Geräte zur Speisenausgabe als Tisch- oder Einbauversion

## - Bain-Marie

Mobile Geräte zur Speisenausgabe /Speisenverteilung

## - Zubringerwagen
## - Speisentransportwagen

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

Betriebsanleitung vorab lesen

Original-Betriebsanleitung
DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN
QR-Code beim Typenschild

Ausgabe: 2016-12-15

Rieber
Get organized for BetterFood.

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

# Inhaltsverzeichnis


**1 Revisionsauflistung ... 3**

**2 Wichtige Hinweise ... 3**

2.1 Gebrauch der Anleitung ... 3
2.2 Darstellungskonventionen im Text ... 4
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 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals ... 8
3.5 Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen ... 8
3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 9
3.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften ... 14
3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall ... 14

**4 Verwendungszweck ... 15**

**5 Gerätebeschreibungen ... 17**

5.1 Allgemein Technische Daten ... 17
5.2 Speisentransportwagen ... 18
5.3 Zubringerwagen ... 23
5.4 Bain-Marie ... 25

**6 Wissenswertes zur Lieferung bishin Erstreinigung ... 28**

**7 Gebrauch ... 29**

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch ... 29
7.2 Gebrauchshinweise für die Bain-Marie ... 32
7.3 Gebrauchshinweise für Geräte mit ‘Schrankraum gekühlt’ ... 34
7.4 Gebrauchshinweise für Geräte mit ‘Schrankraum beheizt’ ... 35
7.5 Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch. ... 35

**8 Reinigung, Wartung und Pflege ... 36**

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege ... 36
8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl ... 37
8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus ... 38
8.4 Übersicht der Intervalle ... 39
8.5 Wasser-Bain-Marie entleeren ... 40
8.6 Bain-Marie reinigen ... 40
8.7 ‘Schrankraum gekühlt’ abtauen, reinigen ... 41
8.8 ‘Schrankraum beheizt’ reinigen ... 41
8.9 Rollen reinigen ... 41
8.10 Bain-Marie bedarfsweise entkalken ... 42
8.11 Gerät trocken in Bereitschaft halten ... 42

**9 Störung – Was tun? ... 43**

9.1 Hinweise zur Störungsbeseitigung ... 43
9.2 Hinweis zur Entsorgung ... 44

**10 Haftung und Gewährleistung ... 45**

**11 Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen ... 46**

**12 Kontaktadresse ... 47**

# 1 Revisionsauflistung

| Revision | Änderung |
|---|---|
| 2012-05-11 | Neuausgabe |
| 2013-02-20 | Temperatur 100°C |
| 2013-04-19 | Ausgabe schwarz-weiss Druckdaten |
| 2014-08-05 | Technische Daten ergänzt |
| 2016-12-15 | Generaländerung |
| | |

# 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.

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

**ACHTUNG**

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.

**Anwendertipp**

➔ Nützlicher Hinweis oder Tipp

# Erläuterung verwendeter Bildzeichen:

Leergewicht

Maximale Zuladung

## 2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr'.

**GEFAHR**

weist auf eine **unmittelbar drohende Gefahr** hin.

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

**WARNUNG**

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

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

**VORSICHT**

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

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

# 3 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

## 3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

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

## 3.2 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.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

**Sicherheit von Personen**

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

**Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten**

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

**Service**

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

## 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 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals

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

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

*Siehe 'Haftung und Gewährleistung', Seite 45*

## 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.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

## 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 Risiken infolge Elektrizität

- Inspizieren Sie vor dem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

### 3.6.2 Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Gerät nicht ziehen, nur am Schiebegriff schieben.
  So behalten Sie einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die ‘Rollen mit Feststellbremse’.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei ‘Feststellbremsen’. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.
- Beim Transport die Tür sowie Schiebedeckel geschlossen halten.
- Die Türen sind selbstschließend. Drücken Sie bedarfsweise zur zusätzlichen Sicherung der geschlossenen Tür den Schieber nach unten.
- Gerät nur auf gerader Fläche transportieren. Nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen.
- Transport nur mittels der Rollen zulässig.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.

**ACHTUNG**

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

- ➔ Bewegen Sie das Gerät nur über ebene glatte Böden. Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten.
- ➔ Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- ➔ 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.

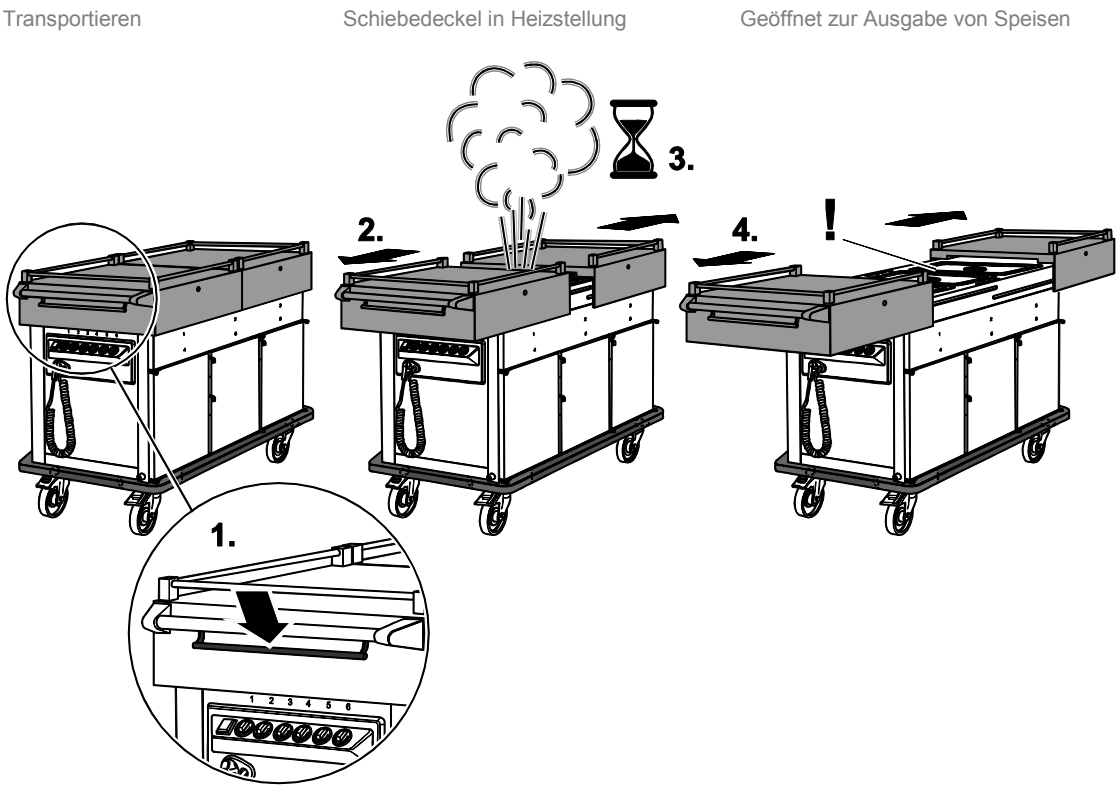
### 3.6.3 Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung

**Verbrennungsgefahr** an den Händen und Armen an heißen Teilen wie der **Bain-Marie** sowie '**Schrankraum beheizt**'**.**

**Verbrühungsgefahr** im Gesicht und an den Händen infolge heißem Dampf an der **Bain-Marie**.

- Verhalten Sie sich achtsam beim Umgang mit der heißen **Bain-Marie** sowie dem '**Schrankraum beheizt**' (Option).
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung (PSA) wie Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile.

