

...Warmhaltemodule

...Kühlmodule

...Neutralmodule

...Ergänzungsmodule

...Kassenmodule

Vielseitiges Zubehör

Bildhaftes Ausführungsbeispiel



Rollito®

Je nach Raumsituation und Anforderung kombinierbar

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



Betriebsanleitung vorab lesen

Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild





The mobile kitchen company.

Rollito®

— Einfach, leicht, flexibel

Jedes Element im Rollitoprogramm ist rein funktional auf seinen Zweck hin ausgelegt und sowohl einzeln, als auch in Kombination einsatzfähig und jederzeit erweiterbar. Rollito® kann Free-Flow oder in Linie, 45° oder 90° gewinkelt gestellt werden.

Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	4
2	Wichtige Hinweise.....	4
2.1	Gebrauch der Anleitung	4
2.2	Darstellungskonventionen im Text	5
2.3	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
3	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	6
3.3	Pflichten des Betreibers	7
3.4	Anforderungen an die Qualifikation des Personals.....	8
3.5	Schutzausrüstung für das Bedienpersonal bereitstellen.....	8
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	9
3.7	Hinweis zum Verhalten im Notfall.....	15
4	Verwendungszweck	17
4.1	Verwenden Sie das Gerät bestimmungsgemäß	17
4.2	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Warmhaltemodul'	18
4.3	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Kühlmodul'	18
4.4	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Neutralmodul'	19
4.5	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Ergänzungsmodul'	19
4.6	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Kassenmodul'	20
4.7	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Zubehör'	20
5	Gerätebeschreibungen & Technische Daten.....	21
5.1	Allgemeine Technische Daten.....	21
5.2	Gerätetypen 'Warmhaltemodul'	26
5.3	Gerätetypen 'Kühlmodul'	30
5.4	Gerätetypen 'Neutralmodul'	32
5.5	Gerätetypen 'Ergänzungsmodul'	33
5.6	Gerätetypen 'Kassenmodul'	37
5.7	Zubehör	38
6	Wissenswertes zur Lieferung bishin Erstreinigung	45

7	Hinweise zum Gebrauch.....	48
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	48
7.2	Gebrauchshinweise für Gerätetypen ' Warmhaltemodul '	50
7.3	Gebrauchshinweise für Gerätetypen ' Kühlmodul '	55
7.4	Gebrauchshinweise für Gerätetypen ' Neutralmodul '	60
7.5	Gebrauchshinweise für Gerätetypen ' Ergänzungsmodule '	61
7.6	Gebrauchshinweise für das Zubehör	63
8	Reinigung, Wartung und Pflege	64
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege	64
8.2	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus	64
8.3	Reinigungsmittel für Edelstahl	68
8.4	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	69
8.5	Rechenbasis für die Intervalle	70
8.6	Hinweise für Gerätetypen ' Warmhaltemodul '	71
8.7	Hinweise für Gerätetypen ' Kühlmodul '	73
8.8	Hinweise für das Zubehör	75
9	Störung – Was tun?	76
9.1	Hinweise zur Störungsbehebung	76
9.2	Hinweis zur Entsorgung	77
10	Hinweise zum Aufstellen sowie Umbauten	78
10.1	Anschlusswert der Stromversorgung einhalten	78
10.2	Geräte miteinander verbinden / lösen	79
10.3	Rollito® Aufsatz ergänzen / entnehmen	80
10.4	Rollito® Vitrine (zum Aufsetzen)	80
10.5	Rollito® Dekokiste oder Dekorationsblende hoch	82
10.6	Art der Aufstellung ändern Rollen — Aufstellfüße	82
10.7	Fragen & Antworten	83
11	Haftung und Gewährleistung	84
12	Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen.....	85
13	Register.....	86
14	Kontaktanschrift.....	87

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2016-07-21	Neuausgabe
2017-09-26	Benennung der Bain-Marie, Logo

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

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



WICHTIG

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

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

Eine kompakte Anleitung, alternativ zu etlichen Anleitungen für diese Produktvarianten, die gleichartige Funktionen aufweisen, ist ein oft geäußelter Wunsch unserer Kunden.

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

- Wenden Sie sich direkt an Elemente@rieber.de oder info@rieber.de

Hier ist Platz für Ihre Vorschläge & Notizen 😊

2.2 Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.
- Handlungsanweisungen werden so dargestellt.



Siehe '...' Querverweis wird so dargestellt



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

Erläuterung verwendeter Bildzeichen:



Leergewicht



Maximale Zuladung

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFAHR

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

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



WARNUNG

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

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



VORSICHT

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

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

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

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

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

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

Service

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

3.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

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

Betreiberpflichten

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

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

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

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

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

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

3.4 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, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen. Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.
- Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie **Kältefachkraft** oder den Rieber-Kundendienst zulässig.
- Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.



Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 84

3.5 Schutzausrüstung für das Bedienpersonal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die Persönliche Schutzausrüstung (PSA) trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport bzw. Bewegen des fahrbaren Rollito.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

3.6.1 Risiken infolge Elektrizität

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz, Anschlussleistung) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit fern.

3.6.2 Risiken bei fehlerhafter Auswahl des Rollito® Aufsatz

Aufgrund Hygieneanforderungen sind die Bereiche der Speisenausgabe abzuschirmen. Desweiteren gilt dies zur Vermeidung von Verbrennung oder Verbrühung.

- Verwenden Sie das jeweils erforderliche Zubehör, Rollito® Aufsatz.

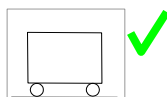
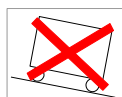


'Zubehör', Seite 38

3.6.3 Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes

Beim Transport eines schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nehmen Sie die Zubehöerteile ab und transportieren diese separat.
- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- Gerät nur auf gerader Fläche transportieren. Nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen.
- Fahrbare Geräte nur mittels der Rollen bewegen.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den 'Feststellbremsen'.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.



➤ ACHTUNG

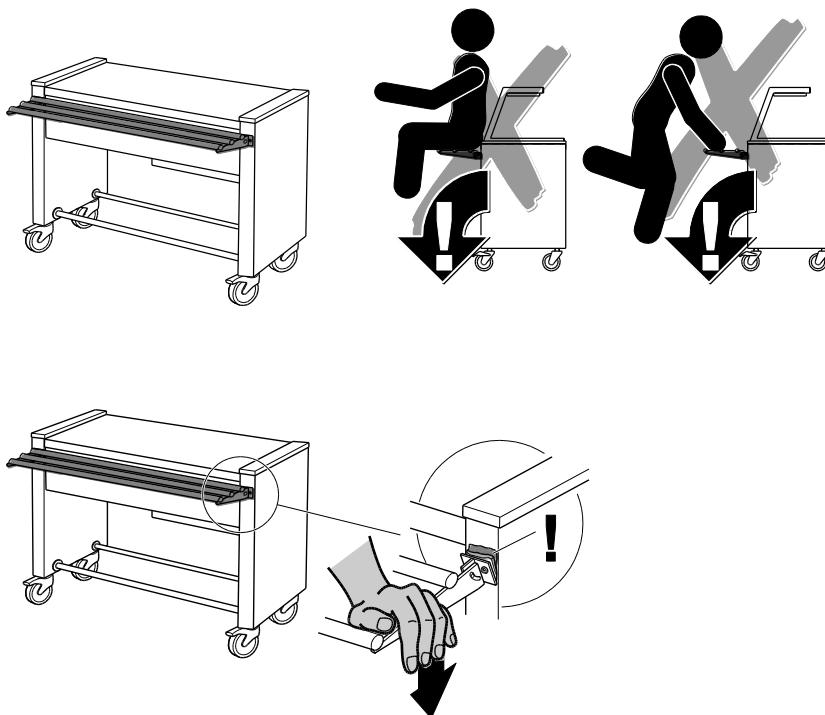
Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Räder beschädigt werden. Schieben oder ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten.

- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.
Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr; es kann erheblicher Sachschaden entstehen.

3.6.4 Risiken im Umgang mit Tablettrutsche /Tellerablage

Menschlich fehlerhaftes Verhalten kann riskante Situationen wie Kippen oder Umstürzen des Gerätes bewirken. Desweiteren ist erheblicher Sachschaden möglich.

- Stützen Sie sich nicht mit den Armen auf der Tablettrutsche oder Tellerablage ab. Setzen Sie sich nicht darauf.
- Weisen Sie verhaltensauffällige Personen höflich auf die Risiken Kippgefahr und möglichen Sachschaden hin.



- **ACHTUNG**
Tablettrutsche nicht unsachgemäß belasten, ansonsten ist erheblicher Sachschaden möglich.

3.6.5 Risiken bei Gerätetyp 'Warmhaltemodul'

Risiken von Verbrühung- sowie Verbrennung an der Rollito® Bain-Marie.

- Bei fehlender Flüssigkeit das Gerät sich erst abkühlen lassen, danach Wasser einfüllen und so Verbrühung an Gesicht, Händen und Armen vermeiden.
- Verhalten Sie sich achtsam beim Umgang mit der heißen **Bain-Marie**.
- Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung (PSA) wie Schutzhandschuhe und vermeiden so Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile.

- **Rollito® varithek** mit hierfür vorgesehenen Geräten verwenden.



Betriebsanleitung 'varithek® 2.0' von Rieber GmbH & Co. KG

- **Rollito® Front Cooking** mit hierfür geeigneten Geräten verwenden.



Betriebsanleitung 'varithek® 2.0' von Rieber GmbH & Co. KG

3.6.6 Risiken bei Gerätetyp 'Kühlmodul'

3.6.6.1 Risiken bei unterbrochener Kühlung

Bei Stromunterbrechung erfolgt keine Störungsmeldung. Nach einer Stromunterbrechung kühlt das Gerät automatisch wieder. Risiken zur Einhaltung der Anforderungen HACCP könnten sich bei Stromunterbrechung ergeben.

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



Seite 30, 55

3.6.6.2 Risiko eines Brandes durch Flusen

Brandgefahr bei mit Flusen verunreinigtem Lüftungsgitter am Maschinenfach.

- Halten Sie das Lüftungsgitter frei von Flusen.



Seite 73

3.6.6.3 Risiken beim Umgang mit Kältemittel

Bei menschlich fehlerhaftem Verhalten im Umgang mit Kältemittel **R134a** sind Augenreizung sowie Herz-Kreislaufstörungen möglich.

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

3.6.7 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

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

3.6.8 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

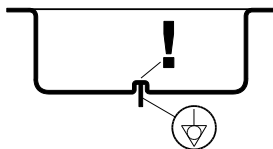
Betrifft alle elektrischen Geräte Rollito®

- Das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose anschließen, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- Zur Erhöhung der Sicherheit dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorschalten.

Betrifft Gerätetyp 'Warmhaltemodul'

- **Bain-Marie** ist gegen Überhitzung geschützt. Bei fehlender Flüssigkeit das Gerät sich erst abkühlen lassen und danach Wasser einfüllen.
- Zubehör varithek®-Elemente: Verwenden Sie die **varithek®-Elemente von Rieber, zum Warmhalten von Lebensmitteln**. Verwenden Sie die **varithek® Auftisch-Systemträger**.
- Option: Zusätzlich zum Schutz gegen elektrischen Schlag und um die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf annähernd gleiches Potenzial zu bringen ist das Gerät mit einem Anschluss zum Potenzialausgleich ausgeführt. Die Verbindung aller leitfähigen Körper (Gehäuse) elektrischer Betriebsmittel mit einem geerdeten Schutzleiter und mit der Haupterdungsschiene ist die Grundlage für den Schutz gegen elektrischen Schlag. Anschlussmöglichkeiten zum Potenzialausgleich sind im Sichtbereich des Bedienpersonals erkennbar. → Siehe Beispiel Skizze. Das Erfordernis eines Potenzialausgleiches kann eine Elektrofachkraft fachlich beurteilen. Potenzialausgleich durch eine Fachkraft für Elektroarbeiten ausführen lassen.

Beispiel
Bain Marie



Betrifft Gerätetyp 'Kühlmodul'

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

Betrifft Gerätetyp 'Neutralmodul'

- Das Gerät hat keine Kontrollleuchte.

Betrifft Gerätetyp 'Ergänzungsmodul'

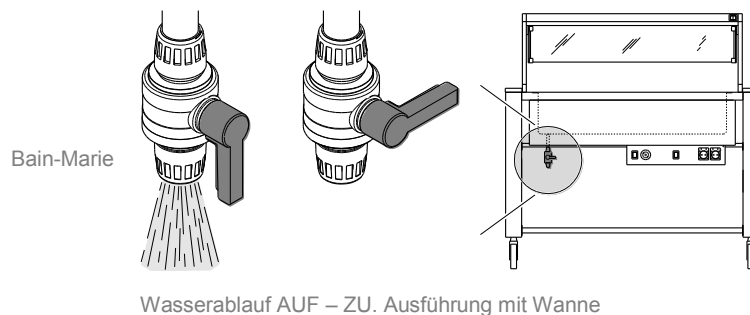
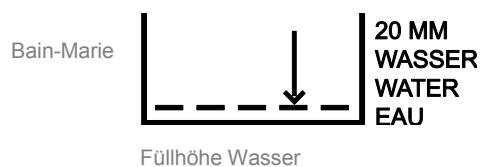
- Elektrische Geräte **Rollito® Aufsatz** haben eine Kontrollleuchte für Betriebszustand 'EIN-/AUS geschaltet', die grün leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Eingestelltes Gerät ist elektrisch separat anzuschließen. Steckdose ist am Buffet.

3.6.9 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

Betrifft alle elektrische Geräte Rollito®

Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.

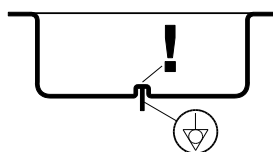
Betrifft Gerätetyp 'Warmhaltemodul'



Option:

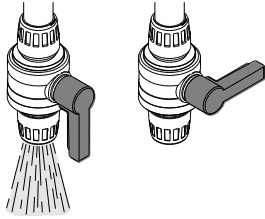


Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes. Achten Sie auf das Symbol.



Betrifft Gerätetyp 'Kühlmodul'

- Rollito® Kalt mit Kühlwanne



Wasserablauf AUF – ZU

Betrifft Gerätetyp 'Neutralmodul'

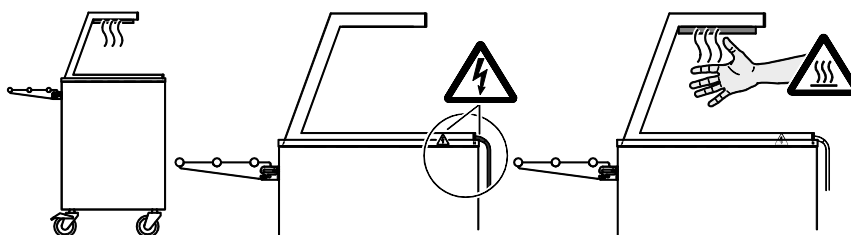
- Betrifft Tabletrutsche sowie Tellerrutsche.
Kennzeichnung optional kundenseitig, in Eigenverantwortung.



Betrifft Gerätetyp 'Ergänzungsmodul'

Rollito® Aufsatz

- Verbrennungsgefahr an den Händen und Armen im Wärmebereich Infrarotstrahler.
- Risiken Elektrogefahr



3.7 Hinweis zum Verhalten im Notfall

3.7.1 Allgemein

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



Erste Hilfe bei Verbrennungen, Verbrühungen, Quetschen sowie Stromschlag

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



Anwendertipp

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

3.7.2 Hinweise für das 'Kühlmodul'

Bei einem Brand oder Großbrand in der näheren Umgebung könnte der sogenannte Notfall eintreten. Der 'Arbeitsverantwortliche' (Betreiber) trägt die Verantwortung zum Schutz der Beschäftigten, gemäß deutschem Recht beispielsweise die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV).

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

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

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

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

Hinweise zum Isoliermaterial Armaflex

Bei diesem Gerät ist circa 0,2 m² Armaflex verbaut, zur Abdichtung von Leitungen. Isoliermaterial **Armaflex** kann brennen und hierbei giftige Dämpfe freisetzen.

Erste-Hilfe-Maßnahmen:

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

Maßnahmen zur Brandbekämpfung:

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

Hinweis zum Verhalten bei Störungen an der Kälteanlage

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

- Eingriff in den Kältekreislauf ist nur durch Kältefachkraft zulässig.

Maßnahmen zur Brandbekämpfung:

- **Wassersprühstrahl** oder Wassernebel verwenden, alternativ Kohlensäure- oder Pulverlöscher.
- Feuerwehr hinzuziehen; Umluft unabhängiges Atemgerät benutzen.

