

varithek® 2.0

Mit Kochfläche aus Ceran®-Glas

1/1-ch-800	zum Warmhalten von Lebensmitteln
1/1-ck-2 800	zum Warmhalten, Garen
1/1-ck-3 400-2Z-o	zum Warmhalten, Garen mit 2 Heizzonen

CE

Mit Induktionskochfeld

1/1-ik-3 500	zum Warmhalten, Garen
1/1-ik-3 500-o	zum Warmhalten, Garen
1/1-ik-3 600-2Z-□	zum Warmhalten, Garen

Mit Grillfläche aus Edelstahl

1/1-gp-3 400-SP	zum Grillen

Mit Fläche aus Edelstahl

1/1-hp-SP	zum Kühlhalten sowie Warmhalten von Speisen
1/1-hp-SP-i	zum Kühlhalten sowie Warmhalten von Speisen, zum Einbau

Geräte der Größe 1/1, Breite 325 mm



Betriebsanleitung beachten

Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild

DE

Ausgabe: 2022-11-18

Rieber

The mobile kitchen company

Rieber Professional. Unsere Lösungen bringen Ihnen Qualität, Sicherheit sowie vor allem hohe Energie-Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

CHECK HACCP – In Sachen HACCP-Dokumentation bietet Ihnen die Plattform CHECK CLOUD das digitale System CHECK HACCP, eine unkomplizierte, sichere und transparente Temperaturerfassung.

Neben dieser sind noch weitere digitale Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich. Die digitale und automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft.



Inhaltsverzeichnis

1 Wichtige Hinweise 4
1.1 Gebrauch der Anleitung 4
1.2 Darstellungskonventionen im Text 5
1.3 Aufbau der Sicherheitshinweise 5
2 Sicherheitshinweise 6
2.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen 6
2.2 Verwendungszweck 8
2.2.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind 8
2.2.2 Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch sowie Fehlgebrauch 8
2.2.3 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Ceran®-Glasfläche 9
2.2.4 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Induktionskochfeld, betrifft Typen -ik- 9
2.2.5 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Grillfläche aus Edelstahl 9
2.2.6 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Fläche aus Edelstahl zum Kühlhalten sowie Warmhalten 9
2.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 10
2.3.1 Stromschlaggefahren 10
2.3.2 Risiken bei unsachgemäßer Aufstellung des Gerätes 11
2.3.3 Risiken bei Funktionsstörung 12
2.3.4 Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern 12
2.3.5 Risiken bei Geräten mit induktiver Erwärmung, Typen -ik- 13
2.3.6 varithek® 2.0 im vollständigen Zustand verwenden 14
2.3.7 Einbaugerät varithek® 2.0 hp-SP-i 14
2.3.8 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt 14
2.3.9 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen 15
2.4 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften 15
2.5 Hinweis zum Verhalten im Notfall 15

3 Gerätebeschreibung 16
3.1 Typenübersicht 16
3.2 Benennung der Teile 17
3.2.1 Typen ch und ck 17
3.2.2 Typen gp 18
3.2.3 Typen ik 18
3.2.4 Typen hp 20
3.3 Technische Daten 22
3.4 Zubehör und dessen Verwendung 23
3.4.1 thermoplate® 23
3.4.2 varithek® GN-port 24
3.4.3 varithek® Auftisch -Systemträger 24
3.4.4 varithek®- Einbau-Systemträger 25
4 Hinweise zur Erstinbetriebnahme /Wiederinbetriebnahme 26
5 Gebrauch 27
5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 27
5.2 Allgemeine Arbeitsweise 28
5.2.1 Vorgang starten 28
5.2.2 Vorgang abbrechen 28
5.2.3 Gerät ausschalten 29
5.3 ch-800 29
5.4 ck-2 800 29
5.5 ck-3 400-2Z-o 30
5.6 ik-3 500, ik-3 500-o 31
5.7 ik-3 600-2Z-□ 32
5.7.1 Übersicht der Funktionen 32
5.7.2 Bestimmungsgemäße Verwendung 34
5.7.3 Hinweise zum Gebrauch 34
5.8 gp-3 400-SP 35
5.9 hp-SP, hp-SP-i 35
5.10 Zubehör und dessen Verwendung 37
6 Reinigung, Wartung und Pflege 38
6.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 38
6.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 38
6.3 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen 39
6.4 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen 40
6.5 Fettfilter, Fettauffangschale reinigen bei den Typen ik-3 500 40
6.6 Lüftungsgitter reinigen 41
6.7 hp-SP, hp-SP-i 41
6.8 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung 41
6.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten 41
7 Störung – Was tun? 42
8 Register 43
9 Haftung und Gewährleistung 44
10 Adresse des Herstellers 44

1 Wichtige Hinweise

1.1 Gebrauch der Anleitung

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



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

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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen ☺

1.2 Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.

▌ Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.



Siehe '. . . ' ‚Querverweis wird so dargestellt.



ACHTUNG

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



Anwendertipp

► Nützlicher Hinweis oder Tipp

1.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - 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'.



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.

2 Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt.

2.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seiner Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.
- Verwenden Sie **varithek® 2.0** bestimmungsgemäß, zu Ihrer Sicherheit.

Seite 8 ff.



Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene, hitzebeständige Oberfläche, um Brandgefahr und Unfälle zu vermeiden.



Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel. Ansonsten kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!

Bei Verwendung von Verlängerungskabel: 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 mm^2 betragen.



Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten. Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschaden bis hin zu Kabelbrand sind möglich.

Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung.

Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.



Vergewissern Sie sich, dass der Wippschalter in der Position ‘AUS’ und der Leistungsregler in der Position ‘O’ sind, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Bei Ausfall des Elektronetzes den Schalter der Netzsteckdose ausschalten, ansonsten könnte sich das Gerät überraschend wiedereinschalten und unvorhersehbare Risiken bewirken.



Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm einhalten. Das Gerät nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen betreiben. Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen.



Der Zustand der heißen Oberfläche der Glasfläche ist optisch nicht erkennbar. Die heiße Oberfläche der Glasfläche und die angrenzenden Oberflächen nicht berühren. Bitte lassen Sie das Gerät sich vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder verstauen. Ansonsten besteht Verbrennungs- und Brandgefahr!

Während der Nutzung werden **thermoplate**® heiß. Verwenden Sie deshalb beim Hantieren mit heißen **thermoplate**® Schutzhandschuhe. Vermeiden Sie Verbrennungen.

WARNUNG Beim Anheben des Deckels kann es zu Verbrühungen durch heißen Dampf oder heißes Kondenswasser kommen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Speisen. Überprüfen Sie die Temperatur der Speisen vor der Ausgabe.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

2.2 Verwendungszweck

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

2.2.1 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®- Auftisch Systemträger.**
  Vorgesehen zur Aufnahme im **varithek®- Einbau Systemträger.**



Siehe "Zubehör und dessen Verwendung, Seite 37

- Die Technischen Daten für das Gerät einhalten. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild sowie die Produktkennzeichnung.
- Beachten Sie den jeweiligen gerätespezifischen Verwendungszweck.



