



varithek® acs® 1100 d3



varithek® acs® 1500 d3



varithek® acs® 600 ec



varithek® acs® 1000 ec

## varithek® acs®



### air-cleaning-system acs®

- Mit integrierter Randabsaugung und Umluftreinigung zur Speisenausgabe
- Mit elektronischer Lüftersteuerung

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



Betriebsanleitung beachten  
Original-Betriebsanleitung

DOWNLOAD: GEBRAUCHSANLEITUNGEN

QR-Code beim Typenschild





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

Die grundsätzliche Aufgabe des patentierten air-cleaning-system **acs**<sup>®</sup> besteht darin, die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen dort zu erfassen wo sie entstehen, sie dann anhand eines ausgeklügelten Filtersystems zu reinigen und anschließend wieder geruchsneutral in den Raum zurückzuführen.

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Revisionsauflistung</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Wichtige Hinweise</b> .....	<b>4</b>
2.1	Gebrauch der Anleitung .....	4
2.2	Hinweis auf für diese Geräte erteilte Schutzrechte .....	5
2.3	Darstellungskonventionen im Text .....	5
2.4	Aufbau der Sicherheitshinweise .....	5
<b>3</b>	<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	<b>6</b>
3.1	Grundsätzliche Verhaltensweisen .....	6
3.2	Zum Gebrauch von Elektrogeräten .....	6
3.3	Pflichten des Betreibers .....	7
3.4	Qualifikation des Personals .....	8
3.5	Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen .....	8
3.6	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	9
3.7	Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften .....	13
3.8	Hinweis zum Verhalten im Notfall .....	14
<b>4</b>	<b>Verwendungszweck</b> .....	<b>14</b>
<b>5</b>	<b>Gerätebeschreibungen</b> .....	<b>16</b>
5.1	Benennung .....	16
5.2	Technische Daten .....	19
<b>6</b>	<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>21</b>
6.1	Transport .....	21
6.2	Beachten Sie bei Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme .....	23
<b>7</b>	<b>Gebrauch</b> .....	<b>24</b>
7.1	Bestücken Sie die Geräte nur mit passendem Zubehör .....	25
7.2	Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen .....	27
7.3	Speisen auf dem Schneidebrett frisch zubereiten .....	28
7.4	Gerät elektrisch ein- und ausschalten .....	28
7.5	Elektronische Lüftersteuerung (Option) .....	29
7.6	Nach der Benutzung das Gerät reinigen .....	32

<b>8</b>	<b>Reinigung, Wartung und Pflege</b> .....	<b>33</b>
8.1	Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege .....	33
8.2	Reinigungsmittel für Edelstahl.....	34
8.3	Übersicht der Maßnahmen und Intervalle.....	35
8.4	Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus .....	36
8.5	Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen.....	36
8.6	Rollen reinigen .....	37
8.7	Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen.....	37
8.8	Hinweise zu Gerätetyp 'ec' .....	38
8.9	Kochbereich und Spritzschutz reinigen .....	40
8.10	Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen reinigen .....	43
8.11	Technikfach inspizieren, bedarfsweise reinigen .....	48
8.12	Gerät bedarfsweise desinfizieren .....	52
8.13	Gerät trocken in Bereitschaft halten .....	52
8.14	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung .....	52
<b>9</b>	<b>Störung – Was tun?</b> .....	<b>52</b>
9.1	Hinweise zur Störungsbehebung.....	52
9.2	Hinweis zur Entsorgung .....	54
<b>10</b>	<b>Haftung und Gewährleistung</b> .....	<b>55</b>
<b>11</b>	<b>Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen</b> .....	<b>55</b>
<b>12</b>	<b>Register</b> .....	<b>56</b>
<b>13</b>	<b>Kontaktanschrift</b> .....	<b>56</b>

## 1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2013-10-01	Neuausgabe
2013-11-19	Potenzialausgleich, beschädigte Zuleitung
2014-04-11	Register
2015-06-15	Generaländerung, Anpassung an acs 1600 O <sub>3</sub> , ISO 82079, VDE-Anforderung, elektronische Lüftersteuerung
2016-08-05	Neue Eisfink-Aktivkohlefilter, plus elektronische Steuerung
2018-06-07	Entfall 800 ec; Absaugung

## **2 Wichtige Hinweise**

### **2.1 Gebrauch der Anleitung**

---

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



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

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

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

Hier ist Platz für Ihre Notizen 😊

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 2.2 Hinweis auf für diese Geräte erteilte Schutzrechte

- DE – Geschmacksmuster Nr. 202 05 642.2 und Nr. 201 17 490.1
- Internationale Patentanmeldung Nr. PCT/EP01/04469/ (WO 01/81831 A 1)
- Europäisches Patent Nr. 1 194 721

## 2.3 Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.
- Handlungsanweisungen werden so dargestellt.



*Siehe '...' Querverweis wird so dargestellt*

### Hinweise



#### ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der 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.

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.

#### 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 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

---

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

##### Arbeitsplatz

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

##### Elektrische Sicherheit

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

##### Sicherheit von Personen

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

### Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

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

### Service

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

## 3.3 Pflichten des Betreibers

---

### Betreiber

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

### Betreiberpflichten

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

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

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

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

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

### 3.4 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-Service zulässig.



*Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 55*

### 3.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

---

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




## 3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

### 3.6.1 Risiken durch das Zubehör zum Kochen

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

-  **Anwendertipp**  
Empfohlen werden die Kochmodule des Rieber varithek®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren.
- Halten Sie die Instruktionen der zugehörigen Anleitungen ein.

#### # Fritteuse

- Verwenden Sie für die Fritteuse eine Einlegemaske, die ein Verrutschen im Systemträger verhindert.

### 3.6.2 Risiken bei Be- und Entlüftung, Umluftreinigung

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

**⚠ Risiken bei menschlichem Fehlverhalten bei → Ausführung mit Eisfink-Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme sowie Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie**

#### **WARNUNG**



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

- ▶ Nur mit Eisfink-Aktivkohlefiltern verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören: Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Eisfink-Aktivkohlefilter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Eisfink-Aktivkohlefilter betreiben.

#### **⚠ Risiken Brand**



#### **Brandgefahr**

Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten sowie Fettauffangschalen verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Filterbereich täglich reinigen.



*Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 33 ff.*

### 3.6.3 Risiken bei geöffnetem Technikfach

Im Technikfach befindet sich ein rotierendes Lüfterrad. Halten Sie das Technikfach geschlossen. Verwenden Sie passendes Werkzeug zum Öffnen und Schließen des Technikfaches.

Vor dem Öffnen des Technikfaches

- 'EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige' ausschalten sowie
- Gerät elektrisch ausschalten, hierzu den Netzstecker abziehen.

### 3.6.4 Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes

Beim Transport dieses schweren Produktes – 110 bis 160 kg – bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- Gerät nur auf gerader Fläche transportieren. Nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen, mindestens zwei.
- Transport nur mittels der Rollen zulässig.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den 'Feststellbremsen'.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.



- **ACHTUNG**  
Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die 'Rollen mit Feststellbremse' beschädigt werden.
- Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten; ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.  
Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.  
Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen, ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr, dass das Gerät beschädigt werden könnte.

### 3.6.5 Gefahren durch Elektrizität

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz, Anschlussleistung) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.

### 3.6.6 Risiken infolge Stromunterbrechung möglich


Funktionsstörung nach Stromunterbrechung möglich.

- Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz.
- Anschließend die Geräte wieder einschalten.

### 3.6.7 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

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

### 3.6.8 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen


- Hochleistungs-Fettabscheider (100%-flammdurchschlagsicher) mit Zyklon<sup>®</sup>-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95%)
- 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.

Betrifft Ausführung mit Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie:

- Drucksensor überwacht die Druckverhältnisse im Technikfach; bei Störung wird der Plasmagenerator ausgeschaltet

### 3.6.9 Produktkennzeichnung

#### ⚠ Produktkennzeichnung am Gehäuse, außen

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

➤ 'Filterbereich täglich reinigen'.

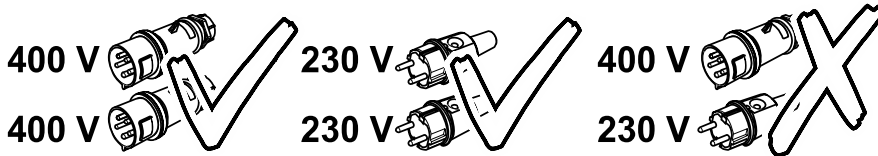


Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes. Achten Sie auf das Symbol.

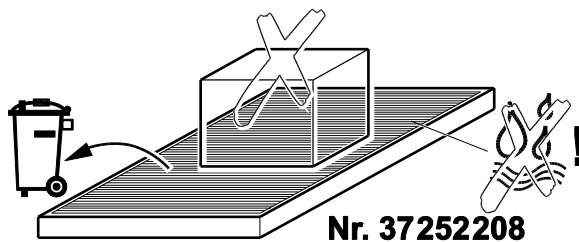
#### ⚠ Produktkennzeichnung, speziell 600 ec, 1000 ec, 1100 d3

(Ausführung mit 16 A)

➤ Nur Geräte mit gleicher Spannung gleichzeitig betreiben, also 2x 400 V oder 2x 230 V.




#### ⚠ Produktkennzeichnung im Technikfach bei allen Gerätetypen



➤ **⚠ WARNUNG**

Vor Entfernen der Lüftereinrichtung Netzstecker ziehen.'

**⚠ Produktkennzeichnung im Technikfach bei → Ausführung mit Eisfink-Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme sowie Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie**

	<b>⚠ WARNUNG</b>
	<p><b>Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nur Eisfink-Aktivkohlefilter verwenden, korrekt montieren.</li> <li>▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Eisfink-Aktivkohlefilter ab.</li> <li>▶ Jeglicher Eingriff in den Plasmagenerator ist unzulässig.</li> </ul>

**⚠ Produktkennzeichnung im Technikfach bei → Gerätetyp 'ec' → 'Einstellmarke'**

Im Technikfach ist die herstellerseitig eingestellte Bodenöffnung links am Boden des Technikfaches so zu belassen.



### 3.7 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.

#### # Erfüllung von Normen und Vorgaben

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

### 3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

---

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

**⚠ 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.



#### Anwendertipp

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

**⚠ Erste Hilfe bei unerklärlichen Schleimhautreizungen, verstärktem Hustenreiz bei Geräten mit zusätzlicher Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie**

---

**⚠ WARNUNG**



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

- ▶ Nur mit Eisfink-Aktivkohlefiltern verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind. Nach zumindest 500 Betriebsstunden die Aktivkohlefilter erneuern.
  - ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keine Gegenstände auf dem Aktivkohlefilter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Eisfink-Aktivkohlefilter betreiben.
  - ▶ Begeben Sie sich erforderlichenfalls in medizinische Behandlung. Ozonhaltige Luft kann Beschwerden auslösen.
- 

## 4 Verwendungszweck

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

**⚠ Allgemein bestimmungsgemäß sind:**

- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Verwenden Sie maßlich passende Kochgeräte wie die Kochmodule des Rieber varithek®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Die zugehörigen Betriebsanleitungen sind zu beachten.
- Das patentierte **air-cleaning-system®** (acs®) erfasst die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen da, wo sie entstehen, um sie dann anhand eines ausgeklügelten Filtersystems zu reinigen und anschließend wieder geruchsneutral in den Raum zurückzuführen.

- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Die Ausführung mit Eisfink-Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme und Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie ist vorgesehen bei hohem Bedarf zur Neutralisierung von Gerüchen.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild sowie die Produktkennzeichnung.
- Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.

**⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch sowie Missbrauch:**

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Nur maßlich passende Geräte wie die Kochmodule des Rieber varithek<sup>®</sup>-Programms verwenden.
- Gerät bauseitig elektrisch absichern lassen.
- Das integrierte **air-cleaning-system acs<sup>®</sup>** sorgt dafür, dass die abgesaugte Luft geruchsneutral in den Raum zurückgeführt wird. Das ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage.
- Betrifft Ausführungen mit Eisfink-Aktivkohlefilter sowie Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie: Jeglicher Eingriff in das Gerät 'Plasmagenerator ist untersagt.
- Bei Gerätetyp 'ec' im Technikfach die herstellerseitig korrekt eingestellte Bodenöffnung nicht verstellen. Erkennbar anhand Produktkennzeichnung mit 'Einstellmarke'.
- Nur 1 Fritteuse am Gerät verwenden, ansonsten kann die Absaugung und Umluftreinigung überfordert sein bzw. Gerüche entstehen.
- Kein Gaskochgerät verwenden, das kann gefährlich sein.
- Nicht flambieren, das kann gefährlich sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit wie bei Selbstbedienung nur unter Aufsicht zulässig.
- Frontcooking ist nur mit vierseitig schließendem Hustenschutz zulässig. Halten Sie die Lebensmittelhygieneverordnung laut deutschem Recht ein.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.
- Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten; ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr; es kann erheblicher Sachschaden entstehen.

### 5 Gerätebeschreibungen

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion der Geräte.

#### 5.1 Benennung

Die Abbildung zeigt ein Bestückungsbeispiel, das nicht zwangsläufig im Lieferumfang enthalten sein muss.

##### 5.1.1 Gerätetyp 'd3'

**i** Gerätetyp 'd3' bedeutet 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen.

Beispiel  
1500 d3



- 1 4 Lenkrollen, hiervon 2 'Lenkrollen mit Feststellbremsen' an der Bedienseite  
→ Sichern Sie stets die Lage des Gerätes mit den Feststellbremsen.
- 2 Technikfach
- 3 Stromschlüsse für die Kochgeräte
- 4 Bereiche der Absaugung → 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen
- 5 Spritzschutz, entnehmbar → Option
- 6 Hustenschutz-Aufsatz inclusive Abstellfläche zur Speisenausgabe → Option
- 7 Bedienelemente, Stromschlüsse für die Kochgeräte

Der Elektroanschluss mit Kabel und Stecker befindet sich an der Rückseite des Produktes.



### 5.1.2 Gerätetyp 'ec'

**i** Gerätetyp 'ec' bedeutet 'EasyClean', deutsch 'Einfach reinigen, 1-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen. Die Absaugung (Push & Pull-System) ist so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen von einem quer verlaufenden Luftstrom erfasst und in die Seitenwange abgesaugt werden.

Beispiel  
600 ec



- 1 4 Lenkrollen, hiervon 2 'Lenkrollen mit Feststellbremsen' an der Bedienseite → Sichern Sie stets die Lage des Gerätes mit den Feststellbremsen.
- 2 Technikfach
- 3 Bedienelemente, Stromschlüsse für die Kochgeräte
- 4 Absaugung der Dämpfe und Wrasen
  - 4.1 Bereich der Luftzufuhr → vom Radialgebläse her
  - 4.2 Bereich der Absaugung → 1-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen
- 5 Spritzschutz, 3-seitig
- 6 Schneidebrett → Bereiten Sie Speisen auf dem Schneidebrett frisch zu.

Der Elektroanschluss mit Kabel und Stecker befindet sich an der Rückseite des Produktes.

### 5.1.3 Kochgeräte

#### **i** Anwendertipp

Nur maßlich passende Kochgeräte verwenden.

- ▶ Verwenden Sie die Kochmodule des Rieber varithek<sup>®</sup>-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren.

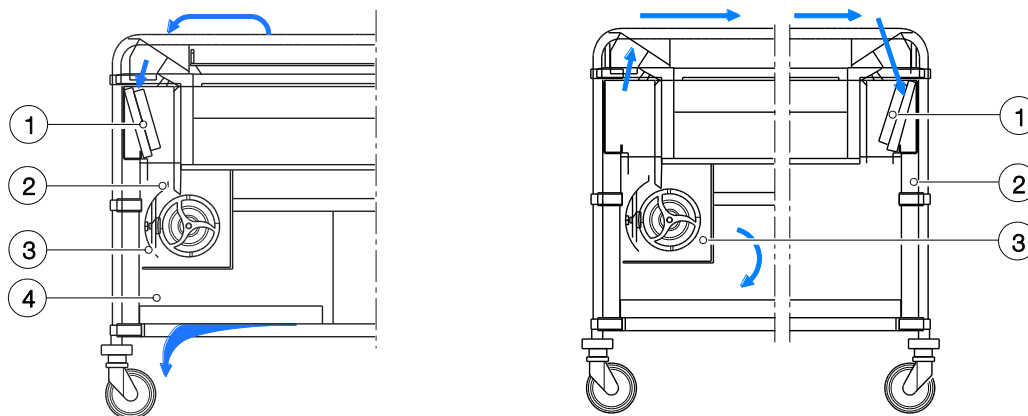
### 5.1.4 Absaugung und Umluftreinigung

Gerätetyp 'd3': Die **acs**<sup>®</sup>-Randabsaugungen sind bei Gerätetyp 'd3' so angelegt, dass die entstehenden Dämpfe 3-seitig abgesaugt werden.

Die Ausführung „Eisfink-Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme und Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie ist vorgesehen bei hohem Bedarf zur Neutralisierung von Gerüchen.

Gerätetyp 'ec': Bei Gerätetyp 'ec' ist die Absaugung (Push & Pull-System) so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen von einem quer verlaufenden Luftstrom erfasst und in die Seitenwange abgesaugt werden.

Prinzip-Skizzen

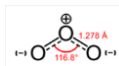


↑ Gerätetyp 'd3'

↑ Gerätetyp 'ec'

- 1 Hochleistungs-Fettabscheider
- 2 Fettauffangschalen, herausnehmbar
- 3 Radialgebläse
- 4 # Ausführungsart A: Eisfink-Aktivkohlefilter

# Ausführungsart B: Eisfink-Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme und Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie



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

**Aktivkohlefilter.** Durch Adsorption aufgenommene Substanzen reichern sich in der Kohle an. Zu filternde Stoffe werden mittels Aktivkohlefilter physikalisch aufgenommen. Wenn die Kapazität erschöpft ist, muss der Filter ausgetauscht werden.

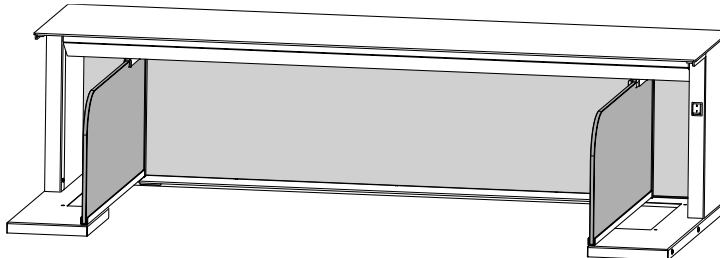
Ein feuchter Aktivkohlefilter ist unbrauchbar. Trocknen Sie einen feuchten Eisfink-Aktivkohlefilter nie im Backofen oder Trockner, ansonsten besteht Brandgefahr. Lassen Sie den Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen.

### 5.1.5 Hustenschutz-Aufsatz /Option

Standard: 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl.

Option: Hustenschutz-Aufsatz inklusive Abstellfläche zur Speisenausgabe aus Verbundsicherheitsglas und Beleuchtung.

Option



## 5.2 Technische Daten

### 5.2.1 Allgemein zutreffende Daten

Nennspannung /  
Netzfrequenz

3N AC 400V 50/60Hz,



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

Schutzart

IPX4 gemäß DIN EN 60529

→ Gerät bietet Schutz gegen allseitiges Spritzwasser.

→ Gerät nur im Innenbereich von Gebäuden benutzen. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.

Umgebungstemperatur

+5 °C bis +40 °C

3-seitiger Spritzschutz

Abnehmbarer Spritzschutz aus Chromnickelstahl  
CNS 1810 (WN 1.4301). Verbundsicherheitsglas optional

Rostfreie  
Rollenausstattung

gemäß DIN 18867, Teil 8. 4 höhenverstellbare Lenkrollen aus  
Chromnickelstahl CNS 1810 (WN 1.4301), Raddurchmesser 80 mm.  
Hiervon 2 'Lenkrollen mit Feststellbremsen' an der Bedienseite;  
Option: 4 Aufstellfüße, höhenverstellbar

Werkstoff

Edelstahl CNS 18/10, WN 1.4301

Umluftreinigung

Radialgebläse,  
Hochleistungs-Fettscheider (100%-flammdurchschlagsicher) mit  
Zyklon®-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95%),  
Fettauffangschalen. Desweiteren

Ausführungsart A: Eisfink-Aktivkohlefilter

Ausführungsart B: Eisfink-Aktivkohlefilter zur Geruchs- und  
Schadstoffaufnahme und Geruchsvernichtung durch  
Plasmatechnologie

### 5.2.2 Gerätetyp 'd3' betreffend

	varithek® <b>acs® 1100 d3</b>	varithek® <b>acs® 1500 d3</b>
Leistungsaufnahme	maximal 11 kW / 22 kW	maximal 22 kW
Elektrische Sicherung	Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. <b>16 A:</b> Nur Geräte mit gleicher Spannung gleichzeitig betreiben, also 2x 400 V oder 2x 230 V. <b>32 A:</b> Sicherungsautomat für integrierte Steckdosen ist im Gerät, rechtes Installationsfach.	
Zulässige Zuladung	maximal 80 kg	maximal 120 kg
Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591	Umluft 1150 m <sup>3</sup> pro Stunde	Umluft 1250 m <sup>3</sup> pro Stunde
Außenmaße (L x B x H) circa	1100 x 722 x 900 (1100) mm	1500 x 770 x 900 (1100) mm
Einstellnische (L x B x H) circa	805 x 615 x 260 mm	1205 x 660 x 260 mm
Gewicht circa	115 kg	155 kg
Emissionsschalldruckpegel	L <sub>pa</sub> ≤ 70 dB(A)	L <sub>pa</sub> ≤ 70 dB(A)
Elektroanschluss	Circa 3 m Kabel / CEE Stecker 3x 16 / 32 A / L1 / L2 / L3 / N / PE	

### 5.2.3 Gerätetyp 'ec' betreffend

	varithek® <b>acs® 600 ec</b>	varithek® <b>acs® 1000 ec</b>
Leistungsaufnahme	maximal 11 kW	maximal 11 kW
Elektrische Sicherung	<b>16 A.</b> Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Nur Geräte mit gleicher Spannung gleichzeitig betreiben, also 2x 400 V oder 2x 230 V.	
Zulässige Zuladung	maximal 40 kg	maximal 80 kg
Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591	Umluft 750 m <sup>3</sup> pro Stunde	
Außenmaße (L x B x H) circa	600 x 720 x 900 (1000 <sup>1</sup> ) mm	1000 x 720 x 900 (1000 <sup>1</sup> ) mm
Einstellnische (L x B x H) circa	405 x 690 x 260 mm	805 x 690 x 260 mm
Gewicht circa	110 kg	140 kg
Emissionsschalldruckpegel	L <sub>pa</sub> ≤ 70 dB(A)	
Anschlussleistung	3N AC 230 V / 400 V, 50 Hz, 16 A, maximal 11 kW	
Elektroanschluss	Circa 3 m Kabel / CEE Stecker 3x 16 A / L1 / L2 / L3 / N / PE	

Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör, Schaltpläne, Ersatzteile, Verschleißteile:



Siehe Typenschild, Katalog, Prospekt

<sup>1</sup> Gesamt mit Spritzschutz

## 6 Vor dem ersten Benutzen

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

### 6.1 Transport

#### 6.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

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

#### 6.1.2 Auspacken

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

#### 6.1.3 Gerät von der Palette abladen



#### **⚠️ WARNUNG**

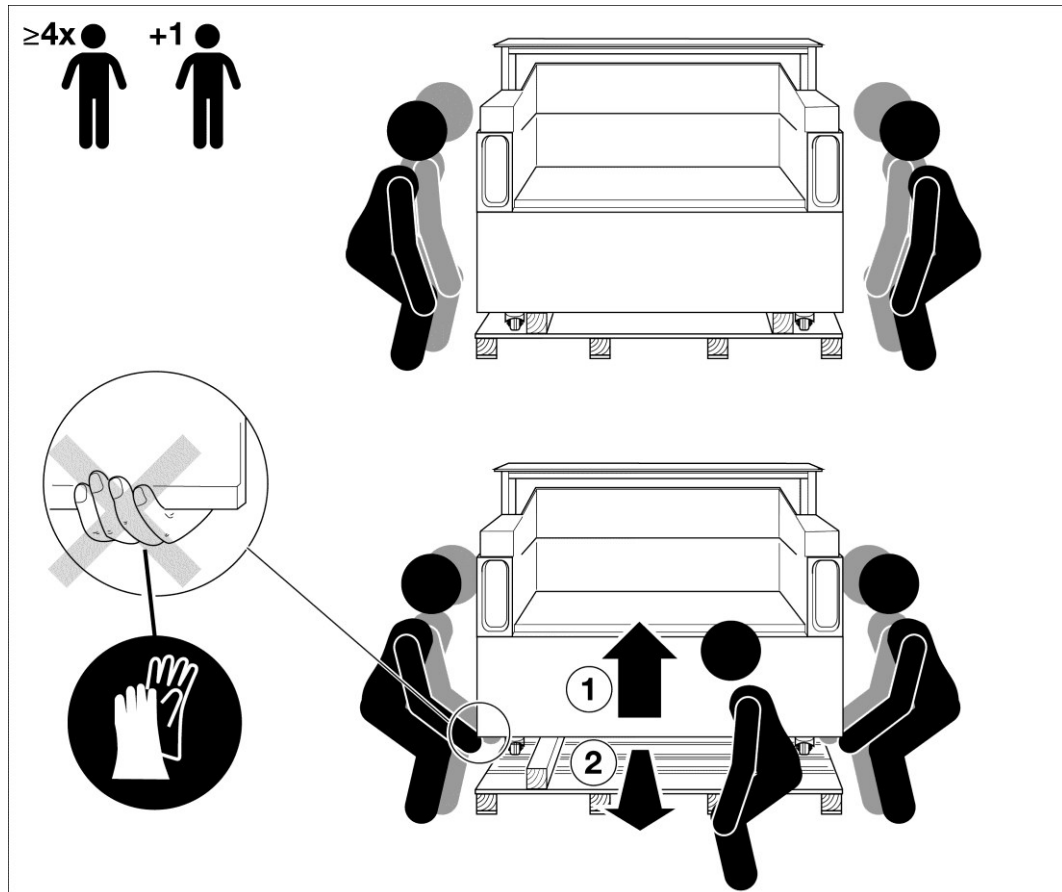
Schweres Gerät, 110 bis 160 kg. Siehe Typenschild.

- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.
- ▶ Heben Sie das Gerät mit mindestens 4 Personen etwas an. Eine weitere Person zieht zügig die Palette mitsamt den 2 Profilen weg. Nur hierfür unterwiesene Personen sind zulässig.



Ein Transport mit hohen körperlichen Anforderungen ist nachrangig anzuwenden, das Risiko eines Unfalls oder von Körperschaden ist stets höher.

Eine schwere Last mit angewinkelten Knien, geraden und aufgerichtetem Oberkörper aus den Beinen gleichmäßig hochheben /ablegen. Dabei stehen die Füße mindestens hüftbreit auseinander und die Bauchmuskeln sind angespannt. Ausatmen. Nicht die Wirbelsäule verdrehen.



- **ACHTUNG**  
Nicht mit dem Gabelstapler von der Palette abladen, ansonsten entsteht erheblicher Sachschaden.

### 6.1.4 Lieferumfang

1x Schraubenschlüssel zum Ausrichten bzw. Einstellen der Aufstellhöhe:

- Lenkrollen oder Aufstellfüße, fest

### 6.1.5 Hinweis zum Verpackungsmaterial

Einweg-Verpackung oder Europalette

- Entscheiden Sie: Europalette aufbewahren für späteren Transport oder Rückgabe?
- Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.

### 6.1.6 Gerät reinigen

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



Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 33

## 6.2 Beachten Sie bei Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

### Voraussetzungen

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.



### 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 mechanischen Aufstellbedingungen einhalten

- Achten Sie darauf, dass der Aufstellplatz waagrecht ist.
- Sichern Sie die Rollen mit den 'Feststellbremsen' gegen unbeabsichtigtes Wegrollen.
- Achten Sie auf einen Mindestabstand zu Wänden, damit beim Einsetzen/Herausnehmen von Speisen sich niemand die Finger, Kleidung etc. einklemmt.
- Das Gerät nicht als Transportmittel verwenden.

### Erforderlichenfalls die höhenverstellbaren Lenkrollen einstellen

- Hierzu die Kontermutter mit dem Schraubenschlüssel lockern und die Achse verstellen.
  - Beim Drehen im Uhrzeigersinn verringert sich die Aufstellhöhe.
-  **Anwendungstipp.** Verwenden Sie eine Wasserwaage zum Ausrichten, längs und quer.

### Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme die Netzspannung und Stromart.
- Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild eingehalten werden.
- Dieses elektrische Gerät an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Beachten Sie die elektrotechnischen Vorschriften wie nach VDE 0100 ff. sowie die technischen Anschlussbedingungen des Elektrizitäts- Versorgungsunternehmens.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose frei zugänglich ist, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.



Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.

## 7 Gebrauch

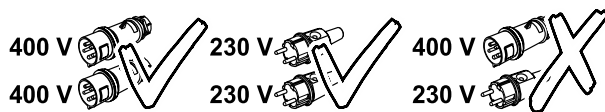
Dieses Kapitel vermittelt Wissen über den Gebrauch bzw. die Bedienung des Gerätes.

### ⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

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

Bei Ausführung mit **16 A**, **acs® 600 ec**, **acs® 1000 ec**, **acs® 1100 d3**:

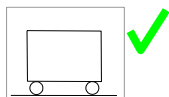
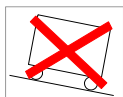
- Nur Geräte mit gleicher Spannung gleichzeitig betreiben, also 2x 400 V oder 2x 230 V.



Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.

### ⚠ Vermeiden Sie Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes

- Beim Transport dieses relativ schweren Produktes, **110 bis 160 kg**, bestehen vielfältige Gefahren. Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung. Produkt nur auf gerader Fläche transportieren mit der erforderlichen Anzahl Personen. Sichern Sie die Lage stets mit den Feststellbremsen. Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen tragen.
- Das Gerät nicht als Transportmittel verwenden. Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.



### ➤ ACHTUNG

Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

### ⚠ Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität

#### ➤ ⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr

Inspezieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. An eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.

### ⚠ Vermeiden Sie Funktionsstörungen nach Stromunterbrechung

- Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz. Anschließend die Elektrogeräte wieder einschalten.



**⚠ Technikfach geschlossen halten**

- **⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr. Desweiteren rotierende Teile.**  
Halten Sie das Technikfach verschlossen. Vor dem Öffnen des Technikfaches das Gerät elektrisch ausschalten.

## 7.1 Bestücken Sie die Geräte nur mit passendem Zubehör



### Anwendertipp

Nur maßlich passende Kochgeräte verwenden.

- ▶ Verwenden Sie die Kochmodule des Rieber varithek<sup>®</sup>-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Verwenden Sie **varithek<sup>®</sup>** Funktionskomponenten.

### 7.1.1 Beispiele zur Bestückung des acs<sup>®</sup> 600 ec

varithek <sup>®</sup> Funktionselemente	in Systemträger
1/1 – gp	AST 255 (hoch)
1/1 – ck, ik	AST 155 (nieder) AST 255 (hoch) Achten Sie darauf, dass die Oberkante des Kochgeschirrs nicht über die Oberkante des AST 255 herausragt. Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung.
400 – ik, iw, gp	

### 7.1.2 Beispiele zur Bestückung des acs<sup>®</sup> 1000

- varithek<sup>®</sup> Geräte nur mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V **oder** 230 V.

varithek <sup>®</sup> Funktionselemente	in Systemträger	Position im acs <sup>®</sup>
1/1 – gp	AST 255 (hoch)	rechts in Verbindung mit ck, ik, iw
1/1 – ck, ik	AST 155 (nieder) AST 255 (hoch) Achten Sie darauf, dass die Oberkante des Kochgeschirrs nicht über die Oberkante des AST 255 herausragt. Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung.	links in Verbindung mit gp
400 – gp		rechts in Verbindung mit ck, ik, iw
400 – ik, iw		links in Verbindung mit gp
800 – gp		

### 7.1.3 Beispiele zur Bestückung des acs® 1100 d3 sowie 1500 d3

varithek® Funktionselemente	in Systemträger
1/1 – gp	AST 255 (hoch)
1/1 – ck, ik	AST 155 (nieder) AST 255 (hoch)
	Achten Sie darauf, dass die Oberkante des Kochgeschirrs nicht über die Oberkante des AST 255 herausragt. Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung.
400 – ik, iw, gp	
800 – gp	

### 7.1.4 Regeln beim Einsatz der Friteuse einhalten

- Nur 1 Friteuse pro Produkt verwenden, ansonsten können Gerüche entstehen.
- Verwenden Sie für die Friteuse eine Einlegemaske (EM AST FT 6), die ein Verrutschen im Systemträger verhindert.

### 7.1.5 Hinweis zur Grillplatte bei acs® 600 ec, acs® 1000 ec

- Grillplatte rechts positionieren.
- Positionieren Sie kein Cerankochfeld neben der Grillplatte, da ansonsten Gerüche durch Fettspritzer entstehen können.



*‘Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen’, Seite 27*

## 7.2 Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen

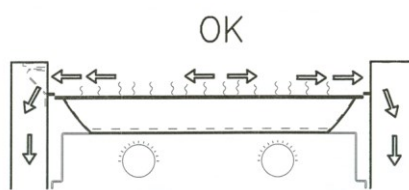


### Anwendertipp

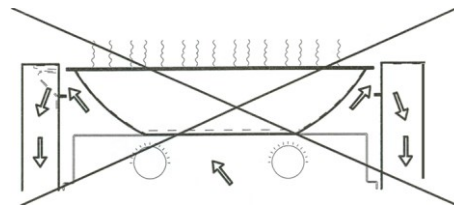
Wenn die Absaugung gestört ist, können unangenehme Gerüche entstehen.

- ▶ Achten Sie auf die passende Auswahl der Kochgeräte. Siehe Bilder unten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Teile des oberen Absaugbereiches komplett montiert sind.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett aufgelegt ist.

Gerätetyp  
'd3'



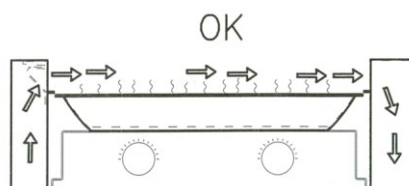
↑ RICHTIG



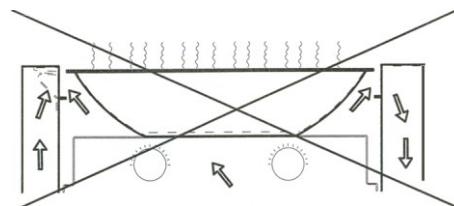
↑ FALSCH

Die **acs**<sup>®</sup>- Randabsaugungen sind bei Gerätetyp 'd3' so angelegt, dass die entstehenden Dämpfe 3-seitig abgesaugt werden; Absaugung vorn links / rechts oder beidseitig sowie hinten.

Gerätetyp  
'ec'



↑ RICHTIG



↑ FALSCH

Bei Gerätetyp 'ec' ist die Absaugung (Push & Pull-System) so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen von einem quer verlaufenden Luftstrom erfasst und in die Seitenwange abgesaugt werden.

### 7.3 Speisen auf dem Schneidebrett frisch zubereiten

Beispiel  
'ec'



- Bereiten Sie Speisen auf dem Schneidebrett frisch zu.



#### Anwendertipp

Bei nicht aufgelegtem Schneidebrett können unangenehme Gerüche entstehen, da die Absaugung gestört ist.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett aufgelegt ist. Eine kurzzeitige Entnahme des Schneidebrettes zum Reinigen stört nicht.

