



Beispiel Auf Tischgerät  
K|POT® 1/1 ik 3600-2Z

## K|POT®

### Mit Kochfläche aus Ceran®-Glas

- K|POT® 1/1 ch-800 zum Warmhalten von Lebensmitteln
- K|POT® 2/3 ck-1600  
K|POT® 1/1 ck-2200 zum Warmhalten, automatischen Regenerieren, Garen
- K|POT® 1/1 ck-2200-2Z zum Warmhalten, automatischen Regenerieren, Garen, mit 2 Zonen

### Mit Induktionskochfeld aus Ceran®-Glas

- K|POT® 1/1 ik-3600-2Z zum Warmhalten, automatischen Regenerieren, Garen, mit 2 Zonen

### Mit Fläche aus Edelstahl

- K|POT® 1/1 coolSWISSPLY zum Kühlhalten von Speisen, mit elektronischer Steuerung
- K|POT® 1/1 hybrid-SP-i zum Kühlhalten sowie Warmhalten von Speisen, ⇨ Einbaugerät

### Als Einbaugerät sind auch erhältlich:

- K|POT® 1/1 ch-800 Einbau, K|POT® 1/1 ck-2200 Einbau, K|POT® 1/1 ck-2200-2Z Einbau, K|POT® 1/1 ik-3600-2Z Einbau



Betriebsanleitung beachten  
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

# K|POT®

80 % der Speisen im öffentlichen Bereich werden vorgefertigt und verlieren auf ihrem Weg zum Konsumenten an Qualitäten.

Dies ist der Ausgangspunkt für den „K|POT® – der Ofen auf dem Tisch“.

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

## DIE INTELLIGENTE BUFFETLÖSUNG + DIE MAGIE DER INDUKTION

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Revisionsauflistung</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Wichtige Hinweise</b> .....	<b>4</b>
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen .....	4
2.2	Gebrauch der Anleitung .....	4
2.3	Darstellungskonventionen im Text .....	5
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise .....	5
<b>3</b>	<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	<b>6</b>
3.1	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals .....	9
3.2	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen .....	9
3.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	9
3.4	Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen .....	12
3.5	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften .....	13
3.6	Hinweis zum Verhalten im Notfall .....	13
<b>4</b>	<b>Verwendungszweck</b> .....	<b>13</b>
4.1	Allgemein bestimmungsgemäß sind .....	13
4.2	Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch .....	14
4.3	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Ceran®-Glasfläche .....	14
4.4	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Induktionskochfeld .....	14
<b>5</b>	<b>Gerätebeschreibungen</b> .....	<b>15</b>
5.1	Benennung der Teile .....	15
5.2	Technische Daten K POT® .....	16
5.3	Kochgeräte, Zubehör und dessen Verwendung .....	18
<b>6</b>	<b>Vor dem ersten Benutzen beachten</b> .....	<b>18</b>
<b>7</b>	<b>Hinweise zum Gebrauch</b> .....	<b>19</b>
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch .....	19
7.2	Allgemeine Arbeitsweise .....	20
7.3	Bestücken Sie das Gerät mit passendem Zubehör .....	22
7.4	K POT® 1/1 ch-800 .....	23
7.5	K POT® ... ck-... .....	24
7.6	K POT® ... ik-... .....	30
7.7	K POT® 1/1 coolSWISSPLY .....	33
7.8	K POT® 1/1 hybrid-SP-i .....	34

<b>8</b>	<b>Reinigung, Wartung und Pflege</b> .....	<b>36</b>
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege .....	36
8.2	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus .....	36
8.3	Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen .....	37
8.4	Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen .....	37
8.5	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung .....	37
8.6	Gerät trocken in Bereitschaft halten .....	37
<b>9</b>	<b>Störung – Was tun?</b> .....	<b>38</b>
<b>10</b>	<b>Haftung und Gewährleistung</b> .....	<b>39</b>
<b>11</b>	<b>Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen</b> .....	<b>40</b>
<b>12</b>	<b>Adresse des Herstellers</b> .....	<b>40</b>



### 1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2014-04-10	Neuausgabe
2014-12-04	CH 800 technische Änderung, Seite 22; Generaländerung
2015-09-30	Details optimieren
2019-11-26	BDGB, Seite 31
2020-09-24	Geräte zum Kühlhalten sowie Warmhalten; Benennungen

### 2 Wichtige Hinweise

#### 2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

---

- Betriebsanleitung K|POT®
- Bei der Lieferung eines K|POT® zum Einbau wird die Einbauanleitung in der Verpackung mitgeliefert.
- Informationen zu CHECK HACCP  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.
- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch  
Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?  
[www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

#### 2.2 Gebrauch der Anleitung

---

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



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

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

## 2.3 Darstellungskonventionen im Text

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

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



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



### ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



### Anwendertipp

- ▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

## 2.4 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 auf die gesetzlich geforderte Einhaltung von Anforderungen wie die Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV) laut deutschem Recht.



Beachten Sie diese Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise, um Verletzungen, Gesundheitsschäden und Beschädigungen zu vermeiden. Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.



Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät. Bei Anzeichen eines Fehlers, bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Geruch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie die Geräte nur mit unbeschädigtem Kabel. Ansonsten besteht Stromschlaggefahr und Brandgefahr.



Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachkräften unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!



Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht, siehe Geräteboden. Ansonsten besteht Brand- und Stromschlaggefahr!



Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene, hitzebeständige Oberfläche, um Brandgefahr und Unfälle zu vermeiden.



Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel. Ansonsten kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!

Bei Verwendung von Verlängerungskabel: 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. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> betragen.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf der Position „0“ sowie der Leistungsregler auf der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.



Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser, Regen). Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben. Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlags.



Verwenden Sie nur Rieber thermoplates® als Kochgefäß. Verwenden Sie immer einen Deckel zum Erwärmen oder Warmhalten von Speisen. Das Kochfeld und der Boden des Kochgefäßes müssen immer sauber und trocken sein. Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, Porzellan oder Aluminiumfolie.



Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm einhalten. Das Gerät nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen betreiben. Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen.



Die heiße Oberfläche der Glasfläche und die angrenzenden Oberflächen nicht berühren. Die Oberflächen des Gerätes werden heiß. Bitte lassen Sie das Gerät sich vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder verstauen. Ansonsten besteht Verbrennungs- und Brandgefahr!

Während der Nutzung werden thermoplates® heiß. Verwenden Sie deshalb beim Hantieren mit heißen thermoplate® Schutzhandschuhe. Vermeiden Sie Verbrennungen.

**Verbrühungsgefahr.** Beim Anheben des Deckels kann es zu Verbrühungen durch heißen Dampf oder heißes Kondenswasser kommen.

**Verbrennungsgefahr** durch heiße Speisen. Überprüfen Sie die Temperatur der Speisen vor der Ausgabe.



Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und sorgfältig. Keine ätzenden Reinigungsmittel, harte Topfchwämme, Stahlwolle oder Backofenspray verwenden. Spezialreiniger und Reinigungsschaber für die Glasfläche erhalten Sie im Handel.



Vermeiden Sie Kratzer durch spitze und scharfe Gegenstände auf der Glasfläche. Schützen Sie die Glasfläche vor Bruch durch herabfallende Gegenstände. Stellen Sie die Kochgefäße vorsichtig auf die Glasfläche.

Materialien wie zum Beispiel Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche an der heißen Glaskeramik verursachen.

Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben Sie die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.

### # Wichtige Hinweise



Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften. Für den Umgang mit Speisen beachten Sie bitte die HACCP-Bestimmungen zur Einhaltung von Hygieneforderungen.



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recyclet werden kann. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Bringen Sie das Gerät und das Kabel zu Ihrer öffentlichen Entsorgungsstelle.



#### **ACHTUNG**

Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten. Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschaden bis hin zu Kabelbrand möglich.

- ▶ Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung.
- ▶ Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.



### ACHTUNG

thermoplastes® können durch Überhitzung beschädigt werden.

- ▶ Beachten Sie die Anleitung thermoplastes®.
- 

### # 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.

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.



