

Kalt-/Warmhalteplatte

Präsentation von kalten oder warmen Speisen
auf einer Auslage



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten

INHALTSVERZEICHNIS:

1	Einführung.....	4
1.1	Willkommen	4
1.2	Symbole und Kennzeichen	4
2	Technische Daten	5
2.1	Anschlussplan Platine	6
3	Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise	6
3.1	Betriebsvorschriften	6
3.2	Allgemeine Hinweise.....	6
4	Gefahrenhinweise	7
4.1	Elektrische Energie	7
4.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	7
5	Garantie und Haftung	8
6	Transport der Geräte	8
7	Aufstellen der Geräte.....	9
8	Anschluss der Geräte	10
8.1	Elektroanschluss.....	10
8.2	Montage/Aufstellen der Kalt/Warm Platte.....	11
9	Inbetriebnahme/Bedienungsanleitung	12
9.1	Verwendung.....	12
9.2	Bedienfeld/Tasten	12
9.3	Einschalten des Gerätes	13
10	Reinigung	14
10.1	Generelle Empfehlungen	15
10.2	Reinigungsmittel.....	15
11	Wartung.....	16
11.1	Verhalten bei Störungen	16
12	Entsorgung.....	18
13	Kundendienst	19
14	Anhang.....	20
14.1	Anschlussplan	20
14.2	Einbauzeichnungen Kompaktanlagen	20
14.3	Einbauzeichnungen Zentralgekühlt (ZK).....	20

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	Datum	Mutation
1.00	01.03.2019	erstellen

1 Einführung

1.1 Willkommen

Mit dem Kauf Ihres neuen Gerätes 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 der Kalt/Warm Platte.





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.



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.

1.2 Symbole und Kennzeichen

	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! Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden 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.

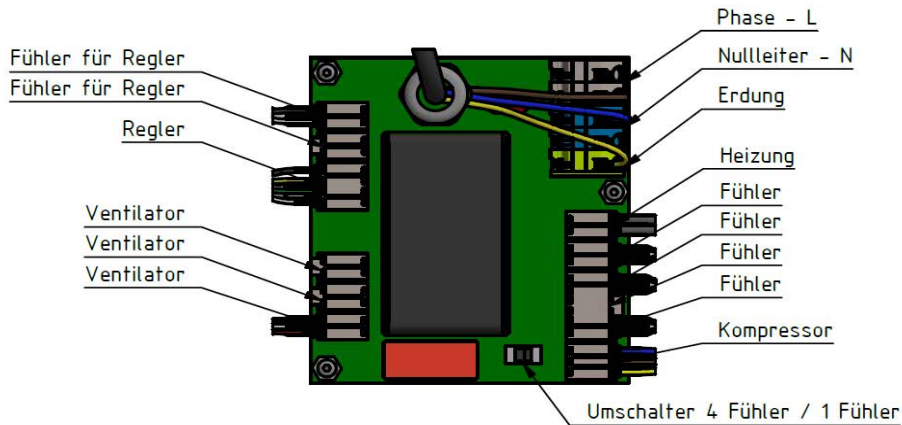


Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren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

2 Technische Daten

Bezeichnung: (Menge Kühlgas)	Kalt/Warm Platte		
	Einbau (E), Anschluss an die Zentralkühlung (Z) oder Auf Tisch (A)		
	1/1 GN (~38gr)	2/1 GN (~38gr)	3/1 GN (~40 gr)
Material:	Gehäuse: Edelstahl 1.4301 Oberfläche: Patentierte Aluminium Platte mit Kühlkanälen. Wahlweise mit Edelstahl Oberfläche, Glas oder Stein		
Temperaturbereich:	-5 °C bis +140 °C, stufenlos regelbar		
Kühlmittel:	E mit R600a/Z erhältlich für R134a, R404a, R507a		
Anschlusswert Heizung/Kühlung:	850/70 Watt	1520/140 Watt	2340/210 Watt
	230 V ~ 50/60 Hz		
Abmessungen CCP (mm):	L530 x B330 x H140	L660 x B530 x H140	L990 x B530 x H140
Abmessungen Auf Tisch (mm):	330 x 530 (BT)	660 x 530 (BT)	990 x 530 (BT)
Separates Bedienfeld:	120 x 55 x 41 mm (BTH), Kabellänge: 1,6 m		
Bezeichnung: (Menge Kühlgas)	Kalt/Warm Platte rund		
	1/1 GN rund (~35gr)		
Material:	Gehäuse: Chromnickelstahl 18/10 Oberfläche: dreischichtiger Aluminiumkern mit Spezialversiegelung		
Temperaturbereich:	-5 °C bis +140 °C, stufenlos regelbar		
Kühlmittel:	E mit R600a/Z erhältlich für R134a, R404a, R507a		
Anschlusswert Heizung/Kühlung:	700/70 Watt		
	230 V ~ 50/60 Hz		
Abmessungen (mm):	Ø 480 mm, T 160/140		
Abm. Oberfläche (mm):	Ø 480 mm		
Separates Bedienfeld:	120 x 55 x 41 mm (BTH), Kabellänge: 1,0 m		

2.1 Anschlussplan Platine



Siehe Massbild im Anhang

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.

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.

4 Gefahrenhinweise

4.1 Elektrische Energie



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

Folgende Teile werden während des Betriebs heiss. Durch deren Berührung besteht Verbrunnungsgefahr.



- Blechverschalung der Wärmeplatte
- Die Glasoberfläche der Warmhalteplatte



- Der Anschluss oder auch technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden. Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an der Technik, Elektroinstallation und Mechanik.
- Die Steuerung darf nur von einem autorisierten Fachmann geöffnet werden.
- Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden.
- Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.
- Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Luftströmungen im Bereich des Kühlgerätes durch unsachgemäss installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Kühlgeräte zu gewährleisten.
- 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.
- Je nach Standort ist der Spuckschutz auf die Einhaltung der Normen zu prüfen und gegebenenfalls anzupassen.

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.

6 Transport der Geräte

Beim Transport des Gerätes ist besondere Vorsicht geboten, um Schäden durch Gewaltwirkungen, unvorsichtiges Be- und Entladen sowie Stösse zu vermeiden. Die Geräte sind selbsttragend, es muss trotzdem für den Transport ein tragender Unterbau vorgesehen werden, welcher im Minimum die gleiche Grundmasse wie das Gerät aufweist.

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 Schadenersatzansprüche nur innerhalb der bestehenden Reklamationsfrist geltend gemacht werden können.

7 Aufstellen der Geräte

Beim Aufstellen der Geräte sind folgende Punkte zu beachten:

- **Stabiler Unterbau**
Die Geräte sind selbsttragend. Der Unterbau sollte die gleiche Grundmasse wie das Gerät aufweist.
- **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.
- **Einbau**
Der Einbau der Geräte darf ausschliesslich nur von autorisierten Fachpersonen vorgenommen werden. Die genauen Einbauvorschriften entnehmen Sie bitte dem Anhang.

