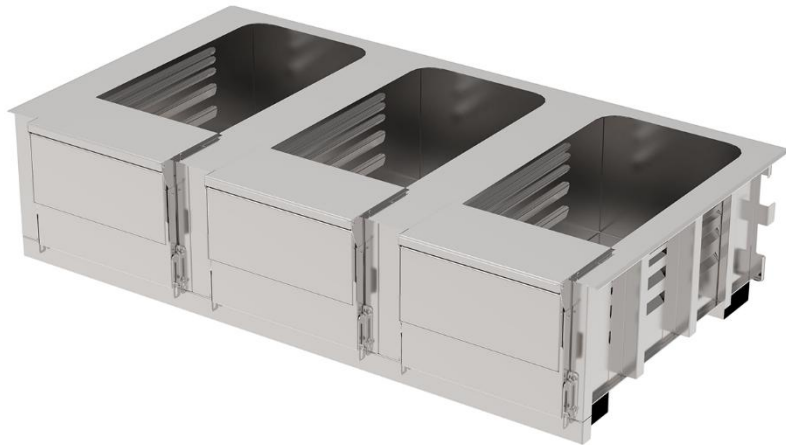




Bildhafte Beispiele der Gerätefamilie varithek® EST

varithek® EST

- Alle GN 1/1 varithek®-Module sind flexibel kombinier- und austauschbar.
- Als Ergänzung können GN 1/1 varithek®-Kochmodule eingefügt werden
- Für die Systemgastronomie



Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

Ausgabe: 2025-12-08

Rieber

The mobile kitchen company

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

Inhaltsverzeichnis

1	Wichtige Hinweise	4
1.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	4
1.2	Gebrauch der Anleitung	4
1.3	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
2.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
2.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten	6
2.3	Pflichten des Betreibers	7
2.4	Qualifikation des Personals	8
2.5	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	8
2.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	9
2.6.1	Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche	9
2.6.2	Stromschlaggefahr	9
2.6.3	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	10
2.7	Isolierverhalten varithek® EST Infrarot	11
2.8	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften	11
2.9	Hinweis zum Verhalten im Notfall	11
3	Verwendungszweck	12
3.1	Allgemein bestimmungsgemäß sind	12
3.2	Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch	12
4	Technische Daten	13
4.1	Übereinstimmend zutreffend	13
4.1.1	varithek® EST ...x1/1 Infrarot	14
4.1.2	varithek® EST ...x1/1 mit Steckdose	16
4.1.3	varithek® EST ...x1/1 ohne Steckdose	17
4.1.4	varithek® EST ...x1/1 ohne Abdeckung, mit Steckdose	18
4.1.5	varithek® EST Geräte mit Licht – Aufsatz oder Licht- /Wärme - Aufsatz	19
4.2	Zubehör	22
4.2.1	Einhängerahmen	22
4.2.2	Einschubrahmen	22
4.2.3	Klappe	22
5	Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme	23
6	Gebrauch	24
6.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	24
6.2	Hinweise zum Gebrauch	25
6.2.1	Allgemeines	25
6.2.2	Vorgehensweise anhand Beispiels	25
6.2.3	Bildszenarien	26

7	Reinigung, Wartung und Pflege	28
7.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege	28
7.2	Reinigungsmittel für Edelstahl	29
7.3	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus	30
7.4	Übersicht der Reinigungs-und Wartungsintervalle.....	31
7.5	Gerät bedarfsweise entkalken	32
7.6	Gerät trocken in Bereitschaft halten	32
8	Betriebsstörungen/Service.....	32
9	Haftung und Gewährleistung	34
10	Adresse des Herstellers	34

1 Wichtige Hinweise

1.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

Die Unterlagen sind abrufbar über den QR-Code an Ihrem Gerät, Typenschild.

- Betriebsanleitung
- Konformitätserklärung
- Reinigungsmittel für Edelstahl
- Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

Des Weiteren:

- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
www.rieber.systems/de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.rieber.systems/de
Wählen Sie „→ Downloads“, oben in der Anzeigeleiste.
- Informationen zu CHECK HACCP
www.rieber.systems/de
Wählen Sie „→ CHECK CLOUD“, oben in der Anzeigeleiste.
- Auftragsbezogene Unterlagen Technische Unterlagen werden bedarfsweise, wie vorab vereinbart, mitgeliefert.

1.2 Gebrauch der Anleitung

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



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

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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.
- Handlungsanweisungen werden so dargestellt.
 - Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.



Siehe '...' Querverweis wird so dargestellt.



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, die keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

- ▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

1.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFAHR

weist auf eine **unmittelbar drohende Gefahr** hin.

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



WARNUNG

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

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



VORSICHT

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

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

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Die Informationen hier wie zu 'Grundsätzliche Verhaltensweisen', 'Pflichten des Betreibers' etc. verweisen lediglich nur auf die ohnehin gesetzlich geforderte Einhaltung von Anforderungen wie die Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV) laut deutschem Recht.

2.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

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

2.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

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

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

Sicherheit von Personen

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

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

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

Service

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

2.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

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

Betreiberpflichten

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

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

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

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

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

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

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

2.4 Qualifikation des Personals

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

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen**' zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen. Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.
- Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen.

