



varithek[®] 2.0

Mit Kochfläche aus Ceran[®]-Glas

- **ch-800** zum Warmhalten von Lebensmitteln
- **ck-2200 Q** zum automatischen Regenerieren, Kochen, Garen, Grillen, Warmhalten
- **ck-2800 Q** zum Kochen, Garen, Grillen, Warmhalten
- **ck-3400** zum Kochen, Garen, Grillen, Warmhalten, mit 2 Heizzonen

Mit Induktionskochfeld

- **ik-3500 Qe** zum Kochen, Garen, Grillen, Warmhalten
- **ik-3500 e** zum Kochen, Garen, Grillen, Warmhalten
- **ik-3 600 Qb** zum Kochen, Garen, Grillen, Warmhalten

Mit Grillfläche aus Edelstahl

- **gp-3400 sp** zum Grillen
- **gp-2500i sp** zum Grillen mit Induktion

Geräte der Größe 1/1, Breite 325 mm

Original-Betriebsanleitung

varithek[®] 2.0 kochen vor dem Gast.

Unsere Lösung bietet ein durchgängiges System, mit dem sich Warmspeisen in hoher Qualität, mit hoher Sicherheit und mit hoher Energie-Effizienz von der Produktion bis zum Gast bringen lassen.

Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	4
2	Wichtige Hinweise	4
2.1	Gebrauch der Anleitung	4
2.2	Darstellungskonventionen im Text	4
2.3	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
3	Gerätebeschreibung	6
3.1	Typenübersicht	6
3.2	Benennung der Teile	7
3.2.1	varithek 2.0 [®] der Typen ch und ck	7
3.2.2	varithek 2.0 [®] der Typen gp	7
3.2.3	varithek 2.0 [®] der Typen ik	8
3.3	Technische Daten	9
3.4	Zubehör und dessen Verwendung	10
3.4.1	thermoplate [®]	10
3.4.2	varithek [®] GN-port	10
3.4.3	varithek [®] Auftisch Systemträger	10
3.4.4	varithek [®] Einbau Systemträger	11
4	Verwendungszweck	12
4.1	Allgemein bestimmungsgemäß sind	12
4.2	Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch	12
4.3	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Ceran [®] -Glasfläche	13
4.4	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Induktionskochfeld	13
4.5	Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Edelstahl-Grillfläche	13
5	Allgemeine Sicherheitshinweise	14
5.1	Grundsätze	14
5.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	14
5.3	Pflichten des Betreibers	15
5.4	Qualifikation des Personals	16
5.5	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	16
5.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	17
5.6.1	Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen	17
5.6.2	Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen und Explosion	17
5.6.3	Gefahren durch unerwartete Erwärmung von Gegenständen infolge Induktion	18
5.6.4	Gefahren für Personen mit Herzschrittmacher infolge Induktion	18
5.6.5	Stromschlaggefahr	18
5.6.6	Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran [®] -Glasfläche	19
5.7	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften	19
5.8	Verhalten im Notfall	20

6	Vor dem ersten Benutzen.....	20
6.1	Transport.....	20
6.1.1	Transportschäden prüfen/abwickeln.....	20
6.1.2	Auspacken.....	20
6.1.3	Lieferumfang.....	20
6.1.4	Verpackungsmaterial entsorgen.....	20
6.1.5	Gerät reinigen.....	20
6.2	Sicherheitshinweise zur Inbetriebnahme.....	21
6.2.1	Halten Sie die allgemeinen Voraussetzungen ein.....	21
6.2.2	Besondere Hinweise für die Aufstellung von varithek 2.0 [®] gp-3400.....	21
6.2.3	Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten.....	21
6.2.4	Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten.....	21
7	Gebrauch.....	22
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch.....	22
7.2	Allgemeine Arbeitsweise.....	23
7.2.1	Vorgang starten.....	23
7.2.2	Vorgang abbrechen.....	23
7.2.3	Gerät ausschalten.....	24
7.3	Hinweise zu den unterschiedlichen Typen.....	24
7.3.1	varithek [®] 2.0 ch-800.....	24
7.3.2	varithek [®] 2.0 ck-2200.....	24
7.3.3	varithek [®] 2.0 ck-2800.....	26
7.3.4	varithek [®] 2.0 ck-3400.....	27
7.3.5	varithek [®] 2.0 ik-3500, varithek [®] 2.0 ik-3500 Q.....	27
7.3.6	varithek [®] 2.0 ik-3600 Qb.....	28
7.3.7	varithek [®] 2.0 gp-3400 und gp-2500.....	28
8	Reinigung, Wartung und Pflege.....	29
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege.....	29
8.2	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus.....	30
8.3	Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen.....	30
8.4	Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen.....	31
8.5	Fettfilter, Fettauffangschale reinigen.....	31
8.6	Gerät trocken in Bereitschaft halten.....	31
9	Störung – Was tun?.....	32
10	Haftung und Gewährleistung.....	33
11	Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen.....	33
12	Adresse des Herstellers.....	34

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2011-03-16	Erstausgabe
2011-05-02	Konformitätserklärung
2011-07-24	Sicherheitshinweise ergänzt: Kap. 4.2; Kap. 5.2, Kap. 7.1, Kap. 8.1
2012-09-11	Sicherheitshinweise ergänzt; Verständlichkeit verbessert
2012-10-31	Seiten 6, 23, 24, 29
2012-12-12	Seite 9