### 7.4 Gerät elektrisch ein- und ausschalten

Beispiel  
1500 d3



- 1 EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige
- 2 230 V — Schutzkontakt-Steckdose
- 3 400 V — CEE-Steckdose

- Schalten Sie das Gerät am 'EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige' auf EIN.  
■ Grüne Kontrollleuchte leuchtet.

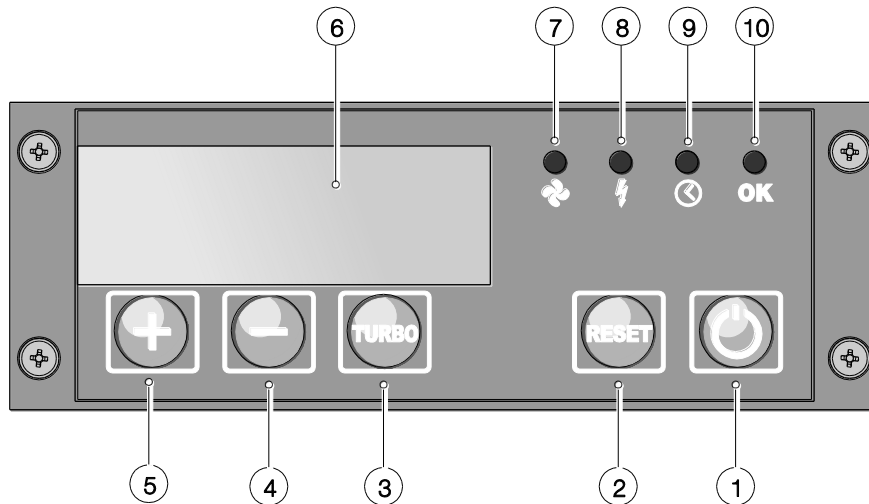


#### Anwendertipp

- ▶ Wir empfehlen, die **Absaugung nach Beendigung des Kochvorganges** noch **10 Minuten nachlaufen zu lassen**, damit sich die durch Restwärme aufsteigenden Wrasen nicht in der Umgebung verbreiten können.

## 7.5 Elektronische Lüftersteuerung (Option)

### 7.5.1 Bedienfeld



#### Taste

- 1 EIN/AUS
- 2 RESET
- 3 TURBO
- 4 Lüftungsintensität verringern, Stufen 4 bis 1
- 5 Lüftungsintensität erhöhen, Stufen 1 bis 4

#### Anzeige

- 6 LED Display
- 7 LED Lüfter Störung, rot = Alarm
- 8 LED Plasma Störung, rot = Alarm
- 9 LED Verbrauchszeit Filter überschritten, rot = Alarm
- 10 LED OK, grün = störungsfrei

### 7.5.2 Einschalten / Ausschalten



- EIN/AUS-Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige am air-cleaning-system **acs**® EIN schalten.  
■ Steuerung ist im STANDBY.



- Taste **EIN/AUS** (1) drücken.  
■ Bei störungsfreiem Betrieb leuchtet die LED OK grün.  
■ Die Absaugung startet in der niedrigsten Lüfterdrehzahl, Stufe 1.



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

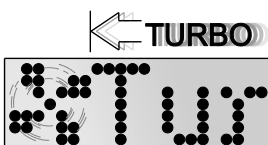
- Taste **EIN/AUS** drücken zum Ausschalten.  
■ Die Anzeige erlischt. Das Display ist schwarz.

### 7.5.3 Intensität der Lüftung einstellen



#### Intensität einstellen, Stufen 1 bis 4

- Drücken Sie die Taste PLUS (5), um die Stufe zu erhöhen.  
Drücken Sie die Taste MINUS (4), um die Stufe zu verringern.  
■ Im Display erscheinen die angewählte Stufe und das Lüftersymbol.



TURBO ist die höchste Stufe der Intensität zur Lüftung.

#### TURBO einstellen

- Drücken Sie die Taste TURBO (3).  
■ Im Display erscheinen das Lüftersymbol sowie TURBO.



- Nach 5 Minuten schaltet der Lüfter auf die zuletzt angewählte Intensität des Ventilators zurück.

## 7.5.4 Hinweise zur Störungsbehebung



### WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Reparaturarbeiten nur durch Fachkräfte ausführen lassen.
- ▶ Jeglicher Eingriff in das Gerät 'Plasmagenerator' ist unzulässig.



Bei Störung ertönt ein akustischer Dauerton.

- Taste **EIN/AUS** (1) drücken.
- Die Lüftersteuerung ist ausgeschaltet.



- Drücken Sie die RESET-Taste.
- Der akustische Dauerton erlischt.

- Beheben Sie die Störung oder veranlassen Sie die Reparatur durch eine Fachkraft.

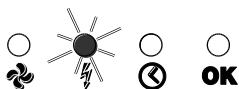
## 7.5.5 Meldungen sowie Maßnahmen zur Behebung von Störungen

Eine Störung wird im Display angezeigt. Wenn mehrere Störungen gleichzeitig anliegen, dann wird die Störung mit der höchsten Priorität angezeigt. Die Störungsanzeige verdrängt die Betriebsanzeige des Lüfters. Die Störungen (7), (8), (9) leuchten solange, bis diese behoben und quittiert werden.



### Kontrollieren Sie mögliche Fehler:

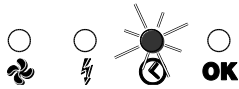
- Ist das Technikfach geschlossen?
- Sind die Filter im Technikfach frei von irgendwelchen Gegenständen?
- Sind die Eisfink-Aktivkohlefilter korrekt eingelegt?
- Sind im Bereich der Luftzufuhr die Hochleistungs-Fettscheider, Fettauffangschalen und Filtermatten korrekt montiert?
- Ist der Lüfter defekt?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



### Kontrollieren Sie mögliche Fehler:

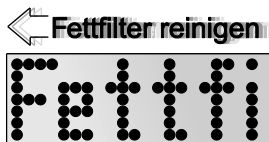
- Ist das Technikfach geschlossen?
- Ist der Stecker des Radialgebläses / Plasmagenerators eingesteckt?
- Sind die Aktivkohlefilter korrekt platziert?

## 7.5.6 Meldungen infolge überschrittener Verbrauchszeiten



Wenn die Verbrauchszeit überschritten ist:

- Die rote LED Verbrauchszeit leuchtet.
- Ein akustischer Dauerton ertönt.
- Der Anzeigetext im Display weist auf die erforderliche Maßnahme hin.



Die Zeitintervalle zur Reinigung der Hochleistungs-Fettabscheider sind maximal 12 Betriebsstunden.

### Fettfilter reinigen

- **Brandgefahr**  
Reinigen Sie die Hochleistungs-Fettabscheider und fügen diese vorschriftsgemäß mit den anderen Filterkomponenten wieder ein.
- Filtermatte bedarfsweise erneuern.

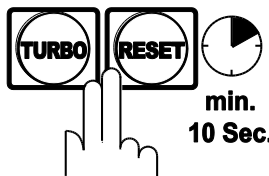


Die Zeitintervalle zur Erneuerung der Eisfink-Aktivkohlefilter sind maximal 500 Betriebsstunden. Grundsätzlich nur den in der Anzeige benannten Filtertyp verwenden.

### Eisfink-Aktivkohlefilter erneuern

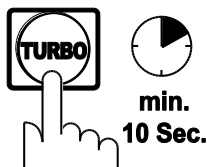
- Erneuern Sie im Technikfach die Eisfink-Aktivkohlefilter.

## 7.5.7 Verbrauchszeiten zurücksetzen, Betriebsstunden anzeigen lassen



### Die Zähler der Verbrauchszeiten zurücksetzen auf '0'

- Erledigen Sie vorschriftsgemäß die Wartungsarbeit gemäß Anzeige im Display. Setzen Sie erst danach die Meldung zurück. Hierzu:
- Drücken Sie im noch ausgeschalteten Betriebszustand gleichzeitig die Tasten TURBO und RESET, zumindest 10 Sekunden.  
| Die vorab angemahnten Zähler sind auf jeweils Zählerstand '0'.



### Betriebsstunden anzeigen lassen

- Drücken Sie die Taste TURBO und halten Sie diese zumindest 10 Sekunden gedrückt.  
| Im Display wird die Anzahl der gesamten Betriebsstunden angezeigt. Dies ist die Zeit bei eingeschalteter Lüftersteuerung. Die Anzeige kann nicht zurückgesetzt werden.

## 7.6 Nach der Benutzung das Gerät reinigen

- **Brandgefahr**  
Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch.

*Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 33*



## 8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel ‚Allgemeine Sicherheitshinweise‘.

### 8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

#### Vermeiden Sie Gefahren 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 Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- ▶ Kontrollieren Sie Heizung und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- ▶ 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.
- ▶ Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate**<sup>2</sup> durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

#### Risiken bei menschlichem Fehlverhalten bei → Ausführung mit Eisfink-Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme sowie Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie



#### **WARNUNG**

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

- ▶ Nur mit Eisfink-Aktivkohlefiltern verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören: Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Eisfink-Aktivkohlefilter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Eisfink-Aktivkohlefilter betreiben.

#### Risiken Brand



#### **Brandgefahr**

Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten sowie Fettauffangschalen verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Filterbereich täglich reinigen.

<sup>2</sup> Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

## 8.2 Reinigungsmittel für Edelstahl

---

### # Für alle Reinigungsmittel gilt:

- Halten sie die Anwendungsvorgaben des Herstellers des Reinigungsmittels ein.

### # Mechanische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

### # Chemische Reinigungsmittel für Edelstahl rostfrei

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

### 8.3 Übersicht der Maßnahmen und Intervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Nach dem Gebrauch, zumindest täglich	Allgemein <b>reinigen</b>	 Seite 36 ff.
	Oberen Bereich der Luftabsaugung reinigen:	 Seite 38
	Fettauffangschalen <b>reinigen</b> ,	 Seite 40 ff.
	Hochleistungs-Fettabscheider <b>reinigen</b> Filtermatte <b>inspizieren</b>	
Alle 7 Arbeitstage bzw. wöchentlich	Technikfach inspizieren, bedarfsweise <b>reinigen</b>	 Seite 48
Nach zumindest 500 Betriebsstunden	Eisfink-Aktivkohlefilter <b>erneuern</b>	 Seite 48, 51
monatlich	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	 Seite 12, 52
Alle 6 Monate	Elektrisches Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV Vorschrift 3, Hierbei den Fehlerstromschutzschalter prüfen lassen	 Seite 33
Nach zumindest 3000 Betriebsstunden	Bei Ausführungsart mit 'Plasmagenerator': Plasmagenerator <b>reinigen</b>	 Seite 51

## 8.4 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

---



### ACHTUNG

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

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

### # Hinweis zur laufenden Reinigung

Bei dieser Reinigung werden überwiegend abrasivfreie Reinigungsmittel eingesetzt.

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

- Allzweckreiniger
- Neutralreiniger
- Alkalische Reiniger.

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

## 8.5 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

---

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



*'Reinigungsmittel für Edelstahl', Seite 34*



### 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

## 8.6 Rollen reinigen



### ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- ▶ Bei Reinigung mit dem Dampfstrahler kann das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.
- ▶ Reinigen Sie die Rollen mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

## 8.7 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

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

### # Dichtung des Technikfaches reinigen

Die Dichtung kann bedarfsweise entnommen werden zur Reinigung.

- Reinigen Sie verschmutzte Dichtungen mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**. Anschließend mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.
- Eine entnommene Dichtung wieder korrekt einfügen in die Abdeckung des Technikfaches.

### # Schneidebrett reinigen

Beispiel  
'ec'



- Entnehmen, lauwarm abspülen und trockenreiben.
- Reinigen Sie das Schneidebrett bedarfsweise im Geschirrspüler.



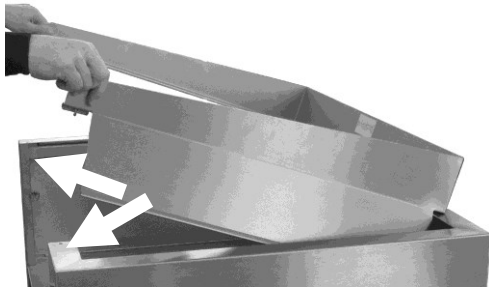
### Anwendertipp

Bei nicht aufgelegtem Schneidebrett können unangenehme Gerüche entstehen, da die Absaugung gestört ist.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett aufgelegt ist. Eine kurzzeitige Entnahme des Schneidebrettes zum Reinigen stört nicht.

