

# Beer Marie

Bainmarie mit Lichtwärmekanal



## Bedienungsanleitung Installation & Technische Daten

## INHALTSVERZEICHNIS

1	Einführung .....	4
1.1	Willkommen .....	4
1.2	Symbole und Kennzeichnungen .....	4
2	Technische Daten .....	5
3	Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise .....	6
3.1.	Betriebsvorschriften .....	6
3.2.	Allgemeine Hinweise .....	6
3.3.	Bestimmungsgemässe Anwendung .....	6
3.4.	Nich bestimmungsgemässe Anwendung .....	6
3.5.	Gesetze, Normen und Richtlinien .....	6
4	Gefahrenhinweise .....	7
4.1	Elektrische Energie .....	7
4.2	Grundlegende Sicherheitshinweise .....	7
4.3	Warmbetrieb feucht .....	8
4.4	Verhalten bei Lampen- oder Glasbruch .....	8
4.5	Gläser/Unfallgefahr .....	8
4.6	Austausch der Gläser .....	9
4.7	Quetschgefahren beim Umstellen Selbstbedienung/Bedienung .....	10
5	Garantie und Haftung .....	10
6	Transport der Beer Marie Geräte .....	11
7	Verpackung der Beer Marie Geräte .....	11
8	Aufstellen der Beer Marie Geräte .....	12
8.1	Aufstellen und Verschieben .....	12
8.2	Standort und Lagerung .....	13
8.3	Umgebung/Aufstellort .....	13
8.4	Vorbereitung am Aufstellort .....	14
8.5	Wasseranschluss (extern) .....	14
8.6	Wasserablauf (extern) .....	14
9	Anschluss der Beer Marie Geräte .....	15
9.1	Elektroanschluss .....	15
10	Inbetriebnahme/Bedienungsanleitung .....	15
10.1	Allgemeine Hinweise .....	15
10.2	Anforderungen an das Bedienpersonal .....	15
10.3	Übersicht Präsentationsgerät Beer Marie .....	16
10.4	Betriebsarten .....	18
10.5	Bedienung des Lichtwärmekanals .....	18
10.5.1	Steuerung .....	18
10.6	Bedienung des Wasserbades .....	19
10.7	Komponente Wasserbad .....	20
10.8	Gerät wie folgt in Betrieb nehmen .....	20
10.9	Funktionstest .....	20
10.10	Inbetriebnahme Beer Marie .....	21
10.11	Digitaler Wärmeregler .....	21
10.12	Anzeige und Alarme .....	22
10.13	Ausschaltung .....	22
11	Reinigung .....	23
11.1	Generelle Empfehlungen .....	23
11.2	Reinigungsmittel .....	23
12	Wartung .....	25
12.1	Wartungshinweise .....	25
12.2	Normale Wartung .....	25
12.3	Aussergewöhnliche Wartung .....	25
12.4	Mögliche Betriebsstörungen .....	26
12.5	Austausch von Beleuchtungs- und Heizkörper .....	26
13	Service und Reparatur .....	28
13.1	Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen .....	28
14	Explosionszeichnung und Ersatzteilliste .....	29
15	Lagerung/Verstauraum .....	30
16	Entsorgung .....	30
17	Kundendienst .....	31
18	Anhang .....	32

### 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
0.00	28.02.2015	Erstellung
1.00	28.09.2015	Anpassungen
2.00	17.11.2016	Anpassungen
3.00	24.07.2018	Anpassungen
4.00	14.05.2019	Textliche Anpassungen bei den Pkt 1.1 / 1.2 / 5 / 6 / 7 / 8.1 / 9.1 / 11.2

# 1 Einführung

## 1.1 Willkommen

Die Beer Marie ist ein Nass-Bainmarie mit einem Culinario-Glasaufbau mit Lichtwärme-kanal. Die Geräte sind als Drop-In oder als Einschubgeräte erhältlich.

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 mit dem Beer Marie.

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 Monteur 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 Kennzeichnungen

	<p>Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin (generelles Gefahrensymbol).</p> <p>Diese Hinweise nicht zu beachten, kann zu Störungen oder Verletzungen am Gerät, an Personen oder in der Umgebung führen.</p>
	<p><b>Vorsicht heisse Oberfläche!</b></p> <p>Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen.</p> <p>Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer/Mitmenschen Gesundheit und/oder Besitz führen!</p>
	<p>Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb des Gerätes oder besonders hilfreiche Informationen hin.</p> <p>Hilf Text, um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.</p>

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



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

Mod.	Beer Marie 2/1	BeerMarie 3	BeerMarie 4	BeerMarie 5
<b>Aussenmasse mm</b>				
L= Länge	760	1100	1440	1780
T= Tiefe	650	650	650	650
H = Höhe Wanne	270	270	270	270
H1 = Höhe inkl. Aufbau	380	380	380	380
<b>Wanne mm:</b>				
Länge	630	960	1280	1605
Tiefe	510	510	510	510
Höhe	210	210	210	210
Kapazität	2 1/1	3 1/1	4 1/1	5 1/1
Durchmesser Wassereintritt	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Durchmesser Wasseraustritt	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Gesamtleistung KW	2.7	3.9	4.2	6.5
Speisespannung	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N
Höchstgewicht Kg	50	60	70	78

### 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.
- Der Benutzer des Gerätes muss durch den Betreiber eingewiesen werden.
- Für die Bedienung des Gerätes wird geeignetes Werkzeug empfohlen.
- Die Wanne darf nicht ohne Wasser beheizt werden.
- In der Nähe des Gerätes darf sich kein Personal aufhalten, das nicht mit der Arbeitsweise des Gerätes vertraut ist.
- Im Falle von Betriebsstörungen oder einer schlechten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten.
- Es dürfen ausschliesslich vom Hersteller gelieferte oder von diesem empfohlene Ersatzteile verwendet werden.
- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen auf keinen Fall abgeändert werden.
- Gefahrensymbole, welche direkt am Gerät angebracht sind, müssen jederzeit unbedingt beachtet werden.
- Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch eine autorisierte Fachperson zu überprüfen.
- Wartungsarbeiten dürfen ausschliesslich von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

#### 3.3. Bestimmungsgemässe Anwendung

- Das Gerät ist zum Präsentieren, Warmhalten, Bedampfen von Speisen im gewerblichen Umfeld konzipiert. Für andere Anwendungen als für die Speisenpräsentation (z.B. Chemikalien, Wachs oder Lebewesen) ist dieses Gerät nicht konzipiert und nicht zugelassen.
- Langzeit Präsentation von Lebensmittel über mehrere Stunden je nach Lebensmittel Produkt.
- Das Gerät darf nur im stehenden, gesicherten Zustand in Betrieb genommen werden.

#### 3.4. Nicht bestimmungsgemässe Anwendung

- Das Gerät ist nicht zum Kochen und Regenerieren von Speisen geeignet.
- Die Geräte in Bewegung betreiben.

#### 3.5. Gesetze, Normen und Richtlinien

- Richtlinie 93/43/EWG: Hygiene-Richtlinie
- Richtlinien 89/336 und 73/23/EWG: Niederspannungs-Richtlinie
- Richtlinie 2006/42 allgemeine Maschinenrichtlinien

## 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 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 Grundlegende Sicherheitshinweise



- Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten am Gerät dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden.
- Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Heizungen, Fühler, Lichtkanal, Elektroinstallation, Wasseranschlüssen und Mechanik.
- Bei der Verwendung des Schneidbretts, muss darauf geachtet werden, dass die beiden Halterungen (Haken), welche die Einfassung des Schneidbretts tragen, richtig am Rahmen des Geräts verankert werden, sodass die Schneidbrettvorrichtung korrekt eingehängt werden kann.

**ACHTUNG:** Bei Nichtbeachten besteht Verletzungsgefahr!

- Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden.
- Das Gerät vorher spannungsfrei machen.
- Installationen und Revisionen dürfen nur an feststehenden Geräten vorgenommen werden.
- Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Gegenständen oder Verletzungen an Personen ab, die auf ein Nichtbeachten der in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen und Vorkehrungsmassnahmen zurückzuführen sind.



Im Zweifelsfalle wenden Sie sich bitte an den HÄNDLER.



#### **Achtung**

Der Zugang zum Hauptschaltkasten und zu allen anderen elektrischen Teilen während der Installation u/o der Durchführung von Wartungsarbeiten ist nur qualifizierten Fachkräften erlaubt.

#### 4.3 Warmbetrieb feucht

- Die Heizung produziert 100 °C heissen Dampf.
- Bei der Reinigung kann das Bad sehr heiss sein (Wartezeit einberechnen).

#### 4.4 Verhalten bei Lampen- oder Glasbruch

Die Infrarot Strahler und das LED sind mit einem Splitterschutz versehen. Bei Bruch von Lampen (IR Strahler und LED), Hauchschutz-, Tablar-, Seiten- und Frontgläser sind unverzüglich folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Gerät umgehend ausschalten und Buffet schliessen.
- Bei Selbstbedienung verhindern, dass Gäste mit Glassplitter verunreinigte Speisen schöpfen.
- Schon gefüllte Teller von Gästen, die sich beim Glasbruch in unmittelbarer Nähe befinden haben, einsammeln und ersetzen.
- Sämtliche sich im Buffet und in unmittelbarer Umgebung befindlichen Behälter samt Speisen entfernen und Speisereste in Kehrlicheimer (nicht Speiseabfälle) entsorgen.
- Ganze Umgehung (Ablagen, Boden) sowie Gerät gründlich von Glassplittern reinigen.
- Defekte Leuchtmittel und Gläser ersetzen.
- Gerät mit neuen Behältern und Speisen bestücken.
- Gerät einschalten und Buffet für Gäste freigeben.

#### 4.5 Gläser/Unfallgefahr

Beer Verkaufstheken mit Glasaufbauten sind mit Einscheiben-Sicherheitsgläser (ESG) ausgerüstet.

