

varithek® 2.0

Met kookplaat van Ceran®-glas

1/1-ch-800	voor het warmhouden van levensmiddelen
1/1-ck-2200	voor het warmhouden, automatisch regenereren, garen
1/1-ck-2800	voor het warmhouden, garen
1/1-ck-3400-2Z-o	voor het warmhouden, garen met 2 verwarmingszones

Met inductiekookplaat

1/1-ik-3500	voor het warmhouden, garen
1/1-ik-3500-o	voor het warmhouden, garen
1/1-ik-3600-2Z-□	voor het warmhouden, garen

Met grillplaat van roestvaststaal

1/1-gp-3400-SP	voor het grillen

Met koelplaat van roestvaststaal

1/1-hp-SP	voor het warmhouden en koelhouden van gerechten
1/1-hp-SP-E	voor het warmhouden en koelhouden van gerechten, voor de inbouw

Apparaten in maat 1/1, breedte 325 mm

Handleiding in acht nemen
Vertaling van de originele handleiding

DOWNLOAD: GEBRUIKERSHANDLEIDINGEN
QR-code bij het typeplaatje

NL

Uitgave: 2019-04-01

Rieber
The mobile kitchen company.

Rieber Professional. Onze oplossingen leveren u kwaliteit, veiligheid en vooral hoge energie-efficiëntie en spaarzaamheid.

CHECK HACCP – Wat HACCP-documentatie betreft, biedt het platform CHECK CLOUD u het digitale systeem CHECK HACCP, een ongecompliceerde, veilige en transparante temperatuurregistratie.

Hiernaast zijn er nog andere digitale functies mogelijk op het gebied van hygiëne- en servicemanagement. Het digitale en geautomatiseerde antwoord op het analoge papierwerk.



Inhoudsopgave

1 Revisieopsomming 4

2 Belangrijke aanwijzingen 4

2.1 Gebruik van de handleiding 4

2.2 Weergaveconventies in de tekst 5

2.3 Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen 5

2.4 Gebruikte afkortingen in de typeaanduiding 5

3 Beschrijving van het apparaat 6

3.1 Typenoverzicht 6

3.2 Benaming van de delen 7

3.2.1 Typen ch en ck 7

3.2.2 Typen gp 8

3.2.3 Typen ik 8

3.2.4 Typen voor het warmhouden en koelhouden 9

3.3 Technische gegevens 11

3.4 Accessoires en hun toepassing 12

3.4.1 thermoplate® 12

3.4.2 varithek®GN-poort 13

3.4.3 varithek® tafelmodel-systeemdrager 13

3.4.4 varithek®- inbouw-systeemdrager 14

4 Toepassingsdoel 15

4.1 Algemeen reglementair zijn 15

4.2 Voorkom voorzienbaar misbruik en foutief gebruik 15

4.3 Bijzonder reglementair gebruik voor apparaten met Ceran®-glasplaat 16

4.4 Bijzonder reglementair gebruik voor apparaten met inductiekookplaat 16

4.5 Bijzonder reglementair gebruik voor apparaten met grillplaat van roestvaststaal 16

4.6 Bijzonder reglementair gebruik voor apparaten met koelplaat van roestvaststaal 16

5 Algemene veiligheidsaanwijzingen 17

5.1 Eisen aan de kwalificatie van het personeel 19

5.2 Veiligheidsuitrusting voor het personeel ter beschikking stellen 20

5.3 Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen 20

5.3.1 Veiligheids- en bewakingsinrichtingen 20

5.3.2 Gevaar door hete oppervlakken, verbrandingen en explosie 21

5.3.3 Gevaren door onverwacht verwarmen van voorwerpen ten gevolge van inductie 21

5.3.4 Gevaar voor personen met een pacemaker ten gevolge van inductie 22
5.3.5 Gevaar voor een stroomschok 22
5.3.6 Gevaar voor snijwonden bij beschadigde Ceran®-glasplaat 23
5.3.7 Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst 23
5.4 Verwijzing naar aan te houden voorschriften 23
5.5 Gedrag in een noodsituatie 24
6 Voor het eerste gebruik 24
7 Veiligheidsaanwijzingen voor de inbedrijfstelling /opnieuw in bedrijf stellen 25
8 Gebruik 26
8.1 Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik 26
8.2 Algemene werkwijze 27
8.2.1 Proces starten 27
8.2.2 Proces afbreken 27
8.2.3 Apparaat uitschakelen 28
8.3 ch-800 28
8.4 ck-2200 28
8.5 ck-2800 30
8.6 ck-3400-2Z-o 31
8.7 ik-3500, ik-3500-o 32
8.8 ik-3600-2Z-□ 33
8.8.1 Overzicht van de functies 33
8.8.2 Reglementair gebruik ik-3600-2Z-□" 35
8.8.3 Aanwijzingen voor het gebruik 35
8.9 gp-3400-SP 36
8.10 Accessoires en hun toepassing 36
9 Reiniging, onderhoud en verzorging 37
9.1 Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging 37
9.2 Kies de correcte reinigingsmethode 38
9.3 Delen van roestvast staal reinigen en verzorgen 38
9.4 Delen van kunststof reinigen en verzorgen 39
9.5 Vetfilter, vetopvangbak reinigen 39
9.6 Ventilatierooster reinigen 39
9.7 hp-SP, hp-SP-E 40
9.8 Let op het behoud van de productaanduiding 40
9.9 Apparaat droog gereed houden 40
10 Storing – Wat te doen? 41
11 Aansprakelijkheid en garantie 42
12 Uittreksel van de EG-conformiteitsverklaringen 42
13 Register 43
14 Adres van de fabrikant 43

1 Revisieopsomming

Revisie	Wijziging
2011-03-16	Eerste uitgave
2011-05-02	Conformiteitsverklaring
2011-07-24	Veiligheidsaanwijzingen aangevuld: Hfdst. 4.2; Hfdst. 5.2, Hfdst. 7.1, Hfdst. 8.1
2012-09-11	Veiligheidsaanwijzingen aangevuld; Begrijpelijkheid verbeterd
2012-10-31	Pagina's 6, 23, 24, 29
2012-12-12	Pagina 9
2013-11-07	Potentiaalvereffening, productaanduiding
2014-04-25	KP-220; Register, productaanduiding, afstemming K POT
2017-02-23	TÜV, warm-koude apparaat, inbouwapparaat
2019-04-01	Typeaanduiding

2 Belangrijke aanwijzingen

2.1 Gebruik van de handleiding

Deze handleiding bevat belangrijke informatie, om het apparaat veilig en vakkundig te gebruiken.



- Lees de handleiding voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Bewaar de handleiding en geef deze aan de bezitter na u door.

Een compacte handleiding, alternatief bij enkele handleidingen voor deze productvarianten, die gelijksoortige functies bezitten, is een vaak geopperde wens van onze klanten.

Mocht er vanuit uw oogpunt ergens een defect aanwezig zijn, laat dit ons dan zonder aarzeling weten. Wij streven ernaar met uw hulp nog beter te worden.

Hier is ruimte voor uw aantekeningen ☺

2.2 Weergaveconventies in de tekst

- Opsommingen worden zo weergegeven.

➢ Handelingsaanwijzingen worden zo weergegeven.

▌ Het resultaat van de handeling wordt zo weergegeven.

Zie '. . . ' ‚Dwarsverwijzing wordt zo weergegeven.

LET OP/ATTENTIE
verwijst naar mogelijke materiële schade, die geen persoonlijke schade insluit.
Het negeren van de aanwijzing kan tot materiële schade leiden.

Gebruikerstip
► Nuttige aanwijzing of tip

2.3 Opbouw van de veiligheidsaanwijzingen

De signaalwoorden GEVAAR - WAARSCHUWING - VOORZICHTIG classificeren de mogelijke gevarengraad van lichamelijk letsel in een concrete situatie. Letsel kunt u verhinderen door de aangegeven gedragsregels in acht te nemen.

Het symbool waarschuwingsdriehoek symboliseert een 'Algemeen gevaar'.

GEVAAR
verwijst naar een **direct dreigend gevaar**.
Het negeren van deze waarschuwing leidt tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.

WAARSCHUWING
verwijst naar een **direct dreigend gevaar**.
Het negeren van de waarschuwing **kan tot ernstig lichamelijk letsel of de dood leiden**.

VOORZICHTIG
verwijst naar een **mogelijk schadelijke situatie**.
Het negeren van de waarschuwing **kan tot licht lichamelijk letsel leiden**.

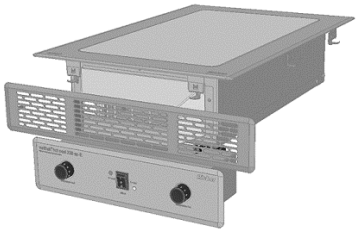
2.4 Gebruikte afkortingen in de typeaanduiding

c: ceran, i: inductie, h: verwarmingsplaat, k: kookplaat, w: wok, Z: zone,
o: rond, □: hoekig, SP: SWISS-PLY, hp: hybride plaat, gp: grillplaat,
pf: pasta/friteuse, F: Frontklep

3 Beschrijving van het apparaat

3.1 Typenoverzicht

	varithek® 2.0	Aanwijzingen:
	1/1-ch-800	Ceran®-glasplaat, 800 W, 1/1 over het gehele oppervlak
	1/1-ck-2200	Ceran®-glasplaat
	1/1-ck-2800	Ceran®-glasplaat, 1/1 over het gehele oppervlak
	1/1-ck- 3400-2Z-o	Ceran®-glasplaat, 2x rond
	1/1-ik-3500	Ceran®-glasplaat met inductiekookplaat, 1/1 over het gehele oppervlak
	1/1-ik-3500-o	Ceran®-glasplaat met inductiekookplaat, 1x rond
	1/1-ik-3600-2Z-□	Ceran®-glasplaat met 2 inductiekookplaten
	1/1-gp-3400-SP	Roestvaststalen plaat, 1/1 over het gehele oppervlak

	1/1-hp-SP	Plaat uit meerlaags materiaal, 1/1 over het gehele oppervlak, Bedrijfsmodi warmhouden en koelhouden
	1/1-hp-SP-E	Plaat uit meerlaags materiaal, 1/1 over het gehele oppervlak, Bedrijfsmodi warmhouden en koelhouden; analoge besturing; Voor de montage

3.2 Benaming van de delen

Hier worden als voorbeeld onderdelen benoemd die aansluitend belangrijk zijn om het gemakkelijker te begrijpen.voor een gemakkelijker begrip belangrijk zijn.

