



Ausführungsbeispiel

varithek® acs 1600 O₃

... mit digitaler Steuerung

Artikel-Nr. 91 14 04 07	... acs 1600 03 digital W/K (warm / kalt)
Artikel-Nr. 91 14 04 08	... acs 1600 03 digital W/W (warm / warm)
Artikel-Nr. 91 14 04 09	... acs 1600 03 digital N/N (neutral / neutral)
Artikel-Nr. 91 14 04 10	... acs 1600 03 digital N/W (neutral / warm)
Artikel-Nr. 91 14 04 11	... acs 1600 03 digital K/K (kalt / kalt)
Artikel-Nr. 91 14 04 12	... acs 1600 03 digital N/K (neutral / kalt)

- Mobiles Gerät mit integrierter Absaugung und Umluftreinigung zur Speisenausgabe
- **air-cleaning-system acs** mit patentierter Plasmatechnologie filtert Dämpfe und Wrasen geruchsneutral.

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



Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	3
2	Wichtige Hinweise	4
1.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	4
2.1	Gebrauch der Anleitung	4
2.2	Darstellungskonventionen im Text	5
2.3	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
3	Sicherheitshinweise	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	6
3.3	Pflichten des Betreibers	7
3.4	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	8
3.5	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	9
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	9
3.7	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	15
3.8	Hinweis auf einzuhaltende gerätespezifische Vorschriften	17
3.9	Hinweis zum Verhalten im Notfall	18
4	Verwendungszweck	19
5	Gerätebeschreibung	20
5.1	Benennung	20
5.2	Absaugung der Dämpfe und Wrasen	21
5.3	Bedien- und Anzeigeelemente der digitalen Steuerung	23
5.4	Technische Daten	25
6	Vor dem ersten Benutzen	27
6.1	Transport	27
6.2	Vor der Erst-Inbetriebnahme	28
7	Gebrauch	29
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	29
7.2	Elektronische Lüftersteuerung	32
7.3	Schrankfach zum Kühlhalten (Option)	36
7.4	Schrankfach zum Warmhalten (Option)	37
7.5	Gebrauch der Kochgeräte (Zubehör)	38
7.6	Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch	38

8 Reinigung, Wartung und Pflege 39

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 39

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl 41

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 42

8.4 Übersicht der Maßnahmen und Intervalle 44

8.5 Kochbereich und Spritzschutz reinigen 45

8.6 Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen reinigen 49

8.7 Technikfächer inspizieren, bedarfsweise reinigen. Plasmagenerator reinigen 54

8.8 Aktivkohlefilter inspizieren, erneuern 57

8.9 Batterie des CHECK Sensor (Option) erneuern 58

8.10 Schrankfach zum Kühlhalten (Option) reinigen 59

8.11 Flusen an den Lüftungsschlitzen am Schrankfach zum Kühlhalten (Option) entfernen 59

8.12 Schrankfach zum Warmhalten (Option) reinigen 60

8.13 Schrankfach neutral (Option) reinigen 60

8.14 Rollen reinigen 60

8.15 Gerät trocken in Bereitschaft halten 60

9 Störung – Was tun? 61

9.1 Hinweise zur Störungsbehebung 61

9.2 Hinweis zur Entsorgung 62

10 Index 63

11 Haftung und Gewährleistung 64

12 Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen 64

13 Adresse des Herstellers 64

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2017-09-18	Erstausgabe
2019-02-13_f1	Dichtigkeit des Gehäuses; Filterwechsel ist einfacher machbar

2 Wichtige Hinweise

1.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung varithek® **acs 1600 O₃**
- Anleitung zum Abladen /Transport ist am Gerät
- Informationen zu **CHECK HACCP**
www.riever.de
Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.
- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.
www.riever.de
Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.riever.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

2.1 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 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 😊

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

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

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

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



Kapitel 'Verwendungszweck', Seite 19

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

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

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

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

Service

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

3.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

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

Betreiberpflichten

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

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

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.

- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

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

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

3.4 Anforderungen an die Qualifikation des 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, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Das Abladen von der Palette (Option Lieferzustand) nur durch hierfür geeignetes und unterwiesenes Bedienpersonal ausführen lassen.
- 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.
- Der Umgang mit Kältemittel ist nur durch eine Fachkraft wie **Kältefachkraft** zulässig; zutreffend bei Ausführung mit Schrankfach zum Kühlhalten (Option).
- Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.



Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 64

3.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen beim Gebrauch des Schrankfaches zum Warmhalten (Option) sowie des Zubehörs zum Kochen.


3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

3.6.1 Risiken infolge Elektrizität

- Das Gerät vor Reparatur, Wartungs- und Reinigungsarbeiten elektrisch freischalten; hierzu den Netzstecker abziehen. Beispielsweise könnte beim Reinigen, wenn Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschale etc. entnommen sind, Flüssigkeit nahezu ungehindert mit Elektroteilen im Technikfach in Kontakt kommen.
- Gerät an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.

Das Erfordernis eines Potenzialausgleiches kann eine Elektrofachkraft fachlich beurteilen.

-  Potenzialausgleich bedarfsweise durch eine Fachkraft für Elektroarbeiten ausführen lassen.

 [Seite 14, 29 ff.](#)

- Inspizieren Sie vor dem 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.

3.6.2 Risiken bei fehlerhaftem Umgang mit Absaugung und Umluftreinigung

Die Absaugung und Umluftreinigung des Gerätes ersetzt keine Raumluftechnische Anlage. Sorgen Sie stets für ausreichend Frischluft.

Schädliche Umgebungsluft, Geruchsbelastung bei menschlichem Fehlverhalten



WARNUNG

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei menschlichem Fehlverhalten.

- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
 - ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Rieber-Aktivkohlefilter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Rieber-Aktivkohlefilter betreiben.
-

Risiken bei menschlichem Fehlverhalten



Brandgefahr

Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

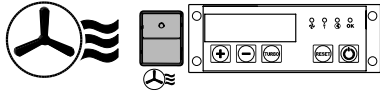
Brandrisiken bei ausbleibender Reinigung von mit Fett angereicherten Aktivkohlefiltern, Fettauffangschalen etc.

- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät vorschriftsgemäß.
- ▶ Betreiben Sie da Gerät nicht unbeaufsichtigt.

3.6.3 Risiken bei geöffnetem Technikfach

Im Technikfach befinden sich Elektroteile.

Vor dem Öffnen des Technikfaches



➤ 'EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige' auf AUS schalten.

■ Die LED leuchtet nicht.

■ Das Lüfterrad ist im Stillstand.

- Netzstecker ggf. abziehen.
- Verwenden Sie passendes Werkzeug zum Öffnen und Schließen des Technikfaches.
- Halten Sie das Technikfach geschlossen.

3.6.4 Risiken beim Transport

Das Gewicht des **leeren Gerätes** beträgt **circa 240 kg; maximal zulässige Zuladung 200 kg**. Es bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung von Körperteilen.

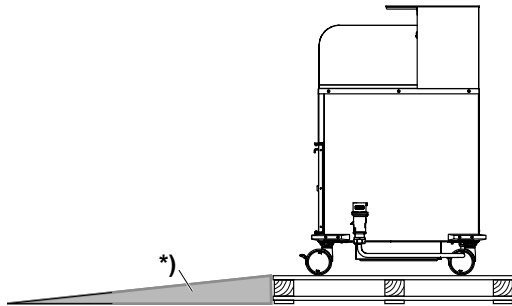
- Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- Beim Transport die Türen verschlossen halten.
- Gerät auf gerader Fläche transportieren. Nicht auf schräger Fläche transportieren, ansonsten könnten Sie die Kontrolle über das schwere Gerät verlieren, hieraus können gefährliche Situationen entstehen.
- Das Gerät mit einer ausreichenden Zahl an Personen bewegen, **mindestens 2**.
- Transport nur mittels der Rollen zulässig.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den 'Feststellbremsen'.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.



ACHTUNG

Unebenheiten im Boden wie Kanten oder Stege oder Schwellen können die Rollen beschädigen.

- ▶ Bewegen Sie das Gerät nur über ebene glatte Böden. Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.



Transport auf einer Palette (Option); *) Rampe zum Be- und Entladen (Option)

- **⚠️ WARNUNG**
Ein Abladen von der Palette ist nur durch hierfür geeignetes und unterwiesenes Bedienpersonal zulässig. Circa 240 kg



ACHTUNG

Gerät nicht mit dem Gabelstapler von der Palette abladen, ansonsten ist erheblicher Sachschaden möglich.



- Ein Abladen von der Palette (Option Lieferzustand) ist nur durch hierfür geeignetes und unterwiesenes Bedienpersonal zulässig.

- **i Anwendertipp.** Wir empfehlen Ihnen zum Be- und Entladen des Gerätes von der Palette eine Rampe. Wenden Sie sich an den Hersteller.



Separate Transportanleitung befindet sich außen am Gerät

3.6.5 Risiken durch heiße Oberflächen



- 'EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige' auf AUS schalten.

■ Die LED leuchtet nicht.



110 °C

⚠️ WARNUNG

Im Schrankfach zum Warmhalten (Option) kann man sich an bis zu 110 °C heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.




3.6.6 Risiken durch das Zubehör zum Kochen

Allgemein gilt

Bei fehlerhafter Auswahl von Zubehör zum Kochen können vielfältige Gefahren entstehen.

- Verwenden Sie nur maßlich passendes Zubehör.

-  **Anwendungstipp.** Empfohlen werden die Kochmodule des Rieber **varithek**[®]-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren.



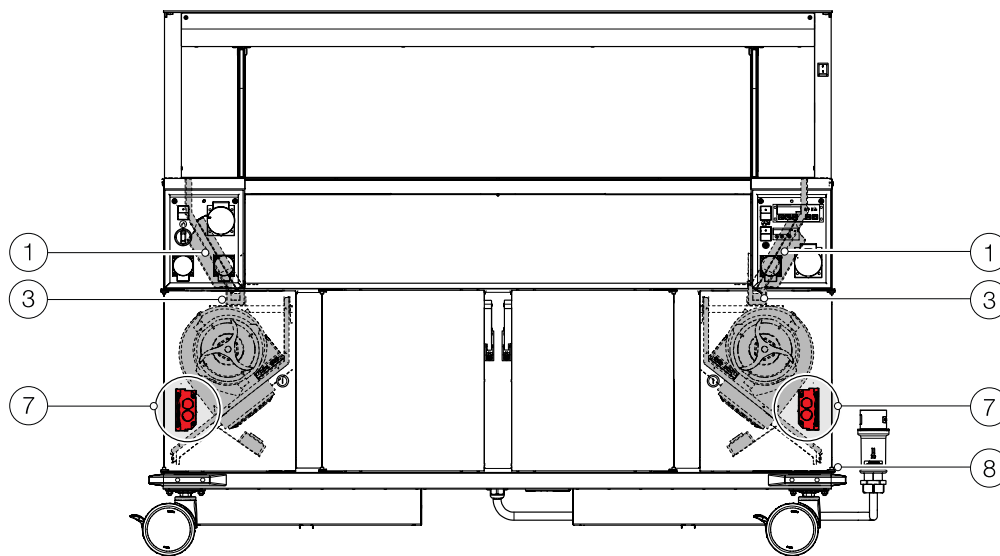
Kapitel 'Gebrauch der Kochgeräte (Zubehör)', Seite 38

3.6.7 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

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

3.6.8 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

Sensoren zur Zustandsüberwachung



- 1 Hochleistungs-Fettabscheider, 4 Stück
- 3 Fettauffangschalen; 4 Stück
- 7 Drucksensor
- 8 Anschluss zum Potentialausgleich

Beim START der Anlage werden die Druckverhältnisse (7) innerhalb **circa 1 Minute** kontrolliert. Bei Druckverlust bzw. Abweichung circa 20% vom Sollzustand wird der Plasmagenerator stillgesetzt. Die Lüfter werden nicht stillgesetzt.

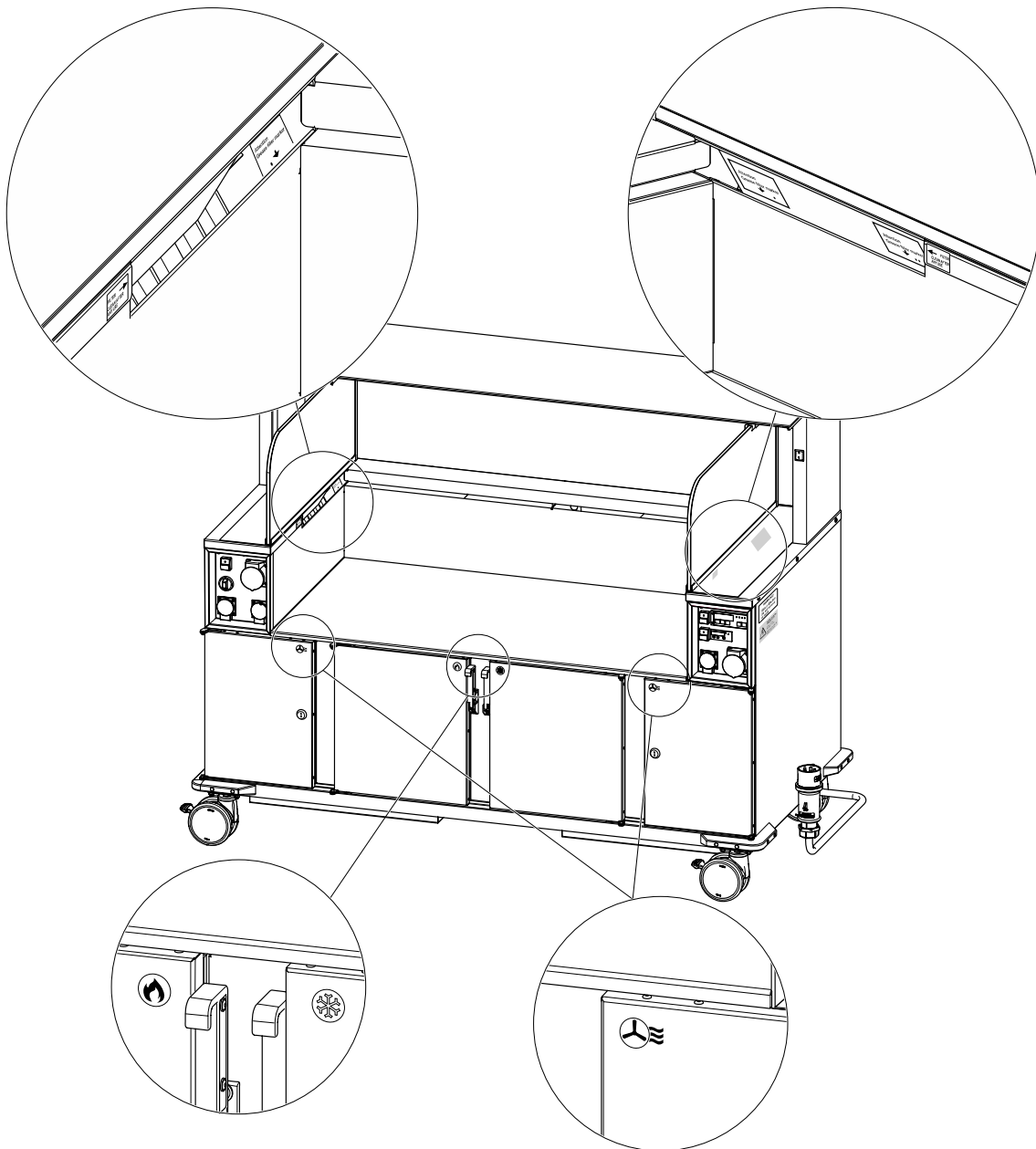
Weiteres

- 8 Leitungsschutzschalter schützen die Schaltkreise. Ein erneutes Wiedereinschalten des jeweiligen Leitungsschutzschalters ist erforderlich.
(Leitungsschutzschalter befinden sich links und rechts hinter den Schalterblenden)
- Eine Stromunterbrechung führt zu keiner Funktionsstörung.
- Hochleistungs-Fettabscheider (1) (100%-flammdurchschlagsicher) mit Zyklon[®]-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95%).
- Drucksensor (7) überwacht die Druckverhältnisse im Technikfach. Bei Störung wird der Plasmagenerator ausgeschaltet, beispielsweise beim Öffnen des Technikfaches.
- 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 Potentialausgleich 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 Erfordernis eines Potentialausgleiches kann eine Elektrofachkraft fachlich beurteilen. Potentialausgleich durch eine Fachkraft für Elektroarbeiten ausführen lassen.