Falsche, schlecht eingesetzte oder beschädigte Gläser können herausfallen und schwere Verletzungen verursachen. Kontrollieren Sie deshalb vor dem Öffnen der Theke, aber auch nach Reinigung der Gläser (Vor allem Frontglas) ob:

- Gläser richtig eingesetzt sind d.h. in den unteren Glashaltern in der vorgesehenen Aussparung (nicht auf Trenn- oder Abschlussteg) aufliegen. Oben beidseitig im vorgesehenen Ausschnitt anliegen.
- Gläser keine Beschädigung aufweisen (**Beschädigte Kanten und Ecken = Schnittgefahr und ungenügende Halterung**) Sicherheitsgläser können bei Kantenbeschädigung wegen innerer Spannung auch ohne Berührung zerplatzen.
- Glashalter auf Beschädigung und vorderer oberer Halter (Kundenseitig) auf guten Sitz (Oberteil muss auf oberer Glaskante aufliegen). Diese Halter sind eingeklebt. Sollte sich der Halter lockern muss dieser durch Fachpersonal neu eingeklebt werden. Wird der Glashalter nach oben geschoben ist die obere Arretierung des Frontglases beeinträchtigt und das Glas kann bei starkem Dagegenstossen herausfallen.



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

#### 4.6 Austausch der Gläser

Seitengläser müssen immer zur Stütze bis zum Anschlag geschoben werden, damit sie beim vorderen unteren Glashalter nicht auf dem Arretierungssteg aufliegen. Falls sie auf dem Steg aufliegen wird die obere Glashalterung zu stark angehoben und das Frontglas kann beim Dagegenstossen herausfallen.

Gläser können beim Reinigen teils oder ganz aus deren Halterungen gehoben werden. Zur Verhinderung befolgen Sie die Instruktionen auf dem angebrachten Hinweiskleber.

##### Seitengläser entfernen, Aufbau 5E



- Halten Sie das Glas mit zwei Händen fest, führen Sie die eine Hand innen, die andere Hand aussen am Seitenbügel durch.
- Heben Sie das Glas vorsichtig vertikal aus der Glashalterung.
- Kippen Sie das Glas zuerst nach innen (unterer Teil).
- Den oberen Teil des Glases können Sie danach mit der anderen Hand vorsichtig nach aussen kippen. Das Glas kann nun entfernt werden.

##### Seitengläser entfernen, Aufbau 1E



- Mit der einen Hand stützen Sie das Glas vorne, mit der anderen Hand heben Sie das Glas hinten aus der Glashalterung.
- Danach können Sie das Glas vorsichtig, gerade aus der Halterung nach vorne ziehen. Wichtig ist, dass das Glas **nicht** seitlich oder schräg aus der Halterung gezogen wird, da die Glashalter sonst beschädigt werden können.
- Zum Einsetzen der Gläser verfahren Sie gleich, einfach in umgekehrter Richtung.

#### 4.7 Quetschgefahren beim Umstellen Selbstbedienung/Bedienung

Das Frontglas beim Anheben und Herablassen immer mit beiden Händen bedienen. Die ganze Bewegung langsam und kontrolliert durchführen. Darauf achten, dass nichts zwischen Glasränder und Aufbauten ist.



- Frontglas immer mit zwei Händen anheben und in Position schieben.
- Frontglas min. bis zum ersten Einrastpunkt reinschieben (Spuckschutz, Sicherung).
- Quetschgefahr, Glasbruchgefahr, aus diesem Grund langsam und vorsichtig verstellen.



Die Beer Grill übernimmt keine Haftung für Glasschäden, die durch das falsche Einsetzen oder Entfernen von Gläsern entsteht.

## 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 ist 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 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 Beer Marie Geräte

Beim Transport der Geräte ist besondere Vorsicht geboten, um Schäden durch Gewalteinwirkungen, unvorsichtiges Be- und Entladen sowie Stösse zu vermeiden.

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 beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Beim Transport ist die Palette gegen Verrutschen und Umkippen zu sichern.
- Das verpackte Gerät immer aufrecht transportieren, nicht kippen.
- Gerät immer unten anheben oder verschieben, nie seitlich oder oben.
- Gewichtangaben auf Verpackung beachten.

## 7 Verpackung der Beer Marie Geräte

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

Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Lieferumfang und Ausführung der Elemente entnehmen Sie den jeweils beiliegenden Lieferpapieren.
- Die Beer Maries werden auf Einwegpaletten mit Karton-Ummantelung geliefert.
- Gerät muss vor Nässe und Frost geschützt sein.
- Gewichtangaben auf Verpackung beachten.
- Die auf dem Karton angebrachten Bildzeichen beachten



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 Aufstellen der Beer Marie Geräte

### 8.1 Aufstellen und Verschieben

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte:

- **Stabiler Unterbau**  
Die Geräte sind nicht selbsttragend, d.h. bei Tisch- und Einbaugeräten muss für Transport und zum Aufstellen ein tragender Unterbau vorgesehen werden, der im Minimum die gleiche Grundmasse wie das Gerät hat.
- **Abheben**  
Das Abheben des Gerätes (Gewicht) von der Palette ist zwingend mit geeigneten Hilfsmitteln durchzuführen. Gerät immer unten anheben oder verschieben, nie seitlich oder oben.
- **Hilfsmittel**  
Bei Verwendung eines Gabelstaplers ist zwingend darauf zu achten, dass das Kabel für die elektrische Energieversorgung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- **Bewegen**  
Nach jedem Verschieben des Gerätes muss eine visuelle Kontrolle über eventuelle Beschädigung des Elektrokabels erfolgen. Bei einer Beschädigung darf das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden.
- **Ausnivellieren**  
Alle Geräte müssen gut ausnivelliert werden, damit das Wasser in den Wannen den Boden gleichmässig bedeckt.
- **Rollen blockieren**  
Bei fahrbaren Geräten müssen mindestens zwei Rollen mit einer Feststellbremse versehen sein. Diese sind vor Inbetriebnahme zu blockieren.
- **Umgebungstemperatur**  
Die Geräte sind mit einer elektronischen Steuerung mit Mikroprozessor bestückt und zwangsbelüftet. Es ist deshalb darauf zu achten, dass in der unmittelbaren Umgebung keine Geräte mit grosser Wärme-, Fett- und Dampfabgabe (Bratplatten, Bainmarie, etc.) betrieben werden.
- **Gläser**  
Stellen Sie sicher, dass alle Gläser richtig eingesetzt und Platziert sind.
- **Frischwasseranschluss**  
Stellen sie sicher, dass ein allfälliger Frischwasseranschluss richtig angeschlossen ist.
- **Wasseranschluss**  
Stellen sie sicher, dass ein allfälliger Wasserablauffestanschluss richtig angeschlossen ist.

## 8.2 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.

## 8.3 Umgebung/Aufstellort

- Wählen Sie für die Aufstellung einen Raum, der gut belüftet und staubarm ist.
- Der Boden des Aufstellorts muss eben sein.
- Orte mit starker Zugluft oder Sonneneinstrahlung beeinträchtigt die Wärme und Dampfleistung.
- Fremdeinwirkungen durch andere Geräte sind zu vermeiden.
- Örtliche Vorschriften der Wasserwerke bzw. Versorgungsbetriebe beachten.
- Vergewissern Sie sich, dass Sicherungsmassnahmen gemäss DVGW/SVGW (DIN1988) bzw. nach örtlichen Vorschriften getroffen worden sind, die ein Rückfliessen von verunreinigtem Wasser in Trinkwasseranlagen ausschliesst (Ableitung in einen offenen Trichter mit 20 mm Sicherheitsabstand).
- Aufstellungsort muss witterungsgeschützt sein.
- Max. Toleranz der Netzspannung +6/-10 %.



Eine korrekte Installation und Inbetriebnahme des Gerätes ist die Voraussetzung für eine störungsfreie Funktion. Die Installation muss mit den örtlichen Elektro-, Sicherheits- und Hygienevorschriften übereinstimmen.

#### 8.4 Vorbereitung am Aufstellort

- Stellen Sie sicher, dass Möbelverkleidung und Theken entsprechend der technischen Angaben vorbereitet sind.
- Vergleichen Sie die auf dem Typenschild angegebene Betriebsspannung mit den örtlichen Spannungsversorgungen, **bevor** Sie das Gerät anschliessen.
- Bauseitiger Fehlerstromschutzschalter min. 30mA ist vorhanden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zuleitungen, gemäss den spez. Datenblätter, vorhanden sind (Strom, Wasser, Abwasser).

#### 8.5 Wasseranschluss (extern)

Bauseitig muss ein flexibler Wasserschlauch von mindestens 1 m Länge für den Speisewasseranschluss zur Verfügung gestellt werden. Dieser verfügt über ein Anschlussgewinde Aussengewinde R3/4" für den Anschluss. Ebenso muss bauseitig ein Absperrventil montiert sein. Der flexible Wasserschlauch wird durch den dafür vorgesehenen Ausschnitt im Boden in das Gerät geführt.



- Nur Speisewasser ohne Chemiezusätze benutzen.
- Wasserzulauftemperatur darf max. 60 °C betragen.
- Wasseranschlussdruck: max. 4 bar.
- Nur enthärtetes Wasser benutzen.
- Schläuche sollten Temperaturbeständig bis 95 °C sein.

#### 8.6 Wasserablauf (extern)

Bauseitig muss ein flexibler Wasserschlauch von mindestens 1 m Länge für den Restwasseranschluss zur Verfügung gestellt werden. Dieser verfügt über ein Innengewind R1/2" für den Anschluss.

Der flexible Wasserschlauch wird an den dafür vorgesehenen Anschluss am Gerät montiert.



##### Hinweis

Zu festes Anziehen zerstört die Verschraubung.