4 Verwendungszweck

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

4.1 Verwenden Sie das Gerät bestimmungsgemäß

Grundsätzlich bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Für den Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung. Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Zum Bereithalten und Ausgeben von Speisen bestimmt.
- Zur Verwendung in einem Gebäude vorgesehen. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild sowie die Produktkennzeichnung.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig. Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- Zur Vermeidung von Verletzungen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig.
- Beim Transport außer Haus, beispielsweise per LKW, bestehen erhöhte Risiken von Sachschaden. Für derartige Einsätze empfiehlt der Hersteller robustere Geräte, beispielsweise die Produktlinie 'varithekbuffet' oder „Rolling Buffet“ von Rieber.
- Frontcooking ist nur mit vierseitig schließendem Hustenschutz zulässig. Halten Sie die Lebensmittelhygieneverordnung laut deutschem Recht ein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit fern.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an unzureichend beleuchtetem Ort.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in aggressiven Umgebungsbedingungen, beispielsweise stark salzhaltiger Luft wie in direkter Nähe am Meer oder im Schwimmbad mit chlorierter Atmosphäre, ansonsten könnte das Material Edelstahl beschädigt werden.
- Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten; 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. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr; es kann erheblicher Sachschaden entstehen.
- Das Abstützen sowie Sitzen auf dem Gerät sowie der Tabletrutsche ist unzulässig. Das Transportieren von Personen auf dem Gerät ist unzulässig.

4.2 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Warmhaltemodul'

Besondere bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Zum warmen Bereithalten und Ausgeben von Speisen bestimmt.
- **Rollito® Bain-Marie**: Die **Bain-Marie** stets mit ausreichend Wasser verwenden.
- **Rollito® varithek** mit hierfür geeigneten Geräten verwenden. Für 2 (3) Auf-Tisch-Systemträger zum Einstellen von varithek® Elementen.



Betriebsanleitung 'varithek® 2.0' von Rieber GmbH & Co. KG

- **Rollito® Front Cooking** mit hierfür geeigneten Geräten verwenden. Für 2 (3) Auf-Tisch-Systemträger zum Einstellen von varithek® Elementen.



Betriebsanleitung 'varithek® 2.0' von Rieber GmbH & Co. KG



Gerätebeschreibung, Seite 26 ff.

- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung (PSA) Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich der heißen Bain-Marie.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- Bei fehlender Flüssigkeit die **Bain-Marie** sich erst abkühlen lassen, danach Wasser einfüllen und so Verbrühung an Gesicht, Händen und Armen vermeiden.
- Nutzen Sie energieeffizient die diversen Möglichkeiten. Denken Sie an **Rollito® Bain-Marie** sowie Deckel zur Wärmedämmung. Denken Sie an **Rollito® varithek**: kurzzeitig erwärmbar ist das varithek® -Ceranheizfeld.

4.3 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Kühlmodul'

Besondere bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Zum kühlen Bereithalten und Ausgeben von Speisen bestimmt.
- Auf Lagertemperatur vorgekühlte Speisen zuführen, ansonsten könnte die Kühlleistung nicht ausreichend sein. Das Gerät kann vereisen, muss dann abtauen und erneut kühlen.
- Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von 3000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.
- Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie Kältefachkraft oder den Rieber-Kundendienst zulässig.
- **Rollito® Kalt mit Kühlwanne** zum täglichen Kühlhalten der Speisen. Täglich nach dem Gebrauch die Speisen umlagern bzw. fachgerecht kühlen, das Gerät ausschalten und reinigen.
- **Rollito® Vitrine** ohne Unterbau auf hierfür geeignetem Unterbau platzieren, vorzugsweise auf 'Neutralmodul' Rollito® Universal. Das Gerät hat Umluftkühlung. Verteilen Sie das Kühlgut gleichmäßig. Möglichst etwas freien Raum im Gerät lassen. Die Luft muss zirkulieren können. Täglich nach dem Gebrauch die Speisen umlagern bzw. fachgerecht kühlen, das Gerät reinigen.

- Sofort nach dem Befüllen das Kühlfach schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme sofort wieder schließen.
- Lagern Sie Getränke nicht offen im Kühlmodul.



Gerätebeschreibung, Seite 30 ff.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- Bei Stromausfall erfolgt keine Störungsmeldung. Gerät beaufsichtigt betreiben.
- Nutzen Sie energieeffizient die diversen Möglichkeiten. Denken Sie an GN-Behälter Normset sowie Deckel auf der der Kühlwanne.
- Kühlbares Gerät nicht zum Kühlen von Räumen missbrauchen.

4.4 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Neutralmodul'

Besondere bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Basisgerät, quasi der fundamentale Rohbau. Erweiterbar mit dem umfangreichen Zubehör, beispielsweise Rollito® Aufsatzbord, steckerfertig.



Gerätebeschreibung, Seite 32

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- Bislang liegen keine Erkenntnisse hierzu vor. Sprechen Sie uns gerne an.

4.5 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Ergänzungsmodul'

Besondere bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Einrichtungsgegenstand. Zum Ausgeben von Speisen bestimmt. Basisgerät. Erweiterbar mit dem Zubehör, beispielsweise Rollito® Aufsatzbord, steckerfertig.
- **Rollito® Plus** für Front Cooking mit acs® 800 oder 1000. Hierzu das Gerät in der Einfahrnische platzieren. Eingestelltes Gerät ist elektrisch separat anzuschließen.
- **Rollito® Plus** mit Einfahrnische für Tellerspender. Röhrenstapler und Plattformstapler von Rieber sind passend. Eingestelltes Gerät ist elektrisch separat anzuschließen.
- **Rollito® Elementverbindung** zum Kuppeln. Beachten Sie bei der Auswahl: ...für fahrbare Rollito® bzw. mit Standfüßen.
- **Rollito® Ecke** zum Kuppeln 45°/90°.



Gerätebeschreibung, Seite 33

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- **Rollito® Elementverbindung** zum Kuppeln. Beachten Sie: Für fahrbare Rollito® ist erfahrungsgemäß aufgrund Unebenheiten Fußboden die breitere bzw. ausgleichende Elementverbindung erforderlich.

4.6 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Kassenmodul'

Besondere bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Einrichtungsgegenstand. Zur Platzierung der Kasse an der Zahlstelle.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- Bislang liegen keine Erkenntnisse hierzu vor. Sprechen Sie uns gerne an.

4.7 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für das 'Zubehör'

Besondere bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- **Rollito® Aufsatzbord** zum Aufstellen auf Rollito®. Gemäß Hygienevorschriften ist gästeseitig Hustenschutz gefordert. Über den Aufsatz kann die Speise ausgegeben bzw. hierzu abgestellt werden. Die Ausstattung mit auch Infrarotstrahler sollte bei kühlbarem Gerät 'Kühlmodul' unterbleiben, um so menschliches Fehlverhalten beim Gebrauch zu vermeiden. Tragen Sie bei Ausstattung mit Infrarotstrahler Ihre Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.
- **Rollito® Aufsatzbord „Solo“** zum Aufstellen auf Rollito®. Auf dem Aufsatz kann die Speise erforderlichenfalls abgestellt werden, was eher unüblich ist. Wählen Sie nur einen für die spezielle Anforderung geeignetem Aufsatz aus. Beispielsweise keinen Aufsatz mit Wärme-Strahler für kühlbares Gerät verwenden. Tragen Sie bei Ausstattung mit Infrarotstrahler Ihre Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.
- **Rollito® Aufsatz „Front Cooking“** zum Aufstellen auf Rollito®. Gästeseitig vollverglast. Über den Aufsatz kann die Speise ausgegeben werden, mit Tellerablage; gilt nicht bei Typ RO-ABL-3-ACS).
- **Baldachin** zum Einstecken in Rollito®; bewirkt in der Regel einen Blickfang und gästeseitig erhöhte Aufmerksamkeit.
- **Rollito® Dekokiste** zur Präsentation von Speisen am Rollito®. Das könnte beispielsweise sein bei 'Neutralmodul'. Nicht bei Ausführung mit Rollito® Dekorationsblende hoch.
- **Rollito® Dekorationsblende hoch** ist dekorativer Sichtschutz.
- **Edelstahl Grundboden** zur Ablage von Gegenständen. Bei Gerätetypen 'Kühlmodul' eingeschränkt verwendbar; die Lüftung bzw. Lüftungsschlitze müssen unbehindert und frei sein.
- **Tablettrutsche** ist üblicherweise Grundausstattung.
- **Seitenbeleuchtung** für Rollito®. Kann je nach der Räumlichkeit und Lichtverhältnissen den Bereich Speisenausgabe mittels Rollito® stilvoll betonen bzw. eigenes Erlebnis schaffen. EIN-/AUS Schalter für jedes Gerät. Werksfertigung, kein Umbau. vorgesehen.
- **CEE Adapterkabel** zur elektrischen Kopplung von Rollito® bei Einzelaufstellung. Anschlusswert einhalten: $\leq 3\,500\text{ W}$.



Gerätebeschreibung, Seite 38

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- Es liegen keine Erkenntnisse hierzu vor. Sprechen Sie uns gerne an.

5 Gerätebeschreibungen & Technische Daten

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über die Struktur des Baukastens Rollito® sowie Aufbau und Funktion und Technische Daten.

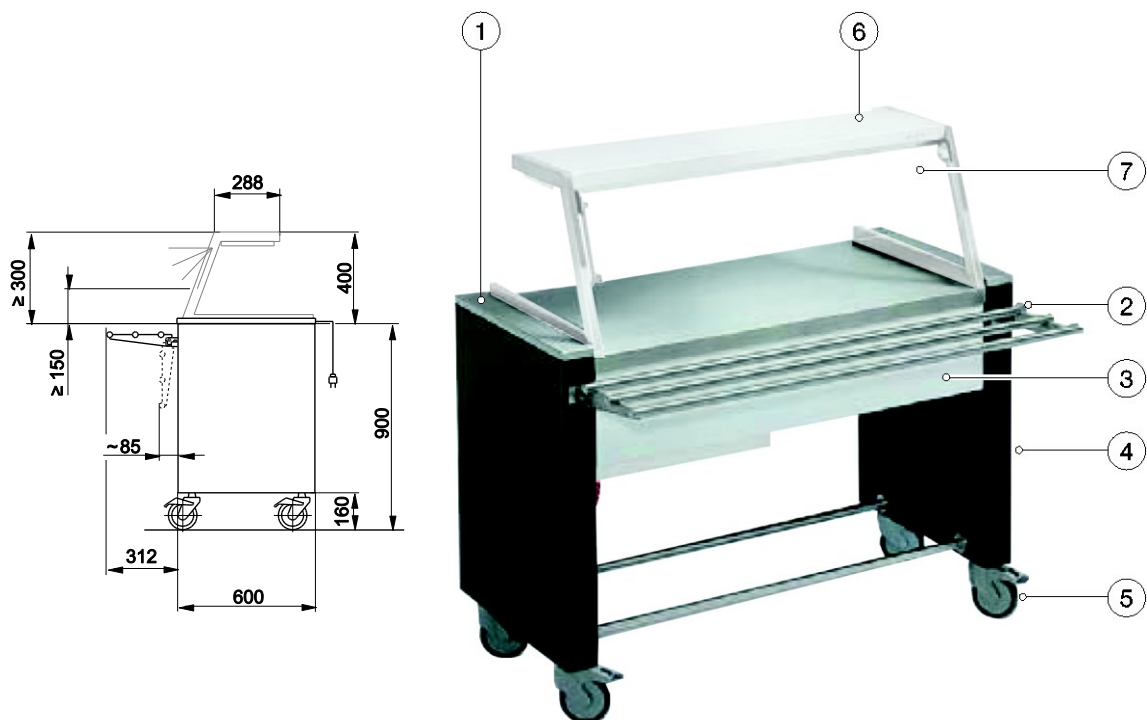
5.1 Allgemeine Technische Daten

Grundausstattung ... Aufgepasst

...ist beispielsweise der Gerätetyp 'Neutralmodul', namens **Rollito® Universal**



Fortführendes hierzu: Seite 32



Ausführungsbeispiel: Rollito® Universal mit Aufsatz

- 1 **Abschlussdeckel:** Aus Edelstahl, wird zum Verbinden mehrerer Module abgenommen und kann in der Seitenwange aufbewahrt werden, wenn Verbindungen benötigt werden.
- 2 **Nach unten abklappbare Tabletrutsche:** aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301
- 3 **Frontblende:** Je nach Funktion in grau, blau, rot oder gelb (andere Farbwahl möglich)
- 4 **Korpuseitenwangen:** Aus MDF (mitteldichte Holzfaserplatte), doppelwandig, RAL Design System, „20 00 schwarzrot“ lackiert

- 5 **Lenkstopprollen:** Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. 4 Lenkstopprollen, Raddurchmesser 125 mm, Tragkraft 90 kg, Kunststoff, RAL 7004; Platte 95x70; RAL 7024. Alternativ können die Module mit Füßen geliefert werden.

Zubehör (Auszug):

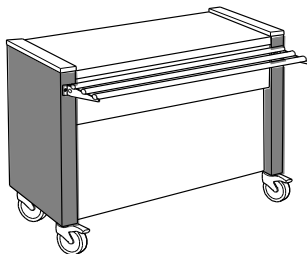


Seite 38 ff.

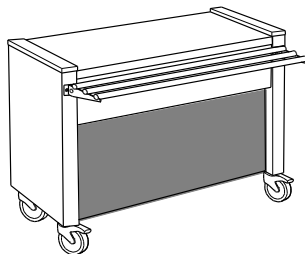
- 6 **Aufsatz:**
Aus Edelstahl-Profilen, die senkrechten Elemente sind 20° geneigt; Bord aus Edelstahl, wahlweise Ausstattung mit Licht oder Licht/Wärme, steckerfertig, Schalter im Bord.
- 7 **Hustenschutz:**
Aus VSG-Glas, 4-fach verstellbar für variable Durchreichehöhe von 150 mm bis 330 mm.

Farben & Material

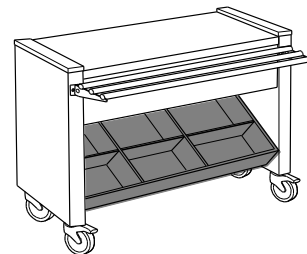
Mitteldichte Holzfaserplatte, kurz **MDF**, ist das Material für Korpusseitenwangen, Frontblende, Rollito® Dekokiste. Die Melaminharzbeschichtung schafft eine glatte, flüssigkeitsbeständige, bis zu einem hohen Grad kratzfeste Oberfläche, die leicht zu reinigen ist.



Korpusseitenwangen



Frontblende



Rollito® Dekokiste

Nach RAL Design System → **Korpusseitenwangen**



schwarzrot
20 00

Nach RAL Design System → **Frontblende**

Die Melaminharzeschichtung schafft eine glatte, flüssigkeitsbeständige, bis zu einem hohen Grad kratzfeste Oberfläche, die leicht zu reinigen ist.

➤ **HINWEIS**

Entscheiden Sie bei der Bestellung über die Farbwahl der Frontblende entsprechend der Funktion. Andere RAL-Farben auf Anfrage möglich.

				
grau 80 00	hellblau 230 60 40	dunkelblau 260 40 45	rot 030 50 60	gelb 080 80 90
Rollito® Universal RO-UN-...	Rollito® Getränke RO-GE-...	Rollito® Kalt mit Kühlwanne RO-KA-...	Rollito® Bain-Marie RO-BM-...	Rollito® Kasse RO-KL-... RO-KR-...
Rollito® Plus (Einfahrnische für Tellerspender) RO-PL-2			Rollito® Warm Top RO-WT-...	
Rollito® Plus (Für Front Cooking mit acs® 900 oder 1000) RO-PL-3-1025			Rollito® varithek® RO-VA-...	
			Rollito® Front Cooking RO-FC-...	

Teile aus Edelstahl

Beispiel



Im täglichen Sprachgebrauch auch als 18/10 Cr-Ni-Stahl oder Edelstahl rostfrei genannt.

Für unsere Produkte verwenden wir Edelstahl mit der Werkstoffnummer 1.4301, dessen Oberfläche glänzend, matt oder geschliffen sein kann.

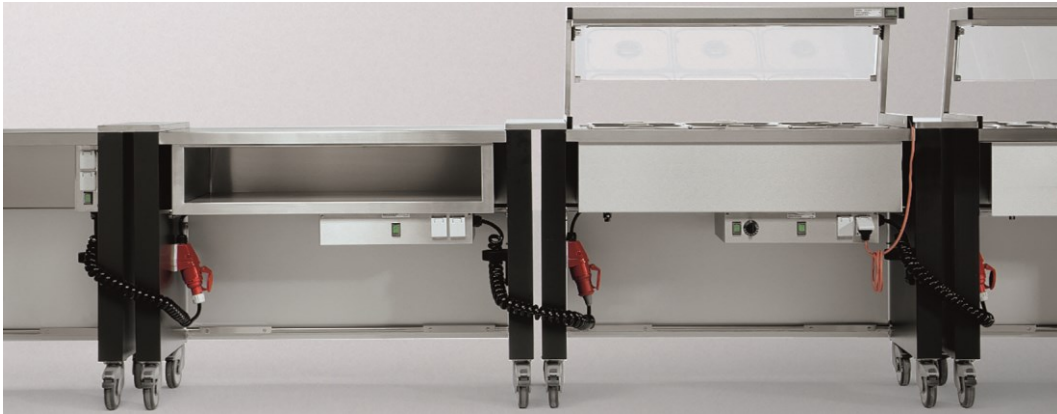
Dieser Stahl zeichnet sich bei bestimmungsgemäßer Verwendung und Pflege durch Beständigkeit gegenüber Wasser, Wasserdampf, Luftfeuchtigkeit, Speisesäuren und schwachen organischen sowie anorganischen Säuren aus.