Der Einbau (Einschieben) in Nischen oder in Ausschnitte in der Arbeitsfläche muss so erfolgen, dass die für die Belüftung nötigen kanalisierten Luftansaug- und Austrittsöffnungen frei sind. Aus handlings und thermischen Gründen ist der Einbau in offene Nischen vorzuziehen.
- **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.

Dazu kommen:

- keinen aggressiven Medien aussetzen
- vor Sonneneinstrahlung schützen
- mechanische Erschütterungen vermeiden



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.

- **Verpackung**

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. 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 das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

8 Anschluss der Geräte

8.1 Elektroanschluss

Anschluss sowie Inbetriebnahme dürfen nur durch Sachkundige erfolgen. 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. Das Typenschild befindet sich rechts unten hinter der Wasserablaufrinne [1]. Ein zweites Typenschild befindet sich rechts innerhalb der unteren Steuerung.
- 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.
- Das Gerät ist an ein Potential-Ausgleichssystem anzuschliessen (gemäss VDE 0700, Teil 36/IEC 335-2-36).
- 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.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose. Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden (z. B. Überhitzungsgefahr!).



Den Anschlussplan entnehmen Sie bitte dem Anhang.

8.2 Montage/Aufstellen der Kalt/Warm Platte

- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und sicheren Platz, welcher das Gewicht des Gerätes aushält.
- Schneiden Sie die Ausnehmung des Tisches gemäss den Einbauzeichnungen (Massbilder im Anhang) bei flächenbündiger Montage und überprüfen Sie den Ausschnitt.
- Befestigen Sie nun unsere als Zubehör erhältlichen Montagewinkel.
- Befreien Sie die Ränder von Staub und Fett.
- Legen Sie die Platte in die Ausnehmung und richten Sie mit den Einstellschrauben die exakte Höhe ein. Beachten Sie, dass die Platte nicht über die Arbeitsfläche hinausragt.
- Montieren Sie den Regler und installieren Sie die beiden Kabel an der Platine gem. Anschlussplan (siehe Seite 6).
- Richten Sie die Platte zentrisch im Ausschnitt aus.
- Verfugen Sie die Platte mit dem im Zubehör erhältlichen original Silikon und ziehen dieses flächenbündig ab.
- Nach einer Trocknungszeit von 24 h können Sie die Platte an das Stromnetz anschliessen und in Betrieb nehmen.
- Das Gerät muss in lotrechter Position aufgestellt bzw. montiert werden.
- Die Kalt/Warm Einbauplatten können in jede Oberplatte (Holz, Granit, Ceran oder CNS) flächenbündig oder versenkt eingebaut werden (Einbauzeichnungen im Anhang). Zur Montage verwenden Sie am besten die als Zubehör erhältlichen Montagewinkel oder Rahmen.
- Verwenden Sie zum Verfugen nur geprüftes original Silikon.
- Bei den Einbaugeräten muss die Zu- und Abluft gewährleistet sein.

Eine Umgebungstemperatur von 30 °C darf im Betrieb nicht überschritten werden (Stauhitze), da die Kühlleistung herabgesetzt wird und das Gerät unter Umständen Schaden nehmen kann. Beachten Sie bitte, dass warme Luft aufsteigt. In ungünstigen Einbausituationen bedienen Sie sich bitte dem umfangreichen Einbauzubehör wie Lüfter und Schläuche. Der Fachhändler berät Sie diesbezüglich gerne.



Das Einbaugerät darf nur von einem qualifizierten Fachbetrieb installiert werden.
Die Kalt/Warm Platten vor Inbetriebnahme unbedingt mindestens ¼ Stunde in waagerechter Position stehen lassen!
Das Gerät darf in keinen Fall umgedreht werden.

9 Inbetriebnahme/Bedienungsanleitung

9.1 Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemässer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung ist ausschliesslich von dem qualifizierten Servicedienst vorzunehmen.



Die Kalt/Warm Platte ist zum **Kühlen** und **Warmhalten** (nicht zum **Abkühlen** und nicht zum **Aufwärmen**) von zubereiteten Speisen bestimmt.




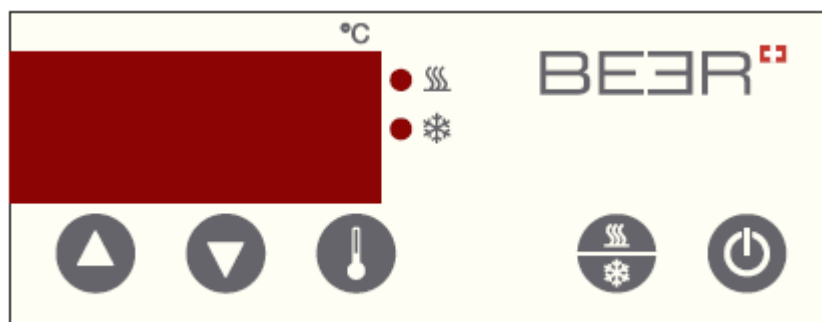
Jede über die bestimmungsgemässe Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäss.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemässer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.










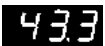
Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemässer Verwendung haftet allein der Betreiber.

9.2 Bedienfeld/Tasten

- Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch laut Kapitel 10 Reinigung.
- Schliessen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
- Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.









Die Einstellung und Bedienung der Kalt/Warm Platte erfolgt über das, an der Frontseite, montierte Touch-Bedienfeld. Die fünf Tasten dienen zur Einstellung, Umschaltung (Heiz- oder Kühlbetrieb) und Schnellwahl voreingestellter Sollwerte. Das Feld darf zur Parametrierung nicht mit spitzen Gegenständen bedient werden.

Taste 	Diese Taste dient zur Einstellung von Regelsollwert S1 bzw. S2 und der Regelparameter.
Taste 	Diese Taste dient zur Einstellung von Regelsollwert S1 bzw. S2 und der Regelparameter.
Taste 	Während diese Taste gedrückt ist, wird der Regelsollwert S1 bzw. S2 angezeigt. Er kann dann durch zusätzliches Drücken der Tasten  oder  verstellt werden. Die Taste wird in gleicher Weise bei der Parametereinstellung gebraucht.
Auswahl-Taste 	Die Taste dient zum Umschalten auf Heiz- bzw. Kühlbetrieb. Es wird der jeweilig voreingestellte, Sollwert für die Regelung wirksam.
Taste STANDBY 	Mit dieser Taste wird der Regler in den Standby-Modus geschaltet. Durch erneutes Drücken kann er wieder eingeschaltet werden.
Anzeige Heizbetrieb 	Das Gerät befindet sich im Heizbetrieb.
Anzeige Kühlbetrieb 	Das Gerät befindet sich im Kühlbetrieb.
Digitalanzeige 	Anzeige der Temperatur, bzw. der eingestellten Sollwerte.

