

Beer Hot Cube

Kompakte beheizte Speisenausgabevitrine für Convenience Food im filigranen Design.



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten



INHALTSVERZEICHNIS

1	Einführung	4
1.1	Willkommen.....	4
1.2	Verwendete Symbole.....	4
2	Technische Daten	5
3	Betriebsvorschriften und allgemeine Hinweise	5
3.1	Betriebsvorschriften.....	5
3.2	Allgemeine Hinweise.....	5
4	Gefahrenhinweise	6
4.1	Elektrische Energie.....	6
4.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
4.3	Verhalten bei Glasbruch.....	7
4.4	Gläser / Unfallgefahr.....	7
4.5	Seitengläser entfernen.....	8
5	Garantie und Haftung	8
6	Transport	9
7	Verpackung	10
8	Aufstellen	10
9	Anschluss	11
9.1	Elektroanschluss.....	11
10	Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung	12
10.1	Bedienfeld / Tasten.....	12
10.2	Einschalten des Gerätes.....	12
10.3	Ausschalten des Gerätes.....	12
10.4	Einstellungen auf den Etagen.....	13
11	Reinigung	13
11.1	Generelle Empfehlungen.....	13
11.2	Reinigungsmittel.....	14
11.3	Reinigung der Gläser.....	15
12	Wartung	15
12.1	Verhalten bei Störungen.....	15
12.2	Beleuchtung und Heizkörper.....	16
12.3	Korrektes Einsetzen neuer IR Strahler.....	16
12.4	Eigenkontrolle.....	17
13	Kundendienst	18
14	Anhang	18



Technische Änderungen vorbehalten

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



Bei Nichtbeachtung der hier aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch!

Version	Ersteller	Datum	Bemerkungen
A	bbi	30.08.2018	erstellen
B	gsc	29.06.2021	überarbeitet (Layout); textliche Anpassungen; Ergänzungen (Pkt. 2 / 4.2 / 4.5 / 5 / 6 / 7 / 11.1)



1 Einführung

1.1 Willkommen

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

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

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

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



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

1.2 Verwendete Symbole



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



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



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



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



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



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

2 Technische Daten

Modelle	Etagen	Abmessungen B x T x H (mm)	Leistung	Spannung	Max. Nennstrom	Stecker
GN 1/1 Simplex	1	388 x 683 x 367	490 W	230 V	2.1 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Simplex quer	1	598 x 505 x 368	490 W	230 V	2.2 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Duplex	2	388 x 683 x 685	980 W	230 V	4.3 A	Typ 12 / Schuko
GN 1/1 Triplex	3	388 x 683 x 1003	1470 W	230 V	6.4 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Simplex	1	713 x 683 x 367	870 W	230 V	3.8 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Duplex	2	713 x 683 x 685	1740 W	230 V	7.6 A	Typ 12 / Schuko
GN 2/1 Triplex	3	713 x 683 x 1003	2610 W	400 / 230 V	7.4 / 11.4 A	Typ 15 / Schuko

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



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

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

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

4.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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



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

- + Blechverschalung der Wärmeplatte
- + Glasoberfläche der Warmhalteplatten



4.3 Verhalten bei Glasbruch



Achtung, Glassplitter!

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

- + Gerät sofort ausschalten und Buffet schliessen.
- + Bei Selbstbedienung verhindern, dass Gäste mit Glassplittern verunreinigte Speisen schöpfen.
- + Schon gefüllte Teller von Gästen, die sich beim Glasbruch in unmittelbarer Nähe befunden haben, einsammeln und ersetzen.
- + Sämtliche sich im Buffet und in unmittelbarer Umgebung befindlichen Behälter samt Speisen entfernen und Speisereste im Kehrichteimer (nicht Speiseabfälle) entsorgen.
- + Gerät und ganze Umgebung (Ablagen/Boden) gründlich von Glassplittern reinigen.
- + Defekte Leuchtmittel oder Gläser ersetzen.
- + Gerät mit neuen Behältern und Speisen bestücken.
- + Gerät wieder einschalten und Buffet für Gäste freigeben.

4.4 Gläser / Unfallgefahr

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

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

- + Sind die Gläser richtig eingesetzt, d.h. in den unteren Glashaltern in der vorgesehenen Aussparung (liegen nicht auf Trenn- oder Abschlusssteg auf) und oben liegen sie beidseitig im vorgesehenen Ausschnitt an.
- + Weisen die Gläser keine Beschädigungen auf (beschädigte Kanten und Ecken = Schnittgefahr und ungenügender Halt).
- + Befinden sich die Gläser richtig in den entsprechenden Halterungen. Die Halter sind eingeklebt. Sollten sich diese lockern, müssen sie unbedingt durch entsprechendes Fachpersonal neu eingeklebt werden. Denn bei lockersitzenden oder sogar beschädigten Haltern können die Gläser herausfallen.



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



4.5 Seitengläser entfernen



- + 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.

- + Zum Einsetzen der Gläser verfahren Sie gleich, einfach in umgekehrter Richtung.



Wichtig, das Glas nicht seitlich oder schräg aus der Halterung ziehen, da die Glashalter sonst beschädigt werden können!

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

5 Garantie und Haftung

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

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

- + Unsachgemässe Verwendung des Gerätes.
- + Unvorschriftsmässige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes.



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

6 Transport

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

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



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

Beim Transport der Geräte beachten Sie bitte folgende Punkte:

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



7 Verpackung

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



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

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

8 Aufstellen

Beim Aufstellen der Geräte sind folgende Punkte zu beachten:

+ **Stabiler Unterbau**

Die Geräte sind selbsttragend. Der Unterbau sollte die gleichen Grundmasse aufweisen, wie das Gerät selbst.

+ **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 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 Luftsaug- 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.



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



9 Anschluss

9.1 Elektroanschluss



Anschluss sowie Inbetriebnahme dürfen nur durch sachkundige Personen durchgeführt werden.

Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- + Überprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen. 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.



Weiter Informationen entnehmen Sie dem Elektroschema 23Ea050-00 im Anhang.

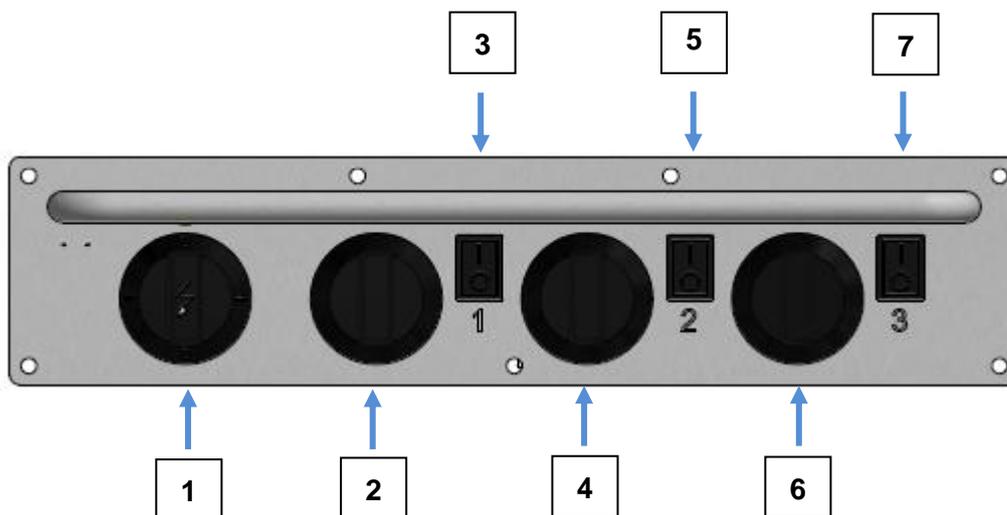


10 Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung

Die einfache manuelle Steuerung mit Kipp- und Drehschalter wird nachfolgend beschrieben.

10.1 Bedienfeld / Tasten

- 1 Drehschalter EIN / AUS
- 2 Drehregler für die Wärmeplatten auf der 1. Etage
- 3 Ein- Ausschalter für die IR Beleuchtung auf der 1. Etage
- 4 Drehregler für die Wärmeplatte auf der 2. Etage (nur Duplex)
- 5 Ein- Ausschalter für die IR Beleuchtung auf der 3. Etage
- 6 Drehregler für die Wärmeplatte auf der 3. Etage (nur Triplex)
- 7 Ein- Ausschalter für die IR Beleuchtung auf der 2. Etage



10.2 Einschalten des Gerätes

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vorschriftsgemäss an das Stromnetz angeschlossen ist. Stellen Sie nun den Drehschalter (1) in Position 1.

10.3 Ausschalten des Gerätes

Stellen Sie den Drehschalter (1) in die Position 0. Das Gerät ist nun ausgeschaltet.