Abwechslungsreiche Kombinationen ...

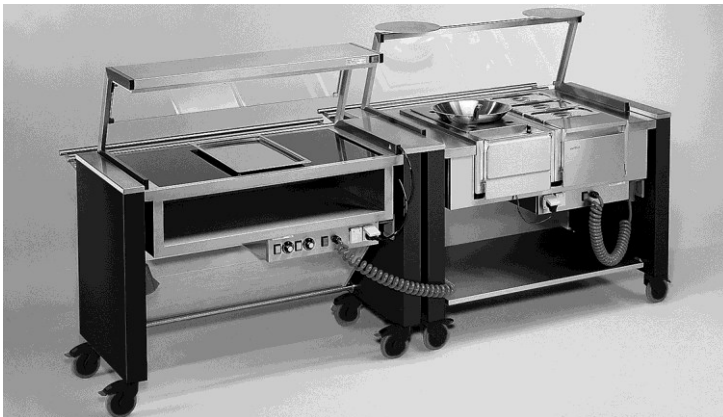
- Mit den Modulen von Rollito sind Sie sehr flexibel. Sie können zwischen 3 Korpuslängen wählen. Jeder Korpus kann mit verschiedenen Aufsätzen kombiniert werden.
- Die Aufsätze sind nicht fest installiert und leicht abnehmbar. Wählen Sie zwischen mehr als 20 Varianten.
- Flexibilität durch einfaches Verbinden und Trennen. Ideal für täglich wechselnde Anforderungen.
- Alle Module sind einzeln oder in Kombination verwendbar.

Stromversorgung ...

Beispiel



Beispiel



- Steckerfertig. Bedienseitig links CEE-Steckdose 400 V / 16 A, rechts Spiralkabel 2,5 m mit CEE Stecker; 3N AC 400 V 50/60 Hz
- 2 Steckdosen: 1N AC 230 V 50/60 Hz
- Die Module sind in Reihe elektrisch kuppelbar. Durch einfaches Einstecken des 400 V-Steckers mit Spiralkabel in die 400 V-Steckdose des nächsten Moduls ...
- Steckerausführungen optional auch für Schweiz, Frankreich. Auf Wunsch können alle Module mit länderspezifischen Steckerausführungen geliefert werden.

Elektrische Zuleitung: 2,5 m lang,

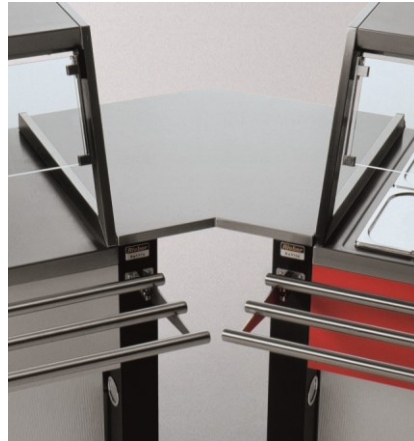
Elektrische Leitung **Rollito® Plus** mittels CEE Adapterkabel



Kapitel 'CEE Adapterkabel', Seite 44

Gute Verbindungen ...

Beispiel



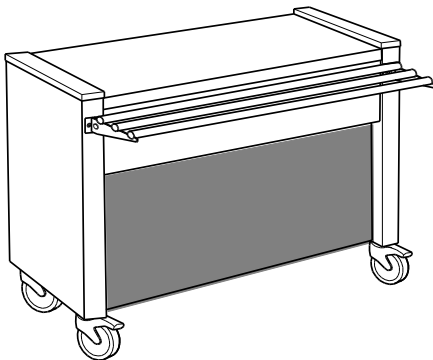
Die Module können solo, in Linie, im Winkel von 45° und 90° oder Free Flow angeordnet werden.



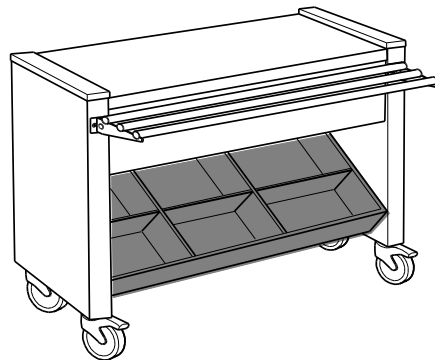
Weiteres: Seite 33 ff.

Zubehör (Auszug)

Beispiel



Rollito® Dekorationsblende hoch



Rollito® Dekokiste

Das Zubehör ist leicht austauschbar.



Weiteres: Seite 38 ff.

5.2 Gerätetypen 'Warmhaltemodul'

5.2.1 Rollito® Bain-Marie

Die Bain-Marie ist ein elektrisch betriebenes Küchengerät, das zum Warmhalten von Speisen dient.

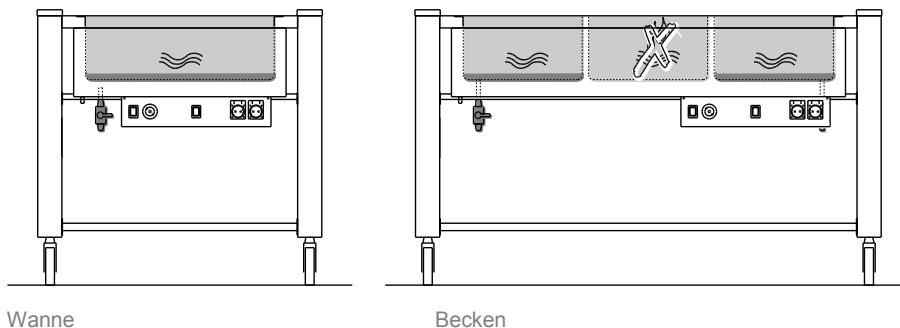
In den Bain-Marie Becken werden Schöpfergerichte wie Soßen, Suppen oder auch Gulasch in Gastronorm-Behältern warmgehalten, um schneller serviert werden zu können.

Durch das Wasserbad verteilt sich die Wärme gleichmäßig im Essensgericht, so dass es an der Unterseite nicht anbrennt und an der Oberfläche warm bleibt. Regelmäßiges Umrühren entfällt.

Vorgesehen zur Verwendung mit eingesetzten Gastronorm-Behältern von Rieber.

Varianten: Wanne GN 2 / 3 / 4 oder Bain-Marie Becken GN 2 / 3 / 4

Beispiel



- Wasserablauf, Eimer Befüllung / Entleerung über Ablasshahn
- EIN/AUS- Wippschalter mit Leuchtanzeige → signalisiert den Betriebszustand
- Drehregler zur Heizungsregulierung → Temperatur einstellbar von +30 °C bis +100 °C
- Bain-Marie → Füllen Sie maximal 2 cm Wasser ein. Mehr Wasser würde nur unnötig Energie verschwenden.

... mit Warmhaltewanne

Beispiel
**Rollito®
Bain-Marie**

... mit
Wanne



...sowie Zubehör: Dekorationsblende hoch, Seitenbeleuchtung, Aufsatz, Deckel,

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Funktionsmodul Warmhaltewanne aus Edelstahl, für Nassbeheizung mit Ablasshahn ½". thermostatgeregelt von +30 °C bis +110 °C. Nach unten abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301; IPX4					
RO-BM-2 77 03 01 50	Bain-Marie 2 x GN 1/1, 632 x 510 mm	955 x 600 (685) x 900	1600		
RO-BM-3 77 03 02 50	Bain-Marie 3 x GN 1/1, 957 x 510 mm	1291 x 600 (685) x 900	1600		
RO-BM-4 77 03 03 50	Bain-Marie 4 x GN 1/1, 1 285 x 510 mm	1608 x 600 (685) x 900	2400	80	150
Zubehör: Dekorationsblende hoch, Aufsatz					

Empfohlenes Zubehör:

- Stege, GN-Behälter von Rieber



Seite 50 ff.

5.2.2 Rollito® varithek®

Beispiel
Rollito®
varithek®



...sowie Zubehör: Dekorationsblende hoch, Seitenbeleuchtung, Funktionsraum abgedeckt mit 2x Deckel

Beispiel



...mit varithek® Einbau-Systemträger



...mit varithek® Einbau-Systemträger und
Kochgeräten varithek® 2.0

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Funktionsmodul aus Edelstahl mit Stellfläche für Auf-Tisch-Systemträger AST (Zubehör). Nach unten abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301					
RO-VA-2 77 05 02 50	2 V-AST-200-OF, 4 Steckdosen	1291 x 780 (865) x 900	10500		
RO-VA-3 77 05 03 50	3 V-AST-200-OF, 5 Steckdosen	1608 x 780 (685) x 900	10500	100	150
Zubehör: Dekorationsblende hoch, Aufsatz					

➤ Verwenden Sie Zubehör varithek® von Rieber.



Siehe Preisbuch Rieber sowie jeweilige technische Dokumentation, Betriebsanleitung

5.2.3 Rollito® Front Cooking

Beispiel

**Rollito®
Front
Cooking**



...sowie Zubehör: Dekorationsblende hoch, Aufsatz, Seitenbeleuchtung, ...

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Funktionsmodul aus Edelstahl mit Stellfläche für 2 (3) Auf-Tisch-Systemträger (Zubehör). Nach unten abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301					
RO-FC-2 77 06 02 50	2 V-AST-200-OFF, 2 Steckdosen	1291 x 780 (865) x 900	10500		
RO-FC-3 77 06 03 50	3 V-AST-200-OFF, 3 Steckdosen	1608 x 780 (865) x 900	10500	100	150
Zubehör: Aufsatz, Dekorationsblende, Deckel, Auf-Tisch-Systemträger, varithek® 2.0, Spritzschutz, Abdeckung, Wokpfanne auf Anfrage					

5.3 Gerätetypen 'Kühlmodul'

5.3.1 Rollito® Kalt mit Kühlwanne

Beispiel

Rollito®
Kalt mit
Kühl-
wanne



...sowie Zubehör: Tabletrutsche, Dekorationsblende hoch, Aufsatz, Seitenbeleuchtung, Deckel

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Kühlwanne aus Edelstahl mit Kugelablasshahn 1/2", Wanne berohrt, FCKW-frei isoliert mit Edelstahl-Verkleidung 4-seitig, Kältemittel R 134 a. Unter dem Funktionsmodul Edelstahl-Kasten mit Kühlmaschine, steckerfertig montiert, Wippschalter zum Ein- und Ausschalten, Analoger Temperaturregler, 1 Steckdose 230 V, Kälteleistung 230 W, VT -10 °C, Kühlbereich +6 °C bis +12 °C. Nach unten abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301; IPX4					
RO-KA-2 77 02 01 50		955 x 600 (685) x 900	255		
RO-KA-3 77 02 02 50		1291 x 600 (685) x 900	255		
RO-KA-4 77 02 03 50		1608 x 600 (685) x 900	285	100	150

Zubehör: Tabletrutsche, Dekorationsblende hoch, Aufsatz, Seitenbeleuchtung, Deckel auf Anfrage

Kühlbereich +6 °C bis +12 °C
Stille Kühlung

Empfohlenes Zubehör:

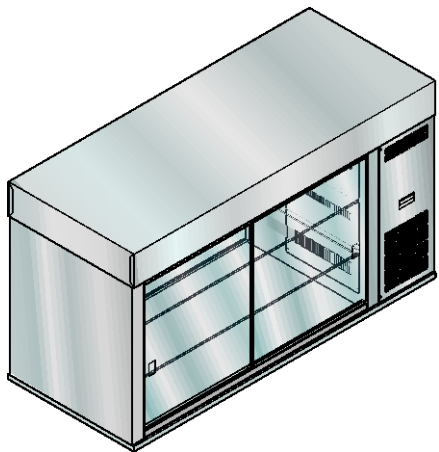
Stege, GN-Behälter von Rieber



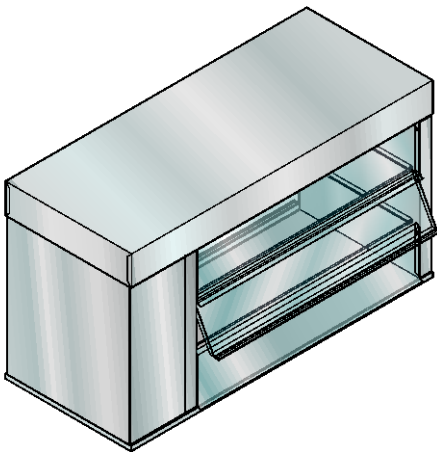
'Gebrauchshinweise für Gerätetypen 'Kühlmodul'', Seite 55 ff.

5.3.2 Rollito® Vitrine (zum Aufsetzen) ohne Unterbau

Beispiel
Rollito®
Vitrine



Bedienseite



Gastseite

EMPFEHLUNG: Aufstellung auf Rollito® Universal, RO-UN-4.

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Vitrine aus Edelstahl zum Aufsetzen. Boden, Seitenwände und Deckel isoliert. Bedienungsseitig 2 Glasschiebetüren aus VSG 6 mm. Kälteleistung 440 W, VT -10 °C, Kühlbereich +6 °C bis +12 °C. Verdampfer und Ventilator oben im Deckel. Verdampferwanne mit Tauwasserablauf. Automatische Abtauung alle 4 Stunden, bei drohender Vereisung wird automatisch abgetaut. Gästeseitig 6 Entnahmeklappen aus Polyester, Innenraum mit Beleuchtung und 2 Glasborde aus VSG, je 1026 x 480 mm. Mit Umluftkühlung, Abtauautomatik und Tauwasserverdunstung, komplett mit integrierter Kühlmaschine. Thermostat mit Digitalanzeige, EIN-/Aus-Schalter. Kältemittel R 134a. Fassungsvermögen 9 x GN 1/1. IPX4 Klappenmaß passend für GN 1/1 3 Auslageflächen für 3 x 3 GN 1/1					
KV-T-6K 83 03 11 01	Kühlmaschine links, bedienungsseitig	1411 x 588 x 798	370	75	20 ¹
KV-T-6K 83 03 11 01	Kühlmaschine rechts, bedienungsseitig	1411 x 588 x 798	370	75	20 ¹
Zubehör: Aufsatz, Unterbau wie Rollito® Universal, Dekostreifen aus MDF, lackiert, Farbe nach Wahl Sonderausführung: Kühlvitrine gästeseitig festverglast					

Kühlbereich +6 °C bis +12 °C
Umluftkühlung



'Gebrauchshinweise für Gerätetypen 'Kühlmodul', Seite 55 ff.



Hinweis zum Aufstellen, Seite 80

¹ Maximale Zuladung pro Bord

5.4 Gerätetypen ‘Neutralmodul’

Rollito® Universal

Beispiel
Rollito®
Universal



...sowie Zubehör: Aufsatz



...sowie Zubehör: Aufsatz, Dekorationsblende hoch, Seitenbeleuchtung

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Nach unten abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301.					
RO-UN-2 77 01 01 50		955 x 600 (685) x 900		70	140
RO-UN-3 77 01 02 50		1291 x 600 (685) x 900		80	145
RO-UN-4 77 01 03 50		1608 x 600 (685) x 900		85	150
Zubehör: Aufsatz, Dekorationsblende hoch, Seitenbeleuchtung					

5.5 Gerätetypen ‘Ergänzungsmodul’

5.5.1 Rollito® Plus

Diese Geräte können mit anderen Rollitos elektrisch nicht verbunden werden.
Eingestellte Geräte wie z.B. acs® 800 oder 1000 müssen separat angeschlossen werden.

- Verwenden Sie das CEE Adapterkabel.

 ‘CEE Adapterkabel’, Seite 44

5.5.1.1 ... für Front Cooking mit acs® 800 oder 1000

Beispiel
Rollito®
Plus



Anschlusskabel 230V, 16A Steckdose und Kabelhalter, nur bei Seitenbeleuchtung eingesteckt.