9.3 Einschalten des Gerätes

Einstellungen der Regelparameter:

- Der Sollwert ist direkt durch Drücken der Taste  anwählbar und kann durch zusätzliches Drücken der Tasten  oder  verstellt werden.
- Die eingestellte Betriebsart wird durch Leuchten der entsprechenden Anzeigen  oder  ersichtlich. Umgeschaltet wird mit der Taste , wobei die Kühlung erst aktiviert wird, wenn die Kalt/Warm Platte auf eine Temperatur von 40 °C gesunken ist.
- Beim Ausschalten über 40 °C blinken in der Digitalanzeige abwechselnd die IST- und AUS -Temperatur.



Eine Änderung der voreingestellten Parameter sollte nur vom Servicedienst vorgenommen werden.



Achtung: Verbrennungsgefahr in eingeschaltetem Zustand!

Die Restwärmeanzeige zeigt an, ob die Kalt/Warm Platte noch heiss ist. Solange die Kalt/Warm Platte nach dem Abschalten vom Heizbetrieb noch heiss ist (über 40 °C), blinkt die Temperaturanzeige. In diesem Fall die Kalt/Warm Platte nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf platzieren.



Bei einer Stromunterbrechung verschwindet das Blinksignal auch dann, wenn die Kalt/Warm Platte noch heiss ist.



Legen Sie Speisen nicht direkt auf die Oberfläche. Alle Speisen, ob warm oder kalt, sollten immer in entsprechenden Behältnissen auf die Oberfläche der Kalt/Warm Platte gestellt werden. Benutzen Sie nur geeignetes **kunststoff-freies** Geschirr.

Benutzen Sie keine Töpfe oder Pfannen mit einem Boden, deren Ränder Grate aufweisen oder die unsauber emailliert sind. **Es entstehen bleibende Kratzer!**

10 Reinigung

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembearbeitung und Service geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygienevorschriften 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 die Kalt/Warm Platte ausstecken oder mittels bauseitigem Hauptschalter vom Netz allpolig trennen.

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

10.1 Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Nach dem Reinigen mit Spezialreinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser (nass-feuchtem Lappen) ausreichend abgerieben und anschliessend getrocknet werden, damit keine Rückstände zurückbleiben.
- Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Gerät 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.

10.2 Reinigungsmittel

- **Glasreiniger**
Nur mit handelsüblichen Glasreinigern und weichem Tuch/Lappen die Gläser reinigen.
- **Edelstahlreiniger**
Die äusseren Edelstahl-Oberflächen der Geräte sollten mit handelsüblichen Edelstahl-pflegemitteln behandelt werden.
- **Tablare**
Die Kalt/Warm Platten dürfen nur mit einem feuchten Tuch/Lappen und nicht scheuern-dem Putzmittel gereinigt werden.



Vermeiden Sie folgende Reinigungsmittel und Techniken!

- Geräte dürfen nie mit Zusatz von Salz oder Säuren gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scharf riechenden, ätzenden, lösungsmittelhaltige, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammbaren, chemischen Reiniger.
- Keine Scheuermittel (Scotch, Scheuerpads, etc.) oder Stahlwolle verwenden.
- Niemals die lackierten Oberflächen der Kalt/Warm Platte mit einem Messer, Gabel, Metallspachtel oder anderen spitzen Gegenständen abschaben. (Beschädigung der Lackierung möglich).



Achtung:

Wenn alle Reinigungsarbeiten beendet sind, muss die Kalt/Warm Platte wieder in den Originalzustand gebracht werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!



Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmässigen Abständen Service und Wartung der Kalt/Warm Platte durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.

11 Wartung

11.1 Verhalten bei Störungen

- Überprüfen Sie in regelmässigen Abständen die Verfassung der Platten auf Risse und setzen Sie diese entsprechend instand. Durch eine schlechte Verfassung kann Wasser eintreten und zu Verfärbungen oder Glasschäden führen.
- Überprüfen Sie den Verdampfer regelmässig auf Verschmutzungen und lassen Sie diesen, wenn nötig, von einem qualifizierten Partner reinigen.
- Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme den Glasbelag auf Schäden, um Verletzungen bei der Manipulation zu vermeiden.

Problem	Ursache	Behebung
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker nicht richtig eingesteckt. • Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst. • Regler nicht richtig angesteckt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen und richtig einstecken. • Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen. • Anschlussplan beachten (siehe Seite 6).
Keine Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> • Kompressor schaltet ab. • Temperaturregler defekt. • Temperatur über 40 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zu- und Abluft prüfen. • Händler kontaktieren. • Gerät bis unter 40 °C abkühlen lassen.
Keine Heizleistung	<ul style="list-style-type: none"> • Netzzuleitung unterbrochen. • Heizelement defekt. • Temperaturregler defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stromversorgung prüfen. • Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren.
Schlechte Kühlleistung	<ul style="list-style-type: none"> • Verdampfer verschmutzt. • Lüfter verschmutzt. • Überhitzung am Einbauort. 	<ul style="list-style-type: none"> • Servicetechniker. • Reinigung von Servicetechniker. • Prüfung Zu- und Abluft.

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

Bevor der Kundendienst angefordert wird, kontrollieren Sie zuvor Netzzuleitung und Sicherungen und überprüfen folgende Punkte:

Arbeitet das Gerät gar nicht, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

Betriebsleuchte ist dunkel:

- Stromversorgung unterbrochen..... Eigenkontrolle
- Sicherung/FI-Schutzschalter ausgefallen, Nebengeräte prüfen Eigenkontrolle
- Sitzt Schutzkontaktstecker fest in Steckdose Eigenkontrolle
- Einschalter betätigt..... Eigenkontrolle
- Elektronik falsch eingestellt Eigenkontrolle

Das Gerät arbeitet, jedoch fehlerhaft:

Die Produkte sind zu lau oder zu heiss:

- Die Umgebungstemperatur ist zu hoch Eigenkontrolle
- Zu viele oder zu kühle/heisse Lebensmittel eingestellt Eigenkontrolle
- Das Gerät ist starker Zugluft ausgesetzt Eigenkontrolle
- Position der Drehregler Eigenkontrolle

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



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

12 Entsorgung

- **Altgeräte**

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

**Warnung:**

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu das Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

**HINWEIS:**

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

13 Kundendienst

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



Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (auf Leistungsschild) angeben.

