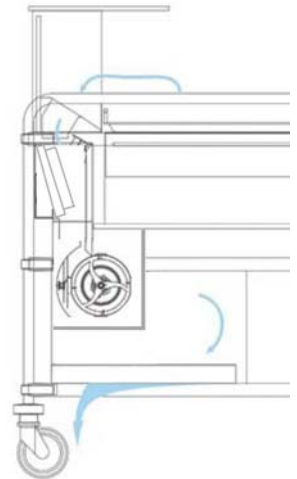




acs® 1100 d3



acs® 1500 d3



varithek® acs® 1100 d3

varithek® acs® 1500 d3

air-cleaning-system acs®

- filtert Dämpfe und Wrasen geruchsneutral
- mit integrierter Randabsaugung und Umluftreinigung zur Speisenausgabe

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

Original-Betriebsanleitung

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

Die grundsätzliche Aufgabe des patentierten air-cleaning-system **acs**® 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.

Die **acs**®- Randabsaugungen sind so angelegt, dass die entstehenden Dämpfe 3-seitig abgesaugt werden und damit ein optimales Luftreinigungs-Ergebnis erzielt wird.

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Revisionsauflistung | 3 |
| 2 | Wichtige Hinweise | 3 |
| 2.1 | Gebrauch der Anleitung | 3 |
| 2.2 | Hinweis auf für diese Geräte erteilte Schutzrechte | 4 |
| 2.3 | Darstellungskonventionen im Text | 4 |
| 2.4 | Aufbau der Sicherheitshinweise | 4 |
| 3 | Gerätebeschreibungen | 5 |
| 3.1 | Benennung | 5 |
| 3.2 | Technische Daten | 7 |
| 4 | Verwendungszweck | 8 |
| 5 | Allgemeine Sicherheitshinweise | 9 |
| 5.1 | Grundsätzliche Verhaltensweisen | 9 |
| 5.2 | Zum Gebrauch von Elektrogeräten | 9 |
| 5.3 | Pflichten des Betreibers | 10 |
| 5.4 | Qualifikation des Personals | 11 |
| 5.5 | Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen | 11 |
| 5.6 | Gerätespezifische Sicherheitshinweise | 12 |
| 5.7 | Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften | 15 |
| 5.8 | Hinweis zum Verhalten im Notfall | 15 |
| 6 | Vor dem ersten Benutzen | 16 |
| 6.1 | Transport | 16 |
| 6.2 | Inbetriebnahme | 18 |
| 7 | Gebrauch | 19 |
| 7.1 | Sicherheitshinweise zum Gebrauch | 19 |
| 7.2 | Anwendertipp betreff Absaugung der Dämpfe und Wrasen | 20 |
| 7.3 | Geräte (Zubehör) elektrisch ein /ausschalten | 20 |
| 7.4 | Nach der Benutzung das Gerät reinigen | 21 |
| 8 | Reinigung, Wartung und Pflege | 21 |
| 8.1 | Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege | 21 |
| 8.2 | Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus | 22 |
| 8.3 | Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen | 22 |
| 8.4 | Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen | 23 |
| 8.5 | Dichtung des Technikfaches reinigen | 23 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 8.6 | Spritzschutz sowie Ablagefläche reinigen /Option | 23 |
| 8.7 | Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen und Filtermatten reinigen..... | 24 |
| 8.8 | Luftkanäle inspizieren und bedarfsweise reinigen | 25 |
| 8.9 | Technikfach reinigen | 26 |
| 8.10 | Rollen reinigen | 29 |
| 8.11 | Gerät bedarfsweise desinfizieren | 29 |
| 8.12 | Gerät trocken in Bereitschaft halten | 29 |
| 9 | Störung – Was tun? | 29 |
| 9.1 | Hinweise zur Störungsbehebung..... | 29 |
| 9.2 | Hinweis zur Entsorgung | 31 |
| 10 | Haftung und Gewährleistung | 31 |
| 11 | Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen..... | 32 |
| 12 | Kontaktanschrift..... | 32 |

1 Revisionsauflistung

| Revision | Änderung |
|------------|------------|
| 2013-03-06 | Neuausgabe |
| | |
| | |
| | |

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

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



WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- ▶ 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 geäußelter 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.

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

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

- 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 GEFÄHR - 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“.



GEFÄHR!

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 Gerätebeschreibungen

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion der Geräte.

