



acs 1100 d3 – 2x varithek®
mit 3seitigem Spritzschutz



acs 1100 d3 – Aufsatz - 2x varithek®
mit Aufsatz




acs 600 ec – 1x varithek®

Beispielhafte Ausführungsvarianten.



Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN
QR-Code beim Typenschild 



acs varithek®
air-cleaning-system acs



DE

Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	3
2	Wichtige Hinweise	3
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	3
2.2	Darstellungskonventionen im Text	4
2.3	Aufbau der Sicherheitshinweise	4
3	Sicherheitshinweise und Warnungen	5
3.1	Verwendungszweck	5
3.2	Pflichten des Betreibers	7
3.3	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	7
3.4	Vermeiden Sie Risiken	8
3.5	Hinweis zum Verhalten im Notfall	9
4	Gerätebeschreibungen	10
4.1	Benennungen	10
4.2	Die Luftführung, Filterstufe 'Basic'	12
4.3	Technische Daten	14
5	Von der Palette abladen, Erste Inbetriebnahme	16
6	Gebrauch	17
6.1	Hinweise zum sicheren Gebrauch	17
6.2	Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen	18
6.3	Elektronische Lüftersteuerung	19
7	Reinigung, Wartung und Pflege	23
7.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege	23
7.2	Reinigungsmittel für Edelstahl	23
7.3	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus	23
7.4	Liste über auszuführende Tätigkeiten sowie Intervalle	24
7.5	Kochbereich, Luftkanäle und Spritzschutz reinigen	25
7.6	Seitliche Filtereinheit(en) reinigen	27
7.7	Technikfach warten und reinigen	31
8	Störung – Was tun?	34
8.1	Störung beseitigen	34
8.2	Hinweis zur Entsorgung	34
9	Haftung und Gewährleistung	35
10	Adresse des Herstellers	36

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2021-12-07	Neuausgabe

2 Wichtige Hinweise

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung acs... varithek®

Beigefügte Unterlagen, abrufbar über den QR-Code an Ihrem Gerät:

- Technische Unterlagen für Ihre spezielle Ausführungsvariante, angewendete Filtertechnik incl. Wartungshinweisen, Kundenzeichnung etc.



Seite 6

- Onlineversion dieser Betriebsanleitung
- Reinigungsmittel für Edelstahl
- Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus
- Konformitätserklärung
- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

Desweiteren:

- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Informationen zu CHECK HACCP
www.riever.de
Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.

2.2 Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.
- Handlungsanweisungen werden so dargestellt.



Siehe '...' Querverweis wird so dargestellt



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

- ▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFAHR

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu **schwerer Körperverletzung oder Tod**.



WARNUNG

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.



VORSICHT

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann zu leichter Körperverletzung** führen.

3 Sicherheitshinweise und Warnungen

3.1 Verwendungszweck

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

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Nur unterwiesenes, geschultes und hierfür autorisiertes Bedienpersonal ist zulässig.



Kapitel 'Pflichten des Betreibers, Seite 7 ff.

- Ein Umbau des Gerätes, beispielsweise Veränderung der Filterkombinationen, durch den Betreiber ist nicht zulässig.
- Verwenden Sie maßlich passende Kochgeräte wie die Kochmodule des Rieber varithek®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Die zugehörigen Betriebsanleitungen sind zu beachten.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Der Umbau des Gerätes durch den Betreiber ist nicht zulässig, beispielsweise die Filterkombinationen.
- Risiken durch herabfallende lose Gegenstände wie Deckel, Kochgeschirr, Besteck. Deshalb das Gerät nicht als Transportmittel verwenden. Das Gerät nur auf ebener Fläche aufstellen.
- Das integrierte **air-cleaning-system acs** sorgt dafür, dass die abgesaugte Luft geruchsneutral in den Raum zurückgeführt wird. Das ersetzt keine Raumluftechnische Anlage.
- Frontcooking ist nur mit vierseitig schließendem Hustenschutz zulässig.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.

⚠ Die Geräte sind mit speziellen Filterstufen für den jeweiligen Anwendungsfall ausgestattet.

- Verwenden Sie das Gerät bestimmungsgemäß und vermeiden so eine starke Geruchs- und Rauchbelastung.

Basic

In jeder Filterkombination enthalten.

Zum braten und dünsten vorwiegend leicht riechender Speisen, wenige Stunden am Tag.

- Fett-, Vlies-, Aktivkohlefilter

Advanced

Zum braten und dünsten stark riechender Speisen, mit wenig Fett, geringer Rauchentwicklung.

- Fett-,
- Vlies-,
- Plasma-,
- Aktivkohlefilter

Flexible HEPA

Zusätzlich zur Basic oder Advanced Kombination, wenn ab und zu intensiver und mit Fett gebraten wird.

Zum braten und dünsten stark riechender Speisen, leichte Rauchentwicklung.

- Fett-,
- Vlies-,
- (Plasma-,)
- HEPA-,
- Aktivkohlefilter

Advance+

Zum braten und dünsten mit mehr Fett, stärkere Rauchentwicklung.

- Fett-,
- Vlies-,
- Elektrostatischer-,
- Aktivkohlefilter

Profi

Zum braten und grillen bei intensiver Zeitnutzung. Starke Geruchs- und Rauchbelastung.

- Fett-,
- Vlies-,
- Elektrostatischer-,
- Plasma-,
- Aktivkohlefilter

HINWEIS: In allen Filterkombinationen von Basic bis Profi enthalten:

- Hochleistungs-Fettabscheider
- Vliesfiltermatte
- Fettauffangwannen

3.2 Pflichten des Betreibers

Betreiber

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

Betreiberpflichten

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

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

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

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

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

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

3.3 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals

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

- Die Organisationsverantwortung trägt der **'Arbeitsverantwortliche'** (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur **'unterwiesene Personen'** zulässig. Schulen Sie das Bedienpersonal für die jeweilige Arbeitsaufgabe; auch anhand der Betriebsanleitung. Kontrollieren das Verstehen anhand der praktischen Umsetzung. Wiederholen Sie die Unterweisung zumindest 1x jährlich.

- Zu Reparaturarbeiten sind nur **'Fachkräfte'** zulässig.
Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen.
Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.
- Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.



Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 35

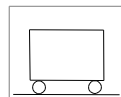
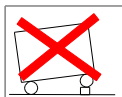
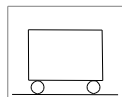
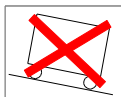
3.4 Vermeiden Sie Risiken

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

3.4.1 Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Die Geräte acs... varithek® dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen, ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr, das Gerät könnte beschädigt werden.
- Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung. Hierzu den Netzstecker ziehen.
- Gerät nur auf gerader Fläche transportieren. Nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen.
- Transport nur mittels der Rollen zulässig.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den 'Feststellbremsen'.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.



ACHTUNG

- Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten. Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen sowie 'Rollen mit Feststellbremse' beschädigt werden.
- Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer, zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.

3.4.2 Risiken infolge Elektrizität

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz, Anschlussleistung) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.

3.4.3 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Hochleistungs-Fettabscheider
- Das Technikfach ist mit einem Sicherheitsschalter überwacht, Druckschalter.
- Bei abweichendem Druck im Technikfach, beispielsweise bei geöffneter Blende, werden alle Komponenten elektrisch freigeschaltet bzw. stillgesetzt. Das Gerät bleibt bestromt.
- Hauptschalter, Betriebsleuchte, digitale Steuerung
- Sicherungsautomat(en)

3.5 Hinweis zum Verhalten im Notfall

 **Erste Hilfe bei Atemwegsbeschwerden bei → Ausführung mit Plasmatechnologie /Option**

WARNUNG



Atemwegsbeschwerden, Tränenreiz, Schleimhautreizungen in Rachen, Hals und Bronchien, Kopfschmerzen, verstärkter Hustenreiz können bei menschlichem Fehlverhalten nicht ausgeschlossen werden.

