



Modulare varithek® Kochstation

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

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Ausgestattet mit zwei **thermoport® 4.0 1000 KB Umluft** heizbar (aus Kunststoff) sowie zwei **varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z** etc.



Betriebsanleitung beachten
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild



DE

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

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

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



Inhaltsverzeichnis

1	Revisionsauflistung	3
2	Wichtige Hinweise	4
2.1	Die Bestandteile der technischen Unterlagen	4
2.2	Gebrauch der Anleitung	4
2.3	Darstellungskonventionen im Text.....	5
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise	5
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen	6
3.2	Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals	6
3.3	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen	6
3.4	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
3.5	Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt	13
3.6	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften.....	14
3.7	Hinweis zum Verhalten im Notfall	14
4	Verwendungszweck	15
5	Gerätebeschreibung	17
5.1	Allgemeines.....	17
5.2	varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□.....	18
5.3	thermoport® 4.0 1000 KB Umluft.....	20
6	Vor dem ersten Benutzen	25
7	Gebrauch	25
7.1	Sicherheitshinweise zum Gebrauch	25
7.2	thermoport® 4.0 1000 KB	25
7.3	varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□.....	28

8 Reinigung, Wartung und Pflege..... 33

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege..... 33

8.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 33

8.3 varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□..... 35

8.4 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft 36

8.5 Hinweis zur Lagerung 39

8.6 Übersicht der Reinigungs-und Wartungsintervalle 40

9 Störung – Was tun? 41

10 Haftung und Gewährleistung 43

11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung 43

12 Adresse des Herstellers 44

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2020-04-03	Erstausgabe

2 Wichtige Hinweise

thermoport® wird häufig abgekürzt mit TP

2.1 Die Bestandteile der technischen Unterlagen

- Betriebsanleitung **Modulare varithek® Kochstation**
- Informationen zu **CHECK HACCP**
www.rieber.de
Wählen Sie „→ Service“, oben in der Anzeigeleiste.
- Ersatzteile sowie erforderliche Instruktionen hierzu.
www.rieber.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.
- Das Rieber-Preisbuch informiert weiterführend über vielseitiges Zubehör.
www.rieber.de
Wählen Sie oben in der Anzeigeleiste: Suche → Preisbuch
Oder: Wenden Sie sich an den Hersteller Rieber oder Ihren Fachhändler
- Sie wünschen die Betriebsanleitung zusätzlich in einer weiteren Sprache?
www.rieber.de
Wählen Sie „→ Kundenservice“, oben in der Anzeigeleiste.

2.2 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.

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 😊

Notieren Sie hier die Daten Ihres Ansprechpartners vom Rieber Kundendienst:



2.3 Darstellungskonventionen im Text

... **Hervorhebung** ... , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll

Aufzählungen werden so dargestellt.

➤ Handlungsanweisungen werden 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

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

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

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



GEFAHR

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.
Die Missachtung des Warnhinweises führt zu **schwerer Körperverletzung oder Tod**.



WARNUNG

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises **kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.



VORSICHT

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises **kann zu leichter Körperverletzung** führen.

3 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.

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

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

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

3.2 Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals

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

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen**' zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- 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.
- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Heizung des **thermoport® 4.0 1000 KB Umluft** zwecks gründlicher Reinigung ist nur hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig.
- Reparatur- bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.



Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 43

3.3 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: Sicherheitsschuhe.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

3.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

3.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen



- Schutzart IPX4; Schutzart am Schutzkontaktstecker IP68.
- Die Elektrogeräte bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- **varithek®** : Zusätzlich zum Schutz gegen elektrischen Schlag und um die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf annähernd gleiches Potenzial zu bringen ist das Gerät mit einem Anschluss zum Potenzialausgleich ausgeführt. Die Verbindung aller leitfähigen Körper (Gehäuse) elektrischer Betriebsmittel mit einem geerdeten Schutzleiter und mit der Haupterdungsschiene ist die Grundlage für den Schutz gegen elektrischen Schlag.

Der Rollcontainer:

- ... ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- ... ist in der Lage, den voll beladenen Rollcontainer auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Container $\leq 0,75$ m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.

3.4.2 varithek® 1/1-ik-3600-2Z-□

3.4.2.1 Risiken durch heiße Oberflächen, Verbrennungen und Explosion



WARNUNG

Im Bereich heißer Teile wie Kochfläche, Behälter und Speisen kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen. Der Zustand der heißen Heizfläche ist optisch nicht erkennbar.



- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
 - ▶ Halten Sie brennbare Stoffe fern.
-



WARNUNG

Explosionsgefahr durch überhitztes Öl oder Fett.

- ▶ Brennende Grillplatten / Bratflächen nie mit Wasser löschen, ansonsten besteht Explosionsgefahr.
 - ▶ Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder feuchtem Tuch.
-

3.4.2.2 Risiken durch unerwartete Erwärmung von Gegenständen infolge Induktion



WARNUNG

Verbrennungsgefahr beim Tragen metallischer Teile am Körper im Nahbereich eines Induktionsgerätes nah an der Oberfläche der Kochebene möglich.

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



ACHTUNG

Schwerer Sachschaden an magnetempfindlichen Teilen ist im Nahbereich eines Induktionsgerätes möglich.

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

3.4.2.3 Risiken für Personen mit Herzschrittmacher sowie Kadioverter-Defibrillatoren (ICD)



WARNUNG

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



Wir empfehlen dem Betreiber:

- ▶ Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher fern; **Mindestabstand 0,5 m**. Kennzeichnen Sie bedarfsweise diesen Arbeitsplatz.
 - ▶ Lassen Sie ggf. mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.
-

3.4.2.4 Stromschlaggefahr

⚠ Risiken infolge elektrischen Stroms



Stromschlaggefahr

Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlags.

- ▶ Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Gerät. Halten Sie Strahlwasser fern.
 - ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
-

⚠ Risiken bei beschädigter Ceran®-Glasfläche



WARNUNG

Stromschlaggefahr bei beschädigter Ceran®-Glasfläche kann nicht ausgeschlossen werden.

- ▶ Vermeiden Sie elektrisch leitende Materialien in unmittelbarer Umgebung, beispielsweise Spritzschutz aus Metall.
 - ▶ Bei Schaden an der Ceran®-Glasfläche beispielsweise Riss, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
-



Siehe Kapitel 'Störung – Was tun?', Seite 41



ACHTUNG

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

- ▶ **NIE** einen heißen Topf auf die kalte Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf eine heiße Ceran®-Glasfläche stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
- ▶ Keinen unpassend großen oder zu schweren Topf oder Gegenstand auf das Gerät stellen. Das Herabfallen von Gegenständen vermeiden.
- ▶ 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.

3.4.2.5 Risiko von Schnittverletzungen bei beschädigter Ceran®-Glasfläche




WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche. Scharfe und spitze Kanten können schwere Schnittverletzungen bewirken.

- ▶ Bei Schaden an der Ceran®-Glasfläche das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
-

3.4.3 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

Risiken infolge Elektrizität

-  **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.**
Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern.

Risiken beim Umgang mit offenen Flüssigkeiten sowie Speisen. Flüssigkeit könnte in die Umluftheizung gelangen.