Siehe Kapitel 'Sicherheitshinweise zum Gebrauch', Seite 29 ff.

3.7 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung



Die Produktkennzeichnung Ihres Gerätes am Typenschild bietet wichtige Technische Angaben für den Gebrauch sowie eine eindeutige Identifikation, die beispielsweise für Ersatz- und Verschleissteile erforderlich ist. Sicherheitsrelevante Instruktionen unterstützen den sicheren Umgang.

- Vergewissern Sie sich regelmäßig vom korrekt gekennzeichneten Zustand des Gerätes. Inspizieren Sie dies zumindest 1x jährlich.

⚠ Allgemein



Technikfach, Absaugung



Schrankfach zum Kühlhalten
(Option)

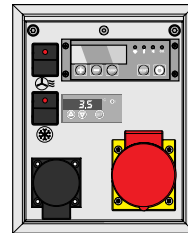
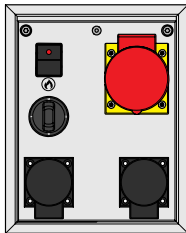


Schrankfach zum
Warmhalten (Option)

- Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.
- Hochleistungs-Fettabscheider sind mit **Punkt-Noppen** gekennzeichnet. Am Gegenstück hierzu, am Gestell, sind ebenfalls diese Markierungen.

Beispiel

W/K
(warm /
kalt)

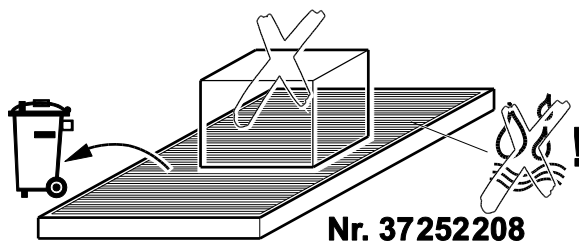


Produktkennzeichnung in den Randabsaugungen vorn links / rechts





- Die Hochleistungs-Fettabscheider sind mit Punkt-Noppen gekennzeichnet. Am Gehäuse im Kochbereich sind ebenfalls diese Markierungen.
- Die Filtermatte ist auf der Sichtseite blau.
Bestell-Nr. 91 70 05 15


⚠ Produktkennzeichnung im Technikfach

Kennzeichnung der Rieber-Aktivkohlefilter:



Kennzeichnung an der Türinnenseite des Technikfaches:

	 WARNUNG
	<p>Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aktivkohlefilter von Rieber verwenden. ▶ Stellen Sie keine Gegenstände darauf ab. ▶ Jeglicher Eingriff in den Plasmagenerator ist unzulässig.
	 WARNING
	<p>Health risks, respiratory disorders</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Use Rieber active carbon filter. ▶ Do not put any objects on the filter. ▶ Any changes made to the plasma generator are not permitted.
	 AVERTISSEMENT
	<p>Dangers pour la santé, problèmes respiratoires</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilisez un filtre à charbon actif de Rieber. ▶ Ne déposez jamais aucun objet sur le filtre. ▶ N'effectuez aucune intervention non autorisée sur le générateur de plasma.

	<p>Vor Öffnen des Gerätes den Netzstecker ziehen.</p> <p>Before opening disconnect mains.</p> <p>Avant d'ouvrir l'appareil retirez la fichemâle.</p>
---	---

3.8 Hinweis auf einzuhaltende gerätespezifische 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.

Erfüllung von Normen und Vorgaben

- VDI-Richtlinie 2052 Raumluftechnische Anlagen. Das Absaugsystem des Gerätes ersetzt keine Raumluftechnische Anlage.

3.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall

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

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen an den Armen und Händen, Quetschung der Füße, Stromschlag

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



Anwendertipp

- ▶ Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmeninternen Betriebsanweisung.
- ▶ Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

⚠ Erste Hilfe bei unerklärlichen Schleimhautreizungen oder verstärktem Hustenreiz

⚠ WARNUNG



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

Ursache könnte sein: kein Original-Filter von Rieber verwendet, Filter fehlerhaft montiert, Umluftzirkulation ist gestört oder ein Gegenstand liegt auf dem Aktivkohlefilter im Technikfach.

- ▶ Beheben Sie den möglicherweise fehlerhaften Zustand.
- ▶ Begeben Sie sich erforderlichenfalls in medizinische Behandlung. Ozonhaltige Luft kann Beschwerden auslösen.



Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 39 ff.

4 Verwendungszweck

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

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zum neutralen, kalten oder warmen Transport, Bereithalten oder Ausgeben von Speisen im Haus.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Sicherheitsschuhe beim Bewegen des Gerätes. Tragen Sie Schutzhandschuhe und vermeiden so Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile wie Heizung, heißer Geräteteile, Gegenstände und Speisen.
- FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA bauseitig vorschalten.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Verwenden Sie maßlich passende Kochgeräte. Wir empfehlen die Kochmodule des Rieber **varithek**[®]-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Die zugehörigen Betriebsanleitungen sind jeweils zu beachten.
- Das integrierte **air-cleaning-system acs** sorgt dafür, dass die abgesaugte Luft geruchsneutral in den Raum zurückgeführt wird. Das ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage.
- Jeglicher Eingriff in das Gerät 'Plasmagenerator' ist untersagt.
- Kein Gaskochgerät verwenden, das kann gefährlich sein.
- Nicht flambieren, das kann gefährlich sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit nur unter Aufsicht zulässig.
- Bei Stromausfall erfolgt keine Störungsmeldung. Gerät beaufsichtigt betreiben.
- Gerät stationär gebrauchen, hierbei nicht bewegen.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- 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.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.

5 Gerätebeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion der Geräte.

5.1 Benennung



Beispiel

W/K
(warm /
kalt)

- 1 2x Schrankfach mit je 8 Auflagesicken → Optionen: warm - kalt - neutral
- 2 Technikfach → Radialgebläse, Plasmagenerator
- 3 'Rolle mit Feststellbremse' → Sichern Sie die Lage mit den vier Feststellbremsen.
- 4 Bedienelemente sowie Stromschlüsse für die Kochgeräte → beidseitig am Gerät
- 5 Absaugung → 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen
- 6 Hustenschutz-Aufsatz → inklusive Abstellfläche zur Speisenausgabe, mit Licht, mit feststehendem Spritzschutz an der Rückseite des Gerätes, mit beidseitigem Spritzschutz /entnehmbar
- 7 Anschluss für den Potentialausgleich
- X Aufsatz mit Gewürzbehältern (aus CNS, 3 x GN 1/9), links oder rechts, (Zubehör)
Bestell-Nr. 91 14 02 55

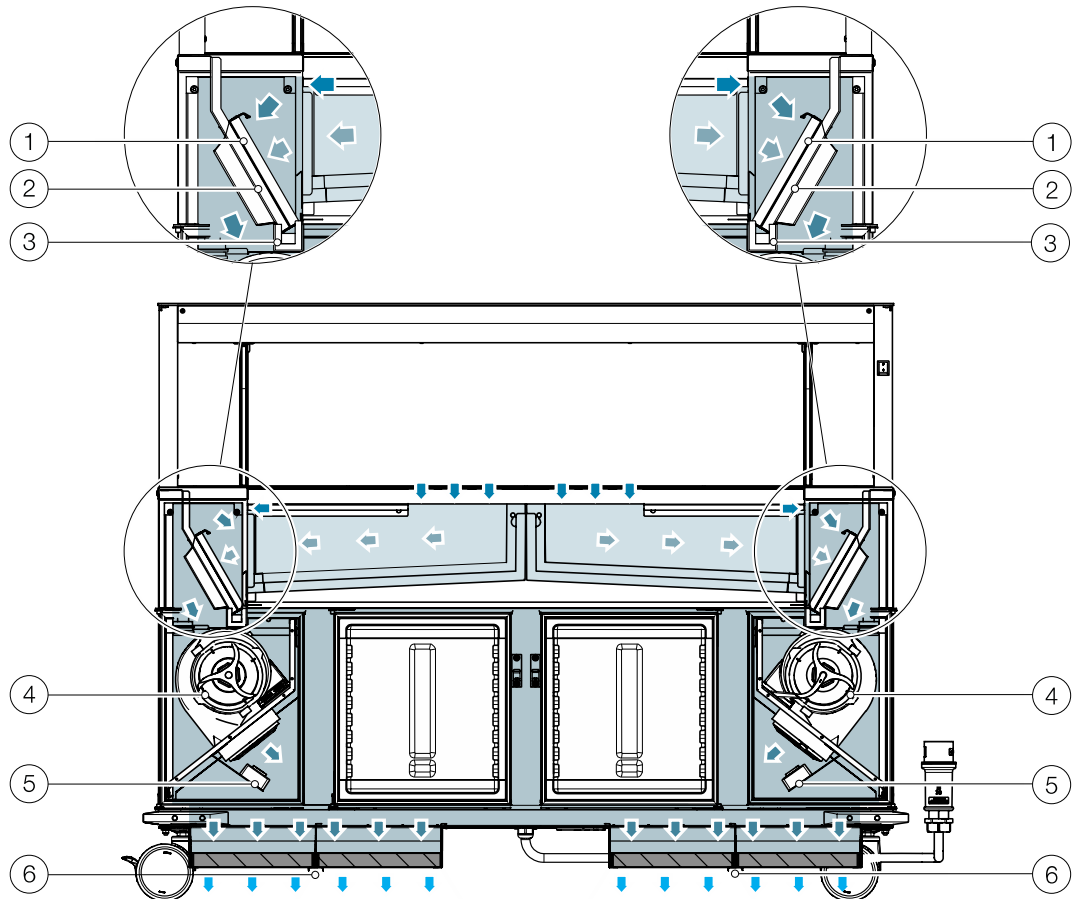
Elektrische Bedien- und Anzeigeelemente



Seite 23 ff.

5.2 Absaugung der Dämpfe und Wrasen

Das patentierte **air-cleaning-system acs** erfasst die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen wo sie entstehen, um sie dann anhand eines ausgeklügelten Filtersystems zu reinigen und anschließend wieder geruchsneutral in den Raum zurückzuführen.



- 1 Hochleistungs-Fettabscheider, 4 Stück
- 2 Filtermatte (Sichtseite ist blau); 2 Stück
- 3 Fettauffangschalen; 4 Stück
- 4 Radialgebläse; 2 Stück
- 5 Plasmagenerator; 2 Stück
- 6 Rieber-Aktivkohlefilter; 4 Stück

Randabsaugungen vorn links / rechts sowie hinten.

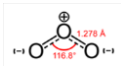
Rieber-Aktivkohlefilter. Durch Adsorption aufgenommene Substanzen reichern sich in der Kohle an. Zu filternde Stoffe werden mittels Aktivkohlefilter physikalisch aufgenommen.



Anwendertipp

Wenn die Absaugung gestört ist, können unangenehme Gerüche entstehen.

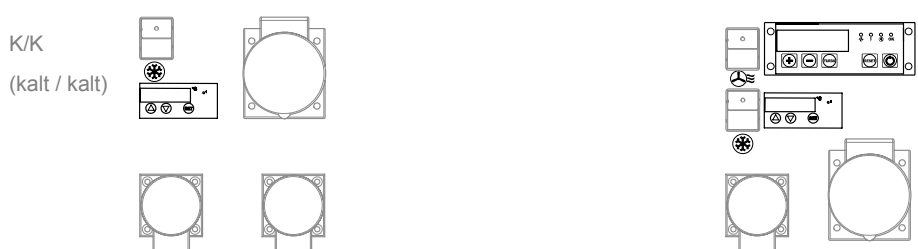
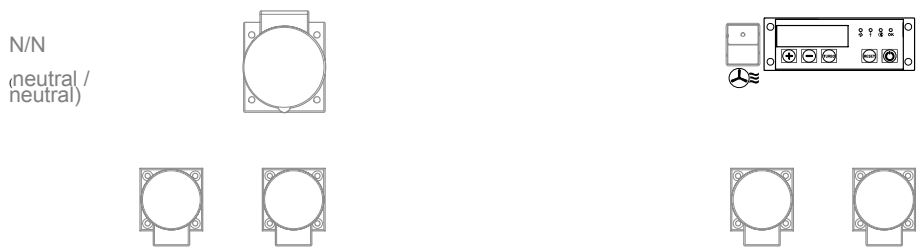
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Oberkanten der Kochgeräte die maximale Oberkante gemäß Produktkennzeichnung im Kochbereich nicht überschreiten.
- ▶ Kochgeräte mit anzunehmender höherer Geruchsentwicklung beim Kochen und Braten seitlich links oder rechts platzieren, hier ist die Absaugung intensiver wirksam.



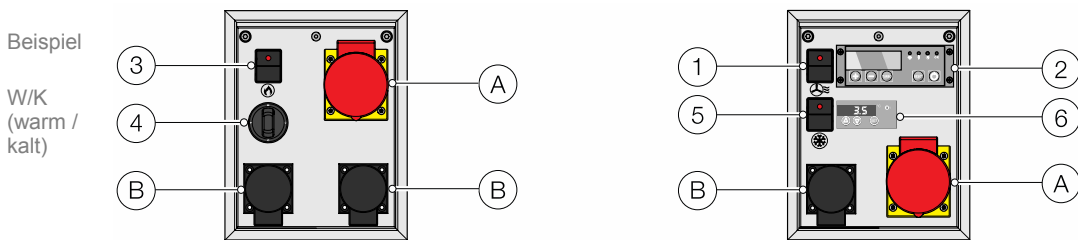
Der **Plasmagenerator** wandelt Geruchsstoffe in geruchsneutrale Stoffe um. Ebenso werden Keime und geruchsverursachende Bakterien dabei abgetötet.

