

Beer Hot Rack

Beheizte Selbstbedienungs-Vitrine für Convenience Food.



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten



INHALTSVERZEICHNIS

1	Einführung	4
1.1	Willkommen.....	4
1.2	Verwendete Symbole.....	4
2	Technische Daten	5
3	Betriebsvorschriften und allgemeine Hinweise	5
3.1	Betriebsvorschriften.....	5
3.2	Allgemeine Hinweise.....	6
3.3	Sicherheitsrichtlinien.....	6
4	Gefahrenhinweise	6
4.1	Elektrische Energie.....	6
4.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	7
4.3	Verhalten bei Glasbruch.....	7
4.4	Gläser / Unfallgefahr.....	8
5	Garantie und Haftung	8
6	Transport	9
7	Verpackung	10
8	Aufstellen	10
9	Anschluss	11
9.1	Elektroanschluss.....	11
10	Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung	11
10.1	Bestimmungsgemässe Anwendung.....	11
10.2	Nicht bestimmungsgemässe Anwendung.....	11
10.3	Hauptschalter.....	12
10.4	Steuerung.....	12
10.5	Tablare einhängen und einstellen.....	13
10.6	Montage der Preisschildschine.....	14
10.7	Manuelles Nachcontrolo.....	14
11	Reinigung	15
11.1	Generelle Empfehlungen.....	15
11.2	Reinigungsmittel.....	15
12	Wartung	16
12.1	Optimale Warenpräsentation.....	16
12.2	Verhalten bei Störungen.....	16
12.3	Eigenkontrolle.....	16
13	Kundendienst	17
14	Anhang	18



Technische Änderungen vorbehalten

Bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen, lesen Sie die Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die darin aufgeführten Hinweise. Sie tragen selbst dazu bei, dass Ihr Gerät in einem einwandfreien und funktionstüchtigen Zustand ist. Durch stetige Weiterentwicklung können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



Bei Nichtbeachtung der hier aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch!

Version	Ersteller	Datum	Bemerkungen
A		18.04.2016	erstellt
B	gsc	13.08.2021	überarbeitet (Layout); Anpassungen / Ergänzungen (4.2; 4.3; 6; 7; 8; 11.2)



1 Einführung

1.1 Willkommen

Mit dem Kauf von Ihrem neuen Beer Hot Rack haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Einbauanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit dem Produkt schnell vertraut werden.

Bei sachgerechter Handhabung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Einbauanweisung sorgfältig aufbewahren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim täglichen Einsatz mit Ihrem Beer Hot Rack.

Diese Bedienungs- und Installationsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen von grosser Wichtigkeit, welche bei der Anwendung und dem Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Deshalb muss die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme durch den Betriebsverantwortlichen und das Bedienpersonal vollständig gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe des Gerätes aufliegen.



Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtungen für Beschädigungen die durch Nichtbeachten der Aufstell- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch unsachgemässe Handhabung entstehen sollten.

1.2 Verwendete Symbole



Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den sicheren und korrekten Gebrauch des Gerätes hin. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen sowie Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen.



Vorsicht heisse Oberfläche! Benennt eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und / oder Sachschäden führen.



Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und / oder gefährliche Situationen. Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer / Mitmenschen Gesundheit und / oder Besitz führen!



Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin. Es soll Ihnen helfen, alle Funktionen an dem Gerät optimal zu nutzen.



Dieses Symbol deutet auf Hinweise für Materialien / Betriebsstoffe hin, die gesetzeskonform zu behandeln und / oder zu entsorgen sind.



Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

2 Technische Daten

Modelle	Präsentationsfläche	Abmessungen B x T x H (mm)	Nutzfläche	Leistung	Kabellänge
Breite GN 2/1	4 Ebenen*	800 x 770 x 1980	1.5 m ²	3580 W	ca. 2 m
Breite GN 3/1	4 Ebenen*	1125 x 770 x 1980	2.3 m ²	5590 W	ca. 2 m
Breite GN 4/1	4 Ebenen*	1450 x 770 x 1980	3.0 m ²	7160 W	ca. 2 m

*3 und 5 Ebene auf Anfrage

CH

Modelle	Elektrik	Max. Nennstrom	Stecker
Breite GN 2/1	400VAC / 3LN+PE	5.3 A	Typ 15
Breite GN 3/1	400VAC / 3LN+PE	8.2 A	Typ 15
Breite GN 4/1	400VAC / 3LN+PE	10.7 A	Typ 25

EU

Modelle	Elektrik	Max. Nennstrom	Stecker
Breite GN 2/1	230VAC / LN+PE	15.6 A	Schuko
Breite GN 3/1	400VAC / 3LN+PE	8.2 A	CEE 16/5P
Breite GN 4/1	400VAC / 3LN+PE	10.7 A	CEE 16/5P

3 Betriebsvorschriften und allgemeine Hinweise

3.1 Betriebsvorschriften

Jede Veränderung am Gerät oder die Verwendung von Einzelteilen und funktionswichtigen Ersatzteilen, die keine Beer Originalteile sind, sowie das Nichteinhalten von Hinweisen in der Bedienungsanleitung führt zum Erlöschen der Garantie sowie zum Ausschluss von Haftungsansprüchen.



Die Warmhaltegeräte entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher. Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Gesundheit und / oder Leben des Benutzers oder Dritten bzw. Beeinträchtigung des Gerätes und anderer Sachwerte entstehen, wenn es von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäsem Gebrauch eingesetzt wird.

3.2 Allgemeine Hinweise

- + Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Fachkräften bedient werden.
- + Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch eine autorisierte Fachperson zu überprüfen.
- + Für die Bedienung des Gerätes wird geeignetes Werkzeug empfohlen.
- + Der Benutzer des Gerätes muss durch den Betreiber eingewiesen werden.

3.3 Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die internationalen CE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.



Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäss, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller / Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender. Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

4 Gefahrenhinweise

4.1 Elektrische Energie



Achtung, bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!

Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer autorisierten Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.



Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann Erden und kurzschliessen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

4.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- + Der Anschluss oder auch technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden. Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Elektroinstallation und Mechanik.
- + Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden.
- + Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden.
- + Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- + Die Steuerung darf nur von einem autorisierten Fachmann geöffnet werden.
- + Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Gerät aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- + Alle Glasaufbauten müssen mit der notwendigen Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden.
- + Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.
- + Je nach Standort ist der Spuckschutz auf die Einhaltung der Normen zu prüfen und gegebenenfalls anzupassen.

Achtung, folgende Teile werden während des Betriebes heiss und durch deren Berührung besteht Verbrennungsgefahr!



- + Teile des Gehäuses
- + Glasoberfläche der Warmhalteplatten

Bei Wärmekanälen mit IR Strahlern wird die Betriebstemperatur nach kurzer Zeit erreicht. Bei diesen Kanälen werden Metallteile sehr heiss!

4.3 Verhalten bei Glasbruch



Achtung, Glassplitter!

Bei Bruch von Hauchschutz-, Tablar- und Seitengläser sind unverzüglich folgende Vorkehrungen zu treffen:

- + Gerät sofort ausschalten und Vitrine schliessen.
- + Bei Selbstbedienung verhindern, dass Gäste mit Glassplittern verunreinigte Speisen schöpfen.
- + Schon gefüllte Teller von Gästen, die sich beim Glasbruch in unmittelbarer Nähe befunden haben, einsammeln und ersetzen.



- + Sämtliche sich in der Vitrine und in unmittelbarer Umgebung befindlichen Behälter samt Speisen entfernen und Speisereste im Kehrichteimer (nicht Speiseabfälle) entsorgen.
- + Gerät und ganze Umgebung (Ablagen / Boden) gründlich von Glassplittern reinigen.
- + Defekte Leuchtmittel oder Gläser ersetzen.
- + Gerät mit neuen Behältern und Speisen bestücken.
- + Gerät wieder einschalten und Vitrine für Gäste freigeben.

4.4 Gläser / Unfallgefahr

Der Beer Glasaufbau der Verkaufstheken ist mit Einscheiben-Sicherheitsgläser (ESG) ausgerüstet.

Falsch, schlecht eingesetzte oder beschädigte Gläser können herausfallen und schwere Verletzungen verursachen. Kontrollieren Sie deshalb vor dem Öffnen der Geräte, aber auch nach der Reinigung der Gläser folgendes:

- + Sind die Seitengläser oder Zwischenbordgläser richtig eingesetzt, d.h. sind sie richtig fixiert.
- + Weisen die Gläser keine Beschädigungen auf (beschädigte Kanten und Ecken = Schnittgefahr und ungenügender Halt).



Aufgepasst, Sicherheitsgläser können bei Kantenbeschädigung aufgrund innerer Spannung auch ohne Berührung zerplatzen!

Beschädigte Gläser sowie Glashalter sind unverzüglich von einer Fachperson zu ersetzen. Nötigenfalls muss bis zum Eintreffen der Ersatzteile ohne die gefährdeten Scheiben gearbeitet werden.

5 Garantie und Haftung

Grundsätzlich gelten die «Allgemeinen Geschäftsbedingungen» der Firma Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, in denen die Details zu den Gewährleistungsansprüchen geregelt sind.

Anspruch auf Garantie und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- + Unsachgemässe Verwendung des Gerätes.
- + Unvorschriftsmässige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes.
- + Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäss installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind.
- + Nicht Einhalten der Hinweise in der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Gerätes.
- + Nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät.
- + Unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleissteile.



- + Nicht autorisierte Reparaturen.
- + Naturgewalt oder höhere Gewalt.



Die Firma Beer Grill AG gewährt ein Jahr Garantie auf alle Teile des Beer Hot Rack sofern der Schaden nicht durch unsachgemässe Behandlung entstanden ist und das Gerät gemäss der Bedienungs- und Installationsanleitung betrieben wurde.

6 Transport

Beim Transport des Gerätes ist besondere Vorsicht geboten, um Schäden durch Gewalteinwirkungen, unvorsichtiges Be- und Entladen sowie Stösse zu vermeiden. Die Geräte sind hoch und können bei unsachgemässer Handhabung umfallen. Bei Rampen / Übergängen oder unebenem Untergrund muss das Gerät mit 2 Personen transportiert werden.

Der Kabelausgang ist bei den Geräten im Boden nach unten. Der Palettenhubwagen kann nur an vorgegebenen Positionen eingefahren werden (siehe Zeichnung 19Ma179-00 im Anhang).



Achtung, bei Nichtbeachtung können Kabelschäden auftreten!

Prüfen Sie die Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Bei äusserlich erkennbarem Transportschaden nehmen Sie die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Der Schadensumfang ist auf den Transportunterlagen / Lieferschein des Transporteurs zu vermerken und die Reklamation einzuleiten.



Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der bestehenden Reklamationsfrist geltend gemacht werden können.

Beim Transport der Geräte beachten Sie bitte folgende Punkte:

- + Die Palette ist gegen Verrutschen und Umkippen zu sichern.
- + Das verpackte Gerät immer aufrecht transportieren, nicht kippen.
- + Das Gerät immer von unten her anheben oder verschieben, nie seitlich oder oben.
- + Gewichtangaben auf der Verpackung berücksichtigen.



7 Verpackung

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äussere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

8 Aufstellen

Beim Aufstellen der Geräte sind folgende Punkte zu beachten:

- + **Stabiler Unterbau**
Die Geräte müssen auf einem Ebenen und festen Untergrund stehen. Bei fahrbaren Geräten müssen die Rollen, am Standort, gebremst sein.
- + **Umgebungstemperatur**
Die Geräte sind mit elektronischen Komponenten bestückt, welche belüftet werden. Es ist deshalb darauf zu achten, dass in der unmittelbaren Umgebung keine Geräte mit grosser Wärme-, Fett- und Dampfabgabe (Bratplatten, Bainmarie, etc.) betrieben werden. Ebenso soll Zugluft vermieden oder auf ein Minimum reduziert werden. Die Warmhaltegeräte sollten nicht in der Nähe von Türen oder in Bereichen aufgestellt werden, wo sie einer beachtlichen Luftbewegung ausgesetzt sind, wie z.B. Austrittsöffnungen von Klima-, Lüftungs- und Heizungsanlagen.
- + **Einbau**
Der Einbau der Geräte darf ausschliesslich von autorisierten Fachpersonen vorgenommen werden.
Der Einbau (Einschieben) in Nischen muss so erfolgen, dass die für die Belüftung nötigen kanalisierten Luftansaug- und Austrittsöffnungen frei sind.
- + **Standort und Lagerung**
In den Geräten sind Steuerungen mit elektronischen Bauteilen verbaut. Diese Teile dürfen nicht in kalten und feuchten Räumen gelagert werden. Ebenso darf sich kein Kondensat während der Lagerung bilden.