2.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

2.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

2.6.1 Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche



⚠ WARNUNG



Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- ▶ Verwenden Sie Gastronorm-Behälter aus hitzebeständigem oder nicht brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- ▶ Klappe geschlossen halten.
- ▶ Halten Sie Unbefugte fern.

→ betrifft: varithek[®] EST mit Infrarot Technik

2.6.2 Stromschlaggefahr



⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern.

Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages. Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.



⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Elektroleitung kann beim Kontakt mit der Ceran[®]-Heizfläche schmoren. Achten Sie auf die korrekte Leitungsverlegung.

→ betrifft: varithek[®] EST mit Infrarot Technik.



⚠ WARNUNG

Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.



⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr bei beschädigter Ceran[®]-Glasfläche, beispielsweise Riss im Glas. Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz.

→ betrifft: varithek[®] EST mit Infrarot Technik



ACHTUNG

Unsachgemäße Handhabung sowie Stoßbelastung kann die Ceran®-Glasfläche beschädigen

→ betrifft: varithek® EST mit Infrarot Technik

- ▶ Stellen Sie bei **varithek®** mit Ceran®-Glasfläche nie einen heißen Topf auf die kalte Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf die "heiße" Ceran®-Glasfläche, ansonsten kann infolge von Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
- ▶ Stellen Sie keinen unpassend großen oder schweren Topf oder Gegenstand auf das Gerät.
- ▶ Vermeiden Sie das Herabfallen von Gegenständen. Auch vermeintlich leichte Gegenstände, wie ein Salzstreuer, können bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche erzeugen. Verhindern Sie, dass Gegenstände auf die Ceran®-Glasfläche fallen.
- ▶ Materialien wie Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche sowie Verkrustungen und Verklebungen an der heißen Ceran®-Glasfläche verursachen. Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.

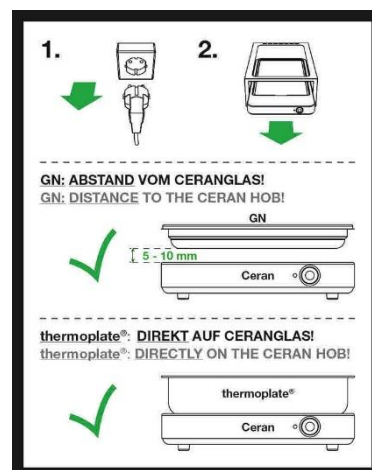
2.6.3 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

Allgemein

Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.

Das Typenschild sowie die handlungsanweisende Produktkennzeichnung befinden sich im Sichtbereich des Bedieners.

Kennzeichnung am Gerät



2.7 Isolierverhalten varithek® EST Infrarot

Messung gemäß DIN EN 12571

Warmhalten von Speisen in GN Behältern und thermoplates®

Leistung: 2 x 250 W Infrarotstrahler

Gemessener Temperaturabfall im Zeitraum von einer Stunde von 80°C vorgewärmten Wasser. Behälter bis zum Stapelrand gefüllt, EST mit geschlossener Klappe:

Bei 50% Leistung:

GH 1/1 200 tief	80° /1h/ - 80°	80° /1h/ - 74°
GH 1/1 150 tief	80° /1h/ - 79°	80° /1h/ - 73°
GH 1/1 100 tief	80° /1h/ - 75°	80° /1h/ - 71°
GH 1/1 65 tief	80° /1h/ - 75°	80° /1h/ - 65°
GH 1/1 120 tief	80° /1h/ - 65°	80° /1h/ - 62°

Gemessene Temperaturen im Gehäuse während der Heizphase:

Boden/Seite	37°C (1 Stunde) 50°C (3 Stunden)
Seite	102°C – 117°C
Rückwand	96°C – 118°C
Klappe innen	78°C – 104°C

2.8 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise zur Einhaltung von Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

2.9 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort die Stromzuführung unterbrechen.

Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag

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



Anwendertipp

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

3 Verwendungszweck

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

3.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie, auch für die Gemeinschaftsgastronomie und die Schulverpflegung.
- Einbau-System-Träger aus Edelstahl mit Systemträger(n) in Anwendung mit allen varithek® 1/1 Kochmodulen
- Der stabile Aufnahmeträger für alle GN 1/1 varithek®-Module kann in Ausgabeeinlagen, wie dem varithekbuffet fest eingeschweißt oder in einen Abdeckungsausschnitt sicher eingehängt werden.
- Durch flexibles Einschieben der GN 1/1 varithek®-Module auf den Auflagesicken kann die Ausgabe funktional erweitert werden – je nach Modul von Warmhalten, Kochen, Dampfgaren bis zu Grillen oder Braten. Alternativ kann varithek® mit Infrarot-Technik genutzt werden.
- Nur hierfür unterwiesenes Personal zulässig.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet auch die Einhaltung der Technischen Daten.
- Nur vom Hersteller zugelassenes spezifiziertes Ersatzteil verwenden. Nur Ersatzteil verwenden, welches über den Service des Herstellers angefordert bzw. geliefert wird.