### 3.1 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals

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

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen**' zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Der Einbau des Einbaugerätes ist nur Fachkräfte zulässig. Hierbei sind Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft** zulässig.
- 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.

### 3.2 Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Bedienpersonal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

### 3.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

#### 3.3.1 Risiken durch heiße Oberflächen



#### ⚠️ WARNUNG



Im Bereich heißer Teile wie Kochfläche, Behälter und Speisen kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen. Der Zustand der heißen Heizfläche ist optisch nicht erkennbar.

- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- ▶ Halten Sie Unbefugte fern.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Halten Sie brennbare Stoffe fern.

### 3.3.2 Brandgefahr

---



#### **WARNUNG**

Brandgefahr.

- ▶ Mindestabstand 20 cm zu Wänden einhalten.
  - ▶ Bei Brandgefahr die Unterlage und Wand mit nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleiden.
  - ▶ Örtliche brandschutztechnische Maßnahmen einhalten.
- 

### 3.3.3 Risiken durch unerwartete Erwärmung von Gegenständen infolge Induktion

---



#### **WARNUNG**

Verbrennungsgefahr beim Tragen metallischer Teile am Körper im Nahbereich eines Induktionsgerätes nah an der Oberfläche der Kochebene möglich.

- ▶ Tragen Sie keine Uhren, Ringe oder metallischen Gegenstände.
  - ▶ Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Besteck, Dosen, Schmuck auf dem Kochfeld innerhalb der Kochzone ab.
- 



#### **ACHTUNG**

Schwerer Sachschaden an magnetempfindlichen Teilen ist im Nahbereich eines Induktionsgerätes möglich.

- ▶ Halten Sie magnetempfindliche Teile wie Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten, Uhren vom Nahbereich eines Induktionsgerätes fern.
- 

### 3.3.4 Risiken für Personen mit Herzschrittmacher infolge Induktion

---



#### **WARNUNG**

Betrifft Personen mit einem Herzschrittmacher: Beim Umgang mit einem Induktionsgerät ist durch die elektromagnetischer Strahlung eine Störung oder Beeinflussung möglich.



Wir empfehlen dem Betreiber:

- ▶ Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher zunächst fern. Kennzeichnen Sie ggf. diesen Arbeitsplatz.
  - ▶ Lassen Sie ggf. mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.
-

### 3.3.5 Risiken infolge Elektrizität

#### Risiken infolge elektrischen Stroms

---



#### Stromschlaggefahr

Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlags.

- ▶ Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Gerät.
  - ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- 

#### Risiken bei beschädigter Ceran®-Glasfläche

---



#### WARNUNG

Stromschlaggefahr bei beschädigter Ceran®-Glasfläche.

- ▶ Vermeiden Sie elektrisch leitende Materialien in unmittelbarer Umgebung, beispielsweise Spritzschutz aus Metall.
  - ▶ Bei Schaden an der Ceran®-Glasfläche, beispielsweise Riss, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- 



#### ACHTUNG

Unsachgemäße Handhabung sowie Stoßbelastung kann die Ceran®-Glasfläche beschädigen.

- ▶ **NIE** einen heißen Topf auf die kalte Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf eine heiße Ceran®-Glasfläche stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
- ▶ Keinen unpassend großen oder zu schweren Topf oder Gegenstand auf das Gerät stellen. Das Herabfallen von Gegenständen vermeiden.
- ▶ Auch vermeintlich leichte Gegenstände, wie ein Salzstreuer, können bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche erzeugen. Verhindern Sie, dass ein Gegenstand auf die Ceran®-Glasfläche fällt.
- ▶ Materialien wie Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche sowie Verkrustungen und Verklebungen an der heißen Ceran®-Glasfläche verursachen. Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.

### 3.3.6 Risiken von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche

---



#### WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche. Scharfe und spitze Kanten können Schnittverletzungen bewirken.

- ▶ Bei Schaden an der Ceran®-Glasfläche das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
-

### 3.3.7 Risiken infolge Stromunterbrechung

Funktionsstörung nach Stromunterbrechung möglich.



- Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf der Position „0“ sowie der Leistungsregler auf der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 14 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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

#### Produktkennzeichnung, allgemein

- Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.
- Hinweis auf der Ceran<sup>®</sup>-Glasfläche in englischer sowie deutscher Sprache  
„ **ACHTUNG: Bei Gebrauch heiße Oberflächen!**“
- An der Unterseite des Gerätes:  

- An der Unterseite befindet sich eine Text-Bildanleitung (Option).

## 3.4 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

---

- Das Gerät ist gegen Überhitzung geschützt. Bei defekter Regelung wird die maximal zulässige Temperatur eingehalten.
- **Topferkennung** bei Typ K|POT -...-ik-...: Ohne erkannten Topf schaltet nach Ablauf von **10 Minuten** die Steuerung des Gerätes die Kochstelle ab. Zum Wiedereinschalten den Leistungsregler vorab in die Nullstellung zurück drehen.
- EIN/AUS- Wippschalter inklusive grüner Kontrollleuchte für den Betriebszustand (Option)
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

### 3.5 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

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

### 3.6 Hinweis zum Verhalten im Notfall

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

#### Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag

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



#### Anwendertipp

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

## 4 Verwendungszweck

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

### 4.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind

- Siehe jeweilige Angaben auf dem Deckblatt Seite 1
- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zur Vermeidung von Risiken bei Personen mit Herzschrittmacher ist die Benutzung von Geräten mit induktiver Erwärmung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig. Halten Sie Personen fern.
- Halten Sie magnetempfindliche Gegenstände wie Kreditkarten, Telefonkarten bei Geräten mit induktiver Erwärmung fern. Diese können beschädigt werden.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig. Halten Sie Personen fern.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe.
- Betreiben Sie das Gerät an einer abschaltbaren Netzsteckdose.
- FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA bauseitig vorschalten.
- 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.

## 4.2 Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch

---

### # Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch, allgemein

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an unzureichend beleuchtetem Ort.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Kochbehälter.
- Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht. Halten Sie die Anforderungen laut HACCP ein.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Der Einbau des Einbaugerätes ist nur Fachkräfte zulässig. Hierbei sind Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft** zulässig.

## 4.3 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Ceran®-Glasfläche

---

### # Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch

- Stromschlaggefahr. Bei beschädigter Ceran®-Glasfläche, beispielsweise Riss im Glas, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen. Vermeiden Sie möglichst elektrisch leitende Materialien in unmittelbarer Nähe, beispielsweise Spritzschutz aus Metall.
- Niemals bei Gerät mit Ceran®-Glasfläche einen heißen Topf auf die kalte Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf die "heiße" Ceran®-Glasfläche stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
- Auch ein vermeintlich leichter Gegenstand wie ein Salzstreuer kann bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche auf der Ceran®-Glasfläche bewirken. Verhindern Sie, dass ein Gegenstand auf die Ceran®-Glasfläche fällt.
- Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße nicht auf der Ceran®-Glasfläche abstellen, ansonsten kann Sachschaden entstehen.