Beispiel



...sowie Zubehör: Aufsatz, Dekorationsblende hoch, Seitenbeleuchtung, varithek®-Elemente

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Nach unten abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Mit Einfahrnische aus Edelstahl für acs® 800 oder 1000.					
RO-PL-3- 1025 77 10 02 51	Einfahrnische 1025 mm	1291 x 600 (685) x 900			

5.5.1.2 ... Einfahrnische für Tellerspender

Beispiel
Rollito®
Plus



...sowie Zubehör: Dekorationsblende hoch



Anschlusskabel 230V, 16A Steckdose und Kabelhalter, nur bei Seitenbeleuchtung eingesteckt.

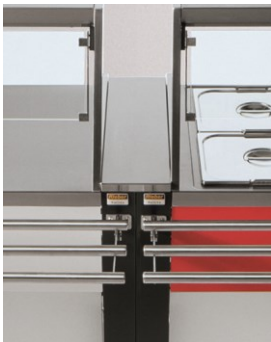
Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Funktionsmodul mit Einfahrnische aus Edelstahl. Nach unten abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301.					
RO-PL-2 77 10 01 50	Einfahrnische 550 mm, für Tellerspender	955 x 600 (685) x 900			
RO-PL-3 77 10 02 50	Einfahrnische 925 mm, für Tellerspender längs	1291 x 600 (685) x 900			
Zubehör:					

5.5.2 Rollito® Elementverbindung

Beispiel
Rollito®
Element-
verbin-
dung



Typ RO-EV



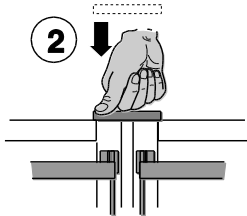
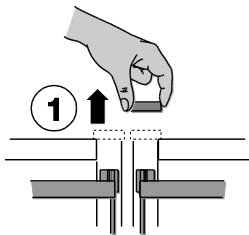
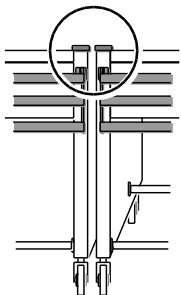
Typ RO-GV

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
zum Kuppeln der Rollitos über Linie. Abdeckung aus Edelstahl, allseitig 20 mm abgekantet. Die Elementverbindung ist formschlüssig und wird mittels Klettband fixiert.					
RO-EV 77 11 04 50	für fahrbaren Rollito®	200 x 600 x 20			
RO-GV 77 11 04 51	für Rollito® mit Standfüßen	166 x 600 x 20			

➤ **HINWEIS**

Verwenden Sie für fahrbaren Rollito® die Elementverbindung Typ RO-EV.
Der Fußboden ist oft nicht hinreichend eben.
Fahrbarer Rollito® ist nicht höhenverstellbar /justierbar.

- Zum Lösen der Elementverbindung ziehen Sie diese nach oben schräg ab und entnehmen diese.

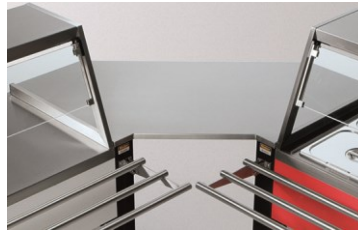


5.5.3 Rollito® Ecke

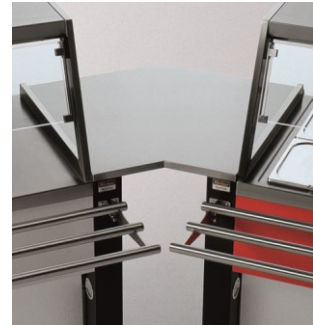
Beispiel
Rollito®
Ecke



Typ RO-EC-90a



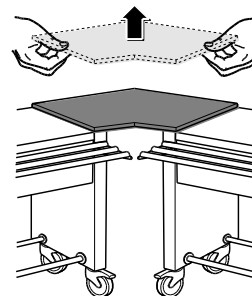
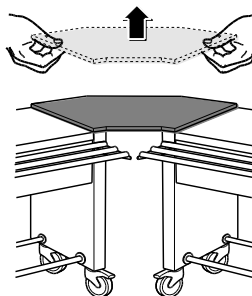
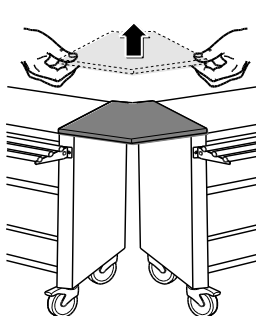
Typ RO-EC-90i



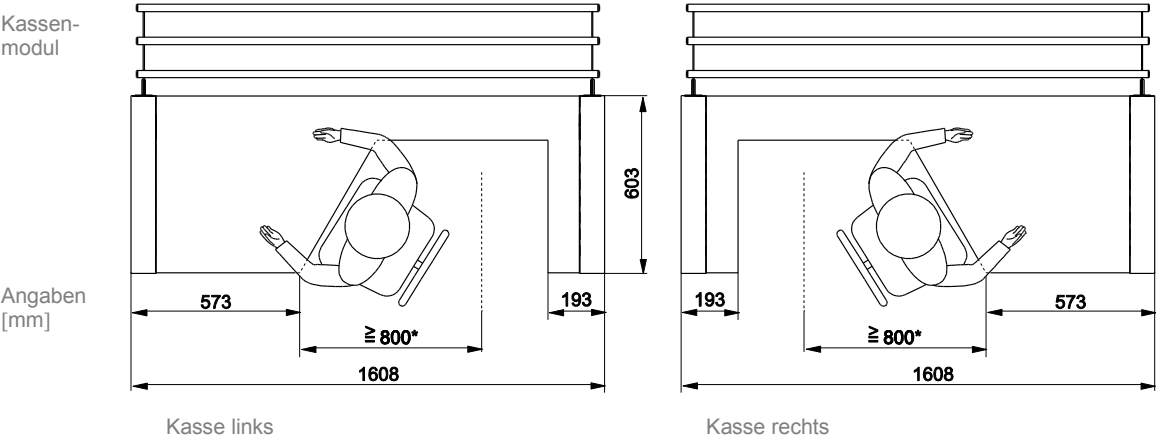
Typ RO-EC-45

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Zum Kuppeln von 2 Rollitos über Eck. Abdeckung aus Edelstahl, allseitig 20 mm abgekanthet, zum Einclippen rechts und links. Die Elementverbindung ist formschlüssig und wird mittels Klettband fixiert.					
RO-EC-90a 77 11 02 50	außen 90°	720 x 600 x 20			
RO-EC-90i 77 11 01 50	innen 90°	985 x 600 x 20			
RO-EC-45 77 11 01 50	außen/innen 45°	205/455 x 600 x 20			

- Zum Lösen der Elementverbindung ziehen Sie diese nach oben schräg ab und entnehmen diese.



5.6 Gerätetypen ‘Kassenmodul’



Beispiel
Rollito®
Kasse



Kasse links ...sowie Zubehör: Dekorationsblende hoch, Seitenbeleuchtung, ...

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]	Anschluss- wert [W]		
Ablagefläche mit 1 mm Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), matt geschliffen, allseitig 40 mm abgekantet. Mit integrierter Sitznische und Stellfläche für die Kasse. Nach unten abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301.					
RO-KL-4 77 08 03 50	Kasse links	1608 x 600 (685) x 900			
RO-KL-4 77 08 03 50	Kasse rechts	1608 x 600 (685) x 900			
Zubehör: Dekorationsblende hoch, Seitenbeleuchtung					

5.7 Zubehör

5.7.1 Rollito® Aufsatzbord

Typ /			Abmessungen L x B x H [mm]		Anschluss- wert [Watt]	Bestell-Nr.
Edelstahl Rechteckrohr zum Aufstellen auf Rollito® , gästeseitig geneigt, Bord 288 mm breit, Hustenschutz aus Sicherheitsglas VSG 8 mm, 4-fach verstellbar. Durchreichehöhe 150 bis 330 mm.						
* steckerfertig, Schalter im Aufsatz. Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz, IPX4						
RO-AB-2			781 x 580 x 400			77150150
RO-AB-3			1117 x 580 x 400			77150250
RO-AB-4			1434 x 580 x 400			77150350
RO-ABL-2		*	781 x 580 x 400	18	15	77160150
RO-ABL-3			1117 x 580 x 400		18	77160250
RO-ABL-4			1434 x 580 x 400		30	77160350
RO-ABLW-2		Infrarot- strahler	781 x 580 x 400		765	77170150
RO-ABLW-3			1117 x 580 x 400		1130	77170250
RO-ABLW-4			1434 x 580 x 400		1530	77170350
Im Nahbereich des Infrarotstrahlers starke Wärmestrahlung. Risiko Verbrennungsgefahr						

5.7.2 Rollito® Aufsatzbord „Solo“

Typ /			Abmessungen L x B x H [mm]		Anschluss- wert [Watt]	Bestell-Nr.
Edelstahl Rechteckrohr zum Aufstellen auf Rollito®, gästeseitig geneigt an beiden Längsseiten, Bord 288 mm breit, beidseitig Hustenschutz aus Sicherheitsglas VSG 8 mm, 4-fach verstellbar. Durchreichehöhe 150 bis 330 mm.						
* steckerfertig, Schalter im Aufsatz. Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz, IPX4						
RO-AB-2S		Solo	781 x 580 x 400			77180150
RO-AB-3S			1117 x 580 x 400			77180250
RO-AB-4S			1434 x 580 x 400			77180350
RO-ABL-2S		Licht Solo*	781 x 580 x 400	22	15	77160150
RO-ABL-3S			1117 x 580 x 400		18	77160250
RO-ABL-4S			1434 x 580 x 400		30	77160350
RO-ABLW-2S		Infrarot- strahler	781 x 580 x 400		365	77170150
RO-ABLW-3S			1117 x 580 x 400		730	77170250
RO-ABLW-4S			1434 x 580 x 400		1095	77170350
Im Nahbereich des Infrarotstrahlers starke Wärmestrahlung. Risiko Verbrennungsgefahr						

5.7.3 Rollito® Aufsatz „Front Cooking“

Typ /		Abmessungen L x B x H [mm]		Anschluss- wert [Watt]	Bestell-Nr.
-------	--	-------------------------------	---	---------------------------	-------------

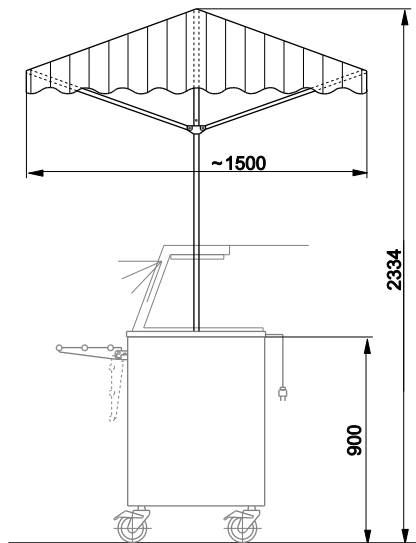
Edelstahl Rechteckrohr zum Aufstellen auf **Rollito®**, gästeseitig geneigt, ohne Bord damit die Wrasen ungehindert abziehen können, auf dem Aufsatz 2 Tellerablagen Durchmesser 330 mm aus Edelstahl. (Nicht bei Aufsatz RO-ABL-3-ACS). Durchreichehöhe 150 bis 330 mm.

* steckerfertig, Schalter im Aufsatz. Nennspannung 1 N AC 230 V 50 Hz, IPX4

RO-ABFC-3			1117 x 580 x 400		15	77210250
RO-ABFC-4			1434 x 580 x 400		30	77210350
RO-ABL-3-ACS			1117 x 580 x 400		15	77230250
3-seitig geschlossen, mit Glasbord oben, ohne Tellerablagen	Front- cooking	Front- cooking acs				

5.7.4 Baldachin

Baldachin

Angaben
[mm]

Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]			
Baldachin blau/weiß für Rollito® mit Dekorationstafel. Gestell aus Edelstahl, zerleg- und klappbar, zum Aufstecken auf das Rollito®. Stoff: Polyacryl, UV stabil, verrottungsfest, form- und maßstabil, farbecht, imprägniert gemäß DIN 53888 (+/-30 mbar). Dekorationstafel aus Acrylglas, 8 mm. Im Lieferumfang: 2 Edelstahl-Abschlussdeckel zum Einstecken der Seitenwangen, mit Bohrungen, Verstärkungen.					
RO-BA-2 77 22 01 50		955 x 1486 x 1604			
RO-BA-3 77 22 02 50		1291 x 1486 x 1604			
RO-BA-4 77 22 03 50		1608 x 1486 x 1604			

Montagehinweis

Im Lieferumfang: 2 Edelstahl-Abschlussdeckel zum Einstecken der Seitenwangen, mit Bohrungen, Verstärkungen.

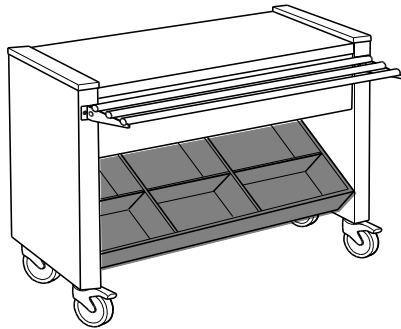
- Entnehmen Sie die 2x Abschlussdeckel. Sicher aufbewahren zur weiteren Verwendung.



Näheres: Seite 35

- Montieren Sie die 2 Edelstahl-Abschlussdeckel zum Einstecken der Seitenwangen.
- Baldachin montieren bzw. aufstecken.

5.7.5 Rollito® Dekokiste

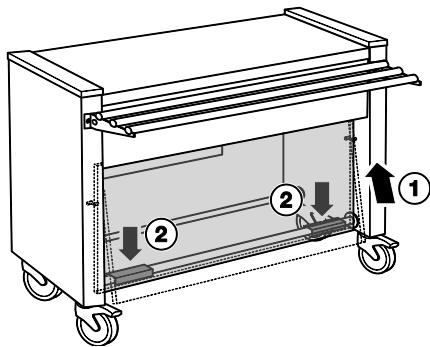


Typ / Bestell-Nr.	Ausführung	Abmessungen L x B x H [mm]			
Aus Birke-Multiplex mit 4 Facheinteilungen, DD-lackiert, zum Einhängen im Rollito®					
RO-DK-2 47 12 04 01		955 x 400 x 110			
RO-DK-3 47 12 04 02		1291 x 400 x 110		20	
RO-DK-3 47 12 04 02		1608 x 400 x 110			

Hinweis zur Montage/Demontage

- Rollito® Dekokiste in den Aufnahmen einhängen.

5.7.6 Rollito® Dekorationsblende hoch



Passend für: Universal, Bain-Marie, WarmTop-Geräte; für Kaltbuffet bedingt geeignet

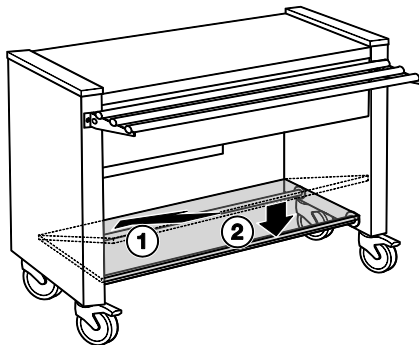
Buffetlänge [mm]	Bestell-Nr.
955	47120311
1291	47120312
1608	47120313
Abet 877 millerighe (silber) zum Einhängen unter die lackierte Frontblende. Optional MDF lackiert, RAL-Farbe nach Wahl	

Die Dekorationsblende kann auch auf der Bedienseite angeordnet werden, Option werksseitig. Diese ist mit einer Aussparung für die Bedienelemente ausgeführt.

- Dekorationsblende einschieben zwischen den Stiften (1) beidseitig, einschwenken in die Vertikale und senkrecht abstellen in die Halterungen (2). Demontage erfolgt umgekehrt.

5.7.7 Edelstahl Grundboden

Beispiel
Edelstahl
Grund-
boden



Buffetlänge [mm]	Bestell-Nr.
955	47100102
1291	47100103
1608	47100104

Der Grundboden ist formschlüssig fixiert auf den Querstreben kunden- und bedienseitig.

Beachte: Nicht anwendbar für Gerätetypen 'Kühlmodul'.

Passend für: varithek®, Front-Cooking

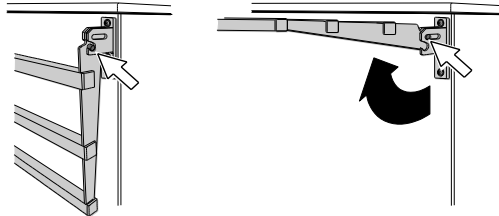
Buffetlänge [mm]	Bestell-Nr.
1291	47100101
1608	47100105

5.7.8 Abklappbare Tabletrutsche

Beispiel
Tablettrutsche



90 °
schwenkbar



Bedienungsseitig angeschraubt. Passend für: Universal, Bain-Marie, Kalt/WarmTop
Werkstoff Edelstahl 1.4301

Buffetlänge [mm]	Bestell-Nr.
955	47110101
1291	47110102
1608	47110103

Ein Austausch Tabletrutsche versus Tellerablage ist nicht vorgesehen. Die Ausgabehöhe „...rutsche / ...ablage“ ist einheitlich identisch.