### 3.6.4 Risiken Rutschgefahr, Sturzgefahr




**Rutschgefahr, Sturzgefahr**. Dämpfe aus der Bain-Marie könnten an den Innenseiten der Schiebedeckel kondensieren und infolge dessen Kondensat herabtropfen auf den Fußboden.

- Das **Warmhaltebecken** bzw. die **Bain-Marie** komplett abdecken. **Bain-Marie** stets mit GN-Behälter und passendem Deckel verwenden. Beachten Sie dies besonders bei der Nutzung als **Wasser-Bain-Marie**.

Öffnen Sie den Schiebedeckel **zweistufig**. Hierzu:

- Drücken Sie den Bügel zum Öffnen nach unten; ziehen Sie am Griff und lassen den Bügel los.

  Der Schiebedeckel rastet ein. Dampf entweicht an der Öffnung zwischen den Schiebedeckeln.
- Wiederholen Sie dies mit dem weiteren Schiebedeckel.
- Warten Sie ab, bis die intensiv aufsteigenden Dämpfe entwichen sind.
- Drücken Sie zum vollständigen Öffnen des Schiebedeckels den Bügel nach unten. Ziehen Sie am Griff den Schiebedeckel bis in die Endlage.

# Stellung des **Ablasshahnes** beachten:

➢ Achten Sie auf die Stellung des Ablasshahnes. Halten Sie Unbefugte vom Gerät fern.

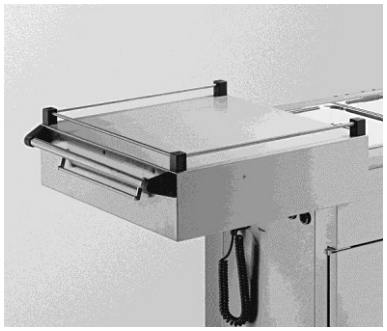
**# Desweiteren** beachten:

➢ Öffnen Sie beim Aufheizen als **Wasser-Bain-Marie** die Schiebedeckel bzw. Klappdeckel.

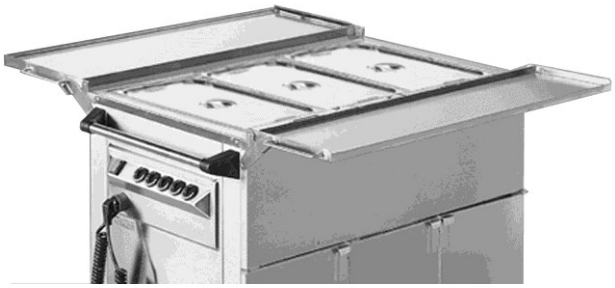
➢ Wischen Sie bedarfsweise die Unterseite am Schiebedeckel bzw. Innenseite am Klappdeckel trocken mit einem saugfähigen kratzfreien Tuch.

➢ Achten Sie auf die Stellung am Wasserablauf „AUF – ZU“.

Beispiel



Schiebedeckel geöffnet



Klappdeckel geöffnet

➢ Wischen Sie Feuchtigkeit sofort auf mit einem saugfähigen kratzfreien Tuch.

## 3.6.5 Risiken bei geöffnetem Technikfach

Bei Ausführung mit einem „Schrankfach zum Kühlhalten“ ist ein Kühlgerät im Technikfach.

**Risiken Verletzungsgefahren** an beweglichen Teilen, **Lüfterrad**, bei geöffnetem Technikfach.

➢ Vor Reparaturarbeiten im Technikfach das Gerät elektrisch ausschalten, hierzu den Netzstecker abziehen.

➢ Halten Sie das Technikfach geschlossen. Verwenden Sie passendes Werkzeug zum Öffnen und Schließen des Technikfaches.

## 3.6.6 Risiken bei unterbrochener Kühlung

**# Risiken bei unterbrochener Kühlung**

Risiken zur Einhaltung der Anforderungen HACCP könnten sich bei unterbrochener Kühlung wie bei Stromunterbrechung ergeben. Bei Stromunterbrechung erfolgt keine Störungsmeldung.

➢ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie auf die Betriebsanzeige.

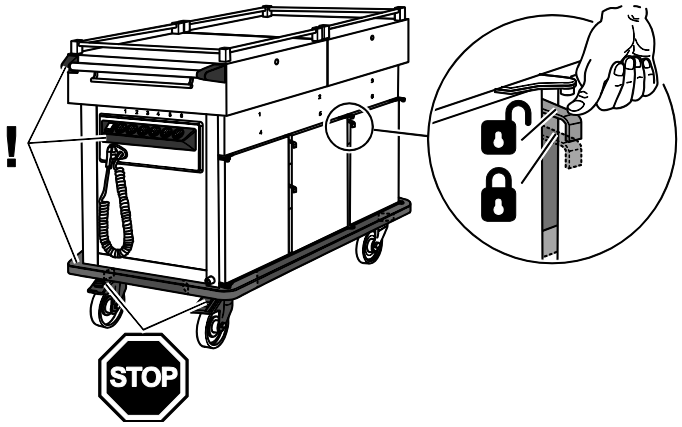
### 3.6.7 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

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

### 3.6.8 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

**Fahrbare Geräte**

- Die Türen sind selbstschließend. Drücken Sie bedarfsweise zur zusätzlichen Sicherung der geschlossenen Tür den Schieber nach unten.
- Schaltelemente sind bei fahrbaren Geräten stoßgeschützt
- Schieben Sie das Gerät am Schiebegriff; so behalten Sie einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die ‘Rollen mit Feststellbremse’.
- Die Stoßecken bieten Aufprallschutz und verhindern Sachschaden.




**# Bain-Marie**

- Der Schwallrand wirkt gegen möglicherweise überlaufende Flüssigkeit.

**# Schrankraum gekühlt**

- Das Gerät hat eine Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, die grün leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

## 3.6.9 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

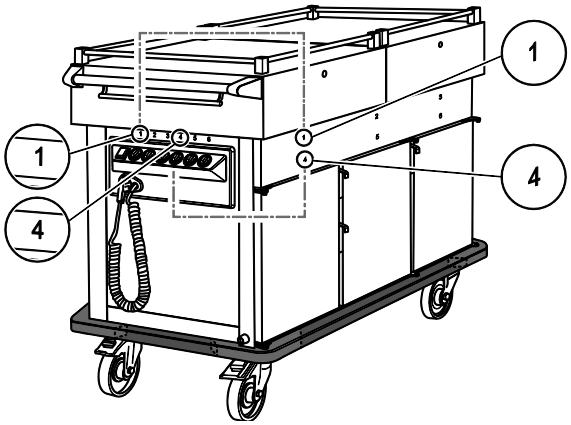
**# Allgemein**

Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.

Sicherheitshinweis betreffs Elektrogefahren „Vor Öffnen des Gerätes Netzstecker ziehen“.

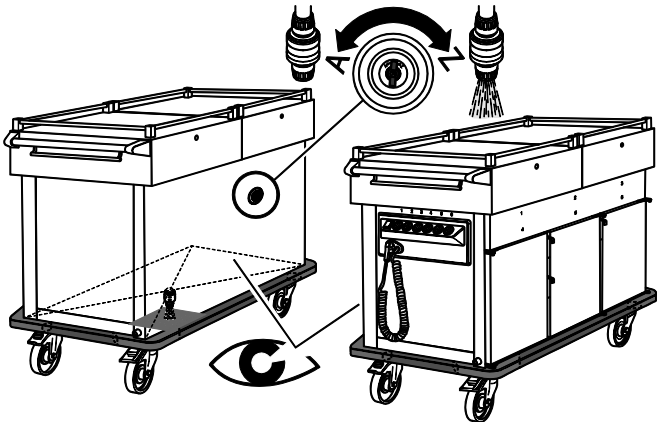
**# Kennzeichnung der Bedienstellen**

Beispiel




Die Bedienelemente sind mit bezug zu den Funktionsstellen gekennzeichnet.

