



Bildhafte Ausführungsbeispiele

thermoport® – Getränkebehälter »Thermi«



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



Betriebsanleitung beachten

Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



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	4
2	Wichtige Hinweise	4
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	4
2.2	Gebrauch der Anleitung	5
2.3	Darstellungskonventionen im Text	6
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise	6
3	Sicherheitshinweise	7
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	7
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	7
3.3	Pflichten des Betreibers	8
3.4	Anforderungen an die Qualifikation des Personals	9
3.5	Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen	9
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	10
3.6.1	Risiken beim Transport	10
3.6.2	Risiken infolge Elektrizität bei heizbaren »Thermi«	11
3.6.3	Risiken von Verbrennungen sowie Verbrühungen	12
3.6.4	Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder	12
3.6.5	Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen	12
3.6.6	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	13
3.7	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften	14
3.8	Hinweis zum Verhalten im Notfall	14
4	Verwendungszweck	15
5	Gerätebeschreibung	16
5.1	Benennung	16
5.2	Technische Daten	17
5.2.1	Allgemeine Daten	17
5.2.2	»Thermi« THG-24H, (aus rostfreiem Edelstahl)	19
5.2.3	»Thermi« THG-16H, (aus rostfreiem Edelstahl)	20
5.2.4	»Thermi« THG-12H, (aus rostfreiem Edelstahl)	21
5.2.5	»Thermi« THG-8H sowie THG-8, (aus rostfreiem Edelstahl)	22
5.2.6	»Thermi« THG-7H sowie THG-7, (aus rostfreiem Edelstahl)	23
5.2.7	»Thermi« THG-K12, ohne Heizung, (aus Kunststoff)	24
5.2.8	»Thermi«, ohne Heizung, (aus Kunststoff)	25
5.3	Hinweise auf Zubehör	27
5.3.1	Transport-/Ausgabewagen	27
5.3.2	CHECK HACCP	28

6	Wissenswertes zu Lieferung bis Erstinbetriebnahme	28
7	Hinweise zum Gebrauch.....	29
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	29
7.2	»Thermi« bedarfsweise vorab temperieren	30
7.3	Getränk einfüllen, Getränkebehälter verschließen.....	32
7.4	»Thermi« transportieren	33
7.5	Getränkeausgabe.....	33
7.6	Reinigen Sie den »Thermi« täglich nach dem Gebrauch.....	34
8	Reinigung, Wartung und Pflege	35
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege	35
8.2	Reinigungsmittel für Edelstahl	36
8.3	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus	37
8.4	Übersicht der Intervalle	38
8.5	Hinweise zum Ablasshahn	39
8.5.1	Ablasshahn mit Bajonettverschluss	39
8.5.2	Ablasshahn mit Schraubverschluss	40
8.6	Hinweise zum Reinigen.....	41
8.6.1	Reinigen von Hand	41
8.6.2	Reinigen in der Spülmaschine	42
8.7	Hinweise zum Zusammenbau	43
8.8	Behälter bedarfsweise entkalken.....	44
8.9	Behälter bedarfsweise desinfizieren.....	44
8.10	Gerät trocken in Bereitschaft halten	45
8.11	Hinweis zur Lagerung /Stapelung.....	45
9	Störung — Was tun?.....	46
10	Auszug aus der Ersatzteilliste	48
10.1	Ersatzteile für »Thermi« aus rostfreiem Edelstahl	48
10.2	Ersatzteile für »Thermi« aus Kunststoff.....	49
11	Haftung und Gewährleistung	50
12	Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen.....	50
13	Register.....	51
14	Adresse des Herstellers	51

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2018-01-23	Neuausgabe; Zusammenstellung der Geräte
2018-04-16	THG-K12 editieren. Weitere Ergänzungen
2018-12-03	Bajonettverschluss mit Selbstsicherung, 3.6.3, 3.6.5, 3.6.6, 7.5; 8.3, 8.5.1, 13. Temperaturverlauf gemäß DIN EN 12571, 5.2.1

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **thermoport® – Getränkebehälter »Thermi«**
- Informationen zu **CHECK HACCP**
www.riever.de
Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.
- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über interessante Lösungen.
www.riever.de
Wählen Sie oben on der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber-Kundenservice oder Ihren Fachhändler
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

2.2 Gebrauch der Anleitung

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



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

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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

Notieren Sie die Daten Ihres Ansprechpartners beim Rieber-Kundenservice:



2.3 Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.
- Handlungsanweisungen werden so dargestellt.
 - █ Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.



Siehe '...' Querverweis wird so dargestellt.



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

- Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFÄHR

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 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.

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Trittleiter oder als Ablagefläche.
- 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 seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

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

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Achten Sie beim Herausnehmen der Speisen darauf, dass keine Flüssigkeit wie zum Beispiel Soße auf den thermoport® gelangt. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag.
- 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, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

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

Service

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

3.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

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

Betreiberpflichten

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

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

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

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

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

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

3.4 Anforderungen an die Qualifikation des Personals

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

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



'Haftung und Gewährleistung', Seite 50

3.5 Persönliche Schutzausrüstung (PSA) für das Personal bereitstellen

Was Sicherheitsschuhe leisten müssen, regeln Normen. Hier geht es um Sicherheitsschuhe zum Schutz der Zehen. Sicherheitsschuhe S1 sind Schutzschuhe mit der Anforderung, dass eine Zehenschutzkappe vorhanden ist. Wie bei Sicherheitsschuhen S2 und S3 hat die Zehenschutzkappe eine Belastbarkeit von 200 Joule. Diese Anforderungen sind in der EN 20345:2004 für Sicherheitsschuhe geregelt.

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen und Verbrühungen an den Händen und Armen. Temperatur der Heizung sowie des Getränkes bis zu **100 °C** möglich.

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

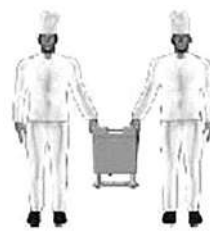
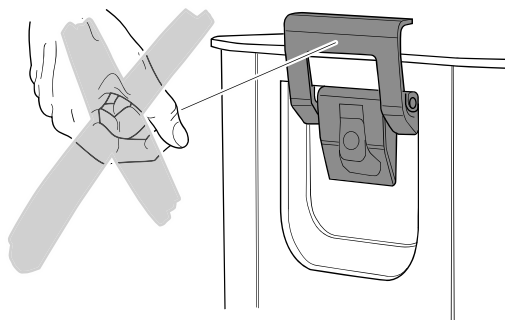
Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

3.6.1 Risiken beim Transport

- Es bestehen Verletzungsrisiken beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten. Nur jeweils hierfür geeignete, unterwiesene und autorisierte Personen sind zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.



*Kapitel 'Hinweise auf Zubehör', Seite 27 ff.,
Abschnitt „MOBILE GERÄTE“ ...die kleinen Helfer*



- »Thermi« nicht am Verschluss für den Deckel anheben. Fassen Sie am Tragegriff an.

Tragen Sie die befüllte »Thermi« stets zu zweit.

...die kleinen Helfer

⚠ »Thermi« nur im verschlossenen Zustand transportieren, am Tragegriff anfassen.

- Halten Sie die Deckel beim Transport verschlossen.
- Beim Transportieren am Tragegriff anfassen.
- Tragen Sie die befüllte »Thermi« zu zweit.
- Befüllte »Thermi« nicht stapeln.
- Nur miteinander passende leere »Thermi« stapeln, ansonsten entstehen Risiken des Kippens sowie des Herabstürzens. **Beurteilen Sie** realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe. Wir empfehlen: Stapeln Sie 2 stapelbare leere »Thermi« aufeinander.

⚠ 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 Verloader.

- Sichern Sie die Ladung.

3.6.2 Risiken infolge Elektrizität bei heizbaren »Thermi«

➤  **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.**

Halten Sie heizbaren »Thermi« von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.

Risiken beim Transport offener Flüssigkeiten.

- Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren. Verschließen Sie den Deckel mit beiden Verschlussbügeln.
- Transportieren Sie den befüllten Getränkebehälter mit elektrischem Anschluss in der Gebrauchslage.
- Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen, hierbei am Netzstecker anfassen.
- Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

Risiken bei Feuchtigkeit sowie Umgebungstemperatur unter +2 °C.

- Nicht unter +2 °C temperieren oder lagern, ansonsten können elektrische Kriechströme durch Kondenswasser entstehen. Nur in trockenem Raum bzw. Umgebungsbedingungen verwenden. Kriechstrom kann gefährlich sein.