Die statisch maximal zulässige Belastung beträgt 300 N/m² bzw. 25 kg pro lfd. Meter.

➤ Umrüstung gewünscht? Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.



Kapitel 'Hinweise zum Aufstellen sowie Umbauten', Seite 78

5.7.9 Seitenbeleuchtung

Eine Nachrüstung ist nicht vorgesehen.

Beispiel
Seiten-
beleuch-
tung



2x 20 W pro Seite, Montage werksseitig

	Bestell-Nr.
Seitenbeleuchtung	auf Anfrage

2x 20 W pro Seite, Montage werksseitig. EIN-/AUS Schalter am Gerät. Bei verketteten Geräten kann jedes Gerät separat beleuchtet werden.

5.7.10 CEE Adapterkabel



	Bestell-Nr.
CEE Adapterkabel, 0,5 m Länge	33102201

Schuko 230 V, Kupplung 400 V (bei Einzelaufstellung eines **Rollito®**,
Anschlusswert einhalten: $\leq 3\,500$ Watt.



Kapitel 'Anschlusswert der Stromversorgung einhalten', Seite 78

6 Wissenswertes zur Lieferung bishin Erstreinigung

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

#Transportschäden prüfen/abwickeln

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

Auspacken

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

Gerät von der Palette 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.



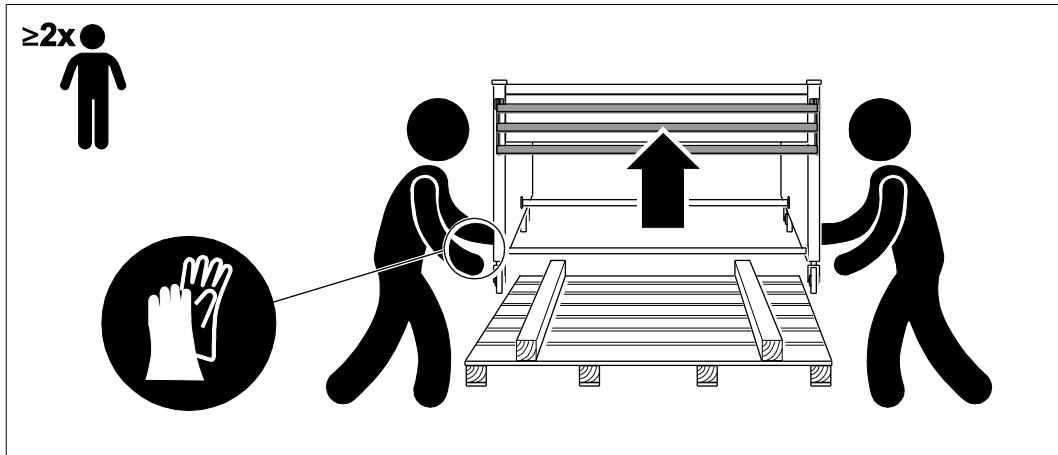
WARNUNG

Schweres Gerät. Siehe Typenschild, siehe Lieferschein.
Nur hierfür unterwiesenes Bedienpersonal zum Transport zulässig.

- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.
- ▶ Heben Sie das Gerät mit der erforderlichen Anzahl an Personen an. Eine weitere Person zieht zügig die Palette mitsamt den 2 Profilen weg.

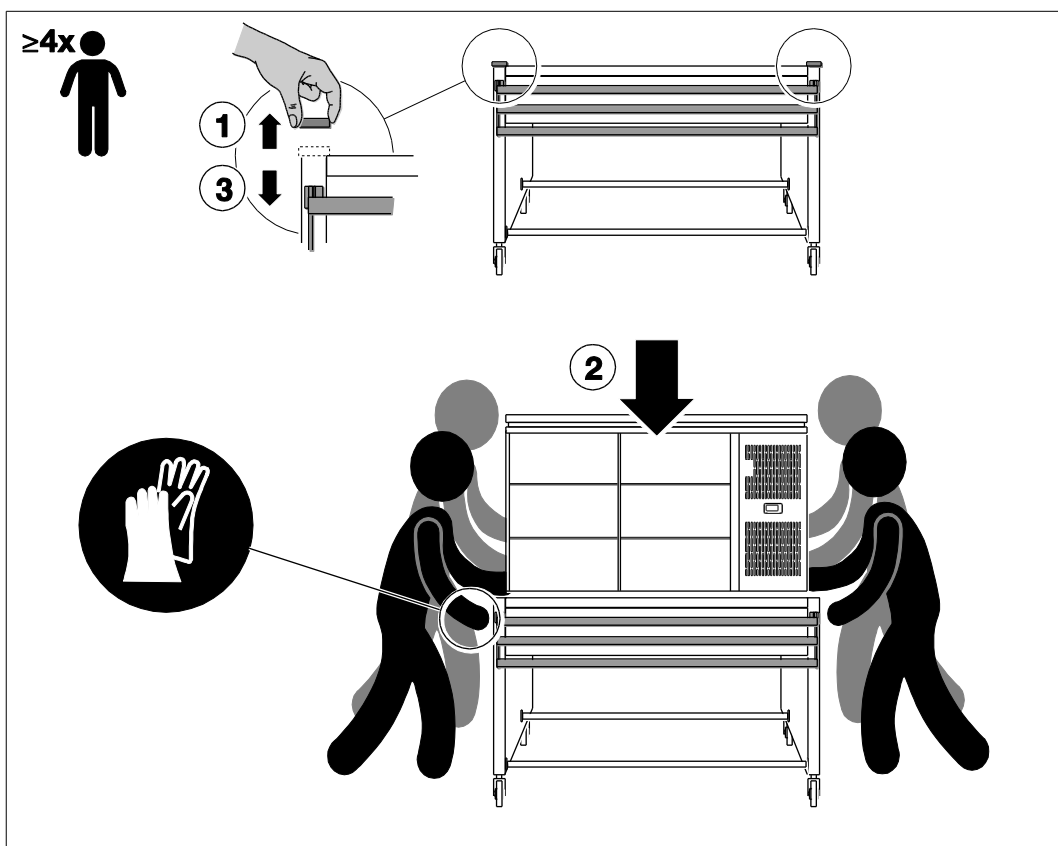
Beispiel

Neutral-
modul



Beispiel

Vitrine
auf
Rollito®
aufsetzen



ACHTUNG

Das Gerät waagrecht, wie in Gebrauchslage, transportieren.

- ▶ Gerät nicht mit Hilfsmitteln wie Gabelstapler abladen bzw. transportieren, ansonsten Risiken von erheblichem Sachschaden.
- ▶ Betrifft Gerätetypen 'Kühlmodul': Nach dem Transport eines elektrisch kühlbaren Gerätes muss sich die Kühlflüssigkeit erst sammeln. Lassen Sie das Gerät nach dem Transport zumindest eine Stunde ruhig stehen. Erst danach einschalten.

Hinweis zum Verpackungsmaterial

Einweg-Verpackung oder Europalette

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

Erstreinigung

Nach Einbau und/oder Montage von Geräten bzw. Möbeln aus Edelstahl muss eine Erstreinigung durchgeführt werden, damit eventuelle Verschmutzungen durch Lagerung, Transport oder Bau- bzw. Montagerückstände entfernt werden.

Schutzschichten aus Papier, Folien und Abziehlack bzw. Rückstände von Haftklebern müssen nach Aufbau der Montage vollständig entfernt werden, da sie zur Korrosion führen können. Zur Reinigung werden meist abrasiv wirkende Reinigungsmittel (enthalten **weiche** Polierkörner) oder saure Reinigungsmittel benutzt. Die sauren Reinigungsmittel müssen auf jeden Fall **frei von Salzsäure** sein, die zu Verfärbungen oder gar Lochkorrosion führen kann.

Die Anwendung von Reinigungsmitteln erfolgt nach Anweisung der Hersteller, wobei in der Regel das entsprechenden Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch auf der Oberfläche gleichmäßig verteilt wird. Hartnäckige Verschmutzungen werden intensiv bearbeitet, z. B. mit einem weichen Kunststoffvlies. Danach werden Reinigungsrückstände mit klarem Wasser abgespült bzw. abgewaschen und die Flächen mit weichen Tüchern (z. B. auch mit fusselfreiem Küchenpapier) abgetrocknet. Farbspritzer sind mit geeigneten organischen Lösemitteln bzw. Lösemittelreinigern zu entfernen.

Kalk- oder Zementmörtelspritzer sollten vor dem Erhärten mit einem Gummischaber, Holzspan oder ähnlichem abgeschabt werden. Keinesfalls dürfen Werkzeuge aus normalem Stahl (Spachtel, Stahlwolle) verwendet werden, da dies zu Fremdrost führen kann. Letzte Reste von Kalk und Zement lassen sich mit einem sauren Reiniger (salzsäurefrei) entfernen.



Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 64

7 Hinweise zum Gebrauch

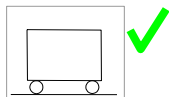
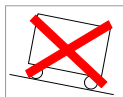
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

7.1.1 Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beachten Sie das jeweilige Leergewicht und die zulässige Zuladung. Angaben befinden sich auf dem Typenschild und im Kapitel Gerätebeschreibung.
- Nur in trockenen Räumen im Gebäude verwenden. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
- Verbrennungsgefahr am Licht/Wärme-Aufsatz. Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.
- Frontcooking ist nur mit vierseitig schließendem Hustenschutz zulässig.
- Gerät nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.

7.1.2 Vermeiden Sie Risiken bei fahrbarem Gerät

- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung. Produkt nur auf gerader Fläche transportieren. Sichern Sie die Lage stets mit den 'Feststellbremsen'. Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen tragen. Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.



- **ACHTUNG**
Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

7.1.3 Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität

- Gerät an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.

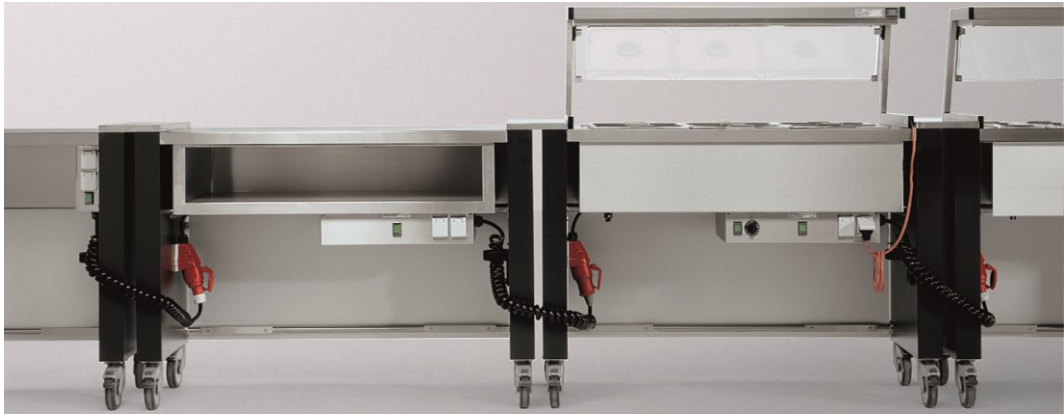
Das Erfordernis eines Potenzialausgleiches kann eine Elektrofachkraft fachlich beurteilen.

-  Potenzialausgleich bedarfsweise durch eine Fachkraft für Elektroarbeiten ausführen lassen.

Anschlusswert einhalten

- Die Stromzuführung erfolgt über die elektrisch miteinander gekoppelten Geräte, Kupplung 400 V. Am Rollito® selbst ist die Stromabnahme 230 V.

Beispiel



Unter dem Anschlusswert versteht man die Addition aller Leistungen (in kW) der anzuschließenden Elektrogeräte und -anlagen. Der Leistungsbedarf einer Verbraucheranlage, ist die Summe der gleichzeitig in Anspruch genommenen elektrischen Leistung.

HINWEIS

Bei Überschreitung des elektrischen Anschlusswertes wird der Stromkreis abgeschaltet. Der maximal zulässige Anschlusswert ist durch die Form des Anschlusssteckers vorbestimmt.

- ▶ Anschlusswert einhalten: $\leq 10,5 \text{ kW}$ bei **400 V 16 A**.
- ▶ Berechnen Sie bei der Planung den summarischen Anschlusswert.



'Anschlusswert der Stromversorgung einhalten', Seite 78

Zum elektrischen Anschluss das **Elektrische Zuleitungskabel** (2,5 m) verwenden.

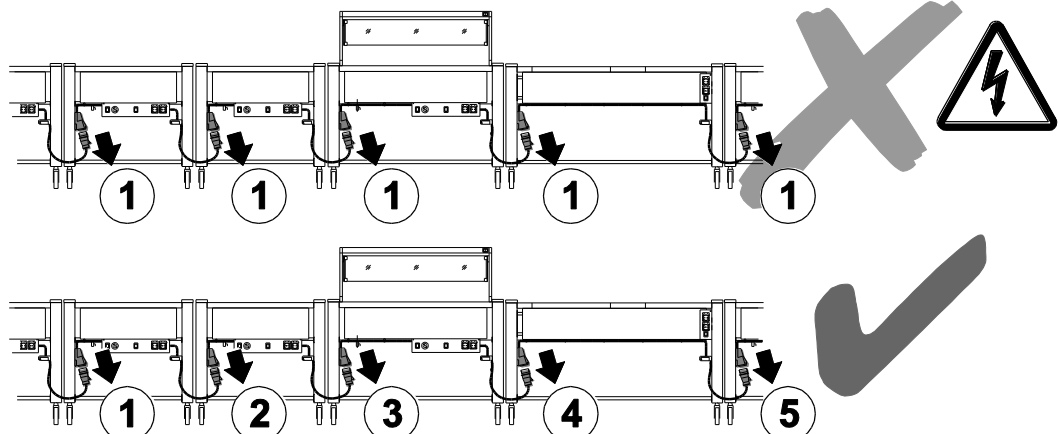
Elektrische Geräte nicht massenhaft Ein- und Ausschalten



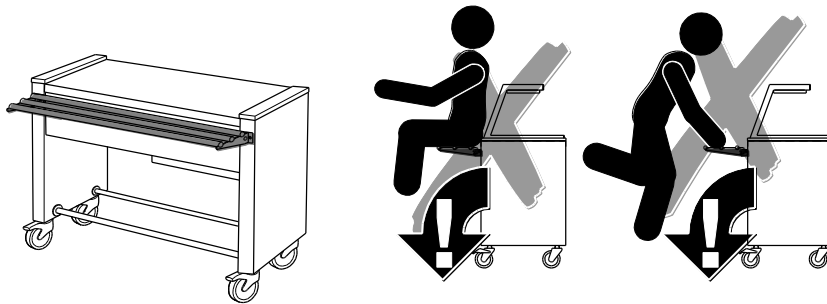
ACHTUNG

Risiken Kabelbrand. Spitzenströme entstehen beim massenhaften Ein- und Ausschalten koppelbaren Elektrogeräte entlang der Verkettung.

- ▶ Geräte nicht massenhaften Ein- und Ausschalten.
- ▶ Erst nach dem Ausschalten den Netzstecker ziehen.



7.1.4 Vermeiden Sie Risiken an der Tabletrutsche



Menschlich fehlerhaftes Verhalten kann riskante Situationen wie Kippen oder Umstürzen des Gerätes bewirken.

➤ **⚠ WARNUNG**

Stützen Sie sich nicht mit den Armen auf der Tabletrutsche ab. Setzen Sie sich nicht darauf. Agieren Sie bei erkennbar verhaltensauffälligen Personen. Weisen Sie höflich auf die Kippgefahr und weitere Risiken hin.

7.2 Gebrauchshinweise für Gerätetypen 'Warmhaltemodul'

7.2.1 Rollito® Bain-Marie

Beispiel

**Rollito®
Bain-Marie**

... mit
Wanne



Gerätebeschreibung, Seite 26

7.2.1.1 Hinweise zum Gebrauch der Bain-Marie

Geben Sie acht ...



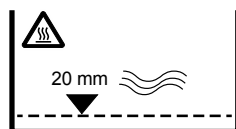
⚠️ WARNUNG



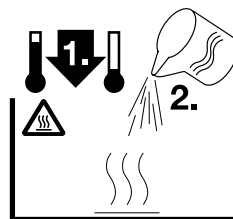
Beim Wechseln von GN-Behältern oder Hantieren im Bereich der heißen **Bain-Marie** kann man sich an bis zu 100 °C heißen Oberflächen verletzen und sich mit heißem Wasser oder Dampf verbrühen.

