

Beer Hot Cube

Vitrine compacte chauffée dans un design filigrane,
pour des plats de type «Convenience Food».



Mode d'emploi
Installation & données techniques



TABLE DES MATIÈRES

1	Introduction	4
1.1	Bienvenue	4
1.2	Symboles utilisés	4
2	Données techniques	5
3	Règlement d'exploitation et informations générales	5
3.1	Règlement d'exploitation	5
3.2	Informations générales.....	6
4	Avertissements de danger	6
4.1	Énergie électrique	6
4.2	Instructions générales de sécurité	6
4.3	Comportement en cas de bris de verre.....	7
4.4	Verres / Risque d'accident	7
4.5	Retirer les verres latéraux	8
5	Garantie et responsabilité	9
6	Transport	9
7	Emballage	10
8	Mise en place	10
9	Connexion	11
9.1	Connexion électrique	11
10	Mise en service / Mode d'emploi	11
10.1	Tableau de commande / Touches.....	12
10.2	Mise en marche de l'appareil	12
10.3	Extinction de l'appareil	12
10.4	Réglages aux divers étages de l'appareil	13
11	Nettoyage	13
11.1	Recommandations générales	13
11.2	Détergent.....	14
11.3	Nettoyage des verres	15
12	Maintenance	15
12.1	Comportement en cas de dysfonctionnement	15
12.2	Éclairage et chauffages.....	16
12.3	Montage correct des lampes à infrarouge	16
12.4	Autocontrôle	17
13	Service à la clientèle	18
14	Annexe	18



Sous réserve de modifications techniques

Avant de mettre l'appareil en service pour la première fois, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et d'installation dans son intégralité et observez les indications qui y sont contenues. Vous contribuerez ainsi au fonctionnement irréprochable de votre appareil et le maintiendrez en parfait état. Suite au développement constant de nos produits, les illustrations, étapes de fonctionnement et données techniques y figurant peuvent présenter de très légères différences.



Le non-respect des instructions énumérées ici annule la garantie!

Version	Créateur	Date	Commentaires
A	bbi	30.08.2018	créer
B	gsc	29.06.2021	révisé (Mise en page); adaptations textuelles; additions (Pkt. 2 / 4.2 / 4.5 / 5 / 6 / 7 / 11.1)



1 Introduction

1.1 Bienvenue

En faisant l'acquisition de votre nouveau Beer Hot Cube, vous avez choisi un produit qui répond aux plus hautes exigences et offre un excellent confort pratique d'utilisation. Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice d'utilisation et d'installation afin de vous familiariser rapidement avec le produit.

En l'utilisant correctement, cet appareil vous donnera entière satisfaction durant de longues années. Pour tous les travaux de réparation et d'entretien, conservez soigneusement cette notice d'utilisation et d'installation pour pouvoir la consulter en cas de besoin.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'utilisation quotidienne de votre Beer Hot Cube.

Ce mode d'emploi contient les informations essentielles de base à prendre en compte lors de l'utilisation et de l'entretien. Il est de ce fait, essentiel, que le monteur et le personnel d'opération lisent le mode d'emploi entièrement avant l'installation et la mise en service. Conservez le mode d'emploi toujours à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter à tout moment.



Beer Grill AG décline toute responsabilité et ne fournit aucune garantie en cas de dommage causé par le non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ou par une manipulation non conforme.

1.2 Symboles utilisés



Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation correcte de l'appareil. Le non-respect de ces indications peut entraîner des risques de dérangements de l'appareil, de blessures de personnes ou de dommages de l'environnement.



Attention surface brûlante! Indique une situation potentiellement dangereuse en raison de surfaces brûlantes. Le non-respect de cette information peut entraîner des risques de brûlures et / ou de dommages matériels.



Ce symbole indique un risque potentiel ou immédiat menaçant la vie ou la santé d'une personne et / ou une situation dangereuse (tension électrique). Le non-respect de ces indications peut entraîner des risques de dérangements de l'appareil, de blessures de personnes ou de dommages matériels.



Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation de l'appareil ou des renseignements particulièrement utiles. Texte d'aide destiné à expliquer l'utilisation optimale de toutes les fonctions de votre appareil.



Ce symbole indique des informations relatives aux matières / consommables à traiter ou éliminer en conformité avec la loi.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans révolus ainsi que par des personnes présentant une baisse de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, s'ils travaillent sous la surveillance d'une personne expérimentée ou ont suivi une formation relative à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et en ont perçu les dangers potentiels. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2 Données techniques

Modèle	Nombre d'étages	Dimension L x P x H (mm)	Puissance	Tension	max. Courant nominal	Fiche
GN 1/1 Simplex	1	388 x 683 x 367	490 W	230 V	2.1 A	Type 12 / Schuko
GN 1/1 Simplex horizontal	1	598 x 505 x 368	490 W	230 V	2.2 A	Type 12 / Schuko
GN 1/1 Duplex	2	388 x 683 x 685	980 W	230 V	4.3 A	Type 12 / Schuko
GN 1/1 Triplex	3	388 x 683 x 1003	1470 W	230 V	6.4 A	Type 12 / Schuko
GN 2/1 Simplex	1	713 x 683 x 367	870 W	230 V	3.8 A	Type 12 / Schuko
GN 2/1 Duplex	2	713 x 683 x 685	1740 W	230 V	7.6 A	Type 12 / Schuko
GN 2/1 Triplex	3	713 x 683 x 1003	2610 W	400 / 230 V	7.4 / 11.4 A	Type 15 / Schuko

3 Règlement d'exploitation et informations générales

3.1 Règlement d'exploitation

Toute modification de l'appareil ou l'utilisation de pièces individuelles et de pièces détachées essentielles qui ne sont pas des pièces d'origine Beer ainsi que le non-respect des consignes de la notice d'utilisation entraînent l'annulation de la garantie et l'exclusion des prétentions de responsabilité.



3.2 Informations générales

- + L'appareil est prévu pour un usage commercial et doit être uniquement utilisé par des personnes spécialisées.
- + L'appareil doit être vérifié régulièrement, au moins une fois par an, par une personne spécialisée autorisée.
- + Il est recommandé d'utiliser des outils adaptés lors de l'utilisation de l'appareil.
- + L'utilisateur de l'appareil doit être instruit par l'exploitant.

4 Avertissements de danger

4.1 Énergie électrique



Attention, en cas de défaillance de l'approvisionnement en électricité, couper immédiatement le courant!

Des travaux sur des installations électriques ou des composants doivent être effectués seulement par un spécialiste ou par une personne instruite et sous la surveillance d'un spécialiste connaissant les règles de l'électrotechnique.

Des travaux d'inspection, d'entretien et des réparations d'appareils ou de composants de l'installation sont à effectuer que lorsque le courant est coupé. Les éléments mis à découvert doivent d'abord être sans tension, les mettre à terre et horscircuit. Isoler les éléments à proximité sous tension!

4.2 Instructions générales de sécurité

- + Le branchement de l'appareil ainsi que toute modification technique éventuelle doivent seulement être exécutés dans les règles de l'art par des personnes spécialisées. Ceci vaut tout particulièrement pour les travaux sur l'installation électrique et les organes mécaniques de l'appareil.
- + Chaque modification doit être approuvée par le fabricant.
- + Les couvertures ne peuvent être ouvertes que par des spécialistes.
- + Les carters de protection et dispositifs de sécurité ne doivent pas être retirés sous peine de s'exposer à un risque de blessure.
- + La commande de l'appareil ne doit être ouverte que par un spécialiste autorisé.
- + Ne jamais entreposer ou déposer des objets tranchants dans l'appareil sous peine de s'exposer à un risque de blessure.
- + Toutes les structures en verre de l'appareil doivent être traités avec le soin nécessaire pour éviter toute blessure par du verre brisé.



