

varithek® 2.0

Con superficie de cocción de vitrocerámica Ceran®

1/1-ch-800	para el mantenimiento del calor de alimentos
1/1-ck-2200	para el mantenimiento del calor, la regeneración automática y la cocción
1/1-ck-2800	para el mantenimiento del calor y la cocción
1/1-ck-3400-2Z-o	para el mantenimiento del calor y la cocción con 2 zonas de calentamiento

Con placa de inducción

1/1-ik-3500	para el mantenimiento del calor y la cocción
1/1-ik-3500-o	para el mantenimiento del calor y la cocción
1/1-ik-3600-2Z-□	para el mantenimiento del calor y la cocción

Con plancha de acero fino

1/1-gp-3400-SP	para la preparación a la plancha

Con superficie de refrigeración de acero fino

1/1-hp-SP	para mantener alimentos calientes y fríos
1/1-hp-SP-E	para mantener alimentos calientes y fríos, empotrable

Aparatos con el tamaño 1/1, anchura 325 mm



Observar las instrucciones de servicio
Traducción de las instrucciones de servicio originales

DESCARGA: INSTRUCCIONES DE USO
Código QR en la placa de características



ES

Edición: 01/04/2019

Rieber
The mobile kitchen company.

Rieber Professional. Nuestras soluciones le aportan calidad y seguridad, así como, sobre todo, una gran eficiencia energética y rentabilidad.

CHECK HACCP – A nivel de la documentación HACCP, la plataforma CHECK CLOUD le ofrece el sistema digital CHECK HACCP, un registro de temperatura sencillo, seguro y transparente.

Además de esta opción se pueden realizar otras funciones digitales a nivel de la gestión de la higiene y del servicio. La respuesta digital y automatizada al papeleo analógico.



Índice

1 Índice de revisiones 4

2 Notas importantes 4

2.1 Uso de las instrucciones 4

2.2 Convenciones gráficas en el texto 5

2.3 Estructura de las indicaciones de seguridad 5

2.4 Abreviaciones utilizadas en la denominación de tipo 5

3 Descripción del aparato 6

3.1 Vista general de los tipos 6

3.2 Denominación de los elementos 7

3.2.1 Tipos ch y ck 7

3.2.2 Tipos gp 8

3.2.3 Tipos ik 8

3.2.4 Tipos para mantener caliente y mantener frío 9

3.3 Datos técnicos 11

3.4 Accesorios y su utilización 12

3.4.1 thermoplate® 12

3.4.2 varithek® GN-port 13

3.4.3 varithek® Soporte de sistema de sobremesa 13

3.4.4 Soporte de sistema empotrable varithek® 14

4 Finalidad 15

4.1 A nivel general, el uso conforme a lo previsto abarca lo siguiente: 15

4.2 Evite un mal uso previsible, así como un uso inadecuado 15

4.3 Uso conforme a lo prescrito especial para aparatos con encimera de vitrocerámica Ceran® 16

4.4 Uso conforme a lo prescrito especial para aparatos con placa de inducción 16

4.5 Uso conforme a lo prescrito especial para aparatos con plancha de acero fino 16

4.6 Uso conforme a lo prescrito especial para aparatos con superficie de refrigeración de acero fino 16

5 Indicaciones generales de seguridad 17

5.1 Requisitos hacia la cualificación del personal 19

5.2 Puesta a disposición del equipo de protección para el personal 20

5.3 Indicaciones de seguridad específicas del aparato 20

5.3.1 Dispositivos de seguridad y de vigilancia 20

5.3.2 Peligros por superficies calientes, quemaduras y explosión 21

5.3.3 Peligro en caso de calentamiento inesperado de objetos por inducción 21

5.3.4 Peligros por inducción para personas que lleven marcapasos 22

5.3.5 Peligro de electrocución 22
5.3.6 Peligro de lesiones de corte en caso de un defecto de la encimera de vitrocerámica Ceran® 23
5.3.7 Observe la identificación del producto; preste atención a su mantenimiento 23
5.4 Aviso sobre normativas a cumplir 23
5.5 Comportamiento en caso de emergencia 24
6 Antes del primer uso 24
7 Indicaciones de seguridad para la puesta en servicio / nueva puesta en servicio 25
8 Uso 26
8.1 Indicaciones de seguridad para el uso 26
8.2 Funcionamiento general 27
8.2.1 Iniciar el proceso 27
8.2.2 Cancelar el proceso 27
8.2.3 Desconectar el aparato 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 Vista general de las funciones 33
8.8.2 Uso conforme a lo prescrito ik-3600-2Z-□ 35
8.8.3 Notas para el uso 35
8.9 gp-3400-SP 36
8.10 Accesorios y su utilización 36
9 Limpieza, mantenimiento y conservación 37
9.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza, el mantenimiento y la conservación 37
9.2 Elija el método de limpieza correcto 38
9.3 Limpieza y conservación de elementos de acero fino 38
9.4 Limpieza y conservación de elementos de material sintético 39
9.5 Limpieza del filtro de grasa y de la bandeja colectora de grasa 39
9.6 Limpieza de la rejilla de ventilación 39
9.7 hp-SP, hp-SP-E 40
9.8 Preste atención a conservar la identificación del producto 40
9.9 Mantener el aparato a disposición en estado seco 40
10 ¿Qué hacer en caso de fallos? 41
11 Responsabilidad y garantía 42
12 Extracto de las Declaraciones de conformidad CE 43
13 Registro 44
14 Dirección del fabricante 44

1 Índice de revisiones

Revisión	Modificación
16/03/2011	Primera edición
02/05/2011	Declaración de conformidad
24/07/2011	Indicaciones de seguridad completadas: cap. 4.2; cap. 5.2, cap. 7.1, cap. 8.1
11/09/2012	Indicaciones de seguridad completadas; claridad mejorada
31/10/2012	Páginas 6, 23, 24, 29
12/12/2012	Página 9
07/11/2013	Conexión equipotencial, identificación del producto
25/04/2014	KP-220; Registro, identificación del producto, ajuste K POT
23/02/2017	TÜV, aparato para calor-frío, aparato empotrado
01/04/2019	Denominación de tipo

2 Notas importantes

2.1 Uso de las instrucciones

Estas instrucciones contienen información importante para el uso seguro y correcto del aparato.



- Lea las instrucciones de servicio antes del primer uso.
- Conserve las instrucciones en un lugar seguro y entréguelas a eventuales propietarios posteriores.

Nuestros clientes expresan frecuentemente el deseo de disponer de una guía compacta como alternativa a las diversas instrucciones para estas variantes de producto que ofrecen funciones similares.

En caso de que existiera algún déficit desde su punto de vista, no dude en informarnos. Con su ayuda, nos esforzaremos en mejorar aún más.

Aquí dispone de espacio para sus notas: ☺

2.2 Convenciones gráficas en el texto

- Las enumeraciones se representan así.

➢ Las instrucciones sobre acciones se representan así.

▌El resultado de la acción se representa así.



Ver '. . . ' ,Una referencia cruzada se representa así.



ATENCIÓN
señala posibles daños materiales que no incluyen daños personales.
Si no se observa el aviso, se pueden producir daños materiales.



Consejo para el usuario
► Nota o consejo útil

2.3 Estructura de las indicaciones de seguridad

Las palabras de advertencia PELIGRO - ADVERTENCIA - ATENCIÓN clasifican el grado potencial de riesgo de lesiones corporales en una situación concreta. Puede evitar las lesiones observando las reglas de comportamiento indicadas.

El símbolo del triángulo de advertencia corresponde a un 'peligro general'.



PELIGRO
señaliza un **peligro inminente**.
Si no se observa la advertencia, se producen lesiones graves o mortales.



ADVERTENCIA
señaliza una **situación potencialmente peligrosa**.
Si no se observa la advertencia, se **pueden producir lesiones graves o mortales**.



ATENCIÓN
señaliza una **situación potencialmente dañina**.
Si no se observa la advertencia, se **pueden producir lesiones leves**.

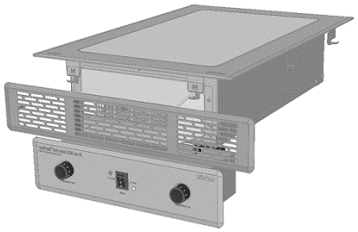
2.4 Abreviaciones utilizadas en la denominación de tipo

c: ceran, i: inducción, h: placa de calentamiento, k: zona de cocción, w: wok, Z: zona,
o: redondo, □: cuadrado, SP: SWISS-PLY, hp: placa híbrida, gp: plancha,
pf: pasta/freidora, F: Tapa frontal

3 Descripción del aparato

3.1 Vista general de los tipos

	varithek® 2.0	Notas:
	1/1-ch-800	Encimera de vitrocerámica Ceran® 800W, Superficie 1/1
	1/1-ck-2200	Encimera de vitrocerámica Ceran®
	1/1-ck-2800	Encimera de vitrocerámica Ceran®, superficie 1/1
	1/1-ck-3400-2Z-o	Encimera de vitrocerámica Ceran®, 2x redondo
	1/1-ik-3500	Encimera de vitrocerámica Ceran® con placa de inducción, superficie 1/1
	1/1-ik-3500-o	Encimera de vitrocerámica Ceran® con placa de inducción, 1x redondo
	1/1-ik-3600-2Z-□	Encimera de vitrocerámica Ceran® con 2 placas de inducción
	1/1-gp-3400-SP	Placa de acero fino, superficie 1/1

	1/1-hp-SP	Placa de material multicapa, superficie 1/1, modos de funcionamiento Mantener caliente y Mantener frío
	1/1-hp-SP-E	Placa de material multicapa, superficie 1/1, modos de funcionamiento Mantener caliente y Mantener frío; control analógico; Para empotrar

3.2 Denominación de los elementos

Aquí se nombran los elementos que serán importantes posteriormente para facilitar la comprensión.