Siehe Angaben auf dem Deckblatt, Seite 1

2.2.2 Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch sowie Fehlgebrauch

 # Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch, allgemein

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- 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.
- thermoplate® direkt auf der Ceran®-Glasfläche des Gerätes varithek® 2.0 auflegen.
- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Kochbehälter.
- Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht. Halten Sie die Anforderungen laut HACCP ein.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.

2.2.3 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Ceran®-Glasfläche

➢ Halten Sie Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße von der Ceran®-Glasfläche fern, ansonsten kann Sachschaden entstehen.

2.2.4 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Induktionskochfeld, betrifft Typen -ik-

➢ 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.

2.2.5 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Grillfläche aus Edelstahl

- Zum Braten und Schmoren von Lebensmitteln.
- Stellen Sie nie ein Kunststoffgefäß auf der heißen Grillfläche ab, ansonsten kann Sachschaden entstehen.

2.2.6 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Fläche aus Edelstahl zum Kühlhalten sowie Warmhalten

- Zum Kühlhalten sowie Warmhalten von Lebensmitteln.
- Das Gerät **hp-SP** ist vorgesehen zur freien Aufstellung sowie zum Einschieben in einen passenden varithek®-Systemträger.
- Das Gerät **hp-SP-i** ist vorgesehen zum Einbau in ein Gehäuse.



Siehe separate Einbauanleitung für dieses Gerät

2.3 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.

2.3.1 Stromschlaggefahren

⚠ Gefahren infolge elektrischen Stroms



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.

⚠ Stromschlaggefahr bei beschädigter Ceran®-Glasfläche



WARNUNG

Stromschlaggefahr bei beschädigter Ceran®-Glasfläche, beispielsweise Riss im Glas.

- ▶ Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz.
- ▶ Vermeiden Sie elektrisch leitende Materialien in unmittelbarere Umgebung, beispielsweise Spritzschutz aus Metall.



ACHTUNG

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

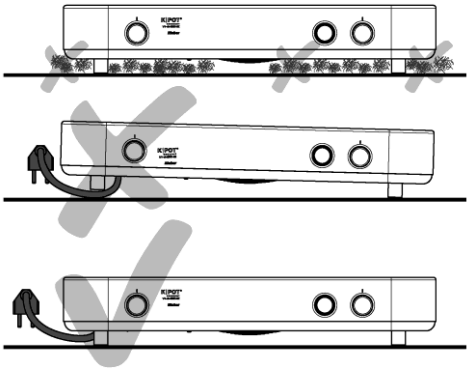
- ▶ Stellen Sie bei **varithek® 2.0** mit Ceran®-Glasfläche nie einen heißen Topf auf die kalte Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf die “heiße” Ceran®-Glasfläche, ansonsten kann infolge von Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
- ▶ Stellen Sie keinen unpassend großen oder schweren Topf oder Gegenstand auf das Gerät.
- ▶ Vermeiden Sie das Herabfallen von Gegenständen. 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.

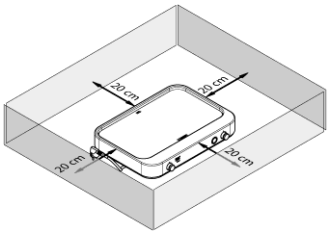
2.3.2 Risiken bei unsachgemäßer Aufstellung des Gerätes

⚠ Risiken Brandgefahr. Achten Sie auf die stabile Lage

Auch an der Unterseite des Gerätes wird Wärme abgestrahlt in den Bereichen der Be- und Entlüfung. Brandschutz-Maßnahmen sind einzuhalten. Jegliche Behinderung der Be- und Entlüftung kann die Funktion des Gerätes stören.

- Halten Sie einen Mindestabstand von **10 cm** zu Wänden ein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
  Das Elektrokabel soll freiliegend sein. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Aufstellfuß des Gerätes auf dem Elektrokabel abstützt.
- Achten Sie auf eine ungestörte Be- und Entlüftung des Gerätes.
  Flusen fern halten, ansonsten besteht Brandgefahr.



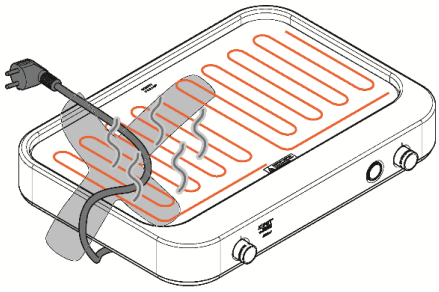


Bildhaftes Beispiel

⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr beim Kontakt des Elektrokabels mit der heißen Heizfläche

Das Elektrokabel kann beim Kontakt mit der heißen Heizfläche beschädigt werden.

- Halten Sie das Elektrokabel von der Heizfläche fern.
- Lassen Sie das Gerät sich ausreichend abkühlen, erst danach beispielsweise einpacken und transportieren.



Bildhaftes Beispiel

⚠ Risiken bei Feuchtigkeit

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

- Verwenden Sie in Nassräumen kein Verlängerungskabel.

⚠ Risiken bei Umgebungstemperatur weniger als +2 °C.

Kriechstrom kann gefährlich sein. Kriechstrom kann das Gerät beschädigen sowie die Funktion stören. Bei Temperaturen unter +2 °C können elektrische Kriechströme durch Kondenswasser entstehen.

- Vermeiden Sie Umgebungstemperaturen kleiner +2 °C.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen.
- Lassen Sie das Gerät ggf. sich ausreichend anpassen bzw. akklimatisieren an die wärmere Umgebungstemperatur.

2.3.3 Risiken bei Funktionsstörung

 # Unbeabsichtigte Inbetriebnahme vermeiden

Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Leistungsregler / EIN-AUS-Schalter in der Position ‘AUS’ sind, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

 # Richtiges Verhalten bei Stromunterbrechung

Eine Stromunterbrechung kann etliche Ursachen haben und somit nicht ausgeschlossen werden. Nach einer Stromunterbrechung kann das Gerät in einem unklaren Betriebszustand sein.

Wird während des Programmablaufes die Stromversorgung unterbrochen, muss entschieden werden, wie das weitere Vorgehen ist.

- Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz.
- Stellen Sie den Leistungsregler in Position ‘0’.
- Kochen Sie die Speise weiter mit einer passenden Programmstufe, rühren Sie hierbei die Speise.

2.3.4 Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern



WARNUNG

Explosionsgefahr durch überhitztes Öl oder Fett.

- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- NIE Öl oder Fett in einen leeren aufgeheizten Topf oder Pfanne gießen, ansonsten besteht Verbrennungs- und Brandgefahr.
- Brennende Grillplatten / Bratflächen nie mit Wasser löschen, ansonsten besteht Explosionsgefahr.
- Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder feuchtem Tuch.

2.3.5 Risiken bei Geräten mit induktiver Erwärmung, Typen -ik-

 # Risiken durch unerwartete Erwärmung von Gegenständen infolge Induktion



WARNUNG

Verbrennungsgefahr beim Tragen metallischer Teile am Körper im Nahbereich eines Induktionsgerätes nahe der Kochebene.

