



# Induktions-Kochkessel

- Für große Events zum Kochen, Braten und Dämpfen. Für die Systemgastronomie
- Im Vergleich zu einer konventionellen Flächenbeheizung ist der Kessel aufgrund seiner Induktionstechnik in Verbindung mit SWISS® PLY Mehrschichtmaterial besonders energieeffizient.

Induktions-Kochkessel 86L -10 kW-SWISS-PLY

Bestell-Nr. 99 03 02 14



Betriebsanleitung beachten

Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

Ausgabe: 2019-03-19

**Rieber**

The mobile kitchen company.

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

**CHECK HACCP** – In Sachen HACCP-Dokumentation bietet Ihnen die Plattform CHECK CLOUD das digitale System CHECK HACCP, eine unkomplizierte, sichere und transparente Temperaturerfassung.

Neben dieser sind noch weitere digitale Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich. Die digitale und automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft.



## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Revisionsauflistung</b> .....	<b>3</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	Grundsätzliche Verhaltensweisen .....	6
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten .....	6
3.3	Pflichten des Betreibers .....	7
3.4	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals .....	8
3.5	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen .....	8
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	9
3.7	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt .....	16
3.8	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften .....	16
3.9	Hinweis zum Verhalten im Notfall .....	17
<b>4</b>	<b>Verwendungszweck</b> .....	<b>17</b>
<b>5</b>	<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>18</b>
5.1	Benennung .....	18
5.2	Technische Daten .....	19
5.3	Hinweise auf Zubehör .....	20
5.4	Induktionskochfeld. Nutzer fragen auch .....	21
<b>6</b>	<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>22</b>
6.1	Transport .....	22
6.2	Erst-Inbetriebnahme .....	22

**7 Gebrauch ..... 24**

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch ..... 24

7.2 Hinweise zum Gebrauch ..... 24

7.3 Hinweis auf zulässige Veränderungen /Umbauten ..... 25

**8 Reinigung, Wartung und Pflege ..... 26**

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege ..... 26

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl ..... 27

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus ..... 28

8.4 Übersicht der Reinigungs-und Wartungsintervalle ..... 29

8.5 Gerät ausschalten ..... 29

8.6 Wasser ablassen, 90 ° Ablaufbogen reinigen ..... 30

8.7 Gerät reinigen ..... 30

8.8 Bereiche Zu- und Abluft sauber halten ..... 30

8.9 Gerät bedarfsweise entkalken ..... 32

8.10 Überzeugen Sie sich vom korrekten Zustand des Gerätes ..... 32

8.11 Hinweis zur Lagerung ..... 32

**9 Störung – Was tun? ..... 33**

**10 Haftung und Gewährleistung ..... 34**

**11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung ..... 34**

**12 Adresse des Herstellers ..... 35**

**1 Revisionsauflistung**

Revision	Änderung
2019-03-08	Erstausgabe

## 2 Wichtige Hinweise

### 2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

---

- Betriebsanleitung **Induktions-Kochkessel**
- 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.

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

---

---

---

---

Notieren Sie hier die Daten Ihres Ansprechpartners vom Rieber Kundendienst:



---

---

## 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 keinen Personenschaden einschließt.  
Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



### Anwendertipp

▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

## 2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den 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.

#### 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.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestau 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. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> betragen.

##### 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 Bedienpersonals

---

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

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



*'Haftung und Gewährleistung', Seite 34*

### 3.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

---

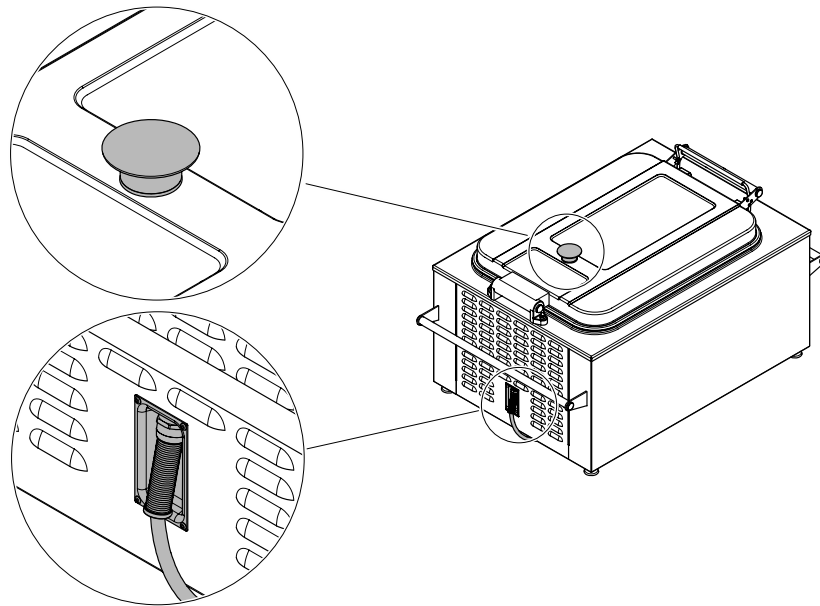
- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.



## 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 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen



- Bei Störung erscheint ein Fehlercode am Display und das Gerät schaltet sich elektrisch ab; ist weiterhin bestromt.
- Das Gerät hat eine Überdrucköffnung (kein Sicherheitsventil) im Deckel zum Druckausgleich.
- Die elektrische Zuleitung ist mit einem Kabelknickschutz ausgeführt.
- Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.
- Die Bedienungseinheit ist ausgestattet mit:  
Hauptschalter sowie Netzkontrollleuchte,  
Temperaturregler sowie Betriebskontrollleuchte,  
Display zur Anzeige der Heiztemperatur sowie dem Fehlercode bei Störung.



Seite 18 ff.

### 3.6.2 Gefahren durch unerwartete Erwärmung von Gegenständen infolge Induktion

---



#### WARNUNG

Es besteht **Lebensgefahr** bei menschlich fehlerhaftem Verhalten. Die Stellung des Deckels geöffnet / geschlossen sowie der Zustand Verschlussbügel geöffnet / verschlossen werden elektrisch nicht überwacht. Das Induktionsgerät kann auch bei geöffnetem Deckel heizen.

