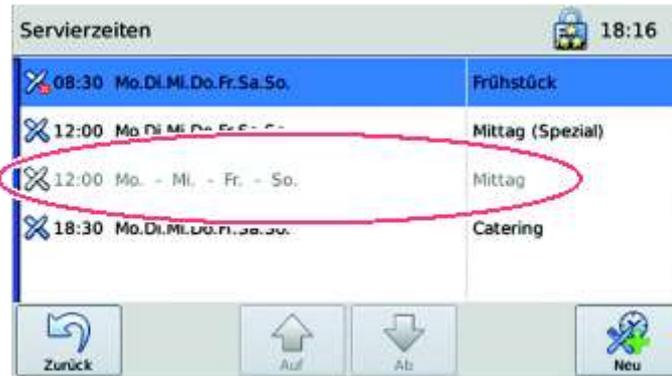
- Tippen Sie in der auf das Symbol **'Servierzeiten'**.



- Tippen Sie auf die Schaltfläche für das Servierzeit-Ablaufprogramm, das aktiviert oder deaktiviert werden soll.
 - Im Display erscheint das Auswahlfeld für mögliche Aktionen.



- Tippen Sie auf **'Aktivieren/Deaktivieren'**.



Deaktivierte Servierzeit-Ablaufprogramme werden hellgrau dargestellt.

8.4 Benutzer, Benutzerrechte und Passwortschutz

Bestimmte Funktionen dürfen nur Personen mit entsprechenden Qualifikationen und Berechtigungen ausführen. Deshalb muss sich jeder Benutzer an der Regiostation anmelden. Der Zugang für den jeweiligen Benutzer ist passwortgeschützt.

Es gibt 4 Passwort-Ebenen.

- Ebene 1: Administrator Symbol
- Ebene 2: Küchenchef Symbol Schloss mit 3 Sternen
- Ebene 3: Arbeitsverantwortlicher Symbol Schloss mit 2 Sternen
- Ebene 4: Anwender Symbol Schloss ohne Stern

Jeweils der Inhaber der höheren Passwortebene bestimmt die Rechte für die darunter liegende Passwortebene.

Die Benutzer und deren Rechte werden verwalten Sie im Menü Benutzerverwaltung.

So gelangen Sie in das Menü Benutzerverwaltung:



➤ Tippen Sie auf das Symbol 'Einstellungen'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Commander'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Benutzerverwaltung'.

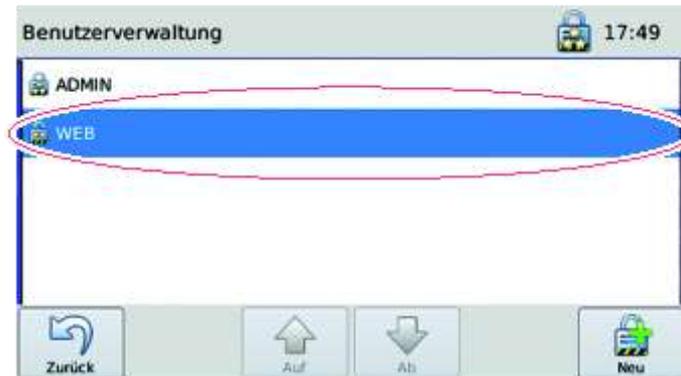
8.4.1 Das Passwort für einen Benutzer festlegen

- Die Bildschirmseite 'Benutzerverwaltung' wird angezeigt.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Benutzer'.

Im Display werden die eingetragenen Benutzer angezeigt.



Tippen Sie auf die Schaltfläche für den Benutzer, dessen Passwort geändert werden soll.

Im Display erscheint das Auswahlfeld für mögliche Aktionen.



Tippen Sie auf 'Passwort ändern'.

Es erscheint das Dialogfeld 'Neues Passwort'.



Geben Sie das neue Passwort ein.

Tippen Sie auf 'Speichern'.