Wasserablauf sollte nicht geknickt sein. Alle Wasserzuläufe und Abläufe müssen frei fließen können. Schlammwasserabfluss muss in offenen Trichter mit 20 mm Sicherheitsabstand geleitet werden.

## 9 Anschluss der Beer Marie Geräte

### 9.1 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.
- 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 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).
- Kleber "Achtung Elektrokabel im Rohr" (auf Seitenbügel) entfernen.
- Die Steckdose muss nach Aufstellen oder Einbau der Geräte zugänglich sein. Ersatz der Anschlussleitung darf nur durch Hersteller, Kundendienst oder autorisierte Fachperson vorgenommen werden.

## 10 Inbetriebnahme/Bedienungsanleitung

### 10.1 Allgemeine Hinweise

Dieses Gerät darf nur zu dem Zweck verwendet werden, für den es bestimmt ist das heisst, zum Warmhalten der Speisen in GN-Behältern im Wasserbad. Jeder anderweitige Gebrauch ist unzulässig.

Die Wanne ist so ausgelegt, dass in dieser jeweils 3, 4, 5 GN-Behälter 1/1 eingesetzt werden können.

Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes ist dieses intern mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife zu reinigen. Die Anwendung von scheuermittelhaltigen Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Mit ausreichend Wasser nachspülen und sorgfältig trockenreiben.

### 10.2 Anforderungen an das Bedienpersonal

Das Gerät darf nur von eingewiesenen Personen bedient werden, welche die gängigen Hygiene- und Berufsgenossenschaftsrichtlinien im Gastrobereich einhalten. Der Betreiber ist für die ordnungsmässige Einweisung und Ausrüstung des Personals verantwortlich.

Grundsätzlich gibt es zwei unterschiedliche Benutzerklassen:

Funktion	Aufgaben
Bedienpersonal	Tägliches Arbeiten am Gerät. Zuständig für Nachfüllen Speisen und Wasser, Reinigen und Betreiben des Gerätes.
Servicetechniker	Fehlermeldungen, Störungen oder Beschädigungen, welche vom Wartungspersonal nicht behoben werden können, Änderungen der Konfiguration oder Arbeiten an spannungsführenden Teilen, dürfen nur vom Fachpersonal ausgeführt werden.

### 10.3 Übersicht Präsentationsgerät Beer Marie



Abbildung 1: Sicht von Bedienerseite 3/1



Abbildung 2: Sicht von Gästeseite 3/1

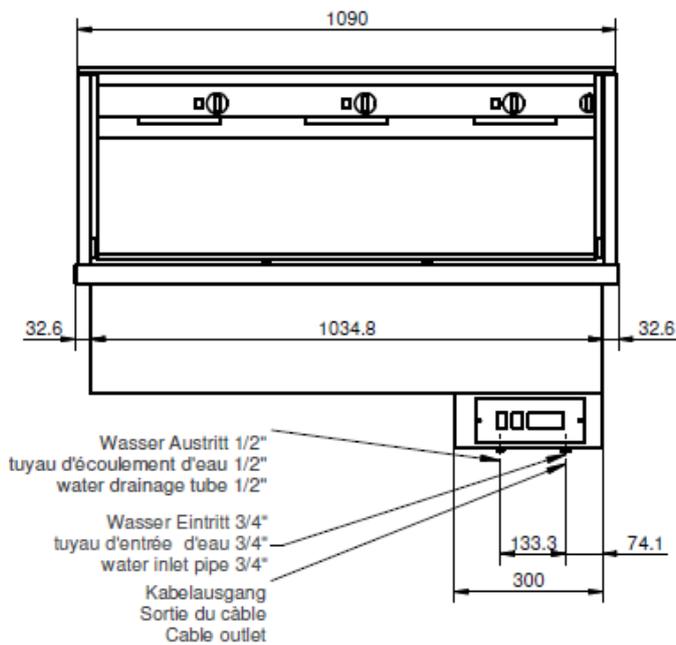


Abbildung 3: Ansicht technisch mit Masse GN3/1 (Frontansicht)

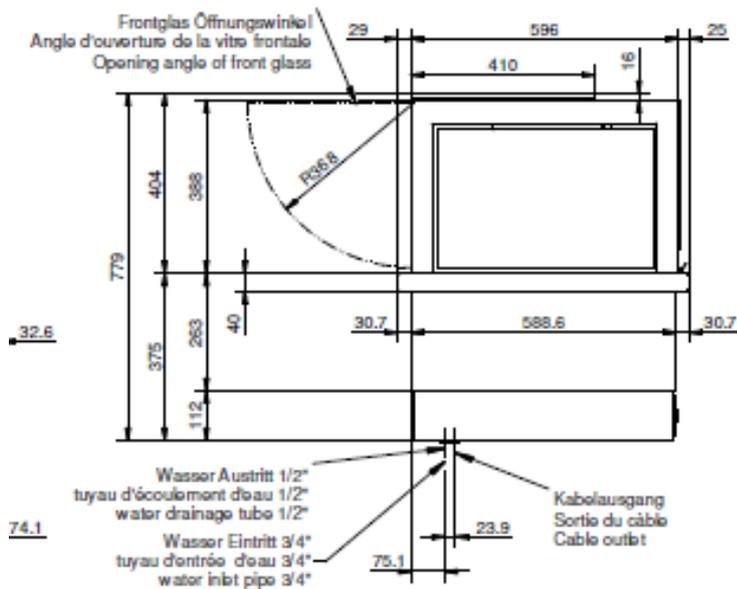


Abbildung 4: Ansicht technisch mit Masse (Seitenansicht)

## 10.4 Betriebsarten

Betriebsarten	Präsentationsbetrieb	Warmbetrieb (trocken)	Warmbetrieb (feucht)
In Betrieb	Präsentationslampe LED	Präsentationslampe IR	Präsentationslampe Wasserbad
Einsatzbereich	Ausleuchten der Produkte, welche kein Warmhalten benötigen. Bsp. Obst	Produkte warmhalten Bsp. Gebäck, Quiche, etc.	Produkte warmhalten und befeuchten Bsp. Pasta



### Achtung

Das Gerät darf nur von qualifiziertem und geschultem Personal in Betrieb genommen werden. Gerät muss Spannungsfrei sein bei Montage, Reparaturen und Öffnen des Gerätes.

## 10.5 Bedienung des Lichtwärmekanal

### 10.5.1 Steuerung

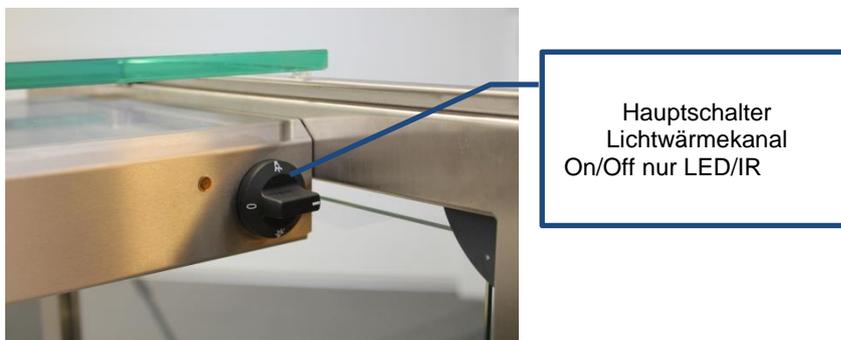


Abbildung 5 On/Off Schalter Lichtwärmekanal

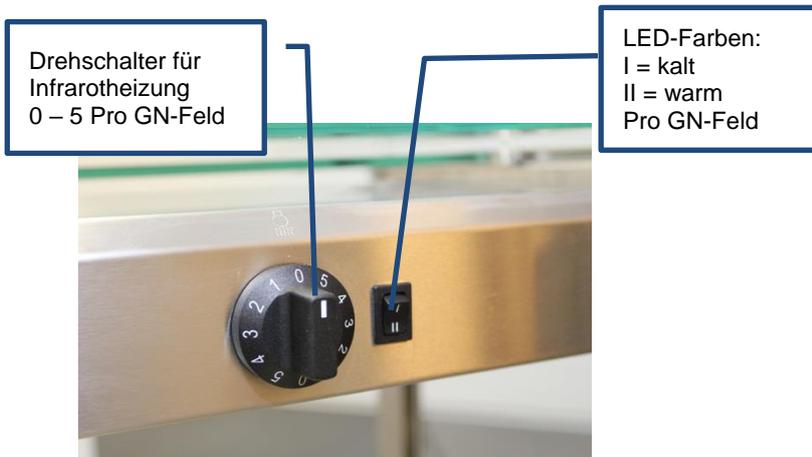


Abbildung 6: Einstellung IR und Umschalter LED

Infrarotheizung:

Drehknopf bei gewünschtem GN-Feld auf benötigte Stufe einstellen.

