

Beer Hot Tower

Beheizte Selbstbedienungs-Vitrine für
Convenience Food im edlen Beer 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.....	6
3.3	Sicherheitsrichtlinien.....	6
4	Gefahrenhinweise	6
4.1	Elektrische Energie.....	6
4.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	7
4.3	Verhalten bei Lampen- und Glasbruch.....	7
4.4	Gläser / Unfallgefahr.....	8
5	Garantie und Haftung	8
6	Transport	9
7	Verpackung	9
8	Aufstellen	10
9	Anschluss	11
9.1	Elektroanschluss.....	11
10	Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung	11
10.1	Bestimmungsgemässe Anwendung.....	11
10.2	Nicht bestimmungsgemässe Anwendung.....	12
10.3	Front- und Rückansicht.....	12
10.4	Steuerung.....	13
11	Reinigung	13
11.1	Generelle Empfehlungen.....	14
11.2	Reinigungsmittel.....	14
12	Wartung	15
12.1	Optimale Warenpräsentation.....	15
12.2	Verhalten bei Störungen.....	15
12.3	Eigenkontrolle.....	15
12.4	Leitfaden zum Einsetzen des Berührungsschutzes (Zubehör).....	16
12.5	Beleuchtung und Heizkörper.....	16
13	Kundendienst	17
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		24.03.2017	erstellt
B	gsc	02.05.2019	Anpassungen / Ergänzungen (Pkt. 1; 5; 8; 9.1; 12.4; 14)
C	gsc	13.08.2021	überarbeitet (Layout); Anpassungen / Ergänzungen (Pkt. 3.2; 4.2; 4.4; 5; 6; 8; 11.2; 14)



1 Einführung

1.1 Willkommen

Mit dem Kauf von Ihrem neuen Beer Hot Tower 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 Tower.

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	Präsentationsfläche	Abmessungen B x T x H (mm)	Nutzfläche	Leistung	Kabellänge
Breite GN 2/1	3 Ebenen	770 x 650 x 1354*	1.02 m ²	2300 W	ca. 2 m
Breite GN 3/1	3 Ebenen	1110 x 650 x 1354*	1.53 m ²	3630 W	ca. 2 m
Breite GN 4/1	3 Ebenen	1450 x 650 x 1354*	2.04 m ²	4620 W	ca. 2 m

*Entspricht der Gesamthöhe einer mobilen Culinariovitrine mit 5E 450 Aufbau

CH

Modelle	Elektrik	Max. Nennstrom	Stecker
Breite GN 2/1	230VAC	10.0 A	Typ 15
Breite GN 3/1	400VAC / 3LN+PE	5.3 A	Typ 15
Breite GN 4/1	400VAC / 3LN+PE	6.8 A	Typ 15

EU

Modelle	Elektrik	Max. Nennstrom	Stecker
Breite GN 2/1	230VAC / LN+PE	10.0 A	Schuko
Breite GN 3/1	400VAC / 3LN+PE	5.3 A	CEE 16/5P
Breite GN 4/1	400VAC / 3LN+PE	6.8 A	CEE 16/5P

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.



Die Warmhaltegeräte entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher. Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Gesundheit und / oder Leben des Benutzers oder Dritten bzw. Beeinträchtigung des Gerätes und anderer Sachwerte entstehen, wenn es von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäsem Gebrauch eingesetzt wird.

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.

3.3 Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die internationalen CE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.



Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäss, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller / Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender. Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

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!



- + Teile des Gehäuses
- + Glasoberfläche der Warmhalteplatten

Bei Wärmekanälen mit IR Strahlern wird die Betriebstemperatur nach kurzer Zeit erreicht. Bei diesen Kanälen werden Metallteile sehr heiss!

4.3 Verhalten bei Lampen- und Glasbruch



Achtung, Glassplitter!

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

- + Gerät sofort ausschalten und Vitrine 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 in der Vitrine und in unmittelbarer Umgebung befindlichen Behälter samt Speisen entfernen und Speisereste im Kehrlicheimer (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 Vitrine 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 Geräte, aber auch nach der Reinigung der Gläser folgendes:

- + Sind die Seitengläser oder Zwischenbordgläser richtig eingesetzt, d.h. sind sie richtig fixiert.
- + Weisen die Gläser keine Beschädigungen auf (beschädigte Kanten und Ecken = Schnittgefahr und ungenügender Halt).



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

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.



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



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 hoch und können bei unsachgemässer Handhabung umfallen. Bei Rampen / Übergängen oder unebenem Untergrund muss das Gerät mit 2 Personen transportiert werden.

Der Kabelausgang ist bei den Geräten im Boden nach unten. Der Palettenhubwagen kann nur an vorgegebenen Positionen eingefahren werden.



Achtung, bei Nichtbeachtung können Kabelschäden auftreten!

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 müssen auf einem Ebenen und festen Untergrund stehen.

Die Geräte sind nicht selbsttragend, d.h. für den Transport und zum Aufstellen muss ein tragender Unterbau vorgesehen werden, welcher im Minimum die gleiche Grundmasse wie das Gerät aufweist.

+ **Anheben**

Das Abheben des Gerätes (Gewicht) von der Palette ist zwingend mit geeignetem Hilfsmittel durchzuführen.

+ **Hilfsmittel**

Bei der Verwendung eines Gabelstaplers ist zwingend darauf zu achten, dass das Kabel für die elektrische Energieversorgung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Das Gerät immer unten Anheben oder Verschieben, nie seitlich oder oben.

+ **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.

+ **Rollen**

Bei fahrbaren Geräten müssen mindestens zwei Rollen mit einer Feststellbremse versehen sein. Diese sind vor Inbetriebnahme zu blockieren.

+ **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. Ebenso soll Zugluft vermieden oder auf ein Minimum reduziert werden. Die Warmhaltegeräte sollten nicht in der Nähe von Türen oder in Bereichen aufgestellt werden, wo sie einer beachtlichen Luftbewegung ausgesetzt sind, wie z.B. Austrittsöffnungen von Klima-, Lüftungs- und Heizungsanlagen.

+ **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:

- + Keine aggressiven Medien aussetzen
- + Vor Sonneneinstrahlung schützen
- + Mechanische Erschütterungen vermeiden



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



Achtung, 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.
- + 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.
- + 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 den Elektroschemen im Anhang.

10 Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung

10.1 Bestimmungsgemäße Anwendung

Die Warmhaltegeräte sind speziell für die Aufstellung in Lebensmittel- und Ausgabeinheiten entwickelt worden. Sie sind für die Warmhaltung und Präsentation von warmen verpackten und unverpackten Speisen bei Temperaturen von +30°C bis +90°C geeignet.

Wir empfehlen den Hot Tower bei Nichtgebrauch ausserhalb der Betriebszeiten abzuschalten. Bevor Sie das Gerät beschicken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



10.2 Nicht bestimmungsgemässe Anwendung

Das Warmhaltegeräte Hot Tower ist nicht geeignet, um Lebensmittel zu erhitzen oder sogar abzutauen. Es dürfen keine Lebensmittel befüllt werden, welche eine niedrigere Temperatur aufweisen als die dafür vorgeschriebene.

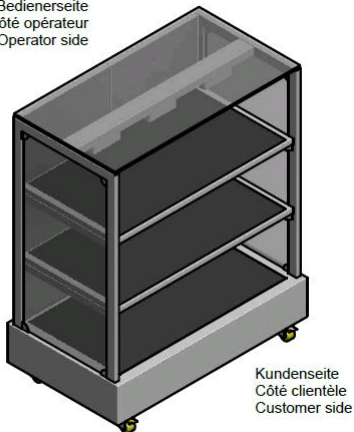
Füllen Sie nie zu viele oder zu kalte Ware in die Vitrine.



Jede über die bestimmungsgemässe Verwendung hinausgehende und / oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäss. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und / oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemässer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemässer Verwendung haftet allein der Betreiber.

10.3 Front- und Rückansicht

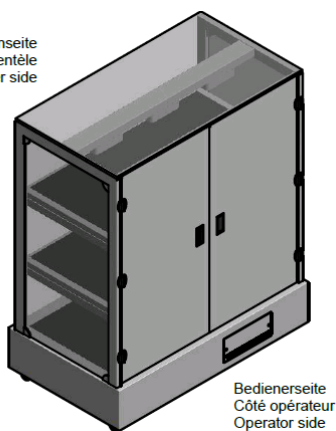
Bedienerseite
Côté opérateur
Operator side



Hauptschalter

Der Hauptschalter ist im Lichtkanal auf der linken Seite angebracht. Mittels Kipp-Schalter wird das Gerät ein- oder ausgeschaltet. Der Schalter ist nach unten eingebaut.

Kundenseite
Côté clientèle
Customer side

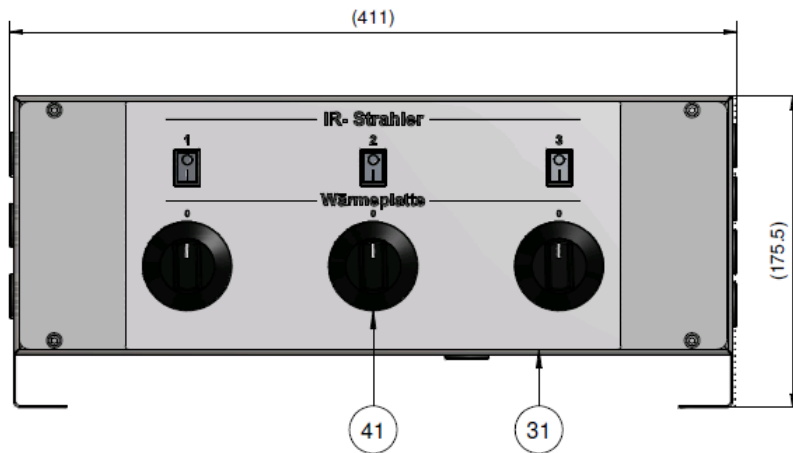


Steuerung

Die Steuerung ist auf der Rückseite des Gerätes untergebracht. Diese ist mit einer verschraubten Abdeckung geschützt. Wenn Einstellungen geändert werden möchten, dann müssten die Schrauben gelöst werden und der Deckel entfernt werden. Nach dem die Einstellungen vorgenommen wurden, ist der Deckel wieder zu montieren und mit den Schrauben zu sichern.