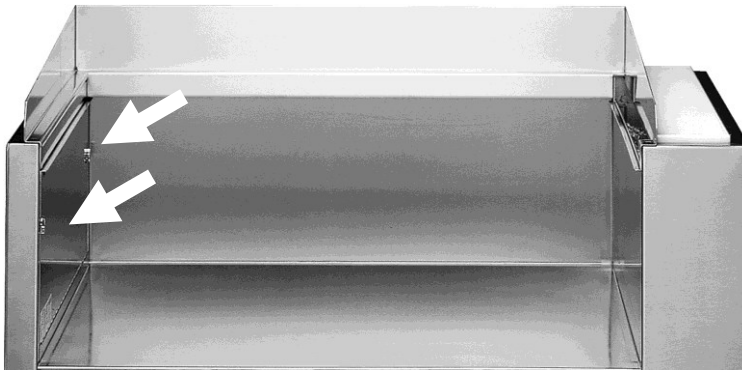
## 8.8 Hinweise zu Gerätetyp 'ec'

'ec'



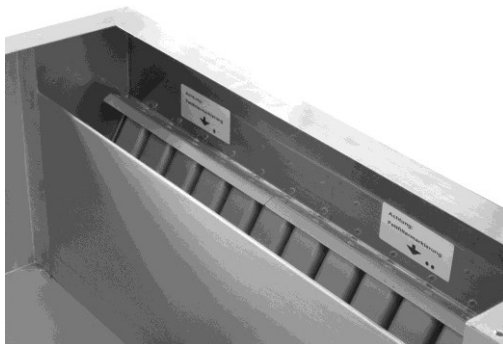
- **ACHTUNG**  
Handhaben Sie den Spritzschutz achtsam und vermeiden so Oberflächenschäden wie Kratzer.
- Spritzschutz aus Edelstahl zum Reinigen entnehmen.
- Achten Sie bei der Montage auf den passgenauen Sitz; achten Sie auf die 2x Fixierungen per Stift.

'ec'



- Öffnen Sie zum Reinigen die Abdeckung links, hierzu die Verschlüsse betätigen.
- Reinigen Sie das Teil aus Edelstahl sowie den Bereich der Luftzufuhr.

'ec'



↑ Hochleistungs-Fettabscheider



↑ Fettauffangschale




### Anwendertipp

Achten Sie auf die Anordnung der Teile. Die Montage gelingt Ihnen dann leichter.

- ▶ Entnehmen Sie die jeweils 2x Hochleistungs-Fettabscheider.
- ▶ Entnehmen Sie die 1x Fettauffangschale.

### # Hinweise zur Reinigung

Die Reinigungsintervalle richten sich nach der Intensität der Benutzung.

-  **Brandgefahr**  
Die Filterkomponenten im Ansaugbereich nach dem Gebrauch täglich reinigen.
- Die Hochleistungs-Fettabscheider sowie die Fettauffangschale reinigen mit fettlöslichem Reinigungsmittel, gründlich spülen und danach vollständig trocknen. Die Teile sind spülmaschinen tauglich.

### # Hinweise zur Montage



#### Brandgefahr

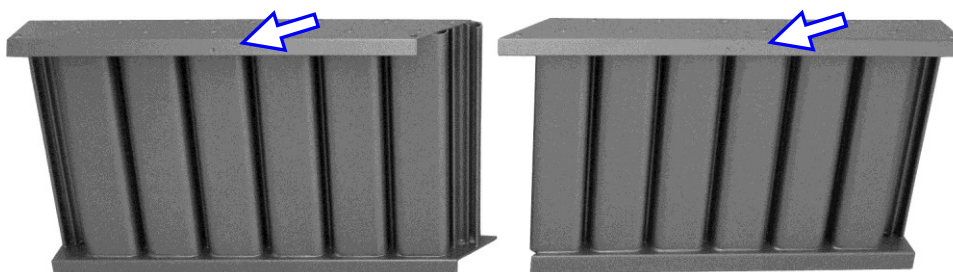
Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- ▶ Fügen Sie die Fettauffangschalen ein.
- ▶ Fügen Sie die (trockene, unverbrauchte) Filtermatte ein. Die Sichtseite ist blau.
- ▶ Fügen Sie den Fettabscheider mit **1 Punkt-Noppe** ein, danach den mit **3 Punkt-Noppen**.

Die Hochleistungs-Fettabscheider sind mit **Punkt-Noppen** gekennzeichnet. Am Gegenstück hierzu, also am Gestell des Produktes, sind ebenfalls diese Markierungen.

Das Bild zeigt beispielhaft die rechte Seite aus Bediener-sicht.

Rechte Seite  
'ec'



↑ Bestell-Nr. **61550346** (1 Punkt-Noppe)  
(keine weitere Kennzeichnung vorhanden)

↑ Bestell-Nr. **61550347** (2 Punkt-Noppe)

- Achten Sie auf vollständig getrocknete sowie unbeschädigte Teile vor dem Zusammenbau.

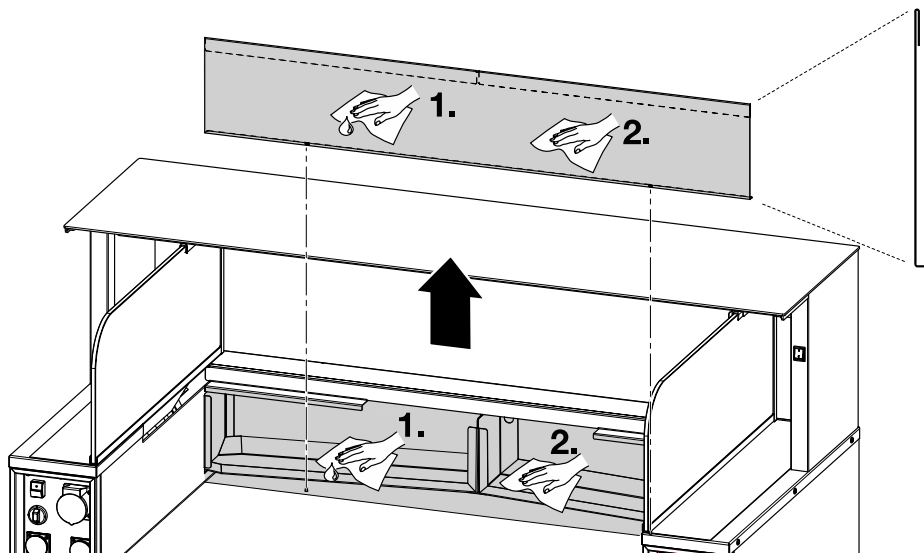
## 8.9 Kochbereich und Spritzschutz reinigen

### # Hinweis zur Vorbereitung

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

### 8.9.1 Luftkanäle reinigen

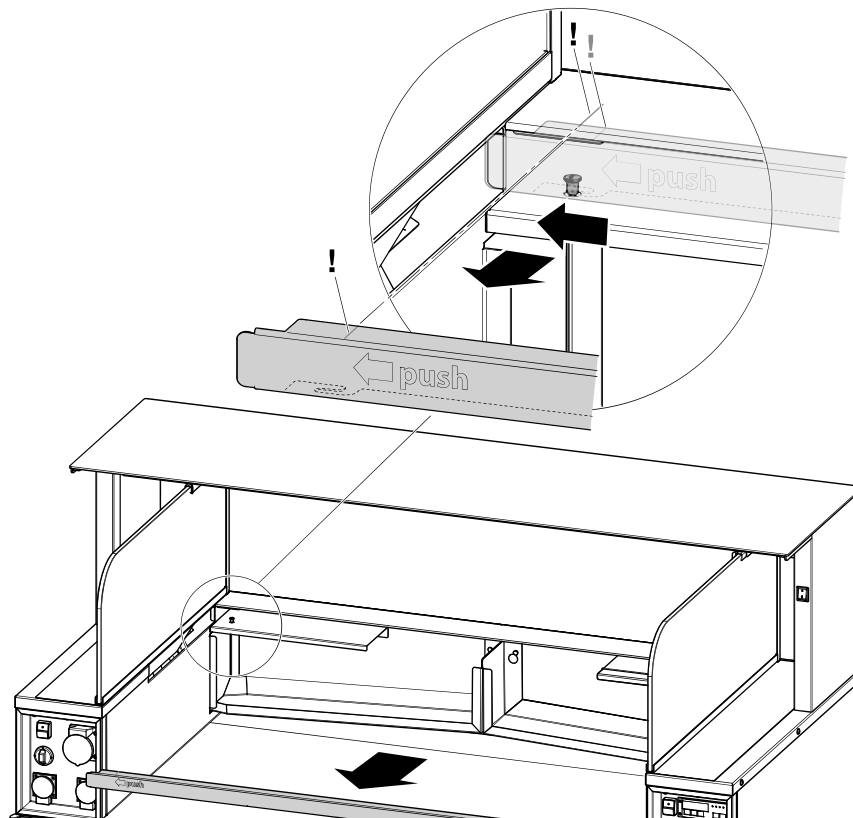
Beispiel  
'd3'



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



### # Hinweis zum abnehmbarem U-Profil am Aufsatz



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

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

### # Hinweise zu Entnahme sowie Einbau der Abdeckung

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

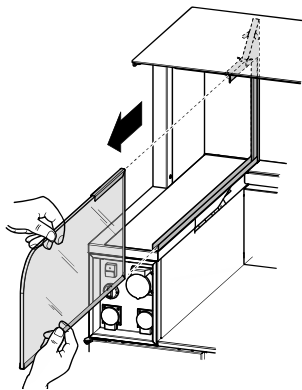
### # Hinweis zur Reinigung

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

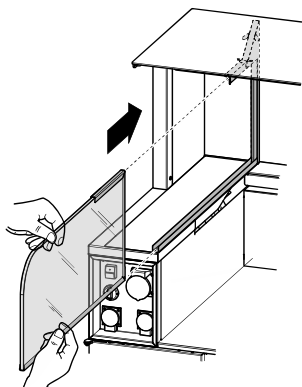
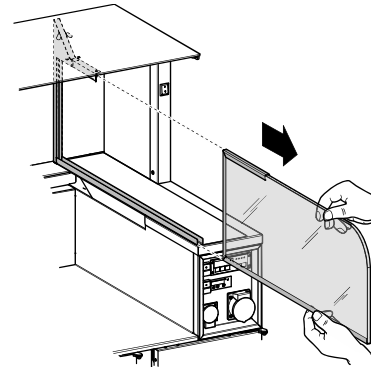
## 8.9.2 Kochbereich reinigen

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

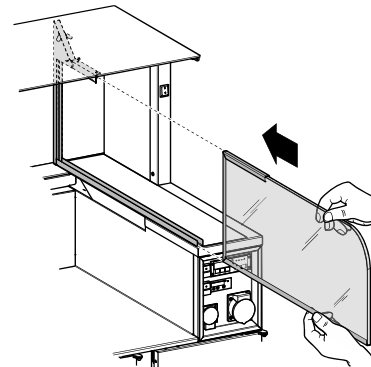
### 8.9.3 Spritzschutz entnehmen, reinigen



- Entnehmen Sie den Spritzschutz, Hierbei beidhändig anfassen.



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



➤ **ACHTUNG**

Teile aus Verbundsicherheitsglas wie Glasflächen üblicherweise reinigen.