3.2.1 Typen ch en ck





1 Ceran®-glasplaat
2 Elektrische toevoerleiding
3 Controlelampje voor het buitenste voorste verwarmingsoppervlak, brandt GEEL
4 Intrekbare en traploze vermogensregelaar en AAN-/UIT-schakelaar
5 Controlelampje voor bedrijfsmodus ‘AAN-/UIT geschakeld’, brandt GROEN; rechts ernaast is de bijbehorende vermogensregelaar
6 Controlelampje voor restwarmteweergave ‘heet oppervlak’, brandt ROOD,
Voorste en achterste verwarmingsoppervlak

3.2.2 Typen gp



1 Roestvaststalen verwarmingsoppervlak
2 Elektrische toevoerleiding
3 Controlelampje voor bedrijfsmodus ‘AAN-/UIT geschakeld’, brandt GROEN bij het verwarmen
4 Intrekbare en traploze vermogensregelaar en AAN-/UIT-schakelaar
5 Vetopvangschaal
6 Vetafvoer

3.2.3 Typen ik

Inductiekookplaat



1 Inductiekookplaat /Ceran®-glasplaat
2 Elektrische toevoerleiding
3 Bedrijfs-controlelampje
4 Controlelampje voor bedrijfsmodus ‘AAN-/UIT geschakeld’
5 Intrekbare en traploze vermogensregelaar en AAN-/UIT-schakelaar
6 Vetfilter

Het **controlelampje** voor de **bedrijfsmodus** brandt GROEN, als het apparaat is ingeschakeld.

Het **bedrijfs-controlelampje** brandt GROEN, als de inductieve toepassing geactiveerd is resp. een metalen pan op het verwarmingsoppervlak staat.



7 Intrekbare en traploos instelbare vermogensregelaar, **voorste** verwarmingsoppervlak

8 Intrekbare en traploos instelbare vermogensregelaar, **achterste** verwarmingsoppervlak

9 AAN-/UIT-schakelaar

3.2.4 Typen voor het warmhouden en koelhouden



1/1-hp-SP

voor het warmhouden en koelhouden van gerechten

500 W

Breedte 325 mm
Diepte 642 mm
Hoogte 143 mm

Gewicht 14,1 kg

Van koud naar warm start het apparaat direct. In het warmhoudbedrijf tot +120 °C.

Van warm naar koud start het apparaat, als de meerlaagse plaat naar 40 °C is afgekoeld. In het koelbedrijf tot -7 °C.

1 Plaat van roestvaststaal; Voor het koelhouden en warmhouden

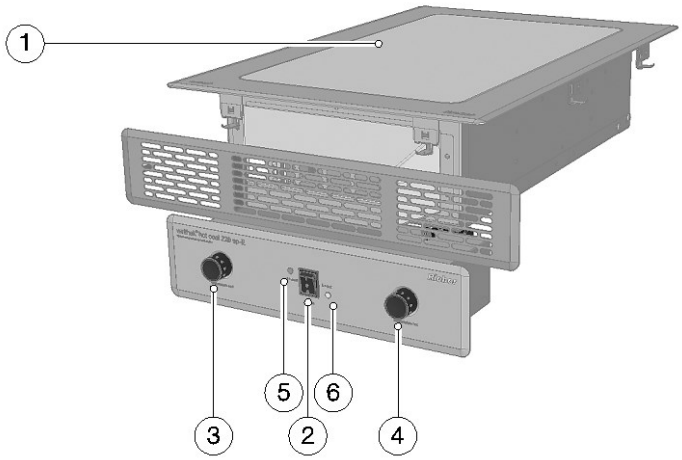
2 Elektrische toevoerleiding

3 Tuimelschakelaar, 3-traps.
in stand ‘0’ UIT geschakeld’,
Boven ingedrukt zorgt dat de koelhoudfunctie is ingeschakeld,
Onder ingedrukt zorgt dat de warmhoudfunctie is ingeschakeld

4 Led brandt groen bij ingeschakelde koelhoudfunctie

5 Led brandt groen bij ingeschakelde warmhoudfunctie

6 Intrekbare en traploze instelbare vermogensregelaar van 0 tot 9 voor de koelfunctie en de warmhoudfunctie



1/1-hp-SP-E

voor het warmhouden en koelhouden van gerechten

500 W

Functionerend veld:
Breedte 398 mm
Diepte 603 mm
Hoogte 139 mm

Besturing:
Breedte 388 mm
Diepte 142 mm
Hoogte 100 mm

Gewicht 16,1 kg

Van koud naar warm start het apparaat direct. In het warmhoudbedrijf tot +120 °C.

Van warm naar koud start het apparaat, als de meerlaagse plaat naar 40 °C is afgekoeld. In het koelbedrijf tot -7 °C.

1 Plaat van roestvaststaal; Voor het koelhouden en warmhouden

2 Tuimelschakelaar, 3-traps.
in stand ‘0’ UIT geschakeld’,

Boven ingedrukt zorgt dat de koelhoudfunctie is ingeschakeld,

Onder ingedrukt zorgt dat de warmhoudfunctie is ingeschakeld

3 Intrekbare en traploos instelbare vermogensregelaar van 0 tot 9 voor de warmhoudfunctie

4 Intrekbare en traploos instelbare vermogensregelaar van 0 tot 9 voor de koelhoudfunctie

5 Led brandt groen bij ingeschakelde koelhoudfunctie

6 Led brandt groen bij ingeschakelde warmhoudfunctie

3.3 Technische gegevens

	ch-800	ck-2200 ck-2800 ck-3400-2Z-o	gp-3400-SP	ik-3500 ik-3500-o	ik-3600-2Z-□	hp-SP
Aansluitwaarde [**W**]	800	2200 2800 3400	3400 2500	3500	3600	220
Energieopwekking	Elektrische kookplaat	Elektrische kookplaat	Grill	Inductie	Inductie	Koelvermogen[1] 180 Watt bij VT -10 °C, koelmiddel R134a
Materiaal						
Werkoppervlak	Ceran®-glasplaat	Ceran®-glasplaat	Roestvast staal	Ceran®-glasplaat	Ceran®-glasplaat	SWISS-PLY® Meerlaags materiaal
Behuizing	Roestvast staal					
Buitenmaten **[**mm**]**						
Breedte	325	325	325	325	325	325
Diepte	620	620	620 / 642	642	642	642
Hoogte	62	78	143	140	78	143
Gewicht **[**kg**]**	6,5	6,5 / 7,0	13	13	9,2	14,1
Omgevingstemperatuur	+5 °C tot +40 °C					
Draagvermogen van de opstelplaats [kg]	40 kg					
Minimale afstand tot de wanden	20 cm					
Veiligheidsklasse	IPX4 conform EN 60529 bescherming tegen rondom spuitwater Bij opstelling in de openlucht is overkapping resp. bescherming tegen binnendringende vochtigheid vereist.					
Nominale spanning/netfrequentie	1N AC 230 V 50 / 60 Hz					
Lengte van de aansluitkabel:	0,8 m of 2,5 m overeenkomstig bestelling					

Men kan kookplaten naar de aard van de warmteopwekking onderscheiden:

- Elektrische kookplaat:→ De warmte wordt binnen de kookplaat met elektrische verwarmingselementen opgewekt.
- Inductiekookplaat:→ De kookplaat produceert een magnetisch wisselveld, waarvan de energie de bodem van de pan verwarmt.

De apparaten komen in maat overeen met de 1/1 Gastronorm.

[1] Instelbare temperatuur van circa -7 °C tot +12 °C bij kamertemperatuur van circa 20 °C.

Potentiaalvereffening aan de onderzijde van het apparaat. Deze veiligheidsmaatregel dient als aanvullende zekerheid. De normconforme uitvoering met aansluitende keuring van de installatie wordt door een elektricien geborgd.

IEC 60364-5-54:2011; voor Duitsland DIN VDE 0100:540:2012-06

Gedetailleerde gegevens over afmetingen, bestelnummer, accessoires, schakelschema's, reserveonderdelen, slijtonderdelen:

Zie catalogus, folder

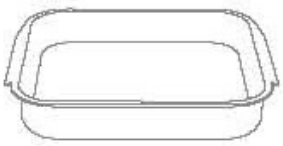
3.4 Accessoires en hun toepassing

Gebruikerstip

Met de optimale accessoires is **varithek® 2.0** energiebesparend, de toepassingsmogelijkheid wordt uitgebreider.

► Gebruik accessoires van Rieber.

3.4.1 thermoplate®



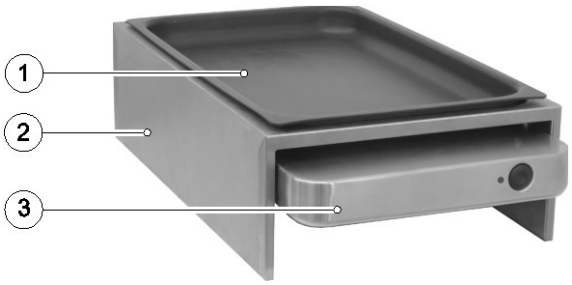
Gebruikerstip

thermoplate® is keukengerei in GN-formaat; Geschikt voor het koelen tot en met het koken zonder omvullen.
varithek® 2.0 is optimaal afgestemd op het gebruik van **thermoplate®.**

► Gebruik **thermoplate®** met een deksel.

U bespaart daarmee energie en tijd.

3.4.2 varithek®GN-poort

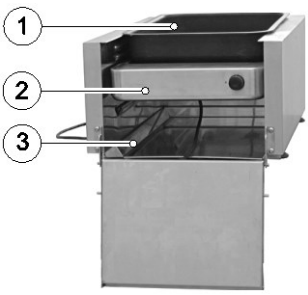


1 **thermoplate®**
2 **varithek® GN-poort**
3 **varithek® 2.0**

➢ **LET OP** **thermoplate® direct** op de Ceran®-glasplaat van het apparaat varithek® 2.0 leggen, anders kan het apparaat oververhit raken en beschadigd worden.
Geldt niet bij type '**ch-800'**.

3.4.3 varithek® tafelmodel-systeemdrager

➢ **LET OP** **thermoplate®** direct op de Ceran®-glasplaat van de **varithek® 2.0** leggen, anders kan het apparaat oververhit raken en beschadigd worden. Geldt niet bij type '**ch-800'**.





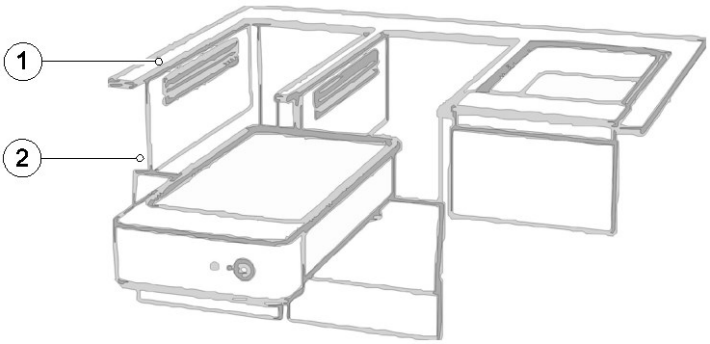


1 **thermoplate®**
2 **varithek® 2.0 ceran hob**
3 **varithek® tafelmodel-systeemdrager**

- Roestvaststaal, dubbelwandig, met bodem. Frontklep, dubbel klapbaar; of zonder klep.
- Geschikt voor het gebruik op een tafel of plaatsing in een uitsparing.
  Dit biedt meer zekerheid bij gebruik op de tafel voor de gast.
- Geschikt voor de opname van verschillende **varithek®** functie-elementen. De inschuifhoogte kan met behulp van de balgen aan de binnenzijden worden geselecteerd.

