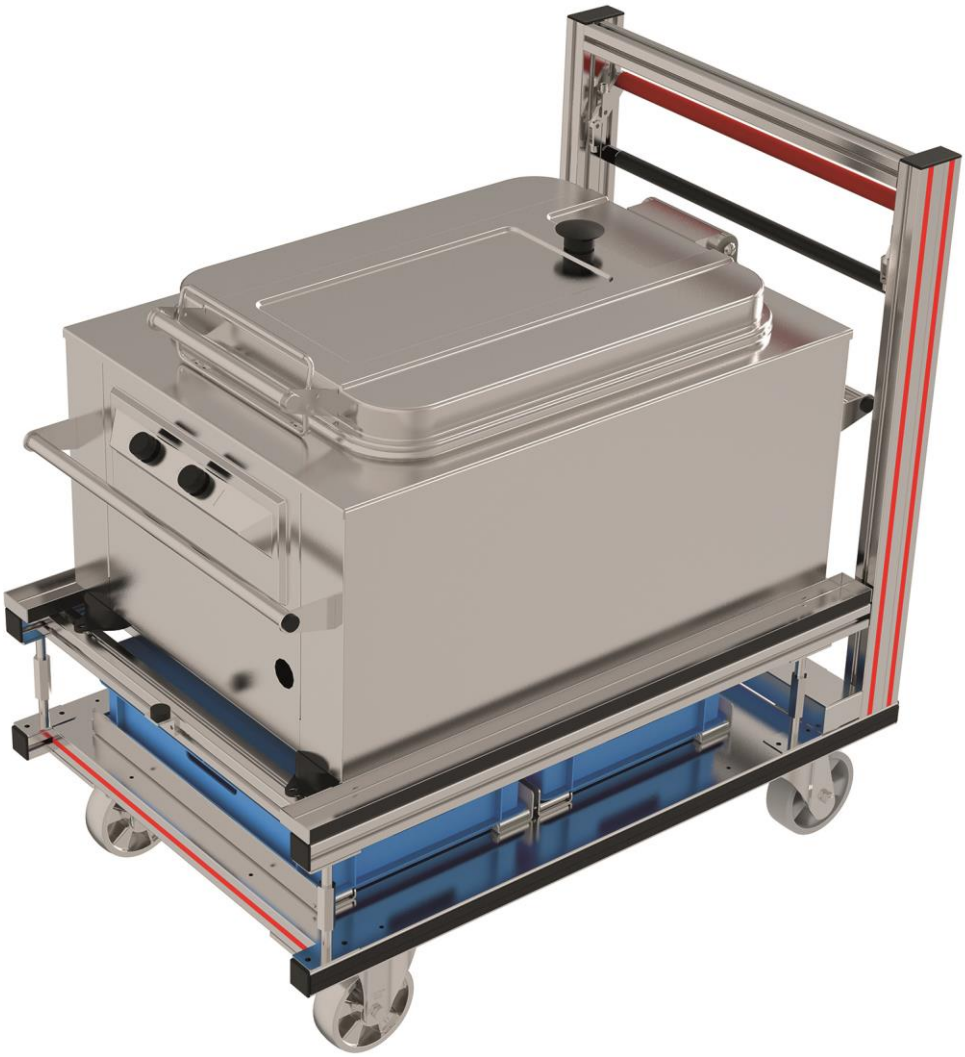


Induktions-Kochkessel Rollwagen 1

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Zum Kochen, Braten und Dämpfen.
- Im Vergleich zu einer konventionellen Flächenbeheizung ist der Kessel aufgrund seiner Induktionstechnik in Verbindung mit SWISS® PLY Mehrschichtmaterial besonders energieeffizient.

Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN
QR-Code beim Typenschild

DE

Ausgabe: 2020-05-11

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

1 Revisionsauflistung 3
2 Wichtige Hinweise 4
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
3 Allgemeine Sicherheitshinweise 6
3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen 6
3.2 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals 6
3.3 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen 6
3.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 7
3.5 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt 12
3.6 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften 13
3.7 Hinweis zum Verhalten im Notfall 13
4 Verwendungszweck 14
5 Gerätebeschreibung 15
5.1 Benennung 15
5.2 Technische Daten 16
5.3 Hinweise auf Zubehör 17
5.4 Induktionskochfeld. Nutzer fragen auch… 18
***6* Vor dem ersten Benutzen 19**
7 Gebrauch 20
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 20
7.2 Hinweise zum Gebrauch 20

8 Reinigung, Wartung und Pflege 21
8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 21
8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl 22
8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 23
8.4 Übersicht der Reinigungs-und Wartungsintervalle 25
8.5 Gerät ausschalten 26
8.6 Wasser ablassen, 90° Ablaufbogen reinigen 26
8.7 Gerät reinigen 26
8.8 Bereiche Zu- und Abluft flusenfrei halten 26
8.9 Gerät bedarfsweise entkalken 28
8.10 Hinweis zur Lagerung 29
9 Störung – Was tun? 30
10 Haftung und Gewährleistung 31
11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung 31
12 Adresse des Herstellers 32

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2020-05-11	Erstausgabe

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **Induktions-Kochkessel Rollwagen 1**

- Informationen zu **CHECK HACCP**
  www.rieber.de
  Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.

- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
  www.rieber.de
  Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

- Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.
  www.rieber.de
  Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
  Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler

- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
  www.rieber.de
  Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

2.2 Gebrauch der Anleitung

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



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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen ☺

Notieren Sie hier die Daten Ihres Ansprechpartners vom Rieber Kundendienst:

✍

2.3 Darstellungskonventionen im Text

. . . **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 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.

Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 31

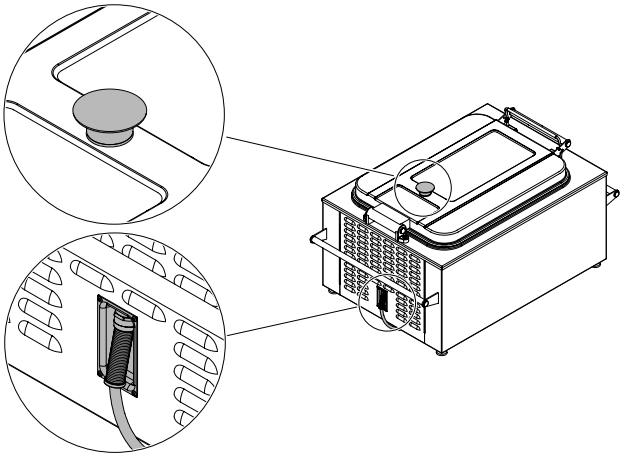
3.3 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

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

3.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

3.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen



- Induktions-Kochkessel bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- 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. Schutzkontaktstecker IP68.
- Die Bedienungseinheit ist ausgestattet mit:
  - Hauptschalter sowie Netzkontrollleuchte,
  - Temperaturregler sowie Betriebskontrollleuchte,
  - Display zur Anzeige der Heiztemperatur sowie dem Fehlercode bei Störung.

Seite 15 ff.

Der Rollwagen:

- … ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- … ist in der Lage, den voll beladenen Rollwagen auf einer Schräge von 15° zu halten.
- … Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Wagen ≤ 0,75 m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.
- Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand beim Gebrauch; die Wasserwaage am Rollwagen nahe Ablaufbogen hilft hierbei.

3.4.2 Risiken für Personen mit Herzschrittmacher sowie Kardioverter-Defibrillatoren (ICD)



Lebensgefahr

Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit dem Induktions-Kochkessel infolge elektromagnetischer Strahlung eine Störung bzw. Beeinflussung möglich.



Wir empfehlen dem Betreiber:

- Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher fern; **Mindestabstand 1,5 m**. Kennzeichnen Sie bedarfsweise den Arbeitsplatz.
- Lassen Sie ggf. mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.