➤ **ACHTUNG**

Achten Sie auf die korrekte Lage und den Zustand der Kunststoffprofile, bedarfsweise erneuern; Bestell-Nr. **37160605** /Meterware

# **HINWEIS**

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



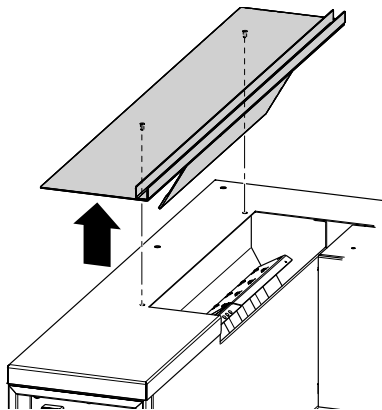
*Kapitel 'Fügen Sie die Teile wieder ein', Seite 46*

## 8.10 Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen reinigen ...

➤ **⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr**

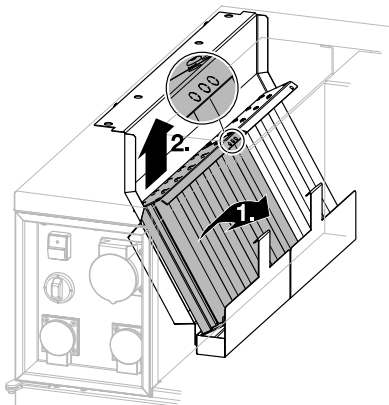
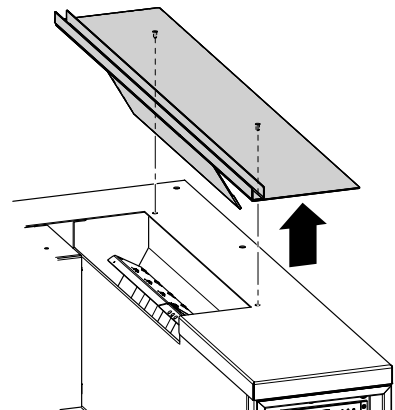
Das Gerät vor Reparatur, Wartungs- und Reinigungsarbeiten elektrisch freischalten; hierzu den Netzstecker abziehen.

### 8.10.1 Entnehmen Sie die Teile



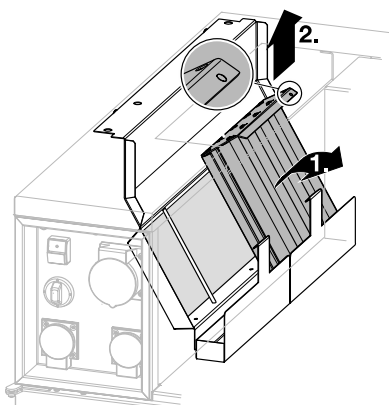
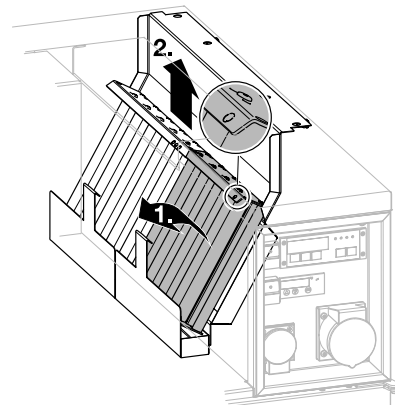
#### # Abdeckung entnehmen

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

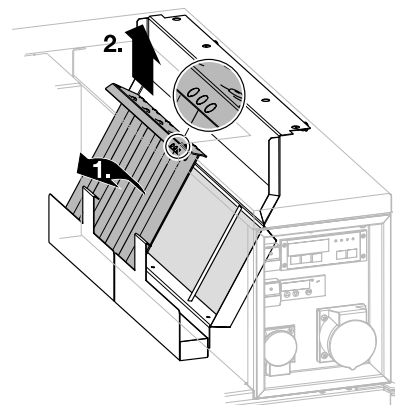


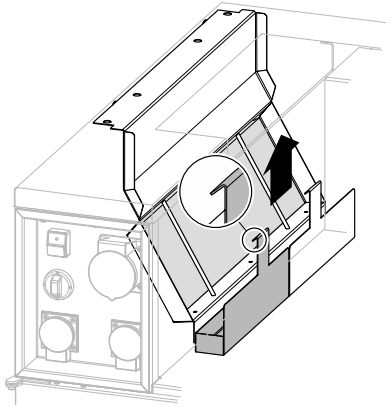
#### # Hochleistungs-Fettabscheider entnehmen

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



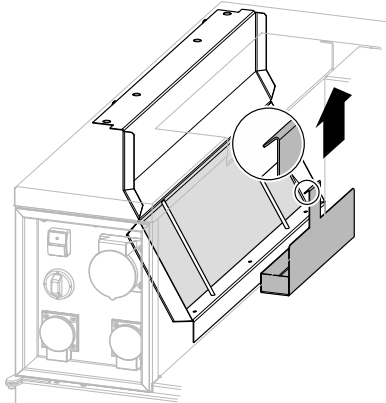
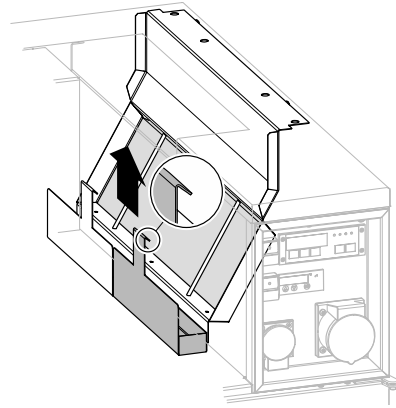
- Wiederholen Sie dies mit dem hinteren Filter.



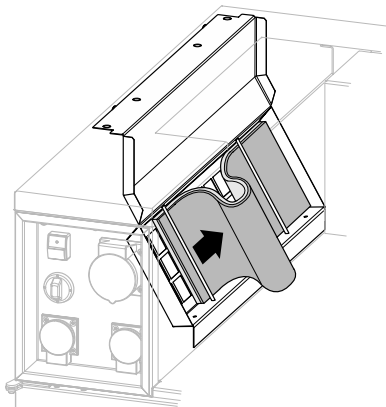
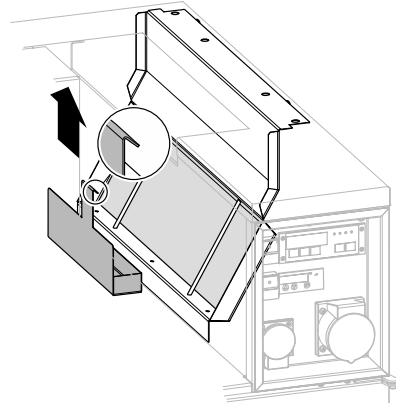


**# Fettauffangschalen entnehmen**

- **HINWEIS**  
Fett nicht verschütten, ansonsten ist erheblicher Mehraufwand an Reinigungsarbeiten erforderlich. Eine Grundreinigung des Technikfaches wäre erforderlich.
- Fassen Sie die vordere Fettauffangschale am Griff und ziehen diese senkrecht nach oben heraus.

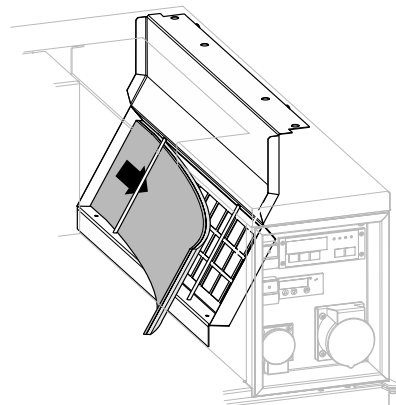
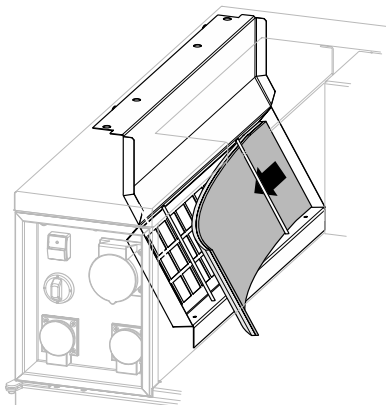
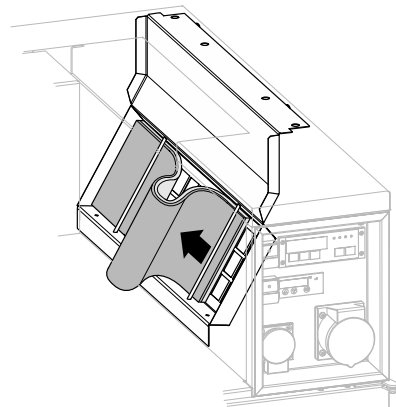


- Wiederholen Sie dies mit der hinteren Fettauffangschale. Circa 10 cm vorab nach vorn schieben.



**# Filtermatte entnehmen**

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

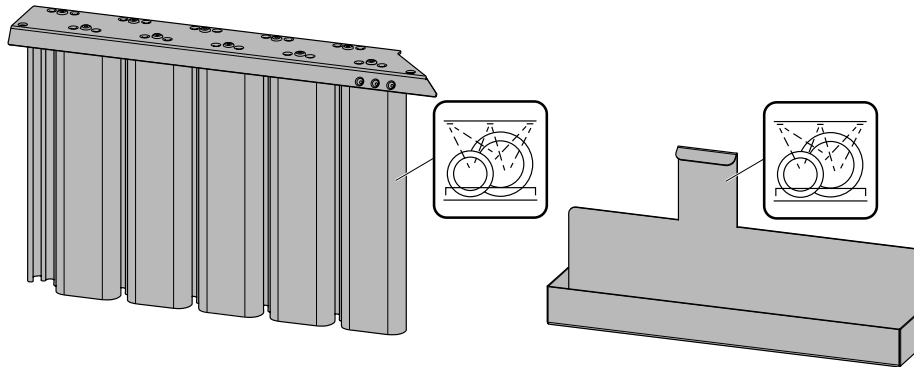


## 8.10.2 Reinigen Sie die Teile

### # Entnommene Teile aus Edelstahl reinigen

Die Teile sind spülmaschinentauglich.

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



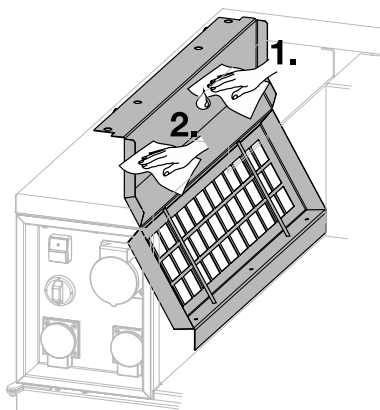
### # Filtermatte inspizieren, bedarfsweise erneuern

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

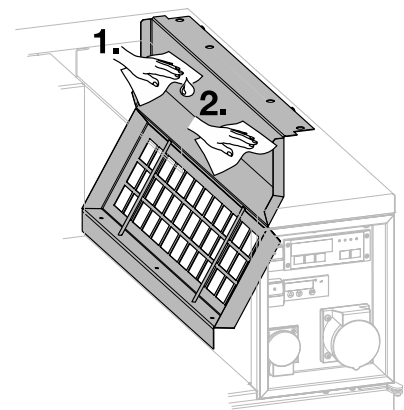
- Verbrauchte Filtermatte gehört in den Hausmüll.

Bestell-Nr. 91 70 05 15

### # Geräte-Innenseite reinigen

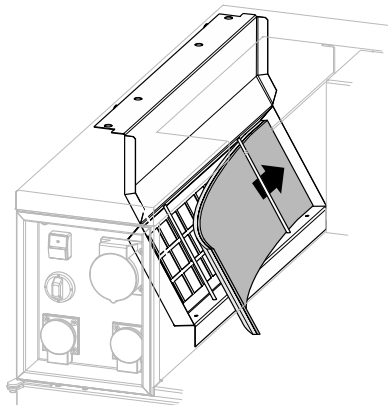


- Reinigen Sie mit einer **heißen, milden** Spümittellösung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Anschließend die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



### 8.10.3 Fügen Sie die Teile wieder ein

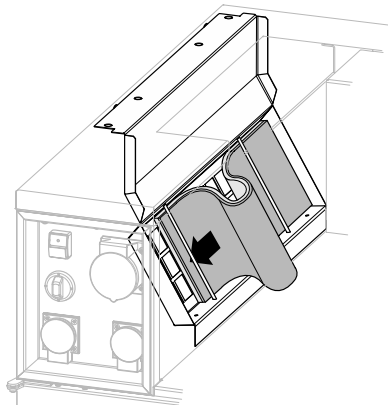
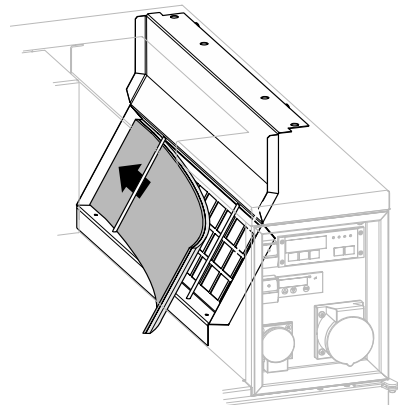
Das Einfügen der Teile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie die Entnahme.