- ▶ Jeglicher Eingriff in den Plasmagenerator ist unzulässig.
 - ▶ Begeben Sie sich erforderlichenfalls in medizinische Behandlung. Ozonhaltige Luft kann Beschwerden auslösen.
-

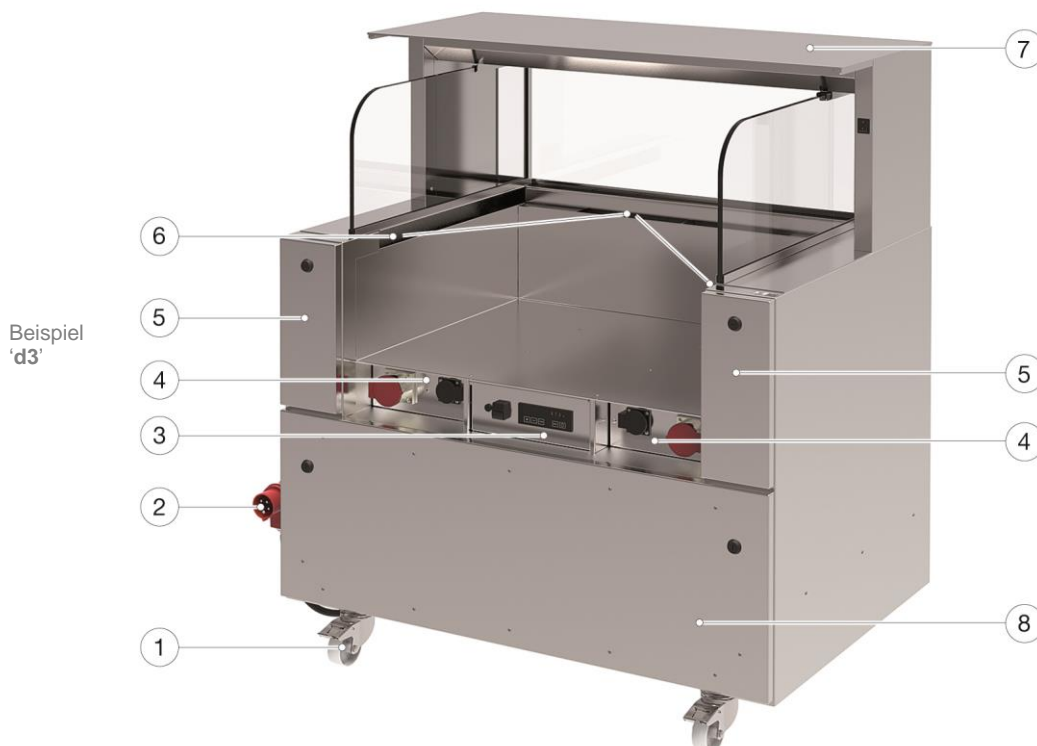
4 Gerätebeschreibungen

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion der Geräte.

4.1 Benennungen

Die Benennung gilt in der Sprachwissenschaft und in der Terminologielehre als die sprachliche Form, mit der Begriffe ins Bewusstsein gerufen werden.

4.1.1 Gerätetyp 'd3'



Beispiel acs 1100 d3 – 2x varithek®

- 1 4 Lenkrollen, hiervon 2 'Lenkrollen mit Feststellbremsen' an der Bedienseite
- 2 Elektroanschluss mit Kabel und Stecker
- 3 Hauptschalter und Betriebsleuchte. Elektronische Lüftersteuerung
- 4 Stromschlüsse für die Kochgeräte. CEE 400 V und Schuko 230 V
- 5 Blende mit 1x Schnellverschluss
- 6 Bereiche der Absaugung (→ 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen)
- 7 Hustenschutz-Aufsatz inclusive Abstellfläche zur Speisenausgabe.
Stirnseitige Hustenschutzgläser, zur Reinigung herausnehmbar.
Mit Beleuchtung.
- 8 Technikfach. Blende mit 2x Schnellverschluss

4.1.2 Gerätetyp 'ec'



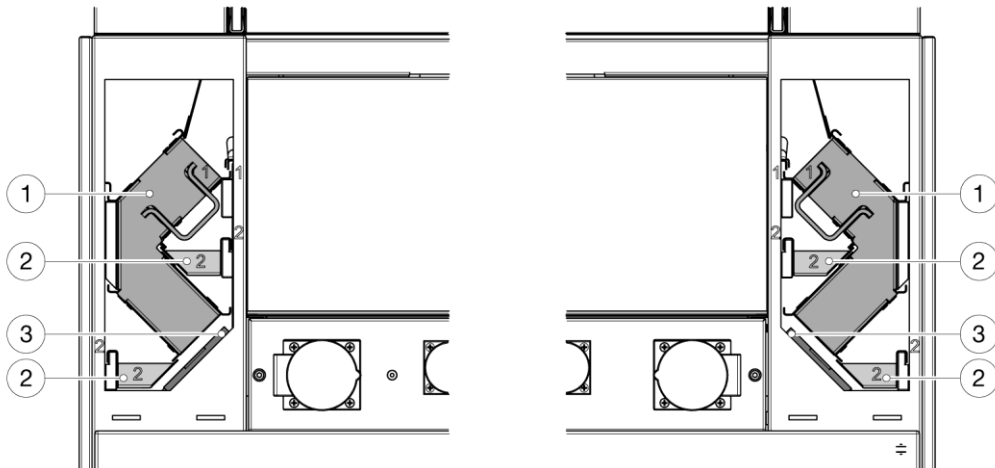
Beispiel acs 600 ec – 1x varithek®

- 6 Bereiche der Absaugung
- 6.1 Bereich der Luftzufuhr → vom Radialgebläse her
- 6.2 Bereich der Absaugung → 1-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen
- 9 Spritzschutz, 3-seitig aus CNS 1.4301 → Abnehmbar ohne Gebrauch von Werkzeug.
- 10 Schneidebrett, aus PE, → aufgelegt und arretiert. Das Schneidebrett ist zum Reinigen abnehmbar.

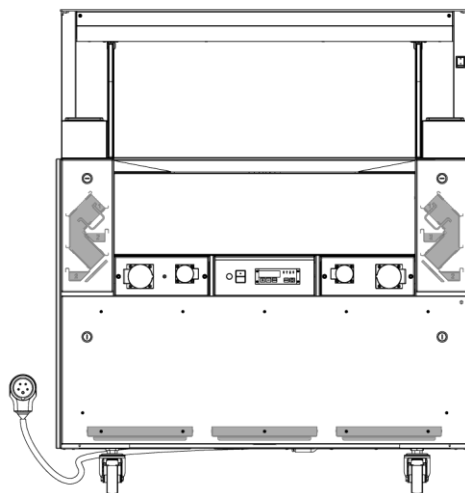
4.2 Die Luftführung, Filterstufe 'Basic'

4.2.1 Die Gerätetypen acs... 'd3', Filterstufe Basic

Gerätetyp 'd3' bedeutet: 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen.



- 1 Hochleistungs-Fettabscheider → Fett und Wasserdampf werden abgeschieden.
- 2 Fettauffangwannen → Es gibt einen einheitlichen Typ Fettauffangwanne. Fettpartikel, die es bis hierher geschafft haben, sammeln sich in den Fettauffangwannen.
- 3 Vliesfiltermatte inclusive Halterung → Partikel bzw. Schwebstoffe werden aus der Luft herausgefiltert.

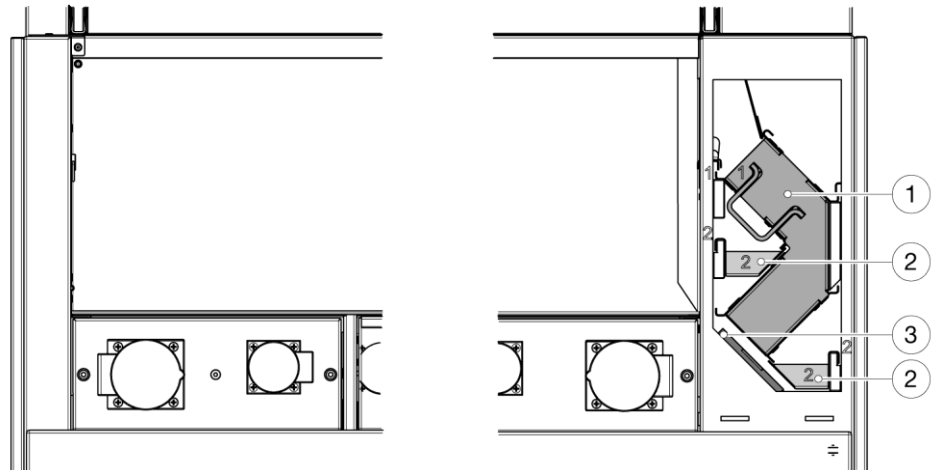


Die Abluft tritt unten durch den Aktivkohlefilter aus.