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

- ▶ Benutzen Sie das Gerät vorzugsweise mit geschlossenem Deckel, sichern Sie die Lage mit dem Verschlussbügel.
  - ▶ Stellen Sie **vorzugsweise** zuerst den Hauptschalter auf AUS, erst danach den Deckel öffnen.
  
  - ▶ 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.

### 3.6.3 Gefahren für Personen mit Herzschrittmacher infolge Induktion

---



#### WARNUNG

Lebensgefahr. Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit einem Induktionsgerät infolge 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.
-

### 3.6.4 Stromschlaggefahr



#### WARNUNG

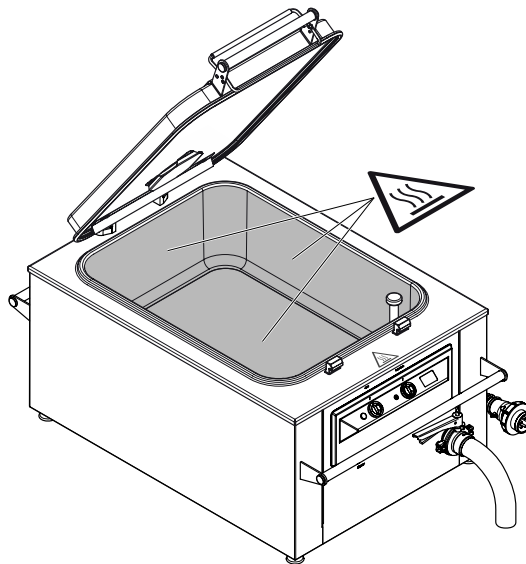
**Stromschlaggefahr.** Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlags.



**Brandgefahr** infolge Wärmestau möglich, verwickeltes Kabel wirkt wie eine Induktionsspule.

- ▶ Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Gerät. **Halten Sie Strahlwasser fern.**
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen. Netzkabel niemals in Wasser tauchen.
- ▶ **Wickeln Sie das Kabel ab.**

### 3.6.5 Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen



#### ⚠️ WARNUNG

Im Geräteinneren kann heiß werden, bis +250 °C.



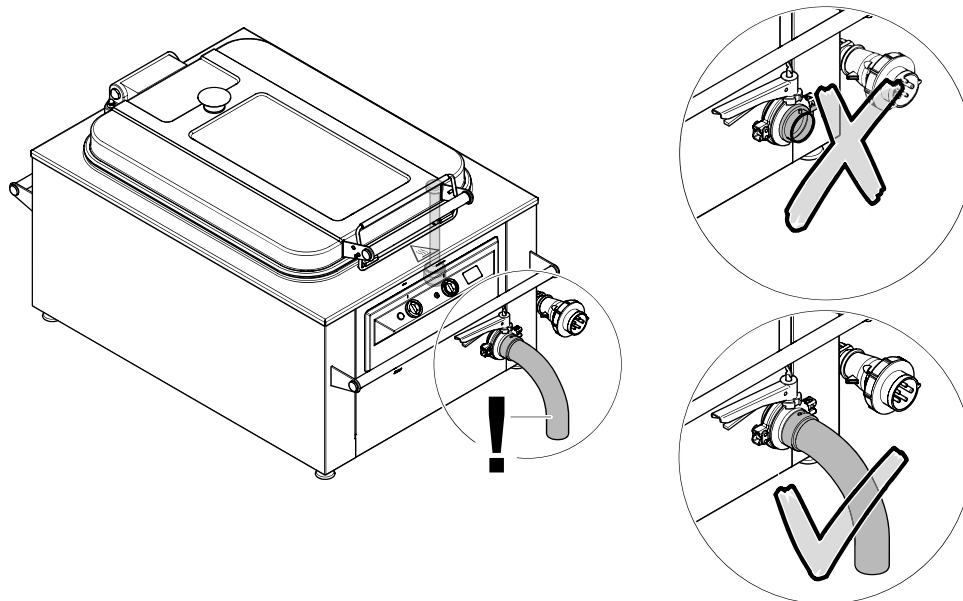
Infolge menschlich fehlerhaften Verhaltens können Hauptschalter und Temperaturregler unbeabsichtigt betätigt werden, hieraus können Gefahren entstehen.

Nach dem Gebrauch können die Oberflächen noch einige Zeit heiß sein.

- ▶ Hauptschalter **vorzugsweise** auf AUS schalten, erst danach den Deckel öffnen.
- ▶ Lassen Sie beim Öffnen des Deckels zunächst Dampf entweichen, erst danach vollständig öffnen.
- ▶ Verhalten Sie sich achtsam, vermeiden Sie Hektik.

- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

### 3.6.6 Verbrühungsgefahr, Rutschgefahr



#### **WARNUNG**

**Verbrühungsgefahr.** Bei demontiertem 90 ° Ablaufbogen kann kochend heißes Wasser die Bedienperson frontal verbrühen, ebenso bei unbeabsichtigtem Öffnen des Ablasshahnes. Bei einem Bedienfehler schießt die Flüssigkeit direkt auf den Bediener.

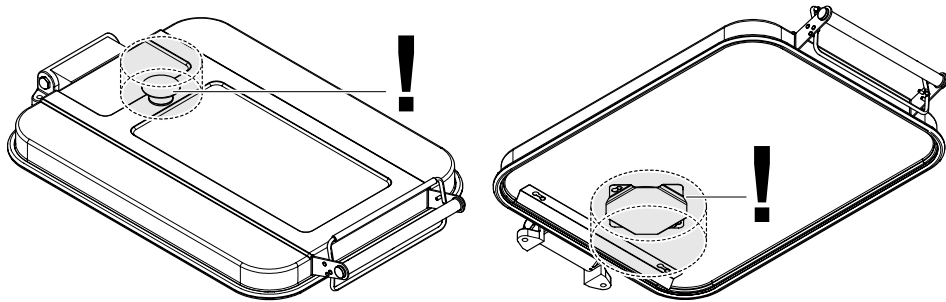


**Rutschgefahr** bei ablaufendem Wasser.

- ▶ Gebrauchen Sie das Gerät nur mit montiertem 90° Ablaufbogen.
- ▶ Vermeiden Sie ein unbeabsichtigtes Öffnen des Ablasshahnes.
- ▶ Achten Sie auf den festen Sitz des Ablauf-Stopfens im Behälter.