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

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



WICHTIG

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

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

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

2.2 Darstellungskonventionen im Text

... **Hervorhebung** ... , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll

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



Siehe '...' , *Querverweis wird so dargestellt.*

Hinweise



ACHTUNG

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



Anwendertipp

▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.3 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 Gerätebeschreibung

3.1 Typenübersicht

	Typ:	Hinweise:
	ch — 800	Ceran [®] -Glasfläche, 800 W, 1/1 flächig
	ck — 2200 Q ck — 2800 Q	Ceran [®] -Glasfläche Ceran [®] -Glasfläche, 1/1 flächig
	ck — 3400	Ceran [®] -Glasfläche, 2x rund
	ik — 3500 Qe	Ceran [®] -Glasfläche mit Induktionskochfeld, 1/1 flächig
	ik — 3500 e	Ceran [®] -Glasfläche mit Induktionskochfeld, 1x rund
	ik — 3600 Qb	Ceran [®] -Glasfläche mit 2 Induktionskochfeldern
	gp — 3400 sp gp — 2500i sp	Edelstahlplatte, 1/1 flächig Edelstahlplatte mit Induktionserwärmung, 1/1 flächig

3.2 Benennung der Teile

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

3.2.1 varithek 2.0[®] der Typen ch und ck

Mit Kochfläche aus Ceran[®]-Glas



- 1 Ceran[®]-Glasfläche
- 2 Zuleitung
- 3 Kontrollleuchte 'ED' ¹⁾

- 4 versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter
- 5 Kontrollleuchte für Heizung EIN-/AUS geschaltet

3.2.2 varithek 2.0[®] der Typen gp

Mit Grillfläche aus Edelstahl



- 1 Grillheizfläche
- 2 Zuleitung
- 3 Kontrollleuchte für Heizung EIN-/AUS geschaltet

- 4 versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter
- 5 Fettfilter (Nur bei Typ gp 2500 i)
- 6 Fettauffangschale
- 7 Fettablauf

¹⁾ Bei ck-2200: Die LED blinkt rot nach 3 Stunden bei ununterbrochener Einschaltdauer 'ED'.

3.2.3 varithek 2.0[®] der Typen ik

Mit Induktionskochfeld



- | | |
|---|---|
| 1 Induktionskochfeld /Ceran [®] -Glasfläche | 4 Betriebsleuchte |
| 2 Zuleitung | 5 versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter |
| 3 Kontrollleuchte für Betriebszustand EIN-/AUS geschaltet | 6 Fettfilter |


i Die Kontrollleuchte für den Betriebszustand leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

i Die Betriebsleuchte leuchtet, wenn die induktive Wirkungsweise aktiviert ist bzw. ein metallischer Topf auf der Heizfläche ist.



- | | |
|---|---|
| 7 versenkbarer Drehregler für vorderes Kochfeld mit EIN-/AUS Schalter | 8 versenkbarer Drehregler für hinteres Kochfeld |
|---|---|

3.3 Technische Daten

	ch-800	ck-2200 Q	ck-2800 Q ck-3400	gp-3400 sp gp-2500i sp	ik-3500 Qe ik-3500 e	ik-3600 Qb
	 Gebrauch, Bestimmungsgemäße Verwendung: Siehe Deckblatt					
Heizleistung [W]	800	2200	2800 3400	3400 2500	3500	3600
Wärmeerzeugung	Elektro- kochfeld	Elektro- kochfeld	Elektro- kochfeld	Grill (Induktion)	Induktion	Induktion
Werkstoff						
Heizfläche	Ceran [®] -Glasfläche			Edelstahl	Ceran [®] -Glasfläche	
Gehäuse	Edelstahl					
Außenmaße [mm]						
Breite	325					
Tiefe	620			620 / 642		642
Höhe	62	78	78	143	140	78
Gewicht [kg]	6,5			13	13	9,2
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +40 °C					
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 230 V 50/60 Hz					
Länge des Anschlusskabels:	0,8 m oder 2,5 m entsprechend Bestellung					

Man kann Kochfelder nach der Art der Wärmeerzeugung unterscheiden:

- Elektrokochfeld: → Die Wärme wird innerhalb des Kochfeldes mit elektrischen Heizelementen erzeugt.
- Induktionskochfeld: → Das Kochfeld erzeugt ein magnetisches Wechselfeld, dessen Energie den Boden des Topfes erhitzt.

Die Geräte entsprechen in der Größe der 1/1 Gastronorm.

Potentialausgleich an der Unterseite rechts. Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör, Schaltpläne, Ersatzteile, Verschleißteile:



Siehe Katalog, Prospekt

3.4 Zubehör und dessen Verwendung



Anwendertipp

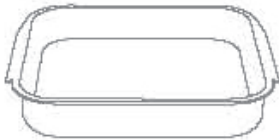
Mit dem optimalen Zubehör ist **varithek® 2.0** energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

- ▶ Verwenden Sie Zubehör von Rieber.
- ▶ **varithek® 2.0** kann als Tischgerät verwendet werden.