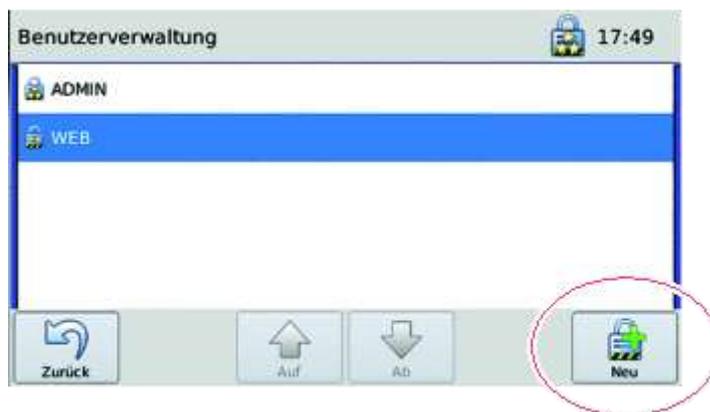


Siehe 'Pflichten des Betreibers', Seite 7

8.4.2 Einen neuen Benutzer eintragen



- Tippen Sie auf das Symbol 'Benutzer'.
 - Im Display werden die eingetragenen Benutzer angezeigt.



- Tippen Sie auf die Schaltfläche mit dem Schloss.
 - Es erscheint das Dialogfeld "Benutzername".



- Geben Sie den Namen des neuen Benutzers ein.
- Tippen Sie auf 'Speichern'.

8.4.3 Einen Benutzer löschen



- Tippen Sie auf das Symbol **'Benutzer'**.
 ■ Im Display werden die eingetragenen Benutzer angezeigt.



- Tippen Sie auf die Schaltfläche **'Benutzer löschen'**.
 ■ Der Benutzer wird sofort gelöscht.



Anwendertipp

Bei Löschung des ADMIN hat der Kundendienst keinen Zugriff bei fehlendem Passwort eines Benutzers.

- ▶ Löschen Sie nie den Administrator 'ADMIN' und bewahren so den Zugriff auf den Commander.

8.4.4 Das Passwortlevel für die einzelnen Benutzer festlegen oder ändern



- Tippen Sie auf das Symbol **'Benutzer'**.
 - Im Display erscheint das Auswahlfeld für mögliche Aktionen.



- Tippen Sie auf **'Rechte ändern'**.
 - Die Bildschirmseite für die Zuweisung des Passwortlevel für den Benutzer erscheint.



- Tippen Sie auf das Optionsfeld für den jeweiligen Passwortlevel.
 - Tippen Sie auf **'Speichern'**.
-

8.4.5 Die Rechte für die Passwortlevel festlegen oder ändern



- Tippen Sie auf das Symbol 'Rechte'.
█ Im Display erscheint das Dialogfeld **Rechte**



- Tippen sie auf das Optionsfeld **Benutzer**, um die Rechte für die verschiedenen Passwortlevel angezeigt zu bekommen.
- Tippen Sie auf die Optionsfelder mit dem roten Kreuz oder den grünen Haken, um die einzelnen Rechte für **Anzeigen** und **Ändern** zuzuweisen.
- Tippen Sie auf '**Speichern**'.

Wenn Sie die Bildschirmseite ohne speichern verlassen möchten:

- Tippen Sie auf '**Abbruch**'.

8.4.6 Auto-Logout einstellen

Um den Zugriff unbefugter Personen auf die Steuerung der Regiostation zu verhindern, wird jeder angemeldete Benutzer nach einer bestimmten Zeit ausgeloggt. Die Werkseinstellung ist 0.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Einstellungen'.



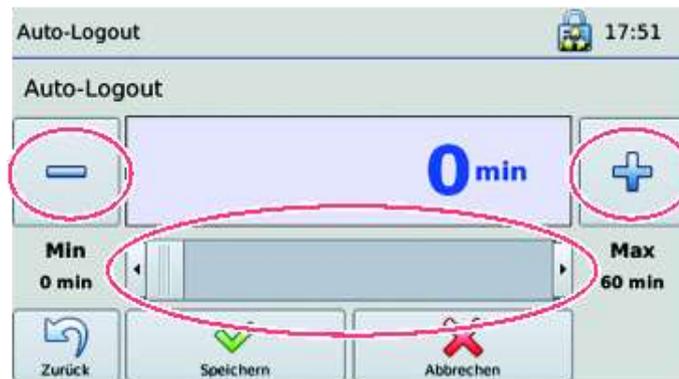
- Tippen Sie auf das Symbol 'Commander'.



