thermoport® - Speisentransportbehälter

CE

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

Betriebsanleitung beachten

Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild

Ausgabe: 2017-12-11

Rieber

The mobile kitchen company.

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

CHECK® – das Digitalisierungs- und Organisationssystem von Rieber, für einen sicheren, transparenten und rückverfolgbaren Prozess.

Inhaltsverzeichnis

1 Revisionsauflistung 4
2 Wichtige Hinweise 4
2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen 4
2.2 Gebrauch der Anleitung 5
2.3 Darstellungskonventionen im Text 6
2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise 6
2.5 Tipps zur Auswahl der TP für Ihren speziellen Bedarf 7
3 Sicherheitshinweise 8
3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen 8
3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten 8
3.3 Pflichten des Betreibers 9
3.4 Anforderungen an die Qualifikation des Personals 10
3.5 Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen 10
3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 11
3.6.1 Risiken beim Transport 11
3.6.2 Risiken infolge Elektrizität 13
3.6.3 Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung 13
3.6.4 Risiken Erstickungsgefahr 14
3.6.5 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder 14
3.6.6 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen 14
3.6.7 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt 15
3.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften 16
3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall 16
4 Verwendungszweck 17
5 Gerätebeschreibung 19
5.1 Benennung 19
5.2 Technische Daten 20
5.2.1 Allgemeine Daten 20
5.2.2 TP 3000 U heizbar sowie TP 3000, (aus rostfreiem Edelstahl) 23
5.2.3 TP 2000 U heizbar sowie TP 2000, (aus rostfreiem Edelstahl) 24
5.2.4 TP 3000 hybrid warm/kalt aktiv sowie warm/kalt passiv, (aus rostfreiem Edelstahl) 25
5.2.5 TP 1600 DU heizbar sowie TP 1600 U heizbar sowie TP 1600, (aus rostfreiem Edelstahl) 26
5.2.6 TP 1400 U heizbar sowie TP 1400, (aus rostfreiem Edelstahl) 27
5.2.7 TP 1000 DU sowie TP 1000 H sowie TP 1000 N, (aus rostfreiem Edelstahl) 28
5.2.8 TP 105 L, (aus rostfreiem Edelstahl) 29
5.2.9 TP aktiv gekühlt, (fahrbar, aus rostfreiem Edelstahl) 30

5.2.10 TP 6000 Maxi für Bankett-Lösungen, (fahrbar, aus Kunststoff) ... 32
5.2.11 TP 6000 KB heizbar sowie TP 6000 K, (aus Kunststoff) ... 34
5.2.12 TP 4.0 1000 KB Umluft sowie TP 1000 K, (aus Kunststoff) ... 35
5.2.13 TP 600 KB sowie TP 600 K, (aus Kunststoff) ... 36
5.2.14 TP 100 K hybrid sowie TP 100 KB heizbar sowie TP 100 K sowie TP 100 KB-CNS, (aus Kunststoff) ... 37
5.2.15 TP 50 KB heizbar sowie TP 50 K, (aus Kunststoff) ... 39
5.3 Hinweise auf Zubehör ... 40
5.3.1 Transportsicherung ... 40
5.3.2 Transport-/Ausgabewagen ... 41
5.3.3 BETRIEBSSYSTEM gastronorm360 ... 42
5.3.4 Die mobile Küche catering® kitchen ... 43
5.3.5 CHECK® ... 43
5.3.6 Auszug aus dem Rieber-Preisbuch ... 43
6 Wissenswertes zu Lieferung bis Erstreinigung ... 44
7 Hinweise zum Gebrauch ... 45
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch ... 46
7.2 thermoport® vorab temperieren ... 47
7.3 Temperaturregelung der Umluftheizung ... 48
7.4 Temperaturregelung für TP aktiv gekühlt ... 50
7.5 Einige TP können als Bain-Marie verwendet werden ... 51
7.6 Aktiv Kühlhalten ... 51
7.7 Speisen in Behältnisse einfüllen ... 51
7.8 Transport der TP ... 52
7.9 Reinigen Sie TP täglich nach dem Gebrauch ... 53
7.10 Stapelung /Lagerung der TP ... 53
7.11 Hinweis auf zulässige Veränderungen /Umbauten ... 54
8 Reinigung, Wartung und Pflege ... 55
8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege ... 56
8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl ... 56
8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus ... 57
8.4 Übersicht der Intervalle ... 59
8.5 TP heizbar ... 60
8.5.1 Aus- und Einbau der Heizung ... 60
8.5.2 Halten Sie die Heizung sauber ... 61
8.6 TP aktiv kühlbar ... 62
8.6.1 Aus- und Einbau des Umluftgebläses ... 62
8.6.2 Lüftungsgitter sauber halten ... 62
8.7 Hinweise zum Reinigen ... 63
8.8 Hinweis zur Lagerung ... 64
8.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten ... 64
9 Betriebsstörungen / Service ... 65
10 Haftung und Gewährleistung ... 67
11 Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen ... 68
12 Adresse des Herstellers ... 68

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2011-05-06	Erstausgabe
2012-02-28	VDE Netzanschlussleitung, Seite 21; Zuladung fahrbarer Geräte; Auszug aus EG-Konformitätserklärung
2013-02-27	Ergänzung Sicherheitshinweise
2013-04-04	QM-Maßnahmen umsetzen
2014-11-05	Gewichte und max. Beladung ergänzt, Sicherheitshinweis geändert, Struktur geändert gemäß EN 60335-1
2017-07-05	Ergänzungen; Anpassung an Preisbuch Rieber
2017-09-21	Umluftheizung regelbar; Benennung
2017-12-11	Kleine Verbesserungen

2 Wichtige Hinweise

thermoport® wird häufig abgekürzt mit TP

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

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

2.2 Gebrauch der Anleitung

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

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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen ☺

Notieren Sie hier die Daten Ihres Ansprechpartners vom Rieber Kundendienst:

✍

2.3 Darstellungskonventionen im Text

- 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

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den möglichen 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'.

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.

2.5 Tipps zur Auswahl der TP für Ihren speziellen Bedarf

thermoport® aus Kunststoff sind robust bei vielseitigen Transportanforderungen.

thermoport® aus rostfreiem Edelstahl sind gern gesehen bei feierlichen Anlässen.

Und hier die Vorteile auf einen Blick

- Sehr gute Isolierwerte
- Gastronormgerecht
- Hygienisch. Glatte Oberflächen ohne versteckte Winkel
- Austauschbare Bodenschutzschienen
- Einfach aushängbare Türen
- Rieber thermoport® aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar und auf Rieber Transport- bzw. Ausgabewagen abstellbar — für einen rutschfesten und sicheren Transport.
- CHECK® – das Digitalisierungs- und Organisationssystem von Rieber ist auch nachrüstbar.

Siehe 'CHECK®', Seite 43

Verwendete Abkürzungen

thermoport® wird häufig abgekürzt mit TP

Kleine Hilfe zum Typenschlüssel:

TP		—		thermoport®
TP	4.0			... symbolisiert neue Generation wie Industrie 4.0
TP	6000 3000 2000 1600 1400 1000 105 50	—		... die Zahl signalisiert die Baugröße in der Reihenfolge
TP		U		... mit Umluftheizung / TP aus Edelstahl
TP		DU		... mit Umluftheizung und Deckel oben / TP aus Edelstahl
TP		L		... Toplader / TP aus Edelstahl
TP		K		... (K) kalt / TP aus Edelstahl
TP		KB		... (K) Kunststoff / (B) heizbar
TP		KB	-A	... (K) Kunststoff / (B) heizbar; mit analoger Temperaturregelung
TP		KB	-D	... (K) Kunststoff / (B) heizbar; mit digitaler Temperaturregelung
TP		K		... (K) Kunststoff / TP aus Kunststoff

3 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.

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Trittleiter oder als Ablagefläche.
- 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.
- Achten Sie beim Herausnehmen der Speisen darauf, dass keine Flüssigkeit wie zum Beispiel Soße auf den thermoport® gelangt. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag.
- 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

- 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 dieses 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 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, Unterweisungs 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.
- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Heizung zwecks gründlicher Reinigung ist nur hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig. HINWEIS: Während der Laufzeit der Garantie sowie Gewährleistung nur durch den Hersteller-Service zulässig.
- Reparatur- bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.

'Haftung und Gewährleistung', Seite 67

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 festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen.

➤ Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen beim Kontakt mit der bis zu 100 °C heißen Heizung.

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 beim Transport

Tragbare thermoport®

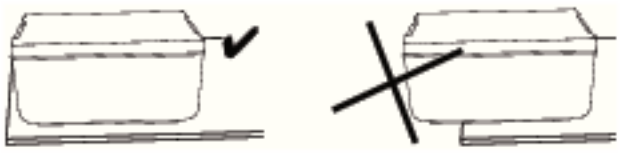
➤ Es bestehen Verletzungsrisiken beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten. Nur jeweils hierfür geeignete und unterwiesene Personen sind zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.

Kapitel 'Hinweise auf Zubehör ', Seite 40ff., Abschnitt „MOBILE GERÄTE" ...die kleinen Helfer

Beispiel

➤ Beim Transportieren am Griff (1) anfassen, nicht am Bügelverschluss (2). Fassen Sie an den herausklappbaren Tragegriffen an.

Beispiel



➤ TP sicher abstellen.

➤ Achten Sie bei tragbarem TP mit Tür auf sicheren Stand: Platzieren Sie das Gerät von der Aufstellkante soweit nach hinten, dass bei Entleerung sich die Tür an der Aufstellfläche abstützen könnte.

➤ Nur miteinander passende TP stapeln, ansonsten entstehen Risiken Kippen sowie Herabstürzen. Beurteilen Sie realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe. Wir empfehlen: Stapeln Sie 2 stapelbare TP aufeinander.

➤ Halten Sie die Tür/Deckel beim Transport verschlossen.

Fahrbare thermoport®

- Gerät nicht ziehen, nur am Schiebegriff schieben.
  So behalten Sie auch einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die 'Rollen mit Feststellbremse'. Gerät nicht am Schiebegriff anheben, ansonsten Sachschaden möglich.
- Beim Transport die Tür/Deckel verschlossen halten.
- Gerät möglichst nur auf gerader Fläche transportieren.
- Erforderlichenfalls das Gerät mit 2 Personen bewegen.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei 'Feststellbremsen'. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.

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.

Gekühlte thermoport®

ACHTUNG

Nach unsachgemäßem Transport wie „kopfüber" könnte der gekühlte TP beschädigt werden. Ausreichend Kühlflüssigkeit muss sich im Vorratsbehälter befinden.

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

Ladungssicherung

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

- Sichern Sie die Ladung.

Siehe Transportsicherung im Kapitel 'Hinweise auf Zubehör', Seite 40

3.6.2 Risiken infolge Elektrizität

➤ ⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.
Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern.

Risiken beim Transport offener Flüssigkeiten sowie Speisen. Flüssigkeit könnte in die (entnehmbare) Umluftheizung gelangen.

➤ Flüssigkeiten sowie Speisen nur im verschlossenen Zustand transportieren.
Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Gastronormbehälter sowie thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel von Rieber.

