

## WP 1/1 PRO

Flexible Buffetlösung zur Warmhaltung und Präsentation Ihrer Speisen



Bedienungsanleitung  
Installation & Technische Daten



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

## Inhaltsverzeichnis

1	Einführung .....	4
1.1	Willkommen .....	4
1.2	Symbole und Kennzeichen .....	4
2	Technische Daten .....	5
3	Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise .....	5
4	Gefahrenhinweise .....	6
4.1	Elektrische Energie .....	6
4.2	Verbrennungsgefahr .....	6
4.3	Verhalten bei Glasbruch.....	6
4.4	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	7
5	Garantie und Haftung.....	7
6	Transport .....	8
7	Aufstellen der WP 1/1 PRO Geräte .....	8
8	Anschluss der Geräte.....	9
9	Inbetriebnahme/Bedienungsanleitung .....	10
9.1	Funktionalität und Temperatur des WP 1/1 PRO.....	10
9.2	Beschreibung des WP 1/1 PRO .....	10
9.3	Einschalten des Gerätes .....	11
10	Reinigung .....	11
11	Wartung.....	12
11.1	Verhalten bei Störungen.....	12
12	Kundendienst .....	13
13	Anhang.....	14

### Technische Änderungen vorbehalten

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



**Bei Nichtbeachtung der hier aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch.**

Version	Datum	Mutation
1.00	26.06.2018	Erstellen

# 1 Einführung

## 1.1 Willkommen

Mit dem Kauf des neuen WP 1/1 PRO haben Sie sich für ein Produkt entschieden, welches höchste technische Ansprüche mit praxisingerechtem 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 von WP 1/1 PRO.

## 1.2 Symbole und Kennzeichen

	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.
	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 der 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.



**Dieses Gerät kann 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

<b>Modell</b>	WP 1/1 PRO
<b>Heizzonen</b>	1
<b>Abmessungen Gerät (B x T x H)</b>	340 x 630 x 557 mm
<b>Nutzfläche</b>	0.17 m <sup>2</sup>
<b>Spannung</b>	230 V
<b>Leistungen</b>	640 W
<b>Gewicht</b>	12 kg

## 3 Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise

### 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.

### 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.
- Bei allen Pflege- und Wartungsmassnahmen ist das Gerät vorher vom Stromnetz zu trennen, indem der Hauptschalter ausgeschaltet bzw. die Zuleitung spannungslos gemacht wird.

## 4 Gefahrenhinweise

### 4.1 Elektrische Energie



Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!

Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer 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 Verbrennungsgefahr



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

- Blechverschalung der WP 1/1 PRO
- Die Glasoberfläche der Warmhalteplatte
- IR-Leuchtmittel
- Lampenhaube

### 4.3 Verhalten bei Glasbruch

Bei Glasbruch 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 befinden haben, einsammeln und ersetzen.
- Sämtliche sich im Buffet und in unmittelbarer Umgebung befindlichen Behälter samt Speisen entfernen und Speisereste in 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.



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

#### 4.4 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Der Anschluss oder auch technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden.
- Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Wärmetechnik, Elektroinstallation und Mechanik.
- Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden.
- Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt 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.

## 5 Garantie und Haftung

Es gelten unsere "Generellen Zahlungs- und Lieferbedingungen". 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 von WP 1/1 PRO, 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 Gewaltwirkungen, unvorsichtiges Be- und Entladen sowie Stösse zu vermeiden.

## 7 Aufstellen der WP 1/1 PRO Geräte

Beim Aufstellen der Geräte sind folgende Punkte zu beachten:

- **Einbau**

Der Einbau der Geräte darf ausschliesslich von autorisierten Fachpersonen vorgenommen werden.

- **Standort und Lagerung**

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

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.

- **Luftzug**

Bei starkem Luftzug oder direkter Einwirkung von Klimaanlage und Lüftungen ist mit einer Abkühlung der Produkte zu rechnen. Der Standort soll möglichst so gewählt werden, dass kein grosser Luftzug besteht.



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

## 8 Anschluss der Geräte

Die WP 1/1 PRO Geräte sind an das Stromnetz von 230 Volt anzuschliessen. Sie müssen unbedingt **allpolig** inkl. Nulleiter mit Stecker oder Hauptschalter (mind. 3 mm Kontaktabstand) vom Stromnetz **trennbar** sein. Das Netzanschlusskabel darf nie um das Gerät gewickelt werden, da Überhitzungsgefahr und die Gefahr von Verschmoren des Kabels besteht.

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

Die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz müssen mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen. Das Elektroschema finden Sie im Anhang (22Ea062-00).

Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur durch Sachkundige erfolgen.