3.1 Benennung

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

acs®
1500d3



- 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 sowie Stromschlüsse für die Kochgeräte
- 4 Bereiche der Absaugung → 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen
- 5 Hustenschutz-Aufsatz inclusive Abstellfläche zur Speisenausgabe → Option
- 6 Spritzschutz, 3-seitig
- 7 Kochgeräte → Option Zubehör

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

Kochgeräte

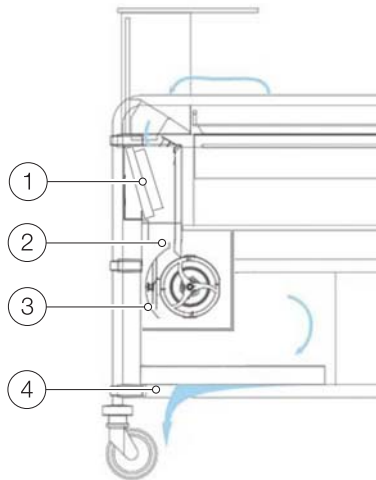


Anwendertipp

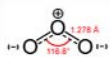
Nur maßlich passende Kochgeräte verwenden.

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

Absaugung und Umluftreinigung

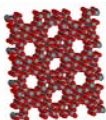


- 1 Hochleistungs-Fettabscheider
- 2 Fettauffangschalen, herausnehmbar
- 3/4 Radialgebläse, kombiniert mit
Ausführungsart A: Plasmagenerator und Aktivkohlefilter oder
Ausführungsart B: Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse plus Aktivkohlefilter



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.



Der **Zeolith-Filter** kommt namentlich von Zeolithe (Stoffgruppe). Je nach Strukturtyp ergibt sich dadurch eine Struktur aus gleichförmigen Poren und/oder Kanälen, in denen Stoffe adsorbiert werden können. Zeolithe gehören zu den wichtigsten Katalysatoren, Materialien zur Trennung von chemischen Substanzen.

Hustenschutz-Aufsatz /Option

- Standard: 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl.
- Option: Hustenschutz-Aufsatz inclusive Abstellfläche zur Speisenausgabe aus Verbundsicherheitsglas /Nicht nachrüstbar



- 1 Ablagefläche zur Ausgabe von Speisen → Material aus Sicherheitsglas
- 2 EIN/AUS- Wippschalter für die Beleuchtung
- 3 3-seitiger Spritzschutz → 3-teilig, abnehmbar zur Reinigung; Material Chromnickelstahl, optional Verbundsicherheitsglas

3.2 Technische Daten

| | | |
|--|--|--|
| Nennspannung / Netzfrequenz | 3N AC 400V 50/60Hz, | |
| Elektro-Anschluss | CEE-Stecker 16 / 32 A, circa 3 m Kabellänge Nur an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Äquipotential-Anschluss an der Unterseite | |
| Schutzart | IP X4 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-Fettabscheider (100%-flammdurchschlagsicher) mit Zyklon [®] -Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95%), Fettauffangschalen. Desweiteren Ausführungsart A: Plasmagenerator und Aktivkohlefilter. Maximale Arbeitsplatz-Konzentration (MAK) = 30 mg O ₃ dividiert durch Luftleistung Ausführungsart B: Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse plus Aktivkohlefilter | |
| | varithek [®] acs[®] 1100 d3 | varithek [®] acs[®] 1500 d3 |
| Leistungsaufnahme | maximal 11 kW / 22 kW | maximal 22 kW |
| Elektrische Sicherung | Bei 16 A : bauseitige Sicherung erforderlich. Nur Geräte mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V oder 230 V Bei 32 A : Sicherungsautomat ist im Gerät | 32 A : Sicherungsautomat ist im Gerät |
| Zulässige Zuladung | maximal 80 kg | maximal 120 kg |
| Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591 | Umluft 1150 m ³ pro Stunde | Umluft 1250 m ³ pro Stunde |
| Außenmaße (L x B x H) circa | 1000 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 | circa 115 kg | circa 155 kg |
| Emissionsschalldruckpegel | L _{pa} ≤ 70 dB(A) | L _{pa} ≤ 70 dB(A) |