➢ **LET OP** **varithek® 2.0** niet boven op het frame van een **varithek®-systeemdrager** neerzetten. Alleen inschuiven zoals in de afbeeldingen is weergegeven.

3.4.4 varithek®- inbouw-systeemdrager



1 bovenste frame

2 **varithek• inbouw-systeemdrager V-EST**

- Voor de vaste inbouw in een hiervoor geschikt meubel.
- Voor de opname van verschillende **varithek®** functie-elementen.

➢ **WAARSCHUWING** verbrandingsgevaar! Gevaar voor oververhitting. Laat bij een apparaat met inductieve opwarming steeds de systeemdragerklep geopend.

➢ **LET OP thermoplate® direct op de** Ceran®-glasplaat van het apparaat **varithek® 2.0 leggen, anders kan het apparaat oververhit raken en beschadigd worden.**
Geldt niet bij type '**ch-800'**.

➢ **LET OP varithek® 2.0** niet op het bovenste frame van een **varithek® systeemdrager** schuiven. Alleen inschuiven zoals in de onderstaande afbeelding is weergegeven.

4 Toepassingsdoel

Dit hoofdstuk verschaft informatie over het reglementaire gebruik en waarschuwt tegen voorzienbaar misbruik, voor uw veiligheid.

4.1 Algemeen reglementair zijn

- Voor de systeemgastronomie, catering, het hotelwezen, de gastronomie en schoolverzorging.
- Geschikt voor gebruik als tafelmodel.
  Uitgerust voor de opname in de **varithek®- GN-poort.**
  Uitgerust voor de opname in de **varithek®- tafelmodel-systeemdrager**
  Uitgerust voor de opname in de **varithek®- Inbouw-systeemdrager.**

Zie "Accessoires en hun toepassing", pagina 12

- Ter voorkoming van letsel zoals verbrandingen aan hete oppervlakken is het gebruik in het openbaar of bij zelfbediening uitsluitend onder permanent toezicht toegestaan.
- Draag persoonlijke beschermingsmiddelen zoals veiligheidshandschoenen en voorkom hiermee brandwonden verbrandingen aan handen en armen wanneer u in de buurt komt van hete delen zoals verwarmingkookplaat, hete apparaatdelenhouders , voorwerpen en gerechten.
- Gebruik uitsluitend door volwassenen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een uitschakelbaar stopcontact.
- Schakel ter plaatse een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van 30 mA voor.
- Potentiaalvereffening tot stand laten brengen door een elektricien.
- Het reglementaire gebruik omvat de naleving van de Technische Gegevens.
- De Technische Gegevens voor het apparaat aanhouden. Neem de aanduidingen op het typeplaatje en de productaanduiding in acht.
- Neem het voor het apparaat-specifieke toepassingsdoel in acht.

Zie aanduidingen op het omslagblad, pagina 1

4.2 Voorkom voorzienbaar misbruik en foutief gebruik

 # Voorkom voorzienbaar misbruik, algemeen

- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Houd het apparaat uit de buurt van vochtigheid.
- Gebruik het apparaat niet op een onvoldoende verlichte plaats.
- Steun niet op het apparaat en ga er ook niet op zitten.
- Houd brandbare en explosieve vloeistoffen uit de buurt van te verwarmen apparaten, anders kan brand of explosie ontstaan.
- Gebruik het apparaat nooit met een leeg kookreservoir.
- Na 3 uur is de totaal toelaatbare regeneratie- en warmhoudtijd volgens gezondheidsrichtlijnen bereikt. Houd de eisen volgens HACCP aan.
- Gebruik het niet voor het verwarmen van de ruimte.
- Niet bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens.

 # Voorkom voorzienbaar foutief gebruik

- Niet bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens.

4.3 Bijzonder reglementair gebruik voor apparaten met Ceran®-glasplaat

 # Voorkom voorzienbaar foutief gebruikmisbruik

- ⚠ **WAARSCHUWING** Gevaar voor stroomschok. Bij beschadigde Ceran®-glasplaat, bijvoorbeeld scheur in het glas, het apparaat direct van het stroomnet loskoppelen. Vermijd zo mogelijk elektrisch geleidende materialen in directe omgeving, bijvoorbeeld metalen spuitbescherming.
- Plaats nooit bij **varithek® 2.0** met Ceran®-glasplaat een hete pan op de koude Ceran®-glasplaat of een koude pan op de “hete” Ceran®-glasplaat, anders kan ten gevolge van temperatuurspanningen de Ceran®-glasplaat scheuren.
- Ook een vermeend licht voorwerp als een zoutstrooier kan in het ongunstigste geval scheuren of breuken op de Ceran®-glasplaat veroorzaken. Voorkom, dat een voorwerp op de Ceran®-glasplaat valt.
- Aluminiumfolie of kunststofvaten niet op de Ceran®-glasplaat leggen, anders kan er materiële schade ontstaan.

4.4 Bijzonder reglementair gebruik voor apparaten met inductiekookplaat

 # Voorkom voorzienbaar foutief gebruikmisbruik

- ⚠ **WAARSCHUWING** Personen met een pacemaker kunnen bij de omgang van een inductieapparaat ten gevolge van elektromagnetische straling storing resp. beïnvloeding ondervinden. Wij raden de exploitant aan: Personen met een pacemaker uit de buurt te houden. Markeer evt. deze werkplek. Laat u evt. door een arts over de concrete situatie en individuele compatibiliteit informeren.
- De inductiegenerator zou kunnen uitschakelen of beschadigd worden. Gebruik het apparaat uitsluitend met kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten en is toegelaten. Semi-inductieve kookhouders boeten in op het resultaat van het kookvermogen; de werkingsgraad wordt aanzienlijk verminderd.

4.5 Bijzonder reglementair gebruik voor apparaten met grillplaat van roestvaststaal

- Voor het braden en smoren van levensmiddelen.
- Plaats nooit een kunststof bak op het roestvaststalen grilloppervlak, anders kan er materiële schade ontstaan.

4.6 Bijzonder reglementair gebruik voor apparaten met koelplaat van roestvaststaal

- Voor het koelen van levensmiddelen.

5 Algemene veiligheidsaanwijzingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over restgevaren en gevaren bij reglementaire toepassing van het apparaat. Er worden alleen algemeen geldende en algemeen in acht te nemen veiligheidsaanwijzingen vermeld. Veiligheidsaanwijzingen met betrekking tot de hantering resp. de situatie worden hierna voor de overeenkomstige handelingsstap resp. situatiebeschrijving geplaatst.

De informatie hier, zoals over 'Principiële handelwijzen', 'Plichten van de exploitant' etc., verwijst uitsluitend naar de toch al wettelijk vereiste naleving van eisen zoals de Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV, Duitse werkplaatsverordening) volgens het Duitse recht.



Neem deze gebruikshandleiding en veiligheidsaanwijzingen in acht, om verwondingen, schade aan de gezondheid en beschadigingen te voorkomen. Bouw het apparaat niet om en breng geen wijzigingen aan.



Gebruik geen beschadigd apparaat. Bij tekenen van een fout, bij ongebruikelijke geluiden of geuren schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Gebruik de apparaten uitsluitend met een onbeschadigde kabel. Anders bestaat gevaar voor een stroomschok of brandgevaar.



Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door gekwalificeerde vakkrachten met gebruik van originele reserve- en accessoiredelen worden uitgevoerd. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren!



Sluit het apparaat alleen aan op geschikte geaarde netaansluitingen. Zorg ervoor, dat de netaansluiting met de aanduidingen op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt, zie bodem van het apparaat. Anders bestaat er gevaar voor een stroomschok of brand!



Plaats het apparaat op een stabiel en vlak, hittebestendig oppervlak, om brandgevaar en ongevallen te voorkomen.



Leg de kabel niet in de buurt van warmtebronnen of op scherpe kanten etc. Trek alleen aan de stekker, nooit aan de kabel. Anders kan de kabel beschadigen. Laat de kabel niet afhangen. Leg de kabel zo aan, dat er geen struikelgevaar bestaat!

Bij gebruik van verlengkabels: Wikkel de kabel van de kabeltrommel af om een mogelijke warmteophoping resp. kabelbrand te voorkomen. De koppeling moet spuitwaterbeschermd zijn, van rubber zijn of met rubber zijn overtrokken. De doorsnede van de leiding moet minstens 1,5 mm^2 bedragen.



Dit apparaat is niet ervoor bedoeld, door personen (inclusief kinderen) met verminderd fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en / of kennis gebruikt te worden, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die voor de veiligheid bevoegd is of door deze persoon instructies verkregen hoe het apparaat gebruikt dient te worden. Kinderen moeten onder toezicht staan, om er zeker van te zijn, dat zij niet met het apparaat spelen.



Het apparaat niet zonder toezicht laten werken. Verzeker u ervan, dat de schakelaar op de stand „0“ staat en de vermogensregelaar in stand „0“ is, voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Vermijd een onbedoelde inbedrijfstelling. Als u het apparaat ingeschakeld aansluit op de stroomtoevoer, kan dit leiden tot ongelukken.



Bescherm het apparaat tegen vochtigheid (spuitwater, regen). Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen dompelen, niet geschikt voor in de vaatwasser. Het binnendringen van water apparaat verhoogt het risico op een elektrische schok.



Gebruik uitsluitend Rieber **thermoplate**® als kookpotten. Gebruik altijd een deksel voor het verwarmen of warmhouden van gerechten. De kookplaat en de bodem van de kookpot moeten altijd schoon en droog zijn. Gebruik geen kookpotten van kunststof, porselein of aluminiumfolie.



De ventilatiesleuven voor het ventileren van het apparaat niet blokkeren of afdekken. Dit kan tot oververhitting van het apparaat leiden. Houd een minimale afstand van 10 cm ten opzichte van wanden en voorwerpen aan. Gebruik het apparaat niet in de buurt van andere warmtebronnen. Steek geen voorwerpen in de openingen.



Het hete oppervlak van de glasplaat en de aangrenzende oppervlakken niet aanraken. De oppervlakken van het apparaat worden heet. Laat het apparaat a.u.b. volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt. Anders bestaat er verbrandings- en brandgevaar!

Tijdens het gebruik worden **thermoplate**® heet. Gebruik daarom bij de omgang met hete **thermoplate**® veiligheidshandschoenen. Vermijd verbrandingen.

WAARSCHUWING Bij het optillen van het deksel bestaat er gevaar voor brandwonden door hete damp of heet condenswater.

Verbrandingsgevaar door hete gerechten. Controleer de temperatuur van de gerechten voor het serveren.



Reinig het apparaat regelmatig en zorgvuldig. Geen bijtende reinigingsmiddelen, harde pannensponzen, staalwol of ovenspray gebruiken. Speciale reinigers en reinigingsborstels voor de glasplaat kunt u in de handel verkrijgen.



Vermijd krassen door puntige en scherpe voorwerpen op de glasplaat. Bescherm de glasplaat tegen breuk door omlaagvallende voorwerpen. Plaats de kookpotten voorzichtig op de glasplaat.

Materialen als bijvoorbeeld kunststof, aluminiumfolie of suiker kunnen scheuren of breuken veroorzaken op de hete glaskeramiek.