<http://www.riever.de>

3.4.1 thermoplate®



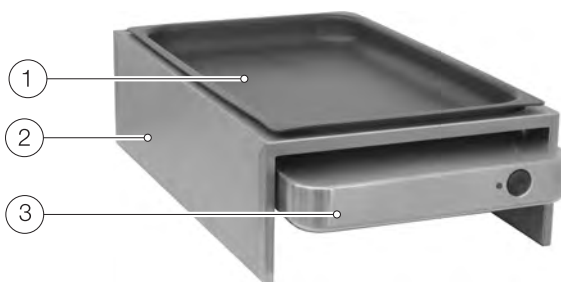
Anwendertipp

thermoplate® ist Kochgeschirr im GN-Format; geeignet vom Kühlen bis zum Kochen ohne Umfüllen.

varithek® 2.0 ist optimal abgestimmt auf den Einsatz von **thermoplate®**.

- ▶ Verwenden Sie **thermoplate®** mit einem Deckel.
 - Sie sparen damit Energie und Zeit.

3.4.2 varithek® GN-port



- 1 **thermoplate®**
- 2 **varithek® GN-port**
- 3 **varithek® 2.0**

3.4.3 varithek® Auftisch Systemträger

varithek® 2.0 kann im **varithek® Auftisch Systemträger** aufgenommen werden. Das bietet mehr Sicherheit bei Verwendung auf dem Tisch vor dem Gast. Ebenso kann **thermoplate®** aufgenommen werden, wie im Bild hier gezeigt.



- 1 thermoplate®
- 2 varithek® 2.0 ceran hob
- 3 varithek® Auftisch-Systemträger

- Edelstahl, doppelwandig, mit Boden. Frontklappe doppelt klappbar; oder ohne Klappe.
 - varithek® 2.0 kann im varithek® Auftisch Systemträger aufgenommen werden.
 - Zur Verwendung auf einem Tisch oder in einer Einstellnische geeignet.
■ Dies bietet mehr Sicherheit bei Verwendung auf dem Tisch vor dem Gast.
 - Zur Aufnahme verschiedener varithek® Funktionselemente geeignet. Die Einschubhöhe ist wählbar mithilfe der Sicken in den Innenseiten.
- **ACHTUNG!** varithek® 2.0 nicht oben auf dem Rahmen eines varithek®-Systemträgers abstellen. Nur wie auf den Bildern gezeigt einschieben.

 *Siehe Bilder auf Seite 10*

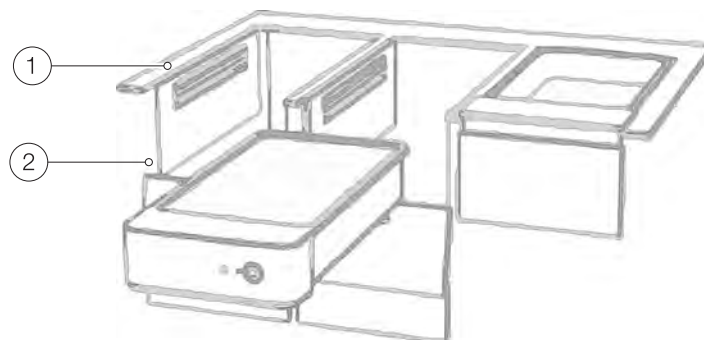
- Verwenden Sie thermoplate®.

3.4.4 varithek® Einbau Systemträger

- **⚠ WARNUNG!** Verbrennungsgefahr! Überhitzungsgefahr. Lassen Sie bei einem Gerät mit induktiver Erwärmung die Systemträgerklappe stets geöffnet.

varithek® 2.0 kann im varithek® Einbau Systemträger aufgenommen werden.

- Zum festen Einbau in ein hierfür geeignetes Möbel.
 - Zur Aufnahme verschiedener varithek® Funktionselemente.
- **ACHTUNG!** varithek® 2.0 nicht auf den oberen Rahmen eines varithek® Systemträgers einschieben. Nur wie im Bild unten gezeigt einschieben.



- 1 oberer Rahmen
- 2 varithek® Einbau-Systemträger V EST

4 Verwendungszweck

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

4.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie und Gastronomie und Schulverpflegung.
- Zur Verwendung als Tischgerät geeignet.
Vorgesehen zur Aufnahme im **varithek® GN-port**.
Vorgesehen zur Aufnahme im **varithek® Auf Tisch Systemträger**.
Vorgesehen zur Aufnahme im **varithek® Einbau Systemträger**.



Siehe "Zubehör und dessen Verwendung", Seite 10


- 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.
- Betreiben Sie das Gerät nur an einer abschaltbaren Netzsteckdose.
- FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA bauseitig vorschalten.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Die Technischen Daten für das Gerät einhalten. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild sowie die Produktkennzeichnung.

4.2 Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an unzureichend beleuchtetem Ort.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Kochbehälter.
- Halten Sie die Hygieneanforderungen laut HACCP ein.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.


4.3 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Ceran[®]-Glasfläche

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch

-  **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Bei beschädigter Ceran[®]-Glasfläche, beispielsweise Riss im Glas, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen. Vermeiden Sie möglichst elektrisch leitende Materialien in unmittelbarer Nähe, beispielsweise Spritzschutz aus Metall.
- Niemals bei varithek[®] 2.0 Gerät mit Ceran[®]-Glasfläche einen heißen Topf auf die kalte Ceran[®]-Glasfläche oder einen kalten Topf auf die "heiße" Ceran[®]-Glasfläche stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Ceran[®]-Glasfläche reißen.
- Auch ein vermeintlich leichter Gegenstand wie ein Salzstreuer kann bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche auf der Ceran[®]-Glasfläche bewirken. Verhindern Sie, dass ein Gegenstand auf die Ceran[®]-Glasfläche fällt.
- Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße nicht auf der Ceran[®]-Glasfläche abstellen, ansonsten kann Sachschaden entstehen.