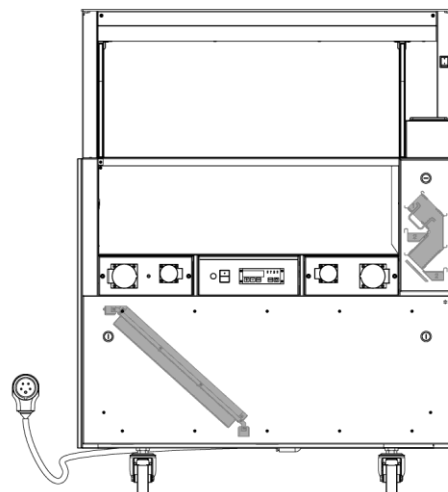
- **Aktivkohlefilter** → zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme Durch Adsorption aufgenommene Substanzen reichern sich in der Kohle an. Zu filternde Stoffe werden mittels Aktivkohlefilter physikalisch aufgenommen.

4.2.2 Die Gerätetypen acs... 'ec', Filterstufen Basic

Gerätetyp 'ec' bedeutet 'EasyClean', deutsch 'Einfach reinigen', 1-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen. Die Gerätetypen der Baureihe 'ec' haben einen Lüftermotor. Die Absaugung erfolgt über links den Luftblasstrahl und rechts mit dem Ansaugen der Luft, das 'Push and Pull' Prinzip.





- 1 Hochleistungs-Fettabscheider → Fett und Wasserdampf werden abgeschieden.
- 2 Fettauffangwannen → Es gibt einen einheitlichen Typ Fettauffangwanne. Fettpartikel, die es bis hierher geschafft haben, sammeln sich in der Fettauffangwannen.
- 3 Vliesfiltermatte inclusive Halterung → Partikel bzw. Schwebstoffe werden aus der Luft herausgefiltert.



Die Abluft tritt unten durch den Aktivkohlefilter aus.

4.3 Technische Daten

4.3.1 Allgemein zutreffende Daten

Nennspannung / Netzfrequenz	3N AC 400V 50/60Hz, circa 2 m Kabel / CEE Stecker 400 V
Leistungsaufnahme	maximal 11 kW
Elektrische Sicherung	Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
Schutzart	IPX4 gemäß DIN EN 60529 → Gerät bietet Schutz gegen allseitiges Spritzwasser. → Gerät nur im Innenbereich von Gebäuden benutzen. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
	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
Zulässige Umgebungstemperatur	von +5 °C bis +40 °C
3-seitiger Spritzschutz	3-seitiger Spritzschutz aus CNS 1.4301. Abnehmbar ohne Gebrauch von Werkzeug.
acs mit 'Aufsatz'	Übergabe- / Tellerablagebord aus 4 mm CNS. CNS Lichtleiste mit eingebauter LED Beleuchtung. Gästeseitige Hustenschutzverglasung aus VSG. Stirnseitige Hustenschutzgläser, zur Reinigung herausnehmbar.
Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591	Umluft 1150 m ³ pro Stunde
Emissionsschalldruckpegel	$L_{pa} \leq 70$ dB(A)
Rostfreie Rollenausstattung	gemäß DIN 18867, Teil 8. Lenkrollen aus 1.4301, Raddurchmesser 80 mm. Hiervon 2 'Lenkrollen mit Feststellbremsen' an der Bedienseite; Bodenfreiheit 120 mm
Bodenfreiheit	120 mm
Werkstoff	Edelstahl CNS 1.4301
Technikfach	3-seitig geschlossen, bedienungsseitig mit einer durch 2 Schnellverschlüssen abnehmbaren Revisionsklappe. Geräuscharmes Radialgebläse ist auf einer herausziehbaren Konsole angeordnet, ist ohne Werkzeug herausnehmbar.
Lieferumfang	Ohne Systemträger, ohne varithek®-Gerät(e)

4.3.2 Gerätetyp 'd3' betreffend

	acs 1100 d3 – 2x varithek®	acs 1500 d3 – 3x varithek®
	acs 1100 d3 –Aufsatz – 2x varithek®	acs 1500 d3 –Aufsatz – 3x varithek®
Zulässige Zuladung	maximal 100 kg	maximal 140 kg
Außenmaße (L x B x H) Oberkante Abdeckung circa	1100 x 760 x 900 mm, 1103 mm Spritzschutz, 1300 mm Aufsatz	1500 x 760 x 900 mm, 1103 mm Spritzschutz, 1300 mm Aufsatz
Einstellnische (L x B x H) circa	810 x 660 x 260 mm, Nutztiefe 220 mm	1210 x 660 x 260 mm, Nutztiefe 220 mm
Gewicht circa	145 kg	165 kg

4.3.3 Gerätetyp 'ec' betreffend

	acs 600 ec – 1x varithek®	acs 1000 ec – 2x varithek®
		acs 1100 ec –Aufsatz – 2x varithek®
Zulässige Zuladung	maximal 60 kg	maximal 100 kg
Außenmaße (L x B x H) circa	600 x 760 x 900 mm, 1002 mm Spritzschutz	1000 x 760 x 900 mm, 1002 mm Spritzschutz, 1300 mm Aufsatz
Einstellnische (L x B x H) circa	410 x 737 x 260 mm, Nutztiefe 220 mm	810 x 737 x 260 mm, Nutztiefe 220 mm
Gewicht circa	98 kg	125 kg

5 Von der Palette abladen, Erste Inbetriebnahme

Gerät von der Palette abladen



⚠️ WARNUNG

Schweres Gerät. Siehe Typenschild.

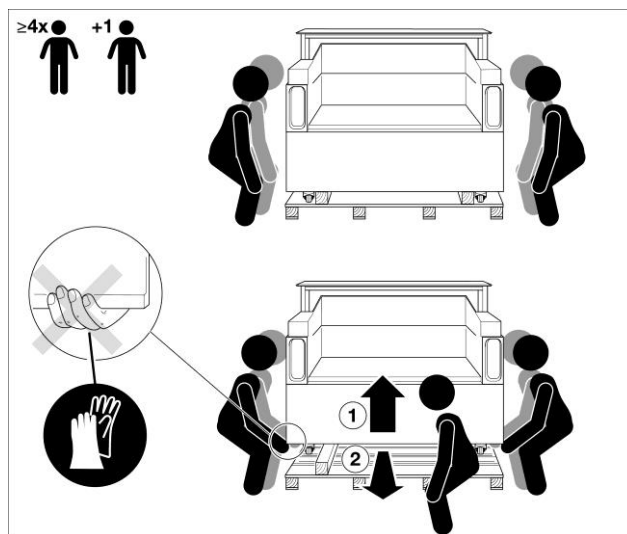
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.
- ▶ Heben Sie das Gerät mit mindestens 4 Personen etwas an. Eine weitere Person zieht zügig die Palette mitsamt den 2 Profilen weg. Nur hierfür unterwiesene Personen sind zulässig.

➤ ACHTUNG

Nicht mit dem Gabelstapler von der Palette abladen, ansonsten entsteht erheblicher Sachschaden.



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



Beispiel

- Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

Gerät reinigen

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



Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 23 ff.



6 Gebrauch

Dieses Kapitel vermittelt Wissen über den Gebrauch bzw. die Bedienung des Gerätes.

6.1 Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden. Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken. Nur in trockenen Räumen im Gebäude verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose frei zugänglich ist, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Gerät nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.

Bestücken Sie das Gerät mit passendem Zubehör

-  Kein Gaskochgerät verwenden. Nicht flambieren.
-  Verwenden Sie für die Friteuse eine Einlegemaske, die ein Verrutschen im Systemträger verhindert. Nur 1 Friteuse am Gerät verwenden, ansonsten kann die Absaugung und Umluftreinigung überfordert sein bzw. Gerüche entstehen.

Beispiel




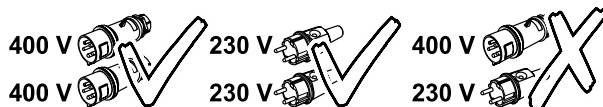
Schnell austauschbare varithek® Koch-Module.

Hocheffizient durch perfekten Wärmeübergang mit thermoplates®.

Anwendertipp

Nur maßlich passende Kochgeräte verwenden.

- Verwenden Sie die Kochmodule des Rieber varithek®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Verwenden Sie **varithek®** Funktionskomponenten.
 - Wenden Sie sich an den Rieber-Kundendienst, da wird Ihnen bestens geholfen.
-  *'Adresse des Herstellers', Seite 36*
- Nur Geräte mit gleicher Spannung gleichzeitig betreiben, also 2x 400 V oder 2x 230 V.