3.2.1 Tipos ch y ck





1 Encimera de vitrocerámica Ceran®

2 Cable de alimentación eléctrico

3 Indicador luminoso para la superficie de calentamiento delantera exterior, luz AMARILLA

4 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento, así como interruptor ON/OFF

5 Indicador luminoso para el estado de funcionamiento 'conectado/desconectado', luz VERDE; a su derecha se encuentra el correspondiente regulador de potencia

6 Indicador luminoso para la indicación de calor residual ‘superficie caliente’, encendido de color ROJO, superficie de calentamiento delantera y trasera

3.2.2 Tipos gp



1 superficie de calentamiento de acero fino
2 Cable de alimentación eléctrico
3 Indicador luminoso para el estado de funcionamiento 'conectado/desconectado', luz VERDE durante el calentamiento
4 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento, así como Interruptor ON/OFF
5 Bandeja colectora de grasa
6 Salida de grasa

3.2.3 Tipos ik

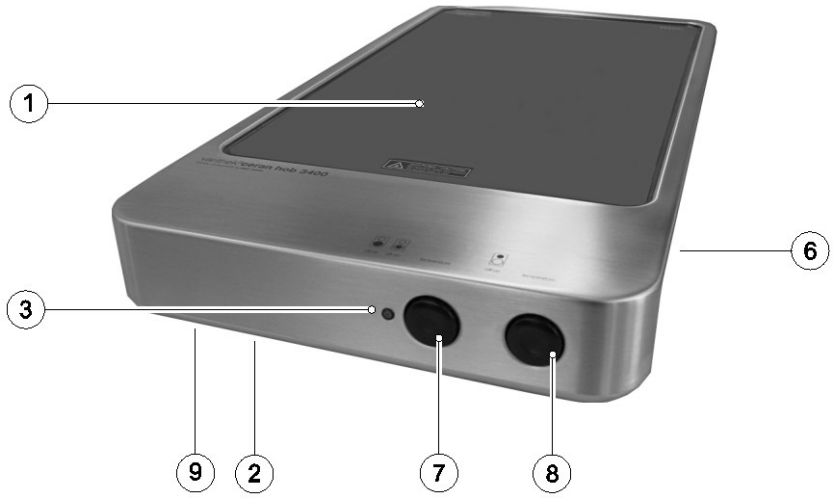
Placa de inducción



1 Placa de inducción / encimera de vitrocerámica Ceran®
2 Cable de alimentación eléctrico
3 Indicador luminoso de funcionamiento
4 Indicador luminoso para el estado de funcionamiento 'conectado/desconectado'
5 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento, así como interruptor ON/OFF
6 Filtro de grasa

El **indicador luminoso** para el **estado de funcionamiento** está encendido de color VERDE cuando el aparato está conectado.

El **indicador luminoso de funcionamiento** está encendido de color VERDE cuando el funcionamiento inductivo está activado o se encuentra una olla metálica en la superficie de calentamiento.



7 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento, superficie de calentamiento **delantera**

8 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento, superficie de calentamiento **trasera**

9 Interruptor ON/OFF

3.2.4 Tipos para mantener caliente y mantener frío



1/1-hp-SP

Para mantener alimentos calientes y fríos

500 W

Anchura 325 mm
Profundidad 642 mm
Altura 143 mm

Peso 14,1 kg

El aparato arranca inmediatamente para pasar de frío a caliente. En el modo de mantenimiento del calor, hasta +120 °C aproximadamente.

De caliente a frío, el aparato arranca una vez que la placa multicapa se haya enfriado a 40 °C aproximadamente. En el modo de refrigeración hasta -7 °C aproximadamente.

1 Superficie de acero fino; para mantener frío o caliente

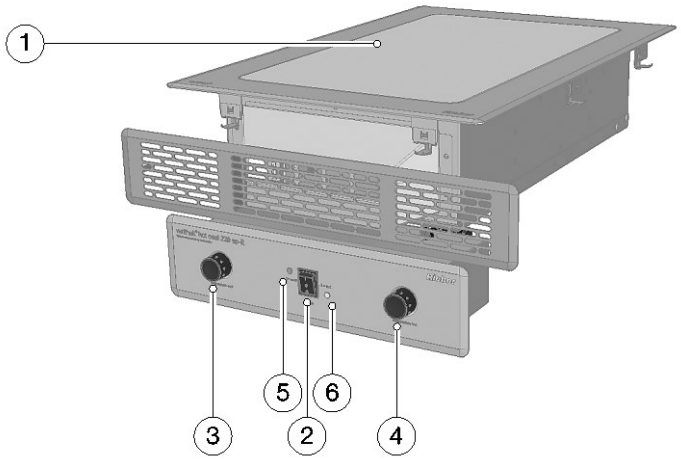
2 Cable de alimentación eléctrico

3 Interruptor basculante, 3 niveles.
desconectado en posición ‘0’,
al presionar hacia arriba se conecta la función de mantenimiento del frío,
al presionar hacia abajo se conecta la función de mantenimiento del calor

4 LED encendido de color verde cuando está activada la función de mantenimiento del frío

5 LED encendido de color amarillo cuando está activada la función de mantenimiento del calor

6 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento de 0 a 9 para la función de refrigeración y la función de mantenimiento del calor



1/1-hp-SP-E

Para mantener alimentos calientes y fríos

500 W

Campo de función:
Anchura 398 mm
Profundidad 603 mm
Altura 139 mm

Control:
Anchura 388 mm
Profundidad 142 mm
Altura 100 mm

Peso 16,1 kg

El aparato arranca inmediatamente para pasar de frío a caliente. En el modo de mantenimiento del calor, hasta +120 °C aproximadamente.

De caliente a frío, el aparato arranca una vez que la placa multicapa se haya enfriado a 40 °C aproximadamente. En el modo de refrigeración hasta -7 °C aproximadamente.

1 Superficie de acero fino; para mantener frío o caliente

2 Interruptor basculante, 3 niveles. desconectado en posición ‘0’,

al presionar hacia arriba se conecta la función de mantenimiento del frío,

al presionar hacia abajo se conecta la función de mantenimiento del calor

3 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento de 0 a 9 para la función de mantenimiento del calor

4 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento de 0 a 9 para la función de mantenimiento del frío

5 LED encendido de color verde cuando está activada la función de mantenimiento del frío

6 LED encendido de color amarillo cuando está activada la función de mantenimiento del calor

3.3 Datos técnicos

	ch-800	ck-2200 ck-2800 ck-3400-2Z-o	gp-3400-SP	ik-3500 ik-3500-o	ik-3600-2Z-□	hp-SP
Potencia conectada [W]	800	2200 2800 3400	3400 2500	3500	3600	220
Generación de energía	Zona de cocción eléctrica	Zona de cocción eléctrica	Plancha	Inducción	Inducción	potencia frigorífica[1] 180 W con VT -10 °C, agente frigorífico R134a
Material						
Superficie de trabajo	Encimera de vitrocerámica Ceran®	Encimera de vitrocerámica Ceran®	Acero fino	Encimera de vitrocerámica Ceran®	Encimera de vitrocerámica Ceran®	Material multicapa SWISS-PLY®
Carcasa	Acero fino					
Dimensiones exteriores [mm]						
Anchura	325	325	325	325	325	325
Profundidad	620	620	620 / 642	642	642	642
Altura	62	78	143	140	78	143
Peso [kg]	6,5	6,5 / 7,0	13	13	9,2	14,1
Temperatura ambiente	+5 °C a +40 °C					
Capacidad de carga del lugar de instalación [kg]	40 kg					
Distancia mínima frente a paredes	20 cm					
Grado de protección	IPX4 según EN 60529 Protección contra salpicaduras de agua desde todos los lados. En caso de colocación al aire libre se requiere un tejado o una protección contra la penetración de humedad.					
Tensión nominal / frecuencia de red	1N AC 230 V 50/60 Hz					
Longitud del cable de conexión:	0,8 m o 2,5 m según el pedido					

Las zonas de cocción se pueden diferenciar por el modo de generación de calor:

- Zona de cocción eléctrica: → El calor en la zona de cocción se genera mediante elementos calefactores eléctricos.
- Placa de inducción: → La zona de cocción genera un campo magnético alterno cuya energía calienta la base de la olla.

El tamaño de los aparatos corresponde a Gastronorm 1/1.

[1] Temperatura ajustable entre -7 °C y +12 °C aproximadamente con una temperatura ambiente de 20 °C aproximadamente.

Conexión equipotencial en la parte inferior del aparato. Esta medida de protección sirve para la seguridad adicional. La ejecución conforme a las normas con una comprobación posterior de la instalación será asegurada por un electricista cualificado.

IEC 60364-5-54:2011; para Alemania, DIN VDE 0100:540:2012-06

Datos detallados sobre dimensiones, número de pedido, accesorios, esquemas de circuitos, recambios, piezas de desgaste:

Ver catálogo, folleto

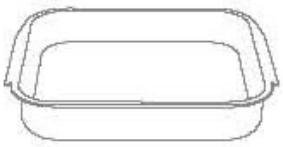
3.4 Accesorios y su utilización

Consejo para el usuario

Con los accesorios opcionales, **varithek® 2.0** permite ahorrar energía y ampliar las posibilidades de empleo.

► Utilice accesorios de Rieber.

3.4.1 thermoplate®



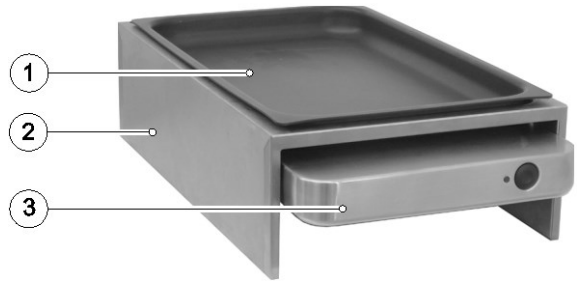
Consejo para el usuario

thermoplate® son utensilios de cocina en formato GN; son apropiados para el uso desde la refrigeración hasta la cocción sin necesidad de cambiar de recipiente.
varithek® 2.0 está adaptado de manera óptima al uso de **thermoplate®.**

► Utilice **thermoplate®** con una tapa.

De esta manera ahorrará energía y tiempo.

3.4.2 varithek® GN-port

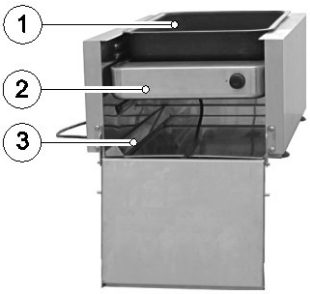


1 **thermoplate®**
2 **varithek® GN-port**
3 **varithek® 2.0**

➢ **ATENCIÓN** **thermoplate®** se debe colocar directamente en la encimera de vitrocerámica Ceran® del aparato varithek® 2.0 ; de lo contrario, el aparato se puede sobrecalentar y sufrir daños. Esto no es válido para el tipo '**ch-800**'.

3.4.3 varithek® Soporte de sistema de sobremesa

➢ **ATENCIÓN** **thermoplate®** se debe colocar directamente en la encimera de vitrocerámica Ceran® del **varithek® 2.0**; de lo contrario, el aparato se puede sobrecalentar y sufrir daños. Esto no es válido para el tipo '**ch-800**'.