- Flüssigkeiten sowie Speisen nur im verschlossenen Zustand transportieren.
Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Gastronormbehälter sowie thermoplates® mit wasserdichtem Steckdeckel von Rieber.
- Transportieren Sie den befüllten TP mit elektrischem Anschluss in der Gebrauchslage.
- Vor jeder Reinigung das Gerät stromfrei machen, danach die entnehmbare Elektroheizung ausbauen. Elektroteile nur leicht feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen, hierbei am Netzstecker anfassen.
- Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

Risiken bei verunreinigter Heizung.

- Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.
- Zum Öffnen/Schließen des Gehäuses der Heizung zwecks gründlicher Reinigung ist nur hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig. Wenden Sie sich erforderlichenfalls an den Hersteller-Service.



Siehe 'Anforderungen an die Qualifikation des Bedienpersonals', Seite 6

Risiken bei Feuchtigkeit sowie Umgebungstemperatur weniger als +2 °C.

- Nicht unter +2 °C temperieren oder lagern, ansonsten können elektrische Kriechströme durch Kondenswasser entstehen. Nur in trockenem Raum bzw. Umgebungsbedingungen verwenden. Kriechstrom kann gefährlich sein.

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

- Verwenden Sie in Nassräumen kein Verlängerungskabel.

Risiken von Verbrennung sowie Verbrühung

- Risiken Verbrennungsgefahr beim Kontakt mit der bis zu 100 °C heißen Elektroheizung. Lassen Sie die Heizung sich vorab abkühlen, circa 20 Minuten. Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Risiken Verbrühung beim Kontakt mit heißen flüssigen Speisen. Speisen in Behältern aufbewahren und mit Deckel verschließen.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.

3.4.4 Risiken beim Transport

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nur mit festgezurrt bzw. in der Lage gesicherten Geräten transportieren. varithek®-Geräte entnehmen und separat transportieren.
- Nur mit ausgestecktem Netzstecker, geschlossener Tür/Deckel sowie leer transportieren.
- Der Bremsweg beträgt bei circa 7 km/h je nach Untergrund 30 bis 60 cm. Bei Nässe oder glatten Untergründen kann sich der Bremsweg verlängern.
- Gerät auf gerader Fläche transportieren. Möglichst nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Sicherheitsschuhe.



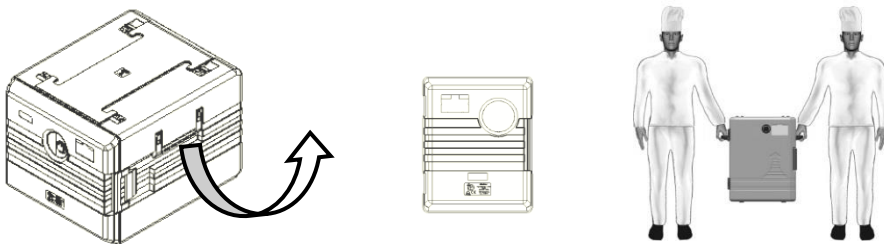
ACHTUNG

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

- ▶ Bewegen Sie das Gerät nur über ebene glatte Böden. Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten.
- ▶ Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- ▶ Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.

Tragbare thermoport®

- Es bestehen Verletzungsrisiken beim Anheben sowie Tragen schwerer Lasten. Nur jeweils hierfür geeignete und unterwiesene Personen sind zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.



- Beim Transportieren an den herausklappbaren Tragegriffen anfasseln.
- Nur miteinander passende TP stapeln, ansonsten entstehen Risiken Kippen sowie Herabstürzen. **Beurteilen Sie** realistisch und eigenverantwortlich die zulässige Stapelhöhe. Wir empfehlen: Stapeln Sie 2 stapelbare TP aufeinander. Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die Führungsschienen der beiden Geräte ineinander greifen.
- Halten Sie die Tür beim Transport verschlossen.

Ladungssicherung

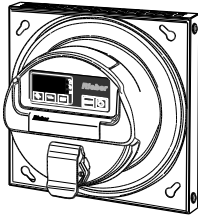
Der § 22 der Straßenverkehrsordnung (StVO) verlangt, dass Ladung so zu verstauen und zu sichern ist, dass sie selbst bei Vollbremsung oder plötzlicher Ausweichbewegung nicht verrutschen, umfallen, rollen, herabfallen oder vermeidbaren Lärm erzeugen kann. Die Verantwortung der Ladungssicherung liegt beim Fahrer, Halter und beim Verloader.

- Sichern Sie die Ladung.

3.5 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

Das Typenschild am Gerät vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.

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



Auf der Rückseite wird signalisiert:
 → Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.
 → Heiße Oberfläche
 → Von Feuchtigkeit fernhalten
 → Betriebsanleitung beachten

Auf der Vorder- und Unterseite wird signalisiert:
 → Heiße Oberfläche
 → Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes.



→ Vor Öffnen bzw. Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen.

3.6 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.

3.7 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort das Gerät ausschalten.

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen, Verbrühungen, Quetschungen und Prellungen, Schnittverletzungen 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.



Anwendertipp

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

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Fehlgebrauch sowie Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit. Verwenden Sie das Gerät bestimmungsgemäß.

Grundsätzliche bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Mobiles Verpflegungskonzept. Für die Verpflegung von bis zu 300 Personen.
- Gebrauch bei Hilfs- und Katastropheneinsätzen. Beispiel: THW (Technisches Hilfswerk, Bundesanstalt Technisches Hilfswerk); Feuerwehr; Militär. Zum Gebrauch mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal.
- Gebrauch beim Catering. Zur Verwendung mit geschultem und wiederholt unterwiesenem Bedienpersonal. Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Beim Gebrauch das Gerät nicht bewegen. Achten Sie auf den waagerechten Stand.
- Nur mit festgezurrt bzw. in der Lage gesicherten Geräten transportieren. varithek® - Geräte entnehmen und separat transportieren.
- Das Gerät vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, ermittelt die Parameter und Arbeitsweise für die jeweilige Anwendung; gibt diese vor und kontrolliert deren Einhaltung.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung: Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe.
- Der Gebrauch ist nur durch hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal zulässig.



Seite 6

thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

Die Ventilation der Strahlungswärme bewirkt einen intensiven gleichmäßigen Luftstrom.

- Zum Warmhalten und Transportieren von Speisen, auch zum Regenerieren und Niedertemperaturgaren (beispielsweise in Kombination mit Rieber **vaculid**®).
- Auch gekühlte Speisen können im thermoport® 4.0 gelagert werden. Durch den Einsatz eines Kühlpellets GN 1/1, in Verbindung mit der Aktivierung des Lüfters, können gekühlte Speisen optimal auch über einen längeren Zeitraum kaltgehalten werden.
- Gleichmäßigere Temperaturverteilung mittels regelbarer elektrischer Steuerung für Heizung und Umluft.
- Speisen sowie Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren. Wir empfehlen Ihnen: Verwenden Sie Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel wie thermoplates® sowie Gastronorm-Behälter von Rieber.
- Das Gerät nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren.
- Vor der Reinigung die Heizung ausbauen. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.

varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□

- Zum Warmhalten, Garen von Speisen

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:

-  **WARNUNG** Stromschlaggefahr. Bei beschädigter Ceran®-Glasfläche, beispielsweise Riss im Glas, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen. Vermeiden Sie möglichst elektrisch leitende Materialien in unmittelbarer Nähe, beispielsweise Spritzschutz aus Metall.
 - Niemals bei varithek® 2.0 mit Ceran®-Glasfläche einen heißen Topf auf die Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf die "heiße" Ceran®-Glasfläche stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
 - **Auch ein vermeintlich leichter Gegenstand wie ein Salzstreuer kann bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche** auf der Ceran®-Glasfläche bewirken. Verhindern Sie, dass ein Gegenstand auf die Ceran®-Glasfläche fällt.
 - Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße nicht auf der Ceran®-Glasfläche abstellen, ansonsten kann Sachschaden entstehen.
 -  **WARNUNG** Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit einem Induktionsgerät infolge elektromagnetischer Strahlung eine Störung bzw. Beeinflussung möglich. Wir empfehlen dem Betreiber: Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher fern, **Mindestabstand 0,5 m**. Kennzeichnen Sie bedarfsweise diesen Arbeitsplatz. Lassen Sie ggf. mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.
 - Der Induktionsgenerator könnte sich abschalten oder beschädigt werden. Verwenden Sie das Gerät nur mit induktionstauglichem und zugelassenem Kochgeschirr. Semi-induktive Kochbehältnisse haben Einbußen der Kochleistung zur Folge; der Wirkungsgrad wird erheblich reduziert.
 -  **Brandgefahr.** Mindestabstand 20 cm zu Wänden einhalten. Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind. Andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften sind zu beachten.
-  **Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:**
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.
 - Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich akklimatisieren.
 - Nicht vorgesehenen für den privaten häuslichen Gebrauch.
 - Gebrauchen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
 - Veränderungen / Umbauten sind unzulässig.

5 Gerätebeschreibung

5.1 Allgemeines



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Verbindungselement (varithek® –Einbau-Systemträger) | 4 | Fahrgestell |
| 2 | varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□ | 5 | Spanngurte zur Lagesicherung beim Transport |
| 3 | thermoport® 4.0 1000 KB Umluft | | |

1x GN Kunststoff-Schneidbrett 1/1. 1x Edelstahl GN Behälter 1/1, 20 mm tief.

Zulässige Umgebungstemperatur beim Gebrauch +5 °C bis +40 °C

Zulässige Lagertemperatur -20 °C bis +70 °C

Rollcontainer

- ... ist mit einem Totmann-Bremssystem ausgestattet, welches auf zwei Räder wirkt. Beim Loslassen des Bremsbügels wird die Bremse automatisch aktiviert. Die Bremswirkung ist auch mit üblichen Schutzhandschuhen feinfühlig dosierbar.
- ... ist in der Lage, den voll beladenen Rollcontainer auf einer Schräge von 15° zu halten.
- ... Bremsweg aus Schrittgeschwindigkeit (7 km/h) mit voll beladenem Container ≤ 0,75 m.
- Die zwei Räder können paarweise in der Drehrichtung arretiert werden, nur in Längsrichtung feststellbar.
- Die Reifen sind aus Polyurethan, Durchmesser 160 mm, leicht austauschbar, leichtlaufend, wartungsfrei, Öl- und Säurebeständig. Abgedichtete rostfreie Kugellager

Zusammenfassung

Eigengewicht / maximal zulässige Zuladung	162 kg / 400 kg
Abmessungen (L x B x H)	1420 x 810 x 1230 mm

5.2 varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Kontrollleuchte für Betriebszustand 'EIN-/AUS geschaltet' 2 EIN-/AUS Schalter 3 Elektrische Zuleitung 4 Induktionskochfeld /Ceran®-Glasfläche; Heizfläche vorn 5 Induktionskochfeld /Ceran®-Glasfläche; Heizfläche hinten 6 Betriebskontrollleuchte 'EIN-/AUS geschaltet', Heizfläche vorn | <ul style="list-style-type: none"> 7 Betriebskontrollleuchte 'EIN-/AUS geschaltet', Heizfläche hinten 8 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler sowie EIN-/AUS Schalter, für Heizfläche hinten 9 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler sowie EIN-/AUS Schalter, für Heizfläche vorn 10 Fettfilter |
|--|--|

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

i Die **Betriebskontrollleuchte** leuchtet GRÜN, wenn die induktive Wirkungsweise aktiviert ist bzw. ein metallischer Topf auf der Heizfläche ist.

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

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

varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□

Anschlusswert [W]	3600
Energieerzeugung	Induktion
Werkstoff:	
Arbeitsfläche	Ceran®-Glasfläche
Gehäuse	Edelstahl
Außenmaße [mm]:	
Breite x Tiefe x Höhe	325 x 642 x 78
Gewicht [kg]	9,2
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +40 °C
Tragfähigkeit des Aufstellplatzes [kg]	40 kg
Mindestabstand zu Wänden	20 cm
Schutzart	IPX4 gemäß EN 60529 Schutz gegen allseitiges Spritzwasser. Bei Aufstellung im Freien ist Überdachung bzw. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit erforderlich.
Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230 V 50/60 Hz
Länge des Anschlusskabels:	0,8 m entsprechend Bestellung

Induktionskochfeld: → Das Kochfeld erzeugt ein magnetisches Wechselfeld, dessen Energie den Boden des Topfes erhitzt.

Das Gerät entspricht der Größe 1/1 Gastronorm.

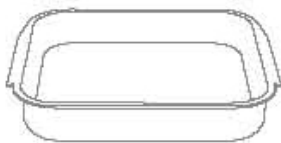
Zubehör (Option) und dessen Verwendung



Anwendertipp

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

- ▶ Verwenden Sie Zubehör von Rieber.



thermoplate®



Anwendertipp

thermoplate® ist Kochgeschirr im GN-Format; geeignet vom Kühlen bis zum Kochen ohne Umfüllen.

varithek® 2.0 ist optimal abgestimmt auf den Einsatz von **thermoplate®**.

- ▶ Verwenden Sie **thermoplate®** mit einem Deckel.
- Sie sparen damit Energie und Zeit.

5.3 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

Umluftheizung für TP aus Kunststoff.

... mit Bajonett-Verschluss

Option separat bestellbar wie Ersatzteil,
Bestell-Nr.: 55 05 02 55

Heiztemperatur einstellbar von +20 °C bis +85 °C.

TP mit Umluftheizung bewirken eine gleichmäßigere Wärmeverteilung.

Schutzart im Gebrauchszustand des TP bei eingestecktem Netzstecker

IPX4 gemäß DIN EN 60529
→ Schutz gegen allseitiges Spritzwasser

Schutzart des Umluftgebläses im ausgebauten Zustand

IPX3 gemäß DIN EN 60529
→ Schutz gegen fallendes Sprühwasser bis 60° gegen die Senkrechte

Gehäuse / Tür



Aus Kunststoff: Porenfreie Kunststoffhaut, dichtverschweißt. Einfach aushängbare Tür aus Kunststoff passt formschlüssig, geringe Spaltbreite. Dampfschieber in der Tür zur besseren Regulierung bei Überdruck.

Temperaturbeständig von -20 °C bis +100 °C.



Auflageschienen: 12 Paar (fugenlos tiefgezogen)

Bestückungsbeispiel: 2 x GN 1/1 200 mm

Benennung Bestell-Nr.	Fassungs- vermögen [Liter]	Heizleistung [W]	Außenmaße L x B x H [mm]		
TP 1000 KB heizbar mit digitaler Umluftheizung ohne CHECK: 85 02 04 24 schwarz mit CHECK: 85 02 04 28 schwarz	52	763	435 x 688 x 561	17,6	65

Zubehör:

Wärmepellet Edelstahl GN 1/2: 323 x 263 x 12,5 mm, asymmetrisch
Kühlpellet GN 1/1 Kunststoff

Bestell-Nr.