Risiken in Nassräumen: Der Betreiber ist zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen angehalten, beispielsweise müssen Steckdosen in einer Höhe ab 1 m angeordnet sein sowie mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA.

- Verwenden Sie in Nassräumen kein Verlängerungskabel.

3.6.3 Risiken von Verbrennungen sowie Verbrühungen



- Risiken von Verbrühungen an den Händen, Armen sowie im Gesicht.
 - Bei fehlender Flüssigkeit in elektrisch heizbarem »Thermi« diesen sich abkühlen lassen, erst danach Flüssigkeit einfüllen.
 - Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe) beim Kontakt mit der bis zu 100 °C heißen Oberfläche im Innenraum des elektrisch heizbaren »Thermi«.

- Risiken von Verbrühungen.
 - Heiße Flüssigkeit anstatt kühlem Fruchtsaft könnte am Ablasshahn auslaufen.
 - Der Hersteller empfiehlt die Kennzeichnung mit einem Schild zum Inhalt sowie zur Handhabung des Ablasshahnes.

3.6.4 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

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

3.6.5 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- »Thermi«, ohne Heizung, (aus Kunststoff) sind mit einem Bajonettverschluss am Ablasshahn ausgestattet. Der Ablasshahn hat eine Verdrehsicherung, um eine Verbrühungsgefahr durch unbeabsichtigtes Lösen zu verhindern.
- Bei defekter Regelung sowie Elektrik schaltet das Gerät sich selbst ab, die maximal zulässige Temperatur wird nicht überschritten.
- Beim Einfüllen heißer Flüssigkeit in das Gerät bis zum maximalem Fassungsvermögen und sofortigem Verschließen mit dem Deckel kann es am Ablasshahn ggf. etwas tropfen. Bei Überdruck wirkt der Ablasshahn wie ein Sicherheitsventil.
- Zur Erhöhung der Sicherheit dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorschalten.
- Die Anschlussleitung ist hitzeresistent bis 120 °C und kann aufgrund der Form des Steckers nicht verwechselt werden.

3.6.6 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

HINWEIS: Bei beschädigter oder unleserlicher Produktkennzeichnung entfällt die Garantie. Wenden Sie sich bei Sachschaden frühzeitig an den Hersteller-Service Rieber.

Produktkennzeichnung des elektrisch heizbaren »Thermi«

Das Typenschild am Gerät vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.

- Folgende Angaben befinden sich auf dem Typenschild:
Benennung, Seriennummer, Adresse des Herstellers, Heizleistung, elektrischer Anschlusswert, Schutzart; CE-Zeichen.
- Warnzeichen 'Warnung vor elektrischer Spannung'

Hinweis auf Risiken. Es befindet sich keine dbzgl. Produktkennzeichnung auf dem Gerät

Treffen Sie gemäß den sogenannten „**Pflichten des Betreibers**“ geeignete Maßnahmen zur Minimierung und Vermeidung von Gefahren.

- Heiße Flüssigkeit anstatt kühlem Fruchtsaft könnte am Ablasshahn auslaufen. Risiken von Verbrühungen infolge Verwechslung.
→ Der Hersteller empfiehlt die Kennzeichnung mit einem Schild zum Inhalt sowie zur Handhabung des Ablasshahnes.
- Das Gewicht des leeren Gerätes sowie das Gewicht des befüllten Gerätes sind nicht gekennzeichnet.
- Risiken von Verbrühungen. Leeren Getränkebehälter nicht beheizen. Leeres Gerät sich abkühlen lassen, erst danach befüllen.
- Instruktionen zur Reinigung befinden sich nicht auf dem Gerät.
- »Thermi«, ohne Elektrik, (aus Kunststoff) können in der Spülmaschine gereinigt werden. Am Gerät ist keine Kennzeichnung „spülmaschinentauglich ≤ 90 °C“. Am Gerät ist keine Kennzeichnung zur Lage des Gerätes zwecks Vermeidung von Sachschaden in der Spülmaschine.
- Gemäß EU-Verordnung ist die Kennzeichnung von mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Gegenständen „nicht verpflichtend“, wenn ihre Beschaffenheit eindeutig dafür bestimmt sind. Die »Thermi« haben keine Kennzeichnung wie beispielsweise „Suppenlöffel“. (Verordnung Nr. 1935/2004 EU)

3.7 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.

Die maximale Warmhaldedauer nach HACCP beträgt **2 Stunden**.

3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

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

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen, Verbrühungen, Quetschung sowie Stromschlag:

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



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.

⚠ Grundsätzliche bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Für den Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung. Zur wärmedämmten Getränkeausgabe / Getränkeverteilung.
- Gerät mit geschlossenem Deckel und ausgestecktem Netzstecker transportieren. Das Gerät nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren, fest verschlossen.
- Zur Vermeidung von Verletzungen wie Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit nur unter Aufsicht zulässig.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, bestimmt die jeweils konkrete Verwendung der Getränkebehälter und verantwortet dies.
- Der Gebrauch ist nur durch hierfür geeignetes, unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig.

»Thermi« mit Heizung /Strahlungswärme

- Heizbare »Thermi« zum Warmhalten verwenden, diese sind nur eingeschränkt zum Aufheizen geeignet.
- Heizbare »Thermi« nur für heiße Getränke verwenden und so vorausschauend Verwechslungsrisiken beim Gebrauch vermeiden.

»Thermi« zum Kühlhalten

- Zum Kühlhalten gekühlter Getränke. Kühlhalten bei +2 °C bis +8 °C. Auf Lagertemperatur vorgekühlte Getränke zuführen.
- Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Risiken von Verbrühungen an den Händen, Armen sowie Gesicht. Bei fehlender Flüssigkeit in elektrisch heizbaren »Thermi« diesen sich erst abkühlen lassen, danach Flüssigkeit einfüllen und so Verbrühungen an Gesicht, Händen und Armen vermeiden.
- »Thermi« mit geschlossenem Deckel und ausgestecktem Netzstecker transportieren.
- Fassen Sie beim Lösen der Anschlussleitung stets am Netzstecker an. Nicht am Kabel ziehen.
- »Thermi« nicht werfen, sondern achtsam handhaben.
- »Thermi« nicht als Aufstiegshilfe verwenden.
- »Thermi« nicht auf heißen Herdplatten oder schrägen Flächen abstellen.
- »Thermi« nicht im Backofen aufstellen oder aufheizen.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von heizbaren »Thermi« fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen. Halten Sie keine Speisen mit hohem Anteil an hochprozentigen alkoholischen Getränken warm.
- Verwenden Sie »Thermi« aus Edelstahl 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.

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.



Beispiele

»Thermi«, (aus Kunststoff)
20 l mit Tropfwanne

»Thermi«, (aus rostfreiem Edelstahl)
THG-12H

Legende:

- 1 Ablauf komplett
- 2 Verschlussbügel
- 3 Deckel mit Tragegriff
- 4 Lüftungsstopfen

5.2 Technische Daten

5.2.1 Allgemeine Daten

Temperaturbereich

Temperaturbereich für Getränke	bis +100 °C
Zulässige Umgebungsbedingungen	Vorgesehen zum Gebrauch in wohnraumüblichen Umgebungsbedingungen. »Thermi«, mit Elektrik: von +2 °C bis +100 °C. »Thermi«, ohne Elektrik: von -20 °C bis +100 °C, spülmaschinentauglich bis ≤ 90 °C.

Allgemeine Angaben für elektrisch heizbare »Thermi«

Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230 V 50/60 Hz
Elektro-Anschluss	Lose Anschlussleitung circa 2 m; Typ H05RN-F 3x1,0 mm ² An der Rückseite des Gerätes befindet sich der Anschluss für die Anschlussleitung.
Schutzart im Gebrauchszustand bei eingestecktem Netzstecker	IP44 gemäß DIN EN 60529 → Schutz gegen feste Fremdkörper mit einem Draht, Schutz gegen allseitiges Spritzwasser.
Heizung thermostatisch fest eingebaut	Heiztemperatur bis +100 °C

Option:



»Thermi« kann mit **CHECK** ausgestattet werden.

Der QR-Code am Gerät schafft die Voraussetzung für einen transparenten und rückverfolgbaren Prozess.