10.4 Steuerung



+ Drehschalter

Mit dem Drehschalter «Position 1» wird die Temperatur der Glasauslagen geregelt. Die Skala geht von 0 – 12. Wobei 0 = keine Leistung und 12 = volle Leistung ist

+ Kippschalter

Mit dem Kippschalter «Position 2» werden die IR-Strahler ein- oder ausgeschaltet. Die Beleuchtung / Heizung ist immer für die gesamte Auslage.



Bevor Sie das Gerät mit warmen verpackten oder unverpackten Speisen beschicken, warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

11 Reinigung

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



Achtung, bevor Sie das Gerät reinigen ist die Stromzufuhr zu unterbrechen! Dazu das Warmhaltegerät ausstecken oder mittel 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.
- + **Lauwarmes Seifenwasser**
Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit Speisen in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- + **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.

12 Wartung

12.1 Optimale Warenpräsentation

Um eine einwandfreie Funktion der Warmhaltegeräte und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmässig, mindestens 1x jährlich, durch autorisiertes Fachpersonal geprüft werden.

12.2 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.

12.3 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 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 ist die Firma Beer Grill nicht haftbar. Auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Daher empfiehlt es sich, die Temperatur Ihres Gerätes periodisch zu überprüfen.

12.4 Leitfaden zum Einsetzen des Berührungsschutzes (Zubehör)



Berührungsschutz mit beiden Händen halten.



Etwas auseinanderziehen.



Über die Lampenhaube stecken.

12.5 Beleuchtung und Heizkörper

Nur IR Strahler mit 100 Watt Leistung und integriertem Splitterschutz einsetzen.



Achtung, IR Strahler mit weniger als 100 W (Artikel-Nr. 2002660) bilden zu geringe Stützwärme von oben und die Speisen kühlen zu schnell ab.



Strahler mit grösseren Leistungen werden heisser. Diese Hitze kann zur Zerstörung der elektrischen Installationen oder der elektronischen Bauteile führen. Zudem wird die Verbrennungsgefahr erhöht!



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
- + Österreich** Carrier Kältetechnik Austria Ges.mbH
Altwithrgasse 6 – 10
A- 1230 Wien

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



14 Anhang

Zeichnung 19Ma184-20

GN 2/1, Fahrmodell

Zeichnung 19Ma184-30

GN 3/1, Fahrmodell

Zeichnung 19Ma184-40

GN 4/1, Fahrmodell

Zeichnung 19Ea020-40

2. Etage GN 2/1 bis GN 5/1, Elektroschema

Zeichnung 19Ea030-40

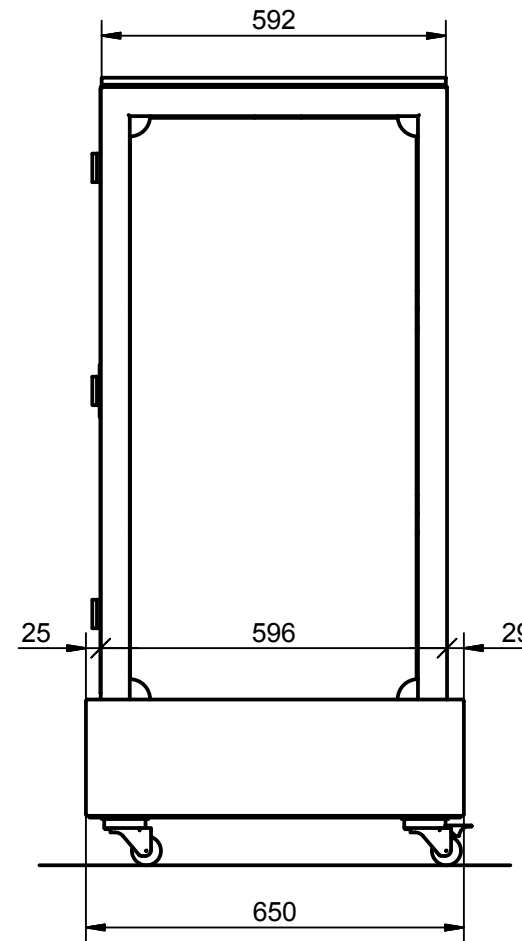
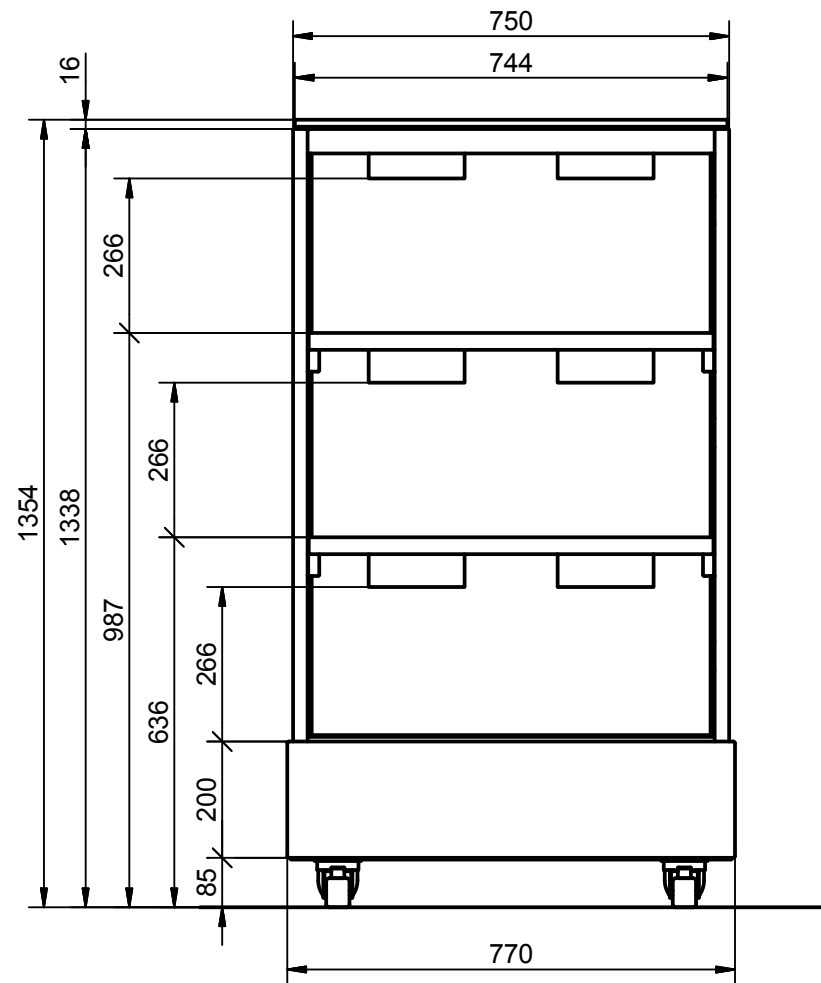
3. Etage GN 2/1 bis GN 5/1, Elektroschema

Zeichnung 19Ea040-44

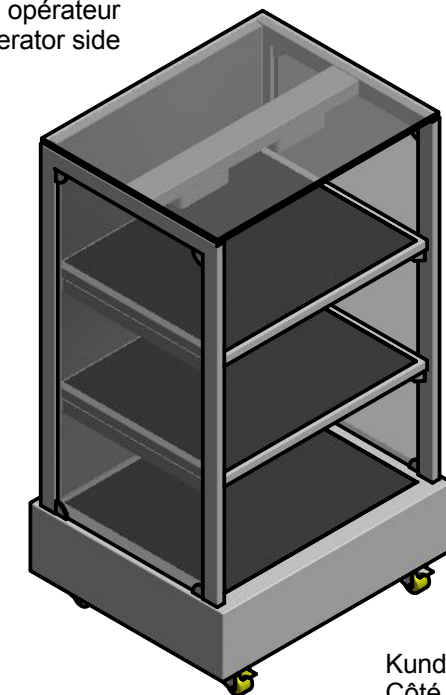
4. Etage GN 2/1 bis GN 5/1, Elektroschema

Zeichnung 19Ea050-45

5. Etage GN 2/1 bis GN 5/1, Elektroschema

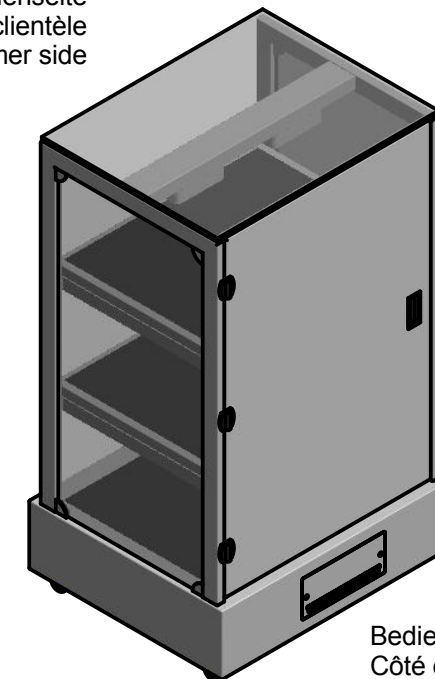


Bedienerseite
Côté opérateur
Operator side



Kundenseite
Côté clientèle
Customer side

Kundenseite
Côté clientèle
Customer side



Bedienerseite
Côté opérateur
Operator side

Elektrischer Anschluss:


230 VAC, LN+PE, 2300 W
Max. Nennstrom 10A
Kabellänge ca. 3 m
Stecker Typ 12 oder Schuko

Données électriques:

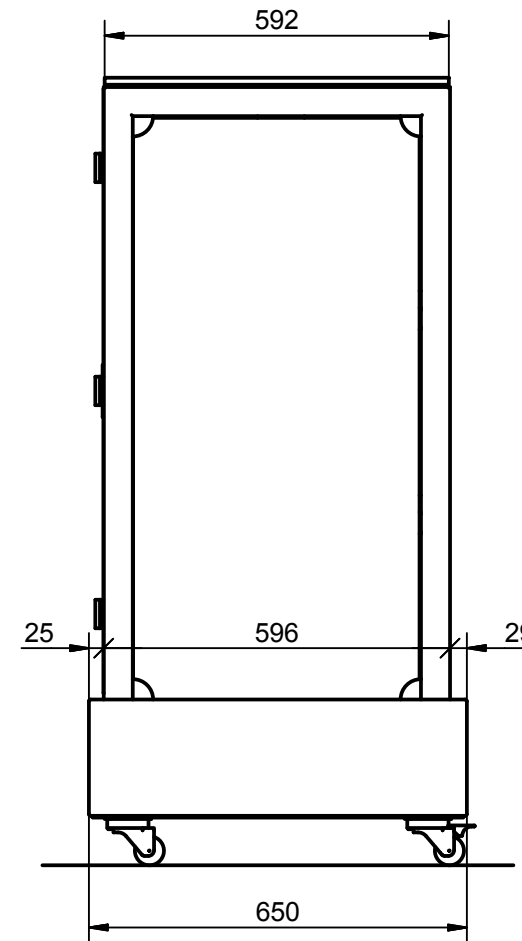
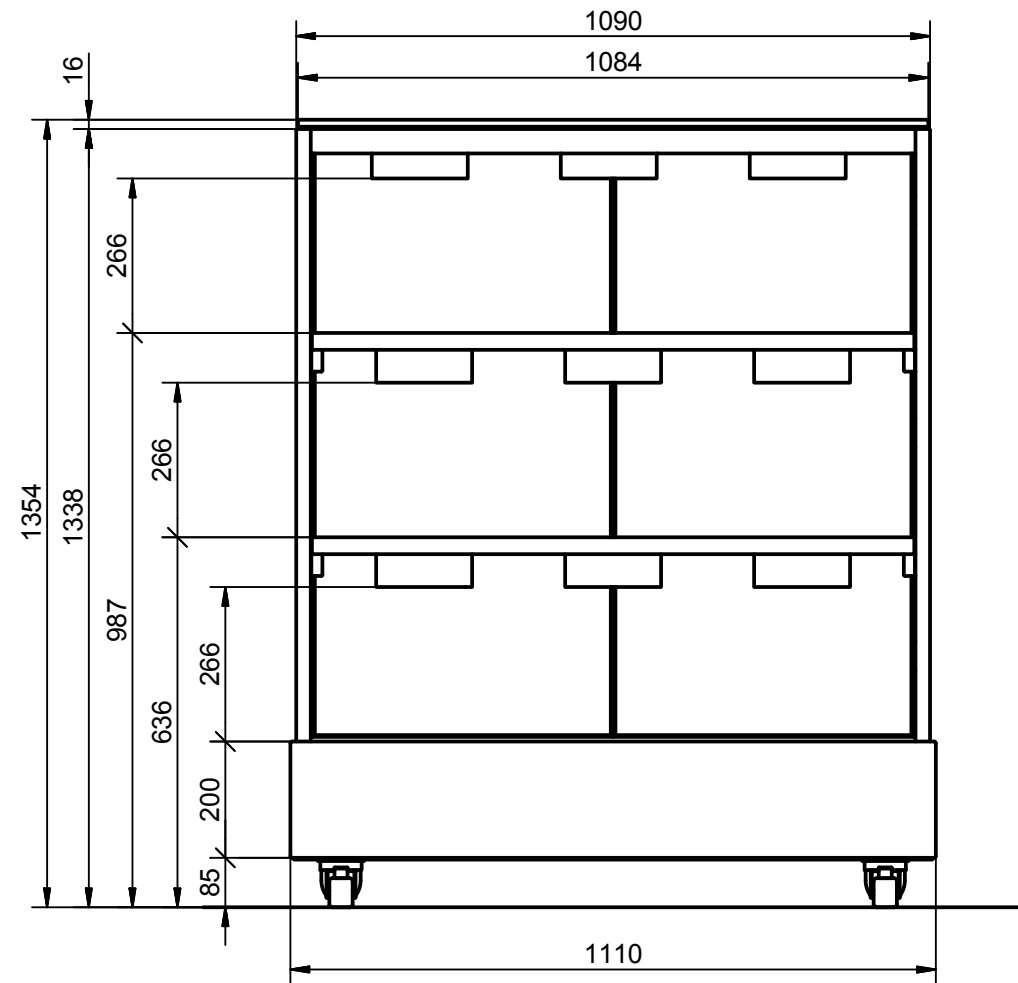
230 VAC, LN+PE, 2300 W
Courant nominal max. 10A
Longueur du câble env. 3 m
Fiche type 12 ou Schuko

Electrical connecting:

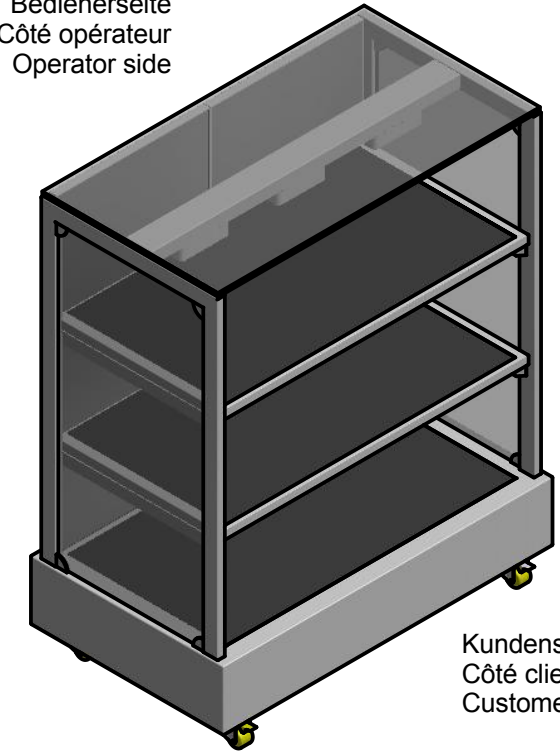
230 VAC, LN+PE, 2300 W
Max. nominal current 10A
Length of connect.cable ca. 3 m
With plug type 12 or Schuko

R2	R1	Aender.	D	19.08.2016	mab	Gesamthöhe korrigiert	Ers. durch:		
			E	19.08.2016	mab	Technische Daten angepasst	Ers. für:		
			Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
Hot Tower, GN-2/1, 3 Etagen Fahrmodell							Gezeich.	G.Affolter	25.03.2015
							Geprüft		
 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							Massstab	Format	Blatt 1
							%	A3	von 1
							19Ma184-20E		

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

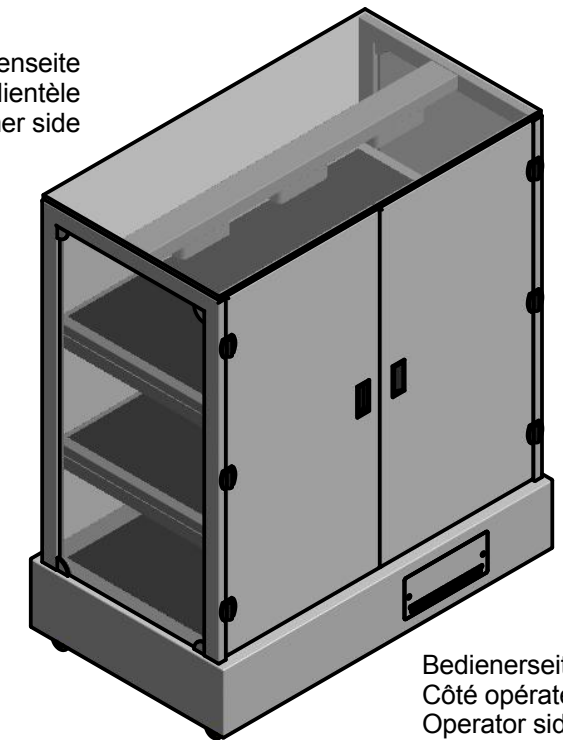


Bedienseite
Côté opérateur
Operator side



Kundenseite
Côté clientèle
Customer side

Kundenseite
Côté clientèle
Customer side



Bedienseite
Côté opérateur
Operator side

Elektrischer Anschluss:

400 VAC, 3LN+PE, 3630 W
Max. Nennstrom 5.3A
Kabellänge ca. 3 m
Stecker Typ 15 oder CEE 16

Données électriques:

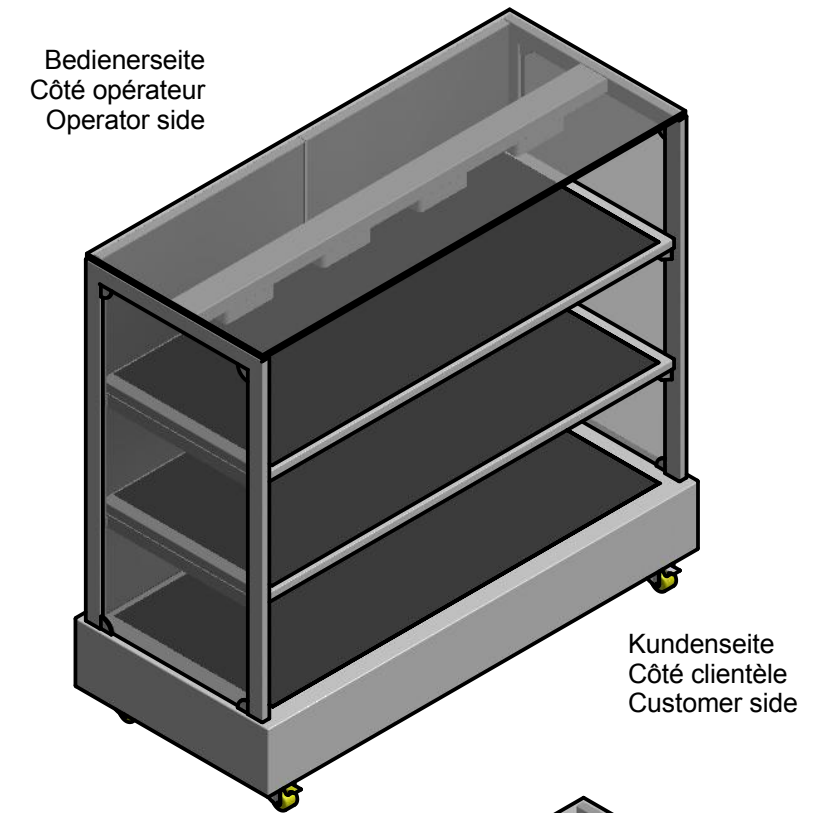
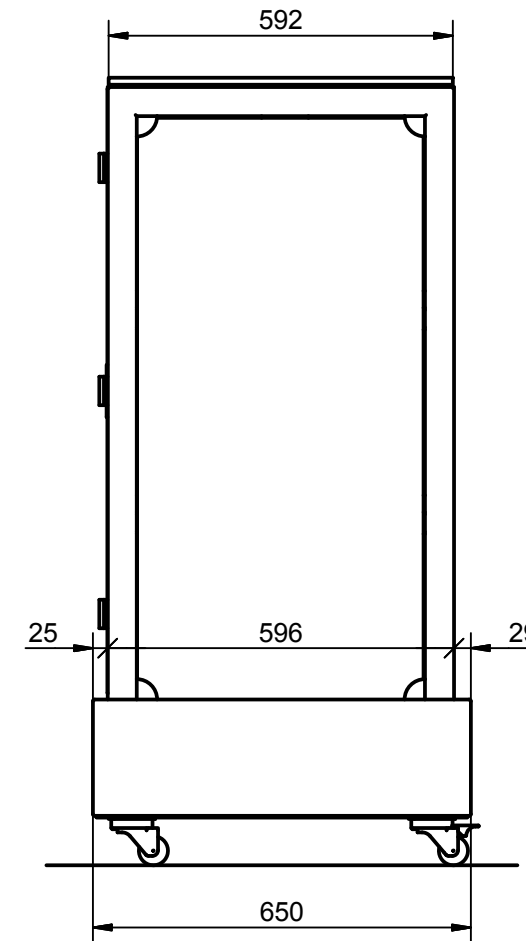
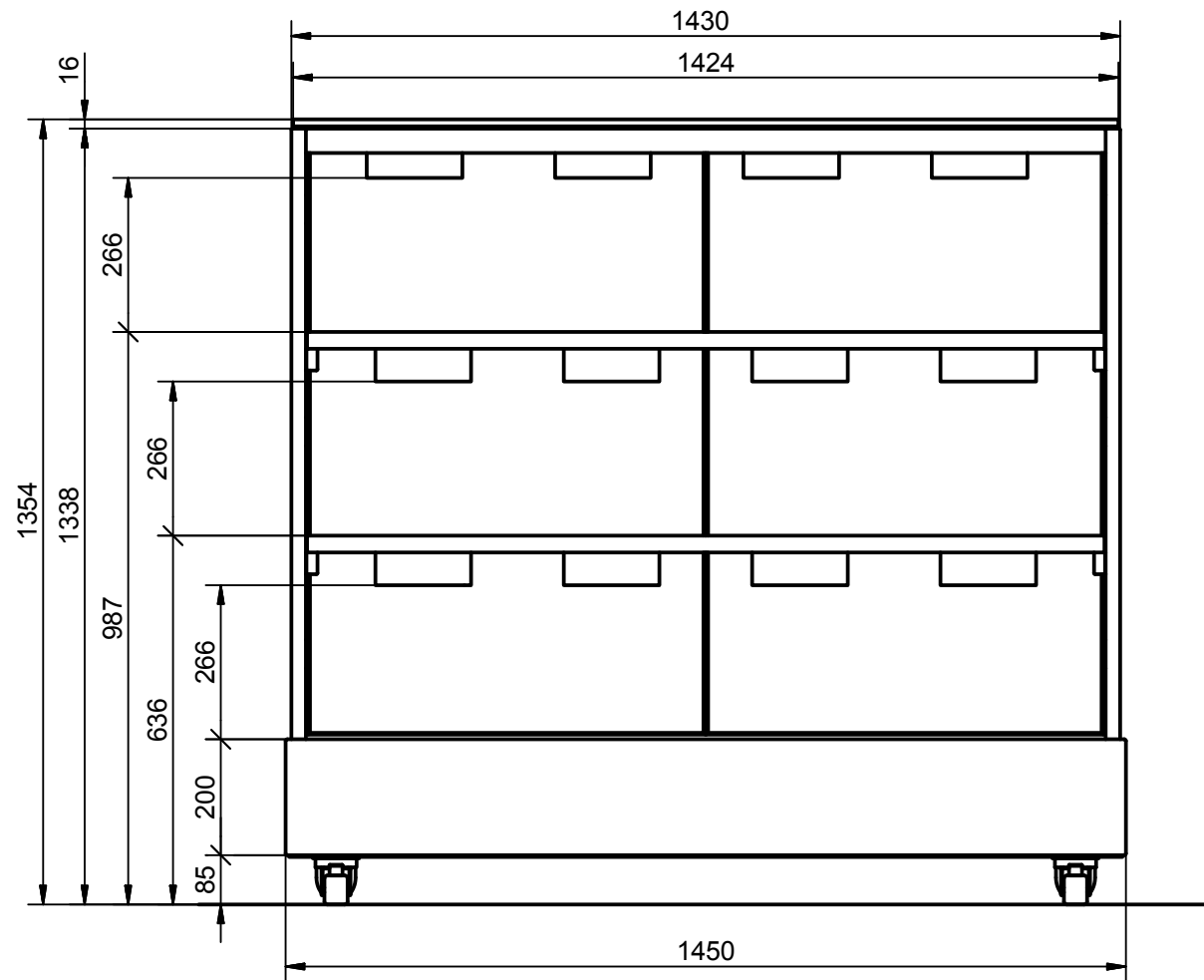
400 VAC, 3LN+PE, 3630 W
Courant nominal max. 5.3A
Longueur du câble env. 3 m
Fiche type 15 ou CEE 16

Electrical connecting:

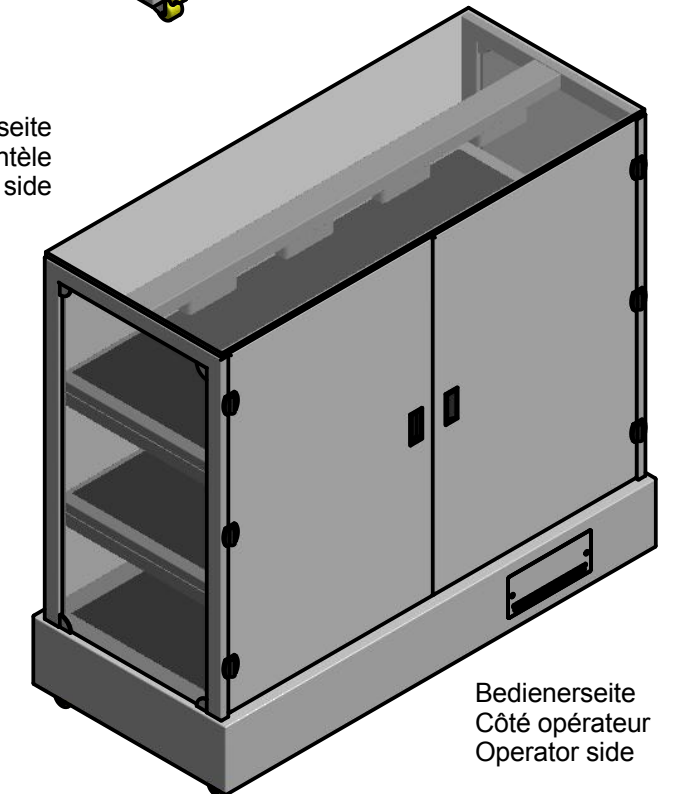
400 VAC, 3LN+PE, 3630 W
Max. nominal current 5.3A
Length of connect.cable ca. 3 m
With plug type 15 or CEE 16

R2	R1	Aender.	D	19.08.2016	mab	Gesamthöhe korrigiert	Ers. durch:		
			E	19.08.2016	mab	Technische Daten angepasst	Ers. für:		
			Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
Hot Tower, GN-3/1, 3 Etagen							Gezeich.	G.Affolter	25.03.2015
Fahrmodell							Geprüft		
							Massstab	Format	Blatt 1
							%	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		
							19Ma184-30E		