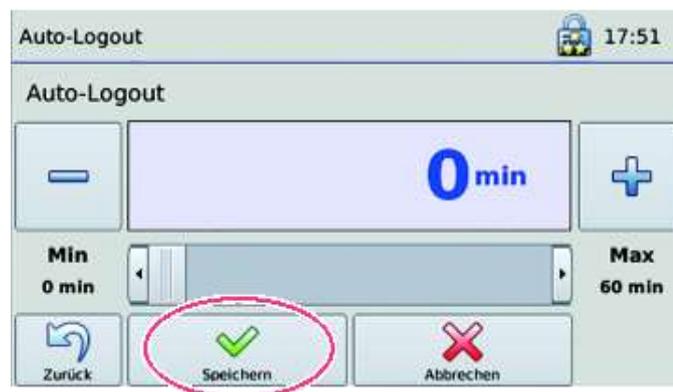
- Tippen Sie auf das Symbol 'Benutzerverwaltung'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Auto-Logout'.



- Stellen Sie mit den + - Tasten oder mit dem Schiebebalken die Zeit ein, nach der ein angemeldeter Benutzer automatisch ausgeloggt wird.



- Tippen Sie auf 'Speichern'.

8.5 Rezepte oder Historie auf den PC übertragen

USB-Schnittstelle

Parameter und Messdaten sind per USB-Stick übertragbar.



- Öffnen Sie die Klappe auf der linken Seite neben dem Touchscreen.
- Verbinden Sie die Regiostation mittels der USB-Schnittstelle mit dem Datenträger.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Datentransfer'.

- Die Bildschirmseite 'USB Export/Import' erscheint.



- Tippen Sie auf das Symbol für die gewünschte Datenübertragung.
- Das Meldungsfeld für die Fortschrittsanzeige der Datenübertragung erscheint.



- Warten Sie, bis der Ablaufbalken 100% anzeigt.

8.6 Aufzeichnungs-Intervalle festlegen



- Tippen Sie auf das Symbol Einstellungen.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Commander'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Aufzeichnung'.



Es erscheint das Dialogfeld 'Aufzeichnungsintervall'.



- Stellen Sie die Zeit durch Schieben am **Schiebepalken** oder mit den **+ - Tasten** ein.
 - Tippen Sie auf '**Speichern**'.
-

8.7 Einstellungen des Displays ändern

8.7.1 Helligkeit einstellen

Sie können die Helligkeit des Display für den Normalbetrieb und für den Stromsparbetrieb einstellen.

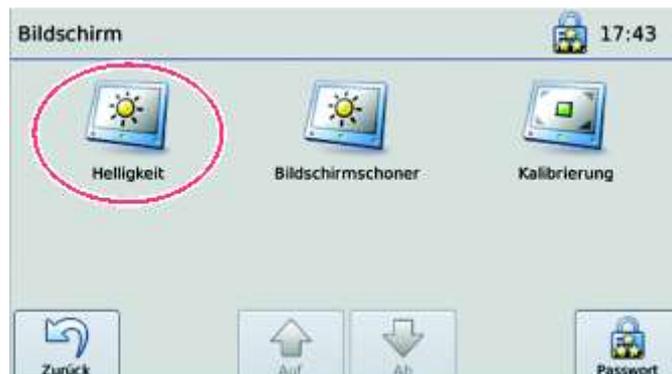


- Tippen Sie auf das Symbol 'Einstellungen'.