- 
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

### 3.6.7 Gefahr bei Überdruck



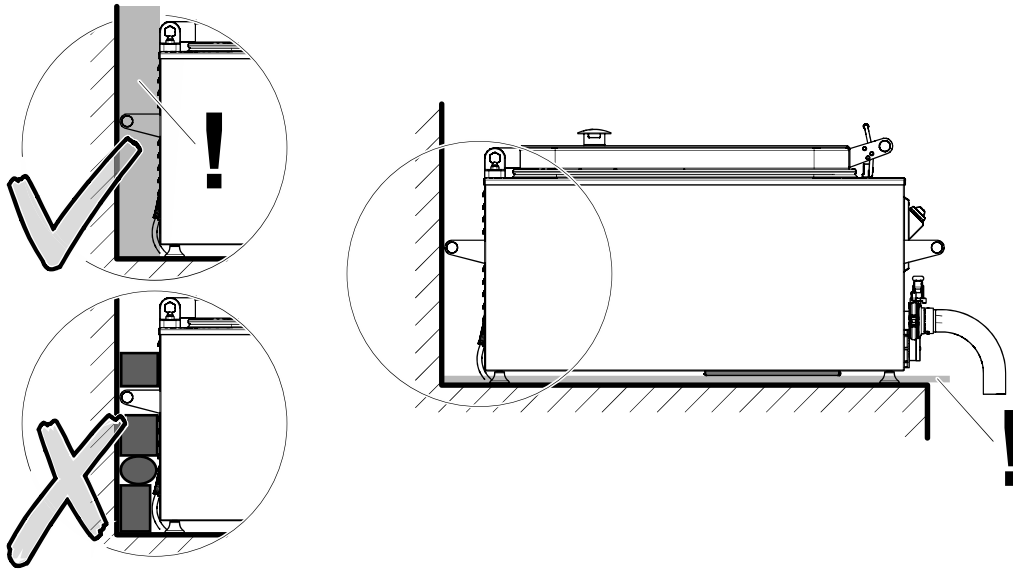
#### **WARNUNG**

**Überdruck** kann bei Behinderung der Überdrucköffnung entstehen. Die Überdrucköffnung soll einen Druckausgleich beim Erhitzen bewerkstelligen.

**Verbrühungsgefahr.** Bei Überdruck kann der Deckel beim Öffnen aufspringen, hierbei kann heiße Flüssigkeit und heißer Dampf explosionsartig herausgeschleudert werden.

- ▶ Halten Sie die Überdrucköffnung frei.
-

### 3.6.8 Bereiche Zu- und Abluft nicht behindern



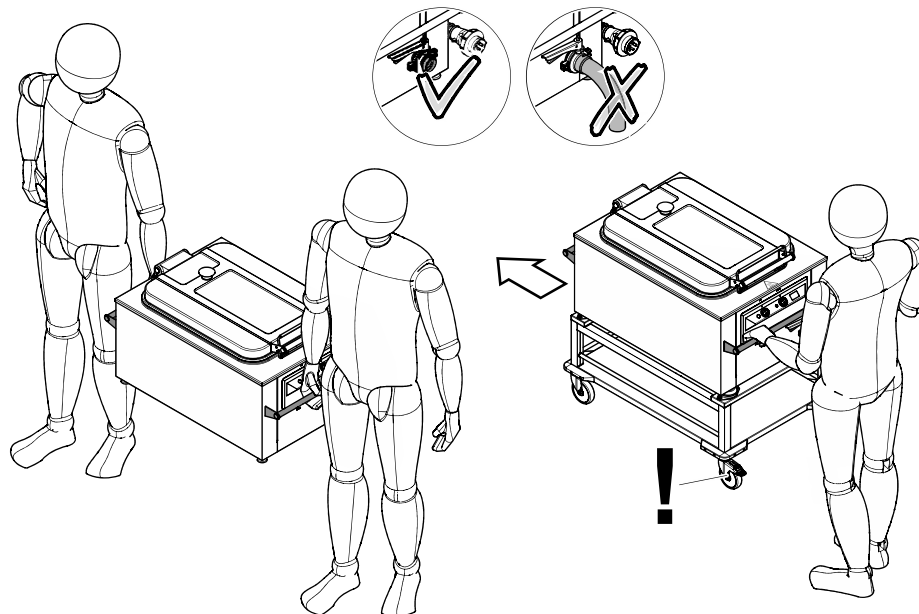
#### ACHTUNG

**Funktionsstörung** möglich bei Störung der Zuluft / Abluft.

Die Behinderung der Zuluft / Abluft kann eine verminderte Wärmeableitung infolge induktiver Erwärmung des Generators bewirken.

- ▶ Achten Sie auf eine flache, saubere und stabile Aufstellfläche. Gerät nicht in den Sand oder sonstigen Boden im Freien aufstellen.  
Schieben Sie kein Tuch oder sonstiges flexibles Material unter das Gerät.  
Achten Sie auf die ungehinderte Luftzirkulation.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur mit einem vorschriftsgemäß eingesetzten und sauberen Filter.
- ▶ Behindern Sie die Zuluft und Abluft nicht.

### 3.6.9 Risiken beim Transport



Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

Induktions-Kochkessel 86L wiegt leer circa **90 kg**. Risiken von Verletzungen beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten.

- Nur jeweils hierfür geeignete und unterwiesene Personen sind zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.
- Beim Transportieren am Tragegriff anfassen. Das Gerät mit 2 Personen transportieren.
- Ohne den 90 ° Ablaufbogen des Ablasshahnes transportieren; dieser ist ohne Werkzeug abnehmbar sowie aufsteckbar.
- Nur mit ausgestecktem Netzstecker, geschlossenem Deckel sowie leer transportieren.

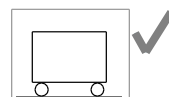
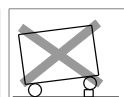
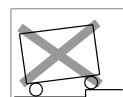
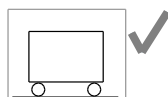
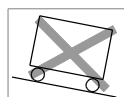


- Anwendertipp: Nutzen Sie die Möglichkeiten des Transportgeräte-Programms von Rieber.



