



CE

varithek®

varithek® ceran hob, varithek® induction hob, varithek® grill hob

Original Betriebsanleitung

1. Vorwort

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



WICHTIG

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

- Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- Bewahren Sie die Betriebsanleitung auf und geben Sie diese einem eventuellen 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, dann teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern umgehend mit. Mit Ihrer Hilfe bemühen wir uns, noch besser zu werden.

Inhalt

1. Vorwort	2
1.1 Revisionsauflistung.....	4
2. Produktbeschreibung	4
2.1 Kurzvorstellung der Geräte.....	4
2.2 Benennung der Teile.....	4
2.3 Bedien- und Anzeigeelemente.....	5
2.4 Produktdaten.....	6
2.4.1 Technische Daten.....	6
2.5 Zubehör und dessen Verwendung.....	6
2.5.1 varithek [®] Auftisch Systemträger.....	7
2.5.2 varithek [®] Einbau Systemträger.....	7
2.5.3 varithek [®] Wokaufsatz und Wokpfanne.....	8
2.5.4 thermoplates [®]	8
3. Verwendungszweck	9
3.1 Verwendungszweck der varithek [®]	9
3.2 Verwendungszweck der varithek ceran [®] hob.....	9
3.3 Verwendungszweck der varithek induction hob.....	9
3.4 Verwendungszweck des varithek [®] grill.....	10
4. Allgemeine Sicherheitshinweise	10
4.1 Grundsätze.....	10
4.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten.....	10
4.3 Warnhinweise und Symbolerklärung.....	11
4.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise.....	12
4.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen.....	12
4.4.2 Gefahren durch Elektrizität.....	13
4.4.3 Gefahren durch Induktion.....	13

4.4.4 Gefahren durch Brandgefahr	14
4.4.5 Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen und Explosion	14
4.4.6 Gefahren durch rutschigen Boden	14
4.4.7 Sachschaden bei Transport vermeiden	14
4.5 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften	15
4.6 Verhalten im Notfall.....	15
5. Vor dem Benutzen.....	15
5.1 Transport	15
5.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln	15
5.1.2 Auspacken.....	15
5.1.3 Verpackungsmaterial entsorgen	15
5.1.4 Gerät reinigen.....	15
5.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme	16
5.2.1 Voraussetzungen	16
6. Gebrauch der varithek	17
6.1 Gebrauch der varithek [®] ceran hob.....	17
6.1.1 varithek [®] ceran hob 1/1 mit 800 W	17
6.1.2 varithek [®] ceran hob 1/1 mit 2800 W und ceran hob 2/3 mit 2200 W	18
6.1.3 varithek [®] ceran hob 1/1 mit 3400 W	18
6.2 Gebrauch des varithek [®] induction hob.....	18
6.2.1 varithek [®] induktionskochfeld 1/1 75mm hoch mit 2 runden Kochfeldern.....	18
6.2.2 varithek [®] induktionskochfeld 1/1 Grill- und Woklsung, ganzflächig	19
6.2.3 varithek [®] induktionskochfeld 1/1 zum Einschieben Induktionsfläche 280	19
6.2.4 induktionswok 400 mit cuvette	19
6.2.5 varithek [®] induktionskochfeld 2/3 75mm hoch	19
6.3 Gebrauch des varithek grill	20
6.3.1 varithek [®] Grill 1/1	20
6.3.2 varithek [®] Grill 400	20
6.3.3 varithek [®] Grill 600 und 800	20
7. Allgemeine Hinweise zur Bedienung.....	21
7.1 Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein	21
7.2 Zubehör und dessen Verwendung	22
7.3 Vor der Benutzung	22
7.4 Nach der Benutzung	22
8. Reinigung und Pflege	22
8.1 Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile sowie Oberflächen	22
8.2 Vermeiden Sie das schockartige Abkühlen heißer Teile.....	22
8.3 Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität	22
8.4 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus	23
8.5 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen	23
8.6 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen	23
8.7 Fettfilter reinigen	23
8.8 Ceran [®] – Glasfläche reinigen.....	24
8.9 Keramik Cuvette reinigen.....	24
8.10 Gerät trocken in Bereitschaft halten.....	24
9. Störung – Was tun.....	25
10. Haftung und Gewährleistung	26
11. Hinweis auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien	26

1.1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2014-02-04	S. 10 - Potentialausgleich
2015-03-18	S. 6 - Tech. Dat., S. 12; 14 - Rutschgef., S. 2; 25 - BA Hinweis

2. Produktbeschreibung

2.1 Kurzvorstellung der Geräte

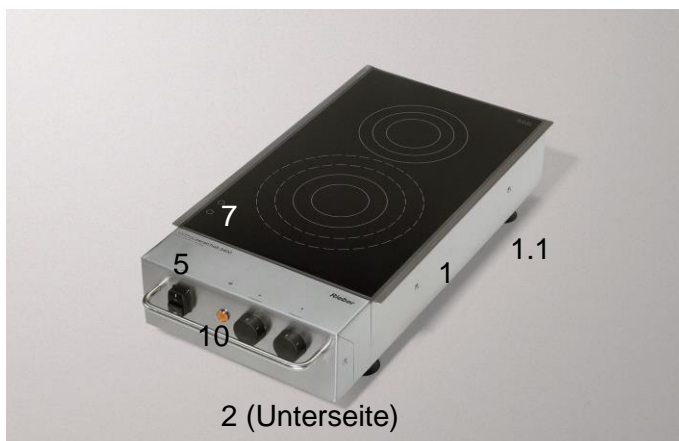
Die Baureihen dieser Kochgeräte für Speisen decken den Leistungsbereich von 800 W bis 10200 W ab. Mit zunehmender Leistung verkürzen sich die Erwärmungszeiten.