- + Les composants et consommables de l'appareil ne doivent être remplacés que par des pièces d'origine.
- + Suivant l'implantation de l'appareil, la protection d'hygiène doit être vérifiée et adaptée si nécessaire aux normes en vigueur.



Attention, pendant l'exploitation, les éléments suivants sont chauds et leur contact peut causer des brûlures!

- + Tôlages entourant la plaque chauffante
- + Surface en verre des plaques chauffantes

4.3 Comportement en cas de bris de verre



Attention aux éclats de verre!

Les réflecteurs infrarouges sont munis d'une protection anti-éclatement. Lors du bris éventuel des lampes (réflecteur IR), des vitres de protection d'hygiène, des étagères en verre ou des parois latérales ou frontales, prendre immédiatement les mesures de précaution suivantes:

- + Déclencher immédiatement l'appareil et fermer le buffet.
- + Dans le cas de buffets self-service, veiller à ce que les clients ne se servent pas dans des plats pouvant contenir des débris de verre.
- + Ramasser et remplacer les assiettes déjà remplies qui se trouvaient à proximité immédiate du bris de verre.
- + Retirer l'ensemble des contenants (contenu compris) qui se trouvaient à proximité et éliminer les aliments dans des poubelles (ne pas les mêler aux déchets de cuisine).
- + Ramasser très soigneusement les débris de verre et nettoyer à fond les environs (appareils et sols).
- + Remplacer les lampes et les verres défectueux.
- + Equiper l'appareil de nouveaux contenants et d'aliments frais.
- + Réenclencher l'appareil et ouvrir le buffet pour les clients.

4.4 Verres / Risque d'accident

Les comptoirs de vente Beer avec superstructure en verre sont équipés de verres de sécurité monocouche.

Des plaques de verre non adaptées, mal insérées ou endommagées peuvent tomber par terre et causer des blessures graves. Pour cette raison, avant l'ouverture de la vitrine et / ou le nettoyage des surfaces en verre, veillez à ce que:

- + Les plaques de verre sont placées correctement dans les guides inférieurs (ne reposent pas sur les nervures de séparation ou de bordure). La partie supérieure doit reposer des deux côtés sur les bordures de l'ouverture.

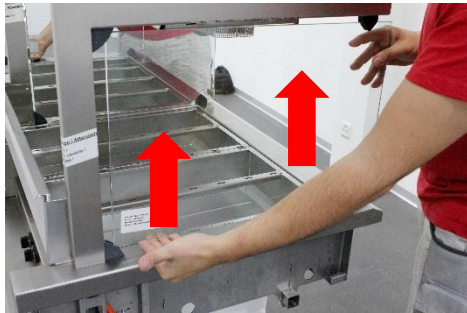


- + Les plaques en verre ne sont pas endommagées (bords et coins abîmés = danger de blessures et tenue insuffisante).
- + L'on contrôle l'état des supports et l'assise du support supérieur côté clientèle (la partie supérieure doit reposer sur l'arête supérieure de la plaque de verre). Ces supports sont collés. Si un support se relâche ou a du jeu, il doit être recollé par une personne qualifiée. Si le support de la plaque de verre est déplacé vers le haut, l'arrêt supérieur de la plaque de verre frontale (côté clientèle) est entravé et la plaque de verre frontale peut tomber si l'on s'appuie fortement contre elle.



Attention, en raison de tensions internes, les verres de sécurité dont les arêtes sont endommagées peuvent aussi éclater sans les toucher!

4.5 Retirer les verres latéraux



- + Soutenir d'une main la plaque de verre et avec l'autre la soulever avec précautions de son support.



- + Maintenant, la plaque de verre peut être retirée en la glissant horizontalement vers l'avant.

- + Pour la repose des plaques de verre, procéder dans l'ordre inverse.



Attention, il est important que la plaque de verre ne soit pas sortie latéralement ou de biais de son support, cela risque de l'endommager!

Les plaques de verre endommagées sont à remplacer immédiatement et les supports sont à changer par une personne qualifiée. Au besoin, utiliser l'appareil sans la plaque de verre abîmée jusqu'à l'arrivée des pièces de rechange.



5 Garantie et responsabilité

En principe, «les Conditions Générales» de la société Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, spécifiant les détails concernant les requêtes de prestations sous garantie font foi.

Des exigences de garantie ou de responsabilité pour un dommage corporel ou matériel sont exclues lorsqu'elles sont à l'origine d'une ou de plusieurs des raisons suivantes:

- + Utilisation incorrecte de l'appareil.
- + Montage, mise en service, exploitation et entretien non conforme aux prescriptions de l'appareil.
- + Exploitation de l'appareil avec des éléments de sécurité défectueux ou installés de façon non conforme ou ne fonctionnant pas.
- + Non observation du mode d'emploi en termes de transport, installation, mise en service, entretien et montage de l'appareil.
- + Modifications mécaniques et / ou techniques non autorisées de l'appareil.
- + Entretien insuffisant des pièces de fonctionnement et d'usure.
- + Réparations non autorisées.
- + Catastrophe naturelle ou cas de force majeure.

6 Transport

Lors du transport de l'appareil, faire preuve d'une prudence particulière pour éviter les risques dus à des actions violentes, au chargement et au déchargement sans les précautions d'usage ainsi qu'aux coups et aux chocs. Les appareils sont autoporteurs. Il faut prévoir pour le transport une infrastructure porteuse ayant au moins les mêmes dimensions de base que l'appareil lui-même.

La livraison doit être vérifiée immédiatement après réception quant à son intégralité et à d'éventuels dommages de transport. Si des dégâts de transport sont visibles à l'extérieur, ne pas accepter la livraison ou sous réserve. Les réclamations concernant les dommages dus au transport doivent être signalées immédiatement au chemin de fer, à la poste ou à l'expéditeur.



Réclamer les vices cachés dès que vous les avez constatés étant donné que vous ne pouvez faire valoir des dommages-intérêts que dans le cadre des délais de réclamation en vigueur.

Lors du transport des appareils, veuillez tenir compte des points suivants:

- + La palette doit être sécurisée lors du transport afin d'éviter qu'elle ne glisse ou se renverse.
- + L'appareil emballé doit toujours être transporté en position verticale, il ne doit pas être basculé.
- + Toujours soulever l'appareil d'en bas, jamais de côté ou par le haut.
- + Observer les poids indiqués sur l'emballage.



7 Emballage

Avant la mise en service, retirez complètement l'emballage extérieur et intérieur de l'appareil.



Si l'emballage doit être évacué, observer les prescriptions locales de protection de l'environnement.

Vérifiez que le produit soit en bonne condition et que tous les accessoires et éléments standard sont inclus. Si des éléments manquent ou sont endommagés, veuillez contacter notre service clientèle.

8 Mise en place

Les points suivants doivent être respectés lors de l'installation de l'équipement:

+ Infrastructure stable

Les appareils sont autoporteurs. L'infrastructure porteuse ayant au moins les mêmes dimensions de base que l'appareil lui-même.

+ Température ambiante

Les appareils sont équipés de composants électroniques qui doivent être ventilés. Il faut dès lors veiller à éviter de les placer à proximité immédiate d'autres appareils dégageant une forte chaleur, des projections de graisses ou de la vapeur lors de leur fonctionnement (plaques de cuisson, bain-marie, etc.).

