

Beer Warmhalteplatte



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten



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

Inhalt

1	Einführung.....	3
2	Technische Daten	4
3	Gefahrenhinweise	5
3.1	Verbrennungsgefahr.....	5
4	Betriebsvorschriften und allgemeine Hinweise.....	5
4.1	Betriebsvorschriften.....	5
4.2	Allgemeine Hinweise	5
5	Transport.....	5
6	Aufstellen der Geräte.....	5
7	Einbau der Geräte	6
8	Anschluss der Geräte.....	6
9	Bedienungsanleitung	6
10	Reinigung	7
11	Wartung.....	7
12	Kundendienst	8
12.1	Verhalten bei Störungen.....	8
12.2	Garantie	8
12.3	Service und Telefon.....	8

Technische Änderungen bleiben vorbehalten

Version	Datum	Mutation
1.01	08.04.2016	Technische Daten angepasst / LDE
1.00	12.01.2015	-





1 Einführung

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.

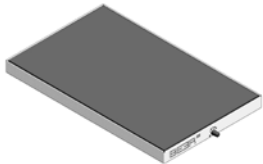
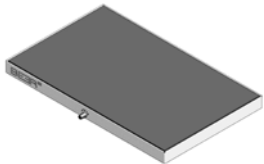
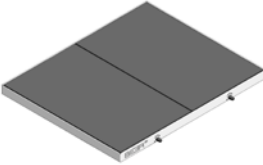
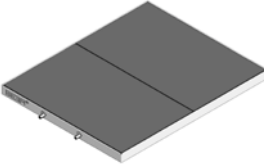
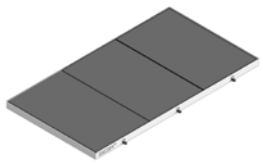
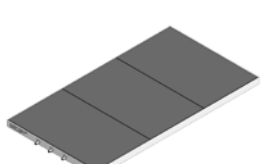
Verwendete Symbole und Kennzeichnungen

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

2 Technische Daten

Modell	Heiz- zonen	Abmessungen Gerät* (BxTxH)	Nutzfläche	Spannung	Leistung	Gewicht
1/1 längs	1	332 x 539 x 45 mm	0.17 m ²	230 V	340 W	6 kg
2/1 längs	2	657 x 539 x 45 mm	0.34 m ²	230 V	680 W	12 kg
3/1 längs	3	982 x 539 x 45 mm	0.51 m ²	230 V	1020 W	18 kg
1/1 quer	1	539 x 332 x 45 mm	0.17 m ²	230 V	340 W	6 kg
2/1 quer	2	539 x 657 x 45 mm	0.34 m ²	230 V	680 W	12 kg
3/1 quer	3	539 x 982 x 45 mm	0.51 m ²	230 V	1020 W	18 kg
1/1 einbau	1	323 x 530 x 44 mm	0.17 m ²	230 V	340 W	6 kg
2/1 einbau	2	648 x 530 x 44 mm	0.34 m ²	230 V	680 W	12 kg
3/1 einbau	3	973 x 530 x 44 mm	0.51 m ²	230 V	1020 W	18 kg

*Abmessungen ohne Regler. Regler-Tiefe = 18 mm

Beer Warmhalteplatte 1/1 GN längs		Beer Warmhalteplatte 1/1 GN quer	
Beer Warmhalteplatte 2/1 GN längs		Beer Warmhalteplatte 2/1 GN quer	
Beer Warmhalteplatte 3/1 GN längs		Beer Warmhalteplatte 3/1 GN quer	

3 Gefahrenhinweise

3.1 Verbrennungsgefahr



Die Glasoberfläche der Warmhalteplatte sowie Teile des Gehäuses werden im Betrieb heiss.

4 Betriebsvorschriften und allgemeine Hinweise

4.1 Betriebsvorschriften

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

4.2 Allgemeine Hinweise

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Fachkräften bedient werden
- Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch eine geschulte Fachperson zu überprüfen
- Bei allen Pflege- und Wartungsmassnahmen ist das Gerät vorher vom Stromnetz zu trennen, indem der Hauptschalter ausgeschaltet bzw. die Zuleitung spannungslos gemacht wird

5 Transport

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

6 Aufstellen der Geräte

Wird das Gerät auf einer leicht brennbaren Unterlage oder an eine feuergefährdete Wand gestellt, ist das Anbringen von wärmeisolierenden, strahlungsschützenden und nicht brennbaren Materialien unentbehrlich. Ein Mindestabstand von 10 cm zu nicht brennbaren Materialien ist allseits einzuhalten.



Wichtig!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtung für Beschädigung die durch Nichtbeachtung der Aufstellungs- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch fahrlässige Bedienung entstehen sollten.

7 Einbau der Geräte

Der Einbau der Geräte darf ausschliesslich von autorisierten Fachpersonen gemacht werden. Die genauen Einbauvorschriften entnehmen Sie bitte dem Anhang.

8 Anschluss der Geräte

Die Warmhalteplatten sind an das Stromnetz von 230 Volt anzuschliessen. Sie müssen unbedingt allpolig inklusiv Nulleiter mit Stecker oder Hauptschalter (mind. 3 mm Kontaktabstand) vom Stromnetz trennbar sein. Das Netzanschlusskabel darf nie um das Gerät gewickelt werden, Überhitzungsgefahr und verschmoren des Kabels.

Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine autorisierte Fachperson durch ein neues Kabel zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur durch Sachkundige erfolgen.

Die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz müssen mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen. Das Elektroschema finden Sie am Ende dieser Anleitung.

9 Bedienungsanleitung



Brandgefahr!

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

Zum Aufheizen der Wärmeplatte ist das Gerät mittels Gerätestecker an das Stromnetz anzuschliessen.

Den Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen.
Kontrollleuchte leuchtet auf.

Nach der Aufheizzeit erfolgt die Temperaturregelung automatisch.

Das heisse Gerät nicht mit blossen Händen anfassen. Verbrennungsgefahr.

Zum Abschalten der Wärmeplatte den Thermostat in Nullstellung bringen.

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

10 Reinigung

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

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



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

11 Wartung

Reparaturarbeiten sind ausschliesslich durch autorisiertes Fachpersonal vorzunehmen.

Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

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

12 Kundendienst

12.1 Verhalten bei Störungen

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 AG Kundendienst Instand gestellt werden.