4.4 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Induktionskochfeld

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch

-  **WARNUNG!** 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 fern. Kennzeichnen Sie diesen Arbeitsplatz. Vorab mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.
- Der Induktionsgenerator könnte sich abschalten oder beschädigt werden. Verwenden Sie das Gerät nur mit induktionstauglichem und zugelassenem Kochgeschirr. Semi-induktive Kochbehältnisse haben Einbußen der Kochleistung zur Folge; der Wirkungsgrad wird erheblich reduziert.

4.5 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Edelstahl-Grillfläche

- Zum Braten und Schmoren von Lebensmitteln.
- Niemals ein Kunststoffgefäß auf der Edelstahl-Grillfläche abstellen, ansonsten kann Sachschaden entstehen.

5 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

5.1 Grundsätze

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

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

5.2 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

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose mit RCD Fehlerstromschutzschalter angeschlossen werden.
- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge 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 mindestens $1,5 \text{ mm}^2$ betragen.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.

Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

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

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

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

Service

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

5.3 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.

5.4 Qualifikation des Personals

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

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

5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

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

5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

5.6.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Gerät ist gegen Überhitzung geschützt. Bei defekter Regelung wird die maximal zulässige Temperatur eingehalten.
- Zusätzlich zum Schutz gegen elektrischen Schlag und um die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf annähernd gleiches Potenzial zu bringen gemäß DIN VDE 0100-410:2007-06 ist das Gerät mit einem Hauptschutzpotentialausgleichsleiter ausgeführt.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30mA vorzuschalten.
- Das Gerät nur an eine abschaltbare Netzsteckdose anschließen, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- Das Gerät hat eine Kontrollleuchte für den Betriebszustand, die grün leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Betrifft nicht Typ ck-2200.
- Kontrollleuchte für Heizung EIN-/AUS geschaltet, die orange leuchtet.

Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen für ck-2200

- Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht.
 - Die **LED blinkt rot** nach 3 Stunden bei ununterbrochener Einschaltdauer.

5.6.2 Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen und Explosion



WARNUNG!

Im Bereich heißer Teile wie Kochfläche, Behälter und Speisen kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen. Der Zustand der heißen Heizfläche ist optisch nicht erkennbar.



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



WARNUNG!

Explosionsgefahr durch überhitztes Öl oder Fett.

- ▶ Brennende Grillplatten / Bratflächen nie mit Wasser löschen, ansonsten besteht Explosionsgefahr.
- ▶ Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder feuchtem Tuch.

5.6.3 Gefahren durch unerwartete Erwärmung von Gegenständen infolge Induktion



WARNUNG!

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

- ▶ Tragen Sie keine Uhren, Ringe oder metallischen Gegenstände.
 - ▶ Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Besteck, Dosen, Schmuck auf dem Kochfeld innerhalb der Kochzone ab.
-



ACHTUNG

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

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

5.6.4 Gefahren für Personen mit Herzschrittmacher infolge Induktion



WARNUNG!

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



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

5.6.5 Stromschlaggefahr

⚠ Gefahren infolge elektrischem Strom



WARNUNG!

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

- ▶ Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Gerät.
 - ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
-

⚠ Gefahren bei beschädigter Ceran®-Glasfläche



WARNUNG!

Stromschlaggefahr bei beschädigter Ceran®-Glasfläche kann nicht ausgeschlossen werden.

- ▶ Vermeiden Sie elektrisch leitende Materialien in unmittelbarer Umgebung, beispielsweise Spritzschutz aus Metall.
 - ▶ Bei Schaden an der Ceran®-Glasfläche, beispielsweise Riss, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
-



Siehe 'Störung – Was tun?', Seite 32



ACHTUNG

Unsachgemäße Handhabung sowie Stoßbelastung kann die Ceran®-Glasfläche beschädigen.

- ▶ **NIE** einen heißen Topf auf die kalte Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf eine heiße Ceran®-Glasfläche stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
- ▶ Keinen unpassend großen oder zu schweren Topf oder Gegenstand auf das Gerät stellen. Das Herabfallen von Gegenständen vermeiden.
- ▶ Auch vermeintlich leichte Gegenstände, wie ein Salzstreuer, können bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche erzeugen. Verhindern Sie, dass Gegenstände auf die Ceran®-Glasfläche fallen.
- ▶ Materialien wie Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche sowie Verkrustungen und Verklebungen an der heißen Ceran®-Glasfläche verursachen. Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.

5.6.6 Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche



WARNUNG!

Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche. Scharfe und spitze Kanten können schwere Schnittverletzungen bewirken.

- ▶ Bei Schaden an der Ceran®-Glasfläche das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
 - ▶ Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen.
-

5.7 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.

5.8 Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort die Stromzuführung unterbrechen.

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.
- ▶ Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen der vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

6.1 Transport

6.1.1 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.

6.1.2 Auspacken

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

6.1.3 Lieferumfang

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang.

6.1.4 Verpackungsmaterial entsorgen

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.

6.1.5 Gerät reinigen

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät.



Siehe Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 29

6.2 Sicherheitshinweise zur Inbetriebnahme

6.2.1 Halten Sie die allgemeinen Voraussetzungen ein



- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.



ACHTUNG

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich am Gerät keine Schutzfolie befindet.