## 4.4 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Induktionskochfeld

---

### # Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch

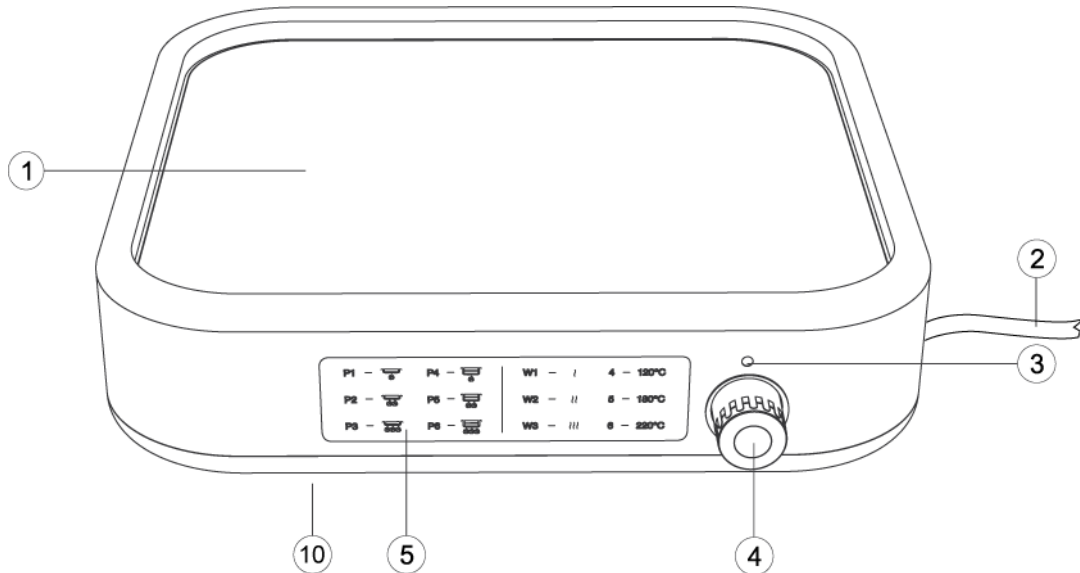
- Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit einem Induktionsgerät infolge elektromagnetischer Strahlung eine Störung bzw. Beeinflussung möglich. Wir empfehlen dem Betreiber: Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher zunächst fern. Kennzeichnen Sie ggf. diesen Arbeitsplatz. Lassen Sie ggf. mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.
- Der Induktionsgenerator könnte sich abschalten oder beschädigt werden. Verwenden Sie das Gerät nur mit induktionstauglichem und zugelassenem Kochgeschirr. Semi-induktive Kochbehältnisse haben Einbußen der Kochleistung zur Folge; der Wirkungsgrad wird erheblich reduziert.

## 5 Gerätebeschreibungen

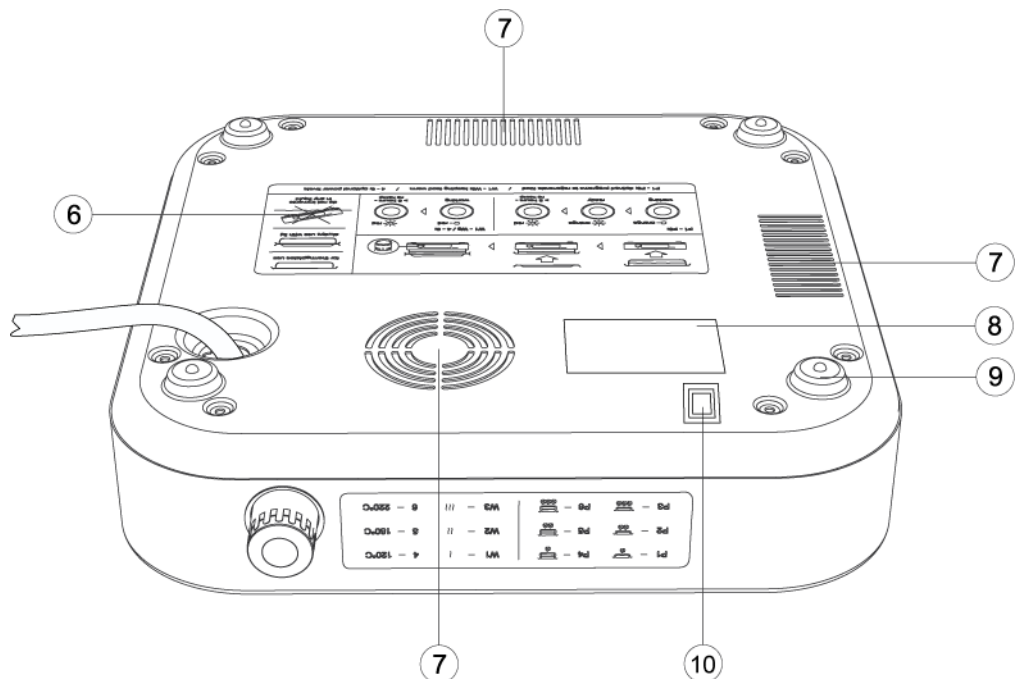
Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion der Geräte.

### 5.1 Benennung der Teile

Beispiel



Beispiel



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Ceran®-Glasfläche  | 6  | Produktkennzeichnung (Option)  |
| 2 | Elektrische Zuleitung  | 7  | Lüftungsöffnung Ventilator   |
| 3 | Kontrollleuchte für Betriebszustand EIN-/AUS geschaltet (Option) | 8  | Produktkennzeichnung: Typenschild  |
| 4 | Versenkbarer Leistungsregler                                     | 9  | Aufstellfüße   |
| 5 | Produktkennzeichnung (Option)                                    | 10 | EIN/AUS- Wippschalter inclusive roter Kontrollleuchte an der Geräteunterseite (Option) |

## 5.2 Technische Daten K|POT®

	1/1 ch -800	2/3 ck -1600	1/1 ck -2200	1/1 ck -2200-2Z	1/1 ik -3600-2Z
Heizleistung [W]	800	1600	2200	2200	3600
Wärmeerzeugung	Elektro- kochfeld	Elektro- kochfeld	Elektro- kochfeld	Elektro- kochfeld	Induktion
Werkstoff Heizfläche	Ceran®-Glasfläche				
Außenmaße [mm]					
Breite	533	353	533	533	533
Tiefe	380	380	380	380	380
Höhe	88	88	88	88	88
Gewicht [kg]	5,9	4,3	7,2	7,2	9

	1/1 coolSWISSPLY	1/1 hybrid-SP-i
Leistung [W]	Kälteleistung 150 Watt bei VT 10 °C, Raumtemperatur circa 20 °C	Leistung bei Kühlfunktion 150 W Leistung bei Warmhaltefunktion 500 W
Energieerzeugung	Kühlgerät. Kältemittel R134a	Kühlgerät. Kältemittel R134a Elektrokochfeld
Werkstoff Fläche	Edelstahl	Edelstahl
Außenmaße [mm]		
Breite	533	 <a href="#">Siehe folgende Seite</a>
Tiefe	380	
Höhe	149	
Gewicht [kg]	12	14,1

Umgebungstemperatur	+5 °C bis +40 °C
Tragfähigkeit des Aufstellplatzes [kg]	40 kg
Mindestabstand zu Wänden	20 cm
Schutzart	IPX0. Das bedeutet gemäß EN 60529: ohne Angabe zum Schutz gegen Fremdkörper, kein Schutz gegen Wasser. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit erforderlich.
Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230 V 50/60 Hz
Elektrische Sicherung	<b>16 A:</b> Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
Gehäuse	Edelstahl Am Boden befindlicher Lüfter sowie Lufteinlassöffnung. Abgesenkte Bodeneinheit zur Trennung von Lufteinlass und Luftauslass.
Länge des Anschlusskabels:	≥ 1,5 m Bei Einbaugeräten ist die Elektrozuleitung ohne Stecker 2 m lang.



Die Geräte entsprechen in der Größe der 2/3 sowie 1/1 Gastronorm.

Das Gehäuse kann ausgeführt sein in Edelstahl mit 'Feinschliff' oder 'schwarz beschichtet'.

Man kann Kochfelder nach der Art der Wärmeerzeugung unterscheiden:

- Elektrokochfeld: → Die Wärme wird innerhalb des Kochfeldes mit elektrischen Heizelementen erzeugt.
- Induktionskochfeld: → Das Kochfeld erzeugt ein magnetisches Wechselfeld, dessen Energie den Boden des Topfes erhitzt.

### K|POT® zum Einbau

Die Leistungsdaten sind im Vergleich zum Auftischgerät identisch.