3.4.3 Risiken infolge Elektrizität



WARNUNG

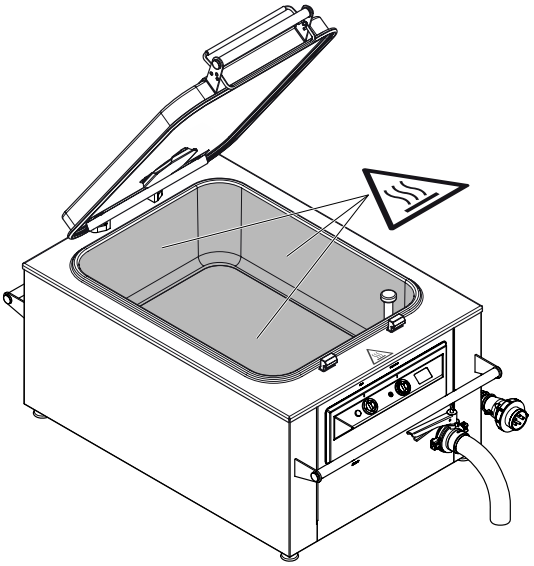
Stromschlaggefahr. Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlags.
Brandgefahr infolge Wärmestau möglich, verwickeltes Kabel wirkt wie eine Induktionsspule.



- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Gerät. Halten Sie Strahlwasser fern.
- Gerät vor Feuchtigkeit schützen
- **Wickeln Sie das Kabel ab**.

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann. Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz, Anschlussleistung) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Gerät bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Ziehen Sie bei Stromausfall den Netzstecker, ansonsten startet das Gerät danach automatisch. Unerwarteter Selbststart könnte Verbrennungen und Verbrühungen bewirken.

3.4.4 Risiken von Verbrennungen, heiße Oberflächen



⚠ WARNUNG

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

Der Induktions-Kochkessel kann auch bei geöffnetem Verschlussbügel und Deckel heizen.

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

Hauptschalter und Temperaturregler könnten unbeabsichtigt betätigt werden, hieraus können Risiken entstehen.

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

- ▶ Betreiben Sie den Induktions-Kochkessel mit geschlossenem Deckel, sichern Sie die Lage mit dem Verschlussbügel.
- ▶ Hauptschalter auf AUS schalten, erst danach den Deckel öffnen.
- ▶ Lassen Sie beim Öffnen des Deckels zunächst Dampf entweichen, erst danach vollständig 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.

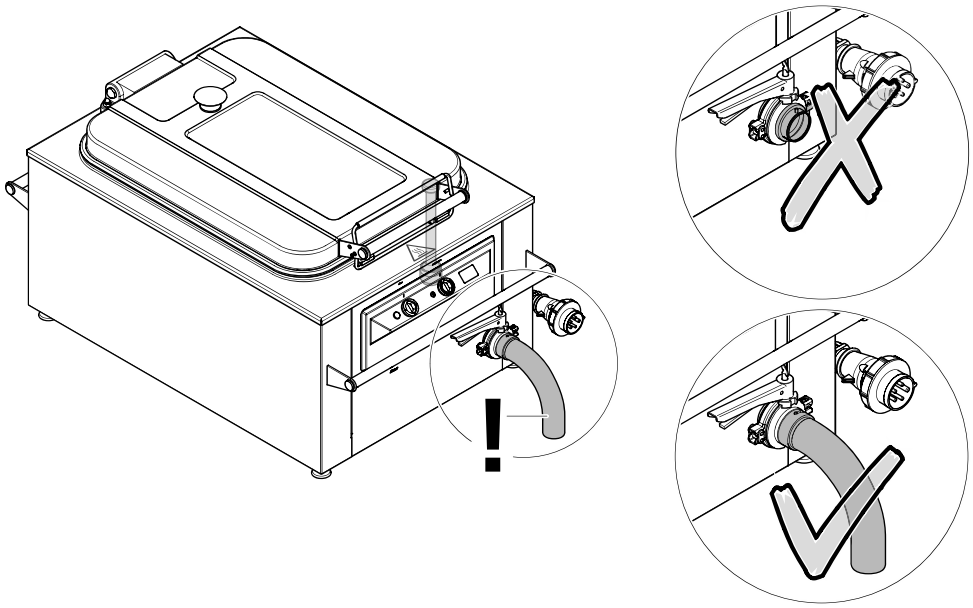
- ➢ Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Schutzhandschuhe.
- ➢ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

ACHTUNG

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

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

3.4.5 Verbrühungsgefahr, Rutschgefahr bei ablaufendem Wasser





⚠ 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.