- Beim varithek® ceran hob wird die Ceran® -Glasfläche erhitzt. Bei fehlender Markierung betrifft dies die gesamte Heizfläche.
- Bei der Grillplatte wird die gesamte oberflächenveredelte metallische Grillfläche erhitzt.
- Beim varithek® induction hob wird der induktionstaugliche Behälterboden induktiv erwärmt. Die Ceran® -Glasfläche wird nur gering indirekt miterwärmt. Metallene Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie Uhr und Ring können heiß werden, wenn diese nah an die Kochebene kommen. Lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam.

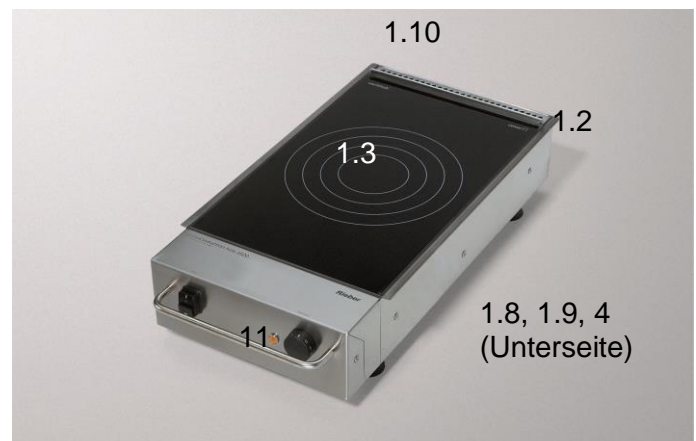
2.2 Benennung der Teile

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

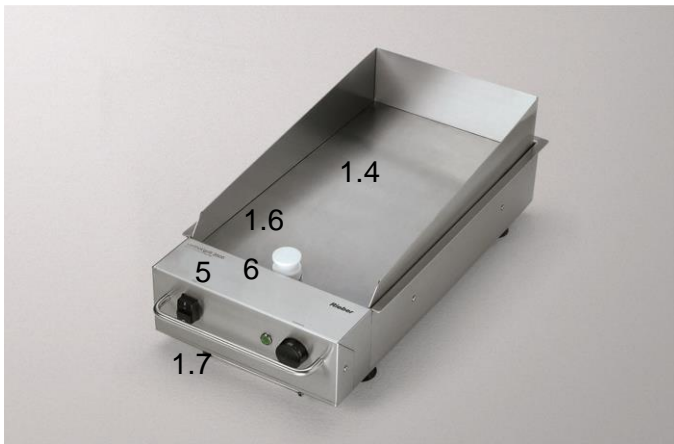
- 1 Korpus aus Chromnickelstahl mit integriertem Steuergehäuse, ausgestattet mit
 - 1.1 4 Stellfüße
 - 1.2 Auflagerand für höhenverstellbaren Einsatz im varithek® Systemträger oder in Gastronormport
 - 1.3 Ceran® -Glasfläche (mit Kennzeichnung)
 - 1.4 Bratfläche mit Ablauf
 - 1.5 Keramik-Cuvette
 - 1.6 Ablaufstopfen
 - 1.7 Fettauffangschale
 - 1.8 Fettfilter
 - 1.9 Reinigungsgitter
 - 1.10 Entlüftungsgitter
- 2 Typenschild



varithek® ceran hob



varitek® induction hob



varithek® grill hob



induktionswok mit Cuvette

2.3 Bedien- und Anzeigeelemente

- 3 Griff zum Tragen
- 4 Elektrischer Anschlussstecker mit Netzanschlusskabel (Unterseite)
- 5 Drucktasten Ein / Aus Schalter
- 5.1 Hauptschalter EIN/AUS mit Kontrollleuchte
- 6 Heizstrom-Kontrollleuchte
- 7 Temperaturwarnleuchte (Restwärmeanzeige)
- 8 Netz-Kontrollleuchte
- 9 Leistungsregler, stufenlos
- 10 Kontrollleuchte - äußere Kochzone aktiviert
- 11 Betriebssignalleuchte

Die Funktionalität widerspiegelt die erwartungsgemäße Bedienerlogik:

- Mit dem Hauptschalter wird das Gerät ein-/ausgeschaltet. Die leuchtende (grüne) Kontrollleuchte signalisiert den eingeschalteten Zustand.
- Durch Drehen des Leistungsreglers außerhalb der 0-Stellung wird Energie bereitgestellt / abgegeben. Stellen Sie den Leistungsregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Während der Aufheizphase, also Zeit bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur, leuchtet die (gelbe) Heizstrom-Kontrollleuchte. Nach dem Erreichen der Temperatur erlischt die Anzeige.
- Geräte mit mehreren Heizkreisen sind entsprechend gekennzeichnet; siehe Markierung auf der Heizfläche.
- Es gibt auch Heizbereiche für zwei Topfgrößen. Zur Aktivierung des größeren Heizbereiches ist der Leistungsregler nach rechts zu „überdrehen“. Durch Zurückdrehen auf Null wird auf den kleineren Heizbereich gewechselt.