Beispiel




Wasserablauf; Regler in Position **A** = AUF, Regler in Position **Z** = ZU

- Wärmefach ist nicht gekennzeichnet
- Kühlfach ist nicht gekennzeichnet.
- Technikfach ist nicht gekennzeichnet.
- Schiebedeckel ist nicht gekennzeichnet. Kein Hinweis zum Öffnen. Kein Hinweis auf die maximal zulässige Belastung, **maximal 40 kg** flächig belasten.
- Klappdeckel ist nicht gekennzeichnet. Kein Hinweis auf die maximal zulässige Belastung, **maximal 15 kg** flächig belasten.

**# Bain-Marie**

Die **Bain-Marie** ist nicht gekennzeichnet.

- **Bain-Marie** der Zubringerwagen und Speisentransportwagen kann verwendet werden als **Trocken-Bain-Marie** sowie als **Wasser-Bain-Marie**.
- **Bain-Marie** als Tisch- oder Einbauversion ist eine **Wasser-Bain-Marie**.

## 3.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

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

## 3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

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

**⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag**

➢ Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.

➢ Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.

**Anwendertipp**

➔ Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmen internen Betriebsanweisung.

➔ Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

# 4 Verwendungszweck

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

**⚠ Grundsätzliche bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:**

- Für den Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung. Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Zur Speisenausgabe / Speisenverteilung im Haus.
- Zur Vermeidung von Verletzungen wie Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.

**# Bain-Marie**

- Vorgesehen zum Warmhalten von Speisen.
- **Bain-Marie** der Zubringerwagen und Speisentransportwagen kann verwendet werden als **Trocken-Bain-Marie** sowie als **Wasser-Bain-Marie**.
- **Bain-Marie** als Tisch- oder Einbauversion ist eine **Wasser-Bain-Marie**.
- **Bain-Marie 4.0** kann verwendet werden als **Wasser-Bain-Marie**.
- Hierzu GN-Behälter verwenden mit passendem Deckel.
- Flüssigkeiten nur mit verschlossenem GN-Behälter mit Steckdeckel transportieren.

**# Schrankraum beheizt**

- Vorgesehen zum Warmhalten von Speisen.

**# Fach zum Kühlhalten**

- Vorgesehen zum täglichen Kühlhalten von Speisen sowie Getränken.
- Lagern Sie Speisen und Getränke verschlossen bzw. abgedeckt, nicht offen aufbewahren.
- Öffnen Sie das Kühlfach zum Befüllen oder Entnehmen möglichst kurzzeitig.
- Täglich nach dem Gebrauch die Speisen umlagern bzw. fachgerecht kühlen, das Gerät ausschalten und reinigen.

**# Zubringerwagen**

- Zubringerwagen dienen zum Transport und Ausgeben von Speisen.

**# Speisentransportwagen**

- Speisentransportwagen dienen zum Transport, Warmhalten im Schrankraum beheizt und zur Ausgabe von Speisen.

⚠ **Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:**

- Eine **Bain-Marie**, die bestimmungsgemäß ‘nass beheizbar’ verwendet werden soll, nur nass beheizen.
- Heiße oder überhitzte **Bain-Marie** wie nach Wasserverlust nicht mit Wasser auffüllen. Gerät sich erst abkühlen lassen. Erst danach mit Wasser befüllen.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Verwenden 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.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.

- 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, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.

# 5 Gerätebeschreibungen

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion der Geräte.

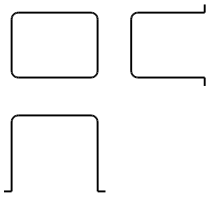
## 5.1 Allgemein Technische Daten

| | |
|---|---|
| Nennspannung / Netzfrequenz | 1N AC 230V 50/60Hz |
| Elektro-Anschluss | Circa 2 m Kabellänge |
| **Bain-Marie** | Abdeckung mit Schwallrand. Tiefgezogene Warmhaltebecken (Bain-Marie), eingeschweißt. Hygieneausführung H3.<br>1 Heizelement pro Warmhaltebecken, Heizleistung separat einstellbar. EIN-/AUS-Wippschalter, thermostatgeregelt von **+30 °C bis +110 °C**.<br>Beckengröße für Gastronorm-Behälter GN 1/1 bis 200 mm |
| Schrankraum | 1 Heizelement pro Schrankraum 1/1, Heizleistung separat einstellbar. thermostatgeregelt von **+30 °C bis +110 °C**. Hygieneausführung H3.<br>8 / (14) Paar fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Türen doppelwandig und selbstschließend. |
| Zuladung außerhalb Schrankraum und Bain-Marie | maximal 20 kg, flächig verteilt |
| Schutzart bei **Bain-Marie** / Warmhaltebecken | IP X5 gemäß DIN EN 60529<br>Geschützt gegen Strahlwasser aus allen Richtungen |
| Schutzart bei Schrankraum beheizt | IP X5 gemäß DIN EN 60529<br>Geschützt gegen Strahlwasser aus allen Richtungen |
| Schutzart bei Schrankraum gekühlt | IP X3 gemäß DIN EN 60529<br>Geschützt gegen Sprühwasser bis 60° gegenüber der Senkrechten |
| Schutzart bei Zubringerwagen | IP X5 gemäß DIN EN 60529<br>Geschützt gegen Sprühwasser bis 60° gegenüber der Senkrechten |
| Emissionsschalldruckpegel | $L_{pa} < 70$ dB(A) |
| Zulässige Umgebungstemperatur | +5 °C bis +40 °C |

HINWEIS: Bei Ausführung eines Gerätes mit mehreren Ausstattungsmerkmalen gilt für dieses Gerät die geringere Schutzart.

DIN 18865-9:1997 Ausgabeanlagen, Teil 9 wird eingehalten.

Hygieneausführung **H 3** bedeutet: Boden, Wände und Deckblech dicht und fugenfrei verschweißt.
Alle Rundungen ≥ 10 mm.



Material Edelstahl

Türen doppelwandig, isoliert. Türen selbstschließend. Transportverschluss. Innenraum dichtgeschweißt, Hygieneausführung H3.

Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen. Schiebegriff. Stoßecken.

EIN-/AUS-Wippschalter

VDE-geprüft/GS-geprüft; Gerät Bain-Marie 4.0 bislang noch nicht.

## 5.2 Speisentransportwagen

### 5.2.1 Modell Norm-II-O und Norm-III-O

Norm-II-0

Norm-III-0

| Typ / Bestell-Nr. | Ausführung | Abmessungen L x B x H [mm] | Anschluss-wert [W] | kg | kg |
|---|---|---|---|---|---|
| Norm-II-0 88 13 03 23 * | 2x Schrankraum beheizt, 14 Paar Sicken für GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm | 905 x 680 x 900 (947) | 940 | 75 | 140 |
| Norm-III-0 88 13 10 23 * | 3x Schrankraum beheizt, 14 Paar Sicken für GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm | 1314 x 680 x 900 (947) | 1410 | 110 | 140 |

**# Zubehör:**

*Kapitel ‘Zubehör’, Seite 21*

## 5.2.2 Modell Norm-II-2 und Norm-III-3

Norm-II-2
(mit zusätzlichem Warmhaltebecken oben).
Gastronormbehälter sind Zubehör.