Der Ablaufstopfen kann bei menschlich fehlerhaften Verhalten unbeabsichtigt entnommen werden, bei einem Bedienfehler läuft die Flüssigkeit nach unten heraus.



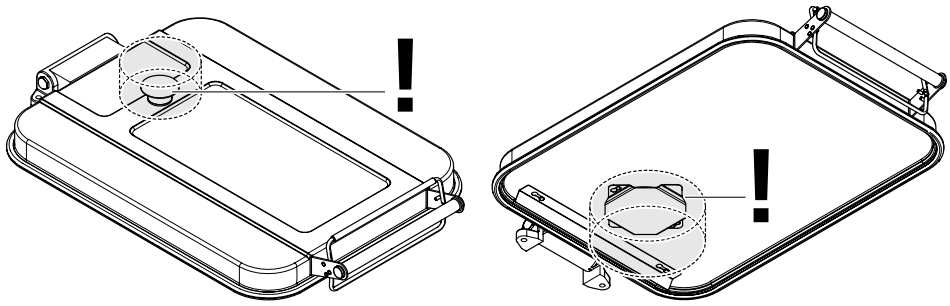
Rutschgefahr bei ablaufendem Wasser.

- Gebrauchen Sie das Gerät nur mit montiertem 90 Ablaufbogen (7).
- Vermeiden Sie ein unbeabsichtigtes Öffnen des Ablasshahnes.
- Achten Sie auf den festen Sitz des Ablaufstopfen (3) im Behälter.

➢ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

3.4.6 Verbrühungsgefahr bei behinderter Überdrucköffnung

Die Überdrucköffnung soll einen Druckausgleich bewerkstelligen.



WARNUNG

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

- ▶ Halten Sie die Überdrucköffnung frei.

3.4.7 Risiken beim Transport

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- ➢ Nur mit demontiertem 90° Ablaufbogen transportieren; dieser ist ohne Werkzeug abnehmbar sowie aufsteckbar.
- ➢ Nur mit ausgestecktem Netzstecker, geschlossenem Deckel sowie leer transportieren.
- ➢ Der Bremsweg beträgt bei circa 7 km/h je nach Untergrund 30 bis 60 cm. Bei Nässe oder glatten Untergründen kann sich der Bremsweg verlängern.
- ➢ Gerät auf gerader Fläche transportieren. Möglichst nicht auf schräger Fläche transportieren.
- ➢ Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Sicherheitsschuhe.

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.
- ▶ Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.

 # Ladungssicherung

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

➢ Sichern Sie die Ladung.

3.5 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. ISO 7010, Registriernummer W017
→ Siehe Stirnseite mittig oben am Gerät



Warnung vor elektrischer Spannung. ISO 7010, Registriernummer W012

⚠ Warnung. Vor Öffnen des Gerätes Netzstecker ziehen.

→ Siehe Unterseite am Gerät.

3.6 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.

3.7 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort das Gerät ausschalten.

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen, Verbrühungen, Quetschungen und Prellungen 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:

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Gebrauch bei Hilfs- und Katastropheneinsätzen. Beispiel: THW (Technisches Hilfswerk, Bundesanstalt Technisches Hilfswerk); Feuerwehr. Zum Gebrauch mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal.
- Gebrauch beim Catering. Zur Verwendung mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal. Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Zum Kochen, Braten und Dämpfen. Beim Gebrauch das Gerät nicht bewegen.
- Den Induktions-Kochkessel vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden.
- Den Induktions-Kochkessel beaufsichtigt 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: Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe.
- Der Gebrauch ist nur durch hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig.

