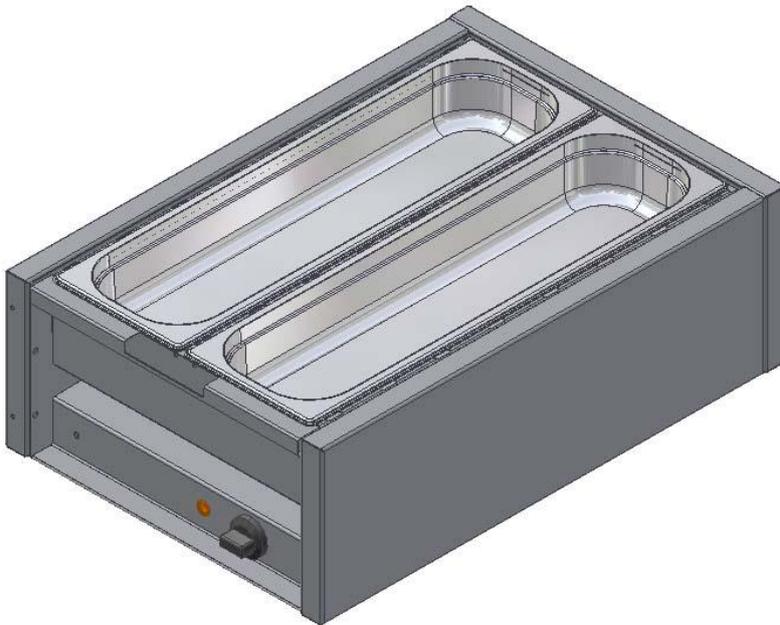


Uno Compact Gastro- und Backnorm



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten

Inhaltsverzeichnis

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen.

1	Gefahrenhinweise	3
1.1	Verbrennungsgefahr!	3
1.2	Warmbetrieb feucht.....	3
1.3	Warmbetrieb trocken.....	3
2	Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung	4
2.1	Brandgefahr!	4
2.2	Aufbau des Gerätes	4
2.3	Zusammenbau	5
2.4	Geräteansicht bedienerseitig.....	5
2.5	Bedienungsanleitung	6
3	Transport und Aufstellen der Geräte	6
3.1	Transport / Verpackung.....	6
3.2	Aufstellen / Unterlage.....	6
3.3	Umgebenstemperatur	6
4	Typenbezeichnung und Abmessungen	7
5	Technische Daten	7
6	Verkabelungsschema.....	8
8	Anschluss der Geräte.....	10
8.1	Überprüfen.....	10
8.2	Typenschild.....	10
8.3	Anschluss mit beiliegendem Kabel.....	10
8.4	Anschluss über Steckdose	10
8.5	Anschluss und Netzabsicherung:	10
9	Reinigung.....	11
10	Kundendienst	12

Technische Änderungen vorbehalten

1 Gefahrenhinweise

1.1 Verbrennungsgefahr!

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

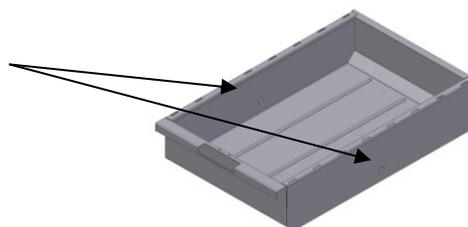
Unterteil:

- Ceranfeld
- Wasserschalen und unmittelbar kontaktierte Teile

1.2 Warmbetrieb feucht

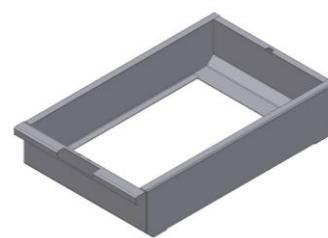
Es ist verboten, Uno Compact mit leeren Wasserschalen zu betreiben. Beachten Sie dazu die Markierung an der Seite der Wasserschale. Im Betrieb muss der Wasserstand alle 2 bis 3 Stunden kontrolliert werden (Verdampfen des Wassers).