#### # Filtermatte einfädeln

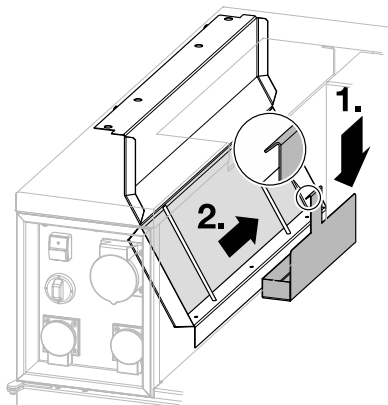
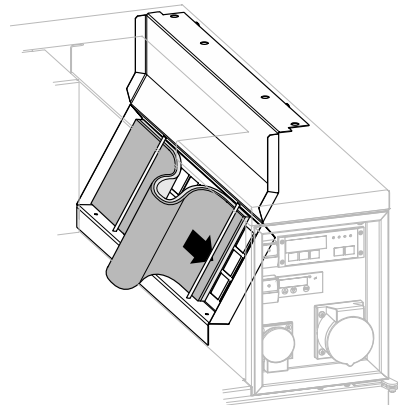
Die Sichtseite ist blau.

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



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

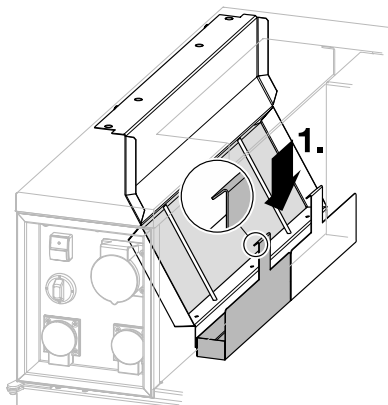
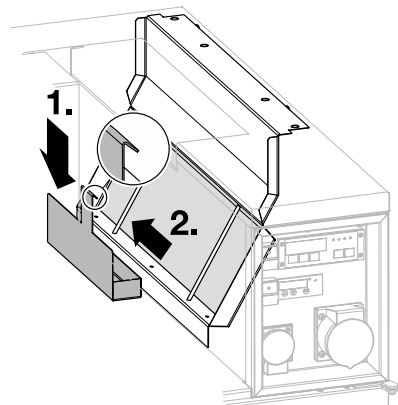
- Achten Sie darauf, dass die Filtermatte glatt anliegt.



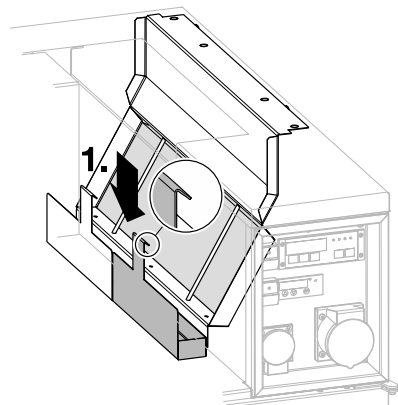
#### # Fettauffangschalen einbauen

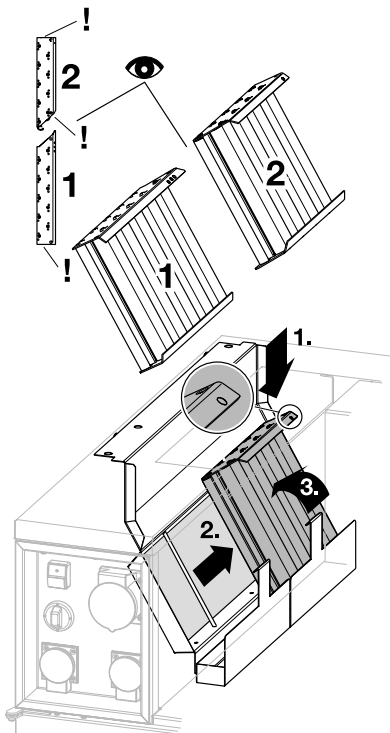
- Fassen Sie die Fettauffangschale an der Griffkante und schieben diese senkrecht nach unten ein bis auf Anschlag.

- Und schieben Sie diese nach hinten bis auf Anschlag.



- Setzen Sie die weitere Fettauffangschale vorn ein.

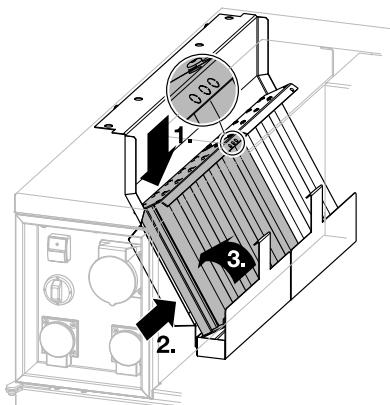
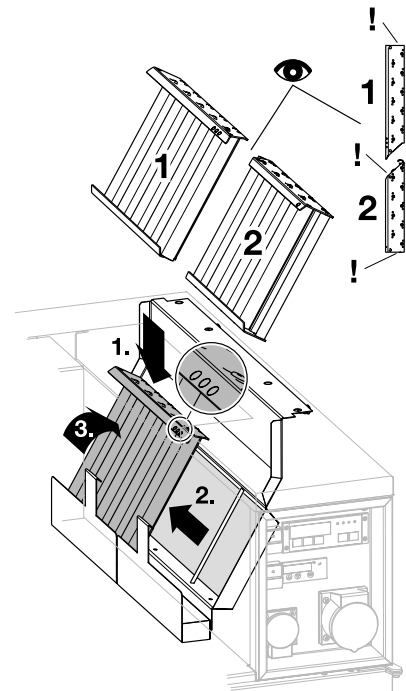




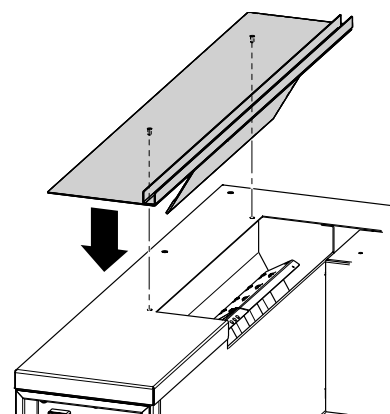
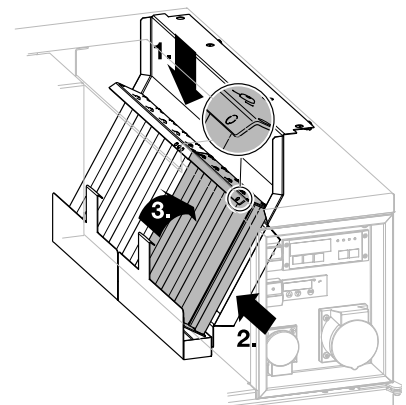
### # Hochleistungs-Fettabscheider einbauen

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

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

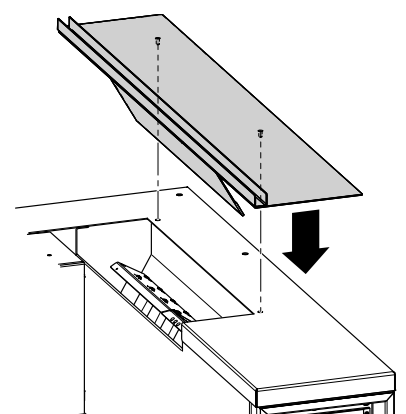


- Setzen Sie den vorderen Fettabscheider ein. Hierbei nach vorn schieben, oben schwenken bzw. seitlich drücken auf Anschlag.
- Achten Sie darauf, dass die Fettabscheider bündig anliegen.



### # Abdeckung einbauen

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



### # Seitlichen Spritzschutz wieder einsetzen

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



*Kapitel 'Spritzschutz entnehmen, reinigen', Seite 42*

## 8.11 Technikfach inspizieren, bedarfsweise reinigen



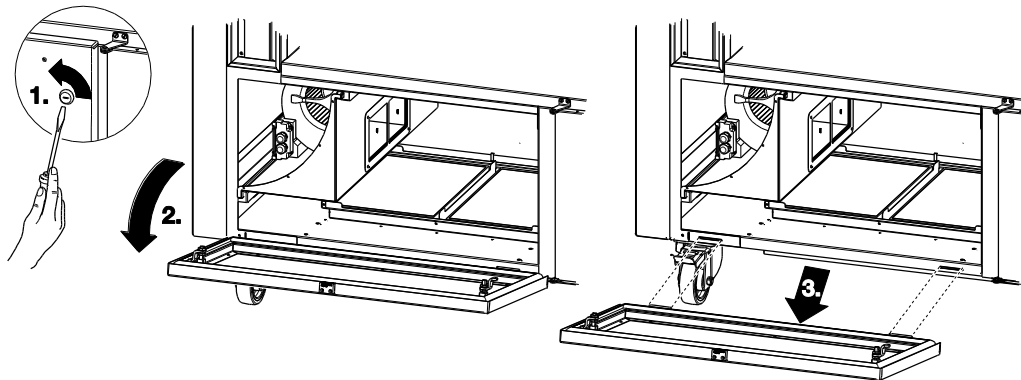
### WARNUNG

**Rotierende Teile.** Das Lüfterrad des Radialgebläses dreht sich im elektrisch eingeschalteten Betriebszustand.

- ▶ Vor dem Öffnen des Technikfaches das Gerät elektrisch ausschalten und vom Stromnetz trennen.

### 8.11.1 Technikfach inspizieren, reinigen, Filter erneuern

#### # Hinweise zum Öffnen und Schließen



- ▶ Öffnungswinkel circa 70 bis 90 °, Abdeckung einfach entnehmen bzw. einstecken.

#### # Technikfächer hinsichtlich Verunreinigungen inspizieren

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

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

#### # Hinweis zur Schnell-Reinigung

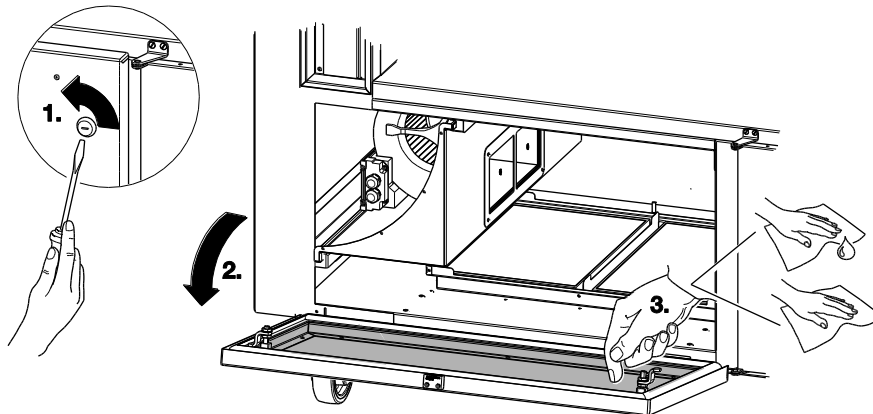
- ▶ Reinigen Sie die verunreinigten Oberflächen aus Edelstahl mit einem **heißen** und **leicht getränktem Tuch** mit **milder** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

#### # Hinweis zur professionellen Reinigung

- ▶ Aktivkohlefilter entnehmen.
- ▶ Entnehmen Sie bedarfsweise das Radialgebläse, hierzu an den Führungen entlang herausziehen und auf einer weichen Unterlage ablegen.
- ▶ Reinigen Sie die **Oberflächen im Technikfach** mit einer **heißen, milden** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



- Die Dichtungen der Abdeckungen können zur Reinigung entnommen werden. Achten Sie auf die korrekte Einbaulage, Dichtungsenden unten.