Wenn die Geräte länger ausser Betrieb waren und zudem an einem kühlen oder feuchten Ort gelagert wurden, muss vor der Inbetriebnahme ein Check gemacht werden.

Der Kontakt mit Salzwasser ist untersagt. Ferner gilt es darauf zu achten, dass die Geräte in Schwimmbädern nicht mit säure- oder chlorhaltigen Substanzen in Berührung kommen, welche den Korrosionsschutz des Metalls angreifen kann.



Achtung, Edelstahl ist unbeständig gegenüber säure- und chlorhaltigen Substanzen. Sie verursachen eine Korrosion des Materials. Die Geräte sowie das Zubehör dürfen nie mit diesen Substanzen in Berührung kommen!



9 Anschluss

9.1 Elektroanschluss



Anschluss sowie Inbetriebnahme dürfen nur durch sachkundige Personen durchgeführt werden.

Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- + Überprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen.
- + Anschluss nach IEC bzw. CEI 335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h.: Montage des Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das ölbeständige und bis 90°C hitzebeständige Anschlusskabel, Anschluss über die Steckdose. Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von mind. 3 mm vorzusehen.
- + Die Steckdose muss nach dem Aufstellen oder Einbau der Geräte zugänglich sein. Ersatz der Anschlussleitung darf nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder autorisierte Fachpersonen vorgenommen werden.



Weiter Informationen entnehmen Sie den beiden Elektroschemen im Anhang.

10 Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung

10.1 Bestimmungsgemäße Anwendung

Das Warmhaltegeräte Hot Rack ist speziell für die Aufstellung in Lebensmittel- und Ausgabeeinheiten entwickelt worden und ist für die Warmhaltung und Präsentation von warmen verpackten sowie unverpackten Speisen bei Temperaturen von +30°C bis +90°C geeignet.

Wir empfehlen das Hot Rack bei Nichtgebrauch ausserhalb der Betriebszeiten abzuschalten. Bevor Sie das Gerät beschicken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

10.2 Nicht bestimmungsgemäße Anwendung

Das Warmhaltegeräte Hot Rack ist nicht geeignet, um Lebensmittel zu erhitzen oder sogar abzutauen. Es dürfen keine Lebensmittel befüllt werden, welche eine niedrigere Temperatur aufweisen als die dafür vorgeschriebene.



Jede über die bestimmungsgemässe Verwendung hinausgehende und / oder anderartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäss. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und / oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemässer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemässer Verwendung haftet allein der Betreiber.

10.3 Hauptschalter

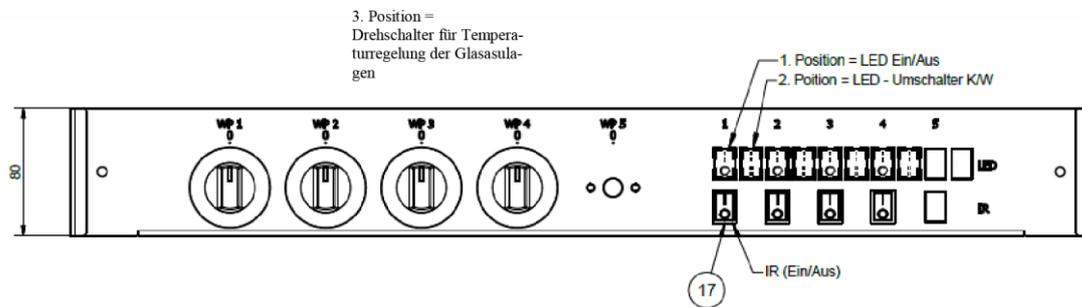
Der Hauptschalter ist im Unterbau im linken Seitenpfosten angebracht. Mittels Kipp-Schalter wird das Gerät eingeschaltet.



10.4 Steuerung

Die Steuerung ist am Boden des Gerätes untergebracht. Es sind optional Flügeltüren oder eine Abdeckblende erhältlich, um die Steuerung zu schützen. Die Bedienung funktioniert über Kipp- und Drehschalter.





- 1 = Kippschalter für die LED Beleuchtung (optional)
- 2 = Kippschalter für das Umschalten der LED Lichtfarbe 2700k oder 4000k
- 3 = Drehschalter für die Warmauslage Skala 0 – 12
- 4 = Kippschalter für die IR-Strahler Funktion Ein / Aus

Mit den Drehschalter «Position 3» wird die Temperatur der Glasauslagen geregelt. Die Skala geht von 0 – 12, wobei 0 = keine Leistung und 12 = volle Leistung bedeutet.

Mit dem Kippschalter «Position 4» werden die IR-Strahler ein- oder ausgeschaltet. Die Beleuchtung / Heizung gilt immer für die gesamte Auslage.

Bei den Geräten mit LED wird mittels Kippschalter «Position 1» das LED Ein-/ Ausgeschaltet. Mit dem danebenliegenden Umschalter «Position 2» wird die Lichtfarbe von warmweiss (2700k) auf kaltweiss (4000k) umgeschaltet.