3.2 Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch

- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Gerät nur eben aufstellen /einbauen, nicht schräg. Ansonsten bestehen Risiken von Herabstürzen, schwerer Gegenstand.
- Nur für die Zubereitung und Warmhaltung von Speisen verwenden.
- Verwenden sie keine Gastronorm-Behälter aus nicht hitzebeständigem oder brennbarem Material. Ansonsten besteht Brandgefahr.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.

4 Technische Daten

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

4.1 Übereinstimmend zutreffend

Hier werden allgemein zutreffende Daten benannt, insofern zutreffend.

	Einbausystemträger, GN 1/1
Gehäuse	Edelstahl 1.4301 (CNS), rostfrei, hygienisch, hochwertig matt geschliffen. Korpus doppelwandig isoliert.
Tiefe	Für bis zu 200 mm tiefe GN-Behälter. Klappe 2-teilig, oben mit 270° ab klappbarer zweischaliger Abdeckung. Die Klappe erlaubt beim Einsatz von varithek® 1/1 Kochmodulen die Durchführung von Steckern mit Kabelklemmschutz Die Abdeckung auf dem Einschubelement aufliegend, schützt die Bedienelemente vor Verschmutzung. Die Bedienungselemente der Einschubelemente sind von oben zugänglich. Zur Betätigung der Schalter muss die Abdeckung aufgedeckt werden. Bei Kochbetrieb bleibt die Abdeckung abgeklappt.
Anschlusswert	1N AC 230V 50/60Hz. 16A. Max. 3,6 kW pro Systemträger bzw. Elektroleitung. Festinstallation.
Schutzart	IPX0 gemäß DIN EN 60529 Kein Schutz gegen Fremdkörper, kein Schutz gegen Wasser
Auflagesickenpaare	5 Durch flexibles Einschieben der GN 1/1 varithek®-Module auf den Auflagesicken kann die Ausgabe funktional erweitert werden – je nach Modul von Warmhalten, Kochen, Dampfgaren bis zu Grillen oder Braten.
Zulässige Umgebungstemperatur	+5 °C bis +40 °C

Alle GN 1/1 varithek®-Module sind genormt und somit **flexibel kombinier- und austauschbar**, für passgenaues Einschieben in die AST-/EST-Systemträger oder in den varithek® GN-port.

4.1.1 varithek® EST ...x1/1 Infrarot



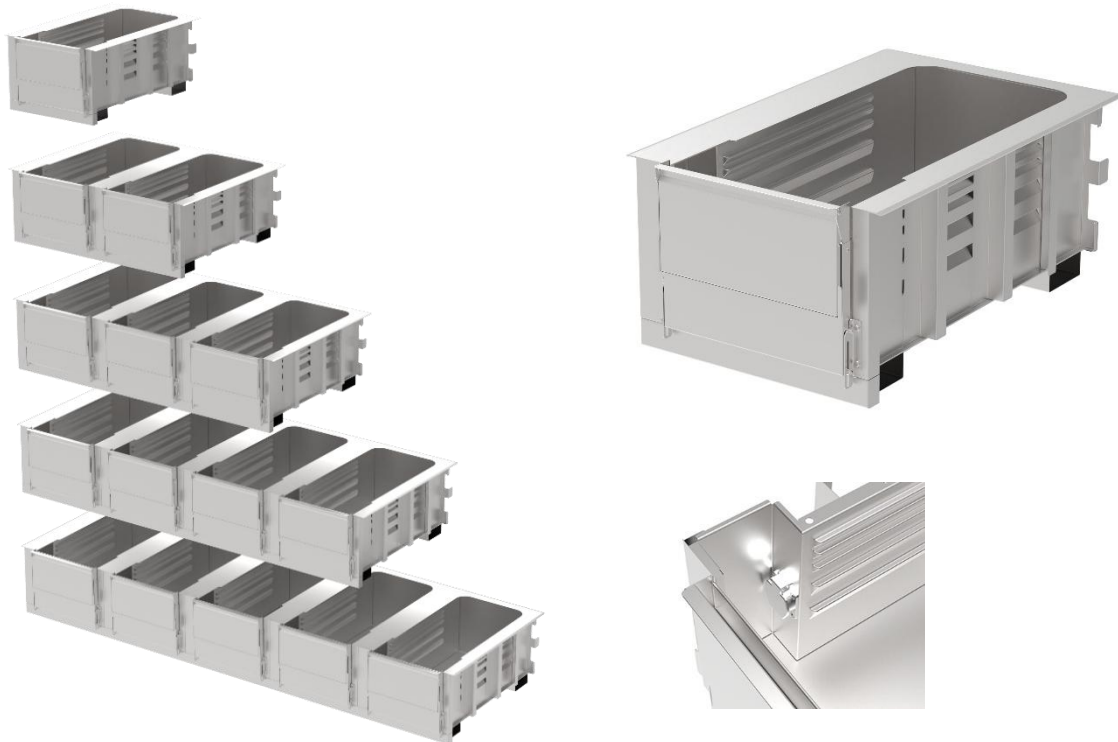
Bildbeispiel: Frontklappe geschlossen, so dass die Schalter bei laufendem Ausgabebetrieb nicht verschmutzt werden können.