- Die Aufstellbedingungen sind eingehalten wie Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang.
- Der Aufstellplatz ist waagrecht.
-  **WARNUNG!** Brandgefahr. Mindestabstand 20 cm zu Wänden einhalten. Bei Brandgefahr die Unterlage und Wand mit nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleiden.
-  **WARNUNG!** Betreiben Sie das Gerät nur mit einer abschaltbaren Netzsteckdose. FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorschalten.



Beachten Sie 'Verwendungszweck', Seite 12

6.2.2 Besondere Hinweise für die Aufstellung von varithek 2.0[®] gp-3400

- Ausreichend gute Belüftung sowie Dunstabzug sind am Aufstellort erforderlich.

6.2.3 Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten

- ▶ Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde.

6.2.4 Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten



WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung. Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten.

- ▶ Lassen Sie Elektroarbeiten nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder eine Elektrofachkraft ausführen.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur über Fehlerstromschutzschalter –RCD - an. Das Gerät an eine Steckdose mit Schutzkontakt anschließen.
- ▶ Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschaden bis hin zu Kabelbrand möglich. Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung. Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.









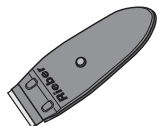
Siehe auch 'Zum Gebrauch von Elektrogeräten', Seite 14

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

-  **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Desweiteren besteht die Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran[®]-Glasfläche! Inspizieren Sie das Gerät vor jedem Gebrauch hinsichtlich Unversehrtheit; achten Sie auf die Elektro-Zuleitung.
-  **WARNUNG!** Halten Sie Unbefugte fern. Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
-  **WARNUNG!** Verbrennungsgefahr! Brandgefahr! NIE in einen leeren aufgeheizten Topf oder Pfanne Öl oder Fett gießen.
-  **WARNUNG!** Explosionsgefahr durch überhitztes Öl oder Fett. Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder feuchtem Tuch.
-  **WARNUNG!** Brandgefahr bei unsachgemäß verschmutztem Fettfilter. Sauber halten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße von der Heizfläche fernhalten.
-  **WARNUNG!** Bei Ausfall des Elektronetzes stets den Schalter der Netzsteckdose ausschalten, ansonsten könnte sich das Gerät überraschend wiedereinschalten und unvorhersehbare Risiken bewirken.
- Die Signalleuchte beachten.
 - Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
 - Die Betriebsleuchte leuchtet, wenn die induktive Wärmeerzeugung aktiviert ist bzw. ein metallischer Topf auf der Heizfläche ist.



- Entfernen Sie fest anhaftende Verschmutzungen auf der Ceran[®]-Glasfläche möglichst sofort mit dem **Glasschaber**.




- Entfernen Sie leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem **feuchten Tuch** oder einem Geschirreinigerschwamm **ohne Reinigungsmittel**.



Siehe Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 29

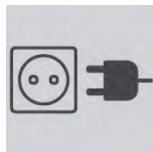
Halten Sie bei Geräten mit induktiver Wärmeerzeugung gewisse Voraussetzungen ein

-  **WARNUNG!** Verbrennungsgefahr! Halten Sie metallische Gegenstände wie Uhren, Ringe, Besteck, Dosen von der Kochzone fern. Diese könnten sehr schnell aufgeheizt werden.
- Verwenden Sie bei Induktionskochgeräten nur induktionstaugliche Behälter wie GN-Behälter, Töpfe und Pfannen.
 - Ungeeignetes Material kann das Gerät beschädigen.
 - Bei ungeeignetem Material erfolgt keine Leistungsabgabe.

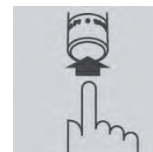
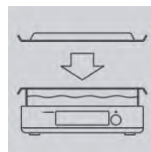
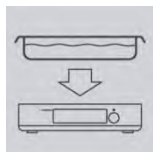
- Mischformen beim Kochmaterial (semi-induktive Kochbehältnisse) vermindern den Wirkungsgrad.
- Induktionstaugliche Kochbehälter stets mittig auf das Induktionskochfeld stellen.
 - Der Kochbehälter wird gleichmäßig erhitzt.
 - Schutz gegen Leerkochen /Überhitzungsschutz ist gewährleistet.
- Halten Sie magnetempfindliche Gegenstände wie Kreditkarten, Telefonkarten fern. Diese könnten beschädigt werden.

7.2 Allgemeine Arbeitsweise

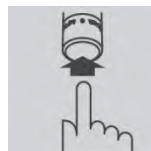
7.2.1 Vorgang starten



- Gerät an den Stromkreis anschließen.
- Schalter der Netzsteckdose einschalten.



- **thermoplate**® auf das Gerät stellen.
- Deckel auflegen.
- Den versenkbaren Drehregler drücken.

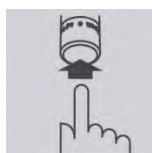


- Die gewünschte Leistungsstufe wählen.
- Drehregler drücken und versenken.

■ Das angewählte Programm wird ausgeführt.

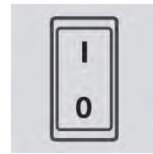
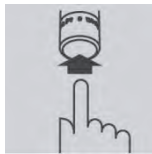
- Wird während des Programmablaufes die Stromversorgung unterbrochen, so muss das Programm neu gestartet werden.

7.2.2 Vorgang abbrechen



- Den versenkbaren Drehregler drücken.
- Den Drehregler auf ,0' drehen.
 - Die LED leuchtet nicht.

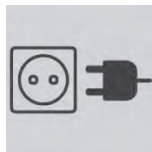
7.2.3 Gerät ausschalten



- Den versenkbaren Drehregler drücken.