- ▶ Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung (PSA), Schutzhandschuhe, im Bereich der heißen Bain-Marie.
- ▶ Bei fehlender Flüssigkeit die Bain-Marie sich erst abkühlen lassen, danach Wasser einfüllen und so Verbrühung an Gesicht, Händen und Armen vermeiden.

Bain-Marie



Füllhöhe Wasser



Bei fehlendem Wasser die heiße Bain-Marie sich erst abkühlen lassen, erst danach Wasser einfüllen.

Bain-Marie ...

➤ ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass der Ablaufhahn geschlossen ist. Siehe Produktkennzeichnung am Ablaufhahn an der Unterseite des Gerätes.

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

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

Aufheizzeit ...

- Schalten Sie das Gerät am 'Wippschalter mit Leuchtanzeige' auf EIN.

■ Grüne Kontrollleuchte leuchtet.

- Stellen Sie am 'Drehregler zur Heizungsregulierung' die gewünschte Leistung ein.

■ Circa **45 Minuten** Aufheizzeit sind erforderlich.

■ Beim Heizen ohne aufgelegten Deckel würde sich die Aufheizzeit verlängern.



Anwendertipp

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

- ▶ Verwenden Sie GN-Behälter mit Deckel von Rieber.

■ Auf diese Weise sparen Sie Energie und Stromkosten.

Nach dem Gebrauch

- Lassen Sie das abgekühlte Wasser aus der Bain-Marie ab.

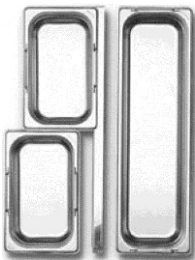


Reinigung, Wartung und Pflege, Seite 71

Hinweis auf das Zubehör Stege

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

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

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

7.2.2 Rollito® varithek®

Beispiel

Rollito®
varithek®



...mit varithek® Einbau-Systemträger



...mit varithek® Einbau-Systemträger und
Kochgeräten varithek® 2.0

Hinweise zum Gebrauch von varithek®-Ceranheizfeldern

- Halten Sie die Instruktionen der jeweiligen Betriebsanleitung ein.



Betriebsanleitung varithek 2.0 von Rieber

➤ **WARNUNG**

Verbrennungsgefahr. Überhitzungsgefahr. Lassen Sie bei einem Gerät mit induktiver Erwärmung die Systemträgerklappe stets geöffnet.

➤ **ACHTUNG**

thermoplate® direkt auf der Ceran®-Glasfläche des **varithek® 2.0** auflegen, ansonsten kann das Gerät überhitzen und beschädigt werden. Gilt nicht bei Typ 'CH-800'.

7.2.3 Rollito® Front Cooking

Beispiel

Rollito®
Front
Cooking



- **HINWEIS**
Anschlusswert einhalten: ≤ 3 500 Watt.
 - Kochgeräte mit Spritzschutz ausstatten.
-  *'Zubehör', Seite 38 ff.*

7.3 Gebrauchshinweise für Gerätetypen 'Kühlmodul'

7.3.1 Hinweise für 'Kühlmodul'

Halten Sie die HACCP-Bestimmungen ein. Hierzu beispielsweise:

- Gerät nur mit hinreichend vorgekühlten verpackten/eingepackten Speisen befüllen.
- Belassen Sie freien Raum im Gerät. Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur von der Regeltemperatur abweichen.
- Auf Lagertemperatur vorgekühlte Speisen zuführen, ansonsten könnte die Kühlleistung nicht ausreichend sein. Das Gerät kann vereisen, muss dann abtauen und erneut kühlen.
- Kühlmodul möglichst vor dem Gebrauch vorkühlen, **circa 20 Minuten**.
- Kühlmodul zumindest 1x täglich entleeren und reinigen. Nicht missbräuchlich zur Dauerkühlung verwenden.



Gerätebeschreibung, Seite 30



Reinigung, Wartung und Pflege, Seiten 64 ff., 73 ff.



Anwendertipp

- ▶ Verwenden Sie Gastronorm-Behälter sowie thermoplates® von Rieber.

7.3.2 Rollito® Kalt mit Kühlwanne

Beispiel

Rollito®
Kalt mit
Kühl-
wanne



Beim Gebrauch den Kugelablasshahn ½" geschlossen halten.

Kühlbereich +6 °C bis +12 °C



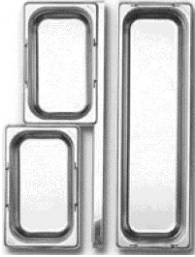
Anwendertipp

- ▶ Verwenden Sie **Gastronorm-Behälter mit Deckel** und sparen so erheblich Energie. So schonen Sie die Umwelt und sparen auch Geld.

Hinweis auf das Zubehör Stege

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

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

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

Gerät einschalten

- Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie hierzu den grünen Wippschalter auf POWER ON (I).
 -  Der grüne Wippschalter leuchtet.
 -  Das Gerät kühlt auf die am Drehschalter vorgegebene Temperatur.
- Gerät vor dem Befüllen möglichst vorkühlen, **circa 20 Minuten**.

Sie möchten die Solltemperatur ändern?

- Stellen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Temperatur.
 -  Das Gerät kühlt auf die am Drehschalter vorgegebene Temperatur.

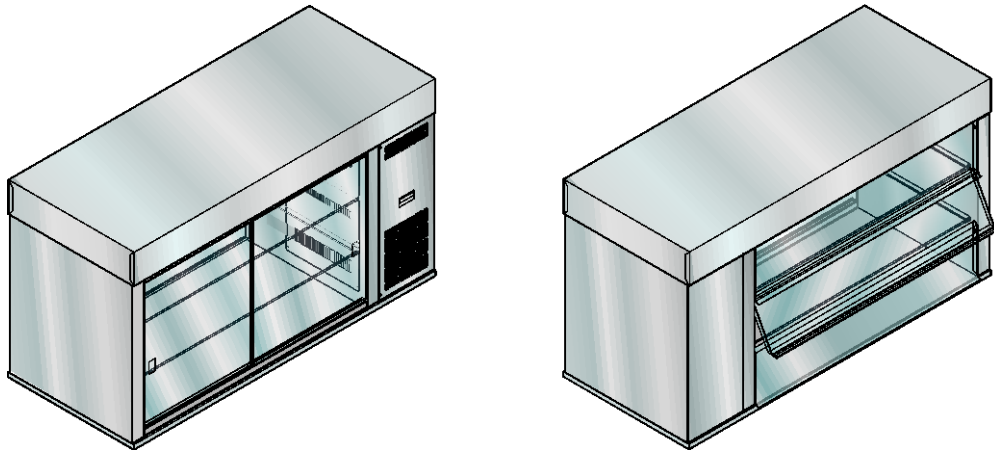
Gerät ausschalten

- Schalten Sie das Gerät aus. Drücken Sie hierzu den grünen Wippschalter auf **POWER OFF** (O).
 -  Der grüne Wippschalter leuchtet nicht.
 -  Gerät taut ab.

7.3.3 Rollito® Vitrine (zum Aufsetzen) ohne Unterbau

Beispiel

Rollito®
Vitrine



Beispiel Kühlvitrine KV-T-6K auf Rollito® Universal, Typ RO-UN-4.

Mit Umluftkühlung, Abtauautomatik und Tauwasserverdunstung. Thermostat mit Digitalanzeige, EIN-/Aus-Schalter; Kältemittel R134a. Fassungsvermögen 9 x GN 1/1.

Kühlbereich +6 °C bis +12 °C

Hinweis zum Vorgehen beim Aufsetzen auf ein 'Neutralmodul'

➤ **WARNUNG**

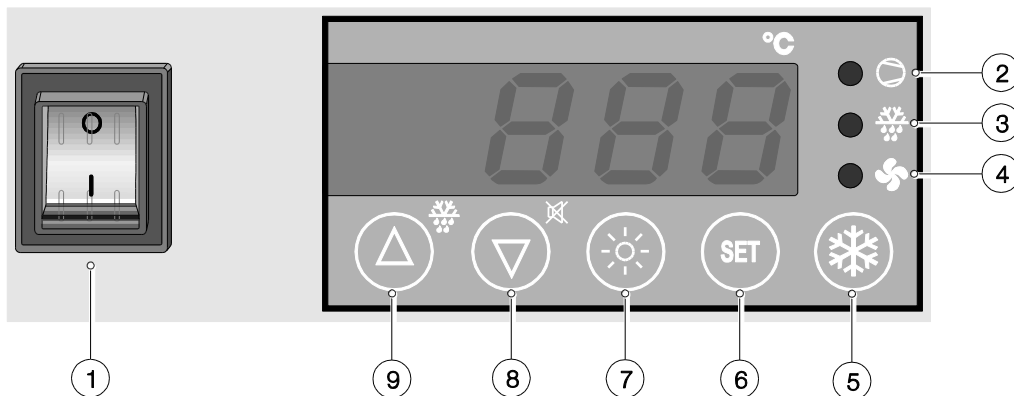
Transport beim Aufstellen mit der gebotenen Anzahl an Personen ausführen. Nur hierfür autorisiertes Bedienpersonal zulässig. Gerät wiegt circa 75 kg.



Seite 80

Hinweis zur Bedienung der Steuerung

... programmierbare Steuerung



- 1 EIN/AUS Wippschalter → ...leuchtet grün bei elektrisch eingeschaltetem Gerät
- 2 Betriebsanzeige für Kühlung → LED leuchtet rot beim **Kühlvorgang**.
- 3 Betriebsanzeige für Abtauvorgang → LED leuchtet rot beim **Abtauvorgang**.
- 4 Betriebsanzeige für Lüftung → LED leuchtet rot bei aktiver **Umluftkühlung**
- 5 **Taste A:** Verschiedene Funktionen werden der Taste „A“ mithilfe der Parametrierung zugeordnet. Die Taste muss mindestens eine halbe Sekunde gedrückt werden. Bei diesem Gerät ist die Taste ohne Funktion, signalisiert lediglich Kühlung.
- 6 **SET-Taste:** Während die SET-Taste gedrückt ist wird der Sollwert angezeigt. Die SET-Taste wird ausserdem zur Parametereinstellung gebraucht.
- 7 **Taste B:** Verschiedene Funktionen werden der Taste „B“ mithilfe der Parametrierung zugeordnet. Bei diesem Gerät ist es das EIN/AUS schalten der Beleuchtung im Gerät (Option).
- 8 **AB-Taste:** Mit der AB-Taste kann ein Alarm quitiert werden. Der interne Summer wird dann abgeschaltet.
- 9 **AUF-Taste:** Durch Drücken der AUF-Taste für **3 Sekunden** kann jederzeit eine Abtautung eingeleitet werden. Während einer Abtautung leuchtet die LED (3) Betriebsanzeige für Abtauvorgang. Die LED (3) blinkt, wenn eine Abtautung angefordert ist, aber durch Sperrbedingungen noch nicht gestartet werden darf.

Wichtige Hinweis

Alle 4 Stunden erfolgt ein automatischer Abtauvorgang, der ein Vereisen des Verdampfers vermeidet. Die Abtauphase dauert circa **20 Minuten** im elektrisch eingeschalteten Zustand. Hierbei leuchtet die LED **Abtauvorgang** (3).

Wird die Stromzufuhr unterbrochen, beispielsweise beim Transport, ist diese Unterbrechungszeit zusätzlich zu beachten. Bedenken Sie, dass nach dem Wiedereinschalten bzw. der Stromzufuhr die Abtauphase weiter abläuft.

- Verlängern Sie die Zeit bei ausbleibender Kühlung möglichst nicht. Achten Sie auf die Betriebsanzeige Abtauvorgang (3).

Gerät einschalten

- Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie hierzu den grünen Wippschalter auf **POWER ON (I)**.
 - Der grüne Wippschalter leuchtet.
 - Das Display an der Steuerung zeigt die IST-Temperatur an.
 - Die Betriebsanzeige für Kühlung (2) leuchtet beim Kühlvorgang.
- Gerät vor dem Befüllen möglichst vorkühlen, **circa 20 Minuten**.

Sie möchten die programmierte Solltemperatur wissen?

- Drücken Sie die **SET-Taste** (6).
 - Die programmierte Solltemperatur wird angezeigt.

Sie möchten die Solltemperatur ändern?

- Zum Einstellen der Solltemperatur die SET-Taste (6) gedrückt halten und mit den Tasten (Δ ∇) den Wert einstellen. Die Tasten loslassen.
 - Der eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.
 - Das Display zeigt die IST-Temperatur an.

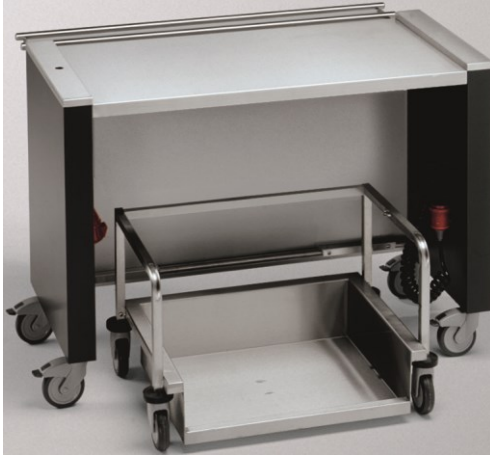
Gerät ausschalten

- Schalten Sie das Gerät aus. Drücken Sie hierzu den grünen Wippschalter auf **POWER OFF (O)**.
 - Der grüne Wippschalter leuchtet nicht. Keine Anzeige im Display, keine leuchtende LED. Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Elektrischen Anschlussstecker abziehen und in der Halterung aufnehmen.
 - Gerät taut ab.

7.4 Gebrauchshinweise für Gerätetypen 'Neutralmodul'

Anwendungs-Beispiele des Rollito® Universal:

Beispiel
Rollito®



Beispiel: ...mit Containerwagen



Beispiel: ...mit Containerwagen sowie Getränkethermi (oben)



Beispiel: ...Ausführung mit Tellerfach

7.5 Gebrauchshinweise für Gerätetypen 'Ergänzungsmodule'

7.5.1 Rollito® Plus

7.5.1.1 ... für Front Cooking mit acs® 800 oder 1000

Beispiel
Rollito®
Plus



Mit Einfahrnische für acs® 800 oder 1000 oder Geschirrspender wie Röhrenstapler oder Plattformstapler.

Dieses Modell kann mit anderen Rollitos elektrisch nicht verbunden werden. Eingestellte Geräte wie z.B. acs® 800 oder 1000 müssen separat angeschlossen werden.

Sonderzubehör: Aufsatz für RO-PL-2 wenn acs® 1000 eingeschoben wird: Modell RO-ABL-3-ACS

➤ Für elektrischen Anschluss CEE Adapterkabel verwenden.



'CEE Adapterkabel', Seite 44

7.5.1.2 ... Einfahrnische für Tellerspender

Beispiel

Rollito®
Plus



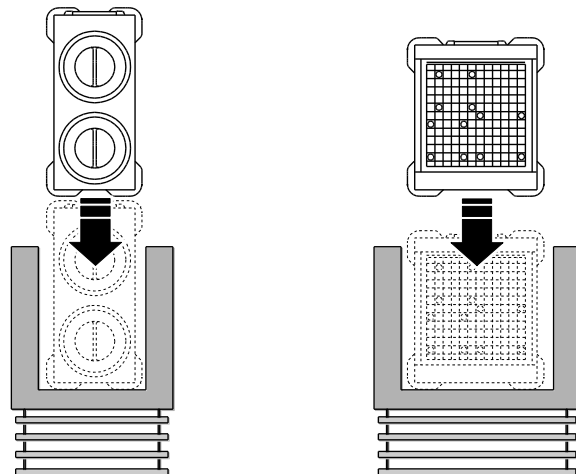
Dieses Modell kann mit anderen Rollitos® elektrisch nicht verbunden werden. Eingestellte Geräte müssen separat angeschlossen werden.

Beispiel

Rollito®
Plus



Anwendungsbeispiel



Anwendungsbeispiel / Draufsicht

7.6 Gebrauchshinweise für das Zubehör

7.6.1 Rollito® Aufsatz ...



Gästeseitig geneigt.



Auf dem Aufsatz 2 Tellerablagen.
Nicht bei Aufsatz RO-ABL-3-ACS.



Front-cooking acs

Gästeseitig geneigt.

➤ **⚠ WARNUNG**

Stromschlaggefahr. Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.



Hinweise zum Transport, Seite 80



Gerätebeschreibung, Seite 38



Verwendungszweck, Seite 20

8 Reinigung, Wartung und Pflege

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

 **Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität**



WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.



- ▶ Gerät elektrisch AUS schalten und die Netzverbindung trennen.
 - ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
 - ▶ Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate**² durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.
-

 **Vermeiden Sie Risiken im Umgang mit Kältemittel.**

→ Betrifft Gerätetyp 'Kühlmodul'

▶ **WARNUNG**

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

8.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

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

² Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

Hinweis zur laufenden Reinigung

Bei dieser Reinigung werden überwiegend abrasivfreie Reinigungsmittel eingesetzt.