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



Siehe Typenschild, Katalog, Prospekt

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem 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 jeweils zu beachten.
- Das patentierte **air-cleaning-system[®]** (acs[®]) erfasst die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen wo sie entstehen, um sie dann anhand eines ausgeklügelten Filtersystems zu reinigen und anschließend wieder geruchsneutral in den Raum zurückzuführen.
- Die Ausführungsart 'Plasmagenerator und Aktivkohlefilter' ist vorgesehen bei hohem Bedarf zur Neutralisierung von Gerüchen, wie bei größeren Geräten.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Nur maßlich passende Geräte wie die Kochmodule des Rieber varithek[®]-Programms verwenden.
- varithek[®] **acs[®] 1100 d3**, Ausführung **16 A**: Nur Geräte nur mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V **oder** 230 V, ansonsten entsteht Überlastung; die elektrische Sicherung unterbricht die Stromzufuhr.
- Gerät bauseitig elektrisch absichern lassen.
- Das integrierte **air-cleaning-system acs[®]** sorgt dafür, dass die abgesaugte Luft geruchsneutral in den Raum zurückgeführt wird. Das ersetzt keine Raumluftechnische Anlage.
- Jeglicher Eingriff in das Gerät 'Plasmagenerator' ist untersagt.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.
- Nur eine Friteuse 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.
- 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.
- 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 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.

5.1 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.

5.2 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, dass die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

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

5.3 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.

5.4 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.

5.5 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.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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

5.6.1 Gefahren durch das Zubehör zum Kochen



WARNUNG!

Bei fehlerhafter Auswahl sowie Arbeitsausführung mit dem Zubehör zum Kochen bestehen vielfältige Gefahren.


- ▶ Verwenden Sie passendes Zubehör, hierdurch in der Lage selbstsichernd sein.
 - ▶ Halten Sie die Instruktionen der zugehörigen Anleitungen ein.
-

-  **Anwendungstipp!** Empfohlen werden die Kochmodule des Rieber varithek[®]-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren.

Friteuse

- Verwenden Sie die Einlegemaske, die ein Rutschen im Systemträger verhindert.

5.6.2 Absaugung und Umluftreinigung

-  **WARNUNG!** Die Absaugung und Umluftreinigung des Gerätes ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage. Sorgen Sie stets für ausreichend Frischluft.

Schädliche Umgebungsluft, Geruchsbelastung bei menschlichem Fehlverhalten



WARNUNG!

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei fehlerhaftem Verhalten.



- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
 - ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.
 - ▶ Filter instruktionsgemäß reinigen, erneuern.
-

Brandgefahr



WARNUNG!

Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
-



'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 21 ff.

5.6.3 Technikfach geschlossen halten



WARNUNG!

Rotierende Teile.

Vor dem Öffnen des Technikfaches

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

- Verwenden Sie passendes Werkzeug zum Öffnen und Schließen des Technikfaches.

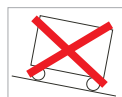
5.6.4 Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage




WARNUNG!

Beim Transport dieses schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- ▶ Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- ▶ Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- ▶ Produkt nur auf gerader Fläche transportieren. Nie auf schräger Fläche transportieren.
- ▶ Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen.
- ▶ Transport nur mittels den Rollen zulässig.
- ▶ Sichern Sie das Produkt **stets** 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.

-  **WARNUNG!** Instruktion zum Abladen von der Palette einhalten.



Seite 17

5.6.5 Gefahren durch Elektrizität



WARNUNG!

Elektrogefahren bei fehlerhaftem elektrischen Anschluss möglich.

- ▶ Prüfen Sie die Netzspannung, Stromart und Anschlussleistung. Kontrollieren Sie die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild.
 - ▶ Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
 - ▶ Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
-



WARNUNG!

Brandgefahr infolge Wärmestau 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. Der Querschnitt der Leitung muss entsprechend der Leistungsaufnahme der Module dimensioniert sein.
 - ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.
-



WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- ▶ Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
 - ▶ Halten Sie das Technikfach verschlossen.
-

5.6.6 Störung nach Stromunterbrechung möglich



WARNUNG!

Funktionsstörung nach Stromunterbrechung möglich.

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


5.6.7 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Hochleistungs-Fettabscheider (100%-flammdurchschlagsicher) mit Zyklon[®]-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95%).
- Anwesenheitskontrolle des Filters im Gehäuseboden des Technikfaches
- Bei Ausführungsart 'Plasmagenerator und Aktivkohlefilter': Beim Öffnen des Technikfaches wird der Plasmagenerator stromfrei geschaltet


5.6.8 Produktkennzeichnung

Allgemein

- 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.
 - 'Eisfink-Aktivkohlefilter, Bestell-Nr. 91700513' und Symbol für „Vor Nässe schützen“, Hausmüll
 - 'Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten, Bestell-Nr. 61555081', Symbol für Hausmüll
 - **! WARNUNG.** Nur mit korrekt montierten Original-Filterkomponenten von Eisfink verwenden.'
 - **! WARNUNG!** Vor Entfernen der Lüftereinrichtung Netzstecker ziehen.'
 - 'Filterbereich täglich reinigen'.
- varithek[®] acs[®] 1100 d3, Ausführung mit 16 A:
- Nur Geräte nur mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V **oder** 230 V.

