



Pastakocher 4.0 | Fritteuse 4.0

Das multifunktionale Küchengerät.
Bestell-Nr.: 91 10 01 05

- Zum frischen, portionsweisen Kochen von Pasta
- Zum Frittieren von Lebensmitteln
- Für die Systemgastronomie
- Ergänzzbar mit dem Rieber Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK



Betriebsanleitung vorab lesen

Original-Betriebsanleitung

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

Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	4
2	Wichtige Hinweise	4
2.1	Gebrauch der Anleitung	4
2.2	Darstellungskonventionen im Text	5
2.3	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	6
3.3	Pflichten des Betreibers	7
3.4	Qualifikation des Personals	8
3.5	Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen	8
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	9
3.6.1	Risiken infolge der zu verwendenden Flüssigkeit, Öl oder Wasser	9
3.6.2	Risiken infolge Elektrizität	13
3.6.3	Risiken infolge heißer Außenflächen Gehäuse	13
3.6.4	Risiken bei fehlerhafter Aufstellung	13
3.6.5	Risiken beim Transport des Gerätes	14
3.6.6	Risiken bei Verwendung in der Festzeltbewirtung, als mobiles Gerät	14
3.6.7	Risiken für die Verwendung von Geräten durch Kinder	15
3.6.8	Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen	15
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
4	Verwendungszweck	18
5	Gerätebeschreibung	19
5.1	Benennung	19
5.2	Technische Daten	21
5.3	Zubehör	21
6	Lieferzustand kontrollieren	24

7	Gebrauch	25
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	25
7.2	Hinweise zum Gebrauch.....	26
7.3	Hinweise zum Pasta kochen.....	27
7.4	Hinweise zum Frittieren	30
7.4.1	Allgemeine Vorgehensweise.....	30
7.4.2	Rückstände aus dem Öl entfernen	32
7.4.3	Verbrauchtes Öl wechseln	33
7.4.4	Öl aufbewahren.....	34
7.5	Soll-Temperatur anzeigen.....	34
7.6	Einstellung während des Betriebs ändern	35
7.7	Gerät ausschalten	35
8	Reinigung, Wartung und Pflege.....	36
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege	36
8.2	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode.....	37
8.3	Reinigung	37
8.3.1	Gerät im Heizbereich reinigen.....	38
8.3.2	Bedienfeld der Steuerung reinigen	38
8.3.3	Zubehör reinigen	38
8.3.4	Lüftungsschlitze zumindest alle 4 Wochen reinigen	39
8.4	Gerät bedarfsweise entkalken	40
8.5	Gerät bedarfsweise desinfizieren	40
8.6	Gerät trocken in Bereitschaft halten	40
9	Störung – Was tun?	41
9.1	Hinweise zur Störungsbehebung.....	41
9.2	Hinweis zur Entsorgung	41
10	Haftung und Gewährleistung	42
11	Auszug aus der EG-Konformitätserklärung.....	42
12	Register.....	43
13	Kontaktanschrift.....	44

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2015-11-17	Erstausgabe

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

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



WICHTIG

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

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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

2.2 Darstellungskonventionen im Text

Hervorhebung . . . Textfragment, das hervorgehoben werden soll

- Aufzählung
- Handlungsanweisungen

 '...' *Querverweis*



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.
Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

- ▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

Auszugsweiser Hinweis auf verwendete Abkürzungen und Maßeinheiten

Minute	min
Grad Celsius	°C

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFAHR

weist auf eine **unmittelbar drohende Gefahr** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises führt zu **schwerer Körperverletzung oder Tod**.



WARNUNG

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises **kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.



VORSICHT

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises **kann zu leichter Körperverletzung** führen.

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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 Lebensphasen 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 Netzstecker 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 Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam. Achten Sie darauf, was Sie tun. 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.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, 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 Qualifikation des Personals

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

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

3.5 Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen

Was Hitzeschutzhandschuhe leisten müssen, regelt die europäische Handschuhnorm EN 407. Hier geht es um Schutzhandschuhe gegen thermische Risiken (Hitze und /oder Flammen).

Relevante Auswahlkriterien bei diesem Gerät sind:

- Bis zu 190 °C heißes Öl, kochendes Wasser, Wasserdampf
- Restrisiken brennendes Öl sowie Fettexplosion
- Stellen Sie sicher, dass das Personal die Persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen und Verbrühungen an den Händen und Armen.
- Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport.

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

3.6.1 Risiken infolge der zu verwendenden Flüssigkeit, Öl oder Wasser

⚠ Risiken infolge heißer Oberfläche im Boden des Behälters

- Die Heizung ist im Boden des Behälters. Der Einstellbereich an der Steuerung beträgt bis zu **190 °C**.

⚠ Risiken durch heißes Wasser oder Öl:

Dieses Gerät kann mit Wasser sowie mit Öl verwendet werden. Füllvolumen MIN 5 – MAX 12 Liter.

- Verwenden Sie bei nicht eingesetztem Set einen Deckel, beispielsweise GN 1/1, sparen so Energiekosten und vermindern das Risiko von Verbrennungen durch heiße Flüssigkeit.
- Verwenden Sie zum Pastakochen das hierfür vorgesehene **Pasta Set**. Bei eingesetztem Korb vermindern sich die Risiken spritzender heißer Flüssigkeit.

Pasta-Set



- Verwenden Sie zum Frittieren das hierfür vorgesehene **Frittier Set**. Bei eingesetztem Korb vermindern sich die Risiken spritzender heißer Flüssigkeit.

Frittier-Set



⚠ **Risiken infolge des Flammpunktes des verwendeten Öls:**

Der Flammpunkt eines Stoffes ist die niedrigste Temperatur, bei der sich über einem Stoff ein zündfähiges Dampf-Luft-Gemisch bilden kann.

Der Einstellbereich des Gerätes beträgt bis zu **190 °C**.

- Beachten Sie den **Flammpunkt** des von Ihnen **verwendeten Öls**.
- Erhitzen Sie das Öl **maximal bis zu 10 °C unterhalb des Flammpunktes**.



'Soll-Temperatur anzeigen', Seite 34

⚠ **Risiken infolge überschäumenden, spritzenden Öls:**

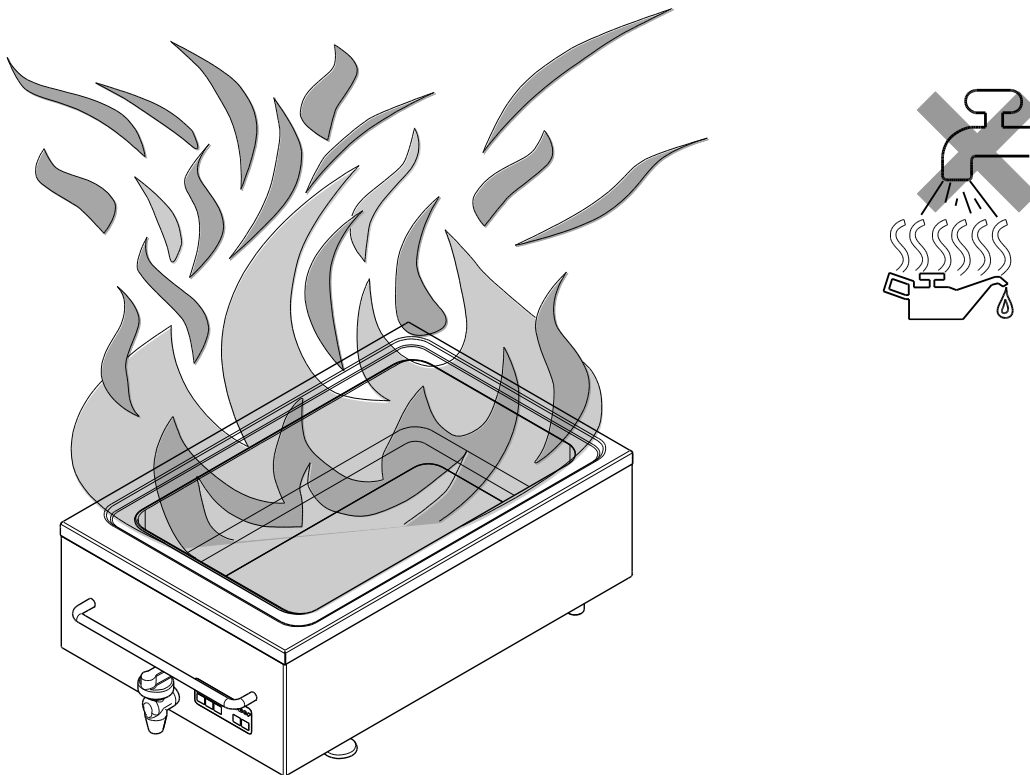
- Verwenden Sie nur eine Ölart, ansonsten könnte das Öl in der Fritteuse überschäumen oder spritzen. Öle nicht mischen.