*'Hinweis auf zulässige Veränderungen /Umbauten', Seite 25*

- Gerät nicht ziehen, nur am Tragegriff schieben. So behalten Sie einen besseren Überblick sowie direkten Zugriff auf die 'Rollen mit Feststellbremse'.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei 'Feststellbremsen'. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.
- Gerät auf gerader Fläche transportieren. Möglichst nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.





### ACHTUNG

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

- ▶ Bewegen Sie das Gerät nur über ebene glatte Böden. Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten.
- ▶ Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.

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

---

Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.  
→ Siehe Rückseite des Gerätes.



Warnung vor heißer Oberfläche  
→ Siehe Stirnseite mittig oben am Gerät



Warnung vor elektrischer Spannung  
⚠ Warnung. Vor Öffnen des Gerätes Netzstecker ziehen.  
→ Siehe Unterseite am Gerät.

## 3.8 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

---

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



### 3.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort das Gerät ausschalten.

#### **Erste Hilfe bei Verbrennungen, 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 firmeninternen Betriebsanweisung.
- ▶ Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

## 4 Verwendungszweck

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

#### **Allgemein bestimmungsgemäß sind:**

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie und Schulverpflegung.
- Für große Events zum Kochen, Braten und Dämpfen. Einsatz als mobiles Gerät oder Auftischgerät. Beim Gebrauch das Gerät nicht bewegen.
- Den Induktions-Kochkessel in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, ermittelt die Parameter und Arbeitsweise für die jeweilige Anwendung; gibt diese vor und kontrolliert deren Einhaltung.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen.
- Der Gebrauch ist nur durch hierfür unterwiesenes und jeweils autorisiertes Personal zulässig.

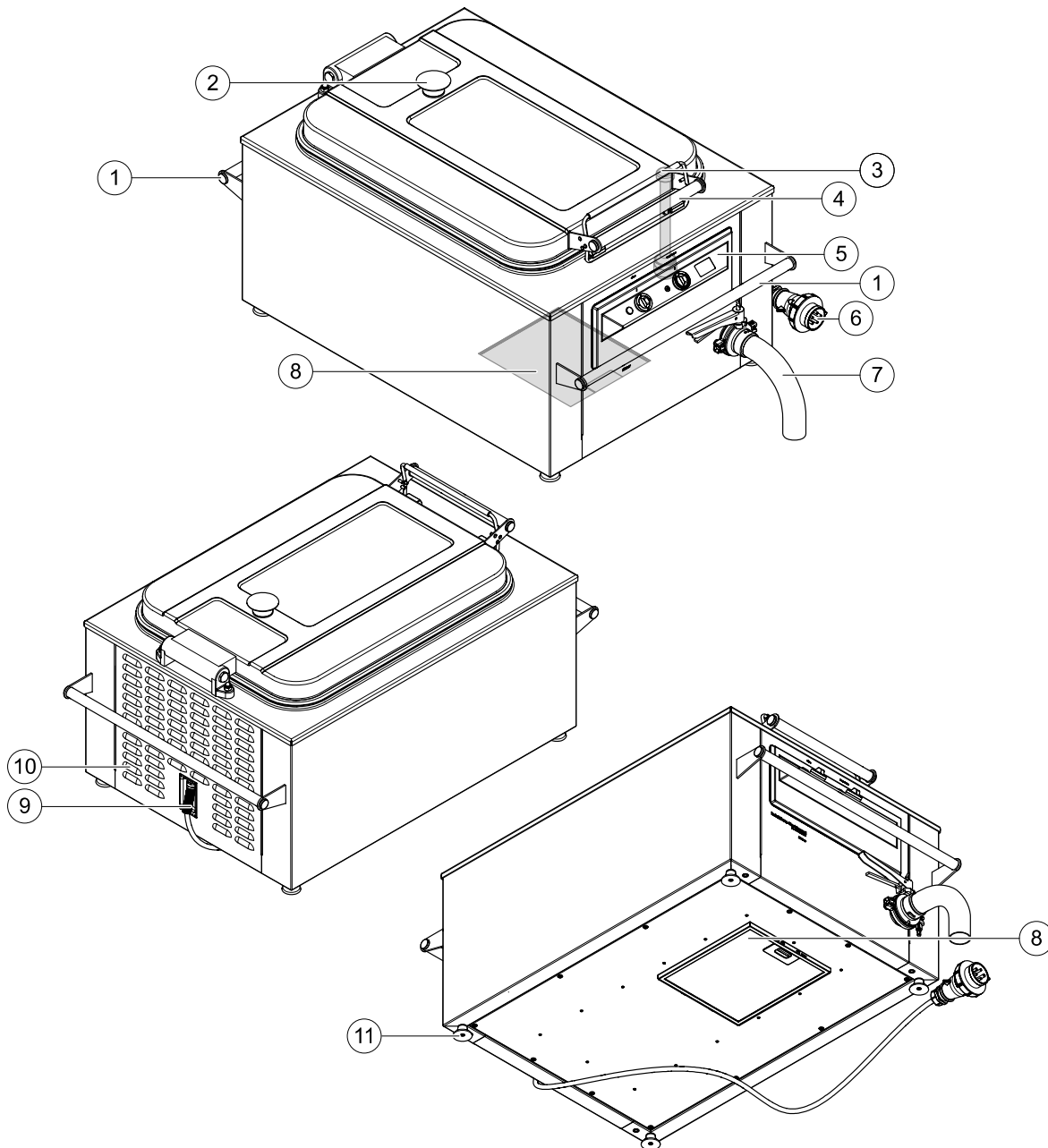
#### **Verhindern Sie vorsehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:**

- Zuluft und Abluft am Gerät nicht behindern. Achten Sie auf geeignete Aufstellbedingungen.
- Das Gerät nur bei montiertem 90 ° Ablaufbogen sowie Ablaufstopfen gebrauchen.
- Die Überdrucköffnung nicht behindern oder verschließen.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen. Beim Gebrauch als Bain-Marie nur Wasser verwenden.
- Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich akklimatisieren.
- Gebrauchen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.