Als Einbaugerät sind erhältlich: K|POT® 1/1 ch-800 Einbau, K|POT® 1/1 ck-2200 Einbau, K|POT® 1/1 ck-2200-2Z Einbau, K|POT® 1/1 hybrid-SP-i Einbau, K|POT® 1/1 ik-3600-2Z Einbau

Abmessungen: L x B x H = 603 x 398 x 218 mm

Kühl-/Warmhaltefläche: L x B = 497 x 292 mm; Funktionsfeld: L x B x H= 567 x 362 x 152 mm

Steuergehäuse: L x B x H= 388 x 119 x 100 mm; Lüftungsgitter: L x B = 500 x 82 mm

Bild-Beispiel: K|POT® 1/1 ck-2200 Einbau



Einbau quer

Bild-Beispiel: K|POT® 1/1 hybrid-SP-i Einbau



Einbau längs /Stirnseite

X Hauptschalter (EIN-/AUS Schalter)



Einbau quer

## 5.3 Kochgeräte, Zubehör und dessen Verwendung

---



### Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist der K|POT®- energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

Dank des GN-Kochtopfes thermoplate® können die Lebensmittel weder Verkochen noch Anbrennen. Mit Hilfe des Buffettdeckels entsteht so die perfekte Ausgabesituation.

- ▶ Verwenden Sie Zubehör von Rieber, GN-Kochtopf thermoplate®.



<http://www.riever.de>

## 6 Vor dem ersten Benutzen beachten

### # Halten Sie allgemeine Voraussetzungen ein

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten.



### ACHTUNG

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich am Gerät keine Schutzfolie befindet.
  
- Reinigen Sie bedarfsweise vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät.  
Mit einem leicht feuchten Lappen abwischen und mit einem sauberen Tuch trocken abreiben.



*Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 36*

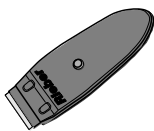
## 7 Hinweise zum Gebrauch

### 7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

#### **!** Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Die Aufstellbedingungen sind eingehalten wie Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang.
- Der Aufstellplatz ist waagrecht.
- Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Elektrische Sicherung 16 A
- Bei Ausfall des Elektronetzes den Schalter der Netzsteckdose ausschalten, ansonsten könnte sich das Gerät überraschend wiedereinschalten und unvorhersehbare Risiken bewirken.
- Brandgefahr. Mindestabstand 20 cm zu Wänden einhalten.  
Bei Brandgefahr die Unterlage und Wand mit nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleiden.
- Gefahr von Stromschlag sowie von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche. Inspizieren Sie das Gerät vor jedem Gebrauch hinsichtlich Unversehrtheit; achten Sie auf die Elektro-Zuleitung.
- Halten Sie Unbefugte fern. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- NIE ÖL oder Fett in einen leeren aufgeheizten Topf oder Pfanne gießen, ansonsten besteht Verbrennungs- und Brandgefahr.
- Verbrennungsgefahr an der heißen Heizfläche. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen oder das Gerät verstauen / transportieren. Die Oberfläche des Geräts ist bei offener Heizfläche spätestens **nach 60 Minuten** auf Handwärme abgekühlt.
- Geräte nicht stapeln.

#### # Hinweis zum Vorgehen bei Verschmutzung beim Gebrauch



- Entfernen Sie fest anhaftende Verschmutzungen auf der Ceran®-Glasfläche möglichst sofort mit dem **Glasschaber**.



- Entfernen Sie leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem **feuchten Tuch** oder einem Geschirreinigerschwamm **ohne Reinigungsmittel**.



Siehe Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 36

### **⚠ Halten Sie bei Geräten mit induktiver Wärmeerzeugung folgende Voraussetzungen ein**

- **⚠ WARNUNG**  
Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit einem Induktionsgerät infolge elektromagnetischer Strahlung eine Störung bzw. Beeinflussung möglich. Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher fern. Kennzeichnen Sie diesen Arbeitsplatz.  
Vorab mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.
- **⚠ WARNUNG**  
Verbrennungsgefahr  
Halten Sie metallische Gegenstände wie Uhren, Ringe, Besteck, Dosen von der Kochzone fern. Diese könnten sehr schnell aufgeheizt werden.
- Verwenden Sie bei Induktionskochgeräten nur induktionstaugliche Behälter wie GN-Behälter, Töpfe und Pfannen.
  - Ungeeignetes Material kann das Gerät beschädigen.
  - Bei ungeeignetem Material erfolgt keine Leistungsabgabe.
  - Mischformen beim Kochmaterial (semi-induktive Kochbehältnisse) vermindern den Wirkungsgrad.
- Induktionstaugliche Kochbehälter stets mittig auf das Induktionskochfeld stellen.
  - Der Kochbehälter wird gleichmäßig erhitzt.
  - Schutz gegen Leerkochen /Überhitzungsschutz ist gewährleistet.
- **ACHTUNG.** Halten Sie magnetempfindliche Gegenstände wie Kreditkarten, Telefonkarten fern. Diese können beschädigt werden.

### **⚠ Halten Sie bei Geräten mit Ceran®-Glasfläche folgende Voraussetzungen ein**

- Niemals bei Gerät mit Ceran®-Glasfläche einen heißen Topf auf die kalte Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf die "heiße" Ceran®-Glasfläche stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
- Auch ein vermeintlich leichter Gegenstand wie ein Salzstreuer kann bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche auf der Ceran®-Glasfläche bewirken. Verhindern Sie, dass ein Gegenstand auf die Ceran®-Glasfläche fällt.
- Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße nicht auf der Ceran®-Glasfläche abstellen, ansonsten kann Sachschaden entstehen.

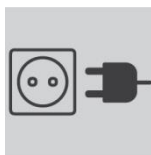
## 7.2 Allgemeine Arbeitsweise

---

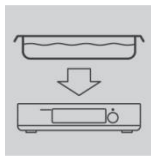
### 7.2.1 Vorgang starten



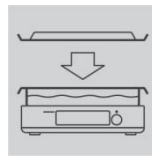
- Prüfen ob der Schalter in der Position 'AUS' ist.



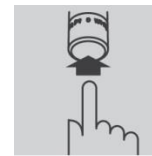
- Gerät an den Stromkreis anschließen.



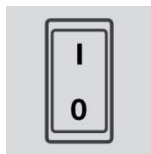
- thermoplate® auf das Gerät stellen.



- Deckel auflegen.



- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.
  - Leistungsregler tritt hervor.
- Den Leistungsregler in Position '0' stellen, wenn dieser hiervon abweicht.

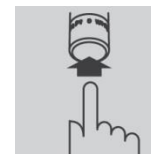


- Schalter der abschaltbaren Netzsteckdose auf EIN einschalten (Option).
- EIN/AUS- Wippschalter am Geräteboden auf EIN schalten (Option).



- Wählen Sie eine Leistungsstufe bzw. ein Programm.
  - Nur bei Typ IK: Warten Sie zumindest 3 Sekunden ab. Danach den Leistungsregler auf die gewünschte Leistung einstellen.

- Das angewählte Programm wird ausgeführt.



- Leistungsregler drücken und versenken.



### Anwendertipp

#### Gut zu wissen:

- ▶ Wird während des Programmablaufes die Stromversorgung unterbrochen, so muss das Programm neu gestartet werden. Den Leistungsregler in Position '0' stellen. Den Schalter auf AUS, anschließend auf EIN schalten (Option).
- ▶ Durch Drehen des Leistungsreglers im Uhrzeigersinn kann die Leistung der Kochstelle erhöht werden. Durch Drehen entgegen des Uhrzeigersinns wird die Leistungsabgabe reduziert.
- ▶ Nur bei Typ IK: Warten Sie zumindest 3 Sekunden an. Danach die Leistungsregler auf die gewünschte Leistung einstellen.

- Wenn der Kochbehälter vom Kochfeld entfernt wird, dann regelt sich das Gerät infolge ausbleibender induktiver Erwärmung automatisch zurück.



### Anwendertipp für optimale Ergebnisse

Jede Speise erwärmt sich unterschiedlich.

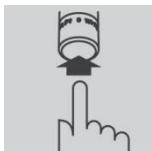
- ▶ Testen Sie die Einstellungen vor dem Einsatz auf dem Buffet.
- ▶ Überprüfen Sie die Temperatur.