Norm-III-3
(mit zusätzlichem Warmhaltebecken oben).
Gastronormbehälter sind Zubehör.

| Typ / Bestell-Nr. | Ausführung | Abmessungen L x B x H [mm] | Anschluss-wert [W] | kg | kg |
|---|---|---|---|---|---|
| Norm-II-2<br>88 13 06 23 * | 2x Schrankraum beheizt, 14 Paar Sicken für GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm | 905 x 680 x 900 | 1880 | 75 | 140 |
| Norm-III-3<br>88 13 14 23 * | 3x Schrankraum beheizt, 14 Paar Sicken für GN 1/1, 330 x 570 x 586 mm | 1314 x 680 x 900 | 2820 | 85 | 140 |

**# Zubehör:**

*Kapitel 'Zubehör', Seite 21*

## 5.2.3 Modell Norm-III-1-1K

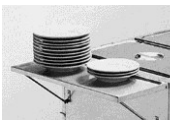
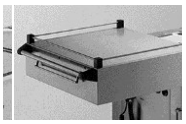
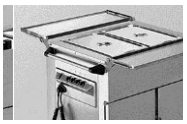
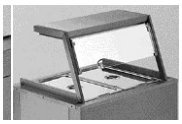
Norm-III-1-1K
(mit zusätzlichem Warmhaltebecken oben).
Gastronormbehälter sind Zubehör.

| Typ / Bestell-Nr. | Ausführung | Abmessungen L x B x H [mm] | Anschluss-wert [W] | kg | kg |
|---|---|---|---|---|---|
| **Schrankraum beheizt** (links).<br>**Schrankraum gekühlt** (rechts). Kühlleistung separat einstellbar. thermostatgeregelt, Kühlbereich von **+2 °C** bis **+10 °C**, Kühlleistung 118 W bei -10 °C, Verdampfungstemperatur, Kältemittel R 134a. | | | | | |
| Norm-III-1-1K<br>88 13 18 23 * | 1x Schrankraum beheizt, (links).<br>1x Schrankraum gekühlt, (rechts).<br>8 Paar Sicken, Abstand 37 mm für GN 1/1, 330 x 570 x 483 mm | 1314 x 680 x 900 | 1970 | 90 | 140 |

**# Zubehör:**

*Kapitel ‘Zubehör’, Seite 21*

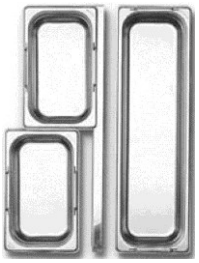
## 5.2.4 Zubehör

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  | Ohne Abbildung | |
| Stellfläche an der Stirnseite abklappbar | Schiebedeckel, isoliert, über Stirnseiten ausziehbar. Arretierstellung, 100 mm Rastposition beim Vorheizen. | Klappdeckel.<br>Größen-aufteilung:<br>1/3 bedienseitig, 2/3 hinten | Aufsatz mit Licht-/Wärmebrücke<br>(nicht in Kombination mit Schiebe- oder Klappdeckel) | Aufsatz mit Lichtbrücke<br>(nicht in Kombination mit Schiebe- oder Klappdeckel) | Einschub-rahmen für Schrankfach, ausziehbar, für GN-Behälter bis 1/1,<br>hohes Fach = 4 Rahmen,<br>niedriges Fach = 2 Rahmen |
| L x B x H [mm]<br>612 x 265 x 22 | Norm II:<br>996 x 680 x 1006<br>Norm III:<br>1406 x 680 x 1006 | Norm II:<br>905 x 680 x 925<br>Norm III:<br>1314 x 680 x 925 | | | |
| Bestell-Nr.<br>Norm II<br>88 13 20 02 | 88 13 20 69 | 88 13 20 71 | 88 13 20 46 | 88 13 20 45 | 88 13 20 57<br>(für 1xGN1/1) |
| Norm III<br>88 13 20 02 | 88 13 20 70 | 88 13 20 72 | 88 13 20 48 | 88 13 20 47 | 88 13 20 58<br>(für 2xGN1/2) |
| Norm III-1-1K<br>88 13 20 02 | 88 13 20 70 | 88 13 20 72 | — | — | — |

**# Hinweis auf Stege**

Stege zur Unterteilung von Warmhaltewannen, so das kleinere Behälter, z.B. GN 1/4, eingesetzt werden können.

Die Stege werden als Randauflage kleinerer Behälter innerhalb der Kombination 2/1 bzw. 1/1 in der Länge oder Breite eingelegt. Der sichere Halt ist auch durch eine integrierte Feder gewährleistet.

| **Steg längs für Zusammenstellung** | | **Steg quer für Zusammenstellung** | |
|---|---|---|---|
|  | | | |
| GN-Größe<br>1/1 | Länge: 530 mm<br>Bestell-Nr. 84 19 01 01 | GN-Größe<br>1/1 | Länge: 325 mm<br>Quersteg mit Feder<br>Bestell-Nr. 84 19 02 01<br><br>Länge: 325 mm<br>Quersteg ohne Feder für **thermoport** ® 100/50 K<br>Bestell-Nr. 84 19 02 02 |

## 5.2.5 Modell Norm-II-Super

Norm-II-2-Super
(mit zusätzlichem Warmhaltebecken oben).
Gastronormbehälter sind Zubehör.
Klappdeckel sind optional.

| Typ / Bestell-Nr. | Ausführung | Abmessungen L x B x H [mm] | Anschluss-wert [W] | kg | kg |
|---|---|---|---|---|---|
| Norm-II-Super 88 13 15 11 * | Schrankraum beheizt, (links und rechts).<br>Schrankraum offen, nicht beheizt.<br>6 Paar Sicken, Abstand 55 mm für GN 1/1, 530 x 365 mm | 1078 x 700 x 935 | 2639 | 101 | 140 |

**# Zubehör:**

*Kapitel 'Zubehör', Seite 21*

## 5.3 Zubringerwagen

**# Zubringerwagen, auch trocken beheizbar**

ZUB 1

ZUB 2 ZUB 2-GL

ZUB 3 ZUB 3-GL

ZUB 4 ZUB 4-GL

| Typ / Bestell-Nr. | Ausführung | Abmessungen L x B x H [mm] | Anschluss-wert [W] | kg | kg |
|---|---|---|---|---|---|
| ZUB 1<br>88 16 01 01 * | 1 x GN 1/1,<br>200 mm | 758 x 475 x 900 | 0,47 | 22 | 140 |
| ZUB 2<br>88 16 02 01 * | 2 x GN 1/1,<br>200 mm | 858 x 675 x 900 | 0,94 | 33 | 140 |
| ZUB 2-GL<br>88 16 02 03 * | 2 x GN 1/1,<br>200 mm | 816 x 717 x 900 | 0,94 | 33 | 140 |
| ZUB 3<br>88 16 03 01 * | 3 x GN 1/1,<br>200 mm | 1227 x 675 x 900 | 1,41 | 44 | 140 |
| ZUB 3-GL<br>88 16 03 03 * | 3 x GN 1/1,<br>200 mm | 1185 x 717 x 900 | 1,41 | 44 | 140 |
| ZUB 4<br>88 16 04 01 * | 4 x GN 1/1,<br>200 mm | 1562 x 675 x 900 | 1,88 | 55 | 140 |
| ZUB 4-GL<br>88 16 04 03 * | 4 x GN 1/1,<br>200 mm | 1520 x717x 900 | 1,88 | 55 | 140 |