2.4 Produktdaten

2.4.1 Technische Daten

	400IK-3500	400-IK-5000	400-IW-3500	400-IW-5000	400-gp 4800 sp	800-gp 9600 sp
Anschlusswert [W]	3500	5000	3500	5000	4800	9600
Energieerzeugung	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Grill	Grill
Werkstoff						
Arbeitsfläche	Ceran [®] - Glasfläche	Ceran [®] - Glasfläche	Ceran [®] - Glascuvette	Ceran [®] - Glascuvette	SWISS-PLY [®] Mehrschicht- material	SWISS-PLY [®] Mehrschicht- material
Gehäuse	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Außenmaße [mm]						
Breite	400	400	400	400	400	800
Tiefe	660	660	660	660	660	660
Höhe	135	135	195	195	195	195
Gewicht [kg]	17,5	17,5	21	21	22	38
Umgebungstemperatur	+ 5 °C bis + 40 °C					
Emissionsschalldruckpegel	L _{pa} <70 dB(A)					
Tragfähigkeit des Aufstellplatzes [kg]	40 kg					
Mindestabstand zu Wänden	20 cm					
Schutzart	IPX4 gemäß EN 60529 Schutz gegen allseitiges Spritzwasser. Bei Aufstellung im Freien ist Überdachung bzw. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit erforderlich.					
Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230V 50/60 Hz	3N AC 400V 50/60 Hz	1N AC 230V 50/60 Hz	3N AC 400V 50/60 Hz	3N AC 400V 50/60 Hz	
Länge des Anschlusskabels:	0,8 m oder 2,5 m entsprechend Bestellung					

Die Produktdaten sind auf dem Typenschild (Geräteunterseite) angegeben.
Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör:

Siehe Katalog

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Rieber Service in Ihrer Nähe.

2.5 Zubehör und dessen Verwendung

varithek[®] Geräte können als Tischgeräte verwendet werden. Mit dem Zubehör werden die Geräte effektiver und sicherer, die Verwendungsmöglichkeiten erweitern sich.



Anwendertipp

Verlässliches und periodisch geprüftes Zubehör von uns bereitet Ihnen umso mehr Freude.

- Wir empfehlen die beschichteten swiss-ply[®] thermoplates[®] sowie das induktionstaugliche Topf- und Pfannenmaterial der Firma Demeyère.

2.5.1 varithek® Auftisch Systemträger



- Zur Verwendung auf einem Tisch oder in einer Einstellnische
- Die Aufstellfläche muss waagrecht sein. Zum Ausgleich von Unebenheiten sind 4 Stellfüße vorhanden.
- Zur Aufnahme verschiedener varithek® Funktionselemente.
- Die Einschubhöhe ist wählbar mithilfe der Sicken in den Innenseiten. Die Positionierung ist abhängig von der Tiefe der verwendeten Gastronormbehälter.

2.5.2 varithek® Einbau Systemträger



- Zum festen Einbau in ein entsprechendes Möbel.
- Elektroanschluss nur durch Elektrofachkraft zulässig.
- Zur Aufnahme verschiedener varithek® Funktionselemente.
- Die Einschubhöhe ist wählbar mithilfe der Sicken in den Innenseiten.
- Die Positionierung ist abhängig von der Tiefe der verwendeten Gastronormbehälter.

2.5.3 varithek® Wokaufsatz und Wokpfanne



- Zur Verwendung mit der varithek® induction hob
- Die Wokpfanne wird in die kreisrunde Aussparung eingesetzt und ist somit fixiert.

2.5.4 thermoplates®



- Zur Verwendung im **direkten** Kontakt mit einem Ceran® - oder Induktionskochfeld. Stets in der Mitte des Kochfelds aufstellen, hierbei die auf der Glasfläche angebrachten Markierungen beachten.
- Brandgefahr! Während des Kochvorganges muss die obere Klappe des Systemträgers geöffnet sein, ansonsten besteht Überhitzungsgefahr.

3. Verwendungszweck

3.1 Verwendungszweck der varithek®

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; aber auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zum Warmhalten bis hin zum Kochen, Flambieren und Grillieren, Dünsten und Braten; abhängig von der Erwärmungsleistung des Gerätes.
- Vorgesehen zum Einsatz in einem varithek® Auftisch-Systemträger oder varithek® Einbau-Systemträger.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile wie Kochfläche, Behälter und Speisen.
- Gebrauch nur durch Erwachsene. Nur unterwiesene Personen zulässig.
- Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße nicht auf der Ceran® -Glasfläche abstellen, ansonsten entsteht Sachschaden.
- Halten Sie die Hygieneanforderungen laut HACCP ein.

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

WARNUNG! Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.

- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Produkt.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Kochbehälter, ansonsten kann das Behältnis beschädigt werden.
- **WARNUNG! Verbrennungsgefahr.** Gießen Sie nie Öl / Fett in bereits erhitzten Topf oder Pfanne, ansonsten besteht Brand- sowie Verletzungsgefahr.
- **WARNUNG! Explosionsgefahr.** Brennende Grillplatten / Bratflächen nie mit Wasser löschen, ansonsten besteht Explosionsgefahr.
- Beachten Sie beim Einsatz außerhalb eines Auftisch - oder Einbausystemträger umso mehr auf die Einhaltung der Sicherheitsanforderungen.
- Erhitzen Sie ausschließlich Lebensmittel.
- Nicht zum Heizen und Befeuchten des Raumes betreiben.