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

➢ ⚠ Verbrennungsgefahr! Überhitzungsgefahr. Lassen Sie beim Gerät mit induktiver Erwärmung bei Verwendung des Einbau-Systemträger die Systemträgerklappe stets geöffnet.

Siehe ‘varithek®- Einbau-Systemträger‘, Seite 25



ACHTUNG

Sachschaden an magnetempfindlichen Teilen ist nahe der Kochebene beim Induktionsgerät möglich.

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

 # Risiken für Personen mit Herzschrittmacher infolge Induktion



WARNUNG



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

Wir empfehlen:

- ▶ Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher fern. Kennzeichnen Sie ggf. diesen Aufstellplatz.
- ▶ Lassen Sie ggf. mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.

2.3.6 varithek® 2.0 im vollständigen Zustand verwenden

Einige Geräte sind mit einem Fettfilter und/oder Fettablauf sowie Fettauffangschale ausgestattet.

➢ Verwenden Sie das Gerät im kompletten Zustand.



Beispiel gp

5 Fettauffangschale
6 Fettablauf

2.3.7 Einbaugerät varithek® 2.0 hp-SP-i

➢ Stromschlaggefahr. Schützen Sie das Einbaugerät vor Feuchtigkeit. An der Rückseite ist die Schutzart IPX0 (kein Schutz gegen Fremdkörper, kein Schutz gegen Wasser). Treffen Sie erforderliche bauliche Maßnahmen, die ausreichend Schutz schaffen.

'Technische Daten', Seite 22 ff.

Siehe separate zugehörige Einbauanleitung für dieses Gerät

2.3.8 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

- Das Typenschild vermittelt wichtige Technische Angaben für den Gebrauch sowie eine eindeutige Identifikation, die beispielsweise für Ersatzteile erforderlich ist. Instruktionen unterstützen den korrekten Umgang.

2.3.9 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 ist das Gerät mit einem Anschluss zum Potenzialausgleich ausgeführt.
  Die Verbindung aller leitfähigen Körper (Gehäuse) elektrischer Betriebsmittel mit einem geerdeten Schutzleiter und mit der Haupterdungsschiene ist die Grundlage für den Schutz gegen elektrischen Schlag.
- Das Gerät hat eine Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, die grün leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

2.4 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.

Maximale Warmhaltedauer nach HACCP beträgt 2 Stunden.

2.5 Hinweis zum Verhalten im Notfall

➢ Im Notfall immer sofort den Stromanschluss unterbrechen, den Anschlussstecker lösen.

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen, Stromschlag sowie Schnittverletzungen

➢ Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.

➢ Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Typenübersicht

	varithek® 2.0	Hinweise:
	1/1-ch-800	Ceran®-Glasfläche, 800 W, 1/1 flächig
	1/1-ck-2 800	Ceran®-Glasfläche, 1/1 flächig
	1/1-ck- 3 400-2Z-o	Ceran®-Glasfläche, 2x rund
	1/1-ik- 3 500	Ceran®-Glasfläche mit Induktionskochfeld, 1/1 flächig
	1/1-ik-3 500-o	Ceran®-Glasfläche mit Induktionskochfeld, 1x rund
	1/1-ik-3 600-2Z-□	Ceran®-Glasfläche mit 2 Induktionskochfeldern
	1/1-gp-3 400-SP	Edelstahlplatte, 1/1 flächig

	1/1-hp-SP	Platte aus Edelstahl mit integrierten Kühlkanälen, aktiver Kühlung, 1/1 flächig. Digitale Steuerung. Die auswählbaren Betriebsarten sind: Kühlhalten sowie Warmhalten
	1/1-hp-SP-i	Vorgesehen zum Einbau in ein Gehäuse

 # Verwendete Abkürzungen in der Typbezeichnung

c: ceran, i: induktion, h: heizfeld, k: kochfeld, w: wok, Z: Zone,
o: rund, □: eckig, SP: SWISS-PLY, hp: hybridplatte, gp: grillplatte,
pf: pasta/fritteuse, F: Frontklappe

3.2 Benennung der Teile

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

3.2.1 Typen ch und ck





1 Ceran®-Glasfläche
2 Elektrische Zuleitung
3 Kontrollleuchte für die äußere vordere Heizfläche, leuchtet GELB
4 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler sowie EIN-/AUS Schalter
5 Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, leuchtet GRÜN; rechts daneben ist der zugehörige Leistungsregler
6 Kontrollleuchte für Restwärmeanzeige ‘heiße Oberfläche’, leuchtet ROT, vordere sowie hintere Heizfläche

3.2.2 Typen gp



1 Edelstahl-Heizfläche
2 Elektrische Zuleitung
3 Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, leuchtet GRÜN beim Heizen
4 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler sowie EIN-/AUS Schalter
5 Fettauffangschale
6 Fettablauf

3.2.3 Typen ik

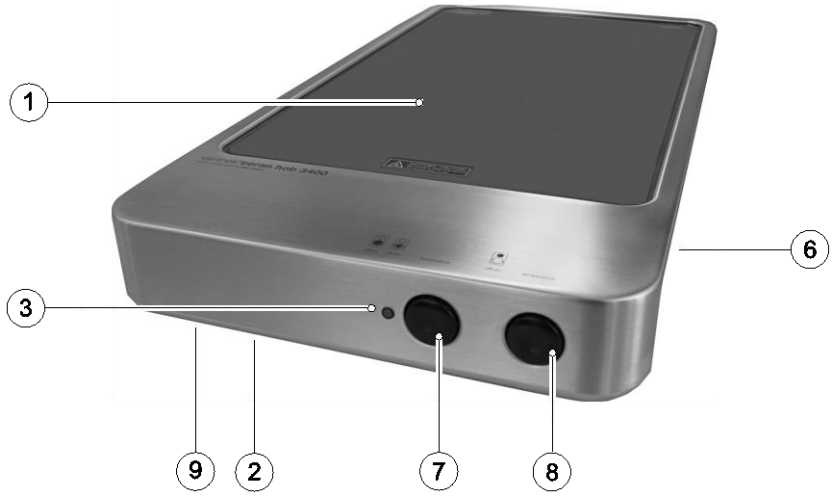
Induktionskochfeld



1 Induktionskochfeld /Ceran®-Glasfläche
2 Elektrische Zuleitung
3 Betriebs-Kontrollleuchte
4 Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’
5 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler sowie EIN-/AUS Schalter
6 Fettfilter

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

Die **Betriebs-Kontrollleuchte** leuchtet GRÜN, wenn die induktive Wirkungsweise aktiviert ist bzw. ein metallischer Topf auf der Heizfläche ist.



7 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler, **vordere** Heizfläche

8 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler, **hintere** Heizfläche

9 EIN-/AUS Schalter

3.2.4 Typen hp





hp-SP

Das Gerät ist vorgesehen zur freien Aufstellung sowie zur Aufnahme in einen varithek®-Systemträger. Vorgesehen zum Kühlhalten sowie Warmhalten von Speisen.