### Anwendertipp zum Energiesparen

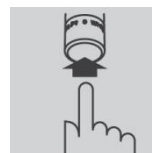
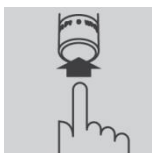
- Verwenden Sie **thermoplate®** mit einem Deckel.
  - Gelegentliches Umrühren sorgt für gleichmäßige Temperaturverteilung.
- 

## 7.2.2 Vorgang abbrechen

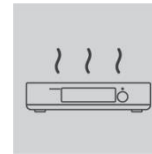
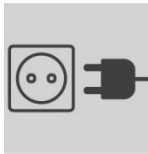
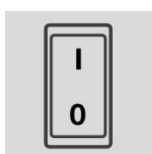


- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.
- Den Leistungsregler auf ‚0‘ drehen.  
■ Die LED leuchtet nicht.

## 7.2.3 Gerät ausschalten



- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.
- Den Leistungsregler auf ‚0‘ drehen.  
■ Die LED leuchtet nicht.
- Leistungsregler drücken und versenken.



- Schalter der Netzsteckdose ausschalten.
- EIN/AUS- Wippschalter am Geräteboden auf AUS schalten (Option).
- Den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.

## 7.3 Bestücken Sie das Gerät mit passendem Zubehör

---



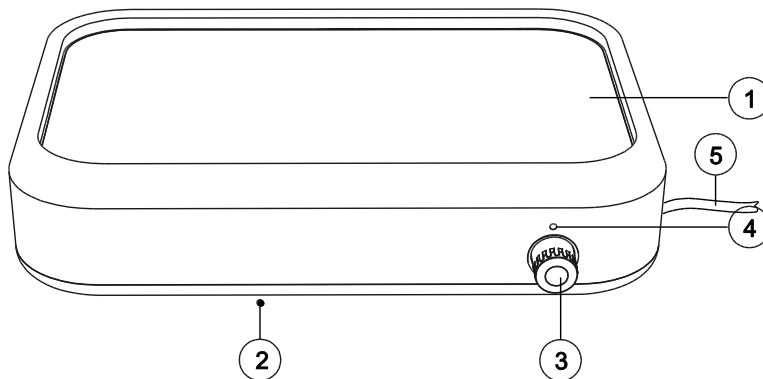
### Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist der K|POT - energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

Dank des GN-Kochtopfes thermoplate® können die Lebensmittel weder Verkochen noch Anbrennen. Mit Hilfe des Buffettdeckels entsteht so die perfekte Ausgabesituation.

- Verwenden Sie Zubehör von Rieber, GN-Kochtopf thermoplate®.

## 7.4 K|POT® 1/1 ch-800



- 1 Ceran® -Glasfläche /Heizfläche
- 2 EIN/AUS- Wippschalter inclusive roter Kontrollleuchte
- 3 versenkbarer Leistungsregler
- 4 Kontrollleuchte für Betriebszustand → Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät elektrisch eingeschaltet und der Leistungsregler nicht in der Position „0“ ist.
- 5 Elektrische Leitung mit Anschlussstecker

### # Bestimmungsgemäße Verwendung des K|POT® 1/1 ch-800

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertiger warmer Speisen.
- Verwenden Sie thermoplate®.



*'Verwendungszweck', Deckblatt Seite 1, Seite 13 ff.*

## 7.5 K|POT® ... ck-...

### 7.5.1 Überblick ...



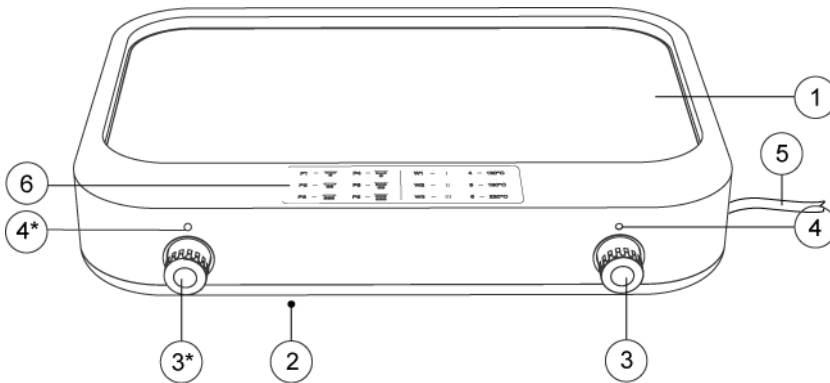
K|POT® 2/3 ck-1600



K|POT® 1/1 ck-2200



K|POT® 1/1 ck-2200 ZZ



- 1 Ceran® -Glasfläche /Heizfläche
- 2 EIN/AUS- Wippschalter inclusive roter Kontrollleuchte
- 3 versenkbarer Leistungsregler (\* nur bei ZZ)
- 4 Kontrollleuchte für Betriebszustand → Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät elektrisch eingeschaltet und der Programmschalter nicht in der Position „0“ ist. (\* nur bei ZZ)
- 5 Elektrische Leitung mit Anschlussstecker
- 6 Übersicht der Programmstufen

#### # Bestimmungsgemäße Verwendung des K | POT -...-CK-...

- **Warmhaltestufen 1 bis 3** zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- **Programme P1 bis P6** zum automatischen Regenerieren von vorproduzierten Speisen.
- **Leistungsstufen 4 bis 6** zum Dämpfen, Kochen und Braten.
- Verwenden Sie **thermoplate®**.



‘Verwendungszweck’, Deckblatt Seite 1, Seite 13 ff.



**P1 - P6:**  
 ● - gelb  
 ☀ - gelb  
 ☀ - rot  
 arbeitet      fertig      >3 Stunden - kein HACCP

**W1 - W3 / 4 - 6:**  
 ● - rot  
 ☀ - rot  
 arbeitet      >3 Stunden - kein HACCP

P1 - P6: definierte Programme zur Essensregeneration / W1 - W3: Warmhalten von Essen / 4 - 6: optionale Kochstufen

P1 -	P4 -	W1 -	4 - 120°C
P2 -	P5 -	W2 -	5 - 180°C
P3 -	P6 -	W3 -	6 - 220°C

Ausgangstemperatur 4 ° bis 6 °C      Ausgangstemperatur 4 ° bis 6 °C      Ausgangstemperatur 65 ° bis 70 °C      Leistungsstufen

Programmstufen zum Erwärmen / Regenerieren von kleinen Mengen      Programmstufen zum Erwärmen / Regenerieren von großen Mengen.      Programmstufen zum Warmhalten      Zum Kochen, Dämpfen, Braten

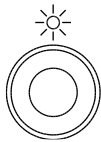
LED GELB P1 - P6	LED ROT W1 - W3	LED ROT 4 - 6		

➤ Drehregler drücken und versenken.

### 7.5.2 Programmstufen zum Warmhalten

Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen

Programmstufe	Zum Warmhalten	Mittlere Leistung		
				
W1 – }	für empfindliche Speisen	200 W	300 W	150 W
W2 – }}	für weniger empfindliche Speisen	370 W	440 W	220 W
W3 – }}}	für unempfindliche Speisen	500 W	650 W	325 W



- Während der Warmhaltezeit **leuchtet** die LED **rot**.
- Nach 3 Stunden bei ununterbrochener Einschaltdauer **blinkt** die LED **rot**.

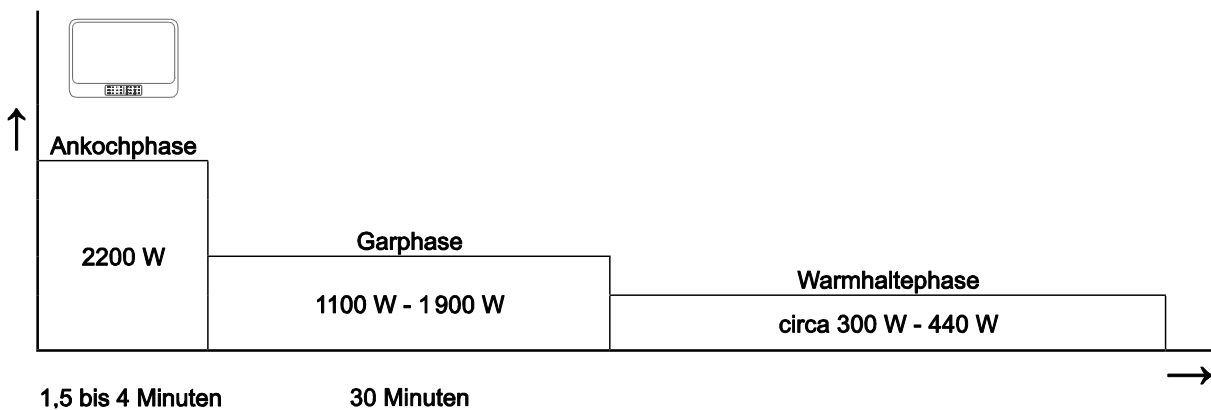
- Halten Sie die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit 3 Stunden laut Gesundheitsrichtlinien ein, ansonsten sind gesundheitliche Beeinträchtigungen möglich.