Schweiz:

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

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

Deutschland:

SERVATOR ServiceLine GmbH
Lindenweg 36 – 42
D-97999 Igersheim

Service-Tel. +49 (0)7931 55555

Österreich:

Carrier Kältetechnik Austria Ges.mmbH
Altwirthgasse 6-10
A-1230 Wien

Service-Tel. +43 (0)810 955 033

14 Anhang

14.1 Anschlussplan

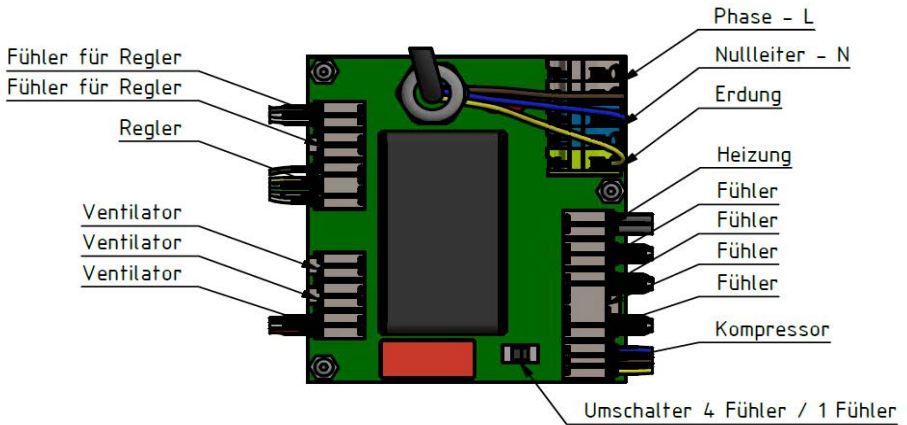
14.2 Einbauzeichnungen Kompaktanlagen

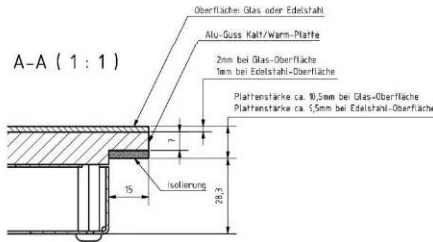
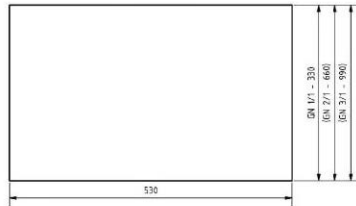
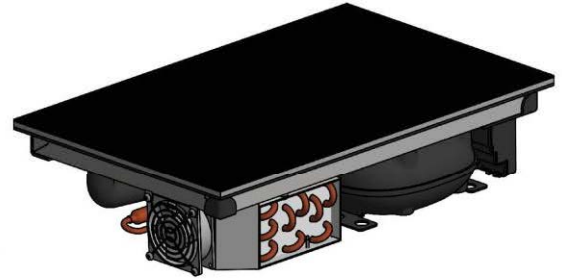
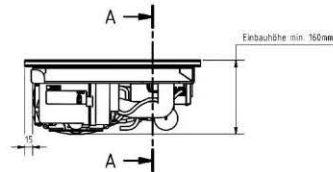
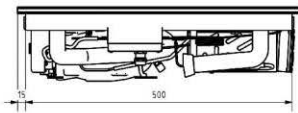
Zeichnung Nr. 10100000	Kalt/Warm Platte, GN 1/1
Zeichnung Nr. 10200000	Kalt/Warm Platte, GN 2/1
Zeichnung Nr. 10300000	Kalt/Warm Platte, GN 3/1
Zeichnung Nr. 10500000	Kalt/Warm Platte rund

14.3 Einbauzeichnungen Zentralgekühlt (ZK)

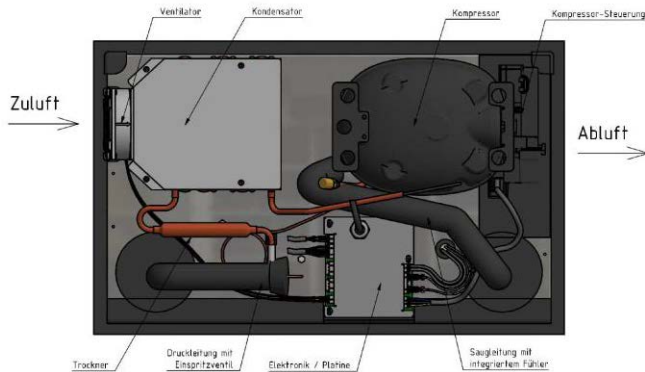
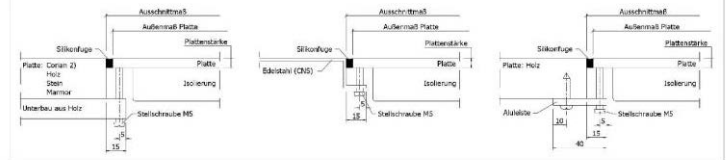
Zeichnung Nr. 10160000	Kalt/Warm Platte, GN 1/1 ZK
Zeichnung Nr. 10260000	Kalt/Warm Platte, GN 2/1 ZK
Zeichnung Nr. 10360000	Kalt/Warm Platte, GN 3/1 ZK
Zeichnung Nr. 10560000	Kalt/Warm Platte rund ZK

ANSCHLUSSPLAN PLATINE

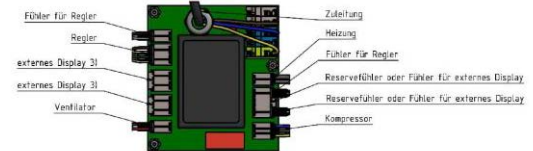




Einbauvarianten



Platinenbelegung (1 : 2)

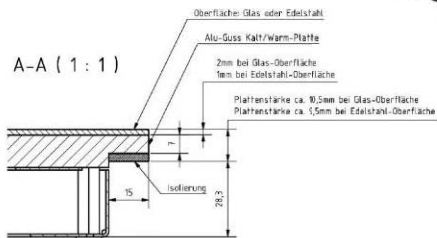
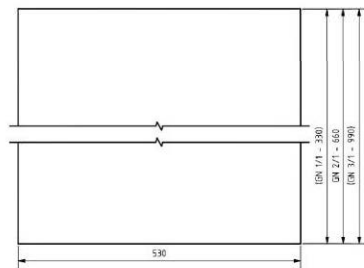
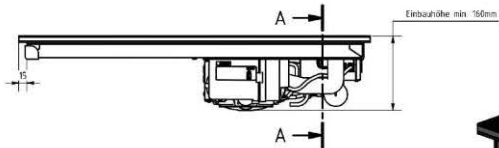
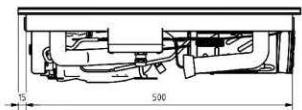


- 1) Ausschnittmaße = Außenmaße Platte = umlaufende 5mm Dehnungsfuge
- 2) Ausschnittmaße Corian = Außenmaße Platte + umlaufende 2mm Dehnungsfuge
- 3) Externes Display. Diese sind optional und werden bauseits von Kunden zur Verfügung gestellt.