**# Zubehör:**

*Kapitel ‘Zubehör’, Seite 21*

**# Zubringerwagen, gekühlt**

| Typ / Bestell-Nr. | Ausführung | Abmessungen L x B x H [mm] | Anschluss-wert [W] | kg | kg |
|---|---|---|---|---|---|
| Kühlbereich von **+2 °C bis +10 °C**, Kühlleistung 118 W bei -10 °C, Verdampfungstemperatur, Kältemittel R 134a. | | | | | |
| ZUB 2-K<br>88 16 08 01 * | 2 x GN 1/1, 200mm<br>639 x 510 210 mm | 860 x 663 x 900 | 255 | 55 | 140 |
| ZUB 2-K<br>88 16 08 02 * | 3 x GN 1/1, 200mm<br>975 x 510 210 mm | 1195 x 663 x 900 | 255 | 65 | 140 |

**# Zubehör:**

*Kapitel ‘Zubehör’, Seite 21*

## 5.4 Bain-Marie

**# Tisch Bain-Marie**

BM 115 1/1 B

BM 115 2/1 B

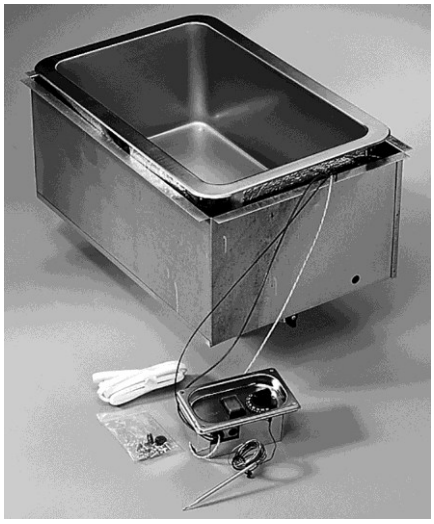
BM 115 3/1 B

| Typ / Bestell-Nr. | Ausführung | Außenmaße Abdeckung<br>Außenmaße mit Schalterblende und Anschlusskabel<br>L x B x H [mm] | Anschluss-wert [W] | kg | kg |
|---|---|---|---|---|---|
| Nur nass beheizbar, **Wasser-Bain-Marie**. | | | | | |
| BM 115 1/1 B<br>87 03 02 01 | 1x Warmhaltewanne, eingezogen. Ohne Schwallrand.<br>Nischenbreite bei abgesenkter Aufstellung mindestens 660 mm | 360 x 564 x 290<br>360 x 640 x 290 | 765 | 10,5 | — |
| BM 115 2/1 B<br>87 03 02 02 | 2x Warmhaltebecken, eingeschweißt. Mit umlaufendem Schwallrand.<br>Nischenbreite bei abgesenkter Aufstellung mindestens 710 mm | 753 x 614 x 290<br>753 x 690 x 290 | 1530 | 17 | — |
| BM 115 3/1 B<br>87 03 02 03 | 3x Warmhaltebecken, eingeschweißt. Mit umlaufendem Schwallrand.<br>Nischenbreite bei abgesenkter Aufstellung mindestens 710 mm | 1122 x 614 x 290<br>1122 x 690 x 290 | 2295 | 24 | — |

**# Zubehör:**

*Kapitel 'Zubehör', Seite 21*

## # Bain-Marie für Einbau und Einschweißen



… zum Einbau
Die Temperatur am Gehäuse außen beträgt maximal 55°C.

… zum Einschweißen

| Typ / Bestell-Nr. | Ausführung | # Außenmaße<br>#Außenmaße bis Unterkante Ablasshahn<br># Ausschnitt Tischplatte<br>#Ausschnitt Schaltkasten<br>#Ausschnitt Edelstahl-Abdeckung<br>L x B x H [mm] | Anschluss-wert [W] | kg | kg |
|---|---|---|---|---|---|
| Nur nass beheizbar. **Wasser-Bain-Marie**. | | | | | |
| BM 312 1/1<br>87 01 02 01 | Zum Einbau<br>Warmhaltewanne umlaufend isoliert<br>Mit Isolierverkleidung/mit Ablasshahn<br>410 x 609 x 242 mm (Abmessung mit Verkleidung) | 370 x 574 x 228<br>370 x 574 x 326<br>356 x 556, R50<br>152 x 85<br># --- | 765 | 7,5 | — |
| BM 313 1/1<br>87 01 02 02 | Zum Einbau<br>Warmhaltewanne umlaufend isoliert<br>Ohne Isolierkasten/<br>Mit Ablasshahn | 370 x 574 x 228<br>370 x 574 x 326<br>356 x 556, R50<br>152 x 85<br># --- | 765 | 6 | — |
| BM 311 1/1 B<br>87 02 02 01 | Zum Einschweißen | 345 x 549 x 227<br>345 x 549 x 326<br># ---<br># ---<br>312 x 514, R32 | 765 | 6,5 | — |
| BM 311 2/1 W<br>87 02 02 02 | Zum Einschweißen | 669 x 549 x 231<br>345 x 549 x 392<br># ---<br># ---<br>634 x 514, R32 | 1530 | 8,5 | — |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| BM 311 3/1 W<br>87 02 02 03 | Zum Einschweißen | 994 x 549 x 231<br>994 x 549 x 392<br># ---<br># ---<br>959 x 514, R32 | 2295 | 10,5 | — |

*Siehe separat mitgelieferte Einbauanleitung.*

**# Zubehör:**

*Kapitel 'Zubehör', Seite 21*

**# Bain-Marie 4.0**

Mit SWISS-PLY-PLATE und Kochfunktion

Bain-Marie 4.0 — Kochen, Warmhalten und Ausgeben in einem Gerät

| Typ /<br>Bestell-Nr. | Ausführung | Außenmaße<br>L x B x H [mm] | Anschluss-<br>wert [W] | kg | kg |
|---|---|---|---|---|---|

Nur Nass beheizbar. **Wasser-Bain-Marie**. Für GN-Behälter 1/1 200 mm maximal. Wärmeleistung bis **+200 °C**.
Digitale Steuerung und Temperaturanzeige.
Einsetzbar als Auftischgerät oder Nischenlösung.
Durch SWISS-PLY-PLATE eine 10 mal höhere Wärmeleitfähigkeit, dadurch schneller auf Temperatur.
Kompatibel mit **gastronorm**360 Sortiment.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Bain-Marie 4.0<br>auf Anfrage | Zum Einbau<br>Warmhaltewanne umlaufend isoliert<br>Mit Isolierverkleidung/mit Ablasshahn<br>410 x 609 x 242 mm (Abmessung mit Verkleidung) | 370 x 574 x 228 | 1600 | 9 | — |

*Siehe separat mitgelieferte Einbauanleitung.*

# 6 Wissenswertes zur Lieferung bishin Erstreinigung

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

**# Transportschäden prüfen/abwickeln**

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

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

**# Auspacken**

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

**# Gerät abladen**

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.

**ACHTUNG**

- ➔ Das Gerät waagerecht, wie in Gebrauchslage, transportieren.
- ➔ Das Gerät nicht mit Hilfsmitteln wie Gabelstapler abladen bzw. transportieren.

**# Erstreinigung**

**ACHTUNG**

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

- ➔ Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

- Reinigen Sie das Gerät.

*Siehe ‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 36*

**# Hinweis zum Verpackungsmaterial**

- Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.