➤ Transportieren Sie den befüllten TP mit elektrischem Anschluss in der Gebrauchslage.

➤ Vor jeder Reinigung des TP die entnehmbare Elektroheizung ausbauen.

➤ Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen, hierbei am Netzstecker anfassen.

➤ Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

Risiken bei verunreinigter Heizung.

➤ Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.

➤ Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Heizung zwecks gründlicher Reinigung ist nur hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig. Wenden Sie sich erforderlichenfalls an den Hersteller-Service.

Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Personals', Seite 10

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

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

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

➤ Verwenden Sie in Nassräumen kein Verlängerungskabel.

3.6.3 Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung

➤ Risiken Verbrennungsgefahr beim Kontakt mit der bis zu 100 °C heißen Elektroheizung. Lassen Sie die Heizung sich vorab abkühlen, circa 20 Minuten. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

➤ Risiken Verbrühung beim Kontakt mit heißen flüssigen Speisen. Speisen in Behältern aufbewahren und mit Deckel verschließen.

➤ Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.

3.6.4 Risiken Erstickungsgefahr

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

3.6.5 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.

3.6.6 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Bei defekter Regelung sowie Elektrik schaltet das Gerät sich selbst ab, alternativ wird die maximal zulässige Temperatur nicht überschritten.
- Die Umluftheizungen mit Bajonett-Verschluss sind durch die Anordnung der Schlüssellöcher unverwechselbar.
- Heißer Dampf kann auch bei geschlossenem Dampfschieber in der Tür des heizbaren TP aus Edelstahl entweichen. Lassen Sie bedarfsweise vor dem Öffnen der Tür mehr Dampf entweichen, hierzu den Dampfschieber öffnen bzw. drehen.
- Der Deckel aus Kunststoff passt formschlüssig, geringe Spaltbreite. Dampf kann entweichen, Druckausgleich ist gegeben.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.
- Schiebegriff am fahrbaren TP: Gerät nicht ziehen, nur am Schiebegriff schieben. So behalten Sie auch einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die 'Rollen mit Feststellbremse'.
- Die Anschlussleitung ist hitzeresistent bis 120 °C, kann aufgrund der Form des Steckers nicht verwechselt werden.
- Rieber thermoport® aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar und auf Rieber Transport- bzw. Ausgabewagen abstellbar — für einen rutschfesten und sicheren Transport.

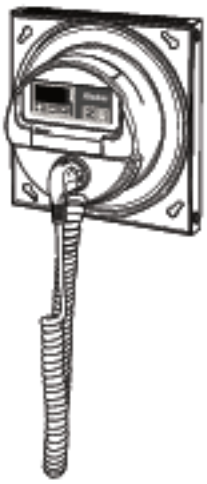
Kapitel 'Hinweise auf Zubehör ', Seite 40ff., Abschnitt „MOBILE GERÄTE" ...die kleinen Helfer"

3.6.7 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

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

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

Heizung mit Bajonett-Verschluss



Auf der Rückseite wird signalisiert:
→ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.
→ Heiße Oberfläche
→ Von Feuchtigkeit fernhalten
→ Betriebsanleitung beachten

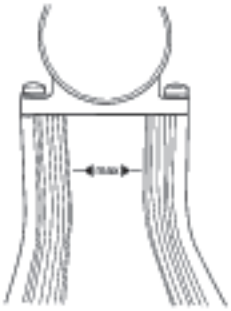
Heizung mit Klick-Verschluss

Auf der Rückseite wird signalisiert:
→ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.
→ Heiße Oberfläche
→ Von Feuchtigkeit fernhalten
→ Betriebsanleitung beachten

Bain-Marie

Auf der Behälteroberseite wird signalisiert:
⇒ Heiße Oberfläche
⇒ zum 'nass beheizen' füllen Sie 2 cm Wasser in die Bain Marie ein

Bain-Marie



Auf dem Heizschwert wird signalisiert:
⇒ maximale Füllhöhe Wasser

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.

Maximale Warmhaltedauer nach HACCP beträgt 2 Stunden.

3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

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

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen, Verbrühungen, Quetschung sowie Stromschlag:

➤ Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.

➤ Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitung in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort. Machen Sie sich mit der Anleitung vertraut.

Anwendertipp

➤ Informieren Sie sich ausführlich anhand der 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. Zur Speisenausgabe / Speisenverteilung. Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Speisen sowie Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren. Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel wie thermoplates® sowie Gastronorm-Behälter von Rieber.
- Das Tragen / Anheben beladener TP ist nur durch hierfür geeignetes und unterwiesenes Personal zulässig.
- Das Gerät nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren.
  Wir empfehlen: Stapeln Sie maximal 2 stapelbare TP aufeinander. Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die Führungsschienen der beiden Geräte ineinander greifen.
- Zur Vermeidung von Verletzungen wie Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit nur unter Aufsicht zulässig. Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung gegen Verbrennen und Verbrühen.
- Zur Vermeidung von möglicherweise Verbrühungen das Gerät waagerecht transportieren. Achten Sie auf den zulässigen Füllstand Wasser anhand Produktkennzeichnung. Öffnen Sie den Deckel achtsam.
- Vor der Reinigung des heizbaren Gerätes die Heizung ausbauen. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- TP bedarfsweise in der Wärmekammer oder im Kühlhaus temperieren, im Bereich +2 °C bis +85 °C.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, bestimmt die jeweils konkrete Verwendung des TP und verantwortet diese.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.

thermoport®

- Der TP ist zum wärmegedämmten Transportieren von erwärmten oder gekühlten Speisen. Transport von fertig angerichteten Speisen. TP mit geschlossener Tür/Deckel und ausgestecktem Netzstecker transportieren.

thermoport® mit Umluftheizung

Die Ventilation der Strahlungswärme bewirkt einen intensiven gleichmäßigen Luftstrom.

- Zum wärmegedämmten Warmhalten von Speisen. Gleichmäßigere Temperaturverteilung mittels regelbarer elektrischer Steuerung für Heizung und Umluft.

thermoport® mit Heizung /Strahlungswärme statisch

Die Strahlungswärme an der Heizfläche bewirkt einen Luftstrom. Beispiele: TP 100 KB-C NS mit Flächenheizung im Korpus im Bodenbereich und seitlich sowie TP 100 KB mit Schwertheizung.

- Zum wärmegedämmten Warmhalten von Speisen.

thermoport® zum Kühlhalten

Kühlhalten via Kühlpellet oder TP aktiv gekühlt.

- Zum Kühlhalten gekühlter Speisen sowie Getränke. Kühlhalten bei +2°C bis +8°C. Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.
- Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Täglich nach dem Gebrauch die Speisen umlagern bzw. fachgerecht kühlen, das Gerät ausschalten und reinigen.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Nur miteinander passende TP stapeln, ansonsten entstehen Risiken Kippen sowie Herabstürzen. Beurteilen Sie realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe.
- Achten Sie auf den sicheren Stand des TP.
  Beispiel Baugröße 1000: Platzieren Sie bei einem Gerät dies von der Aufstellkante so weit nach hinten, dass bei Entleerung sich die Tür an der Aufstellfläche abstützen kann.
- TP mit geschlossener Tür/Deckel und ausgestecktem Netzstecker transportieren.
- Fassen Sie beim Lösen der Anschlussleitung stets am Netzstecker an. Nicht am Kabel ziehen.
- TP nicht als Ablagefläche für heiße Transportbehälter verwenden.
- TP nicht werfen, sondern achtsam handhaben.
- TP nicht als Trittleiter verwenden.
- TP nicht auf heißen Herdplatten oder schrägen Flächen abstellen.
- TP nicht im Backofen aufstellen oder aufheizen.
- TP nicht als Raumheizung oder –kühlung verwenden.
- Die Heizung nicht mit Tüchern oder ähnlichem abdecken.

- thermoport® beim Transport in der Lage sichern.

Siehe Transportsicherung im Kapitel 'Hinweise auf Zubehör', Seite 40

- Halten Sie Spritzwasser, insbesondere Dampfstrahlgerät von Elektroteilen des TP wie Heizung und Kühleinrichtung fern.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen. Halten Sie keine Speisen mit hohem Anteil an hochprozentigen alkoholischen Getränken warm.

- Verwenden Sie Geräte aus Edelstahl 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.

- 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.

- Verwenden Sie die Heizung der TP heizbar nicht anderweitig, beispielsweise zum Heizen anderer Behältnisse oder als frei liegende Raumheizung.

5 Gerätebeschreibung

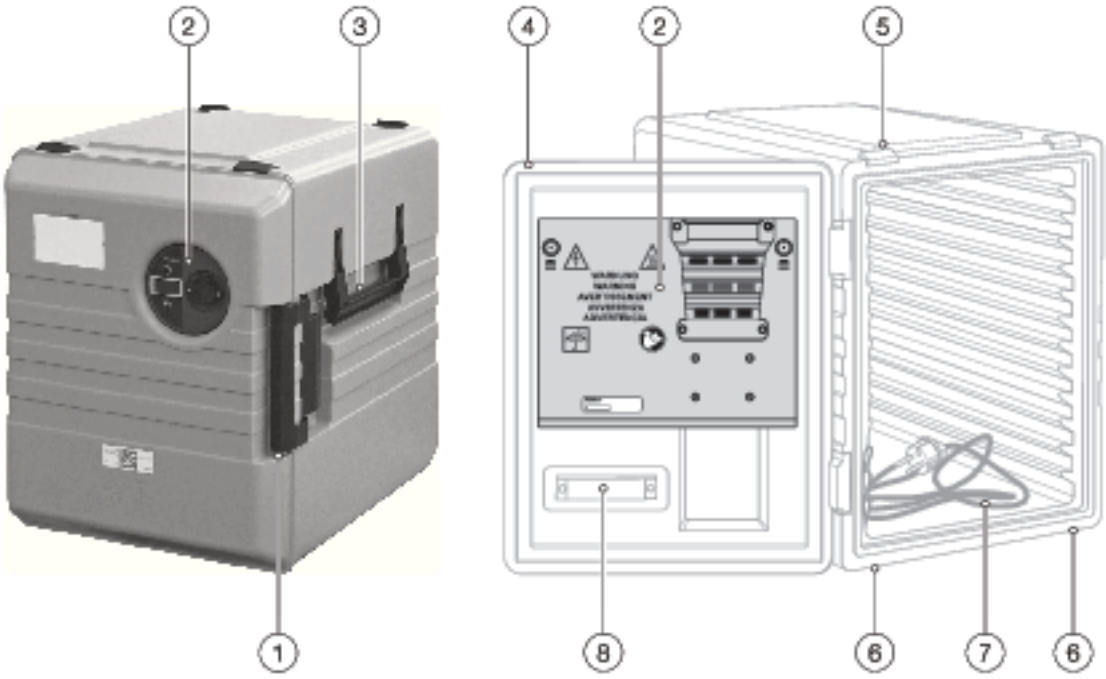
Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

5.1 Benennung

Benennung der Teile

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

Beispiel



TP 1000 KB heizbar mit digitaler Umluftheizung

1 Türverschluss
2 Umluftheizung
3 Griff zum Anheben des Gerätes, beidseitig
4 Tür
5 Stapelecken
6 Stapelrutschschiene
7 Netzkabel, innenliegend
8 CHECK®-Sensor (Option)