+ Appareils encastrés

L'installation des appareils ne doit être entreprise que par des personnes spécialisées autorisées. Les prescriptions précises d'installation sont énoncées en Annexe.

L'implantation (insertion ou encastrement) dans des niches ou des découpes de la surface de travail doit s'effectuer de manière à laisser libres les ouvertures d'aspiration et de sortie d'air nécessaires à la ventilation de l'appareil. Pour des raisons pratiques et pour faciliter les échanges thermiques, on procèdera de préférence à une implantation dans des niches ouvertes.

+ Emplacement et stockage

Les appareils sont contrôlés par des commandes contenant des composants électroniques. Ces éléments ne doivent pas être stockés dans des locaux froids et humides. Aucune condensation ne doit également se produire durant le stockage.

Lorsque ces appareils sont mis en service durant une assez longue période et sont stockés dans un lieu froid et humide, une vérification doit être effectuée avant leur mise en service.

Tout contact avec de l'eau salée doit absolument être évité. Il faut également veiller, dans le cas où les appareils sont installés dans des piscines, à ce qu'ils n'entrent jamais en contact avec des produits contenant des acides ou du chlore susceptibles d'attaquer la protection anticorrosion des parties métalliques de l'appareil.



Attention, l'acier inoxydable ne résiste pas aux produits et substances contenant des acides ou du chlore. Ces produits provoquent une corrosion du matériel. Les appareils et leurs accessoires ne doivent jamais entrer en contact avec de telles substances!



9 Connexion

9.1 Connexion électrique



Le raccordement et la mise en service ne doivent être effectués que par des personnes compétentes.

Procédez comme suit lors de la connexion de l'appareil:

- + Contrôler si les données du réseau électrique en matière de tension et de fréquence coïncident avec celles de la plaquette signalétique. La plaquette signalétique se trouve en bas et à droite derrière la goulotte d'écoulement d'eau [1]. Une seconde plaquette signalétique se trouve à droite, à l'intérieur de la commande inférieure.
- + Raccordement selon IEC CEI 335-1 respectivement et conformément aux dispositions locales, c'est-à-dire: Montage du connecteur réseau correspondant à l'intensité du courant nominal sur le câble de raccordement résistant aux huiles et aux températures jusqu'à 90°C, branchement sur prise. Lors d'un branchement fixe, prévoir un interrupteur principal avec coupure multipolaire avec un écart de contact d'au moins 3 mm.
- + L'appareil doit être branché sur un système de compensation de potentiel (selon VDE 0700, partie 36/IEC 335-2-36).
- + La prise de courant doit rester accessible après l'implantation ou l'encastrement des appareils. Le remplacement du câble d'alimentation est réservé au constructeur, à son service à la clientèle ou à un spécialiste autorisé.



Vous trouverez de plus amples informations dans le schéma électrique 23Ea050-00 en annexe.

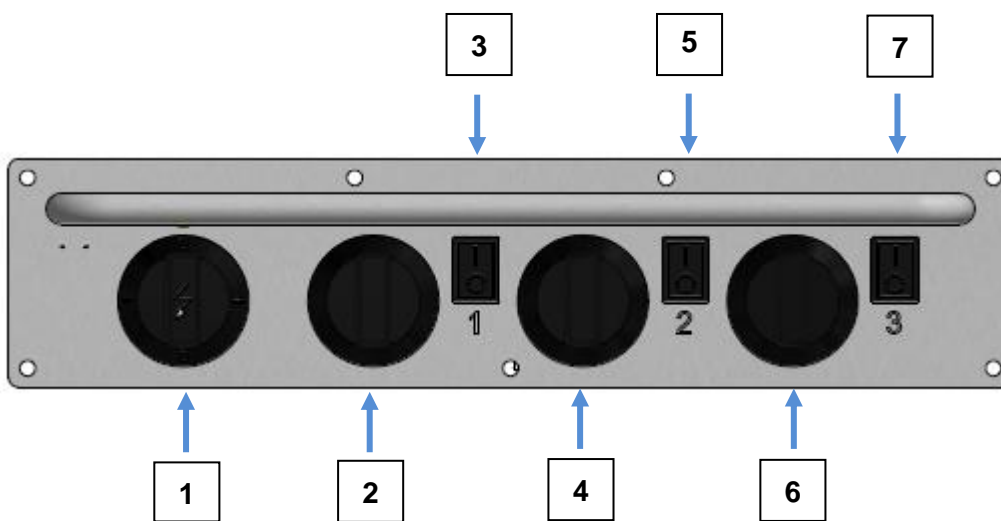
10 Mise en service / Mode d'emploi

La commande manuelle à interrupteur à bascule et interrupteurs rotatif se présente comme suit.



10.1 Tableau de commande / Touches

- 1 Interrupteur rotatif MARCHE / ARRÊT
- 2 Potentiomètre pour les plaques chauffantes du 1er étage
- 3 Interrupteur Marche / Arrêt pour l'éclairage IR du 1er étage
- 4 Potentiomètre pour la plaque chauffante du 2ème étage (Duplex seul)
- 5 Interrupteur Marche / Arrêt pour l'éclairage IR du 3ème étage
- 6 Potentiomètre pour la plaque chauffante du 3ème étage (Triplex seul)
- 7 Interrupteur Marche / Arrêt pour l'éclairage IR du 2ème étage



10.2 Mise en marche de l'appareil

Assurez-vous que l'appareil est branché au réseau conformément aux prescriptions. Placez alors l'interrupteur rotatif (1) en Position 1.

10.3 Extinction de l'appareil

Placez l'interrupteur rotatif (1) en Position 0. L'appareil est hors tension.



10.4 Réglages aux divers étages de l'appareil

- + Réglez à l'aide du potentiomètre (2) la chaleur basse désirée entre 1 – 12.
- + Si nécessaire, activez avec l'interrupteur à bascule (3) la chaleur haute IR et l'éclairage.
- + Sur les appareils à étagère chauffante au 2ème étage, régler la température du présentoir avec le potentiomètre (4) entre 1 – 12.
- + L'interrupteur à bascule (5) permet d'activer le chaleur IR et l'éclairage.
- + Sur les appareils à étagère chauffante au 3ème étage, régler la température du présentoir avec le potentiomètre (6) entre 1 – 12.
- + L'interrupteur à bascule (7) permet d'activer la chaleur IR.

11 Nettoyage

Permettez-nous de vous donner encore quelques conseils relatifs à la maintenance, à l'entretien, au traitement des problèmes éventuels et au service de votre appareil de maintien au chaud. L'appareil doit être nettoyé chaque jour conformément aux prescriptions d'hygiène, à l'intérieur comme à l'extérieur. Ce n'est qu'ainsi que l'on peut garantir une présentation optimale et irréprochable.



Attention, couper le courant avant de nettoyer l'appareil! Pour ce faire, débranchez l'appareil ou mettez-le hors tension à l'aide de l'interrupteur à coupure multipolaire à installer par le client.

Laissez tout d'abord l'appareil refroidir jusqu'à la température de la main. Les appareils doivent seulement être nettoyés avec un chiffon humide, sans employer d'agents nettoyants abrasifs.

11.1 Recommandations générales

- + L'appareil doit être nettoyé chaque jour.
- + Après un nettoyage avec des produits de nettoyage spéciaux, toutes les pièces doivent être frottées soigneusement à l'eau claire (chiffon mouillé) et être ensuite séchées afin qu'aucun reste ne subsiste.