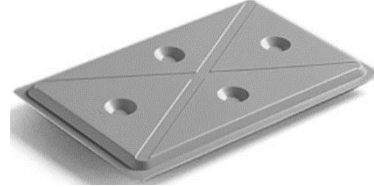
89 08 01 71

85 02 20 38 orange

85 02 20 67 schwarz



Wärmepellet aus Edelstahl



Kühlpellet aus Kunststoff

CHECK HACCP...

Seit August 2014 ist der thermoport 4.0 1000 KB serienmäßig mit einem QR-Code und Seriennummer ausgestattet. Damit lässt sich das Gerät eindeutig zuordnen und identifizieren sowie Prozesse organisieren. Ebenso ermöglicht der QR-Code auch die Hinterlegung produktspezifischer Daten wie z.B. Betriebsanleitungen, Rezepte etc. Zur automatischen Temperaturmessung des thermoport® Innenraums dient der CHECK Sensor. Der thermoport® ist mit oder ohne Sensor erhältlich und lässt sich jederzeit nachrüsten.

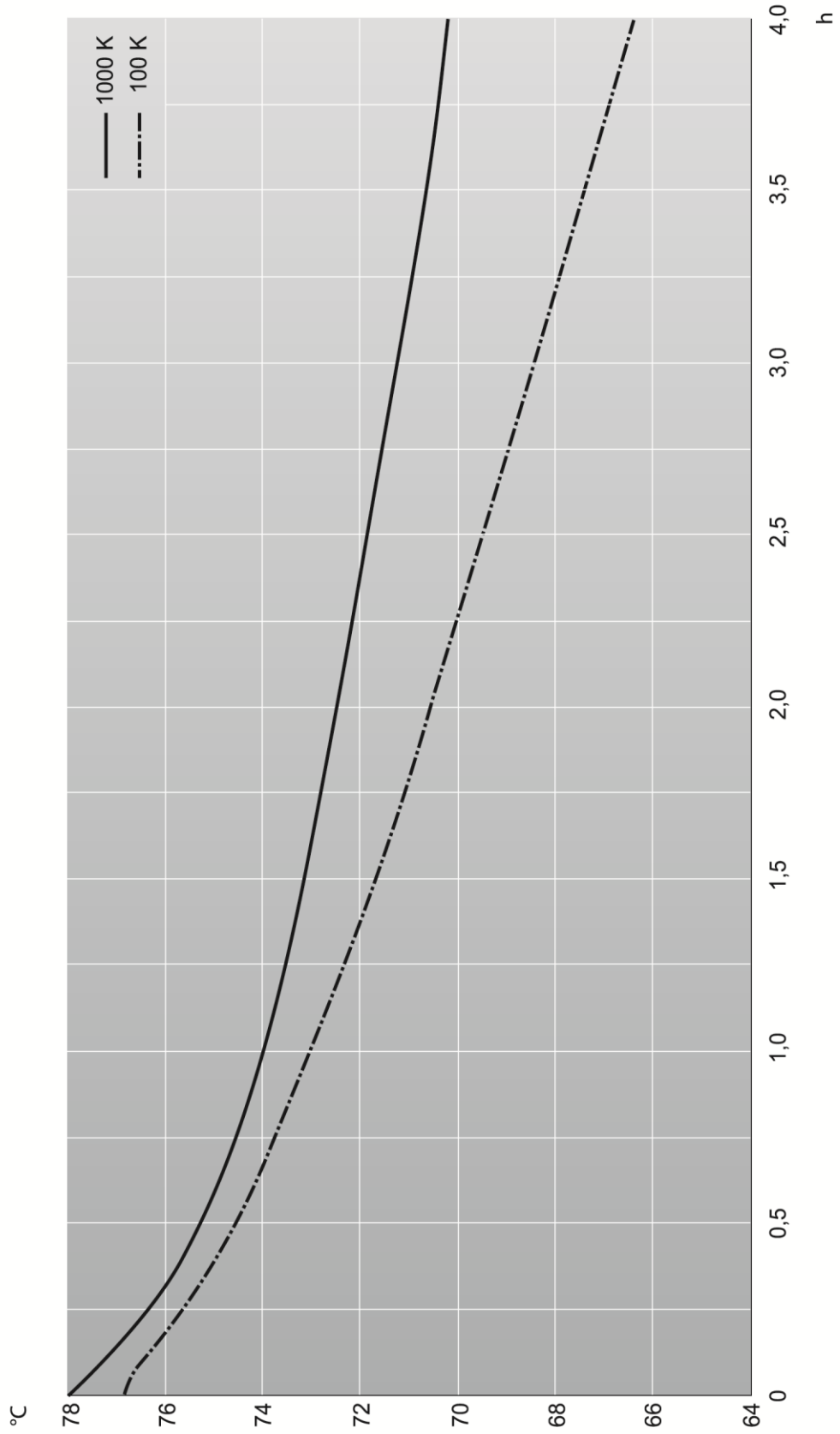
Isolierverhalten thermoport®

Messung gemäß DIN EN 12571, bei deaktivierter Umluftheizung

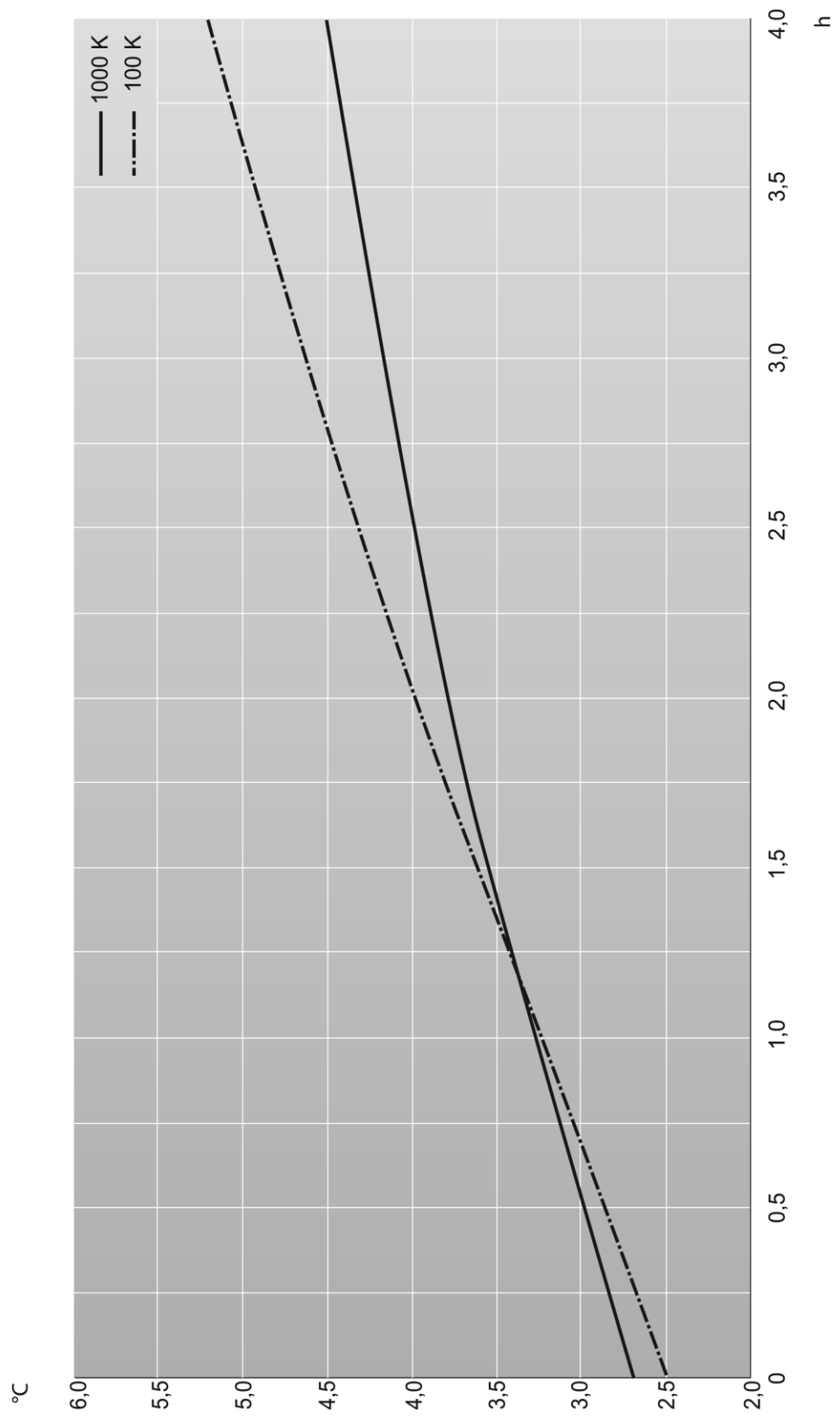
→ Siehe Diagramme auf den folgenden Seiten.