! Produktkennzeichnung im Technikfach bei → 'Plasmagenerator und Aktivkohlefilter'

| | |
|---|--|
|  | ! WARNUNG |
| | <p>Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aktivkohlefilter von Eisfink verwenden. ▶ Stellen Sie keine Gegenstände darauf ab. |

! Produktkennzeichnung im Technikfach bei → 'Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse plus Aktivkohlefilter'

| |
|--|
| <p>Geruchsbelästigung vermeiden</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Originalteile Filter von Eisfink verwenden. Unten: Aktivkohlefilter Nr. 91700513 Oben: Zeolith-Geruchsfilterkassette Nr. 61555081 ▶ Stellen Sie keine Gegenstände darauf ab. |
|--|

5.7 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.

5.8 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 firmen internen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

Erste Hilfe bei unerklärlichen Schleimhautreizungen, verstärkter Hustenreiz



WARNUNG!

Atemwegsbeschwerden, Tränenreiz, Schleimhautreizungen in Rachen, Hals und Bronchien, Kopfschmerzen, verstärkter Hustenreiz



Möglicherweise wurden keine Original-Filter von Eisfink verwendet. Möglicherweise wurden Filter fehlerhaft montiert. Möglicherweise wurde die Umluftzirkulation gestört, möglicherweise wurde ein Gegenstand auf dem Filter im Technikfach abgelegt.

- Beheben Sie den möglicherweise fehlerhaften Zustand.
- Begeben Sie sich erforderlichenfalls in medizinische Behandlung. Ozonhaltige Luft kann Beschwerden auslösen.



Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 21

6 Vor dem ersten Benutzen

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

6.1 Transport

6.1.1 Die am Gerät befindliche Transportanleitung instruiert erste Schritte



Siehe am Gerät: 'Sicherheitshinweise zum Transport und Auspacken'

6.1.2 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.