10.4 Einstellungen auf den Etagen

- + Mit dem Drehregler (2) die gewünschte Unterhitze zwischen 1 – 12 einstellen.
- + Bei Bedarf mit dem Kippschalter (3) die IR Heizung oben und das Licht zuschalten.
- + Bei Geräten mit beheiztem Tablar auf der 2. Etage kann mit dem Drehregler (4) die Temperatur der Auslage 1 – 12 eingestellt werden.
- + Mit dem Kippschalter (5) kann die IR Wärme und das Licht zugeschaltet werden.
- + Bei Geräten mit beheiztem Tablar auf der 3. Etage kann mit dem Drehregler (6) die Temperatur der Auslage 1 – 12 eingestellt werden.
- + Mit dem Kippschalter (7) kann die IR Wärme zugeschaltet werden.

11 Reinigung

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



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

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

11.1 Generelle Empfehlungen

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

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

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



11.2 Reinigungsmittel

- + **Glasreiniger**
Nur mit handelsüblichem Glasreiniger und weichem Tuch / Lappen die Gläser reinigen.
- + **Edelstahlreiniger**
Die äusseren Edelstahl-Oberflächen der Geräte sollten mit handelsüblichem Edelstahlpflegemittel behandelt werden.
- + **Beleuchtung**
Nur mit einem weichen Tuch / Lappen reinigen.
- + **Tablare**
Die Wärmeplatten dürfen nur mit einem feuchten Tuch / Lappen gereinigt werden.
- + **Rückwand / Rückwandtüren**
Der Spiegel darf nur mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Tuch / Lappen gereinigt werden.

Vermeiden Sie folgendes:

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



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

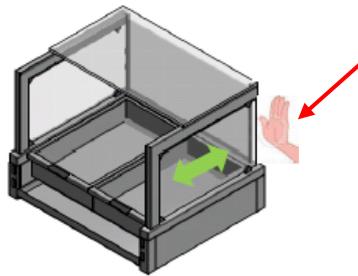
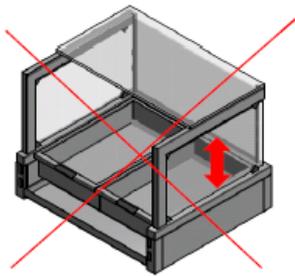
Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmässigen Abständen Service und Wartung der Geräte durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.



11.3 Reinigung der Gläser

Gläser können beim Reinigen aus deren Halterungen gehoben werden. Um dies zu verhindern gehen Sie wie folgt vor:

- + 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.



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



Gilt für alles Beer Glasaufbauten.

12 Wartung

12.1 Verhalten bei Störungen

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



12.2 Beleuchtung und Heizkörper

Folgende Leuchtmittel werden eingesetzt:

- + Lichtkanal auf der 1. Ebene 150 Watt
- + Lichtkanal auf der 2. Ebene 150 Watt
- + Lichtkanal auf der 3. Ebene 150 Watt

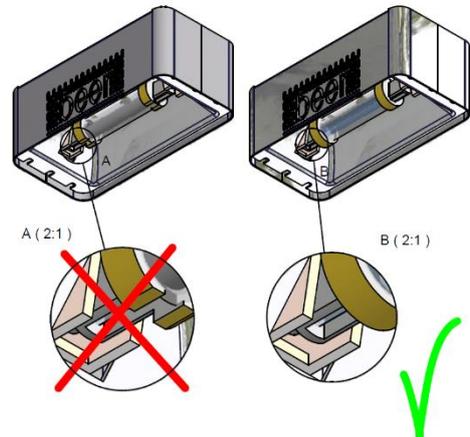
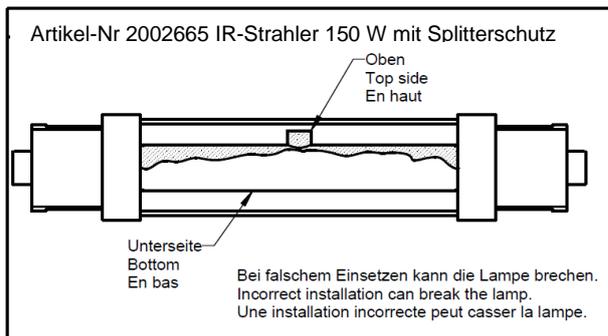


Achtung, die richtigen Wattangaben bei den IR-Strahlern beachten. Lichtkanal bei Tablorauslage mit 150 W.

Nur IR Strahler mit 150 Watt Leistung und integriertem Splitterschutz einsetzen. Strahler mit grösseren Leistungen werden heisser. Diese Hitze kann zur Zerstörung der elektrischen Installation oder der elektronischen Bauteile führen. Zudem wird die Verbrennungsgefahr erhöht.

12.3 Korrektes Einsetzen neuer IR Strahler

Beim Einsetzen eines neuen IR Strahlers inklusive integriertem Splitterschutz muss darauf geachtet werden, dass das Leuchtmittel genau gemäss der folgenden Zeichnung eingesetzt wird.



Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!



12.4 Eigenkontrolle

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

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

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

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



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

Für Warenverluste 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.



13 Kundendienst

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



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

+ **Schweiz**

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

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

+ **Deutschland**

PENTAGAST Service GmbH
Ruhrstrauch 4
D-36100 Petersburg

Service-Tel. +49 (0)7161 9863733

14 Anhang

Zeichnung 23Ma050-11

Tischmodell, GN 1/1 Simplex

Zeichnung 23Ma050-21

Tischmodell, GN 2/1 Simplex

Zeichnung 23Ma050-12

Tischmodell, GN 1/1 Duplex

Zeichnung 23Ma050-22

Tischmodell, GN 2/1 Duplex

Zeichnung 23Ma050-13

Tischmodell, GN 1/1 Triplex

Zeichnung 23Ma050-23

Tischmodell, GN 2/1 Triplex

Zeichnung 23Ma071-11

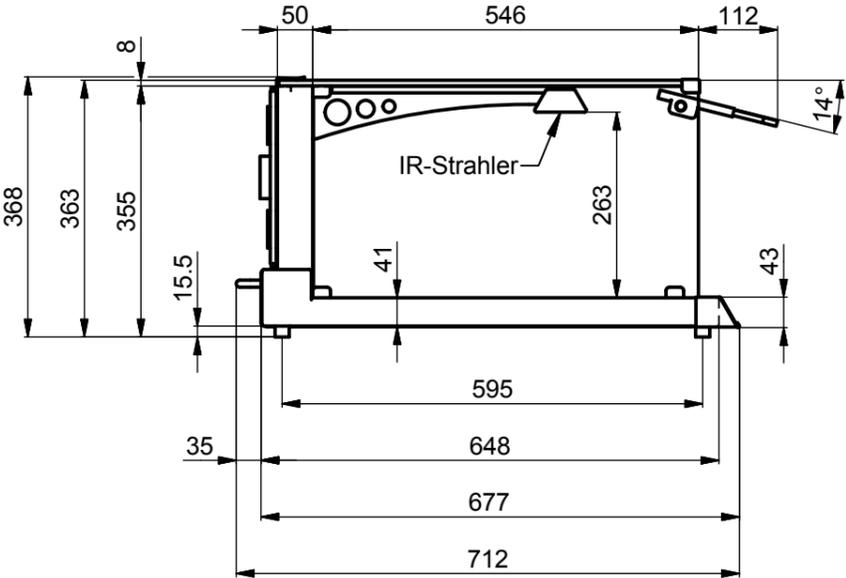
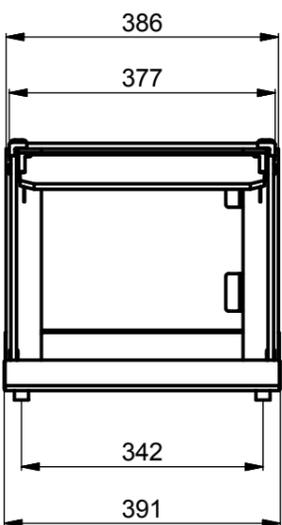
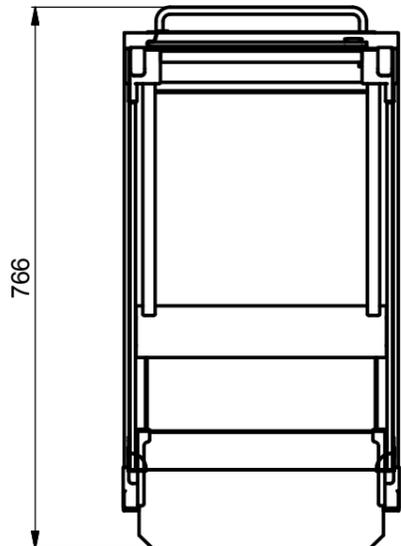
Tischmodell, GN 1/1 Simplex quer