Il est absolument nécessaire de veiller à quelques points essentiels afin que votre appareil de maintien au chaud en acier inoxydable fonctionne de façon irréprochable durant une longue période. Les voici:

- + Maintenez toujours propre la surface en acier inoxydable.
- + Veillez à ce qu'une quantité suffisante d'air frais atteigne la surface.
- + Ne touchez jamais la surface avec du matériel présentant des signes de rouille.



11.2 Détergent

- + **Nettoyant pour vitres**
Nettoyer seulement les vitrages avec un produit à vitres du commerce et une serviette ou un chiffon doux.
- + **Nettoyant pour acier inoxydable**
Les surfaces extérieures en inox des appareils devraient être traitées avec des produits nettoyants pour l'inox du commerce.
- + **Éclairage**
Nettoyer seulement avec une serviette ou un chiffon doux.
- + **Étagères**
Les plaques chauffantes ne doivent être nettoyées qu'avec une serviette ou un chiffon doux et un détergent de ménage courant non abrasif.
- + **Paroi arrière / Porte de paroi arrière**
Le miroir ne doit être nettoyé qu'avec un détergent neutre et une serviette ou un chiffon doux.

Évitez les éléments suivants:

- + N'utilisez aucun détergent à forte odeur, irritant, contenant des solvants, des agents de blanchiment ou du chlore.
- + N'utilisez aucun nettoyant chimique inflammable.
- + N'utilisez jamais d'appareils de nettoyage à haute pression, à eau ou vapeur sous pression.
- + Ne jamais nettoyer sous l'eau courante.
- + Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
- + N'utilisez aucun abrasif, éponges grattoir, laine d'acier, etc.
- + Les appareils ne doivent jamais être nettoyés en ajoutant du sel ou des produits acides.



Lorsque toutes les opérations de nettoyage sont terminées, remettre l'appareil dans son état initial pour assurer un fonctionnement parfait!

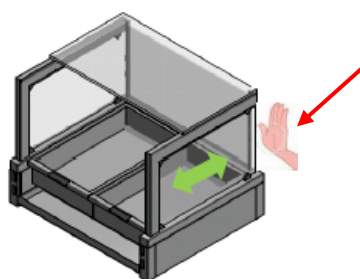
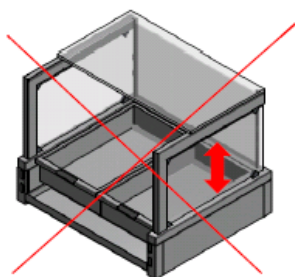
Outre les travaux de nettoyage quotidiens, il est également nécessaire de faire exécuter périodiquement les travaux de maintenance et d'entretien des appareils de maintien au chaud par des spécialistes qualifiés.



11.3 Nettoyage des verres

Pendant le nettoyage des surfaces vitrées, les plaques de verre peuvent être soulevées partiellement ou complètement de leurs supports. Pour éviter cela, observer les instructions suivantes:

- + Ne pas nettoyer les surfaces vitrées avec des mouvements verticaux.
- + Nettoyez les surfaces vitrées en faisant des mouvements horizontaux pour éviter qu'elles puissent sortir de leur support.



Important, lors du nettoyage du type 1E, sécuriser la plaque de verre d'une main.



Ceci est valable pour toutes les surfaces vitrées.

12 Maintenance

12.1 Comportement en cas de dysfonctionnement

En cas de composants endommagés ou ne fonctionnant plus correctement, il ne faut plus utiliser l'appareil. Dans ce cas, l'appareil doit être réparé par un spécialiste autorisé ou par le service après-vente de Beer Grill AG.



12.2 Éclairage et chauffages

Les lampes suivantes sont utilisées:

- + Canal lumière 1er niveau 150 Watt
- + Canal lumière 2ème niveau 150 Watt
- + Canal lumière 3ème niveau 150 Watt

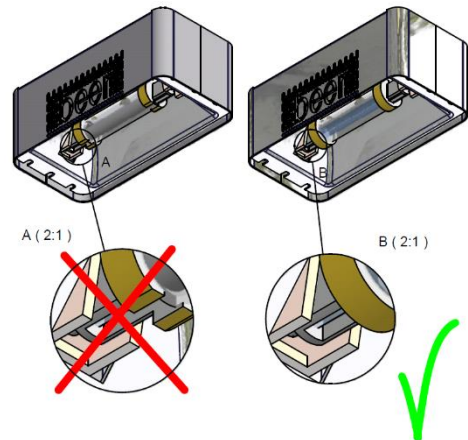
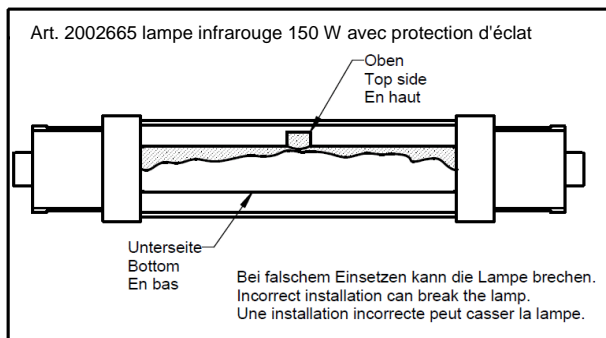


Attention, tenir compte des indications en Watt figurant sur les réflecteurs IR. Le canal de lumière du présentoir à étagère en 150 Watt.

Utiliser exclusivement des lampes d'une puissance max. de 150 Watt et avec protection d'éclat. Les lampes plus puissantes atteignent des températures trop élevées, ce qui peut causer la destruction des installations électriques. Ceci augmente aussi le risque de brûlures.

12.3 Montage correct des lampes à infrarouge

Lors du montage d'une nouvelle lampe à infrarouge avec protection d'éclat, veillez à ce que le luminaire soit placé selon les illustrations suivantes:



Attention, il y a un risque de brûlures!



12.4 Autocontrôle

Au cas où l'appareil de maintien au chaud ne fonctionne pas du tout (le témoin de fonctionnement n'est pas allumé), veuillez alors vérifier les points suivants avant de notifier le service clientèle:

- + Y a-t-il une panne de courant?
- + Un fusible ou le disjoncteur de courant résiduel a-t-il sauté (vérifier les appareils voisins)?
- + La fiche de contact est-elle correctement placée dans la prise?
- + L'interrupteur de marche a-t-il été actionné?
- + L'électronique a-t-elle été mal réglée?

L'appareil de maintien au chaud fonctionne, mais de manière incorrecte (Les produits sont trop tièdes ou trop chauds), veuillez alors vérifier les points suivants avant de notifier le service clientèle:

- + La température ambiante est-elle trop élevée?
- + Y a-t-il trop d'aliments ou des aliments trop froids ou trop chauds dans l'appareil?
- + L'appareil est-il exposé à de forts courants d'air?
- + La position du commutateur rotatif est-elle correcte?



Si les possibilités décrites ne correspondent pas à l'origine de la panne, veuillez prendre contact avec votre service après-vente.

Nous ne sommes pas responsables de la perte d'aliments, même si l'appareil est encore sous garantie. Nous conseillons de contrôler régulièrement la température de votre appareil.



13 Service à la clientèle

En cas de défaillances dans le système électrique, prenez contact avec le service à la clientèle. Au préalable, veuillez contrôler le branchement électrique et les fusibles.



Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez toujours le numéro de série et le type (ils se trouvent tous les deux sur la plaque signalétique).