Seite 6

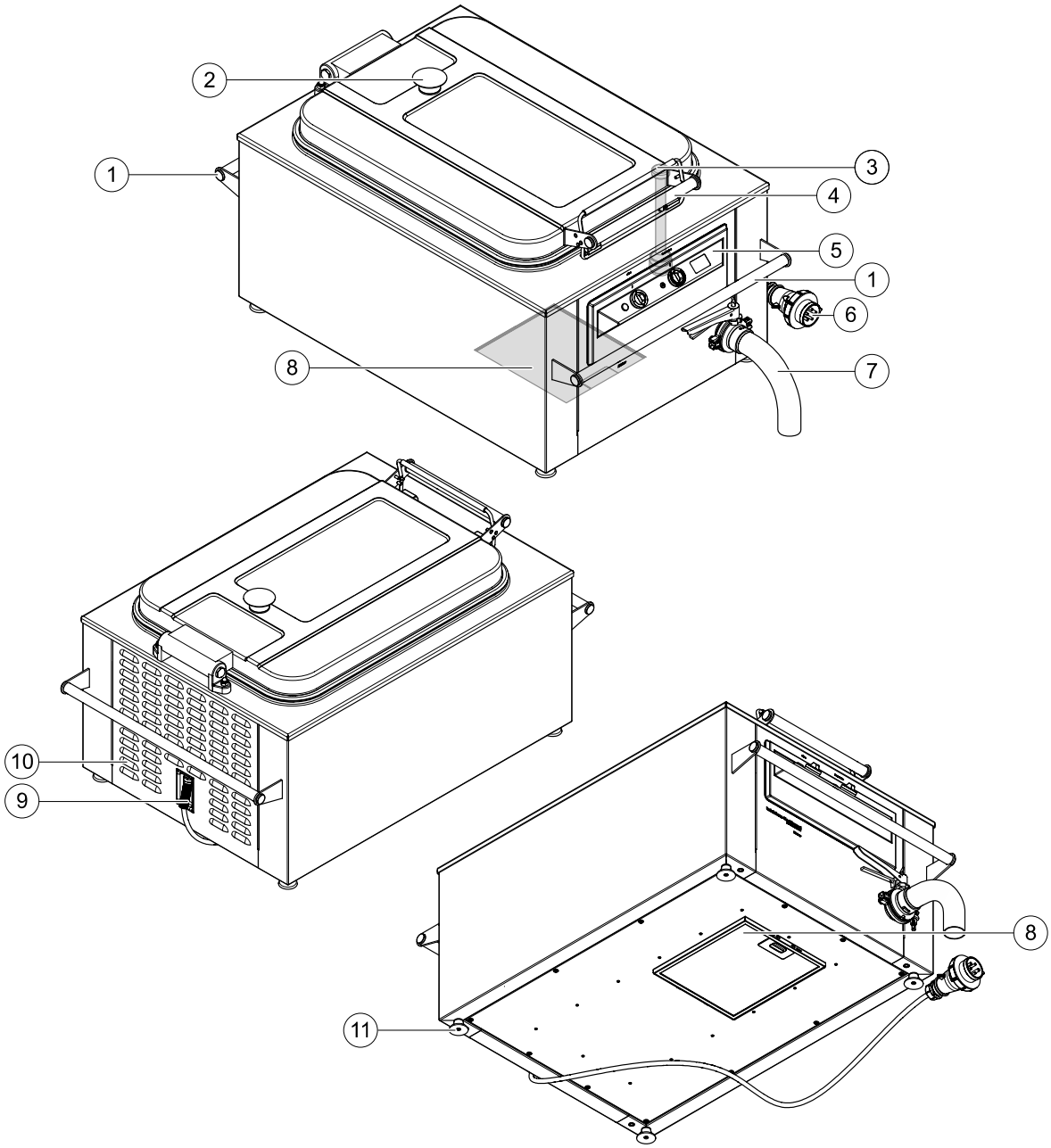
⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Den Induktions-Kochkessel beim Gebrauch nicht bewegen. Das Gerät nur bei montiertem 90° Ablaufbogen sowie Ablaufstopfen gebrauchen.
- Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand; die Wasserwaage am Rollwagen nahe Ablaufbogen hilft hierbei.
- Die Zuluft und Abluft am Gerät nicht behindern. 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.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Nicht vorgesehenen für den privaten häuslichen Gebrauch.
- Veränderungen / Umbauten sind unzulässig.