0 = aus

1 = min. Leistung

5 = max. Leistung

## 10.6 Bedienung des Wasserbades

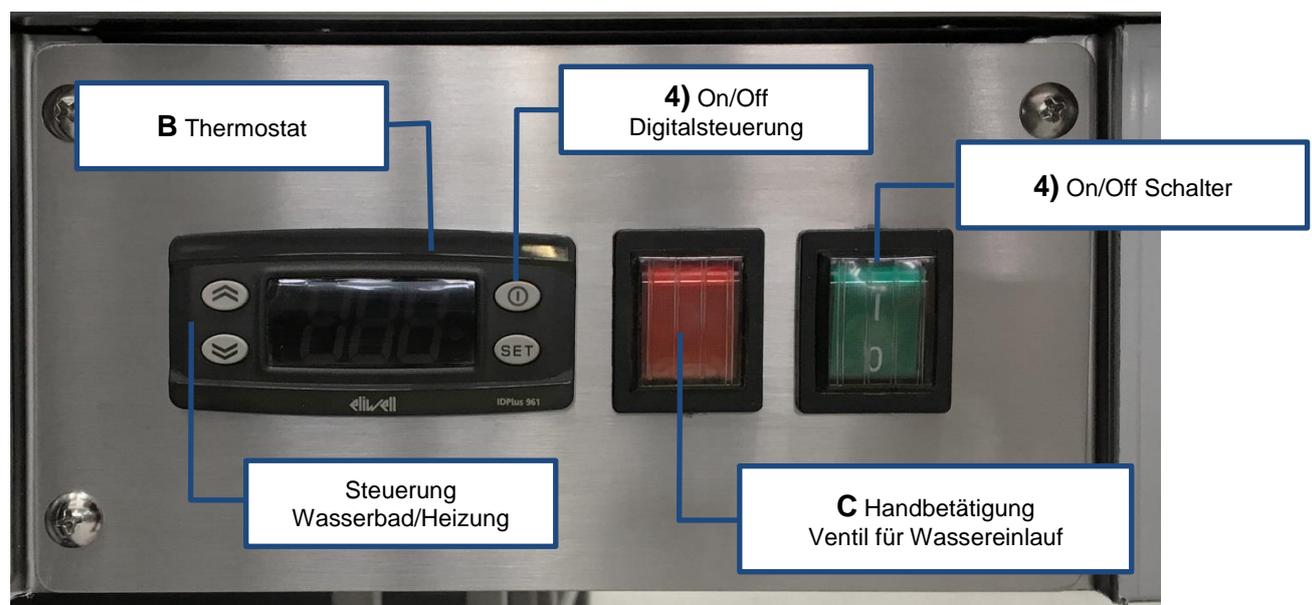
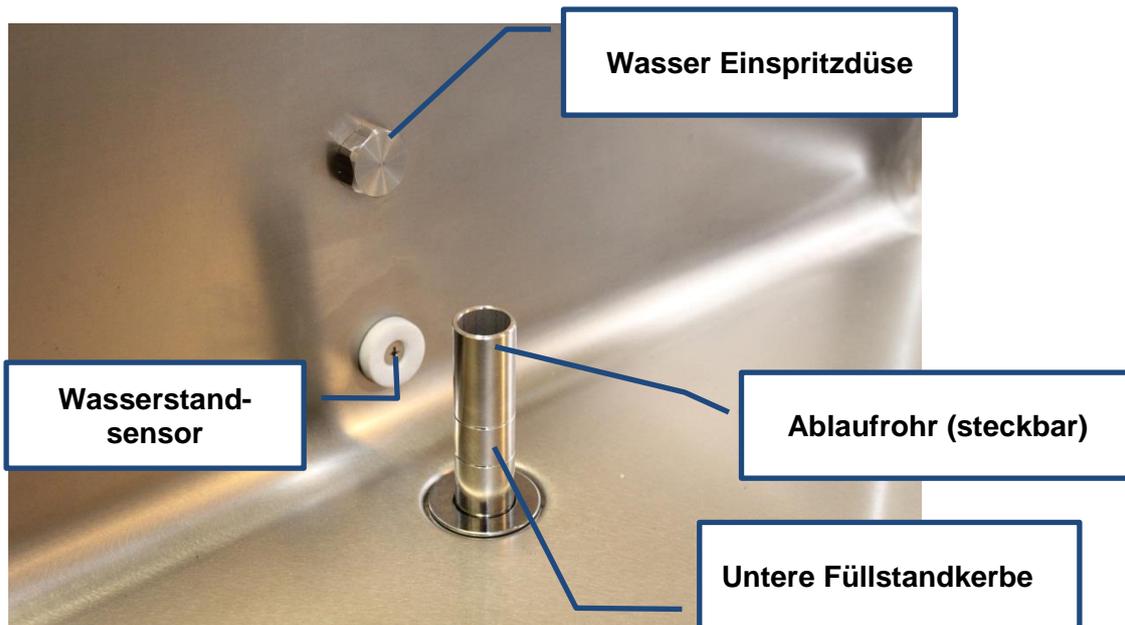


Abbildung 7: Bedienpanel Wasserbad

## 10.7 Komponente Wasserbad



## 10.8 Gerät wie folgt in Betrieb nehmen

- Wasserzufuhr öffnen oder Wassertank füllen.
- Gerät mittels Wahlschalter einschalten.

## 10.9 Funktionstest

Gerät in Betrieb setzen und über einige Minuten möglichst mit Maximaler Leistung betreiben.

- Sicherheitseinrichtungen prüfen.
- Schlauchverbindungen auf eventuelle Leckagen prüfen.
- Wasserablauf und Zulauf auf korrekte Installation prüfen (angezogen, keine Knickungen).
- Wasseranschluss/Tankinhalt prüfen (Wasser vorhanden).
- Alle elektrisch betriebenen Funktionen müssen sich ausführen lassen.
- Sobald das Magnetventil periodisch Wasser nachspeist, ist die Arbeitsweise mit konstanter Nennleistung erreicht und der Kaltstartvorgang beendet. Gerät beobachten und 15 – 30 Minuten laufen lassen. Treten Undichtigkeiten auf, Gerät abschalten.

### 10.10 Inbetriebnahme Beer Marie

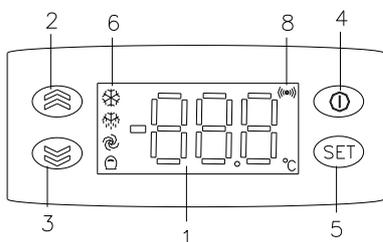
- Den Schutzschalter vor dem Gerät einschalten.
- Überprüfen, ob der Überlauf korrekt in den Ablauf eingesetzt wurde.
- Die Wassereinfülltaste **C** auf der Bedienblende betätigen (**Abb. 5**), die Wanne mindestens bis zur höchsten Füllstandskerbe des Überlaufrohrs füllen (etwa 2 oder 3 cm vom Boden).
- Der Knopf 4 für mindestens 5 Sekunden drücken (siehe Wärmereglerabb.), um den Hauptschalter der Heizwiderstände Wanne **B (Wanne)** einzuschalten, siehe Abb. 5.
- Den digitalen Wärmeregler **B** auf die gewünschte Temperatur einstellen (Wärmeregler auf 85 °C eingestellt).
- Der digitale Wärmeregler B zeigt die Temperatur in der Wanne an.



#### Achtung

- **DIE WANNE NICHT OHNE WASSER AUFHEIZEN!**  
Eine Überhitzung führt zu Schäden an der Wanne und an den Heizwiderständen.
- In regelmässigen Zeitabständen **DEN WASSERSTAND ÜBERPRÜFEN.** Dieser darf sich nicht unterhalb der untersten Füllstandskerbe des Überlaufrohrs befinden.

### 10.11 Digitaler Wärmeregler



#### Zeichenerklärung

- 1 – Display
- 2 – Taste "Wert erhöhen"
- 3 – Taste "Wert senken"
- 4 – Gedrückt für wenigstens 5 Sekunden lässt die Funktion Stand-by an. Taste "Verlassen"
- 5 – Taste "Sollwertzugriff", öffnet die Menüs, bestätigt Befehle, zeigt Alarme
- 6 – Rote, eingeschaltete LED "Heizwiderstand an"
- 8 – Rote, eingeschaltete LED aktiviert Alarm, blinkt bei unterdrücktem Alarm

Bei normalem Betrieb zeigt das Instrument die Temperatur, die durch den Fühler, der mit der Wanne in Berührung ist oder sich im Schrankinnern befindet, gemessen wird.

Für die Sichtanzeige des aktuellen Sollwerts: (gewählte Temperatur), die Taste **Set** drücken und loslassen, es erscheint die Schrift "Set", erneut die Taste **Set** drücken.

Für die Änderung des Betriebssollwertes die Taste **Set** drücken und loslassen, es erscheint die Schrift "Set", erneut die Taste **Set** drücken, es erscheint der eingestellte Wert, um ihn zu ändern, innerhalb 15 Sekunden die Tasten ▲ (2) oder ▼ (3) zum Erhöhen oder Senken des Wertes betätigen; um nach der Änderung den Wert zu speichern, wieder die Taste **Set** drücken.



Der Sollwert kann innerhalb der festgelegten Höchst- und Mindesttemperatur eingestellt werden.

**Verbrennungsgefahr**

Die Wärmequellen (Infrarotlampen oben sowie die Strahlungsheizkörper unten) erreichen ihre Betriebstemperatur sehr schnell. Präsentierplatte und Geschirr, sowie Lampenhauben und Verschaltungsbleche im Oberteil werden heiss.

**10.12 Anzeige und Alarme**

"E1" auf der Sichtanzeige bedeutet **Thermostafühler defekt** und verweist auf eine der folgenden Störungen: Wannenfühler stimmt nicht, Wannenfühler defekt, defekte Anschlüsse. Die Intaktheit des Fühlers und die korrekte Verbindung Instrument-Fühler prüfen.

"AH1": **Hohe Temperatur-Alarm** auf der Sichtanzeige bedeutet, dass der gemessene Temperaturwert höher als der eingestellte Höchstsollwert ist. Dieser Alarm hat keinen Effekt auf die Einstellung. Der Alarm hört auf, wenn die Temperatur unter den Höchstwert abnimmt.

"AL1": **Niedrige Temperatur-Alarm** auf der Sichtanzeige bedeutet, dass der gemessene Temperaturwert niedriger als der eingestellte Mindestsollwert ist. Dieser Alarm hat keinen Effekt auf die Einstellung. Der Alarm hört auf, wenn die Temperatur über den Mindestwert steigt.

Die Änderung der vom Hersteller eingestellten **KONFIGURATIONSPARAMETER** des Thermostats darf nur von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der beiliegenden Anweisungen vorgenommen werden.

**10.13 Ausschaltung**

Das Gerät über den digitalen Wärmeregler **B** falls vorhanden ausschalten.