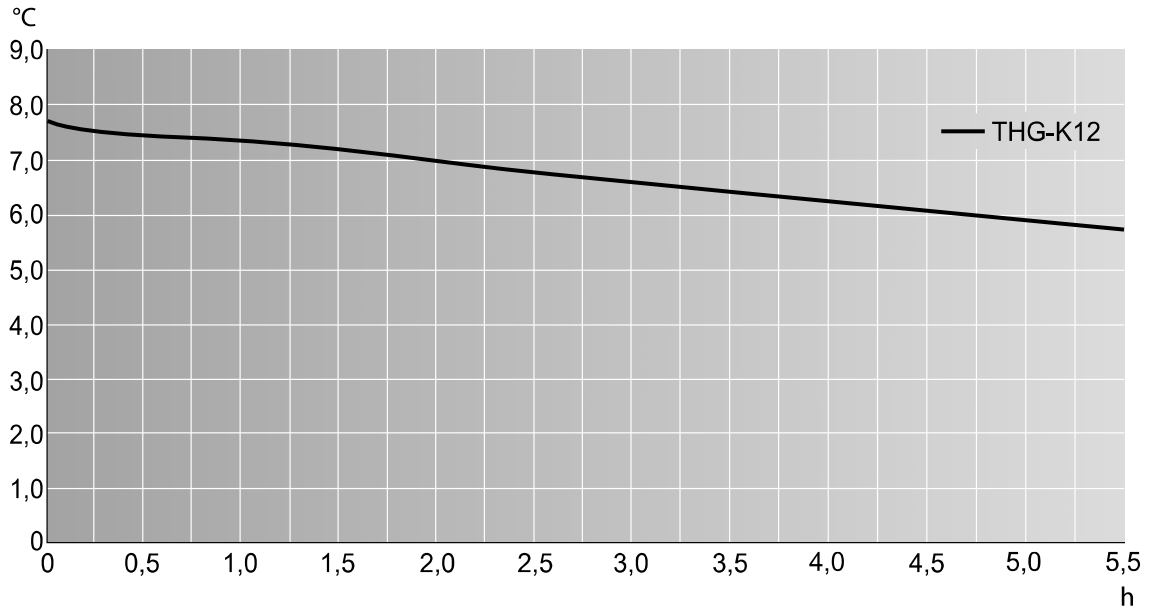
Bestell-Nr. 94 01 01 14

➤ Wenden Sie sich an den Rieber-Kundenservice.

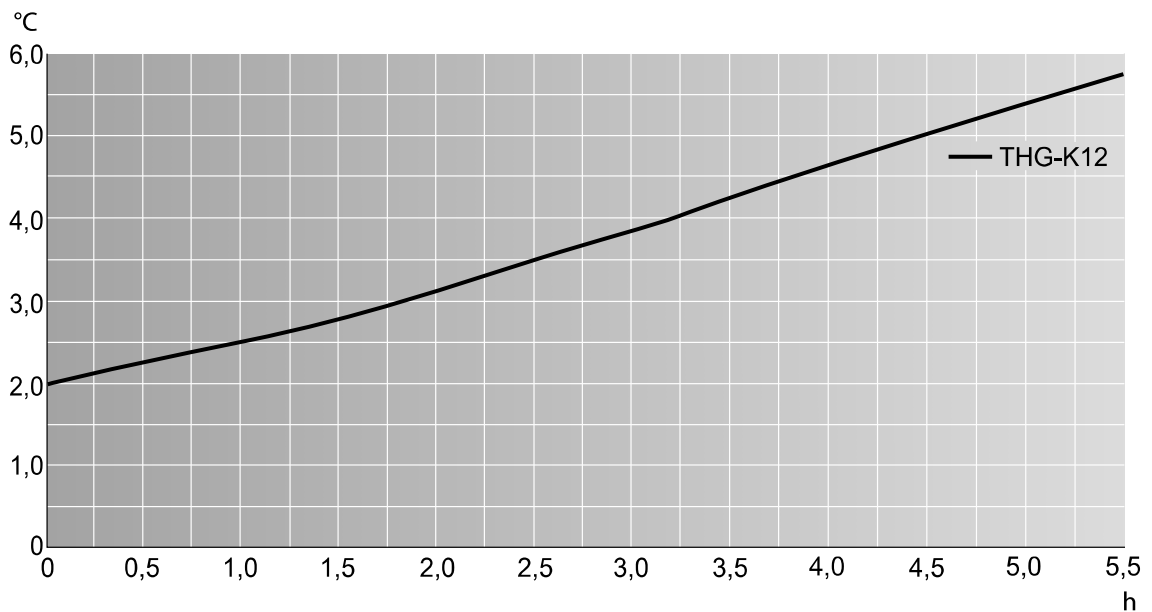
Isolierverhalten thermoport®

Messung gemäß DIN EN 12571. → Siehe Diagramme, Beispiel THG-K12

Temperaturverlauf beim Warmhalten (heiße Betriebsbedingung)



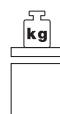
Temperaturverlauf beim Kühlhalten (kalte Betriebsbedingung)



Erläuterung verwendeter Bildzeichen



Leergewicht



Maximale Zuladung

5.2.2 »Thermi« THG-24H, (aus rostfreiem Edelstahl)



THG-24H
– heizbar



Merkmale:

Getränkebehälter aus Edelstahl, doppelwandig, FCKW-frei isoliert.
Deckel mit 2 Spannverschlüssen, isoliertem Tragegriff, aufvulkanisierter Silikondichtung, Lüftungsstopfen.
Innenbehälter tiefgezogen, mit Außenmantel fugenlos verschweißt.
Abschraubbarer Ablasshahn mit aufvulkanisierter Hahndichtung. Abdichtung mittels Dichtkonus.

Einstellfähig in Gastronorm- und Euronormfächer.

Bei heizbarem Typ:

80 W, elektrischer Anschlusswert 0,1 kW

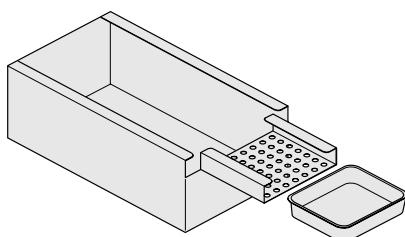
Benennung Bestell-Nr.	Fassungsvermögen, maximal [Liter]	Außenmaße L x B x H [mm]		
THG-24H 85 04 01 04 ohne CHECK	24	219 x 368 x 735	14	24

Zubehör:

Untersatz für »Thermi« THG der Baugrößen 24, 16, 12, 8.
Aus Edelstahl mit gelochtem Becherstellplatz und Tropfschale

Bestell-Nr.

85 04 03 04



5.2.3 »Thermi« THG-16H, (aus rostfreiem Edelstahl)





THG-16H
– heizbar

Merkmale:



[Siehe Seite 17, 19](#)

Benennung Bestell-Nr.	Fassungsvermögen, maximal [Liter]	Außenmaße L x B x H [mm]		
THG-16H 85 04 01 03 ohne CHECK	16	219 x 368 x 535	11,5	16

Zubehör:



[Seite 19](#)

5.2.4 »Thermi« THG-12H, (aus rostfreiem Edelstahl)





THG-12H
– heizbar

Merkmale:



[Siehe Seite 17, 19](#)

Benennung Bestell-Nr.	Fassungsvermögen, maximal [Liter]	Außenmaße L x B x H [mm]		
THG-16H 85 04 01 02 ohne CHECK	12	219 x 368 x 435	9	12

Zubehör:



[Seite 19](#)

5.2.5 »Thermi« THG-8H sowie THG-8, (aus rostfreiem Edelstahl)



THG-8H
– heizbar





THG-8
—

Merkmale:



[Siehe Seite 17, 19](#)

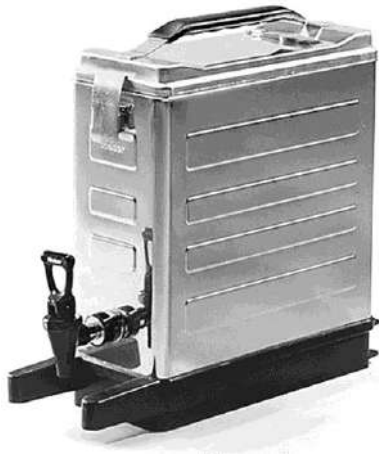
Benennung Bestell-Nr.	Fassungsvermögen, maximal [Liter]	Außenmaße L x B x H [mm]		
THG-8H 85 04 01 01 ohne CHECK	8	219 x 368 x 335	7	8
THG-8 85 04 01 12 ohne CHECK	8	219 x 368 x 335	7	8

Zubehör:

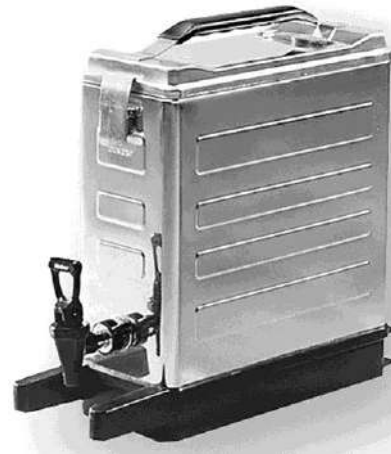


[Seite 19](#)

5.2.6 »Thermi« THG-7H sowie THG-7, (aus rostfreiem Edelstahl)



THG-7H
– heizbar





THG-7
–

Merkmale:



Siehe Seite 17, 19

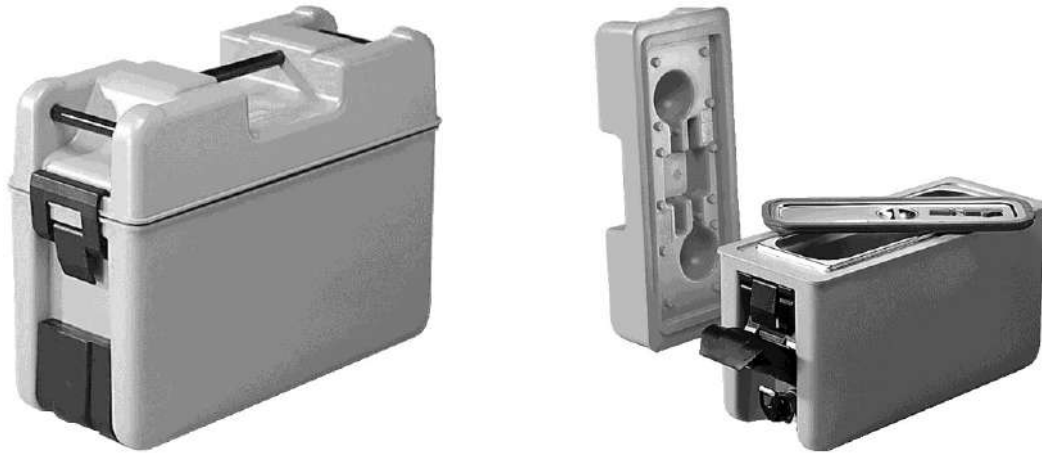
Benennung Bestell-Nr.	Fassungsvermögen, maximal [Liter]	Außenmaße L x B x H [mm]		
THG-7H 85 04 01 09 ohne CHECK	7	147 x 426 x 407	5,7	7
THG-7 85 04 01 12 ohne CHECK	7	219 x 368 x 335	5,5	7

Zubehör:



Seite 19



5.2.7 »Thermi« THG-K12, ohne Heizung, (aus Kunststoff)



THG-K12

Merkmale:

Getränkebehälter aus Kunststoff, doppelwandig, FCKW-frei geschäumt.
 Innenbehälter tiefgezogen aus Edelstahl.
 Steckdeckel (innen) mit aufvulkanisierter Dichtung, Lüftungsstopfen.
 Außendeckel-Innenseite mit Mulden für 2 Schöpfkellen (Schöpfkelle, Schaumlöffel nicht im Lieferumfang).
 Massiver Griff, 2 Bügelverschlüsse.
 Edelstahl-Ablasshahn verdeckt mit Schutzkappe

Benennung Bestell-Nr.	Fassungsvermögen, maximal [Liter]	Außenmaße L x B x H [mm]		
THG-K12 85 04 01 03 ohne CHECK	12	240 x 620 x 430	6,2	12

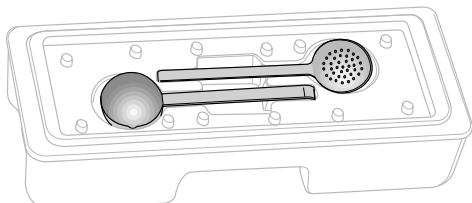
Zubehör:

- Schöpfkelle
- Schaumlöffel

Bestell-Nr.

44 20 02 07

44 20 07 05



5.2.8 »Thermi«, ohne Heizung, (aus Kunststoff)



»Thermi« 40 l



»Thermi« 20 l



»Thermi« 10 l



Tropfwanne mit 2 Becherhaltern für »Thermi« 40 l



»Thermi« 20 l mit Tropfwanne





»Thermi« 10 l mit Tropfwanne

Merkmale:

Getränkebehälter aus schlagzähem keimhemmendem Polypropylen. Dank des keimhemmenden Materials können die Getränke direkt in den Kunststoff-Behälter eingefüllt werden.

Der Ablasshahn ist mittels Bajonettverschluss befestigt.

Bei Bedarf kann die elastische Dichtung im Deckel ausgetauscht werden.

Benennung Bestell-Nr.	Fassungsvermögen, maximal [Liter]	Außenmaße L x B x H [mm]		 1
»Thermi« 40 l 85 04 02 14 ohne CHECK	40	410 x 397 x 611	7,8	40
»Thermi« 20 l mit Tropfwanne 85 04 02 13 ohne CHECK	20	360 x 255 x 712	6,8	20
»Thermi« 20 l ohne Tropfwanne 85 04 02 12 ohne CHECK	20	360 x 255 x 612	6,0	20
»Thermi« 10 l mit Tropfwanne 85 04 02 11 ohne CHECK	10	360 x 255 x 490	4,5	10
»Thermi« 10 l ohne Tropfwanne 85 04 02 10 ohne CHECK	10	360 x 255 x 382	3,4	10

Zubehör:

Tropfwanne mit 2 Becherhaltern
→ für »Thermi« 40 l



487 x 420 x 260

Bestell-Nr.

85 04 02 15

¹ Leere »Thermi« ohne Tropfwanne sind stapelbar.

5.3 Hinweise auf Zubehör

5.3.1 Transport-/Ausgabewagen

MOBILE GERÄTE“ ...die kleinen Helfer

Transport-/Ausgabewagen in Kunststoff und Edelstahl

→ Passend auch für Rieber thermoport® – Speisentransportbehälter



PW-TH-RP /Rolliport,

→ für alle tragbaren thermoport®; mit einklappbarem Schiebegriff aus Edelstahl



TH-TA-1

→ für 1 thermoport®





TH-TA-2

→ für 2 thermoport®



TH-TA-3

→ für 3 thermoport®

Benennung Bestell-Nr.	Außenmaße L x B x H [mm]	Gewicht	
			
PW-TH-RP 88 07 06 01	850 x 470 x 890	9	100
TH-TA-1 88 15 01 01	711 x 705 x 840	14	80
TH-TA-2 88 15 02 01	1246 x 705 x 840	21	130
TH-TA-3 88 15 03 01	1781 x 705 x 840	27	210

Antistatische Räder, 4 Stück, Durchmesser 125 mm. auf Anfrage



Weiterführendes: Siehe Rieber-Preisbuch, Kapitel „TRANSPORTIEREN“

www.riever.de

Suche: Preisbuch

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.

Bestell-Nr. 94 01 01 14



Weiterführendes: Siehe „Services“ unter www.riever.de

Wenden Sie sich an den Rieber-Kundenservice.

6 Wissenswertes zu Lieferung bis Erstinbetriebnahme

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

Transportschäden prüfen/abwickeln

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

Auspacken

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

Erstreinigung



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.
- Reinigen Sie den »Thermi« vor der Erstinbetriebnahme.



Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 35

Hinweis zum Verpackungsmaterial

- Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.

7 Hinweise zum Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Nur hierfür geeignetes, unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal ist zulässig.
- Zur Vermeidung von Verletzungen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe sowie Schutzhandschuhe.
- »Thermi« nur bei hinreichender Beleuchtung betreiben.

Vermindern Sie Risiken infolge Elektrizität

➤ **WARNUNG**

Stromschlaggefahr. Die Elektrogeräte »Thermi« sind spritzwassergeschützt. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages. Elektroteile nur leicht feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.

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

Vermindern Sie Risiken beim Transport

- »Thermi« mit geschlossenem Deckel und ausgestecktem Netzstecker transportieren.
- Tragen und heben Sie befüllte »Thermi« stets zu zweit.
- Nutzen Sie die Möglichkeiten des Transportgeräte-Programmes von Rieber.



Kapitel 'Hinweise auf Zubehör', Seite 27

Risiken von Verbrennungen sowie Verbrühungen



Risiken von Verbrühen an Gesicht und Händen.



- Bei fehlender Flüssigkeit in elektrisch heizbaren »Thermi« diesen sich erst abkühlen lassen. Warten Sie **zumindest 5 Minuten** ab.