3.2 Verwendungszweck der varithek ceran® hob

Spezielle bestimmungsgemäße Verwendung:

- Verwenden Sie das Gerät nur mit für Ceran® -Glasflächen tauglichem und zugelassenem Behältermaterial aus swiss ply®, Edelstahl oder Eisenguss-Werkstoffen.
- Stellen Sie Behälter ins Zentrum der Ceran® -Glasfläche. Die Fläche des Behälters muss der Fläche der Heizzone entsprechen.
- Die Mindestbelastbarkeit der Aufstellfläche pro Gerät beträgt 40 kg.

3.3 Verwendungszweck der varithek induction hob

Spezielle bestimmungsgemäße Verwendung:

- Verwenden Sie das Gerät nur mit induktionstauglichem und zugelassenem Behältermaterial. Verwenden Sie ausschließlich Pfannenmaterial der Firma Demeyère, da dieses von uns periodisch getestet und verwendet wird.
- Mischformen beim Kochmaterial (semi-induktive Kochbehältnisse) haben Einbußen der Kochleistung zur Folge. Der Wirkungsgrad wird erheblich reduziert, der Induktionsgenerator kann selbständig abschalten.

- Der Induktionsgenerator könnte beschädigt werden.
- Stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass an der Unterseite der Fettfilter eingesetzt ist, ansonsten kann Fett in den Innenraum eindringen und Teile beschädigen.
- Die Mindestbelastbarkeit der Aufstellfläche pro Gerät beträgt 40 kg.

3.4 Verwendungszweck des varithek® grill

Spezielle bestimmungsgemäße Verwendung:

- Zum Braten und Schmoren von Lebensmitteln.
- Die Mindestbelastbarkeit der Aufstellfläche pro Gerät beträgt 120 kg.

4. Allgemeine Sicherheitshinweise

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

4.1 Grundsätze

Dieses Produkt entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Produkt nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Produktlebensdauer auf die möglichst sichere Integration des Produktes in seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Produkt.
- ⚠ Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes. Diese Schutzmaßnahme dient der zusätzlichen Sicherheit. Die normgerechte Ausführung mit anschließender Prüfung der Anlage wird durch eine Elektrofachkraft sichergestellt. IEC 60364-5-54:2011; für Deutschland DIN VDE 0100:540:2012-06

4.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

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 Schlag.
- **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 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 Schlag.

- **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.

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.

4.3 Warnhinweise und Symbolerklärung

Körperverletzung in einer konkreten Situation. Verletzungen sind bei Einhaltung der angegebenen Verhaltensregel vermeidbar.

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.

Spezielle Warnsymbole

Einige Gefahrenarten werden durch spezielle Symbole dargestellt.



Elektrischer Strom



Verbrennungsgefahr oder
Verbrühungsgefahr



Schutzhandschuhe tragen



Brandgefahr



Warnung vor nicht
ionisierender,
elektromagnetischer
Spannung



Rutschgefahr



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, die keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.

4.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine produktspezifische Sicherheitshinweise der Geräte dieser modularen Produktreihen. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

4.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Produkt hat eine Sicherheitsausschaltung.
Bei defekter Regelung schaltet das Produkt sich selbst ab.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

4.4.2 Gefahren durch Elektrizität



WARNUNG!

Elektrogefahren bei fehlerhaftem elektrischen Anschluss möglich.

- Die Inbetriebnahme ist nur durch eine elektrotechnisch unterwiesene Person oder eine Elektrofachkraft zulässig.
- Prüfen Sie die Netzspannung, Stromart und Anschlussleistung. Kontrollieren Sie die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Das Gerät muss immer an den Schutzleiter angeschlossen werden. Auf mögliche Beschädigungen der Geräte bei Neutralleiterunterbrechung wird hingewiesen.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



WARNUNG!

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. Der Querschnitt der Leitung muss entsprechend der Leistungsaufnahme der Module dimensioniert sein.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.

4.4.3 Gefahren durch Induktion



GEFAHR!

Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit einem Induktionsgerät infolge elektromagnetischer Strahlung eine Störung bzw. Beeinflussung möglich.

- Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher zunächst fern. Kennzeichnen Sie diesen Arbeitsplatz.
- Klären sie mit Ihrem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit.



GEFAHR!

Verbrennungsgefahr bei metallenen Gegenständen im Nahbereich eines Induktionsgerätes infolge induktiver Erwärmung möglich.

- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Besteck, Dosen, Schmuck auf der Kochebene innerhalb der Kochzone ab.
- Tragen Sie keine Uhren, Ringe oder metallischen Gegenstände nah an der Oberfläche der Kochebene.



ACHTUNG

Die Beschädigung magnetempfindlicher Teile ist im Nahbereich eines Induktionsgerätes möglich.

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

4.4.4 Gefahren durch Brandgefahr



GEFAHR!

Brandgefahr infolge brennbarer Materialien im Umfeld sowie Wärmestau möglich.

- Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden.“
- Der Mindestabstand zu Wänden muss mindestens 20 cm betragen.

4.4.5 Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen und Explosion



WARNUNG!

Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.



Die Ceran[®]-Glasfläche kühlt auch nach dem Abschalten des Gerätes nur langsam ab. Brennbare Stoffe können explosiv wirken.

- Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Betreiben Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt.

4.4.6 Gefahren durch rutschigen Boden



WARNUNG!

Achten Sie, dass der Boden in der Umgebung des Gerätes sauber und trocken bleibt. Sonst besteht Rutschgefahr, die zur Verletzungen führen kann.

4.4.7 Sachschaden bei Transport vermeiden



ACHTUNG

Durch unsachgemäßen Transport kann das Gerät beschädigt werden.

- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
-

4.5 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

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

4.6 Verhalten im Notfall

Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag:

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

Anwendertipp

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

5. Vor dem Benutzen

5.1 Transport

5.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

- Inspizieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden per Sichtkontrolle.
- Dokumentieren Sie möglichen Transportschaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief.
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen mit Unterschrift.
- Entscheiden Sie: Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief reklamieren oder Gerät nicht annehmen.
- Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt.

5.1.2 Auspacken

- Entfernen Sie Verpackungsrückstände. Beachten Sie hierbei produktspezifische Instruktionen laut Beipackzettel / Aufkleber am Gerät.
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden.
- Lieferumfang anhand Beipackzettel prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

5.1.3 Verpackungsmaterial entsorgen

- Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgen.

5.1.4 Gerät reinigen

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich. Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken abreiben. Das Zubehör spülen.

Siehe „Reinigung und Pflege“ auf Seite 21ff

5.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

5.2.1 Voraussetzungen

- Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Entlüftungsschlitze, Lüfter und Filter immer freihalten



ACHTUNG

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

- Stellen Sie sicher, dass sich am Gerät keine Schutzfolien befinden.

Die mechanischen Aufstellbedingungen sind einzuhalten

- Der Aufstellplatz muss wagerecht sein. Der Aufstellplatz soll ein Gewicht von Mindestens 40 kg zulassen; bei varithek[®] grill sind mindestens 120 kg gefordert.

Die gültigen brandtechnischen Vorschriften sind einzuhalten.

- Das Gerät darf nicht auf brennbare Unterlagen, an brennbare Wände oder auf eine heiße Unterlage gestellt werden.
Andernfalls ist mit geeignetem, nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material zu verkleiden.
- Ein Mindestabstand zu Wänden von 20 cm ist einzuhalten.

Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften sind einzuhalten







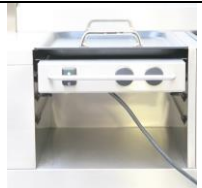



- Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde

Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften sind einzuhalten

- Vor der Inbetriebnahme ist die Netzspannung und Stromart zu prüfen.
Hierbei ist die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild zu prüfen.
- Die elektrotechnischen Vorschriften wie nach VDE 0100 ff. sowie die technischen Anschlussbedingungen des Elektrizitäts- Versorgungsunternehmens sind zu beachten.
- Die bauseitige Steckdose ist abzusichern.
Als Gerät der Schutzklasse 1 muss es immer an den Schutzleiter angeschlossen werden.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- **Elektrogefahr!** Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- **Elektrogefahr!** Elektroarbeiten lassen Sie zu Ihrer Sicherheit durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder eine Elektrofachkraft ausführen.
- **Stromschlaggefahr! Lebensgefahr!** Weisen Sie bei der Unterweisung auf mögliche Beschädigungen der Geräte bei Neutralleiterunterbrechung hin.

6. Gebrauch der varithek®

Allgemeines:

Gastronorm					
					
20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
1. Sicke	2. Sicke	3. Sicke	4. Sicke	5. Sicke	Auf Boden
					
thermoplate®					

- thermoplates® und Gastronormbehälter immer ganz einschieben
- Geräte im Systemträger entsprechend zu den Behältern einschieben.
- Erheblicher Energieverlust bei fehlerhafter Montage



ACHTUNG

Falsch eingestellte Systemträgerklappen können Sachschaden bewirken

- Schließen Sie die untere Systemträgerklappe, ansonsten könnte das Gerät herausrutschen.
- Lassen Sie den oberen Teil der Systemträgerklappe geöffnet (Ausnahme varithek® ch 800), ansonsten könnte das Gerät überhitzen.



WARNUNG!


Verbrennungsgefahr. Obere Gehäuseteile der varithek® Module und die Innenseiten des Systemträgers können sich aufheizen.




Tragen Sie Schutzhandschuhe.

6.1 Gebrauch der varithek® ceran hob


6.1.1 varithek® ceran hob 1/1 mit 800 W

V-1/1-ch-800-K	
	<p>Gerät in Systemträger einschieben – Behälter einsetzen Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet Am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p> <p>Anwendertipp: Erheblicher Energieverlust bei offener Systemträgerklappe. Schließen Sie die Systemträgerklappe Die erhitzte Luft kann die Wandungen des GN-Behälters Gleichmäßig.</p>

6.1.2 varithek® ceran hob 1/1 mit 2800 W und ceran hob 2/3 mit 2200 W


V-1/1-ck-2800-QB	
V-1/1-ck-2800-Q (ohne Abb.)	
V-2/3-ck-2200-B (ohne Abb.)	
	<p>Gerät in Systemträger einschieben – Behälter einsetzen Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet Am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p> <p>Achtung! Schließen Sie die untere Systemträgerklappe, ansonsten könnte das Gerät herausrutschen. Lassen Sie den oberen Teil der Systemträgerklappe offen, ansonsten könnte das Gerät überhitzen.</p>