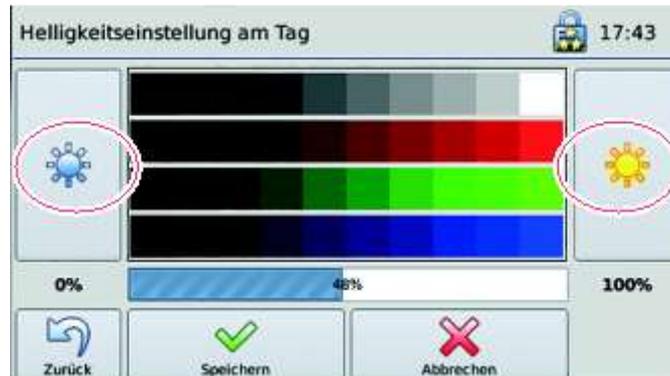
- Tippen Sie auf das Symbol 'Bildschirm'.

Helligkeit für den Normalbetrieb einstellen



- Tippen Sie auf das Symbol 'Helligkeit'.

- Das Dialogfeld **'Helligkeitseinstellung am Tag'** erscheint.



- Tippen Sie das gelbe oder blaue Symbol **Sonne** und halten es, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Tippen Sie auf **'Speichern'**.

Helligkeit während des Stromsparbetriebes

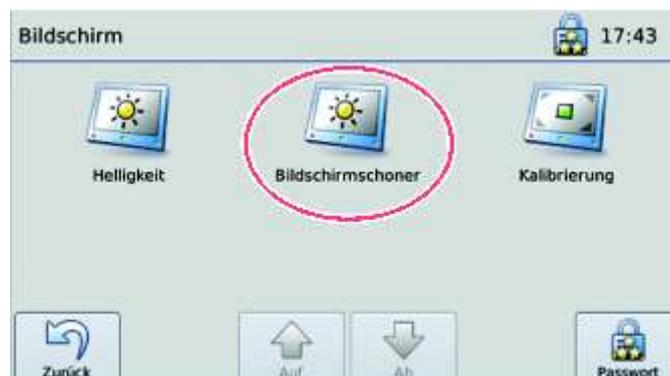
Die Zeit ist einstellbar. Bei Auslieferung des Gerätes ist die eingestellte Zeit '0'.



- Tippen Sie auf das Symbol **'Einstellungen'**.

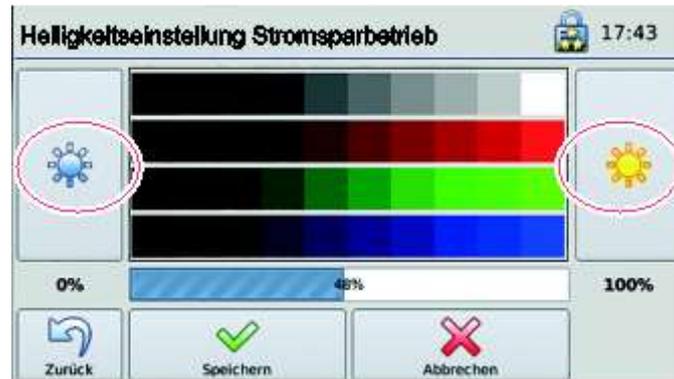


- Tippen Sie auf das Symbol **'Bildschirm'**.



- Tippen Sie auf das Symbol **'Bildschirmschoner'**.

Das Dialogfeld 'Helligkeitseinstellung Stromsparbetrieb' erscheint.



- Tippen Sie das gelbe oder blaue Symbol **Sonne** und halten es, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
 - Tippen Sie auf '**Speichern**'.
-