Bezeichnung	Länge	Leer- Gewicht	Bestell- Nummer
	mm	kg	
varithek® EST 1x1/1 Infrarot mit Abdeckung	426	29	91 05 02 61
varithek® EST 2x1/1 Infrarot mit Abdeckung	788	58	91 05 02 62
varithek® EST 3x1/1 Infrarot mit Abdeckung	1150	84	91 05 02 63
varithek® EST 4x1/1 Infrarot mit Abdeckung	1512	117	91 05 02 64
varithek® EST 5x1/1 Infrarot mit Abdeckung	1874	148	91 05 02 65
Breite	811 mm		
Höhe	407 mm		

Merkmal:

- Je Fach sind zwei Infrarotstrahler für eine schnelle und effiziente Wärmeübertragung verbaut, die stufenlos regelbar sind.
- Für das energieeffiziente Warmhalten von GN-Behältern / thermoplates®.
- Robuste, doppelwandige und selbstarretierende Frontklappe, 2-teilig ab klappbar, schützt Bedienelemente und bleibt von oben zugänglich. Ergonomische, spritzwassergeschützte Bedienblende mit 230 V-Steckdose für varithek® Module, wahlweise für Infrarot-Ceranfeld.
- Die Klappe erlaubt beim Einsatz von varithek® 1/1 Kochmodulen die Durchführung von Steckern mit Kabelklemmschutz.
- Innenseiten mit fugenlosen, tiefgezogenen Auflagesicken. Versenkte, bruchgeschützte Bedienelemente, auch bei geöffneter Klappe.
- Der Einbau-Systemträger ist dafür ausgelegt, in einen Abdeckungsabschnitt von oben eingehängt zu werden. Zu beachten ist das die Einbau-Systemträger beim Einbau nach unten eine Auflage haben, um ein Durchhängen zu vermeiden.
- Anschlussfertig mit vertieft integrierter Elektro-Zuleitung pro EST (Einbausystemträger), für bauseitigen Festanschluss.
- EST-Klappen extra isoliert
- Vollflächiges, hygienisch verklebtes Ceranfeld mit robuster Edelstahl-Vorderkante.
- **HINWEIS:** Einbau Systemträger nicht kuppelbar mit varithek®-Funktionsträgern mit CEE-Stecker, 400 V

4.1.2 varithek® EST ...x1/1 mit Steckdose

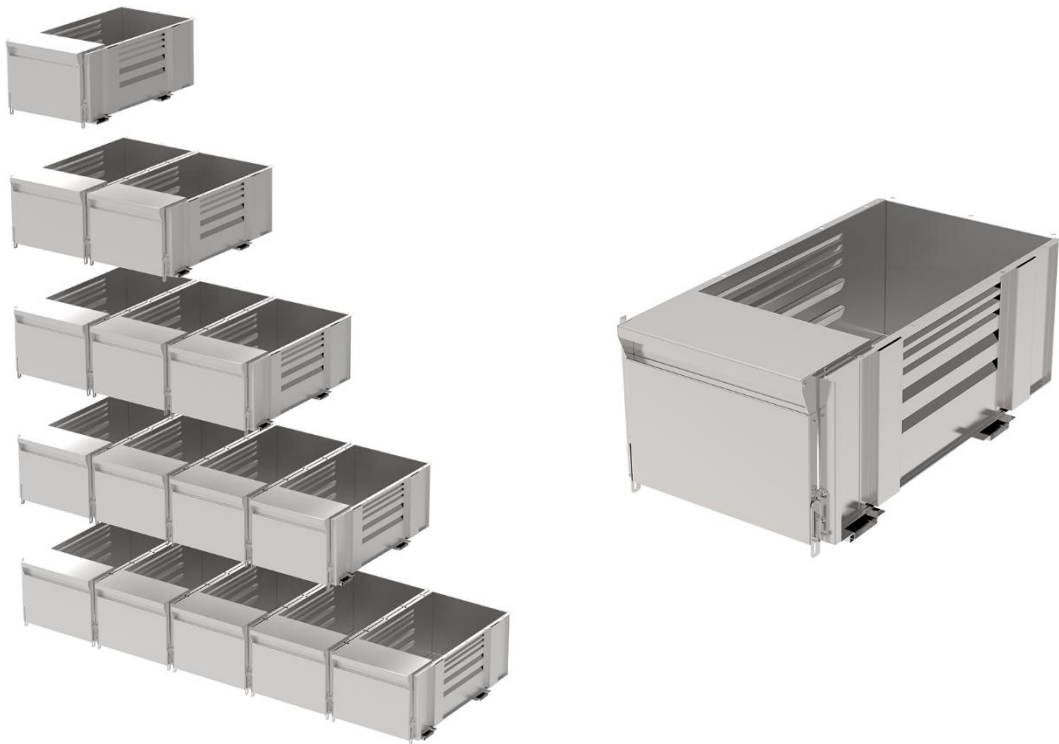


Bezeichnung	Breite	Leer-Gewicht	Bestell-Nummer
	mm	kg	
varithek® EST 1x1/1 mit Steckdose	465	15	91 05 02 01
varithek® EST 2x1/1 mit Steckdose	890	31	91 05 02 02
varithek® EST 3x1/1 mit Steckdose	1315	45	91 05 02 03
varithek® EST 4x1/1 mit Steckdose	1740	62	91 05 02 04
varithek® EST 5x1/1 mit Steckdose	2165	75	91 05 02 05
Nischentiefe	690 mm		
Nischenhöhe	302 mm		

Merkmal:

- Kann in Ausgabeanlagen wie dem varithek® Buffet in einen Abdeckungs-Ausschnitt sicher eingehängt werden.