10.5 Tablare einhängen und einstellen



Von vorne das Tablar auf beiden Seiten fassen

Auf die gewünschte Position und Winkel (waagrecht oder 6° geneigt) einhängen

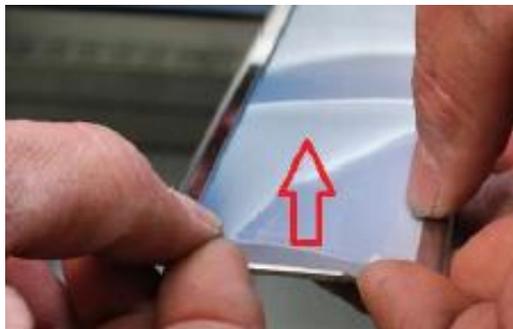
10.6 Montage der Preisschildschine



Die Tablarpreisschildhalterung ist eingeklippt



Die Tablarpreisschildhalter anheben



Die Schutzfolie leicht anheben und etwas herausziehen



Die Schutzfolie mit dem Finger dauernd leicht anheben, damit diese auf der Innenseite nicht zerkratzt wird, dann die Schutzfolie herausziehen



Neu beschriftete Preisschildhalterung wieder einhängen, in die Tablaraussparungen



Laschen in die Aussparung nach unten eindrücken

10.7 Manuelles Nachrollo

Das Rollo sollte im Nachtbetrieb heruntergezogen werden, um Energie zu sparen. Es verfügt über individuelle Stoppositionen. Im Weiteren wird das Rollo mittel Federzug aufgerollt und kann mit den Griffen unter die Preisschildhalterung eingehängt werden.



11 Reinigung

Nachträglich möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembehandlung und Service Ihres Warmhaltegerätes geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygieneverordnungen innen und aussen zu reinigen, nur so kann eine optimale Warenpräsentation garantiert werden.



Achtung, bevor Sie das Gerät reinigen ist die Stromzufuhr zu unterbrechen! Dazu das Warmhaltegerät ausstecken oder mittel bauseitigem Hauptschalter vom Netz allpolig trennen.

Gerät erst auf Handwärme abkühlen lassen. Geräte dürfen nur mit einem feuchten Lappen und nicht scheuerndem Putzmittel gereinigt werden.

11.1 Generelle Empfehlungen

- + Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- + Nach dem Reinigen mit Spezial-Reinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser (nassfeuchtem Lappen) ausreichend abgerieben und anschliessend getrocknet werden, damit keine Rückstände zurückbleiben.

Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Warmhaltegerät aus Edelstahl lange und einwandfrei arbeitet. Diese wären:

- + Halten Sie die Edelstahl-Oberfläche stets sauber.
- + Achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
- + Berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material.

11.2 Reinigungsmittel

- + **Glasreiniger**
Nur mit handelsüblichem Glasreiniger und weichem Tuch / Lappen die Gläser reinigen.
- + **Lauwarmes Seifenwasser**
Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit Speisen in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- + **Edelstahlreiniger**
Die äusseren Edelstahl-Oberflächen der Geräte sollten mit handelsüblichem Edelstahlpflegemittel behandelt werden.
- + **Beleuchtung**
Nur mit einem weichen Tuch / Lappen reinigen.
- + **Tablare**
Die Wärmeplatten dürfen nur mit einem feuchten Tuch / Lappen gereinigt werden.
- + **Rückwand / Rückwandtüren**
Der Spiegel darf nur mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Tuch / Lappen gereinigt werden.



Vermeiden Sie folgendes:

- + Verwenden Sie keine scharf riechenden, ätzenden, lösungsmittelhaltige, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- + Verwenden Sie keine entflammbaren, chemischen Reiniger.
- + Verwenden Sie niemals einen Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- + Niemals unter fließendem Wasser reinigen.
- + Nicht im Geschirrspüler reinigen.
- + Verwenden Sie keine Scotchs, Scheuerpads, Stahlwolle, etc.
- + Geräte dürfen nie mit Zusatz von Salz oder Säuren gereinigt werden.



Wenn alle Reinigungsarbeiten beendet sind, muss das Gerät wieder in den Originalzustand gebracht werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmässigen Abständen Service und Wartung der Geräte durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.

12 Wartung

12.1 Optimale Warenpräsentation

Um eine einwandfreie Funktion der Warmhaltegeräte und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmässig, mindestens 1x jährlich, durch autorisiertes Fachpersonal geprüft werden.

12.2 Verhalten bei Störungen

Bei beschädigten oder nicht mehr richtig funktionierenden Komponenten darf das Warmhaltegerät nicht mehr eingesetzt werden. In diesem Fall muss das Gerät durch einen Fachmann oder durch die Beer Grill AG Instand gestellt werden.

12.3 Eigenkontrolle

Arbeitet das Warmhaltegerät gar nicht (Betriebsleuchte ist dunkel), dann überprüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst benachrichtigen:

- + Ist die Stromversorgung unterbrochen?
- + Ist eine Sicherung / FI-Schalter herausgefallen (Nebengeräte prüfen)?
- + Sitzt der Schutzkontaktstecker richtig in der Steckdose?
- + Wurde der Einschalter betätigt?
- + Wurde die Elektronik falsch eingestellt?



Arbeitet das Warmhaltegerät, dies allerdings fehlerhaft (die Produkte sind zu lau oder zu heiss), dann überprüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst benachrichtigen:

- + Ist die Umgebungstemperatur zu hoch?
- + Sind zu viele oder zu kühle Lebensmittel eingestellt?
- + Ist das Gerät starker Zugluft ausgesetzt?
- + Stimmt die Position der Drehregler?



Sind die aufgeführten Möglichkeiten nicht Ursache der Störung, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Für Warenverluste ist die Beer Grill nicht haftbar. Auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Daher empfiehlt es sich, die Temperatur Ihres Gerätes periodisch zu überprüfen.

13 Kundendienst

Bei Störungen am Gerät ist die Kundendienstabteilung zu benachrichtigen. Kontrollieren Sie zuvor Netzzuleitung und Sicherungen.



Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (beides finden Sie auf dem Leistungsschild) angeben.