Zeichnung 23Ea050-00

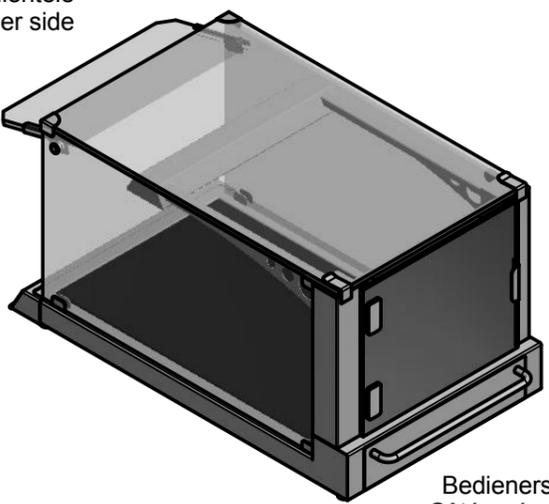
Elektroschema

DE: Dieses Dokument und dessen Inhalt bleiben geistiges Eigentum der Firma Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Schweiz. Das Weiterreichen an Dritte und/oder die Vervielfältigung ist ohne Zustimmung der Beer Grill AG untersagt.
 FR: Ce document et son contenu sont la propriété intellectuelle de la Société Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Suisse. La transmission à des tiers et/ou la duplication est interdite sans l'approbation de Beer Grill AG.
 EN: This document and its contents remain the intellectual property of Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Switzerland. Passing it on to third parties and/or reproducing it in any way are prohibited without authorisation from Beer Grill AG.

PDF DXF H+S (Artikel) H+S (Stückliste) A3

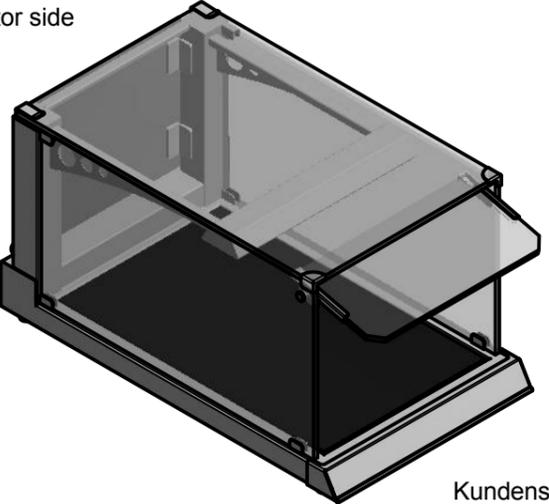


Kundenseite
Côté clientèle
Customer side



Bedienseite
Côté opérateur
Operator side

Bedienseite
Côté opérateur
Operator side



Kundenseite
Côté clientèle
Customer side

Elektrischer Anschluss:
 230VAC, LNPE, 490W
 Max. Nennstrom 2.2A
 Kabellänge ca. 2 m
 Stecker Typ 12 oder Schuko

Données électriques:
 230VAC, LNPE, 490W
 Courant nominal max. 2.2A
 Longueur du câble env. 2 m
 Fiche type 12 ou Schuko

Electrical connecting:
 230VAC, LNPE, 490W
 Max. nominal current 2.2A
 Length of connect.cable ca. 2 m
 With plug type 12 or Schuko

R2	R1				Ers. durch:
Aender.					Ers. für:
Ind.	Datum	Name	Aenderung		Komm.
GN-1/1, Simplex Hot Cube - Tischmodell Hot Cube - Modèle de table Hot Cube - Table top model					Gezeich. R.Weohner 04.06.2018 Geprüft Massstab Format Blatt 1 1 : 10 A3 von 1

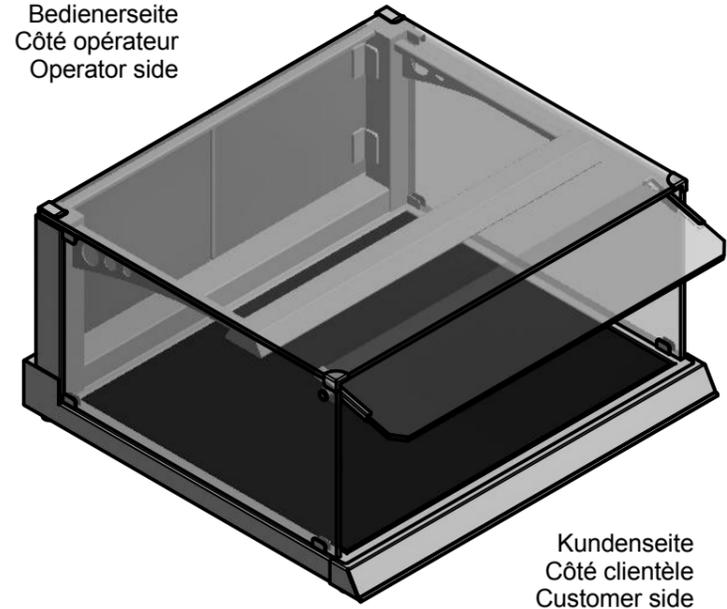
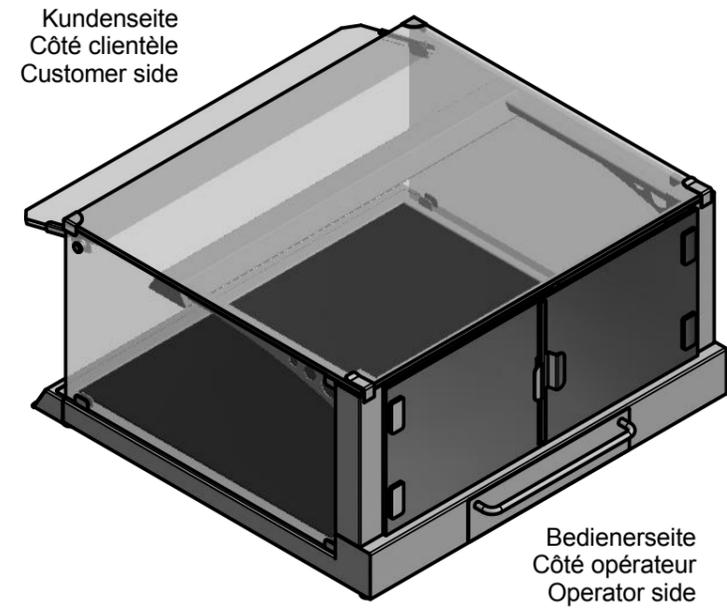
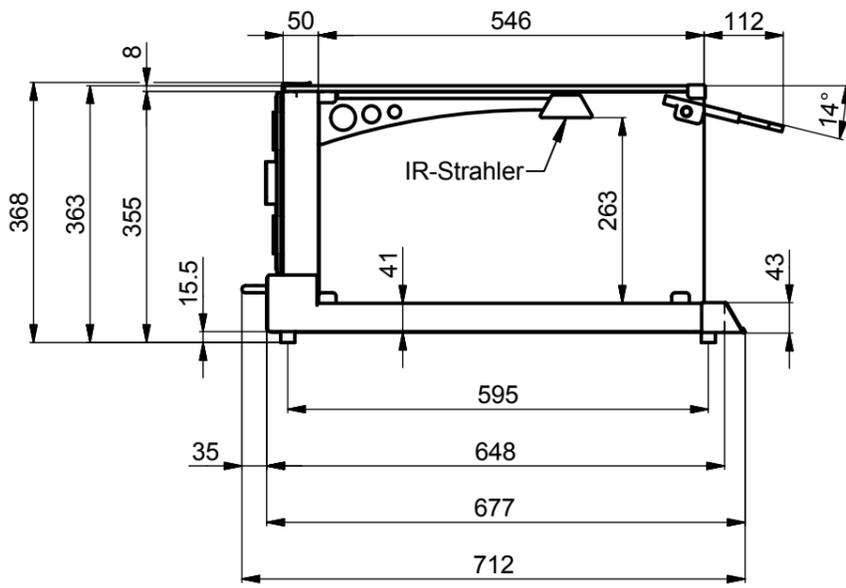
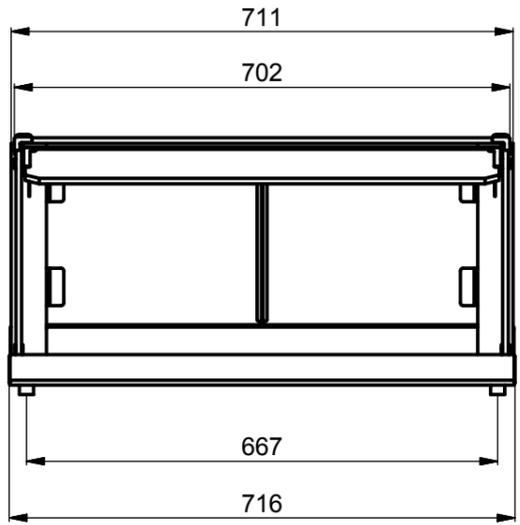
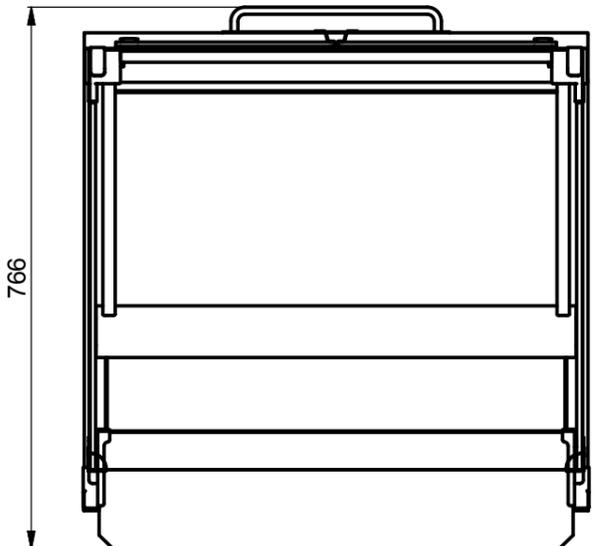
BEER 
 Beer Grill AG
 CH - 5612 Villmergen
 Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00
 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49
 e-Mail: info@beerg grill.com