+ Suisse

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Numéro de service +41 (0)56 618 78 28

+ Allemagne

PENTAGAST Service GmbH
Ruhrstrauch 4
D-36100 Petersburg

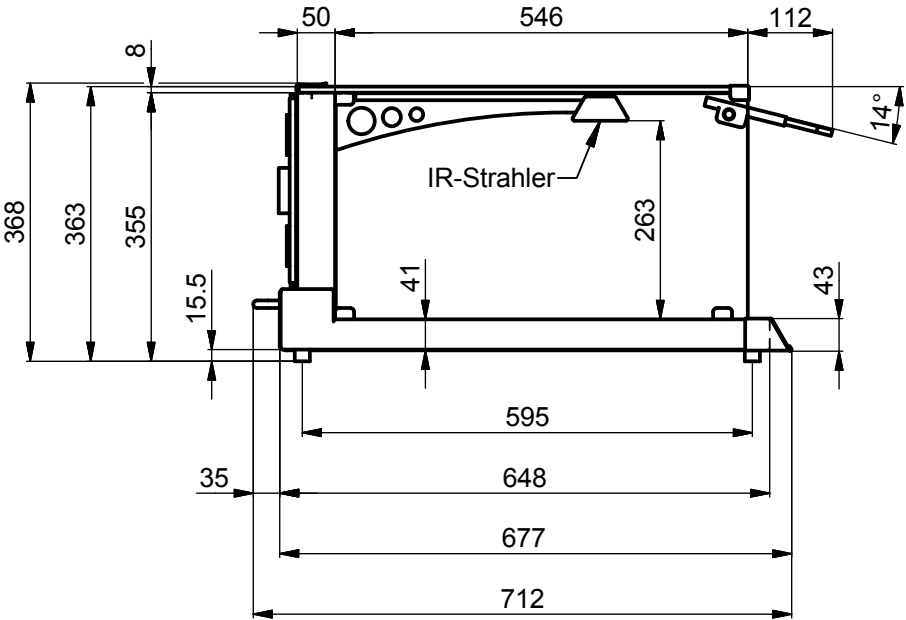
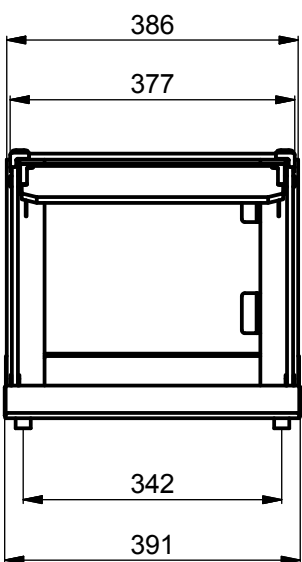
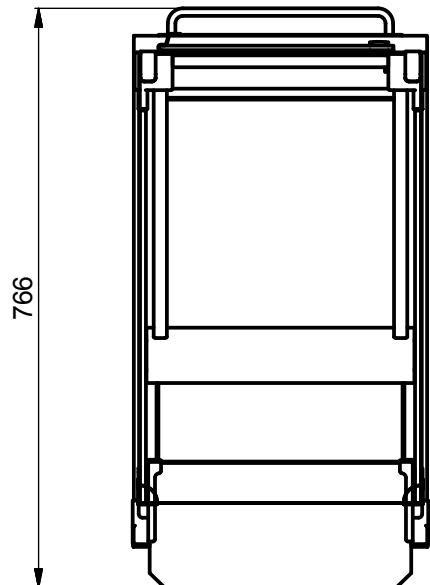
Numéro de service +49 (0)7161 9863733

14 Annexe

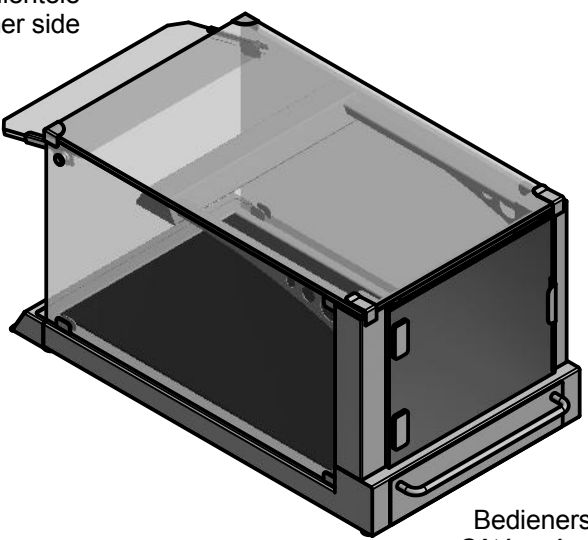
Dessin 23Ma050-11	Modèle de table, GN 1/1 Simplex
Dessin 23Ma050-21	Modèle de table, GN 2/1 Simplex
Dessin 23Ma050-12	Modèle de table, GN 1/1 Duplex
Dessin 23Ma050-22	Modèle de table, GN 2/1 Duplex
Dessin 23Ma050-13	Modèle de table, GN 1/1 Triplex
Dessin 23Ma050-23	Modèle de table, GN 2/1 Triplex
Dessin 23Ma071-11	Modèle de table, GN 1/1 Simplex à travers
Dessin 23Ea050-00	Schéma électrique