1 **thermoplate®**

2 **varithek® 2.0 ceran hob**

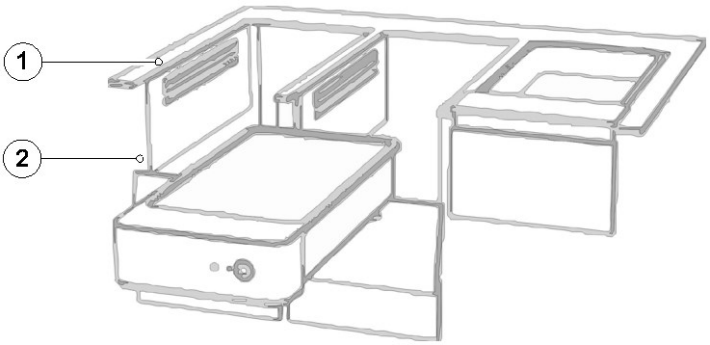
3 **varithek® Soporte de sistema de sobremesa**

- Acero fino, doble pared, con base. Tapa frontal doblemente rebatible, con o sin tapa.
- Apto para el uso en una mesa o en un hueco de instalación.

  Esto ofrece una mayor seguridad en el uso en la mesa delante del cliente.
- Apto para el alojamiento de distintos elementos funcionales **varithek®**. La altura de inserción se puede seleccionar con la ayuda de las acanaladuras en el interior.

➢ **ATENCIÓN** **varithek® 2.0** no se debe colocar encima del bastidor de un soporte de sistema **varithek®**. Solo se debe insertar, tal como se muestra en las figuras.

3.4.4 Soporte de sistema empotrable varithek®



1 Bastidor superior

2 Soporte de sistema empotrable **varithek® V-EST**

- Para la incorporación fija en un mueble apropiado para este fin.
- Para el alojamiento de distintos elementos funcionales **varithek®** .

➢ **ADVERTENCIA** ¡Peligro de quemaduras! Peligro de sobrecalentamiento. Deje siempre abierta la tapa del soporte de sistema en un aparato con calefacción inductiva.

➢ **ATENCIÓN** **thermoplate®** se debe colocar directamente en la encimera de vitrocerámica Ceran® del aparato **varithek® 2.0**; de lo contrario, el aparato se puede sobrecalentar y sufrir daños. Esto no es válido para el tipo '**ch-800**'.

➢ **ATENCIÓN** **varithek® 2.0** no se debe colocar encima del bastidor superior de un soporte de sistema **varithek®**. Solo se debe insertar, tal como se muestra en la figura abajo.

4 Finalidad

Este capítulo describe el uso conforme a lo previsto y advierte contra un mal uso previsible con el fin de garantizar su seguridad.

4.1 A nivel general, el uso conforme a lo previsto abarca lo siguiente:

- Para los ámbitos de gastronomía de sistema, catering, hotelería, gastronomía y para comedores escolares.
- Apto para el uso como aparato de sobremesa.
  Previsto para el alojamiento en el **varithek®- GN-port.**
  Previsto para el alojamiento en el **soporte de sistema de sobremesa varithek®.**
  Previsto para el alojamiento en el **soporte de sistema empotrable varithek®.**

Ver «Accesorios y su utilización», página 12

- Para evitar quemaduras en superficies calientes, el uso en el ámbito público o en funcionamiento de autoservicio solo se permite bajo supervisión permanente.
- Utilice un equipo de protección individual, por ejemplo guantes de protección, para evitar quemaduras en las manos y los brazos en la zona de los elementos calientes, tales como la superficie de cocción, los recipientes y los alimentos.
- Solo se permite el uso por adultos.
- Utilice el aparato únicamente en una toma de corriente de red con posibilidad de desconexión.
- Se debe preconectar, por parte del cliente, un interruptor diferencial con una intensidad de disparo de 30 mA.
- Haga establecer la conexión equipotencial por un electricista cualificado.
- El uso conforme a lo previsto comprende el cumplimiento de los datos técnicos.
- Observe los datos técnicos del aparato. Observe las indicaciones contenidas en la placa de características, así como la identificación del producto.
- Observe la correspondiente finalidad específica del aparato.

Ver las indicaciones en la cubierta, página 1

4.2 Evite un mal uso previsible, así como un uso inadecuado

 # Evite un mal uso previsible, en general

- No deje funcionar el aparato sin supervisión.
- No utilice el aparato al aire libre. Mantenga el aparato alejado de la humedad.
- No utilice el aparato en lugares con una iluminación insuficiente.
- No se apoye o se siente encima del aparato.
- Mantenga los líquidos combustibles y explosivos alejados de aparatos con calefacción, ya que pueden causar un incendio o una explosión.
- No utilice el aparato nunca con un recipiente de cocción vacío.
- Al cabo de 3 horas se alcanza el tiempo total admisible de regeneración y de mantenimiento del calor según las normas sanitarias. Observe los requisitos según HACCP.
- El aparato no se debe utilizar para calentar el recinto.
- No previsto para el uso doméstico particular.

 # Evite un uso inadecuado previsible

- No previsto para el uso doméstico particular.

4.3 Uso conforme a lo prescrito especial para aparatos con encimera de vitrocerámica Ceran®

 # Evite un mal uso previsible

- ⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de electrocución. Si la superficie de vitrocerámica Ceran® está dañada, por ejemplo por grietas en el vidrio, desconecte el aparato inmediatamente de la red eléctrica. A ser posible, evite la presencia de materiales eléctricamente conductivos en la proximidad inmediata, por ejemplo, pantallas protectoras metálicas.
- En **varithek® 2.0** con encimera de vitrocerámica Ceran®, no coloque jamás una olla caliente en la encimera de vitrocerámica Ceran® fría o una olla fría en la encimera de vitrocerámica Ceran® «caliente»; en este caso, la encimera de vitrocerámica Ceran® se puede romper debido a las tensiones térmicas.
- En caso de una caída desafortunada, incluso un objeto supuestamente ligero, como un salero, puede provocar grietas o roturas en la encimera de vitrocerámica Ceran®. Evite la caída de objetos en la encimera de vitrocerámica Ceran®.
- No coloque lámina de aluminio o recipientes de material sintético en la encimera de vitrocerámica Ceran®, ya que se pueden producir daños materiales.

4.4 Uso conforme a lo prescrito especial para aparatos con placa de inducción

 # Evite un mal uso previsible

- ⚠ **ADVERTENCIA** En personas que lleven marcapasos, el manejo de un dispositivo de inducción puede causar perturbaciones o influencias como consecuencia de la radiación electromagnética. Recomendamos al explotador: Mantenga alejadas a las personas que lleven marcapasos. En su caso, señalice el puesto de trabajo en cuestión. Si es necesario, haga aclarar con un médico la situación concreta y la compatibilidad individual.
- El generador de inducción podría desconectarse o sufrir daños. Utilice el aparato únicamente con utensilios de cocina compatibles y homologados para inducción. Al utilizar recipientes de cocción semiinductivos queda mermada la potencia de cocción; el rendimiento se reduce considerablemente.

4.5 Uso conforme a lo prescrito especial para aparatos con plancha de acero fino

- Para asar y estofar alimentos.
- No coloque nunca un recipiente de material sintético en la plancha de acero fino; se pueden causar daños materiales.

4.6 Uso conforme a lo prescrito especial para aparatos con superficie de refrigeración de acero fino

- Para la refrigeración de alimentos.

5 Indicaciones generales de seguridad

Este capítulo informa sobre los riesgos residuales y peligros en caso de uso del aparato conforme a lo previsto. Se muestran las indicaciones de seguridad con validez general que se deberán observar de forma generalizada.
Las indicaciones de seguridad específicas para determinadas acciones o situaciones se posicionan, en lo sucesivo, delante de la acción o la descripción de la situación en cuestión.

La información sobre 'Comportamientos básicos', 'Obligaciones del explotador', etc. remiten únicamente al cumplimiento exigido por la ley de requisitos como el Decreto sobre Lugares de Trabajo (ArbStättV) según el derecho alemán.



Observe estas instrucciones de manejo y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones, perjuicios para la salud y daños. No realice transformaciones y modificaciones en el aparato.



No utilice el aparato si muestra defectos. En caso de detectar un error o ruidos u olores anormales, desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red de la toma de corriente. Utilice los aparatos únicamente si el cable se encuentra en perfecto estado. De lo contrario existe peligro de electrocución y de incendio.



Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben ser realizados por especialistas cualificados y utilizando recambios y piezas de desgaste originales. ¡No trate nunca de reparar el aparato por sus propios medios!



Conecte el aparato únicamente a unas tomas de red dotadas de una puesta a tierra adecuada. Asegúrese de que la conexión a la red corresponde a los datos que figuran en la placa de características del aparato; véase la base del aparato. ¡De lo contrario existe peligro de incendio y de electrocución!



Para evitar el peligro de incendios y accidentes, coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor.



No coloque el cable en la proximidad de fuentes de calor o por encima de bordes cortantes, etc. Tire únicamente de la clavija de red, nunca del cable. De lo contrario, el cable puede sufrir daños. No deje el cable colgando. ¡Tienda el cable de manera que no cause ningún peligro de tropiezos!

En caso de utilizar un cable de prolongación: Desenrolle el cable del tambor de cable para evitar una posible acumulación de calor o inflamación del cable. El acoplamiento debe estar protegido contra salpicaduras de agua y estar hecho de goma o recubierto de goma. La sección transversal del cable debe ser de mín. 1,5 mm^2.



Este aparato no está previsto para el uso por personas (incluyendo niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas o carentes de experiencia y/o conocimientos, a no ser que actúen bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad o hayan sido instruidas por esta en el uso del aparato. Los niños deberían actuar bajo supervisión para asegurar que no jueguen con el aparato.



No deje funcionar el aparato sin supervisión. Cerciórese de que el interruptor se encuentra en la posición «0» y el regulador de potencia en la posición «0» antes de introducir la clavija en la toma de corriente. Evite una puesta en servicio no intencionada. En caso de conectar el aparato en estado encendido a la alimentación eléctrica, se pueden producir accidentes.



Proteja el aparato de la humedad (salpicaduras de agua, lluvia). No sumerja el aparato en agua u otros líquidos y no lo ponga al lavavajillas. La penetración de agua aumenta el riesgo de descargas eléctricas.



Utilice únicamente Rieber **thermoplate**® como recipientes de cocción. Use siempre una tapa para calentar o mantener calientes los alimentos. La zona de cocción y la base del recipiente de cocción siempre tienen que estar limpias y secas. No utilice recipientes de cocción de material sintético, porcelana o lámina de aluminio.



No bloquee ni tape las rendijas de ventilación para la aireación y desaireación del aparato. Esto puede causar un sobrecalentamiento del aparato. Mantenga una distancia mínima de 10 cm frente a paredes u objetos. No utilice el aparato en la proximidad de otras fuentes de calor. No introduzca objetos en los orificios.



No toque la superficie caliente de vitrocerámica y las superficies contiguas. Las superficies del aparato alcanzan temperaturas altas. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o guardarlo. ¡De lo contrario existe peligro de quemaduras y de incendio!

Los **thermoplate**® se calientan durante el uso. Por este motivo, utilice guantes de protección para manejar **thermoplate**® calientes. Evite quemaduras.

ADVERTENCIA Al levantar la tapa se pueden producir escaldaduras por vapor caliente o agua condensada caliente.