- + **Schweiz** Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Service-Tel. +41 (0)56 618 78 28

- + **Deutschland** PENTAGAST Service GmbH
Ruhrstrauch 4
D-36100 Petersburg

Service-Tel. +49 (0)7161 9863733



14 Anhang

Zeichnung 19Ma179-00

Zeichnung 19Ma176-00

Zeichnung 19Ea100-00

Zeichnung 19Ea101-00

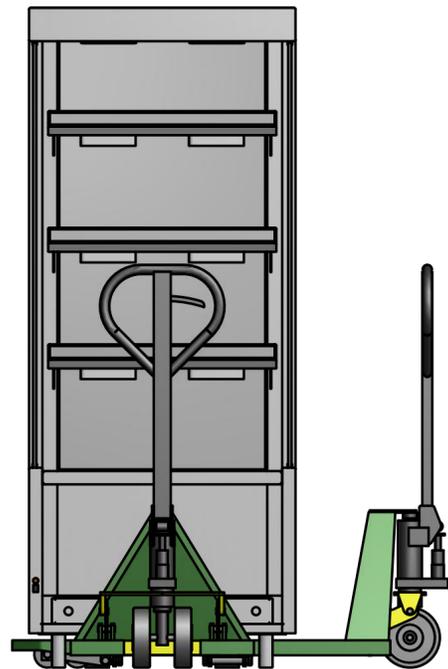
Transporthinweise

Übersicht Standardmodell

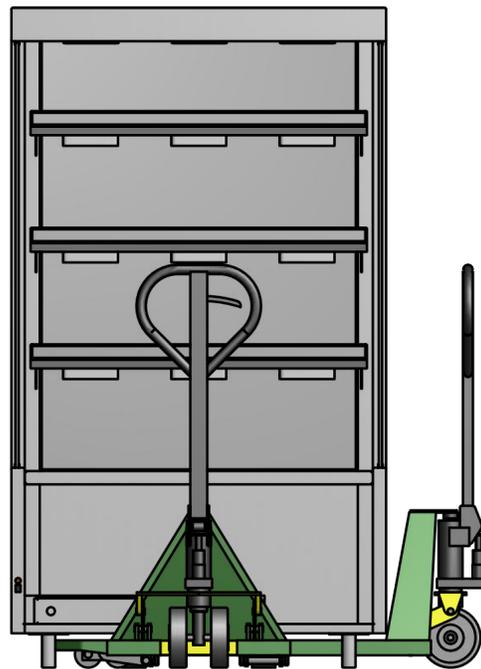
Elektroschema mit LED

Elektroschema ohne LED

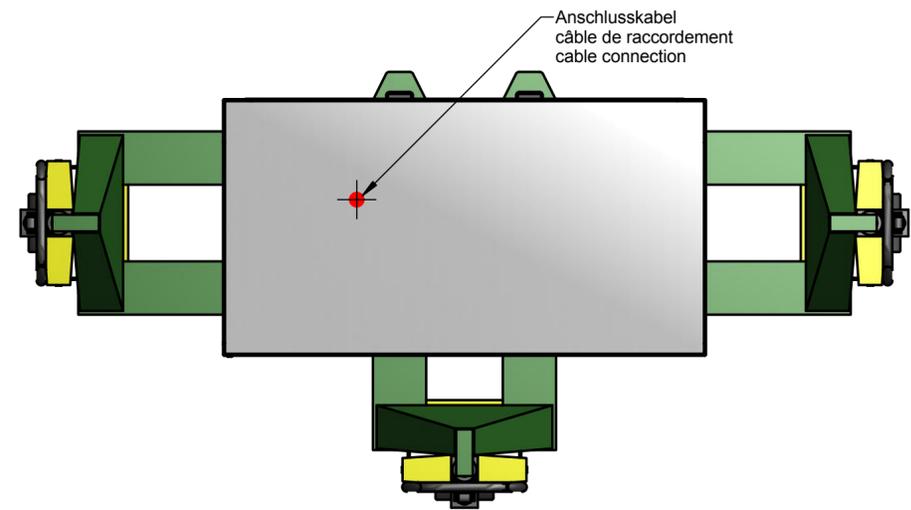
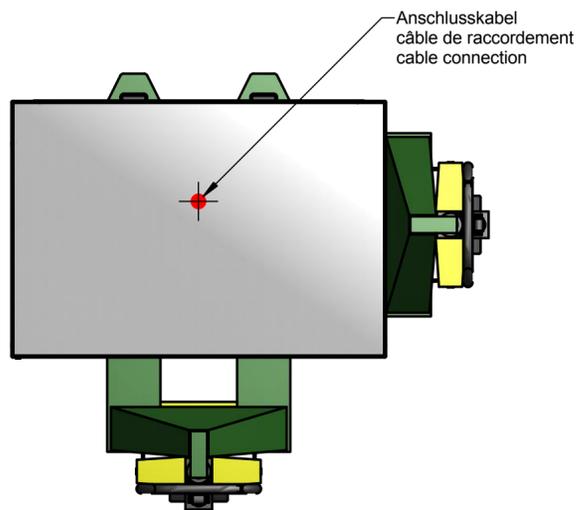
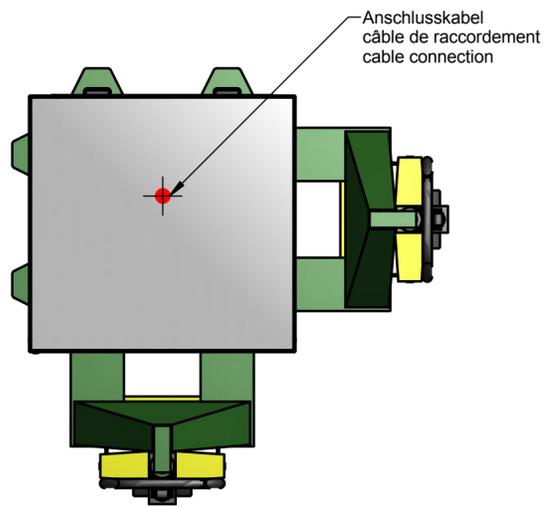
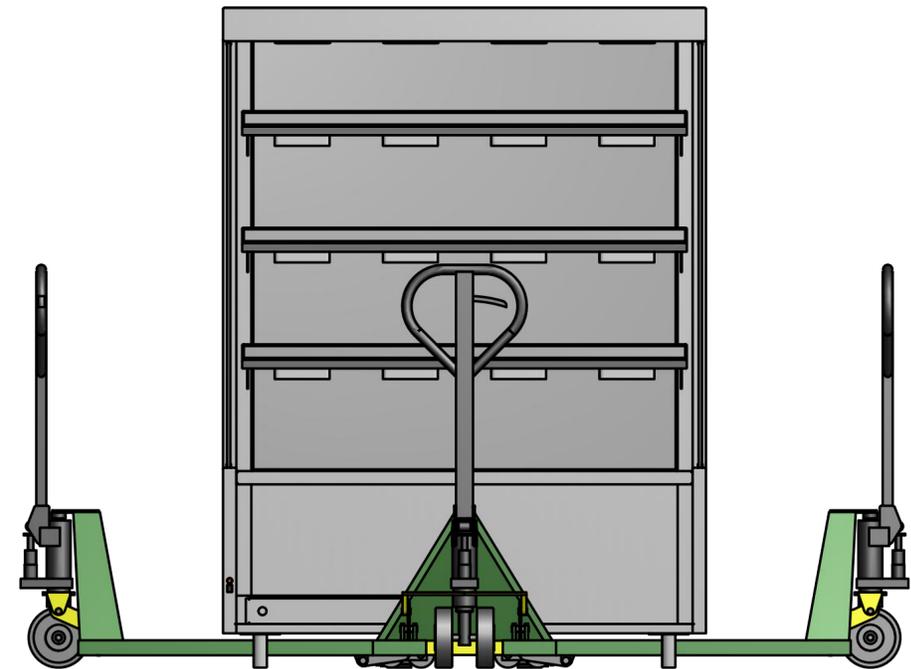
GN-2/1