Den vor dem Gerät befindlichen Schalter ausschalten und die Ventile der Einlaufrohrleitung (falls diese an eine fest installierte Anlage angeschlossen ist) schliessen.

**DIE WANNE DARF NUR BEI ABGEKÜHLTEM GERÄT GELEERT WERDEN.**

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist folgendes zu beachten:

- Das Gerät vom Strom- und Wasserversorgungsnetz trennen.
- Die Wanne leeren und sorgfältig reinigen.
- Alle Teile aus EDELSTAHL mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einreiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird.

## 11 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.

Da das Gerät während der Reinigung ausgeschaltet sein muss, ist es am sinnvollsten, das Gerät am Ende des Arbeitstages zu reinigen. Das Gerät kann über Nacht bzw. ausserhalb der Öffnungszeit ausgeschaltet bleiben.



### Achtung

Bevor Sie das Gerät reinigen, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen! Dazu das Gerät vom Stromnetz trennen!

### 11.1 Generelle Empfehlungen

- Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Metalloberflächen oder Verschaltungen beschädigen können.
- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Tragen Sie säurebeständige Handschuhe um Hautreizungen zu vermeiden.
- Nach der Reinigung mit Spezial-Reinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschliessend getrocknet werden, damit keine Rückstände bleiben.
- Gerät nicht unter fliessendem Wasser reinigen.

### 11.2 Reinigungsmittel

Verwenden Sie folgende Mittel:

- **Lauwarems Seifenwasser**  
Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen.
- **Glasreiniger**  
Entfernt Fett von Glasoberflächen.
- **Edelstahlreiniger**  
Die Edelstahloberflächen der Kühlmöbel sollten mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln behandelt werden.
- **Lampen/Lichtwärmekanal**  
Nur mit einem weichen, trockenen Tuch oder Lappen reinigen.
- **Silikon**  
Lackierte Teile sind mit Silikonwachs zu reinigen.



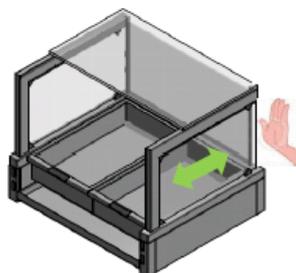
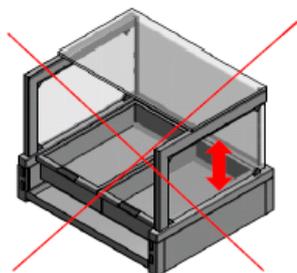
### Absolut verboten

- Verwenden Sie keine scharf riechenden, ätzenden, lösungsmittelhaltigen, bleichenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Keine scheuermittelhaltige (Scotch, Scheuerpads) noch korrosive Reinigungsmittel, auch keine Stahlwolle, metallische Bürsten oder Schaber verwenden.
- Verwenden Sie keine entflammenden, chemischen Reiniger.
- Der Fussboden unter dem Gerät darf nicht mit korrosiven Reinigungsmitteln gesäubert werden, da diese für das Gerät schädliche Dämpfe entwickeln könnten.

### • Gläserreinigung

Gläser können beim Reinigen aus deren Halterungen gehoben werden. Zur Verhinderung befolgen Sie bitte die Instruktionen:

- Gläser dürfen nicht mit vertikalen Wischbewegungen gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Gläser nur mit horizontalen Wischbewegungen, sodass die Gläser nicht aus den Halterungen fallen können.
- Dies gilt für alle Glasaufbauten.



**Wichtig:** Beim Aufbau 1E muss das Glas beim Reinigen zusätzlich mit der einen Hand vorne arretiert werden.



### Achtung

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



### Achtung

Um einen einwandfreien Betrieb der Wasserschale zu gewährleisten, dürfen nur nicht deformierte Wasserschalen mit einem planen Boden verwendet werden.

**Wichtiger Hinweis**

Kalkschichten reduzieren die Wärmeübertragung auf das Wasser in den Schalen und können zu Schäden führen. Das Wasser erreicht die nötige Temperatur zur Dampfbildung nicht mehr. Im Heizungsteil entsteht ein Wärmestau. Dieser kann zur Zerstörung des Ceranglases, der Kittfuge und später auch des Heizelementes führen!

## 12 Wartung

### 12.1 Wartungshinweise

Um eine einwandfreie Funktion des Gerätes und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmässig geprüft und gewartet werden.

Folgende Arbeiten sind durchzuführen:

- Prüfung der Thermostateinstellung.
- Prüfung und Reinigung der Abflussleitung.
- Sicherheitsprüfung der Anlage.
- Gläser regelmässig einer Sichtprüfung unterziehen.
- Wasserwanne reinigen.

### 12.2 Normale Wartung

Die normale und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung aller Edelstahlteile, die mit lauwarmem Wasser und Seife zu reinigen, gut nachzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben sind. Zuvor ist das Gerät jedoch vom Stromnetz zu trennen.

Haben sich Kalkablagerungen am Wannenboden gebildet, sind diese mit einer Essiglösung oder geeigneten Produkten zu entfernen. Gut mit Wasser nachspülen und trockenreiben.

### 12.3 Aussergewöhnliche Wartung

Die aussergewöhnliche Wartung wird bei Schäden oder Störungen von Fachpersonal durchgeführt, nach Möglichkeit das Gerät zuvor vom Stromnetz abtrennen.

Es können sich sowohl Reparaturen als auch der Austausch von Komponenten als erforderlich erweisen. Alle defekten Teile dürfen ausschliesslich gegen gleichwertige oder vom Hersteller empfohlene Materialien und Komponenten ausgetauscht werden.

Werden vom Benutzer ohne schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers Komponenten ausgetauscht oder Änderungen am Gerät vorgenommen oder nicht autorisierte Ersatzteile verwendet, verfällt die Garantie sofort.

## 12.4 Mögliche Betriebsstörungen

Heizt sich die WANNE nicht auf, ist die Zuleitung zu überprüfen. Ferner ist zu überprüfen, ob der digitale Wärmeregler auf den niedrigsten Temperaturwert eingestellt wurde.

Treten nach der Durchführung der oben genannten Kontrollen weiterhin Betriebsstörungen auf, ist das Gerät auszuschalten und **sofort der Hersteller zu informieren**.

## 12.5 Austausch von Beleuchtungs- und Heizkörper

Beim Austausch ist auf folgendes zu achten:

- **Infrarot Strahler**

Nur IR Strahler mit **300 Watt** Leistung und integriertem Splitterschutz einsetzen. Strahler mit grösseren Leistungen werden heisser. Diese Hitze kann zur Zerstörung der elektrischen Installationen oder der elektronischen Bauteile führen. Zudem wird die Verbrennungsgefahr erhöht.

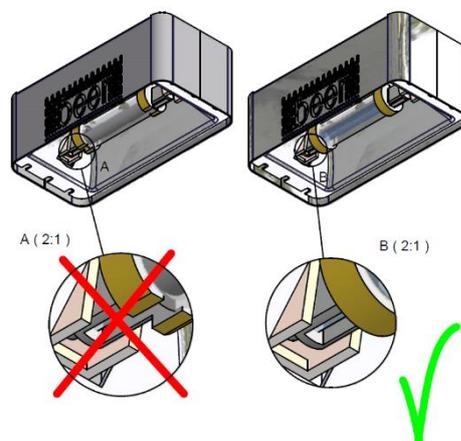
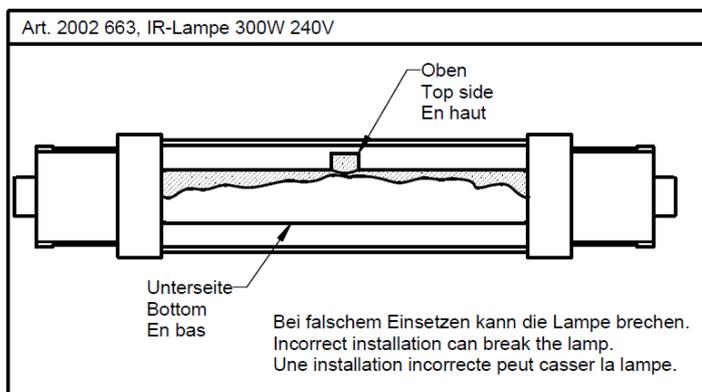


### Achtung

IR Strahler mit weniger als 300 W bilden zu geringe Stützwärme von oben und die Speisen kühlen zu schnell ab.

- **Korrektes Einsetzen neuer IR Strahler**

Beim Einsetzen eines neuen IR Strahlers inklusive integriertem Splitterschutz muss darauf geachtet werden, dass das Leuchtmittel genau gemäss den folgenden Zeichnungen eingesetzt wird:



### Achtung

Verbrennungsgefahr!