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



Kundenseite
Côté clientèle
Customer side




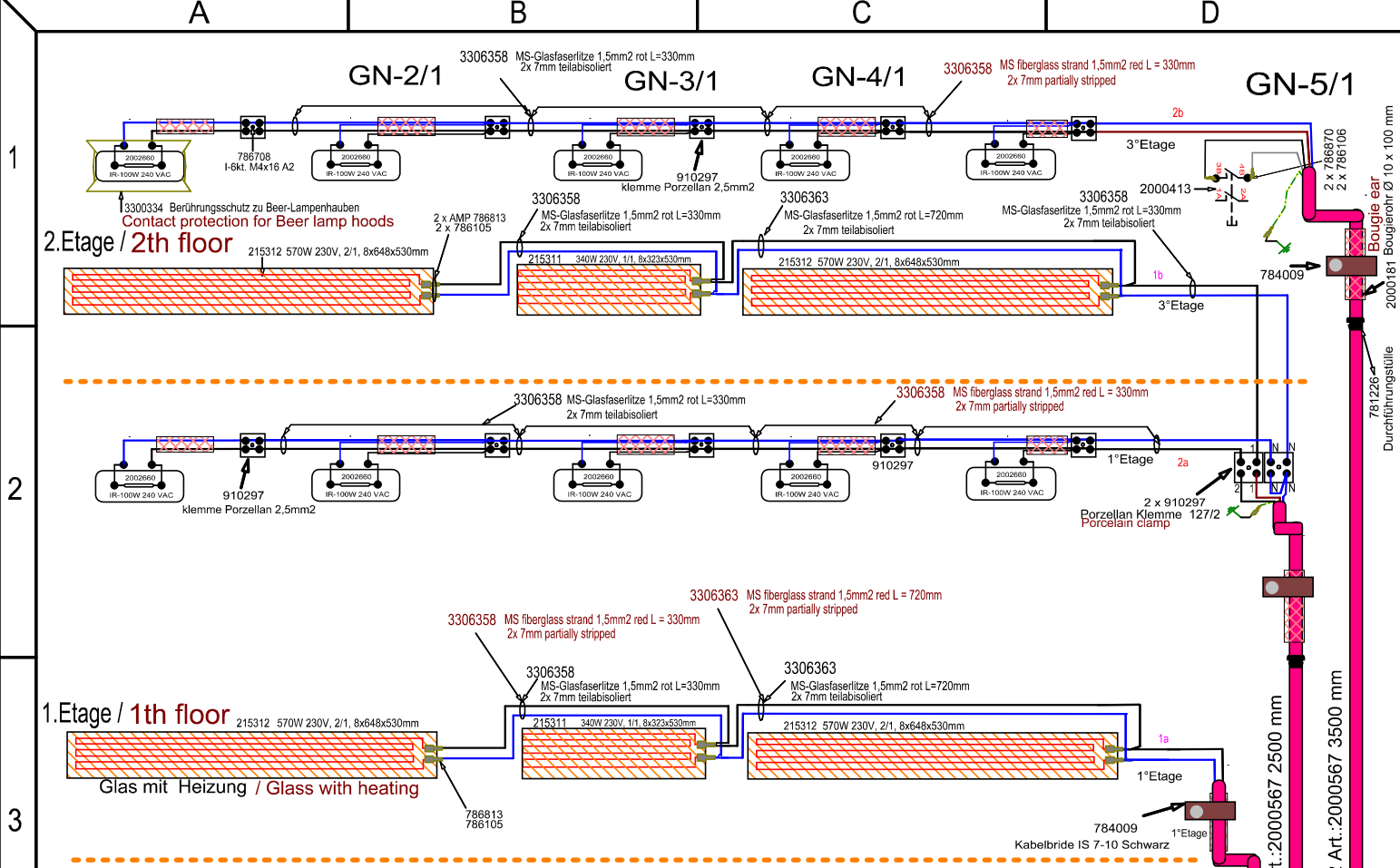
Bedienseite
Côté opérateur
Operator side

Elektrischer Anschluss:
400 VAC, 3LN+PE, 4620 W
Max. Nennstrom 6.8A
Kabellänge ca. 3 m
Stecker Typ 15 oder CEE 16

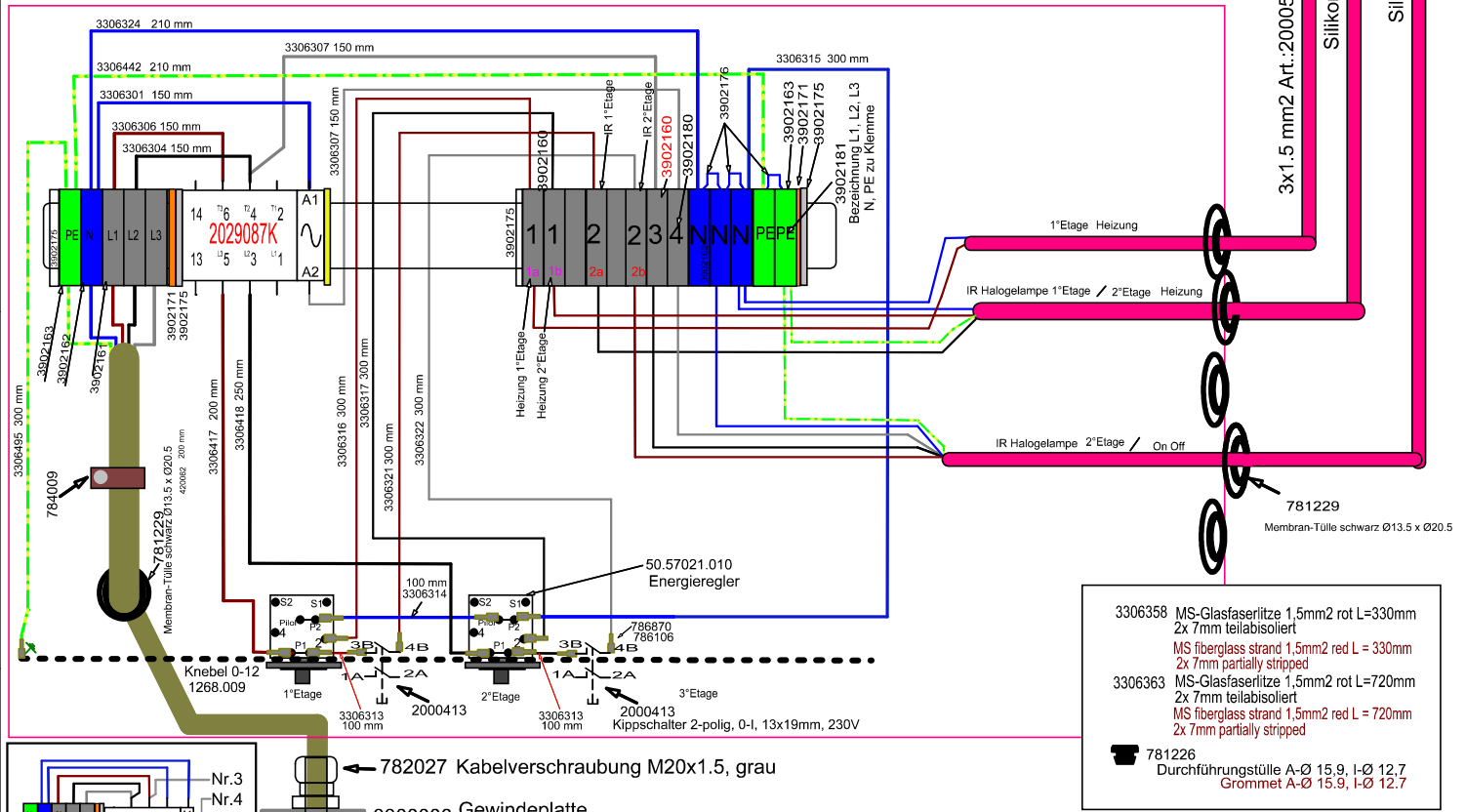
Données électriques:
400 VAC, 3LN+PE, 4620 W
Courant nominal max. 6.8A
Longueur du câble env. 3 m
Fiche type 15 ou CEE 16

Electrical connecting:
400 VAC, 3LN+PE, 4620 W
Max. nominal current 6.8A
Length of connect.cable ca. 3 m
With plug type 15 or CEE 16

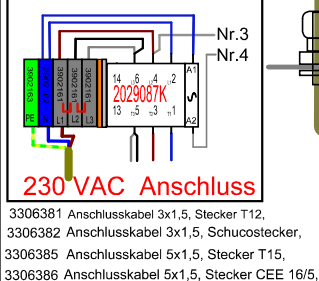
R2	R1	Aender.	D	19.08.2016	mab	Gesamthöhe korrigiert	Ers. durch:		
			E	19.08.2016	mab	Technische Daten angepasst	Ers. für:		
			Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
Hot Tower, GN-4/1, 3 Etagen Fahrmodell							Gezeich.	G.Affolter	25.03.2015
							Geprüft		
 Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com							Massstab	Format	Blatt 1
							%	A3	von 1
							19Ma184-40E		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice									