5 Gerätebeschreibung

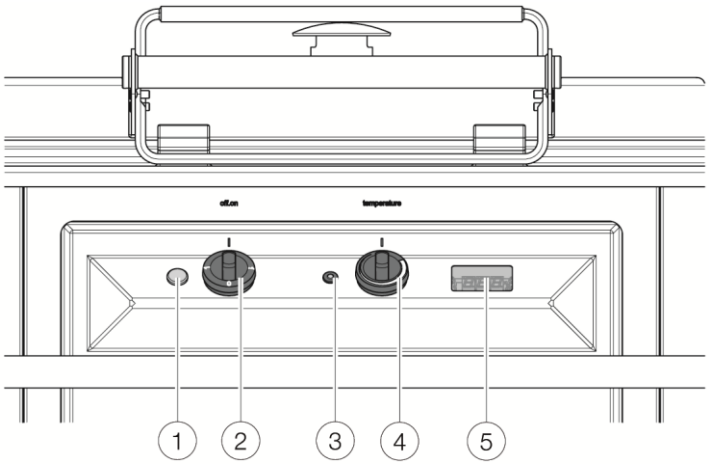
5.1 Benennung

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 Schwingungsdämpfer

Die Bedienungseinheit:



1 Netzkontrollleuchte

2 Hauptschalter EIN/AUS

3 Betriebskontrollleuchte Temperaturregler

4 Temperaturregler, stufenlos

5 Display. Anzeige der Heiztemperatur, alternativ Fehlercode bei Störung

Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand beim Gebrauch; die Wasserwaage am Rollwagen nahe 90° Ablaufbogen hilft hierbei.



5.2 Technische Daten

 # Induktions-Kochkessel

Der Induktions-Kochkessel ist mit vier Schwingungsdämpfern auf dem Rollwagen befestigt.

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) Schutzkontaktstecker IP68 (staubdicht, vollständiger Schutz gegen Berührung; Schutz gegen dauerndes Untertauchen).
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

Induktions-Kochkessel bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen, ansonsten könnte die Elektroleitung beschädigt werden.

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

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

 # Rollwagen

- … ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- … ist in der Lage, den voll beladenen Rollwagen auf einer Schräge von 15° zu halten.
- … Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Wagen ≤ 0,75 m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.
- Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand beim Gebrauch; die Wasserwaage am Rollwagen nahe Ablaufbogen hilft hierbei.
- Die Reifen sind aus Polyurethan, Durchmesser 160 mm, leicht austauschbar, leichtlaufend, wartungsfrei, Öl- und Säurebeständig. Abgedichtete rostfreie Kugellager

 # Zusammenfassung

Eigengewicht / maximal zulässige Zuladung	170 kg / 400 kg
Abmessungen (L x B x H) circa	1320 (1208) x 806 x 1226 mm

5.3 Hinweise auf Zubehör

5.3.1 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.rieber.de
Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler

5.3.2 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.

5.4 Induktionskochfeld. Nutzer fragen auch…[1]

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.