23Ma050-11

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

DE: Dieses Dokument und dessen Inhalt bleiben geistiges Eigentum der Firma Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Schweiz. Das Weiterreichen an Dritte und/oder die Vervielfältigung ist ohne Zustimmung der Beer Grill AG untersagt.
 FR: Ce document et son contenu sont la propriété intellectuelle de la Société Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Suisse. La transmission à des tiers et/ou la duplication est interdite sans l'approbation de Beer Grill AG.
 EN: This document and its contents remain the intellectual property of Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Switzerland. Passing it on to third parties and/or reproducing it in any way are prohibited without authorisation from Beer Grill AG.

PDF DXF H+S (Artikel) H+S (Stückliste) A3



Elektrischer Anschluss:
 230VAC, LNPE, 870W
 Max. Nennstrom 3.8A
 Kabellänge ca. 2 m
 Stecker Typ 12 oder Schuko

Données électriques:
 230VAC, LNPE, 870W
 Courant nominal max. 3.8A
 Longueur du câble env. 2 m
 Fiche type 12 ou Schuko

Electrical connecting:
 230VAC, LNPE, 870W
 Max. nominal current 3.8A
 Length of connect.cable ca. 2 m
 With plug type 12 or Schuko

R2	R1	Aender.			Ers. durch:		
		Ind.	Datum	Name	Aenderung		Ers. für:
GN-2/1, Simplex Hot Cube - Tischmodell Hot Cube - Modèle de table Hot Cube - Table top model							Komm.
					Gezeich.	R.Wehner	04.06.2018
					Gepüft		
					Masstab	Format	Blatt 1
					1 : 10	A3	von 1



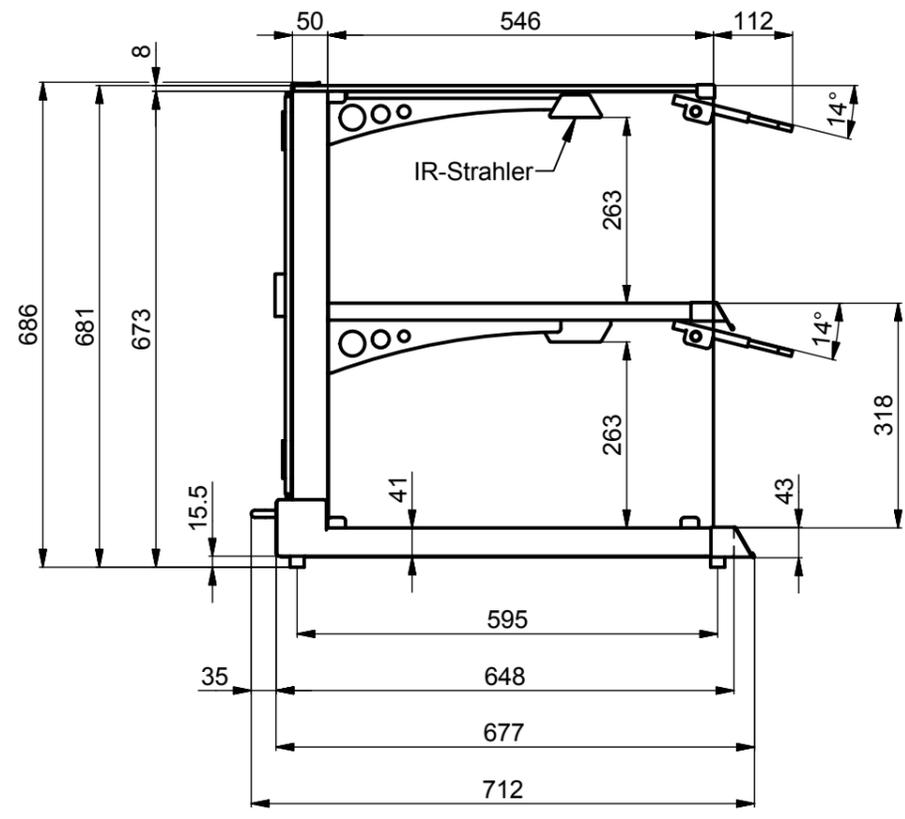
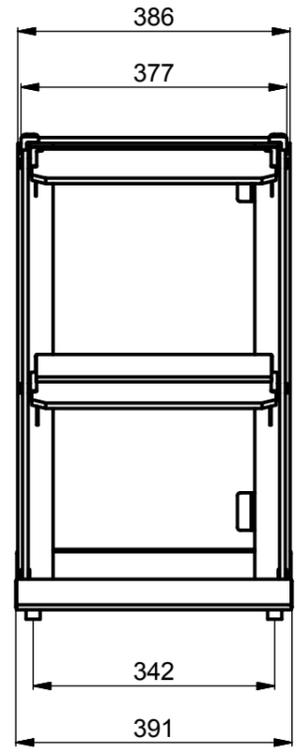
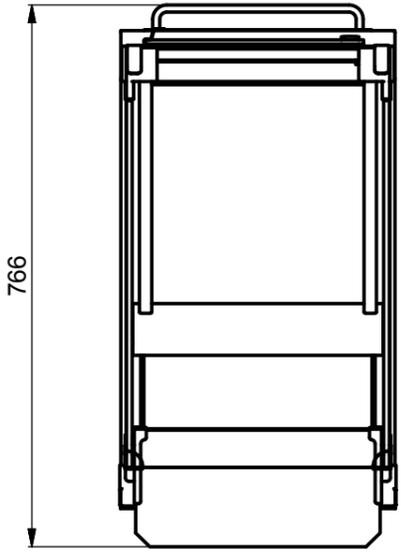
Beer Grill AG
 CH - 5612 Villmergen
 Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00
 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49
 e-Mail: info@beerg grill.com

23Ma050-21

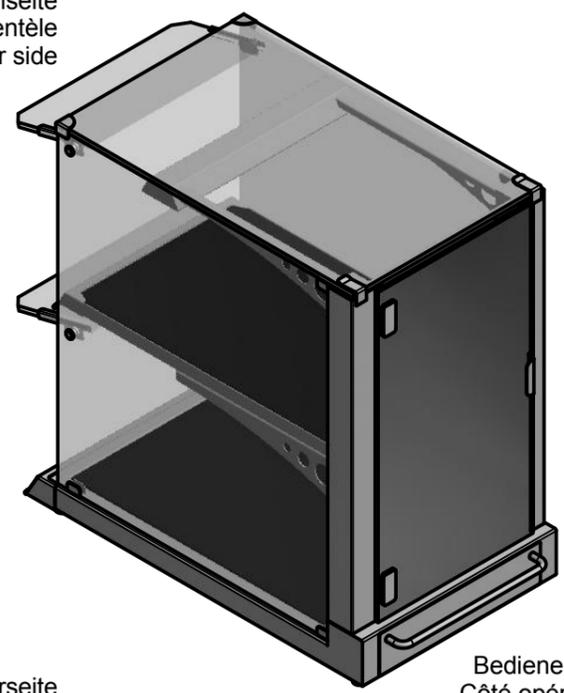
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice

DE: Dieses Dokument und dessen Inhalt bleiben geistiges Eigentum der Firma Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Schweiz. Das Weiterreichen an Dritte und/oder die Vervielfältigung ist ohne Zustimmung der Beer Grill AG untersagt.
 FR: Ce document et son contenu sont la propriété intellectuelle de la Société Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Suisse. La transmission à des tiers et/ou la duplication est interdite sans l'approbation de Beer Grill AG.
 EN: This document and its contents remain the intellectual property of Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Switzerland. Passing it on to third parties and/or reproducing it in any way are prohibited without authorisation from Beer Grill AG.