5.2 Technische Daten

5.2.1 Allgemeine Daten

5.2.1.1 Elektrischer Anschluss

Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230V 50/60Hz
Elektro-Anschluss	Circa 2 m Kabellänge; Typ H05RN-F 3x1,0 mm^2

5.2.1.2 Schutzart

Schutzart bei TP heizbar

Schutzart im Gebrauchszustand des TP bei eingestecktem Netzstecker	IPX4 gemäß DIN EN 60529 → Schutz gegen allseitiges Spritzwasser
Schutzart der Heizung im ausgebauten Zustand	IPX3 gemäß DIN EN 60529 → Schutz gegen fallendes Sprühwasser bis 60° gegen die Senkrechte

Schutzart bei TP zum Kühlhalten

Schutzart im Gebrauchszustand des TP bei eingestecktem Netzstecker	IPX4 gemäß DIN EN 60529 → Schutz gegen allseitiges Spritzwasser
Schutzart des Umluftgebläses im ausgebauten Zustand	IPX3 gemäß DIN EN 60529 → Schutz gegen fallendes Sprühwasser bis 60° gegen die Senkrechte

5.2.1.3 Gehäuse

Gehäuse / Tür / Deckel	Aus Chromnickelstahl: Korpus doppelwandig isoliert, innen dichtgeschweißt. Tür / Deckel sind mit elastischer Dichtung ausgeführt. Die Dichtung ist entnehmbar. Temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C. Aus Kunststoff: Porenfreie Kunststoffhaut, dichtverschweißt. Deckel aus Kunststoff passt formschlüssig, geringe Spaltbreite. Temperaturbeständig von -20 °C bis +85 °C.
Fahrbares Gerät	4 Stoßecken. Kunststoffrollen, Raddurchmesser 125 mm. 2 Lenk- und 2 Lenkstopprollen. Edelstahlrollen sowie Antistatikbereifung auf Wunsch.

5.2.14 Angaben zum TP heizbar sowie TP aktiv gekühlt

TP heizbar

Umluftheizung selbstregulierend. ... mit Bajonett-Verschluss Bestell-Nr.: 66 05 02 66	Heiztemperatur bis +100 °C. Es gibt keine Einstellmöglichkeit. TP mit Umluftheizung bewirken eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. ⇒ Betrifft: TP 3000 U, TP 2000 U, TP 3000 hybrid, TP 1600 DU, TP 1600 U, TP 1400 U, TP 1000 DU, TP 1000 H
Umluftheizung selbstregulierend. ... mit Bajonett-Verschluss Option separat bestellbar wie Ersatzteil, Bestell-Nr.: 66 05 02 66	Heiztemperatur bis 85 °C. Es gibt keine Einstellmöglichkeit. TP mit Umluftheizung bewirken eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. ⇒ Betrifft: TP 40 1000 KB-Umluft
Umluftheizung selbstregulierend. ... mit Klick-Verschluss Bestell-Nr.: 66 05 02 60	Heiztemperatur bis 85 °C. Es gibt keine Einstellmöglichkeit. TP mit Umluftheizung bewirken eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. ⇒ Betrifft: TP 6000 KB-A, TP 1000 KB-A, TP 600 KB-A
Umluftheizung regelbar. ... mit Klick-Verschluss Option separat bestellbar wie Ersatzteil, Bestell-Nr.: 66 05 02 61	Heiztemperatur einstellbar von +20 bis +85 °C. TP mit Umluftheizung bewirken eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. ⇒ Betrifft: TP 6000 KB-D, TP 1000 KB-D, TP 600 KB-D
Flächenheizung im Boden und circa 2/3 Höhe seitlich	Heiztemperatur bis +85 °C TP mit Flächenheizung. ⇒ Betrifft: TP 105 L, TP 100 KB-CNS Verwendbar als Bain-Marie beim Einsatz von GN-Behältern.
Schwertheizung Bestell-Nr.: 66 05 02 14	Heiztemperatur bis +85 °C TP mit Schwertheizung ⇒ Betrifft: TP 100 KB, TP 60 KB Verwendbar als Bain-Marie beim Einsatz von GN-Behältern.

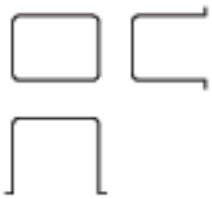
TP aktiv gekühlt

Kühlhalten	+2 °C bis +8 °C bei geschlossener Tür
Kältemittel	R 134a
HINWEIS:	TP aus Edelstahl zum Kühlhalten mit aktiver Umluftkühlung. TP aus Kunststoff werden passiv gekühlt mit Kühlpellets. Kühlhalten bedeutet: Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.

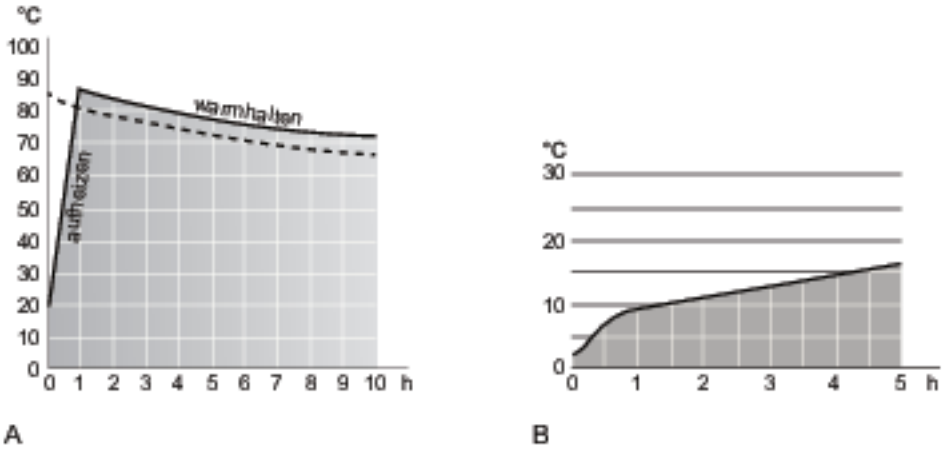
5.2.15 Hygieneausführung

- TP 1600 DU in Hygieneausführung H2
- Alle weiteren thermoport® in Hygieneausführung H3
  (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.



5.2.1.6 Isolierverhalten thermoport®



A

B

A Temperaturverlauf der eingefüllten Speisen für vorgeheizte thermoport®
HACCP wird mühelos eingehalten

B Temperaturverlust beim Kaltspeisentransport:
thermoport® auf Raumtemperatur, auf -20 °C gefrostete Kühlplatte eingeschoben

Temperatur-Testwerte ermitteln — hier ein Beispiel für thermoport® heizbar

1,5°C Wärmeverlust pro Stunde, wenn

- thermoport® ausreichend vorgeheizt ist und
- vorschriftsgemäß mit 85 °C warmen Speisen bestückt wird.

Beispiel:

0,5 °C Kälteverlust pro Stunde bei eingefüllten Kaltspeisen zwischen 2 °C und 8 °C (bei Raumtemperatur).

5.2.1.7 Sonstiges

Emissionsschalldruckpegel der Umluftheizung $L_{pA} < 45$ dB(A)

5.2.2 TP 3000 U heizbar sowie TP 3000, (aus rostfreiem Edelstahl)

3000 U heizbar
– Umluftheizung

3000

Auflageschienen: 30 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 5 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 3000 U heizbar 85 01 08 08 ohne CHECK® 85 01 08 14 mit CHECK®	130	763 Ausführung 110 V auf Anfrage	592 x 769 x 1448	63	150
TP 3000 85 01 08 07 ohne CHECK® 85 01 08 13 mit CHECK®	130	—	592 x 769 x 1448	59	150

Zubehör:	Bestell-Nr.
Kühlpellet Edelstahl GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	85 01 20 16
Kühlpellet Edelstahl GN 1/1: 324 x 527 x 30 mm	85 01 20 02
Wärmepellet Edelstahl GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6	85 01 20 10
Antistatische Räder, 4 Stück, Durchmesser 125 mm	auf Anfrage

Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch, www.rieber.de Suche: Preisbuch

5.2.3 TP 2000 U heizbar sowie TP 2000, (aus rostfreiem Edelstahl)

2000 U heizbar
– Umluftheizung

2000

Auflageschienen: 20 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 3 x GN 1/1 200 mm; 1 x GN 1/1 100 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 2000 U heizbar 85 01 07 08 ohne CHECK® 85 01 07 16 mit CHECK®	89,7	763 Ausführung 110 V auf Anfrage	492 x 769 x 1078	50	150
TP 2000 85 01 07 07 ohne CHECK® 85 01 07 15 mit CHECK®	89,7	—	492 x 769 x 1078	46	150

Zubehör:

Siehe Zubehör auf Seite 23

5.2.4 TP 3000 hybrid warm/kalt aktiv sowie warm/kalt passiv, (aus rostfreiem Edelstahl)

warm

kalt

TP 3000 hybrid warm aktiv/kalt aktiv
– Umluftheizung
– mit aktiver Kühlung

TP 3000 hybrid warm aktiv/kalt passiv
– Umluftheizung
– Kühlen mit Kühlpellet

Auflageschienen:	16 Paar (fugenlos tiefgezogen) für warm 8 Paar (fugenlos tiefgezogen) für kalt
Bestückungsbeispiel:	6 x GN 1/1 100 mm für warm; 1 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 150 mm für kalt

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung/ Kälteleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 3000 hybrid warm aktiv/kalt aktiv (mit aktiver Kühlung) 85 01 08 17 ohne CHECK® 85 01 08 19 mit CHECK®	70 (warm) 44 (kalt)	763 180	592 x 769 x 1648	78	150
TP 3000 hybrid warm aktiv/kalt passiv (Kühlen mit Kühlpellet) 85 01 08 16 ohne CHECK® 85 01 08 18 mit CHECK®	70 (warm) 44 (kalt)	763 —	592 x 769 x 1448	64	150

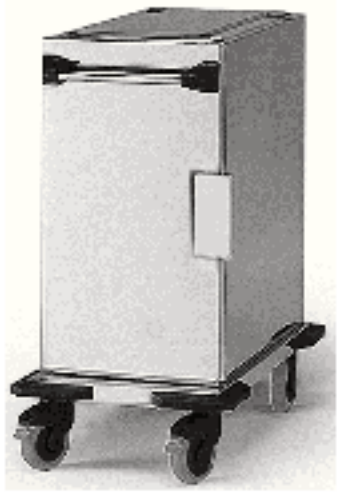
Zubehör:

Siehe Zubehör auf Seite 23

5.2.5 TP 1600 DU heizbar sowie TP 1600 U heizbar sowie TP 1600, (aus rostfreiem Edelstahl)

TP 1600 DU heizbar
– Umluftheizung
– mit Deckel

TP 1600 U
– Umluftheizung



TP 1600

Auflageschienen: 16 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 3 x GN 1/1 200 mm
2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 1600 DU heizbar 85 01 09 03 ohne CHECK® 85 01 09 08 mit CHECK®	78	763 Ausführung 110 V auf Anfrage	492 x 769 x 963	47	150
TP 1600 U heizbar 85 01 06 09 ohne CHECK® 85 01 06 04 mit CHECK®	70,4	763	492 x 769 x 930	46	150
TP 1600 85 01 06 08 ohne CHECK® 85 01 06 13 mit CHECK®	70,4	—	492 x 769 x 930	41	150