6.1.3 Auspacken

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

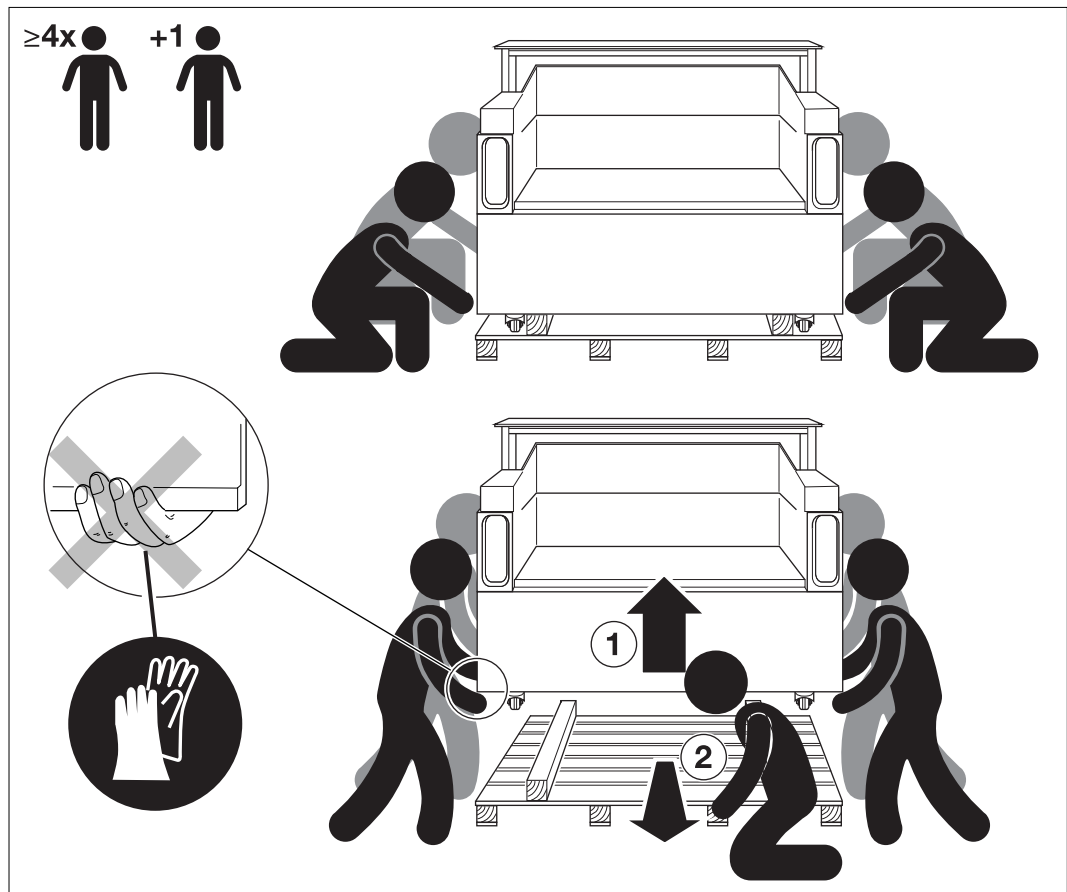
6.1.4 Gerät von der Palette abladen



WARNUNG!

Schweres Gerät, 120 / 160 kg.

- ▶ 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.



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

6.1.5 Lieferumfang

1x Schraubenschlüssel zum Ausrichten bzw. Einstellen der Aufstellhöhe:

- Lenkrollen oder Aufstellfüße, fest

6.1.6 Hinweis zum Verpackungsmaterial

Einweg-Verpackung oder Europalette

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

6.1.7 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 21

6.2 Inbetriebnahme

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.

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 nur an einer Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose frei zugänglich ist, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

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.

7 Gebrauch

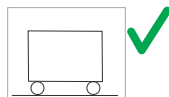
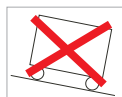
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden.
- Nur in trockenen Räumen im Gebäude verwenden.
- Gerät nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.
- Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden.

⚠ Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage vermeiden

- **⚠ WARNUNG!** Beim Transport dieses relativ schweren Produktes 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. 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 Gefahren durch Elektrizität

- **⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.** Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile. Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

⚠ Vermeiden Sie Funktionsstörungen nach Stromunterbrechung

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

⚠ Technikfach geschlossen halten

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

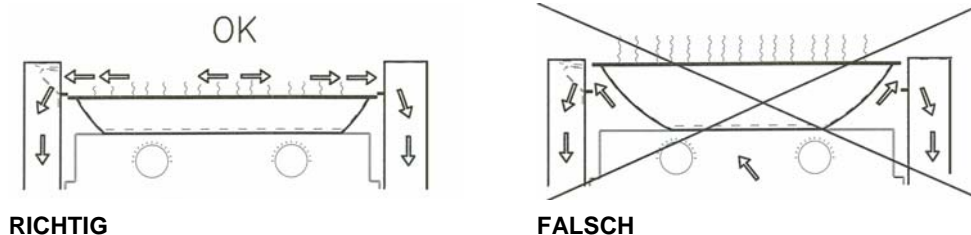
⚠ Regeln beim Einsatz der Friteuse einhalten

- Nur eine 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.

varithek[®] acs[®] 1100 d3: Ausführung mit 16 A

- Nur Geräte nur mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V **oder** 230 V, ansonsten entsteht Überlastung; die elektrische Sicherung unterbricht die Stromzufuhr.

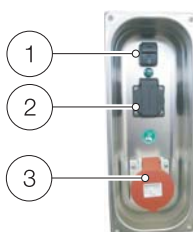
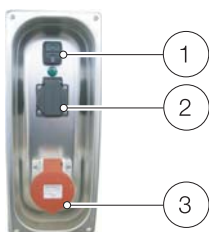
7.2 Anwendertipp betreff Absaugung der Dämpfe und Wrasen



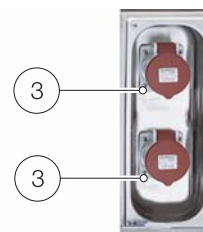
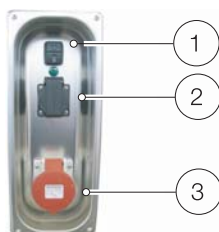
- **i Anwendertipp.** Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung bei der Auswahl der Kochgeräte.

7.3 Geräte (Zubehör) elektrisch ein /ausschalten

Beispiel
acs®
1100 d3



Beispiel
acs®
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.

- Die Grüne Kontrollleuchte leuchtet.
 - Das Umluftsystem bzw. die Absaugung ist eingeschaltet auf der jeweiligen Geräteseite.
- Die mit Fett und Gerüchen verunreinigten Wrasen werden in den Ansaugkanal und das Filtersystem geleitet. Die Steckdosen sind bestromt.

i 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.