Peligro de quemaduras por alimentos calientes. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de distribuirlos.



Limpie el aparato regularmente y con cuidado. No utilice productos de limpieza corrosivos, esponjas duras, lana de acero o aerosoles de limpieza para hornos. En el comercio se venden limpiadores especiales y rascadores de limpieza para la superficie de vitrocerámica.



Evite arañados en la superficie de vitrocerámica causados por objetos puntiagudos y afilados. Proteja la superficie de vitrocerámica de roturas causadas por la caída de objetos. Proceda con cuidado al colocar los recipientes de cocción en la superficie de vitrocerámica.

Los materiales como plástico, lámina de aluminio o azúcar pueden causar grietas o roturas en la vitrocerámica caliente.

Desconecte el dispositivo calentador y elimine los restos con un rascador de vidrio mientras la superficie de calentamiento esté todavía caliente.

Notas importantes



Además de las presentes instrucciones de servicio se aplican, para el funcionamiento, una serie de normativas de prevención de accidentes y otras. Para la manipulación de alimentos, observe las disposiciones HACCP para el cumplimiento de los requisitos de higiene.



Su aparato está hecho de materiales de alta calidad que se pueden reutilizar o reciclar. Llévelo a un punto de recogida. Para la puesta fuera de servicio definitiva, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente. Corte el cable directamente en la carcasa. Lleve el aparato y el cable a su punto de recogida público.



ATENCIÓN

La potencia conectada sumada de los aparatos eléctricos podría superar la potencia conectada admisible localmente. Por ejemplo, se producen picos de carga al encender y apagar simultáneamente varios aparatos. Se pueden producir daños materiales que pueden llegar hasta incendios de cables.

- ► Observe la potencia conectada admisible en el lugar.
- ► Evite la conexión o desconexión múltiple.



ATENCIÓN
Los thermoplate® pueden sufrir daños en caso de sobrecalentamiento.
► Observe las instrucciones **thermoplate®**.

Obligaciones del usuario

Explotador: El explotador es aquella persona que utiliza el aparato por sí mismo para fines comerciales o económicos o lo cede a terceros para la utilización/aplicación y ostenta, durante el funcionamiento, la responsabilidad legal por el aparato en lo que respecta a la protección del usuario, del personal o de terceros.

El aparato se utiliza en el ámbito comercial. Por este motivo, el explotador del aparato está sujeto a las obligaciones legales sobre la seguridad en el trabajo.

Además de las indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones, se deberán cumplir las normas de seguridad, de prevención de accidentes y de protección medioambiental vigentes para el ámbito de aplicación del aparato.

En este contexto se aplica, en particular, lo siguiente:

- El explotador se deberá informar sobre las disposiciones vigentes sobre protección laboral y, adicionalmente, determinar con la ayuda de una evaluación de riesgos los peligros que surjan como consecuencia de las condiciones de trabajo especiales en el lugar de uso del aparato. Deberá recogerlos en forma de instrucciones de operación para el funcionamiento del aparato.
- El explotador deberá comprobar, durante toda la vida útil del aparato, si las instrucciones de operación creadas por él corresponden al estado actual de los reglamentos y adaptarlas si fuera necesario.
- El explotador deberá regular y definir claramente las competencias con relación a la instalación, el manejo, la corrección de anomalías, el mantenimiento y la limpieza.
- El explotador deberá asegurar que todos los empleados que manejen el aparato hayan leído y comprendido estas instrucciones. Además, deberá formar al personal en intervalos regulares e informarlo acerca de los peligros.
- El explotador deberá proporcionar al personal el equipo de protección necesario y disponer de forma obligatoria el uso del equipo de protección necesario.

Asimismo, el explotador es responsable de que el aparato se encuentre siempre en perfectas condiciones técnicas. Por este motivo se aplica lo siguiente:

- El explotador deberá asegurar el cumplimiento de los intervalos de mantenimiento descritos en estas instrucciones.
- El explotador deberá hacer comprobar regularmente el estado operativo y completo de todos los dispositivos de seguridad.
- El explotador deberá asegurar que se encuentren establecidas las conexiones de medios adecuadas.
- El explotador deberá asegurar que se ejecuten las medidas relevantes para la seguridad en el lugar de instalación.

5.1 Requisitos hacia la cualificación del personal

El uso seguro requiere el cumplimiento de condiciones técnicas y la aptitud personal de cada persona.

- La responsabilidad por la organización recae en el '**responsable de la operación**' (explotador).
  Según EN 50110-1, el responsable de la operación es 'una persona nombrada para llevar la responsabilidad inmediata de la ejecución del trabajo. Si es necesario, esta responsabilidad se podrá delegar, en parte, a otras personas. [...] El responsable de la

operación deberá informar a todas las personas implicadas en el trabajo acerca de todos los peligros que no sean evidentes para ellas'.

- Para la ejecución del trabajo solo se admiten '**personas instruidas**' que hayan recibido la formación pertinente. La formación y la instrucción se deberán repetir, controlando la comprensión de los contenidos, en el caso óptimo, por medio de un examen.
- Para la ejecución de trabajos de reparación solo se admiten '**especialistas cualificados**'. Según IEC 60204-1, los especialistas cualificados son 'personas que, por su formación específica y su experiencia, están capacitadas para detectar riesgos y evitar posibles peligros'.
- Los trabajos de electricidad solo se deben hacer ejecutar por un **electricista cualificado** experto, denominado coloquialmente como electricista.
  La colaboración de una persona instruida en electrotécnica solo se permite bajo las instrucciones y el control del electricista cualificado.
- Eventuales reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante.

'Responsabilidad y garantía', página 42

5.2 Puesta a disposición del equipo de protección para el personal

➢ Asegúrese de que el personal lleve el equipo de protección individual adecuado para la situación concreta.

➢ Lleve guantes de protección para evitar quemaduras.

5.3 Indicaciones de seguridad específicas del aparato

Este capítulo informa sobre las indicaciones generales de seguridad de los aparatos de estas series de productos modulares. Otras indicaciones de seguridad específicas para determinadas acciones o situaciones se posicionan, en lo sucesivo, delante de la acción o la descripción de la situación en cuestión.

5.3.1 Dispositivos de seguridad y de vigilancia

- El aparato está protegido contra el sobrecalentamiento. Si la regulación está defectuosa, se mantiene la temperatura máxima admisible.
- Como protección adicional contra descargas eléctricas y para establecer un potencial aproximadamente igual en los cuerpos de los utillajes eléctricos y los elementos conductivos externos, el aparato está ejecutado con un empalme para la conexión equipotencial.
  La conexión de todos los cuerpos conductivos (carcasas) de los utillajes eléctricos con un conductor de protección con puesta a tierra y con la barra de puesta a tierra principal es básica para la protección contra descargas eléctricas.
- Para aumentar la seguridad, se recomienda preconectar al aparato un interruptor diferencial con una intensidad de disparo de 30 mA.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente de red con posibilidad de desconexión para poder interrumpir la alimentación eléctrica en caso de emergencia.
- El aparato tiene un indicador luminoso para el estado de funcionamiento 'ON/OFF' que está encendido de color verde cuando el aparato está conectado.
  No afecta a los tipos 'ck-2200'.

 # Dispositivos de seguridad y de vigilancia para 'ck-2200'

- Al cabo de 3 horas se alcanza el tiempo total admisible de regeneración y de mantenimiento del calor según las normas sanitarias.

  El **LED parpadea de color rojo** al cabo de 3 horas de conexión ininterrumpida.

Página 28

5.3.2 Peligros por superficies calientes, quemaduras y explosión



ADVERTENCIA

En el ámbito de elementos calientes, tales como la zona de la calefacción, recipientes y alimentos, existe el riesgo de quemaduras en las manos y los brazos en caso de contacto con las superficies calientes. El estado de la superficie de calentamiento caliente no se puede distinguir visualmente.

- A ser posible, lleve guantes de protección.
- Mantenga alejadas las personas no autorizadas.
- No utilice el aparato nunca sin supervisión.
- Mantenga alejadas las sustancias inflamables.



ADVERTENCIA

Peligro de explosión en caso de sobrecalentamiento de aceite o grasa.

- Un incendio de una plancha / parrilla no se debe extinguir jamás con agua; existe peligro de explosión.
- Sofoque las llamas con una tapa de olla grande, un plato o un trapo húmedo.

5.3.3 Peligro en caso de calentamiento inesperado de objetos por inducción



ADVERTENCIA

Posible peligro de quemaduras al llevar elementos metálicos sobre el cuerpo en la proximidad de un dispositivo de inducción cercano a la superficie del nivel de cocción.

- No lleve relojes, anillos u otros objetos metálicos.
- No coloque objetos metálicos, tales como cubiertos, latas o joyas, en la encimera dentro de la zona de cocción.



ATENCIÓN

En la proximidad de un dispositivo de inducción se pueden producir graves daños materiales en elementos sensibles al magnetismo.

- Los elementos sensibles al magnetismo, tales como tarjetas de crédito, tarjetas telefónicas, casetes y relojes se deben mantener alejadas de las inmediaciones de un dispositivo de inducción.

5.3.4 Peligros por inducción para personas que lleven marcapasos



ADVERTENCIA



Peligro de muerte. En personas que lleven marcapasos, el manejo de un dispositivo de inducción puede causar perturbaciones o influencias como consecuencia de la radiación electromagnética.

Recomendamos al explotador:

- Mantenga alejadas inicialmente a las personas que lleven marcapasos. En su caso, señalice el puesto de trabajo en cuestión.
- Si es necesario, haga aclarar con un médico la situación concreta y la compatibilidad individual.

5.3.5 Peligro de electrocución

⚠ Peligros por corriente eléctrica



ADVERTENCIA

Peligro de electrocución. La penetración de agua aumenta el riesgo de descargas eléctricas.

- No dirija nunca un chorro de agua sobre el aparato.
- Proteja el aparato de la humedad.

⚠ Peligros en caso de un defecto de la encimera de vitrocerámica Ceran®



ADVERTENCIA

No se puede excluir el peligro de electrocución en caso de un defecto de la encimera de vitrocerámica Ceran®.

- Evite la presencia de materiales eléctricamente conductivos en el entorno inmediato, por ejemplo, pantallas protectoras metálicas.
- Si la superficie de vitrocerámica Ceran® presenta un defecto, por ejemplo una grieta, desconecte el aparato inmediatamente de la red eléctrica.



Ver capítulo '¿Qué hacer en caso de fallos?', página 41

ATENCIÓN

La encimera de vitrocerámica Ceran® puede sufrir daños en caso de manejo inadecuado o choques.