An der Rückseite sind CNS-Abstandsbügel für die benötigte Umluft, wenn das Gerät in einen passenden varithek®-Systemträger eingeschoben wird.

Die Geräte sind stapelbar.

Abmessung:

L x B x H= 325 x 620 (639 mm mit Abstandhalter) x 141 mm

1 **Tasten + –** zur Einstellung der Solltemperatur. Hierzu gleichzeitig die SET-Taste (2) gedrückt halten.

2 **SET-Taste**. Bei gedrückter SET-Taste erscheint die Solltemperatur im Display (6). Bei gedrückter SET-Taste kann mit den Tasten + – (1) die Solltemperatur erhöht oder verringert werden.

3 **Programmwahltaste für die Betriebsart Warmhalten**. Die leuchtende Kontrollanzeige (7) signalisiert die aktuelle Betriebsart. Drücken Sie zur Auswahl der Betriebsart Warmhalten diese Taste.

4 **Programmwahltaste für die Betriebsart Kühlhalten**. Die leuchtende Kontrollanzeige (7) signalisiert die aktuelle Betriebsart. Drücken Sie zur Auswahl der Betriebsart Kühlhalten diese Taste.

5 **Taste EIN/AUS** zum Ein- und Ausschalten. Bei eingeschaltetem Gerät erscheinen Anzeigen im Display (6) sowie eine der Kontrollanzeigen (7).

6 **Display**. Die Isttemperatur an der Fläche GN 1/1 wird angezeigt. Bei gedrückter SET-Taste erscheint die Solltemperatur.

7 **Kontrollanzeigen für die Betriebsarten** Kühlhalten sowie Warmhalten

8 Fläche GN 1/1 aus Edelstahl mit integrierten Kühlkanälen, aktiver Kühlung, flächenbündig mit dem Gehäuse aus Edelstahl

9 Elektrische Zuleitung mit Anschlussstecker

Die Temperatur beim **Kühlhalten** ist regelbar **von +10 °C bis –7 °C**.

Kälteleistung[1] 180 Watt bei VT -10 °C, Kältemittel R134a

Beim Wechsel der Betriebsart von Kühlhalten zu Warmhalten startet das Gerät sofort.

Die Temperatur beim **Warmhalten** ist regelbar **bis +120 °C**.

Beim Wechsel der Betriebsart von Warmhalten zu Kühlhalten startet das Gerät, wenn die Platte aus Edelstahl auf circa 40 °C abgekühlt ist.



hp-SP-i, zum Einbau

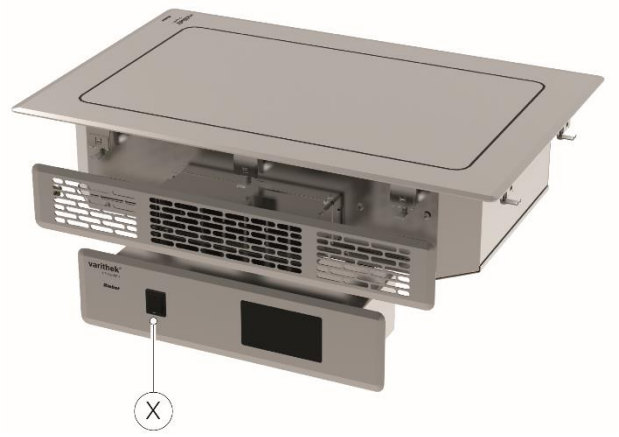
Das Gerät ist vorgesehen zum Einbau in ein Gehäuse. Vorgesehen zum Kühlhalten sowie Warmhalten von Speisen.

Abmessung Funktionsfeld:
L x B x H= 398 x 603 x 142 mm

Abmessung Steuergehäuse:
L x B x H= 388 x 121 x 100 mm

Abmessung gesamt:
L x B x H= 500 x 623 x 249 mm

X Hauptschalter (EIN-/AUS Schalter)



hp-SP-i, zum Einbau

[1] Raumtemperatur circa 20 °C.

3.3 Technische Daten

	ch-800	ck-2 800 ck-3 400-2Z-o	gp-3 400-SP	ik-3 500 ik-3 500-o	ik-3 600-2Z-□	hp-SP hp-SP-i
Anschlusswert [W]	800	2 800 3 400	3 400 2 500	3 500	3 600	500
Energieerzeugung	Elektro-kochfeld	Elektro-kochfeld	Grill	Induktion	Induktion	Aktive Kühlung/ Elektrokochfeld
Werkstoff						
Arbeitsfläche	Ceran®-Glasfläche	Ceran®-Glasfläche	Edelstahl	Ceran®-Glasfläche	Ceran®-Glasfläche	Edelstahl
Gehäuse	Edelstahl					
Außenmaße [mm]						
Breite	325	325	325	325	325	Seite 20 ff.
Tiefe	620	620	620 / 642	642	642	
Höhe	62	78	143	140	78	
Gewicht [kg]	6,5	6,5 / 7,0	13	13	9,2	14,1
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. IPX0 gemäß EN 60529 ohne Schutz gegen Fremdkörper. Kein Schutz gegen Wasser. Bei Aufstellung im Freien ist Überdachung bzw. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit erforderlich.					hp-SP: IPX4 hp-SP-i: IPX0
Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230 V 50 / 60 Hz Das Gerät stellt sich automatisch auf die Netzfrequenz ein; es sind keine Maßnahmen erforderlich.					
Länge des Anschlusskabels inclusive Schukostecker:	0,8 m oder 2,5 m entsprechend Bestellung					2,5 m
Kältemittel						R134a/D2 Siehe Typenschild

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 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

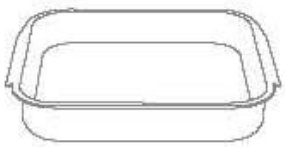
3.4 Zubehör und dessen Verwendung

Anwendertipp

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

- Verwenden Sie Zubehör von Rieber.

3.4.1 thermoplate®

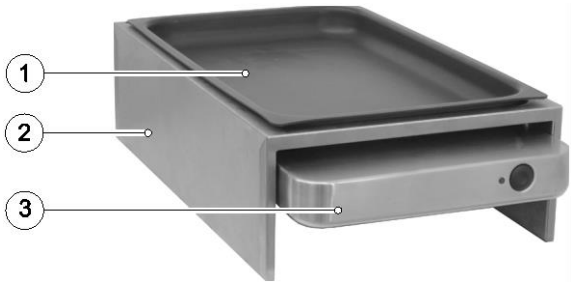


Anwendertipp

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 **SWISS-PLY thermoplates®** im GN Format 1/1; ½ mit 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

➢ **ACHTUNG** **thermoplate®** direkt auf der Ceran®-Glasfläche des **varithek® 2.0** auflegen, ansonsten kann das Gerät überhitzen und beschädigt werden. Gilt nicht bei Typ '**ch-800**'.