8.7.2 So kalibrieren Sie das Display

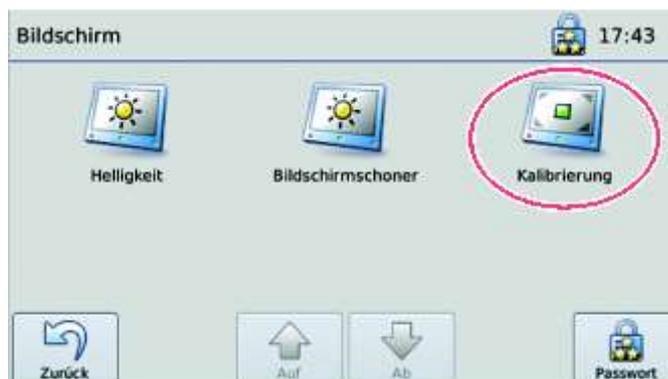
Wenn Sie den Eindruck haben, dass die Schaltflächen nicht erwartungsgemäß auf Ihre Eingaben reagieren, können Sie das Display neu kalibrieren.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Einstellungen'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Bildschirm'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Kalibrierung'.
 - Das Dialogfeld 'Touchscreen-Kalibrierung' erscheint.
 - Nacheinander erscheint jeweils ein Kreuz zuerst in der oberen linken Ecke, dann in der unteren linken Ecke, in der unteren rechten Ecke, in der rechten oberen Ecke und dann in der Bildschirm-Mitte.
- Tippen Sie möglichst genau auf das jeweils angezeigte Kreuz.
 - Die Einstellungen werden gespeichert.

8.8 Name der jeweiligen Regiostation eingeben



- Tippen Sie auf das Symbol 'Einstellungen'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Commander'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Anlagenname'.



- Tippen Sie den Namen ein, zum Beispiel 'Station 5'.



- Tippen Sie auf **'Speichern'**.
| Der Name wird in der Statusleiste oben links angezeigt.



8.9 Zurücksetzen auf die Werkseinstellung

Vorgesehen für den Kundendienst bzw. Techniker.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Einstellungen'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Commander'.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Werkseinstellung'.

8.10 Werte in den Parametern der Steuerung verändern

Dieses Menü kann nur vom Administrator der Registration bedient werden.

Jede Regiostation hat einen Parametersatz.

J = vordefinierte Parametersätze, bedeutet J1 = Typ 1, J5 = Typ 5, J7 = Typ 7

Bei Austausch der Steuerung (Commander) nach einer Störung muss der entsprechende Parametersatz geladen werden. Je nach Typ eingeben J1 — J13.



- Tippen Sie auf das Symbol 'Einstellungen'.
-



- Tippen Sie auf das Symbol 'Steuerung'.
 - Die Bildschirmseite 'Regler' erscheint.
-

So ändern Sie die Parameter der Steuerung

- Tippen sie auf der Bildschirmseite **'Einstellungen'** auf das Symbol **'Steuerung'**
- Die Bildschirmseite **'Regler'** erscheint.



- Tippen Sie auf das Symbol **'Parametrieren'**.
- Das Menü **'Regler wählen'** erscheint.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche für den entsprechenden Regler.
- Ein Ablaufbalken erscheint kurzzeitig.
- Das Dialogfeld für die Änderung der einzelnen Parameter erscheint.
- Zur Übernahme der Werte in den Parametern der Steuerung (Parametersatz) lösen Sie den elektrischen Anschlussstecker, danach wieder einstecken.
 - Der Commander lädt den aktuellen Parametersatz, beispielsweise Typ 5.

So ändern Sie die Ist-Werte der Steuerung

- Tippen Sie auf der Bildschirmseite **'Einstellungen'** auf das Symbol **'Steuerung'**.
 - Die Bildschirmseite **'Regler'** erscheint.



- Tippen Sie auf das Symbol **'Ist-Werte'**.
 - Das Dialogfeld **'Ist-Werte'** erscheint.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche für den entsprechenden Regler.
 - Die **'Ist-Werte'** werden angezeigt, beispielsweise Regenerierfach, einzelne Fühler.

8.11 Informationen über die Software abrufen



➤ Tippen Sie auf das Symbol 'Information'.



➤ Tippen Sie auf das Symbol 'Software'.

■ Die Informationen zur Software werden angezeigt.



9 Reinigung, Wartung und Pflege

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

9.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

9.1.1 Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile oder Bereiche



! WARNUNG

Am Gehäuse, der Tür, der Heizung etc. kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.



- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen.