Aktivkohlefilter. Durch Adsorption aufgenommene Substanzen reichern sich in der Kohle an. Zu filternde Stoffe werden mittels Aktivkohlefilter physikalisch aufgenommen.

5.3 Bedien- und Anzeigeelemente der digitalen Steuerung



Elektrische Bedien- und Anzeigeelemente



- A CEE-Steckdose, 400 V, 16 A
B Schuko-Steckdose 230 V, 16 A

- 1 Schalter ON / OFF für die Absaugung und Umluftreinigung
- 2 Bedienfeld für die Einstellung der Intensität der Absaugung und Umluftreinigung
- 3 Schalter ON / OFF für das Schrankfach zum Warmhalten
- 4 Drehregler für die Einstellung der Temperatur zum Warmhalten
- 5 Schalter ON / OFF für das Schrankfach zum Kühlhalten
- 6 Bedienfeld für die Einstellung der Temperatur zum Kühlhalten

Hinweis auf CHECK HACCP

In Sachen HACCP-Dokumentation bietet Ihnen die Plattform CHECK CLOUD das digitale System CHECK HACCP, eine unkomplizierte, sichere und transparente Temperaturerfassung. Neben dieser sind noch weitere digitale Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich. Die digitale und automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft.

Die HACCP-relevanten Daten werden auf zwei grundsätzlich verschiedene Arten erfasst: Mobile CHECK und Auto CHECK. Das browserbasierte CHECK Cockpit dient zur Verwaltung, Visualisierung und Auswertung der erhobenen Prozessdaten.

- Mobile CHECK: Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.
- Auto CHECK: Nachrüstbare oder fest installierte Sensoren, die in vordefinierten Intervallen Daten an die Datenbank senden.



Weiterführendes: Siehe „Services“ unter www.rieber.de
Wenden Sie sich an den Rieber-Kundendienst.

5.4 Technische Daten

Nennspannung / Netzfrequenz	3N AC 400V 50/60Hz
Leistungsaufnahme	Maximal 22 kW
Elektro-Anschluss	CEE-Stecker 32 A, circa 3 m Kabellänge An eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
Schrankfach zum Warmhalten (Option)	thermostatgeregelt von +30 °C bis +110 °C; Beheizt mit 1 Heizelement pro Schrankfach 1/1, Heizleistung separat einstellbar
Schrankfach zum Kühlhalten (Option)	von +2 °C bis +10 °C, automatische Abtaufunktion, Kälteleistung 180 Watt bei VT -10 °C, Kältemittel R134a → Mindestabstand zu einer Wand ≥ 0,5 m einhalten. Stirnseiten nicht schließen mit einem Sockel, Stellwand oder dergleichen.
2x multifunktionale Schrankfächer	8 Paar fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Türen doppelwandig und selbstschließend. Hygienestandard H3. Getrennt regelbar. Bei Ausführung mit Schrankfach 'trocken beheizbar' kann so auch niedertemperaturgegart werden. Optionale Varianten: Artikel-Nr. 91 14 04 07 ... acs 1600 03 digital W/K (warm / kalt) Artikel-Nr. 91 14 04 08 ... acs 1600 03 digital W/W (warm / warm) Artikel-Nr. 91 14 04 09 ... acs 1600 03 digital N/N (neutral / neutral) Artikel-Nr. 91 14 04 10 ... acs 1600 03 digital N/W (neutral / warm) Artikel-Nr. 91 14 04 11 ... acs 1600 03 digital K/K (kalt / kalt) Artikel-Nr. 91 14 04 12 ... acs 1600 03 digital N/K (neutral / kalt)
Gewicht incl. Aufsatz	circa 237 kg
Zulässige Zuladung	maximal 200 kg
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.
Elektrische Sicherung	Leitungsschutzschalter sind im Gerät
Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591	Umluft 1250 m ³ pro Stunde
Umgebungstemperatur	von +5 °C bis +40 °C
3-seitiger Spritzschutz	Edelstahl. Verbundsicherheitsglas
Rostfreie Rollenausstattung	gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 4 x Lenkrollen mit Feststeller
Werkstoff	Edelstahl 18/10, WN 1.4301
Emissionsschalldruckpegell	L _{pa} ≤ 70 dB(A)
Einweg-Verpackung	

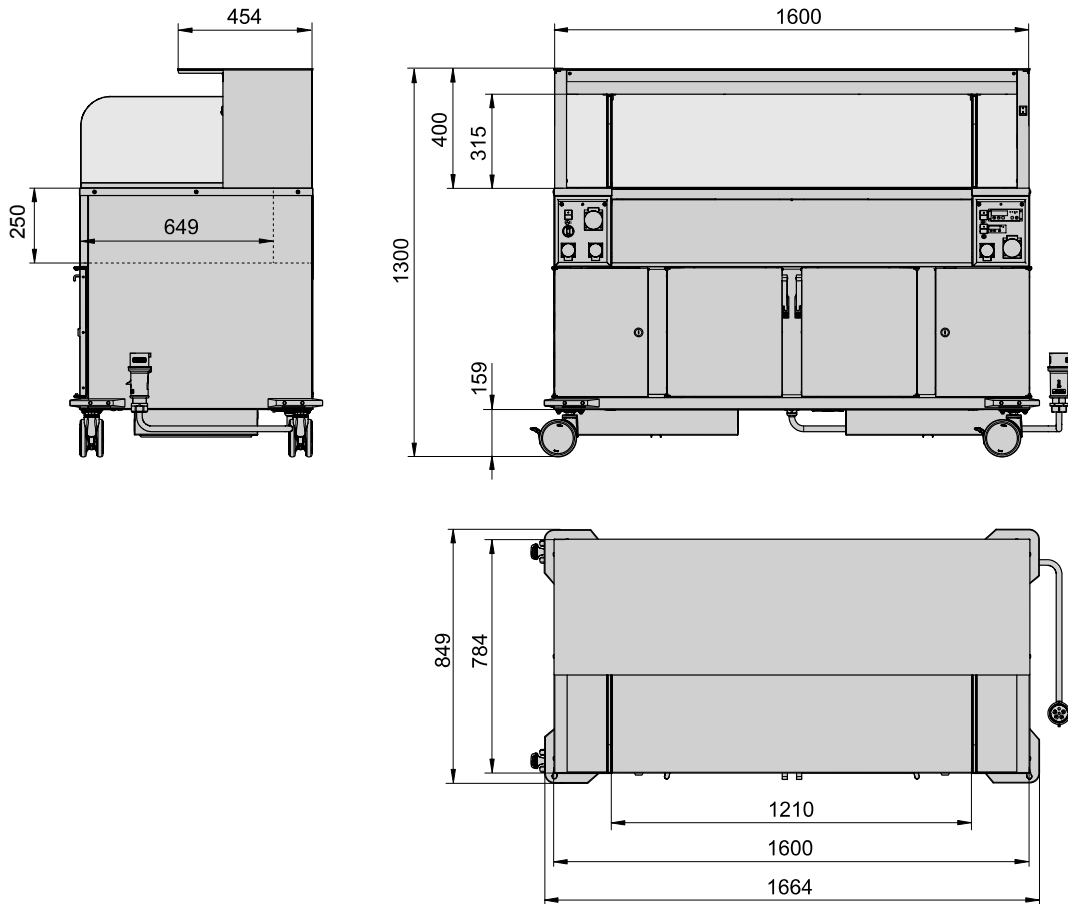


Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes. Diese Schutzmaßnahme dient der zusätzlichen Sicherheit. Die normgerechte Ausführung mit anschließender Prüfung der Anlage wird durch eine Elektrofachkraft sichergestellt.



IEC 60364-5-54:2011; für Deutschland DIN VDE 0100:540:2012-06

Maße



Beispiel

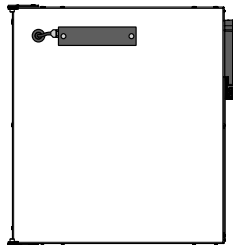


... für maximal drei varithek® Kochgeräte (mit und ohne Systemträger)

Temperaturfühler in der Tür zum Schrankfach (Option, auch nachrüstbar)

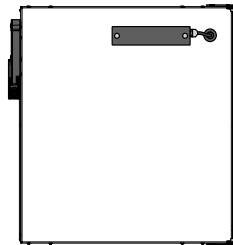
→ Für Schrankfach zum Warmhalten

→ Für Schrankfach zum Kühlhalten



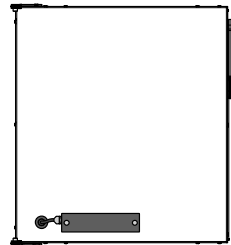
WARM CHECK
... nach links öffnend

Bestell-Nr.
58 13 21 49



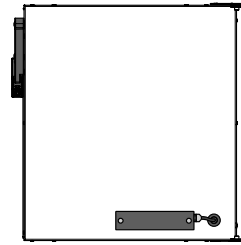
WARM CHECK
... nach rechts öffnend

Bestell-Nr.
58 13 21 47



KALT CHECK
... nach links öffnend

Bestell-Nr.
58 13 21 50



KALT CHECK
... nach rechts öffnend

Bestell-Nr.
58 13 21 48

6 Vor dem ersten Benutzen

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

6.1 Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

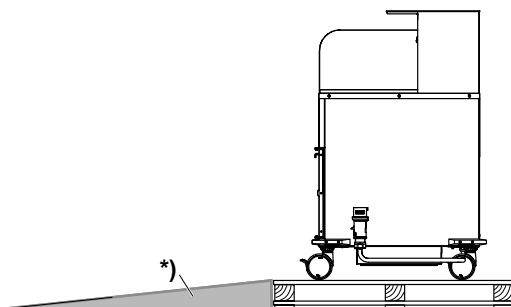
- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit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

■ Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.


Auspacken

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

Gerät von der Palette abladen



Transport auf einer Palette (Option); *) Rampe zum Be- und Entladen (Option)

-  **WARNUNG**
Ein Abladen von der Palette ist nur durch hierfür geeignetes und unterwiesenes Bedienpersonal zulässig. Circa 240 kg




ACHTUNG

Gerät nicht mit dem Gabelstapler von der Palette abladen, ansonsten ist erheblicher Sachschaden möglich.



- ▶ Ein Abladen von der Palette (Option Lieferzustand) ist nur durch hierfür geeignetes und unterwiesenes Bedienpersonal zulässig.

-  **Anwendertipp.** Wir empfehlen Ihnen zum Be- und Entladen des Gerätes von der Palette eine Rampe. Wenden Sie sich an den Hersteller.



Separate Transportanleitung befindet sich außen am Gerät

Verpackungsmaterial entsorgen

- Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.

6.2 Vor der Erst-Inbetriebnahme...

Voraussetzungen

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



ACHTUNG

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden. Entfernen Sie Schutzfolien im Schrankfach zum Warmhalten (Option).

Gerät reinigen

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



Siehe Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 39

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor dem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden.
- Nur in trockenen Räumen im Gebäude verwenden.
- Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.
- Gerät nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.

⚠ Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes vermeiden

Das Gewicht des **leeren Gerätes** beträgt **circa 240 kg**; **maximal zulässige Zuladung 200 kg**. Es bestehen vielfältige Risiken wie Quetschung von Körperteilen.

- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung. Produkt nur auf gerader Fläche transportieren. Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen, **mindestens 2**. Sichern Sie die Lage stets mit den Feststellbremsen. Beim Transport die Türen verschlossen halten. Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen tragen.
- Das Gerät nicht als Transportmittel verwenden. Entnehmen Sie die Kochgeräte vor dem Transport per LKW.



➤ ACHTUNG

Bewegen Sie das Gerät nur über ebene glatte Böden, nicht über Kanten.

⚠ Risiken im Schrankfach zum Warmhalten (Option) vermeiden



⚠ Verbrennungsgefahr an Händen und Armen. Brandgefahr

Beim Hantieren im Bereich des Schrankfaches zum Warmhalten (Option) kann man sich an **bis zu 110 °C heißen Oberflächen** an Händen und Armen verletzen.



- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.
- ▶ Halten Sie brennbare Stoffe fern.
- ▶ Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.

Risiken beim Schrankfach zum Kühlhalten (Option) vermeiden



Rutschgefahr, Sturzgefahr


Wenn das Schrankfach mit nicht ausreichend vorgekühlte Speisen befüllt wird, dann könnte sich Tauwasser bilden, an der Tür herauslaufen. Rutschgefahr, Sturzgefahr bei menschlichem Fehlverhalten.

- ▶ Schrankfach nur mit hinreichend vorgekühlten verpackten/eingepackten Speisen befüllen. Auf Lagertemperatur vorgekühlte Speisen zuführen.
 - ▶ Sofort nach dem Befüllen das Kühlfach schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
 - ▶ Kühlfach zumindest 1x täglich entleeren und reinigen. Nicht missbräuchlich zur Dauerkühlung verwenden.
-

Vermeiden Sie allgemeine bekannte Risiken durch Elektrizität


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

Das Erfordernis eines Potenzialausgleiches kann eine Elektrofachkraft fachlich beurteilen.

-  Potenzialausgleich durch eine Fachkraft für Elektroarbeiten ausführen lassen.
- Inspizieren Sie vor dem 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.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose frei zugänglich ist, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.

Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität → Potentialausgleich

Das Erfordernis eines Potenzialausgleiches kann eine Elektrofachkraft fachlich beurteilen.

-  Potenzialausgleich bedarfsweise durch eine Fachkraft für Elektroarbeiten ausführen lassen.

Wenn mehr als ein Kochgerät in die Einstellnische der acs eingestellt wird, müssen diese Kochgeräte an deren Potentialausgleich (der sich ebenfalls bei diesen Geräten am Boden befindet) miteinander verbunden werden. Dann wird eines dieser Kochgeräte mit dem Potentialausgleich der acs verbunden.

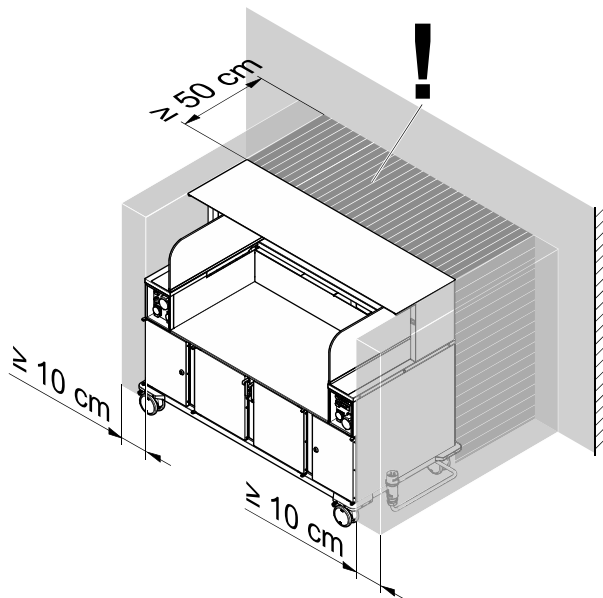
Wenn nur ein Kochgerät eingestellt wird, muss eben dieses mit dem Potentialausgleich der acs verbunden werden.