7.4 Nach der Benutzung das Gerät reinigen

-  **Brandgefahr!** Reinigen Sie die Fettauffangschalen täglich hinreichend. Reinigen Sie das Gerät instruktionsgemäß.



Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 21

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.



- ▶ Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit. Reinigen Sie das Gerät 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**¹ durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

Schädliche Umgebungsluft, Geruchsbelastung bei menschlichem Fehlverhalten



WARNUNG!

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei menschlichem Fehlverhalten.



- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.
- ▶ Filter instruktionsgemäß reinigen, erneuern.

Brandgefahr



WARNUNG!

Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

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

¹ Quelle: Berufsgenossenschaftliche Vorschrift BGV A3

Technikfach geschlossen halten



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.
-

8.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

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

- ▶ Beachten Sie beispielsweise ‚Nicht spülmaschinengeeignet‘ oder ‚Nicht mit Hochdruckreiniger reinigen‘.
- ▶ Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche, Stahlwolle oder Stahlbürste.
- ▶ Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel.
- ▶ Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- ▶ Verwenden Sie Reinigungsmittel, die für Edelstahl geeignet sind.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- ▶ Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.
- ▶ Halten Sie die Instruktionen laut Produktkennzeichnung ein.

8.3 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

- ▶ Entfernen Sie regelmäßig Schmutz- und Kalkablagerungen.



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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



Anwendertipp

- ▶ Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.
| Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

8.4 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

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

8.5 Dichtung des Technikfaches reinigen

- ▶ Verschmutzte Dichtung reinigen. Zum Reinigen eignet sich eine **heiße, milde** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.6 Spritzschutz sowie Ablagefläche reinigen /Option



- 1 Ablagefläche zur Ausgabe von Speisen → Material Verbundsicherheitsglas
- 2 Spritzschutz, herausnehmbar

- ▶ **ACHTUNG.** Teile aus Verbundsicherheitsglas wie Glasflächen üblicherweise reinigen, ansonsten können diese beschädigt werden.

8.7 Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen und Filtermatten reinigen

Demontage

Linke Seite, Beispiel



Hochleistungs-Fettabscheider



Filtermatte; Bestell-Nr. **91700515**



Fettauffangschale

- Entnehmen Sie den Spritzschutz, 3-seitig.
- **i Anwendertipp.** Achten Sie auf die Anordnung der Teile. Die Montage gelingt Ihnen dann umso leichter.
- Entnehmen Sie die jeweils 2x Hochleistungs-Fettabscheider je Seite.
- Entnehmen Sie jeweils 1x Filtermatte je Geräteseite. Verbrauchte Filtermatte erneuern, gehört in den Hausmüll.
- Entnehmen Sie jeweils 2x Fettauffangschale je Seite.

Hinweise zur Reinigung

Die Reinigungsintervalle richten sich nach der Intensität der Benutzung.

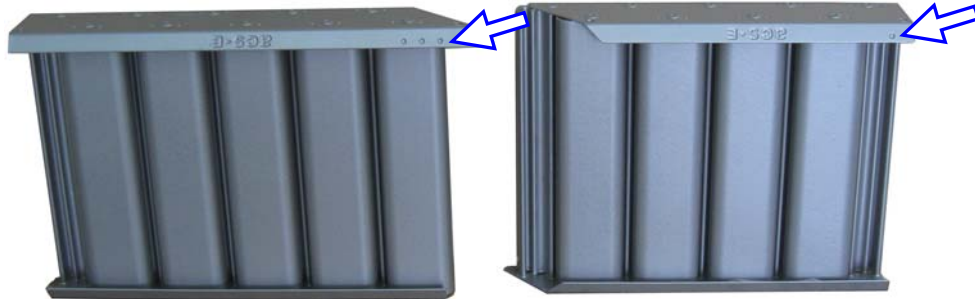
- **i Anwendertipp.** Wir empfehlen eine zumindest tägliche Reinigung nach dem Gebrauch.
- **⚠ Brandgefahr.** Fettauffangschalen täglich reinigen.
- Die Hochleistungs-Fettabscheider sowie Fettauffangschalen reinigen mit fettlöslichem Reinigungsmittel, gründlich spülen und danach vollständig trocknen. Die Teile sind spülmaschinentauglich.