PDF DXF H+S (Artikel) H+S (Stückliste) A3

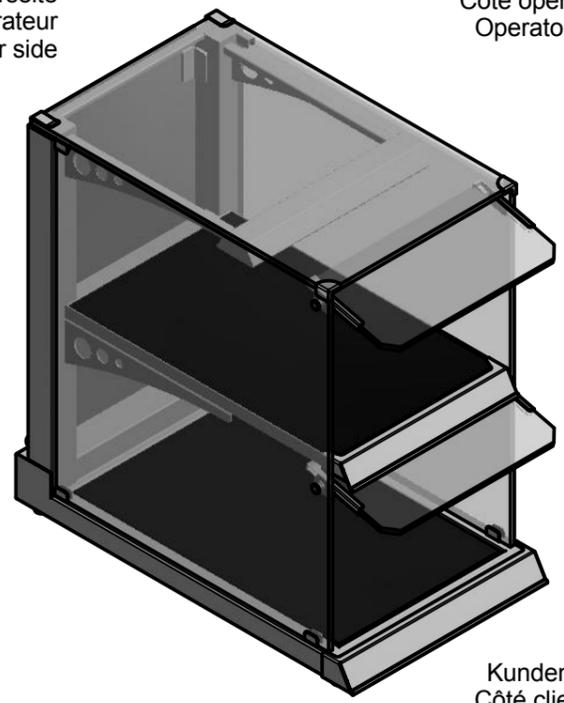


Kundenseite
Côté clientèle
Customer side



Bedienerseite
Côté opérateur
Operator side

Bedienerseite
Côté opérateur
Operator side



Kundenseite
Côté clientèle
Customer side

Elektrischer Anschluss:
230VAC, LNPE, 980W
Max. Nennstrom 4.3A
Kabellänge ca. 2 m
Stecker Typ 12 oder Schuko

Données électriques:
230VAC, LNPE, 980W
Courant nominal max. 4.3A
Longueur du câble env. 2 m
Fiche type 12 ou Schuko

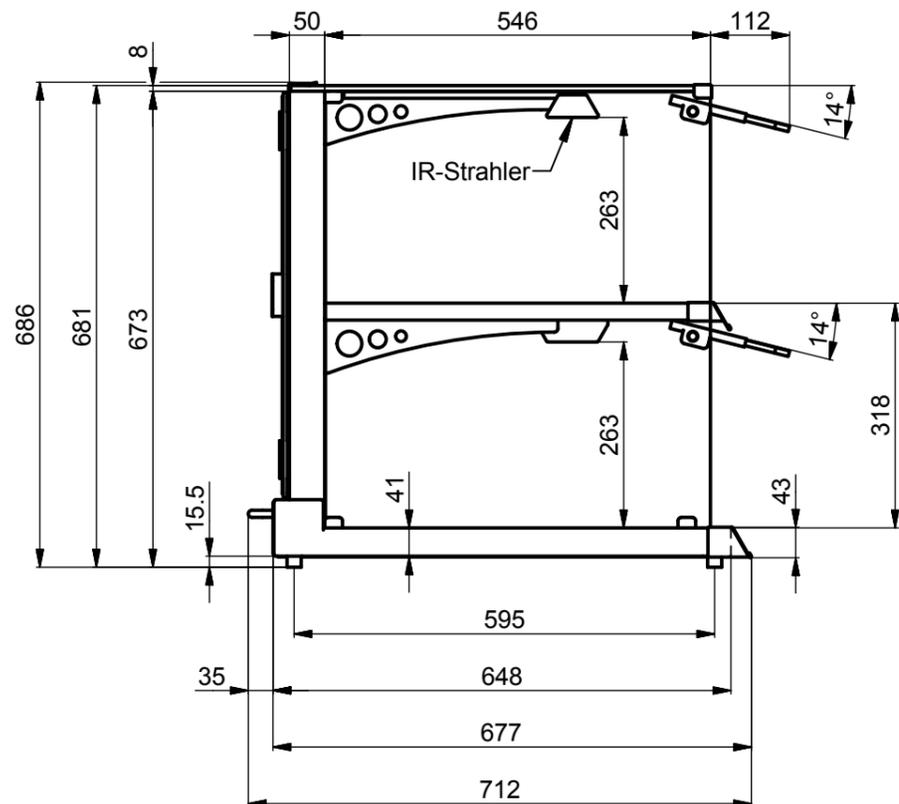
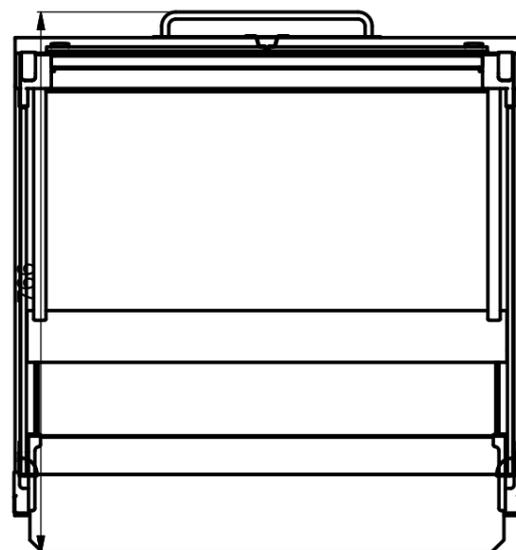
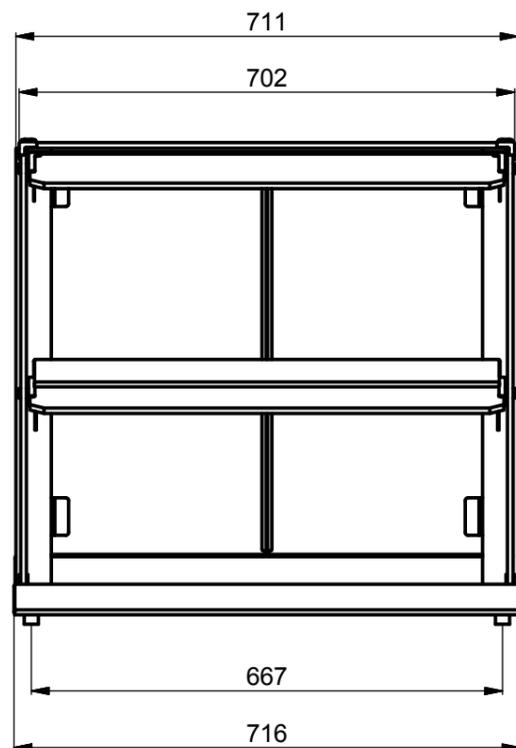
Electrical connecting:
230VAC, LNPE, 980W
Max. nominal current 4.3A
Length of connect.cable ca. 2 m
With plug type 12 or Schuko

R2	R1	Aender.			Ers. durch:		
		Ind.	Datum	Name	Aenderung		Ers. für:
GN-1/1, Duplex Hot Cube - Tischmodell Hot Cube - Modèle de table Hot Cube - Table top model							Komm.
							Gezeich. R.Weohner 04.06.2018
							Gepprüft
							Massstab Format Blatt 1 1 : 10 A3 von 1
							23Ma050-12
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							

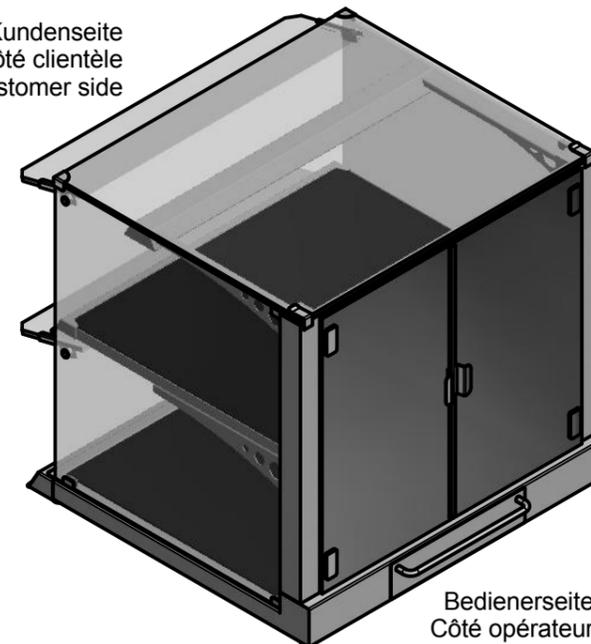
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice

DE: Dieses Dokument und dessen Inhalt bleiben geistiges Eigentum der Firma Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Schweiz. Das Weiterreichen an Dritte und/oder die Vervielfältigung ist ohne Zustimmung der Beer Grill AG untersagt.
 FR: Ce document et son contenu sont la propriété intellectuelle de la Société Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Suisse. La transmission à des tiers et/ou la duplication est interdite sans l'approbation de Beer Grill AG.
 EN: This document and its contents remain the intellectual property of Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Switzerland. Passing it on to third parties and/or reproducing it in any way are prohibited without authorisation from Beer Grill AG.