9.1.2 Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



! WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- ▶ Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung.
- ▶ Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Bediengerät oder Lüftungsgitter.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät mitsamt Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- ▶ Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- ▶ Elektrisch betriebene Geräte unter rauen Bedingungen sollten geprüft werden. Lassen Sie das Gerät **mindestens alle 6 Monate**¹ durch eine Elektrofachkraft prüfen.

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

9.1.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

- ▶ Beachten Sie beispielsweise 'Nicht spülmaschinengeeignet' oder 'Nicht mit Hochdruckreiniger reinigen'.
- ▶ 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.
- ▶ Halten Sie die Instruktionen laut Produktkennzeichnung ein.

9.2 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

Der Korpus ist aus Edelstahl, innen sowie außen.



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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

Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Geeignet	Nicht geeignet
Borstenerzeugnisse	Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder rostfreien Edelstahlborsten. Nicht bei farbig lackierten Edelstahlflächen verwenden!	Bürsten mit Borsten aus unlegiertem Stahldraht. Bürsten mit Grit-Borsten. Kunststoffborsten, die Schleifkörner enthalten.
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.	

Mittel	Geeignet	Nicht geeignet
Kunststoffvliese	Ohne Schleifkörper. Meist hergestellt in den Farben weiß, beige, gelb.	Schleifmittelhaltige Vliese. Meist hergestellt in den Farben grün, blau, rot, dunkelbraun, schwarz (dunkelbraune und schwarze Vliese sind am aggressivsten).
Stahlwolle	Nur, wenn die Stahlwolle aus Edelstahl rostfrei besteht. Nicht bei farbig lackierten Edelstahlflächen verwenden!	Normale Stahlwolle darf nicht verwendet werden, da sich durch Abrieb Fremdstoff bildet.
Schleifpapier	Bedingt geeignet mit einer Feinheit über Korn 400. Nicht bei farbig lackierten Edelstahlflächen verwenden!	Mit einer Feinheit bis Korn 400.
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher, Schlämmkreide, Kieselgur (Kieselmehl), Magnesia, Magnesiumcarbonat, Wiener Kalk, Pariser Rot. Prüfen, ob bei farbig lackierten Edelstahlflächen verwendbar!	Carborundum (Siliciumcarbid), Korund, Schmirgel, Quarz, Feldspat, Bimsstein.

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).
Abrasiv wirkende alkalische Reiniger	Für alle starken Fettverschmutzungen und Ablagerungen von mineralischen Substanzen (Ruß, Rost, leichte Wasserflecken von kalkhaltigem Wasser). Um wirksam zu sein, müssen die Mittel härter als der Schmutz sein. Um die Oberfläche nicht zu beschädigen, müssen sie weicher als Edelstahl rostfrei sein.
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken und Farben.
Abrasivfreie Emulsionsreiniger	Besonders für starke Fettverschmutzungen, Wachse, Teer, Farben. Besser als abrasivfreie alkalische Reiniger, aber schlechter als Lösemittelreiniger.
Abrasivhaltige Emulsionsreiniger	Wie abrasiv wirkende alkalische Reiniger, aber bessere Reinigungswirkung bei Fettverschmutzungen und Teer.

Mittel	Einsatzgebiete
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.
Chlorhaltige Reiniger	Wirken reinigend und desinfizierend. Langzeiteinwirkung bei hohen Konzentrationen kann den Werkstoff schädigen. Der pH-Wert darf nicht unter 8 absinken, da sich sonst unterchlorige Säure (schädigend) bildet. Teilweise kann auch Chlorwasserstoff (Salzsäure) frei werden. Sie sollten wegen der Gefahr der Lochkorrosion nicht eingesetzt werden.
Saure Reiniger	Entfernt Verschmutzungen wie Kalkablagerungen, Rostablagerungen, fettgebundenen Pigmentschmutz, und leichtere Fettverschmutzungen. Reinigungsmittel müssen frei von Halogenen (Chlorid- und Fluoridionen) sein, d. h. sie dürfen keine Salz- oder Flusssäure enthalten. Solche Säuren wirken sich schädigend auf die Oberfläche aus. Prüfen, ob bei farbig lackierten Edelstahlflächen verwendbar!
Schaumreiche Reinigungsmittel für Hochdruckreiniger	Durch die Schaumbildung wird das Ablaufen des Reinigungsmittels an der Wand verhindert, so dass seine Einwirkungszeit verlängert wird.
Mittel zur gleichzeitigen Reinigung und Konservierung	Dies ist nur dann empfehlenswert, wenn Verschmutzungen geringeren Grades entfernt werden müssen. Die Konservierung schützt die Edelstahlflächen vor Flugrost und vor anderen schädigenden Fremdsubstanzen. Bei gefärbtem Edelstahl rostfrei können sich Schlieren bilden, die das Aussehen beeinträchtigen. Prüfen, ob bei farbig lackierten Edelstahlflächen verwendbar!