Zubehör:

Siehe Zubehör auf Seite 23

5.2.6 TP 1400 U heizbar sowie TP 1400, (aus rostfreiem Edelstahl)

TP 1400 U heizbar
– Umluftheizung

TP 1400

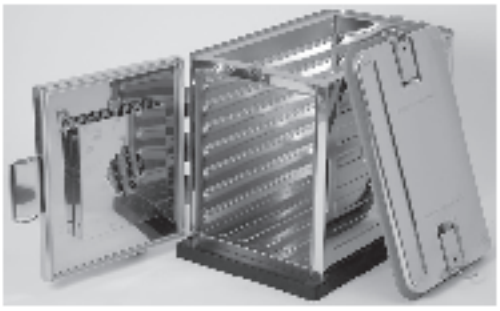
Auflageschienen:	14 Paar (fugenlos tiefgezogen)
Bestückungsbeispiel:	2 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 100 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 1400 U heizbar 85 01 11 02 ohne CHECK® 85 01 11 04 mit CHECK®	63,7	763	492 x 769 x 793	42,5	75
TP 1400 85 01 11 01 ohne CHECK® 85 01 11 03 mit CHECK®	63,7	—	492 x 769 x 793	38,5	75

Zubehör:

Siehe Zubehör auf Seite 23

5.2.7 TP 1000 DU sowie TP 1000 H sowie TP 1000 N, (aus rostfreiem Edelstahl)



TP 1000 DU heizbar
– Umluftheizung

TP 1000 H heizbar
– Umluftheizung

TP 1000 N

Auflageschienen: 7 Paar (fugenlos tiefgezogen) → für TP 1000 DU
8 Paar (fugenlos tiefgezogen) → für TP 1000 H, TP 1000 N

Bestückungsbeispiel: 2 x GN 1/1 200 mm → für TP 1000 DU
1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → für TP 1000 H, TP 1000 N

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 1000 DU heizbar 85 01 05 03 ohne CHECK® 85 01 05 04 mit CHECK®	52	763	410 x 645 x 530	32	80
TP 1000 H heizbar 85 01 04 05 ohne CHECK® 85 01 04 09 mit CHECK®	44,4	763	410 x 655 x 470	20	80
TP 1000 N 85 01 04 04 ohne CHECK® 85 01 04 08 mit CHECK®	44,4	—	410 x 655 x 470	17	80

Zubehör:

	Bestell-Nr.
Fahrgestell Edelstahl 460 x 670 x 305 mm Edelstahl mit Kunststoffstoßecken, 2 Lenkstopprollen und 2 Bockrollen aus Kunststoff, Durchmesser 125 mm, Gewicht 7 kg	88 1401 07

Weiteres: Siehe Zubehör auf Seite 23, 40

5.2.8 TP 105 L, (aus rostfreiem Edelstahl)

TP 105 L heizbar
– Flächenheizung im Korpus im Bodenbereich sowie circa 2/3 Höhe seitlich

Auflageschienen: —

Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 105 L heizbar [1] 85 01 03 02 ohne CHECK® mit CHECK® auf Anfrage	26	500	400 x 600 x 306	13,5	45

[1] Aussen umlaufende, physiologisch unbedenkliche Dichtung. Hygieneausführung H2

5.2.9 TP aktiv gekühlt, (fahrbar, aus rostfreiem Edelstahl)

TP 3000 K gekühlt
– mit Umluftgebläse

TP 2000 K gekühlt
– mit Umluftgebläse

TP 1600 K gekühlt
– mit Umluftgebläse

TP 1000 C gekühlt
– Aktive Kühlung

Auflageschienen: 30 Paar (fugenlos tiefgezogen) → bei TP 3000 K gekühlt
20 Paar (fugenlos tiefgezogen) → bei TP 2000 K gekühlt
16 Paar (fugenlos tiefgezogen) → bei TP 1600 K gekühlt
8 Paar (fugenlos tiefgezogen) → bei TP 1000 K gekühlt

Bestückungsbeispiel: 5 x GN 1/1 200 mm → für TP 3000 K gekühlt
3 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 100 mm → für TP 2000 K gekühlt
2 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → für TP 1600 K gekühlt
1 x GN 1/1 200 mm, 1 x GN 1/1 150 mm → für TP 1000 C gekühlt

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Elektrischer Anschlusswert Kühlleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 3000 K aktiv gekühlt 85 01 08 10 ohne CHECK® 85 01 08 15 mit CHECK®	130	170 180 bei VT -10 °C	592 x 769 x 1648	100	130
TP 2000 K aktiv gekühlt 85 01 07 10 ohne CHECK® 85 01 07 17 mit CHECK®	89,7	170 180 bei VT -10 °C	492 x 769 x 1278	80	85
TP 1600 K aktiv gekühlt 85 01 06 10 ohne CHECK® 85 01 06 15 mit CHECK®	70,4	170 180 bei VT -10 °C	492 x 769 x 1130	50	62
TP 1000 C aktiv gekühlt 85 01 04 06 ohne CHECK® 85 01 04 10 mit CHECK®	44,4	250 119 bei VT -10 °C	410 x 655 x 760	37	44

Zubehör:	Bestell-Nr.
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6	85 01 20 10
Antistatische Räder, 4 Stück, Durchmesser 125 mm	auf Anfrage

Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch,
www.rieber.de
Suche: Preisbuch

Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN

Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN

5.2.10 TP 6000 Maxi für Bankett-Lösungen, (fahrbar, aus Kunststoff)

Beispiel

TP 6000 KB Maxi (heizbar), (= Umluftheizung),
TP 6000 K Maxi (unbeheizt), fahrbar

TP 6000 K Maxi (unbeheizt),
TP 6000 K Maxi (unbeheizt), fahrbar

2 x thermoport® aus porenfreier Kunststoffhaut, festverbunden, mit montierten Rollen, Durchmesser 125 mm am unteren thermoport®

Auflageschienen: 12 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 8 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 6000 Maxi KB heizbar, fahrbar ohne CHECK®: 85 02 08 04 orange 85 02 08 07 schwarz mit CHECK® auf Anfrage	104 104	500 —	766 x 790 x 1280	59,7	75
TP 6000 Maxi K, fahrbar ohne CHECK®: 85 02 08 02 orange 85 02 08 12 schwarz mit CHECK® auf Anfrage	104 104	— —	766 x 790 x 1280	56,5	75

Zubehör:	Bestell-Nr.
Rost GN 2/1, Edelstahl leichte Ausführung	84 14 01 06
Isoraumteiler ⇒ für TP 6000 K unbeheizt	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 schwarz
Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff für TP 6000 K unbeheizt	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz
Wärmepellet Edelstahl GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6	85 01 20 10
Hordengestell 6000 für EURO-Bäckermaß (Option) Edelstahl, zur Aufnahme von Einsätzen mit Abmessungen 600 x 400 mm, 8 Paar Auflageschienen	85 02 20 44
Stapelarretierung	85 02 20 61

Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch,
www.rieber.de
Suche: Preisbuch

Beispiel

Rost GN 2/1, Edelstahl

Isoraumteiler

Beispiel

Hordengestell 6000
– beidseitige Aufnahme für Pellet

Stapelarretierung

5.2.11 TP 6000 KB heizbar sowie TP 6000 K, (aus Kunststoff)

TP 6000 KB heizbar
– Umluftheizung

TP 6000 K

Auflageschienen: 12 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 4 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 6000 KB-A heizbar ohne CHECK®: 85 02 08 13 orange 85 02 08 14 schwarz mit CHECK® auf Anfrage	104	500	645 x 790 x 560	23	75
TP 6000 KB-D heizbar ohne CHECK®: 85 02 08 15 orange 85 02 08 16 schwarz mit CHECK® auf Anfrage					
TP 6000 K ohne CHECK®: 85 02 08 01 orange 85 02 08 05 schwarz mit CHECK® auf Anfrage	104	—	645 x 790 x 560	21	75

Zubehör:	Bestell-Nr.
Isoraumteiler → für TP 6000 K unbeheizt	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 schwarz
Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff → für TP 6000 K unbeheizt	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz
Wärmepellet Edelstahl GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6	85 01 20 10
Stapelarretierung	85 02 20 61
Rostfreie Rollenausstattung	88 14 01 04
Hordengestell für TP 6000 Edelstahl, zur Aufnahme von Einsätzen mit Abmessungen 600 x 400 mm, 8 Paar Auflageschienen	85 02 20 44

5.2.12 TP 4.0 1000 KB Umluft sowie TP 1000 K, (aus Kunststoff)

TP 1000 KB heizbar
– Umluftheizung

TP 1000 K

Auflageschienen: 12 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 2 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 1000 KB heizbar mit digitaler Umluftheizung ohne CHECK®: 85 02 04 23 orange 85 02 04 24 schwarz mit CHECK®: 85 02 04 26 orange 85 02 04 28 schwarz	52	763	435 x 688 x 561	17,6	65
TP 1000 K ohne CHECK®: 85 02 04 01 orange 85 02 04 12 schwarz mit CHECK®: 85 02 04 25 orange 85 02 04 27 schwarz	52	—	435 x 688 x 561	12	65

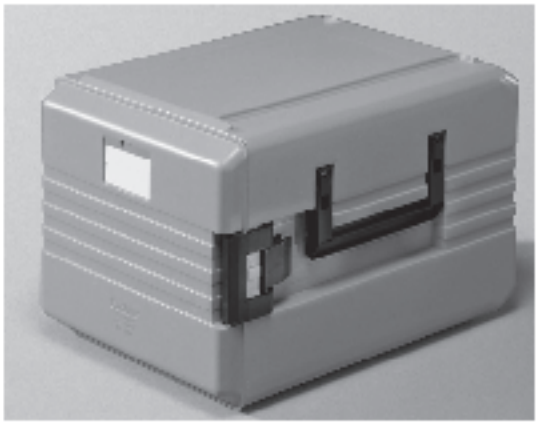
Zubehör:	Bestell-Nr.
Fahrgestell KS	88 14 01 05
	88 14 01 06

Seite 41ff.