- No coloque **JAMÁS** una olla caliente en la encimera de vitrocerámica Ceran® fría o una olla fría en la encimera de vitrocerámica Ceran® caliente; en este caso, la encimera de vitrocerámica Ceran® se puede romper debido a las tensiones térmicas.
- No coloque ollas u objetos excesivamente grandes o pesados encima del aparato. Evite la caída de objetos.
- En caso de una caída desafortunada, incluso un objeto supuestamente ligero, como un salero, puede provocar grietas o roturas. Evite la caída de objetos en la encimera de vitrocerámica Ceran®.
- Los materiales como plástico, lámina de aluminio o azúcar pueden causar grietas o roturas, así como incrustaciones y adherencias en la encimera de vitrocerámica Ceran®. Desconecte el dispositivo calentador y elimine los restos con un rascador de vidrio mientras la superficie de calentamiento esté todavía caliente.

5.3.6 Peligro de lesiones de corte en caso de un defecto de la encimera de vitrocerámica Ceran®

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones de corte en caso de un defecto de la encimera de vitrocerámica Ceran®. Los bordes afilados y puntiagudos pueden causar graves lesiones de corte.

- Si la superficie de vitrocerámica Ceran® presenta un defecto, desconecte el aparato inmediatamente de la red eléctrica.
- Tome las medidas necesarias.

5.3.7 Observe la identificación del producto; preste atención a su mantenimiento

- La placa de características muestra los datos del producto exigidos por la ley.
- Instrucciones de uso resumidas

➢ Antes de abrir el aparato, saque la clavija de red de la toma de corriente.

Conexión equipotencial en la parte inferior del aparato. Observe el símbolo.

5.4 Aviso sobre normativas a cumplir

Además de las presentes instrucciones de servicio se aplican, para el funcionamiento de estaciones de cocina, una serie de normativas de prevención de accidentes y otras, por ejemplo las normas HACCP para el cumplimiento de los requisitos de higiene.

5.5 Comportamiento en caso de emergencia

➢ En caso de emergencia se debe cortar siempre, inmediatamente, la alimentación eléctrica.

 # Primeros auxilios en caso de quemaduras y escaldaduras, así como electrocución:

➢ Infórmese al respecto antes de proceder a la puesta en servicio del aparato.

➢ Deposite los utensilios para emergencias junto con las instrucciones en un lugar fácilmente accesible junto al lugar de uso.



Consejo para el usuario

► Infórmese detalladamente con la ayuda de la directriz interna.

► Recomendamos la ejecución semestral de simulacros de casos de emergencia.

6 Antes del primer uso

Este capítulo transmite los conocimientos necesarios para las actividades preparatorias antes del uso.

 # Comprobación/tramitación en caso de daños de transporte

➢ Controle el aparato inmediatamente después de su entrega para detectar eventuales daños de transporte.

➢ Documente los daños en presencia del transportista en el albarán de entrega y hágalos confirmar por el transportista con su firma.

➢ Decida si desea quedarse el aparato y reclamar el daño con el albarán de entrega o bien denegar la recepción del aparato.

Con este procedimiento queda asegurada la corrección adecuada de los daños.

 # Desembalaje

➢ Abra el embalaje de transporte en los puntos previstos al efecto. No lo rompa ni lo corte.

➢ Retire los restos del embalaje.

 # Volumen de suministro

➢ Controle el volumen de suministro.

 # Eliminación del material de embalaje

➢ Elimine el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

 # Limpieza del aparato

➢ En su caso, limpie el aparato antes de la primera puesta en servicio.



Ver capítulo 'Limpieza, mantenimiento y conservación, Página 37

7 Indicaciones de seguridad para la puesta en servicio / nueva puesta en servicio

⚠ Observe las condiciones generales

- El aparato no muestra defectos ni daños visibles.
- El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco.

ATENCIÓN

Si se encuentran láminas protectoras u objetos sensibles al calor en el aparato, pueden dañar a éste último durante el calentamiento.

► Asegúrese de que no se encuentre ninguna lámina protectora en el aparato.

➢ Observe las condiciones de instalación, tales como iluminación suficiente, estabilidad, acceso libre. El lugar de instalación debe ser horizontal.

➢ ⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de incendio. Mantenga una distancia mínima de 20 cm frente a las paredes.
En caso de instalar este aparato en la proximidad inmediata de una pared, de paneles separadores, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc., se recomienda que estos estén hechos de material no combustible. De lo contrario, deberán dotarse de un revestimiento de un material termoaislante no combustible apropiado. Observe las normas de prevención de incendios.

➢ ⚠ **ADVERTENCIA** Utilice el aparato únicamente con una toma de corriente de red con posibilidad de desconexión.
Se debe preconectar un interruptor diferencial con una intensidad de disparo de 30 mA.

Observe el capítulo 'Finalidad', página 15

⚠ Indicaciones especiales para la colocación de varithek® 2.0 gp-3400-SP

➢ Asegure una ventilación suficiente. Se requiere un extractor de vahos en el lugar de instalación.

⚠ Se deben cumplir las normativas de construcción locales

➢ Infórmese al respecto a través de las autoridades locales.

⚠ Observe las normas electrotécnicas vigentes

ADVERTENCIA

Peligro de electrocución. Tensión eléctrica peligrosa. La potencia conectada sumada de los aparatos eléctricos podría superar la potencia conectada admisible localmente.

► Haga ejecutar los trabajos de electricidad únicamente por el fabricante, su servicio técnico o un electricista cualificado.

► Conecte el aparato únicamente a través de un interruptor diferencial RCD. Conecte el aparato a una toma de corriente con contacto de protección.

► Por ejemplo, se producen picos de carga al encender y apagar simultáneamente varios aparatos. Se pueden producir daños materiales que pueden llegar hasta incendios de cables. Observe la potencia conectada admisible en el lugar. Evite la conexión o desconexión múltiple.

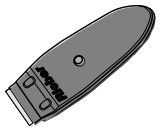
Haga establecer la conexión equipotencial por un electricista cualificado.

8 Uso

8.1 Indicaciones de seguridad para el uso

⚠ Observe los principios para el uso

- ⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de electrocución. En caso de un defecto del cable de conexión a la red, desconecte y bloquee inmediatamente el aparato. Reparación.
- ⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de lesiones por corte en caso de un defecto de la encimera de vitrocerámica Ceran®.
- ⚠ **ADVERTENCIA** Mantenga alejadas las personas no autorizadas. No utilice el aparato jamás sin supervisión.
- ⚠ **ADVERTENCIA** ¡Peligro de quemaduras! ¡Peligro de incendio! No vierta JAMÁS aceite o grasa en una olla o una sartén vacía y caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de explosión en caso de sobrecalentamiento de aceite o grasa. Sofoque las llamas con una tapa de olla grande, un plato o un trapo húmedo.
- ⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de incendio en caso de ensuciamiento inadecuado o ausencia del filtro de grasa.
- No utilice el aparato para colocar objetos encima.
- Mantenga la lámina de aluminio y los recipientes de material sintético alejados de la superficie de calentamiento.
- ⚠ **ADVERTENCIA** En caso de un fallo de la red eléctrica, desconecte siempre el interruptor de la toma de corriente de red; de lo contrario, el aparato se podría reconectar de manera inesperada y causar unos riesgos imprevisibles.
- Observe el indicador luminoso del estado de funcionamiento ‘ON/OFF , así como el indicador luminoso de funcionamiento, etc.



- A ser posible, retire la suciedad adherida en la encimera de vitrocerámica Ceran® inmediatamente con el **rascador de vidrio**.



- Elimine la suciedad ligera sin incrustar con un **paño húmedo** o una esponja para vajilla **sin producto de limpieza**.

Ver capítulo ‘*Limpieza, mantenimiento y conservación*’, página 37

 # En los aparatos con generación de calor por inducción se deben cumplir ciertos requisitos

- ⚠ **ADVERTENCIA** ¡Peligro de quemaduras! Mantenga los objetos metálicos como relojes, anillos, cubiertos y latas alejados de la zona de cocción. Se pueden calentar muy rápidamente.
- En las placas de inducción solo se deben utilizar recipientes apropiados para inducción. Utilice recipientes GN, ollas y sartenes.

  El uso de material inadecuado puede dañar el aparato.

  Con material inapropiado no se produce ninguna entrega de potencia.

El uso de formas mixtas en el material de cocina (recipientes de cocción semiinductivos) merma el rendimiento.

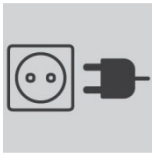
- Coloque el recipiente de cocción apto para inducción siempre en el centro de la placa de inducción.

  El recipiente de cocción se calienta uniformemente.

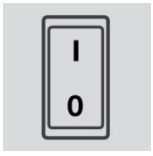
- Mantenga alejados los objetos sensibles al magnetismo, tales como tarjetas de crédito y de teléfono.
  Podrían sufrir daños.

8.2 Funcionamiento general

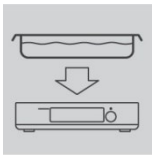
8.2.1 Iniciar el proceso



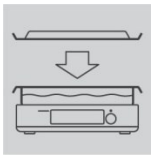
- Conecte el aparato al circuito eléctrico.



- Conecte el interruptor de la toma de corriente de red.



- Coloque un **thermoplate**® encima del aparato.



- Coloque la tapa.



- Pulse el regulador de potencia retráctil.



- Seleccione el nivel de potencia deseado.



- Regule y encaje el regulador de potencia.

  Se ejecuta el programa seleccionado.

- Si se interrumpe la alimentación eléctrica durante la ejecución del programa, este se tiene que volver a iniciar.

8.2.2 Cancelar el proceso



- Pulse el regulador de potencia retráctil.



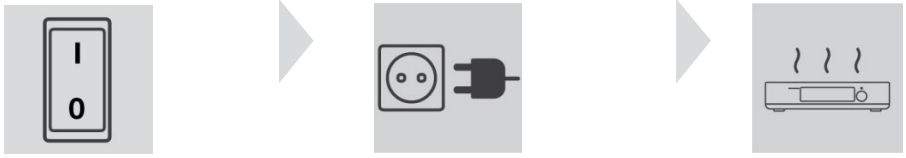
- Gire el regulador de potencia a ‘0’.

  El indicador luminoso está apagado.

8.2.3 Desconectar el aparato



- Pulse el regulador de potencia retráctil.
- Gire el regulador de potencia a ‘0’.
- Pulse el regulador de potencia retráctil.



- Desconecte el interruptor de la toma de corriente de red.
- Desenchufe la clavija de conexión eléctrica de la toma de corriente.
- Deje que se enfríe el aparato.

8.3 ch-800

 # Uso conforme a lo prescrito de varithek® 2.0 1/1-ch-800

- Para el mantenimiento del calor de alimentos que ya se encuentren a una temperatura apta para el consumo.
- Regulador giratorio retráctil con interruptor ON/OFF, regulable sin escalonamiento, indicación de 0 a 9.