Wenn mehrere varithek® **acs 1600 O₃** Geräte nebeneinander stehen, dann sollten auch diese miteinander verbunden werden, um unterschiedliche Spannung (Statische Aufladung) auszugleichen.

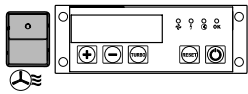
⚠ Abstand um das Gerät herum einhalten**ACHTUNG**

Erheblicher Sachschaden sowie Funktionsstörungen sind bei Nichteinhaltung von Mindestabständen um das Gerät herum möglich.

- ▶ Halten Sie beim Gerät mit **Schrankfach zum Kühlhalten** einen **Mindestabstand** zur Wand **≥ 0,5 m** an der Rückseite ein.
- ▶ Halten Sie ansonsten allgemein einen seitlichen Abstand von **zumindest 10 cm** ein.
- ▶ Stirnseiten nicht schließen mit einem Sockel, Stellwand oder dergleichen. Ansonsten ist die Be- und Entlüftung behindert, die sichere Funktion wird beeinträchtigt.
- ▶ Achten Sie auf einen Mindestabstand zu Wänden, damit beim Einsetzen/Herausnehmen von Speisen sich niemand die Finger, Kleidung etc. einklemmt.



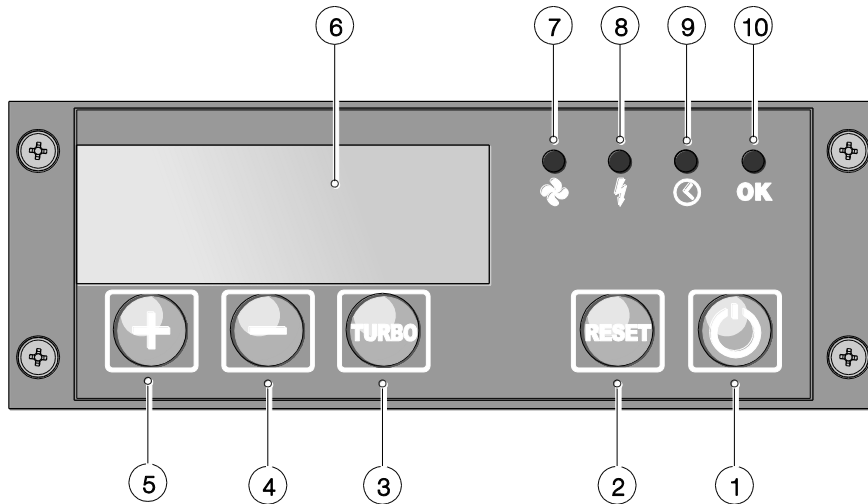
7.2 Elektronische Lüftersteuerung



Die Absaugung ist zentral einstellbar; erfolgt 3-seitig, hinten sowie links und rechts.

Die Bedienstelle ist bedienerseitig rechts angeordnet.

7.2.1 Bedienfeld



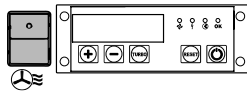
Taste

- 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

7.2.2 Einschalten / Ausschalten

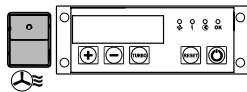
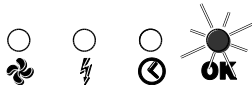


- EIN/AUS-Drucktastenschalter auf EIN schalten.
 - Steuerung ist im STANDBY.
 - Bei eingeschalteter Steuerung (1) leuchtet die LED OK grün.
 - Bei störungsfreiem Betrieb leuchtet die LED OK grün (10). Die Absaugung startet in der niedrigsten Lüfterdrehzahl, Stufe 1.



Bei ausgeschalteter elektronischer Lüftersteuerung ist diese zusätzlich einzuschalten.

- Taste **EIN/AUS** (1) wenn nötig auf EIN schalten.



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

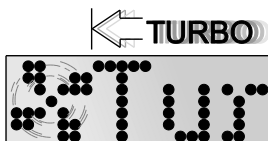
- EIN/AUS-Drucktastenschalter auf AUS schalten.
 - Die Anzeige erlischt. Das Display ist schwarz.

7.2.3 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.

7.2.4 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.

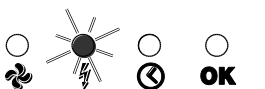
7.2.5 Meldungen sowie Maßnahmen zur Behebung von Störungen

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:

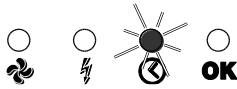
- Ist das Technikfach geschlossen?
- Sind die Filter im Technikfach frei von irgendwelchen Gegenständen?
- Sind die Rieber-Aktivkohlefilter korrekt eingelegt?
- Sind im Bereich der Luftzufuhr die Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen und Filtermatten korrekt montiert?
- Ist der Lüfter defekt?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



Kontrollieren Sie mögliche Fehler:

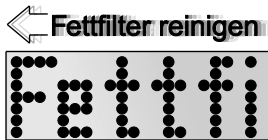
- Ist das Technikfach geschlossen?
- Ist der Stecker des Radialgebläses / Plasmagenerators eingesteckt?
- Sind die Aktivkohlefilter korrekt platziert?

7.2.6 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.

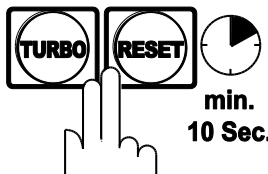


Die Zeitintervalle zur Erneuerung der Rieber-Aktivkohlefilter sind maximal 500 Betriebsstunden. Grundsätzlich nur den in der Anzeige benannten Filtertyp verwenden.

Rieber-Aktivkohlefilter erneuern

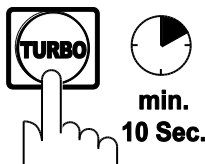
- Erneuern Sie im Technikfach die Rieber-Aktivkohlefilter.

7.2.7 Verbrauchszeiten zurücksetzen, Betriebsstunden anzeigen lassen



Die Zähler der Verbrauchszeiten zurücksetzen auf '0'

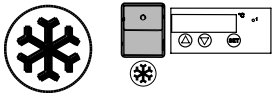
- Erledigen Sie vorschriftsgemäß die Wartungsarbeit gemäß Anzeige im Display. Setzen Sie erst danach die Meldung zurück. Hierzu:
- Drücken Sie im noch ausgeschalteten Betriebszustand gleichzeitig die Tasten TURBO und RESET, zumindest 10 Sekunden.
 - Die vorab angemahnten Zähler sind auf jeweils Zählerstand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

7.3 Schrankfach zum Kühlhalten (Option)



Das Schrankfach zum Kühlhalten ist separat EIN-/AUS schaltbar. Einstellbar von +2 °C bis +10 °C.

Das Schrankfach zum Kühlhalten ist mit dem gleichen Symbol gekennzeichnet.

⚠ Halten Sie die HACCP-Bestimmungen ein

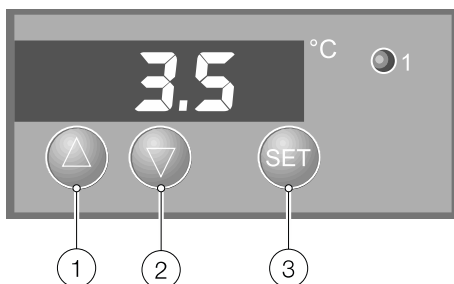
- Leeres Schrankfach zum Kühlhalten vor dem Gebrauch vorkühlen.
- Gerät nur mit hinreichend vorgekühlten verpackten/eingepackten Speisen befüllen.
- Belassen Sie freien Raum im Gerät. Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur von der Regeltemperatur abweichen.
- **⚠ WARNUNG**
Nur auf Lagertemperatur vorgekühlte Speisen zuführen. Kühlfach nur kurz öffnen und sofort wieder schließen. Kühlfach zumindest 1x täglich entleeren und reinigen. Nicht missbräuchlich zur Dauerkühlung verwenden.

EIN-/AUS schalten

- Schalten Sie das Gerät am Wippschalter ON / OFF auf EIN oder AUS.
 - ▮ Das Display zeigt die IST-Temperatur an.
 - ▮ Die Vorkühlzeit sollte **30 Minuten** betragen, bei leerem Schrankfach sowie üblichen Umgebungsbedingungen.

Abfrage der Soll-Temperatur

- Durch Drücken der SET-Taste (3) erscheint die Soll-Temperatur im Display.



- 1 Pfeil-Taste: Temperatur erhöhen
- 2 Pfeil-Taste: Temperatur verringern
- 3 SET-Taste

So kann die Soll-Temperatur geändert werden

- Zur Veränderung der Soll-Temperatur die SET-Taste gedrückt halten und mit den Tasten (1) und (2) den Wert editieren.
 - ▮ Der eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.



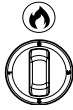
Anwendertipp

- Verwenden Sie Gastronorm-Behälter sowie thermoplates® von Rieber.

7.4 Schrankfach zum Warmhalten (Option)



Das Schrankfach zum Warmhalten ist separat EIN-/AUS schaltbar.
Einstellbar von +30 °C bis +110 °C.



Das Schrankfach zum Warmhalten ist mit dem gleichen Symbol gekennzeichnet.

Halten Sie die HACCP-Bestimmungen ein

- Leeres Schrankfach zum Warmhalten vor dem Gebrauch aufheizen.
- Gerät nur mit hinreichend vorgewärmten verpackten/eingepackten Speisen befüllen.
- Belassen Sie freien Raum im Gerät. Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur von der Regeltemperatur abweichen.
- Schrankfach zumindest 1x täglich entleeren und reinigen.

EIN-/AUS schalten

- Schalten Sie das Gerät am Wippschalter ON / OFF auf EIN oder AUS.
 - Grüne Kontrollleuchte leuchtet bei eingeschalteter Heizfunktion.

Gewünschte Temperatur einstellen

Heizbereich, 3-stufig

circa **+35 °C — 70 °C — 110 °C**

- Stellen Sie am Drehregler die gewünschte Leistung ein.
 - Circa **45 Minuten** Aufheizzeit sind erforderlich bis zur maximalen Raumtemperatur, bei leerem Schrankfach sowie üblichen Umgebungsbedingungen.



WARNUNG

Beim Hantieren im Bereich des Schrankfaches zum Warmhalten (Option) kann man sich an bis zu 110 °C heißen Oberflächen an Händen und Armen verletzen.



- ▶ Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.
- ▶ Verhalten Sie sich achtsam.

- Schalten Sie das Gerät **nach dem Gebrauch** am Schalter ON / OFF auf AUS und stellen den **Drehregler in die Stellung OFF**.

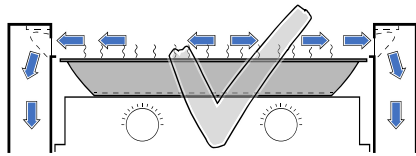


Anwendertipp

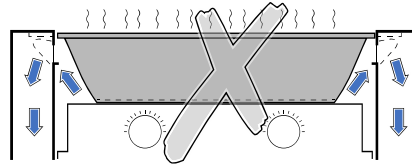
- ▶ Verwenden Sie Gastronorm-Behälter sowie thermoplates® von Rieber.

7.5 Gebrauch der Kochgeräte (Zubehör)

Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen



RICHTIG



FALSCH



Anwendertipp

Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen.

- Achten Sie darauf, dass die Oberkante des Kochgerätes die Oberkante im Kochbereich nicht überschreitet.
- Kochgerät mit höherer Geruchsentwicklung beim Kochen und Braten seitlich links oder rechts platzieren, hier ist die Absaugung intensiver wirksam.
- Verwenden Sie die Kochmodule des Rieber **varithek**[®]-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. „**varithek**[®] 2.0“ von Rieber. Für maximal drei **varithek**[®] Kochgeräte (mit und ohne Systemträger)

... Regeln beim Einsatz der Fritteuse einhalten



Anwendertipp

- Nur eine Fritteuse pro Gerät verwenden, ansonsten können Gerüche entstehen.
- Verwenden Sie das multifunktionelle Kochgerät „Pastakocher 4.0 | Fritteuse 4.0“ von Rieber
Bestell-Nr.: 91 10 01 05

Regeln bei der Auswahl und dem Gebrauch der Kochgeräte einhalten

- Verwenden Sie maßlich passende Kochgeräte. Halten Sie die Instruktionen der jeweils zugehörigen Betriebsanleitung ein.

7.6 Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch

-  **Brandgefahr**

Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch.



Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 39

8 Reinigung, Wartung und Pflege

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.



- ▶ Das Gerät vor Reparatur- und Wartungsarbeiten elektrisch freischalten; hierzu den Netzstecker abziehen.
- ▶ Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- ▶ 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.
- ▶ ¹ Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.

Risiken bei menschlichem Fehlverhalten

WARNUNG



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

- ▶ Nur mit Rieber-Aktivkohlefiltern verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören: Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Rieber-Aktivkohlefilter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Rieber-Aktivkohlefilter betreiben.
- ▶ Zur Reinigung, Wartung und Pflege sind nur unterwiesenes und hierfür autorisiertes Bedienpersonal zulässig.

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

Vermeiden Sie Verbrennungen, Brandgefahr



WARNUNG

Beim Hantieren im Bereich des Schrankfaches zum Warmhalten (Option) kann man sich an bis zu 110 °C heißen Oberflächen an Händen und Armen verletzen.



- ▶ Lassen Sie das heiße Gerät sich vorab abkühlen.
 - ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
 - ▶ Halten Sie brennbare Stoffe fern.
-



Brandgefahr

Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten oder ausbleibender Reinigung.

- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten sowie Fettauffangschalen verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
 - ▶ Die Filterkomponenten im Ansaugbereich nach dem Gebrauch täglich reinigen.
-

8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Geeignet
Borstenerzeugnisse	Bürsten mit Natur-, oder Kunststoffborsten
Textilien	Textilmaterial aus Natur- und Chemiefasern als Putzfäden und textile Flächengebilde (Maschen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, Vlies). Sehr gut sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern geeignet, um Griffspuren von Edelstahloberflächen zu entfernen.
Kunststoffvliese	Ohne Schleifkörper. Meist hergestellt in den Farben Weiß, Beige, Gelb.
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher

Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

Mittel	Einsatzgebiete
Allzweckreiniger	Insbesondere für leichtere Fettverschmutzungen.
Neutralreiniger	Für mit Fett und Öl verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet.
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle). Beachten Sie die Herstellerangaben zur Dosierung.
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken und Farben. Nicht für Kunststoffe geeignet.
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Langzeiteinwirkung von Natriumhypochlorit kann den Werkstoff schädigen. Es sollte möglichst nicht zugesetzt werden. Es sollten Produkte verwendet werden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

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

Hinweis zur laufenden Reinigung

Bei dieser Reinigung werden überwiegend abrasivfreie Reinigungsmittel eingesetzt.

Fettverschmutzungen oder fettgebundener Pigmentschmutz lassen sich in der Regel leicht entfernen durch

- Allzweckreiniger
- Neutralreiniger
- Alkalische Reiniger.

Bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzte Öle und Fette) sowie bei Teerverschmutzungen helfen Lösemittelreiniger oder abrasivfreie Emulsionen (jedoch nicht bei lackierten Flächen).