# 7 Gebrauch

## 7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

### 7.1.1 Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie Unbefugte fern und vermeiden so Risiken wie Verbrennungen an heißen Oberflächen oder unbefugtes Hantieren am Wasserablauf AUF/ZU.
- Die Türen sind selbstschließend. Drücken Sie bedarfsweise zur zusätzlichen Sicherung der geschlossenen Tür den Schieber nach unten.
- Nur in trockenen Räumen im Gebäude verwenden. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
- Risiken Verbrennungsgefahr sowie Verbrühungsgefahr beim Umgang mit der heißen **Bain-Marie**. Risiken Verbrennungsgefahr bei Ausführung mit Wärmefach.
  Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe. Seien Sie achtsam.
- Frontcooking ist nur mit Hustenschutz zulässig.
- Gerät nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.

### 7.1.2 Vermeiden Sie Risiken bei fahrbarem Gerät

- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung. Produkt nur auf gerader Fläche transportieren. Sichern Sie die Lage stets mit den ‘Feststellbremsen’. Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen tragen. Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- Gerät am Schiebegriff schieben;
  so behalten Sie einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die ‘Rollen mit Feststellbremse’.
- Beim Transport die Tür sowie Schiebedeckel geschlossen halten.
- Gerät nur auf gerader Fläche transportieren. Nicht auf schräger Fläche transportieren.

- **ACHTUNG**
  Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.

### 7.1.3 Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität

- Gerät an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose frei zugänglich ist, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

### 7.1.4 Verhindern Sie Rutschgefahr /Sturzgefahr

**⚠ Rutschgefahr, Sturzgefahr bei menschlichem Fehlverhalten**

Bei Ausführung mit Schiebedeckel sowie Klappdeckel können Dämpfe an der Innenseite der Deckel kondensieren und infolge dessen Kondensat herabtropfen auf den Fußboden.

Heißes Wasser kann am Ablasshahn herauslaufen und **Verbrühungen** bewirken.

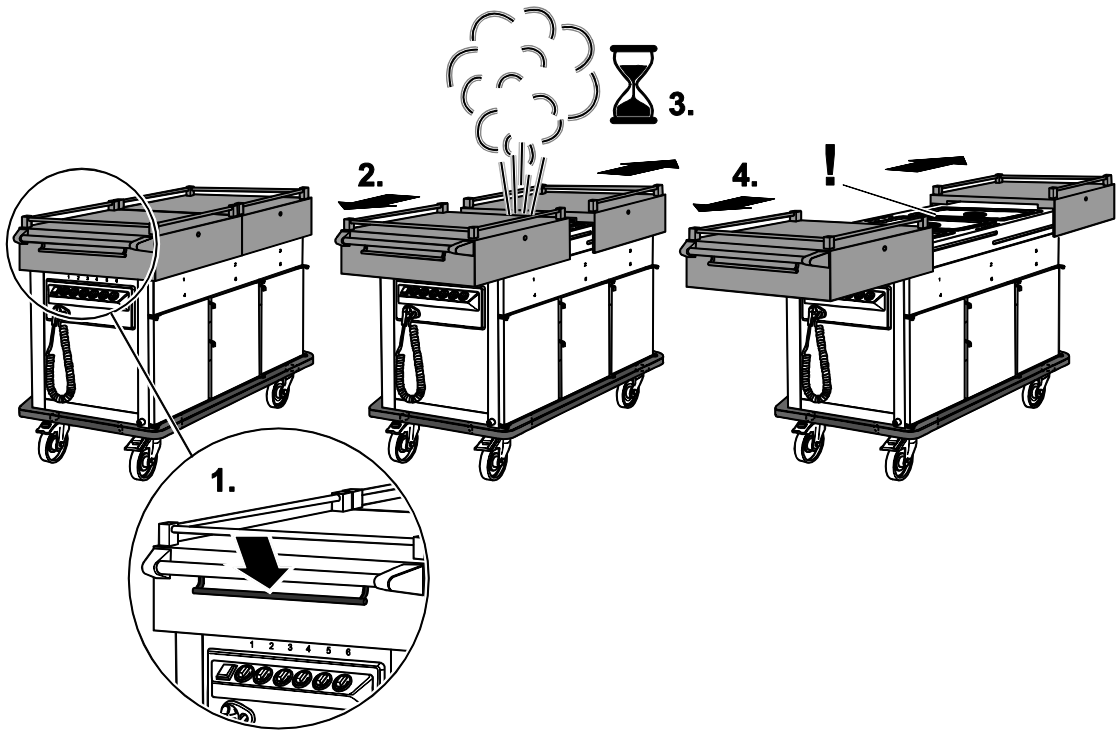
➔ **Bain-Marie** stets mit GN-Behälter und passendem Deckel verwenden.

➔ Vor dem Schließen des Schiebedeckels oder Klappdeckels den GN-Behälter mit dem Deckel verschließen.

➔ Öffnen Sie den Schiebedeckel **zweistufig**.

➔ Achten Sie auf die Stellung am Wasserablauf „AUF – ZU“. Unbefugte fernhalten.

Transportieren | Schiebedeckel in Heizstellung | Geöffnet zur Ausgabe von Speisen




Öffnen Sie den Schiebedeckel **zweistufig**. Hierzu:

➢ Drücken Sie den Bügel zum Öffnen nach unten; ziehen Sie am Griff und lassen den Bügel los.

▌ Der Schiebedeckel rastet ein. Dampf entweicht an der Öffnung zwischen den Schiebedeckeln.

➢ Wiederholen Sie dies mit dem weiteren Schiebedeckel.

➢ Warten Sie ab, bis die intensiv aufsteigenden Dämpfe entwichen sind.

➢ Drücken Sie zum vollständigen Öffnen des Schiebedeckels den Bügel nach unten. Ziehen Sie am Griff den Schiebedeckel bis in die Endlage.

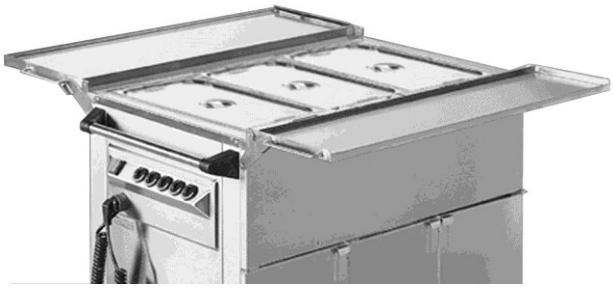
Desweiteren beachten:

- Öffnen Sie beim Aufheizen als **Wasser-Bain-Marie** die Schiebedeckel bzw. Klappdeckel.
- Wischen Sie bedarfsweise die Unterseite am Schiebedeckel bzw. Innenseite am Klappdeckel trocken mit einem saugfähigen kratzfreien Tuch.

- Wischen Sie Feuchtigkeit sofort auf mit einem saugfähigen kratzfreien Tuch.
- Wischen Sie bedarfsweise die Unterseite am Schiebedeckel bzw. Innenseite am Klappdeckel trocken mit einem saugfähigen kratzfreien Tuch.

Beispiele

Schiebedeckel geöffnet



Klappdeckel geöffnet

1 Rasthebel → dient zum Lösen des Schiebedeckels aus der eingerasteten Lagesicherung
2 Schiebedeckel

## 7.2 Gebrauchshinweise für die Bain-Marie

- **Bain-Marie** der **Zubringerwagen** und **Speisentransportwagen** kann verwendet werden als **Trocken-Bain-Marie** sowie als **Wasser-Bain-Marie**.
- **Bain-Marie** als Tisch- oder Einbauversion ist eine **Wasser-Bain-Marie**.
- **Bain-Marie 4.0** als **Wasser-Bain-Marie** verwenden.
- Hierzu GN-Behälter verwenden mit passendem Deckel.
- Flüssigkeiten nur mit verschlossenem GN-Behälter mit Steckdeckel transportieren.

