

Beer Elektrogrill R-55 / R-55FB / R-85



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten

Bedienungsanleitung Installation & Technische Daten



Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch!

Inhalt

| | | |
|------|--|----|
| 1 | Einführung | 3 |
| 2 | Technische Daten | 4 |
| 3 | Gefahrenhinweise | 5 |
| 3.1 | Verbrennungsgefahr | 5 |
| 3.2 | Brandgefahr | 5 |
| 4 | Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise | 5 |
| 4.1 | Betriebsvorschriften | 5 |
| 4.2 | Allgemeine Hinweise | 5 |
| 5 | Aufstellen der Geräte | 6 |
| 6 | Anschluss der Geräte | 6 |
| 7 | Bedienungsanleitung | 7 |
| 7.1 | Arbeiten mit Zubehör | 8 |
| 8 | Reinigung | 9 |
| 9 | Wartung | 10 |
| 10 | Kundendienst | 10 |
| 10.1 | Verhalten bei Störungen | 10 |
| 10.2 | Garantie | 10 |
| 10.3 | Service und Telefon | 10 |

Technische Änderungen bleiben vorbehalten

| Version | Datum | Mutation |
|---------|------------|----------|
| 1.00 | 20.11.2014 | - |

1 Einführung

Diese Bedienungs- und Installationsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen von grosser Wichtigkeit, welche bei der Aufstellung, 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.

Wichtig!

Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtung für Beschädigung die durch Nichtbeachtung der Aufstell- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch unsachgemässe Handhabung entstehen sollten.

Verwendete Symbole und Kennzeichnungen

| | |
|---|--|
|  | <p>Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin (generelles Gefahrensymbol). Diese Hinweise nicht zu beachten, kann zu Störungen oder Verletzungen am Gerät, an Personen oder in der Umgebung führen.</p> |
|  | <p>Vorsicht heisse Oberfläche! Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden führen.</p> |
|  | <p>Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb des Gerätes oder besonders hilfreiche Informationen hin. Hilf Text, um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.</p> |
|  | <p>Dieses Symbol deutet auf Hinweise für Materialien/Betriebsstoffe hin, die gesetzeskonform zu behandeln und/oder zu entsorgen sind.</p> |

2 Technische Daten

| Modell | Heiz- zonen | Abmessungen Gerät (BxTxH) | Abmessungen Grillfläche | Spannung | Max. Nennstrom | Leistung | Gewicht |
|--------|----------------|------------------------------|----------------------------|----------------|-------------------|----------|---------|
| R-55 | 2 | 715 x 490 (+40) x 185 mm | 520 x 365 mm | 400 V 2 PNE | 11.3 A | 5.2 kW | 21 kg |
| R-55FB | 2 | 490 x 715 (+20) x 190 mm | 365 x 520 mm | 400 V 2 PNE | 11.3 A | 5.2 kW | 21 kg |
| R-85 | 3 | 1005 x 490 (+40) x 185 mm | 810 x 365 mm | 400 V 3 PNE | 11.3 A | 7.8 kW | 43 kg |

Elektrogrill R-55

Tischmodell mit 2 Heizzonen,
stufenlos regulierbar 1-12 bis 350° C
Bedienung breitseits



Elektrogrill R-55 FB

Tischmodell mit 2 Heizzonen,
stufenlos regulierbar 1-12 bis 350° C
Bedienung schmalseits



Elektrogrill R-85

Tischmodell mit 3 Heizzonen,
stufenlos regulierbar 1-12 bis 350° C
Bedienung breitseits



3 Gefahrenhinweise

3.1 Verbrennungsgefahr



Die Blechteile des Gehäuses, Rahmen, Rost und Fettauffangschublade werden im Betrieb sehr heiss.

Entleeren von Fettauffangschublade nur mit Schutzhandschuhen. Vorsicht vor Überschwappen von heissem Fett/Wasser beim Entleeren.

3.2 Brandgefahr



Heisses Fett und Öl auf Rost, in Fettsammelschublade kann sich, vor allem wenn es älter und verschmutzt ist, schon weit unter 200°C entzünden.

Achtung!

Brennendes Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie dazu eine Löschdecke oder einen speziellen Feuerlöscher.