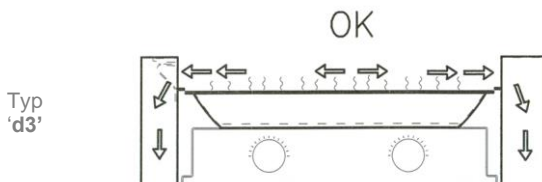
6.2 Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen



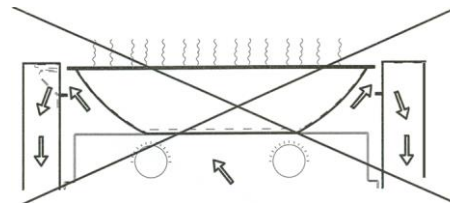
Anwendertipp

Wenn die Absaugung gestört ist, können unangenehme Gerüche entstehen.

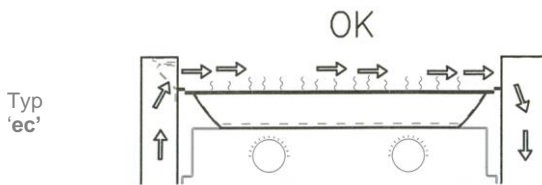
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Oberkanten der Kochgeräte die maximale Oberkante im Kochbereich nicht überschreiten.
- ▶ Bei einseitiger Absaugung, Typ 'ec': Kochgeräte mit anzunehmender höherer Geruchsentwicklung beim Kochen und Braten seitlich rechts platzieren, hier ist die Absaugung intensiver wirksam.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Teile des oberen Absaugbereiches komplett montiert sind. Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett (Option) aufgelegt ist.



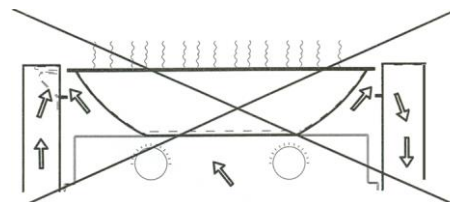
↑ RICHTIG



↑ FALSCH



↑ RICHTIG



↑ FALSCH



Anwendertipp

Wenn die Temperatur zu hoch eingestellt ist können Rauch und Gerüche entstehen.

- ▶ Stellen Sie die Temperatur auf maximal 250 °C ein.

Speisen auf dem Schneidebrett /Option frisch zubereiten

Beispiel

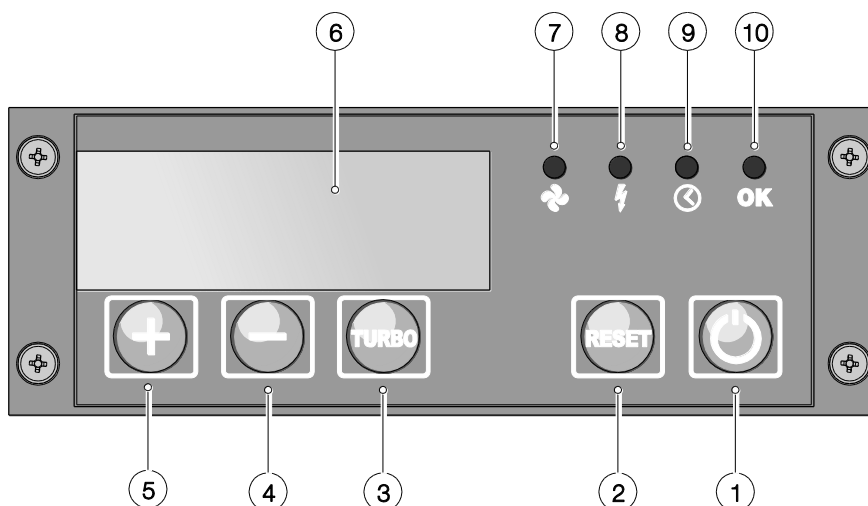
**Anwendertipp**

Bei nicht aufgelegtem Schneidebrett können unangenehme Gerüche entstehen, da die Absaugung gestört ist.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett aufgelegt ist. Eine kurzzeitige Entnahme des Schneidebrettes zum Reinigen stört nicht.

6.3 Elektronische Lüftersteuerung

6.3.1 Bedienfeld

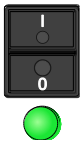
**Taste**

- 1 EIN/AUS
- 2 RESET
- 3 TURBO
- 4 Lüftungsintensität verringern, Stufen 4 bis 1
- 5 Lüftungsintensität erhöhen, Stufen 1 bis 4

Anzeige

- 6 LED Display
- 7 LED Lüfter Störung, rot = Alarm
- 8 LED Plasma Störung, rot = Alarm
- 9 LED Verbrauchszeit Filter überschritten, rot = Alarm
- 10 LED OK, grün = störungsfrei

6.3.2 Einschalten / Ausschalten



- EIN/AUS-Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige am **air-cleaning-system acs** EIN schalten.
- Steuerung ist im STANDBY.



- Taste **EIN/AUS** (1) drücken.
- Bei störungsfreiem Betrieb leuchtet die LED OK grün.
- Die Absaugung startet in der niedrigsten Lüfterdrehzahl, Stufe 1.



Lassen Sie bedarfsweise die Lüftung kurzzeitig nachlaufen, damit sich die durch Restwärme aufsteigenden Wrasen nicht in der Umgebung verbreiten können.

- Taste **EIN/AUS** drücken zum Ausschalten.
- Die Anzeige erlischt. Das Display ist schwarz.



Anwendertipp

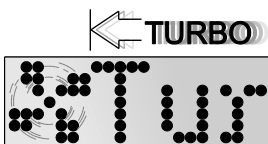
- Wir empfehlen, die **Absaugung nach Beendigung des Kochvorganges noch 10 Minuten nachlaufen zu lassen**, damit sich die durch Restwärme aufsteigenden Wrasen nicht in der Umgebung verbreiten können.

6.3.3 Intensität der Lüftung einstellen



Intensität einstellen, Stufen 1 bis 4

- Drücken Sie die Taste PLUS (5), um die Stufe zu erhöhen. Drücken Sie die Taste MINUS (4), um die Stufe zu verringern.
- Im Display erscheinen die angewählte Stufe und das Lüftersymbol.



TURBO ist die höchste Stufe der Intensität zur Lüftung.

TURBO einstellen

- Drücken Sie die Taste TURBO (3).
- Im Display erscheinen das Lüftersymbol sowie TURBO.



- Nach 5 Minuten schaltet der Lüfter auf die zuletzt angewählte Intensität des Ventilators zurück.

6.3.4 Hinweise zur Störungsbehebung



WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Reparaturarbeiten nur durch Fachkräfte ausführen lassen.
- ▶ Jeglicher Eingriff in das Gerät 'Plasmagenerator' ist unzulässig.



Bei Störung ertönt ein akustischer Dauerton.

- Taste **EIN/AUS** (1) drücken.
- Die Lüftersteuerung ist ausgeschaltet.



- Drücken Sie die RESET-Taste.
- Der akustische Dauerton erlischt.

- Beheben Sie die Störung oder veranlassen Sie die Reparatur durch eine Fachkraft.

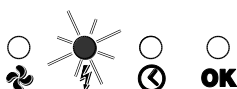
6.3.5 Meldungen sowie Maßnahmen zur Behebung von Störungen

Eine Störung wird im Display angezeigt. Wenn mehrere Störungen gleichzeitig anliegen, dann wird die Störung mit der höchsten Priorität angezeigt. Die Störungsanzeige verdrängt die Betriebsanzeige des Lüfters. Die Störungen (7), (8), (9) leuchten solange, bis diese behoben und quittiert werden.



Kontrollieren Sie mögliche Fehler:

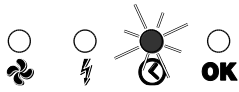
- Ist das Technikfach geschlossen?
- Sind die Filter im Technikfach frei von irgendwelchen Gegenständen?
- Sind die Rieber-Aktivkohlefilter korrekt eingelegt?
- Sind im Bereich der Luftzufuhr die Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen und Filtermatten korrekt montiert?
- Ist der Lüfter defekt? Kein Luftstrom?



Kontrollieren Sie mögliche Fehler:

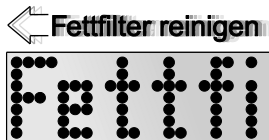
- Ist das Technikfach geschlossen?
- Ist der Stecker des Radialgebläses / Plasmagenerators eingesteckt?
- Sind die Aktivkohlefilter korrekt platziert?

6.3.6 Meldungen infolge überschrittener Verbrauchszeiten



Wenn die Verbrauchszeit überschritten ist:

- Die rote LED Verbrauchszeit leuchtet.
- Ein akustischer Dauerton ertönt.
- Der Anzeigetext im Display weist auf die erforderliche Maßnahme hin.