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

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

12.2 Garantie

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

12.3 Service und Telefon

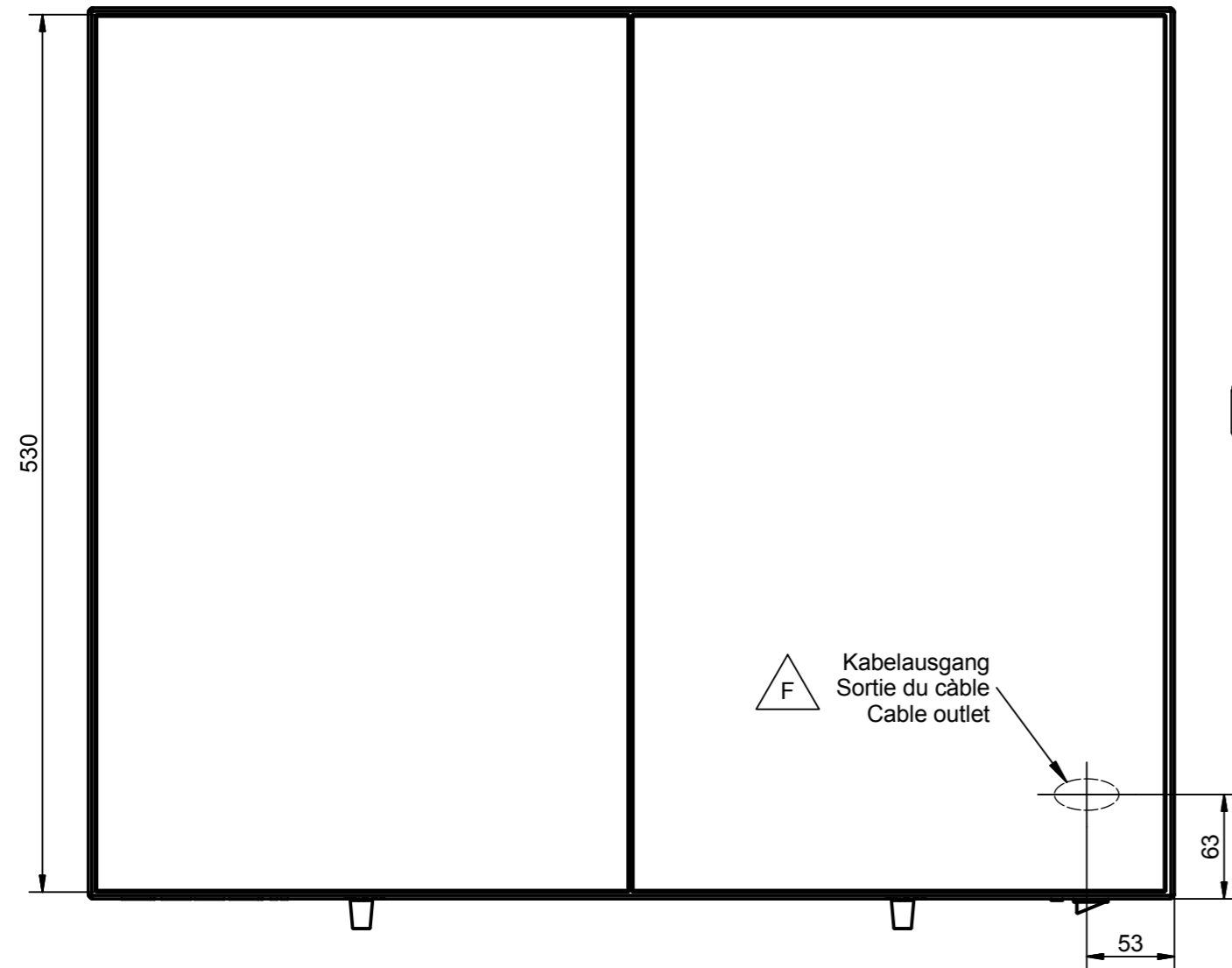
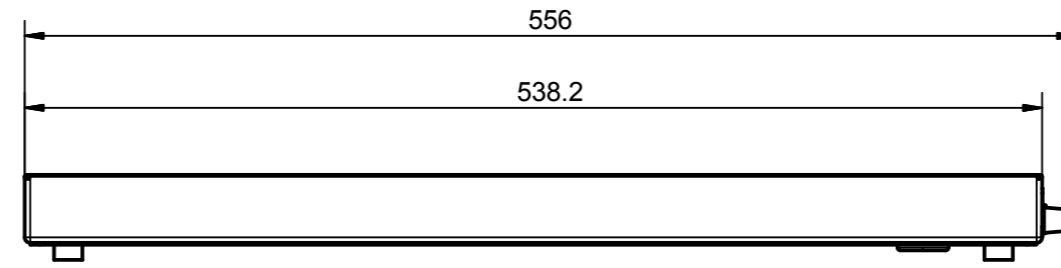
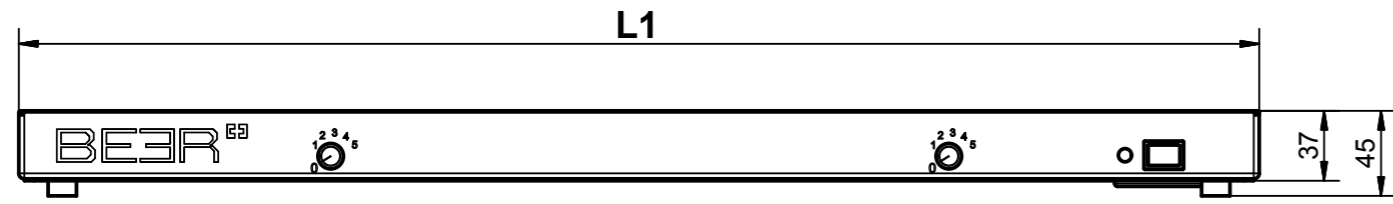
Schweiz: Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH- 5612 Villmergen

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

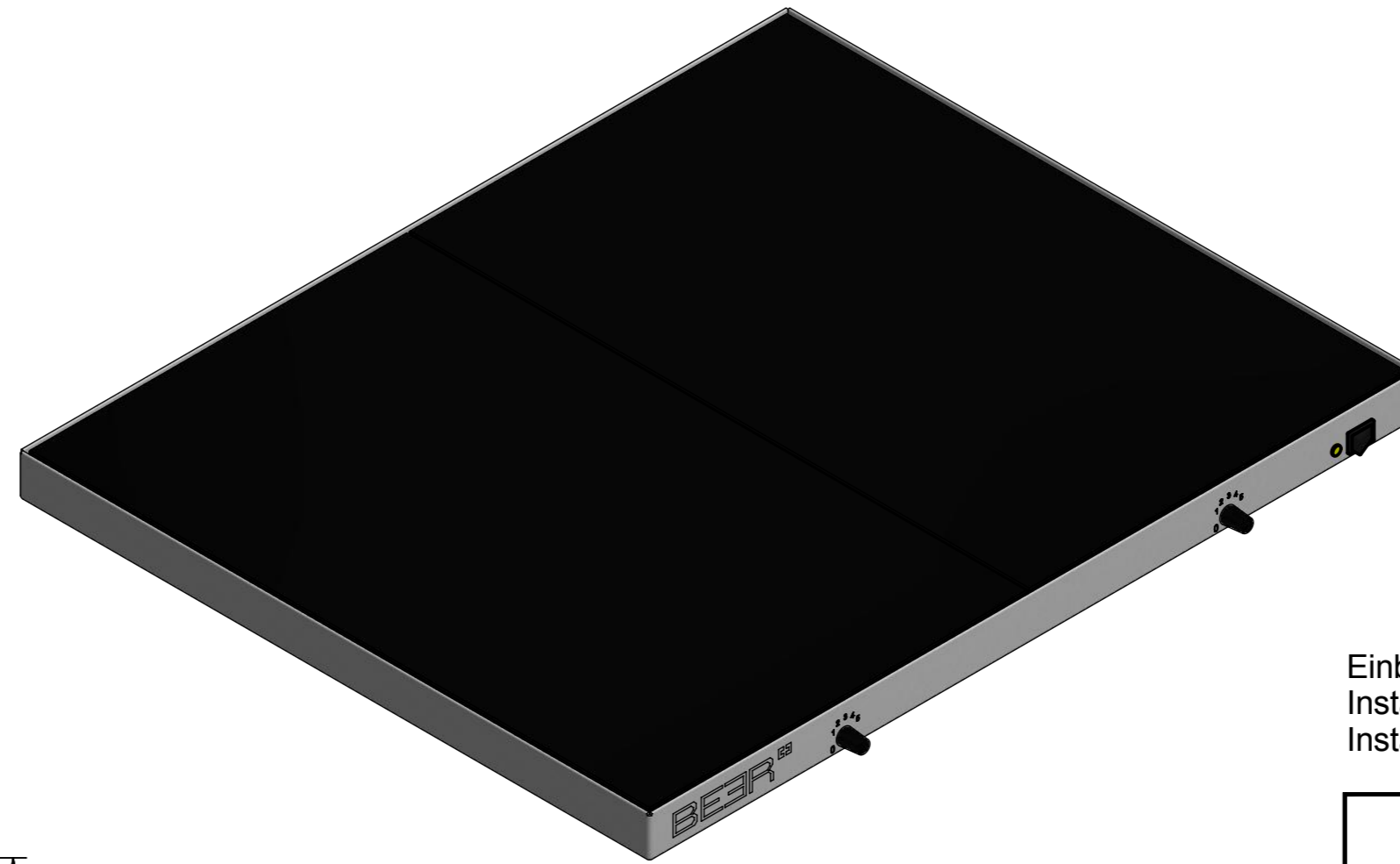
Deutschland: Servator
Lindenweg 36-42
D-97999 Igersheim