6.1.3 varithek® ceran hob 1/1 mit 3400 W

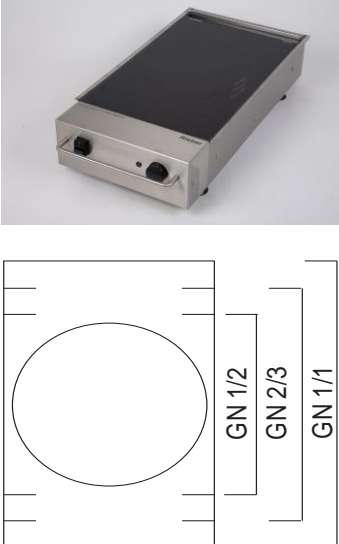
V-1/1-ck-3400	
V-1/1-ck-3400-B (ohne Abb.)	
	<p>Gerät in Systemträger einschieben – Topf aufstellen Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet Am rechten Drehregler wird die Leistung des hinteren Kochfelds geregelt. Am linken Drehregler wird die Leistung des vorderen Kochfeldes geregelt. Durch Drehen nach rechts wird mehr, nach links weniger Energie zugeführt. Durch Drehen des linken Drehreglers bis an den Anschlag wird der äußere Heizkreis des vorderen Kochfeldes aktiviert. (gelbe Kontrolllampe leuchtet) Die äußere Kochzone wird durch zurückdrehen auf Null wieder abgeschaltet. Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p>

6.2 Gebrauch des varithek® induction hob


6.2.1 varithek® induktionskochfeld 1/1 75mm hoch mit 2 runden Kochfeldern

V-1/1-IK-3700-B	
V-1/1-IK-3600-B	
	<p>Bitte stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass an der Unterseite der Fettfilter eingesetzt ist. (Nur saubere und trockene Filter einsetzen) Gerät in Systemträger einschieben induktionstaugliche Kochbehälter mittig auf das Kochfeld stellen Der Betrieb von kleinen Kochtöpfen kann nicht garantiert werden und ist stark materialabhängig!</p> <p>Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet Frühestens nach 2 Sekunden am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p> <p>Boost Funktion: Der Generator besitzt zum besonders schnellen Aufheizen eine Boost Funktion. Beim Booster wird zeitlich begrenzt (max 10 Min) eine maximale Leistung abgegeben. Es kann immer nur ein Kochfeld in der Booster Funktion betrieben werden. Werden beide Kochfelder in die Booster Funktion gedreht, hat die letzte Benutzereingabe Vorrang und die andere Kochstelle wird automatisch auf die halbe Leistung gesetzt.</p> <p>Aktivierung: Den Knebel im Uhrzeigersinn auf Stufe 10 drehen, dann einmal auf Stufe 11 in den 2. Anschlag drehen und wieder auf Stufe 10 zurückdrehen.</p> <p>Deaktivierung: Den Knebel gegen den Uhrzeigersinn auf eine neue kleinere Stufe drehen.</p> <p>Achtung! Schließen Sie die untere Systemträgerklappe, ansonsten könnte das Gerät herausrutschen. Lassen Sie den oberen Teil der Systemträgerklappe offen, ansonsten könnte das Gerät überhitzen.</p>


6.2.2 varithek® induktionskochfeld 1/1 Grill- und Woklösung, ganzflächig

<p>V-1/1-IK-3500-Q</p> 	<p>Bitte stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass an der Unterseite der Fettfilter eingesetzt ist. (Nur saubere und trockene Filter einsetzen) Gerät in Systemträger einschieben induktionstaugliche Kochbehälter mittig auf das Kochfeld stellen Gerät ist für den Betrieb von thermoplates 1/1, 2/3, ½ und Kochtöpfen ausgelegt Der Betrieb von kleinen Kochtöpfen kann nicht garantiert werden und ist stark materialabhängig! Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet Am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p> <p>Achtung! Schließen Sie die untere Systemträgerklappe, ansonsten könnte das Gerät herausrutschen. Lassen Sie den oberen Teil der Systemträgerklappe offen, ansonsten könnte das Gerät überhitzen.</p>
---	---


6.2.3 varithek® induktionskochfeld 1/1 zum Einschieben Induktionsfläche 280

<p>V-1/1-IK-3500-5000 (Bild) V-400-IK-3500-5000</p> 	<p>Bitte stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass an der Unterseite der Fettfilter eingesetzt ist. (Nur saubere und trockene Filter einsetzen) Gerät in Systemträger einschieben – Behälter mittig einsetzen Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet Am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p> <p>Achtung! Schließen Sie die untere Systemträgerklappe, ansonsten könnte das Gerät herausrutschen. Lassen Sie den oberen Teil der Systemträgerklappe offen, ansonsten könnte das Gerät überhitzen.</p>
--	--

6.2.4 induktionswok 400 mit cuvette


<p>V-400-IW-3500-5000</p> 	<p>Bitte stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass an der Unterseite der Fettfilter eingesetzt ist. (Nur saubere und trockene Filter einsetzen) Stellen Sie die induktionstaugliche kugelförmige Pfanne mittig in die kreisrunde Aussparung des Induktionswok ein, damit der Pfannenboden gleichmäßig erhitzt wird. Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet. Am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen. Wird die Pfanne vom Induktionswok entfernt, regelt der Induktionsgenerator selbstständig zurück. Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p>
--	--

6.2.5 varithek® induktionskochfeld 2/3 75mm hoch


<p>V-2/3-IK-2300-B</p> 	<p>Bitte stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass an der Unterseite der Fettfilter eingesetzt ist. (Nur saubere und trockene Filter einsetzen) Gerät in Systemträger einschieben induktionstaugliche Kochbehälter mittig auf das Kochfeld stellen Der Betrieb von kleinen Kochtöpfen kann nicht garantiert werden und ist stark materialabhängig! Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet Am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p> <p>Achtung! Schließen Sie die untere Systemträgerklappe, ansonsten könnte das Gerät herausrutschen. Lassen Sie den oberen Teil der Systemträgerklappe offen, ansonsten könnte das Gerät überhitzen.</p>
---	---