Hinweise zur Montage

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



Bestell-Nr. **72519847**

Bestell-Nr. **72519845**

- Achten Sie auf vollständig getrocknete sowie unbeschädigte Teile vor dem Zusammenbau.
- **⚠ Brandgefahr!** Hochleistungs-Fettabscheider korrekt montieren.
- 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**.

8.8 Luftkanäle inspizieren und bedarfsweise reinigen

Luftkanäle

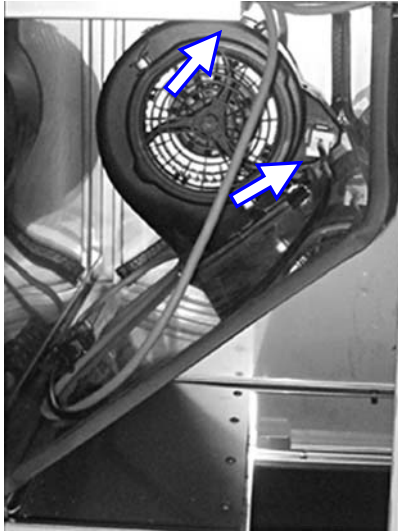


- Inspizieren Sie die Luftkanäle, **zumindest** 1x wöchentlich.
- Reinigen Sie die Teile bedarfsweise.
- Achten Sie auf einen korrekten Zusammenbau in den Verankerungen.

8.9 Technikfach reinigen

8.9.1 Zumindest 1x wöchentlich: Technikfach inspizieren, bedarfsweise reinigen

Detail



Wenn Fettspuren erkennbar sind, besteht Handlungsbedarf.

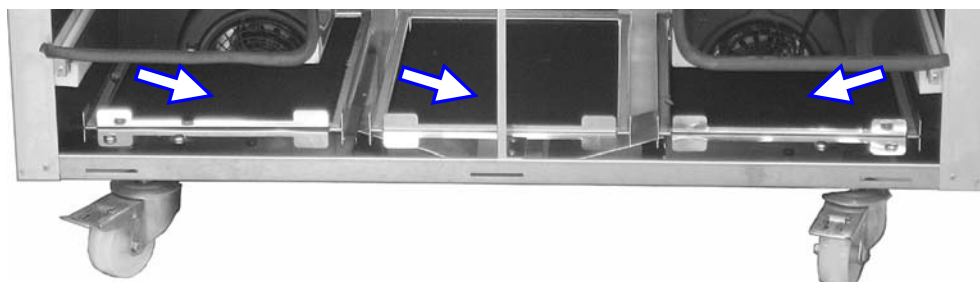
Die Teile sind entnehmbar.

- Ziehen Sie den Stecker des Radialgebläses sowie des ggf. Plasmagenerators ab. Anschließend mit der Verschlusskappe verschließen.
- Ziehen Sie die Baugruppe mitsamt Radialgebläse nach vorn heraus.
- Beseitigen Sie die Fettspuren. Anschließend trocken abreiben.

8.9.2 Bei Ausführungsart 'Plasmagenerator und Aktivkohlefilter'

8.9.2.1 Aktivkohlefilter erneuern nach circa 200 Betriebsstunden, alternativ halbjährlich

Detail



Bestell-Nr. 91700513, 3 oder 4 Stück je nach Gerätegröße



WARNUNG!

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei menschlichem Fehlverhalten.
Ausführungsart 'Plasmagenerator und Aktivkohlefilter'



- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.
- ▶ Eisfink-Aktivkohlefilter instruktionsgemäß erneuern.

- **Brandgefahr!** Feuchten Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft sich trocknen lassen; nicht im Backofen oder Trockner.



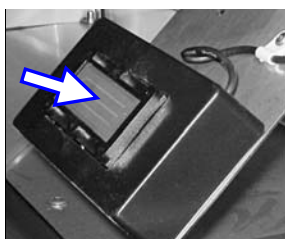
Anwendertipp

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

- ▶ Wir empfehlen, die Aktivkohlefilter **nach 200 Betriebsstunden zu erneuern, alternativ halbjährlich.**
- ▶ Aktivkohlefilter umweltgerecht entsorgen, gehört in den Hausmüll.

8.9.2.2 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.

8.9.3 Bei Ausführungsart 'Zeolith-Geruchsfilterkassetten plus Aktivkohlefilter'

Detail



- 1 Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse
- 2 Eisfink-Aktivkohlefilter

Bestell-Nr. 61555081

Bestell-Nr. 91700513

3 oder 4 Stück je nach Gerätegröße



Anwendertipp

Geruchsbelästigung bei menschlichem Fehlverhalten.