PDF DXF H+S (Artikel) H+S (Stückliste) A3

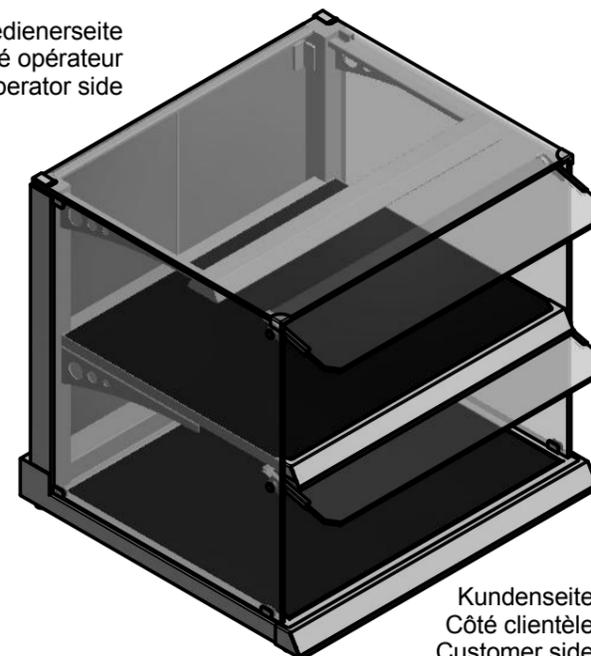


Kundenseite
Côté clientèle
Customer side



Bedienseite
Côté opérateur
Operator side

Bedienseite
Côté opérateur
Operator side



Kundenseite
Côté clientèle
Customer side

Elektrischer Anschluss:

230VAC, LNPE, 1740W
 Max. Nennstrom 7.6A
 Kabellänge ca. 2 m
 Stecker Typ 12 oder Schuko

Données électriques:

230VAC, LNPE, 1740W
 Courant nominal max. 7.6A
 Longueur du câble env. 2 m
 Fiche type 12 ou Schuko

Electrical connecting:

230VAC, LNPE, 1740W
 Max. nominal current 7.6A
 Length of connect.cable ca. 2 m
 With plug type 12 or Schuko

R2	R1	Aender.			Ers. durch:			
		Ind.	Datum	Name	Ers. für:			
		Aenderung			Komm.			
GN-2/1, Duplex Hot Cube - Tischmodell Hot Cube - Modèle de table Hot Cube - Table top model					Gezeich.	R.Weohner	04.06.2018	
					Geprüft			
					Massstab	Format	Blatt 1	
					1 : 10	A3	von 1	



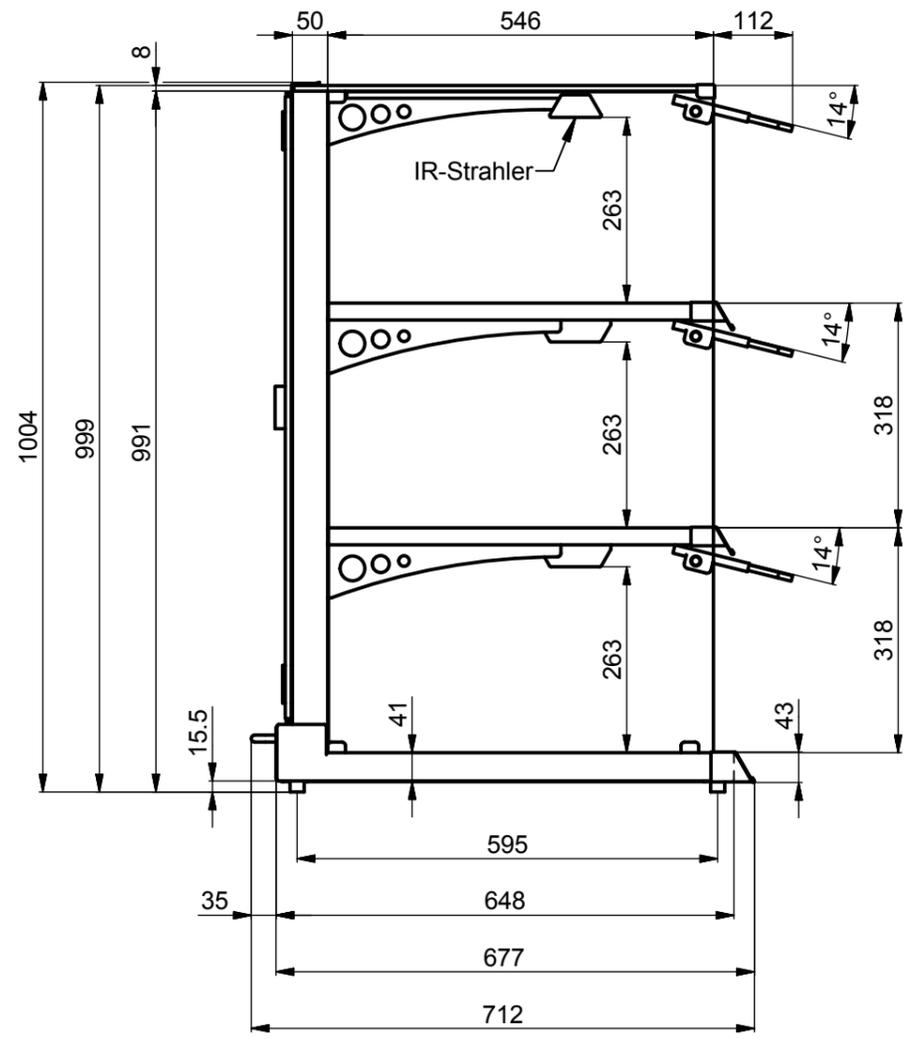
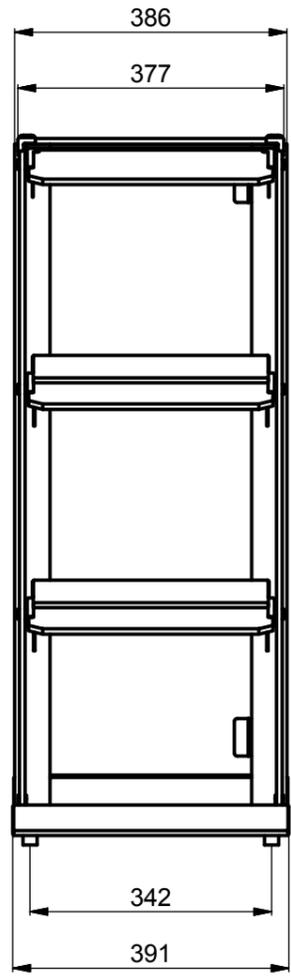
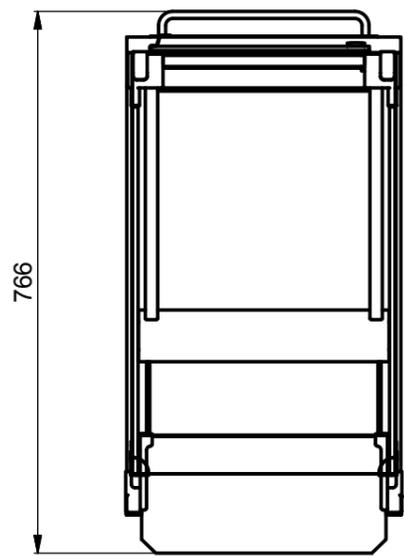
Beer Grill AG
 CH - 5612 Villmergen
 Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00
 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49
 e-Mail: info@beerg grill.com

23Ma050-22

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

DE: Dieses Dokument und dessen Inhalt bleiben geistiges Eigentum der Firma Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Schweiz. Das Weiterreichen an Dritte und/oder die Vervielfältigung ist ohne Zustimmung der Beer Grill AG untersagt.
 FR: Ce document et son contenu sont la propriété intellectuelle de la Société Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Suisse. La transmission à des tiers et/ou la duplication est interdite sans l'approbation de Beer Grill AG.
 EN: This document and its contents remain the intellectual property of Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Switzerland. Passing it on to third parties and/or reproducing it in any way are prohibited without authorisation from Beer Grill AG.