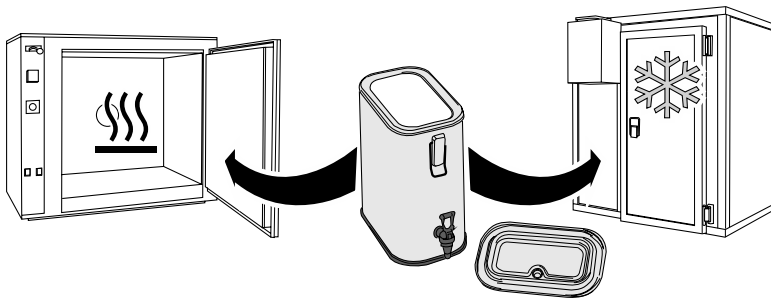
- Danach Flüssigkeit einfüllen und so Verbrühung an Gesicht, Händen und Armen vermeiden.

7.2 »Thermi« bedarfsweise vorab temperieren

»Thermi« bedarfsweise in der Wärmekammer oder im Kühlhaus temperieren:

Zulässiger Temperaturbereich: »Thermi«, mit Elektrik:
von +2 °C bis +100 °C.

»Thermi«, ohne Elektrik:
von -20 °C bis +100 °C,
spülmaschinentauglich bis ≤ 90 °C.



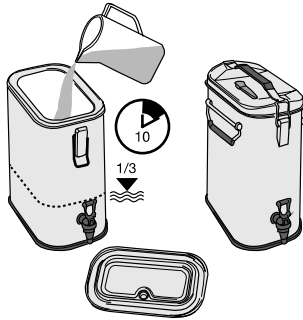
➤ **⚠ WARNUNG**

Stromschlaggefahr. Heizbaren »Thermi« nicht unter +2 °C temperieren, ansonsten können elektrische Kriechströme durch Kondenswasser entstehen, dies kann gefährlich sein.

- »Thermi« nicht unter +2 °C temperieren, ansonsten entsteht bei üblichen Raumbedingungen störendes Kondenswasser am Gerät.

»Thermi« alternativ vorab mit Flüssigkeit temperieren:

Der zulässige Temperaturbereich ist **+2 °C bis +100 °C**.



Beispiel »Thermi« THG-8

- Zum Temperieren füllen Sie Wasser mit Temperaturen von **+90 °C** für Heißgetränke bzw. von **+4 °C** für Kaltgetränke ein.



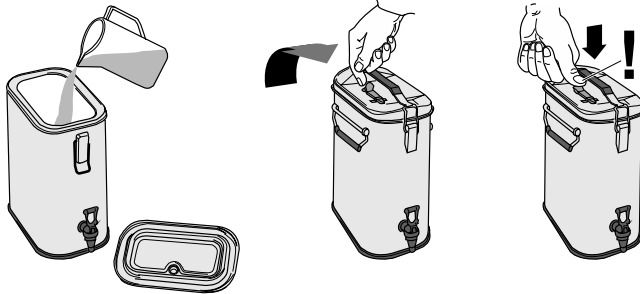
Anwendertipp

Nach einer Vorheizzeit oder Vorkühlzeit von **circa 30 Minuten** ist die optimale Temperierung erreicht bei üblichen Umgebungsbedingungen.

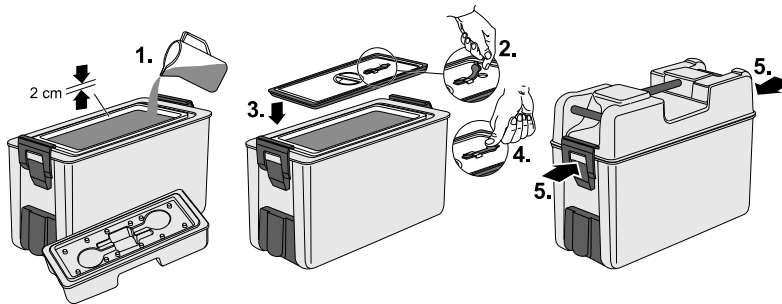
- »Thermi« mit **circa 1/3 des Füllvolumen mit Wasser** vorab befüllen bzw. temperieren.
 - Mit dem elektrisch heizbaren »Thermi« sind Sie zeitlich noch unabhängig. Elektrisch heizbaren »Thermi« bedarfsweise anschließen.
-
- Lösen Sie die Anschlussleitung vor dem Entleeren des »Thermi«.
Fassen Sie am Netzstecker an, nicht an der Anschlussleitung ziehen.

7.3 Getränk einfüllen, Getränkebehälter verschließen

Getränk einfüllen



Beispiel »Thermi« THG-8



Beispiel »Thermi« THG-12K

Getränk einfüllen

- Achten Sie beim Befüllen auf die Dichtheit am Ablasshahn.
- Füllen Sie Heißgetränke mit einer Temperatur von **+90 °C** oder Kaltgetränke mit einer Temperatur von **+4 °C** ein.
- Befüllen Sie **bis max. 2 cm unter dem Rand**, circa Daumenbreite.

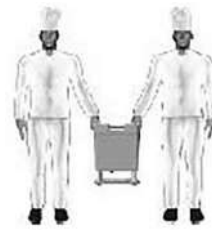
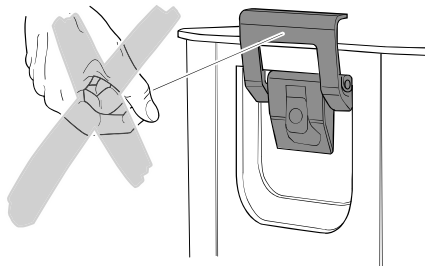
Behälter verschließen

- **HINWEIS**
Nach dem Schließen kann es am Ablasshahn ggf. etwas tropfen. Bei Überdruck wirkt der Ablasshahn wie ein Sicherheitsventil. Öffnen Sie den Lüftungsstopfen, so wird ein Druckausgleich ermöglicht.
- Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und beiden Verschlussbügeln.
- Drücken Sie den Lüftungsstopfen ein.

Bei **heizbarem** »Thermi« kann während der Ausgabephase nachgeheizt werden.

- Die Anschlussleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

7.4 »Thermi« transportieren



- »Thermi« nicht am Verschluss für den Deckel anheben. Fassen Sie am Tragegriff an.

Tragen Sie die befüllte »Thermi« stets zu zweit.

...die kleinen Helfer

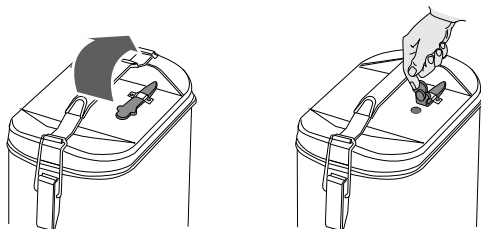
- **⚠ Kippgefahr bei Stapelung**

Maximal 2 »Thermi« aufeinander stapeln. Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen Thermi« in den Führungen des unteren Thermi« liegen.

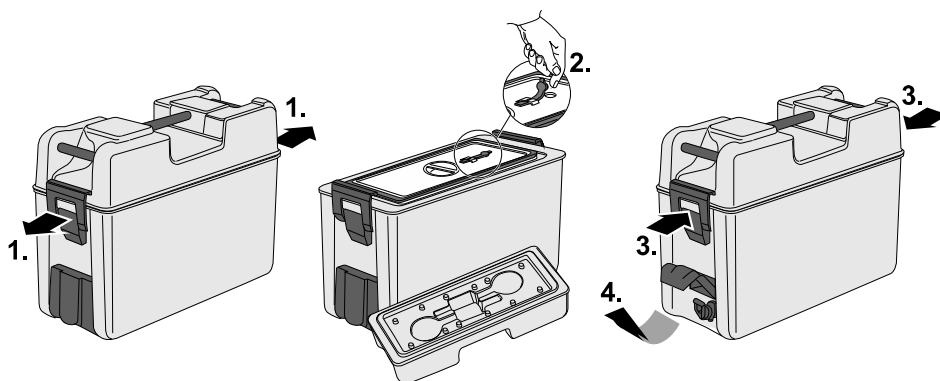
- **Anwendungstipp:** Nutzen Sie die Möglichkeiten des Transportgeräte-Programmes von Rieber.

7.5 Getränkeausgabe

Für eine störungsfreie Getränkeausgabe am Ablasshahn ist vorab der Lüftungsstopfen zu öffnen, so wird ein Druckausgleich ermöglicht.