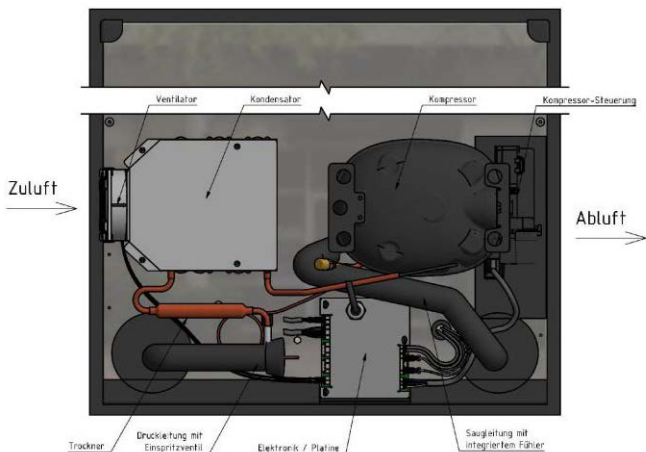
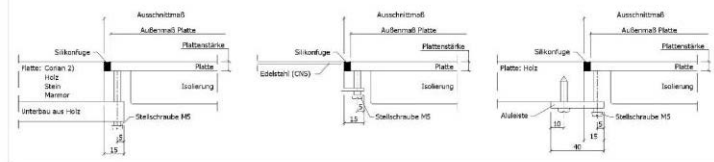
Wichtiger Hinweis:
Bauseits muss die Zu- und Abluft ausreichend gewährleistet sein!

Größenübersicht			
Format	Außenmaß Platte	Ausschnittmaß 1)	Ausschnittmaß Corian 2)
GN 1/1	530 x 530	340 x 540	344 x 544
GN 2/1	560 x 530	530 x 540	534 x 544
GN 3/1	990 x 530	1000 x 540	1004 x 544

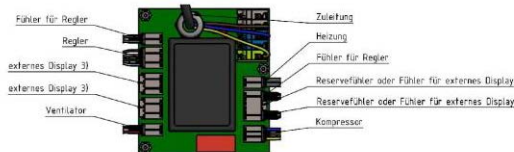
Caban			
Lehrnummer	06.07.2019		
Kundennummer	01.07.2019		
Produktbeschreibung			
Kalt/Warm-Platte			
Technische Zeichnung			
Kalt/Warm-Platte GN 1/1			
Blattgröße	Blätterzahl	Druckmaßstab	Blattnummer
A2	1 : 5		10100000



Einbauvarianten



Platinenbelegung (1 : 2)



- 1) Ausschnittmaße = Außenmaße Platte + umlaufende 5mm Dehnungsfuge
- 2) Ausschnittmaße Corian = Außenmaße Platte + umlaufende 7mm Dehnungsfuge
- 3) Externes Display. Diese sind optional und werden bauteils vom Kunden zur Verfügung gestellt.

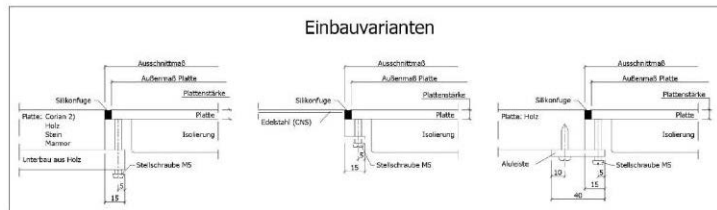
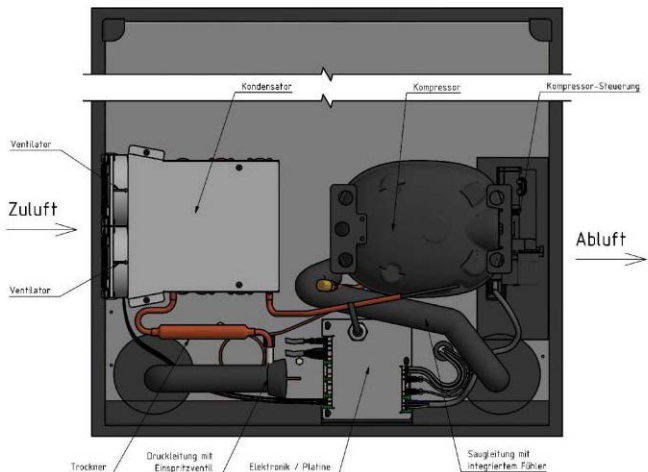
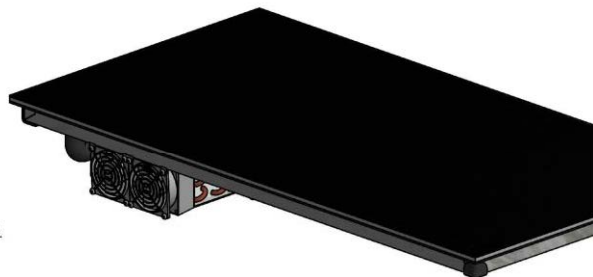
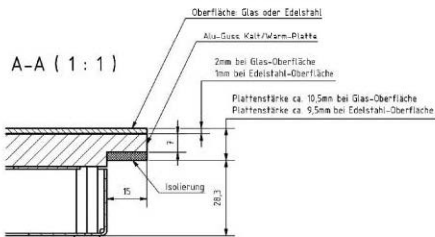
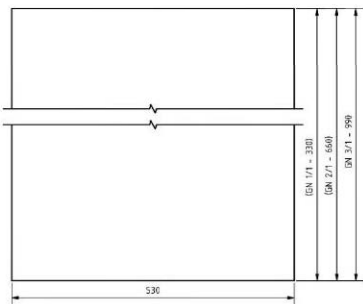
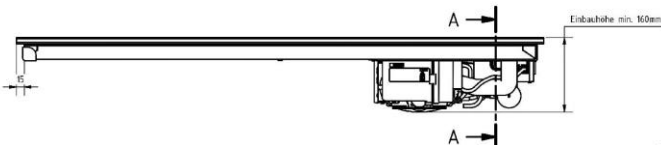
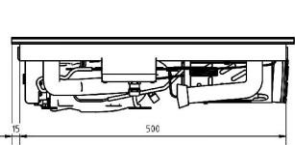
Wichtiger Hinweis:
Bauteils muss die Zu- und Abluft
ausreichend gewährleistet sein!