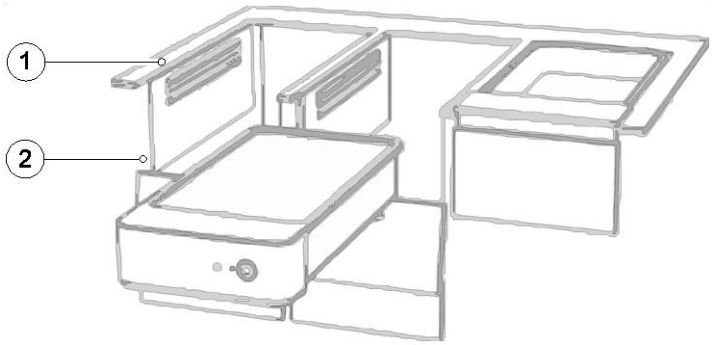
1 **thermoplate®**
2 **varithek® 2.0 ceran hob**
3 **varithek® Auftisch-Systemträger**

- Edelstahl, doppelwandig, mit Boden. Frontklappe doppelt klappbar; oder ohne Klappe.
- 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.

3.4.4 varithek®- Einbau-Systemträger



1 oberer Rahmen

2 **varithek® Einbau-Systemträger V-EST**

- Zum festen Einbau in ein hierfür geeignetes Möbel.
- Zur Aufnahme verschiedener **varithek®** Funktionselemente.

4 Hinweise zur Erstinbetriebnahme /Wiederinbetriebnahme

ACHTUNG

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

- ► Entfernen Sie die Schutzfolie.

⚠ Halten Sie die elektrotechnischen Vorschriften ein

WARNUNG

Sachschäden bis hin zu Kabelbrand sind möglich. Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten.

- ► Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter an.
- ► Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.

Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.

⚠ Besondere Hinweise für die Aufstellung von varithek® 2.0 gp-3 400-SP

- ➢ Achten Sie auf ausreichend gute Belüftung. Dunstabzug ist am Aufstellort erforderlich.

5 Gebrauch

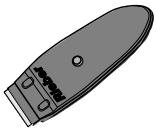
5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- ⚠ **WARNUNG** Verbrennungsgefahr! Brandgefahr! NIE in einen leeren aufgeheiztenTopf 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.
- **ACHTUNG** **thermoplate®** direkt auf der Ceran®-Glasfläche des Gerätes **varithek® 2.0** auflegen, ansonsten kann das Gerät überhitzen und beschädigt werden.
  Gilt nicht bei Typ '**ch-800**'.
- Betreiben Sie das Gerät an einer abschaltbaren Netzsteckdose.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- Aluminiumfolie sowie Kunststoffgefäße von der Heizfläche fernhalten.



Verwenden Sie nur Rieber **thermoplate®** als Kochgefäß. Verwenden Sie immer einen Deckel zum Erwärmen oder Warmhalten von Speisen. Das Kochfeld und der Boden des Kochgefäßes müssen immer sauber und trocken sein. Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, Porzellan oder Aluminiumfolie.



- 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 Geschirrreinigerschwamm **ohne Reinigungsmittel**.

Siehe Kapitel '*Reinigung, Wartung und Pflege*', Seite 38

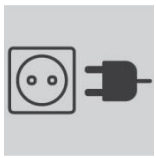
 # Beachten Sie bei Geräten mit induktiver Wärmeerzeugung -ik-…

- ⚠ **WARNUNG** Verbrennungsgefahr! Halten Sie metallische Gegenstände wie Uhren, Ringe, Besteck, Dosen von der Kochzone fern. Diese könnten sehr schnell aufgeheizt werden.
- Verwenden Sie für das Induktionskochgerät nur induktionstaugliche Behälter. Verwenden Sie 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.

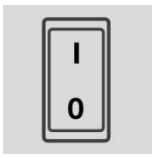
- Stellen Sie den induktionstauglichen Kochbehälter stets mittig auf das Induktionskochfeld.
  - Der Kochbehälter wird gleichmäßig erhitzt.
- Halten Sie magnetempfindliche Gegenstände wie Kreditkarten, Telefonkarten fern. Diese könnten beschädigt werden.

5.2 Allgemeine Arbeitsweise

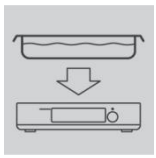
5.2.1 Vorgang starten



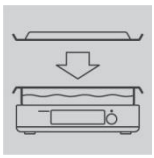
- Gerät an den Stromkreis anschließen.



- Schalter der Netzsteckdose einschalten.



- **thermoplate**® auf das Gerät stellen.



- Deckel auflegen.



- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.



- Die gewünschte Leistungsstufe wählen.



- Leistungsregler drücken und versenken.
  - Das angewählte Programm wird ausgeführt.
- Wird während des Programmablaufes die Stromversorgung unterbrochen, so muss das Programm neu gestartet werden.

5.2.2 Vorgang abbrechen



- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.



- Den Leistungsregler auf ‚0' drehen.
  - Die Kontrollleuchte leuchtet nicht.

5.2.3 Gerät ausschalten



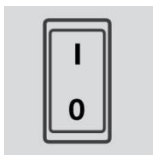
➢ Den versenkbaren Leistungsregler drücken.



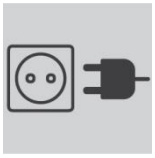
➢ Den Leistungsregler auf ‚0' drehen.



➢ Den versenkbaren Leistungsregler drücken.



➢ Schalter der Netzsteckdose ausschalten.



➢ Den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.



➢ Gerät abkühlen lassen.

5.3 ch-800

 # Bestimmungsgemäße Verwendung varithek® 2.0 1/1-ch-800

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 9.

‘Verwendungszweck, Deckblatt Seite 1, Seite 8 ff.

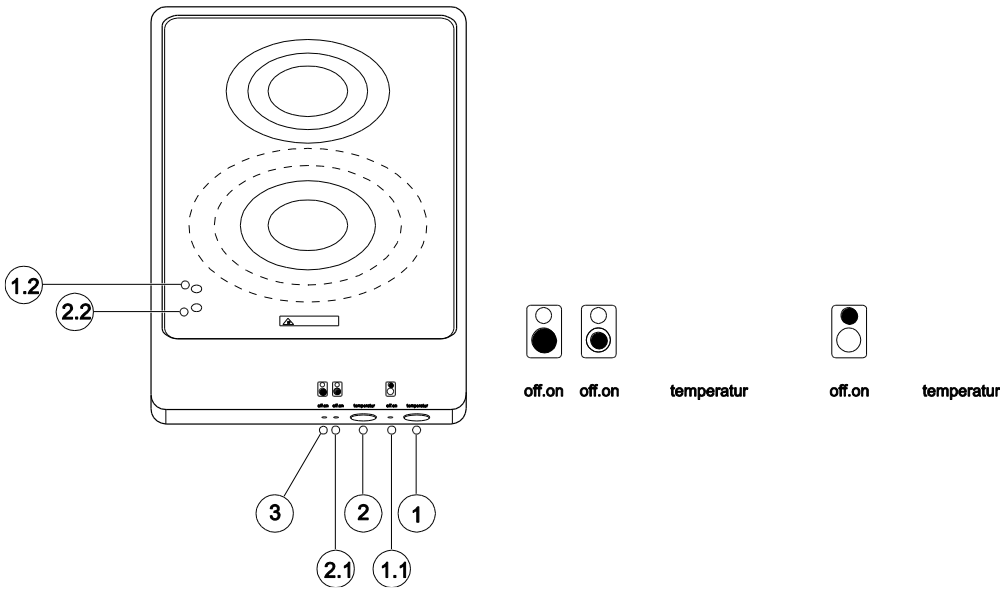
5.4 ck-2800

 # Bestimmungsgemäße Verwendung varithek® 2.0 1/1-ck-2800

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Zum Garen
- Versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 9.