Temperaturverlauf beim Warmhalten (heiße Betriebsbedingung)

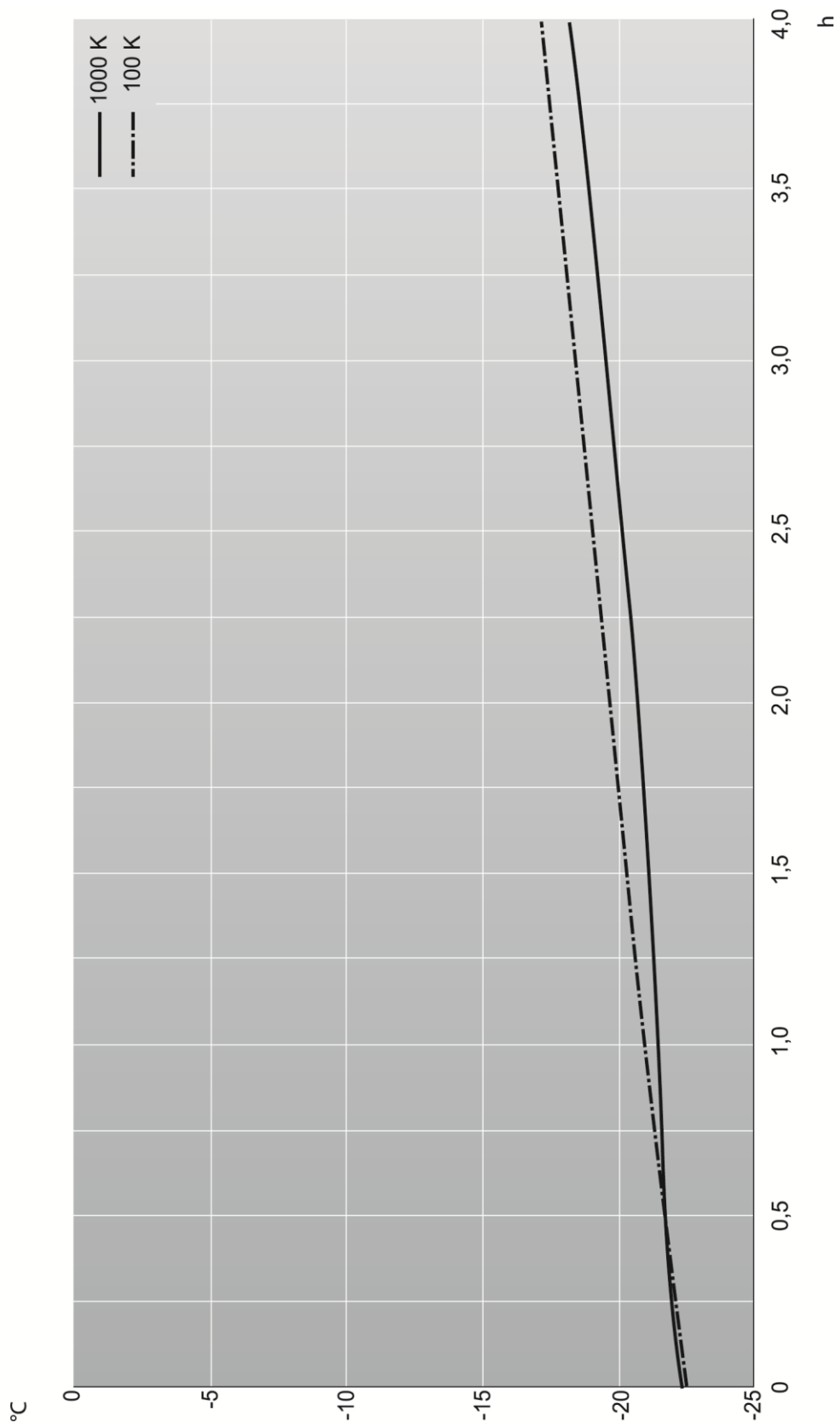
- ▶ Warme Speisen: Mit +85 °C in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte nicht unter +65 °C fallen. Spätestens drei Stunden nach der Zubereitung die Speisen verzehren; so lässt sich das Risiko einer Lebensmittelvergiftung minimieren.



Temperaturverlauf beim Kühlhalten (kalte Betriebsbedingung)



Temperaturverlauf beim Tiefkühlhalten (Tiefgefrier-Betriebsbedingung)



6 Vor dem ersten Benutzen

Verpackungsmaterial entfernen und entsorgen



ACHTUNG

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass am Gerät keine Schutzfolien befindet.

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Stromschlaggefahr. Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät, den elektrischen Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Die Elektrogeräte bauseitig mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) für Steckdose mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Schließen Sie das Gerät an eine abschaltbare Netzsteckdose an, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie die Aufstellbedingungen ein wie ausreichende Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang. Der Aufstellplatz ist waagrecht.
- Den Gerät vorzugsweise in Innenräumen, überdachten Räumen (auch Zelte) verwenden. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.



Seite 7

- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung – Schutzhandschuhe – und vermeiden so Verbrennungen an den Händen und Armen.
- Gerät nur bei hinreichender Beleuchtung betreiben.

7.2 thermoport® 4.0 1000 KB

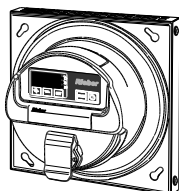
7.2.1 thermoport® vorab temperieren

TP bedarfsweise in der Wärmekammer oder im Kühlhaus temperieren

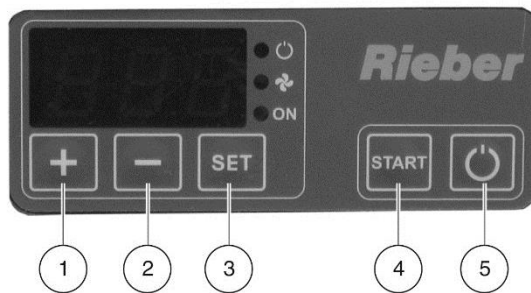
- TP in der Wärmekammer temperieren, im Bereich bis +85 °C.