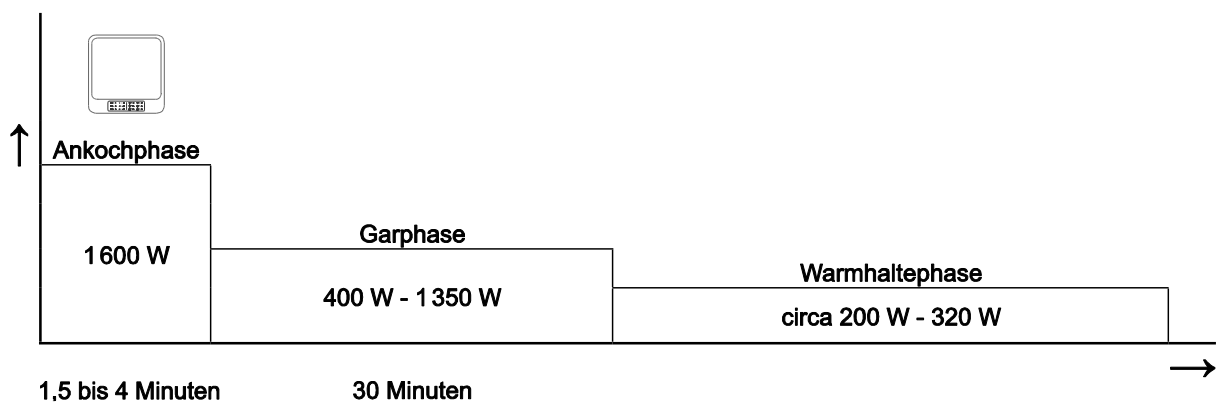
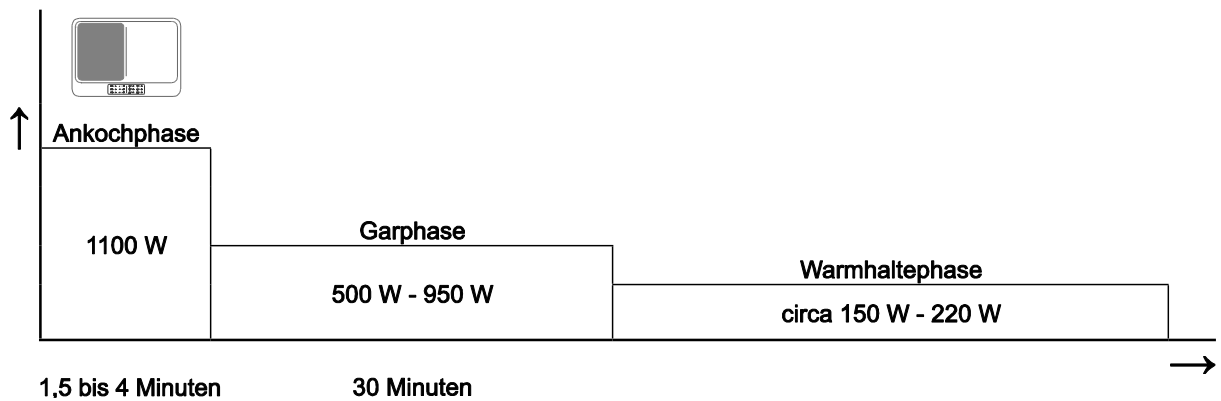
### 7.5.3 Programmstufen zum Regenerieren

Automatisches Regenerieren von vorproduzierten Speisen

**# Die Ausgangslage:**

- Temperatur der Speise 4 bis 6 °C
- Zeitangaben zur Verzehrtemperatur



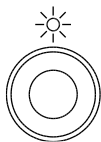





### # Arbeitsschritte

- Programm anwählen.
  - Heizung und Lüfter schalten sich nach circa 5 Sekunden ein.
  - Bei Programmwechsel während des Ablaufs eines Programmes startet das neue Programm ohne Ankochphase.
- Drehen Sie bei jedem START den Leistungsregler auf '0' zurück. Wählen Sie danach das gewünschte Programm an.
- Wird während des Programmablaufes die Stromversorgung unterbrochen, so muss das Programm neu gestartet werden. Hierzu drehen Sie den Leistungsregler auf '0' zurück und wählen anschließend das gewünschte Programm an.

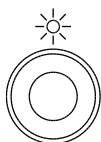
Programmstufe	Zum Erwärmen / Regenerieren	Mittlere Leistung		
				
P1 – 	mit empfindlicher Struktur wie Fisch, Reis, Cuscus, Teigwaren	420 W	1 100 W	550 W
P2 – 	empfindlichen Gemüsegerichten wie Mangold, Spargel, Hopfensprossen, Kaiserschoten	625 W	1 220 W	610 W
P3 – 	weniger empfindlichen Gemüsegerichten wie Püree, Polenta, Wurzelgemüse, Bohnenkerne, Blumenkohl, Karotten	810 W	1 400 W	700 W
P4 – 	Thai Curry, leichte Gemüse Eintöpfe, Züricher Geschnetzeltes, Reis, Teigwaren, Cuscus, Püree	920 W	1 550 W	775 W
P5 – 	Schmorgerichte, Ragouts, Kompakte Eintöpfe mit Fleischanteil	1 120 W	1 700 W	850 W
P6 – 	Schmorgerichte, Ragout	1 350 W	1 870 W	935 W

Nach 35 Minuten schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase.




-  Die LED **blinkt gelb**.
-  Wechsel in die Warmhaltephase
-  Überprüfen Sie die Temperatur der Speise vor Ausgabe an Ihre Gäste.




Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit nach HACCP überschritten.

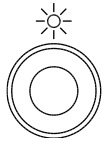


-  Die LED **blinkt rot**.

-  Halten Sie die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit 3 Stunden laut Gesundheitsrichtlinien ein, ansonsten sind gesundheitliche Beeinträchtigungen möglich.

### 7.5.4 Leistungsstufen zum Garen

Leistungsstufe	Zum Garen	Leistung		
				
4 – 120°C	Dämpfen	800 W	1 100 W	550 W
5 – 180°C	Kochen und Braten	1 050 W	1 450 W	725 W
6 – 220°C	Braten	1 600 W	2 200 W	1 100 W



Während der Garzeit **leuchtet** die LED **rot**.

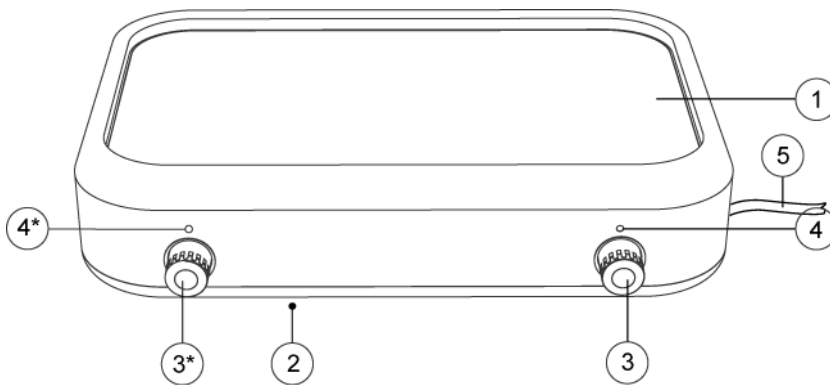
- **ACHTUNG**  
thermoplate® kann durch Überhitzung beschädigt werden. Beachten Sie die Anleitung zu Ihren thermoplate®.