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

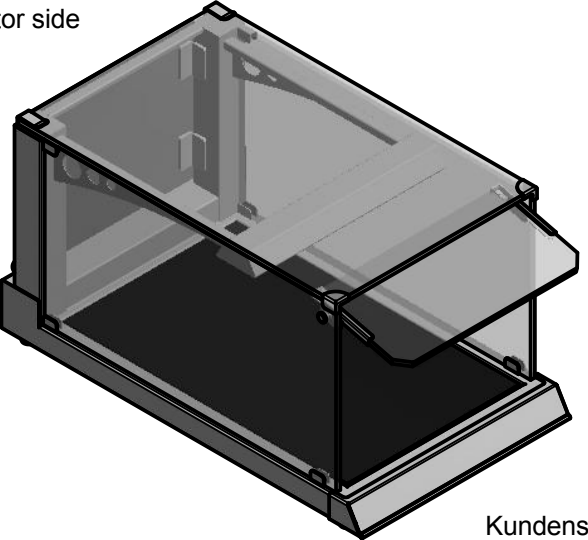


Kundenseite
Côté clientèle
Customer side



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

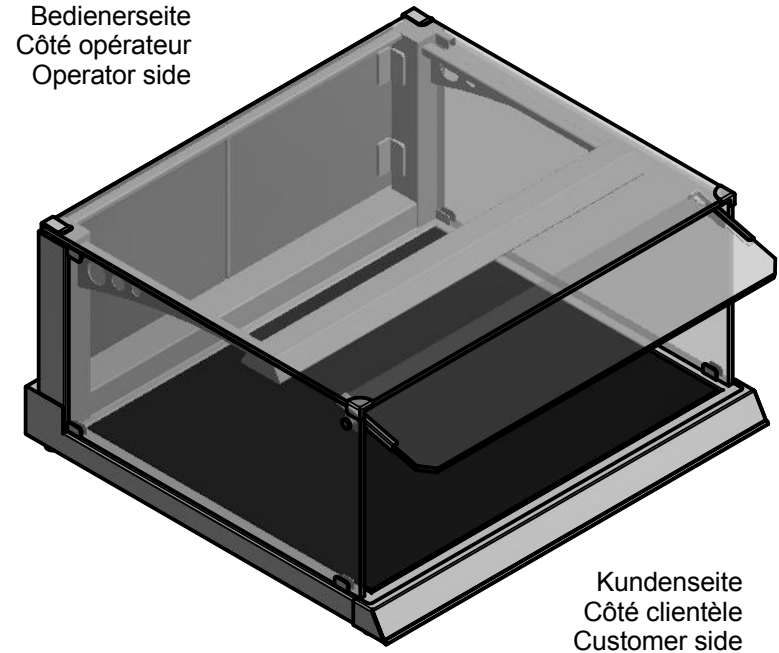
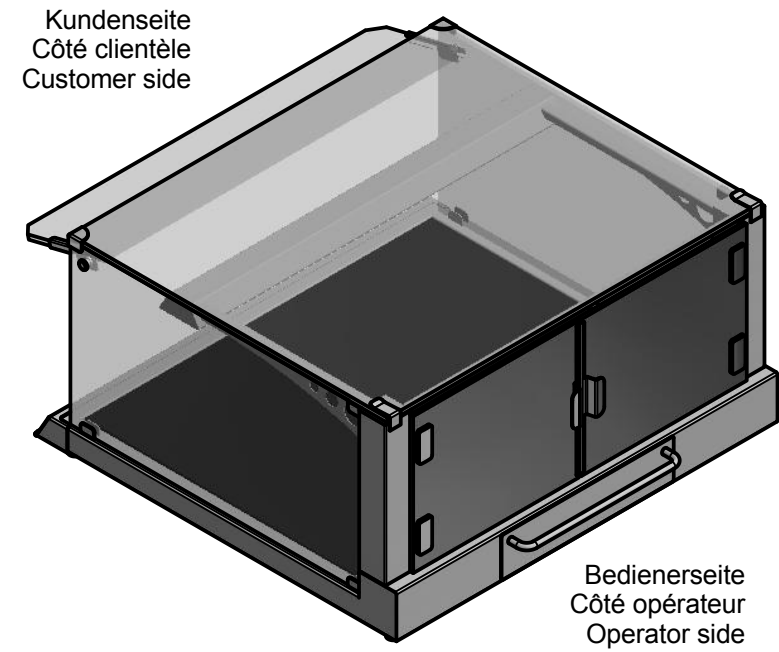
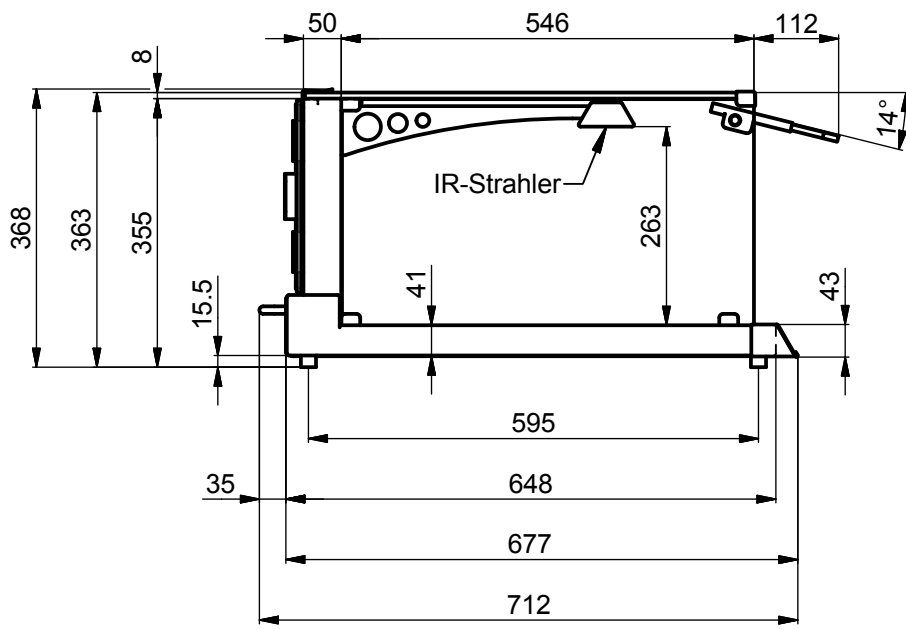
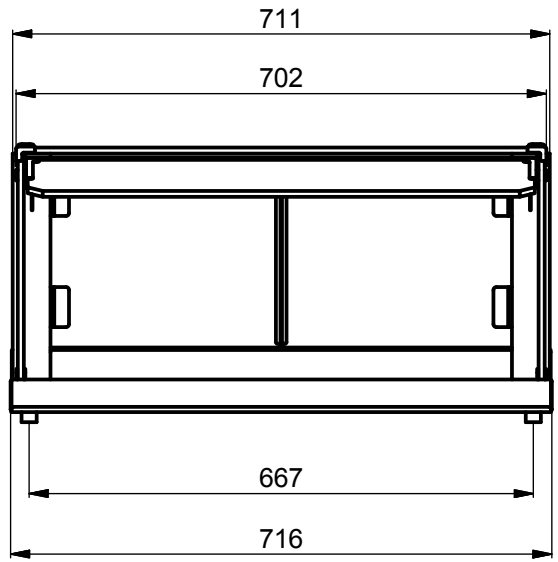
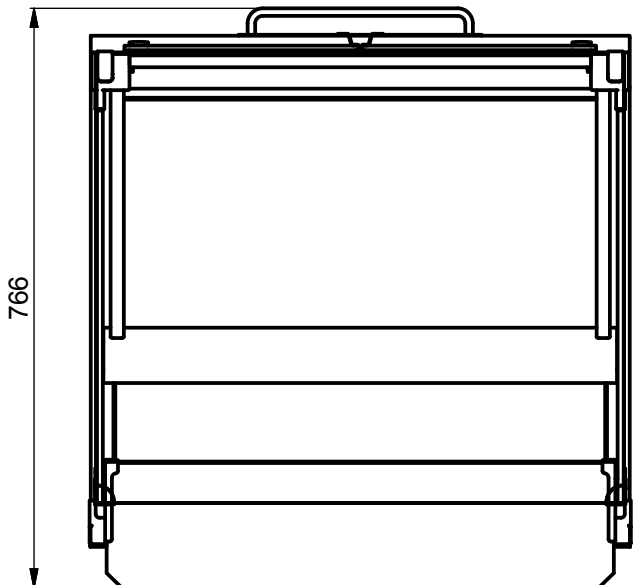
Electrical connecting:
 230VAC, LNPE, 490W
 Max. nominal current 2.2A
 Length of connect.cable ca. 2 m
 With plug type 12 or Schuko

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 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