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse des Gerätes aus Edelstahl, Schrankfach zum Kühlhalten, Schrankfach zum Warmhalten, Schrankfach neutral, Türen der Schrankfächer außen und innen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Geeignet ist eine **heiße, milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.



'Reinigungsmittel für Edelstahl', Seite 41



Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.

Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

Bestell-Nr.: 72 10 24 08

Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

→ Betrifft Bedienelemente wie Schalter und Steuerung, Dichtungen der Schrankfächer



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

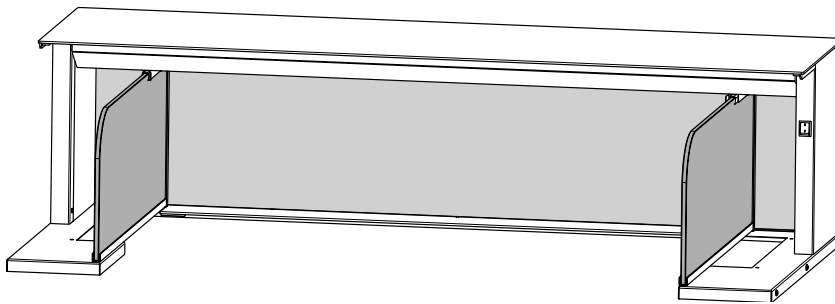
- ▶ Geeignet ist eine **heiße, milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.
- ▶ Entnehmen Sie bedarfsweise die Dichtrahmen der Schrankfächer zum Reinigen. Achten Sie auf die korrekte Einbaulage, Dichtungsenden sind unten.



- ▶ Anwendertipp. Reinigen Sie die Dichtrahmen in der Spülmaschine.

Spritzschutz aus Sicherheitsglas reinigen

→ Betrifft feststehender Spritzschutz am Gerät, lösbaren Spritzschutz links und rechts



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Geeignet ist eine **heiße, milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.
- ▶ Teile aus Verbundsicherheitsglas wie Glasflächen üblicherweise reinigen









8.4 Übersicht der Maßnahmen und Intervalle




Anwendertipp

Es können zeitlich kürzere Intervalle erforderlich sein bei hohem Aufkommen an fetthaltigem Dampf. Möglicherweise sind die Fettauffangschalen vorzeitig zu entleeren. Möglicherweise sind die Aktivkohlefilter vorzeitig zu erneuern.

- ▶ Passen Sie die Intervalle entsprechend Ihrer Einsatzbedingungen an und verhindern so erhöhten Reinigungsaufwand.
- ▶ Wir empfehlen, das Gerät täglich nach dem Gebrauch zu entleeren und zu reinigen.


Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Nach dem Gebrauch, zumindest täglich	Allgemein reinigen. Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus.	 Seite 42
	Kochbereich und Spritzschutz reinigen	 Seite 45
	Fettauffangschalen reinigen,	 Seite 49
	Hochleistungs-Fettabscheider reinigen,	
	Filtermatte inspizieren, Filtermatte ggf. erneuern Bestell-Nr. 91 70 05 15	
	Schrankfach zum Kühlhalten (Option) reinigen	 Seite 59
	Schrankfach zum Warmhalten (Option) reinigen	 Seite 60
	Schrankfach neutral (Option) reinigen	 Seite 60
Rollen bedarfsweise reinigen	 Seite 60	
Alle 7 Arbeitstage bzw. wöchentlich	Technikfächer inspizieren, bedarfsweise reinigen	 Seite 54
Alle 14 Arbeitstage bzw. alle 2 Wochen	 Brandgefahr Lüftungsgitter am 'Schrankfach zum Kühlhalten' (Option) reinigen	 Seite 59
Nach zumindest 500 Betriebsstunden	Rieber-Aktivkohlefilter komplett erneuern	 Seite 57
Bei Bedarf	Batterie des CHECK Sensor erneuern	 Seite 58
Alle 12 Monate	Elektrisches Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV Vorschrift 3, Hierbei den Fehlerstromschutzschalter prüfen lassen.	 Seite 39

Achten Sie auf den Erhalt der
Produktkennzeichnung

 Seite 15

Nach zumindest
3000 Betriebsstunden

Plasmagenerator reinigen

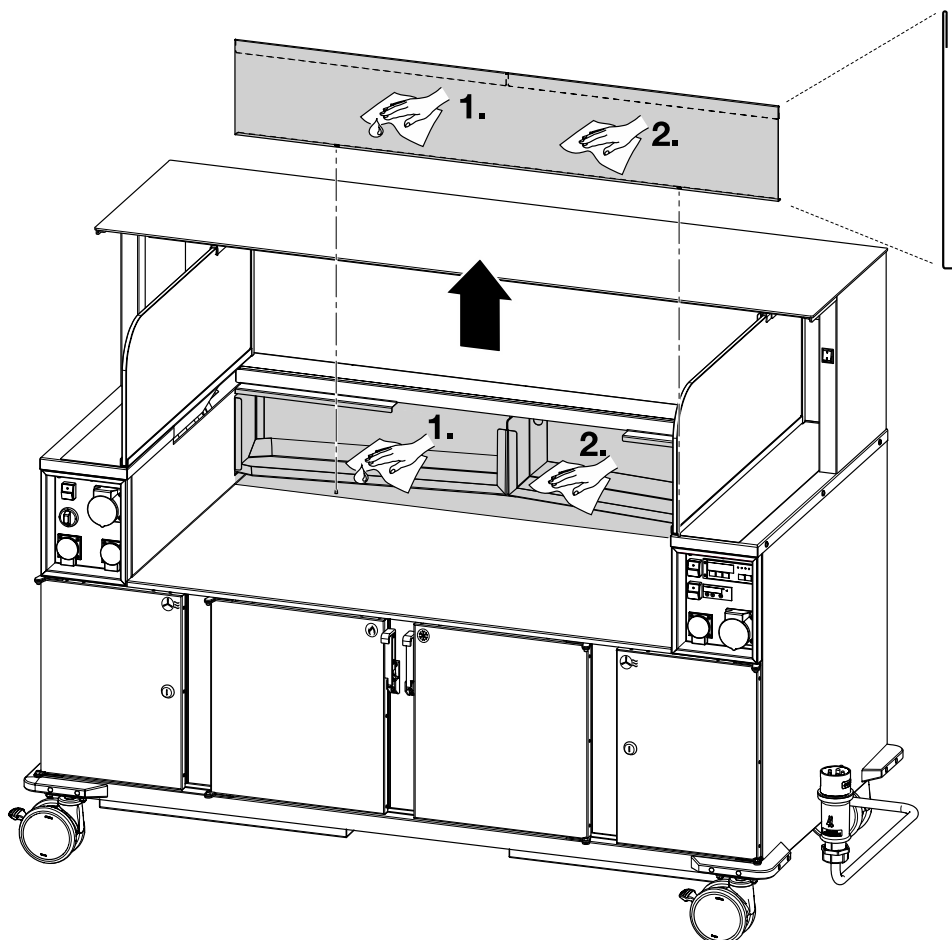
 Seite 54

8.5 Kochbereich und Spritzschutz reinigen

Hinweis zur Vorbereitung

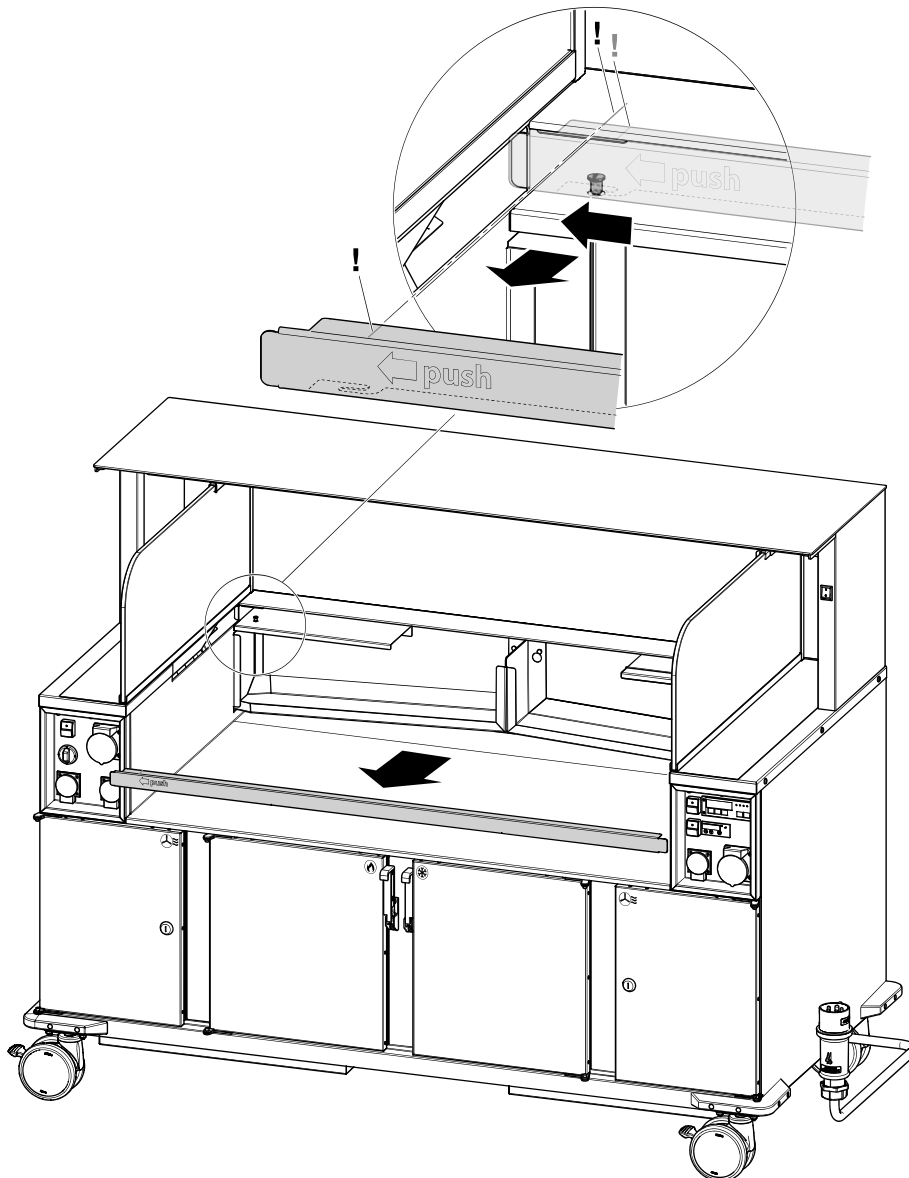
- Entnehmen Sie die Kochgeräte und sonstiges aus dem Kochbereich.
- **i Anwendertipp.** Legen Sie eine ausreichend große weiche Unterlage in den Kochbereich zur Ablage der zu reinigenden Teile.

8.5.1 Luftkanäle reinigen



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

Hinweis zum abnehmbarem U-Profil am Aufsatz



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

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

Hinweise zu Entnahme sowie Einbau der Abdeckung

- **ACHTUNG**
Fehlerhafte Handhabung kann Kratzspuren hinterlassen.
- Fassen Sie beidhändig die Abdeckung an, heben diese senkrecht nach oben aus der Verankerung und entnehmen das Teil.
- Achten Sie nach der Reinigung beim Einsetzen des Teiles auf die gleichzeitig beidseitige Aufnahme mit den Stiften.

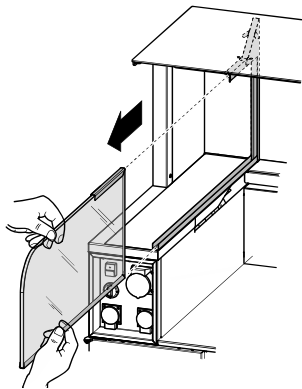
Hinweis zur Reinigung

- Reinigen Sie die Verkleidung sowie Luftkanäle mit einer **heißen, milden** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

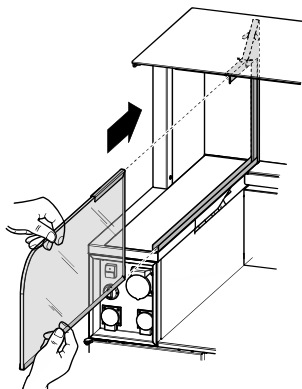
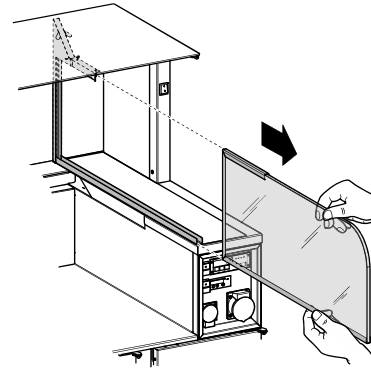
8.5.2 Kochbereich reinigen

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

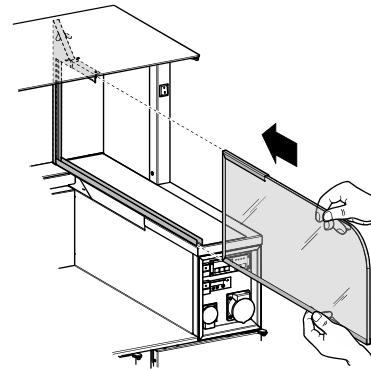
8.5.3 Spritzschutz entnehmen, reinigen



- Entnehmen Sie den Spritzschutz, Hierbei beidhändig anfassen.



- Achten Sie beim Wiedereinsetzen auf die korrekte Aufnahme in den Führungen oben/unten. Spritzschutz einfach einschieben in die Führung bis auf Anschlag.



- **ACHTUNG**
Teile aus Verbundsicherheitsglas wie Glasflächen üblicherweise reinigen.
- **ACHTUNG**
Achten Sie auf die korrekte Lage und den Zustand der Kunststoffprofile, bedarfsweise erneuern;
Bestell-Nr. **37160605** /Meterware

HINWEIS

- Setzen Sie den Spritzschutz erst nach der Reinigung der seitlichen Randabsaugungen erneut ein.



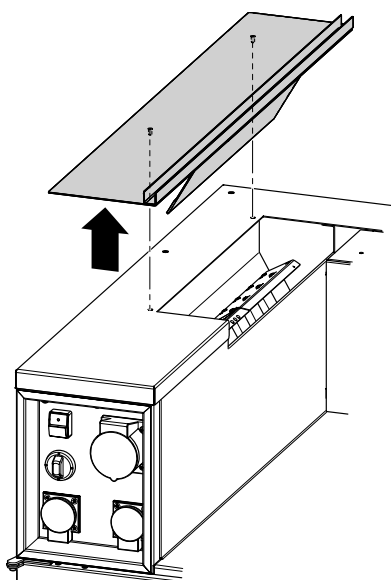
Kapitel 'Fügen Sie die Teile wieder ein', Seite 52

8.6 Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen reinigen ...