⚠ Risiken eines Fettbrandes, Fettexplosion:

Wenn Sie Wasser in heißes Öl gießen, besteht **Explosions- und Brandgefahr**.

Es besteht das Risiko der Verwechslung von Öl mit Wasser.

- Inspizieren Sie stets vorab, welche Flüssigkeit im Behälter ist, Öl oder Wasser.



Problematisch sind Fettbrände, weil Löschversuche mit Wasser zu einer **Fettexplosion** führen können. Eine Fettexplosion tritt auf, wenn fälschlicherweise versucht wird, einen Fettbrand mit Wasser oder stark wasserhaltigen Flüssigkeiten (Getränke etc.) zu löschen.

- **NIEMALS brennendes Öl mit Wasser zu löschen versuchen. NIEMALS Wasser in heißes Öl gießen.**

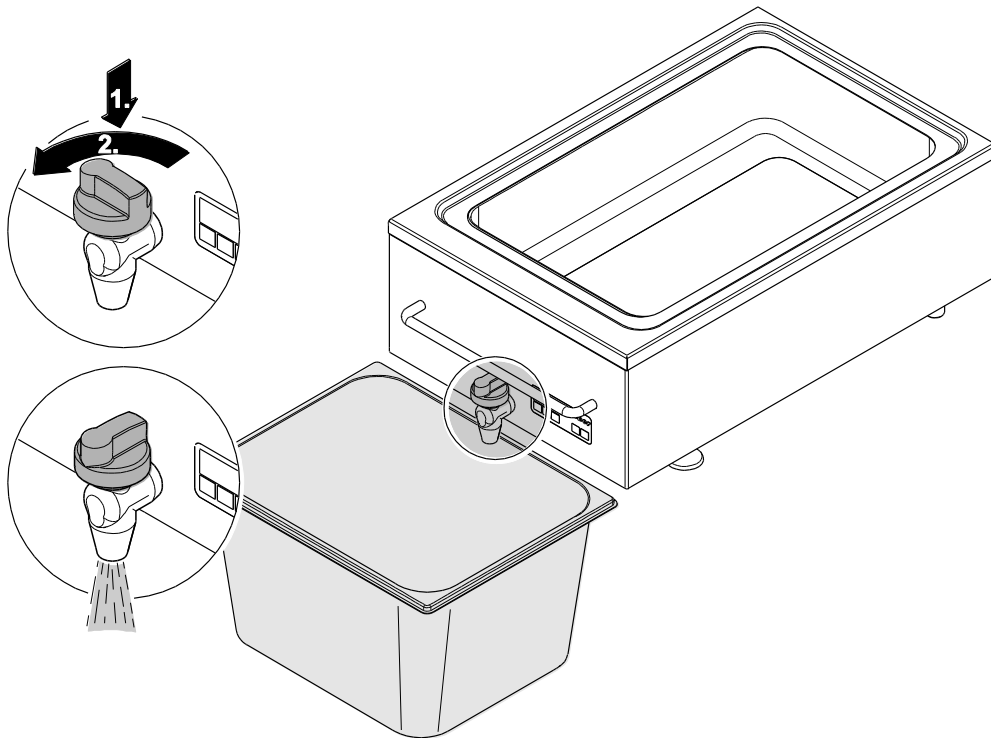
Die einfachste Möglichkeit einen Fettbrand zu löschen ist das Auflegen eines trockenen Deckels, damit der brennbare Stoff vom Sauerstoff getrennt wird und erstickt. Es sollte aber auf Eigenschutz geachtet werden, da Teile des Körperbereiches (Arme, Brust und Gesicht) nur wenig geschützt sind und so eine Gefahr durch Brandverletzungen besteht.

Wenn das heiße Öl Feuer fängt:

- Falls vorhanden: Abzugslüfter ausschalten.
- Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Deckel.
- Halten Sie einen geeigneten Feuerlöscher zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden bereit.

⚠ Risiken beim Abfließen von heißer Flüssigkeit

Risiken von Verbrennungen und Verbrühungen. Flüssigkeit am **Sicherheitsablaufhahn** ablaufen lassen.



- Heiße Flüssigkeit sich vorab abkühlen lassen.
- Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß (Füllvolumen ≥ 14 Liter) zum Auffangen des Wassers oder Öls unter den Sicherheitsablaufhahn.
- Sicherheitsablaufhahn öffnen.
Hierzu nach unten drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
Der Sicherheitsablaufhahn ist absichtlich schwergängig zu bedienen. Dadurch wird ein versehentliches Entleeren des Beckens verhindert.
| Das Wasser oder Öl läuft in das Gefäß.
- Wasser oder Öl fachgerecht entsorgen.
- Sicherheitsablaufhahn schließen.
Hierzu nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen.

⚠ Angeratene Schutzmaßnahmen:

- Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung (PSA), Schutzhandschuhe, zur Vermeidung von Verletzungen an den Händen und Armen.
- Zur Vermeidung von Verletzungen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.

3.6.2 Risiken infolge Elektrizität

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Netzstecker und das Kabel auf sichtbare Schäden.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz, Anschlussleistung) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.
- Gerät an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einer abschaltbaren Netzsteckdose.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit fern. Verwendbar im Freien, zum Beispiel in der Zeltbewirtung, bei Einhaltung sicherheitsrelevanter Voraussetzungen.

3.6.3 Risiken infolge heißer Außenflächen Gehäuse

Die Temperaturen an den Außenflächen betragen bis zu 70 °C bei maximaler Heizleistung.

- Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung (PSA), Schutzhandschuhe.

3.6.4 Risiken bei fehlerhafter Aufstellung

Brandgefahr bei der Nichteinhaltung brandschutztechnischer Vorschriften.

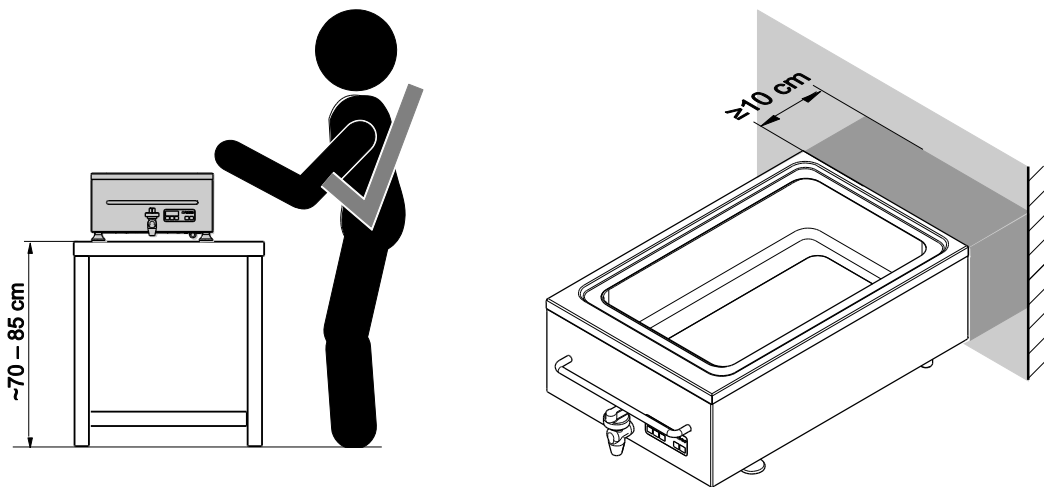
Beim Umgang mit heißem Öl kann ein Brand nicht ausgeschlossen werden.