Weiteres: Seite 34

5.2.13 TP 600 KB sowie TP 600 K, (aus Kunststoff)

TP 600 KB heizbar
– Umluftheizung



TP 600 K

Auflageschienen: 7 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1 200 mm
1 x GN 1/1 65 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 600 KB heizbar ohne CHECK®: 85 02 05 24 orange 85 02 05 26 schwarz mit CHECK® auf Anfrage	33	240	420 x 645 x 390	11	45
TP 600 K ohne CHECK®: 85 02 05 05 orange 85 02 05 18 schwarz mit CHECK® auf Anfrage	33	—	420 x 645 x 386	9,2	45

Zubehör:	Bestell-Nr.
Einschubrahmen mit 1 Längssteg für GN 4 x 1/4, 6 x 1/6 oder 2 x 2/4	85 01 20 09
Einschubrahmen mit 2 Querstegen für GN 9 x 1/9 oder 6 x 1/6	85 01 20 10
Fahrgestell KS	88 14 01 05
Seite 41ff.	88 14 01 06
Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz
Wärmepellet Edelstahl GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 72
Isoraumteiler	85 02 20 12 orange 85 02 20 69 schwarz

Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch,
www.rieber.de
Suche: Preisbuch

5.2.14 TP 100 K hybrid sowie TP 100 KB heizbar sowie TP 100 K sowie TP 100 KB-CNS, (aus Kunststoff)

TP 100 K hybrid

– mit Isoraumteiler passiv kühlen

TP 100 KB heizbar
– Schwertheizung, statisch heizbar
– trocken sowie nass

TP 100 K

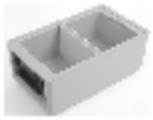
TP 100 KB-CNS heizbar
– Innenmuffel aus Chromnickelstahl
– Flächenheizung

Auflageschienen: —

Bestückungsbeispiel: 2 x GN 2/3 065, 2 x GN 2/3 065, 2 x GN 1/3 065, 1 x GN 1/3 100 → bei TP 100 K hybrid.
1 x GN 1/1 200 mm → bei TP 100 KB heizbar sowie TP 100 K

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 100 K hybrid ohne CHECK®: 86 02 03 53 orange 86 02 03 54 schwarz mit CHECK®: 86 02 03 60 orange 86 02 03 61 schwarz	26	—	690 x 425 x 364	8	40
TP 100 KB heizbar ohne CHECK®: 86 02 03 13 orange 86 02 03 29 schwarz mit CHECK®: 86 02 03 57 orange 86 02 03 58 schwarz	26	500	370 x 645 x 308	8,3	40
TP 100 K ohne CHECK®: 86 02 03 01 orange 86 02 03 28 schwarz mit CHECK®: 86 02 03 55 orange 86 02 03 56 schwarz	26	—	370 x 645 x 308	7,2	40
TP 100 KB-CNS heizbar ohne CHECK®: 86 02 03 52 orange	26	385	370 x 645 x 308	8,3	40

Zubehör:	Bestell-Nr.
Deckel ohne Kühlplatte → für TP 100 KB sowie TP 100 K	85 02 25 56 orange 85 02 25 57 schwarz
Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff	85 02 20 38 orange 85 02 20 67 schwarz
Wärmepellet Edelstahl GN 1/2: 323 x 263 x 12,5 mm, asymmetrisch	89 08 01 71
Wärmepellet Edelstahl GN 1/1: 324 x 529 x 12,5 mm, asymmetrisch → für TP 100 K hybrid	89 08 01 72
Dichtstopfen → für TP 100 KB sowie TP 100 K	85 02 20 59 orange
Isosteg → für TP 100 hybrid Der Einsatz eines Isostegs ermöglicht die Unterteilung in Warm- und Kaltbereiche.	85 02 20 42 orange
Verschlussstopfen → für TP 100 K sowie TP 500 K	37 13 08 41
Quersteg (ohne Feder) → für TP 100 K sowie TP 50 K	84 19 02 02



Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch, www.rieber.de
Suche: Preisbuch

Deckel ohne Kühlplatte

Kühlpellet aus Kunststoff

Wärmepellet aus Edelstahl

Dichtstopfen (zum Verschluss des TP bei ausgebauter Schwertheizung)

Quersteg für TP 100/50 K (zur Unterteilung von Warmhaltewannen, so dass kleinere Behälter, z.B. GN ⅓, eingesetzt werden können.

5.2.15 TP 50 KB heizbar sowie TP 50 K, (aus Kunststoff)

TP 50 KB heizbar
– Schwertheizung, statisch heizbar, trocken sowie nass

TP 50 K

Auflageschienen: —

Bestückungsbeispiel: 1 x GN 1/1 100 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs-vermögen, maximal [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
TP 50 KB heizbar ohne CHECK®: 85 02 02 06 orange 85 02 02 17 schwarz mit CHECK®: 85 02 02 24 orange 85 02 02 26 schwarz	11,7	500	370 x 645 x 240	7,3	40
TP 50 K ohne CHECK®: 85 02 02 01 orange 85 02 02 16 schwarz mit CHECK®: 85 02 02 22 orange 85 02 02 23 schwarz	11,7	—	370 x 645 x 240	6,9	40

Zubehör:

Siehe Zubehör auf vorheriger Seite

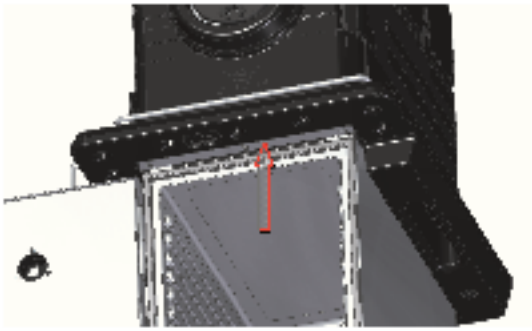
5.3 Hinweise auf Zubehör

5.3.1 Transportsicherung

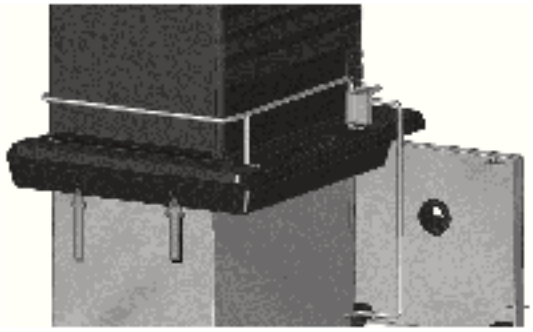
Anwendertipp

- Verwenden Sie für den Transport der Rieber-thermoport® aus Edelstahl die Transportsicherung von Rieber.
  Sehr empfehlenswert bei Transport per LKW.
- So können Sie TP stapeln. Große Griffmulden erleichtern die Handhabung.

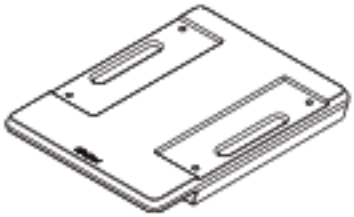
Beispiel



Fixierung mittels Profil in der Tür-Nut

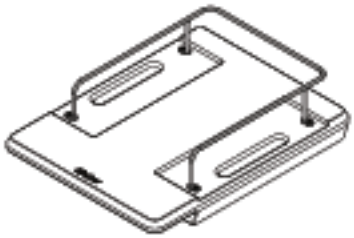


Zusätzliche Fixierung mit 2x Druckschraube möglich, beispielsweise bei Transport per LKW.



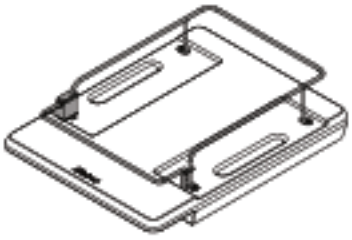
Ausführungart: Standard

Geeignet für thermoport® aus Edelstahl von Rieber.
L x B x H: 769 x 592 x 90 mm
Bestell-Nr. 86012053



Ausführungart: ... mit Galerie

L x B x H: 769 x 592 x 90 + 107 mm
Bestell-Nr. 86012053 + 86100203 /Nur in Verbindung mit der Ausführungsart „Standard" lieferbar, Galerie nicht einzeln erhältlich.



Ausführungart: ... mit Galerie & Verschlußbügel

Bestell-Nr. 86012053 + 86100202

5.3.2 Transport-/Ausgabewagen

MOBILE GERÄTE" ...die kleinen Helfer

Transport-/Ausgabewagen in Kunststoff und Edelstahl

PW-TH-RP /Rolliport,
→ für alle tragbaren thermoport®; mit einklappbarem Schiebegriff aus Edelstahl

TH-TA-1
→ für 1 thermoport®

TH-TA-2
→ für 2 thermoport®

TH-TA-3
→ für 3 thermoport®

Benennung Bestell-Nr.	Außenmaße L x B x H [mm]	kg	kg
PW-TH-RP 88 07 06 01	850 x 470 x 890	9	100
TH-TA-1 88 15 01 01	711 x 705 x 840	14	80
TH-TA-2 88 15 02 01	1246 x 705 x 840	21	130
TH-TA-3 88 15 03 01	1781 x 705 x 840	27	210

Antistatische Räder, 4 Stück, Durchmesser 125 mm, auf Anfrage

Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch, Kapitel „TRANSPORTIEREN"
www.rieber.de
Suche: Preisbuch

Fahrgestell KS

Fahrgestell KS
Edelstahl mit Kunststoffstoßecken, 2 Lenkstopprollen und 2 Bockrollen aus Kunststoff, Durchmesser 125 mm
⇒ für TP 1000, TP 600

Benennung Bestell-Nr.	Außenmaße L x B x H [mm]		
Fahrgestell KS 88 14 01 05 ⇒ Vorgesehen zur Montage mit dem TP. Hierzu die Stapelrutschschienen vom TP lösen. ⇒ Legen Sie bei TP aus Kunststoff 2 Stück Distanzleisten in die Ausformungen ein. Bestell-Nr. 55 01 69 01 ⇒ Verbinden Sie mit den Schrauben das Fahrgestell mit dem TP.	640 x 490 x 210	5,5	85
Fahrgestell KS 88 14 01 06 ⇒ TP auf das Fahrgestell aufsetzen	640 x 490 x 210	5,5	85

5.3.3 BETRIEBSSYSTEM gastronorm360

Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist thermoport® energiesparend, die Verwendungsmöglichkeiten erweitern sich.

- Verwenden Sie GN-Behälter mit wasserdichtem Deckel von Rieber.
- Verwenden Sie thermoplates® mit wasserdichtem Deckel von Rieber.
- Verwenden Sie zum Warmhalten die Wärmepellet von Rieber.
- Verwenden Sie zum Kühlhalten die Kältepellet von Rieber.

Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch, Kapitel „BETRIEBSSYSTEM gastronorm 360"

www.rieber.de
Suche: Preisbuch

5.3.4 Die mobile Küche catering® kitchen

catering® kitchen
Auf Anfrage

Beispiele

5.3.5 CHECK®

Die HACCP-relevanten Daten werden auf zwei grundsätzlich verschiedene Arten erfasst: Mobile CHECK® und Auto-CHECK®.

- Bei Mobile-CHECK® erfasst der Kunde die Daten selbst mittels einem Smartphone, einem QR-Code und einem Kerntemperaturfühler.
- Bei Auto-CHECK® hingegen geht es um fest installierte Sensoren, die in vordefinierten Intervallen Daten an die Datenbank senden.

Weiterführendes: Siehe „Services" unter
www.rieber.de
Wenden Sie sich an den Rieber-Kundendienst.

5.3.6 Auszug aus dem Rieber-Preisbuch

- Das Rieber Gastronorm-Behälter-Programm Normset
- Das Rieber Deckel-Programm für GN-Behälter
- Einlegeböden, Roste, Stapelböden
- Stege
- Einschubbleche, EG-Gastronormbehälter
- Das Rieber thermoplates® Sortiment mit eckigen Ecken (von -20°C bis +220°C)
- Das Rieber thermoplates® Zubehör (für thermoplates® mit eckigen Ecken)
- Das Rieber thermoplates® C Buffet Sortiment – mit abgerundeten Ecken
- ... Zubehör Deckelsortiment
- Qitchenware-Behälter
- Qitchenware Deckel-Programm
- Rieber Qitchenware Sets

Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.
www.rieber.de
Suche: Preisbuch

6 Wissenswertes zu Lieferung bis 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.

➤ Gerät nicht mit Hilfsmitteln wie Gabelstapler abladen bzw. transportieren, ansonsten ist Sachschaden möglich.