Empfehlung: Wenn möglich warmes, entkalktes Wasser nachfüllen. Bevor Wasserschale herausgenommen wird, Gerät unbedingt abkühlen lassen.



1.3 Warmbetrieb trocken

Uno Compact muss mit Trockenrahmen bestückt sein.



Untere Heizung max. Leistungsstufe 5!

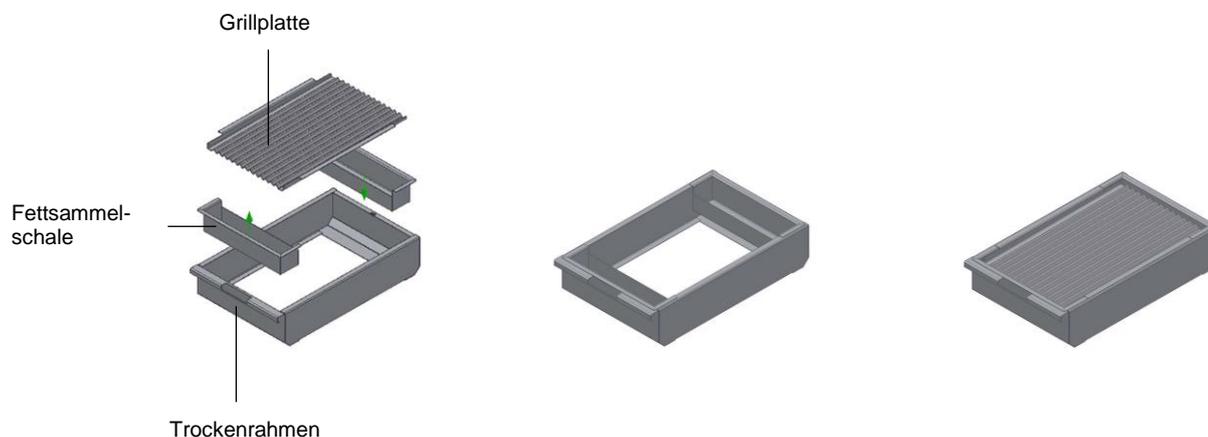
Achtung Brandgefahr!

Heizplatten werden bei Trockenbetrieb über Stufe 5 sehr heiss. Bei Kontakt von Öl oder Fett mit der Heizplatte besteht Brandgefahr. Daher bei Trockenrahmen mit Grillplatte die dazugehörigen Fettsammelschale richtig montieren damit das flüssige Fett und Öl in die Sammelschale fließt. Die Fettsammelschalen sind regelmässig zu kontrollieren und zu entleeren.

Vorsicht beim Entleeren der Fettsammelschalen! Flüssiges Fett und Schale sind sehr heiss: Verbrennungsgefahr! Nur mit Schutzhandschuhe oder Lappen anfassen und transportieren. Vorsicht, dass beim Herausheben kein flüssiges Fett/Öl überschwappt, besonders nicht auf Heizplatte (Brandgefahr) oder auf Arme/Beine (grosse Verbrennungsgefahr).

Im Falle eines Brandes, diesen nie mit Wasser löschen! Verwenden Sie dazu eine Löschdecke.

Bei Verbrennungen an Körper und Gliedern verbrannte Stellen von Arzt behandeln lassen.



2 Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung

2.1 Brandgefahr!

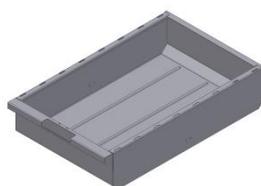
Entfernen Sie vor dem ersten Einschalten allfälliges Verpackungs-/Polstermaterial.

2.2 Aufbau des Gerätes

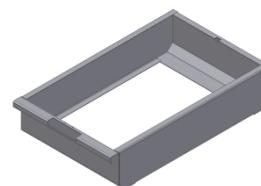
Uno Compact setzt sich aus dem Grundgerät und einer Wasserschale, bzw. Trockenrahmen zusammen.