110 °C

### ⚠ WARNUNG

Beim Wechseln von GN-Behältern oder Hantieren im Bereich der heißen Bain-Marie könnte man sich an bis zu 110 °C heißen Oberflächen verletzen oder sich mit heißem Wasser oder Dampf verbrühen.

Verbrühungsgefahr beim Wasseraufgießen in eine überhitzte Bain-Marie, wie nach Wasserverlust.

➔ Tragen Sie Schutzhandschuhe im Bereich der heißen Bain-Marie.

➔ Bei Wasserverlust in der **Wasser-Bain-Marie** das Gerät sich erst abkühlen lassen. Erst danach Wasser auffüllen.

**# Wasser-Bain-Marie …**

Eine Bain-Marie, die bestimmungsgemäß nur **'nass beheizt'** verwendet werden soll, nur nass beheizen.

➢ Stellen Sie sicher, dass der Ablaufhahn geschlossen ist. Ablaufhahn ist an der Unterseite.

➢ Füllen Sie **circa 2 cm Wasser** in die Bain-Marie ein.

▌Mehr Wasser würde nur unnötig Energie verschwenden bzw. das Aufheizen behindern.

**# Trocken-Bain-Marie …**

Eine Bain-Marie, die bestimmungsgemäß nur **'trocken beheizbar'** verwendet werden soll, nur trocken beheizen.

### Anwendertipp

**Trocken-Bain-Marie** trocken beheizen mit Strahlungswärme.

➔ Circa 5 Minuten Aufheizzeit sind ausreichend.

▌Auf diese Weise sparen Sie Energie und Stromkosten.

▌Es entsteht weniger Wasserdampf, was in kleineren Räumen als angenehmer empfunden wird.

**# Aufheizzeit …**

- Schalten Sie das Gerät am ‘Wippschalter mit Leuchtanzeige’ auf EIN.
  - Grüne Kontrollleuchte leuchtet.
- Stellen Sie am ‘Drehregler zur Heizungsregulierung’ die gewünschte Leistung ein.
  - Circa **5 Minuten** Aufheizzeit sind ausreichend bei trocken beheizen.
  - Circa **45 Minuten** Aufheizzeit sind erforderlich bei nass beheizen.
  - Beim Heizen ohne aufgelegten Deckel würde sich die Aufheizzeit verlängern.

**# Nach dem Gebrauch**

- Lassen Sie die **Bain-Marie** sich abkühlen.
  - Circa **20 Minuten** Abkühlzeit sind ausreichend zur Vermeidung von Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung.
- Lassen Sie das abgekühlte Wasser aus der **Bain-Marie** über einem Bodenausguss ab.

*‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 36*

**# Hinweis auf Stege sowie GN-Behälter mit Deckel von Rieber**

Stege zur Unterteilung von Wannen, so das kleinere Behälter, z.B. GN 1/4, eingesetzt werden können.

*Kapitel ‘Zubehör’, Seite 21*

## Anwendertipp

GN-Behälter sind genormt und passen zumeist dennoch nicht ineinander.

- Verwenden Sie GN-Behälter mit Deckel von Rieber.
  - Auf diese Weise sparen Sie Energie und Stromkosten.

## 7.3 Gebrauchshinweise für Geräte mit ‘Schrankraum gekühlt’

**⚠ Halten Sie die HACCP-Bestimmungen ein**

- Gerät zum Kühlhalten vor dem Gebrauch vorkühlen, **circa 30 Minuten**.
- Gerät nur mit hinreichend vorgekühlten verpackten/eingepackten Speisen befüllen.
- Belassen Sie freien Raum im Gerät. Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur von der Regeltemperatur abweichen.
- Auf Lagertemperatur vorgekühlte Speisen zuführen.
- Kühlfach zumindest 1x täglich entleeren und reinigen. Nicht missbräuchlich zur Dauerkühlung verwenden.

**# Gewünschte Temperatur einstellen**

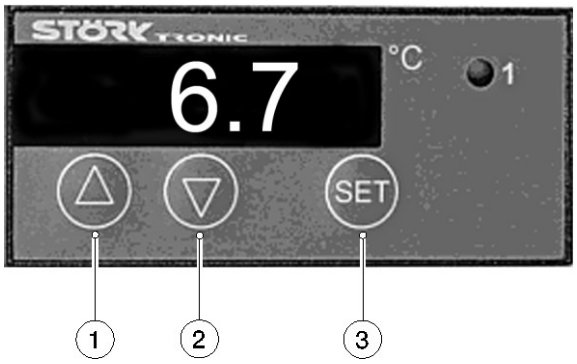
Kühlbereich **+2 °C bis +10 °C**

➢ Drücken Sie die SET-Taste.

▌ Das Display zeigt die gewünschte Temperatur an.

➢ Halten Sie die SET-Taste gedrückt und stellen Sie mithilfe der Pfeil-Tasten (1) und (2) die gewünschte Temperatur ein.

▌ Die rechte obere Leuchtdiode zeigt, ob die Kühlmaschine läuft.




1 Pfeil-Taste: Temperatur erhöhen
2 Pfeil-Taste: Temperatur verringern
3 SET-Taste

## 7.4 Gebrauchshinweise für Geräte mit ‘Schrankraum beheizt’

**⚠ Halten Sie die HACCP-Bestimmungen ein**

- Gerät zum Warmhalten vor dem Gebrauch aufheizen.
- Gerät nur mit hinreichend vorgewärmten verpackten/eingepackten Speisen befüllen.
- Belassen Sie freien Raum im Gerät. Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur von der Regeltemperatur abweichen.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe, und vermeiden so Verbrennungen an den Händen und Armen.
- Schrankraum nach Gebrauch zumindest 1x täglich entleeren und reinigen.

**# Gewünschte Temperatur einstellen**

Heizbereich, 3-stufig Circa **+35 °C — 70 °C — 110 °C**

➢ Drehen Sie den Drehschalter in die gewünschte Heizstufe.

▌ Das Schrankfach wird beheizt. Nach **circa 20 Minuten** ist die Solltemperatur erreicht.

## 7.5 Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch.

➢ Schalten Sie das Gerät aus. Elektrischen Anschlussstecker abziehen und in der Halterung aufnehmen.

➢ Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch.

*‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 36*

# 8 Reinigung, Wartung und Pflege

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

## 8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

**⚠ Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung und Rutschgefahr**

### ⚠ Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung und Rutschgefahr

**Verbrennungsgefahr** an den Händen und Armen an heißen Teilen wie der **Bain-Marie** sowie '**Schrankraum beheizt**'.

**Verbrühungsgefahr** infolge heißen Dampfs an der **Bain-Marie** sowie Ablassen heißen Wassers aus der **Bain-Marie**.

- ➔ Lassen Sie das heiße Wasser der **Bain-Marie** über einen Bodenausguss ab.
- ➔ Lassen Sie das Gerät sich abkühlen.
- ➔ Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe.