4.1.3 varithek® EST ...x1/1 ohne Steckdose

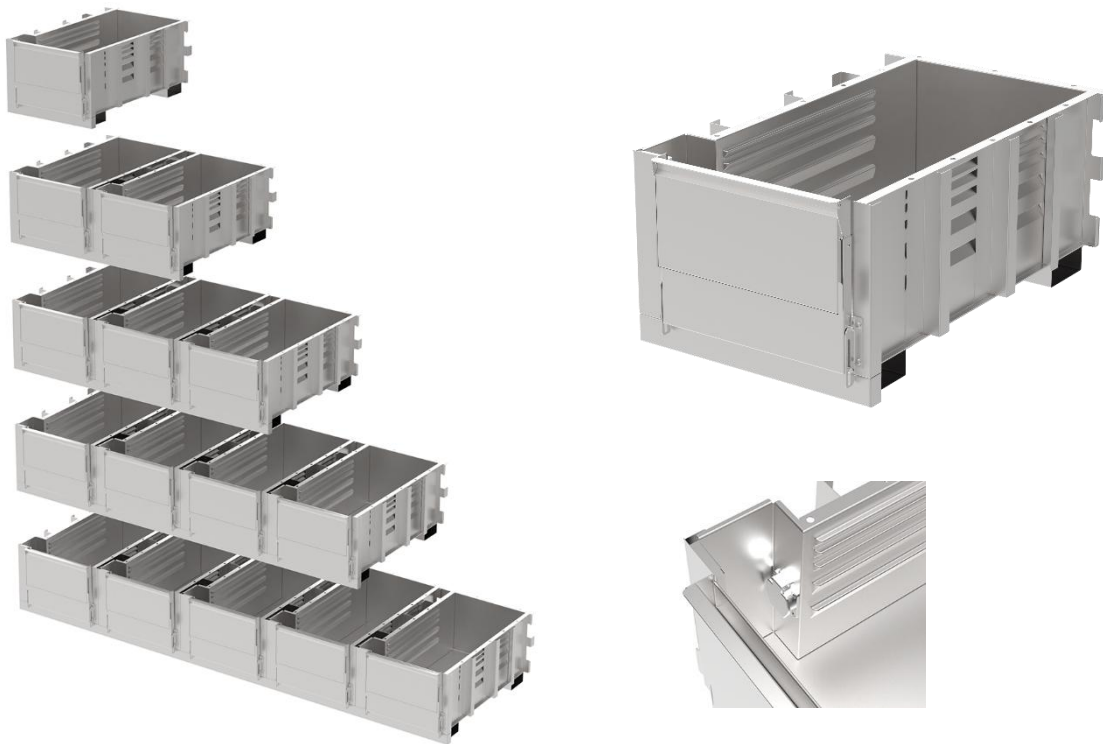


Bezeichnung	Nischen-Länge	Leer-Gewicht	Bestell-Nummer
	mm	kg	
varithek® EST 1x1/1 ohne Steckdose	391	15	91 05 02 11
varithek® EST 2x1/1 ohne Steckdose	753	31	91 05 02 12
varithek® EST 3x1/1 ohne Steckdose	1115	45	91 05 02 13
varithek® EST 4x1/1 ohne Steckdose	1477	62	91 05 02 14
varithek® EST 5x1/1 ohne Steckdose	1839	45	91 05 02 15
Niscentiefe	690 mm		
Nischenhöhe	269 mm		

Merkmal:

- Zum Einschweißen in Ausgabeeanlagen (varithekbuffet) oder zum Unterbau in einen Abdeckungsausschnitt. Hierzu von unten Holz dagegen schrauben.

4.1.4 varithek® EST ...x1/1 ohne Abdeckung, mit Steckdose



Bezeichnung	Breite	Leer-Gewicht	Bestell-Nummer
	mm	kg	
varithek® EST 1x1/1 ohne Abdeckung, mit Steckdose	426	15	91 05 02 21
varithek® EST 2x1/1 ohne Abdeckung, mit Steckdose	850	31	91 05 02 22
varithek® EST 3x1/1 ohne Abdeckung, mit Steckdose	1275	45	91 05 02 23
varithek® EST 4x1/1 ohne Abdeckung, mit Steckdose	1700	62	91 05 02 24
varithek® EST 5x1/1 ohne Abdeckung, mit Steckdose	2125	75	91 05 02 25
Steckerart	Silikonkabel		
Kabellänge	Circa 2000 mm		

Merkmal:

- Zum Einschweißen in Ausgabeeinrichtungen (varithekbuffet) oder zum Unterbau in einen Abdeckungsausschnitt. Hierzu von unten Holz dagegen schrauben.