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.

'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 55

Hinweis zum Verpackungsmaterial

➤ Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.

7 Hinweise zum Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- TP beaufsichtigt verwenden.
- TP nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.

⚠ Vermindern Sie Risiken infolge Elektrizität

Risiken beim Transport offener Flüssigkeiten sowie Speisen, diese könnten in die Umluftheizung des TP heizbar oder in das Umluftgebläse des TP aktiv gekühlt gelangen.

- ⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr
  Vor der Reinigung des 'TP heizbar' die entnehmbare Heizung ausbauen. Elektroteile nur leicht feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.

- Speisen und Flüssigkeiten nur in dicht verschlossenen Behältnissen transportieren.
- Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie GN-Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel von Rieber sowie wie thermoplates®.

Kapitel 'Hinweise auf Zubehör', Seite 40ff., Abschnitt „BETRIEBSSYSTEM gastronorm360"

- Inspizieren Sie das Gerät vor dem Gebrauch, insbesondere den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.

⚠ **WARNUNG**

Bei nicht vorgeschaltetem oder defektem FI-Schutzschalter kann Kabelbrand und hieraus Personenschaden entstehen.
Spitzenströme entstehen beim massenhaften Ein- und Ausschalten.

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

⚠ Vermindern Sie Risiken durch instabile Lage

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

➤ Achten Sie auf den sicheren Stand des TP.
Beispiel TP 1000 KB: Platzieren Sie bei einem Gerät dies von der Aufstellkante so weit nach hinten, dass bei Entleerung sich die Tür an der Aufstellfläche abstützen kann.

⚠ Vermindern Sie Risiken beim Transport

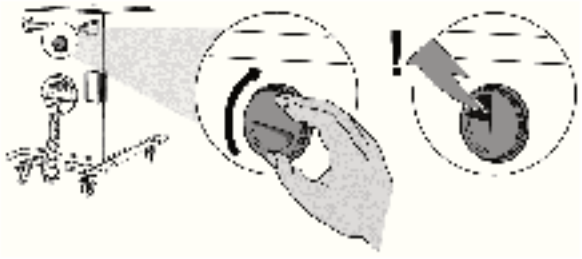
➤ TP mit geschlossener Tür/Deckel und ausgestecktem Netzstecker transportieren.

➤ Nutzen Sie die Möglichkeiten des Transportgeräte-*Programmes von Rieber*.

Kapitel 'Hinweise auf Zubehör ', Seite 40

⚠ Risiken Verbrennen sowie Verbrühen

➤ ⚠ Risiken von Verbrühen an Gesicht und Händen.
Lassen Sie bedarfsweise vor dem Öffnen des TP heizbar den Heißdampf, entweichen.
Hierzu beispielsweise den Dampfschieber öffnen. Deckel/Tür achtsam öffnen.



➤ Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe, und vermeiden so Verbrennungen an den Händen und Armen.

⚠ Ein- und Ausbau der Heizung

Kapitel 'TP heizbar', Seite 60

⚠ Was tun bei verunreinigter Umluftheizung?

Kapitel 'Anforderungen an die Qualifikation des Personals', Seite 10

Kapitel 'TP heizbar', Seite 60

7.2 thermoport® vorab temperieren

TP bedarfsweise in der Wärmekammer oder im Kühlhaus temperieren

➤ TP in der Wärmekammer oder im Kühlhaus temperieren, im Bereich +2 °C bis +85 °C. Nicht kühler temperieren oder lagern, ansonsten können elektrische Kriechströme durch Kondenswasser entstehen, dies kann gefährlich sein. Nur in trockenem Raum bzw. Umgebungsbedingungen verwenden.

Anwendertipp

➤ Nutzen Sie die Möglichkeiten zum Warmhalten mit Wärmepellets sowie zum Kühlhalten mit Kältepellet. Verwenden Sie Zubehör von Rieber.

Kapitel 'Hinweise auf Zubehör ', Seite 40

TP elektrisch temperieren

Anwendertipp

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

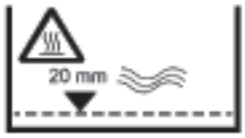
➤ Beschränken Sie sich auf die erforderliche Temperierzeit. Mehr Zeit würde nur unnötig Energie verschwenden.

Einige TP können als Bain-Marie verwendet werden

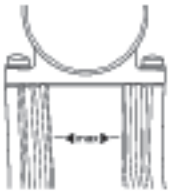
→ Betrifft: TP 105 L, TP 100 KB-CNS ... mit Flächenheizung

→ Betrifft: TP 100 KB, TP 50 KB ... mit Schwertheizung

Bain-Marie



Auf der Behälteroberseite wird signalisiert:
→ Heiße Oberfläche
→ zum 'nass beheizen' füllen Sie 2 cm Wasser in die Bain Marie ein



Auf dem Heizschwert wird signalisiert:
→ maximale Füllhöhe Wasser
→ ...

➤ Füllen Sie Wasser ein. Circa 2 cm Füllhöhe sind hinreichend.

➤ Circa 20 Minuten vorheizen.

➤ Verwenden Sie GN-Behälter mit Steckdeckel von Rieber.

7.3 Temperaturregelung der Umluftheizung

... mit Bajonett-Verschluss

Umluftheizung selbstregulierend für TP aus Edelstahl.
Es gibt keine Einstellmöglichkeit.

Heiztemperatur bis +100 °C

Beispiel

→ Betrifft: TP 3000 U, TP 2000 U, TP 3000 hybrid, TP 1600 DU, TP 1600 U, TP 1400 U, TP 1000 DU, TP 1000 H

Umluftheizung selbstregulierend für TP aus Kunststoff.
Es gibt keine Einstellmöglichkeit.

Heiztemperatur bis +85 °C

→ Betrifft: TP 40 1000 KB Umluft

EIN/AUS schalten

➤ Die Umluftheizung beginnt mit dem Anschluss an das Stromnetz zu heizen.

- Im Display blinkt kurzzeitig 8.8.8 beim Start.
- Die IST-Temperatur der Luft erscheint am Display. Ohne blinkendem Punkt.
- Die SOLL-Temperatur der Luft erscheint am Display. Mit blinkendem Punkt.
- Die Aufheizzeit beträgt circa 40 Minuten bei normalen Umgebungsbedingungen.

... mit Klick-Verschluss

Umluftheizung selbstregulierend für TP aus Kunststoff.

Es gibt keine Einstellmöglichkeit.

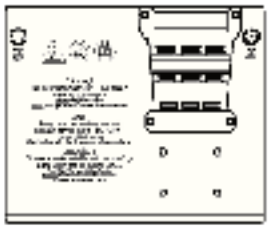
Heiztemperatur bis +85 °C

→ Betrifft: TP 6000 KB, TP 1000 KB-A, TP 600 KB-A

Umluftheizung regelbar für TP aus Kunststoff.

Einstellbar von +20 bis + 85 °C

→ Betrifft: TP 6000 KB, TP 1000 KB-D, TP 600 KB-D



EIN/AUS schalten

➤ Die Umluftheizung beginnt mit dem Anschluss an das Stromnetz zu heizen.

▌ Circa +80 °C kann die Temperatur im Innenraum eines leeren thermoport® nach circa 40 Minuten erreichen bei normalen Umgebungsbedingungen.

Die Temperaturanzeige

- Die am Display angezeigte Temperatur ist der Istwert.
- Der angezeigte Wert kann im Bereich von +20 bis +85 °C sein.
  Bei einer Temperatur außerhalb dieses Bereiches wird Störung angezeigt → Cdc.

Temperatur einstellen

➤ Wenn die SOLL-Temperatur geändert werden soll, dann tippen Sie die Taste.

▌ Während der Einstellung leuchten 3 Punkte am unteren Displayrand.

▌ Mit einem Klick kann die Solltemperatur verändert werden.
Wenn für 3 Sekunden keine Taste gedrückt wird, dann wechselt die Heizung wieder in den Normalmodus (ohne blinkenden Punkt). Die neu eingestellte Temperatur wird als Soll-Temperatur übernommen.

➤ Wenn die Solltemperatur unter +20 °C eingestellt wird, dann erscheint im Display das Symbol OFF.

▌ In diesem Modus wird nur der Lüfter betrieben, die Luft im Innenraum zirkuliert. Die Heizung ist außer Betrieb.

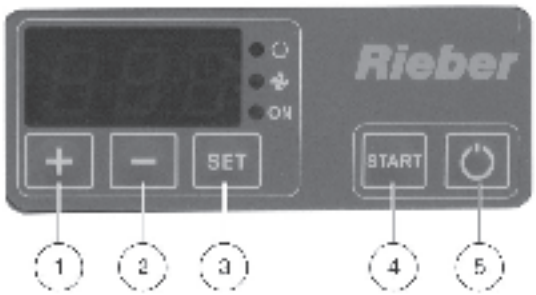
Anzeige in Grad Celsius °C oder Fahrenheit F

➤ Durch gleichzeitiges Drücken beider Tasten circa 3 Sekunden lang kann die Anzeige der Temperatureinheit gewechselt werden.

7.4 Temperaturregelung für TP aktiv gekühlt

→ Betrifft: alle TP aktiv gekühlt

Kurzbeschreibung



- Beim elektrisch eingeschalteten Gerät wird an der Steuerung die Ist-Temperatur angezeigt.
- Die zuletzt eingestellte Soll-Temperatur wird automatisch gespeichert.
- Bei Gerät zum Kühlhalten zeigt die Leuchtdiode rechts oben an, ob der Kompressor läuft.

Gerät elektrisch anschließen

➤ Elektrischen Anschlussstecker einstecken.

Gerät einschalten

➤ Gerät elektrisch einschalten, hierzu Taste POWER ON (5) drücken.

▌ Die LED POWER ON leuchtet bzw. signalisiert betriebsbereit.

▌ Das Display zeigt die IST-Temperatur an.

➤ Durch Drücken der SET-Taste (3) erscheint die Soll-Temperatur im Display.

➤ Zur Veränderung der Soll-Temperatur die SET-Taste gedrückt halten und mit den Tasten (1) und (2) den Wert editieren.

▌ Der eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.

Gerät ausschalten

➤ Gerät ausschalten, hierzu Taste POWER ON (5) drücken. Alternativ das Gerät stromfrei machen.

▌ Keine Anzeige im Display, keine leuchtende LED.

▌ Das Gerät ist nicht stromfrei.

Gerät stromfrei machen

➤ Ziehen Sie den elektrischen Anschlussstecker aus der Steckdose. Beim Gerät mit Halterung zur Aufnahme des elektrischen Anschlusssteckers (Blindstecker) daselbst einstecken.

▌ Das Gerät ist stromfrei.