Ehe der Kundendienst angefordert wird, bitte folgendes überprüfen:

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

**Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display**

Label	Defekt	Ursache	Effekte	Behebung des Problems
E1	Fühler 1 beschädigt (Zelle)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablesen der Werte außerhalb des Arbeitsbereichs</li> <li>• Fühler defekt / kurzgeschlossen / offen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtanzeige Label <b>E1</b></li> <li>• Festes Alarmsymbol</li> <li>• Abschaltung des Reglers bei Alarm Höchsttemperatur und Mindesttemperatur</li> <li>• Verdichterbetrieb nach den Parametern "Ont" und "OFt".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• das Fühlermodell (NTC) prüfen</li> <li>• die Verdrahtung der Fühler kontrollieren</li> <li>• den Fühler austauschen</li> </ul>
E2	Fühler 2 beschädigt (Abtaung)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablesen der Werte außerhalb des Arbeitsbereichs</li> <li>• Fühler defekt / kurzgeschlossen / offen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtanzeige Label <b>E2</b></li> <li>• Festes Alarmsymbol</li> <li>• Der Abtauzyklus endet durch Timeout (Parameter "dEt")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• das Fühlermodell (NTC) prüfen</li> <li>• die Verdrahtung der Fühler kontrollieren</li> <li>• den Fühler austauschen</li> </ul>
AH1	Alarm HOHE Temperatur Fühler 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wert von Pb1 gelesen &gt; HAL nach Zeit gleich mit "tAO". (siehe "ALARM FÜR MAX/MIN TEMPERATUR")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufzeichnung Label <b>AH1</b> im Ordner AL</li> <li>• Keine Wirkung auf die Einstellung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Sinken der von Fühler 1 abgelesenen Temperatur unter HAL abwarten.</li> </ul>
AL1	Alarm NIEDRIGE Temperatur Fühler 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wert von Pb1 gelesen &lt; LAL nach Zeit gleich mit "tAO". (siehe "ALARM FÜR MAX/MIN TEMPERATUR")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufzeichnung Label <b>AL1</b> im Ordner AL</li> <li>• Keine Wirkung auf die Einstellung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Sinken der von Fühler 1 abgelesenen Temperatur über LAL abwarten.</li> </ul>
EA	Externer Alarm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktivierung des digitalen Eingangs (H11 = ±5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufzeichnung Label <b>EA</b> im Ordner AL</li> <li>• Festes Alarmsymbol</li> <li>• Sperre der Einstellung wenn EAL = y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die externe Ursache, die zum Alarm auf D.I. geführt hat, überprüfen und beseitigen</li> </ul>
OPd	Alarm Offene Tür	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktivierung des digitalen Eingangs (H11 = ±4) (für eine längere Zeit als td0)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufzeichnung Label <b>OPd</b> im Ordner AL</li> <li>• Festes Alarmsymbol</li> <li>• Sperre des Reglers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Tür schließen</li> <li>• von OAO definierte Verzögerung</li> </ul>
Ad2	Abtaung durch Timeout	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ende der Abtaung nach Zeit, nicht durch Erreichen der Temperatur des Abtauendes, gemessen vom Fühler Pb2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufzeichnung Label <b>dAt</b> im Ordner AL</li> <li>• Festes Alarmsymbol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• für die automatische Rücksetzung die nächste Abtaung abwarten</li> </ul>

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

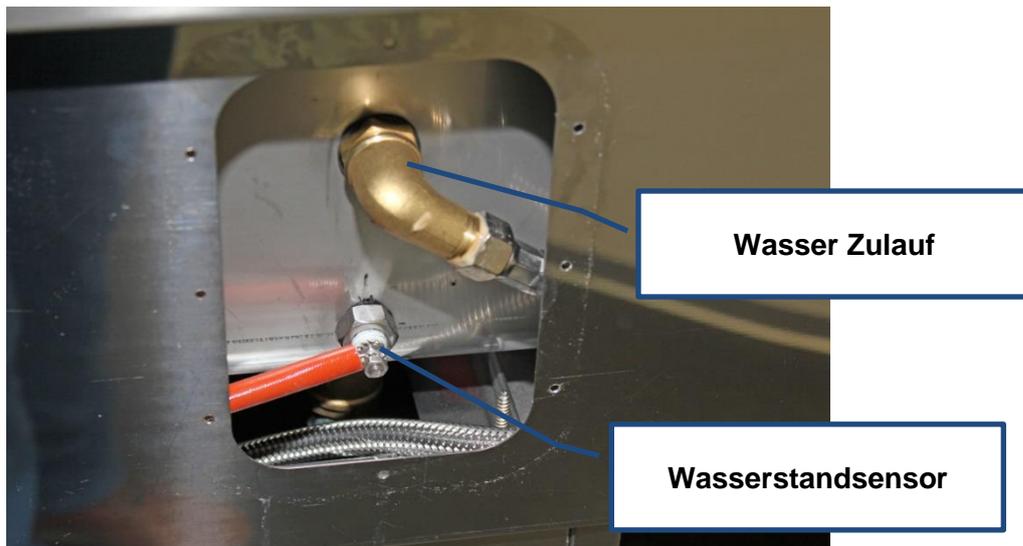


Für Warenverluste/Qualitätsverluste übernehmen wir keine Haftung, auch nicht innerhalb der Garantie. Daher empfehlen wir, die Temperatur Ihres Gerätes periodisch zu überprüfen.

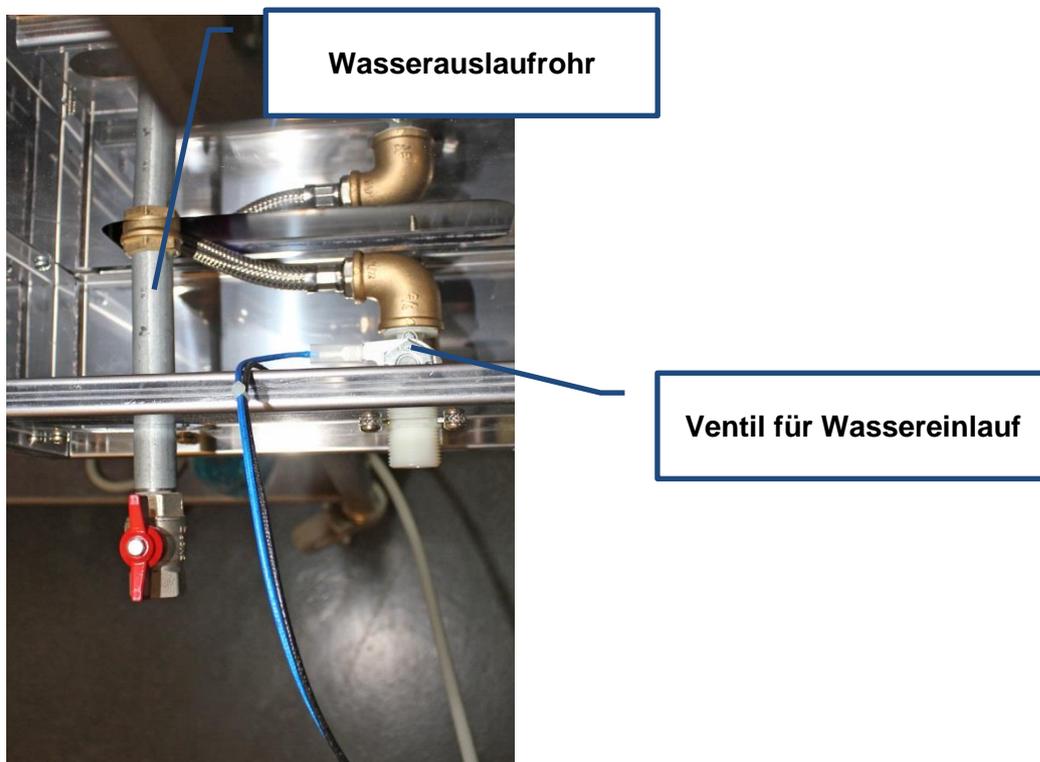
## 13 Service und Reparatur

### 13.1 Unbefugtes Nachbauen oder Gebrauch von Ersatzteilen

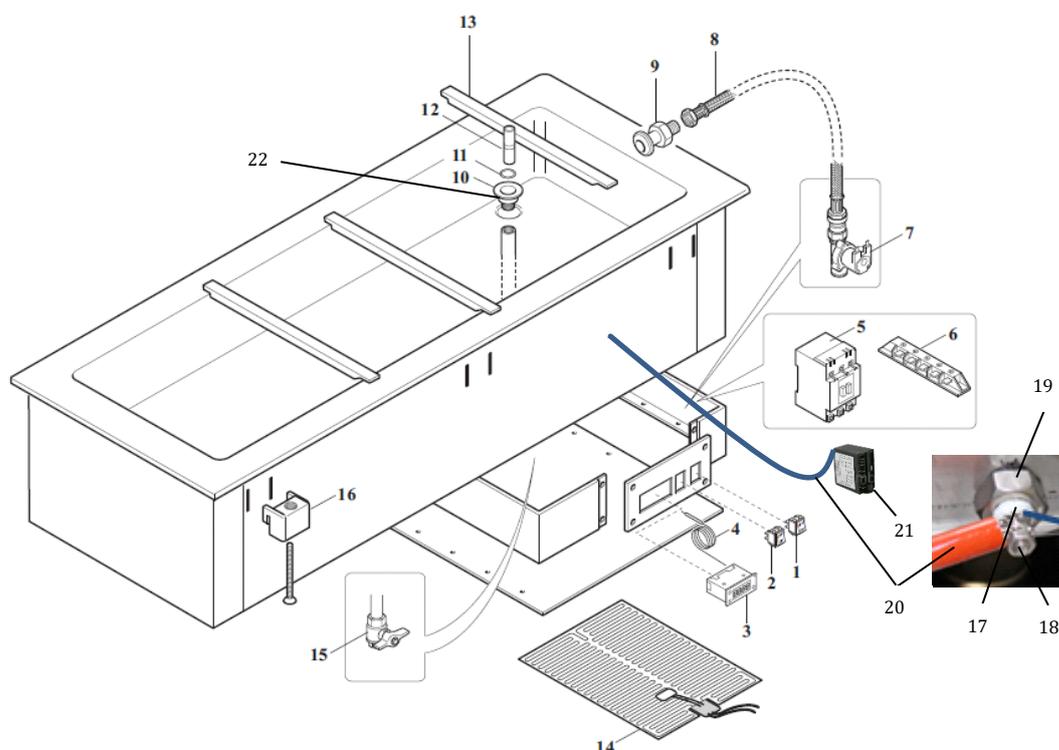
Nachbauten oder Änderungen am Gerät (Lichtwärmekanal) sind nicht erlaubt. Kontaktieren Sie den Hersteller, bevor Sie Änderungen am Gerät vornehmen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.



Der Zugang zu dieser Sevicelucke ist von der Bedienerseite her. Dieser Zugang muss gewährleistet sein.