- ▶ Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- ▶ Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.

Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten reinigen



Anwendertipp


Die Reinigungsintervalle der Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse richten sich nach der Intensität der Benutzung und dem Grad der Fettbelastung.

- ▶ Wir empfehlen, die Zeolithfilter **nach 24 Betriebsstunden, alternativ 2x pro Woche zu reinigen.**
- ▶ Als **Richtschnur** empfehlen wir, bei täglich 6-stündigem Gebrauch **nach 3 Jahren** diesen zu **erneuern.**

Die Reinigung der Zeolithfilter erfolgt in einem Backofen oder im Heißluft-Dämpfer /Kombidämpfer.

- ▶ Zeolithfilter reinigen unter ausschließlicher Verwendung von **Heißluft**, kein Dampf, bei circa **220° C** während eines Zeitraums von circa **1 Stunde**.
 - Die Geruchsstoffe des Filters werden freigesetzt und befinden sich im Heißluftdämpfer / Ofen.
- ▶ Nehmen Sie die darüberliegende Abluftanlage in Betrieb.
 - Die freigesetzten Geruchsstoffe werden abgesaugt.
- ▶ **⚠ Verbrennungsgefahr!** Persönliche Schutzausrüstung 'Hitzebeständige Schutzhandschuhe' tragen.

Aktivkohlefilter erneuern nach circa 200 Betriebsstunden

-  **Brandgefahr!** Feuchten Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft sich trocknen lassen; nicht im Backofen oder Trockner.



Anwendertipp

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

- ▶ Wir empfehlen, die Aktivkohlefilter **nach 200 Betriebsstunden zu erneuern, alternativ halbjährlich.**
- ▶ Aktivkohlefilter umweltgerecht entsorgen, gehört in den Hausmüll.

8.10 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.

8.11 Gerät bedarfsweise desinfizieren

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

8.12 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.

9 Störung – Was tun?


9.1 Hinweise zur Störungsbehebung



GEFAHR!

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.

| Störung | Mögliche Ursache | Mögliche Behebung |
|--|---|---|
| Kochgeräte funktionieren nicht | Stecker nicht eingesteckt | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Anschlussstecker einstecken. # Bedienpersonal |
| 'EIN/AUS-Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige' leuchtet nicht | Gerät ist elektrisch nicht korrekt angeschlossen | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Elektrischen Anschluss kontrollieren. # Bedienpersonal |
| | Stromversorgung unterbrochen | <ul style="list-style-type: none"> ➤  Funktionsstörung! Vom Netz trennen. Anschließend die Geräte wieder einschalten. # Bedienpersonal |
| Rauch und Gerüche | <p>Elektrische Sicherung hat die Stromzufuhr unterbrochen.</p> <p>HINWEIS: Bei Gerät mit 16 A: bauseitige Absicherung erforderlich. Nur Geräte mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V oder 230 V.</p> <p>Bei Gerät mit 32 A: Sicherungsautomat befindet sich im Gerät, rechts oben, hinter der Aufnahme für die elektrischen Anschlussstecker.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤  Elektrogefahr! ➤ Zustand kontrollieren. # Elektrofachkraft |
| | Temperatur der Kochgeräte zu hoch eingestellt | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Temperatur auf maximal 250 °C einstellen. # Bedienpersonal |
| Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen, Filtermatten | Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen, Filtermatten | <ul style="list-style-type: none"> ➤  Brandgefahr! Zustand kontrollieren  Seite 21 ff. # Bedienpersonal |
| | Absaugung und Umluftreinigung gestört. | <ul style="list-style-type: none"> ➤  WARNUNG! Zustand kontrollieren # Bedienpersonal |
| | Elektrode am Plasmagenerator verunreinigt | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Reinigen.  Seite 27 # 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 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.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller
- Filtermatte
- Eisfink-Aktivkohlefilter
- Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse

11 Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen

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

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

- varithek[®] acs[®] 1100 d3
- varithek[®] acs[®] 1500 d3

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.

EG-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

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

- varithek[®] acs[®] 1100 d3
- varithek[®] acs[®] 1500 d3

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG befindet.

TÜV-geprüft nach DIN EN 60335-1:2012

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

12 Kontaktanschrift

Hersteller:

Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG
Rheinlandstraße 10
D 71636 Ludwigsburg
Tel +49 (0) 7141 479-0
FAX +49 (0) 7141 479-200
E-Mail info@eisfink.de
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@rieber.de
www.rieber.de