GN-3/1

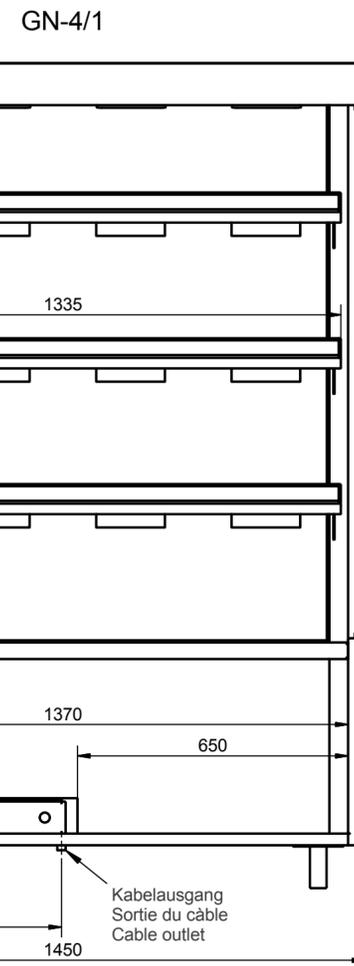
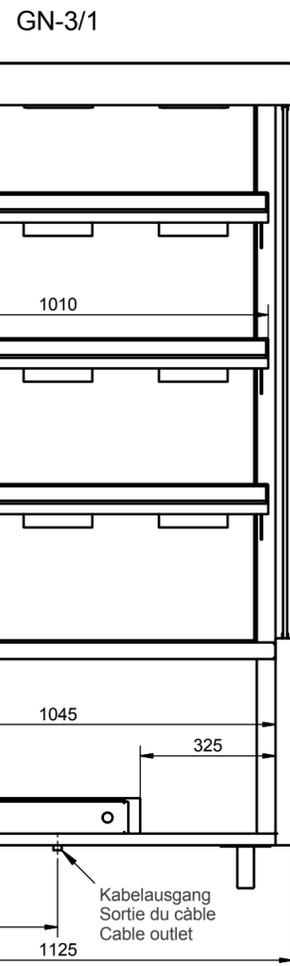