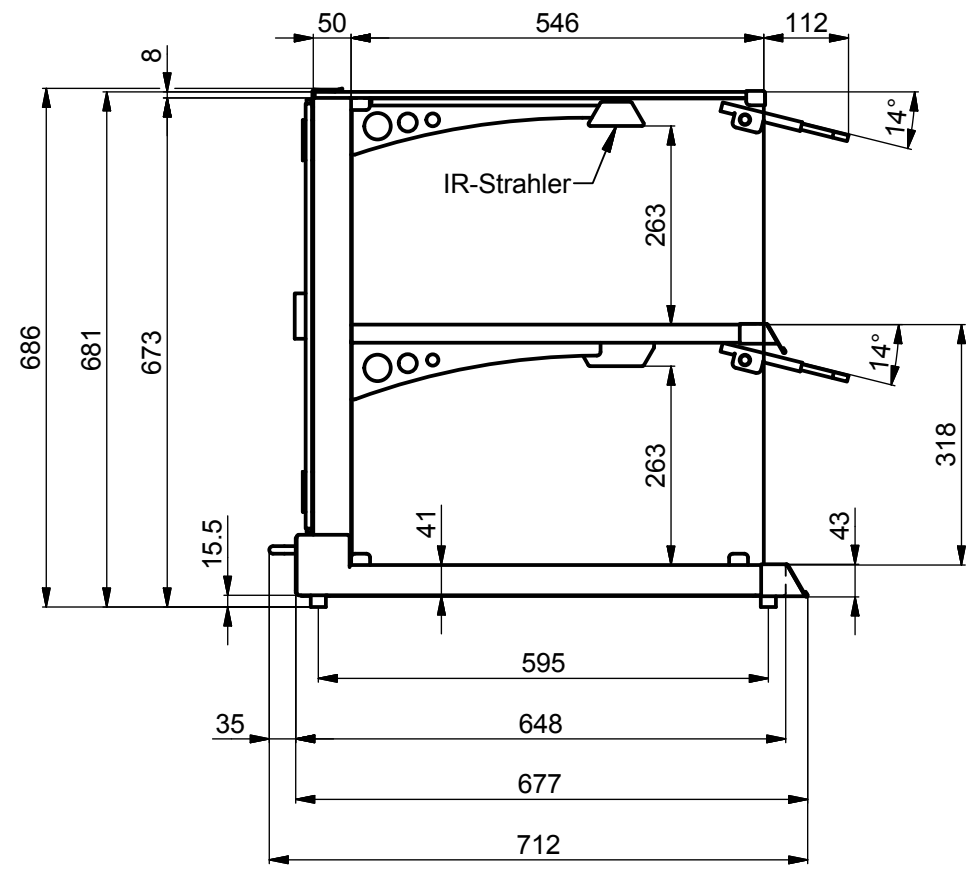
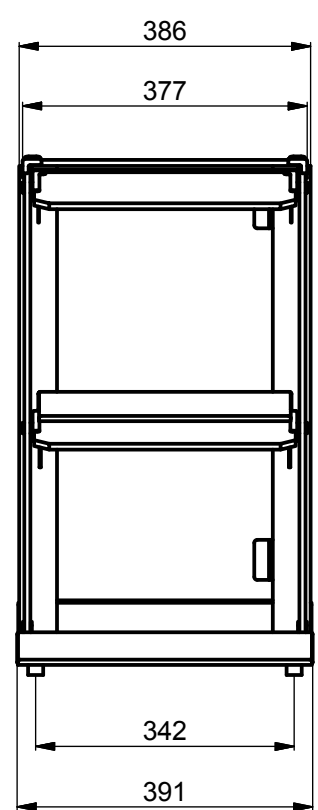
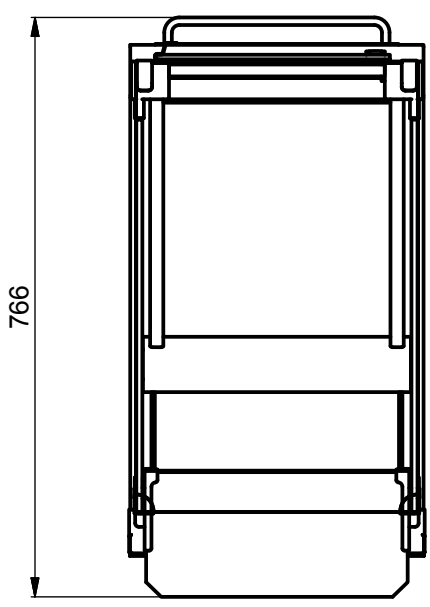
Beer Grill AG
 CH - 5612 Villmergen
 Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00
 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49
 e-Mail: info@beerg grill.com

23Ma050-21

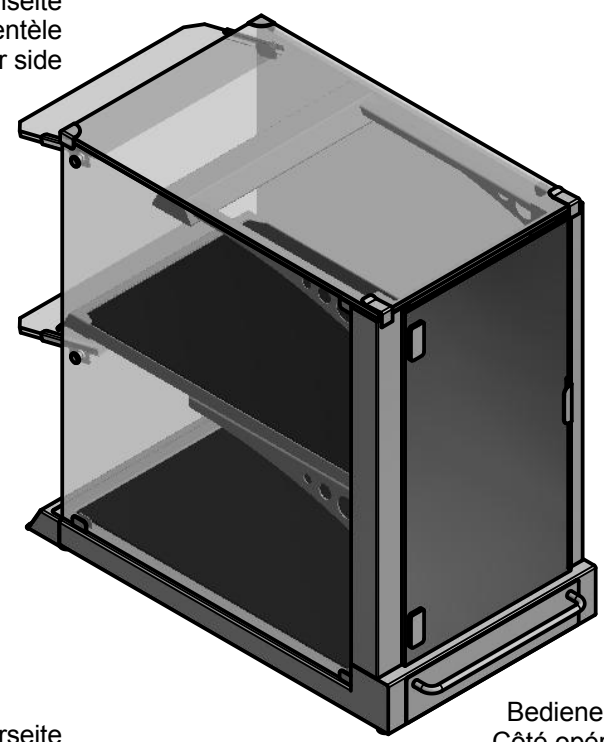
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice

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.

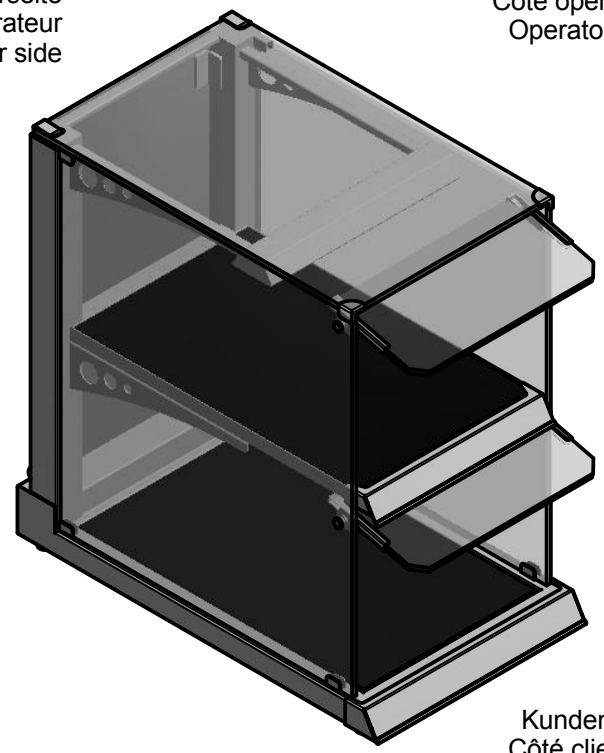
PDF DXF H+S (Artikel) H+S (Stückliste) A3