**⚠ Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität**

### ⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- ➔ Das Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- ➔ Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- ➔ Kontrollieren Sie Heizung und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- ➔ Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- ➔ Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate** [1] durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

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

## 8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

**# Für alle Reinigungsmittel gilt:**

- Halten sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

**# Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei**

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

**# Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei**

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

## 8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

### ACHTUNG

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

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

**# Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen**

→ Betrifft Gehäuse, **Bain-Marie**, Schrankraum beheizt, Schrankraum gekühlt, Tür

### 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.

### 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.

**# Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen**

→ Betrifft die Rollen, Bedienelemente wie Schalter und Steuerung, Türdichtung

### ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

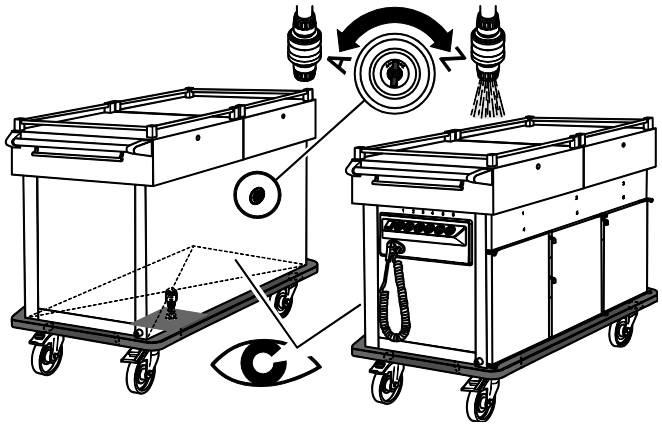
- ➔ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

## 8.4 Übersicht der Intervalle

| Intervall | Auszuführende Tätigkeit | Seite |
|---|---|---|
| **Täglich nach dem Gebrauch** | **Wasser-Bain-Marie entleeren** | Seite 40 |
| | **Bain-Marie** reinigen | Seite 40 |
| | ‘Schrankraum gekühlt’ abtauen, reinigen | Seite 41 |
| | ‘Schrankraum beheizt’ reinigen | Seite 41 |
| **Bedarfsweise** | Rollen reinigen | Seite 41 |
| | Flusen am Lüftungsgitter des Maschinenfachs entfernen. | Seite 41 |
| | **Bain-Marie** entkalken | Seite 42 |
| **Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate** | Elektrik /Steuerung prüfen lassen. | Seite 36 |

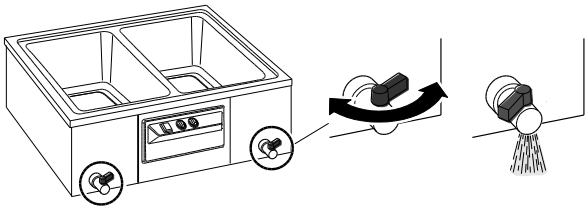
## 8.5 Wasser-Bain-Marie entleeren

**# Beispiel Speisentransportwagen**

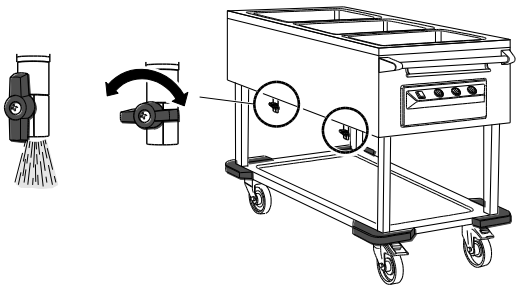



- Lassen Sie das Wasser ab.
  Um den Wasserablauf zu öffnen, Regler auf Position **A** = AUF drehen.
  Um den Wasserablauf zu schließen, Regler auf Position **Z** = ZU drehen.

**# Beispiel Bain-Marie**



**# Beispiel Zubringerwagen**



## 8.6 Bain-Marie reinigen

- Wischen Sie das Becken bedarfsweise mit einem feuchten Tuch aus zur Vorreinigung.
- Reinigen Sie die Bain-Marie bzw. Teile aus Edelstahl mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**.
- Spülen Sie mit klarem Wasser ab.
- Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

## 8.7 ‘Schrankraum gekühlt’ abtauen, reinigen

**# Täglich nach dem Gebrauch reinigen**

- Gerät elektrisch ausschalten, Netzstecker lösen.
- Leeren Sie das Fach.
- Abtauen lassen.
- Reinigen Sie mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

- ⚠ **Risiken Brandgefahr**
  Reinigen Sie den Lüftungsbereich von Flusen, **zumindest 1x monatlich**.
  Hierzu mit dem Staubsauger die Flusen am Lüftungsgitter absaugen oder mit einem Lappen oder Pinsel entfernen. Anschließend mit einem leicht feuchten Lappen abreiben.

## 8.8 ‘Schrankraum beheizt’ reinigen

**# Täglich nach dem Gebrauch reinigen**

- ⚠ **WARNUNG**
  **Verbrennungsgefahr an den Händen und Armen.** Lassen Sie den Schrankraum sich abkühlen.

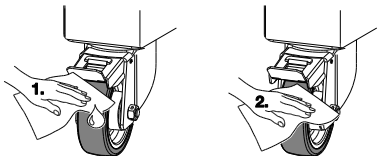
- Gerät elektrisch ausschalten, Netzstecker lösen.
- Lassen Sie den Schrankraum sich abkühlen.
- Reinigen Sie mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

## 8.9 Rollen 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.



## 8.10 Bain-Marie bedarfsweise entkalken

**Anwendertipp**

Sichere Anzeichen für Verkalkung sind: sichtbare Kalkablagerungen, verlängerte Durchlaufzeit, vermehrte Geräuschbildung, starke Dampfentwicklung.

➔ Entkalken Sie das Gerät zweckmäßigerweise vor einer gründlichen Reinigung.

*Kapitel 'Wasser-Bain-Marie ', Seite 40*

- Entkalken Sie entsprechend den Angaben des Herstellers des Entkalkungsmittels.
- Reinigen Sie abschließend die **Bain-Marie** mit klarem Wasser und saugfähigem kratzfreien Tuch. Wiederholen Sie dies so oft, bis alle Rückstände des Entkalkungsmittels sicher entfernt sind.

## 8.11 Gerät trocken in Bereitschaft halten

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

# 9 Störung – Was tun?

## 9.1 Hinweise zur Störungsbeseitigung

**⚠ WARNUNG**

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

➔ Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.

➔ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

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

Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie **Kältefachkraft** oder den Rieber-Kundendienst zulässig.

| **Störung** | **Mögliche Ursache** | **Behebung** |
|---|---|---|
| 'Wippschalter mit Leuchtanzeige' leuchtet nicht | Gerät ist elektrisch nicht korrekt angeschlossen<br>Stromversorgung ist unterbrochen<br>Überhitzungsschutz hat ausgelöst | ➢ Elektrischen Anschluss kontrollieren<br># Bediener<br>➢ Reparatur<br># Elektrofachkraft |
| Temperatur nicht regelbar (zu gering / hoch) | Temperaturregelung defekt | ➢ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren.<br>➢ Reparatur<br># Elektrofachkraft |
| Gerät heizt nicht | Stecker / Spiralkabel / Wippschalter / Heizung defekt | ➢ Reparatur<br># Elektrofachkraft |
| Rolle, 'Rolle mit Feststellbremse' blockiert oder defekt | Störung oder Sachschaden | ➢ Blockierende Fremdkörper entfernen; bedarfsweise Teile erneuern<br># Bedienpersonal |

**Kundendienst, Ersatzteile**

**WICHTIG**

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

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

## 9.2 Hinweis zur Entsorgung

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

**Erstickungsgefahr**

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

➔ Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Türverschluss.

# 10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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

*Siehe Kapitel „Verwendungszweck“*

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

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

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle
- Rolle mit Feststeller
- Stoßecke

# 11 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

- Speisentransportwagen mit Schrankraum mit regelbarer Kühlung
- Zubringerwagen mit Kühlwanne mit regelbarer Kühlung

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

**EG-Konformitätserklärung**
**Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und EMV-Richtlinie 2014/30/EU**

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

- Speisentransportwagen,
- Zubringerwagen und
- Bain-Marie in ihrer jeweils beheizten Ausführung

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2014/35/EU sowie 2014/30/EU befinden.

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

# 12 Kontaktadresse

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