Schakel de verwamingsvoorziening uit en schaaf de resten met een glasschraper af zolang als het verwamingsoppervlak nog warm is.

Belangrijke aanwijzingen



Naast deze handleiding gelden voor het bedrijf van keukenstations nog een reeks ongevallenpreventie- en overige voorschriften. Neem voor de omgang met gerechten a.u.b. de HACCP-bepalingen voor het naleven van hygiëne-eisen in acht.



Uw apparaat bestaat uit hoogwaardig materiaal, dat weer gebruikt resp. gerecycled kan worden. Breng het apparaat naar een verzamelplaats. Voor de verwijdering koppelt u het apparaat los van de stroom. Trek de netstekker uit de contactdoos. Snijd de kabel direct op de behuizing af. Breng het apparaat en de kabel naar uw openbare afvalverwijderingsplaats.



LET OP/ATTENTIE

Het totale aansluitvermogen van elektrische apparaten zou het plaatselijk toegestane aansluitvermogen kunnen overschrijden. Piekbelastingen ontstaan bijvoorbeeld wanneer meerdere apparaten gelijktijdig worden aan- en uitgeschakeld. Materiële schade tot kabelbrand toe is mogelijk.

- ► Neem het plaatselijk toegestane aansluitvermogen in acht.
- ► Vermijd een groot aantal aan- of uitschakelingen.



LET OP/ATTENTIE

thermoplate® kunnen door oververhitting worden beschadigd.

- ► Neem de handleiding van de **thermoplate**® in acht.

Plichten van de exploitant

Exploitant: Exploitant is de persoon, die het apparaat voor industriële of economische doeleinden exploiteert of aan een derde voor gebruik/toepassing overlaat en tijdens het bedrijf de wettelijke verantwoording van het apparaat voor de bescherming van de gebruiker, van het personeel of derden draagt.

Het apparaat wordt in de industriële sector gebruikt. De exploitant van het apparaat is daarom aan de wettelijke plichten voor de arbeidsveiligheid onderworpen.

Naast de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding moeten de voor het toepassingsbereik van het apparaat geldige veiligheids- ongevallenpreventie- en milieuvoorschriften worden aangehouden.

Daarbij geldt met name het volgende:

- De exploitant moet zich over de geldende arbeidsveiligheidsbepalingen laten informeren en in een risicobeoordeling aanvullend gevaren vaststellen, die door de speciale arbeidsvoorwaarden op de plaats van gebruik van het apparaat ontstaan. Deze moet hij in de vorm van gebruiksaanwijzingen voor de werking van het apparaat omzetten.
- De exploitant moet tijdens de gehele gebruiksduur van het apparaat nagaan, of de door hem opgestelde gebruiksaanwijzingen met de actuele stand van de regelgeving overeenkomen, en deze, indien nodig, aanpassen.
- De exploitant moet de bevoegdheden voor installatie, bediening, verhelpen van storingen, onderhoud en reiniging eenduidig regelen en vastleggen.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat alle medewerkers, die met het apparaat omgaan, deze handleiding hebben gelezen en begrepen. Bovendien moet hij het personeel in regelmatige intervallen opleiden en over de gevaren informeren.
- De exploitant moet voor het personeel de vereiste veiligheidsuitrusting beschikbaar stellen en het dragen van de vereiste veiligheidsuitrusting verplicht stellen.

Verder is de exploitant ervoor verantwoordelijk, dat het apparaat steeds in technisch onberispelijke toestand is. Daarom geldt het volgende:

- De exploitant moet ervoor zorgen, dat de in deze handleiding beschreven onderhoudsintervallen worden aangehouden.
- De exploitant moet alle veiligheidsinrichtingen regelmatig op functioneren en volledigheid laten controleren.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat de passende media-aansluitingen aanwezig zijn.
- De exploitant moet ervoor zorgen, dat lokale veiligheidsrelevante maatregelen worden uitgevoerd.

5.1 Eisen aan de kwalificatie van het personeel

Het veilige bedienen vereist vaktechnische voorwaarden en de persoonlijke geschiktheid van elke persoon.

- De organisatorische verantwoording draagt de ‘**Werkverantwoordelijke**’ (exploitant). Volgens EN 50110-1 is een werkverantwoordelijke ‘een persoon, die benoemd is, de directe verantwoordelijkheid voor de uitvoering van het werk te dragen. Zo nodig kan deze verantwoordelijkheid gedeeltelijk aan andere personen worden overgedragen. [...] De werkverantwoordelijke moet alle aan het werk deelnemende personen over alle gevaren onderrichten, die hiervoor niet zonder meer herkenbaar zijn’.
- Voor de uitvoering van het werk zijn uitsluitend ‘**onderrichte personen’** toegestaan, die zijn opgeleid. Scholing, onderricht dienen te worden herhaald en het begrip te worden gecontroleerd, in het gunstigste geval volgens een controle.
- Bij reparatiewerkzaamheden zijn uitsluitend ‘**Vaklieden**’ toegestaan. Volgens IEC 60204-1 zijn vaklieden ‘Personen, die op basis van hun desbetreffende opleiding en hun ervaring bekwaam zijn, risico's te herkennen en mogelijke risico's te vermijden’.

- Elektrische werkzaamheden uitsluitend door een opgeleide en ervaren **elektromonteur**, in de volksmond elektricien genoemd, laten uitvoeren.
  De medewerking van een elektrotechnisch onderricht persoon is uitsluitend onder aanwijzing en controle van de elektromonteur toegestaan.
- Reparatie of herstel tijdens de tijdsduur van de garantie zijn uitsluitend door de fabrikant-service toegestaan.

'Aansprakelijkheid en garantie', Pagina 42

5.2 Veiligheidsuitrusting voor het personeel ter beschikking stellen

➢ Overtuig u ervan, dat het personeel de persoonlijke veiligheidsuitrusting draagt, die in de betreffende situatie zinvol is.

➢ Draag veiligheidshandschoenen ter voorkoming van verbrandingen.

5.3 Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over algemene veiligheidsaanwijzingen van de apparaten uit deze modulaire productseries. Overige veiligheidsaanwijzingen met betrekking tot de hantering resp. de situatie worden hierna voor de overeenkomstige handelingsstap resp. situatiebeschrijving geplaatst.

5.3.1 Veiligheids- en bewakingsinrichtingen

- Het apparaat is beveiligd tegen oververhitting. Bij defecte regeling wordt de maximale toegestane temperatuur aangehouden.
- Aanvullend ter bescherming tegen een elektrische schok en om elektrische apparatuur en secundaire geleidende onderdelen op een ongeveer gelijk potentiaal te brengen is het apparaat uitgevoerd met een aansluiting voor de potentiaalvereffening.
  De verbinding van alle geleidende delen (behuizing) van elektrische apparatuur met een geaarde beschermende geleider en met de hoofdaardingsrail is de basis voor de bescherming tegen elektrische schok.
- Ter verhoging van de veiligheid wordt aanbevolen, aan het apparaat een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van 30 mA voor te schakelen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact dat kan worden uitgeschakeld, om te zorgen dat in geval van nood de stroomtoevoer kan worden afgebroken.
- Het apparaat heeft een controlelampje voor bedrijfstoestand 'AAN-/UIT geschakeld', die groen brandt als het apparaat ingeschakeld is. Heeft geen betrekking op type 'ck-2 200'.

 # Veiligheids- bewakingsinrichtingen voor 'ck-2200'

- Na 3 uur is de totaal toelaatbare regeneratie- en warmhoudtijd volgens gezondheidsrichtlijnen bereikt.

  De **led knippert rood** na 3 uur bij ononderbroken inschakelduur.

Pagina 28

5.3.2 Gevaar door hete oppervlakken, verbrandingen en explosie



WAARSCHUWING

In het bereik van hete delen als kookplaat, houders en gerechten kan men zich aan de hete oppervlakken aan handen en armen verbranden. De toestand van de hete kookplaat is visueel niet waar te nemen.

- Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.
- Houd onbevoegde personen op afstand.
- Laat het apparaat niet nooit zonder toezicht werken.
- Houd brandbare stoffen op afstand.



WAARSCHUWING

Explosiegevaar door oververhit olie of vet.

- Brandende grillplaten / braadoppervlakken nooit met water blussen, anders bestaat gevaar voor explosie.
- Doof de vlammen met een grote pannendeksel, bord of een vochtige doek.

5.3.3 Gevaren door onverwacht verwarmen van voorwerpen ten gevolge van inductie



WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar mogelijk bij het dragen van metalen delen op het lichaam in de buurt van een inductieapparaat dichtbij het oppervlak van het kookniveau.

- Draag geen horloges, ringen of metalen voorwerpen.
- Leg geen metalen voorwerpen als bestek, blikjes, sieraden op de kookplaat binnen het kookgebied neer.



LET OP/ATTENTIE

Ernstige materiële schade aan magneetgevoelige delen is mogelijk in de buurt van een inductieapparaat.

- Houd magneetgevoelige delen als creditcards, telefoonkaarten, cassettes, horloges uit de buurt van een inductieapparaat.

5.3.4 Gevaar voor personen met een pacemaker ten gevolge van inductie



WAARSCHUWING



Levensgevaar. Personen met een pacemaker kunnen bij de omgang van een inductieapparaat ten gevolge van elektromagnetische straling storing resp. beïnvloeding ondervinden.

Wij raden de exploitant aan:

- Houd in eerste instantie personen met een pacemaker uit de buurt. Markeer evt. deze werkplek.
- Ga evt. de concrete situatie en individuele compatibiliteit met de arts na.

5.3.5 Gevaar voor een stroomschok

⚠ Gevaren ten gevolge van elektrische stroom



WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok. Het binnendringen van water apparaat verhoogt het risico op een elektrische schok.

- Richt nooit een waterstraal op het apparaat.
- Houd het apparaat verwijderd van vochtigheid.

⚠ Gevaren bij beschadigde Ceran®-glasplaat



WAARSCHUWING

Gevaar voor stroomschok bij beschadigde Ceran®-glasplaat kan niet worden uitgesloten.

- Vermijd elektrisch geleidende materialen in directe omgeving, bijvoorbeeld metalen spuitbescherming.
- Bij schade aan de Ceran®-glasplaat bijvoorbeeld scheur, het apparaat direct van het stroomnet loskoppelen.



Zie hoofdstuk 'Storing – Wat te doen?', pagina 41

LET OP/ATTENTIE

Ondeskundige omgang en schokken kunnen de Ceran®-glasplaat beschadigen.

- **NOOIT** een hete pan op de koude Ceran®-glasplaat of een koude pan op een warme Ceran®-glasplaat plaatsen, anders kan ten gevolge van temperatuurspanningen de Ceran®-glasplaat scheuren.
- Plaats geen ongepast grote of te zware pan of voorwerp op het apparaat. Voorkom omlaag vallen van voorwerpen.
- Ook vermeende lichte voorwerpen als een zoutstrooier kunnen in het ongunstigste geval scheuren of breuken veroorzaken. Voorkom dat voorwerpen op de Ceran®-glasplaat vallen.
- Materialen als kunststof, aluminiumfolie of suiker kunnen scheuren of breuken en vastkoeken en vastplakken aan de warme Ceran®-glasplaat veroorzaken. Schakel de verwarmingsinrichting uit en schaaf de resten met een glasschraper af zolang de verwarmingsplaat nog warm is.