Größensicht			
Formal	Außenmaß Platte	Ausschnittmaß 1)	Ausschnittmaß Corian 2)
GN 1/1	530 x 530	340 x 540	344 x 544
GN 2/1	660 x 530	530 x 540	534 x 544
GN 3/1	990 x 530	800 x 540	804 x 544

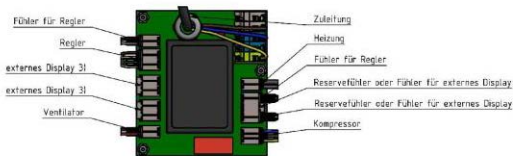
Code	
Leitenummer	05.31.2101
Revisionsnummer	01.21.2117
Produktionsdatum	

Kalt/Warm-Platte
Revisionsnummer
Kalt/Warm-Platte GN 2/1

Bohrgröße	Reifgröße	Produktionsnummer	10200000	Stück
A2	1 : 5			



Platinenbelegung (1:2)



- 1) Ausschnittmaße = Außenmaße Platte + umlaufende 5mm Drehungsfuge
- 2) Ausschnittmaße Corian = Außenmaße Platte + umlaufende 1mm Drehungsfuge
- 3) Externes Display. Diese sind optional und werden bauseits vom Kunden zur Verfügung gestellt

Wichtiger Hinweis:
Bauseits muss die Zu- und Abluft
ausreichend gewährleistet sein!

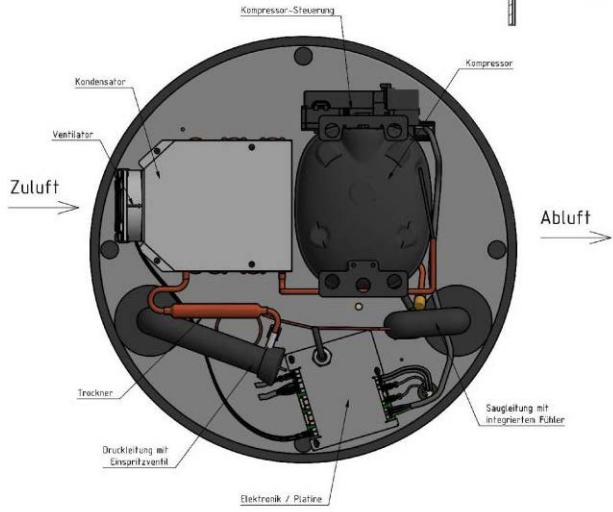
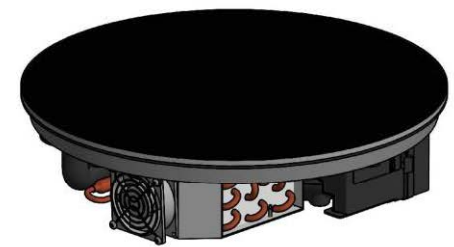
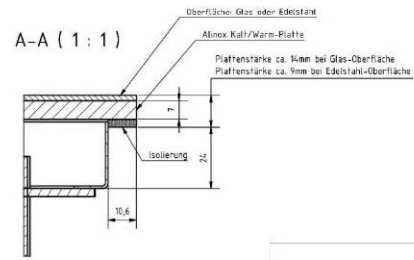
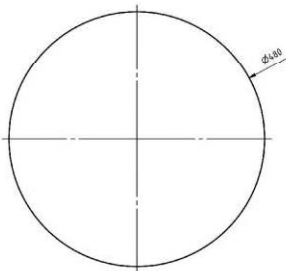
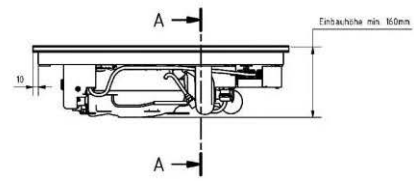
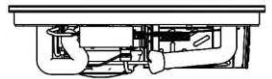
Größensübersicht			
Format	Außenmaß Platte	Ausschnittmaß II	Ausschnittmaß Corian 2I
GN 1/1	530 x 530	340 x 540	344 x 544
GN 2/1	560 x 530	530 x 540	534 x 544
GN 3/1	990 x 530	1000 x 540	1004 x 544

Code	C406
Lebenszeit	04.31.2017
Erstellungszeit	04.31.2017
Hersteller	

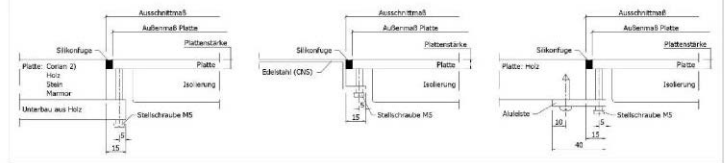
Kalt/Warm-Platte

Bezeichnung
Kalt/Warm-Platte GN 3/1

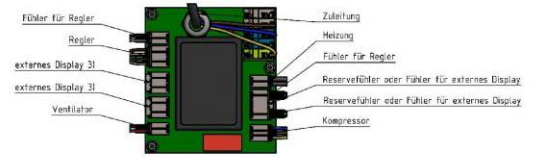
Belegseite	Reihen	Drucknummer	500
A2	1:5	10300000	



Einbauvarianten



Platinenbelegung (1 : 2)



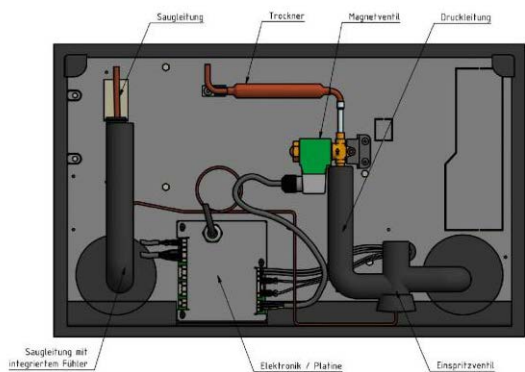
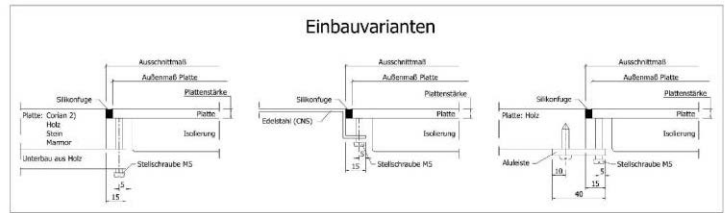
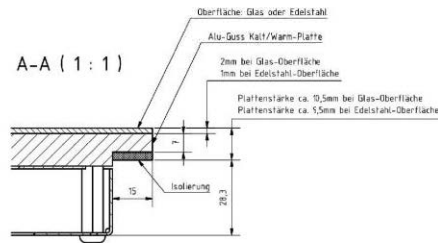
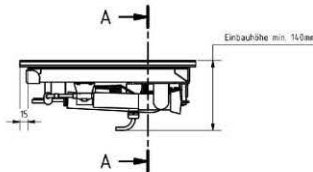
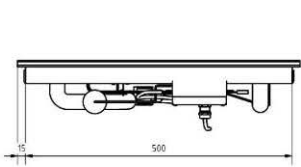
- 1) Ausschnittmaße = Außenmaße Platte = umlaufende 5mm Dehnungsfuge
- 2) Ausschnittmaße Corian = Außenmaße Platte + umlaufende 7mm Dehnungsfuge
- 3) Externes Display. Diese sind optional und werden bauseits vom Kunden zur Verfügung gestellt.