- Halten Sie die brandschutztechnischen Vorschriften ein. Informieren Sie sich bei der ortansässigen Behörde.

Risiken bei unzureichender Belüftung des Gerätes an der Rückwand.

- An der Rückwand bzw. den Lüftungsschlitzen zumindest **10 cm Abstand** einhalten, um die Luft ungehindert zirkulieren lassen. Flusen fern halten, ansonsten besteht Brandgefahr.

Die ergonomischen Aufstellbedingungen einhalten



- Achten Sie auf eine ergonomisch optimale Aufstellung. Beachten Sie die möglicherweise individuellen Anforderungen des Personals hinsichtlich der Körpergröße.
- Stellen Sie das Gerät in der optimalen Arbeitshöhe auf.
Aufstellhöhe = übliche Tischhöhe bis circa 85 cm.
- Achten Sie darauf, dass der Aufstellplatz waagrecht ist.
- Gerät nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.

3.6.5 Risiken beim Transport des Gerätes

- Nur leeres und abgekühltes Gerät transportieren. Flüssigkeit vorab ablaufen lassen. Gerät sich vorab abkühlen lassen.

Beim Transport dieses Gerätes mit circa **19 kg** bestehen vielfältige Gefahren wie Herabstürzen, Quetschung.

- Schätzen Sie realistisch ein, ob Sie der körperlichen Anstrengung beim Transport standhalten. Führen Sie ansonsten den Transport des Gerätes mit einer weiteren Person durch.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport.
- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.

3.6.6 Risiken bei Verwendung in der Festzeltbewirtung, als mobiles Gerät

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien bei widrigen und möglicherweise gefährlichen Wetterbedingungen. Schutz vor Nässe, Feuchtigkeit und Standfestigkeit sind erforderlich.

3.6.7 Risiken für die Verwendung von Geräten durch Kinder

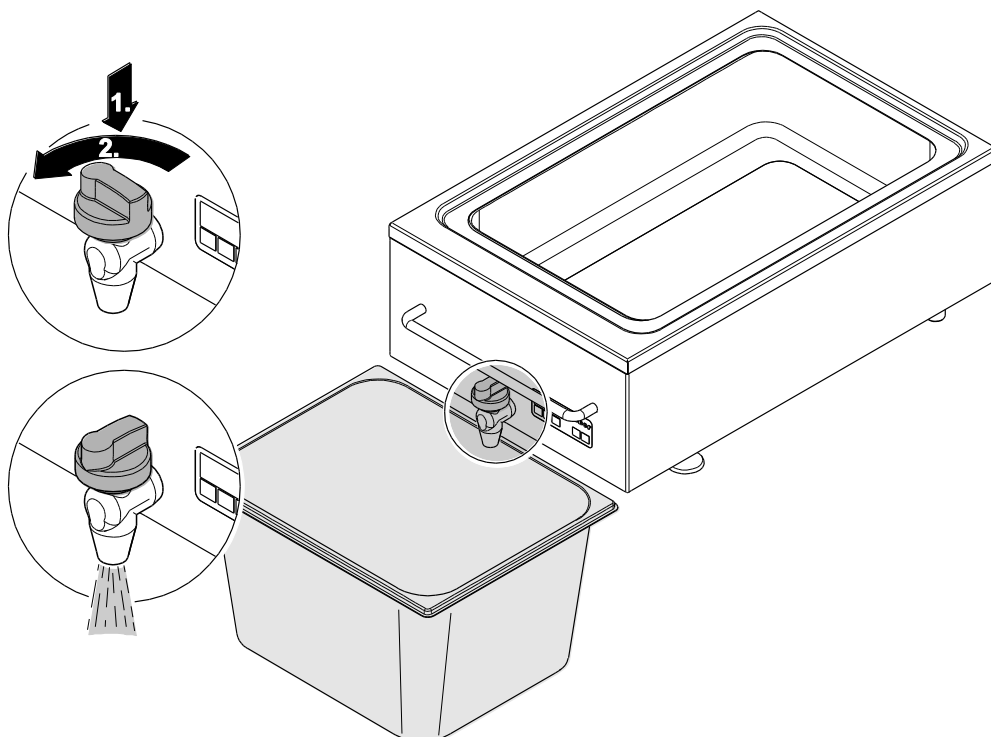
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 12 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen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

3.6.8 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Gerät hat eine Sicherheitsabschaltung. Bei defekter Regelung schaltet das Gerät sich selbst ab. Thermostat im unteren Beckenbereich: Temperaturgenauigkeit ± 1 K
- Bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Der Schutzbügel vermindert das Risiko von unbeabsichtigtem Betätigen des Sicherheitsablaufhahnes. Desweiteren dient dieser zum Transport.
- Bei Stromunterbrechung schaltet sich das Gerät nicht automatisch wieder ein. Es befindet sich im Standby-Modus.

Der Sicherheitsablaufhahn

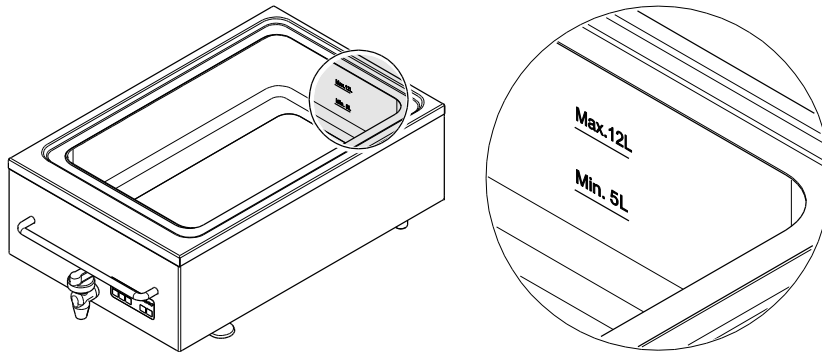
Der Sicherheitsablaufhahn ist absichtlich schwergängig.



3.7 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

- Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.
- Kennzeichnung Füllvolumen MIN – MAX

Füllvolumen
Min 5 L, Max
12 L (Liter)



- NIEMALS Wasser in heißes Öl gießen. Hierzu Bildanleitung am Gerät vorn oben:



- Am Gerät vorn oben



- An der Unterseite des Gerätes:



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 den Netzstecker ziehen.

Halten Sie einen geeigneten Feuerlöscher zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden bereit. Die Eignung für das Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden ist auf dem Löscher angegeben (meistens Brandklassen: AF und ABF, da es sich nach EN°3 um eine wässrige Lösung handelt).¹



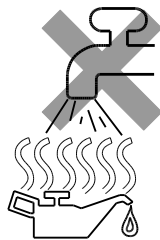
⚠️ WARNUNG

Risiken Fettbrand, Fettexplosion.

Wenn das Öl brennt:



- Falls vorhanden: Abzugslüfter ausschalten.
- Die Flammen mit einem Deckel oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.
- **NIEMALS brennendes Öl mit Wasser zu löschen versuchen. NIEMALS Wasser in heißes Öl gießen.**



⚠️ Erste Hilfe bei Verbrennungen, Verbrühungen sowie Stromschlag

- Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Anleitung und die Utensilien für den Notfall in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.
- Halten Sie einen passenden Deckel bereit.
- Halten Sie einen geeigneten Feuerlöscher zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden bereit.



Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmeninternen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Notfall-Übungen.

¹ Auszugsweise „Fettbrand“ aus wikipedia.org /2015-08-27

4 Verwendungszweck

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

Verwenden Sie das Gerät allgemein bestimmungsgemäß.

Allgemein bestimmungsgemäß bedeutet:

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie und Schulverpflegung.
- Zur Verwendung als Auftischgerät vorgesehen.
- Zum frischen portionsweisen Kochen und Frittieren von Lebensmitteln.
- Ein 'trocken heizen' ist unzulässig. Mit Wasser oder Öl befüllen.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Gebrauch ist nur durch unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch. Das bedeutet:

- Dieses Gerät kann mit Wasser sowie mit Öl verwendet werden. Wasser zum Kochen von Pasta verwenden. Öl zum Frittieren verwenden. Ein 'trocken heizen' ist unzulässig.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit wie bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an unzureichend beleuchtetem Ort.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.
- 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.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in aggressiven Umgebungsbedingungen, beispielsweise stark salzhaltiger Luft wie in direkter Nähe am Meer oder im Schwimmbad mit chlorierter Atmosphäre, ansonsten könnte das Material Edelstahl beschädigt werden.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.