‘Verwendungszweck, Deckblatt Seite 1, Seite 8 ff.

5.5 ck-3400-2Z-o



1 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler, Stufen 0 bis 9, **hintere** Heizfläche; sowie EIN-/AUS Schalter

1.1 Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, leuchtet GRÜN beim Heizen, **hintere** Heizfläche

1.2 Kontrollleuchte für Restwärmeanzeige ‘heiße Oberfläche’, leuchtet ROT, **hintere** Heizfläche

2 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler, Stufen 0 bis 9, **vordere** Heizfläche; sowie EIN-/AUS Schalter

2.1 Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, leuchtet GRÜN beim Heizen, **vordere** Heizfläche

2.2 Kontrollleuchte für Restwärmeanzeige ‘heiße Oberfläche’, leuchtet ROT, **vordere** Heizfläche

3 Kontrollleuchte für die äußere vordere Heizfläche, leuchtet GELB

Hinweis zum Gebrauch der vorderen Kochfläche mit 2 Kochzonen

Durch Drehen des Leistungsreglers im Uhrzeigersinn wird mehr Energie zugeführt, andersherum vermindert.

- Durch Drehen des Leistungsregler (2) im Uhrzeigersinn wird die **innere vordere Kochzone** aktiviert.

- Durch Drehen des Leistungsregler (2) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und leichtes Überdrehen wird die **äußere vordere Kochzone** zusätzlich aktiviert.

- Zum Ausschalten der vorderen Kochzone drehen Sie den Leistungsregler (2) in die Stufe ‘0’.

Anwendertipp

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

5.6 ik-3500, ik-3500-o

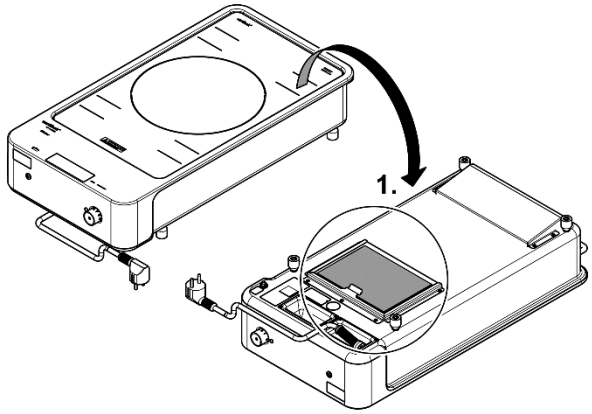
Bestimmungsgemäße Verwendung

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Zum Garen
- Versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 9.

‘Verwendungszweck, Deckblatt Seite 1, Seite 8 ff.

➢ Achten Sie darauf, dass der Filter an der Unterseite des Gerätes korrekt eingesetzt ist.

‘Fettfilter, Fettauffangschale reinigen’, Seite 27



Bildhaftes Beispiel 1/1-ik-3500-o

Hinweis zum Gebrauch

➢ Stellen Sie den induktionstauglichen Kochbehälter mittig auf das Kochfeld.
Beachten Sie hierbei den minimalen Topfdurchmesser ≥ 120 mm.

5.7 ik-3600-2Z-□

5.7.1 Übersicht der Funktionen

Topferkennung	X
Leistungsstufen	X
Schmelz- und Warmhaltefunktion	X
Ankochautomatik	X
Boost-Funktion	X
Brücken-Funktion	X
Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung)	X

5.7.1.1 Topferkennung (Induktion)

- Die Kochstufe einer Kochstelle kann ohne aufstehendes Kochgeschirr eingestellt werden.
- Die Leistung wird von der Steuerung in der Regel erst freigegeben, wenn geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt wird. Achten Sie auf geeignetes Kochgeschirr.
- **Ohne erkannten Topf** schaltet **nach Ablauf von 10 Minuten** die Steuerung des Gerätes die Kochstelle ab. Das Gerät kann erst wieder eingeschaltet werden, nachdem der Leistungsregler in die Position „0“ zurückgedreht wurde.
- Mindest-Topfdurchmesser: 120 mm

5.7.1.2 Leistungsstufen

- Die Leistungsstufen 1 bis 9 ermöglichen jede Art der Speisenzubereitung von schonend warmhalten und regenerieren bis grillen.

5.7.1.3 Schmelz- und Warmhaltefunktion

Schmelzfunktion

Ziel der Schmelzfunktion ist es, das Kochgeschirr am **Topfboden auf etwa 45 °C /circa 42 °C im Topf** zu regeln. Dies erlaubt, Speisen energieoptimiert zu schmelzen.

- Die Schmelzfunktion ist die **Stufe 1**, die erreicht wird, wenn der Leistungsregler nach rechts aus der Null-Position herausgedreht wird.
- Die maximale Zeitdauer ist **auf 2 Stunden begrenzt**. Die Schmelzfunktion schaltet danach automatisch auf AUS.

Warmhaltefunktion

Ziel der Warmhaltefunktion ist es, das Kochgeschirr am **Topfboden auf etwa 70 °C /circa 65 °C im Topf** zu regeln. Dies erlaubt, Speisen energieoptimiert warm zu halten bzw. schonend zu erwärmen.

- Die Warmhaltefunktion ist die **Stufe 2**, die erreicht wird, wenn der Leistungsregler nach rechts aus der Nullposition herausgedreht wird.
- Die maximale Zeitdauer ist **auf 6 Stunden begrenzt**. Die Warmhaltefunktion schaltet danach automatisch auf AUS.

5.7.1.4 Ankochautomatik

Ziel der Ankochautomatik ist es, die folgende Kochstufe auszulösen.

- Durch **Überdrehen** des Leistungsreglers **nach links** mit einer **Haltedauer** von **mindestens 2 Sekunden** wird die Funktion aktiviert. **Innerhalb 10 Sekunden** muss eine **Kochstufe** am Leistungsregler **gewählt werden**, die sogenannte **Fortkochstufe**.
- Werden die Kochstufen 0, 1, 2, 9 gewählt oder wird der Leistungsregler links/rechts überdreht, dann wird die Ankochautomatik nicht aktiviert.

5.7.1.5 Boost-Funktion

- 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 Leistungsregler auf Stufe 8, danach auf Stufe 9 auf Anschlag. Anschließend den Leistungsregler auf Stufe 8 einstellen.

➢ **Zur Deaktivierung** drehen Sie den Leistungsregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf eine kleinere Stufe als 8.