Trägermodul

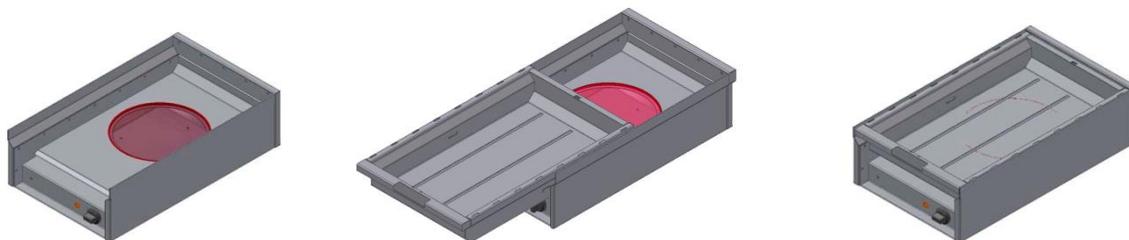


Wasserschale

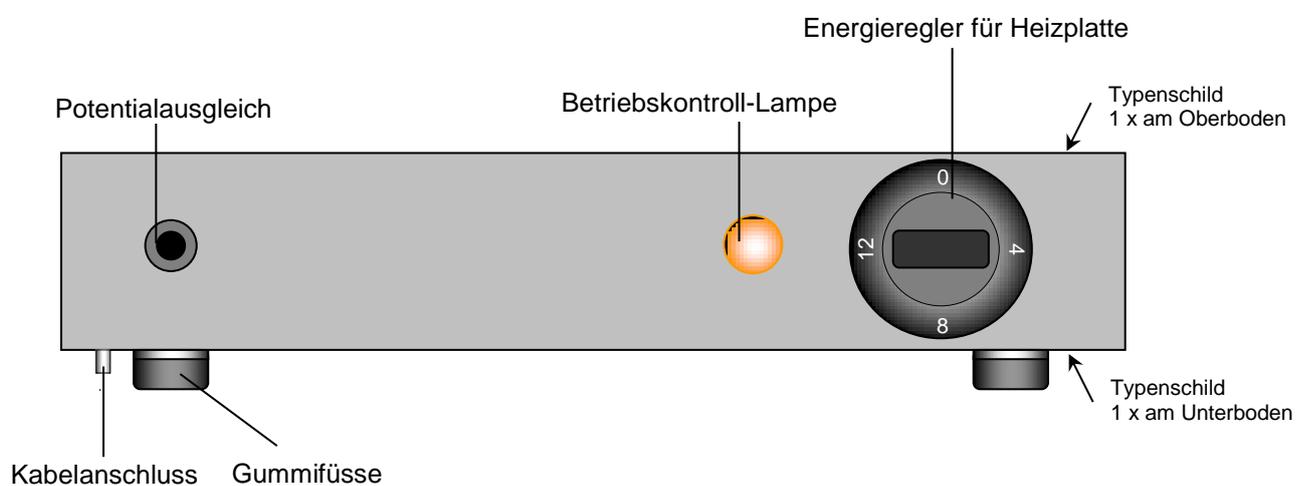


Trockenrahmen

2.3 Zusammenbau



2.4 Geräteansicht bedienerseitig



2.5 Bedienungsanleitung

Uno Compact **NIE** mit leeren Wasserschalen einschalten. Wasserwannen bis zur Markierung mit Wasser füllen (Nassbetrieb) oder Schalen entfernen und, wenn vorhanden, Trockenrahmen einsetzen (Trockenbetrieb).

Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung für Folgeschäden, die auf Trockenlauf zurückzuführen sind!

ACHTUNG!

Im Trockenbetrieb untere Heizungen auf max. Stufe 5 einstellen.

Vorbereitung

Wasserschalen bis zur Markierung (Einprägung links und rechts) mit warmem Wasser auffüllen.