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.

9.3 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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

9.4 Bediengerät und Touchscreen reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden. Feuchtigkeit kann in das Gehäuse eindringen und die Steuerung beschädigen. Desinfektionsmittel könnte den Touchscreen beschädigen. Aggressive Reiniger können den Touchscreen und die Dichtung zerstören.

- ▶ Reinigen Sie den Touchscreen mit einem **fusselfreien Tuch bei elektrisch ausgeschaltetem Gerät**. Gut geeignet sind Microfasertücher, spezielle Reinigungstücher für Touchscreens oder Reinigungstücher für Brillen.
- ▶ Streichen Sie mit leichten kreisenden Bewegungen über den Touchscreen. Über Sie dabei keinen Druck aus.
- ▶ Bedarfsweise mit einem leicht befeuchteten Tuch abwischen.

9.5 Türdichtung reinigen

Die Türdichtung ist entnehmbar.

- **ACHTUNG**
Türdichtung nicht mit Backofenspray reinigen. Das Backofenspray kann die Türdichtung zerstören.
- Verschmutzte Dichtung reinigen. Zum Reinigen eignet sich eine **heiße, milde** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

9.6 Räder reinigen



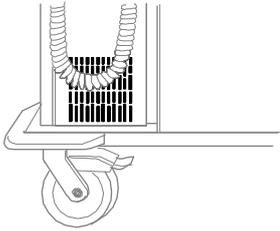
ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

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

9.7 Lüftungsgitter reinigen

Detail



Brandgefahr

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

- ▶ Lüftungsgitter am Kühlmaschinenfach reinigen mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger, zumindest einmal monatlich.

9.8 Kühlfach abtauen



Anwendertipp

Das Gerät kann vereisen.

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

HINWEIS

Das Kühl-/Regenerierfach ist nicht für die dauerhafte Lagerung von Speisen geeignet. Beispielsweise sollte das Kühl-/Regenerierfach innerhalb von 24 Stunden nur circa 18 Stunden im Kühlbetrieb arbeiten. Einer Kühlphase sollte stets eine Regenerationsphase folgen, damit anfallendes Tauwasser verdampfen kann.

9.9 Füllstand Kältemittel prüfen lassen



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 durch eine Kältefachkraft.

9.10 Gerät bedarfsweise desinfizieren

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

9.11 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

10 Betriebsstörungen/Service



⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Vor Reparaturarbeiten am Gerät dieses stromfrei machen. Hierzu den elektrischen Netzstecker abziehen.
- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

> ⚠️ VORSICHT

Bei menschlich fehlerhaftem Verhalten im Umgang mit Kältemittel sind Augenreizung, HerzKreislaufstörungen möglich. Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie Kältefachkraft oder den Hersteller-Kundendienst zulässig.