Die Zeitintervalle zur Reinigung der Hochleistungs-Fettabscheider sind maximal 12 Betriebsstunden.

Fettfilter reinigen

- **⚠ Brandgefahr**
Reinigen Sie die Hochleistungs-Fettabscheider und fügen diese vorschriftsgemäß mit den anderen Filterkomponenten wieder ein.
- Filtermatte bedarfsweise erneuern.

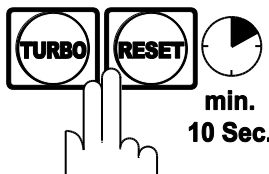


Die Zeitintervalle zur Erneuerung der Rieber-Aktivkohlefilter sind maximal 500 Betriebsstunden. Grundsätzlich nur den in der Anzeige benannten Filtertyp verwenden.

Rieber-Aktivkohlefilter erneuern

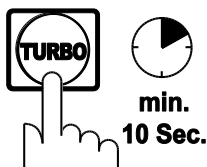
- Erneuern Sie im Technikfach die Rieber-Aktivkohlefilter.

6.3.7 Verbrauchszeiten zurücksetzen, Betriebsstunden anzeigen lassen



Die Zähler der Verbrauchszeiten zurücksetzen auf '0'

- Erledigen Sie vorschriftsgemäß die Wartungsarbeit gemäß Anzeige im Display. Setzen Sie erst danach die Meldung zurück. Hierzu:
- Drücken Sie im noch ausgeschalteten Betriebszustand gleichzeitig die Tasten TURBO und RESET, zumindest 10 Sekunden.
- Die vorab angemahnten Zähler sind auf jeweils Zählerstand '0'.



Betriebsstunden anzeigen lassen

- Drücken Sie die Taste TURBO und halten Sie diese zumindest 10 Sekunden gedrückt.
- Im Display wird die Anzahl der gesamten Betriebsstunden angezeigt. Dies ist die Zeit bei eingeschalteter Lüftersteuerung. Die Anzeige kann nicht zurückgesetzt werden.

7 Reinigung, Wartung und Pflege

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

7.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.



- ▶ Vor Wartungsarbeiten das Gerät elektrisch freischalten. Hierzu den Netzstecker ziehen.
- ▶ Kontrollieren Sie dass Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- ▶ Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- ▶ Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate** ¹ durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

Risiken Brand



Brandgefahr

Brandgefahr bei beschädigten, fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten sowie Fettauffangschalen verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Nach Gebrauch den Filterbereich täglich reinigen.
- ▶ Feuchten Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen, nicht im Backofen.

7.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

- Siehe beigelegte Unterlagen, auch abrufbar über den QR-Code an Ihrem Gerät:



[Seite 3](#)

7.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

- Siehe beigelegte Unterlagen, abrufbar über den QR-Code an Ihrem Gerät:



[Seite 3](#)

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

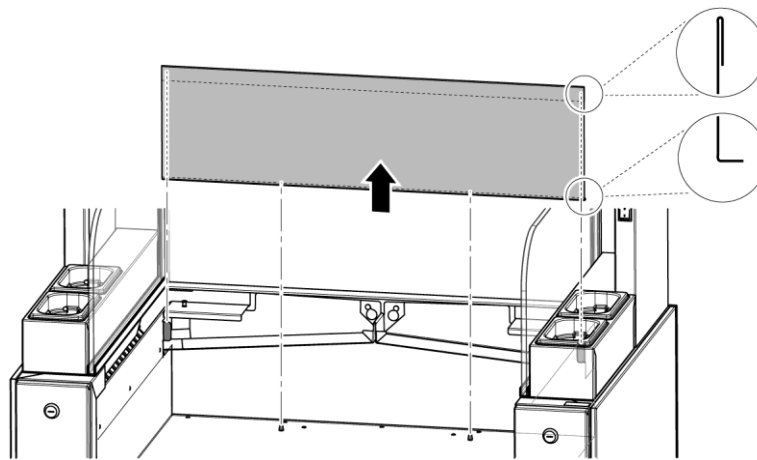
7.4 Liste über auszuführende Tätigkeiten sowie Intervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Nach dem Gebrauch, zumindest täglich	Kochbereich reinigen.	 Seite 25 ff.
	Seitliche Filtereinheit(en) reinigen	
	Fettauffangschalen reinigen , Hochleistungs-Fettabscheider reinigen Vliesfiltermatte inspizieren	 Seite 27 ff.
Bedarfsweise	Rollen reinigen	 Seite 34
Alle 7 Arbeitstage bzw. wöchentlich	Technikfach inspizieren, bedarfsweise reinigen	 Seite 31
Nach zumindest 500 Betriebsstunden	Aktivkohlefilter erneuern	 Seite 31
Alle 4 bis 6 Monate	HEPA Filter. Elektrostatisher-Filter ²	Siehe Fußnote unten
Alle 6 Monate	Elektrisches Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV Vorschrift 3, Hierbei den Fehlerstromschutzschalter prüfen lassen	 Seite 23
Nach zumindest 3000 Betriebsstunden	Bei Ausführung mit 'Plasmatechnologie': Plasmagenerator reinigen	 Seite 33
Bedarfsweise	Desinfizieren. Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Bauftragten ab.	

² Beachten Sie die beigegefügte Unterlagen, auch abrufbar über den QR-Code an Ihrem Gerät: Technische Unterlagen für Ihre spezielle Ausführungsvariante, angewendete Filtertechnik incl. Wartungshinweisen, Kundenzeichnung etc.

7.5 Kochbereich, Luftkanäle und Spritzschutz reinigen

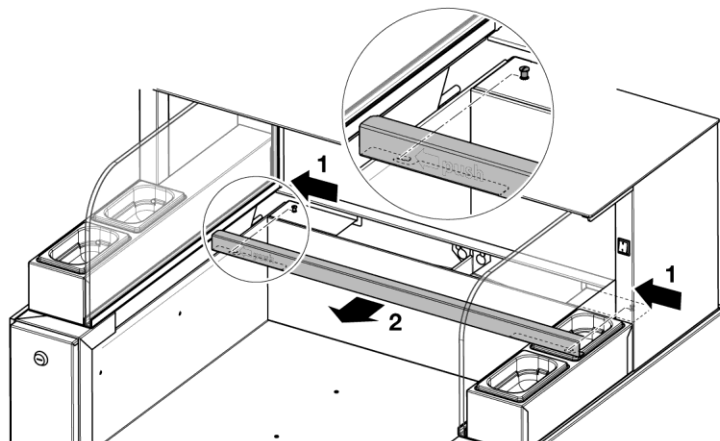
Beispiel
'd3'



Die Abdeckung der Luftkanäle ist unten links und rechts mit Stiften fixiert und oben eingehängt.

Hinweis zum abnehmbarem U-Profil am Aufsatz

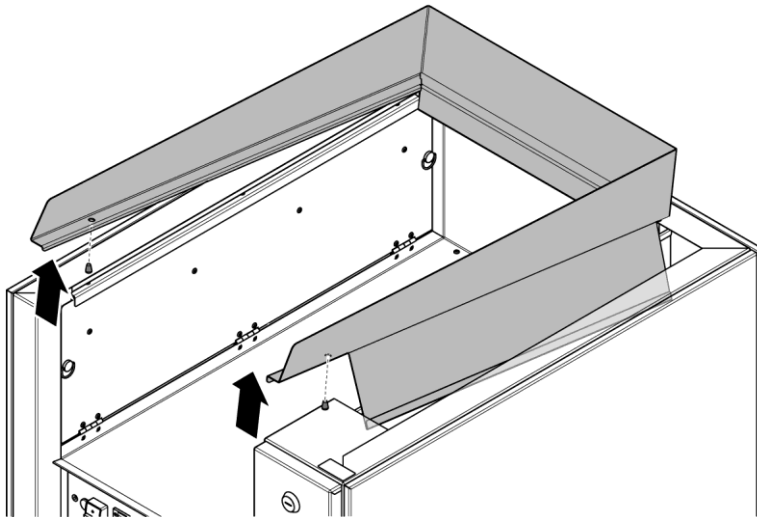
Beispiel
'd3'



Die Markierungen, Pfeil und 'pusch' Schrift, sind Gravuren an der Oberfläche.