Nach 10 Minuten schaltet sich die Funktion automatisch ab.

5.7.1.6 Brücken-Funktion

- Bei dem Induktionskochfeld können zwei bestimmte Kochstellen „gebrückt“ werden. Diese lassen sich steuern, als wären sie „eine“ Kochstelle.
- Die linke Kochstelle ist die Hauptkochstelle. Die rechte Kochstelle ist die Zusatzkochstelle.
- **Die Leistungsregler** der beiden Kochstellen müssen **gleichzeitig nach rechts überdreht** werden. **Mindest-Haltezeit 2 Sekunden**. Der **Leistungsregler** der **Zusatzkochstelle** muss dann auf **Kochstufe 9** eingestellt werden.

5.7.1.7 Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung BDGB)

- Abhängig von der eingestellten Kochstufe je Kochstelle wird eine maximal zulässige Betriebsdauer (ohne Kochstufen-Änderung) definiert.
- Bei Überschreiten dieses maximalen Zeitlimits wird die jeweilige Kochstelle abgeschaltet.
- Eine erneute Inbetriebnahme ist erst nach zwischenzeitlicher Rückstellung („Nullstellung“) der Leistungsregler möglich.
- Die Restzeit bis zur automatischen Abschaltung wird nach jeder neuen Bedienung der Kochstelle auf den Ausgangswert zurückgesetzt.

Kochstufe:	**BDGB** [Minuten]:	**Kochstufe:**	**BDGB** [Minuten]:
1	120	**5**	300
2	360	**6**	90
3	360	**7**	90
4	300	**8**	90
		9	Boost

5.7.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Zum Garen, Grillen



‘Verwendungszweck, Deckblatt Seite 1, Seite 8 ff.

5.7.3 Hinweise zum Gebrauch

Geeignet für induktionsfähige GN-Behälter der Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 sowie Töpfe und Pfannen mit circa 22 cm Durchmesser. Beachten Sie hierbei den minimalen Topfdurchmesser ≥ 120 mm.

- Linker Leistungsregler für vorderes Kochfeld.
- Rechter Leistungsregler für hinteres Kochfeld.

 # Hinweis zum Gebrauch

➢ Stellen Sie beim Einschalten des Gerätes beide Leistungsregler in Stellung ‘0’.

➢ 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.



Anwendertipp

► Verwenden Sie **thermoplate**®, die beschichteten **SWISS-PLY thermoplate**® im GN-Format mit oder ohne Griff, sowie Topf- und Pfannenmaterial von Demeyère.

5.8 gp-3400-SP

 # Bestimmungsgemäße Verwendung

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Zum Garen, Grillen


‘Verwendungszweck, Deckblatt Seite 1, Seite 8 ff.

⚠ Halten Sie die speziellen sicherheitsrelevanten Voraussetzungen ein


Seite 27

➢ Stellen Sie sicher, dass an der Unterseite die Fettauffangschale eingesetzt ist.

 # Hinweis zum Gebrauch

- Mittels Leistungsregler stufenlos einstellbar.
  Temperatur einstellbar von 50 °C bis 250 °C.
- Fettablauf über das Fettablaufrohr

5.9 hp-SP, hp-SP-i

 # Bestimmungsgemäße Verwendung

- Zum Kühlhalten von Speisen.
- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.


‘Verwendungszweck, Deckblatt Seite 1, Seite 8 ff.

Hinweis zum Gebrauch



1 **Tasten + –** zur Einstellung der Solltemperatur. Hierzu gleichzeitig die SET-Taste (2) gedrückt halten.

2 **SET-Taste**. Bei gedrückter SET-Taste erscheint die Solltemperatur im Display (6). Bei gedrückter SET-Taste kann mit den Tasten + – (1) die Solltemperatur erhöht oder verringert werden.

3 **Programmwahltaste für die Betriebsart Warmhalten**. Die leuchtende Kontrollanzeige (7) signalisiert die aktuelle Betriebsart. Drücken Sie zur Auswahl der Betriebsart Warmhalten diese Taste.

4 **Programmwahltaste für die Betriebsart Kühlhalten**. Die leuchtende Kontrollanzeige (7) signalisiert die aktuelle Betriebsart. Drücken Sie zur Auswahl der Betriebsart Kühlhalten diese Taste.

5 **Taste EIN/AUS** zum Ein- und Ausschalten. Bei eingeschaltetem Gerät erscheinen Anzeigen im Display (6) sowie eine der Kontrollanzeigen (7).

6 **Display**. Die Isttemperatur an der Fläche GN 1/1 wird angezeigt. Bei gedrückter SET-Taste erscheint die Solltemperatur.

7 **Kontrollanzeigen für die Betriebsarten** Kühlhalten sowie Warmhalten

Die Temperatur beim **Kühlhalten** ist regelbar **von +10 °C bis –7 °C**.
Beim Wechsel der Betriebsart von Kühlhalten zu Warmhalten startet das Gerät sofort.

Die Temperatur beim **Warmhalten** ist regelbar **bis +120 °C**.
Beim Wechsel der Betriebsart von Warmhalten zu Kühlhalten startet das Gerät, wenn die Platte aus Edelstahl auf circa 40 °C abgekühlt ist.

Sie möchten das Gerät EIN/AUS schalten?

➢ Betätigen Sie beim Einbaugerät **hp-SP-i** stets den Hauptschalter/Wippschalter.

▌In der Stellung AUS ist das Gerät stromfrei.

➢ Drücken Sie die Taste EIN/AUS (5) zum Einschalten.

▌Die leuchtende Kontrollanzeige (7) signalisiert die aktuelle Betriebsart. Die letzte Einstellung der Solltemperatur wird aktiviert.

▌Das Display (6) zeigt die Isttemperatur an der Fläche GN 1/1 an.

Sie möchten die eingestellte Solltemperatur wissen?

- Drücken Sie die SET-Taste (2).
  - Das Display (6) zeigt die Solltemperatur an.
  - Bei nicht gedrückter SET-Taste erscheint wieder die Isttemperatur.

Sie möchten den Sollwert für Kühlhalten oder Warmhalten ändern?

- Drücken Sie die Programmwahltaste für die Betriebsart Kühlhalten (4) oder die Programmwahltaste für die Betriebsart Warmhalten (3).
  - Die gewählte Betriebsart wird aktiviert.
- Halten Sie die **SET-Taste** (2) gedrückt und ändern die Einstellung mit der **Taste + –** (1).
  - Das Display (6) zeigt die Solltemperatur an.
- Lassen Sie die SET-Taste (2) los.
- Bei nicht gedrückter SET-Taste erscheint die Isttemperatur.

Sie möchten die Betriebsart ändern?

- Drücken Sie die Programmwahltaste für die Betriebsart Kühlhalten (4) oder die Programmwahltaste für die Betriebsart Warmhalten (3).
  - Nach circa 1 Minute startet die gewählte Betriebsart mit der zuletzt eingestellten Solltemperatur.
  - Die Fläche GN 1/1 startet die Kühlung, wenn die Temperatur an der Fläche weniger als +40 °C beträgt.