5.3.6 Gevaar voor snijwonden bij beschadigde Ceran®-glasplaat

WAARSCHUWING

Gevaar voor snijwonden bij beschadigde Ceran®-glasplaat. Scherpe en puntige kanten kunnen ernstige snijverwondingen veroorzaken.

- Bij schade aan de Ceran®-glasplaat het apparaat direct van het stroomnet loskoppelen.
- Tref de vereiste maatregelen.

5.3.7 Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst

- Het typeplaatje verschaft de wettelijk vereiste gegevens over het product.
- Korte gebruikshandleiding

➢ Trek voor het openen resp. reinigen van het apparaat de stekker uit het stopcontact.

Potentiaalvereffening aan de onderzijde van het apparaat. Let op het symbool.

5.4 Verwijzing naar aan te houden voorschriften

Naast deze handleiding gelden voor het bedrijf van keukenstations nog een reeks ongevallenpreventie- en overige voorschriften; bijvoorbeeld voor het naleven van hygiënische eisen de HACCP-bepalingen.

5.5 Gedrag in een noodsituatie

➢ In noodsituaties altijd direct de stroomtoevoer onderbreken.

 # Eerste hulp bij verbrandingen en brandwonden alsmede stroomschok:

➢ Stel u hierover voorafgaand aan de inbedrijfstelling van het apparaat op de hoogte.

➢ Plaats gereedschap voor noodsituaties met handleidingen op een gemakkelijk toegankelijke plek nabij de plaats van gebruik.

Gebruikerstip

► Stel u uitvoerig aan de hand van de bedrijfsinterne handleiding op de hoogte.

► Wij adviseren halfjaarlijkse herhalingsoefeningen voor de noodsituatie.

6 Voor het eerste gebruik

Dit hoofdstuk verschaft kennis over de voorbereidende activiteiten voor het gebruik.

 # Transportschade testen/afwikkelen

➢ Controleer het apparaat onmiddellijk na de levering op transportschade.

➢ Documenteer de schade in de aanwezigheid van de transporteur op de vrachtbrief en laat deze door de transporteur met handtekening bevestigen.

➢ Besluit of u het apparaat behoudt en de schade met de vrachtbrief reclameert of dat u het apparaat niet aanneemt.

Door deze aanpak zorgt u voor een adequate schaderegeling.

 # Uitpakken

➢ Open de transportverpakking aan de voorziene plaatsen. Niet scheuren of snijden.

➢ Verwijder verpakkingsresten.

 # Leveringsomvang

➢ Controleer de leveringsomvang.

 # Verpakkingsmateriaal afvoeren

➢ Voer het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze af.

 # Apparaat reinigen

➢ Reinig evt. het apparaat voor de eerste inbedrijfstelling grondig.

Zie Hoofdstuk 'Reiniging, onderhoud en verzorging', Pagina 37

7 Veiligheidsaanwijzingen voor de inbedrijfstelling /opnieuw in bedrijf stellen

⚠ Neem de algemene voorwaarden in acht

- Apparaat vertoont geen defecten of zichtbare schade.
- Apparaat heeft de temperatuur van de ruimte aangenomen en is droog.

LET OP/ATTENTIE

Als beschermfolie of warmtegevoelige voorwerpen zich op het apparaat bevinden, kunnen deze bij het verwarmen het apparaat beschadigen.

► Verzeker u ervan, dat er geen beschermfolie op het apparaat zit.

➢ Houd de opstellingsvoorwaarden in acht evenals voldoende verlichting, veilige stand, vrije toegang. De opstellingsplaats is horizontaal.

➢ ⚠ **WAARSCHUWING** Brandgevaar. Minimale afstand van 20 cm tot de wanden aanhouden. Bij opstelling van het apparaat in onmiddellijke nabijheid van wWanden, tussenwanden, keukenmeubilair, decoratieve bekledingen enz. in de onmiddellijke nabijheid van een verwarmbare stapelaarwordt aanbevolen dat deze moeten bij voorkeur van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt. Anders moeten deze met geschikt niet-brandbaar, warmte-isolerend materiaal bekleed zijn. De brandveiligheidsvoorschriften dienen in acht genomen te worden.

➢ ⚠ **WAARSCHUWING** Gebruik het apparaat uitsluitend met een uitschakelbaar stopcontact. Schakel een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van 30 mA voor.

Neem het hoofdstuk 'Toepassingsdoel' in acht, pagina 15

⚠ Speciale aanwijzingen voor de opstelling van varithek® 2.0 gp-3400-SP

➢ Let op voldoende ventilatie. Dampafzuiging op de opstellingsplaats is vereist.

⚠ Neem de plaatselijke voorschriften van de bouwpolitie in acht

➢ Informeer bij de plaatselijke instantie.

⚠ De geldige elektrotechnische voorschriften aanhouden

WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok. Gevaarlijke elektrische spanning. Het totale aansluitvermogen van elektrische apparaten zou het plaatselijk toegestane aansluitvermogen kunnen overschrijden.

► Laat elektrische werkzaamheden uitsluitend door de fabrikant, zijn klantenservice van de fabrikant of door een elektromonteur uitvoeren.

► Sluit het apparaat alleen met een RCD-aardlekschakelaar aan.
Sluit het apparaat aan op een contactdoos met randaarding.

► Piekbelastingen ontstaan bijvoorbeeld bij het gelijktijdig in- of uitschakelen van meerdere apparaten. Materiële schade tot kabelbrand toe is mogelijk. Neem het plaatselijk toegestane aansluitvermogen in acht. Vermijd een groot aantal in- of uitschakelingen.

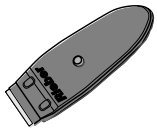
Potentiaalvereffening tot stand laten brengen door een elektricien.

8 Gebruik

8.1 Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik

⚠ Neem de principes voor het gebruik in acht

- ⚠ **WAARSCHUWING** Gevaar voor stroomschok. Bij een beschadigde netaansluitleiding het apparaat direct uitschakelen en blokkeren. Reparatie.
- ⚠ **WAARSCHUWING** Gevaar voor snijwonden bij beschadigde Ceran®-glasplaat.
- ⚠ **WAARSCHUWING** Houd onbevoegde personen op afstand. Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- ⚠ **WAARSCHUWING** Verbrandingsgevaar! Brandgevaar! NOOIT in een lege opgewarmde pot of pan olie of vet gieten.
- ⚠ **WAARSCHUWING** Explosiegevaar door oververhit(te) olie of vet. Doof de vlammen met een grote pannendeksel, bord of een vochtige doek.
- ⚠ **WAARSCHUWING** Brandgevaar bij ondeskundig vervuild alsmede foutief vetfilter.
- Gebruik het apparaat niet als plateau.
- Aluminiumfolie en kunststof bakken uit de buurt van de verwarmingsplaat houden.
- ⚠ **WAARSCHUWING** Bij uitval van het stroomnet steeds de schakelaar van het stopcontact uitschakelen, anders zou het apparaat per verrassing weer ingeschakeld kunnen worden en onvoorziene risico's teweeg kunnen brengen.
- Het controlelampje voor de bedrijfsmodus 'AAN-/UIT geschakeld' alsmede de bedrijfscontrolelampjes etc. in acht nemen.



- Verwijder vast aanhechtende verontreinigingen op de Ceran®-glasplaat zo mogelijk direct met de **glasschraper**.



- Verwijder lichte, niet vast gebrande verontreinigingen met een **vochtige doek** of een vaatwasreinigingsspons **zonder reinigingsmiddel**.

Zie hoofdstuk '*Reiniging, onderhoud en verzorging*', pagina 37

 # Houd bij apparaten met inductieve stroomopwekking bepaalde voorwaarden aan

- ⚠ **WAARSCHUWING** Verbrandingsgevaar! Houd metalen voorwerpen als horloges, ringen, bestek, blikken uit de buurt van het kookgebied. Deze zouden zeer snel kunnen worden opgewarmd.
- Gebruik voor het inductiekookapparaat uitsluitend houders die geschikt zijn voor koken met inductie. Gebruik GN-bakken, potten en pannen.

  Ongeschikt materiaal kan het apparaat beschadigen.

  Bij ongeschikt materiaal wordt geen vermogen afgegeven.

Misvormingen bij het kookmateriaal (semi-inductieve kookhouders) verminderen de mate van efficiëntie.

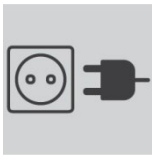
- Plaats de voor inductiekoken geschikte houder steeds midden op het inductiekookveld.

  De houder wordt gelijkmatig verwarmd.

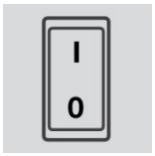
- Houd magneetgevoelige voorwerpen als creditcards, telefoonkaarten uit de buurt. Deze zouden beschadigd kunnen worden.

8.2 Algemene werkwijze

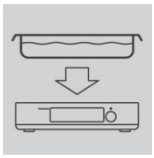
8.2.1 Proces starten



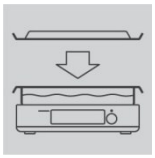
- Apparaat op het stroomnet aansluiten.



- Schakelaar van het stopcontact inschakelen.



- **thermoplate**® op het apparaat plaatsen.



- Deksel erop leggen.



- Druk de intrekbare vermogensregelaar in.



- Het gewenste vermogensniveau kiezen.

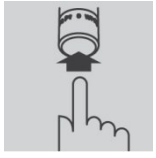


- Vermogensregelaar indrukken en omlaag brengen.

  Het geselecteerde programma wordt uitgevoerd.

- Als tijdens het verloop van het programma de stroomtoevoer wordt onderbroken, dan moet het programma opnieuw worden gestart.

8.2.2 Proces afbreken



- Druk de intrekbare vermogensregelaar in.



- Draai de vermogensregelaar naar ‚0‘.

  Het controlelampje brandt niet.

8.2.3 Apparaat uitschakelen



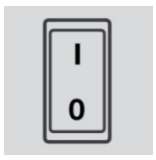
➢ Druk de intrekbare vermogensregelaar in.



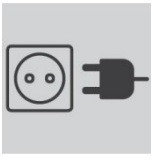
➢ Draai de vermogensregelaar naar ‚0‘.



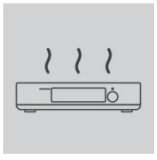
➢ Druk de intrekbare vermogensregelaar in.



➢ Schakelaar van het stopcontact uitschakelen.



➢ Trek de aansluitstekker uit het stopcontact.



➢ Apparaat laten afkoelen.

8.3 ch-800

 # Reglementair gebruik varithek® 2.0 1/1-ch-800

- Voor het warmhouden van reeds voor consumptie gereed zijnde warme gerechten.
- Intrekbare draairegelaar met AAN-/UIT schakelaar traploos instelbaar, aanduiding van 0 tot 9.