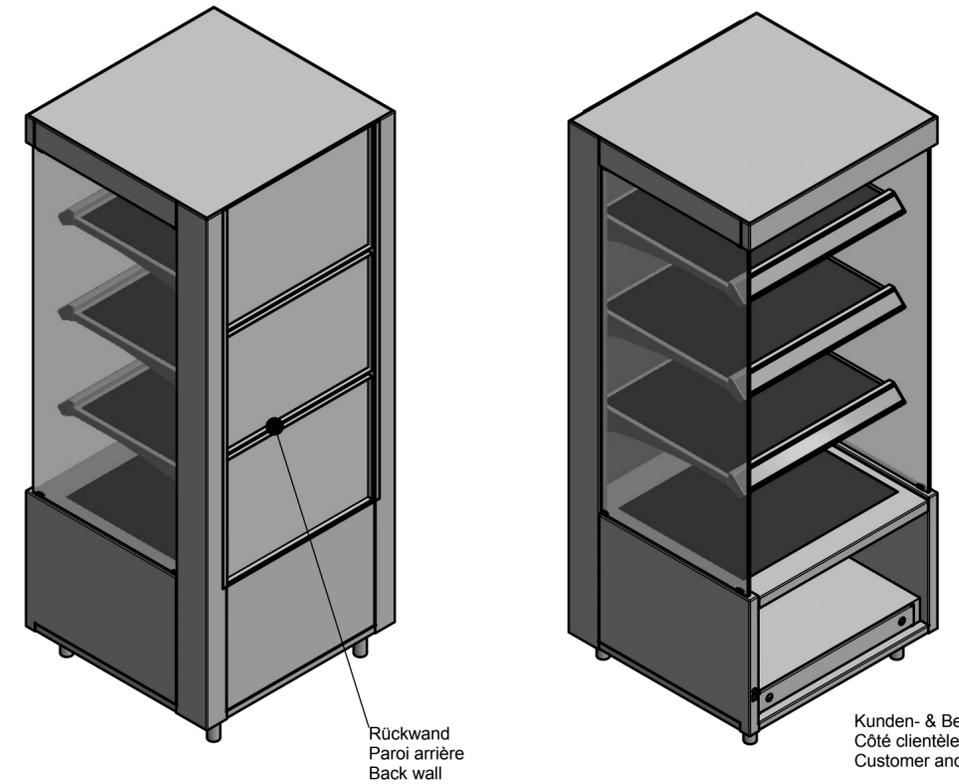
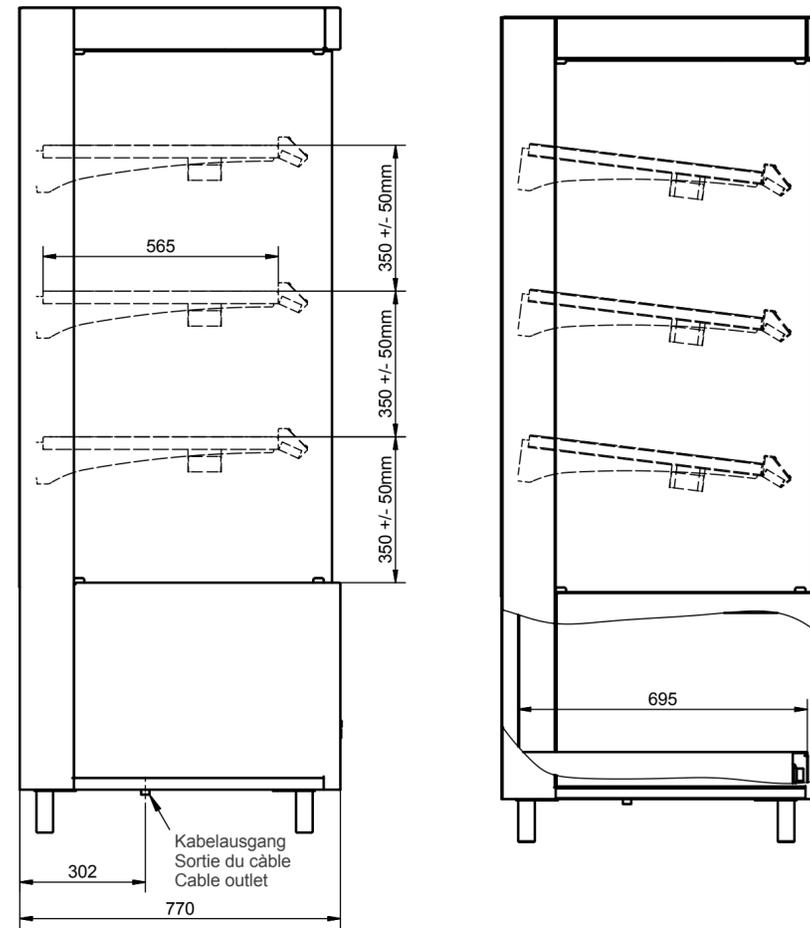
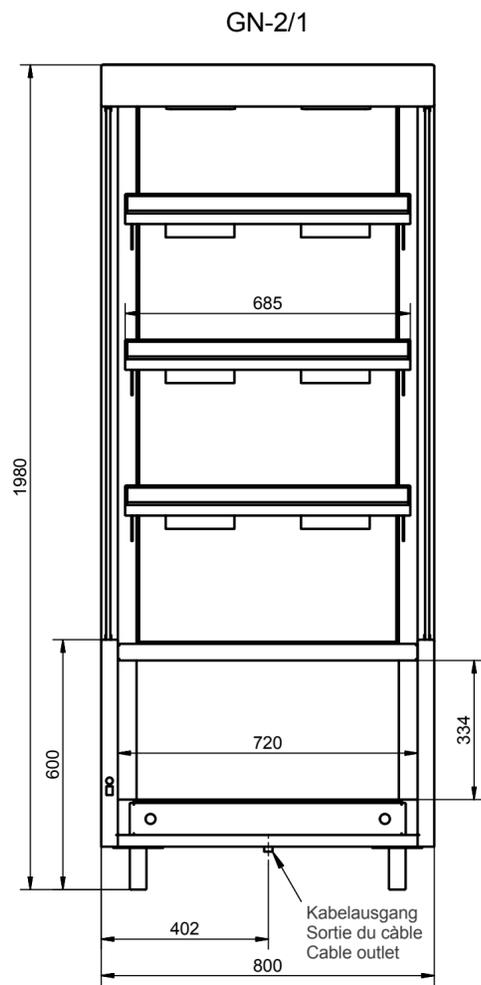