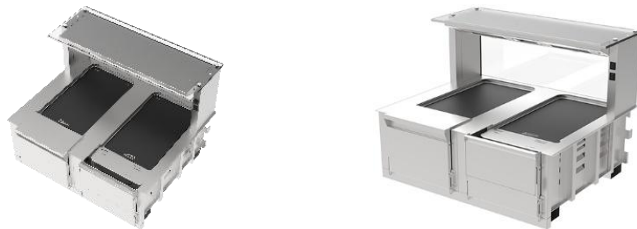
4.1.5 varithek® EST Geräte mit Licht – Aufsatz oder Licht- /Wärme - Aufsatz

Gemeinsame Merkmale:

- Einbau-Systemträger (EST). Vorgesehen zum Einhängen von oben in den Abdeckungsausschnitt. Für bis zu 200 mm tiefe GN-Behälter.
- Die Abstände der Sicken so ausgeführt, das bei den handelsüblichen GN-Behältertiefen 20, 40, 65, 100, 150 und 200 mm jeweils ein optimaler Abstand zu den Geräten gewährleistet ist.
- Links jeweils vertieft eingebaut 1 Schukosteckdose 230 V pro Systemträger.
- Zwischenwände zwischen den Systemträgern zweischalig, Außenwand einschalig.
- Auf der Bedienungsseite je 1 Frontklappe pro Systemträger, zum direkten Einschieben der GN-Behälter.
- Klappe in robuster, großküchengerechter Ausführung, ab klappbar, selbstarretierend, komplett doppelwandig.
- Klappe 2-teilig, oben mit 270° ab klappbar, zweischaliger Abdeckung.
- Die Bedienungselemente der Einschubelemente sind von oben zugänglich.
- Zur Betätigung der Schalter muss die Abdeckung aufgeklappt werden. Bei Kochbetrieb Abdeckung abgeklappt.
- Die Abdeckung ist während des Ausgabebetriebs geschlossen zu halten, um die Schalter vor Verschmutzung zu schützen. Während des Kochbetriebs muss sie geöffnet bleiben, um einen Hitzestau zu vermeiden.



Siehe Bildbeispiel auf Seite 14



- Ein-/ Ausschalter in rechter Seitenwange. Auf dem CNS-Bord aufgelegt Glasbord (VSG 10 mm, 333 mm breit), abnehmbar zur leichten Reinigung.

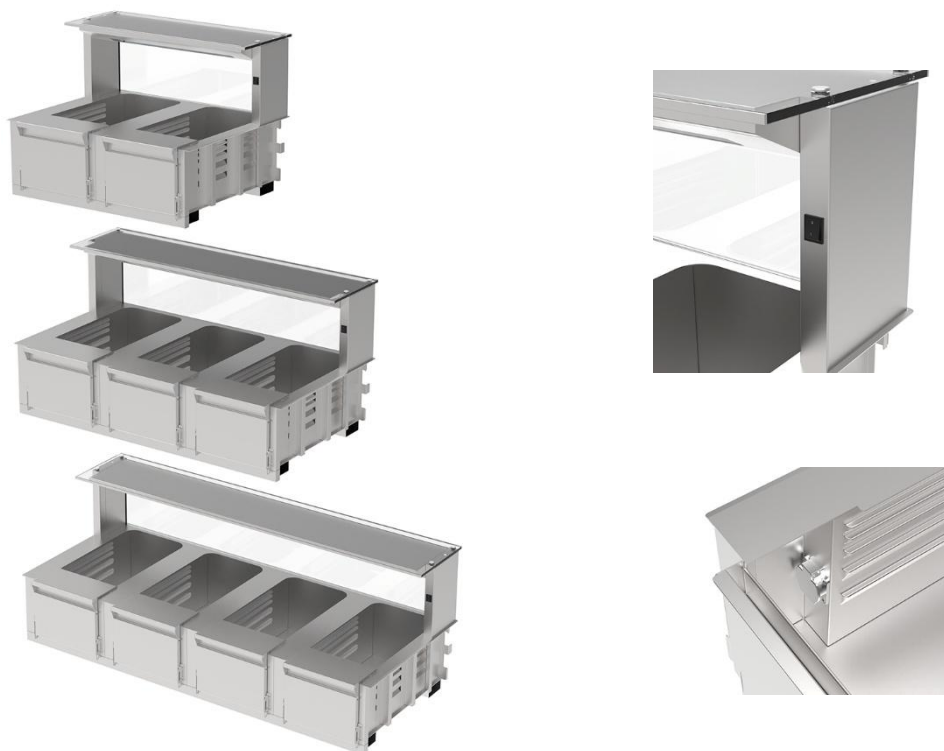
Ein-/ Ausschalter in rechter Seitenwange. Auf dem CNS-Bord aufgelegt Glasbord (VSG 10 mm, 333 mm breit), abnehmbar zur leichten Reinigung.

- Gästeseitig vollverglast, VSG 10 mm.
- Der **Einbau-Systemträger ist anschlussfertig**, mit je 1 Elektrozuleitung, Länge 3 m, pro Systemträger, für bauseitigen Festanschluss.
- Der **Aufsatz ist anschlussfertig**, mit 1 Elektrozuleitung, Länge 5,5 m, für bauseitigen Festanschluss.
- Kabelausgang linke Geräteseite. EST Kabel 230 V / 16 A, maximal 3,6 kW. Kabellänge circa 3 m.
- 2 CNS-Seitenwangen, 2-schalig, 40 mm lang, 200 mm breit, mit der Abdeckung verschraubt.