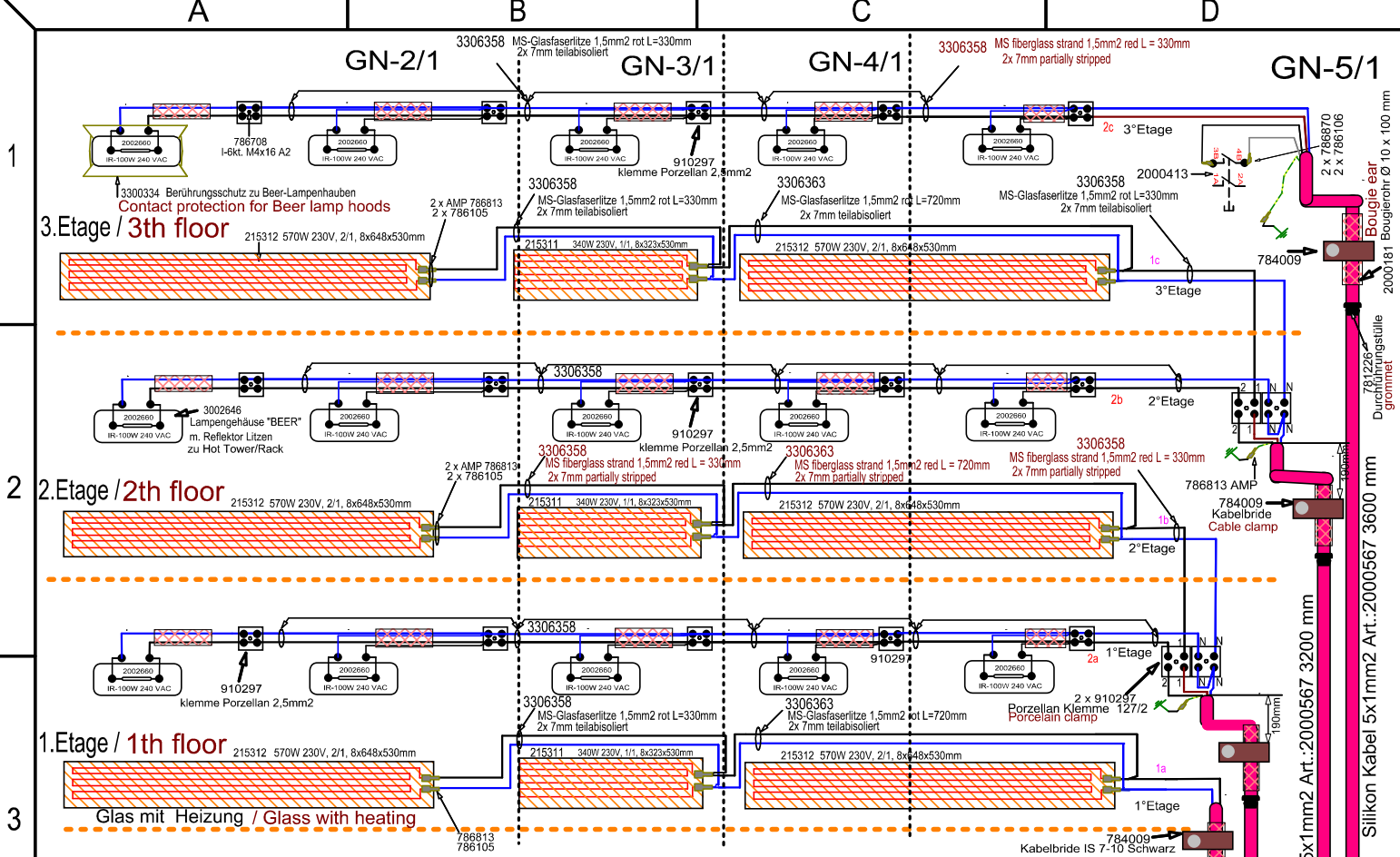
Technische Daten		EU	EU Stecker Typ	CH	CH Stecker Typ	CH Option
2 GN: 1540 Watt / 2°Etage	LNPE 230VAC	6.7 A	Schuko-stecker	LNPE 230VAC	6.7 A	
3 GN: 2420 Watt / 2°Etage	LNPE 230VAC	10.5 A	Schuko-stecker	2LNPE 400VAC	5.3 / 5.3 A	CEE 16 A 400 V
4 GN: 3080 Watt / 2°Etage	LNPE 230VAC	13.4 A	Schuko-stecker	2LNPE 400VAC	6.7 / 6.7 A	CEE 16 A 400 V
5 GN: 3960 Watt / 2°Etage	2LNPE 400VAC	8.7 / 8.7 A	CEE 16 A 400 V	2LNPE 400VAC	8.7 / 8.7 A	CEE 16 A 400 V



- 3306358 MS-Glasfaserlitze 1,5mm2 rot L=330mm
2x 7mm teilab isoliert
MS fiberglass strand 1,5mm2 red L = 330mm
2x 7mm partially stripped
- 3306363 MS-Glasfaserlitze 1,5mm2 rot L=720mm
2x 7mm teilab isoliert
MS fiberglass strand 1,5mm2 red L = 720mm
2x 7mm partially stripped
- 781226 Durchführungsstüle A-Ø 15,9, I-Ø 12,7
Grommet A-Ø 15,9, I-Ø 12,7

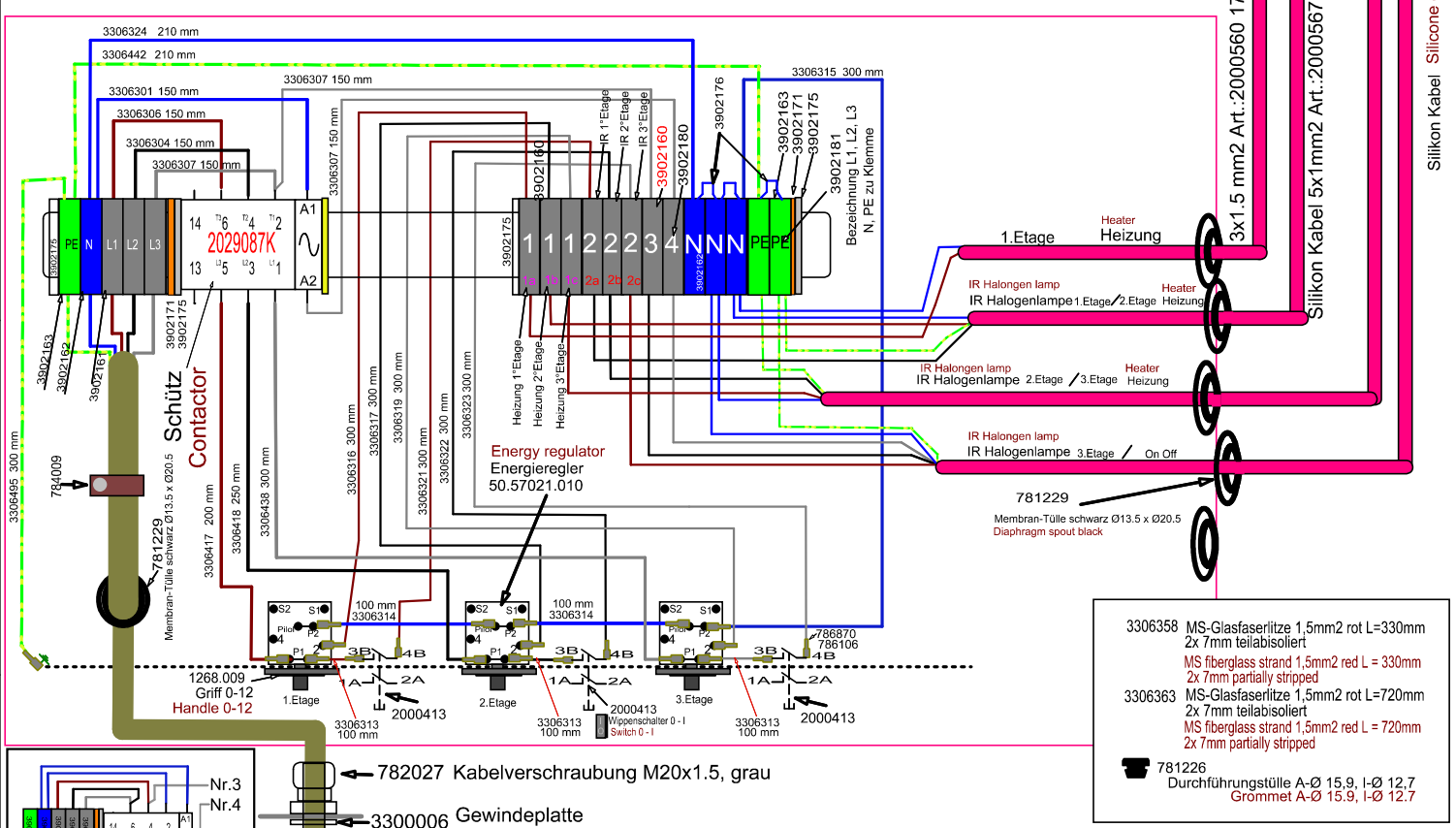


Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Hot Tower	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 17.10.19	CCO	xxxx	
		gepr.:		2. Etage 2/1 bis 5/1 GN	Blatt-Nr.: 01
BEER				Zeichnungs-Nr.: 19Ea020-40A	