Wichtiger Hinweis:
Bauseits muss die Zu- und Abluft ausreichend gewährleistet sein!

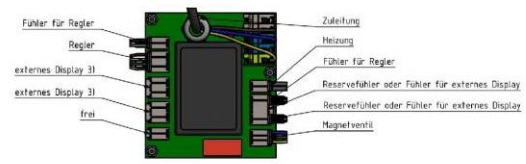
Größenübersicht		
Außenmaß Platte	Ausschnittmaß 1)	Ausschnittmaß Corian 2)
Ø463	Ø450	Ø454

Code	C400
Lehrjahr	09.08.2011
Herstellung	02.08.2017
Produktionscode	

Kalt/Warm-Platte rund			
Technische Bezeichnung: Kalt/Warm-Platte rund kompakt			
Belegung	Wärter	Druckverleiner	Rev.
A2	1 : 5		10500000



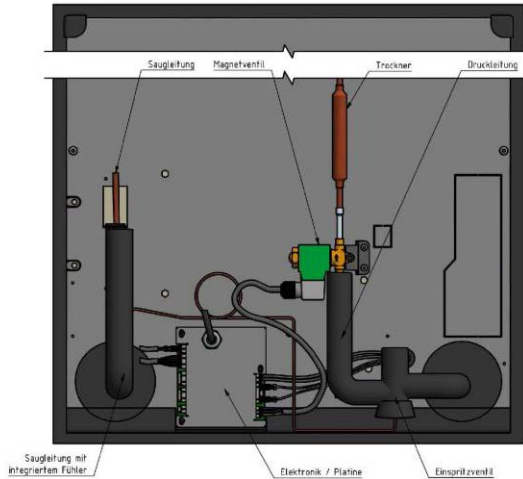
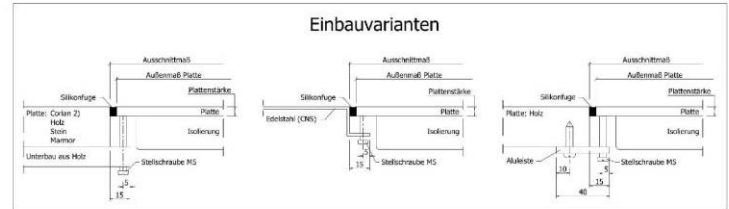
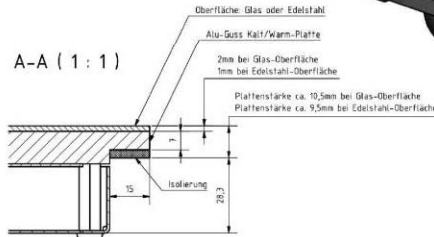
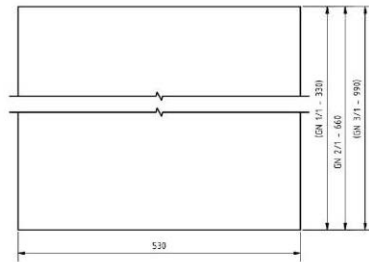
Platinenbelegung (1 : 2)



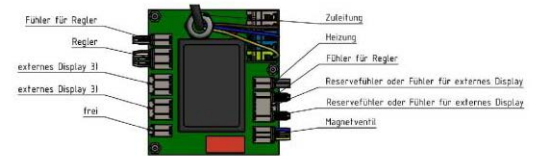
- 1) Ausschnittmaße = Außenmaße Platte - umlaufende 5mm Dehnungsfuge
- 2) Ausschnittmaße Corian = Außenmaße Platte + umlaufende 1mm Dehnungsfuge
- 3) Externes Display. Diese sind optional und werden bauseits vom Kunden zur Verfügung gestellt.

Format	Größenübersicht		
	Außenmaß Platte	Ausschnittmaß 1)	Ausschnittmaß Corian 2)
GN 1/1	330 x 530	310 x 510	344 x 544
GN 2/1	660 x 530	670 x 510	674 x 544
GN 3/1	990 x 530	1000 x 510	1004 x 544

Duran			
Gezeichnet	05.03.2017		
Konstruiert	05.03.2017		
Kalt/Warm-Platte zentralgekühlt			
Kalt/Warm-Platte GN 1/1			
Bestellnr.	Platznr.	Zeichnungsnummer	Rev.
A2	1 : 5	10160000	



Platinenbelegung (1 : 2)



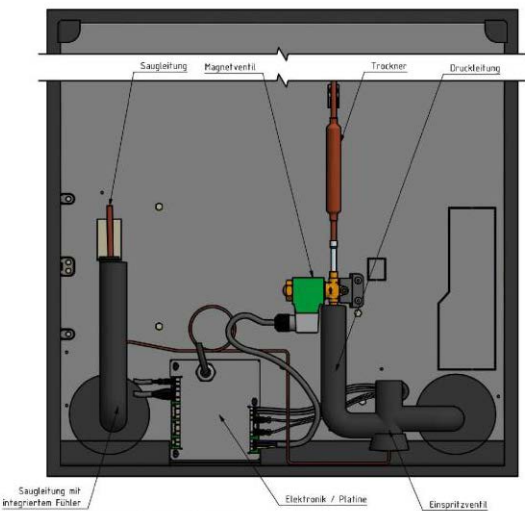
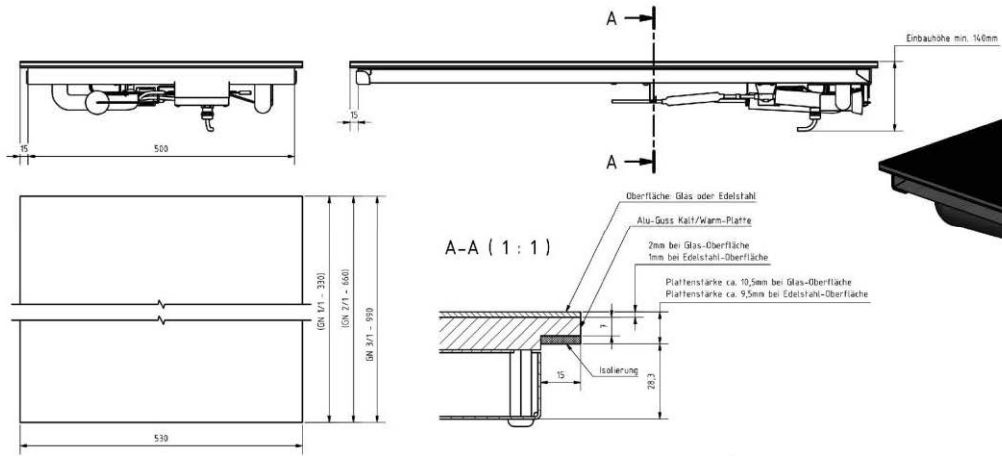
- 1) Ausschnittmaße = Außenmaße Platte = unlaufende 5mm Dehnungsfuge
- 2) Ausschnittmaße Corian = Außenmaße Platte = unlaufende 1mm Dehnungsfuge
- 3) Externes Display. Diese sind optional und werden beiseits vom Kunden zur Verfügung gestellt.