## 7.6 K|POT® ... ik-...

### 7.6.1 Überblick



K|POT® 1/1-ik-3600-2Z



- 1 Ceran® -Glasfläche / Induktionskochfeld
- 2 EIN/AUS- Wippschalter incl. roter Kontrollleuchte
- 3 versenkbarer Leistungsregler für das linke Kochfeld (\* linkes Kochfeld)
- 4 Die Betriebsleuchte leuchtet, wenn die induktive Wirkungsweise aktiviert ist bzw. ein metallischer Topf auf der Heizfläche ist. (\* linkes Kochfeld)
- 5 Elektrische Leitung mit Anschlussstecker

#### # Bestimmungsgemäße Verwendung des K|POT® ... ik-...

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen, zum Regenerieren von vorproduzierten Speisen, zum Garen.
- Verwenden Sie thermoplate®.



*'Verwendungszweck', Deckblatt Seite 1, Seite 13*



*'Allgemeine Arbeitsweise', Seite 20*

## 7.6.2 Übersicht der Funktionen

Übersicht der Funktionen	K POT® 1/1-ik-3600-2Z K POT® 1/1-ik-3600-2Z Einbau
Topferkennung	X
Leistungsstufen	X
Schmelz- und Warmhaltefunktion	X
Ankochautomatik	X
Boost-Funktion	X
Brücken-Funktion	X
Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung)	X

## 7.6.3 Topferkennung (Induktion)

- Die Kochstufe einer Kochstelle kann ohne aufstehendes Kochgeschirr eingestellt werden.
- Die Leistung wird von der Steuerung in der Regel erst freigegeben, wenn geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt wird. Achten Sie auf geeignetes Kochgeschirr.
- **Ohne erkannten Topf schaltet nach Ablauf von 10 Minuten** die Steuerung des Gerätes die Kochstelle ab. Kann erst wieder eingeschaltet werden, nachdem der Leistungsregler in die Position „0“ zurück gedreht wurde.
- Mindest-Topfdurchmesser: **120 mm**

## 7.6.4 Leistungsstufen

- Die Leistungsstufen 1 bis 9 ermöglichen jede Art der Speisenzubereitung von schonend warm halten und regenerieren bis grillen.

## 7.6.5 Schmelz- und Warmhaltefunktion

### # Schmelzfunktion

**Ziel** der Schmelzfunktion ist es, das Kochgeschirr am **Topfboden auf etwa 45 °C /circa 42 °C im Topf** zu regeln. Dies erlaubt, Speisen energieoptimiert zu schmelzen.

- Die Schmelzfunktion ist die **Stufe 1**, die erreicht wird, wenn der Leistungsregler nach rechts heraus aus der Null-Position heraus gedreht wird.
- Die maximale Zeitdauer ist **auf 2 Stunden begrenzt**. Schaltet automatisch auf AUS.

### # Warmhaltefunktion

**Ziel** der Warmhaltefunktion ist es, das Kochgeschirr am **Topfboden auf etwa 70 °C /circa 65 °C im Topf** zu regeln. Dies erlaubt, Speisen energieoptimiert warm zu halten bzw. schonend zu erwärmen.

- Die Warmhaltefunktion ist die **Stufe 2**, die erreicht wird, wenn der Leistungsregler nach rechts aus der Nullposition heraus gedreht wird.
- Die maximale Zeitdauer ist **auf 2 Stunden begrenzt**. Schaltet automatisch auf AUS.

### 7.6.6 Ankochautomatik

Ziel der Ankochautomatik ist es, die folgende Kochstufe auszulösen.

- Durch **Überdrehen** des Leistungsreglers **nach links** mit einer **Haltezeit** von **mindestens 2 Sekunden** wird die Funktion aktiviert. **Innerhalb 10 Sekunden** muss eine **Kochstufe** am Leistungsregler **gewählt werden**, die sogenannte **Fortkochstufe**.
- Werden die Kochstufen 0, 1, 2, 9 gewählt oder wird der Leistungsregler links/rechts überdreht, dann wird die Ankochautomatik nicht aktiviert.

### 7.6.7 Boost-Funktion

- Mit der Boost-Funktion kann zeitlich begrenzt, **maximal 10 Minuten**, eine Kochstelle mit maximaler Leistung betrieben werden.
  - Wenn beide Kochfelder in der Booster-Funktion angewählt sind, dann hat die letzte Auswahl den Vorrang. Die andere Kochstelle wird automatisch auf halbe Leistung verringert. Die maximal mögliche Leistung des Gerätes ist konstant.
  - **Zur Aktivierung** drehen Sie den Leistungsregler auf Stufe 8, danach auf Stufe 9 auf Anschlag. Anschließend den Leistungsregler auf Stufe 8 einstellen.
  - **Zur Deaktivierung** drehen Sie den Leistungsregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf eine kleinere Stufe als 8.
- Nach 10 Minuten schaltet sich die Funktion automatisch ab.

### 7.6.8 Brücken-Funktion

- Bei dem Induktionskochfeld können zwei bestimmte Kochstellen „gebrückt“ werden. Diese lassen sich steuern als wären sie „eine“ Kochstelle.
- Die linke Kochstelle ist die Hauptkochstelle. Die rechte Kochstelle ist die Zusatzkochstelle.
- **Die Leistungsregler** der beiden Kochstellen müssen **simultan nach rechts überdreht** werden. **Mindest-Haltezeit 2 Sekunden**. Der **Leistungsregler** der **Zusatzkochstelle** muss dann auf **Kochstufe 9** eingestellt werden.

### 7.6.9 Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung BDGB)

- Abhängig von der eingestellten Kochstufe je Kochstelle wird eine maximal zulässige Betriebsdauer (ohne Kochstufen-Änderung) definiert.
- Bei Überschreiten dieses maximalen Zeitlimits wird die jeweilige Kochstelle abgeschaltet.
- Eine erneute Inbetriebnahme ist erst nach zwischenzeitlicher Rückstellung („Nullstellung“) der Leistungsregler möglich.
- Die Restzeit bis zur automatischen Abschaltung wird nach jeder neuen Bedienung der Kochstelle auf den Ausgangswert zurückgesetzt.

Kochstufe:	BDGB [Minuten]:	Kochstufe:	BDGB [Minuten]:
1	120	6	90
2	360	7	90
3	360	8	90
4	300	9	Boost
5	300		



## 7.7 KIPOT® 1/1 coolSWISSPLY

Auftischgerät mit Gehäuse aus Edelstahl. Kühlgerät mit elektronischer Steuerung



Abmessungen:  
L x B = 533 x 380 mm

Abmessung Kühlfläche:  
L x B = 502 x 298 mm

- 1 Kühlplatte GN 1/1 aus Swiss-PLY Mehrschichtmaterial, zur sicheren Bedienung vertieft im Gehäuse eingefasst.
- 2 4 FüÙe, rutschfest, 20 mm hoch
- 3 Versenkbarer Leistungsregler, 0 bis 9, und Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustandes. Die Temperatur beim Kühlhalten ist stufenlos regelbar **von +10 °C bis -7 °C**.
- 4 EIN/AUS- Wippschalter
- 5 Elektrische Leitung mit Schukostecker

### # Hinweis zum Gebrauch

Elektronische Steuerung zur Regelung der Kältfunktion. Soll-Temperatureinstellung.



*'Allgemeine Arbeitsweise', Seite 20 ff.*

Das Stapeln der Geräte ist möglich.