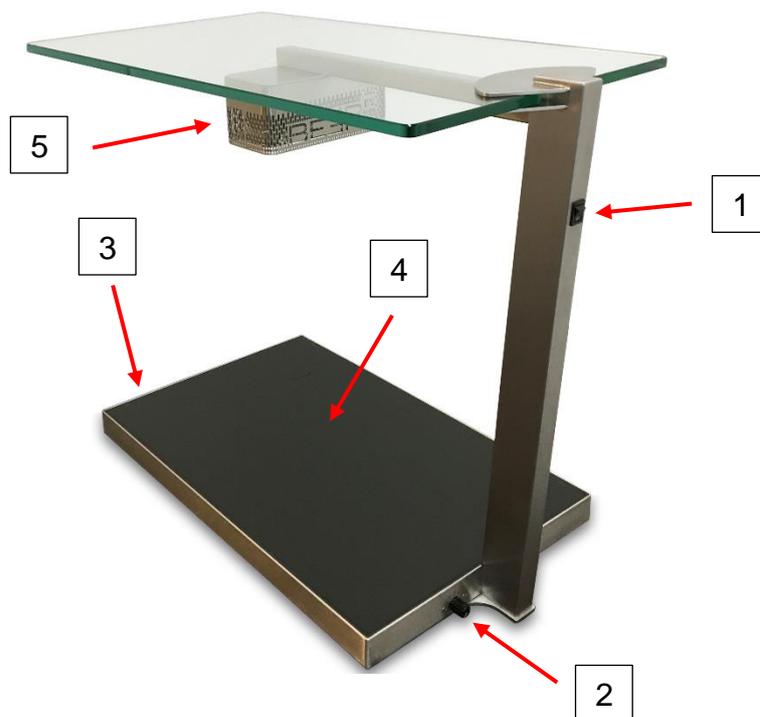
## 9 Inbetriebnahme/Bedienungsanleitung

### 9.1 Funktionalität und Temperatur des WP 1/1 PRO

Die WP 1/1 PRO sind Geräte, welche über eine warm/heisse Auslage verfügen. Die Produkte werden direkt darauf platziert. Die Funktionen sind:

- Ein/Aus mit einem Kippschalter.
- Temperaturregelung mittels manuellem Thermostaten.
- Der Temperaturbereich liegt bei 30 °C bis 90 °C.
- Oben platzierte Wärmequelle, um eine optimale Wärme zu erhalten.

### 9.2 Beschreibung des WP 1/1 PRO



- 1 Kippschalter/Hauptschalter
- 2 Thermostat für Einstellen der Heizleistung der Wärmeplatte
- 3 Kontrollleuchte
- 4 Beheizte Auslagefläche
- 5 Oberwärme inkl. Beleuchtung

### 9.3 Einschalten des Gerätes

- Entfernen Sie vor dem ersten Einschalten allfällige Folien, Verpackungs- und Polstermaterialien, ansonsten besteht Brandgefahr!
- Zum Aufheizen des WP 1/1 PRO ist das Gerät mittels Gerätestecker an das Stromnetz anzuschliessen.
- Kippschalter (1) am Steher kippen und somit das Gerät einschalten.
- Den Thermostaten (2) auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Kontrollleuchte (3) leuchtet auf und das Gerät ist in Betrieb.

Nach der Aufheizzeit erfolgt die Temperaturregelung automatisch. Zum Abschalten des WP 1/1 PRO den Thermostat (2) in Nullstellung bringen und/oder mittels Kippschalter (1) das komplette Gerät ausschalten.



**Das heisse Gerät nicht mit blossen Händen anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr!**

## 10 Reinigung

WP 1/1 PRO Geräte sind Elektrogeräte. Das Gerät vom Netz trennen (Stecker ziehen/bauseitiger Hauptschalter ausschalten).

### Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur Lappen und ein übliches, nicht scheuerndes mildes Haushaltsreinigungsmittel. Für die Gläser verwenden Sie Glasreiniger.

### Gläserreinigung

Für das Reinigen der Gläser verwenden Sie Glasreiniger.



**Geräte dürfen nie mit Zusatz von Salz oder Säuren gereinigt werden. Abspritzen mit Druckreiniger oder Wasserschlauch sowie das Reinigen unter fliessendem Wasser wie auch im Geschirrspüler sind verboten!**

## 11 Wartung

### 11.1 Verhalten bei Störungen

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

Bevor der Kundendienst angefordert wird, kontrollieren Sie zuvor Netzzuleitung und Sicherungen und überprüfen folgende Punkte:

- **Arbeitet das Warmhaltegerät gar nicht, prüfen Sie bitte folgende Punkte:**

Betriebsleuchte ist dunkel

- |  |                |
|--|----------------|
| - Stromversorgung unterbrochen                                   | Eigenkontrolle |
| - Sicherung/FI-Schutzschalter herausgefallen, Nebengeräte prüfen | Eigenkontrolle |
| - Sitzt Schutzkontaktstecker richtig in Steckdose                | Eigenkontrolle |
| - Einschalter betätigen  | Eigenkontrolle |
| - Elektronik falsch eingestellt                                  | Eigenkontrolle |