5.10 Zubehör und dessen Verwendung

Beachten Sie beim Gebrauch des Systemträgers AST / EST:

- Lassen Sie im Kühlbetrieb die Systemträgerklappe geöffnet.
- Lassen Sie im Warmhaltebetrieb die Systemträgerklappe geschlossen.



Anwendertipp

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

- Verwenden Sie Zubehör von Rieber.



Seite 23 ff.

6 Reinigung, Wartung und Pflege

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

6.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

⚠ Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile oder Bereiche



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.
- Lassen Sie das Gerät sich abkühlen.

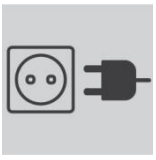
Die Oberfläche des Geräts ist bei offener Heizfläche spätestens nach 60 Minuten auf Handwärme abgekühlt.

⚠ Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



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 **mindestens alle 6 Monate** [2] durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.



➢ Den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.



➢ Gerät abkühlen lassen.

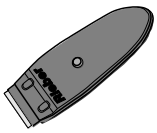


➢ Gerät reinigen.

6.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

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

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



- 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 Geschirrreinigerschwamm **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.

6.3 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.

6.4 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

ACHTUNG

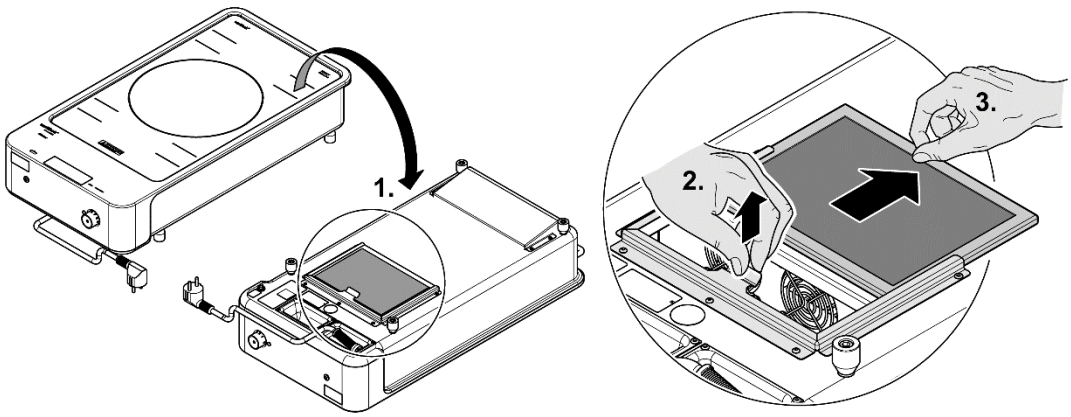
Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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

6.5 Fettfilter, Fettauffangschale reinigen bei den Typen ik-3500

Diese Teile sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigungsintervall richtet sich nach der Intensität der Benutzung und dem Grad der Fettbelastung.

- ➢ Wir empfehlen eine zumindest wöchentliche Reinigung.



Bildhaftes Beispiel 1/1-ik-3500-o

Brandgefahr

Abgesonderte Fette und Öle können sich entzünden.

- ► Reinigen Sie den Fettfilter und die Fettauffangschale.
- ► Die Teile komplett zusammenbauen. Verwenden Sie kein Fremdfabrikat.

ACHTUNG

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

- ► Trocknen Sie den Fettfilter nach der Reinigung gründlich.

6.6 Lüftungsgitter reinigen

Der Lüftungsbereich befindet sich an der Unterseite des Gerätes.



Brandgefahr.

Fusseln im Lüftungsbereich können einen Wärmestau bewirken und hierdurch einen Brand verursachen.

► Reinigen Sie das Lüftungsgitter mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger.

6.7 hp-SP, hp-SP-i

 # Gerät abtauen, reinigen



Anwendertipp

Beim Abtauen einer stark vereisten Kühlfläche läuft die abgetaute Flüssigkeit am Gerät allseits herum ab. Dies kann man vermeiden:

► Drehen Sie das Aufstellgerät **hp-SP** beim Abtauen auf die Längs- oder Stirnseite.

► Reinigen Sie danach die Teile aus Edelstahl.

6.8 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung

➢ Vergewissern Sie sich vom Zustand der Produktkennzeichnung. Inspizieren Sie dies zumindest 1x halbjährlich. Wenden Sie sich bedarfsweise an den ‘Vertrieb & Service’.



‘Haftung und Gewährleistung’, Seite 44

6.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Lagerung kann das Gerät beschädigt werden.

► Geräte nicht stapeln.

➢ Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

7 Störung – Was tun?



Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ► Defektes Gerät sofort ausschalten und sperren.
- ► 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	➢ Schalterstellung an der Netzsteckdose prüfen. ➢ Sicherung prüfen. ➢ Steckerverbindung prüfen. ➢ Rücksprache mit Rieber-Service oder einem Vertragspartner
Unzureichende Heizleistung	Gerät defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Ceran®-Glasfläche beschädigt, beispielsweise Riss	Mechanische Gewalteinwirkung	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Kühlleistung vermindert bei Typ **hp**	Verlust an Kältemittel	➢ Reparatur # Kältefachkraft

 # 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



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.

8 Register

2 Kochzonen *30*
Abschaltautomatik *33*
Auftisch-Systemträger *24*
BDGB *33*
Boost-Funktion *32, 33*
ceran hob *24*
Ceran®-Glasfläche *9, 10, 16, 17, 18, 27*
ch-800 ..... *1, 22, 24, 27, 29*
ck-2 800 ..... *1, 22, 29*
ck-3 400-2Z-o *1, 22, 30*
Edelstahl *9, 18, 24, 39*
EIN-/AUS Schalter *17, 18, 19, 21, 29, 30, 31*
Einbau-Systemträger *25*
einschalten. *28*
Elektrokochfeld *22*
Fettauffangschale *31, 40*
Fettfilter *18, 31, 40*
gp-3 400-SP *1, 22, 26, 35*
Grillen *22*
Herzschrittmacher *13*
hp-SP, hp-SP-i 1, 14, 17, 20, 21, 22, 35, 41
ik-3 500 ..... *1, 22, 31, 40*
ik-3 500-o *1, 22, 31*
ik-3 600-2Z-□ *1, 22, 32, 34*
Induktion *13, 22*
Induktionskochfeld *9, 16, 18, 22, 28*
Induktionskochgerät *27*
Kochen *23*
Kontrollleuchte für Betriebszustand *30*
Kontrollleuchte für die äußere vordere Heizfläche *30*
Kontrollleuchte für Restwärmeanzeige *30*
Leistungsregler *17, 18, 19, 29, 30, 34, 35*
Leistungsstufe *28*
Potentialausgleich *23, 26*
Produktkennzeichnung *8, 14, 41*
Reinigung *27, 38, 39, 40*
Störung *42*
Stromversorgung *7, 28*
thermoplate® *23, 24, 27, 34*
versenkbarer Drehregler *29, 31*
vordere Kochfläche *30*
Warmhalten *27*
Zubehör *8, 37*

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 Rieber.

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

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

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