6.3 Gebrauch des varithek® grill


6.3.1 varithek® Grill 1/1

1/1-gp-3400-sp	
	<p>Bitte stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass an der Unterseite die Fettauffangschale eingesetzt ist. Durch die Erstprüfung des Gerätes im Werk kann die Grillfläche Anlassfarben aufweisen, dies beeinträchtigt die Funktion nicht. Gerät in Systemträger einschieben Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet Am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen. Drehen nach rechts - mehr Leistung, nach links – weniger Leistung Arbeiten Sie nur mit nichtkratzenden Werkzeugen. Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten. Achtung! Schließen Sie die untere Systemträgerklappe, ansonsten könnte das Gerät herausrutschen. Lassen Sie den oberen Teil der Systemträgerklappe offen, ansonsten könnte das Gerät überhitzen.</p>

6.3.2 varithek® Grill 400

400-gp 4800 sp	
	<p>Bitte stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass an der Unterseite die Fettauffangschale eingesetzt ist. Durch die Erstprüfung des Gerätes im Werk kann die Grillfläche Anlassfarben aufweisen, dies beeinträchtigt die Funktion nicht. Gerät in Arbeitsfläche einstellen Die Heizzone ist in 3 Teilzonen unterteilt (einzeln durch Sensoren kontrolliert) Somit wird gewährleistet dass nur die tatsächlich benötigte Energie zufließt. (Teillastbetrieb) Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne Signalleuchte leuchtet Am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen. Drehen nach rechts - mehr Leistung, nach links – weniger Leistung. Arbeiten Sie nur mit nichtkratzenden Werkzeugen. Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p>

6.3.3 varithek® Grill 800

800-gp 9600 sp (Bild)	
	<p>Bitte stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass an der Unterseite die Fettauffangschale eingesetzt ist. Durch die Erstprüfung des Gerätes im Werk kann die Grillfläche Anlassfarben aufweisen, dies beeinträchtigt die Funktion nicht. Gerät in Arbeitsfläche einstellen Diese Geräte haben 2 Heizkreise, linker Drehregler für die linke Hälfte, rechter Drehregler für die rechte Hälfte. Beide Heizzonen sind jeweils in 3 Teilzonen unterteilt (einzeln durch Sensoren kontrolliert) Somit wird gewährleistet dass nur die tatsächlich benötigte Energie zufließt. (Teillastbetrieb) Gerät am Hauptschalter einschalten – grüne LED leuchtet. Am Leistungsregler gewünschte Leistungsstufe einstellen. Drehen nach rechts - mehr Leistung, nach links – weniger Leistung. Arbeiten Sie nur mit nichtkratzenden Werkzeugen. Nach Betriebsende Gerät am Hauptschalter ausschalten.</p>

7. Allgemeine Hinweise zur Bedienung

7.1 Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie die Hygieneanforderungen laut HACCP ein.
- Halten Sie das Produkt im sauberen und hygienisch einwandfreien Zustand.
- **Brandgefahr!** Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Kochbehälter, Pfannen, Töpfen...
- **Brandgefahr!** Betreiben Sie Geräte mit Fettfiltern, nie ohne diese.
- **Verbrennungsgefahr!** Gerät nicht transportieren, solange sich heißes Fett auf der Grillplatte oder in der Fettauffangschale befindet.
- **Brand und Explosionsgefahr!** Gießen Sie nie Öl / Fett in einen bereits erhitzten Topf oder Pfanne.
- **Explosionsgefahr! Brandgefahr!** Brennende Grillplatten / Bratflächen nie mit Wasser löschen. Gießen Sie nie Öl, Fett oder Wasser auf eine bereits vorgeheizte Grillfläche.



GEFAHR!

Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit einem Induktionsgerät infolge elektromagnetischer Strahlung eine Störung bzw. Beeinflussung möglich.

- Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher zunächst fern. Kennzeichnen Sie diesen Arbeitsplatz.
- Klären Sie mit Ihrem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit.



WARNUNG!

Gesundheitsgefahr bei angebranntem Öl. Dabei können krebserregende Stoffe entstehen. Bei sehr leistungsstarken Geräten brennt Öl nach maximal 2 Minuten.

- Gießen Sie Öl nur auf kalte Platten und kontrollieren Sie die Erwärmung.



WARNUNG!

- Stromschlaggefahr Lebensgefahr
- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- Trennen Sie bedarfsweise soweit möglich das Gerät vom Netz.
- Kontrollieren Sie Gerät und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.



ACHTUNG

Materialien wie zum Beispiel Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche an der heißen Ceran[®] Glasfläche bewirken.

- Schaben Sie die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.

7.2 Zubehör und dessen Verwendung

Stellen Sie sicher, dass sich das Zubehör in funktionsfähigem Zustand befindet.

7.3 Vor der Benutzung

Machen Sie sich mit der gerätespezifischen Bedienung vertraut.

7.4 Nach der Benutzung

Reinigen Sie das Gerät und eventuell vorhandene Filter

8. Reinigung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise“

8.1 Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile sowie Oberflächen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr. Im Bereich der Kochfläche und des Umfelds kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.



- Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe
- Kochfläche und heiße Teile abkühlen lassen

8.2 Vermeiden Sie das schockartige Abkühlen heißer Teile



ACHTUNG

- Durch schockartiges Abkühlen heißer Teile wie der Grillfläche kann diese verformt und die Oberflächenveredelung beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät sich zunächst abkühlen.