[1] https://de.wikipedia.org/wiki/Induktionskochfeld

6 Vor dem ersten Benutzen

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

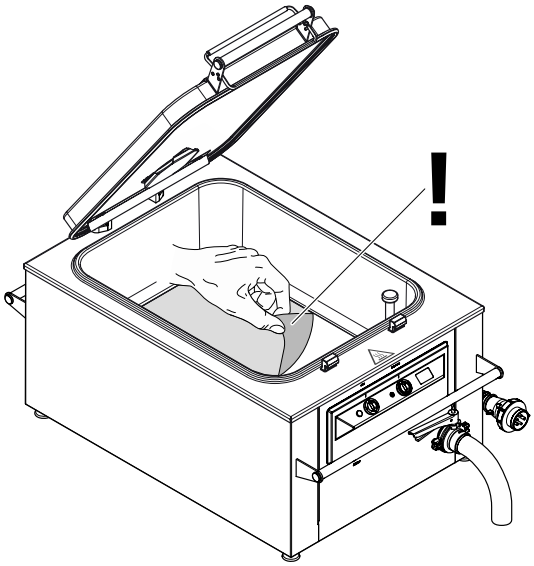
Verpackungsmaterial entfernen und entsorgen

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.



Induktions-Kochkessel reinigen

Siehe Kapitel ‘ Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 21

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 vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.

'Hinweise zur Lagerung', Seiten 16, 29

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Den Induktions-Kochkessel beim Gebrauch nicht bewegen.
- Achten Sie auf den waagerechten und sicheren Stand; die Wasserwaage am Rollwagen nahe Ablaufbogen hilft hierbei.
- Tragen Sie keine Uhren, Ringe oder metallischen Gegenstände.
- Gerät bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe.
- Gerät nur bei hinreichender Beleuchtung betreiben.
- ⚠ Ziehen Sie bei Stromausfall den Netzstecker, ansonsten startet das Gerät danach automatisch.

7.2 Hinweise zum Gebrauch



⚠ WARNUNG

Risiken von Verbrennen und Verbrühen.



- Betreiben Sie den Induktions-Kochkessel mit geschlossenem Deckel, sichern Sie die Lage mit dem Verschlussbügel.
- Hauptschalter auf AUS schalten, erst danach den Deckel öffnen.
- Lassen Sie beim Öffnen des Deckels zunächst Dampf entweichen, erst danach vollständig öffnen.

- ⚠ **Verbrühungsgefahr. Rutschgefahr.**
  Gebrauchen Sie das Gerät nur mit montiertem 90° Ablaufbogen (7) sowie Ablaufstopfen (3).
  Den langen Ablaufstopfen für den Gebrauch als Bain-Marie sowie beim Kochen verwenden, den kurzen Ablaufstopfen beim Grillen verwenden.

Seite 15

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.

'Kochgeschirr', Seite 17

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.
- [2] Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.

[2] Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

 # Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten Sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

 # Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

 # Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

ACHTUNG

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

- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem 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 Induktions-Kochkessels aus Edelstahl, außen und innen; 90° Ablaufbogen; Deckel

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**.

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**.

Rollwagen reinigen

→ Betrifft Rollen, Totmann-Bremssystem, paarweise Arretierung der Rollen in der Drehrichtung

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**.

➢ Bedarfsweise die Gelenke des Bremsgestänges mit Sprühöl schmieren. Sprühen Sie sparsam zwischen die Gelenkteile.

Anwendertipp

- ► Zur Pflege der Gelenke des Bremsgestänges empfehlen wir Sprühöl.
  Mega Öl plus oder WD-40
  - Reinigt besonders gründlich und sanft, pflegt und konserviert in einem.

8.4 Übersicht der Reinigungs-und Wartungsintervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach Gebrauch	⚠ Gerät ausschalten. Netzstecker ziehen	 *Seite 26*
	Wasser ablassen. 90° Ablaufbogen reinigen	 *Seite 26*
	Gerät reinigen	 *Seite 26*
Bedarfsweise nach Gebrauch	⚠ **Brandgefahr** Bereiche Zu- und Abluft sauber halten. Flusen entfernen	 *Seite 26*
	Gerät entkalken	 *Seite 28*
	Rollwagen reinigen. Gelenke des Bremsgestänges schmieren	 *Seite 23*
Nach der Reinigung	Inspektion. Überzeugen Sie sich abschließend vom korrekten Zustand des Gerätes	
Regelmäßige Prüfung, spätestens alle 6 Monate	Festen Sitz aller Verbindungen prüfen. Reifen inspizieren.	
	Bremswirkung sicherstellen	 *Seite 11*
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrik prüfen lassen.	 *Seite 21*
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 *Seite 12*