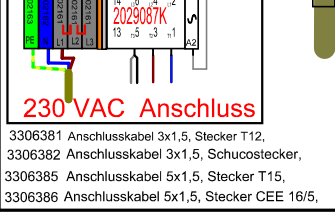


Technische Daten / Technical specifications

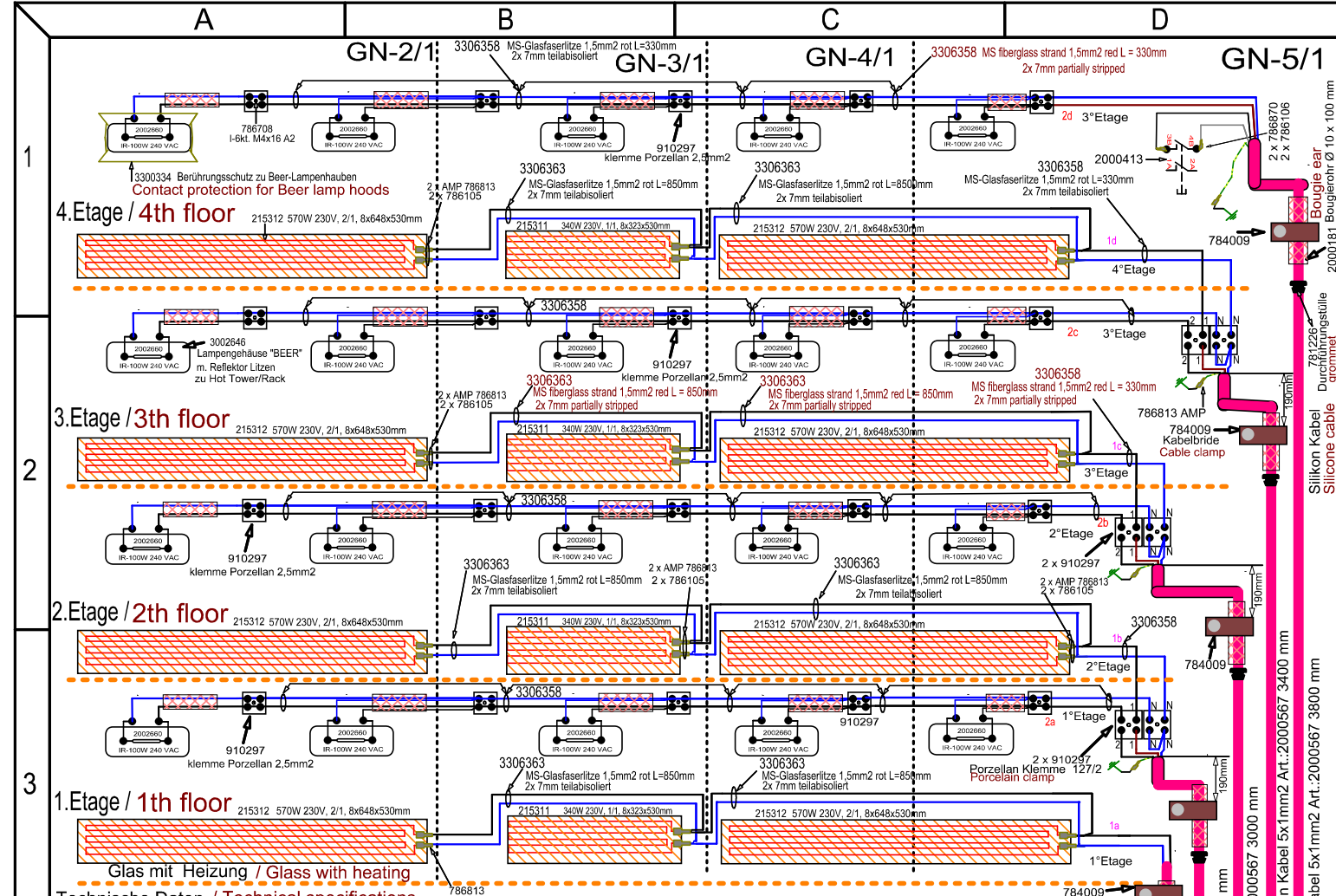
	EU			CH		
	LNPE 230VAC	10 A	Schuko Stecker	LNPE 230VAC	10 A	Typ 12
2 GN: 2300 Watt / 3°Etage	LNPE 230VAC	10 A	Schuko Stecker	LNPE 230VAC	10 A	Typ 12
3 GN: 3630 Watt / 3°Etage	3LNPE 400VAC	5.3 / 5.3 / 5.3 A	CEE 16 A 400 V	3LNPE 400VAC	5.3 / 5.3 / 5.3 A	Typ 15 / 10 A 400V
4 GN: 4620 Watt / 3°Etage	3LNPE 400VAC	6.8 / 6.8 / 6.8 A	CEE 16 A 400 V	3LNPE 400VAC	6.8 / 6.8 / 6.8 A	Typ 15 / 10 A 400V
5 GN: 5940 Watt / 3°Etage	3LNPE 400VAC	8.8 / 8.8 / 8.8 A	CEE 16 A 400 V	3LNPE 400VAC	6.8 / 6.8 / 6.8 A	Typ 15 / 10 A 400V



- 3306358 MS-Glasfaserlitze 1,5mm2 rot L=330mm 2x 7mm teilabisiert
- MS fiberglass strand 1,5mm2 red L = 330mm 2x 7mm partially stripped
- 3306363 MS-Glasfaserlitze 1,5mm2 rot L=720mm 2x 7mm teilabisiert
- MS fiberglass strand 1,5mm2 red L = 720mm 2x 7mm partially stripped
- 781226 Durchführungsstüle A-Ø 15,9, I-Ø 12,7 Grömmet A-Ø 15,9, I-Ø 12,7

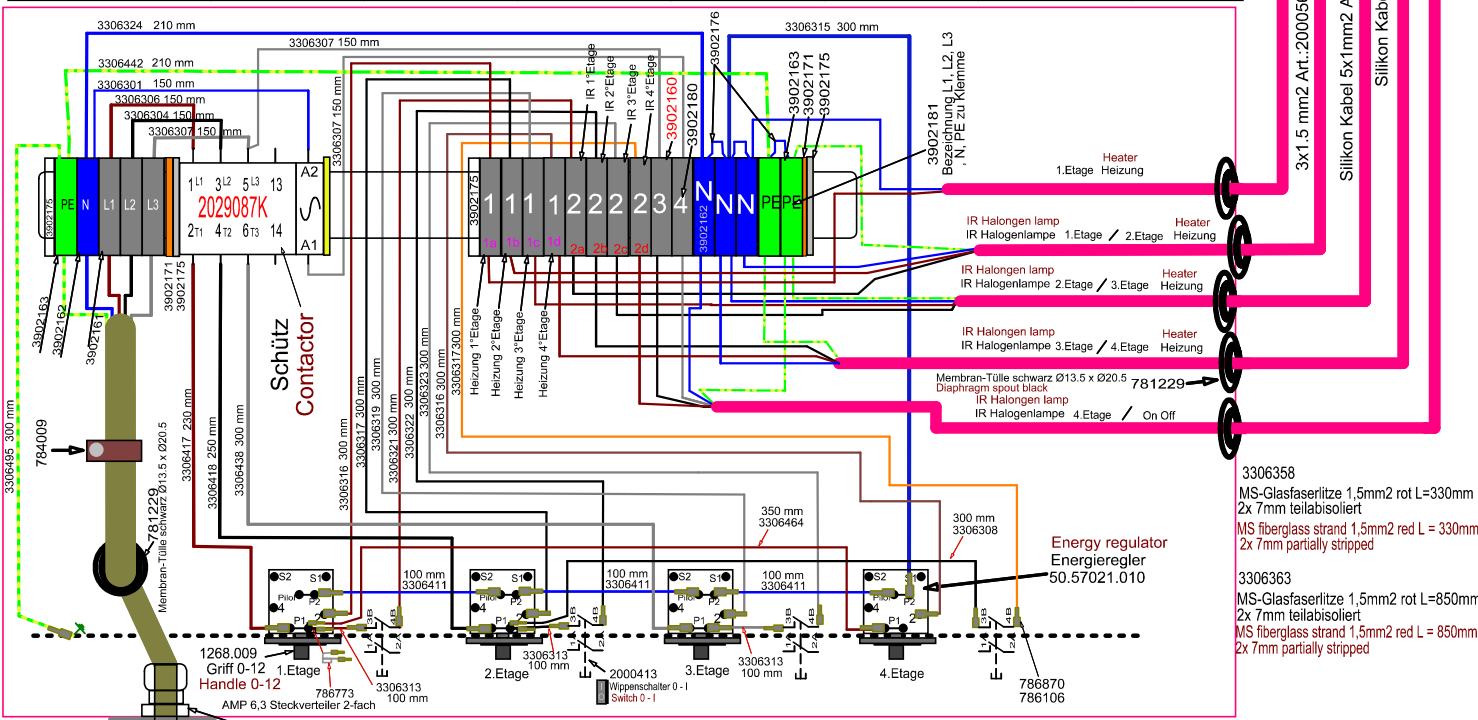


Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Hot Tower xxxx 3. Etage 2/1 bis 5/1 GN	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 14.10.19	CCO		Blatt-Nr.: 01
				Zeichnungs-Nr.: 19Ea030-40C	