- Den Drehregler auf ‚0‘ drehen.
 ■ Die LED leuchtet nicht.

- Schalter der Netzsteckdose ausschalten.



- Den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.

- Gerät abkühlen lassen.

7.3 Hinweise zu den unterschiedlichen Typen

7.3.1 varithek® 2.0 ch-800

Zum Warmhalten verzehrfertig warmer Speisen

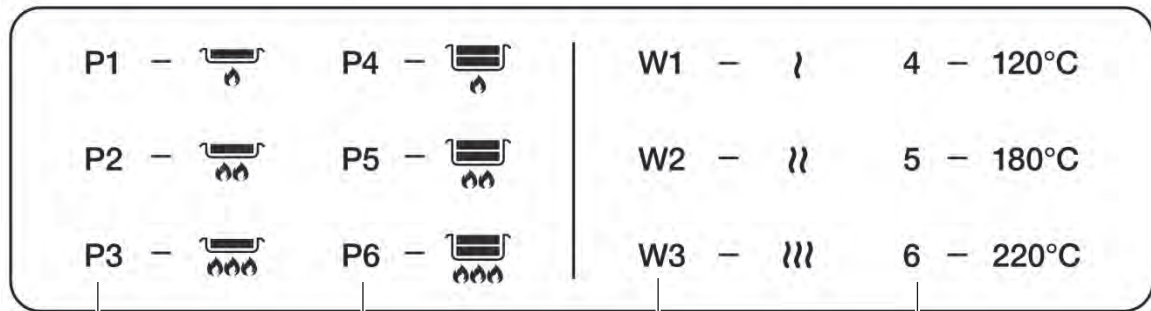
- Versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 9.

7.3.2 varithek® 2.0 ck-2200

Zum Kochen und automatischen Regenerieren, zum Warmhalten, Garen, Grillen

- Warmhaltestufen 1 bis 3 zum Warmhalten verzehrfertig warmer Speisen.
- Leistungsstufen 4 bis 6 zum Braten, Grillen und Kochen.
- Programme P1 bis P6 zum automatischen Regenerieren vorproduzierte Speisen.

P1 - P6: ● - gelb - gelb - rot arbeitet fertig > 3 Stunden - kein HACCP			W1 - W3 / 4 - 6: ● - rot - rot arbeitet > 3 Stunden - kein HACCP			für Gebrauch von thermoplates immer Deckel benutzen In keine Flüssigkeiten eintauchen		
P1 - P6: definierte Programme zur Essensregeneration / W1 - W3: Warmhalten von Essen / 4 - 6: optionale Kochstufen								



Ausgangstemperatur
4° bis 6°C

Programmstufen
zum Erwärmen /
Regenerieren von
kleinen Mengen

Ausgangstemperatur
4° bis 6°C

Programmstufen
zum Erwärmen /
Regenerieren von
großen Mengen.

Ausgangstemperatur
65° bis 70°C

Programmstufen
zum Warmhalten

Leistungsstufen

Zum Kochen,
Braten, Grillen
frischer Speisen

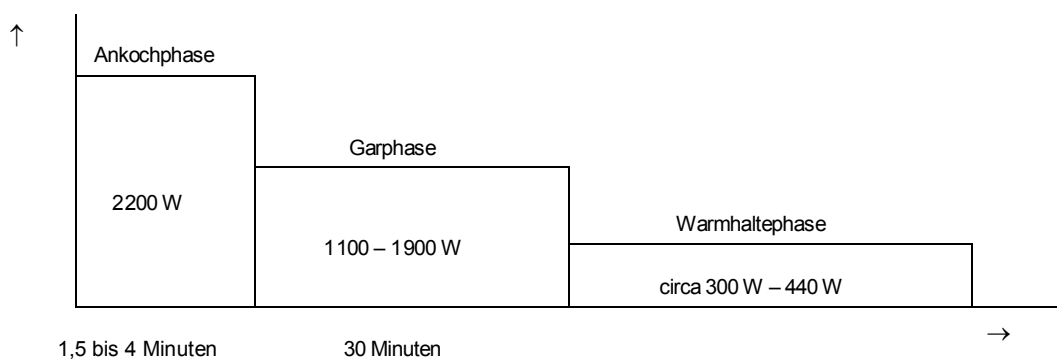
Programmstufen zum Warmhalten

Programmstufe	zum Warmhalten von Speisen	mittlere Leistung
W1 -	für empfindliche Speisen	300 W
W2 -	für weniger empfindliche Speisen	440 W
W3 -	für unempfindliche Speisen	650 W




Während der Warmhaltezeit leuchtet die LED rot.

Programmstufen zum Erwärmen / Regenerieren



Programmstufe	Zum Erwärmen / Regenerieren von Speisen. Beispielsweise	mittlere Leistung
P1 – 	mit empfindlicher Struktur wie Fisch, Reis, Cuscus, Teigwaren	1 100 W
P2 – 	empfindlichen Gemüsegerichten wie Mangold, Spargel, Hopfensprossen, Kaiserschoten	1 220 W
P3 – 	weniger empfindlichen Gemüsegerichten wie Püree, Polenta, Wurzelgemüse, Bohnenkerne, Blumenkohl, Karotten	1 400 W
P4 – 	Thai Curry, leichte Gemüse Eintöpfe, Züricher Geschnetzeltes, Reis, Teigwaren, Cuscus, Püree	1 550 W
P5 – 	Schmorgerichte, Ragouts, Kompakte Eintöpfe mit Fleischanteil	1 700 W
P6 – 	Schmorgerichte, Ragout	1 870 W

- 
 Nach 35 Minuten schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase.
 - Die LED blinkt gelb.
 - Wechsel in die Warmhaltephase

Leistungsstufen zum Garen

Leistungsstufe	zum:	Leistung:
4 – 120°C	Kochen und Dämpfen	1 100 W
5 – 180°C	Kochen und Braten	1 450 W
6 – 220°C	Braten und Grillen	2 200 W

- Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht.
 - Die LED blinkt rot nach 3 Stunden bei ununterbrochener Einschaltdauer.