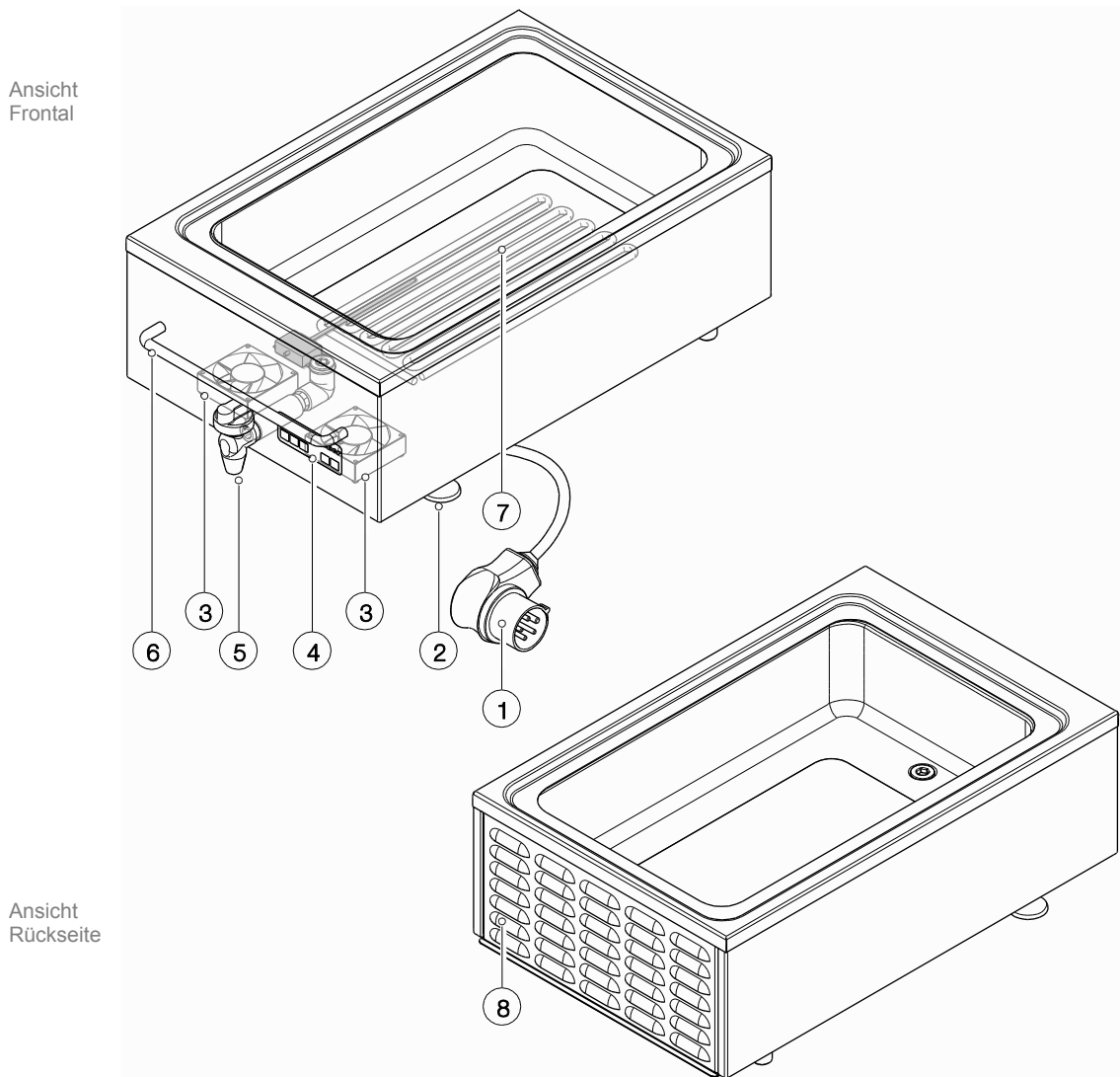
'Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode', Seite 37

5 Gerätebeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

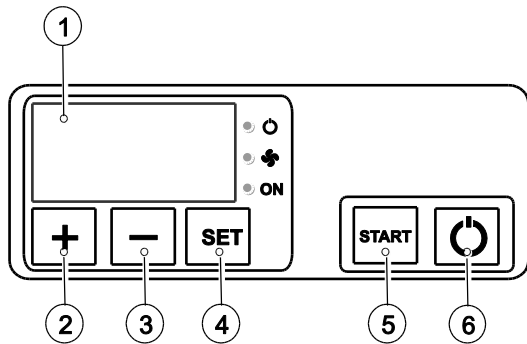
5.1 Benennung

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



- | | |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| 1 Netzstecker | 5 Sicherheitsablaufhahn |
| 2 Aufstellfuß, 4x | 6 Schutzbügel |
| 3 Luftaustritt Ventilator | 6 Heizung im Boden des Beckens |
| 4 Bedienfeld der Steuerung | 8 Bereich Luftansaugung, Lüftungsschlitze |

Bedienungseinheit



- | | |
|-------------|---------|
| 1 Display | 5 Start |
| 2 + Taste | 6 Power |
| 3 - Taste | |
| 4 Set-Taste | |

Beispiele für Displayanzeigen

Bedeutung




- Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Die LED von **POWER** blinkt.
- Display ist schwarz



- Ist-Temperatur wird angezeigt.



- Eine Störung liegt vor.
-  [Kapitel 'Störung – Was tun?', Seite 41](#)

5.2 Technische Daten

Nennspannung / Netzfrequenz	3N AC 400V 50/60Hz
Elektrischer Anschlusswert	4,5 kW
Elektrische Sicherung	16 A: Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
Heizleistung	4,5 kW
Heizungsart	Mit Wasser oder Öl beheizbar. Ein 'trocken heizen' ist unzulässig.
Füllvolumen	5 bis 12 Liter
Wärmeabgabe sensibel / latent	0,470 kW / 1,413 kW
Dampfabgabe	2,1 kg/h
Elektrische Ausstattung	Steckerfertig, rechts elektrische Zuleitung, 2 m lang
Schutzart	IPX4 gemäß DIN EN 60529 (Schutz gegen allseitiges Spritzwasser)
Gewicht	19 kg
Außenmaße (L x B x H)	620 x 400 x 220 mm
Nutzmaße	GN 1/1, Tiefe 120 mm
Zulässige Umgebungstemperatur	-10°C bis +35°C
Einsatzbereich	+20 °C bis +190 °C
Emissionsschalldruckpegel	$L_{pa} \leq 70$ dB(A)
Werkstoff	Edelstahl CNS 18/10, WN 1.4301 mit mikrolierter Oberfläche bzw. feinsatiniert (Becken)

Bestell-Nr.

Pastakoher 4.0 I Fritteuse 4.0	91 10 01 05
Pasta-Set	91 10 01 06
Frittier-Set	91 10 01 07
Mit °CHECK Sensor	auf Anfrage

» Durch die Verwendung einer SWISS-PLY-Mehrschichtplatte (Aluminium-Kern, bis zu 10 mal höhere Wärmeverteilung gegenüber herkömmlichem Edelstahl) im Boden des Beckens ist ein sparsamer Energieverbrauch sichergestellt.

» Digitale Steuerung. Aufgrund des integrierten Temperaturfühlers lässt sich die Temperaturgenauigkeit auf +/- 1 °C einstellen.

» Sicherheitsablaufhahn

Keinen schweren Gegenstand auf dem Gerät abstellen. Geräte nicht stapeln.

5.3 Zubehör

» Ergänzt mit dem Rieber Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK wird ein sicherer, transparenter und rückverfolgbarer Prozess ermöglicht. Durch die serienmäßige Ausstattung mit einem QR-Code und einer Seriennummer lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen, identifizieren sowie Prozesse organisieren. Ebenso ermöglicht der QR-Code die Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Rezepte.