GN-4/1



Achtung!
beim Frontseitigem einfahren mit dem Hubwagen, ist ab der Gerätegrösse GN-3/1 auf das Anschlusskabel zu achten.

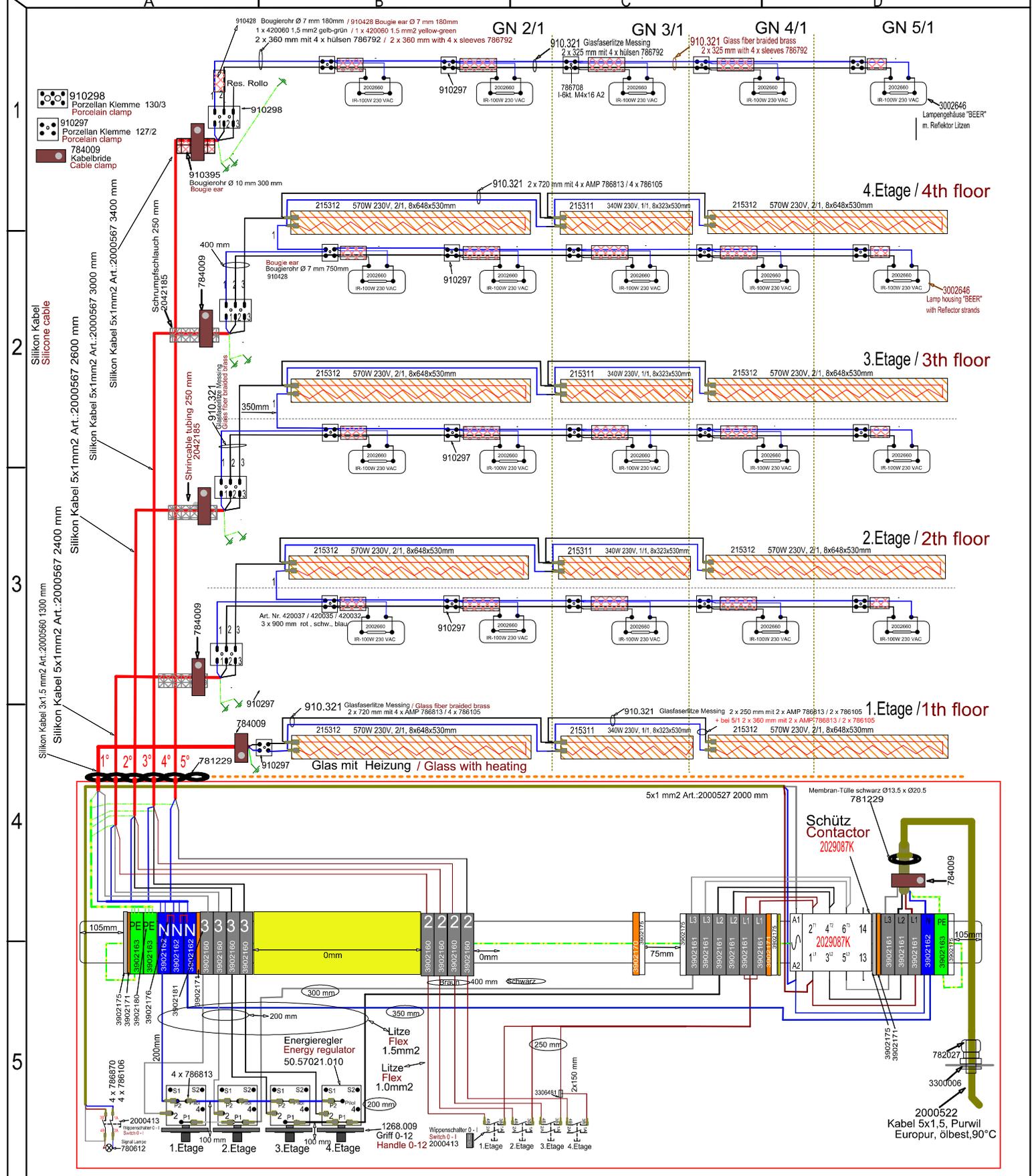
R2	R1				Ers. durch:
Aender.					Ers. für:
Ind.	Datum	Name	Aenderung		Komm.
Transportvorschriften Hot Rack, Standmodell					Gezeich. M.Bösch 27.04.2015
					Geprüft
					Massstab Format Blatt 1 % A2 von 1
 Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com					19Ma179-00
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice					



	GN-2/1	GN-3/1	GN-4/1
Abmessungen Dimensions	(L x T x H) 800 x 770 x 1980	(L x T x H) 1125 x 770 x 1980	(L x T x H) 1450 x 770 x 1980
Elektrik Électrique Electrical		400VAC 3LN+PE	400VAC 3LN+PE
Leistung Puissance électrique electrical power	[W] 3180	4990	6360
Kabellänge ca. Longueur du câble env. Length of cable	[m] 2	2	2
Elektrik (CH) Électrique (CH)	400VAC 3LN+PE		
Max. Nennstrom Courant nominal max.	[A] 5.2	8.2	10.4
Stecker / Fiche	Typ 15	Typ 15	Typ 25
Elektrik (EU) Électrique (EU) Electrical (EU)	230VAC LN+PE		
Max. Nennstrom Stecker / Fiche / Plug	[A] 13.8 Schuko	8.2 CEE 16/5P	10.4 CEE 16/5P
Electrical	230 / 400VAC LN+PE / 3LN+PE		
Max. nominal current Plug	[A] 13.8 / 5.2 no plug	8.2 no plug	10.4 no plug

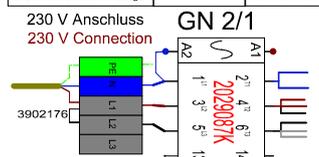
Transporthinweise siehe Zeichnung 19Ma179-00
Instructions de transport voir dessin 19Ma179-00
Transport instructions see drawing 19Ma179-00

R2	R1	B	01.12.2015	mab	Technische Daten geändert	Ers. durch:		
		A	01.12.2015	mab	Technische Daten geändert	Ers. für: 19Ma100-00		
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
Hot Rack - Standmodell, 4 Etagen						Gezeich.	M.Bösch	14.04.2015
Übersichtzeichnung, Standart Modell						Geprüft		
						Massstab	Format	Blatt 1
						%	A2	von 1
BEER						Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						19Ma176-00B		



Technische Daten / Technical specifications Hot Rack 4.Etage

	EU / CH	13.8 A	EU Stecker Typ	CH Stecker Typ	CH Option	EU	Stecker Typ	CH Stecker Typ	CH Option		
2 GN: 3180 Watt / 4.Etage	LNPE 230VAC	13.8 A	Schuko Stecker	Typ 15 / 10 A 400V	CEE 16 A 400 V	4 GN: 6360 Watt / 4.Etage	3LNPE 400VAC	7.2 / 10.4 / 10.0 A	CEE 16 A 400 V	Typ 25 / 16 A 400V	CEE 16 A 400 V
2 GN: 3180 Watt / 4.Etage	3LNPE 400VAC	3.6 / 5.2 / 5.0 A	CEE 16 A 400 V	Typ 15 / 10 A 400V	CEE 16 A 400 V	5 GN: 8170 Watt / 4.Etage	3LNPE 400VAC	8.9 / 13.4 / 13.2 A	CEE 16 A 400 V	Typ 25 / 16 A 400V	CEE 16 A 400 V
3 GN: 4990 Watt / 4.Etage	3LNPE 400VAC	5.4 / 8.2 / 8.1 A	CEE 16 A 400 V	Typ 15 / 10 A 400V	CEE 16 A 400 V						



Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Hot Rack 2/1 bis 5/1 - 4.Etage IR Lampe ohne LED	Blattzahl: 1
Datum	Name	gez.: 08.05.18	CCO		
		gepr.:			
BEER				Zeichnungs-Nr.: 19Ea101-00C	