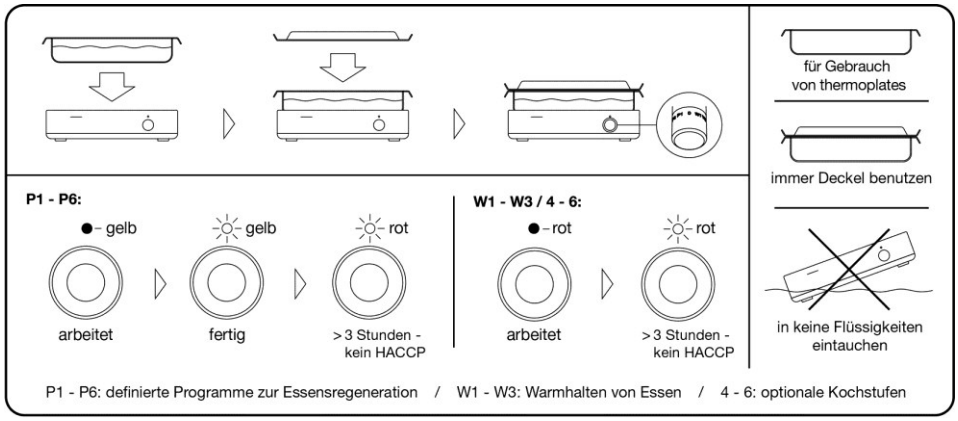
‘Toepassingsdoel’, Omslagblad Pagina 1, Pagina 15 en volgende

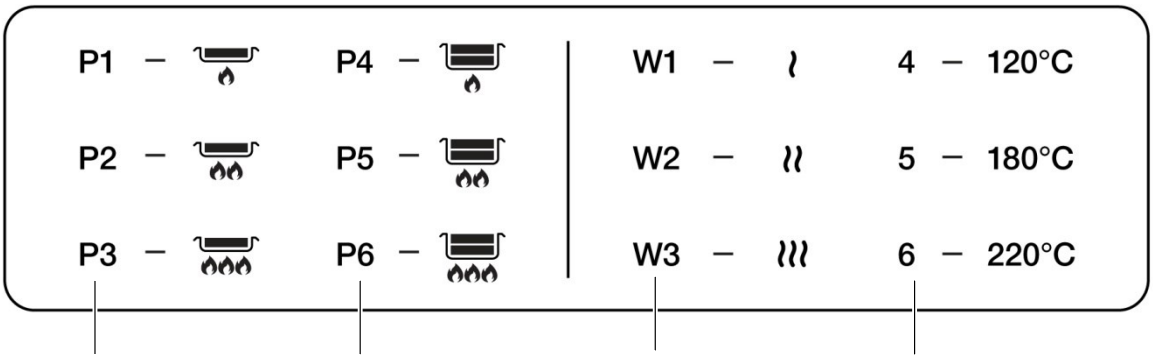
8.4 ck-2200

 # Reglementair gebruik varithek® 2.0 1/1-ck-2200

- **Warmhoudniveaus 1 tot 3**: ⇨ voor het warmhouden van voor consumptie gereed zijnde warme gerechten.
- **Programma’s P1 tot P6**: ⇨ voor het automatisch regenereren van voorgeproduceerde gerechten.
- **Vermogensniveaus 4 tot 6**: ⇨ voor het stomen, koken en braden.

‘Toepassingsdoel’, Omslagblad Pagina 1, Pagina 15 en volgende

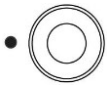




Uitgangstemperatuur 4 ° tot 6 °C	Uitgangstemperatuur 4 ° tot 6 °C	Uitgangstemperatuur 65 ° tot 70 °C	Vermogensniveaus
Programmaniveaus voor het regenereren van kleine hoeveelheden	Programmaniveaus voor het regenereren van grote hoeveelheden.	Programmaniveaus voor het warmhouden	Voor het koken, braden, grillen van verse gerechten

Programmaniveaus voor het warmhouden

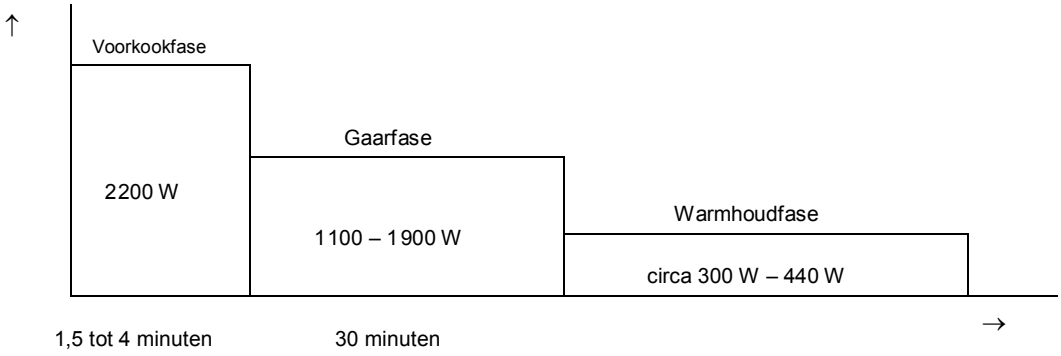
Programmaniveau	Bedoeld voor het warmhouden van gerechten	middelste vermogen
W1 – ≀	voor gevoelige gerechten	300 W
W2 – ≀≀	voor minder gevoelige gerechten	440 W
W3 – ≀≀≀	voor ongevoelige gerechten	650 W



Tijdens de warmhoudtijd brandt de led rood.

Programmaniveaus voor het regenereren

Automatisch regenereren van voorgeproduceerde gerechten



Programmaniveau	Voor het opwarmen / regenereren van gerechten. Bijvoorbeeld	middelste vermogen
P1 –	Met gevoelige structuur als vis, rijst, couscous, deegwaren	1100 W
P2 –	Gevoelige groentegerechten als snijbiet, asperges, hopscheuten, sugar snaps	1220 W
P3 –	Minder gevoelige groentegerechten als puree, polenta, wortelgroente, bonen, bloemkool, wortels	1400 W
P4 –	Thai Curry, lichte eenpansgroentegerechten, Züricher Geschnetzeltes, rijst, deegwaren, couscous, puree	1550 W
P5 –	Smoorgerechten, ragouts, compacte eenpansgerechten met vlees	1700 W
P6 –	Smoorgerechten, ragout	1870 W

- Na 35 minuten schakelt het apparaat automatisch naar de warmhoudfase.
  - De led knippert geel.
  - Wisselen naar de warmhoudfase

 # Vermogensniveaus voor het garen

Vermogensniveau	Voor het:	vermogen:
4 – 120°C	Stomen	1100 W
5 – 180°C	Koken en braden	1450 W
6 – 220°C	Braden	2200 W

- Na 3 uur is de totaal toelaatbare regeneratie- en warmhoudtijd volgens gezondheidsrichtlijnen bereikt.
  - De **led knippert rood** na 3 uur bij ononderbroken inschakelduur.

LET OP/ATTENTIE

thermoplate® kan door oververhitting worden beschadigd.

► Neem de handleiding van uw **thermoplate**® in acht.

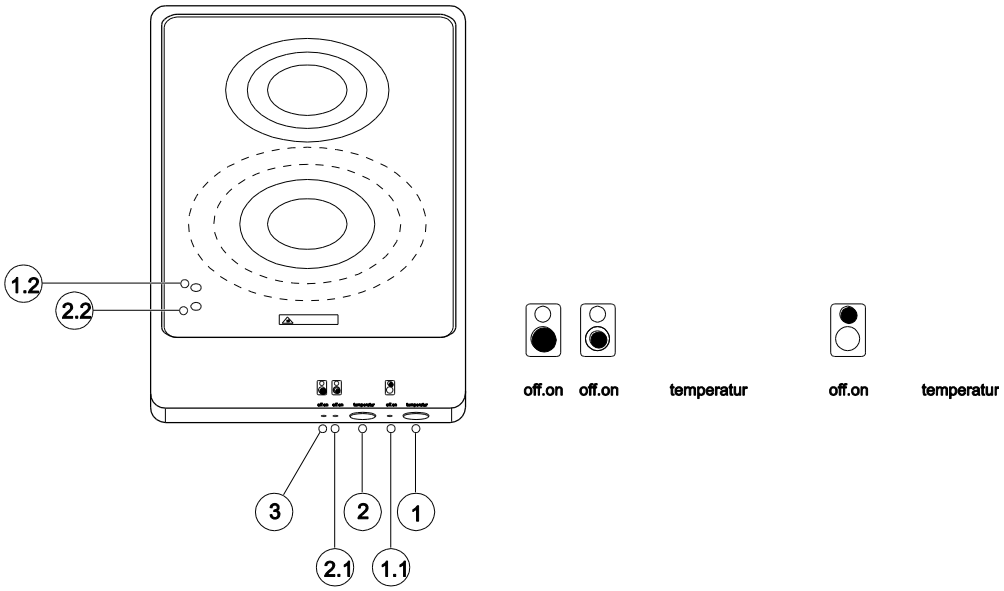
8.5 ck-2800

 # Reglementair gebruik varithek® 2.0 1/1-ck-2800

- Voor het warmhouden van reeds voor consumptie gereed zijnde warme gerechten.
- Voor het garen
- Intrekbare draairegelaar met AAN-/UIT schakelaar traploos instelbaar, aanduiding van 0 tot 9.

'Toepassingsdoel', Omslagblad Pagina 1, Pagina 15 en volgende

8.6 ck-3400-2Z-o



1 Intrekbare en traploos instelbare vermogensregelaar, niveaus 0 tot 9, **achterste** verwarmingsplaat; en AAN-/UIT-schakelaar

1.1 Controlelampje voor de bedrijfsmodus ‘AAN-/UIT geschakeld’, brandt GROEN bij het verwarmen, **achterste** kookplaat

1.2 Controlelampje voor restwarmteweergave ‘heet oppervlak’, brandt ROOD, **achterste** verwarmingsplaat

2 Intrekbare en traploos instelbare vermogensregelaar, niveaus 0 tot 9, **voorste** verwarmingsplaat; en AAN-/UIT-schakelaar

2.1 Controlelampje voor de bedrijfsmodus ‘AAN-/UIT geschakeld’, brandt GROEN bij het verwarmen, **voorste** verwarmingsplaat

2.2 Controlelampje voor restwarmteweergave ‘heet oppervlak’, brandt ROOD, **voorste** verwarmingsplaat

3 Controlelampje voor het buitenste voorste verwarmingsoppervlak, brandt GEEL

Aanwijzing voor het gebruik van de voorste kookplaat met 2 kookzones

Door draaien van de vermogensregelaar met de wijzers van de klok mee wordt meer energie toegevoerd, de andere kant op verminderd.

- Door draaien van de vermogensregelaar (2) met de wijzers van de klok mee wordt de **binnenste voorste kookzone** geactiveerd.

- Door draaien van de vermogensregelaar (2) met de wijzers van de klok mee tot en met de aanslag en een iets verder te draaien wordt de **buitenste voorste kookzone** aanvullend geactiveerd.

- Voor het uitschakelen van de voorste kookzone draait U de vermogensregelaar (2) naar het niveau ‘0’.

Gebruikerstip

► Plaats de pan of pot in het midden van de Ceran®-glasplaat.