Beispiel »Thermi« THG-8



Beispiel »Thermi« THG-K12

- Öffnen Sie bei »Thermi« mit Lüftungsstopfen am Deckel diesen vor der Getränkeausgabe.

➤  **WARNUNG**

Zur Vermeidung von Verletzungen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig.

- Helfen Sie vorausschauend bei erkennbarem Unverständnis eines Anwenders. Kennzeichnen Sie bedarfsweise den Bereich der Getränkeausgabe.



Seite 13

7.6 Reinigen Sie den »Thermi« täglich nach dem Gebrauch

- Gerät stromfrei machen.
- Täglich nach dem Gebrauch die Getränke umlagern bzw. fachgerecht kühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nach dem Gebrauch, zumindest 1x täglich.



'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 35 ff.

8 Reinigung, Wartung und Pflege

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

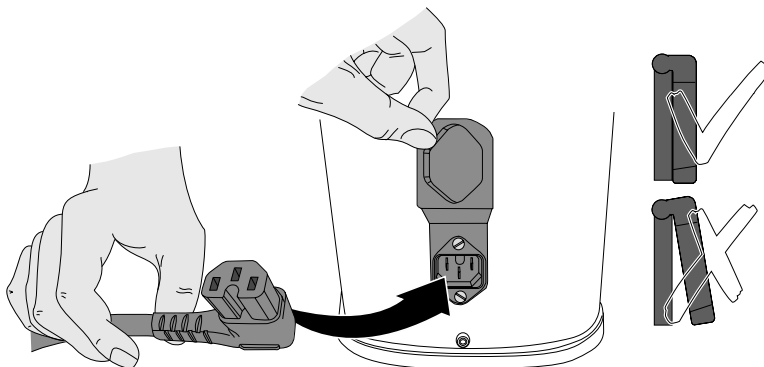
8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

⚠ Vermeiden Sie Risiken infolge Elektrizität bei heizbaren »Thermi«



⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung, hierzu den Netzstecker vom Stromnetz abziehen.
- Schließen Sie den Elektroanschluss mit dem Verschlussdeckel vollständig. Achten Sie auf Schutz gegen Strahlwasser (Düse) aus beliebigem Winkel.
- Elektrische Betriebsmittel² durch eine **Elektrofachkraft** prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.



- Schließen Sie den Elektroanschluss mit dem Verschlussdeckel vollständig vor der Reinigung.

⚠ Risiken von Verbrennungen sowie Verbrühungen



⚠ Verbrennungsgefahr

Verbrennungsgefahr an den Händen und Armen an der heißen Oberfläche im Innenraum. → Betrifft heizbare »Thermi«.

100 °C

Verbrühungsgefahr beim Entleeren heißer Flüssigkeit.



- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe.

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

Teile aus Edelstahl und Kunststoff reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse des Getränkebehälters aus Edelstahl, den Deckel

→ Betrifft das Gehäuse des Getränkebehälters aus Kunststoff, den Deckel aus Kunststoff, das Lüftungsventil am Deckel, die Dichtung am Deckel, Ablasshahn aus Kunststoff und Einzelteile



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien Tuch feucht abwischen. Mit klarem Wasser nachspülen.
- Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben. Der Schwamm oder das Tuch sollten vorher gut ausgespült sein.



'Reinigungsmittel für Edelstahl', Seite 36











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

8.4 Übersicht der Intervalle

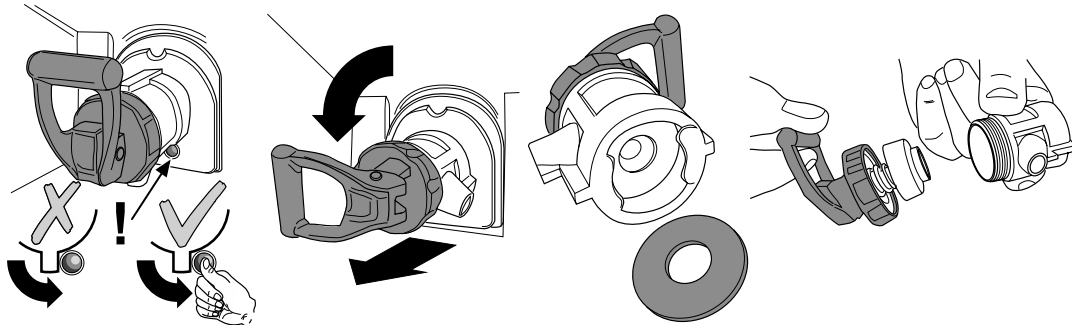
Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach dem Gebrauch	Reinigen, zumindest 1x täglich.	
	Die am Steckdeckel aufvulkanisierte Dichtung ist unlösbar, THG-K12.	
	Inspizieren und lösen Sie die Dichtung am Deckel des »Thermi« aus Kunststoff. Beschädigte oder spröde Dichtung erneuern.	
	Lösen Sie bedarfsweise den Ablasshahn. Inspizieren Sie die Dichtung am Ablasshahn . Beschädigte oder spröde Dichtung erneuern.	 Seite 39 ff.
	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus	 Seite 36 ff.
	Reinigen Sie von Hand mit einer heißen milden Spülmittellösung. Spülen Sie den Innenraum des Behälters nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser nach, bis die verwendeten Reinigungsmittel rückstandslos entfernt sind. Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten kratzfreien Tuch ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben .	 Seite 41
	»Thermi«, ohne Elektrik, (aus Kunststoff) können alternativ in der Spülmaschine gereinigt werden, spülmaschinentauglich bis +90 °C .	 Seite 41
	Lassen Sie den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.	
Bedarfsweise	»Thermi« bedarfsweise entkalken	 Seite 44
	»Thermi« bedarfsweise desinfizieren; in regelmäßigen Abständen oder nach besonderer Verunreinigung.	 Seite 44 # Hygiene-Beauftragte(r)
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrisches Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft gemäß DGUV Vorschrift prüfen lassen	 Seite 35 # Elektrofachkraft
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 13

8.5 Hinweise zum Ablasshahn

8.5.1 Ablasshahn mit Bajonettverschluss

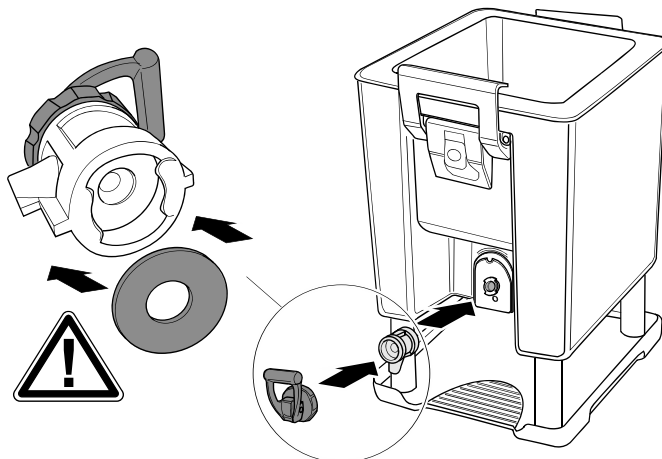
»Thermi«, ohne Heizung, (aus Kunststoff) sind mit einem Bajonettverschluss am Ablasshahn ausgestattet. Der Ablasshahn hat eine Verdrehsicherung, um eine Verbrühungsgefahr durch unbeabsichtigtes Lösen zu verhindern.

Hinweis zur Demontage:



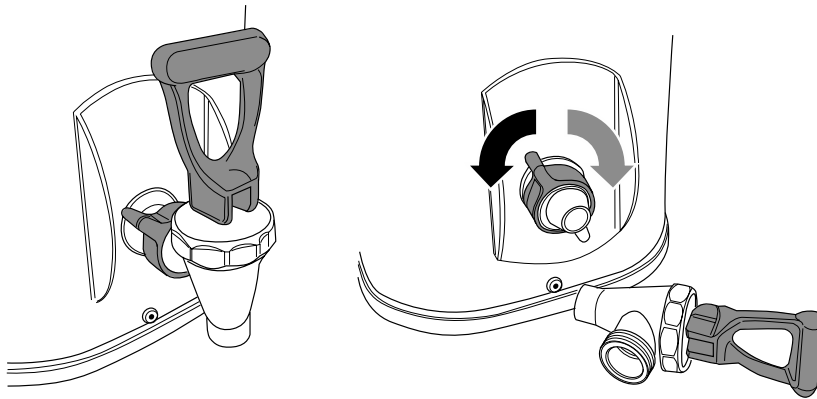
- Drücken Sie mit dem Finger kräftig auf die Verdrehsicherung. Drehen Sie gleichzeitig den Ablasshahn um 90° gegen den Uhrzeigersinn.
- Entnehmen Sie den Ablasshahn.
- Lösen Sie bedarfsweise die Teile.