## 5 Gerätebeschreibung

### 5.1 Benennung

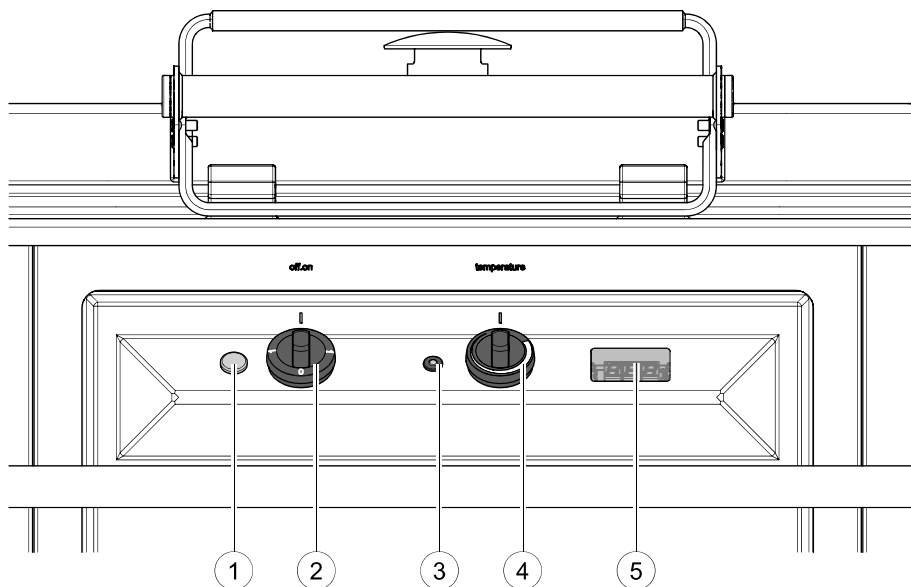
Hier werden die Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.



- 1 Tragegriff, 2x
- 2 Überdrucköffnung
- 3 Ablaufstopfen
- 4 Verschlussbügel
- 5 Bedienungseinheit
- 6 Elektrische Zuleitung

- 7 90 ° Ablaufbogen
- 8 Filter für die Zuluft
- 9 Kabelknickschutz
- 10 Öffnungen für die Abluft
- 11 Rutschfester Gummifuß, 4x

Die Bedienungseinheit:



- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1 Netzkontrollleuchte     | 4 Temperaturregler, stufenlos  |
| 2 Hauptschalter EIN/AUS   | 5 Display. Anzeige der Heiztemperatur, alternativ Fehlercode bei Störung |
| 3 Betriebskontrollleuchte |  |
| Temperaturregler          |  |

## 5.2 Technische Daten

Nennspannung / Netzfrequenz	3N AC 400V 50/60Hz
Heizleistung	10 kW
Absicherung	16 A
Schutzart	IPX4 gemäß DIN EN 60529 (ohne Angabe zum Schutz gegen Fremdkörper sowie Berührung; Schutz gegen allseitiges Spritzwasser)  Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
Masse	circa 90 kg
Maximal zulässige Zuladung	86 kg
Maße (L x B x H)	1285 (1144 ohne Ablasshahn) x 700 x 581 mm
Behälter	86 Liter
Heiztemperatur, stufenlos einstellbar	bis +250 °C
Zulässige Umgebungstemperatur beim Gebrauch	+5 °C bis +40 °C
Zulässige Lagertemperatur	-20 °C bis +70 °C
Länge der Elektrozuleitung	3 m mit CEE Stecker, Gerät steckerfertig

Material Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Material 2,5 mm dick, tiefgezogen

Edelstahlverkleidung, Werkstoff 1.4301, Material 0,8 mm dick, geschliffen

Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen.

Deckel mit Überdrucköffnung und Verschlussbügel, Drehgelenk hält den Deckel in der geöffneten Stellung, Öffnungswinkel circa 70 °

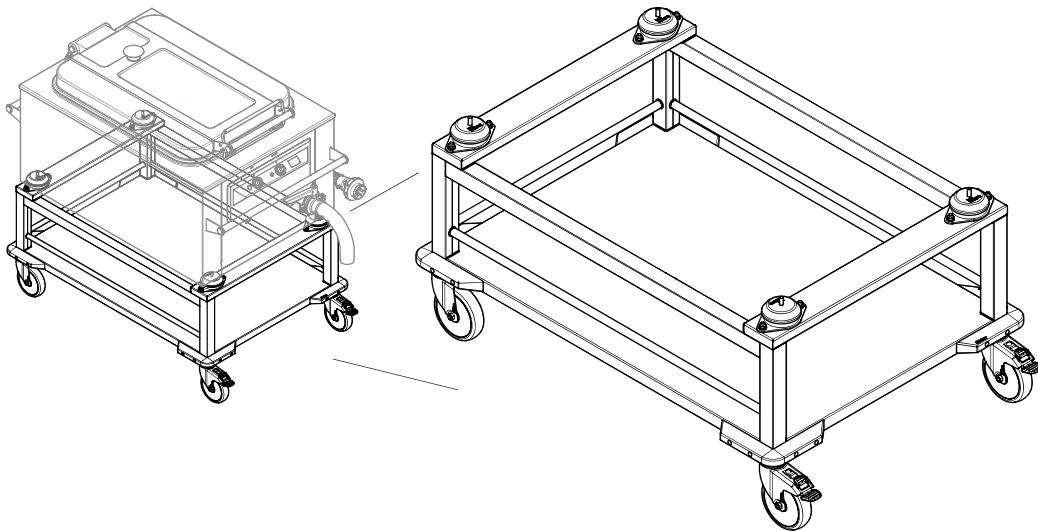
Temperatursensor im Boden des Kochkessels, nah an der Induktionsspule

Das Gerät ist wärmedämmt. Die Fasern zur Isolierung sind komplett umschlossen.

## 5.3 Hinweise auf Zubehör

---

### 5.3.1 Fahrgestell



Fahrbares Untergestell wird an der Unterseite des Induktions-Kochkessel angeschraubt, fest montiert.

Bestell-Nr. 99 03 02 16

Bei Verwendung des Fahrgestells sind die Aufstellfüße zu demontieren. Der Kessel wird direkt mit den auf dem Fahrgestell befindlichen Gummilagerungen montiert.



*‘Hinweis auf zulässige Veränderungen /Umbauten’, Seite 25*

### 5.3.2 Kochgeschirr

- Gastronorm-Behälter GN 1/1 mit SWISS PLY® Mehrschichtboden
- thermoplates mit SWISS PLY® Mehrschichtboden (das Kochgeschirr im GN-Format)

Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.