ACHTUNG

- thermoplate®** kann durch Überhitzung beschädigt werden.
- Beachten Sie die Anleitung zu Ihrem **thermoplate®**.

7.3.3 varithek® 2.0 ck-2800

Zum Kochen, Garen und Warmhalten, Grillen

- Mittels Drehregler stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 9. Schalter ist integriert.

7.3.4 varithek® 2.0 ck-3400

Zum Kochen, Garen und Warmhalten, Grillen

- Mittels Drehregler stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 9. Schalter ist integriert.
- Bei eingeschaltetem Gerät leuchtet die grüne Kontrollleuchte.
- Bei Verbrennungsrisiko an der Kochplatte leuchtet die Temperaturwarnleuchte bei Anschluss an das Stromnetz.
- Durch Drehen des Leistungsreglers im Uhrzeigersinn wird mehr Energie zugeführt, andersherum vermindert.

Hinweis zum Aktivieren der inneren Kochzone

- Mit dem linken Leistungsregler wird zuerst die innere bzw. vordere Kochzone aktiviert.

Hinweis zum Aktivieren der äußeren Kochzone

- Durch weiteres Drehen bis zum Anschlag wird die äußere Kochzone zusätzlich aktiviert. Infolge leuchtet die gelbe Kontrollleuchte.

Hinweis zum Deaktivieren der Kochzone

- Durch Drehen in die 0-Stellung wird die Kochzone abgeschaltet.

Allgemeiner Hinweis

- Stellen Sie Pfanne oder Topf ins Zentrum der Ceran®-Glasfläche.
 Topf-/ Pfannenboden wird gleichmäßig erhitzt.

7.3.5 varithek® 2.0 ik-3500, varithek® 2.0 ik-3500 Q

⚠ Halten Sie die speziellen sicherheitsrelevanten Voraussetzungen ein

 Seite 22

Zum Kochen, Garen und Warmhalten, Grillen

- **⚠ WARNUNG!** Brandgefahr bei unsachgemäß verschmutztem Fettfilter. Sauber halten.
- **ACHTUNG!** Achten Sie auf einen sauberen, trockenen, eingesetzten Fettfilter.
- Induktionstauglichen Kochbehälter mittig auf das Kochfeld stellen. Minimalen Topfdurchmesser 120 mm einhalten.



7.3.6 varithek® 2.0 ik-3600 Qb

 **Halten Sie die speziellen sicherheitsrelevanten Voraussetzungen ein**



Seite 22

Zum Kochen, Warmhalten, Grillen, Garen



Anwendertipp

- Verwenden Sie die beschichteten swiss-ply thermoplates im GN-Format mit oder ohne Griff, sowie Topf- und Pfannenmaterial von Demeyère.

Geeignet für induktionsfähige GN-Behälter der Größen 1/1, 2/3, 1/2 sowie Töpfe und Pfannen mit circa 22 cm Durchmesser. Minimal zulässiger Topf-Durchmesser 120 mm.

- Linker Leistungsregler für vorderes Kochfeld.
- Rechter Leistungsregler für hinteres Kochfeld.
- Beim Einschalten des Gerätes beide Leistungsregler in Position 0 stellen.
- Warten Sie zumindest 3 Sekunden ab. Danach die Leistungsregler auf die gewünschte Leistung einstellen.
 - Wenn der Kochbehälter vom Kochfeld entfernt wird, dann regelt sich das Gerät infolge ausbleibender induktiver Erwärmung automatisch zurück.

Boost-Funktion zum besonders schnellem Aufheizen

- Mit der Boost-Funktion kann zeitlich begrenzt, maximal 10 Minuten, eine Kochstelle mit maximaler Leistung betrieben werden.
- Wenn beide Kochfelder in der Booster-Funktion angewählt sind, dann hat die letzte Auswahl den Vorrang. Die andere Kochstelle wird automatisch auf halbe Leistung verringert. Die maximal mögliche Leistung des Gerätes ist konstant.
- **Zur Aktivierung** drehen Sie den Drehregler auf Stufe 8, danach auf Stufe 9 auf Anschlag. Anschließend den Drehregler auf Stufe 8 einstellen.
- **Zur Deaktivierung** drehen Sie den Drehregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf eine kleinere Stufe als 8.

7.3.7 varithek® 2.0 gp-3400 und gp-2500

Zum Grillen vor dem Gast, Warmhalten

- Mittels Drehregler stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 8. Temperatur einstellbar von 50 °C bis 250 °C.
- Fettablauf über das Fettablaufrohr
- **ACHTUNG!** Stellen Sie sicher, dass an der Unterseite die Fettauffangschale eingesetzt ist.
- **ACHTUNG!** Stellen Sie sicher, dass an der Unterseite ein sauberer / trockener Fettfilter eingesetzt ist. Betrifft Typ gp 2500 i.
- Arbeiten Sie nur mit dafür empfohlenen Werkzeugen.