Service Telefon Nummer +49 (0)7931-55555

GN-2/1



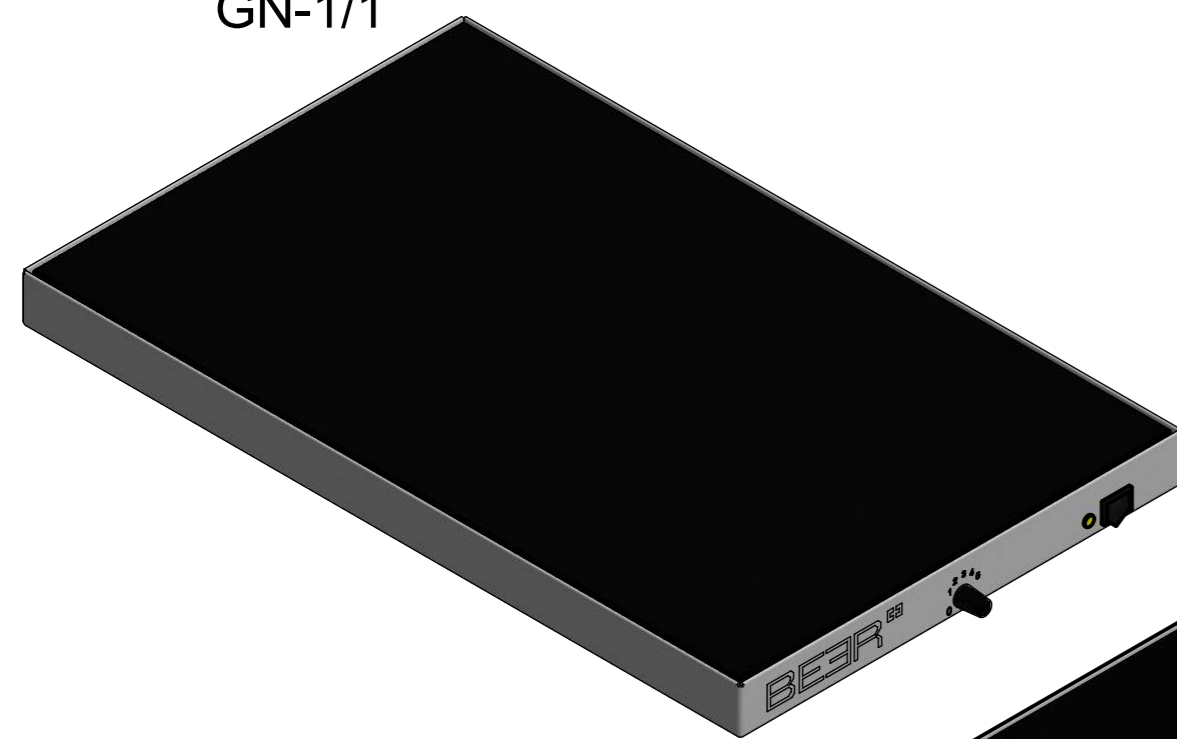
F
Kabelausgang
Sortie du câble
Cable outlet



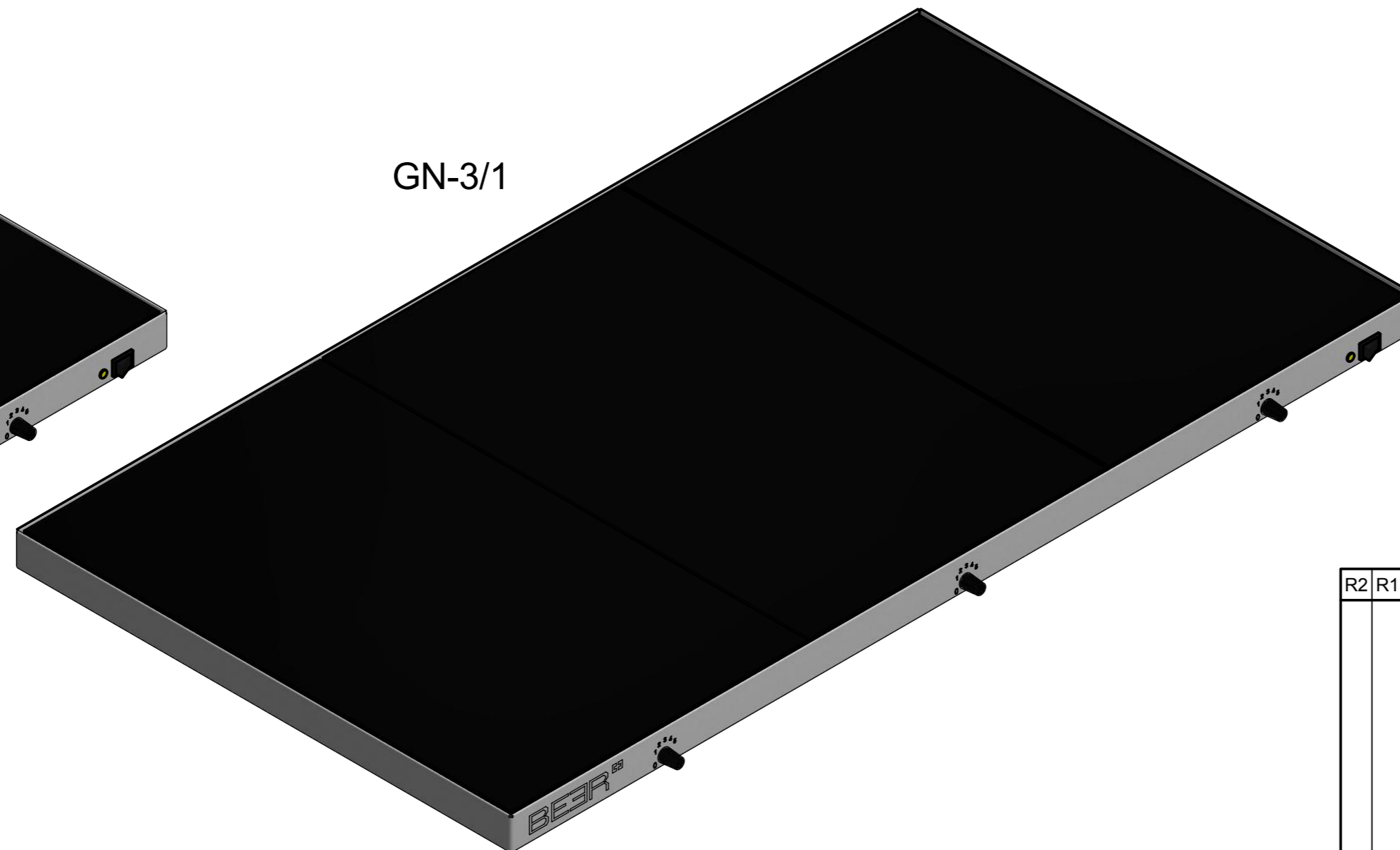
Einbauvorschrift gemäss Zeichnung Nr. 21Ta017-00 Seite 3
Installation selon dessine N° 21Ta017-00 page 3
Installation according drawing No. 21Ta017-00 page 3