[www.riever.de](http://www.riever.de)

Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch

Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler

### 5.3.3 CHECK HACCP

In Sachen HACCP-Dokumentation bietet Ihnen die Plattform CHECK CLOUD das digitale System CHECK HACCP, eine unkomplizierte, sichere und transparente Temperaturerfassung. Neben dieser sind noch weitere digitale Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich. Die digitale und automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft.

Die HACCP-relevanten Daten werden auf zwei grundsätzlich verschiedene Arten erfasst: Mobile CHECK und Auto CHECK. Das browserbasierte CHECK Cockpit dient zur Verwaltung, Visualisierung und Auswertung der erhobenen Prozessdaten.

- Mobile CHECK: Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.
- Auto CHECK: Nachrüstbare oder fest installierte Sensoren, die in vordefinierten Intervallen Daten an die Datenbank senden.



*Weiterführendes: Siehe „Services“ unter [www.rieber.de](http://www.rieber.de)  
Wenden Sie sich an den Rieber-Kundendienst.*

## 5.4 Induktionskochfeld. Nutzer fragen auch...<sup>1</sup>

Ein Induktionskochfeld ist ein Kochfeld, bei dem das metallische Kochgeschirr durch induktiv erzeugte Wirbelströme sowie Ummagnetisierungsverluste erwärmt wird.

### # Was ist ein Induktionsfeld?

Ein Induktionskochfeld ist ein Kochfeld, bei dem das metallische Kochgeschirr durch induktiv erzeugte Wirbelströme sowie Ummagnetisierungsverluste erwärmt wird.

### # Wie funktioniert der Induktionsherd?

Darunter liegen flache Induktionsspulen aus Kupferdraht, die beim Einschalten einer Kochzone ein elektromagnetisches Feld erzeugen. Sobald Sie Kochgeschirr mit magnetischem Boden darauf stellen, wird der Boden direkt erhitzt, weil er die Energie des Magnetfeldes in Wärme umwandelt.

### # Induktionsgeeignet „Das Zeichen auf dem Kochgeschirr“

Einige Hersteller kennzeichnen das Geschirr. Ein international genormtes Piktogramm wie nach ISO 7010 gibt es nicht.

### # Geräusche beim/am Induktionsherd

Es kann zu Geräuschen kommen, beispielsweise Summen und Brummeln bis hin zu einem Prasseln und Knacksen. Auch Kochtöpfe können für Geräusche verantwortlich sein.

<sup>1</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Induktionskochfeld>

## 6 Vor dem ersten Benutzen

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

### 6.1 Transport

---

#### # 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.

#### # Lieferumfang

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang.

### 6.2 Erst-Inbetriebnahme


---

#### ⚠ Halten Sie die Voraussetzungen ein

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät muss sich akklimatisieren.



*'Hinweis zur Lagerung', Seite 32*

-  **Erstickungsgefahr**  
Plastiktüten können gefährlich sein. Von Kindern fernhalten !

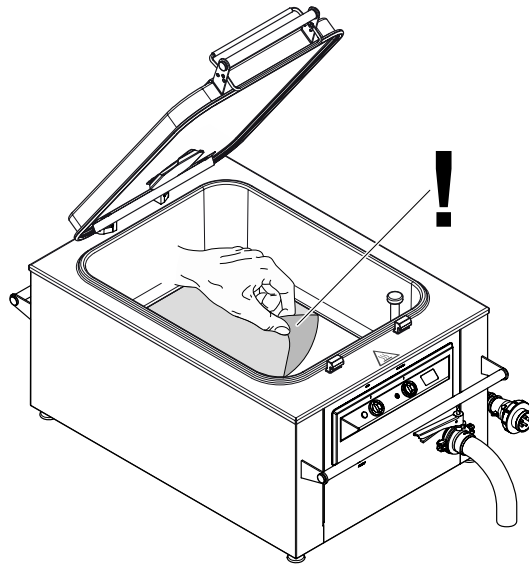
#### # Verpackungsmaterial entfernen und entsorgen



#### **ACHTUNG**

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine **Schutzfolien** befinden.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.



**⚠ Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten**

- Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde.

**# Induktions-Kochkessel reinigen**



*Siehe Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 26*

## 7 Gebrauch

### 7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

---

**⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein**

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden.
- Den Induktions-Kochkessel in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.



*'Hinweis zur Lagerung', Seiten 19, 32*

- Halten Sie die Aufstellbedingungen ein. Zuluft und Abluft nicht behindern.



*'Bereiche Zu- und Abluft', Seite 14*

- Den Induktions-Kochkessel beim Gebrauch nicht bewegen.
- Gebrauchen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Tragen Sie keine Uhren, Ringe oder metallischen Gegenstände.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.
- Nach einem Stromausfall den Netzstecker ziehen.
- Gerät nur bei hinreichender Beleuchtung betreiben.
- **⚠ Verbrühungsgefahr. Rutschgefahr.**  
Gebrauchen Sie das Gerät nur mit montiertem 90 ° Ablaufbogen sowie Ablaufstopfen. Den langen Ablaufstopfen für den Gebrauch als Bain-Marie sowie beim Kochen verwenden, den kurzen Ablaufstopfen beim Grillen verwenden.
- **⚠ Überdruck. Verbrühungsgefahr.**  
Halten Sie die Überdrucköffnung frei.

### 7.2 Hinweise zum Gebrauch

---



**Anwendertipp**

- Machen Sie sich in Ruhe mit den neuen Möglichkeiten beim Kochen und Grillen mit dem Induktions-Kochkessel vertraut.
- Nutzen Sie die Möglichkeiten mit dem Kochgeschirr mit SWISS PLY® Mehrschichtboden.