7.5 Einige TP können als Bain-Marie verwendet werden

→ Betrifft: TP 105 L, TP 100 KB-CNS ... mit Flächenheizung

→ Betrifft: TP 100 KB, TP 50 KB ... mit Schwertheizung

Siehe Kapitel 'thermoport® vorab temperieren', Seite 47

➤ ⚠ Verbrühungsgefahr
Vor dem Nachfüllen von Wasser in die heiße Bain-Marie diese sich erst abkühlen lassen. Deckel achtsam öffnen bzw. Dampf seitlich entweichen lassen.

7.6 Aktiv Kühlhalten

TP zum Kühlhalten gekühlter Speisen sowie Getränke. Kühlhalten bei +2 °C bis +8 °C. Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.

Steuerung

Siehe Seite 50

➤ TP 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.

➤ Öffnen Sie Tür/Deckel zum Befüllen oder Entnehmen möglichst kurzzeitig.

➤ Täglich nach dem Gebrauch die Speisen umlagern bzw. fachgerecht kühlen, TP ausschalten und reinigen.

7.7 Speisen in Behältnisse einfüllen

Hinweis für warme Speisen:

➤ Mit +65 °C in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte nicht unter +65°C fallen.

Hinweis für kalte Speisen:

- Kühlhalten bei +2°C bis +8 °C
  Kühlhalten bedeutet: Auf Lagertemperatur vorgekühlte Lebensmittel zuführen.

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

Speisen stets verschlossen bzw. abgedeckt transportieren

➤ Speisen und Flüssigkeiten nur in dicht verschlossenen Behältnissen transportieren.

➤ Lagern bzw. transportieren Sie Speisen sowie Flüssigkeiten stets verschlossen, fachgerecht verpackt, im thermoport®.

Anwendertipp

GN-Behälter von Rieber verwenden.

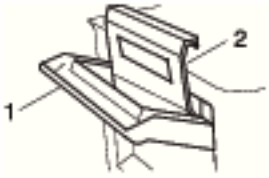
- GN-Behälter mit flüssiger Speise mit wasserdichtem Steckdeckel mit umlaufender Silikondichtung verschließen.
- GN-Behälter bis zum Stapelschulter-Rand befüllen.
  Nicht bis zum obersten Rand befüllen, damit der Deckel nicht auf der Speise oder in der Soße liegt.

- Sofort nach dem Befüllen das Gerät schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme die Tür/Deckel sofort wieder schließen.

7.8 Transport der TP

- ⚠ Verbrühungsgefahr
  Heiße Flüssigkeit könnte herausschwappen. Waagerecht transportieren. Verwenden Sie GN-Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel von Rieber. Tür/Deckel verschließen.
- ⚠ Kippgefahr bei Stapelung
  Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen Speisentransportbehälters in den Führungen des unteren Speisentransportbehälters liegen. Nur mit verschlossenem Deckel/Tür stapeln.
- TP nur mit ausgestecktem Netzstecker transportieren.
- Fassen Sie an den herausklappbaren Tragegriffen (1) an, nicht am Verschlussbügel (2) des Deckels. Nur 1 Gerät tragen, hierbei nicht stapeln.

Beispiel



- Anwendertipp: Nutzen Sie die Möglichkeiten des Transportgeräte-Programmes von Rieber.

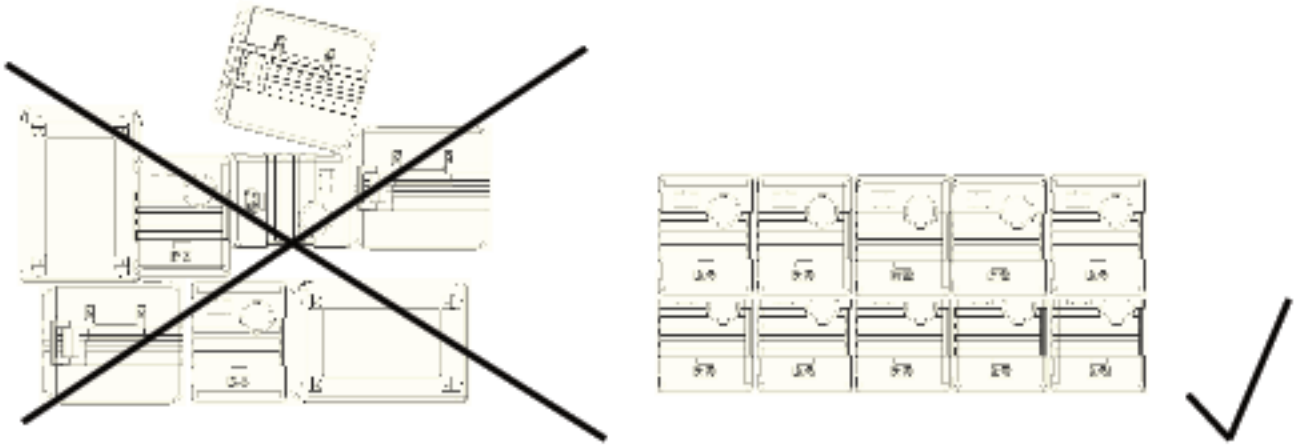
Kapitel 'Hinweise auf Zubehör', Seite 40

7.9 Reinigen Sie TP täglich nach dem Gebrauch

- Gerät stromfrei machen.
- Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch.

'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 55ff.

7.10 Stapelung /Lagerung der TP



⚠ Kippgefahr bei Stapelung

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

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

7.11 Hinweis auf zulässige Veränderungen /Umbauten

Die Fronttür ist austauschbar

Die Tür kann einfach ausgetauscht werden.

Beispiel

TP 1600 DU heizbar

TP 1600 U

TP 1600

Sie möchten CHECK® nachrüsten?

Das CHECK®-System Rieber kann bei TP mit hierfür vorgesehener Option nachgerüstet werden.

➤ Wenden Sie sich an den Rieber-Kundendienst.

Sie wünschen eine andere Umluftheizung?

'Umluftheizung selbstregulierend' sowie 'Umluftheizung regelbar' sind austauschbar.

Seite 21

Sie möchten TP 6000, TP 1000 mit rostfreien Rollen ausstatten?

Fahrbares Untergestell wird an der Unterseite des TP angeschraubt, fest montiert

TP 6000 KB
TP 6000 K

Bestell-Nr. 88 1401 04

TP 1000 KB
TP 1000 K

Bestell-Nr. 88 14 01 05

Siehe 'Hinweise auf Zubehör', Seite 40

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

⚠ Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität

⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung, hierzu den Anschlussstecker vom Stromnetz abziehen.
- Vor der Reinigung des TP heizbar die entnehmbare Heizung ausbauen.
- Vor der Reinigung des TP aktiv gekühlt das Umluftgebläse ausbauen.
- Reinigen Sie Elektroteile wie die Heizung, Umluftgebläse, EIN/AUS-Schalter etc. nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteile nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Elektrische Betriebsmittel [2] durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.

⚠ Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung und Rutschgefahr

⚠ Verbrennungsgefahr

Verbrennungsgefahr an den Händen und Armen an der bis zu 100 °C heißen Heizung sowie heißen Teilen im Innenraum des thermoport®.

Verbrühungsgefahr wie beim Entleeren heißen Wassers aus dem TP.
→ Betrifft TP 105 L, TP 100 KB, TP 100 KB-CNS, TP 50 KB

- Lassen Sie das Gerät sich abkühlen.
- Lassen Sie das heiße Wasser über einem Bodenausguss ab.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe.

- ⚠ Rutschgefahr. Sturzgefahr
  Bei 'TP aktiv gekühlt' auf ablaufendes Tauwasser achten.

[2] 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. Meist hergestellt in den Farben Weiß, Beige, Gelb.
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher

Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

ACHTUNG

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

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

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse des TP aus Edelstahl

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 das Gehäuse des thermoport® aus Kunststoff, 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.

Dichtung von Tür/Deckel reinigen

→ Betrifft: TP aus Edelstahl

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung könnte die Dichtung von Tür/Deckel beschädigt werden.

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

➤ Nicht mit dem Hochdruckreiniger reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

➤ Entnehmen Sie bedarfsweise die Dichtung zum Reinigen.

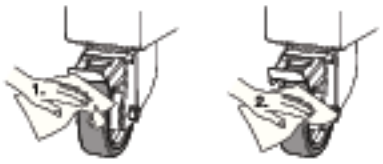
Rollen reinigen

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.

➤ Nicht mit dem Hochdruckreiniger reinigen.



8.4 Übersicht der Intervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach dem Gebrauch	Lösen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie Tür/Deckel.	
	Lassen Sie TP mit Heizung sich abkühlen.	
	⚠ Achten Sie bei TP zum Kühlhalten auf möglicherweise ablaufendes Tauwasser. Rutschgefahr.	
	⚠ Kontrollieren Sie das Gerät mitsamt Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen. Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.	
	Entnehmen Sie bei TP heizbar die entnehmbare Heizung und reinigen diese	Seite 60
	Entnehmen Sie bei TP aktiv kühlbar das Umluftgebläse und reinigen dies	Seite 62
	Reinigen Sie den Korpus des TP bei ausgebauter Heizung	Seite 63 Seite 57
	Dichtung reinigen → Betrifft TP aus Edelstahl	Seite 57
	Fügen Sie bei TP heizbar die entnommene Heizung wieder ein	Seite 60
	Fügen Sie bei TP aktiv kühlbar das entnommene Umluftgebläse wieder ein	Seite 62
Bedarfsweise	Rollen reinigen	Seite 57
	Flusen am Lüftungsgitter des Maschinenfachs des TP aktiv gekühlt entfernen. Zumindest 1x monatlich.	Seite 62
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrik /Steuerung prüfen lassen	Seite 66
	Zustand der Produktkennzeichnung inspizieren	Seite 15

8.5 TP heizbar

8.5.1 Aus- und Einbau der Heizung

➤ ⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr
Vor der Reinigung des TP heizbar die entnehmbare Heizung ausbauen. Elektroteile nur leicht feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.

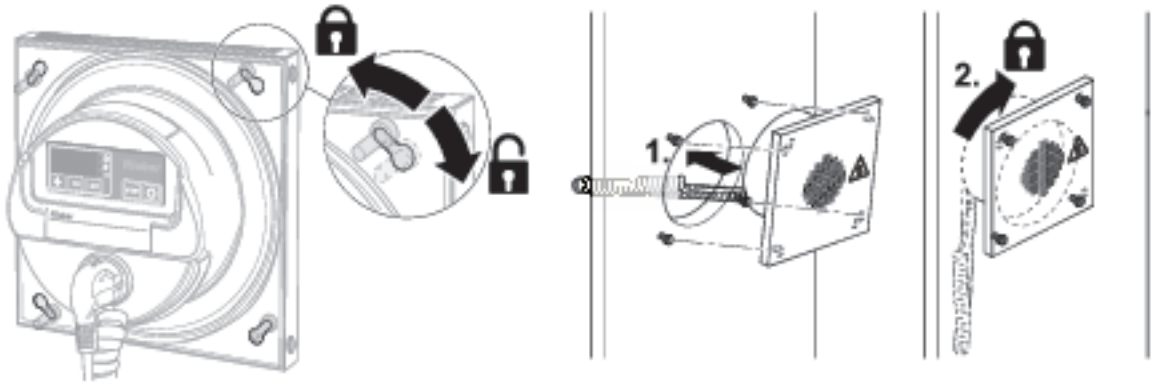
➤ ⚠ Verbrennungsgefahr
Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe, und vermeiden so Verbrennungen an der möglicherweise bis zu 100 °C heißen Heizung.