» Zur automatischen Temperaturerfassung des Mediums, Wasser oder Öl, kann das Gerät auch zusätzlich mit einem °CHECK Sensor ausgestattet werden. Alle erfassten Daten werden an eine webbasierte Cloud weitergeleitet und können dort jederzeit abgerufen werden. Fragen Sie gerne an.



Siehe separate Anleitung 'Rieber Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK'



Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör erreichen Sie eine hohe Energie-Effizienz, die Verwendungsmöglichkeiten erweitern sich.

- ▶ Verwenden Sie Zubehör von Rieber GmbH & Co. KG.



<http://www.riever.de>

Pasta-Set
91 10 01 06



1x Einhängerahmen
2x Pastakorb GN 1/3
bzw. GN 1/6



Frittier-Set
91 10 01 07



1x Einhängerahmen
2x Frittierkorb
GN 1/3



6 Lieferzustand kontrollieren

Dieses Kapitel vermittelt Wissen zur Kontrolle des Lieferzustandes.

Lieferumfang

- Gerät. Lieferschein. Zubehör laut Lieferschein. Betriebsanleitung in der Sprache des Verwenderlandes

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 Sie 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.



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.

Hinweis zum Verpackungsmaterial

- Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung /Karton umweltgerecht.

7 Gebrauch


Dieses Kapitel vermittelt Wissen nochmals quergedacht zum sicheren Gebrauch.

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. Bei beschädigter Netzanschlussleitung das Gerät sofort ausschalten und sperren. Reparatur veranlassen.
- Zumindest **10 cm** Abstand zwischen Geräterückseite und der Wand lassen. Die Zu- und Abluft soll ungehindert zirkulieren können.
- Halten Sie die brandschutztechnischen Vorschriften ein.
- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität

-  **WARNUNG**
Betreiben Sie das Gerät mit einer abschaltbaren Netzsteckdose. Bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich, an der Rückseite des Gerätes.

Vermeiden Sie Risiken beim Transport

- Nur leeres und abgekühltes Gerät transportieren.
- Beurteilen Sie realistisch, ob Sie das Gerät transportieren können, circa **19 kg**. Transportieren Sie das Gerät ansonsten mit einer weiteren Person.

Risiken infolge der zulässigen Flüssigkeiten zur Wärmeübertragung

- Dieses Gerät kann mit Wasser sowie mit Öl verwendet werden. Ein 'trocken heizen' ist unzulässig.



WARNUNG

Brandgefahr bei überhitztem Öl sowie Fett.

- ▶ Erhitzen Sie das Öl **maximal bis zu 10 °C unterhalb des Flammpunktes**.
- ▶ Öle nicht mischen. Das Öl in der Fritteuse könnte überschäumen oder spritzen.

- Zur 'Soll-Temperatur anzeigen' die Set-Taste kurz drücken.



Seite 34



⚠️ WARNUNG

Fettbrand, Fettexplosion.

NIEMALS einen Fettbrand mit Wasser zu löschen versuchen.



- ▶ Falls vorhanden: Abzugslüfter ausschalten.
- ▶ Ersticken Sie die Flamme mit einem großen Deckel.
- ▶ Halten Sie einen geeigneten Feuerlöscher zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden bereit.

- ▶ **Verwenden Sie bei nicht eingesetztem Set einen Deckel** und vermindern so das Risiko von Verbrennungen durch heiße Flüssigkeit.
- ▶ Beim Öffnen des Deckels kann man sich infolge heißem Dampf das Gesicht verbrühen. Lassen Sie beim Anheben des Deckels eventuell vorhandenen heißen Dampf entweichen. Erst danach den Deckel entnehmen.

7.2 Hinweise zum Gebrauch



⚠️ WARNUNG

Ein 'trocken heizen' ist unzulässig. Mit Wasser oder Öl beheizbar.

Risiken spritzender heißer Öltropfen, wenn das Gerät heiß ist, unzureichend Öl enthält und hierbei befüllt wird.

Beim Herausheben des Korbs besteht das Risiko, dass heißes Wasser oder Öl Verbrennungen verursacht.



- ▶ Befüllen Sie das Gerät stets vorab bis zur Mindestfüllhöhe. Erst danach das Gerät einschalten.
- ▶ Füllen Sie während des Gebrauchs bedarfsweise auf, stets zumindest bis zur Mindestfüllhöhe.
- ▶ Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung zum Schutz der Hände und Arme.
- ▶ Halten Sie Unbefugte fern.

- ▶ **ACHTUNG**
Bei zuwenig Flüssigkeit im Behälter bzw. 'trocken heizen' kann das Gerät erheblich beschädigt werden. Siehe Produktkennzeichnung im Behälter.



Anwendertipp

Bei einem abgedeckten Heizbereich verkürzen Sie die Aufheizzeit und sparen Energiekosten.

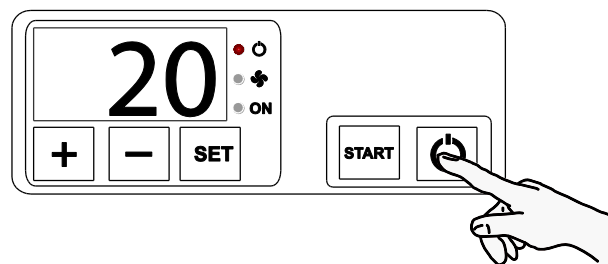
- ▶ Verwenden Sie zum Aufheizen oder Warmhalten einen Deckel, beispielsweise GN 1/1.
- ▶ Gebrauchen Sie das Gerät mit dem jeweiligen Set.

7.3 Hinweise zum Pasta kochen

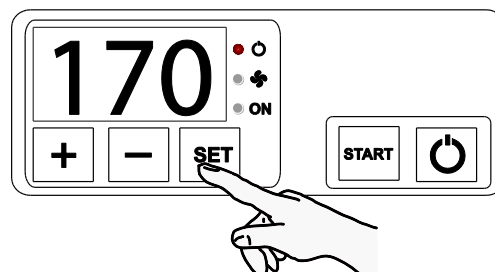
Voraussetzungen

- Der Sicherheitsablaufhahn ist geschlossen.
- Füllvolumen mit Wasser: ≥ 5 Liter, ≤ 12 Liter.
- Pasta-Set

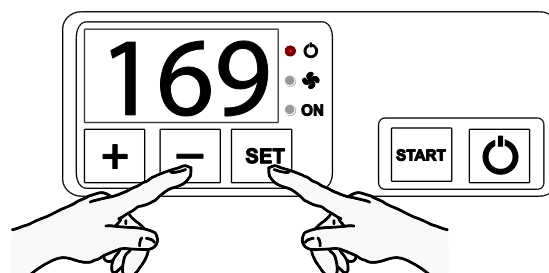
Pasta kochen



- Drücken Sie die Taste **Power**
 - Die LED von Power leuchtet.
 - Im Display erscheint die Ist-Temperatur.



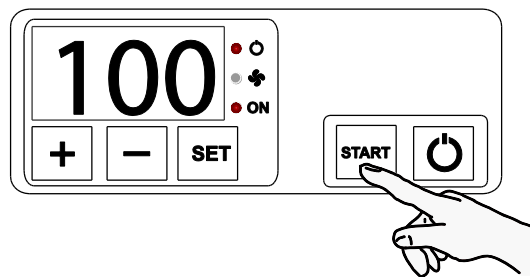
- Drücken Sie die Taste **Set**.
 - Im Display erscheint die Soll-Temperatur.



Erhitzen Sie das Wasser auf circa **100° C**.

- **Soll-Temperatur** einstellen:

Halten Sie mit der **rechten Hand** die Taste **Set** gedrückt.
Stellen Sie mit der **+** und **-** Taste die Soll-Temperatur ein.