Warmhalteplatte Tischmodell				
		Einzelgeräte		
GN		GN-1/1	GN- 2/1	GN- 3/1
Art.Nr., Art. N°		299301	299302	299303
Dimensionen				
L1	mm	332	657	982
Elektrischer Anschluss		230VAC LN+PE		
Leistung	W	340	680	1020
Max. Nennstrom	A	1.5	3	4.5
Stecker	CH	T12		
	EU	Schuko		
Kabellänge ca.	m	3		
Nutzfläche	m²	0.17	0.34	0.51
Données électrique		230VAC LN+PE		
Puissance électrique	W	340	680	1020
Courant nominal max.	A	1.5	3	4.5
Fiche	CH	T12		
	EU	Schuko		
Loungueur du câble env.	m	3		
Surface active	m²	0.17	0.34	0.51
Electrical connection		230VAC LN+PE		
electrical power	W	340	680	1020
Max. nominal current	A	1.5	3	4.5
Plug	CH	T12		
	EU	Schuko		
Length of cable	m	3		
Active Surface	m²	0.17	0.34	0.51

GN-1/1




GN-3/1



R2	R1	Aender.	Datum	Name	Aenderung	Ers. durch:	Ers. für:	Komm.
		F	07.11.2016	mab	Kabelausgang hinzugefügt			
		E	25.01.2016	mab	16004: Hauptschalter für Tischmodelle hinzugefügt			

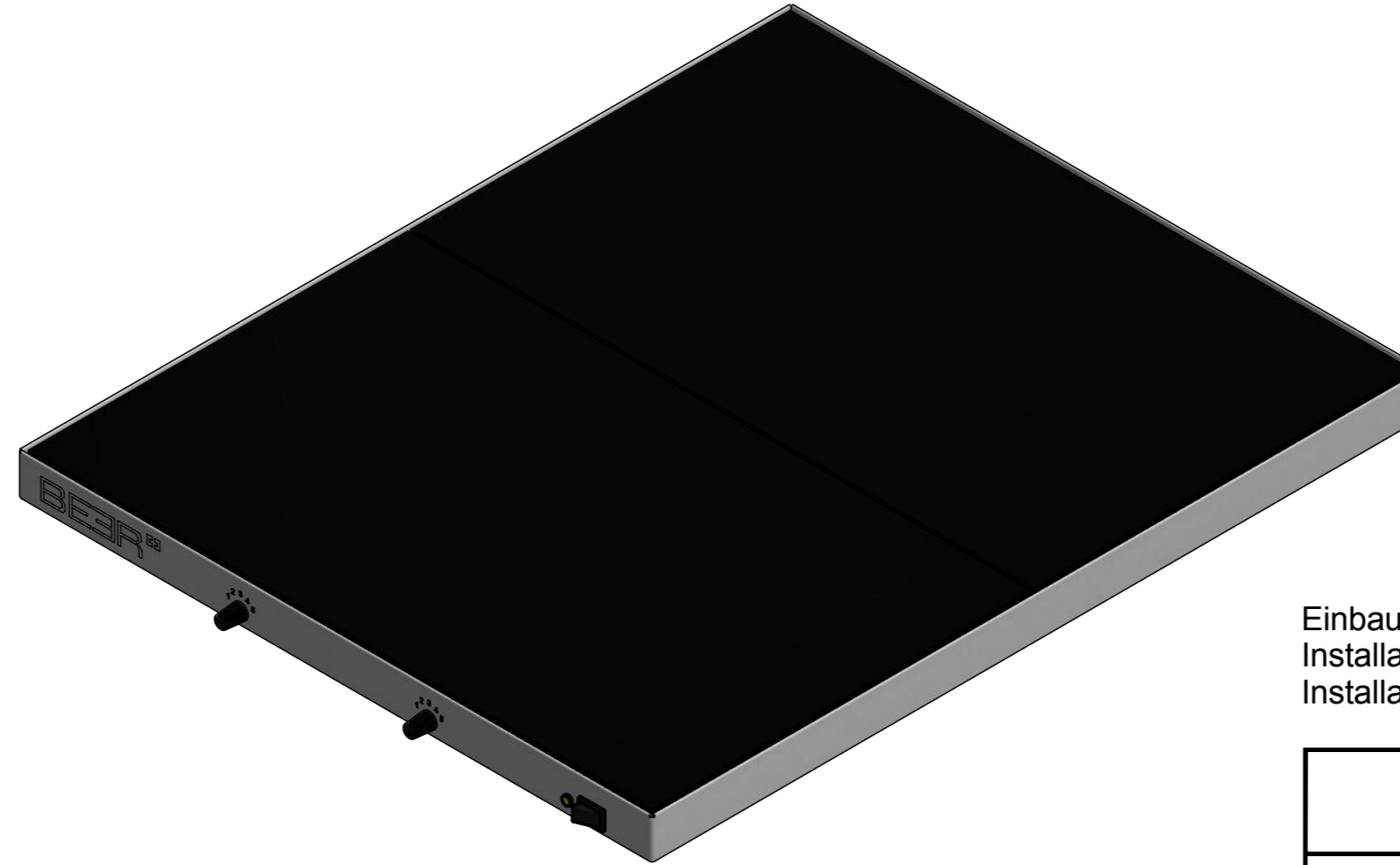
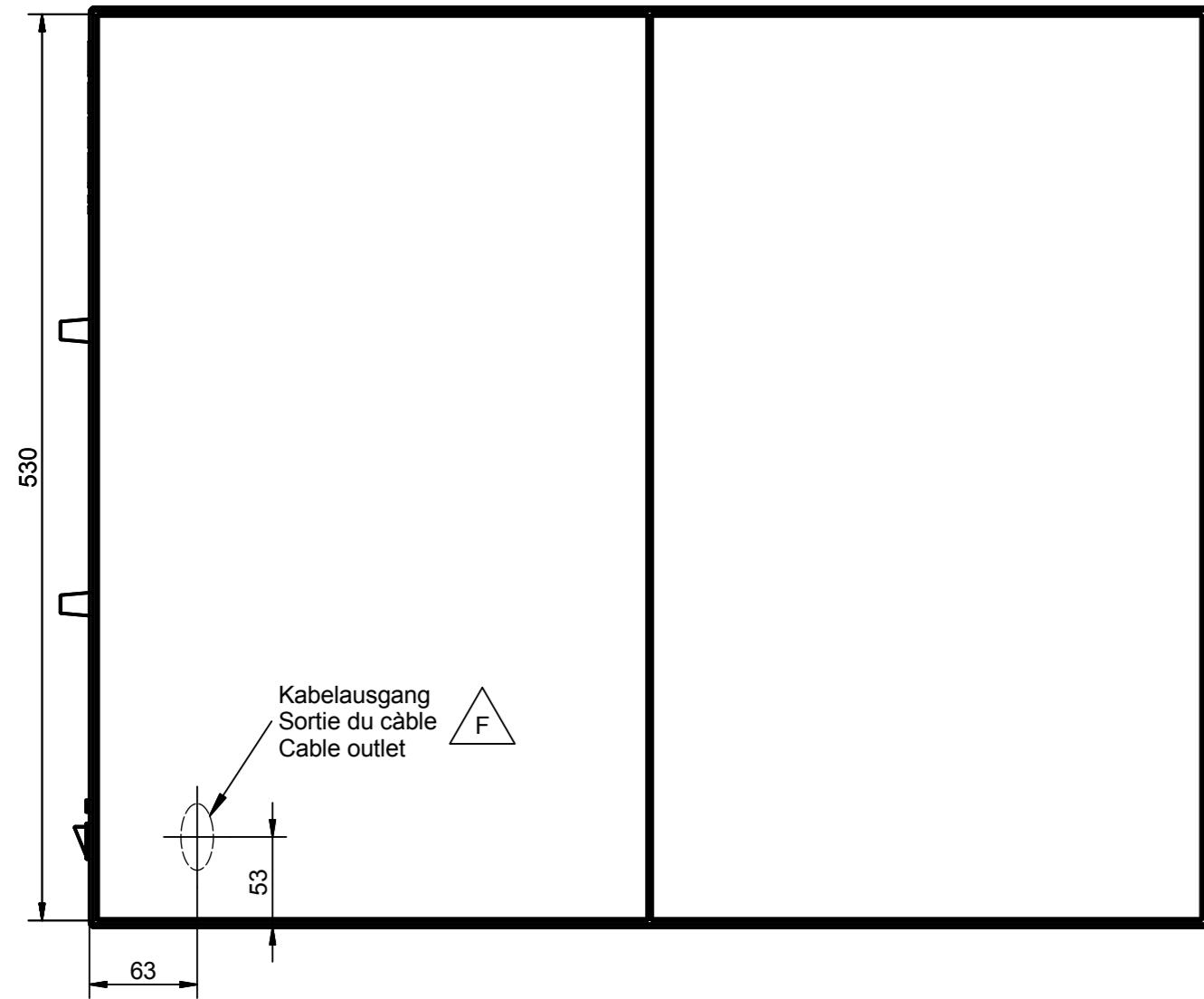
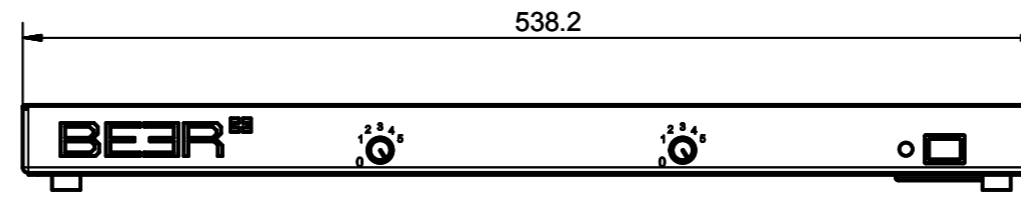
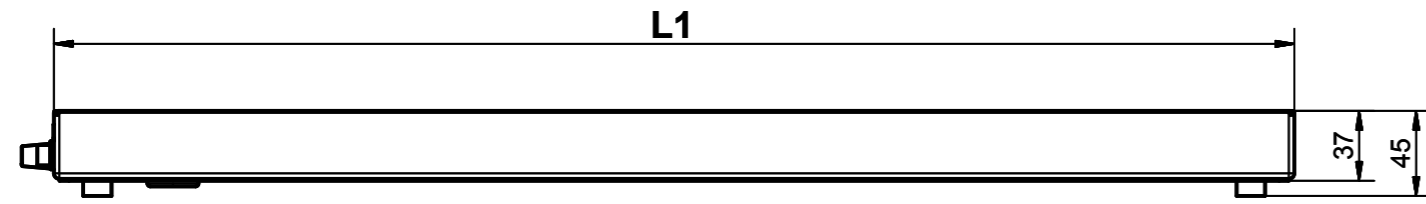
Gezeich. G.Affolter 13.03.2014
Geprüft
Massstab Format Blatt 1
% A2 von 3