Hinweis zur Montage:



- **⚠ WARNUNG**
Fügen Sie die möglicherweise entnommene Dichtung ein.
Achten Sie auf den korrekten Sitz.
- Montieren Sie den Ablasshahn in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Demontage.

8.5.2 Ablasshahn mit Schraubverschluss

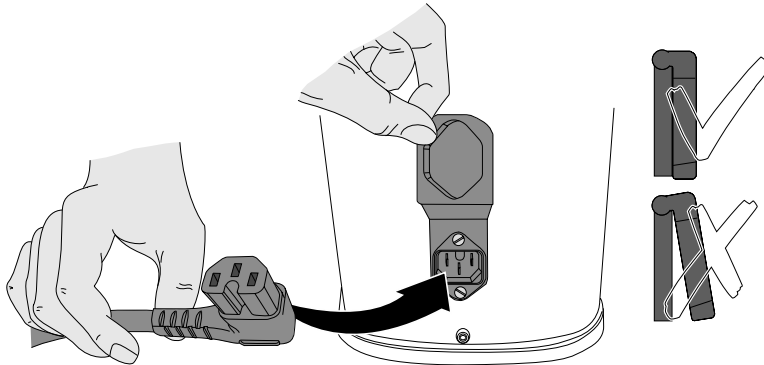


Der Ablasshahn mit Schraubverschluss hat keine entnehmbare Dichtung.

- **ACHTUNG**
Dichtkonus nicht beschädigen.
- Drehen Sie an den Flügeln des Befestigungselementes.
- Entnehmen Sie den Ablasshahn.

8.6 Hinweise zum Reinigen

8.6.1 Reinigen von Hand



➤ **⚠ Stromschlaggefahr.**

Schließen Sie bei elektrisch heizbarem »Thermi« den Elektroanschluss mit dem Verschlussdeckel vollständig. Behälter mit elektrischem Anschluss nicht in Wasser tauchen, nicht mit einem Hochdruckstrahler oder in der Spülmaschine reinigen.

➤ **Lösen** Sie **bedarfsweise** den **Ablasshahn**. Zerlegen Sie diesen bedarfsweise in seine Bestandteile.



Seite 39

- Eine am Deckel aufvulkanisierte Dichtung ist unlösbar.
Lösen Sie beim **Deckel** mit **abnehmbarer Runddichtung** diese und schaffen so die Voraussetzung für eine besonders gründliche Reinigung.
- **Reinigen** Sie **von Hand** mit einer heißen milden Spülmittellösung.
- Spülen Sie den Innenraum des Behälters nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser nach, bis die verwendeten Reinigungsmittel rückstandslos entfernt sind.
- Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.
- Trocknen Sie den Innenraum und lassen den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.

8.6.2 Reinigen in der Spülmaschine

→ Betrifft: »Thermi« ohne Elektrik, (aus Kunststoff);

→ Betrifft: Ablasshähne, komplett sowie in Einzelteilen

➤ **⚠ WARNUNG**

Stromschlaggefahr. Elektrisch heizbaren »Thermi« niemals in der Spülmaschine reinigen.

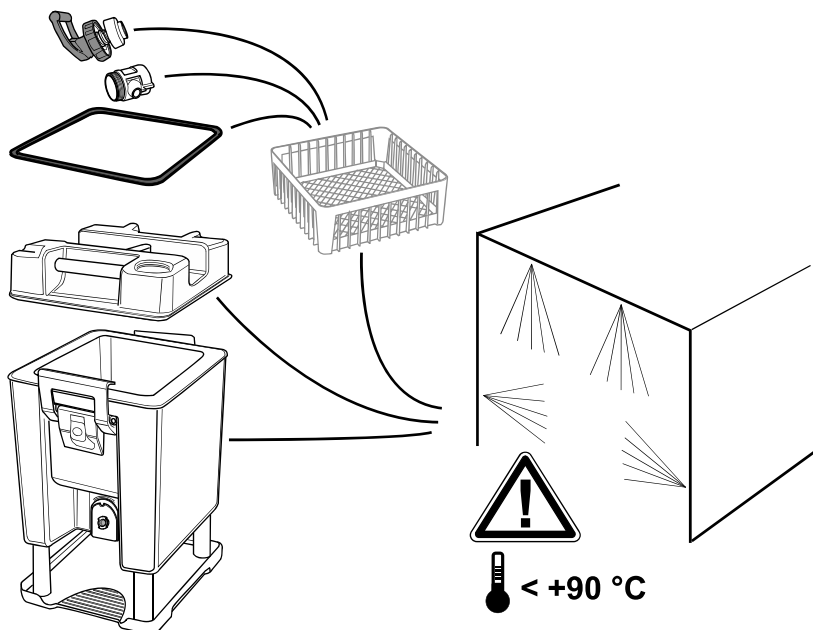


ACHTUNG

»Thermi« ohne Elektrik (aus Kunststoff) kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Alle anderen »Thermi« nicht in der Spülmaschine reinigen, ansonsten ist erheblicher Sachschaden möglich.

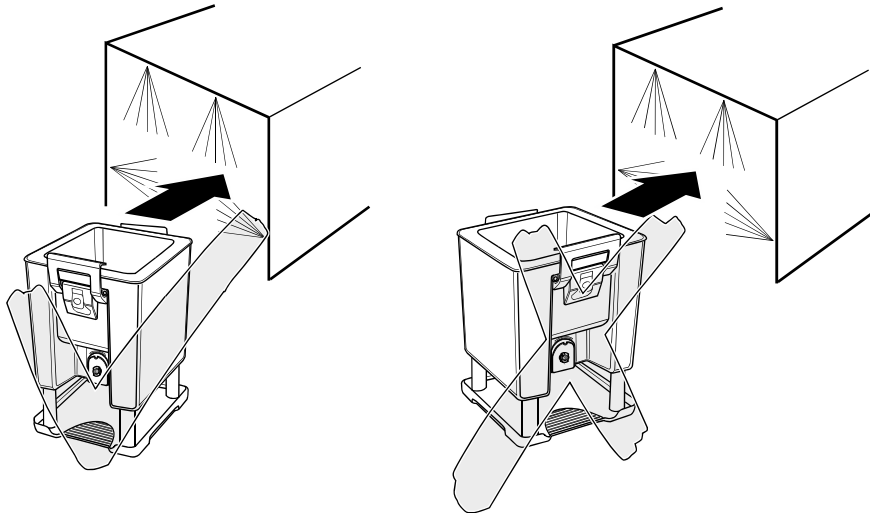
Bei der Platzierung des Getränkebehälters quer zur Laufrichtung in der Spülmaschine könnte dieser umkippen und sich in den Haken des Transportbandes verhaken. Die Verschlussbügel könnten sich verbiegen, der Deckel lässt sich nicht mehr verschließen.

- »Thermi« ohne Elektrik (aus Kunststoff) ist spülmaschinentauglich bis +90 °C. Ebenso alle abnehmbaren Anbauteile aus Kunststoff nicht über diesen Wert hinaus reinigen.
- Platzieren Sie »Thermi« **längs** in Laufrichtung des Transportbandes.



»Thermi«, ohne Elektrik, (aus Kunststoff)

- Entfernen Sie alle abnehmbaren Anbauteile (Deckel, Deckeldichtung, Ablasshahn, Ablasshahn-Drücker, Ablasshahn-Dichtung).
- Legen Sie alle Anbauteile in einen Korb in der Spülmaschine.

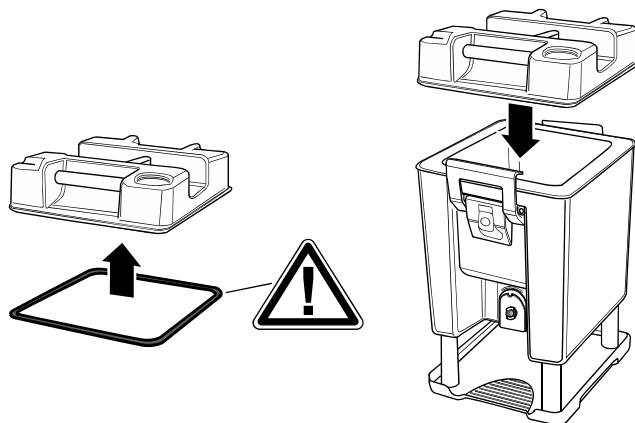


Zusammenbau, Montage:



Seite 43

8.7 Hinweise zum Zusammenbau



»Thermi« 10 Liter

- Setzen Sie die Deckeldichtung ein, achten Sie auf den korrekten Sitz.
- Lassen den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Verschließen Sie den Deckel mit dem Bügelverschluss.