*'Verwendungszweck', Seite 17*

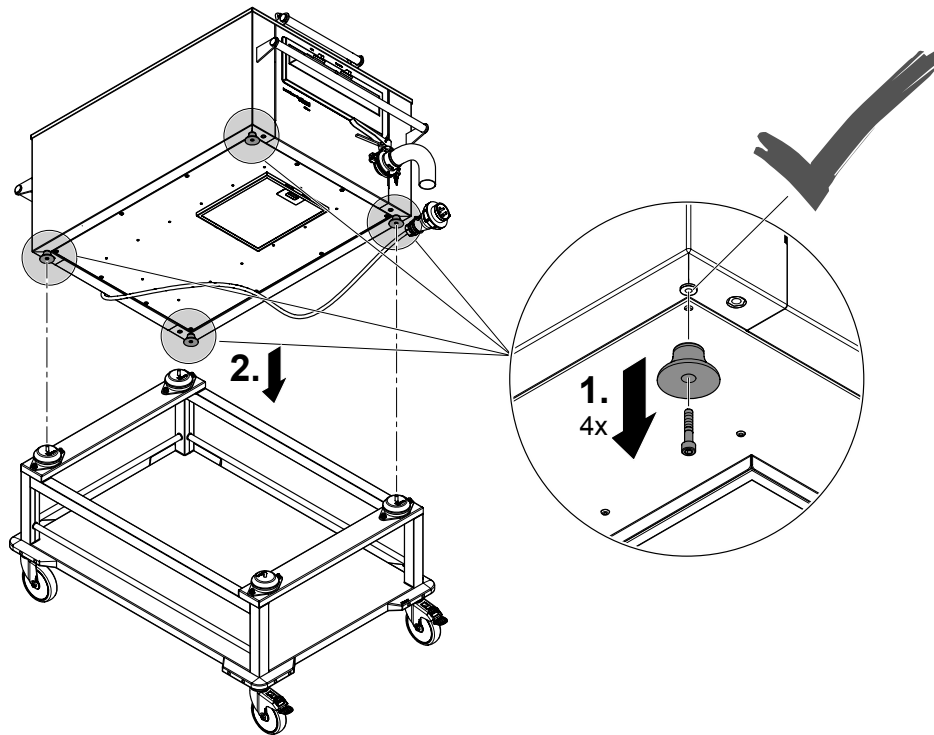


*'Kochgeschirr', Seite 20*



### 7.3 Hinweis auf zulässige Veränderungen /Umbauten

# Sie möchten den Induktions-Kochkessel auf einem fahrbaren Gestell platzieren?



Fahrbares Untergestell wird an der Unterseite des Induktions-Kochkessel angeschraubt, fest montiert

Hinweise zum Ausbau, Montage:

- GummifüÙe abschrauben.
- Induktions-Kochkessel auf dem Fahrgestell platzieren.
- Verschrauben Sie den Kochkessel mit den auf dem Fahrgestell befindlichen Gummilagerungen.

Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

# Sie möchten CHECK HACCP nachrüsten?

CHECK HACCP kann jederzeit nachgerüstet werden.

- Wenden Sie sich an den Rieber-Kundendienst.

## 8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen.

### 8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

---

#### Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität

---



#### **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr**

- ▶ Das Gerät elektrisch freischalten. Netzstecker ziehen.
  - ▶ Kontrollieren Sie das Gerät und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen. Im Fehlerfall das Gerät aussondern, zur Reparatur.
  - ▶ Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Bedienungseinheit, Lüftungsgitter für die Abluft.
  - ▶ Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
  - ▶ <sup>2</sup> Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.
- 

#### Überdrucköffnung frei halten

#### ▶ Verbrühungsgefahr.

Halten Sie die Überdrucköffnung im Deckel frei.



Seite 13

---

<sup>2</sup> Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

## 8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

### # Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten Sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

### # Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

### # Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Einsatzgebiete
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.
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitsserregende (pathogene) Keime unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Langzeiteinwirkung von Natriumhypochlorit kann den Werkstoff schädigen. Es sollte möglichst nicht zugesetzt werden. Es sollten Produkte verwendet werden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.

## 8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

---



### ACHTUNG

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

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

### # Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse des Gerätes aus Edelstahl, außen und innen; 90 ° Ablaufbogen; Deckel



### ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Geeignet ist eine **heiße, milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.



### Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.  
Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.  
Bestell-Nr. 72 10 24 08

**# Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen**

→ Betrifft die Bedieneinheit mit Kontrollleuchte, Schalter, Regler, Display;  
die Dichtung am Deckel ist aufvulkanisiert (nicht lösbar)

**ACHTUNG**

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Geignet ist eine **heiße, milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.

## 8.4 Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach Gebrauch	 <b>Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen</b>	 Seite 29
	Wasser ablassen, 90 ° Ablaufbogen reinigen	 Seite 30
	Gerät reinigen	 Seite 30
Bedarfsweise	 <b>Brandgefahr</b> Flusen am Lüftungsgitter entfernen, zumindest 1x monatlich	 Seite 30
	Gerät entkalken, zumindest alle 3 Monate	 Seite 32
Nach der Reinigung	Überzeugen Sie sich abschließend vom korrekten Zustand des Gerätes	 Seite 32
alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrik prüfen lassen.	 Seite 26
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 16

## 8.5 Gerät ausschalten

- Stellen Sie den Temperaturregler in die Stellung '0'.
  - Stellen Sie den Hauptschalter in die Stellung AUS.
  - Netzstecker ziehen.
- |** Das Gerät ist stromfrei.

## 8.6 Wasser ablassen, 90 ° Ablaufbogen reinigen

---

### # Wasser ablassen

- Lassen Sie die Flüssigkeit bzw. das Wasser in ein Auffangbehältnis ablaufen. Ablasshahn öffnen.

### # 90 ° Ablaufbogen bedarfsweise reinigen

Der 90 ° Ablaufbogen des Ablasshahns ist über einen Bajonettverschluss ohne Werkzeug aufsteck- und wieder abnehmbar.

- Reinigen Sie den Ablaufbogen bedarfsweise.

## 8.7 Gerät reinigen

---

- Reinigen Sie das Gerät, innen und außen.