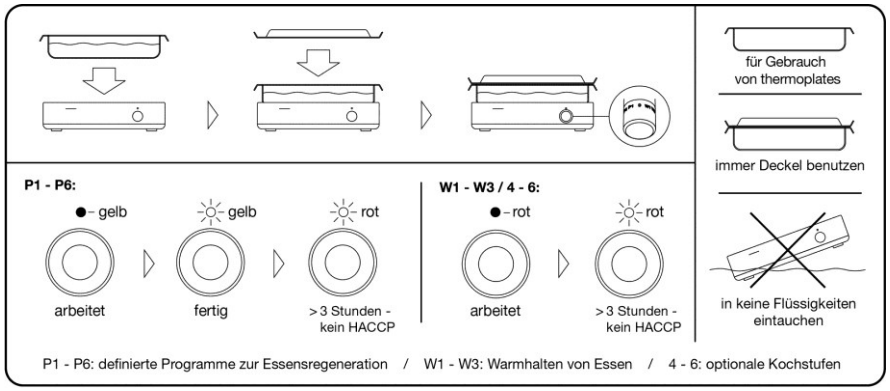
‘Finalidad’, cubierta página 1, página 15 ss.

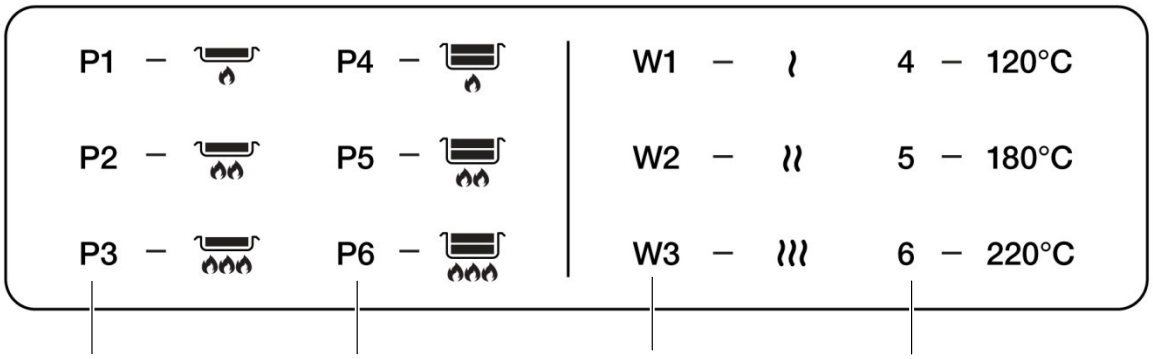
8.4 ck-2200

 # Uso conforme a lo prescrito de varithek® 2.0 1/1-ck-2200

- **Niveles de mantenimiento del calor 1 a 3**: ⇨ para mantener el calor de alimentos que se encuentren a una temperatura apta para el consumo.
- **Programas P1 a P6**: ⇨ para la regeneración automática de alimentos producidos previamente.
- **Niveles de potencia 4 a 6**: ⇨ para cocinar al vapor, cocer y asar.

‘Finalidad’, cubierta página 1, página 15 ss.





Temperatura inicial 4 ° a 6 °C

Niveles de programa para regenerar cantidades pequeñas

Temperatura inicial 4 ° a 6 °C

Niveles de programa para regenerar cantidades grandes.

Temperatura inicial 65 ° a 70 °C

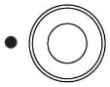
Niveles de programa para mantener caliente

Niveles de potencia

Para cocer, asar y preparar a la plancha alimentos frescos

Niveles de programa para el mantenimiento del calor

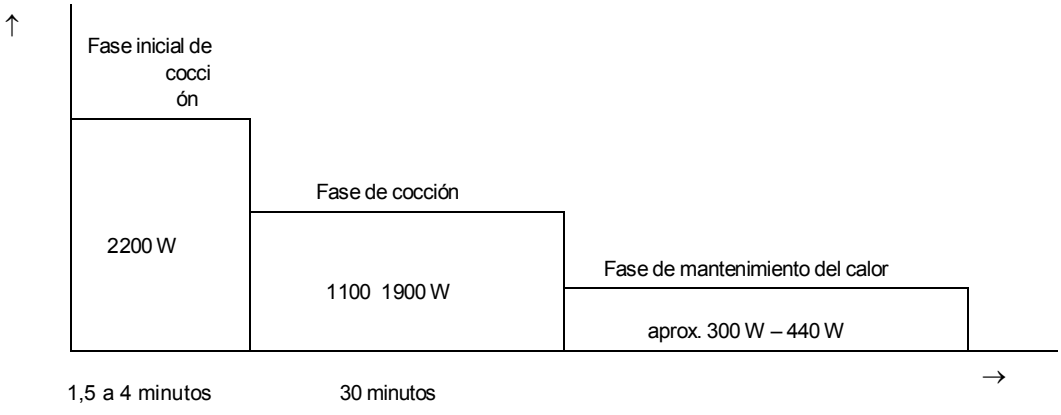
Nivel de programa	para el mantenimiento del calor de alimentos	Potencia media
W1 – ≀	para alimentos sensibles	300 W
W2 – ≀≀	para alimentos menos sensibles	440 W
W3 – ≀≀≀	para alimentos nada sensibles	650 W



Durante el tiempo de mantenimiento del calor, el LED está encendido de color rojo.

Niveles de programa para regenerar

Regeneración automática de alimentos producidos previamente



Nivel de programa	Para calentar / regenerar alimentos. Por ejemplo	Potencia media
P1 –	con una estructura sensible, p. ej., pescado, arroz, cuscús, pasta	1100 W
P2 –	platos de verdura sensibles como acelgas, espárragos, brotes de lúpulo, tirabeques	1220 W
P3 –	platos de verdura menos sensibles como puré, polenta, tubérculos, habas, coliflor, zanahoria	1400 W
P4 –	Curry tailandés, guisos de verdura ligeros, tiras de ternera a la zuriquesa, arroz, pasta, cuscús, puré	1550 W
P5 –	Estofados, ragús, cocidos compactos con carne	1700 W
P6 –	Estofados, ragú	1870 W

- Al cabo de 35 minutos, el aparato conmuta automáticamente a la fase de mantenimiento del calor.
  - El LED parpadea de color amarillo.
  - Conmutación a la fase de mantenimiento del calor

 # Niveles de potencia para la cocción

Nivel de potencia	para:	Potencia:
4 – 120°C	Cocción al vapor	1100 W
5 – 180°C	Cocción y asado	1450 W
6 – 220°C	Asado	2200 W

- Al cabo de 3 horas se alcanza el tiempo total admisible de regeneración y de mantenimiento del calor según las normas sanitarias.
  - El **LED parpadea de color rojo** al cabo de 3 horas de conexión ininterrumpida.

ATENCIÓN

El **thermoplate**® puede sufrir daños en caso de sobrecalentamiento.

► Observe las instrucciones de su **thermoplate**®.

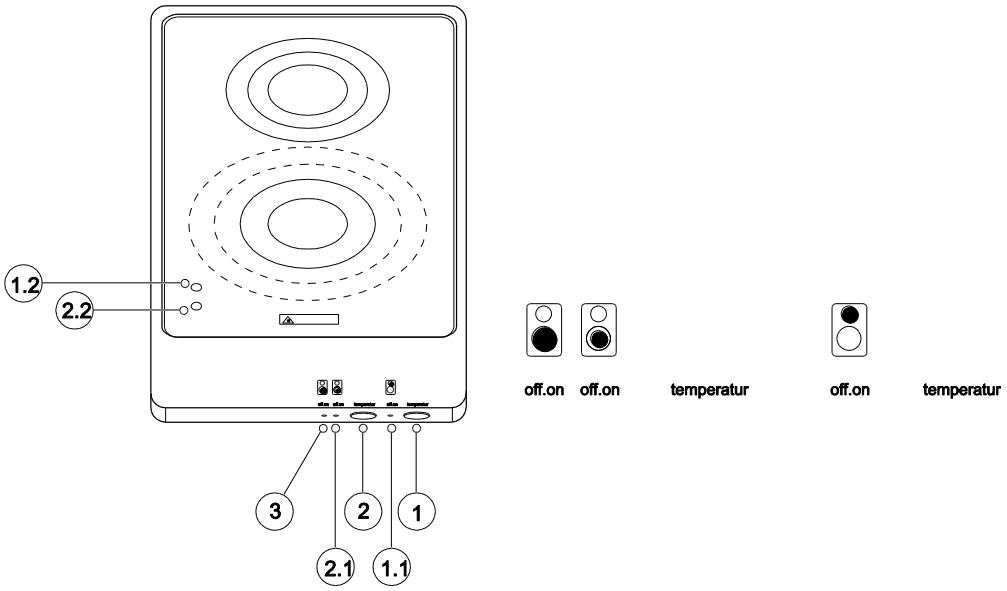
8.5 ck-2800

 # Uso conforme a lo prescrito de varithek® 2.0 1/1-ck-2800

- Para el mantenimiento del calor de alimentos que ya se encuentren a una temperatura apta para el consumo.
- Para la cocción
- Regulador giratorio retráctil con interruptor ON/OFF, regulable sin escalonamiento, indicación de 0 a 9.

'Finalidad', cubierta página 1, página 15 ss.

8.6 ck-3400-2Z-o



1 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento, niveles 0 a 9, superficie de calentamiento **trasera**; así como interruptor ON/OFF

1.1 Indicador luminoso para el estado de funcionamiento 'conectado/desconectado', luz VERDE durante el calentamiento, superficie de calentamiento **trasera**

1.2 Indicador luminoso para la indicación de calor residual ‘superficie caliente’, encendido de color ROJO, **superficie de calentamiento** trasera

2 Regulador de potencia retráctil y ajustable sin escalonamiento, niveles 0 a 9, superficie de calentamiento **delantera**; así como interruptor ON/OFF

2.1 Indicador luminoso para el estado de funcionamiento 'conectado/desconectado', luz VERDE durante el calentamiento, superficie de calentamiento **delantera**

2.2 Indicador luminoso para la indicación de calor residual ‘superficie caliente’, encendido de color ROJO, Superficie de calentamiento **delantera**

3 Indicador luminoso para la superficie de calentamiento delantera exterior, luz AMARILLA

 # Nota para el uso de la superficie de cocción delantera con 2 zonas de cocción

El suministro de energía aumenta al girar el regulador de potencia en sentido horario y disminuye al girarlo en el sentido opuesto.

- Girando el regulador de potencia (2) en sentido horario, se activa la **zona de cocción delantera interior**.

- Girando el regulador de potencia (2) en sentido horario hasta el tope y ligeramente más allá, se activa adicionalmente la **zona de cocción delantera exterior**.

- Para desconectar la zona de cocción delantera, gire el regulador de potencia (2) al nivel ‘0’.

Consejo para el usuario

► Coloque la sartén o la olla en el centro de la encimera de vitrocerámica Ceran®.

La base de la olla/sartén se calienta uniformemente.