➤ ⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

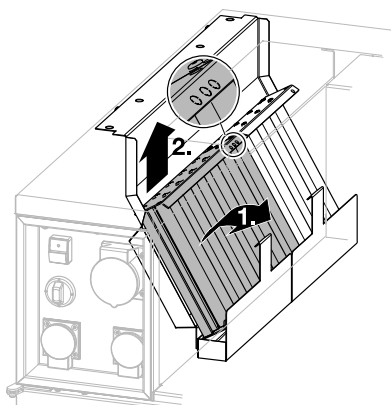
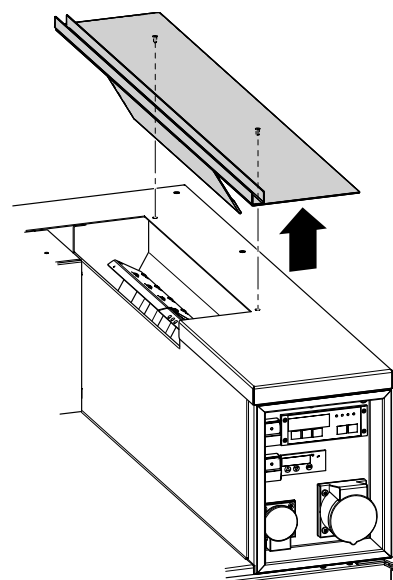
Das Gerät vor Reparatur, Wartungs- und Reinigungsarbeiten elektrisch freischalten; hierzu den Netzstecker abziehen.

8.6.1 Entnehmen Sie die Teile



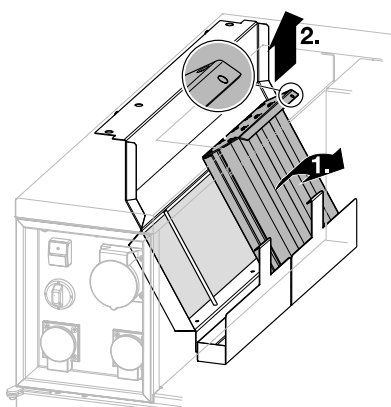
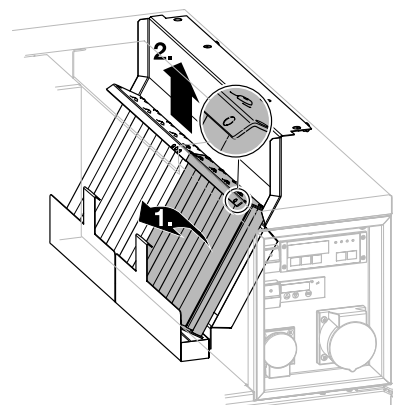
Abdeckung entnehmen

- Fassen Sie mittig an und ziehen das Teil senkrecht nach oben heraus.
- Entnehmen Sie das Teil.
- Legen Sie das Teil auf die vorbereitete Unterlage.

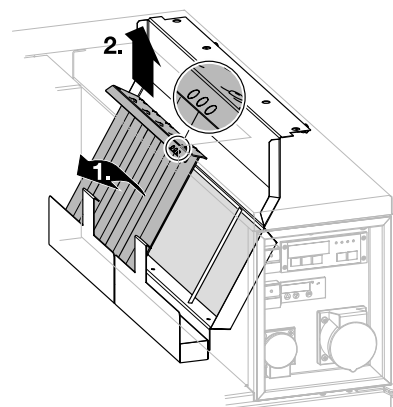


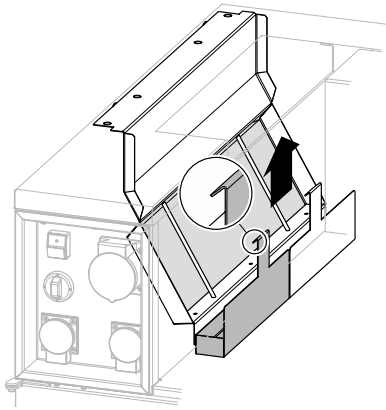
Hochleistungs-Fettabscheider entnehmen

- Fassen Sie den vorderen Filter mittig an der Griffleiste, kippen das Teil an und ziehen es senkrecht nach oben heraus.




- Wiederholen Sie dies mit dem hinteren Filter.



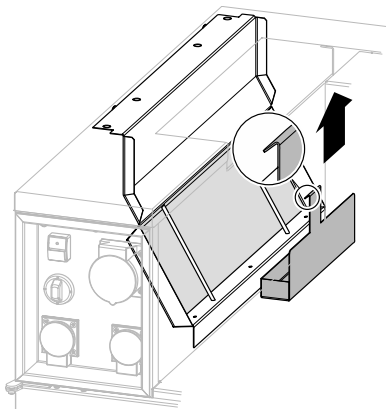
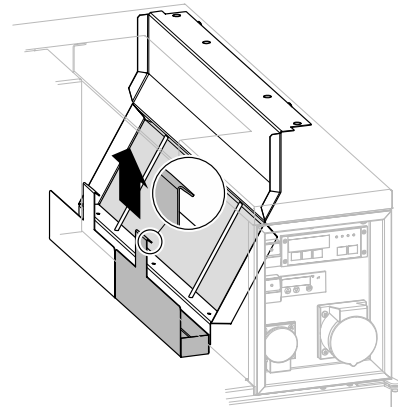


Fettauffangschalen entnehmen

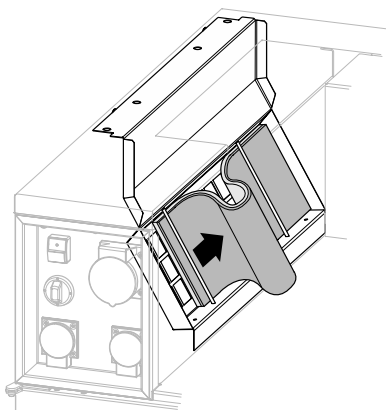
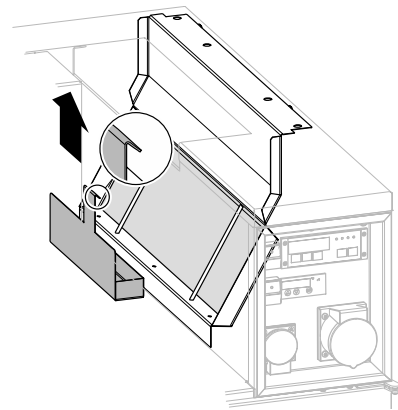
- **HINWEIS**
Fett nicht verschütten, ansonsten ist erheblicher Mehraufwand an Reinigungsarbeiten erforderlich. Eine Grundreinigung des Technikfaches wäre erforderlich.

 Seite 54

- Fassen Sie die vordere Fettauffangschale am Griff und ziehen diese senkrecht nach oben heraus.

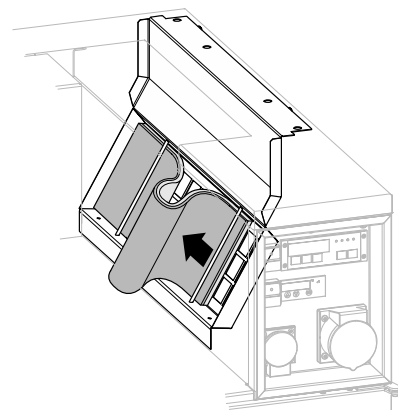


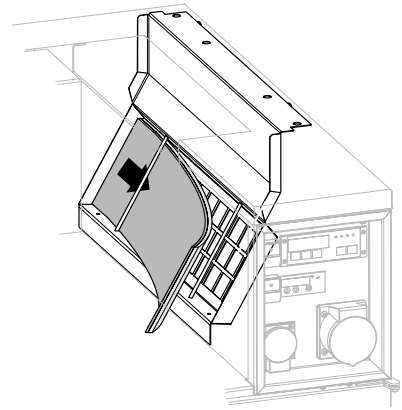
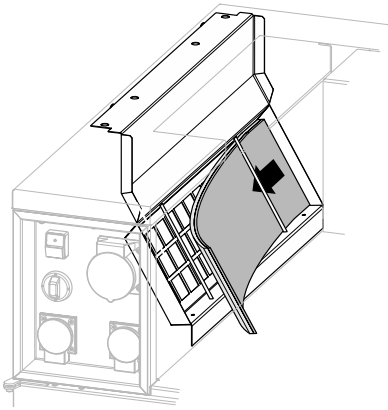
- Wiederholen Sie dies mit der hinteren Fettauffangschale. Circa 10 cm vorab nach vorn schieben.



Filtermatte entnehmen

- Fassen Sie die Filtermatte mittig an und ziehen diese heraus.



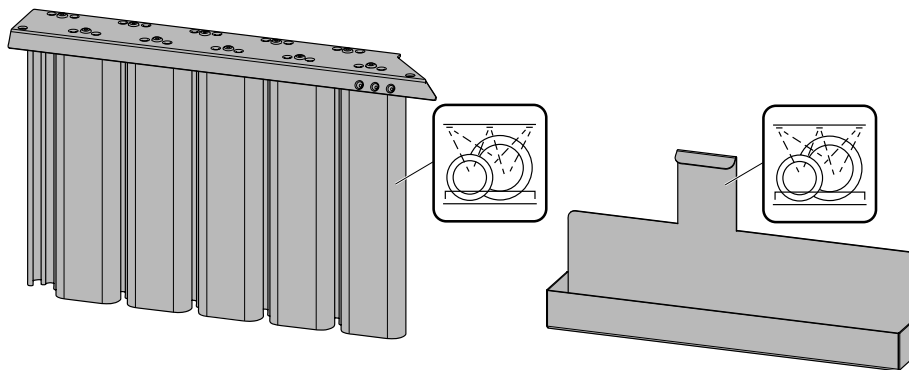


8.6.2 Reinigen Sie die Teile

Entnommene Teile aus Edelstahl reinigen

Die Teile sind spülmaschinentauglich.

- Reinigen Sie die Hochleistungs-Fettabscheider sowie Fettauffangschalen mit fettlöslichem Reinigungsmittel. Gründlich spülen und danach vollständig trocknen.



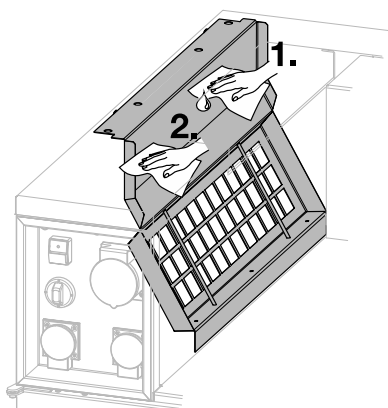
Filtermatte inspizieren, bedarfsweise erneuern

Fettpartikel lagern sich auf der blauen Seite der Filtermatte vorrangig ab. Wenn sich Fettflecken bilden und die Filtermatte schmierig anföhlt, dann sollten Sie diese umgehend erneuern.

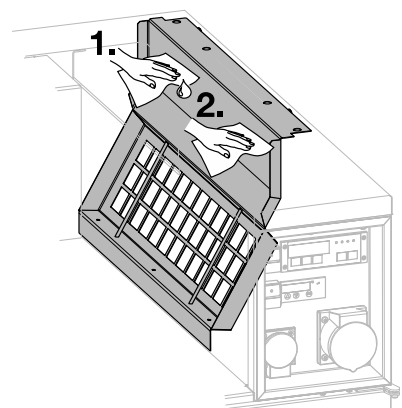
- Verbrauchte Filtermatte gehört in den Hausmüll.

Bestell-Nr. 91 70 05 15

Geräte-Innenseite reinigen

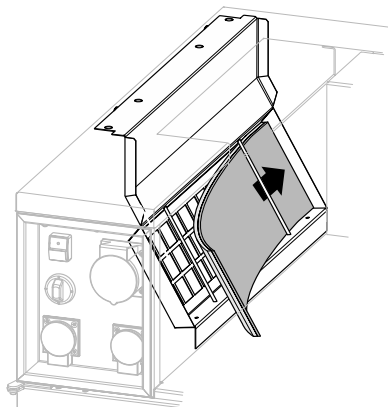


- Reinigen Sie mit einer **heißen, milden** Spülmittellösung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Anschließend die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



8.6.3 Fügen Sie die Teile wieder ein

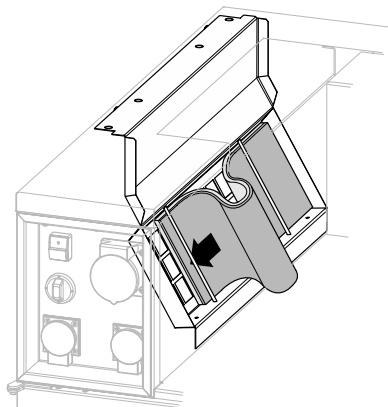
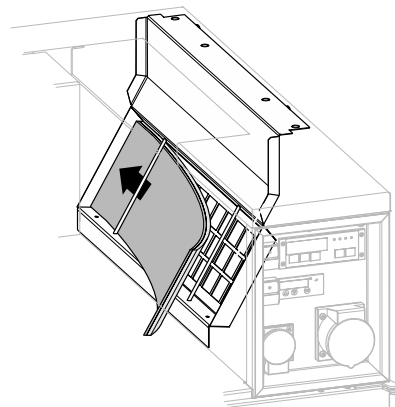
Das Einfügen der Teile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie die Entnahme.



Filtermatte einfädeln

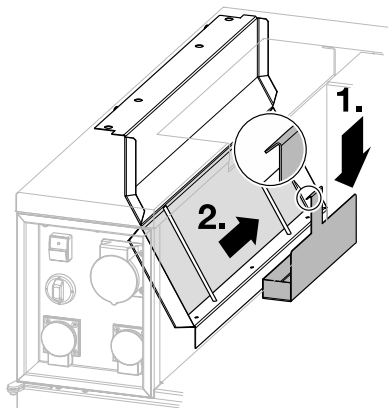
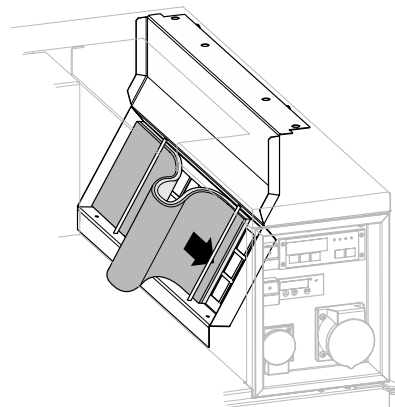
Die Sichtseite ist blau.

- Fädeln Sie die Filtermatte durch den hinteren Draht. Schieben Sie das Teil nach hinten bis auf Anschlag.



- Machen Sie eine Schlaufe und schieben das Teil durch den vorderen Draht bis auf Anschlag nach vorn.