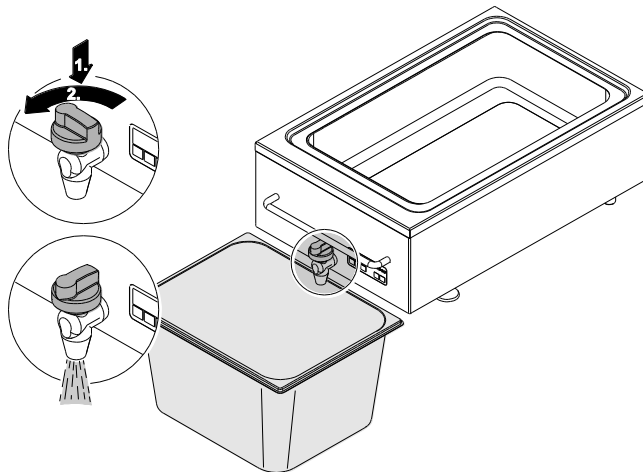
- Drücken Sie die Taste **Start**.
 - Das Gerät heizt.
 - Im Display erscheint die Ist-Temperatur.
- Wenn das Wasser die Soll-Temperatur erreicht hat, geben Sie das Kochgut in die Körbe. Hängen Sie die Körbe in den Korbhalter des Beckens ein.
- Sobald das Kochgut die gewünschte Gare erreicht hat die Körbe anheben und zum Abtropfen an den Korbhalter am Einhängerahmen hängen.

Hinweis auf ein alternatives Set



Alternativ kann man größere Portionen Teigwaren mit dem Frittier-Set zubereiten.

Hinweis zum Wasser ablassen/erneuern



Lassen Sie die Flüssigkeit möglichst in einen Metalltopf mit Griffen ablaufen.

- Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß (Füllvolumen ≥ 14 Liter) zum Auffangen der Flüssigkeit unter den Sicherheitsablaufhahn.
- Sicherheitsablaufhahn nach unten drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
 - Die Flüssigkeit läuft in das Gefäß.
- Entnehmen Sie die Pastakörbe und den Einhängerahmen.
- Entfernen Sie Rückstände aus dem Becken.
- Reinigen Sie die Pastakörbe und das Becken.
- Schließen Sie den Sicherheitsablaufhahn.
Hierzu den Sicherheitsablaufhahn nach unten drücken und gleichzeitig nach rechts drehen.

7.4 Hinweise zum Frittieren

7.4.1 Allgemeine Vorgehensweise

Voraussetzungen

- Der Sicherheitsablaufhahn ist geschlossen.
- Füllvolumen mit Öl: ≥ 5 Liter, ≤ 12 Liter.
- Frittier-Set



WARNUNG

Das Öl in der Fritteuse könnte überschäumen oder spritzen.

- ▶ Füllen Sie nur eine Ölsorte ein.
 - ▶ Erhitzen Sie das Öl maximal bis zu 10 °C unterhalb des Flammpunktes.
-



Anwendertipp

Die Temperatur sollte nicht zu hoch sein, da bei über 175 °C vermehrt das möglicherweise gesundheitsschädliche Acrylamid gebildet werden kann.

Nicht geeignet sind Hartfett, kaltgepresstes und ungehärtetes Öl und Fett wie Olivenöl, Weizenkeimöl, Leinöl, Schweinefett und Butter.

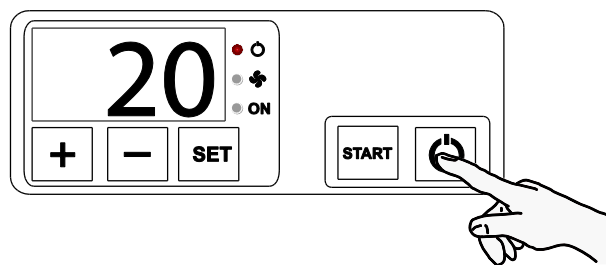
- ▶ Verwenden Sie Öl, das für hohe Temperaturen geeignet und geschmacksneutral ist: z.B. pflanzliche Öle.
 - ▶ Verwenden Sie **nur gehärtetes Pflanzenöl**.
 - ▶ Erhitzen Sie das Öl maximal bis zu 10 °C unterhalb des Flammpunktes.
-

- Wechseln Sie das Öl wenn es braun wird, unangenehm riecht oder frühzeitig raucht.



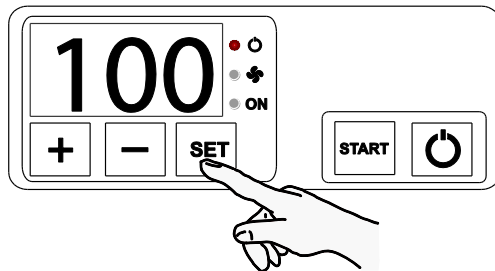
„Verbrauchtes Öl wechseln“, Seite 30

Frittieren

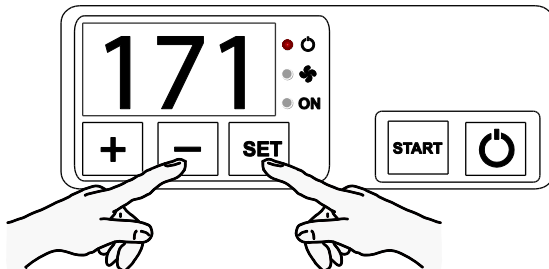


- Drücken Sie die Taste **Power**.
 - Die LED Power leuchtet.
-

- Im Display erscheint die Ist-Temperatur.

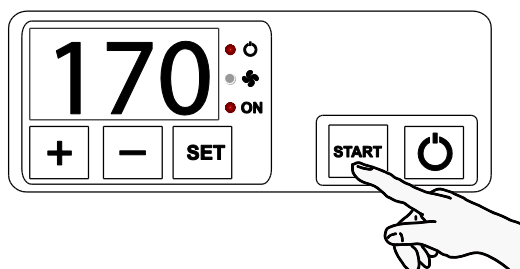


- Drücken Sie die Taste **Set**.
- Im Display erscheint die **Soll-Temperatur**.



Erhitzen Sie das Öl auf circa **170 °C**.

- Soll-Temperatur** einstellen:
Halten Sie mit der rechten Hand die Taste **Set** gedrückt.
Stellen Sie mit den Taste **+** und **-** die **Soll-Temperatur** ein.



- Drücken Sie die Taste **Start**.
- Das Gerät heizt.
- Im Display erscheint die **Ist-Temperatur**.

- Wenn das Öl die Soll-Temperatur erreicht hat geben Sie das Frittiergut in die Körbe.
- Hängen Sie die Körbe in den Einhängerrahmen ein.

- Sobald das Frittiergut die gewünschte Gare erreicht hat, die Körbe anheben und zum Abtropfen auf den Korbhalter am Einhängerahmen hängen.
-

7.4.2 Rückstände aus dem Öl entfernen

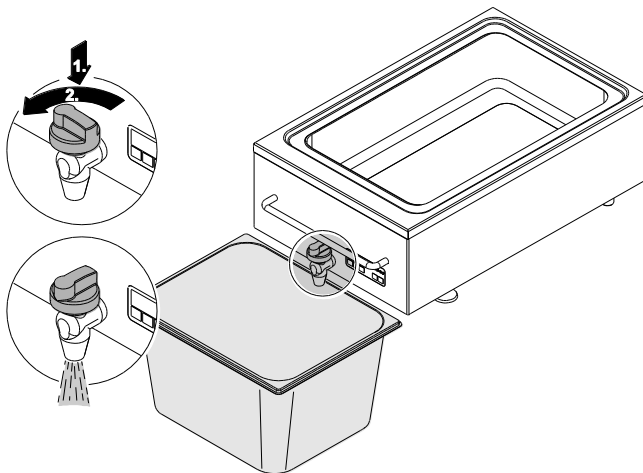


Anwendertipp

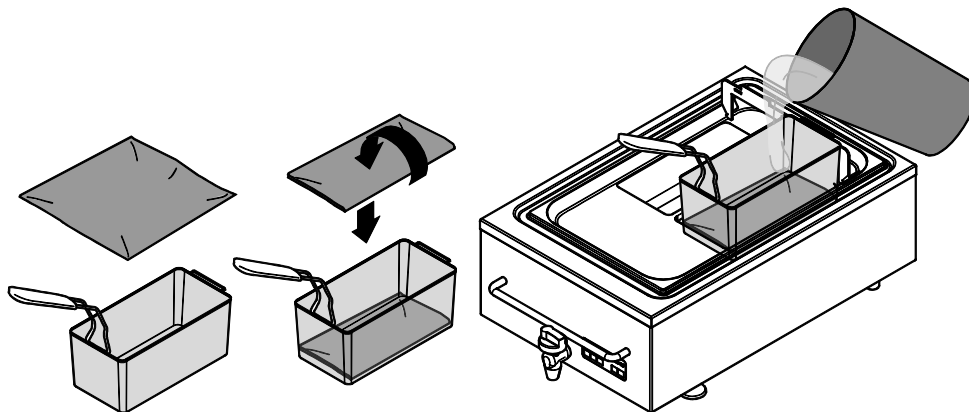
Nicht zu stark erhitztes Öl kann mehrmals verwendet werden, sofern es gefiltert wird.