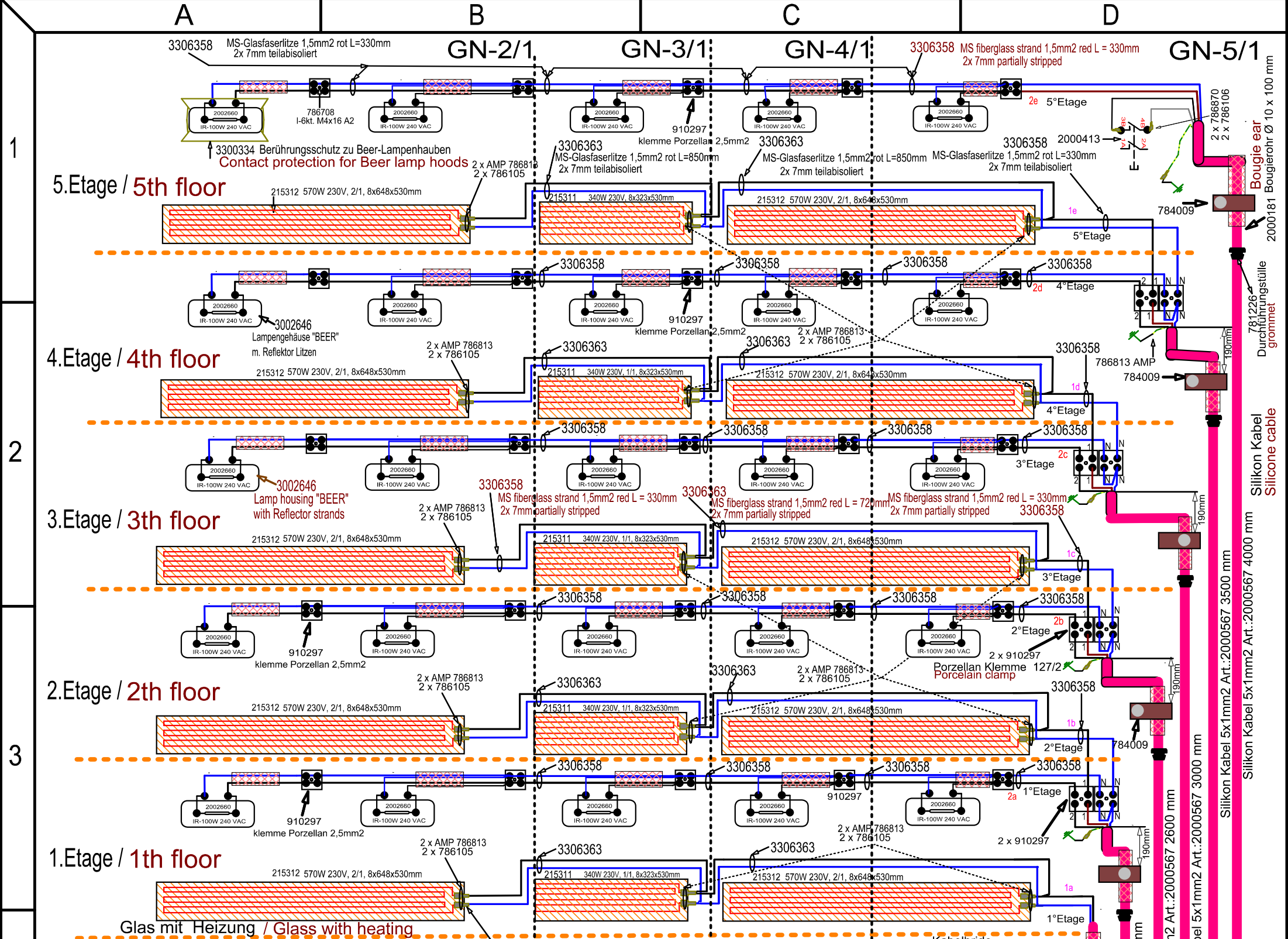
Technische Daten / Technical specifications

	EU		CH	
	EU Stecker Typ	CH Stecker Typ	EU Stecker Typ	CH Stecker Typ
2 GN: 3080 Watt / 4°Etage	3LNPE 230VAC	3LNPE 400VAC	13.4 A	5.7 / 4.3 / 3.4 A
3 GN: 4840 Watt / 4°Etage	3LNPE 400VAC	3LNPE 400VAC	9.2 / 6.6 / 5.3 A	Typ 15 / 10 A 400V
4 GN: 6160 Watt / 4°Etage	3LNPE 400VAC	3LNPE 400VAC	11.8 / 8.6 / 6.8 A	Typ 15 / 10 A 400V
5 GN: 7920 Watt / 3°Etage	3LNPE 400VAC	3LNPE 400VAC	14.9 / 10.9 / 8.7 A	Typ 25 / 16 A 400V



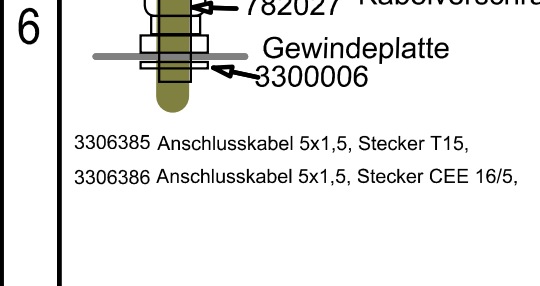
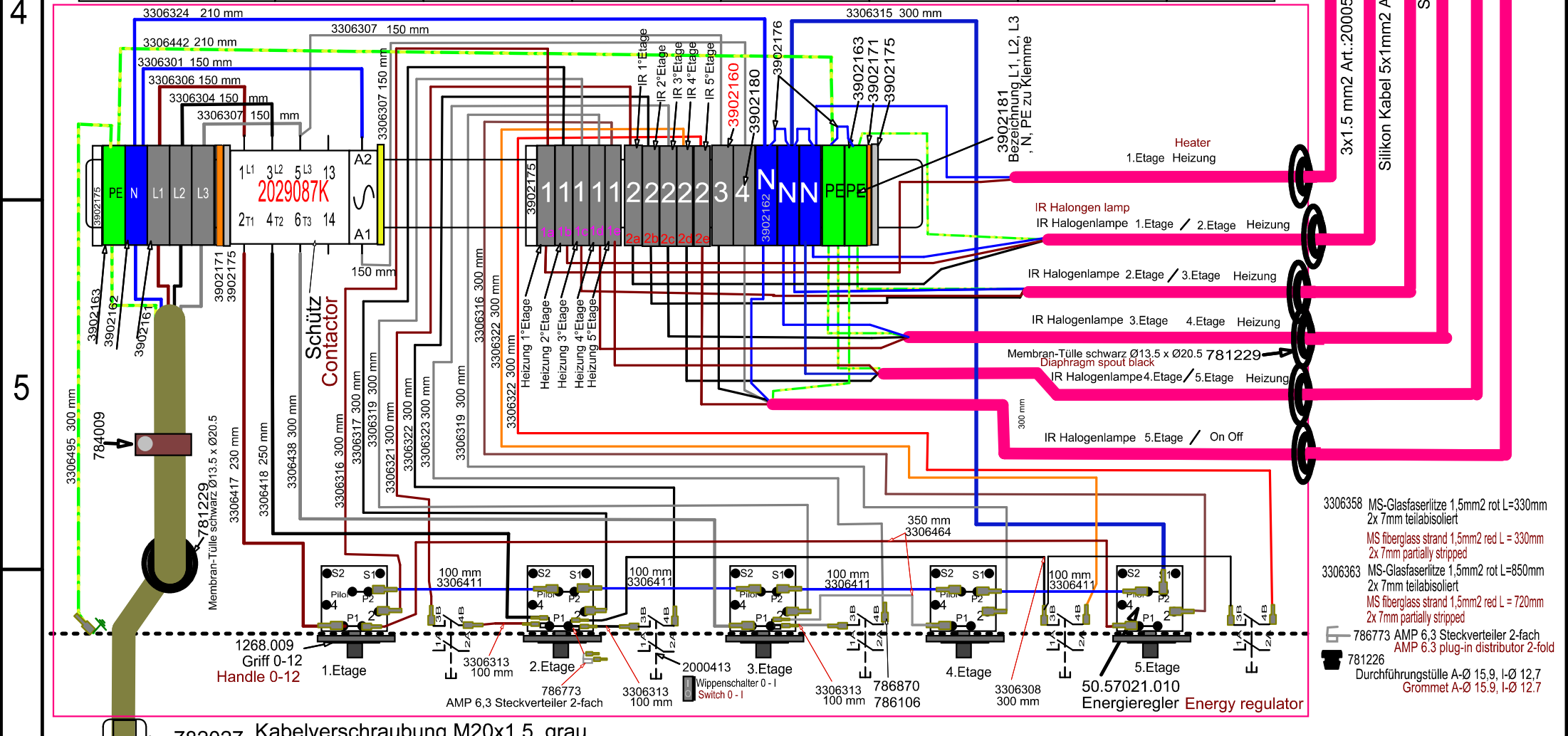
782027 Kabelverschraubung M20x1.5, grau
 3300006 Gewindeplatte
 3306385 Anschlusskabel 5x1,5, Stecker T15,
 3306386 Anschlusskabel 5x1,5, Stecker CEE 16/5,
 786773 AMP 6.3 Steckverteiler 2-fach
 AMP 6.3 plug-in distributor 2-fold
 781226 Durchführungsstüle A-Ø 15.9, I-Ø 12.7
 Grommet A-Ø 15.9, I-Ø 12.7

Art. Nr.: 3804158	Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Hot Tower xxxx	Blattzahl: 01
	Datum	Name	gez.: 25.11.19	CCO		4.Etage 2 bis 5/1 GN
					Zeichnungs-Nr.: BEER 19Ea040-44C	



Technische Daten / Technical specifications

	EU	EU Stecker Typ	CH	CH Stecker Typ	CH Option
2 GN: 3850 Watt / 5°Etage	3LNPE 400VAC	5.8 / 5.8 / 5.0 A	CEE 16 A 400 V	3LNPE 400VAC	5.8 / 5.8 / 5.0 A
3 GN: 6050 Watt / 5°Etage	3LNPE 400VAC	9.2 / 9.2 / 7.8 A	CEE 16 A 400 V	3LNPE 400VAC	9.2 / 9.2 / 7.8 A
4 GN: 7700 Watt / 5°Etage	3LNPE 400VAC	11.7 / 11.7 / 10.1 A	CEE 16 A 400 V	3LNPE 400VAC	11.7 / 11.7 / 10.1 A
5 GN: 9900 Watt / 5°Etage	3LNPE 400VAC	15.1 / 15.1 / 13.0 A	CEE 16 A 400 V	3LNPE 400VAC	15.1 / 15.1 / 13.0 A



Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Hot Tower	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 14.10.19	CCO	xxxx	
		gepr.:		5. Etage GN 2/1 bis 5/1	Blatt-Nr.: 01
		BEER		Zeichnungs-Nr.: 19Ea050-45B	

3306385 Anschlusskabel 5x1,5, Stecker T15,
3306386 Anschlusskabel 5x1,5, Stecker CEE 16/5,