## 7.8 K|POT® 1/1 hybrid-SP-i

Beispiel



Einbau längs /Stirnseite

X Hauptschalter (EIN-/AUS Schalter)



- Tasten + –** zur Einstellung der Solltemperatur. Hierzu gleichzeitig die SET-Taste (2) gedrückt halten.
- SET-Taste.** Bei gedrückter SET-Taste erscheint die Solltemperatur im Display (6). Bei gedrückter SET-Taste kann mit den Tasten + – (1) die **Solltemperatur erhöht oder verringert werden.**
- Programmwahl-taste für die Betriebsart Warmhalten.** Die leuchtende Kontrollanzeige (7) signalisiert die aktuelle Betriebsart. Drücken Sie zur Auswahl der Betriebsart Warmhalten diese Taste.
- Programmwahl-taste für die Betriebsart Kühlhalten.** Die leuchtende Kontrollanzeige (7) signalisiert die aktuelle Betriebsart. Drücken Sie zur Auswahl der Betriebsart Kühlhalten diese Taste.
- Taste EIN/AUS** zum Ein- und Ausschalten. Bei eingeschaltetem Gerät erscheinen Anzeigen im Display (6) sowie eine der Kontrollanzeigen (7).
- Display.** Die Isttemperatur an der Fläche GN 1/1 wird angezeigt. Bei gedrückter SET-Taste erscheint die Solltemperatur.
- Kontrollanzeigen für die Betriebsarten** Kühlhalten sowie Warmhalten
- Fläche GN 1/1 aus Edelstahl mit integrierten Kühlkanälen, aktiver Kühlung, flächenbündig mit dem Gehäuse aus Edelstahl
- Elektrische Zuleitung mit Anschlussstecker

Die Temperatur beim **Kühlhalten** ist regelbar **von +10 °C bis -7 °C**.

Beim Wechsel der Betriebsart von Kühlhalten zu Warmhalten startet das Gerät sofort.

Die Temperatur beim **Warmhalten** ist regelbar **bis +120 °C**.

Beim Wechsel der Betriebsart von Warmhalten zu Kühlhalten startet das Gerät, wenn die Platte aus Edelstahl auf circa 40 °C abgekühlt ist.

### Sie möchten das Gerät EIN/AUS schalten?

- Betätigen Sie beim Einbaugerät K|POT® 1/1 hybrid-SP-i Einbau stets den Hauptschalter/Wippschalter.
  - In der Stellung AUS ist das Gerät stromfrei.
- Drücken Sie die Taste EIN/AUS (5) zum Einschalten.
  - Die leuchtende Kontrollanzeige (7) signalisiert die aktuelle Betriebsart. Die letzte Einstellung der Solltemperatur wird aktiviert.
  - Das Display (6) zeigt die Isttemperatur an der Fläche GN 1/1 an.

### Sie möchten die eingestellte Solltemperatur wissen?

- Drücken Sie die SET-Taste (2).
  - Das Display (6) zeigt die Solltemperatur an.
  - Bei nicht gedrückter SET-Taste erscheint wieder die Isttemperatur.

### Sie möchten den Sollwert für Kühlhalten oder Warmhalten ändern?

- Drücken Sie die Programmwahltaste für die Betriebsart Kühlhalten (4) oder die Programmwahltaste für die Betriebsart Warmhalten (3).
  - Die gewählte Betriebsart wird aktiviert.
- Halten Sie die **SET-Taste** (2) gedrückt und ändern die Einstellung mit der **Taste + -** (1).
  - Das Display (6) zeigt die Solltemperatur an.
- Lassen Sie die SET-Taste (2) los.
- Bei nicht gedrückter SET-Taste erscheint die Isttemperatur.

### Sie möchten die Betriebsart ändern?

- Drücken Sie die Programmwahltaste für die Betriebsart Kühlhalten (4) oder die Programmwahltaste für die Betriebsart Warmhalten (3).
  - Nach circa 1 Minute startet die gewählte Betriebsart mit der zuletzt eingestellten Solltemperatur.
  - Die Fläche GN 1/1 startet die Kühlung, wenn die Temperatur an der Fläche weniger als +40 °C beträgt.

## 8 Reinigung, Wartung und Pflege

### 8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

 **Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität**



#### **WARNUNG**

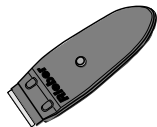
**Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.**



- ▶ Gerät elektrisch freischalten; hierzu 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**<sup>1</sup> durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

### 8.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

Zum Reinigen von Ceran®-Glasflächen gelten prinzipiell die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.



- ▶ Entfernen Sie fest anhaftende Verschmutzungen auf der Ceran®-Glasfläche möglichst sofort mit dem **Glasschaber**.



- ▶ Entfernen Sie leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem **feuchten Tuch** oder einem Geschirreinigerschwamm **ohne Reinigungsmittel**.
- ▶ **ACHTUNG** Reinigen Sie Heizfläche mit **handelsüblichem Glasreiniger**.
- ▶ Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem **weichen Tuch** trocken.



#### **ACHTUNG**

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

- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche, Stahlwolle oder Stahlbürste.
- ▶ Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel.
- ▶ Verwenden Sie Reinigungsmittel, die für Edelstahl geeignet sind.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit.

<sup>1</sup> Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

### 8.3 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

- Entfernen Sie regelmäßig Schmutz- und Kalkablagerungen.



#### ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien **Tuch feucht abwischen**.
- Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben. Das Tuch sollte vorher gut ausgespült sein.



#### Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.  
  - █ Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

### 8.4 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



#### ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie die Kunststoffteile mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien **Tuch feucht abwischen**.
- Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben. Das Tuch sollte vorher gut ausgespült sein.

### 8.5 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung

Das Typenschild Ihres Gerätes bietet wichtige Technische Angaben für den Gebrauch sowie eine eindeutige Identifikation, die beispielsweise für Ersatzteile erforderlich ist. Instruktionen unterstützen den korrekten Umgang.

- Vergewissern Sie sich vom Zustand der Produktkennzeichnung. Inspizieren Sie dies zumindest 1x halbjährlich. Wenden Sie sich bedarfsweise an den 'Vertrieb & Service' Rieber.



*'Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt, Seite 12*

### 8.6 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- **ACHTUNG**  
Geräte nicht stapeln. Durch unsachgemäße Lagerung kann das Gerät beschädigt werden.
- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

## 9 Störung – Was tun?

### # Hinweise zur Störungsbehebung



#### Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Beschädigtes Elektrogerät sofort ausschalten und aussondern.
- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.




- ▶ **Funktionsstörung nach Stromunterbrechung möglich.** Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz. Anschließend das Gerät wieder einschalten.



*'Allgemeine Arbeitsweise', Seite 20*

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	Behebung
Gerät heizt nicht auf	Bei fehlendem <b>thermoplate®</b> auf der Heizfläche schaltet sich das Gerät zeitverzögert ab.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vorgang erneut starten.</li> <li># Bedienpersonal</li> <li> <i>Seite 20</i></li> </ul>
Kontrollleuchte für Betriebszustand leuchtet nicht		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Liegt Spannung an?</li> <li>▶ Stimmen Netzspannung und Netzfrequenz mit den Angaben auf dem Typenschild überein?</li> <li>▶ Wipp-Schalter EIN geschaltet?</li> <li># Bedienpersonal</li> </ul>
Unzureichende Heizleistung	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reparatur</li> <li># Rieber-Service</li> </ul>
Das Gehäuse ist übermäßig heiß	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reparatur</li> <li># Rieber-Service</li> </ul>
Ceran®-Glasfläche beschädigt, beispielsweise Riss, Bruch	Mechanische Gewalteinwirkung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reparatur</li> <li># Rieber-Service</li> </ul>
Anschlussleitung oder Anschlussstecker beschädigt	Mechanische Gewalteinwirkung, Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reparatur</li> <li># Elektrofachkraft</li> </ul>

# Kundendienst, Ersatzteile



**WICHTIG**

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

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

# Hinweis zur Entsorgung



**Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll!**

Das Gerät besteht aus hochwertigen Materialien, die wiederverwendet bzw. recycelt werden können. Hierfür können Sie das Gerät bei der Firma Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen zur fachgerechten Verwertung abgeben bzw. auf Ihre Kosten zusenden.

## 10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



*Siehe Kapitel „Verwendungszweck“*

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

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Firma 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:

- nicht zutreffend

## 11 Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen

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

Hiermit erklärt die Firma Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte K|POT®

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

### # EU-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/30/EU

Hiermit erklärt die Firma Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte K|POT®

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/30/EG befinden.

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

## 12 Adresse des Herstellers

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