8.3 Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Kochfläche, Bedienfeld oder Lüftungsgitter.
- Kontrollieren Sie das Gerät mitsamt Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- Lassen Sie das Gerät halbjährlich durch eine Elektrofachkraft (Elektriker) überprüfen.

8.4 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

- Beachten Sie beispielsweise ‚Nicht spülmaschineneeignet‘ oder ‚Nicht mit Hochdruckreiniger reinigen‘.
- 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.
- Verwenden Sie keine sand-, soda-, säure- chlorid - oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine sauren Reinigungsmittel. Reinigungsmittel dürfen auch keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberflächen, oder gar zum Durchrosten führen können.

8.5 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer heißen, milden Spülmittellösung. 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.

8.6 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer heißen, milden Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.7 Fettfilter reinigen



WARNUNG!

Brandgefahr. Brennbare Stoffe wie abgesonderte Fette und Öle können sich entzünden.

- Das Reinigungsintervall richtet sich nach der Intensität der Benutzung und dem Grad der Fettbelastung. Wir empfehlen eine zumindest wöchentliche Reinigung.
- Reinigen Sie den Fettfilter in der Spülmaschine. Vergewissern Sie sich, dass keine Wasserrückstände im Fettfilter sind, ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

8.8 Ceran® – Glasfläche reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Glaskeramik beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie kein Spülmittel, ansonsten können bläuliche Verfleckungen auftreten. Schaben Sie die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Kochfläche noch warm ist.
- Entfernen Sie **fest anhaftende Verschmutzungen** möglichst sofort mit dem Reinigungsschaber für Ceran® - Glasflächen.
- Entfernen Sie **leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen** mit einem feuchten Tuch oder einem Geschirreinigerschwamm ohne Reinigungsmittel.
- Die abgekühlte Heizfläche kann mit handelsüblichem Glasreiniger gereinigt werden.



ACHTUNG

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

- Schaben Sie die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.

8.9 Keramik Cuvette reinigen

Zum Reinigen gelten prinzipiell die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.

Siehe „Ceran® -Glasfläche reinigen“ auf Seite 22

8.10 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie das Gerät. Lassen Sie die Restfeuchtigkeit entweichen.
- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9. Störung – Was tun



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

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

Kochgeräte allgemein

Störung:	Mögliche Ursache:	Mögliche Behebung:
Gerät heizt nicht auf Kontrollleuchte leuchtet nicht	Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt	Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. # Elektrofachkraft
	Keine Stromzufuhr	Sicherung überprüfen Steckverbindung überprüfen # Anwender
	Gerät defekt	Reparatur # Rieber Service
Ceran® Glasfläche beschädigt, Riss	Mechanische Gewalteinwirkung	Reparatur # Rieber Service

varithek® induction hob

Störung:	Mögliche Ursache:	Mögliche Behebung:
Gerät heizt nicht auf, die Kontrollleuchte leuchtet	Kein induktives Topfmaterial	Induktives, vom Hersteller empfohlenes Topfmaterial verwenden # Anwender
	Behälter außermittig platziert	Stellen Sie den Behälter ins Zentrum der Ceranplatte. (Markierung beachten) Die Fläche des Behälters muss der Fläche der Heizzone entsprechen.
	Gerät überhitzt	Die Leistung reduziert sich automatisch bis auf Null. Gerät ausschalten und auskühlen lassen # Anwender
Unzureichende Heizleistung	Be und Entlüftungsschlitze sind zugedeckt	Schlitze freihalten # Anwender
	Reinigungsgitter verschmutzt	Reinigungsgitter in der Spülmaschine reinigen und abtrocknen lassen # Anwender
	Lüfter defekt oder verschmutzt	Reparatur # Rieber Service
	Fettfilter verschmutzt	Filter in der Spülmaschine reinigen und abtrocknen lassen
Keramik Cuvette beschädigt, Risse		Reparatur # Rieber Service

varithek® grill

Störung:	Mögliche Ursache:	Mögliche Behebung:
Kein Aufheizen Heizstrom Kontrollleuchte bleibt dunkel	Schutz-Temperatur-Regler hat ausgelöst	Reparatur # Rieber Service
Grillplatte verformt Oberflächenbeschichtung beschädigt	Grillfläche wurde schockartig abgekühlt	Reparatur # Rieber Service



Wichtig!

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes. (Typenschild auf der Unterseite)

Bei Störungen die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Fachhändler oder an den Rieber Werkskundendienst (Adresse unten)

Entsorgung des Geräts

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

10. Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn

- Die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachtet werden
- Das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwendet wird
Siehe „Verwendungszweck“ auf Seite 8
- Umbauten und Funktionsänderungen durchgeführt werden
- Keine Original Ersatzteile verwendet werden

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Rieber GmbH & Co. KG.

11. Hinweis auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien

EG-Richtlinie	2004/108/EG	EMV-Richtlinie
	2006/95/EG	Niederspannungsrichtlinie
Harmonisierte Normen:	EN 60335-1: 2007-07 (VDE 0700-1:2007-07)	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
	EN 60335-2-36:	
	EN 55014-1 : 2007-06	
	EN 55014-2 : 2009-06	
	EN 61000-3-2/-3	
	EN 61000-6-3: 2007-09	EMV-Fachgrundnorm Störaussendung

Service

Max Maier Kitchen Group

Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG

Rieber GmbH

Karl Henschel 1
72770 Reutlingen

Germany

Internet www.rieber.de, www.eisfink.de

E-Mail info@rieber.de

Tel +49 (0)7121 - 518 439

FAX +49 (0)7121 - 479-401