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 zulässig. Nur Ersatzteil verwenden, welches über den Service des Herstellers angefordert bzw. geliefert wird. Einige Reparaturarbeiten sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Display leuchtet nicht	Gerät nicht korrekt angeschlossen Keine Stromversorgung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elektrischen Anschluss inspizieren. ▶ Bauseitige elektrische Sicherung inspizieren. # Bedienpersonal
	Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur # Elektrofachkraft
Kühlung nicht ausreichend	SOLL-Temperatur falsch eingestellt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Inspizieren # Bedienpersonal
	Gerät wurde unsachgemäß transportiert	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät ausschalten. Circa eine Stunde abwarten. Erneut einschalten. # Bedienpersonal
	Lebensmittel ist nicht ausreichend vorgekühlt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Inspizieren # Bedienpersonal
	Gerät wurde mit warmen oder nicht ausreichend vorgekühlten Speisen befüllt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Regiostation korrekt befüllen. # Bedienpersonal

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
	Zu wenig Kältemittel im Gerät	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur. Kältemittel auffüllen. # Kältefachkraft # Rieber-Service oder Vertragspartner
Licht-/Wärmestrahler defekt	Defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Elektrofachkraft
Rolle defekt	Verschleiß, Beschädigung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erneuern # Fachkraft für Mechanik
Störungsmeldung, automatischer Ablauf unterbrochen	Defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
	Unterbrechung der Stromversorgung von mehr als 10 Minuten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Passwort und neue Servierzeit eingeben # Bedienpersonal
		 Seite 42
Tastenbefehle werden nicht richtig angenommen, falsche Buchstaben erscheinen bei der Eingabe	Bildschirm nicht richtig eingestellt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bildschirm kalibrieren # Bedienpersonal mit Rechten der Ebene 2

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.

Entsorgung des Gerätes



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt 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.

-  **WARNUNG**
Erstickungsgefahr beim Einschließen in das Gerät. Sichern Sie das Gerät vor Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten. Hierzu den Türverschluss zerstören.

11 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 13

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

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

12 Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen

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

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

- Regiostation Typ 1, Typ 2, Typ 3, Typ 4, Typ 5, Typ 6, Typ 7, Typ 8, Typ 9, Typ 10, Typ 11, Typ 12, Typ 13

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

EG-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

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

- Regiostation Typ 1, Typ 2, Typ 3, Typ 4, Typ 5, Typ 6, Typ 7, Typ 8, Typ 9, Typ 10, Typ 11, Typ 12, Typ 13

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU befinden.

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

13 Register

Ablage.....	19	offenes Fach	19
Alarm	40	Parameter	76
Anlagenname.....	73	Passwort.....	34, 36, 47, 57, 58
Aufzeichnungsintervalle	67	Passwortlevel.....	62, 63
Ausgabeende.....	50	Produktkennzeichnung	11
Auto-Logout	64	Protokoll.....	38
Bediengerät	17, 29	Ereignisprotokoll	38
Benutzer	34, 36, 47, 57, 58	Fehlerprotokoll	39
an - und ab melden	34	Rechte	63
löschen	61	Rechte ändern	62
neuer.....	60	Regenerieren.....	18
Benutzerrechte.....	34, 36, 47, 57	Regenerierfach	14, 18, 20
Benutzerverwaltung	57, 64	Rezepte	66
Datentransfer	66	Servierzeit.....	50
Datum, Zeit	45	Servierzeit und Programmabläufe eingeben.....	47
Display	30, 32, 33	Servierzeit-Ablaufprogramm	48, 49
einschalten.....	29	Servierzeit-Ablaufprogramm aktivieren	56
Einstellungen für die Fächer	52	Software.....	78
Fehlermeldungen	40	Sprache	44
Funktionstasten.....	30	START/STOP	30
Hauptmenü	30, 31	Startbild.....	29
Historie.....	66	Störungsmeldung.....	40
HOME	30	Tablettrutsche	19
Hordengestell.....	18	Teller-Wärmefach	14, 18
Kalibrierung.....	72	Temperatur	52
Kältemittel	12	Temperaturanzeige.....	30
Kühl- Regenerierfach.....	14, 18, 20, 21, 27, 84	Transport	9
Kühlfach.....	11, 14, 17, 20, 53	Unterbrechung der Stromversorgung	42
Licht-/Wärmebrücke.....	19	USB-Schnittstelle	66
Maschinenfach.....	9, 10, 16	Werkseinstellung	75
MENU	30	Wochentag.....	50
Name der Regiostation	73	Zeit.....	52
Neutralfach	14, 20	Zubehör	21, 54

14 **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