Hierbei ist zu beachten, dass das Fett oftmals den Geschmack des im ersten Frittiervorgang zubereiteten Lebensmittels annimmt und dieser auf die beim zweiten Frittiervorgang gegarten Nahrungsmittel übertragen werden kann.

- Organisieren Sie das Frittieren so, dass der Geschmack unverfälscht bleibt.
 - Verwenden Sie bedarfsweise mehrere Fritteusen.
-
- Lassen sie das Öl abkühlen.
 - Lassen Sie das Öl vorsichtig in ein hitzebeständiges Gefäß (Füllvolumen ≥ 14 Liter) mit Griffen ablaufen. Hierzu den Sicherheitsablaufhahn nach unten drücken und gleichzeitig nach links drehen.



- Entnehmen Sie die Frittierkörbe und den Einhängerahmen des Frittier-Sets.
- Entfernen Sie Rückstände aus dem Becken.
- Reinigen Sie die Frittierkörbe, Einhängerahmen und das Becken.
- Schließen Sie den Sicherheitsablaufhahn. Hierzu nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen.
- Setzen Sie den Einhängerahmen des Frittier-Sets auf das Becken auf.
- Hängen Sie einen Frittierkorb in den Einhängerahmen ein.



- Legen Sie eine Küchenpapier als Filter in den Korb.
- Gießen Sie das Öl langsam durch den Papierfilter in die Fritteuse zurück. Verwenden sie den Papier-Fettfilter nur einmal.

7.4.3 Verbrauchtes Öl wechseln



WARNUNG

Das Öl in der Fritteuse könnte überschäumen oder spritzen.

- ▶ Füllen Sie nur eine Ölart ein. Öle nicht mischen.



Anwendertipp

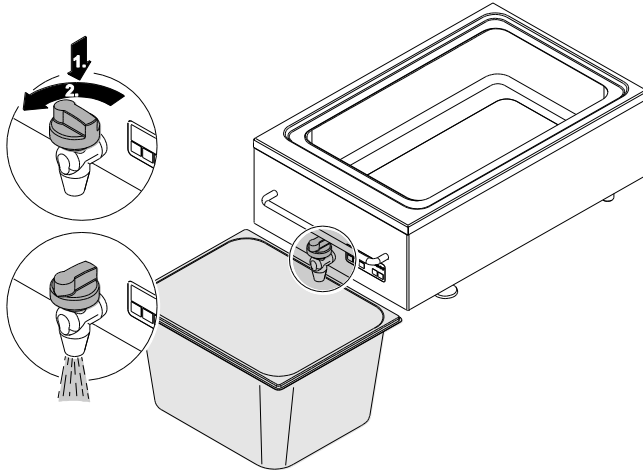
Verwenden Sie **nur gehärtetes Pflanzenöl**.

Nicht geeignet sind Hartfett, kaltgepresstes und ungehärtetes Öl und Fett wie Olivenöl, Weizenkeimöl, Leinöl, Schweinefett und Butter.

- ▶ Verwenden Sie **nur gehärtetes Pflanzenöl**.

Wechseln Sie das Öl, wenn es

- braun wird
- unangenehm riecht oder frühzeitig raucht.
- Lassen sie das Öl abkühlen.



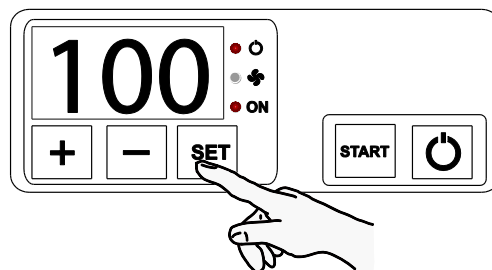
- Lassen Sie das Öl vorsichtig in ein hitzebeständiges Gefäß mit Griffen ablaufen. Hierzu den Sicherheitsablaufhahn nach unten drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen Sie Rückstände aus dem Becken.
- Reinigen Sie die Frittierkörbe und das Becken.
- Schließen Sie den Sicherheitsablaufhahn. Hierzu nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen.
- Hängen Sie einen Frittierkorb in den Einhängerahmen.
- Füllvolumen mit Öl: ≥ 5 Liter, ≤ 12 Liter.

7.4.4 Öl aufbewahren

Beim häufigen Frittieren können Sie das Öl in der Fritteuse aufbewahren.

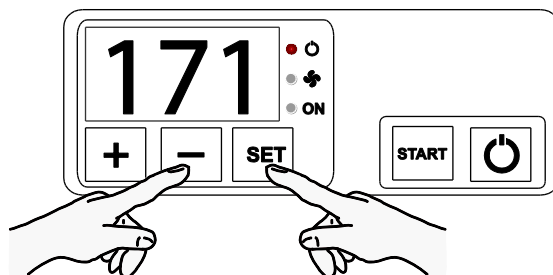
Wenn Sie nicht häufig frittieren bewahren Sie das Öl in einem fest verschlossenen, lichtgeschützten Gefäß auf.

7.5 Soll-Temperatur anzeigen



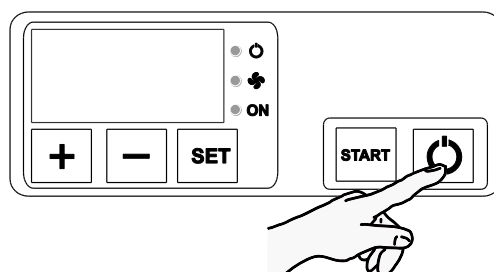
- Drücken Sie die Taste **Set** kurz.
■ Die eingestellte Soll-Temperatur wird angezeigt.

7.6 Einstellung während des Betriebs ändern



- Soll-Temperatur einstellen:
Halten Sie mit der rechten Hand die Taste **Set** gedrückt.
Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** die Soll-Temperatur ein.

7.7 Gerät ausschalten



- Drücken Sie die Taste **Power**.
 - Die Anzeige im Display erlischt.
 - Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Ziehen Sie den Netzstecker.

8 Reinigung, Wartung und Pflege

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

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität



WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- ▶ Das Gerät elektrisch freischalten. Hierzu Netzstecker ziehen.
 - ▶ Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsschlitze.
 - ▶ Kontrollieren Sie Heizung und Netzstecker auf mögliche Beschädigungen.
 - ▶ Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, Hochdruckreiniger oder Wasserschlauch. Ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteile nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
 - ▶ Elektrische Betriebsmittel sollen **mindestens alle 6 Monate²** durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.
-

Vermeiden Sie Risiken infolge heißer Oberflächen im Heizbereich sowie heißer Flüssigkeit



WARNUNG

Verbrennungsgefahr an den heißen Oberflächen im Heizbereich möglich.
Verbrühungsgefahr infolge heißer Flüssigkeit möglich.



- ▶ Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.
-

² Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

8.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode



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, wie zum Beispiel Backofenspray.
- ▶ Verwenden Sie keine sand-, soda-, säure- chlorid- oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel.
- ▶ Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel. Stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- ▶ 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 Küchenschwamm aus Stahl.
- ▶ Halten Sie die Instruktionen laut Produktkennzeichnung ein.



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.