Größenübersicht			
Format	Außenmaß Platte	Ausschnittmaß 1)	Ausschnittmaß Corian 2)
GN 1/1	330 x 530	340 x 540	346 x 544
GN 2/1	360 x 530	370 x 540	376 x 544
GN 3/1	990 x 530	1000 x 540	1006 x 544

Druck	
Gezeichnet	08.07.2017
Konstruiert	08.07.2017

Kalt/Warm-Platte zentralgeköhlt
 Teilenummer
 Kalt/Warm-Platte GN 2/1

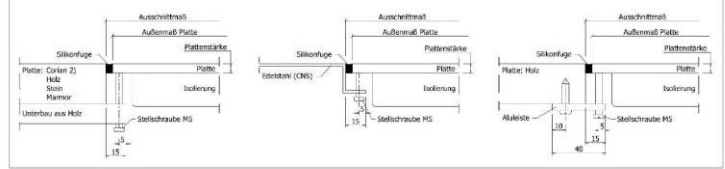
Material	Version	Drehmoment	Preis
AZ	1 - 5		10260000



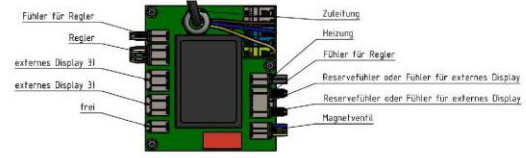
- 1) Ausschnittmaße = Außenmaß Platte - umlaufende 5mm Dohnungsfuge
- 2) Ausschnittmaße Corian = Außenmaß Platte + umlaufende 1mm Dehnungsfuge
- 3) Externes Display. Diese sind optional und werden beiseits vom Kunden zur Verfügung gestellt.

Größenübersicht			
Format	Außenmaß Platte	Ausschnittmaß 1)	Ausschnittmaß Corian 2)
GN 1/1	330 x 530	340 x 540	346 x 546
GN 2/1	560 x 530	570 x 540	576 x 546
GN 3/1	990 x 530	1000 x 540	1006 x 546

Einbauvarianten



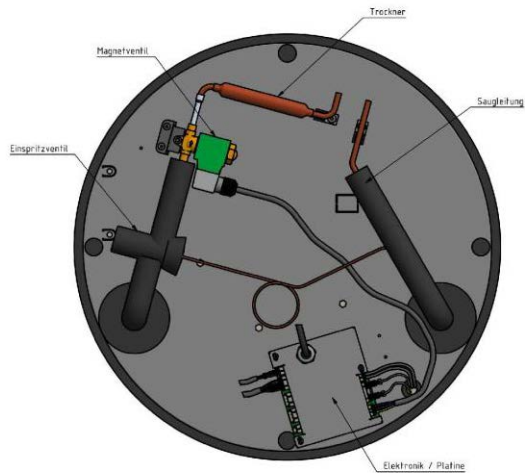
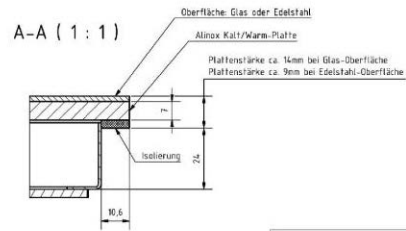
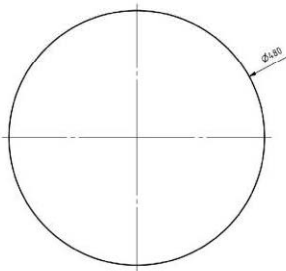
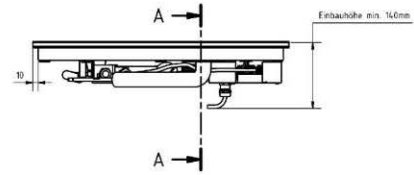
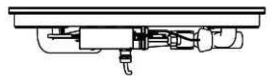
Platinenbelegung (1 : 2)



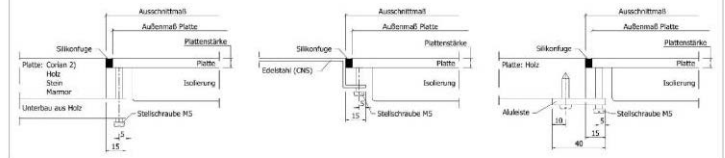
Druck	
Gesamt	14.07.2011
Erstellt	14.07.2011

Kalt/Warm-Platte zentralgeköhlt
 Teilnummer
Kalt/Warm-Platte GN 3/1

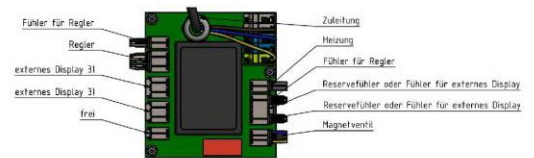
Wartung	Vertrieb	Drehmoment	Preis
AZ	1 - 5		10360000



Einbauvarianten



Platinenbelegung (1:2)



- 1) Ausschnittmaße = Außenmaße Platte - umlaufende 5mm Dehnungsfuge
- 2) Ausschnittmaße Corian = Außenmaße Platte + umlaufende 7mm Dehnungsfuge
- 3) Externes Display. Diese sind optional und werden bauseits vom Kunden zur Verfügung gestellt.

Größenübersicht		
Außenmaß Platte	Ausschnittmaß 1)	Ausschnittmaß (Corian 2)
400	400	400

Datum			
Gezeichnet		12.08.2017	
Kontrolliert		12.08.2017	
Produktbeschreibung			
Kalt/Warm-Platte rund			
Stücknummer			
Kalt/Warm-Platte rund zentralgekühlt			
Bestellnr.	Platznr.	Revisionsnr.	Stk.
A2	1 : 5		10560000