- **Das Warmhaltegerät arbeitet, jedoch fehlerhaft:**

- |  |                |
|--|----------------|
| - Das Gerät ist starker Zugluft ausgesetzt | Eigenkontrolle |
| - Position des Drehreglers                 | Eigenkontrolle |

Sind die aufgeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgeführten 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.**

## 12 Kundendienst

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



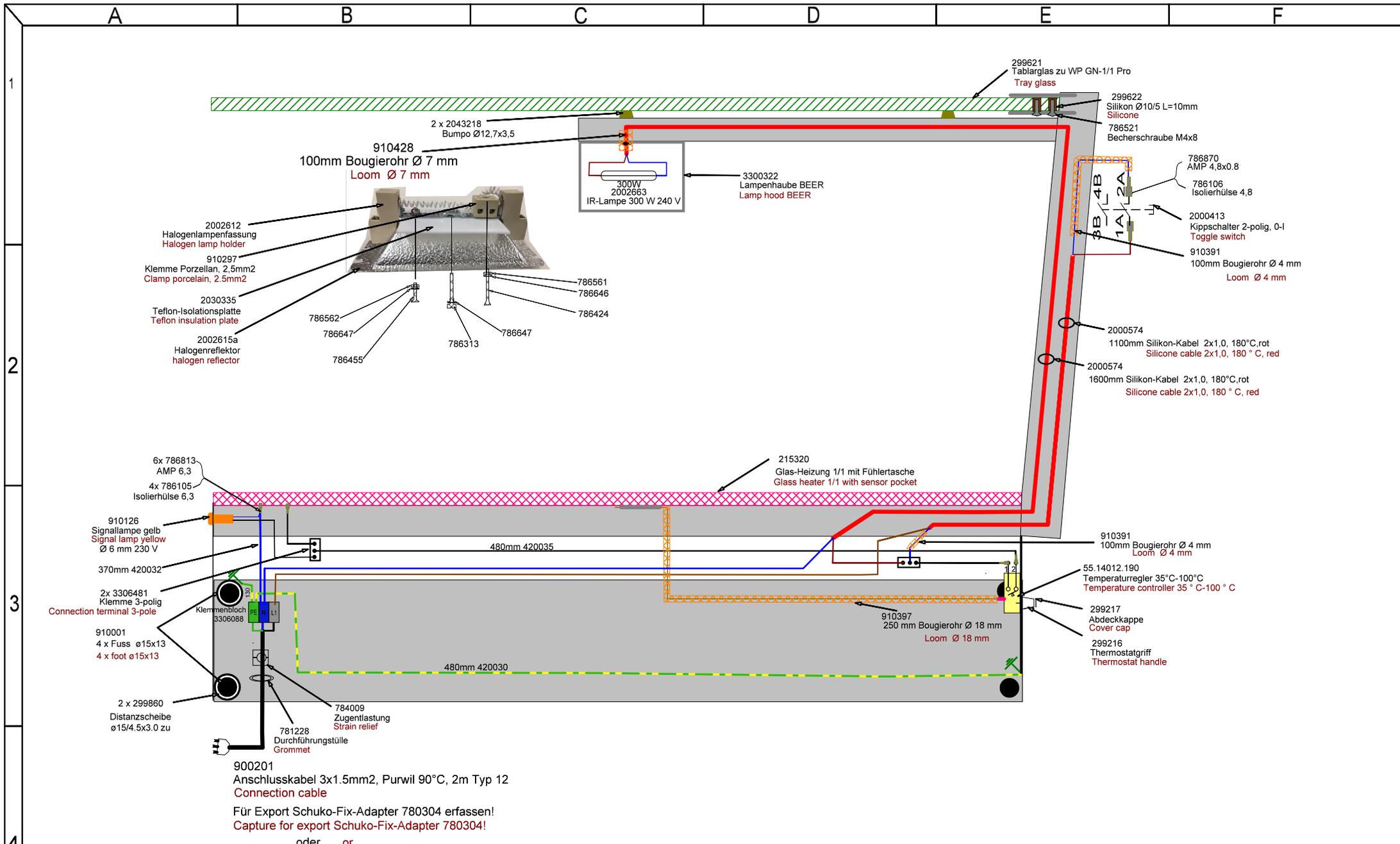
**Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (auf Leistungsschild) angeben.**

**Schweiz:** Beer Grill AG  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen  
Service-Tel. +41 (0)56 618 78 28

**Deutschland:** SERVATOR Service GmbH  
Lindenweg 36 – 42  
D-97999 Igersheim  
Service-Tel. +49 (0)7931 55555

## 13 Anhang

Zeichnung Nr. 22Ea062-00 Elektroschema  
Einbauvorschriften auf Anfrage



Technische Daten / Technical specifications

EU / CH		
GN- 1/1 640 Watt	LNPE 230VAC	2.8 A

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung:	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 14.05.18	CCO	WP 1/1 PRO mit IR Lampe Auftischgerät	Blatt-Nr.: 01
		gepr.:		with IR lamp Countertop	
<b>BEER</b>				Zeichnungs-Nr.: 22Ea062-00	