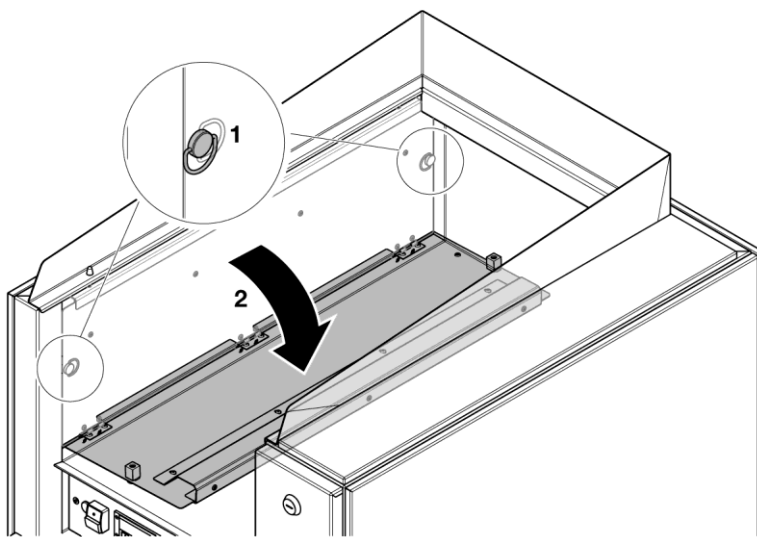
- **Wenn Sie das U-Profil entnehmen**, dann schieben Sie es nach links in Pfeilrichtung und entnehmen es zu sich bedienerseitig heraus.
- **Wenn Sie das U-Profil einbauen**, dann positionieren Sie die Profile übereinander und schieben das U-Profil danach nach rechts in die Betriebsposition.

Beispiel
'ec'



- Achten Sie bei der Montage auf den passgenauen Sitz; achten Sie auf die 2x Fixierungen per Stift.

Beispiel
'ec'



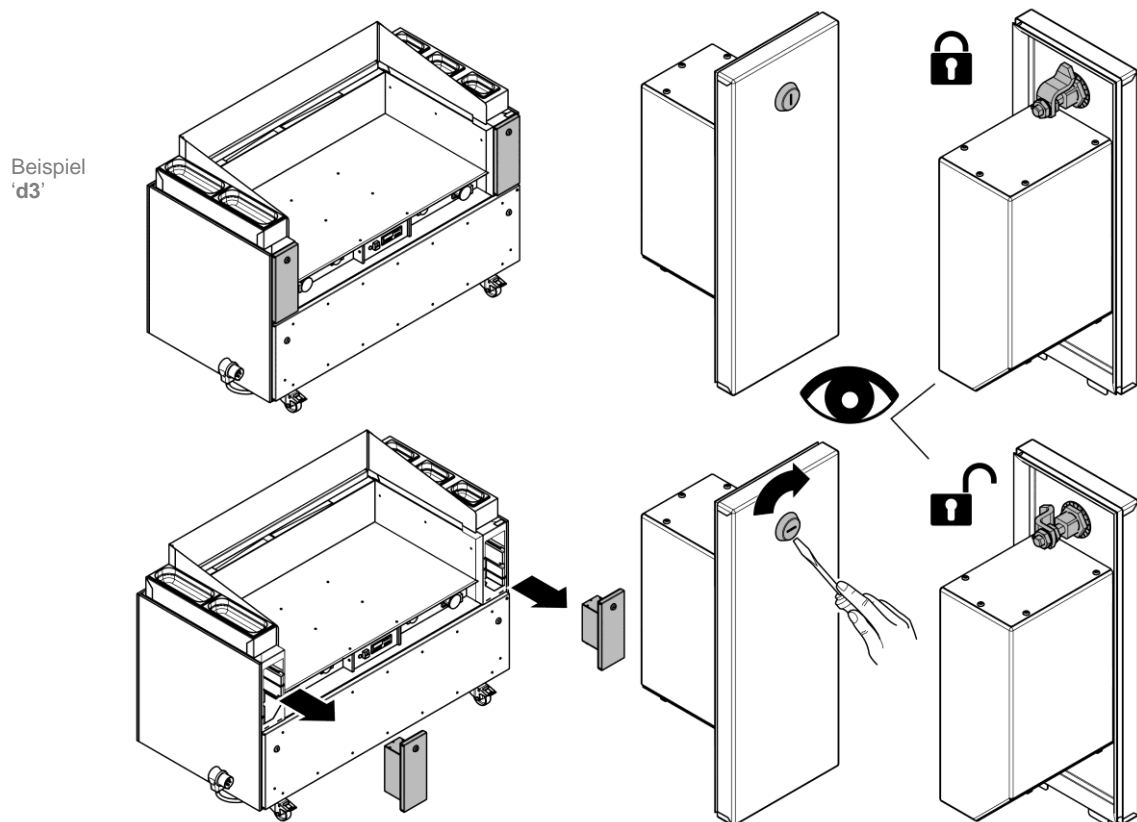
- Öffnen Sie zum Reinigen die Abdeckung links, hierzu die Verschlüsse betätigen.

7.6 Seitliche Filtereinheit(en) reinigen

7.6.1 Halten Sie die sicherheitsrelevanten Voraussetzungen ein

- Reinigen Sie die Filterkomponenten in der seitlichen Filtereinheit nach dem Gebrauch **täglich**.
- Das Gerät vor Reparatur, Wartungs- und Reinigungsarbeiten elektrisch freischalten; hierzu den Netzstecker abziehen.

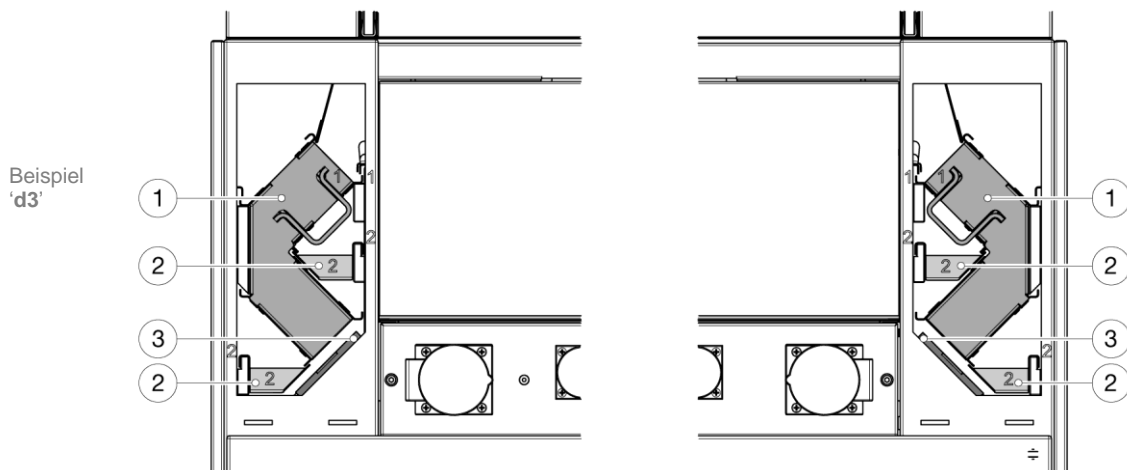
7.6.2 Hinweise zum Aus- und Einbau



Das Bild zeigt beispielhaft den Gerätetyp 'd3'.

Der Gerätetyp 'ec' hat nur rechts eine Filtereinheit, 1-seitige Randabsaugung.