PDF DXF H+S (Artikel) H+S (Stückliste) A3

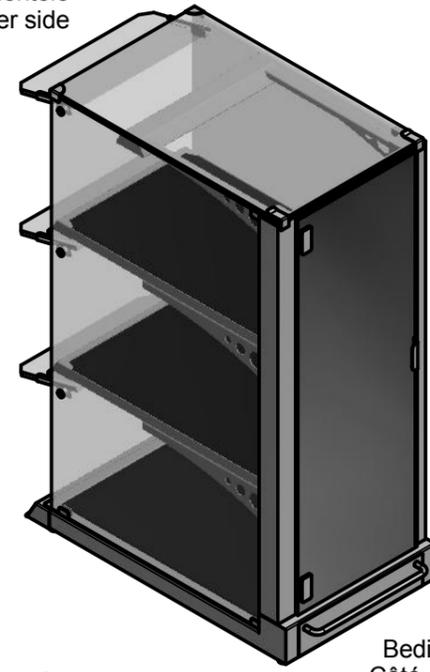


Elektrischer Anschluss:
 230VAC, LNPE, 1470W
 Max. Nennstrom 6.4A
 Kabellänge ca. 2 m
 Stecker Typ 12 oder Schuko

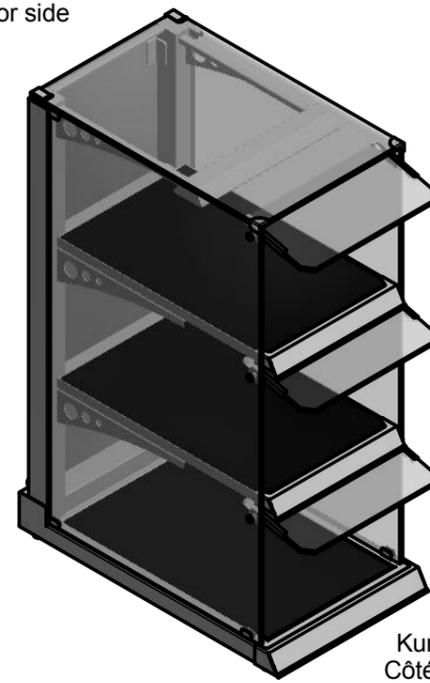
Données électriques:
 230VAC, LNPE, 1470W
 Courant nominal max. 6.4A
 Longueur du câble env. 2 m
 Fiche type 12 ou Schuko

Electrical connecting:
 230VAC, LNPE, 1470W
 Max. nominal current 6.4A
 Length of connect.cable ca. 2 m
 With plug type 12 or Schuko

Kundenseite
 Côté clientèle
 Customer side



Bedienerseite
 Côté opérateur
 Operator side



Bedienerseite
 Côté opérateur
 Operator side

Kundenseite
 Côté clientèle
 Customer side

R2	R1	Aender.			Ers. durch:		
		Ind.	Datum	Name	Ers. für:		
		Aenderung			Komm.		
GN-1/1, Triplex					Gezeich.	R.Weohner	04.06.2018
Hot Cube - Tischmodell					Geprüft		
Hot Cube - Modèle de table					Massstab	Format	Blatt 1
Hot Cube - Table top model					1 : 10	A3	von 1

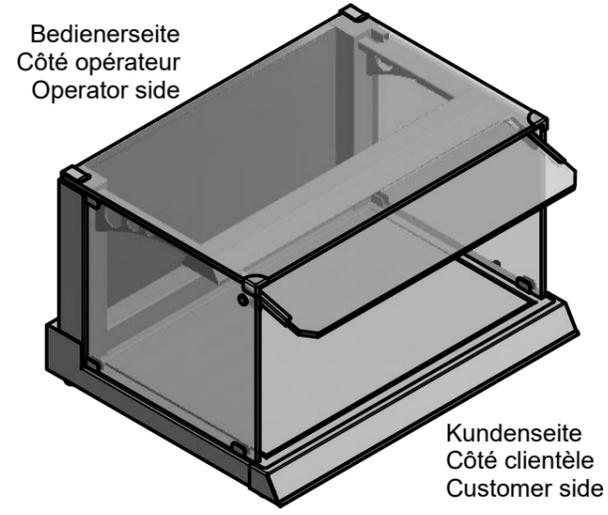
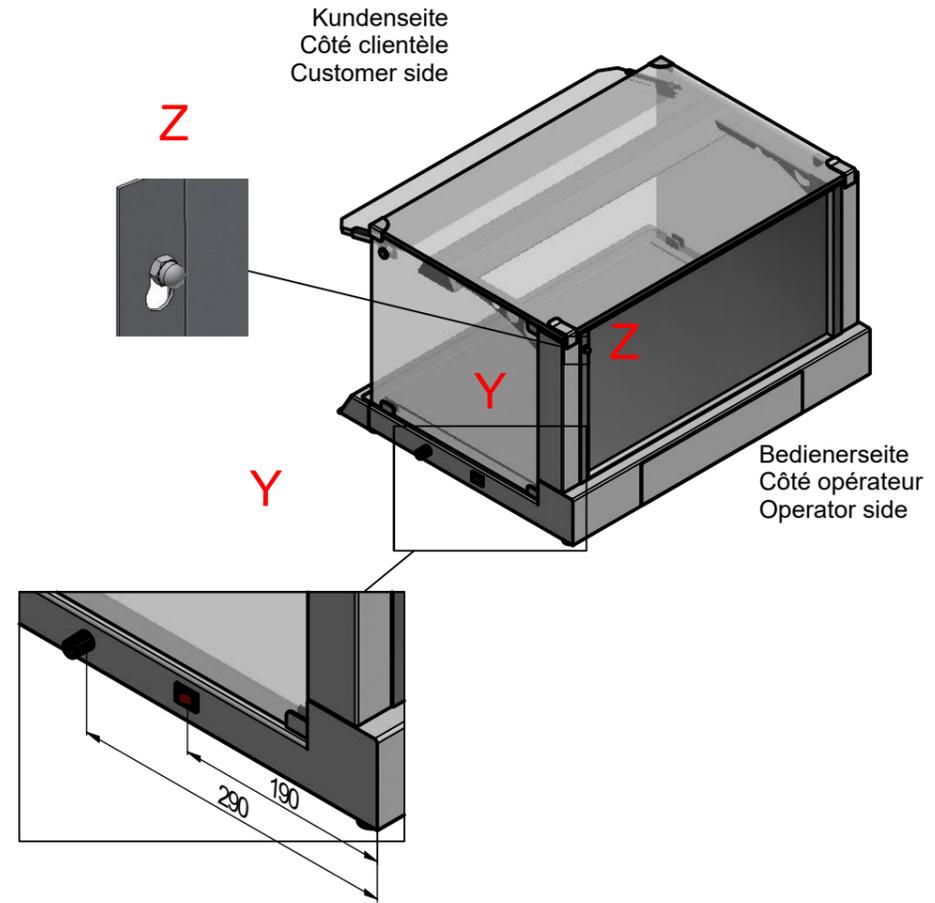
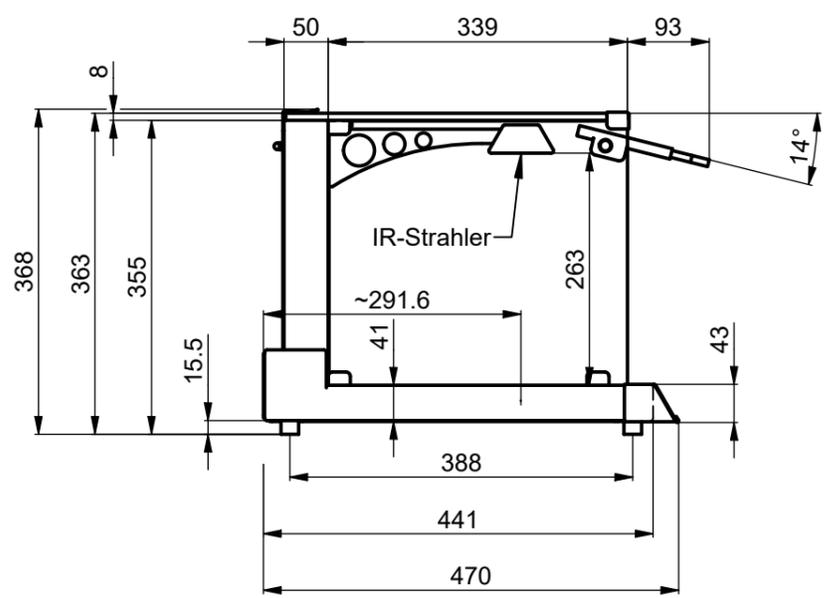
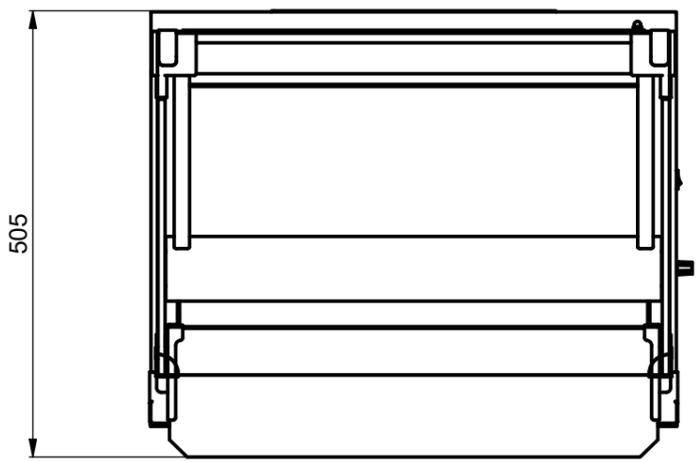
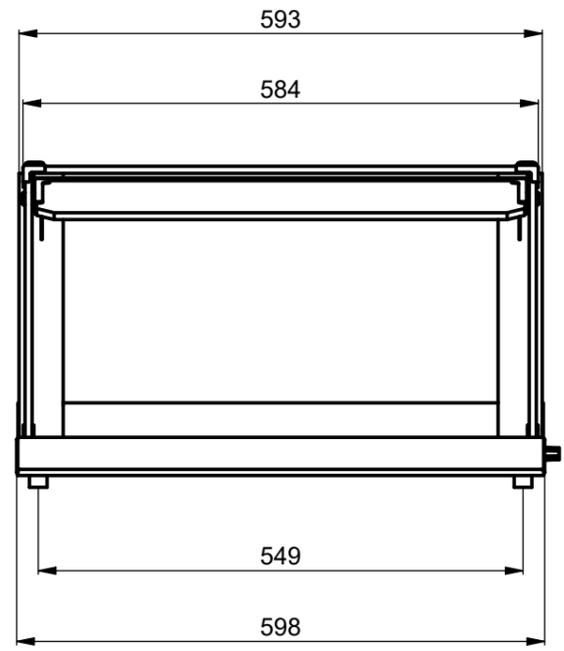
BEER  Beer Grill AG
 CH - 5612 Villmergen
 Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00
 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49
 e-Mail: info@beerg grill.com