Warmhalteplatte GN-1/1 - GN-3/1
Technisches Datenblatt

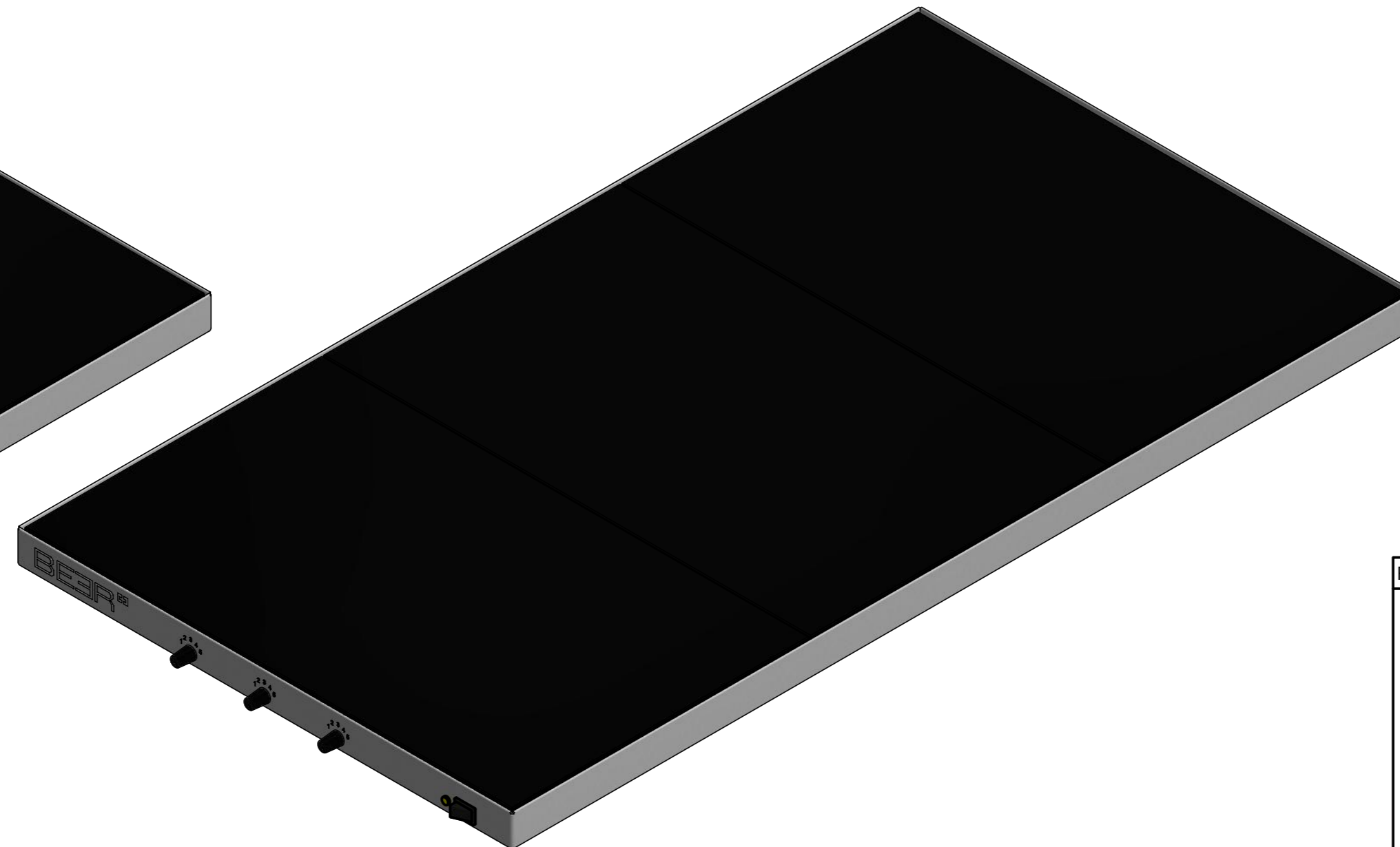
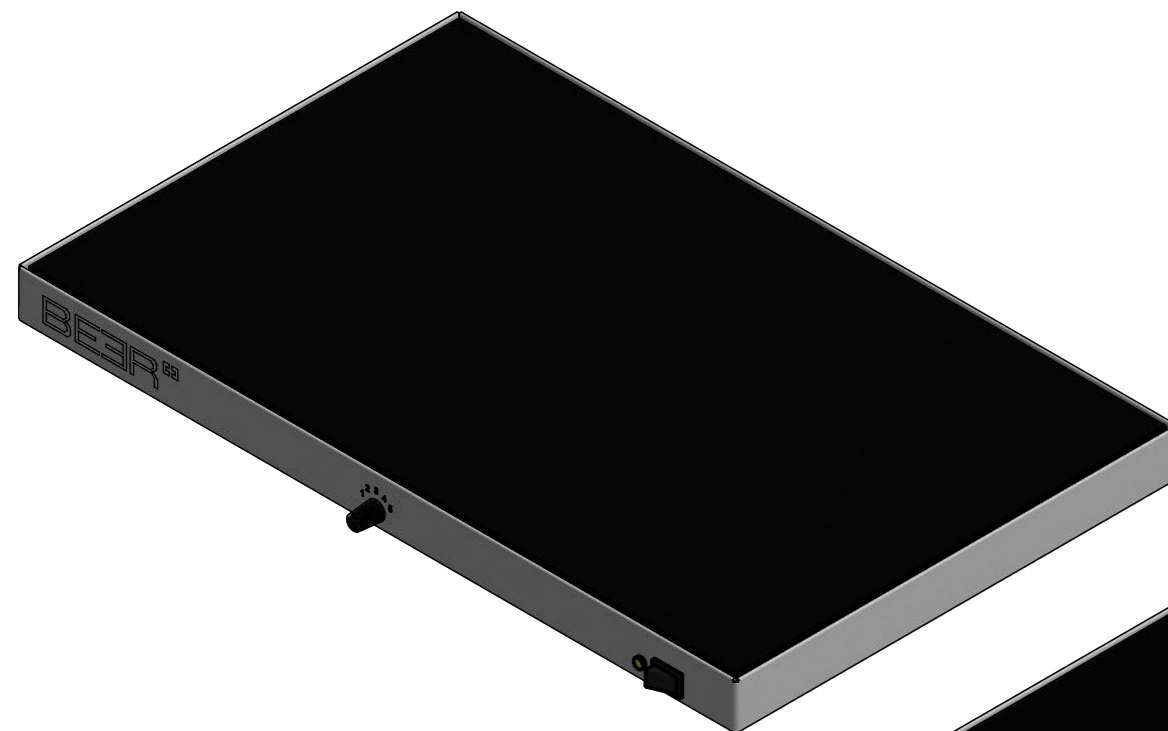
BEER  Beer Grill AG
CH - 5612 Villmergen
Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00
Fax: +41 / (0) 56 618 78 49
e-Mail: info@beerg grill.com