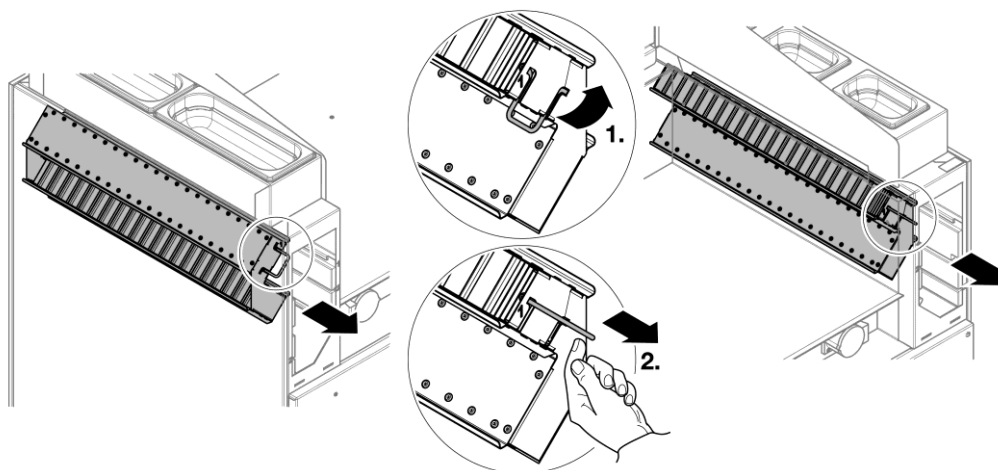
Filterkomponenten



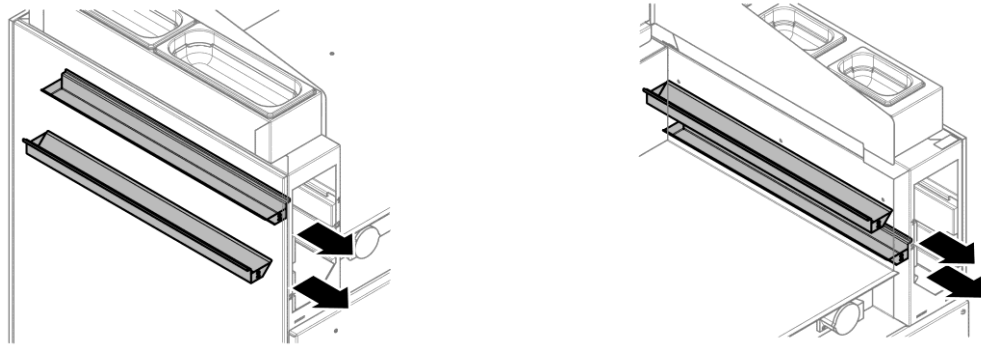
- 1 Hochleistungs-Fettabscheider → Fett und Wasserdampf wird abgeschieden.
- 2 Fettauffangwannen → Es gibt einen einheitlichen Typ Fettauffangwanne. Fettpartikel, die es bis hierher geschafft haben, sammeln sich in der Fettauffangwannen.
- 3 Vliesfiltermatte inclusive Halterung → Es gibt einen einheitlichen Typ Filtervlies. Partikel bzw. Schwebstoffe werden im Trockenfilter aus der Luft herausgefiltert.

Nach dem Öffnen des Schnellverschlusses der Blende können die Teilepositionen 1 bis 3 nach vorne herausgezogen sowie kontrolliert und gereinigt werden.

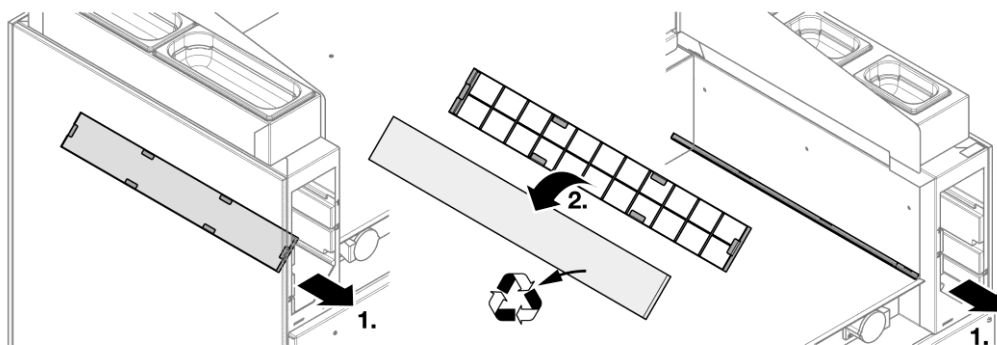
Die Reihenfolge beim Aus- und Einbau ist beliebig



Es gibt einen linken und einen rechten Hochleistungs-Fettabscheider; leicht unterscheidbar am schwenkbaren Griff zur Entnahme.



- Entnehmen Sie die Fettauffangwanne(n) achtsam.
Bei verschüttetem Öl ist umgehend eine Grundreinigung des Technikfaches erforderlich.



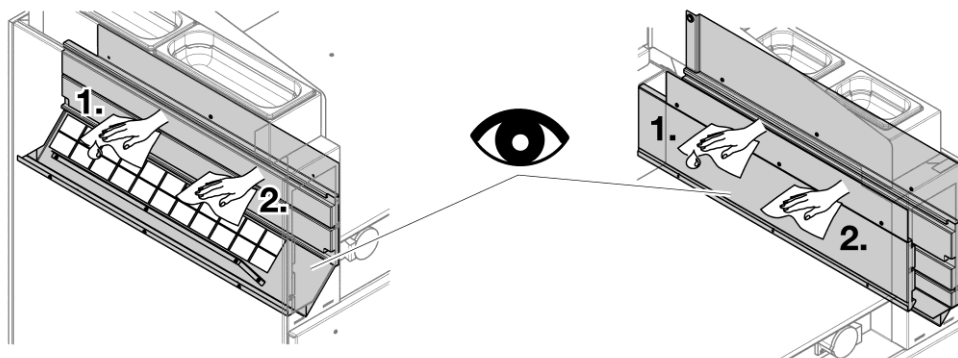
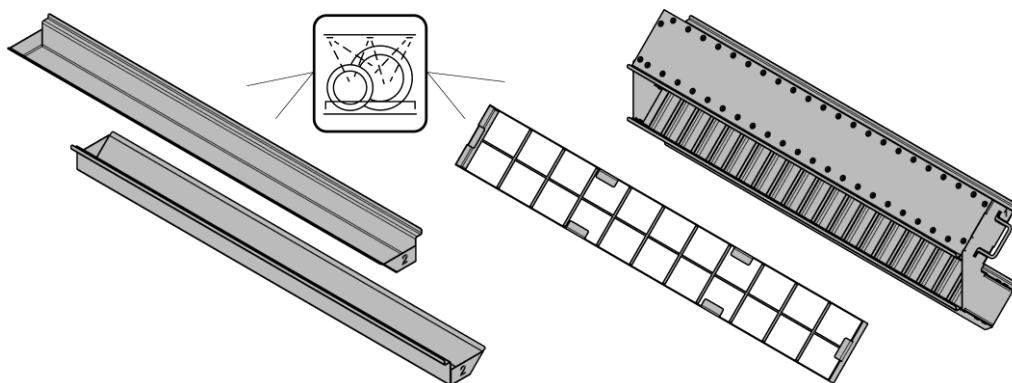
Fettpartikel lagern sich auf der Vliesfiltermatte ab. Wenn sich Fettflecken bilden und das Vlies schmierig anföhlt, dann sollten Sie dieses umgehend erneuern.

- Entsorgen Sie die verbrauchte Vliesfiltermatte mit dem Hausmüll.

Bestell-Nr. 61 98 05 96

7.6.3 Hinweise zur Reinigung

- Reinigen Sie den Hochleistungs-Fettabscheider in der Spülmaschine.
 - Die filigranen Konturen im Inneren werden so gründlicher gereinigt.
- Reinigen Sie die Fettauffangwannen mit fettlöslichem Reinigungsmittel. Gründlich spülen und danach vollständig trocknen.
- Reinigen Sie bedarfsweise die Halterung für die Vliesfiltermatte.



- Achten Sie auf vollständig getrocknete sowie unbeschädigte Teile vor dem Zusammenbau.
- Sichern Sie die Lage der stirnseitigen Abdeckung mit dem verriegelbaren Drehverschluss.



Seite 27

- Achten Sie auf komplett montierte, aufgelegte Teile wie das Schneidebrett /Option.

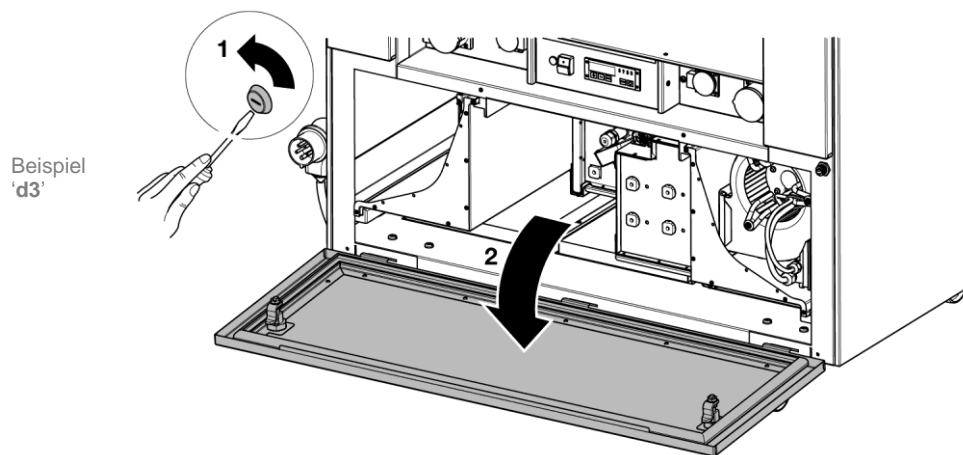
7.7 Technikfach warten und reinigen

Beachten Sie die beigelegte Unterlagen, auch abrufbar über den QR-Code an Ihrem Gerät:

- Technische Unterlagen für Ihre spezielle Ausführungsvariante, angewendete Filtertechnik incl. Wartungshinweisen, Kundenzeichnung etc.