23Ma050-13

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

DE: Dieses Dokument und dessen Inhalt bleiben geistiges Eigentum der Firma Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Schweiz. Das Weiterreichen an Dritte und/oder die Vervielfältigung ist ohne Zustimmung der Beer Grill AG untersagt.
 FR: Ce document et son contenu sont la propriété intellectuelle de la Société Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Suisse. La transmission à des tiers et/ou la duplication est interdite sans l'approbation de Beer Grill AG.
 EN: This document and its contents remain the intellectual property of Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Switzerland. Passing it on to third parties and/or reproducing it in any way are prohibited without authorisation from Beer Grill AG.

PDF DXF H+S (Artikel) H+S (Stückliste) A3



Elektrischer Anschluss:
 230VAC, LNPE, 490W
 Max. Nennstrom 2.2A
 Kabellänge ca. 2 m
 Stecker Typ 12 oder Schuko

Données électriques:
 230VAC, LNPE, 490W
 Courant nominal max. 2.2A
 Longueur du câble env. 2 m
 Fiche type 12 ou Schuko

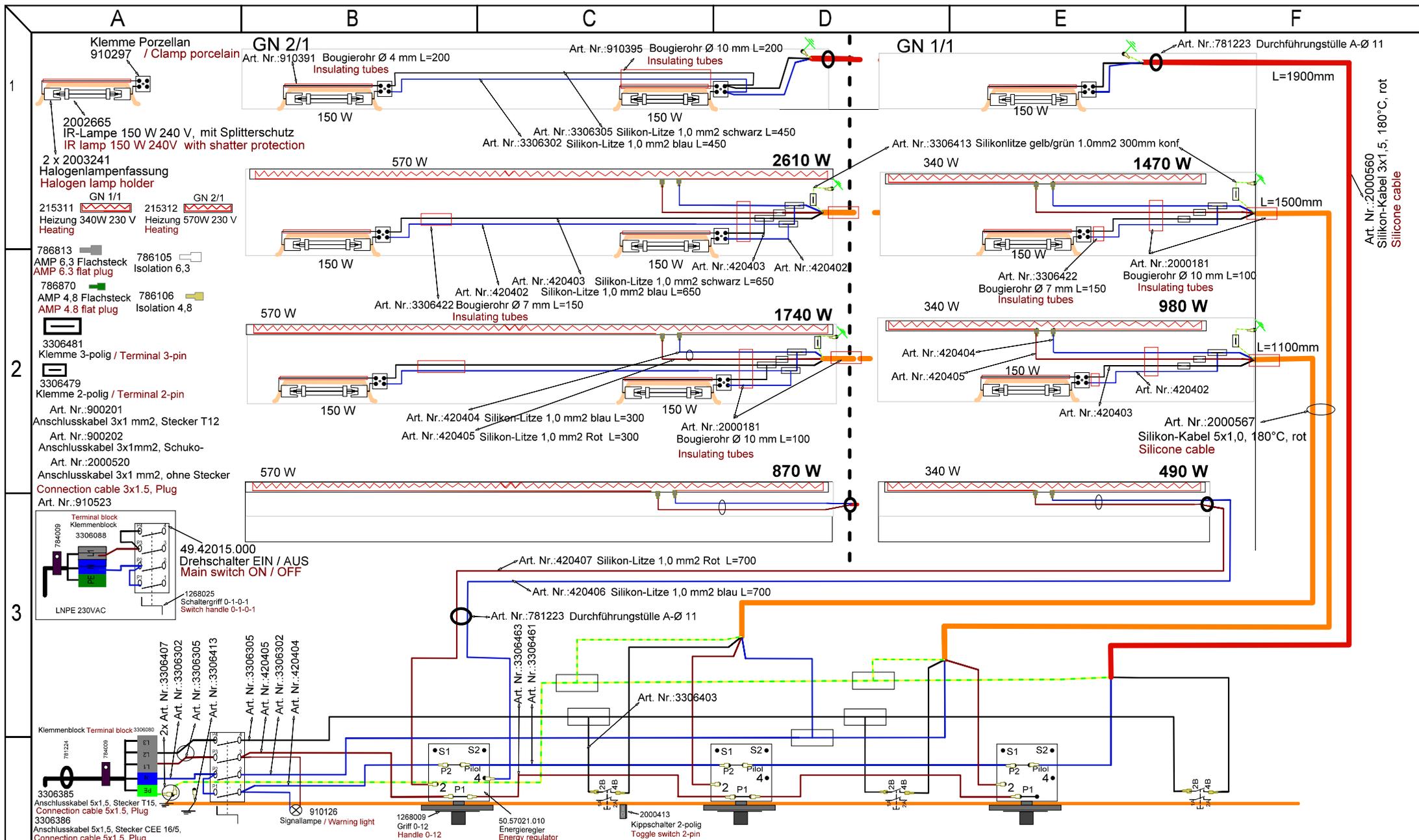
Electrical connecting:
 230VAC, LNPE, 490W
 Max. nominal current 2.2A
 Length of connect.cable ca. 2 m
 With plug type 12 or Schuko

R2	R1	Aender.	B	25.11.2019	ume	Drehknopf versetzt	Ers. durch:		
			A	07.11.2019	ume	Kippschalter versetzt	Ers. für:		
		Ind.	Datum	Name	Aenderung		Komm.		
GN-1/1 Quer, Simplex, Rückwand verspiegelt							Gezeich.	U.Meier	25.10.2019
Hot Cube - Tischmodell							Geprüft		
Hot Cube - Modèle de table							Massstab	Format	Blatt 1
Hot Cube - Table top model							1 : 8	A3	von 1

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

23Ma071-11B

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



4 Technische Daten / Technical specifications Hot Cube GN 1/1 bis 2/1 3.Etage / Floor

	EU / CH	EU Stecker Typ	CH Stecker Typ	CH Option
1/1 GN: 490 Watt / 1.Etage	LNPE 230VAC	2.1 A	Schukostecker	Typ 12
1/1 GN: 980 Watt / 2.Etage	LNPE 230VAC	4.3 A	Schukostecker	Typ 12
1/1 GN: 1470 Watt / 3.Etage	LNPE 230VAC	6.4 A	Schukostecker	Typ 12

	EU / CH	EU / CH	EU Stecker Typ	CH Stecker Typ	CH Option
2/1 GN: 870 Watt / 1.Etage	LNPE 230VAC	3.8 A	3.8 A	Schukostecker	Typ 12
2/1 GN: 1740 Watt / 2.Etage	LNPE 230VAC	7.6 A	7.6 A	Schukostecker	Typ 12
2/1 GN: 2610 Watt / 3.Etage	LNPE 230VAC	400VAC 2LNPE	11.4 A	7.4 / 4.0 A	Schukostecker 230 VAC Typ 23

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung:	Blattzahl:
Datum	Name	gez.:	08.08.19	CCO	01
		gepr.:			01

**Hot Cube
GN 1/1 bis GN 2/1
Simplex, Duplex, Triplex**

BEER[®] Zeichnungs-Nr.: **23Ea050-00A**