## 14 Explosionszeichnung und Ersatzteilliste



Position	Bezeichnung	Artikelnummer
1	Hauptschalter	3605218
2	Taster zu Magnetventil zu BM	3605200
3	Digitale Steuereinheit, Thermostat Beer-Marie	3605201
4	Temperaturfühler NTC Beer Marie	3605202
5	Schütz	2029087K
6	Apparatekleem 5-polig 10 mm <sup>2</sup> KL58/5S/1	515011
7	Magnetventil 3/4" zu Beer Marie	3605205
8	Panzerschlauch 0.8 – 1 m inkl. Verschraubung Aussen 1/2" -Innen 3/8"	3605206
9	Wassereinlaufventil 3/8" zu Beer Marie	3605207
10	Auslaufverschraubung 3/4"	3605212
11	O-Ring zur Überlaufstutze	3605216
12	Überlaufstutze	3605209
13	Zwischensteg mit Dampfaustrittlöcher	3605100
14	Heizmatte Silikon 1000W mit Clicson	3605210
15	Ablass-Kugelhahn 1/2"	2005041
16	Fixierhalterung	3605215
17	Isolationsbuchse	3605214
18	Sensor-Senkschraube M5x30 A2	786474
19	Mutter 0.8d M12 A2 DIN934	786567
20	Wasserstandssensor Litze mit Ringkabelschuh	-
21	Kontrollbox Wasserstandssensor	3605213
22	Dichtung zu Auslaufverschraubung	3605208

## 15 Lagerung/Verstauraum

- Gerät muss vor Nässe und Frost geschützt sein.
- Max. Umgebungstemperatur bei Lagerung -20 °C bis +70 °C.
- Max. Luftfeuchtigkeit bei Lagerung 10 % bis 90 %.
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, sicherstellen dass das Gerät ausgeschaltet ist (ziehen des Netzsteckers, einrollen und in Gerät unterbringen).

## 16 Entsorgung

Nach Ablauf seiner Lebensdauer ist das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Stromnetz zu trennen. Dabei ist darauf zu achten, dass aufgrund der Form und des Gewichtes einer jeden Komponente entsprechende Massnahmen zur Verhütung von Unfällen getroffen werden.

Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelummantelungen, usw.) sind materialgerecht zu trennen. Auf diese Weise wird eine umweltfreundliche und den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechende Entsorgung sichergestellt.

## 17 Kundendienst

Bei Störungen oder Problemen während der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes ist die Kundenabteilung zu benachrichtigen.

**Wichtig**

Kontrollieren Sie zuvor die Netzleitung und Sicherung.

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:**

SERVATOR ServiceLine GmbH  
Lindenweg 36 – 42  
D-97999 Igersheim

**Service-Tel. +49 (0)7931-55555**

## 18 Anhang

Zeichnung Nr. 11Ea032-00A

Elektroschema GN 2/1

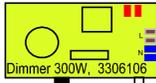
Zeichnung Nr. 11Ea030-00A

Elektroschema GN 3/1 + GN 4/1

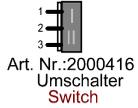
Zeichnung Nr. 11Ea035-00A

Elektroschema GN 5/1

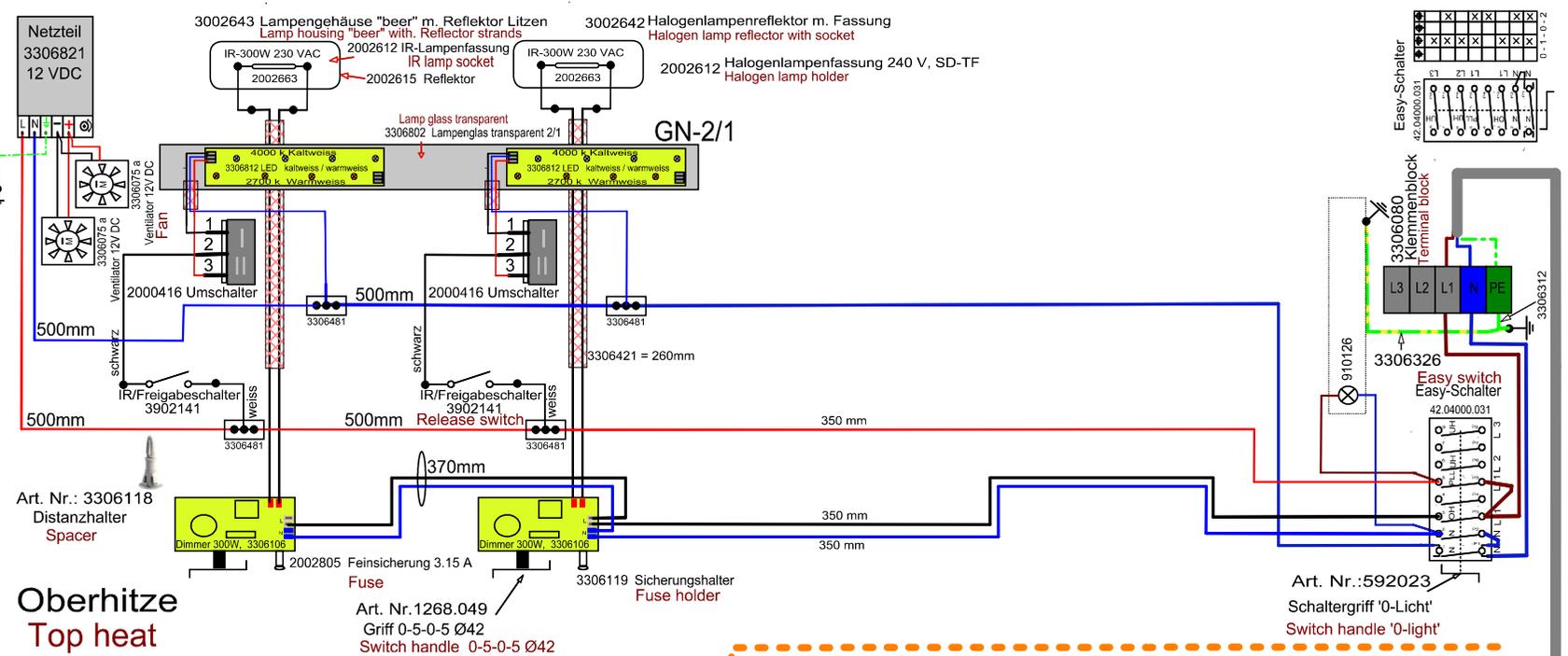
4000 k Cool White  
 3306812 LED Cool White / Hot White  
 2700 k Hot White  
**Art. Nr.: 3306814**  
 LED Panel Easy 2-farbt. LED Panel Easy 2-col  
 230V Service-Kit, 230V service kit,  
 2700K / 4000K, 2700K / 4000K



Art. Nr.: 3306106  
 Dimmerprint zu Culinario Easy  
 Dimmer Print to Culinario Easy