### ⚠ GEFAHR

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Vor Entfernen der Lüftereinrichtung Netzstecker ziehen.

- Ziehen Sie den Stecker des Radialgebläses / Plasmagenerators ab. Anschließend mit der Verschlusskappe verschließen.
- Ziehen Sie die Baugruppe mitsamt Radialgebläse nach vorn heraus.
- Beseitigen Sie die Fettspuren. Anschließend trocken abreiben.
- Reinigen Sie die verunreinigten **Oberflächen am Radialgebläse** mit einem **heißen und leicht getränkten Tuch** mit **milder** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.
- Einbau in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

### # Hinweise zum Inspizieren und Erneuern der Aktivkohlefilter

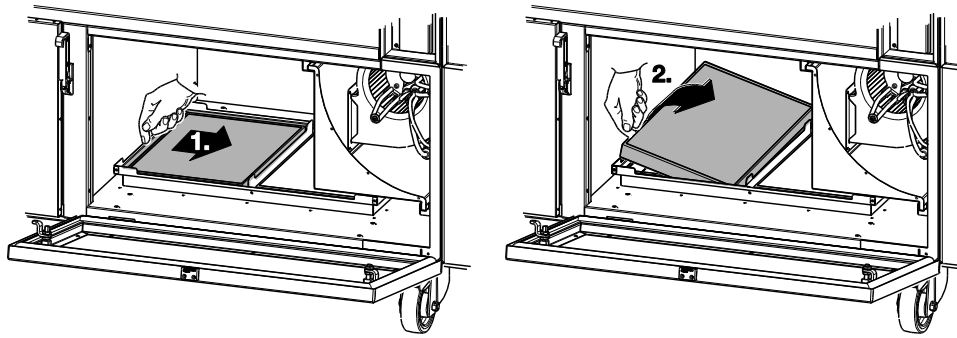


#### Anwendertipp

Die Verwendungsdauer des Eisfink-Aktivkohlefilters ist abhängig von der Art der Wrasen und dem Grad der Fettbelastung. Den Verschmutzungsgrad des Aktivkohlefilters kann man auch optisch nicht einschätzen. Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden.

- ▶ Wir empfehlen, die Eisfink-Aktivkohlefilter zumindest **nach 500 Betriebsstunden** zu **erneuern**. Erneuern Sie die Filter bei störenden Gerüchen vorzeitig.
- ▶ Erneuern Sie die Aktivkohlefilter stets komplett.
- ▶ Aktivkohlefilter umweltgerecht entsorgen, gehört in den Hausmüll.

Beispiel



- Zum Entnehmen eines Aktivkohlefilter diesen seitlich antippen, nach oben ankippen bzw. drehen.
- Achten Sie beim Einsetzen des Aktivkohlefilters in die muldenartige Aufnahme auf korrekten Sitz.

Detail  
'd3'



**Bestell-Nr. 37252208**, Anzahl abhängig vom Gerätetyp

Detail  
'ec'



**Bestell-Nr. 37252208**, Anzahl abhängig vom Gerätetyp

- **⚠ Brandgefahr**  
Trocknen Sie einen feuchten Eisfink-Aktivkohlefilter nie im Backofen oder Trockner, ansonsten besteht Brandgefahr. Lassen Sie den Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen.

## 8.11.2 Bei Gerätetyp 'd3' mit 'Plasmagenerator'/Option

### 8.11.2.1 Eisfink-Aktivkohlefilter erneuern nach zumindest 500 Betriebsstunden

#### **WARNUNG**



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

- ▶ Nur mit Eisfink-Aktivkohlefiltern verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Eisfink-Aktivkohlefilter erneuern **nach zumindest 500 Betriebsstunden**.
- ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keine Gegenstände auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Eisfink-Aktivkohlefilter betreiben.

#### ▶ **Brandgefahr**

Trocknen Sie einen feuchten Eisfink-Aktivkohlefilter nie im Backofen oder Trockner, ansonsten besteht Brandgefahr. Lassen Sie den Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen.



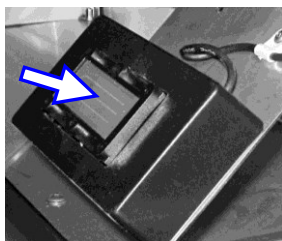
#### **Anwendertipp**

Die Verwendungsdauer des Eisfink-Aktivkohlefilters ist abhängig von der Art der Wrasen und dem Grad der Fettbelastung. Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden.

- ▶ Erneuern Sie den Filter vorzeitig bei störenden Gerüchen. Wir empfehlen, die Eisfink-Aktivkohlefilter zumindest **nach 500 Betriebsstunden zu erneuern**.
- ▶ Aktivkohlefilter umweltgerecht entsorgen, gehört in den Hausmüll.

### 8.11.2.2 Zumindest alle 3.000 Betriebsstunden den Plasmagenerator reinigen

Detail



Ausbleibende Reinigung der Elektrode am Plasmagenerator kann unangenehmen Geruch beim Gebrauch des Gerätes infolge Funktionsstörung bewirken.

- ▶ Reinigen Sie die Elektrode am Plasmagenerator; **zumindest alle 3.000 Betriebsstunden**. Hierzu ein kratzfreies Tuch verwenden. Bedarfsweise etwas alkoholhaltige Flüssigkeit verwenden, anschließend trocken reiben.

### 8.12 Gerät bedarfsweise desinfizieren

---

- Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

### 8.13 Gerät trocken in Bereitschaft halten

---

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

### 8.14 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung

---

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

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



*Kapitel 'Produktkennzeichnung', Seite 14*

## 9 Störung – Was tun?

### 9.1 Hinweise zur Störungsbehebung


---



#### **WARNUNG**

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ▶ Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- ▶ Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.
- ▶ Jeglicher Eingriff in das Gerät 'Plasmagenerator' ist unzulässig.

-  **Funktionsstörung nach Stromunterbrechung möglich.** Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz. Anschließend die Geräte wieder einschalten.

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

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Kochgeräte funktionieren nicht	Stecker nicht eingesteckt	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Anschlussstecker einstecken.</li> <li># Bedienpersonal</li> </ul>
Steckdosen funktionieren nicht <b>acs® 1100 d3 32 A</b> <b>acs® 1500 d3</b>	Sicherungsautomat hat ausgelöst	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤  <b>Elektrogefahr</b> Zustand kontrollieren. Sicherungsautomat für die Steckdosen ist rechts oben, hinter der Aufnahme für die elektrischen Anschlussstecker.</li> <li># Elektrofachkraft</li> </ul>
'EIN/AUS-Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige' leuchtet nicht	Gerät ist elektrisch nicht korrekt angeschlossen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Elektrischen Anschluss kontrollieren. Gerät wieder einschalten.</li> <li># Bedienpersonal</li> </ul>
	(Die Leitungsschutzschalter befinden sich: bei <b>acs® 1100 d3 32 A</b> links hinter der Schalterblende, bei <b>acs® 1500 d3</b> rechts hinter der Schalterblende.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤  <b>Elektrogefahr</b> Zustand kontrollieren.</li> <li># Elektrofachkraft</li> </ul>
Rauch und Gerüche	Temperatur der Kochgeräte zu hoch eingestellt	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Temperatur auf maximal 250 °C einstellen.</li> <li># Bedienpersonal</li> </ul>
	Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen, Filtermatten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤  <b>Brandgefahr</b> Zustand kontrollieren</li> <li> <i>Seite 33 ff.</i></li> <li># Bedienpersonal</li> </ul>
	Absaugung und Umluftreinigung gestört.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zustand kontrollieren</li> <li># Bedienpersonal</li> </ul>
	Elektrode am Plasmagenerator verunreinigt	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reinigen.</li> <li> <i>Seite 51</i></li> <li># Bedienpersonal</li> </ul>
Meldung am Display der elektronischen Lüftersteuerung	Bei Gerätetyp 'ec' im Technikfach ist die herstellerseitig korrekt eingestellte Bodenöffnung, befindet sich links am Boden des Technikfaches.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zustand kontrollieren. Ggf. einstellen.</li> <li> <i>Siehe unten</i></li> <li># Bedienpersonal</li> </ul>
	Vielfältig	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reinigen.</li> <li> <i>Seite 29</i></li> <li># Bedienpersonal</li> </ul>

### # Hinweis zur Fehlerbehebung bei Gerätetyp 'ec'

Die herstellereitige Einstellung der Bodenöffnung bei Gerätetyp 'ec' ist mit der „Einstellmarke“ gekennzeichnet; befindet sich links am Boden des Technikfaches.



↑ **FALSCH**



↑ **RICHTIG**

- Achten Sie auf eine versatzfreie „Einstellmarke“, erforderlichenfalls die Bodenöffnung richtig einstellen.

### 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 Eisfink Vertragspartner oder den Eisfink Werkskundendienst.

## 9.2 Hinweis zur Entsorgung

---



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



#### WARNUNG

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

- ▶ Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Türverschluss.
-

## 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 Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG. Beispielsweise sind Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller
- Filtermatte
- Eisfink-Aktivkohlefilter

## 11 Auszug aus den EU-Konformitätserklärungen

Hiermit erklärt die Firma Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG, dass sich das Produkt

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| • varithek® acs® 1100 d3 | • varithek® acs® 600 ec  |
| • varithek® acs® 1500 d3 | • varithek® acs® 1000 ec |

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

## 12 Register

Absaugung .....	16, 17, 18, 26, 27, 28, 53	Gerätetyp 'ec' .....	13, 17, 53, 54
<b>acs® 1000 ec</b> .....	1, 26	Hochleistungs-Fettabscheider	12, 18, 19, 38, 39, 45, 53
<b>acs® 1100 d3</b> .....	1, 20, 26, 53	Hustenschutz .....	15, 16, 19
acs® 1500 d3 .....	1, 20, 53	Lenkrollen .....	16, 17, 19, 22, 23
<b>acs® 600 ec</b> .....	1, 25, 26	Plasmagenerator .....	18, 51, 52, 53
Aktivkohlefilter .....	13, 18, 51, 55	Produktkennzeichnung .....	12, 13, 52
ausschalten .....	7, 25, 28, 48	Programme	
Befeuchten .....	29	Garen mit Kammertemperatur .....	30, 31, 32
Befeuchten und anbraten .....	29	Push & Pull-System .....	17, 18, 27
Beleuchtung .....	19, 24	Radialgebläse .....	17, 18, 19, 49
Edelstahl .....	19, 36, 38	Reinigen .....	22, 32, 37, 38, 51, 53
einschalten .....	24, 52	Rollen .....	23, 24, 37, 55
Einstellmarke .....	13, 15	Schneidebrett .....	17, 27, 28, 37
Fettauffangschale .....	38, 39	Spritzschutz .....	16, 17, 19, 20, 38
Filtermatte .....	45, 46, 55	Stromversorgung .....	6
Friteuse .....	26	Technikfach .....	10, 12, 16, 17, 37, 48
Garen mit Kammertemperatur .....	29, <b>30, 31, 32</b>	Umluftreinigung .....	1, 18, 53
Garen mit Kerntemperatur .....	29	Zubehör .....	7, 9, 25
Gerätetyp 'd3' .....	16, 51		

## 13 Kontaktanschrift

Hersteller:

Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG  
 Ernst-Abbe-Straße 9  
 D 72770 Reutlingen  
 Tel +49 (0) 7121 518-0  
 FAX +49 (0) 7121 518-302  
 E-Mail [info@eisfink.de](mailto:info@eisfink.de)  
[www.eisfink.de](http://www.eisfink.de)

Zuständig für Vertrieb sowie Service:

Rieber GmbH & Co. KG  
 Hoffmannstraße 44  
 D 72770 Reutlingen  
 Tel +49 (0) 7121 518-0  
 FAX +49 (0) 7121 518-302  
 E-Mail [info@riever.de](mailto:info@riever.de)  
[www.riever.de](http://www.riever.de)