8.3 Reinigung

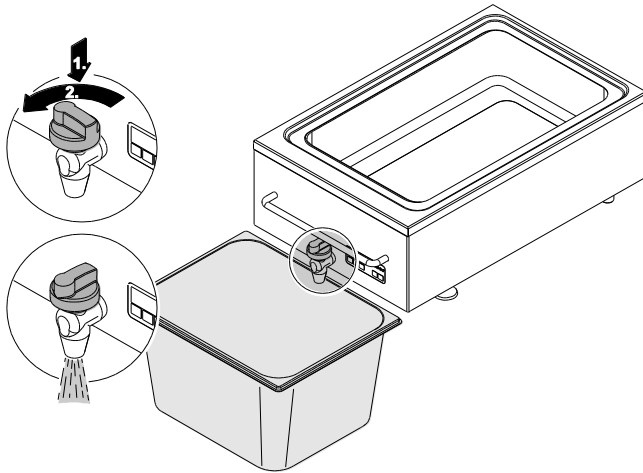


WARNUNG

Stromschlaggefahr. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsschlitze.

8.3.1 Gerät im Heizbereich reinigen

- Heißes Gerät abkühlen lassen.



- Lassen Sie das Öl vorsichtig in ein hitzebeständiges Gefäß (Füllvolumen ≥ 14 Liter) mit Griffen ablaufen.

Sicherheitsablaufhahn öffnen.

Hierzu nach unten drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

Der Sicherheitsablaufhahn ist absichtlich schwergängig zu bedienen. Dadurch wird ein versehentliches Entleeren des Beckens verhindert.

■ Das Wasser oder Öl läuft in das Gefäß.

- Gerät mit einem **Tuch** oder Schwamm und **heißen, milden Spülmittellösung** reinigen.
- Anschließend die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Sicherheitsablaufhahn schließen.
Hierzu nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen.
- Verbrauchtes Wasser oder Öl fachgerecht entsorgen.

8.3.2 Bedienfeld der Steuerung reinigen

- Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten, nicht nassen Tuch. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.3.3 Zubehör reinigen

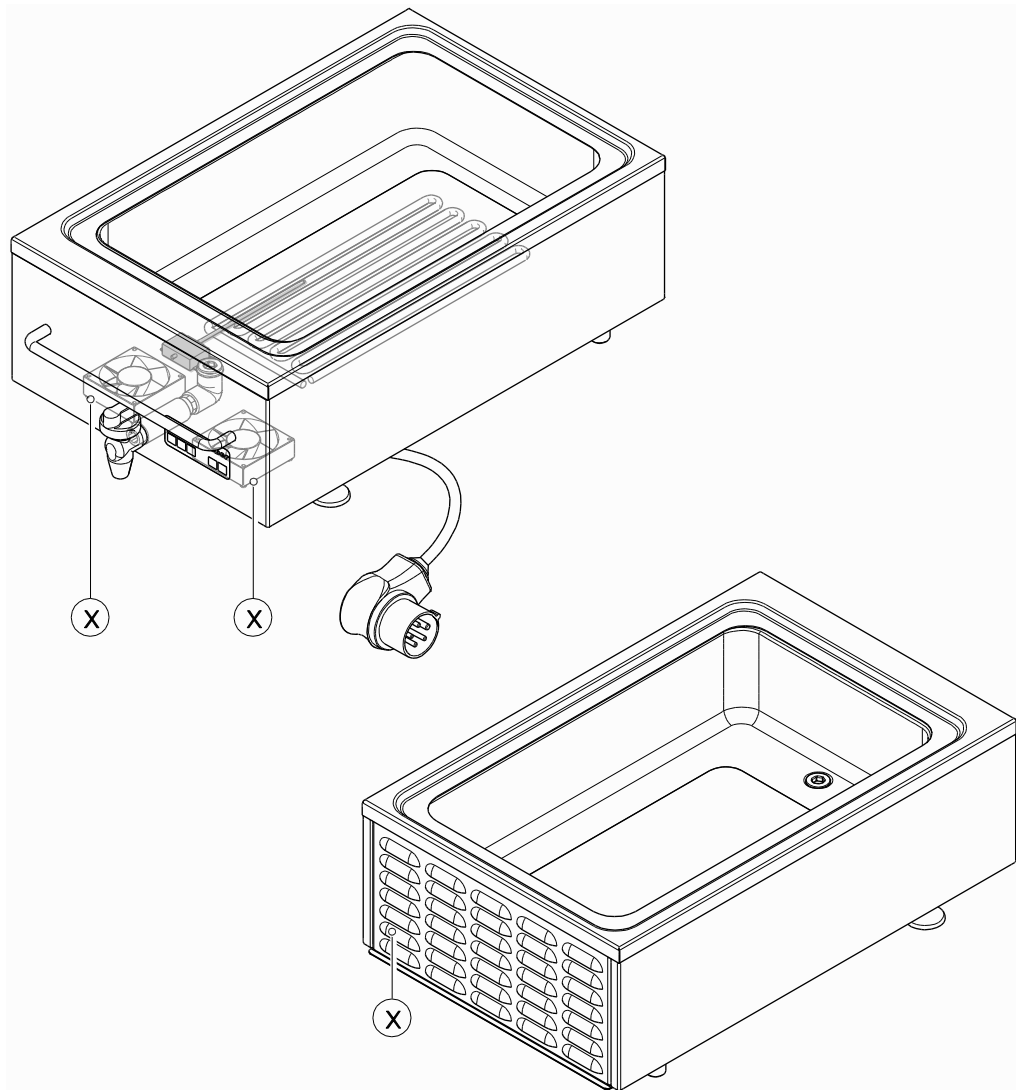
Körbe reinigen:

- Körbe in Spülmaschine reinigen lassen.

Oder

- Körbe mit heißer Spülmittellauge reinigen.
- Eingebrennte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen.

8.3.4 Lüftungsschlitze zumindest alle 4 Wochen reinigen



! WARNUNG

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

- ▶ Reinigen Sie die Lüftungsschlitze zumindest 1x monatlich mit einem Lappen oder Pinsel.

8.4 Gerät bedarfsweise entkalken



Anwendertipp

Sichere Anzeichen für Verkalkung sind sichtbare Kalkablagerungen und starke Dampfentwicklung.

- ▶ Entkalken Sie das Gerät zweckmäßigerweise vor einer gründlichen Reinigung.

- ▶ Entkalken Sie das Gerät nach dem Reinigen.



'Reinigung', Seite 37 ff.

- ▶ Verwenden Sie einen Essigreiniger, um die Kalkrückstände zu lösen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

8.5 Gerät bedarfsweise desinfizieren

- ▶ Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

8.6 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- ▶ Trocknen Sie das Becken und lassen Sie die Restfeuchtigkeit abtrocknen.
- ▶ Das Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9 Störung – Was tun?

9.1 Hinweise zur Störungsbehebung



⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

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

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

Wenn eine Störung vorliegt, erscheint im Display ein **F1**.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
F1 im Display	Funktionsstörung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rücksprache mit Rieber-Service # Bedienpersonal
Gerät heizt nicht	Heizung defekt Steuerung defekt Temperaturfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reparatur # Rieber-Service

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

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

9.2 Hinweis zur Entsorgung



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

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,



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 Rieber.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

11 Auszug aus der EG-Konformitätserklärung

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

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

- **Pastakocher 4.0 | Fritteuse 4.0**

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) befinden.

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

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

- **Pastakocher 4.0 | Fritteuse 4.0**

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

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

12 Register

ausschalten.....	25, 35	Produktkennzeichnung	16
Display	20	Reinigen.....	36, 37
Einstellung ändern	35	Schutzausrüstung	8
entkalken	40	Schutzbügel	19
Frittieren.....	30	Set	20
Frittierkorb.....	23	Sicherheitsablaufhahn	19
Gebrauch	25	Sicherheitsabschaltung.....	15
Korbhalter	19	Soll-Temperatur	27, 31
Lüftungsschlitze	39	anzeigen	34
Mindestabstand.....	25	Start	20
Notfall.....	17	Störung	20, 41
Pasta kochen	27	Technische Daten.....	21
Pastakorb.....	22, 23	Verwendungszweck.....	18
Pasta-Set	22, 27	Wartung	36
Power.....	20		

13 Kontaktanschrift

Hersteller:

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

Zuständig für Vertrieb sowie Service:

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

Ersatzteil-Bestellung:

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

Kundendienst:

Service@rieber.de
FAX +49 (0) 7121 518-404
Tel +49 (0) 7121 518-170