Pot-/ Pannenbodem wordt gelijkmatig verhit.

8.7 ik-3500, ik-3500-o

Reglementair gebruik

- Voor het warmhouden van reeds voor consumptie gereed zijnde warme gerechten.
- Voor het garen
- Intrekbare draairegelaar met AAN-/UIT schakelaar traploos instelbaar, aanduiding van 0 tot 9.

'Toepassingsdoel', Omslagblad Pagina 1, Pagina 15 en volgende

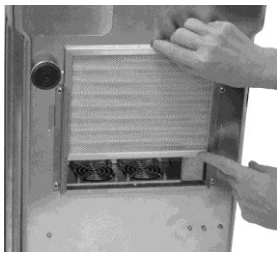
⚠ Houd u aan de speciale veiligheidsrelevante voorwaarden

Pagina 26

➢ ⚠ **WAARSCHUWING** Brandgevaar bij ondeskundig vervuild alsmede foutief vetfilter.
Let op een schone, droge en ingevoegde vetfilter.

Aanwijzing voor het gebruik

➢ Plaats de voor inductiekoken geschikte houder midden op het kookveld.
Neem hierbij de minimale pandiameter ≥ 120 mm in acht.



8.8 ik-3600-2Z-□

8.8.1 Overzicht van de functies

Panherkenning	X
Vermogensniveaus	X
Smelt- en warmhoudfunctie	X
Automatisch voorkoken	X
Boost-functie	X
Brugfunctie	X
Automatische uitschakelen (Bedrijfsduurbegrenzing)	X

8.8.1.1 Panherkenning (Inductie)

- Het kookniveau van een kookplaats kan zonder dat er keukengerei op geplaatst is worden ingesteld.
- Het vermogen wordt door de besturing in de regel pas vrijgegeven, als geschikt kookgerei op de kookplaats wordt herkend. Let erop dat geschikt kookgerei wordt gebruikt.
- **Zonder herkenning van een pan** schakelt **na verloop van 10 minuten** de besturing van het apparaat de kookplaats uit. Kan pas weer worden ingeschakeld, nadat de vermogensregelaar eerst weer in de stand „0“ werd teruggedraaid.
- Minimale pandiameter: 120 mm

8.8.1.2 Vermogensniveaus

- De vermogensniveaus 1 tot 9 maken elke bereidingswijze van gerechten mogelijk, van voorzichtig warm houden en regenereren tot grillen.

8.8.1.3 Smelt- en warmhoudfunctie

Smeltfunctie

Doel van de smeltfunctie is het, het kookgerei op de **bodem van de pan naar ongeveer 45 °C /circa 42 °C in de pan** te regelen. Dit laat de gerechten energiegeoptimaliseerd smelten.

- De smeltfunctie is het **niveau 1**, dat wordt bereikt, als de vermogensregelaar naar rechts uit de nulstand wordt gedraaid.
- De maximale tijdsduur is **op 2 uur beperkt**. Schakelt automatisch naar UIT.

Warmhoudfunctie

Doel van de warmhoudfunctie is het, het kookgerei op de **bodem van de pan naar ongeveer 70 °C /circa 65 °C in de pan** te regelen. Dit zorgt dat gerechten energiegeoptimaliseerd warm gehouden kunnen worden resp. voorzichtig opgewarmd kunnen worden.

- De warmhoudfunctie is het **niveau 2**, dat wordt bereikt, als de vermogensregelaar naar rechts uit de nulstand wordt gedraaid.
- De maximale tijdsduur is **op 2 uur beperkt**. Schakelt automatisch naar UIT.

8.8.1.4 Automatisch voorkoken

Doel van de automatische voorkookfunctie is, het volgende kookniveau in werking te zetten.

- Door **het verder draaien** van de vermogensregelaar **naar links** met een **aanhoudduur** van **minstens 2 seconden** wordt de functie geactiveerd. **Binnen 10 seconden** moet een **kookniveau** op de vermogensregelaar **worden gekozen**, het zogenaamde **geavanceerde kookniveau**.
- Worden de kookniveaus 0, 1, 2, 9 gekozen of wordt de vermogensregelaar te ver naar links/rechts gedraaid, dan wordt het automatisch opwarmen niet geactiveerd.

8.8.1.5 Boost-functie

- Met de Boost-functie kan tijdelijk beperkt, **maximaal 10 minuten**, een kookplaats met een maximaal vermogen gebruikt worden.
- Als beide kookvelden in de Booster-functie zijn gekozen, dan heeft de laatste keuze voorrang. De andere kookplaats wordt automatisch verminderd naar half vermogen. Het maximaal mogelijke vermogen van het apparaat is constant.

➢ **Voor de activering** draait u de vermogensregelaar naar niveau 8, dan naar niveau 9 op aanslag. Aansluitend de vermogensregelaar op niveau 8 instellen.

➢ **Voor het deactiveren** draait u de vermogensregelaar tegen de wijzers van de klok in naar een kleiner niveau dan 8.

Na 10 minuten wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

8.8.1.6 Brugfunctie

- Bij het inductiekookveld kunnen twee bepaalde kookplaatsen worden „gebrugd“. Deze kunnen worden bestuurd alsof ze „één“ kookplaats zijn.
- De linker kookplaats is de hoofdkookplaats. De rechter kookplaats is de extra kookplaats.
- **De vermogensregelaars** van de beide kookplaatsen moeten **simultaan naar rechts verder gedraaid** worden. **Minimale aanhoudduur 2 seconden**. De **vermogensregelaar** van de **extra kookplaats** moet dan op **kookniveau 9** worden ingesteld.

8.8.1.7 Automatisch uitschakelen (bedrijfsduurbegrenzing BDGB)

- Afhankelijk van het ingestelde kookniveau per kookplaats wordt een maximaal toegestane bedrijfsduur (zonder wijziging van kookniveau) bepaald.
- Bij het overschrijden van deze maximale tijdlimiet wordt de betreffende kookplaats uitgeschakeld.
- Opnieuw in bedrijf stellen is pas na tussentijdse reset („nulstellen“) van de vermogensregelaars mogelijk.
- De resterende tijd tot en met het automatische uitschakelen wordt na elke nieuwe bediening van de kookplaats op de uitgangswaarde terug gezet.

Kookniveau:	**BDGB** [minuten]:	**Kookniveau:**	**BDGB** [minuten]:
1	120	**5**	300
2	120	**6**	300
3	360	**7**	240
4	360	**8**	90

8.8.2 Reglementair gebruik ik-3600-2Z-□"

- Voor het warmhouden van reeds voor consumptie gereed zijnde warme gerechten.
- Voor het garen, grillen

'Toepassingsdoel', Omslagblad Pagina 1, Pagina 15 en volgende

8.8.3 Aanwijzingen voor het gebruik

⚠ Houd u aan de speciale veiligheidsrelevante voorwaarden

Pagina 26

Geschikt voor GN-bakken voor inductiekoken in maat 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 en potten en pannen met circa 22 cm diameter. Neem hierbij de minimale pandiameter ≥ 120 mm in acht.

- Linker vermogensregelaar voor voorste kookveld.
- Rechter vermogensregelaar voor achterste kookveld.

 # Aanwijzing voor het gebruik

➢ Zet bij het inschakelen van het apparaat beide vermogensregelaars in stand '0'.

➢ Wacht minimaal 3 seconden. Zet daarna de vermogensregelaars op het gewenste vermogen.

Als de kookhouder van het kookveld wordt verwijderd, dan wordt het apparaat als gevolg van uitblijvende inductieve verwarming automatisch terug geregeld.

Gebruikerstip

► Gebruik **thermoplate**®, de gecoate **swiss-ply thermoplate**® in het GN-formaat met of zonder greep, alsmede pot- en pannenmateriaal van Demeyère.

8.9 gp-3400-SP

 # Reglementair gebruik

- Voor het warmhouden van reeds voor consumptie gereed zijnde warme gerechten.
- Voor het garen, grillen



'Toepassingsdoel', Omslagblad Pagina 1, Pagina 15 en volgende

⚠ Houd u aan de speciale veiligheidsrelevante voorwaarden



Pagina 26

➢ ⚠ **WAARSCHUWING** Brandgevaar. Verzeker u ervan, dat aan de onderzijde de vetopvangbak geplaatst is.

➢ Werk uitsluitend met hiervoor aanbevolen gereedschap.

 # Aanwijzing voor het gebruik

- Met vermogensregelaar traploos instelbaar.
  Verwarmtemperatuur Temperatuur kan worden ingesteld van +50 °C tot +250 °C.
- Vetafvoer langs de vetafvoerbuis

8.10 Accessoires en hun toepassing

Gebruikerstip

Met de optimale accessoires is **varithek® 2.0** energiebesparend, de toepassingsmogelijkheid wordt uitgebreider.

► Gebruik accessoires van Rieber.



Pagina 12 e.v.

9 Reiniging, onderhoud en verzorging

Dit hoofdstuk helpt bij de naleving van de eisen voor hygiëne. Lees vooraf zorgvuldig het hoofdstuk 'Algemene veiligheidsaanwijzingen'.

9.1 Veiligheidsaanwijzingen voor reiniging, onderhoud en verzorging

⚠ Vermijd gevaren door hete delen of gebieden



WAARSCHUWING



In het bereik van hete delen als kookplaat, houders en gerechten kan men zich aan handen en armen verbranden. De toestand van de hete kookplaat is visueel niet waar te nemen.

- Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.
- Houd onbevoegde personen op afstand.
- Laat het apparaat afkoelen.

Het oppervlak van het apparaat is bij een open verwarmingsplaat uiterlijk na 60 minuten afgekoeld tot handwarmte.

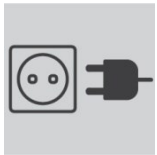
⚠ Vermijd gevaren door elektriciteit



GEVAAR

Gevaar voor een elektrische schok. Levensgevaar.

- AHet apparaat elektrisch vrijschakelen; hiervoor de stroomverbinding loskoppelen.
- Houd het apparaat verwijderd van vochtigheid. Richt nooit een waterstraal op het apparaat. Reinig elektrische apparatuur niet met een stoomreiniger, anders kan er vochtigheid in de elektrische delen dringen en kortsluiting veroorzakenontstaan.
- Elektrische bedrijfsmiddelen **minstens iedere 6 maanden** [2] door een elektromonteur laten controleren.



➢ Trek de aansluitstekker uit het stopcontact.



➢ Apparaat laten afkoelen.

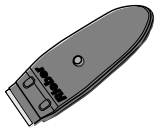


➢ Apparaat reinigen.

[2] Bron: DGUV Voorschrift 3. Elektrische installaties en bedrijfsmiddelen

9.2 Kies de correcte reinigingsmethode

Voor het reinigen van Ceran®-glasplaten gelden principieel dezelfde gezichtspunten als voor glasplaten.



- Verwijder vast aanhechtende verontreinigingen op de Ceran®-glasplaat zo mogelijk direct met de **glasschraper**.



- Verwijder lichte, niet vast gebrande verontreinigingen met een **vochtige doek** of een vaatwasreinigingsspons **zonder reinigingsmiddel**.
- **LET OP.** Reinig de **afgekoelde** verwarmingsplaat met een **in de handel gebruikelijke glasreiniger**.
- Wrijf de oppervlakken aansluitend met een **zachte doek** droog.

LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd of het apparaat zelfs onbruikbaar worden.

- Bekras niet met een scherp voorwerp het oppervlak. Gebruik geen spons met een krassend oppervlak of staalwol of een staalborstel.
- Gebruik geen schurend of agressief reinigingsmiddel, als bijvoorbeeld bakovenspray.
- Meng geen in de handel gebruikelijke reinigingsmiddelen; Vervaardig geen eigen reinigingsmiddel.
- Vermijd bij roestvast staal de langere inwerking van sterk keukenzouthoudende vloeistof, omdat deze tot verkleuring van het oppervlak of tot doorroesten kan leiden.
- Vermijd bij roestvast staal het directe langere contact met roestende ijzerdelen als keukenspons van staal.

9.3 Delen van roestvast staal reinigen en verzorgen

LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

- Reinig het apparaat met een warme, **milde afwasmiddeloplossing**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

Gebruikerstip

- Voor de verzorging van roestvast staal raden wij Rieber-onderhoudsmiddel voor roestvast staal aan.

  Reinigt bijzonder grondig en zacht en geeft een stralende glans, verzorgt en conserveert in één.

9.4 Delen van kunststof reinigen en verzorgen

LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige reiniging kan het oppervlak worden beschadigd.

- Reinig het apparaat met een warme, **milde afwasmiddeloplossing**. Aansluitend dient u de oppervlakken met een **zachte doek** droog te wrijven.

9.5 Vetfilter, vetopvangbak reinigen

Deze onderdelen zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.

WAARSCHUWING

Brandgevaar. Afgezonderde vetten en olie kunnen ontsteken.

- Vetfilter, vetopvangbak reinigen.
- Vetfilter correct monteren. Gebruik geen fabricaat van derden.

De reinigingsinterval hangt af van de intensiteit van het gebruik en de mate van de vetbelasting. Wij adviseren minimaal eenmaal per week te reinigen.

LET OP/ATTENTIE

Ondeskundig vervuild vetfilter kan het apparaat beschadigen. Dit geldt eveneens voor een ontbrekend filter en fabricaat van derden. Oververhitting van de generator mogelijk. Waterresten in het vetfilter kunnen in de elektronische delen worden gezogen en kunnen deze beschadigen.

- Vetfilter na het reinigen grondig drogen.

9.6 Ventilatierooster reinigen

Het ventilatiebereik bevindt zich aan de onderzijde van het product.

WAARSCHUWING

Brandgevaar. Pluizen in het ventilatiegebied kunnen een opeenhoping van warmte geven en hierdoor een brand veroorzaken.

- Reinig het ventilatierooster minstens 1x per maand met een lap of penseel of stofzuiger.

9.7 hp-SP, hp-SP-E

 # Apparaat ontdooien, reinigen

Gebruikerstip

Bij het ontdooien van een sterk ijzig geworden koelplaat loopt de ontdooide vloeistof op het apparaat langs alle zijden eraf. Dit is mogelijk niet gewenst.

- ► Draai zo nodig het apparaat bij het ontdooien op de langs- of kopzijde.
- ► Reinig daarna de onderdelen van roestvast staal.

 # Vulpeil koelmiddel laten testen

Gebruikerstip

Het product voor het koelhouden kan koelmiddel verliezen. Het verlies van koelmiddel kan een verminderde koelcapaciteit tot en met materiële schade aan het koelaggregaat teweeg brengen.

- ► De fabrikant adviseert een jaarlijkse controle door een ervaren koeltechnicus.

➢ **WAARSCHUWING** Koelmiddel is schadelijk voor de gezondheid. De omgang met koelmiddel is alleen door een ervaren vakman zoals een ervaren koeltechnicus toegestaan.

9.8 Let op het behoud van de productaanduiding

Het typeplaatje biedt belangrijke Technische Gegevens voor het gebruik en een eenduidige identificatie, die bijvoorbeeld vereist is voor reserveonderdelen. Instructies ondersteunen de correcte omgang.

➢ Verzeker u van de toestand van de productaanduiding. Inspecteer dit minimaal 1x per half jaar. Richt u zich indien nodig tot ‘Distributie & Service’.

‘Neem de productaanduiding in acht, let op de ontvangst’, Pagina 23

9.9 Apparaat droog gereed houden

LET OP/ATTENTIE

Door ondeskundige opslag kan het apparaat worden beschadigd.

- ► Apparaten niet stapelen.

➢ Apparaat bij kamertemperatuur opslaan.

10 Storing – Wat te doen?

GEVAAR

Gevaar voor een elektrische schok. Gevaarlijke elektrische spanning.

- Defect apparaat direct uitschakelen en blokkeren.
- Voor reparatiewerkzaamheden aan het apparaat de aansluitstekker eruit trekken.
- Laat elektrische reparaties uitsluitend door een elektromonteur uitvoeren.

Werkzaamheden aan de koelinrichting mogen alleen worden uitgevoerd door hiervoor geautoriseerd vakpersoneel zoals een ervaren koeltechnicus of de Rieber-klantenservice. Betreft type: **hp**

Storing	Mogelijke oorzaak	Opheffen
Apparaat warmt niet op, controlelampje brandt niet	Apparaat defect Elektrische aansluitstekker / Elektrische kabel defect Schakelaar op het stopcontact is niet ingeschakeld. Geen stroomtoevoer	➢ Schakelaarstand op het stopcontact controleren. ➢ Zekering controleren. ➢ Connector controleren. ➢ Overleg met Rieber-service of een contractpartner
Onvoldoende verwarmingsvermogen	Apparaat defect	➢ Reparatie # Rieber-service of contractpartner
De behuizing is overmatig heet	Apparaat defect	➢ Reparatie # Rieber-service of contractpartner
Ceran®-glasplaat beschadigd, bijvoorbeeld scheur	Mechanische inwerking van geweld	➢ Reparatie # Rieber-service of contractpartner
Koelvermogen is verminderd bij type hp	Verlies aan koelmiddel	➢ **WAARSCHUWING** Koelmiddel kan de gezondheid schaden. Toestand controleren. # Ervaren koeltechnicus
Aansluitleiding of aansluitstekker beschadigd	Mechanische inwerking van geweld, apparaat defect	➢ Reparatie # Elektromonteur

 # Klantenservice, reserveonderdelen

BELANGRIJK

De klantenservice heeft type en nummer van uw apparaat nodig.

➢ Bij storingen, die u niet zelf kunt verhelpen, neemt u a.u.b. contact op met uw Rieber-contractant of de Rieber fabrieksklantenservice.

Verwijdering van het apparaat



Elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid!

Het apparaat is gemaakt van hoogwaardige materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden. Hiervoor kunt u het apparaat terugsturen naar Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen (Duitsland) voor een correcte recycling of het op uw kosten naar ons opsturen.

11 Aansprakelijkheid en garantie

Een aansprakelijkheid en garantie van de fabrikant is uitgesloten, als u

- de opmerkingen en aanwijzingen van de handleiding niet in acht neemt,
- het apparaat niet reglementair gebruikt,

Zie hoofdstuk "Toepassingsdoel'

- ombouwingen en functionele veranderingen uitvoert,
- geen originele reserveonderdelen gebruikt.

Voor aanspraken op garantie aan de fabrikant gelden de „Verkoop- en leveringsvoorwaarden” van de firma Rieber GmbH & Co. KG. Bijvoorbeeld reparatie mag tijdens de duur van de garantie uitsluitend door fabrikant-service van Rieber worden uitgevoerd, anders kunnen eventuele aanspraken hieruit vervallen. Neem contact op met de fabrikant Rieber.

LET OP/OPMERKING: Bij beschadigde of onleesbare productaanduiding vervalt de garantie. Neem bij materiële schade vroegtijdig contact op met de klantenservice van de fabrikant Rieber.

De volgende slijtonderdelen vallen niet onder de garantie:

- niet van toepassing

12 Uittreksel van de EG-conformiteitsverklaringen

EG-conformiteitsverklaring volgens EG-machinerichtlijn 2006/42/EG

- Hiermee verklaart de firma Rieber GmbH & Co. KG, dat de producten **varithek® 2.0**

in overeenstemming zijn met de basiseisen van de EG-machinerichtlijn 2006/42/EG, bijlage II A, geharmoniseerde normen (DIN EN ISO 12100: Veiligheid van machines – Algemene ontwerpbeginselen – Risicobeoordeling en risicoreductie).

EU-conformiteitsverklaring volgens Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU

- Hiermee verklaart de firma Rieber GmbH & Co. KG, dat de producten **varithek® 2.0**

aangaande de elektrische uitvoeringen in overeenstemming zijn met de basiseisen van de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU.

Op aanvraag ontvangt u een kopie van de EG-conformiteitsverklaring van ons distributieteam.

13 Register

2 kookzones 31
AAN-/UIT-schakelaar 7, 8, 9, 10, 28, 30, 31, 32
Accessoires 36
Automatisch uitschakelen 34
BDGB 34
Boost-functie 33, 34
Braden 28
ceran hob 13
Ceran®-glasplaat 6, 7, 8, 16, 22, 23, 26
ch-800 ..... 1, 11, 13, 14, 28
ck-2200 ..... 1, 11, 20, 28
ck-2800 ..... 1, 11, 30
ck-3400-2Z-o 1, 11, 31
Controlelampje voor bedrijfsmodus 31
Controlelampje voor de buitenste voorste verwarmingsplaat 31
Controlelampje voor restwarmteweergave 31
Elektrische kookplaat 11
Garen 30
gp-3400-SP 1, 11, 25, 36
Grillen 11, 28, 29, 30
hp-SP 1, 9, 11, 40
hp-SP-E 1, 10, 40
ik-3500 ..... 1, 11, 32
ik-3500-o 1, 11, 32
ik-3600-2Z-□ 1, 11, 33, 35
Inbouw-systeemdrager 14
Inductie 11, 21, 22
Inductiekookapparaat 26
Inductiekookplaat 6, 8, 11, 16, 27
inschakelen 27
Intrekbare draairegelaar 28, 30, 32
Koelmiddel 40
Koelplaat 9, 10, 16
Koken 12, 28, 29, 30
Led 20, 29, 30
ontdooien 40
Pacemaker 16, 22
potentiaalvereffening 12, 15, 23, 25
Productaanduiding 15, 23, 40
Programmaniveau 29, 30
Regenereren 28, 29, 30
Reiniging 19, 23, 24, 26, 37, 38, 39
Roestvast staal 8, 13, 16, 38
Stomen 28
Storing 41
Stroomvoorziening 17, 27
Tafelmodel-systeemdrager 13
thermoplate® 12, 13, 14, 30, 35
Uitgangstemperatuur 29
uitschakelen 28
Vermogensniveau 27, 30
Vermogensregelaar 7, 8, 9, 10, 28, 31, 35, 36
Vetfilter 8, 32, 39
Vetopvangschaal 39
voorste kookplaat 31
Warmhouden 17, 28, 29
Warmhoudfase 29, 30

14 Adres van de fabrikant

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