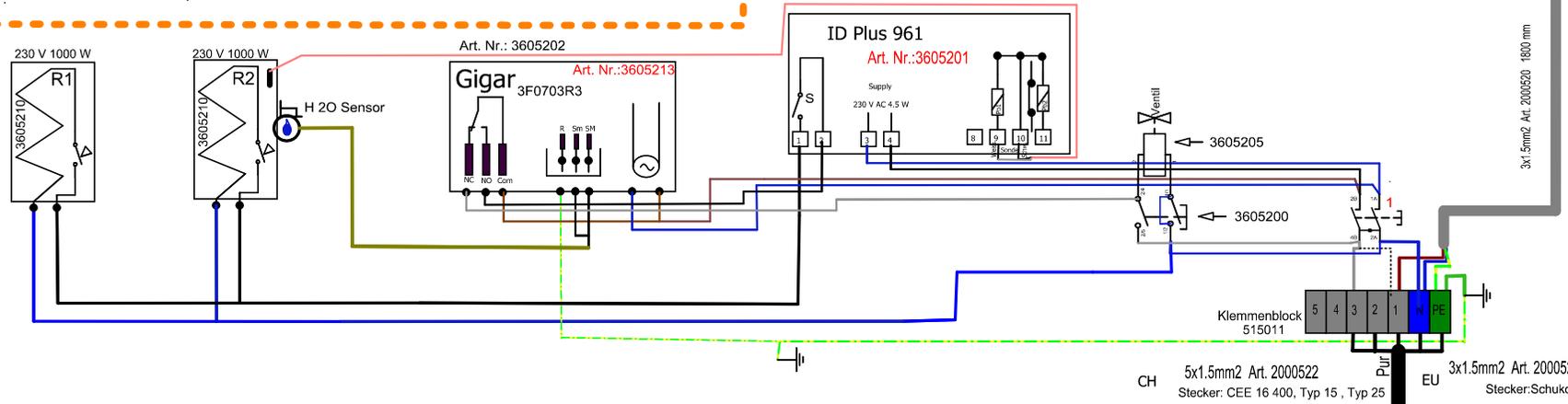


Art. Nr.: 2000416  
 Umschalter  
 Switch



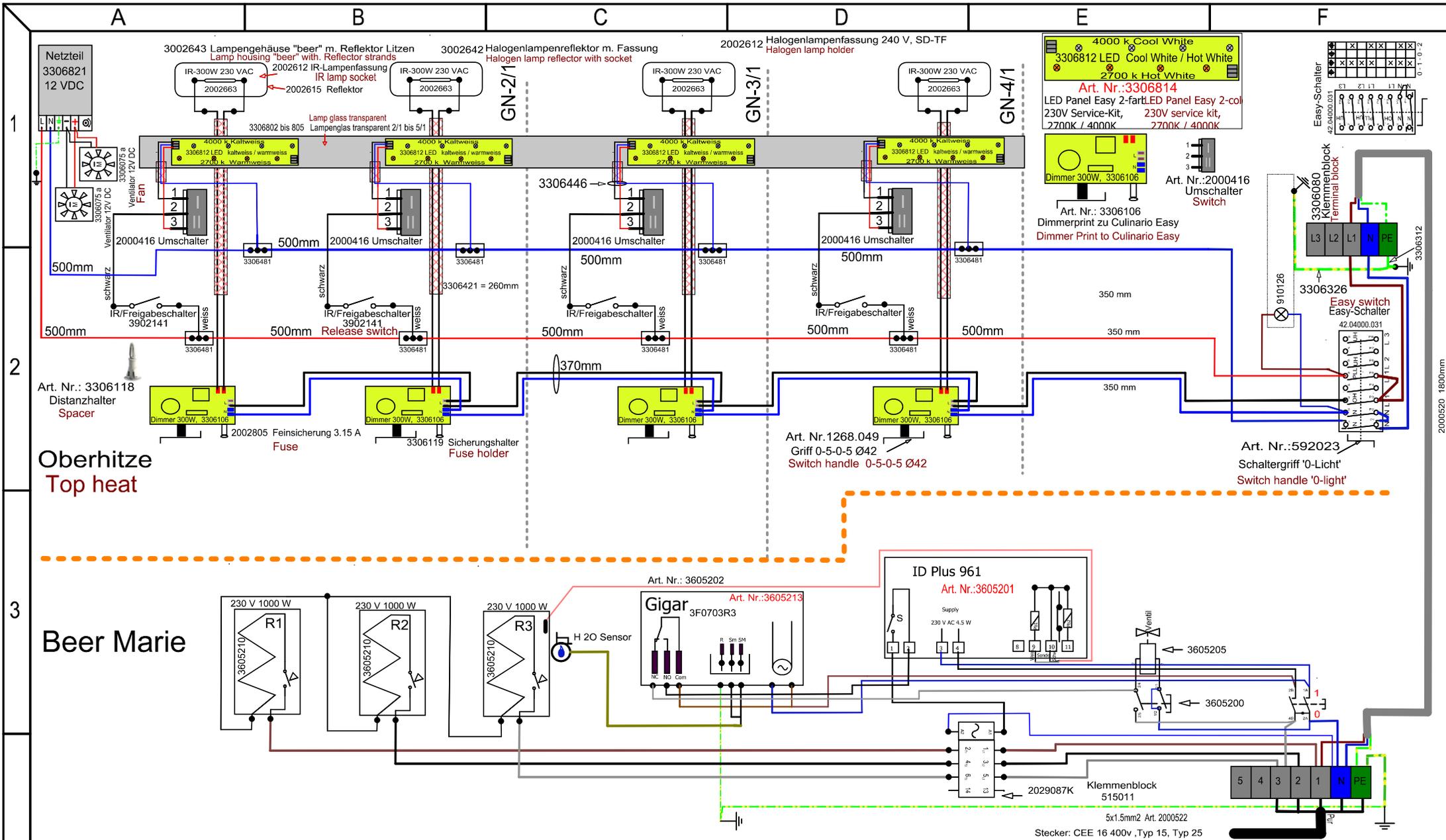
**Oberhitze**  
**Top heat**

**Beer Marie**



2 GN: 2650 Watt	230VAC	EU 11.5A	CH 2LNPE 400VAC 2.6 / 8.6 A
-----------------	--------	-------------	-----------------------------------

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: <b>Beer Marie</b>	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 30.06.17	CCO	Lichtkanal mit LED 230 V	Blatt-Nr.: 01
		gepr.:		<b>Einbau GN 2/1</b>	
<b>BEER</b>				Zeichnungs-Nr.:	<b>11Ea032-00A</b>



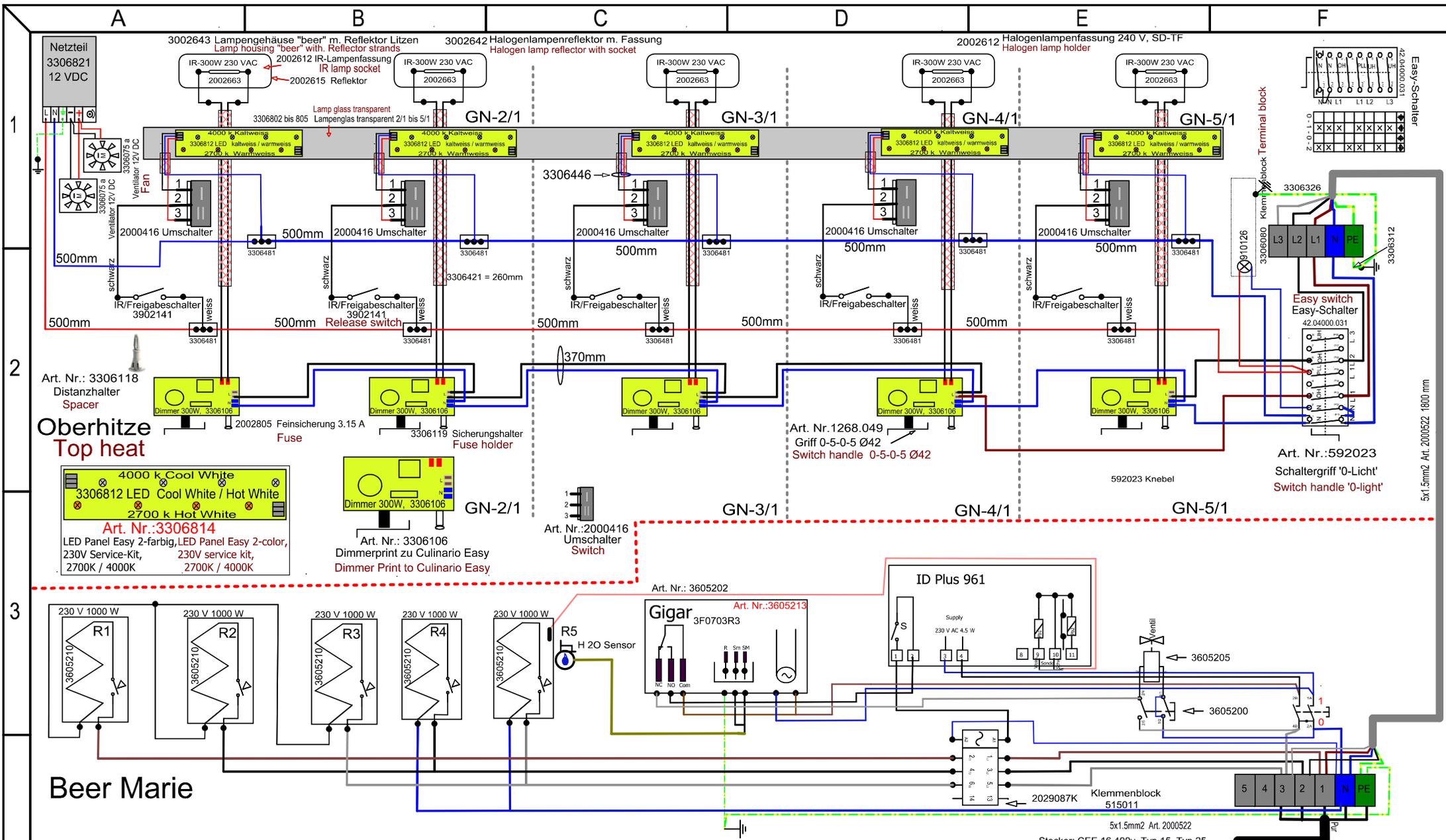
**Oberhitze**  
Top heat

**Beer Marie**

Technische Daten / Technical specifications

	EU		CH	
3 GN: 3950 Watt	3LNPE 400VAC	8.5 / 4.3 / 4.3 A	3LNPE 400VAC	8.5 / 4.3 / 4.3 A
4 GN: 4250 Watt	3LNPE 400VAC	9.8 / 4.3 / 4.3 A	3LNPE 400VAC	9.8 / 4.3 / 4.3 A

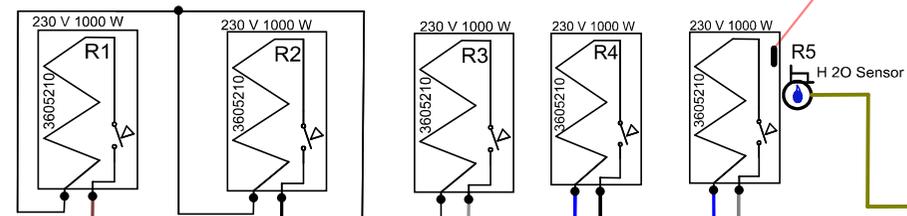
Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: <b>Beer Marie</b>	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 26.06.17	CCO	Mit Lichtkanal LED 230 V	Blatt-Nr.: 01
		gepr.:		<b>Einbau GN 3/1 und 4/1</b>	
BEER <sup>®</sup>				Zeichnungs-Nr.:	<b>11Ea030-00A</b>



**Oberhitze  
Top heat**

4000 k Cool White  
3306812 LED Cool White / Hot White  
2700 k Hot White  
**Art. Nr.: 3306814**  
LED Panel Easy 2-farbig, LED Panel Easy 2-color,  
230V Service-Kit, 230V service kit,  
2700K / 4000K, 2700K / 4000K

Art. Nr.: 3306106  
Dimmerprint zu Culinario Easy  
Dimmer Print to Culinario Easy



Technische Daten / Technical specifications

	EU	CH
5/1 GN: 6550 Watt	3LNPE 400VAC 9.6 / 10.0 / 8.7 A	3LNPE 400VAC 9.6 / 10.0 / 8.7 A

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: <b>Beer Marie</b>	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 30.06.17	CCO	Lichtkanal mit LED 230 V	Blatt-Nr.: 01
		gepr.:		<b>Einbau GN 5/1</b>	
<b>BEER</b>				Zeichnungs-Nr.: <b>11Ea035-00A</b>	