8.7 ik-3500, ik-3500-o

Uso conforme a lo prescrito

- Para el mantenimiento del calor de alimentos que ya se encuentren a una temperatura apta para el consumo.
- Para la cocción
- Regulador giratorio retráctil con interruptor ON/OFF, regulable sin escalonamiento, indicación de 0 a 9.

'Finalidad', cubierta página 1, página 15 ss.

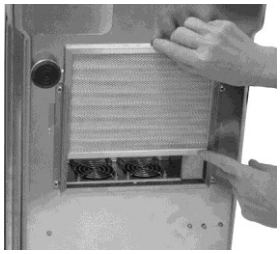
⚠ Observe los requisitos especiales relevantes para la seguridad

Página 26

➢ ⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de incendio en caso de ensuciamiento inadecuado o ausencia del filtro de grasa. Preste atención a que el filtro de grasa esté limpio y seco y esté insertado.

Notas para el uso

➢ Coloque el recipiente de cocción apto para inducción en el centro de la placa de zona de cocción. Tenga en cuenta que el diámetro mínimo de la olla debe ser de ≥ 120 mm.



8.8 ik-3600-2Z-□

8.8.1 Vista general de las funciones

Detección de ollas	X
Niveles de potencia	X
Función de fundición y mantenimiento del calor	X
Inicio de cocción automático	X
Función Boost	X
Función de puente	X
Función de desconexión automática (limitación del tiempo de funcionamiento)	X

8.8.1.1 Detección de ollas (inducción)

- El nivel de cocción de una zona de cocción se puede ajustar sin que esté colocado un recipiente de cocción.
- Generalmente, el control solo desbloquea la potencia una vez que se haya detectado la presencia de un recipiente de cocción apropiado en la zona de cocción. Preste atención a emplear recipientes de cocción apropiados.
- **Si no se detecta ninguna olla,** el control del aparato desconecta la zona de cocción **al cabo de 10 minutos**. Solo se puede volver a conectar una vez que se haya vuelto a girar el regulador de potencia a la posición ‘0’.
- Diámetro mínimo de la olla: 120 mm

8.8.1.2 Niveles de potencia

- Los niveles de potencia 1 a 9 permiten preparar todo tipo de platos, desde el mantenimiento suave del calor y la regeneración hasta la cocción a la plancha.

8.8.1.3 Función de fundición y mantenimiento del calor

Función de fundición

La finalidad de la función de fundición es regular la temperatura del recipiente de cocción **a aprox. 45 °C base de la olla /aprox. 42 °C en el interior de la olla**. Esto permite fundir alimentos con un uso optimizado de la energía.

- La función de fundir es el **nivel 1** que se alcanza girando el regulador de potencia desde la posición cero hacia la derecha.
- La duración máxima está **limitada a 2 horas**. Se conmuta automáticamente a OFF.

Función de mantenimiento del calor

La finalidad de la función de mantenimiento del calor es regular la temperatura del recipiente cocción **a aprox. 70 °C base de la olla /aprox. 65 °C en el interior de la olla**. Esto permite mantener calientes los alimentos o calentarlos suavemente con un uso optimizado de la energía.

- La función de mantenimiento del calor es el **nivel 2** que se alcanza girando el regulador de potencia desde la posición cero hacia la derecha.
- La duración máxima está **limitada a 2 horas**. Se conmuta automáticamente a OFF.

8.8.1.4 Inicio de cocción automático

La finalidad del inicio de cocción automático es activar el nivel de cocción siguiente.

- Al **girar** el regulador de potencia **hacia la izquierda** y **mantenerlo** durante **un mínimo de 2 segundos** se activa la función. **En un lapso de tiempo de 10 segundos** se debe **seleccionar un nivel de cocción** en el regulador de potencia: el denominado **nivel de cocción continuada**.
- Al seleccionar los niveles de cocción 0, 1, 2, 9 o girar el regulador de potencia hacia la izquierda/derecha, no se activa el inicio de cocción automático.

8.8.1.5 Función Boost

- La función Boost permite utilizar una zona de cocción durante un tiempo limitado de **máx. 10 minutos** con la potencia máxima.
- Si ambas zonas de cocción están seleccionadas con la función Boost, la última selección tiene la prioridad. En la otra zona de cocción se pasa automáticamente a media potencia. La potencia máxima posible del aparato es constante.

➢ **Para activarla,** gire el regulador de potencia al nivel 8 y después al nivel 9 hasta el tope. A continuación, ajuste el regulador de potencia al nivel 8.

➢ **Para la desactivación,** gire el regulador de potencia en sentido antihorario a un nivel inferior a 8.

La función se desconecta automáticamente al cabo de 10 minutos.

8.8.1.6 Función de puente

- En la placa de inducción es posible «puentear» dos zonas de cocción determinadas. En este caso, estas se pueden controlar como si se tratara de una única zona de cocción.
- La zona de cocción izquierda es la zona de cocción principal. La zona de cocción derecha es la zona de cocción adicional.
- **Los reguladores de potencia** de ambas zonas de cocción se deben **girar simultáneamente hacia la derecha**. **Tiempo de mantenimiento mínimo 2 segundos**. Entonces, el **regulador de potencia** de la **zona de cocción adicional** se tiene que ajustar al **nivel de cocción 9**.

8.8.1.7 Función de desconexión automática (limitación del tiempo de funcionamiento BDGB)

- En función del nivel de cocción ajustado para cada zona de cocción se define un tiempo de funcionamiento máximo admisible (sin cambio de los niveles de cocción).
- Cuando se supera este límite máximo de tiempo, la zona de cocción en cuestión se desconecta.
- Una nueva puesta en servicio solo es posible después de poner a cero los reguladores de potencia.
- El tiempo restante hasta la desconexión automática se pone al valor inicial después de cada nueva maniobra en la zona de cocción.

Nivel de cocción:	**BDGB** [minutos]:	**Nivel de cocción:**	**BDGB** [minutos]:
1	120	**5**	300
2	120	**6**	300
3	360	**7**	240
4	360	**8**	90

8.8.2 Uso conforme a lo prescrito ik-3600-2Z-□

- Para el mantenimiento del calor de alimentos que ya se encuentren a una temperatura apta para el consumo.
- Para la cocción y la preparación a la plancha



'Finalidad', cubierta página 1, página 15 ss.

8.8.3 Notas para el uso

⚠ Observe los requisitos especiales relevantes para la seguridad



Página 26

Apropiado para recipientes GN aptos para inducción de los tamaños 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, así como ollas y sartenes con un diámetro de 22cm aproximadamente. Tenga en cuenta que el diámetro mínimo de la olla debe ser de ≥ 120 mm.

- Regulador de potencia izquierdo para la zona de cocción delantera.
- Regulador de potencia derecho para la zona de cocción trasera.

 # Notas para el uso

➢ Al conectar el aparato, coloque ambos reguladores de potencia en la posición '0'.

➢ Espere al menos 3 segundos. Seguidamente, ajuste los reguladores de potencia a la potencia deseada.

Al retirar el recipiente de cocción de la zona de cocción, el aparato reduce automáticamente la potencia debido a la ausencia de calentamiento por inducción.



Consejo para el usuario

► Utilice **thermoplate**®, los **swiss-ply thermoplate**® dotados de revestimiento en formato GN con o sin asa, así como ollas y sartenes de Demeyère.

8.9 gp-3400-SP

 # Uso conforme a lo prescrito

- Para el mantenimiento del calor de alimentos que ya se encuentren a una temperatura apta para el consumo.
- Para la cocción y la preparación a la plancha

'Finalidad', cubierta página 1, página 15 ss.

⚠ Observe los requisitos especiales relevantes para la seguridad

Página 26

➢ ⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de incendio. Asegúrese de que está insertada la bandeja colectora de grasa en la parte inferior.

➢ Trabaje únicamente con las herramientas recomendadas.

 # Notas para el uso

- Ajuste sin escalonamiento con los reguladores de potencia.
  Temperatura ajustable entre 50 °C y 250 °C.
- Salida de la grasa a través del tubo de salida de grasa

8.10 Accesorios y su utilización

Consejo para el usuario

Con los accesorios opcionales, **varithek® 2.0** permite ahorrar energía y ampliar las posibilidades de empleo.

► Utilice accesorios de Rieber.

Página 12 ss.

9 Limpieza, mantenimiento y conservación

Este capítulo le ayudará en el cumplimiento de los requisitos de higiene. Previamente, lea con atención el capítulo 'Indicaciones generales de seguridad'.

9.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza, el mantenimiento y la conservación

⚠ Evite peligros por elementos o zonas calientes





ADVERTENCIA

En el ámbito de elementos calientes, tales como la zona de la calefacción, recipientes y alimentos, existe el riesgo de quemaduras en las manos y los brazos. El estado de la superficie de calentamiento caliente no se puede distinguir visualmente.

- A ser posible, lleve guantes de protección.
- Mantenga alejadas las personas no autorizadas.
- Deje que el aparato se enfríe.

Con la superficie de calentamiento abierta, la superficie del aparato llega a una temperatura tibia al cabo de máx. 60 minutos.

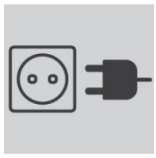
⚠ Evite peligros por electricidad



PELIGRO

Peligro de electrocución. Peligro de muerte.

- Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica; para este fin, desconecte la conexión a la red.
- Proteja el aparato de la humedad. No dirija nunca un chorro de agua sobre el aparato. No limpie el aparato con un equipo de limpieza al vapor; la humedad puede penetrar en el sistema eléctrico y causar un cortocircuito.
- Haga comprobar los utillajes eléctricos **al menos cada 6 meses** [2] por un electricista cualificado.



➢ Desenchufe la clavija de conexión eléctrica de la toma de corriente.



➢ Deje que se enfríe el aparato.

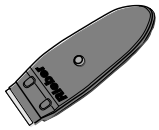


➢ Limpie el aparato.

[2] Fuente: Norma DGUV 3. Haga comprobar las instalaciones y los utillajes eléctricos

9.2 Elija el método de limpieza correcto

Para limpiar superficies de vitrocerámica Ceran® se aplican, por principio, los mismos criterios que para superficies de vidrio.



- A ser posible, retire la suciedad adherida en la encimera de vitrocerámica Ceran® inmediatamente con el **rascador de vidrio**.



- Elimine la suciedad ligera sin incrustar con un **paño húmedo** o una esponja para vajilla **sin producto de limpieza**.
- **ATENCIÓN** Limpie la superficie de calentamiento **enfriada** con un **producto de limpieza para cristales corriente en el mercado**.
- A continuación, seque la superficie con un **paño suave**.

ATENCIÓN

En caso de una limpieza inadecuada se puede dañar la superficie o el aparato incluso puede quedar inutilizable.