7.2.2 Temperaturregelung der Umluftheizung

Heiztemperatur einstellbar von +20 °C bis +85 °C



Kurzbeschreibung



- Beim elektrisch eingeschalteten Gerät wird an der Steuerung die Ist-Temperatur angezeigt.
- Die Soll-Temperatur kann dauerhaft gespeichert werden. Die Soll-Temperatur kann vorübergehend geändert werden.

Gerät einschalten

- Gerät elektrisch einschalten, hierzu Taste POWER ON (5) drücken.
 - Das Display zeigt die IST-Temperatur an.
- Durch Drücken der SET-Taste (3) erscheint die Soll-Temperatur im Display.

Soll-Temperatur einstellen

- Zur Veränderung der Soll-Temperatur die SET-Taste gedrückt halten und mit den Tasten (1) und (2) den Wert einstellen.
- START-Taste (4) drücken.
 - Der eingestellte Wert wird gespeichert.
 - Nach einer Stromunterbrechung bleibt dieser Wert gespeichert.

Soll-Temperatur vorübergehend ändern

- Zur Veränderung der Soll-Temperatur die SET-Taste gedrückt halten und mit den Tasten (1) und (2) den Wert einstellen.
 - Nach einer Stromunterbrechung bleibt dieser Wert nicht gespeichert.

Gerät ausschalten

- Gerät ausschalten, hierzu Taste POWER ON (5) drücken.
 - Keine Anzeige im Display, keine leuchtende LED.
 - Das Gerät ist nicht stromfrei.
- Alternativ das Gerät stromfrei machen.

Gerät stromfrei machen

- Ziehen Sie den elektrischen Anschlussstecker aus der Steckdose.

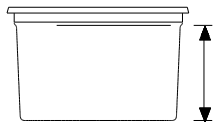
7.2.3 Speisen in Behältnisse einfüllen

- **⚠ WARNUNG**
Elektrogeräte **thermoport**[®] vor Feuchtigkeit schützen, ansonsten könnte beispielsweise Flüssigkeit in die Umluftheizung gelangen. Speisen sowie Flüssigkeiten nur im verschlossenen Zustand transportieren.



Anwendertipp

- GN-Behälter von Rieber verwenden.
 - ▶ Verwenden Sie Behälter mit wasserdichtem Steckdeckel wie thermoplates[®] sowie GN-Behälter von Rieber.
 - ▶ GN-Behälter bis zum Stapelschulter-Rand befüllen.
Nicht bis zum obersten Rand befüllen, damit der Deckel nicht auf der Speise oder in der Soße liegt.



- Sofort nach dem Befüllen das Gerät schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme den Deckel sofort wieder schließen.

Hinweis für warme Speisen:

- Mit +85 °C in die GN-Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte nicht unter +65 °C fallen.

7.2.4 Transport der thermoport[®]

- **⚠ Unfallgefahr bei ungesichertem Ladegut.**
Sichern Sie die Lage der thermoport beim Transport.



Seite 12, 17

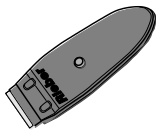
- **⚠ Kippgefahr bei Stapelung**
Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen TP in den Führungen des unteren TP liegen. Nur mit verschlossenem Deckel stapeln.
- Wir empfehlen, nur 2 TP übereinander zu stapeln.

7.3 varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□

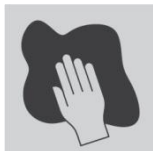
7.3.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- **⚠ WARNUNG** Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche.
- **⚠ WARNUNG** Verbrennungsgefahr! Brandgefahr! NIE in einen leeren aufgeheizten Topf oder Pfanne Öl oder Fett gießen.
- **⚠ WARNUNG** Explosionsgefahr durch überhitztes Öl oder Fett. Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder feuchtem Tuch.
- **⚠ WARNUNG** Brandgefahr bei unsachgemäß verschmutztem sowie fehlendem Fettfilter.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- Aluminiumfolie sowie Kunststoffgefäße von der Heizfläche fernhalten.
- **⚠ WARNUNG** Bei Ausfall des Elektronetzes stets den Schalter der Netzsteckdose ausschalten, ansonsten könnte sich das Gerät überraschend wiedereinschalten und unvorhersehbare Risiken bewirken.
- Die Kontrollleuchte für Betriebszustand 'EIN-/AUS geschaltet' sowie die Betriebs-Kontrollleuchte etc. beachten.



- Entfernen Sie fest anhaftende Verschmutzungen auf der Ceran®-Glasfläche möglichst sofort mit dem **Glasschaber**.



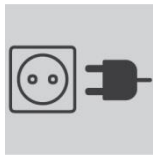
- Entfernen Sie leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem **feuchten Tuch** oder einem Geschirreinigerschwamm **ohne Reinigungsmittel**.

Halten Sie bei Geräten mit induktiver Wärmeerzeugung gewisse Voraussetzungen ein

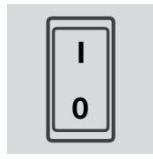
- **⚠ WARNUNG** Verbrennungsgefahr Halten Sie metallische Gegenstände wie Uhren, Ringe, Besteck, Dosen von der Kochzone fern. Diese könnten sehr schnell aufgeheizt werden.
- Verwenden Sie für das Induktionskochgerät nur induktionstaugliche Behälter. Verwenden Sie GN-Behälter, Töpfe und Pfannen.
 - Ungeeignetes Material kann das Gerät beschädigen.
 - Bei ungeeignetem Material erfolgt keine Leistungsabgabe.
 - Mischformen beim Kochmaterial (semi-induktive Kochbehältnisse) vermindern den Wirkungsgrad.
- Stellen Sie den induktionstauglichen Kochbehälter stets mittig auf das Induktionskochfeld.
 - Der Kochbehälter wird gleichmäßig erhitzt.
- Halten Sie magnetempfindliche Gegenstände wie Kreditkarten, Telefonkarten fern. Diese könnten beschädigt werden.

7.3.2 Allgemeine Arbeitsweise

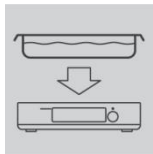
7.3.2.1 Vorgang starten



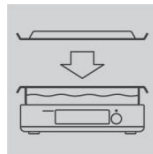
- Gerät an den Stromkreis anschließen.



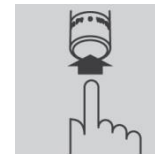
- Schalter der Netzsteckdose einschalten.



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



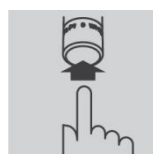
- Deckel auflegen.



- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.



- Die gewünschte Leistungsstufe wählen.

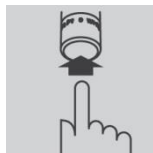


- Leistungsregler drücken und versenken.

■ Das angewählte Programm wird ausgeführt.

- Wird während des Programmablaufes die Stromversorgung unterbrochen, so muss das Programm neu gestartet werden.

7.3.2.2 Vorgang abbrechen

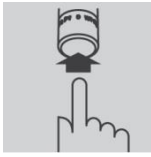


- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.

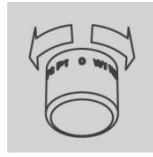


- Den Leistungsregler auf ‚0‘ drehen.
■ Die Kontrollleuchte leuchtet nicht.