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 Gefahren durch heiße Teile oder Bereiche



WARNUNG!

Im Bereich heißer Teile wie Kochfläche, Behälter und Speisen kann man sich an Händen und Armen verbrennen. Der Zustand der heißen Heizfläche ist optisch nicht erkennbar.



- ▶ Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- ▶ Halten Sie Unbefugte fern.
- ▶ Lassen Sie das Gerät sich abkühlen.

Die Oberfläche des Geräts ist bei offener Heizfläche spätestens nach 60 Minuten auf Handwärme abgekühlt.

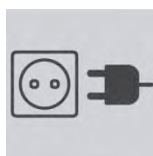
Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



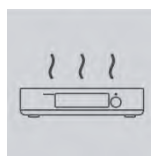
GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- ▶ Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- ▶ Elektrische Betriebsmittel sollen **mindestens alle 6 Monate²** durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.



- ▶ Den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.



- ▶ Gerät abkühlen lassen.

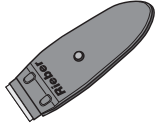


- ▶ Gerät reinigen.

² Quelle: Berufsgenossenschaftliche Vorschrift BGV A3

8.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

Zum Reinigen von Ceran[®]-Glasflächen gelten prinzipiell die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.



- Entfernen Sie fest anhaftende Verschmutzungen auf der Ceran[®]-Glasfläche möglichst sofort mit dem **Glasschaber**.



- Entfernen Sie leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem **feuchten Tuch** oder einem Geschirreinigerschwamm **ohne Reinigungsmittel**.
- **ACHTUNG!** Reinigen Sie die **abgekühlte** Heizfläche mit **handelsüblichem Glasreiniger**.
- Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem **weichen Tuch** trocken.



ACHTUNG

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

- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche oder Stahlwolle oder Stahlbürste.
- ▶ Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray.
- ▶ Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.
- ▶ Halten Sie die Anweisungen laut Produktkennzeichnung ein.

8.3 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.

8.4 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.

8.5 Fettfilter, Fettauffangschale reinigen

Diese Teile sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.



WARNUNG!

Brandgefahr. Abgesonderte Fette und Öle können sich entzünden.

- ▶ Fettfilter, Fettauffangschale reinigen.
- ▶ Fettfilter korrekt montieren. Kein Fremdfabrikat verwenden.

Das Reinigungsintervall richtet sich nach der Intensität der Benutzung und dem Grad der Fettbelastung. Wir empfehlen eine zumindest wöchentliche Reinigung.



ACHTUNG

Unsachgemäß verschmutzter Fettfilter kann das Gerät beschädigen. Trifft ebenso bei fehlendem Filter sowie Fremdfabrikat zu. Überhitzung des Generators möglich. Wasserrückstände im Fettfilter können in die Elektronik angesaugt werden und diese beschädigen.

- ▶ Achten Sie auf den
- ▶ Fettfilter nach der Reinigung gründlich trocknen.

8.6 Gerät trocken in Bereitschaft halten



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Lagerung kann das Gerät beschädigt werden.

- ▶ Geräte nicht stapeln.

- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9 Störung – Was tun?



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Defektes Gerät sofort ausschalten und sperren.
- ▶ Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät heizt nicht auf, Kontrolllampe leuchtet nicht	Gerät defekt Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt Schalter an der Netzsteckdose nicht eingeschaltet. Keine Stromzufuhr	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schalterstellung an der Netzsteckdose prüfen. ➤ Sicherung prüfen. ➤ Steckerverbindung prüfen. ➤ Rücksprache mit Rieber-Service oder einem Vertragspartner
Unzureichende Heizleistung	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Das Gehäuse ist übermäßig heiß	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Ceran®-Glasfläche beschädigt, beispielsweise Riss	Mechanische Gewalteinwirkung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Anschlussleitung oder Anschlussstecker beschädigt	Mechanische Gewalteinwirkung, Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparatur # Elektrofachkraft

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

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

Entsorgung des Gerätes



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das 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 dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



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.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

11 Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen

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

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

- varithek[®] 2.0 ch-800
- varithek[®] 2.0 ck-2200 Q
- varithek[®] 2.0 ck-2800 Q
- varithek[®] 2.0 ck-3400

- varithek[®] 2.0 ik-3500 Qe
- varithek[®] 2.0 ik-3500 e
- varithek[®] 2.0 ik-3 600 Qb

- varithek[®] 2.0 gp-3400 sp
- varithek[®] 2.0 gp-2500i sp

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

EG-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

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

- varithek[®] 2.0 ch-800, varithek[®] 2.0 ck-2200 Q, varithek[®] 2.0 ck-2800 Q, varithek[®] 2.0 ck-3400

- varithek[®] 2.0 ik-3500 Qe, varithek[®] 2.0 ik-3500 e, varithek[®] 2.0 ik-3 600 Qb

- varithek[®] 2.0 gp-3400 sp, varithek[®] 2.0 gp-2500i sp

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG befindet.

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

12 Adresse des Herstellers

Hersteller:

Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG
Rheinlandstraße 10
D 71636 Ludwigsburg
Tel +49 (0) 7141 479-0
FAX +49 (0) 7141 479-200
E-Mail info@eisfink.de
www.eisfink.de

Zuständig für Vertrieb sowie Service:

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