4 Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise

4.1 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.

4.2 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 Grills wird geeignetes Werkzeug (z.B. Grillzange, Wender, Spachtel) und Grillhandschuhe empfohlen
- Der Benutzer des Grills muss durch den Betreiber eingewiesen werden

5 Aufstellen der Geräte

Wird das Gerät auf einer leicht brennbaren Unterlage oder an eine feuergefährdete Wand gestellt, ist das Anbringen von wärmeisolierenden, strahlungsschützenden und nicht brennbaren Materialien unentbehrlich. Ein Mindestabstand von 10 cm zu nicht brennbaren Materialien ist allseits einzuhalten. Über der Grillfläche muss ein Freiraum in der Höhe von 70 cm gewährleistet sein.

Speziell zu beachten bei Elektrogrills:

Seitlich und zur Rückwand der Elektro-Grills ist **zu nichtbrennbaren Materialien immer eine Distanz von mindestens 10 cm einzuhalten**, damit die Lüftungsschlitze am Gehäuse frei bleiben. Dies ist nötig, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden. Das Gehäuse darf nicht mit Alufolien und ähnlichen Materialien abgedeckt werden.

Es ist sicherzustellen, dass den Brandschutz-Vorschriften höchste Beachtung geschenkt wird.



Wichtig!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtung für Beschädigung die durch Nichtbeachtung der Aufstellung- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch unsachgemässe Handhabung entstehen sollten.

6 Anschluss der Geräte

Die Elektrogrills sind an das Stromnetz von 400 Volt anzuschliessen. Sie müssen unbedingt allpolig inklusiv Nulleiter mit Stecker oder Hauptschalter (mind. 3 mm Kontaktabstand) vom Stromnetz trennbar sein. Das Netzanschlusskabel darf nie um das Gerät gewickelt werden, Überhitzungsgefahr und verschmoren des Kabels.

Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine autorisierte Fachperson durch ein neues Kabel des Typs H05-BQ-F (temperaturbeständig mind. 90°C) zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur durch Sachkundige erfolgen.

Die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz müssen mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen.

7 Bedienungsanleitung

Brandgefahr!

Entfernen Sie vor dem ersten Einschalten allfällige Folien und Verpackungs- und Polstermaterialien.



Wichtig!

Bei Erstinbetriebnahme Grill 5 - 8 Minuten auf voller Leistung in Betrieb nehmen, damit allfällige Ölrückstände verbrannt werden.

Modelle R-55, R-55FB und R-85

Je nach Grillgut den stufenlosen Energieregler (0-12) auf die gewünschte Stufe einstellen. Auf Stellung 1 wird die kleinste, auf Stellung 12 die maximale Grill-Temperatur erreicht. Auf Stellung 0 sind die Heizzonen des Grills ausgeschaltet. Nach Gebrauch sind alle Drehregler des Grills auf die Stellung 0 zu stellen. Das Gerät ist nun ausgeschaltet.

Die Grillfläche (Nutzfläche) nicht ganzflächig abdecken, max. 80 %. Es muss ein Wärmedurchlass von min. 20 % zwischen dem Grillgut vorhanden sein. Die Hitze, durch den Betrieb des Elektrogrillgerätes, muss über die Grillfläche nach oben oder seitlich entweichen können.

i

Für Grilladen mit Darm (Wurst usw.) empfiehlt Beer Grill AG die Benutzung des Einlegerosts.



Achtung Verbrennungsgefahr!

Folgende Teile werden während des Betriebs sehr heiss. Durch deren Berührung besteht Verbrennungsgefahr:

- Ganzes Gehäuse
- Grillrost
- Rahmen
- Fettauffangschublade
- sowie eventuell verwendetes Zubehör.



Wichtig!

Die Fettauffangschublade ist regelmässig, bei Hochbetrieb auch häufiger zu kontrollieren, zu entleeren und zu reinigen. Schmutz- und Fettablagerungen sind zu entfernen (Brandgefahr).

Achtung Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Fett zuvor vollständig abkühlen!

Ziehen Sie die Schublade sorgfältig am Griff nach vorne. Fassen Sie die Schublade mit Handschuhen und beiden Händen und ziehen Sie die Schublade sorgfältig komplett heraus.