*'Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus', Seite 28*



*'Reinigungsmittel für Edelstahl', Seite 27*

## 8.8 Bereiche Zu- und Abluft sauber halten

---



### **Brandgefahr**

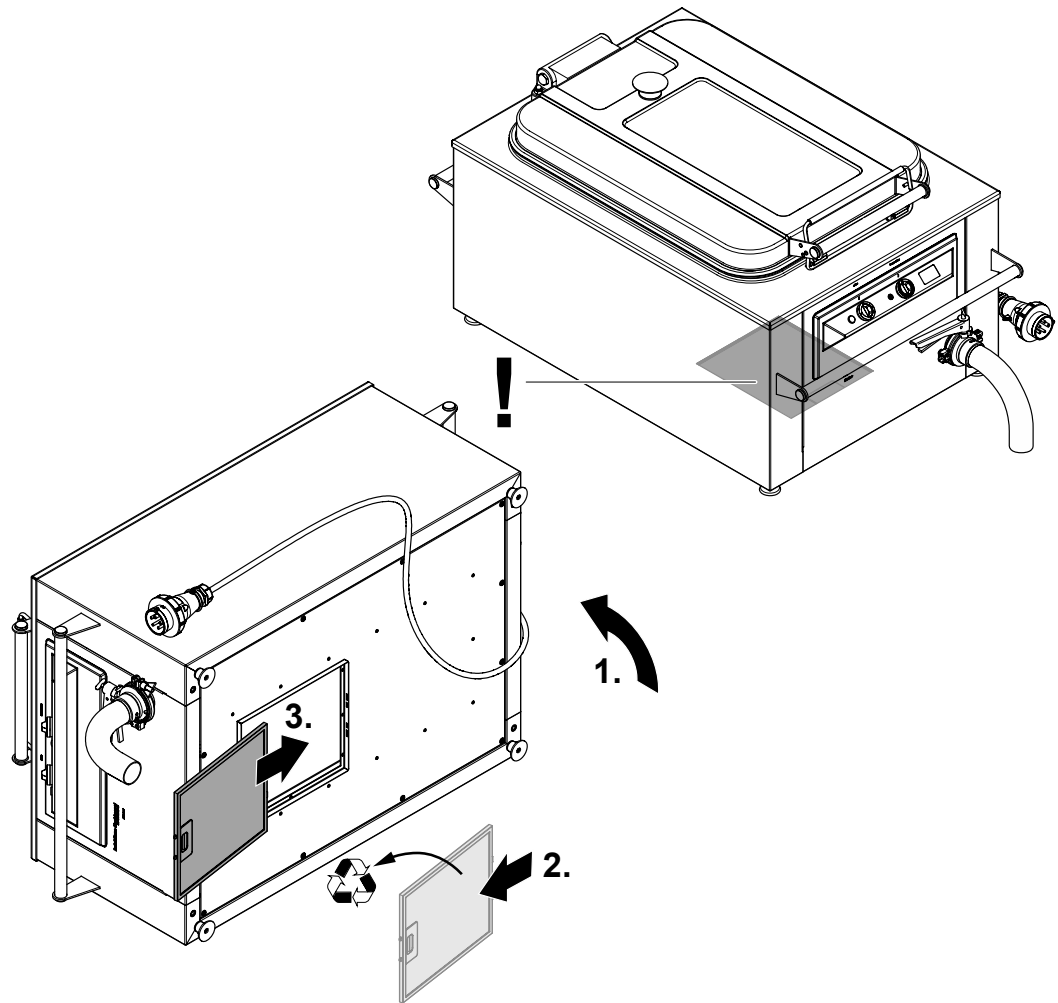
Flusen im Lüftungsbereich können einen Wärmestau und hierdurch einen Brand bewirken.

- ▶ Lüftungsgitter an der Geräterückseite reinigen mit einem Lappen oder Pinsel, zumindest 1x monatlich.
- ▶ Inspizieren Sie den Filter für Zuluft an der Unterseite des Gerätes. Halten Sie diesen frei von Flusen etc.

-  **Gerät wiegt circa 90 kg.**

Handhaben Sie das Gerät mit einer weiteren Person. Hierzu an den zwei Haltegriffen anfassen.

- Wenden Sie das Gerät um 90 °, legen es seitlich ab.



Der Filter für Zuluft ist aus Metall und kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Halten Sie den Filter sauber.
- Fügen Sie abschließend den sauberen, trockenen Filter in die hierfür vorgesehene Aufnahme wieder ein.
- Wenden Sie erst danach das Gerät mit einer weiteren Person.  
Beachten Sie: Das Gerät ist nur mit eingesetztem Filter zum Gebrauch bestimmt.

## 8.9 Gerät bedarfsweise entkalken

---



### Anwendertipp

Anzeichen für Verkalkung sind sichtbare Kalkablagerungen sowie vermehrte Geräuschbildung, starke Dampfentwicklung.

- ▶ Entkalken Sie das Gerät vor einer gründlichen Reinigung; bei intensiver Nutzung mindestens **1x monatlich**, je nach Gebrauch mindestens **1x vierteljährlich**.

▶ **WARNUNG**

Verwenden Sie einen handelsüblichen Entkalker für Haushaltsgeräte. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

## 8.10 Überzeugen Sie sich vom korrekten Zustand des Gerätes

---

Überzeugen Sie sich vom korrekten Zustand. Achten Sie auf

- den montierten 90 ° Ablaufbogen,
- den eingesetzten Filter für Zuluft an der Unterseite des Gerätes,
- den korrekt eingesetzten Ablauf-Stopfen im Behälter-Innenraum.

## 8.11 Hinweis zur Lagerung

---

### # Gerät trocken in Bereitschaft halten

- ▶ Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- ▶ Lagern Sie den leeren Induktions-Kochkessel in sauberen, trockenen Räumen.
- ▶ Das Gerät vorzugsweise bei Zimmertemperatur lagern.

### # Hinweis zur Lagerung unterhalb +5 °C



### ACHTUNG

Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich erforderlichenfalls akklimatisieren.

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



## 9 Störung – Was tun?



### GEFAHR

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

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

Reparatur während der Zeitdauer der Gewährleistung ist nur durch den Hersteller-Service zulässig.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Störungscode erscheint im Display	Vielfältig	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reparatur</li> <li># Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber-Service</li> </ul>
Stromausfall	Vielfältig	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nach einem Stromausfall den Netzstecker ziehen.</li> <li># Bedienpersonal</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.

### Entsorgung des Gerätes



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wiederverwendet 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 eingeschlossen werden.

- ▶ Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Verschlussbügel.

### 10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



*Siehe Kapitel 'Verwendungszweck'*

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

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

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

### 11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung

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

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

- Induktions-Kochkessel 86L

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

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

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

- Induktions-Kochkessel 86L

bezüglich der elektrischen Ausführung in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU befindet.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EU-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)