Empfehlung

Verwenden Sie warmes und entkalktes Wasser.

Falls Sie nicht entkalktes Wasser verwenden, empfehlen wir die maximale Zugabe von 1 Esslöffel Speise-Essig in das Wasser. Eine höhere Konzentration oder die Verwendung von anderen Zusätzen, wie synthetische Hilfsmittel sind verboten, da diese zur Materialbeschädigung und zum verderben der bedampften Speisen führen können.

Gerät einschalten

Energierегler auf gewünschte Position drehen.
Betriebskontroll-Lampe leuchtet orange.

Verbrennungsgefahr!

Die Wärmequelle des Ceranfeldes erreicht ihre Betriebstemperatur sehr schnell.
Ceranfelder, Bodenblech und Wasserschalen im Unterteil werden heiss.

3 Transport und Aufstellen der Geräte

3.1 Transport / Verpackung

Alle Verpackungs- und Transportmaterialien komplett entfernen.

3.2 Aufstellen / Unterlage

Das Gerät ist auf eine ebene Tischplatte zu stellen, welche minimum die gleichen Grundmasse wie das Gerät hat (siehe unter Punkt 1 Abmessungen).

3.3 Umgebungsstempеratur

Die Umgebungstemperaturen von max. 25°C sind zu beachten. Fremdeinwirkungen durch andere Geräte sind zu vermeiden.

4 Typenbezeichnung und Abmessungen

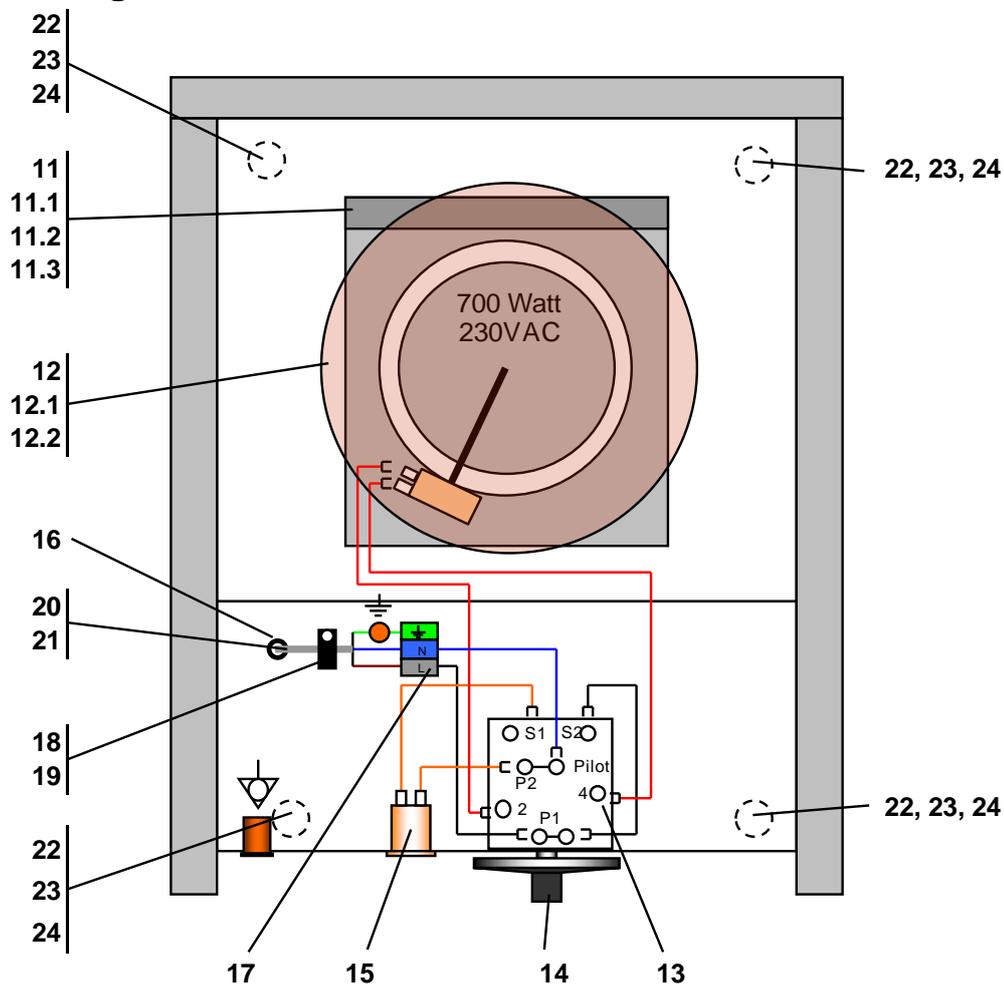
Bezeichnung/Typ	Gerätegrösse	Wasserschale	GN-Schale	Bleche
	Breite x Tiefe x Höhe (mm)	Höhe (mm)	max. Höhe (mm)	L x B (mm)
Uno Compact 150	398 x 584 x 250	160	150	-
Uno Compact 250	738 x 584 x 250	160	150	-
Uno Compact 350	1078 x 584 x 250	160	150	-
Uno Compact 100	398 x 584 x 210	120	100	-
Uno Compact 200	738 x 584 x 210	120	100	-
Uno Compact 300	1078 x 584 x 210	120	100	-
Uno Compact 65	414 x 665 x 181	85	65	-
Uno Compact 65GR	345 x 580/606 x 175	85	65	-
Uno Compact 65E	336 x 575 x 175	85	65	-
Uno Compact BN	414 x 665 x 110/181	102 / 60 schräg	-	400 x 600