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 23

‘Reinigungsmittel für Edelstahl’, Seite 22

8.8 Bereiche Zu- und Abluft flusenfrei halten

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

8.8.1 Lüftungsgitter sauber halten

- Reinigen Sie das Lüftungsgitter an der Geräterückseite mit einem Lappen oder Pinsel.

8.8.2 Luftfilter sauber halten

 # Verbindung Induktions-Kochkessel — Rollwagen lösen

Zum Reinigen des Filters an der Unterseite ist der Induktions-Kochkessel vom Rollwagen zu lösen.

- 4x Schraubverbindungen Schwingungsdämpfer lösen.

 # Ablagefläche vorbereiten, etc.

Der Induktions-Kochkessel soll seitlich abgelegt werden.

- Bereiten Sie eine weiche Unterlage vor und verhindern so möglichen Sachschaden wie Kratzer.
- Verschließen Sie den Deckel. Entnehmen Sie den 90 ° Ablaufbogen.

Induktions-Kochkessel entnehmen



Eine schwere Last mit angewinkelten Knien, geraden und aufgerichtetem Oberkörper aus den Beinen gleichmäßig hochheben /ablegen. Dabei stehen die Füße mindestens hüftbreit auseinander und die Bauchmuskeln sind angespannt. Ausatmen. Nicht die Wirbelsäule verdrehen.

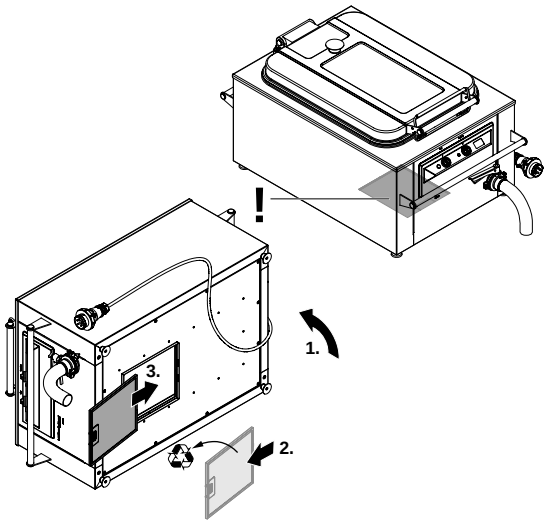
Tragen Sie Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.



⚠ Induktions-Kochkessel wiegt circa 90 kg.

- ► 3 Personen heben das den Induktions-Kochkessel an den Tragegrifffen etwas an. Eine weitere Person zieht zügig den Rollwagen weg.
- ► Wenden Sie das Gerät um 90°, legen es seitlich ab.

Filter für Zuluft inspizieren, reinigen



➢ Inspizieren Sie den Filter für Zuluft.

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

➢ Fügen Sie abschließend den sauberen, trockenen Filter in die hierfür vorgesehene Aufnahme wieder ein.

Montage

Beachten Sie: Das Gerät ist nur mit eingesetzem Filter zum Gebrauch bestimmt.

➢ Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

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 **1x monatlich**,
  je nach Gebrauch **1x vierteljährlich**.

➢ **WARNUNG**

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

8.10 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.

Zulässige Lagertemperatur	-20 °C bis +70 °C

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?



⚠ 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 Rieber zulässig. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

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

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Störungscode erscheint im Display	Vielfältig	➢ Reparatur # Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber-Service
Stromausfall	Vielfältig	➢ Nach einem Stromausfall den Netzstecker ziehen, ansonsten startet das Gerät danach automatisch. # Bedienpersonal

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:

- Rolle

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 Rollwagen 1

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtliniue 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100: Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – 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 Rollwagen 1

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
www.rieber.de