7.3.2.3 Gerät ausschalten



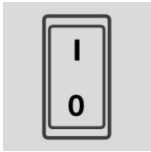
- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.



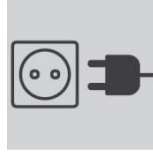
- Den Leistungsregler auf '0' drehen.



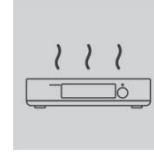
- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.



- Schalter der Netzsteckdose ausschalten.



- Den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.



- Gerät abkühlen lassen.

7.3.3 Übersicht der Funktionen

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

7.3.3.1 Topferkennung (Induktion)

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

7.3.3.2 Leistungsstufen

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

7.3.3.3 Schmelz- und Warmhaltefunktion

Schmelzfunktion

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

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

Warmhaltefunktion

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

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

7.3.3.4 Ankochautomatik

Ziel der Ankochautomatik ist es, die folgende Kochstufe auszulösen.

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

7.3.3.5 Boost-Funktion

- Mit der Boost-Funktion kann zeitlich begrenzt, **maximal 10 Minuten**, eine Kochstelle mit maximaler Leistung betrieben werden.
 - Wenn beide Kochfelder in der Booster-Funktion angewählt sind, dann hat die letzte Auswahl den Vorrang. Die andere Kochstelle wird automatisch auf halbe Leistung verringert. Die maximal mögliche Leistung des Gerätes ist konstant.
 - **Zur Aktivierung** drehen Sie den Leistungsregler auf Stufe 8, danach auf Stufe 9 auf Anschlag. Anschließend den Leistungsregler auf Stufe 8 einstellen.
 - **Zur Deaktivierung** drehen Sie den Leistungsregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf eine kleinere Stufe als 8.
- Nach 10 Minuten schaltet sich die Funktion automatisch ab.

7.3.3.6 Brücken-Funktion

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

7.3.3.7 Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung BDGB)

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

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

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege



⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

- ▶ Das Gerät elektrisch freischalten. Netzstecker ziehen.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen. Im Fehlerfall das Gerät aussondern, zur Reparatur.
- ▶ Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Bedienungseinheit, Lüftungsgitter für die Abluft.
- ▶ Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- ▶ ¹ Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.

8.2 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.



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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

¹ Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

Hinweis zur laufenden Reinigung

Bei dieser Reinigung werden überwiegend abrasivfreie Reinigungsmittel eingesetzt.

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

- Allzweckreiniger
- Neutralreiniger
- Alkalische Reiniger.

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

Rollcontainer reinigen

→ Betrifft Rollen, Totmann-Bremssystem, paarweise Arretierung der Rollen in der Drehrichtung



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Geignet ist eine **heiße, milde Spülmittellösung**. Wischen Sie die Oberflächen mit einem **feuchten kratzfreien Tuch** ab. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.
- ▶ Bedarfsweise die Gelenke des Bremsgestänges mit Sprühöl schmieren. Sprühen Sie sparsam zwischen die Gelenkteile.

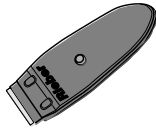


Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege der Gelenke des Bremsgestänges empfehlen wir Sprühöl. Mega Öl plus oder WD-40
- Reinigt besonders gründlich und sanft, pflegt und konserviert in einem.

8.3 varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□

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



- Entfernen Sie fest anhaftende Verschmutzungen auf der Ceran®-Glasfläche möglichst sofort mit dem **Glasschaber**.



- Entfernen Sie leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem **feuchten Tuch** oder einem Geschirreinigerschwamm **ohne Reinigungsmittel**.
- **ACHTUNG.** Reinigen Sie die **abgekühlte** Heizfläche mit **handelsüblichem Glasreiniger**.
- Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem **weichen Tuch** trocken.



Kapitel Gerätebeschreibung, Seite 18

Fettfilter, Fettauffangschale reinigen

Diese Teile sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.



WARNUNG

Brandgefahr. Abgesonderte Fette und Öle können sich entzünden.

- ▶ Fettfilter, Fettauffangschale reinigen.
- ▶ Fettfilter korrekt montieren. Kein Fremdfabrikat verwenden.

Das Reinigungsintervall richtet sich nach der Intensität der Benutzung und dem Grad der Fettbelastung. Wir empfehlen eine zumindest wöchentliche Reinigung.



ACHTUNG

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

- ▶ Fettfilter nach der Reinigung gründlich trocknen.

Lüftungsgitter reinigen

Der Lüftungsbereich ist an der Unterseite.



WARNUNG

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

- ▶ Reinigen Sie das Lüftungsgitter mindestens 1x monatlich mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger.

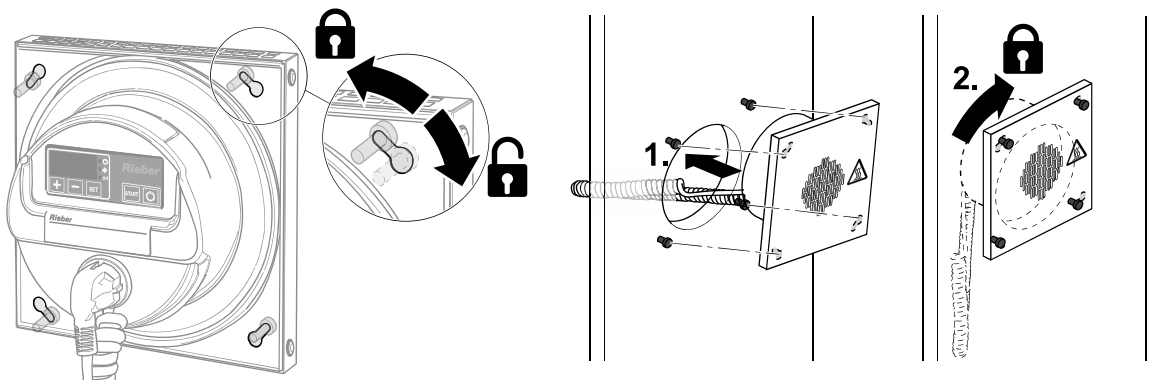
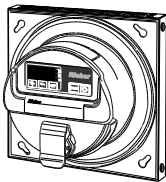
8.4 thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

8.4.1 Halten Sie die Heizung sauber

- **⚠ Stromschlaggefahr.**
Vor der Reinigung die Umluftheizung ausbauen. Elektroteile nur **leicht feucht abwischen** und mit trockenem **Tuch trockenreiben**.
- **⚠ Verbrennungsgefahr**
Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, Schutzhandschuhe, und vermeiden so Verbrennungen an der möglicherweise bis zu 100 °C heißen Heizung.

Umluftheizung mit Bajonett-Verschluss

Die Umluftheizungen mit Bajonett-Verschluss sind durch die Anordnung der Schlüssellöcher unverwechselbar.



- **Ausbau:** Öffnen Sie die Tür. Drehen Sie die Heizung um circa 10 Grad von der Türinnenseite her und entnehmen diese.
- **Einbau:** Öffnen Sie die Tür. Bauen Sie die Heizung ein.
- **⚠ WARNUNG**
Die Umluftheizung nicht öffnen.
- Reinigen Sie den Lüfter der Umluftheizung von angesaugtem Staub mit Pressluft. Stochern Sie nicht durch die Lüftungsgitter.
- Heizung **leicht feucht abwischen** und mit **trockenem** kratzfreien **Tuch trockenreiben**

8.4.2 Gehäuse aus Kunststoff reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Vermeiden Sie den Einsatz eines Hochdruckreinigers, wenn die Arbeitstemperatur +130 °C überschreitet. Ausreichend Abstand halten.
- ▶ Reinigen Sie mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**, hierzu mit einem kratzfreien **Tuch feucht abwischen**. Entfernen Sie anschließend mit einem gut ausgespülten Tuch die Reinigungsrückstände.

- Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben. Das Tuch sollte vorher gut ausgespült sein.



Anwendertipp

- ▶ Für eine Reinigung des TP aus Kunststoff in der Spülmaschine empfehlen wir die Reinigungsmittel ETOLIT 3000 und 8000.

8.4.3 Hinweis zur Lagerung

Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Lagern Sie die **varithek**[®] Kochstation in sauberen, trockenen Räumen.
- Das Gerät vorzugsweise bei Zimmertemperatur lagern.

Hinweis zur Lagerung unterhalb +5 °C

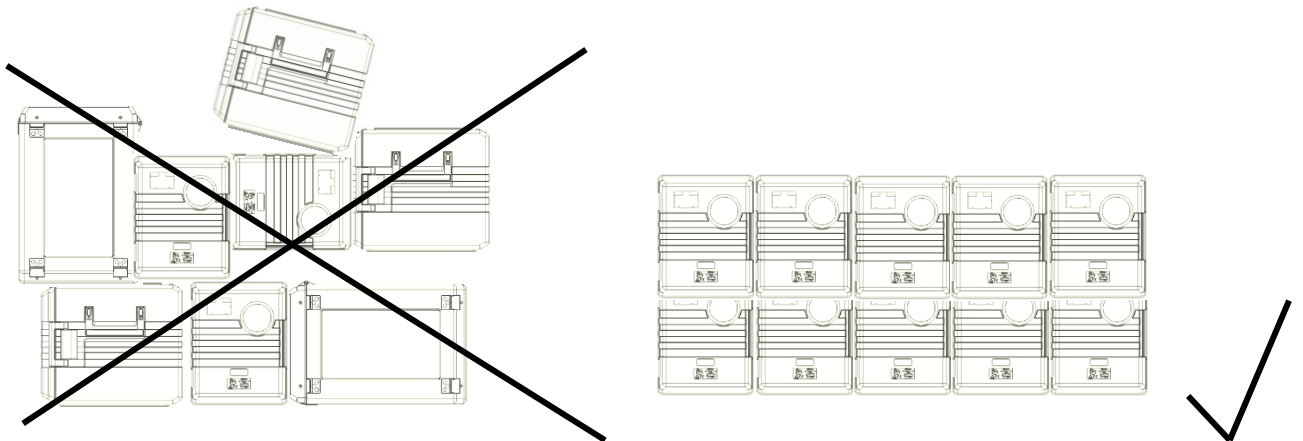


ACHTUNG

Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich erforderlichenfalls akklimatisieren.

- ▶ Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

8.4.4 Hinweis zur Stapelung /Lagerung der TP



Kippgefahr bei Stapelung

- ▶ Nur mit verschlossenem Deckel stapeln. Achten Sie darauf, dass die Stapelrutschschienen des oberen Speisentransportbehälters in den Führungen des unteren Speisentransportbehälters liegen.
- ▶ Nur passende TP stapeln. **Rieber thermoport®** aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombiniert stapelbar.

-
- Lagern Sie die leeren Speisentransportbehälter in sauberen, trockenen Räumen.
 - **ACHTUNG**
Gerät bei Zimmertemperatur lagern.
Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

8.5 Hinweis zur Lagerung

Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie den Deckel geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Lagern Sie die leere Kochstation in sauberen, trockenen Räumen.
- Das Gerät vorzugsweise bei Zimmertemperatur lagern.

Zulässige Lagertemperatur -20 °C bis +70 °C

Hinweis zur Lagerung unterhalb +5 °C



ACHTUNG

Vermeiden Sie Kondenswasser-Probleme infolge erheblicher Temperaturschwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät muss sich erforderlichenfalls akklimatisieren.

- ▶ Bedenken Sie: In allen Bereichen der Elektroinstallation kann es bei hoch abgedichteten Gehäusen, die Temperaturwechseln und damit Luftdruckunterschieden zwischen Innen- und Außenbereich ausgesetzt sind, trotz hoher IP-Schutzklassen zur Bildung von Kondenswasser kommen. Somit besteht die Gefahr von Korrosion, elektrischen Kurzschlüssen und anderen Beschädigungen. Diese führen nicht selten zu Stromausfällen, Versorgungsengpässen und kostenintensivem Betriebsstillstand.

8.6 Übersicht der Reinigungs-und Wartungsintervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Täglich nach Gebrauch	 Gerät ausschalten. Netzstecker ziehen	
	Gerät reinigen	 Seite 33 ff.
	... varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□	 Seite 35
	... thermoport® 4.0 1000 KB Umluft	 Seite 36
Nach der Reinigung	Rollcontainer reinigen. Gelenke des Bremsgestänges bedarfsweise schmieren	 Seite 33
	Inspektion. Überzeugen Sie sich abschließend vom korrekten Zustand des Gerätes	
Regelmäßige Prüfung, spätestens alle 6 Monate	Festen Sitz aller Verbindungen prüfen. Reifen inspizieren.	
	Bremswirkung sicherstellen	 Seite 12
Alle 180 Arbeitstage bzw. 6 Monate	 Elektrik prüfen lassen. ² Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV. Legen Sie den Prüfzyklus entsprechend den Einsatzbedingungen fest. Allgemein gilt alle 12 Monate.	
	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 13

² Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

9 Störung – Was tun?




Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

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

Nur vom Hersteller zugelassenes spezifiziertes Ersatzteil zulässig. Einige Reparaturarbeiten sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.

thermoport® 4.0 1000 KB Umluft

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Umluftheizung verunreinigt	Speisen, Flüssigkeiten wurden nicht in Behältern im verschlossenen Zustand transportiert. Möglicherweise ist der TP herabgestürzt.	▶ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner # Hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal  Seite 3.26
Heizung funktioniert nicht	Heizung defekt	▶ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Steuerung funktioniert nicht	Steuerung defekt	▶ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Stapelrutschschiene defekt	Verschleiß	▶ Reparatur # Bedienpersonal

varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Unzureichende Heizleistung Das Gehäuse ist übermäßig heiß	Gerät defekt	▶ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Ceran®-Glasfläche beschädigt, beispielsweise Riss	Mechanische Gewalteinwirkung	▶ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner

Rollcontainer

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Rolle defekt	Vielfältig	<ul style="list-style-type: none">➤ Erneuern<ul style="list-style-type: none"># Rieber-Service oder Vertragspartner# Hierfür unterwiesenes und autorisiertes Bedienpersonal

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

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

Entsorgung des Gerätes



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

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

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



Siehe Kapitel 'Verwendungszweck'

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

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

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle

11 Auszug aus der EU-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

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

- thermoport® 4.0 1000 KB (aus Kunststoff, mit Umluftheizung)
- varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100: Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befinden.

EU-Konformitätserklärung

nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

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

- thermoport® 4.0 1000 KB Umluft (aus Kunststoff, mit Umluftheizung)
- varithek® 2.0 1/1-ik-3600-2Z-□

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2014/30/EU befinden.

thermoport® 4.0 1000 KB Umluft entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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

12 Adresse des Herstellers

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