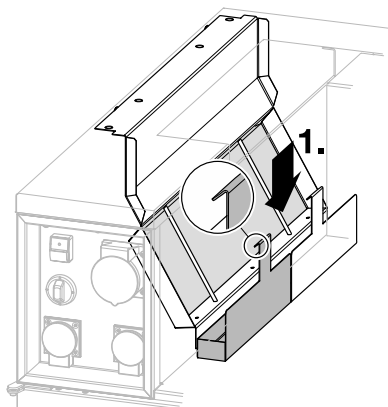
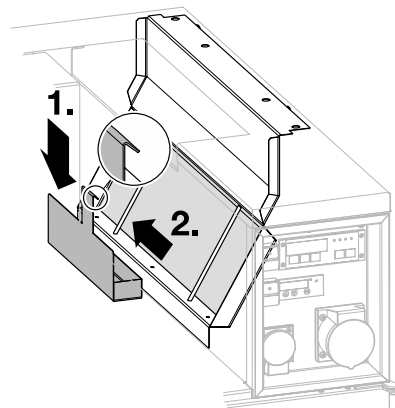
- Achten Sie darauf, dass die Filtermatte glatt anliegt.



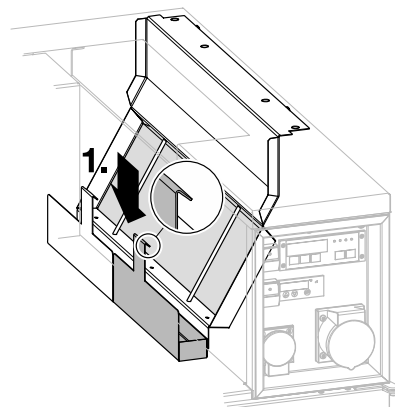
Fettauffangschalen einbauen

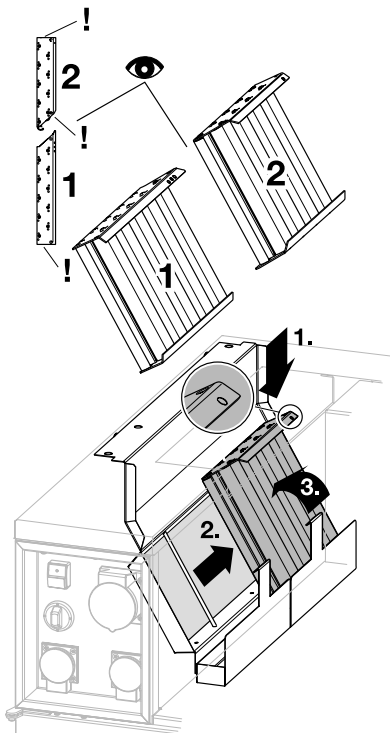
- Fassen Sie die Fettauffangschale an der Griffkante und schieben diese senkrecht nach unten ein bis auf Anschlag.

- Und schieben Sie diese nach hinten bis auf Anschlag.



- Setzen Sie die weitere Fettauffangschale vorn ein.

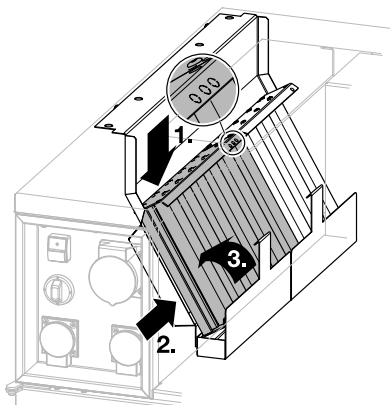
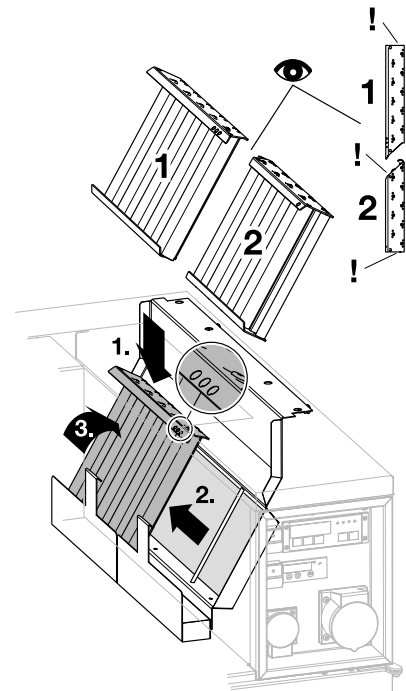




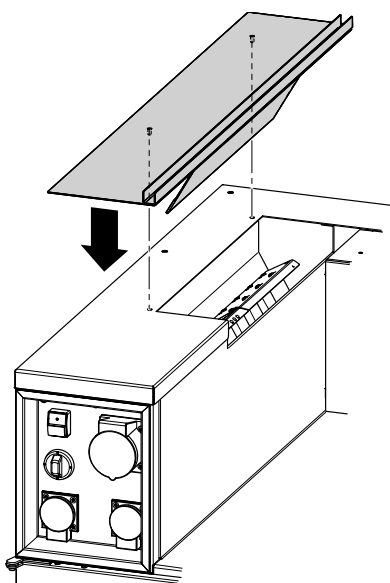
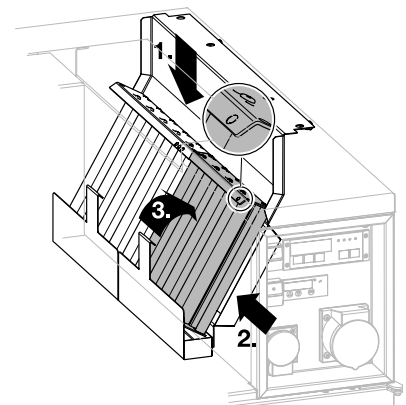
Hochleistungs-Fettabscheider einbauen

Die Hochleistungs-Fettabscheider sind mit **Punkt-Noppen** gekennzeichnet. Am Gehäuse im Kochbereich sind ebenfalls diese Markierungen.

- Ordnen Sie die Fettabscheider für die linke sowie rechte Seite zueinander an, legen diese so ab.
- Halten Sie den hinteren Fettabscheider an der Griffkante und setzen diesen ein. Nach hinten schieben auf Anschlag, oben schwenken bzw. seitlich drücken auf Anschlag.

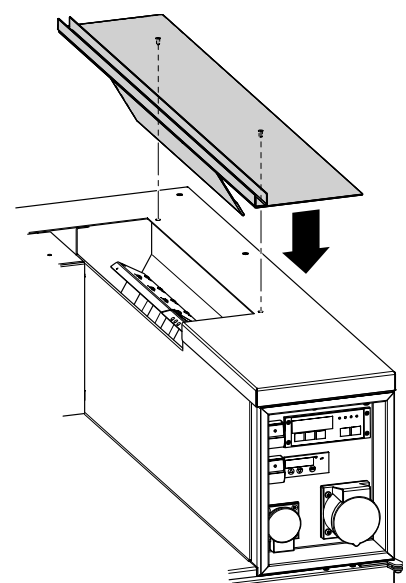


- Setzen Sie den vorderen Fettabscheider ein. Hierbei nach vorn schieben, oben schwenken bzw. seitlich drücken auf Anschlag.
- Achten Sie darauf, dass die Fettabscheider bündig anliegen.



Abdeckung einbauen

- **ACHTUNG**
Oberfläche nicht zerkratzen.
- Setzen Sie die Abdeckung ein. Achten Sie auf den festen Sitz.



Seitlichen Spritzschutz wieder einsetzen

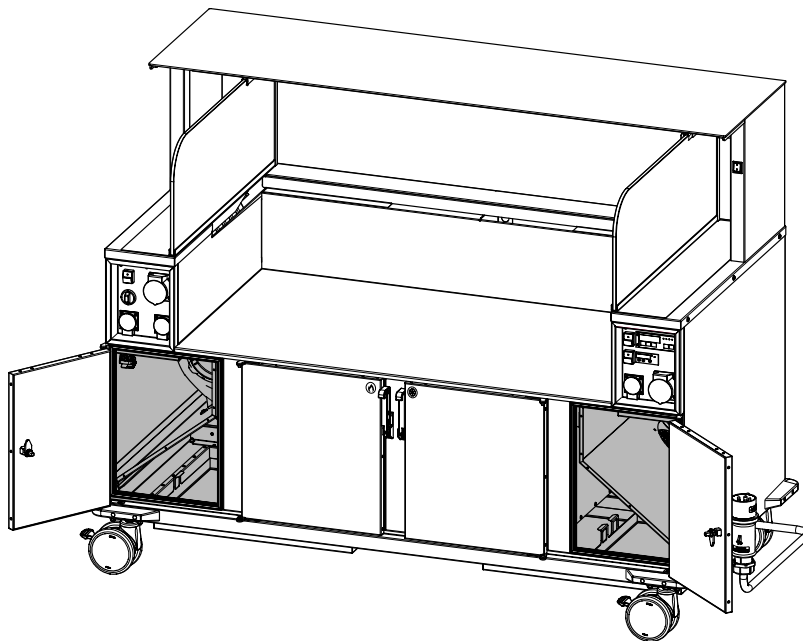
- Setzen Sie den seitlichen Spritzschutz, links und rechts, ein.





Kapitel 'Spritzschutz entnehmen, reinigen', Seite 48

8.7 Technikfächer inspizieren, bedarfsweise reinigen. Plasmagenerator reinigen

8.7.1 Sicherheitshinweise



Vermeiden Sie Risiken

-  **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr**
Vor dem Öffnen der Technikfächer das Gerät elektrisch ausschalten, hierzu den Netzstecker abziehen. Grundsätzlich die Technikfächer geschlossen halten.
-  **Brandgefahr**
Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden. Feuchten Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen lassen; nicht im Backofen oder Trockner.

Hinweise zum Öffnen und Schließen der Technikfächer

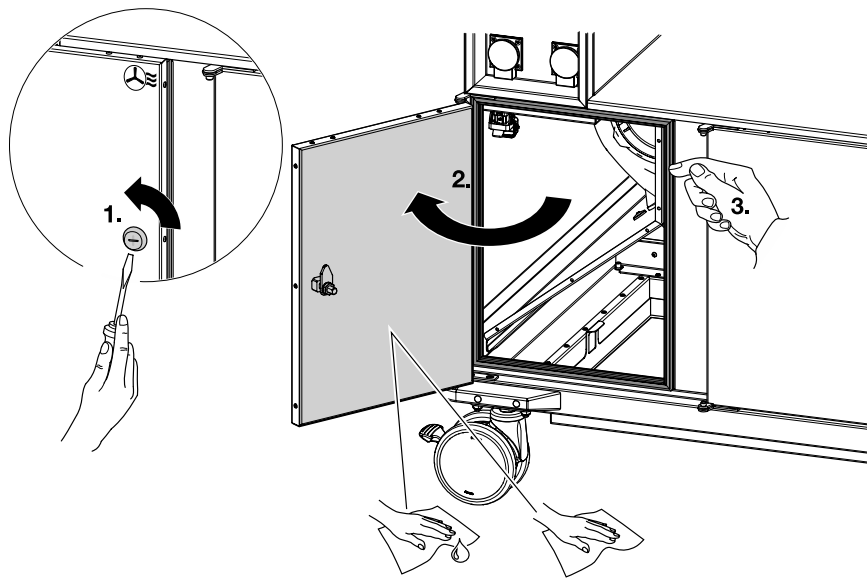
- Verwenden Sie passendes Werkzeug zum Öffnen und Schließen des Technikfaches.

Technikfächer hinsichtlich Verunreinigungen inspizieren

Die von den Radialgebläsen angesaugten Dämpfe und Wrasen, der neben Wasserdampf auch Fette enthält, lagert sich auch an den Oberflächen ab.

- Inspizieren Sie den Zustand wie fettige Oberflächen. Hierzu mit dem Finger an mehreren Stellen an den Oberflächen aus Edelstahl antippen und dies fühlen.

8.7.2 Hinweise zum Reinigen, allgemein



Zumindest 1x wöchentlich: Technikfächer inspizieren und bedarfsweise reinigen

- Reinigen Sie die verunreinigten Oberflächen aus Edelstahl mit einem **heißen** und **leicht getränktem Tuch** mit **milder** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.
- Die Dichtungsrahmen der Türen können zur Reinigung entnommen werden.

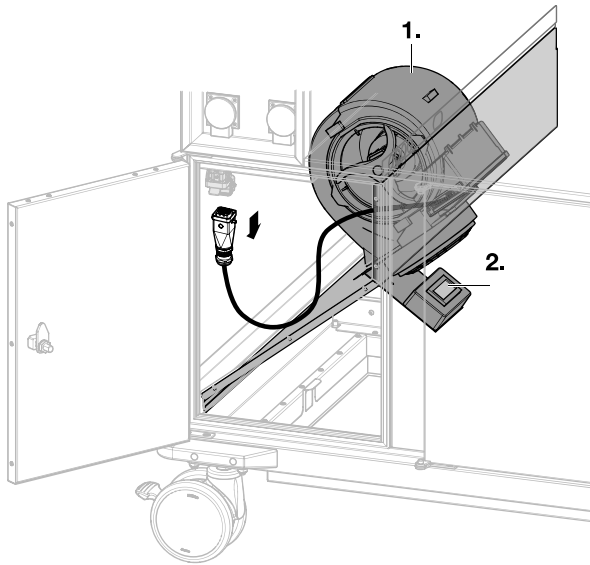
Hinweis zur Grundreinigung

Hierzu ist die Lüftereinheit zu entnehmen.



Siehe Seite 56

8.7.3 Hinweis zum Reinigen der Lüftereinheit



Beispiel: linkes Technikfach

- 1 Radialgebläse
- 2 Diode des Plasmagenerators

- Ziehen Sie den Netzstecker der Baugruppe Radialgebläse, Plasmagenerators ab.
- Entnehmen Sie bedarfsweise die Baugruppe, hierzu an den Führungen entlang herausziehen und auf einer weichen Unterlage ablegen.
- Beseitigen Sie die Fettspuren. Anschließend trocken nachreiben.
- **⚠ WARNUNG**
Aktivkohlefilter trocken belassen, Feuchtigkeit fernhalten.
- 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.

8.7.4 Hinweis zum Reinigen der Plasmageneratoren

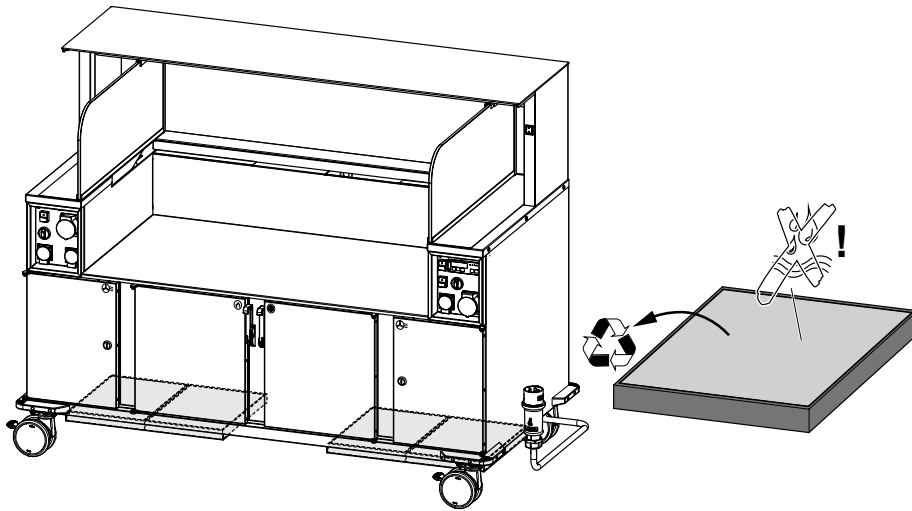
Zumindest alle 3.000 Betriebsstunden: Plasmagenerator reinigen

Ausbleibende Reinigung der **Diode** (2) am Plasmagenerator kann unangenehmen Geruch beim Gebrauch des Gerätes infolge Funktionsstörung bewirken. Siehe vorheriges Bild.