Entleeren Sie Fett und Rückstände in ein geeignetes vorbereitetes Gefäss für fachgerechte Entsorgung. Benützen Sie gegebenenfalls einen Spachtel.

Setzen Sie die Schublade nach erfolgter Entleerung und Reinigung wieder in den Grill ein.

7.1 Arbeiten mit Zubehör

Arbeiten mit Grillplatte oder Hamburgerpfanne

Grillplatte auf Grillrost aufsetzen.

Achtung! Beim Arbeiten mit der Grillplatte oder der Hamburgerpfanne die Leistung in diesem Bereich auf **max. halbe Leistung stellen**, bei grösserer Leistung (Hitze) können am Gerät Überhitzungsschäden entstehen.

| Bild | Beschreibung | Artikelnummer |
|---|--|---------------|
|  | Spritzschutz 3-teilig zu R-55 | 200890 |
| | Spritzschutz 3-teilig zu R-55FB | 200892 |
| | Spritzschutz 3-teilig zu R-85 | 200891 |
|  | Einlege-Grillrost 2/3 zu R-85 bzw. 2/2 zu R-55 | 2042275 |
| | Einlege-Grillrost 1/3 zu R-85 | 2042276 |
|  | Grill-Rostplatte 1-teilig zu R-55 | 200895 |
| | Grill-Rostplatte 2-teilig zu R-85 | 200893 |

Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemässen Gebrauch des Zubehörs entstehen!

8 Reinigung

Für die Reinigung ist der Elektrogrill vom Stromnetz zu trennen (Stecker ziehen/ bauseitiger Hauptschalter ausschalten).

Um den Reinigungsaufwand möglichst gering zu halten, benutzen Sie vorbeugend vor jedem Grillgang den Grillspray (Artikel 201026) indem sie eine feine Schicht aufsprühen. Benutzen Sie zwischendurch die Drahtbürste (Artikel 200884). Für die Endreinigung den Grill auf 50-60°C abkühlen lassen, mit Beer Clean (Artikel 201004) einsprühen und mit einem feuchten Lappen abwischen.

Das Gerät ist täglich zu reinigen. Gerät erst auf Handwärme abkühlen lassen. Die Geräte dürfen nur mit einem feuchten Lappen und nicht scheuerndem Putzmittel gereinigt werden.

Lose Teile wie Einlegerost, Fettauffangschublade, Spritzschutz etc. können im Geschirrspüler gereinigt werden.



Geräte dürfen nie mit Zusatz von Salz oder Säuren gereinigt werden. Abspritzen mit Druckreiniger oder Wasserschlauch sowie das reinigen unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler sind verboten.

Reinigung der Grillplatte

Die Grillplatte kann im Geschirrspüler gewaschen oder mit einem Lappen ausgerieben werden. **Achtung!** Grillplatte ist nicht aus rostfreiem Stahl hergestellt. Um Korrosion zu verhindern muss die Grillplatte nach dem Reinigen trockengerieben und leicht eingölt werden.

9 Wartung

Reparaturarbeiten sind ausschliesslich durch autorisiertes Fachpersonal vorzunehmen.

Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch autorisiertes Fachpersonal zu überprüfen.

10 Kundendienst

10.1 Verhalten bei Störungen

Bei beschädigten oder nicht mehr richtig funktionierenden Komponenten darf der Grill nicht mehr eingesetzt werden. In diesem Fall muss der Grill durch einen autorisierten Fachmann oder durch den Beer Grill AG Kundendienst Instand gestellt werden.

Bei Störungen im 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.

10.2 Garantie

Die Firma Beer Grill AG gewährt ein Jahr Garantie auf alle Teile des Beer Elektrogrill Typ R-55, R-55FB und R-85 sofern der Schaden nicht durch unsachgemässe Behandlung entstanden ist und das Gerät gemäss der Bedienungs- und Installationsanleitung betrieben wurde.

10.3 Service und Telefon

Schweiz: Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH- 5612 Villmergen

Service Telefon Nummer +41 (0)56 618 78 28

Deutschland: Servator
Lindenweg 36-42
D-97999 Igersheim

Service Telefon Nummer +49 (0)7931-55555