8.8 Behälter bedarfsweise entkalken



Anwendertipp

Sichere Anzeichen für Verkalkung sind: sichtbare Kalkablagerungen, verlängerte Durchlaufzeit, vermehrte Geräuschbildung, starke Dampfentwicklung.

- Entkalken Sie das Gerät zweckmäßigerweise vor einer gründlichen Reinigung.

- Entkalken Sie entsprechend den Angaben des Herstellers des Entkalkungsmittels.
- Reinigen Sie abschließend den Behälter mit klarem Wasser und saugfähigem kratzfreien Tuch. Wiederholen Sie dies so oft, bis alle Rückstände des Entkalkungsmittels sicher entfernt sind.

8.9 Behälter bedarfsweise desinfizieren

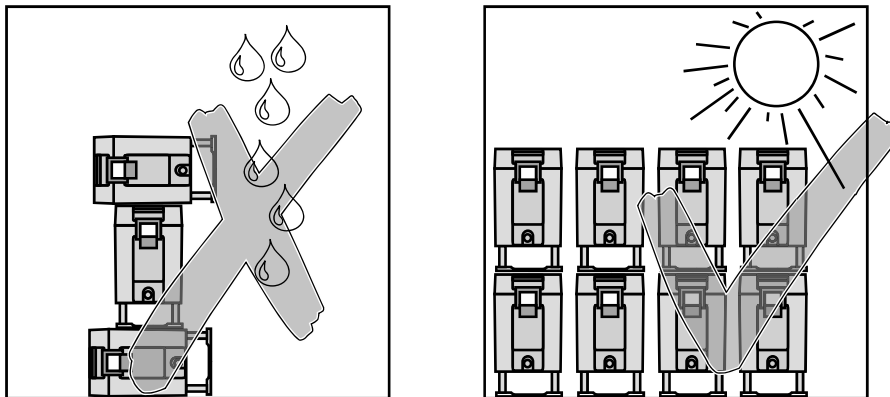
Der Behälter sollte in regelmäßigen Abständen oder nach besonderer Verunreinigung gereinigt und desinfiziert werden.

- Stimmen Sie sich mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

8.10 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Den Getränkebehälter bei Zimmertemperatur lagern.

8.11 Hinweis zur Lagerung /Stapelung



⚠ Kippgefahr bei Stapelung

- Nur mit verschlossenem Deckel stapeln.
- Nur passende »Thermi« stapeln.

- Lagern Sie die leeren »Thermi« in sauberen, trockenen Räumen.

➤ **ACHTUNG**

Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

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, Versorgungengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

9 Störung — Was tun?



⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

- Vor Reparaturarbeiten am Gerät dieses stromfrei machen. Hierzu den elektrischen Netzstecker abziehen.
- Lassen Sie Elektroreparaturen 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.

Ersatzteile sowie zugehörige Instruktionen



Siehe 'Die Bestandteile der technischen Unterlagen', Seite 4

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Ablasshahn tropft.	Bei Überdruck wirkt der Ablasshahn wie ein Sicherheitsventil.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Einige Tropfen sind OK. Öffnen Sie den Lüftungsstopfen. Siehe INFO auf Seite 32 # Bedienpersonal
	Dichtung fehlt oder defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dichtung einfügen oder erneuern. Seite 48 # Bedienpersonal
Deckel ist undicht.	Dichtung fehlt oder defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dichtung einfügen oder erneuern. Seite 48 # Bedienpersonal
Heizung funktioniert nicht.	Elektrischer Anschluss defekt. Heizung defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Elektrofachkraft # Rieber-Service oder Vertragspartner
Abdeckung des Stromanschlusses ist beschädigt.	defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Elektrofachkraft # Rieber-Service oder Vertragspartner

Kundendienst, Ersatzteile



Siehe im Internet <http://www.riever.de>



WICHTIG

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

10 Auszug aus der Ersatzteilliste

HINWEIS: Die zweistellige Positions-Nr. benennt eine Baugruppe.
Die Positions-Nr., beispielsweise 20.10, benennt das Einzelteil einer Baugruppe.

10.1 Ersatzteile für »Thermik« aus rostfreiem Edelstahl

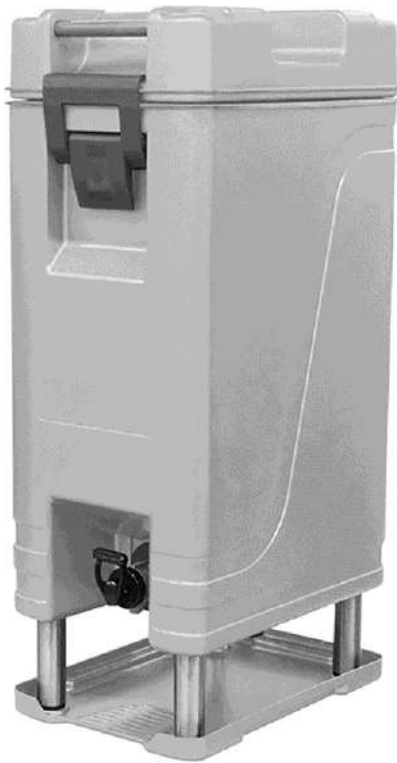


Ausführungsbeispiel »Thermik« THG-12H

Position	Artikel-Nr.	Benennung
20	32 33 05 06	Ablauf komplett → Betrifft: THG-7H, THG-7
20	32 33 05 02	Ablauf komplett → Betrifft: andere »Thermik« aus Edelstahl
20.10	32 32 04 04	Dichtung am Ablasshahn
50.10	37 12 15 01	Abdeckung des Elektroanschlusses
70	33 10 29 01	Anschlussleitung, 2 m
80	55 04 01 04	Deckel, komplett → Betrifft: THG-7H, THG-7
80	55 04 01 01	Deckel, komplett → Betrifft: andere »Thermik« aus Edelstahl
80.10	37 12 07 01	Lüftungsstopfen rot

10.2 Ersatzteile für »Thermi« aus Kunststoff

Beispiel



»Thermi«, ohne Elektrik, (aus Kunststoff), 20 l
mit Tropfwanne



»Thermi« THG-K12

Position	Artikel-Nr.	Benennung
20	85 02 21 01	Ablauf komplett → Betrifft: THG-K12
20	32 33 05 05	Ablauf komplett → Betrifft: »Thermi«, ohne Elektrik
20.10	32 32 04 03	Dichtung am Ablasshahn
80.10	85 04 06 02	Deckel-Dichtung, entnehmbar → Betrifft: »Thermi«, ohne Elektrik, (aus Kunststoff), 40 l
80.10	85 04 06 01	Deckel-Dichtung, entnehmbar → Betrifft: andere »Thermi«, ohne Elektrik, (aus Kunststoff)
40.10	37 12 07 01	Lüftungsstopfen rot → Betrifft: THG-K12

11 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- 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.

HINWEIS: Bei beschädigter bis hin unleserlicher Produktkennzeichnung entfällt die Garantie. Wenden Sie sich bei Sachschaden frühzeitig an den Hersteller-Service Rieber.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Stapelrutschschienen

12 Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen

EU-Konformitätserklärung

nach europäischer Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte heizbare **thermoport® – Getränkebehälter »Thermi«**

- THG-24H, THG-16H, THG-12H, THG-8H, THG-7H (aus rostfreiem Edelstahl)

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2014/35/EU befinden.

EU-Konformitätserklärung

nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte heizbare **thermoport® – Getränkebehälter »Thermi«**

- THG-24H, THG-16H, THG-12H, THG-8H, THG-7H (aus rostfreiem Edelstahl)

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2014/30/EU befinden.

Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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

13 Register

A		P	
Ablasshahn	16, 19, 39, 40	Produktkennzeichnung	13
C		S	
CHECK HACCP	2, 4, 28	Spannverschluss.....	16
G		Störung — Was tun?	46
Gebrauch	29	T	
I		Tragegriff.....	16
Isolierverhalten.....	18	V	
Temperaturverlauf beim Kühlhalten	18	Verwendungszweck	15
Temperaturverlauf beim Warmhalten	18	Z	
L		Zubehör.....	10, 19, 26, 27, 29
Lüftungsstopfen.....	16, 19, 24, 32		

14 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