21Ta017-00F

Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice



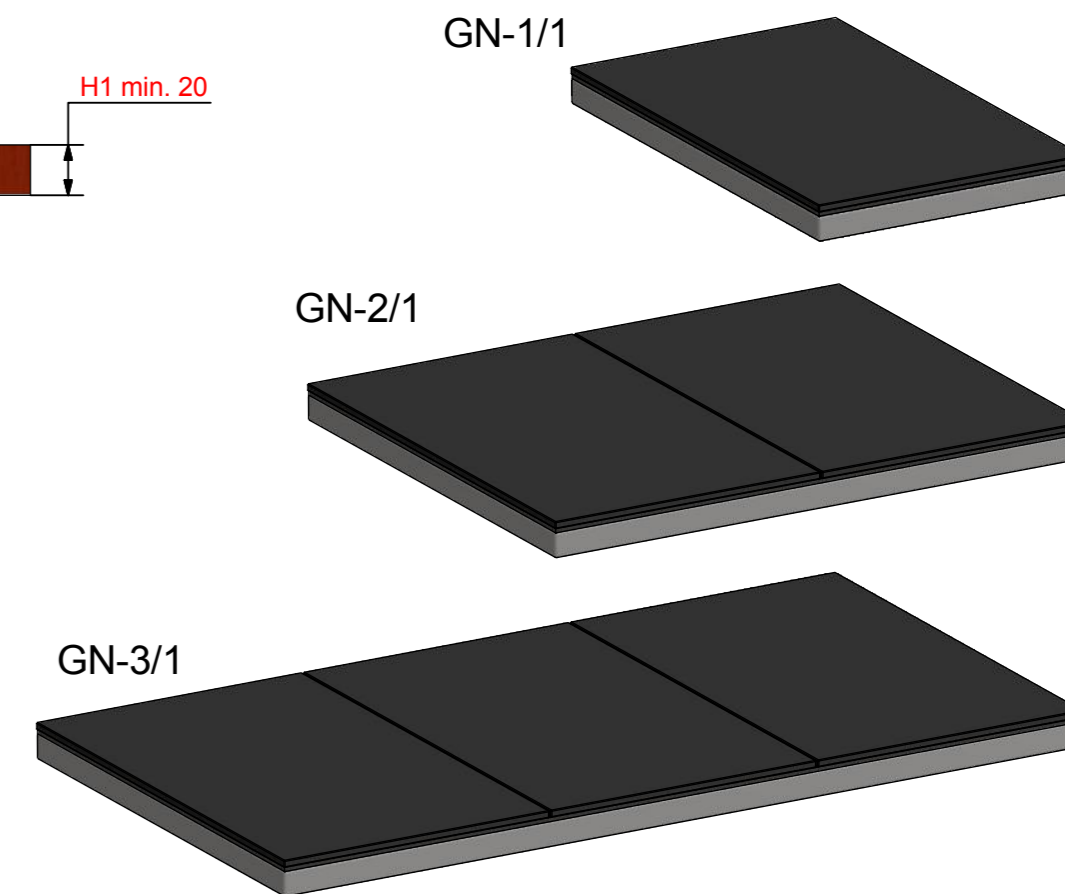
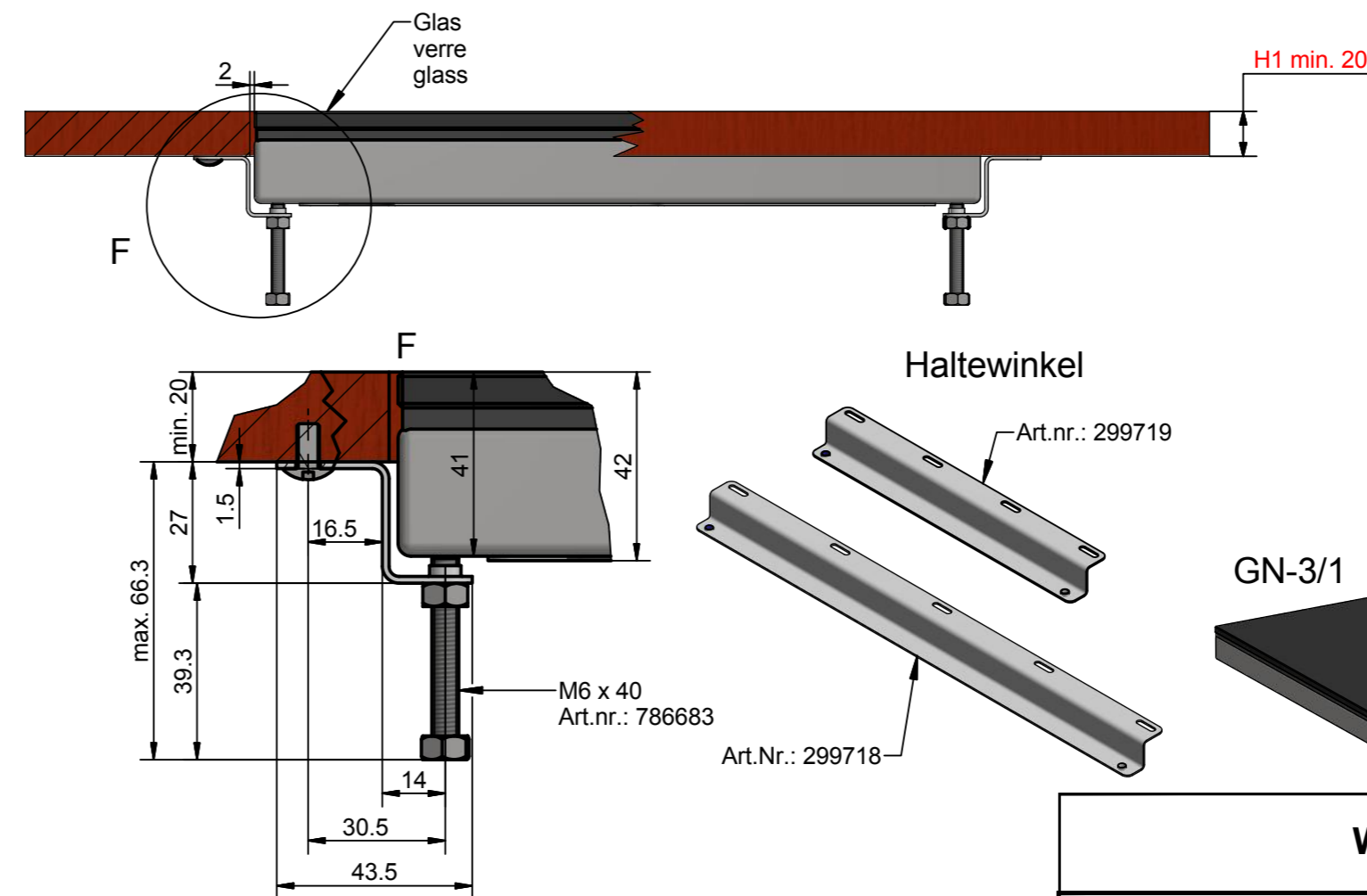
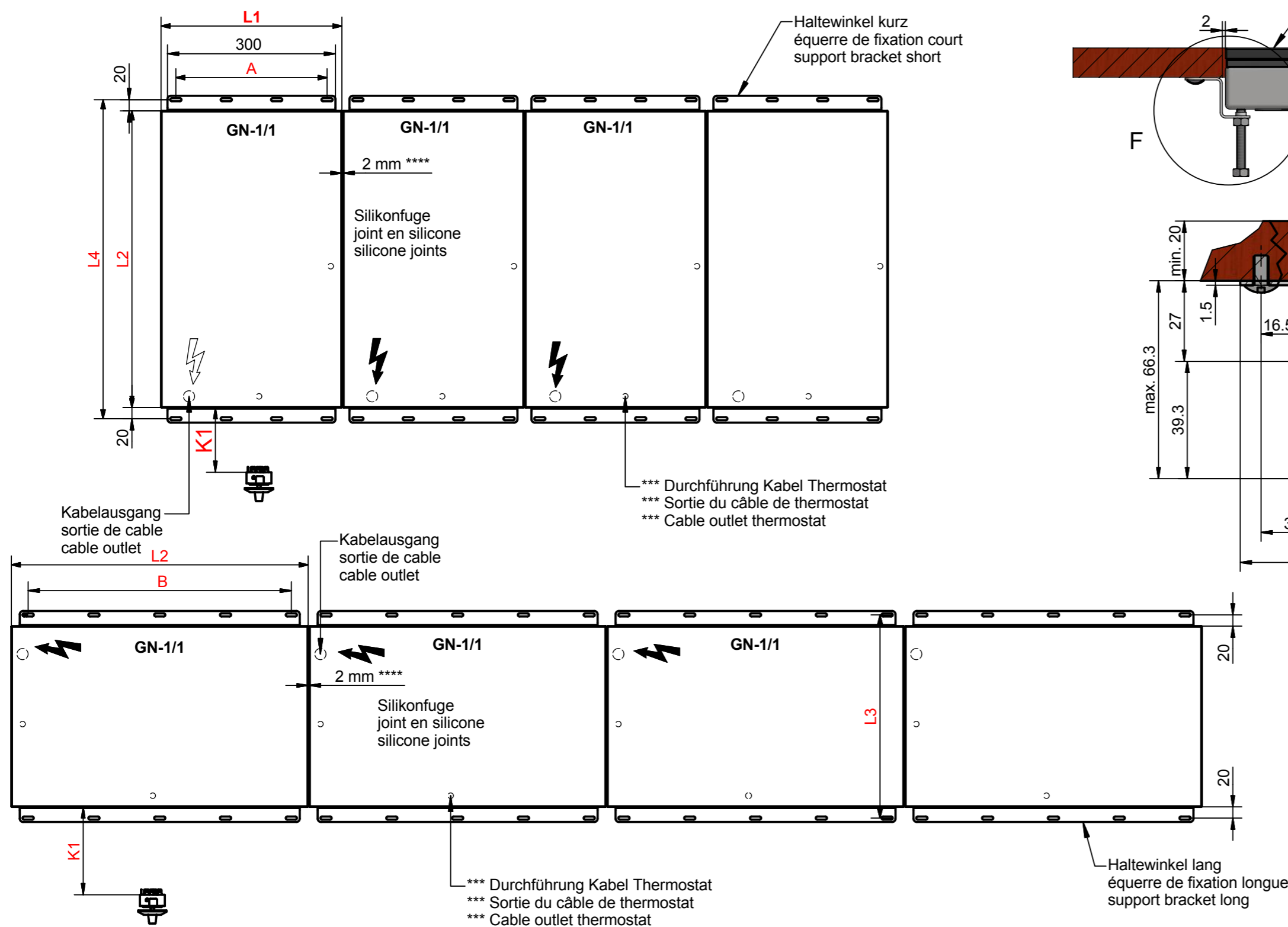
Einbauvorschrift gemäss Zeichnung Nr. 21Ta017-00 Seite 3
 Installation selon dessine N° 21Ta017-00 page 3
 Installation according drawing No. 21Ta017-00 page 3



Warmhalteplatte Tischmodell Quer				
		Einzelgeräte		
GN		GN- 1/1	GN- 2/1	GN- 3/1
Art.Nr., Art.N°		299321	299322	299323
Dimensionen				
L1	mm	332	657	982
Elektrischer Anschluss		230VAC LN+PE		
Leistung	W	340	680	1020
Max. Nennstrom	A	1.5	3	4.5
Stecker	CH	T12		
	EU	Schuko		
Kabellänge ca.	m	3		
Nutzfläche	m²	0.17	0.34	0.51
Données électrique		230VAC LN+PE		
Puissance électrique	W	340	680	1020
Courant nominal max.	A	1.5	3	4.5
Fiche	CH	T12		
	EU	Schuko		
Loungueur du câble env.	m	3		
Surface active	m²	0.17	0.34	0.51
Electrical connection		230VAC LN+PE		
electrical power	W	340	680	1020
Max. nominal current	A	1.5	3	4.5
Plug	CH	T12		
	EU	Schuko		
Length of cable	m	3		
Active Surface	m²	0.17	0.34	0.51

R2	R1	F	07.11.2016	mab	Kabelausgang hinzugefügt	Ers. durch:
		E	25.01.2016	mab	16004: Hauptschalter für Tischmodelle hinzugefügt	Ers. für:
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.
Warmhalteplatte GN-1/1 - GN-3/1 Technisches Datenblatt						Gezeich. G.Affolter 13.03.2014 Geprüft Massstab Format Blatt 2 % A2 von 3
Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com						21Ta017-00F
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						