- Ziehen Sie die Lüftereinheit nach vorn.
- Reinigen Sie die Diode am Plasmagenerator; hierzu ein kratzfreies Tuch verwenden. Bedarfsweise etwas alkoholhaltige Flüssigkeit verwenden, anschließend trocken reiben.

8.8 Aktivkohlefilter inspizieren, erneuern

Vermeiden Sie Risiken



WARNUNG

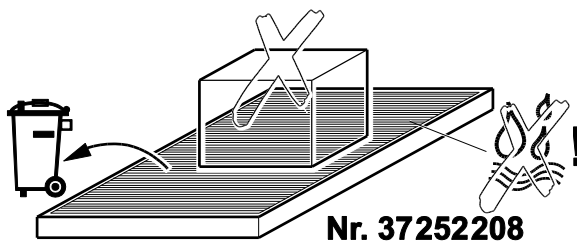


Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei menschlichem Fehlverhalten.

- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.

➤ **Brandgefahr**

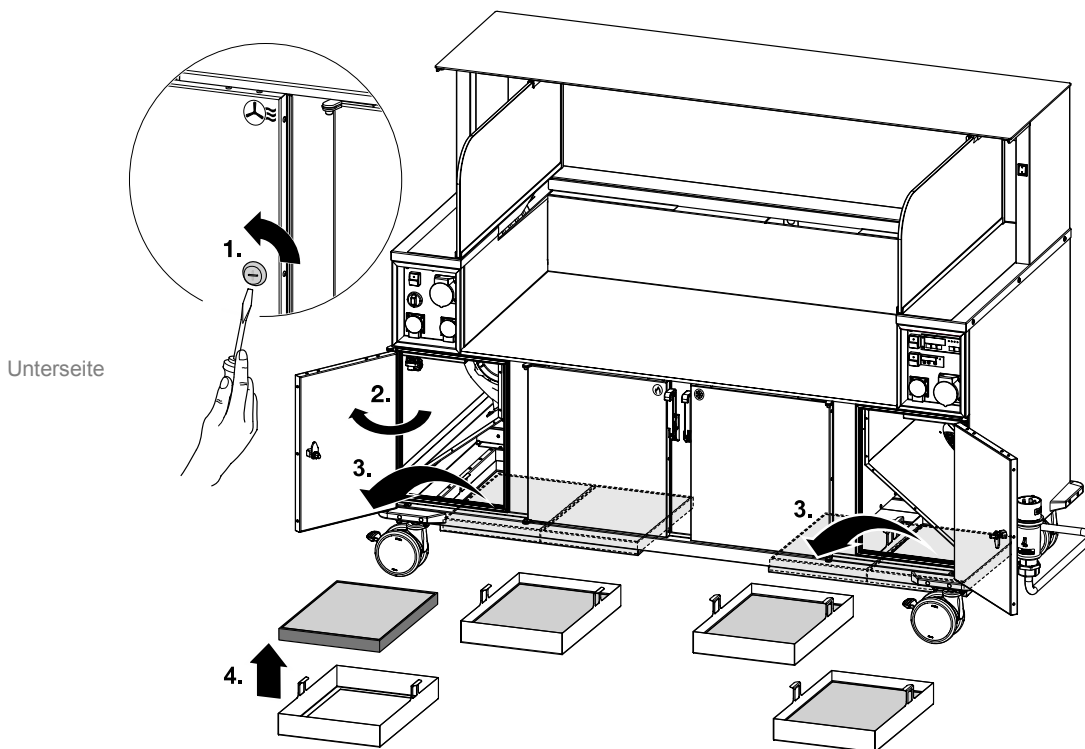
Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden. Feuchten Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen lassen, nicht im Backofen oder Trockner.



➤ **WARNUNG**

Aktivkohlefilter trocken belassen, Feuchtigkeit fernhalten.

Hinweise zum Inspizieren und Erneuern der Aktivkohlefilter



- Entnehmen Sie den Filterrahmen, hierzu an den zwei Griffen anfassen.
- Entnehmen Sie den Aktivkohlefilter aus dem Filterrahmen.

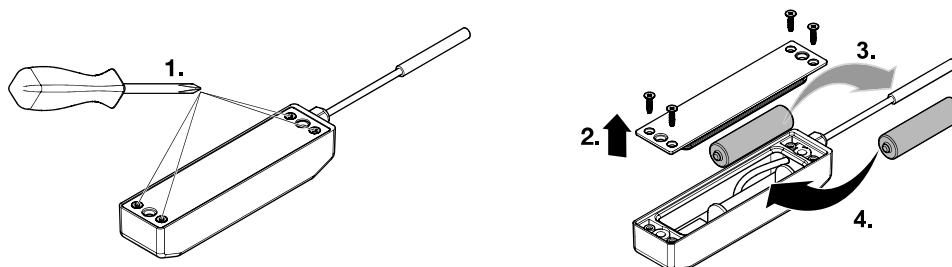


Anwendertipp

Die Verwendungsdauer des Aktivkohlefilters ist abhängig von der Art der Wrasen und dem Grad der Fettbelastung. Ein Kriterium sind Gerüche ohne klare Ursache, die möglicherweise auf einen Verbrauch der Filter hinweisen.

- Wir empfehlen, die Aktivkohlefilter **nach zumindest 500 Betriebsstunden** komplett zu **erneuern**.
- Verbrauchte Aktivkohlefilter gehören in den Hausmüll.

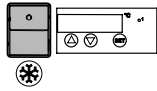
8.9 Batterie des CHECK Sensor (Option) erneuern



Temperaturfühler in der Tür zum Schrankfach (Option)

1x Batterie Mignon AA, 1,5 V. Batterien gehören nicht in den Restmüll oder in die Umwelt

8.10 Schrankfach zum Kühlhalten (Option) reinigen



Das Schrankfach zum Kühlhalten ist separat EIN-/AUS schaltbar.

Das Schrankfach zum Kühlhalten ist mit dem gleichen Symbol gekennzeichnet.

- Schalten Sie das Gerät am Wippschalter ON / OFF auf AUS.

➤ **⚠️ WARNUNG**

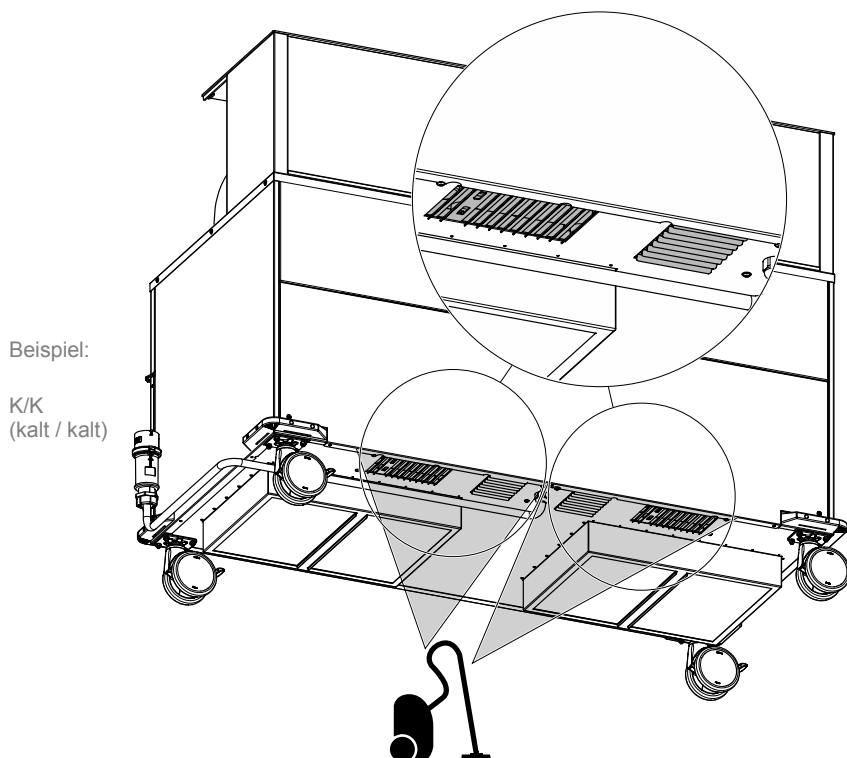
Rutschgefahr, Sturzgefahr durch ablaufendes Tauwasser bei geöffneter Tür ist möglich. Feuchtigkeit sofort aufwischen.

- Öffnen Sie die Tür und lassen das Gerät sich abtauen.
- Reinigen Sie das Schrankfach zum Kühlhalten.



'Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus', Seite 42

8.11 Flusen an den Lüftungsschlitzen am Schrankfach zum Kühlhalten (Option) entfernen



⚠️ **Brandgefahr**

Flusen könnten sich im Maschinenfach zum Kühlhalten an heißen Teilen entzünden.

- Halten Sie Flusen fern. Hierzu mit einem leistungsstarken Staubsauger die Flusen am Lüftungsgitter unter dem Gerät absaugen.

8.12 Schrankfach zum Warmhalten (Option) reinigen



- Schalten Sie das Gerät am Schalter ON / OFF auf AUS.
 - Die grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht bei ausgeschalteter Heizfunktion.
- Drehen Sie den Drehregler in die Neutralstellung „O“ OFF.

Öffnen Sie die Tür und lassen das Gerät sich abkühlen.

➤ **⚠️ WARNUNG**

Beim Hantieren im Schrankfaches zum Warmhalten (Option) kann man sich an bis zu 110 °C heißen Oberflächen an Händen und Armen verletzen. Lassen Sie das heiße Gerät sich vorab abkühlen. Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.



‘Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus’, Seite 42

8.13 Schrankfach neutral (Option) reinigen

Das Neutralfach erkennen Sie leicht an der fehlenden Kennzeichnung an der Tür.



‘Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus’, Seite 42

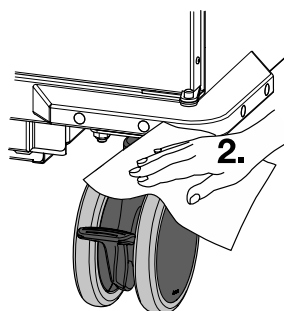
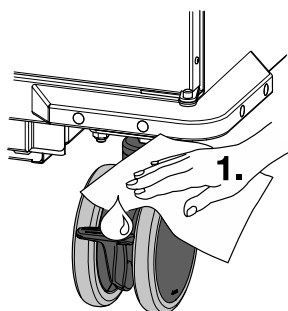
8.14 Rollen reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie die Rollen mit einem in **heißer, milden Spülmittellösung** getränkten Tuch. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.



8.15 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Das Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9 Störung – Was tun?

9.1 Hinweise zur Störungsbehebung



⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Beschädigtes Elektrogerät sofort ausschalten, Anschlussstecker abziehen.
- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.
- ▶ Jeglicher Eingriff in das Gerät 'Plasmagenerator' ist unzulässig, ansonsten sind erhebliche gesundheitliche Risiken möglich.

Reparatur während der Zeitdauer der Gewährleistung ist nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Kochgeräte funktionieren nicht	Anschlussstecker nicht eingesteckt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anschlussstecker einstecken. # Bedienpersonal
	Stromzufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ⚠️ Funktionsstörung Gerät vollständig vom Netz trennen. Anschließend die Geräte wieder einschalten. # Bedienpersonal
'EIN/AUS-Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige' leuchtet nicht	Gerät elektrisch nicht korrekt angeschlossen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elektrischen Anschluss kontrollieren. # Bedienpersonal
	Stromzufuhr unterbrochen (Leitungsschutzschalter befinden sich links und rechts hinter den Schalterblenden)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ⚠️ Elektrogefahr Nach Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz trennen. ▶ Zustand kontrollieren ▶ Anschließend die Geräte wieder einschalten. # Elektrofachkraft
Rauch und Gerüche	Temperatur der Kochgeräte zu hoch eingestellt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Temperatur auf maximal 250 °C einstellen. # Bedienpersonal
	Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen, Filtermatten	<ul style="list-style-type: none"> ▶ ⚠️ Brandgefahr Zustand kontrollieren



Seite 49

Bedienpersonal

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
	Absaugung und Umluftreinigung gestört	<ul style="list-style-type: none">➤  WARNUNG Zustand kontrollieren <i>Seite 49 ff.; 54 ff.</i># Bedienpersonal
	Elektrode am Plasmagenerator verunreinigt	<ul style="list-style-type: none">➤ Reinigen <i>Seite 54</i># Bedienpersonal
Schrankfach zum Kühlhalten vereist	Nicht ausreichend vorgekühlte Speisen zugeführt	<ul style="list-style-type: none">➤ Schrankfach abtauen, reinigen# Bedienpersonal
	Dichtrahmen am Gehäuse zur Türabdichtung fehlt	<ul style="list-style-type: none">➤ Dichtrahmen einfügen
	Verlust an Kältemittel	<ul style="list-style-type: none">➤  WARNUNG Zustand kontrollieren lassen.# Kältefachkraft
Verfahrbewegung kaum möglich	Rollen mittels Feststeller arretiert	<ul style="list-style-type: none">➤ Arretierung lösen# Bedienpersonal

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.

9.2 Hinweis zur Entsorgung



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



WARNUNG

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

- ▶ Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes die Türverschlüsse.
-

10 Index

Absaugung 10, 21	Potentialausgleich 14, 30
Abstand um das Gerät herum einhalten 31	Produktkennzeichnung 15
Aktivkohlefilter 10, 16, 17, 21, 34, 35, 39, 44, 54, 57, 58	Reinigungsmethode 42
Bedien- und Anzeigeelemente 23, 24	Reinigungsmittel für Edelstahl 41
CHECK HACCP 2, 24	Reinigungsplan 44
CHECK Sensor 27, 58	Schranksfach neutral 60
Erste Hilfe 18	Schranksfach zum Kühlhalten 30, 36, 59
Filtermatte 16, 21, 35, 44, 51, 52, 61	Schranksfach zum Warmhalten 37, 60
Gerätebeschreibung, Benennung 20	Störungsbehebung 61
Hochleistungs-Fettabscheider 14, 16, 21, 35, 44, 51, 61	Technikfach 11, 54
Kochgeräte (Zubehör) 13, 38	Technische Daten 25
Lüftersteuerung 32	Transport 11, 27
		Vor der Erst-Inbetriebnahme 28

11 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

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

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

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßecke.
- Filtermatte
- Rieber-Aktivkohlefilter

12 Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen

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

- varithek® **acs 1600 O₃**
/Mobiles Geräte mit integrierter Absaugung und Umluftreinigung zur Speisenausgabe

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100:2011-03 Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befindet sowie mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU.

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

13 Adresse des Herstellers

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