Typenschlüssel:	150	1(50) = 1 GN-Feld	(1)50	} 50 max. Schalentiefe 150mm
	250	2(50) = 2 GN-Felder	(2)50	
	350	3(50) = 3 GN-Felder	(3)50	
	100	1(00) = 1 GN-Feld	(1)00	} 00 max. Schalentiefe 100 mm
	200	2(00) = 2 GN-Felder	(2)00	
	300	3(00) = 3 GN-Felder	(3)00	
	65	max. Schalentiefe 65 mm		} Diese Varianten mit nur 1 GN-Feld
	GR	mit Griff		
	E	Einbau		
	BN	Backnorm		

5 Technische Daten

Elektrischer Anschluss	Typen	Uno Compact	Uno Compact	Uno Compact
	Grössen	150 / 100 / 65 65GR / 65 E / BN	250 / 200	350 / 300
Spannung		230 VAC	230 VAC	230 VAC
Leistung		700 W	1400 W	2100 W
Max. Nennstrom		3.1 A	6.2 A	9.3 A
Kabeltyp		L+N+PE	L+N+PE	L+N+PE
Steckertyp	CH	T 12	T 12	T 12
	Export	Schuko	Schuko	Schuko
Kabellänge		2 m	2 m	2 m

6 Verkabelungsschema



Ersatzteile:

Pos.	Geräte- Unterteil	Partie inférieure	Basic unit	
11	Hi-Light- Heizkörper	Co rps de chauffe Hi-Light	Hi-Light heating element	700W/230VAC
11.1	Druckfeder	Ressort à pression	Spring	330 6002
11.2	Distanzhülse	Elément écateur	Distance sleeve	330 6013
11.3	Blechschraube	vis à tôle	Self tapping screw	786 703
12	Ceran- Glas	Verre Ceran	Ceran- glass	330 6001
12.1	Silikon schnur ø2mm	Fil en silicone ø2mm	Silicon string ø2mm	330 6019
12.2	Silikon kleber	Colle au silicone	Silicone glue	204 2169
13	Energieregler	Régulateur d'énergie	Power controller	50.57021.010
14	Drehknopf zu Energieregler	Bouton pour régulateur	Knob to power controller	1268009
15	Signallampe orange	Voyant orange	Pilot light orange	780612
16	Durchführungstülle	Passe-fil	Grommet	781 223
17	Klemmenblock 3P	Bornes 3P	Terminal bloc 3P	3306088
18	Deckelklemme	Presse- étoupe	Cable clamp	784 009
19	Zyl- Schraube	Vis cylindrique	Cylinder head screw	786 308
20	Zuleitungskabel CH	Câble d'alimentation CH		308 920
21	Zuleitungskabel D	Câble d'alimentation D		308 921
22	Apparatetfuss	Pied d'appareil	Rubber foot	910 639
23	6-kt Mutter	Ecrou	Hex-nut	786 564
24	Fächerscheibe	Rondelle éventail	Serrated washer	786 649
25				
UNO kompakt 100/150 GN 1'1				
UNO compact 100/150 GN 1'1				
UNO compact 100/150 GN 1'1				
Verkablungsschema		UNO kompakt		
Schéma de câblage		40/100		
Wiring diagram				
Datum	08.05.2008	Letzte Rev.		
Visum	gb	03.02.2009	5612 Villmergen	
		Serien- Nr.		Auslieferdatum
		von	bis	von
		58088		01.04.2008
		BEER GRILL AG		63-E-08-010-06

8 Anschluss der Geräte

Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur durch Sachkundige erfolgen.

8.1 Überprüfen

Die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz müssen mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen.

8.2 Typenschild

Dieses befindet sich Bedienerseitig unter dem Drehschalter und ein zweites im Geräteboden.

8.3 Anschluss mit beiliegendem Kabel

Steckerfertiges Gerät. Anzuschliessen über das beiliegende Kabel, Typ 12 (CH) oder Schuko (D).

8.4 Anschluss über Steckdose

Anschluss nach IEC bzw. CEI 335-I und örtlichen Vorschriften, d.h. Montage des Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das Anschlusskabel.

8.5 Anschluss und Netzabsicherung:

Bezeichnung		Uno Compact	Uno Compact	Uno Compact
		Grösse	1 x GN 1/1	2 x GN 1/1
	Typ	150 / 100 / 65 65GR / 65 E / BN	250 / 200	350 / 300
Anschlussleistung	W	700	1400	2100
Anschluss	L+N+PE	AC230V	AC230V	AC230V
Absicherung	A	10	10	10

9 Reinigung

Vorbereitung

Uno Compact ist ein Elektrogerät. Das Gerät vom Netz trennen (Stecker ziehen/bauseitiger Hauptschalter ausschalten).

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur Lappen und ein übliches, nicht scheuerndes mildes Haushaltsreinigungsmittel. Die Silikonfugen vom Ceranfeld (Unterhitze) dürfen nicht mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen, da sich die Silikonfugen sonst aufgrund Reinigungsmittelrückstände zersetzen können.

Verboten sind!

Abspritzen mit Druckreiniger oder mit Wasserschlauch.
Reinigen unter fließendem Wasser oder in Geschirrspüler.

Wasserschalen

Wasserschalen können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Wasserschalen sind regelmässig auf Kalkansatz zu prüfen und dieser ist nötigenfalls mit einem geeigneten, lebensmitteltauglichen Entkalkungsmittel zu entfernen. Die Wasserschalen sind nach der Entkalkung, vor der Inbetriebnahme, gründlich mit Wasser auszuspülen.

Wichtiger Hinweis

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

10 Kundendienst

Bei Störungen in der elektrischen Anlage ist die Kundendienstabteilung zu benachrichtigen. Kontrollieren Sie zuvor Netzzuleitung und Sicherungen. Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (beides finden Sie auf dem Leistungsschild rechts neben dem Hauptschalter) angeben.

Schweiz:

**Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen**

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

Deutschland:

**SERVATOR ServiceLine GmbH
Lindenweg 36-42
D-97999 Igersheim**

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

Österreich:

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

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