Kombinierte Geräte / Appareil combiné / Combined devices

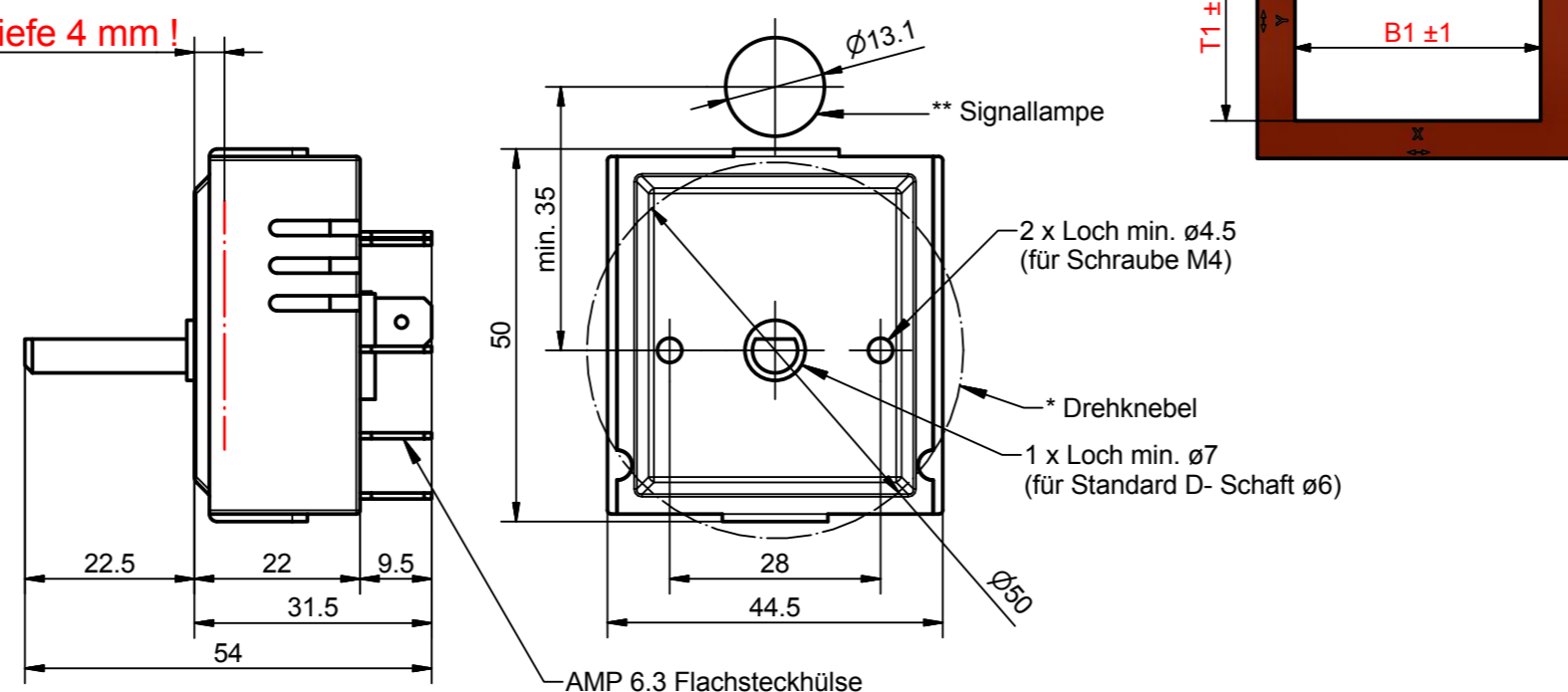


Warmhalteplatte Einbau- Modell			
Apparate-Typ	Einbaugerät drehbar		
Modèle	appareil à encastrier rotatif		
Modells	built-in unit rotatable		
Grösse/ Grandeur/ Size	GN 1 / 1	GN 2 / 1	GN 3 / 1
Artikelnr. / n° d'article / item number	299311	299312	299313
Elektrischer Anschluss	230VAC		
Connection électrique	LN+PE		
Electrical connection	340 W	680 W	1020 W
	1.5 A	3 A	4.5 A
max. Temp.	30°C - 90°C		
Kabel/ Câble/ Cable	ca. 3 m		
Stecker/ Fiche/ Plug	CH	T 12	
	EU	Schuko	
Gewicht/ Poids / Weight	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Geräte- Aussenmass			
Dimension extérieure d'appareil	L1	323 mm	648 mm
Outer dimension of unit	L2	530 mm	
Lochabstand / distance de trous	L3 (L1 + 40)	365 mm	692 mm
hole spacing	L4 (L2 + 40)	570 mm	
Lochabstand A / hole spacing A / distance de trous A	3 x 90 = 270 mm		
Lochabstand B / hole spacing B / distance de trous B	4 x 120 = 480 mm		
Nutzfläche / surface active / active surface		0.17 m²	0.34 m²
			0.51 m²
Höhe Tischplatte	min.	H1	
Hauteur du tableau	max.	40 mm	
Height of table	Für dickere Tischplatten muss eine Längere Schraube eingesetzt werden.		
Standard Schraube	M6 x 40	pour tables plus large, c'est nécessaire pour le	
Vis standard	Art.nr.: 786683	cliente de poser une Vis plus longue	
Standard Screw		For thicker plates ist necessary to use a longer screw	
Haltewinkel lang	Art.nr. Set: 299728	1 Haltewinkel pro Heizzone oben und unten	
équerre de fixation longue		1 équerre de fixation par zone de chauffage, au-	
support bracket long		dessus et en bas	
Haltewinkel kurz	Art.nr. Set: 299729	1 support bracket pro heating zone on the upper	
équerre de fixation court		and lower part	
support bracket short			

K1 Standard ca. 500mm ab Kante WP
Kabellänge max. 3000mm (Spezial)

Lochbild EGO Temperaturregler
gabarit des trous de EGO température régulateur
EGO temperature reculating master gauge for holes

Tischausschnitt
Découpes dans le planche de travail
Cut out table top



Temperaturregler

Der Temperaturregler inkl. Drehknebel * wird zusammen mit einer Kontrollleuchte ** lose mitgeliefert.
Kabellänge K1 Standard ca. 500mm

Le régulateur de température avec molette * est livré séparément avec un voyant de contrôle **.
Longueur du câble K1 standard env. 500 mm.

The temperature controller, including the rotary knob * is supplied separately together with an indicator light **.
Cable length K1 standard appr. 500 mm.

Bei Frontplatte > 2mm
Achsverlängerung L= 40mm Ø6 / 4.6
Art. Nr.: 47.72028.000 Einsetzen.

Pour panneau avant > 2mm
installes rallonge d'axe L= 40mm Ø6 / 4.6
N°. Art.: 47.72028.000

For front-panels > 2mm
use lengthening spindle L= 40mm Ø6 / 4.6
Art. Nr.: 47.72028.000

Grösse/ Grandeur/ Size	GN-1/1	GN- 1/1+1/1	GN-2/1	GN-2/1+2/1	GN-3	GN-3/1+3/1
Tischausschnitt						
Découpes dans le planche de travail	(L2 + 4mm) T1	534 mm	1066 mm	534 mm	1066 mm	534 mm
Cut out table top	(L1 + 4mm) B1	327 mm	652 mm	652 mm	1302 mm	977 mm
					977 mm	1952 mm

Jedes weitere zusammengesetzte Gerät L1 oder L2 + 2 mm Silikonfuge ****
Chaque appareil combiné L1 ou L2 + 2 mm joint en silicone ****
Each additional unit L1 or L2 + 2 mm silicone joints ****

R2	R1	F	07.11.2016	mab	Kabelausgang hinzugefügt	Ers. durch:
		E	25.01.2016	mab	16004: Hauptschalter für Tischmodelle hinzugefügt	Ers. für:
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.
<p>Warmhalteplatte GN-1/1 - GN-3/1</p> <p>Technisches Datenblatt</p> <p>BEER Grill AG - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com</p>						Gezeich. G.Affolter 13.03.2014 Geprüft Massstab Format Blatt 3 % A2 von 3
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						21Ta017-00F