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

- Allzweckreiniger
- Neutralreiniger
- Alkalische Reiniger.

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

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

Auflagefläche, schwenkbare Tabletrutsche, Abschlussdeckel, Querstreben, Rollito® Elementverbindung, Rollito® Ecke, Gestell Aufsätze

Beispiel



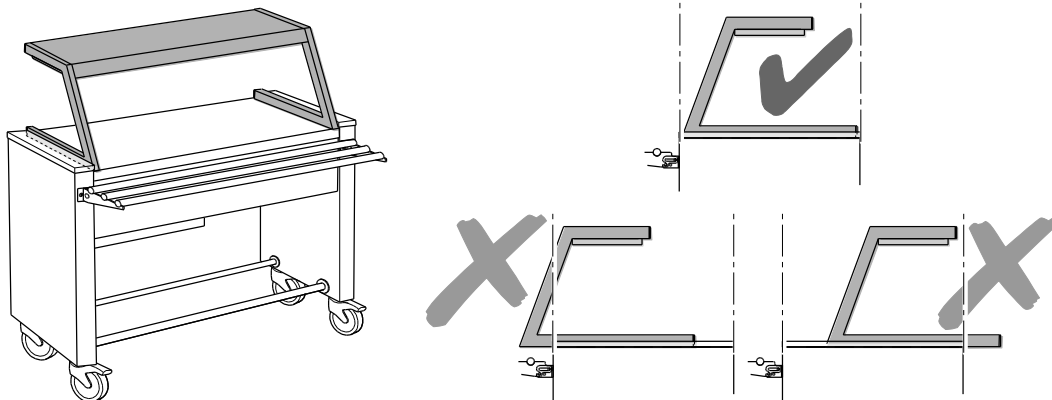
- Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



'Reinigungsmittel für Edelstahl', Seite 68

Rollito® Aufsatz reinigen

Beispiel



- Rollito® Aufsatz bündig abschließen lassen.



Der Rahmen des Rollito® Aufsatz ist aus Edelstahl und wird freistehend auf den Rollito® aufgesetzt. Hierbei auf den korrekten beidseitigen Abschluss achten.

- Zum Reinigen bedarfsweise den Aufsatz entnehmen.



Rollito® Aufsatz reinigen, Seite 75



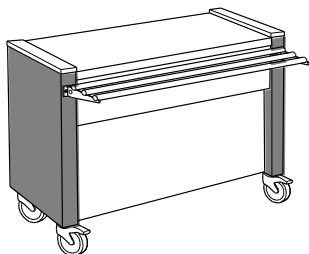
Rollito® Aufsatz ergänzen / entnehmen, Seite 80

- Reinigen Sie das Sicherheitsglas wie üblicherweise Glasflächen.

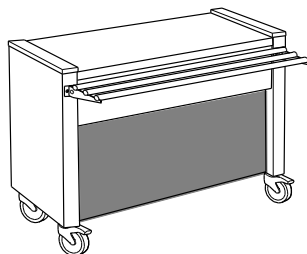
Melaminharzbeschichtete Oberflächen reinigen und pflegen

Die Melaminharzschichtung schafft eine glatte, flüssigkeitsbeständige, bis zu einem hohen Grad kratzfeste Oberfläche, die leicht zu reinigen ist.

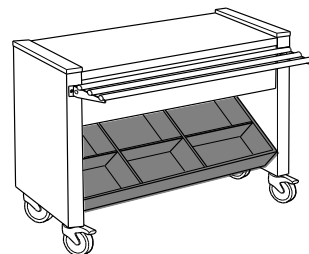
Korpusseitenwangen, Frontblende, Dekorationsblende hoch, Rollito® Dekokiste



Korpusseitenwangen



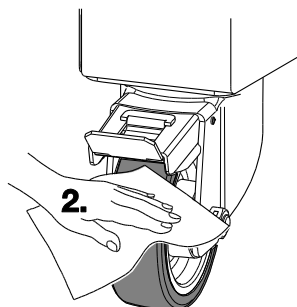
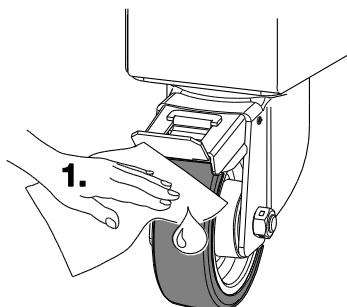
Frontblende



Rollito® Dekokiste

- Reinigen Sie mit einem **weichen Schwamm** oder Leder mit klarem warmen **Wasser**, bedarfsweise einige Tropfen Geschirrspülmittel verwenden.
- Anschließend die Oberflächen mit einem Kunst- oder Naturleder oder **weichen Tuch** trockenreiben. Der Schwamm oder das Tuch sollten vorher gut ausgespült sein.

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**.

Elektrische Bedienelemente reinigen

Beispiel



- Reinigen Sie elektrische Bedienelemente, beispielsweise EIN/AUS Schalter oder das Bedienfeld der Steuerung, mit einem weichen, feuchten, nicht nassen Tuch. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.3 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 Flächegebilde (Maschen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, Vlies). Sehr gut sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern geeignet, um Griffspuren von Edelstahloberflächen zu entfernen.
Kunststoffvliese	Ohne Schleifkörper. Meist hergestellt in den Farben Weiß, Beige, Gelb.
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher

Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Einsatzgebiete
Allzweckreiniger	Insbesondere für leichtere Fettverschmutzungen.
Neutralreiniger	Für mit Fett und Öl verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet.
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle). Beachten Sie die Herstellerangaben zur Dosierung.
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken und Farben. Nicht für Kunststoffe geeignet.
Abrasivhaltige Emulsionsreiniger	Wie abrasiv wirkende alkalische Reiniger, aber bessere Reinigungswirkung bei Fettverschmutzungen und Teer.
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.

8.4 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung**⚠ Produktkennzeichnung im leserlichen und vollständigen Zustand behalten**

Fehlende oder beschädigte Produktkennzeichnung könnte menschliches Verhalten begünstigen.

- Inspizieren Sie die Produktkennzeichnung hinsichtlich Vollständigkeit und Lesbarkeit. Wenden Sie sich bedarfsweise an den 'Vertrieb & Service Rieber'.

Die Produktkennzeichnung Ihres Gerätes am Typenschild bietet wichtige Technische Angaben für den Gebrauch sowie eine eindeutige Identifikation, die beispielsweise für Ersatz- und Verschleisssteile erforderlich ist. An einigen Geräten helfen Symbole/Piktogramme beim sicheren Umgang.

- Vergewissern Sie sich vom korrekt gekennzeichneten Zustand des Gerätes. Inspizieren Sie dies zumindest 1x halbjährlich.



Kapitel 'Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt', Seite 13

8.5 Rechenbasis für die Intervalle

Angenommen wird eine tägliche Einsatzzeit von 6 Stunden.



Anwendertipp

Die Intervalle sind aufgrund der Betriebsbedingungen anhand Ihrer Erfahrungen noch zu ermitteln bzw. zu optimieren. Bei der Wahl Arbeitstage oder Monate gilt jeweils die zeitlich kürzere Angabe.

- ▶ Werten Sie Ihre gemachten Erfahrungen aus.

Übersicht

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich, nach Gebrauch	Allgemein reinigen	 Seite 64
	Warmhaltemodul reinigen	 Seite 70
	Kühlmodul reinigen	 Seite 73
	Rollito® Aufsatz reinigen	 Seite 75
Alle 6 Monate	Elektrisches Betriebsmittel prüfen lassen	 Seite 64
	Kühlmodul: Flusen vom Verflüssiger beseitigen	 Seite 73
	Zustand der Produktkennzeichnung inspizieren	 Seite 69

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

8.6 Hinweise für Gerätetypen 'Warmhaltemodul'

8.6.1 Rollito® Bain-Marie



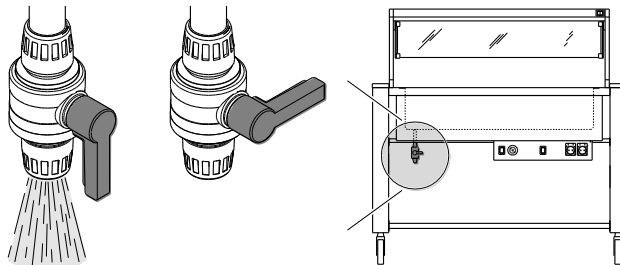
! WARNUNG

Risiken von Verbrühung sowie Verbrennung an der heißen **Bain-Marie**.



- ▶ **Bain-Marie** sich erst abkühlen lassen.
- ▶ Lassen das abgekühlte Wasser über einem Boden-Ausguss ab.
- ▶ Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung (PSA), Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

Bain-Marie



Ausführungsbeispiel: RO-BM-3 mit Aufsatz RO-ABLW-3

Hinweise zum Reinigen:

- Lassen Sie das Wasser ab.
- Wischen Sie das Becken bedarfsweise mit einem feuchten Tuch aus zwecks Vorreinigung.
- Reinigen Sie mit einer heißen, milden Spülmittellösung.
- Spülen Sie mit klarem Wasser ab.
- Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.6.2 Rollito® varithek®

Beispiel



...mit varithek® Einbau-Systemträger



...mit varithek® Einbau-Systemträger und Kochgeräten varithek® 2.0

- Entnehmen Sie die Geräte sowie das Zubehör und behandeln diese gemäß hierfür mitgelieferter Betriebsanleitung.



Siehe Betriebsanleitung 'varithek® 2.0' von Rieber

8.6.3 Rollito® Front Cooking

Beispiel



- Entnehmen Sie die Geräte sowie das Zubehör und behandeln diese gemäß hierfür mitgelieferter Betriebsanleitung.



Siehe Betriebsanleitung 'varithek® 2.0' von Rieber

8.7 Hinweise für Gerätetypen 'Kühlmodul'

8.7.1 Rollito® Kalt mit Kühlwanne

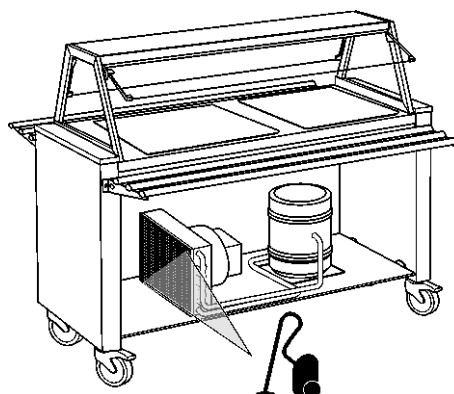
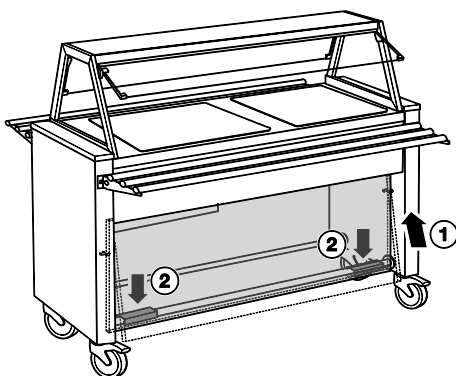
Beispiel

Rollito®
Kalt mit Kühl-
wanne



- Leeren Sie die Kühlwanne.
- Schaben Sie mit einem kratzfreien Kunststoffschaber oder Handfeger die Kühlwanne frei. Inhalte im Auffangbehälter abtransportieren.
- Reinigen Sie die Kühlwanne mit Seifenlauge. Intensiv ausspülen. Abschließend trocken nachreiben mit kratzfreiem saugfähigen Tuch.

⚠ **Verflüssiger reinigen, zumindest alle 6 Monate**

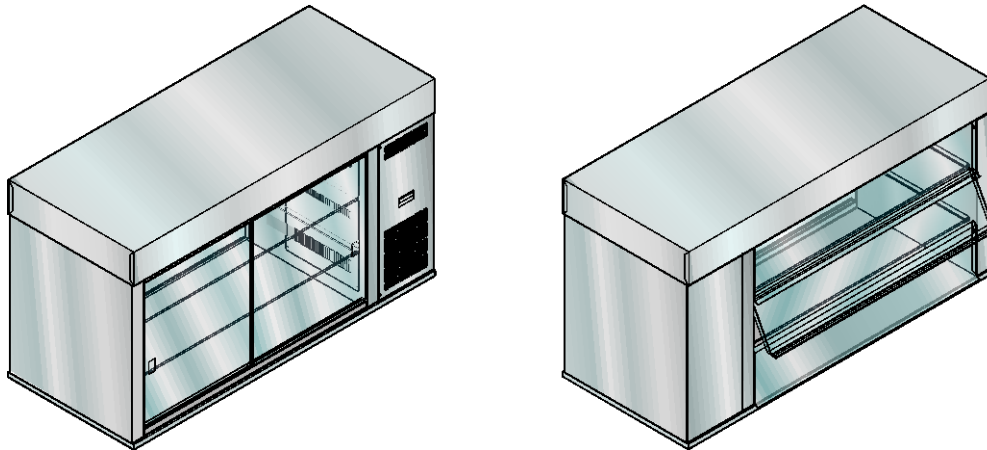


- **⚠ WARNUNG**
Stromschlaggefahr. Vor dem Öffnen der Rollito® Dekorationsblende hoch den Netzstecker ziehen.
- Dekorationsblende hochschieben zwischen den Stiften (1) beidseitig, herausschwenken und entnehmen. Montage erfolgt umgekehrt.
- **⚠ Risiken Brandgefahr**
Reinigen Sie den Verflüssiger von Flusen, **zumindest alle 6 Monate**. Hierzu mit dem Staubsauger die Flusen am Lüftungsgitter absaugen. Anschließend mit einem leicht feuchten Lappen abreiben.

8.7.2 Rollito® Vitrine (zum Aufsetzen) ohne Unterbau

Beispiel

Rollito®
Vitrine



Täglich nach dem Gebrauch reinigen

- Reinigen Sie die Glasschiebetüren aus Sicherheitsglas wie üblicherweise Glasflächen. Glasschiebetüren erforderlichenfalls entnehmen, hierzu nach oben anheben, entnehmen und auf weicher Unterlage sicher abstellen.
- Flusen am Lüftungsgitter entfernen mit Staubsauger oder weichem Lappen.
-  **WARNUNG**
Stromschlaggefahr. Halten Sie Sprühwasser fern. Der Eingriff in das Technikfach ist nur durch hierfür autorisiertes Bedienpersonal zulässig, beispielsweise Kältefachkraft.

Hinweis zum Vorgehen beim Aufstellen, beispielsweise auf ein 'Neutralmodul'



Seite 80

8.8 Hinweise für das Zubehör

Rollito® Aufsatz reinigen



Gästeseitig geneigt.



Auf dem Aufsatz 2 Tellerablagen.
Nicht bei Aufsatz RO-ABL-3-ACS.



Front-cooking acs

Gästeseitig geneigt.

➤ **WARNUNG**

Stromschlaggefahr. Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.

➤ Bedarfsweise den Aufsatz entnehmen.



Hinweise zum Transport, Seite 80



Gerätebeschreibung, Seite 38

➤ **WARNUNG**

Verbrennungsgefahr am Licht/Wärme-Aufsatz. Teil sich vorab **abkühlen lassen**, zumindest **15 Minuten**. Tragen Sie sicherheitshalber persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.

➤ **ACHTUNG**

Teile aus Verbundsicherheitsglas wie Glasflächen üblicherweise reinigen, ansonsten können diese beschädigt werden. Licht-Aufsatz sowie Wärme-Aufsatz wie Glasflächen üblicherweise reinigen.

9 Störung – Was tun?

9.1 Hinweise zur Störungsbehebung



WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

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

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Steckdosen funktionieren nicht	Bauseitiger Sicherungsautomat hat ausgelöst	▶ ⚠ WARNUNG Stromschlaggefahr. Zustand kontrollieren. # Elektrofachkraft
	Geräte elektrisch nicht miteinander gekoppelt	▶ Geräte elektrisch verbinden # Bedienpersonal  Seite 48
	Elektrischer Anschlusswert überschritten	▶ Prüfen # Bedienpersonal  Seite 48
Licht oder Wärme im Aufsatz funktioniert nicht	Defekt	▶ Reparatur # Rieber-Service # Elektrofachkraft
Gerätetyp Kühlmodul kühlt nicht	Defekt	▶ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner, Kältefachkraft
Lenkstopprolle defekt	Beschädigung. Verschleiß	▶ Erneuern # Rieber-Service oder Vertragspartner
Seitenwange eingerissen	Tablettrutsche wurde überlastet, Bruch des Materials, menschliches Fehlverhalten  Seite 10	▶ Erneuern # Rieber-Service oder Vertragspartner

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

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

9.2 Hinweis zur Entsorgung



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



WARNUNG

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten geschädigt werden.