Umluftheizung mit Bajonett-Verschluss

Die Umluftheizungen mit Bajonett-Verschluss sind durch die Anordnung der Schlüssellöcher unverwechselbar.

Bei Ausführung des thermoport® aus rostfreiem Edelstahl wird das elektrische Anschlusskabel im Blindstecker aufbewahrt.

Bei Ausführung des thermoport® aus Kunststoff wird das elektrische Anschlusskabel separat angeschlossen.



➤ Ausbau: Öffnen Sie die Tür. Drehen Sie die Heizung um circa 10 Grad von der Türinnenseite her und entnehmen diese.

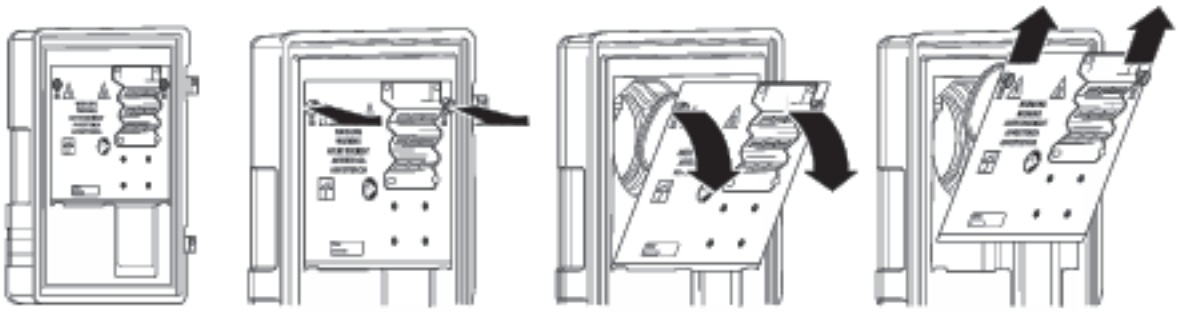
➤ Einbau: Öffnen Sie die Tür. Stecken Sie das Anschlusskabel von der Türinnenseite her hindurch. Bauen Sie die Heizung ein.

Umluftheizung mit Klick-Verschluss

→ Betrifft TP 6000 KB, TP 1000 KB, TP 600 KB

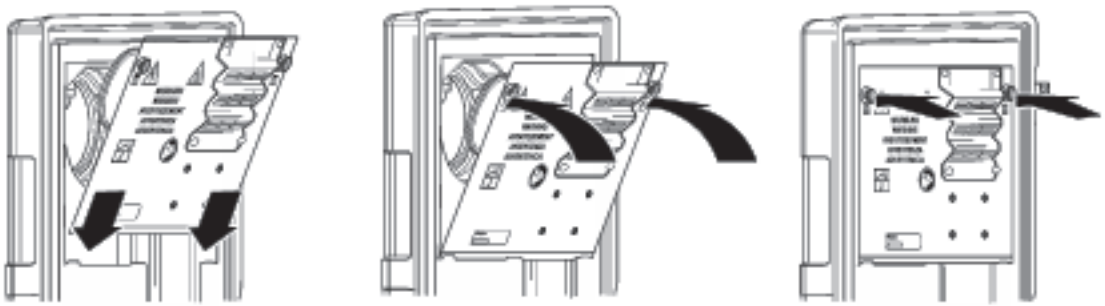
Mit dem federnden Klick-Verschluss kann die Heizung leicht ein- und ausgebaut werden.

Ausbau



➤ Ziehen Sie zum Lösen der Verbindung am Klick-Verschluss, kippen die Heizung an und entnehmen diese.

Einbau



➤ Setzen Sie die Heizung in der Aufnahmemulde ab. Schwenken Sie die Heizung in die Aussparung in der Tür ein und drücken nach, bis die Fixierknöpfe hörbar einrasten.

Schwertheizung

→ Betrifft TP 100 KB heizbar, TP 50 KB heizbar

ACHTUNG

Das Heizschwert sowie die Dichtung am Behälter können bei fehlerhafter Handhabung beschädigt werden.

➤ Das Heizschwert mittels leichten Drehbewegungen Zug um Zug ausbauen bzw. wieder einbauen, nicht hebeln.

8.5.2 Halten Sie die Heizung sauber

→ Betrifft: TP heizbar mit Umluftheizung, TP heizbar mit Schwertheizung

➤ ⚠ WARNUNG
Heizung leicht feucht abwischen und mit trockenem kratzfreien Tuch trockenreiben.

➤ Reinigen Sie den Lüfter der Umluftheizung von angesaugtem Staub mit Pressluft. Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.

➤ ⚠ WARNUNG
Die Umluftheizung nicht öffnen.

Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Personals', Seite 10

8.6 TP aktiv kühlbar

8.6.1 Aus- und Einbau des Umluftgebläses

→ Betrifft TP aktiv gekühlt, TP hybrid aktiv gekühlt

➤ ⚠ WARNUNG
Stromschlaggefahr. Vor der Reinigung des TP aktiv kühlbar das Umluftgebläse ausbauen. Elektroteile nur leicht feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.

➤ Ausbau: Öffnen Sie die Tür. Drehen Sie das Kühlluftgebläse um circa 10 Grad von der Türinnenseite her und entnehmen diese. Lösen Sie die Lage mit dem Schieber.

➤ Einbau: Öffnen Sie die Tür. Stecken Sie das Anschlusskabel von der Türinnenseite her hindurch. Bauen Sie das Kühlluftgebläse ein. Achten Sie auf die Aufnahme in allen 4 Bolzen. Sichern Sie die Lage mit dem Schieber.

8.6.2 Lüftungsgitter sauber halten

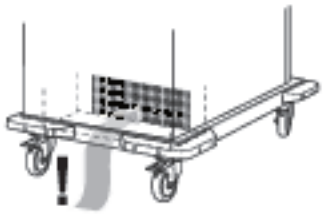
⚠ **Brandgefahr**

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

➤ Lüftungsgitter am Kühlmaschinenfach reinigen mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger.

➤ Passen Sie den Reinigungszyklus den örtlichen Erfordernissen an. Reinigen Sie mindestens einmal monatlich.

Abluftöffnung



Ansaugöffnung

8.7 Hinweise zum Reinigen

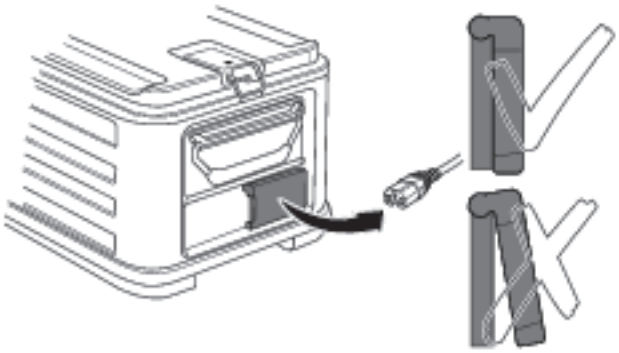
⚠ Voraussetzung

- TP stromfrei. Netzstecker gelöst
- Umluftheizung, Schwerheizung ausgebaut
- Umluftgebläse des 'TP aktiv gekühlt' ausgebaut
- Reinigen Sie den TP nicht mit einem Hochdruckstrahler oder in der Spülmaschine.

Vorgehen

➤ Achten Sie auf den sich vollständig schließenden Deckel an der Steckdose.

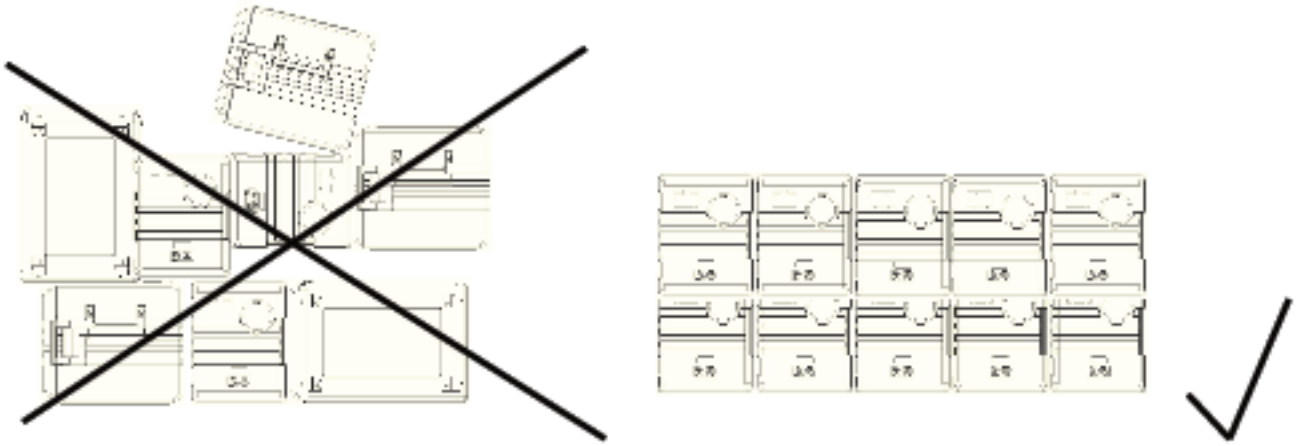
Beispiel



➤ ACHTUNG
Reinigen Sie den TP mit einer heißen, milden Spülmittellösung, hierzu mit einem feuchten kratzfreien Tuch abwischen. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

➤ Trocknen Sie den Innenraum und lassen den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.

8.8 Hinweis zur Lagerung



⚠ Kippgefahr bei Stapelung

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

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

8.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür / Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.

9 Betriebsstörungen / Service

⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

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

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

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

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

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Umluftheizung verunreinigt	Speisen, Flüssigkeiten wurden nicht in Behältern im verschlossenen Zustand transportiert. Möglicherweise ist der TP herabgestürzt.	➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner # Hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal *Seite 10*
Heizung funktioniert nicht	Heizung defekt	➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Steuerung funktioniert nicht	Steuerung defekt	➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner

Kühlung nicht ausreichend	Solltemperatur falsch eingestellt	➤ Kontrollieren # Bedienpersonal
	Lebensmittel ist nicht ausreichend vorgekühlt	➤ Kontrollieren # Bedienpersonal
	Zuwenig Kältemittel im Gerät	➤ Reparatur # Kältefachkraft
Rolle defekt	Verschleiß, Beschädigung	➤ Erneuern # Fachkraft für Mechanikerarbeiten

Kundendienst, Ersatzteile

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

WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

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

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.

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 Rieber.

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

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßecke, Stapelarretierung, Stapelrutschschiene

11 Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen

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

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

- thermoport® mit Umluftheizung
- thermoport® aktiv gekühlt

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

EU-Konformitätserklärung
nach europäischer Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)

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

- thermoport® heizbar, statisch beheizt

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

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

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

- thermoport® mit Umluftheizung
- thermoport® aktiv gekühlt
- thermoport® heizbar, statisch beheizt

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

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

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

12 Adresse des Herstellers

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