Einbauhöhe / Aufsatzhöhe	302 mm / 326 mm
Breite	742 mm

HINWEIS: Einbau Systemträger nicht kuppelbar mit varithek®-Funktionsträgern mit CEE-Stecker, 400 V.

4.1.5.1 varithek® EST ...x1/1 – mit Licht - Aufsatz



Bezeichnung	Länge	Leer-Gewicht	Bestell-Nummer
	mm	kg	
varithek® EST 2x1/1 mit Licht - Aufsatz	890	53	91 05 02 36
varithek® EST 3x1/1 mit Licht - Aufsatz	1315	74	91 05 02 37
varithek® EST 4x1/1 mit Licht - Aufsatz	1740	98	91 05 02 38
Breite	742 mm		
Einbau-/ Aufsatzhöhe	302 mm / 326 mm		

Oben CNS-Bord mit LED-Strahler, schwenkbar. Je Systemträger 1 Strahler mit 3 W.

4.1.5.2 varithek® EST ...x1/1 – mit Licht- /Wärme – Aufsatz



Bezeichnung	Länge	Leer- Gewicht	Bestell- Nummer
	mm	kg	
varithek® EST 2x1/1 mit Licht- /Wärme - Aufsatz	890	53	91 05 02 39
varithek® EST 3x1/1 mit Licht- /Wärme - Aufsatz	1315	74	91 05 02 40
varithek® EST 4x1/1 mit Licht- /Wärme - Aufsatz	1740	98	91 05 02 41
Breite	742 mm		
Einbau-/ Aufsatzhöhe	305 mm / 326 mm		
Nischentiefe	700 mm		

LED-Strahler, schwenkbar. Je Systemträger 1 Strahler mit 3 W.

Infrarot-Strahler. Je Systemträger 1 Strahler mit 400 W.

Ein- / Ausschalter in rechter Seitenwange; 1x Licht, 1x Wärme.

4.2 Zubehör

Zubehör auf Wunsch gegen Mehrpreis, pro Systemträger 1/1

4.2.1 Einhängerahmen

Benennung	Bestell-Nummer
Einhängerahmen-AST/EST – 1/4, 1/6, 2/4	91 02 06 01

4.2.2 Einschubrahmen

Benennung	Bestell-Nummer
Einschubrahmen – 1/6, 2/4	85 01 20 10
Einschubrahmen – 1/4, 1/6, 2/4	85 01 20 09
Einschubrahmen 2-teilig – 2x 1/2	85 01 20 11

4.2.3 Klappe

Benennung	Bestell-Nummer
Klappe komplett nieder für Systemträger AST	61 04 04 06
Klappe Infrarot EST komplett	für 91 05 02 61 bis 91 05 02 65

5 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

Voraussetzungen

- Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Nur hierfür qualifiziertes und unterwiesenes Personal zulässig.



Kapitel 'Qualifikation des Personals', Seite 8



Siehe Kapitel 'Technische Daten', Seite 13 ff.

-  Gerät nur eben aufstellen /einbauen, nicht schräg.
- Auftragsbezogene Unterlagen Technische Unterlagen werden bedarfsweise, wie vorab vereinbart, mitgeliefert.



ACHTUNG

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

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

Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten

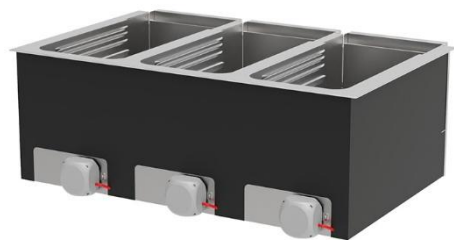
- Festinstallation. Mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA.
- Die Klappe ist so positioniert, dass die Zuleitung vom Einschubelement drunter hindurchgeführt werden kann.

Hinweis

- Der Einbau-Systemträger ist dafür ausgelegt, in einen Abdeckungsausschnitt von oben eingehängt zu werden.
Zu beachten ist, dass die Einbau-Systemträger beim Einbau nach unten eine Auflage haben, um ein Durchhängen zu vermeiden.



In Granit eingehängt.
Einbaubeispiel in Steinabdeckung. Außenhaut ist isoliert mit Glas-
fließkaschierter Steinwolle



Bauseitiger Anschluss

6 Gebrauch

6.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

 Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Kontrollieren Sie regelmäßig die Temperatur und die Einhaltung der Hygieneanforderungen laut **HACCP**. Die Transport- und Warmhaltezeit beträgt **maximal 3 Stunden**.
- Achten Sie auf hinreichende Beleuchtung, freier Zugang.
- Gerät nur eben aufstellen /einbauen, nicht schräg.

-  **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.** Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.



 Stromschlaggefahr

Elektroleitung kann beim Kontakt mit der Heizfläche schmoren.

- ▶ Achten Sie auf die korrekte Leitungsverlegung.
→ betrifft: varithek[®] EST mit Infrarot Technik



 WARNUNG

Risiken durch heiße Oberflächen. Verbrennungsgefahr.

Risiken von **Verbrennungen** an heißen Teilen an Händen und Armen.