- ▶ Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Elektrischen Anschluss. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab.

10 Hinweise zum Aufstellen sowie Umbauten

Dieses Kapitel vermittelt nochmals Hinweise zum Aufstellen sowie Umbauten für ein leichteres Verstehen.

10.1 Anschlusswert der Stromversorgung einhalten

Unter dem Anschlusswert versteht man die Addition aller Leistungen (in kW) der anzuschließenden Elektrogeräte und -anlagen. Der Leistungsbedarf einer Verbraucheranlage, ist die Summe der gleichzeitig in Anspruch genommenen elektrischen Leistung.

Der Leistungsbedarf wird ermittelt aus der Summe der installierten Leistung, der Anschlusswerte und einem Gleichzeitigkeitsfaktor ($g = 0 \dots 1$), der berücksichtigt, dass im Allgemeinen zu keinem Zeitpunkt alle Verbrauchsmittel gleichzeitig eingeschaltet sind.

HINWEIS

Bei Überschreitung des elektrischen Anschlusswertes wird der Stromkreis abgeschaltet. Der maximal zulässige Anschlusswert ist durch die Form des Anschlussteckers vorbestimmt.

- ▶ Anschlusswert einhalten: $\leq 10,5 \text{ kW}$ bei 400 V 16 A.
- ▶ Berechnen Sie bei der Planung den summarischen Anschlusswert.

Eingestellte Geräte wie z.B. acs® 800 oder 1000 müssen separat angeschlossen.

- Rollito® Plus



Weiteres: 'Rollito® Plus', Seite 33

CEE Adapterkabel



Seite 44

10.2 Geräte miteinander verbinden / lösen

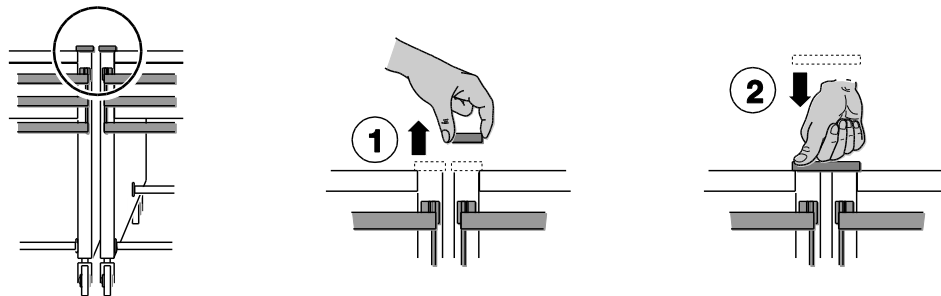
Hinweise zum Vorgehen

- Machen Sie sich einen Plan zur Anordnung der Geräte. Sollen die Geräte einzeln oder miteinander verbunden angeordnet werden. Kabellänge 2,5 m Spiralkabel ...



Kapitel 'Gerätebeschreibungen & Technische Daten', Seite 21 ff.

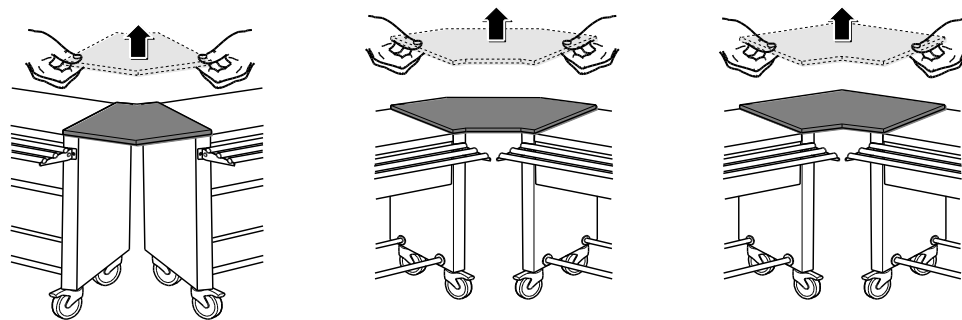
Rollito® Elementverbindung



Gerätebeschreibung, Seite 35

- Bewahren Sie den Abschlussdeckel des Einzelgerätes auf.

Rollito® Ecke



Die Elementverbindung ist formschlüssig und mittels Klettband fixiert.



Gerätebeschreibung, Seite 36

- Bewahren Sie den Abschlussdeckel des Einzelgerätes auf.

10.3 Rollito® Aufsatz ergänzen / entnehmen

Unten am Aufsatz sind rutschhemmende Auflagen.

Hinweise zum Vorgehen

- Wählen Sie nur einen für die spezielle Anforderung geeigneten Aufsatz aus. Beispielsweise keinen Aufsatz mit Wärme-Strahler für kühlabares Gerät verwenden.

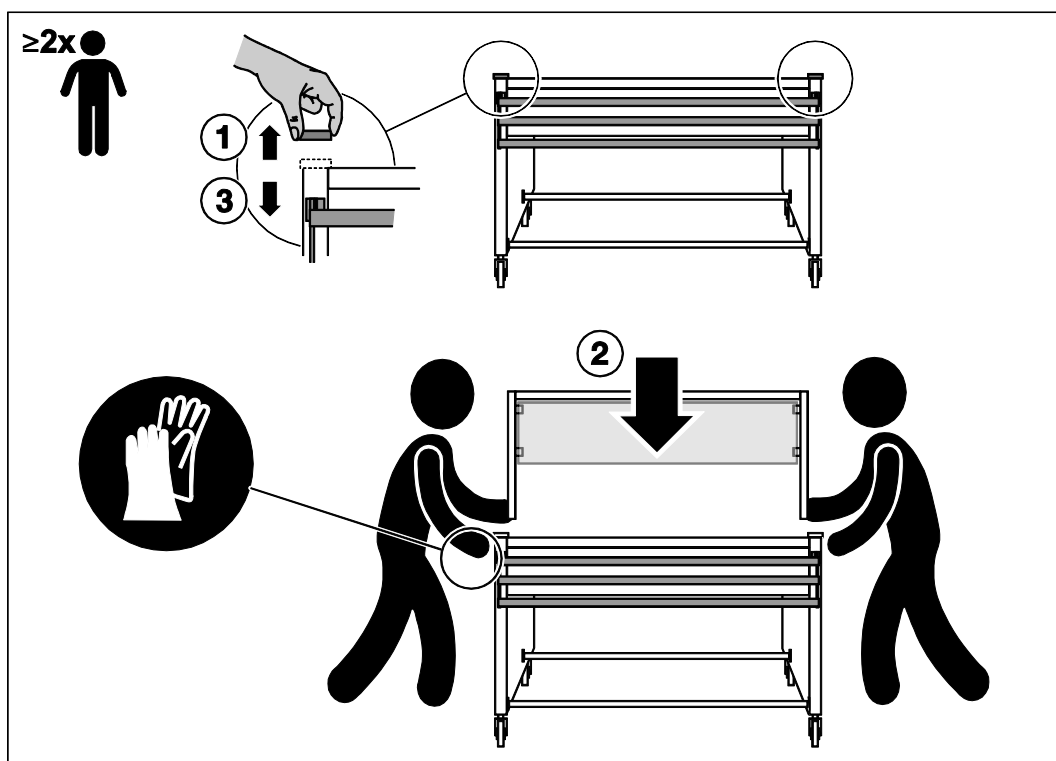


Seite 20, 38 ff., 63 ff.

➤ **VORSICHT**

Handhaben Sie den Aufsatz mit zumindest einer weiteren Person, circa 18 kg.

Beispiel
Aufsatz
auf
Rollito®
aufsetzen



- Entnehmen Sie die Abschlussdeckel oder 2x Rollito® Elementverbindung. Nach der Montage wieder platzieren.
- Aufsatz an der Vorderkante kundenseitig abschließen lassen.

10.4 Rollito® Vitrine (zum Aufsetzen)

Kühlvitrine KV-T-6K auf Rollito® Universal, Typ RO-UN-4, beispielsweise aufstellen.



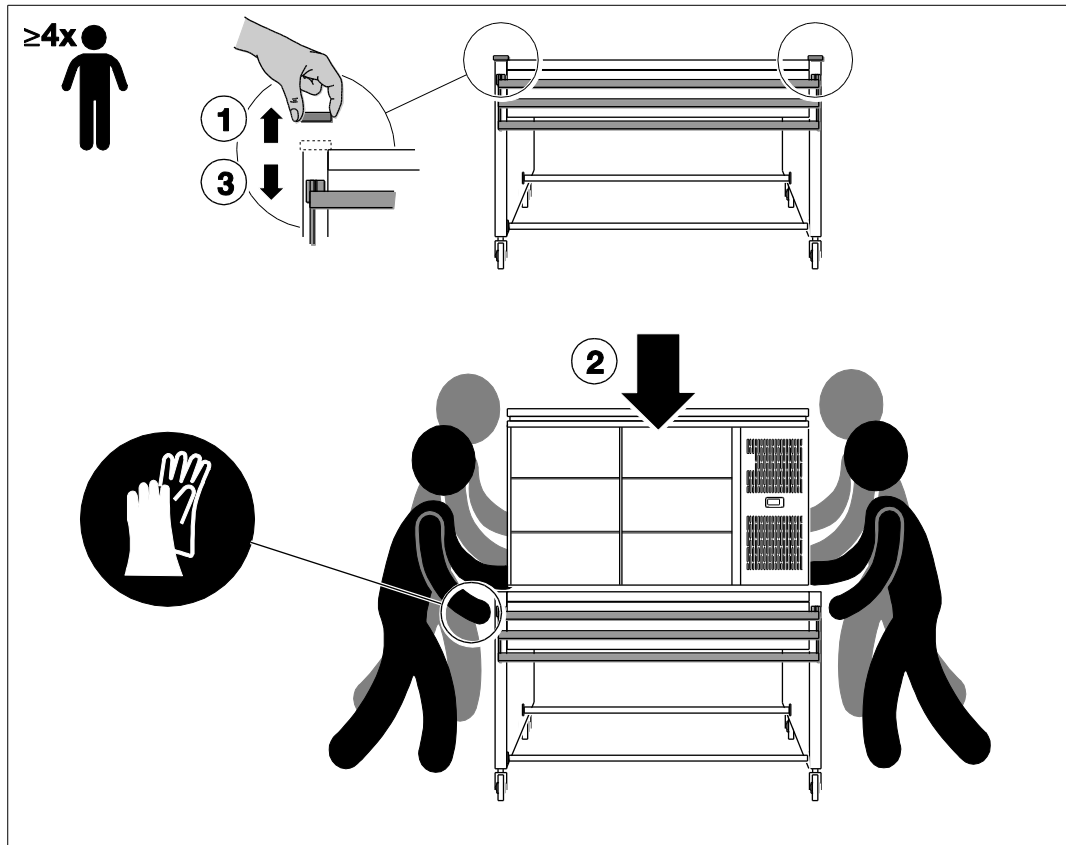
Gerätebeschreibung, Seite 31

➤ **WARNUNG**

Handhaben Sie das Gerät mit der erforderlichen Anzahl an Personen. Nur hierfür autorisiertes Bedienpersonal zulässig. Schweres Gerät, circa **75 kg**.

Beispiel

Vitrine
auf
Rollito®
aufsetzen



- Entnehmen Sie die Abschlussdeckel oder 2x Rollito® Elementverbindung. Nach der Montage wieder platzieren.
- Stellen Sie Rollito® Vitrine ab. Bündig ausrichten.

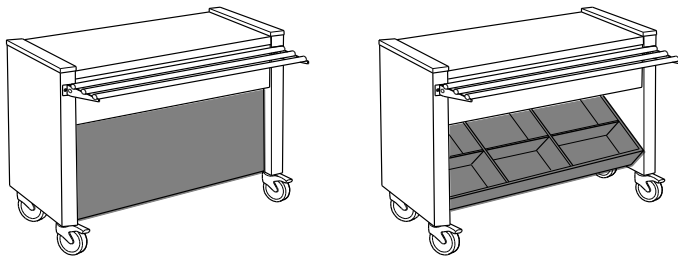


ACHTUNG

Das Gerät waagrecht, wie in Gebrauchslage, transportieren.

- ▶ Gerät nicht mit Hilfsmitteln wie Gabelstapler abladen bzw. transportieren, ansonsten Risiken von erheblichem Sachschaden.

10.5 Rollito® Dekokiste oder Dekorationsblende hoch



Hinweise zum Vorgehen



Kapitel 'Rollito® Dekokiste', Seite 41 ff.

10.6 Art der Aufstellung ändern Rollen — Aufstellfüße

Die üblicherweise gewünschte Aufstellung ist die auf Rollen. Bei alternativer Aufstellung per Aufstellfuß ist die Höhe identisch. Die Anschlußbedingungen sind identisch, ein Austausch ist möglich.

- Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

10.7 Fragen & Antworten

Frage: Kann man Rollito® für Partys hier und da verwenden?

Antwort: Der Grundkörper bzw. Gestell, also Rollito® Universal, ist nicht so widerstandsfähig wie ein Grundgestell aus Edelstahl. Der Hersteller bietet deshalb eine weitere Produktreihe für den robusteren Einsatz an, sogenannte **varithekbuffet**. Die Auswahl und Entscheidung ist rechtlich eine sogenannte „Betreiberpflicht“, ist eigenverantwortlich. Selbstverständlich berät Sie der Rieber Service gerne.



Näheres: 'Verwendungszweck', Seite 17

Frage: Die Auswahl der Bestandteile für die spezielle Anforderung, die Anordnung der Geräte etc. erscheint mir aufwendig.

Antwort: Das Lösungsmodell Rollito® ist ein modularer Baukasten. Da muss man vielleicht umdenken, sich erst dran gewöhnen. Die vielfachen Mehrwerte überwiegen — oder? Wenden Sie sich an den Rieber Service und lassen sich hierbei begleiten.

Welche Fragen haben Sie? 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 😊

11 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

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

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

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller
- Leuchtmittel
- Wärmestrahler

12 Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen

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

- **Rollito® Vitrine**
- **Rollito® Kalt mit Kühlwanne**

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen befindet

- EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2011/65/EU RoHS

EU-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektrische Betriebsmittel 2014/35/EU

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

- **Rollito® Bain-Marie**
- **Rollito® varithek**
- **Rollito® Front Cooking**
- **Rollito® Kassenmodul**
- **Rollito® Aufsatzbord**
- **Rollito® Aufsatzbord "Solo"**
- **Rollito® Aufsatz "Front Cooking"**
- **Seitenbeleuchtung Rollito®**
- CEE Adapterkabel

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt 2014/35/EU befindet.

13 Register

B

Baldachin 40

C

CEE Adapterkabel 20, 44

D

Dekorationsblende hoch 41, 82

E

Ergänzungsmodule 13, 14, 19, 33, 61

H

Hustenschutz 17, 48

K

Kältemittel 11, 16, 64

Kassenmodule 20, 37

Kühlmodule 11, 12, 14, 18, 30, 55, 64, 73

N

Neutralmodule 13, 14, 19, 20, 21, 32, 60

P

Produktkennzeichnung.....13, 69

R

Reinigen 67

Rollen 48, 67, 84

Rollito® Aufsatz 9, 38, 39, 66, 75, 80

Rollito® Bain-Marie 26, 50, 71

Rollito® Dekokiste 22, 41, 67, 82

Rollito® Front Cooking 29, 54, 72

Rollito® varithek® 28, 53, 72

S

Seitenbeleuchtung 20, 44

Steuerung 58

Stromversorgung..... 6, 24, 44, 78

T

Tablettrutsche 10, 14, 43, 50

Tellerablage..... 10, 43, 50

U

Umbauten 78

W

Warmhaltemodule 11, 12, 13, 18, 26, 50, 71

Z

Zubehör 20, 38, 63

14 Kontaktanschrift

Hersteller:

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

Zuständig für Vertrieb sowie Service:

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-170
FAX +49 (0) 7121 518-404
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de

Ersatzteil-Bestellung:

Ersatzteil@rieber.de
FAX +49 (0) 7121 518-404

Extern:

Tel +49 (0) 7121 518-623
Tel +49 (0) 7121 518-170
Tel +49 (0) 7121 518-448

Warenrücksendung:

Reparatur@rieber.de
FAX +49 (0) 7121 518-401

Extern:

Tel +49 (0) 7121 518-279
Tel +49 (0) 7121 518-439

Kundendienst:

Service@rieber.de
FAX +49 (0) 7121 518-404

Intern:

Tel +49 (0) 7121 518-179 mechanisch
Tel +49 (0) 7121 518-412 Kühlung, Elektrik

Zur raschen Bearbeitung Ihres Anliegens halten Sie möglichst bereit:

- Ihre Kundennummer,
- die Objekt-, Auftrags-, Rechnungs- oder Lieferscheinnummer
- Seriennummer des Gerätes

Hier ist Platz für Ihre Notizen ☺