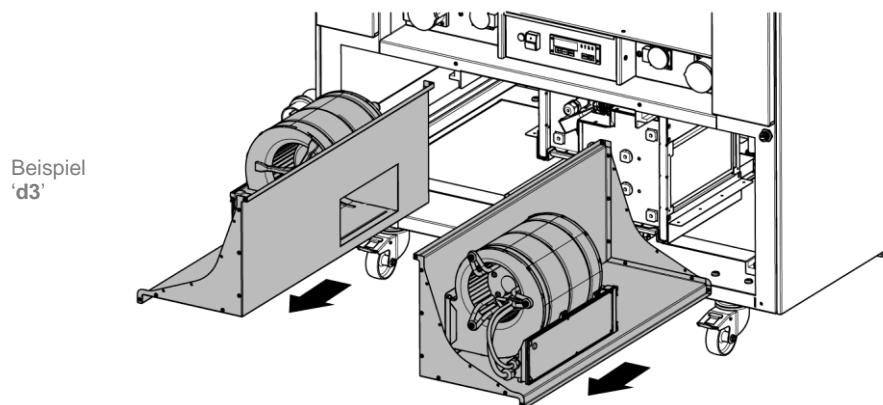
7.7.1 Technikfach inspizieren, reinigen, Filter erneuern

Öffnen und Schließen



- Öffnungswinkel circa 70 bis 90 °, Abdeckung einfach entnehmen bzw. einstecken.

Reinigung des Radialgebläses



- Ziehen Sie den Stecker des Radialgebläses ab.
- Ziehen Sie die Baugruppe mitsamt Radialgebläse nach vorn heraus.
- Reinigen Sie die verunreinigten **Oberflächen am Radialgebläse** mit einem **heißen und leicht getränkten Tuch** mit **milder** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.
- Einbau in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Aktivkohlefilter erneuern

Die Geräte acs varithek® sind mit Aktivkohlefiltern ausgestattet. Die Verwendungsdauer des Aktivkohlefilters ist abhängig von der Art der Wrasen und dem Grad der Fettbelastung. Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden.

- Wir empfehlen, die Rieber-Aktivkohlefilter zumindest **nach 500 Betriebsstunden** zu **erneuern**. Erneuern Sie die Filter bei störenden Gerüchen vorzeitig.
- Erneuern Sie die Aktivkohlefilter stets vollständig.
- Stellen Sie keine Gegenstände im Technikfach ab. Nur mit trockenem Aktivkohlefilter betreiben.
- Aktivkohlefilter umweltgerecht entsorgen, gehört in den Hausmüll.

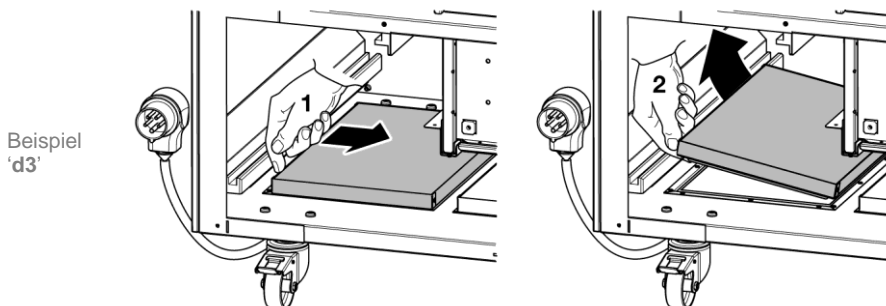
Bestell-Nr. 37 25 22 08 Aktivkohlefilter 409x270x32 mm

Hinweis zur Ausführung mit 'Flexible HEPA' /Option

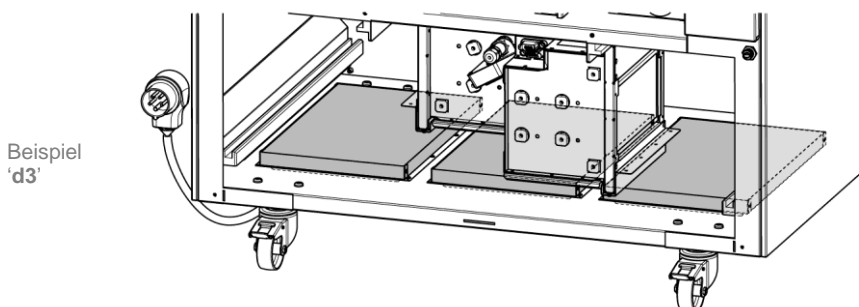
HEPA Filter sind nur für die Filterkombinationen ohne Elektrostatischem Filter geeignet.

- Platzieren Sie den HEPA Filter über dem Aktivkohlefilter.

Bestell-Nr. 61 98 05 58

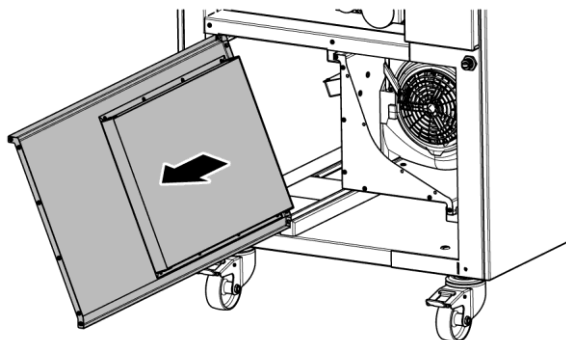


- Zum Entnehmen des Aktivkohlefilters diesen seitlich antippen, nach oben ankippen bzw. drehen.
- Achten Sie beim Einsetzen des Aktivkohlefilters in die muldenartige Aufnahme auf korrekten Sitz.



Anzahl abhängig vom Gerätetyp

Beispiel
'ec'



➤ **Brandgefahr**

Trocknen Sie einen feuchten Aktivkohlefilter nie im Backofen oder Trockner. Lassen Sie den Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen.

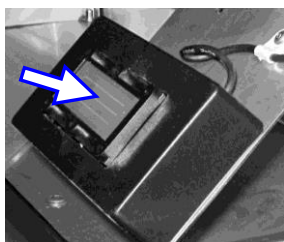
7.7.2 Bei Ausführung mit Plasmatechnologie /Option

Beachten Sie die beigelegte Unterlagen, auch abrufbar über den QR-Code an Ihrem Gerät:

- Technische Unterlagen für Ihre spezielle Ausführungsvariante, angewendete Filtertechnik incl. Wartungshinweisen, Kundenzeichnung etc.

	! WARNUNG
	<p>Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jeglicher Eingriff in den Plasmagenerator ist unzulässig. ▶ Stellen Sie keine Gegenstände im Technikfach ab.

Detail



Ausbleibende Reinigung der Elektrode am Plasmagenerator kann unangenehmen Geruch beim Gebrauch des Gerätes infolge Funktionsstörung bewirken.

- Reinigen Sie die Elektrode am Plasmagenerator; **zumindest alle 3 000 Betriebsstunden**. Hierzu ein kratzfreies Tuch verwenden. Bedarfsweise etwas alkoholhaltige Flüssigkeit verwenden, anschließend trocken reiben.

7.7.3 Rollen sowie Rollen mit Feststeller reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- ▶ Bei Reinigung mit dem Dampfstrahler kann das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.
- ▶ Reinigen Sie die Rollen mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8 Störung – Was tun?

8.1 Störung beseitigen

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Steckdosen funktionieren nicht	Sicherungsautomat(en) ausgelöst	▶ Zustand kontrollieren. # 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 Werkskundendienst.

8.2 Hinweis zur Entsorgung



Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das Gerät besteht aus hochwertigen Materialien, die wiederverwendet bzw. recycelt werden können. Hierfür können Sie das Gerät bei der Firma Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen zur fachgerechten Verwertung abgeben bzw. auf Ihre Kosten zusenden.

9 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Rieber GmbH & Co. KG. Beispielsweise sind Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller
- Aktivkohlefilter
- Vliesfiltermatte
- HEPA-Filter /Option

10 Adresse des Herstellers

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