- No raye la superficie con objetos con aristas cortantes. No utilice una esponja con superficie abrasiva, lana de acero o un cepillo metálico.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos, por ejemplo aerosoles para la limpieza de hornos.
- No mezcle productos de limpieza convencionales; no fabrique su propio producto de limpieza.
- En acero fino, evite la actuación prolongada de líquidos con un elevado contenido de sal de cocina, ya que puede causar una decoloración de la superficie o su perforación por corrosión.
- En acero fino, evite el contacto directo prolongado con elementos de hierro oxidables, tales como estropajos metálicos.

9.3 Limpieza y conservación de elementos de acero fino

ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, la superficie puede sufrir daños.

- Limpie el aparato con una **solución caliente de un detergente suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **paño suave**.

Consejo para el usuario

- Para el mantenimiento de acero fino recomendamos el producto de Rieber para el mantenimiento de acero fino.

  Éste limpia suavemente a fondo y abrillanta, cuida y protege a la vez.

9.4 Limpieza y conservación de elementos de material sintético

ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, la superficie puede sufrir daños.

- Limpie el aparato con una **solución caliente de un detergente suave**. A continuación, debería secar las superficies con un **paño suave**.

9.5 Limpieza del filtro de grasa y de la bandeja colectora de grasa

Estos elementos son aptos para el lavavajillas.

ADVERTENCIA

Peligro de incendio. Las grasas y los aceites recogidos se pueden inflamar.

- Limpie el filtro de grasa y la bandeja colectora de grasa.
- Monte correctamente el filtro de grasa. No utilice productos de otros fabricantes.

El intervalo de limpieza depende de la intensidad de uso y del grado de empleado de grasa. Recomendamos efectuar la limpieza, al menos, una vez a la semana.

ATENCIÓN

Un filtro de grasa con un nivel de suciedad excesivo puede causar daños en el aparato. Lo mismo rige en caso de ausencia del filtro o uso de productos de otras marcas. Se puede producir un sobrecalentamiento del generador. Eventuales restos de agua que se encuentren en el filtro de grasa pueden ser aspirados al sistema electrónico y dañarlo.

- Seque a fondo el filtro de grasa después de la limpieza.

9.6 Limpieza de la rejilla de ventilación

La zona de ventilación se encuentra en la parte inferior del producto.

ADVERTENCIA

Peligro de incendio. La presencia de pelusas en la zona de ventilación puede causar una acumulación de calor y, en consecuencia, un incendio.

- Limpie la rejilla de ventilación al menos 1 vez al mes con un trapo o pincel o un aspirador.

9.7 hp-SP, hp-SP-E

 # Descongelación y limpieza del aparato

Consejo para el usuario

Al descongelar una superficie de refrigeración con una capa de escarcha gruesa, el líquido de descongelación se escurre por todos los lados del aparato. Esto puede ser un efecto no deseado.

- ► Por ejemplo, gire el aparato sobre su lado longitudinal o frontal mientras lo esté descongelando.
- ► A continuación, limpie los elementos de acero fino.

 # Comprobación del nivel de llenado de agente frigorífico

Consejo para el usuario

El producto puede perder agente frigorífico. La pérdida de agente frigorífico puede mermar la potencia frigorífica y causar daños materiales en el refrigerador.

- ► El fabricante recomienda hacer realizar un control anual por un especialista en equipos de frío.

➢ **ADVERTENCIA** El agente frigorífico perjudica la salud. El manejo de agentes frigoríficos está reservado a personas cualificadas y autorizadas al efecto, tales como especialistas en equipos de frío.

9.8 Preste atención a conservar la identificación del producto

La placa de características ofrece datos técnicos importantes para el uso, así como una identificación clara que se necesita, por ejemplo, para el pedido de recambios. Las instrucciones ayudan en el manejo seguro.

➢ Compruebe el estado de la identificación del producto. Inspecciónelo, al menos, 1 vez cada semestre. Si es necesario, consulte al departamento de ‘Venta y servicio técnico’.

‘Observe la identificación del producto; preste atención a su mantenimiento’, página 23

9.9 Mantener el aparato a disposición en estado seco

ATENCIÓN

En caso de almacenamiento inadecuado, el aparato puede sufrir daños.

- ► No apile los aparatos.

➢ Almacene el aparato a temperatura ambiente.

10 ¿Qué hacer en caso de fallos?



PELIGRO

Peligro de electrocución. Tensión eléctrica peligrosa.

- Desconecte y bloquee inmediatamente el aparato defectuoso.
- Desenchufe la clavija de conexión antes de iniciar trabajos de reparación en el aparato.
- Haga ejecutar reparaciones eléctricas únicamente por un electricista cualificado.

Los trabajos en el dispositivo de refrigeración solo deben ser realizados por personal cualificado y autorizado al efecto, tales como especialistas en equipos de frío o el servicio técnico de Rieber.
Afecta al tipo: **hp**

Fallo	Posible causa	Solución
El aparato no calienta, el indicador luminoso no se enciende	Aparato defectuoso Clavija de conexión eléctrica / cable eléctrico defectuosos Interruptor en la toma de corriente de red no conectado. Sin alimentación eléctrica	➢ Comprobar la posición del interruptor en la toma de corriente de red. ➢ Comprobar el fusible. ➢ Comprobar la conexión de enchufe. ➢ Consultar al Servicio técnico de Rieber o a un distribuidor
Potencia calorífica insuficiente	Aparato defectuoso	➢ Reparación # Servicio técnico o distribuidor Rieber
La carcasa se calienta excesivamente	Aparato defectuoso	➢ Reparación # Servicio técnico o distribuidor Rieber
Encimera de vitrocerámica Ceran® dañada, por ejemplo agrietada	Aplicación de fuerza mecánica	➢ Reparación # Servicio técnico o distribuidor Rieber
Potencia frigorífica mermada en el tipo Typ hp	Pérdida de agente frigorífico	➢ **ADVERTENCIA** El agente frigorífico puede perjudicar la salud. Controlar el estado. # Especialista en equipos de frío
Cable de conexión o clavija de conexión defectuosos	Aplicación de fuerza mecánica, aparato defectuoso	➢ Reparación # Electricista cualificado

Servicio técnico, recambios

IMPORTANTE
El Servicio técnico necesita el tipo y el número de su aparato.

➢ En caso de fallos que no lograra corregir por sí mismo, sírvase contactar con su distribuidor Rieber o con el Servicio técnico de la fábrica de Rieber.

Eliminación del aparato

¡Los aparatos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica!
Este aparato está fabricado con materiales de alta calidad que pueden reutilizarse o reciclarse. Puede entregar el aparato, o enviarlo a su cargo, a la empresa Rieber, Ernst-Abbe-Straße 9, 72770 Reutlingen, para su reciclaje profesional.

11 Responsabilidad y garantía

Queda excluida toda responsabilidad y garantía por parte del fabricante si usted

- no observa las indicaciones e instrucciones contenidas en las instrucciones de servicio,
- no utiliza el aparato conforme a lo previsto,

Ver el capítulo 'Finalidad'

- realiza modificaciones y alteraciones de las funciones,
- utiliza recambios no originales.

Para eventuales reclamaciones de garantía frente al fabricante se aplican las "Condiciones de venta y suministro" de Rieber GmbH & Co. KG. Por ejemplo, las reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante Rieber; de lo contrario, se pueden extinguir los eventuales derechos. Consulte al fabricante Rieber.

NOTA: Si la identificación del producto está dañada o es ilegible, se extingue la garantía. En caso de dudas al respecto, consulte al Servicio técnico del fabricante Rieber.

Las siguientes piezas de desgaste están excluidas de la garantía:

- no procede

12 Extracto de las Declaraciones de conformidad CE

Declaración de conformidad CE
según la Directiva CE de Maquinaria 2006/42/CE

- Con la presente, la empresa Rieber GmbH & Co. KG declara que los productos **varithek® 2.0**

son conformes a los requisitos fundamentales de la Directiva CE de Maquinaria 2006/42/CE, Anexo II A, y las normas armonizadas (DIN EN ISO 12100: Seguridad de las máquinas – Principios generales de diseño – Evaluación y minimización de riesgos).

Declaración de conformidad UE
según la Directiva europea de Compatibilidad electromagnética 2014/30/UE

- Con la presente, la empresa Rieber GmbH & Co. KG declara que los productos **varithek® 2.0**

cumple en sus versiones eléctricas los requisitos fundamentales de la Directiva europea de Compatibilidad electromagnética 2014/30/UE.

A requerimiento, nuestro equipo de ventas le puede proporcionar una copia de la Declaración de conformidad CE.

13 Registro

2 zonas de cocción *31*
Accesorios *36*
Acero fino *8*, *13*, *16*, *38*
Agente frigorífico *40*
Alimentación eléctrica *17*, *27*
Asado *28*
Bandeja colectora de grasa *39*
BDGB *34*
ceran hob *13*
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*
Cocción *12*, *28*, *29*, *30*
Cocción al vapor *28*
conectar *27*
Conexión equipotencial *12*, *15*, *23*, *25*
desconectar *28*
descongelar *40*
Encimera de vitrocerámica Ceran® *6*, *7*, *8*, *16*, *22*, *23*, *26*
Fallo *41*
Fase de mantenimiento del calor *29*, *30*
Filtro de grasa *8*, *32*, *39*
Función Boost *33*, *34*
Función de desconexión automática *34*
gp-3400-SP *1*, *11*, *25*, *36*
hp-SP *1*, *9*, *11*, *40*
hp-SP-E *1*, *10*, *40*
Identificación del producto *15*, *23*, *40*
ik-3500 ..... *1*, *11*, *32*
ik-3500-o *1*, *11*, *32*
ik-3600-2Z-□ *1*, *11*, *33*, *35*
Indicador luminoso para el estado de funcionamiento *31*
Indicador luminoso para la indicación de calor residual *31*
Indicador luminoso para la superficie de calentamiento delantera exterior *31*
Inducción *11*, *21*, *22*
Interruptor ON/OFF *7*, *8*, *9*, *10*, *28*, *30*, *31*, *32*
LED *20*, *29*, *30*
Limpieza *19*, *23*, *24*, *26*, *37*, *38*, *39*
Mantenimiento del calor *18*, *28*, *29*
Marcapasos *16*, *22*
Nivel de potencia *27*, *30*
Nivel de programa *29*, *30*
Placa de inducción *6*, *8*, *11*, *16*, *26*, *27*
Preparación a la plancha *11*, *28*, *29*, *30*
Regeneración 28, 29, 30
Regulador de potencia *7*, *8*, *9*, *10*, *28*, *31*, *35*, *36*
Regulador giratorio retráctil *28*, *30*, *32*
Soporte de sistema de sobremesa *13*
Soporte de sistema empotrable *14*
Superficie de cocción delantera *31*
Superficie de refrigeración *9*, *10*, *16*
Temperatura inicial *29*
thermoplate® *12*, *13*, *14*, *30*, *35*
Zona de cocción eléctrica *11*

14 Dirección del fabricante

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