Risiken durch brennbare Gegenstände auf Geräten, Behältnissen oder Ceranfeld.



- ▶ Tragen Sie Persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe.
→ betrifft: varithek[®] EST mit Infrarot Technik

 - ▶ Halten Sie brennbare Gegenstände fern vom Ceranfeld. Geeignetes Besteck beim Zubereiten /Ausgeben von Speisen verwenden.
→ betrifft: varithek[®] EST mit Infrarot Technik

 - ▶ Nicht über Geräte bzw. Behältnisse oder Ceranfeld beugen.

 - ▶ Sicherheitsabstände zu heißen Gegenständen einhalten.
-

6.2 Hinweise zum Gebrauch

6.2.1 Allgemeines



ACHTUNG

Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann. Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.



ACHTUNG

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

→ betrifft: varithek® EST mit Infrarot Technik

6.2.2 Vorgehensweise anhand Beispiels



varithek® EST mit Infrarot Technik

Bedienelemente:

- Drehregler → Infrarot-Strahler stufenlos regelbar
- Wechselschalter für die Auswahl Steckdose oder Infrarot-Strahler /Ceranfeld
- Steckdose

Je Fach sind zwei Infrarotstrahler für eine schnelle und effiziente Wärmeübertragung verbaut, die stufenlos regelbar sind.

6.2.3 Bildszenarien

varithek® EST-Infrarot





varithek® EST ohne Steckdose



7 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

7.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Achten Sie auf hinreichende Beleuchtung.

Risiken von Verbrennungen an den Händen und Armen.

Die Temperatur im Geräteinneren kann über 100°C sein.



! WARNUNG

Risiken von Verbrennungen an den Händen und Armen.



- ▶ Lassen Sie das Gerät sich vor der Reinigung abkühlen.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.

→ betrifft: varithek® EST mit Infrarot Technik

Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität



! WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- ▶ Das Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- ▶ Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie das Bedienfeld; Drehregler, Wechselschalter, Steckdose.
- ▶ Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.
- ▶ Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- ▶ Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate**¹ durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

7.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten Sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

7.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

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

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

→ Betrifft das Gehäuse



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem **kratzfreien Tuch feucht abwischen**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.
Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.
Bestell-Nr. 72 10 24 08

Teile aus Glas reinigen und pflegen

→ Betrifft das vollflächige Ceranfeld im Gehäuse; die CNS Schublade mit integrierter, sensorgesteuerter Infrarottechnik., Gerät mit Lichtaufsatz

**ACHTUNG**

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem **kratzfreien Tuch feucht abwischen**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

→ Betrifft die Bedien- und Anzeigeelemente am Gehäuse

**ACHTUNG**

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem **kratzfreien Tuch feucht abwischen**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

7.4 Übersicht der Reinigungs-und Wartungsintervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach dem Gebrauch	 Stromschlaggefahr. Netzstecker abziehen.	 Seite 9
	 Verbrennungsgefahr. varithek [®] EST mit Infrarot sich abkühlen lassen. varithek [®] EST mit Wärmeaufsatz sich abkühlen lassen.	 Seite 9
	Gerät reinigen	 Seite 28 bis 31
Bedarfsweise	Gerät entkalken	 Seite 32
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	Elektrik /Steuerung prüfen lassen gemäß DGUV	 Seite 28
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 10

7.5 Gerät bedarfsweise entkalken



Anwendertipp

Sichere Anzeichen für Verkalkung sind sichtbare Kalkablagerungen.

- ▶ Entkalken Sie das Gerät zweckmäßigerweise vor einer gründlichen Reinigung.

Entkalken



Anwendertipp

Die zu behandelnden Flächen sind aus Edelstahl. Fehlerhafter Gebrauch von Entkalkungsmittel kann auch schadhaft sein.

- ▶ Beachten Sie die Instruktionen des Herstellers des Entkalkungsmittels.

7.6 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die EST-Klappe geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.

8 Betriebsstörungen/Service



⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Beschädigte Netzanschlussleitung durch Elektrofachkraft erneuern lassen.
- ▶ Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.
- ▶ Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Erneuern von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt sein.

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

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht	Infrarotstrahler defekt bei → varithek [®] EST mit Infrarot	➤ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur # Elektrofachkraft
	Beleuchtung defekt. → varithek [®] EST mit Lichtaufsatz	➤ Inspizieren. Erneuern. # Elektrofachkraft
	Infrarotstrahler defekt → varithek [®] EST mit Wärmeaufsatz	➤ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur # Elektrofachkraft
Ceranfläche beschädigt	Unsachgemäßer Gebrauch. Schwerer Gegenstand wie Salzstreuer auf die Ceranfläche gefallen. → varithek [®] EST mit Infrarot	➤ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur ➤ Elektrofachkraft

Kundendienst, Ersatzteile



Siehe im Internet <http://www.riever.de>



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

- Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkkundendienst.

Entsorgung des Gerätes



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

9 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

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

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

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Infrarot Strahler / → varithek[®] EST-Infrarot
- Infrarot Strahler / → varithek[®] EST mit Wärmeaufsatz
- Beleuchtung / → varithek[®] EST mit Lichtaufsatz

10 Adresse des Herstellers

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