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

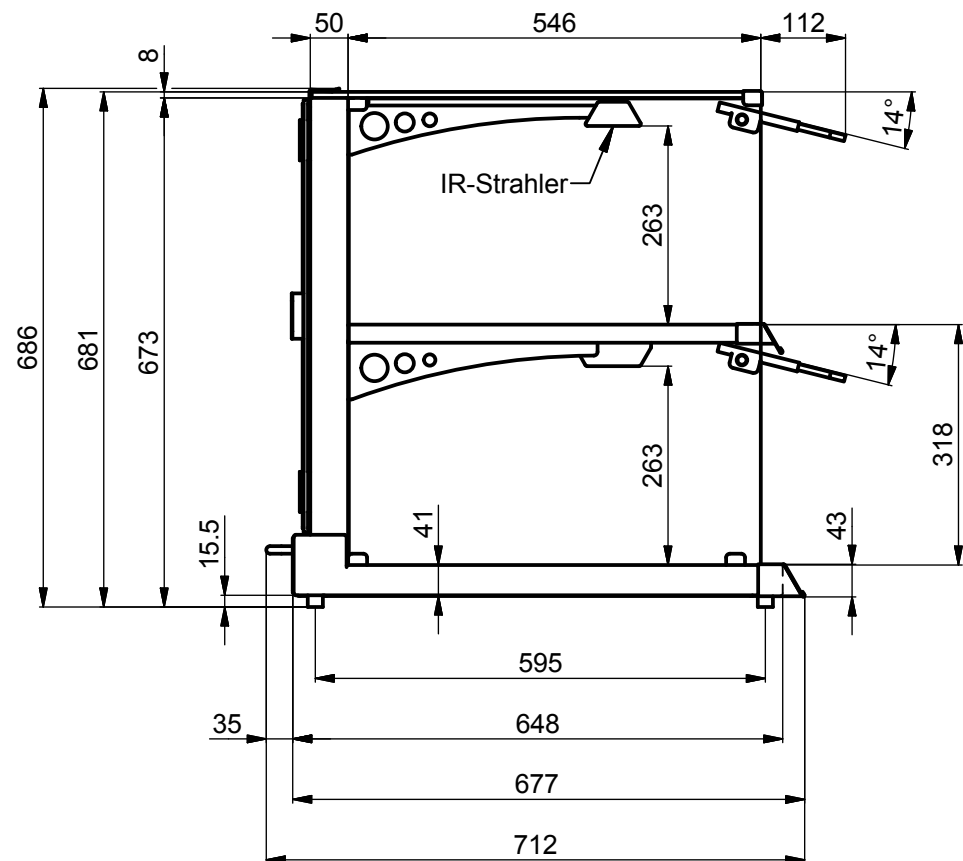
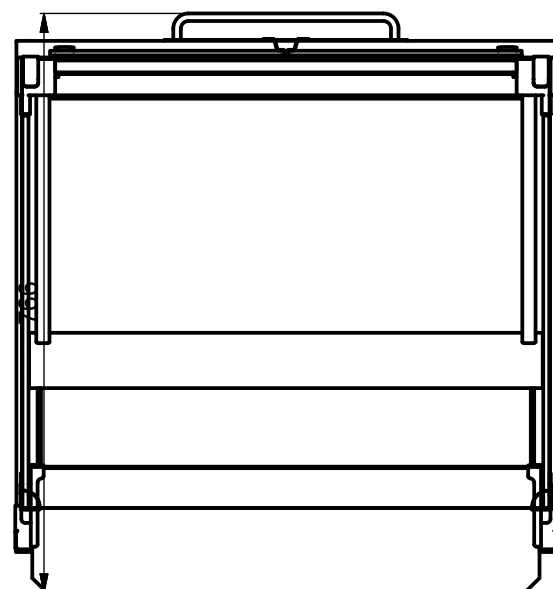
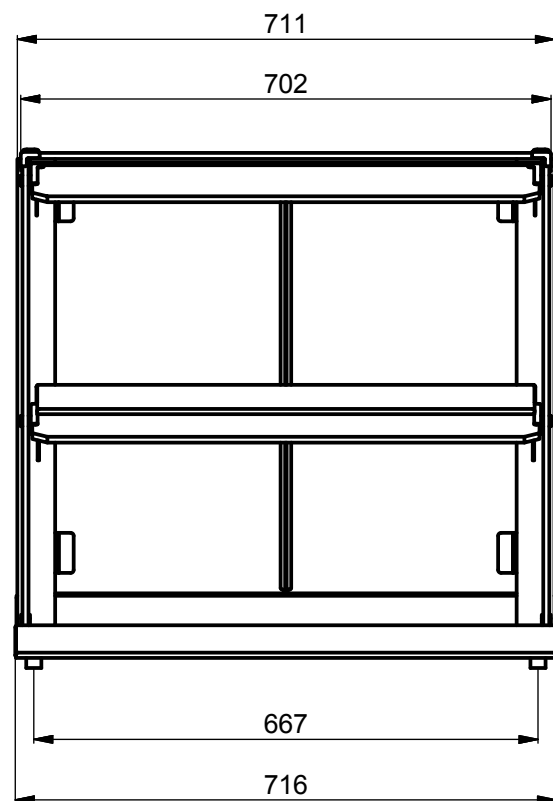
Electrical connecting:
230VAC, LNPE, 980W
Max. nominal current 4.3A
Length of connect.cable ca. 2 m
With plug type 12 or Schuko

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.Wehner 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							

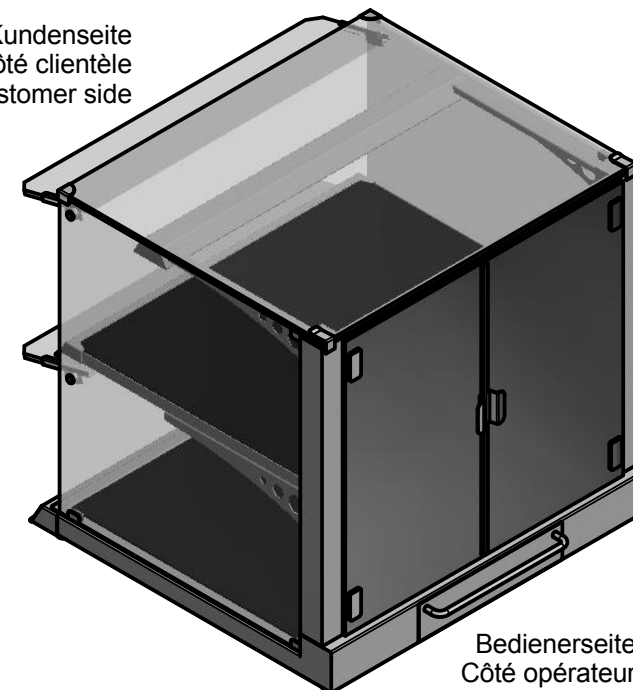
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice

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

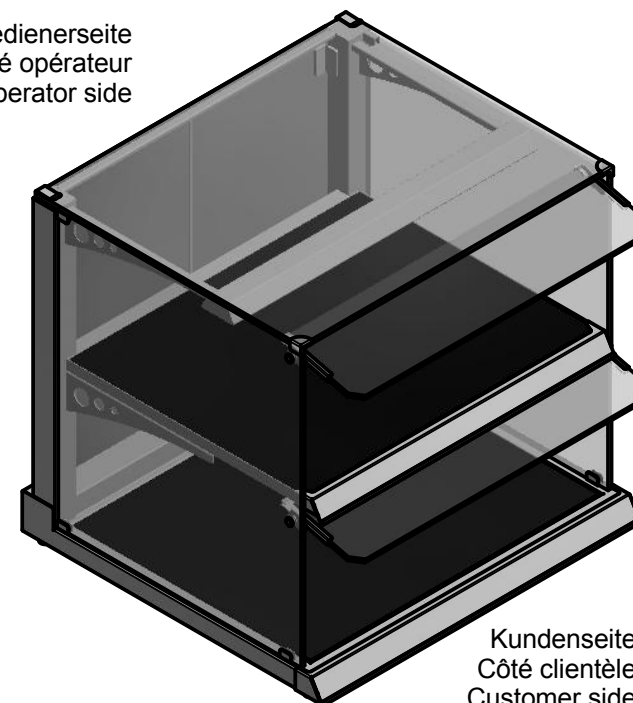


Kundenseite
Côté clientèle
Customer side



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	



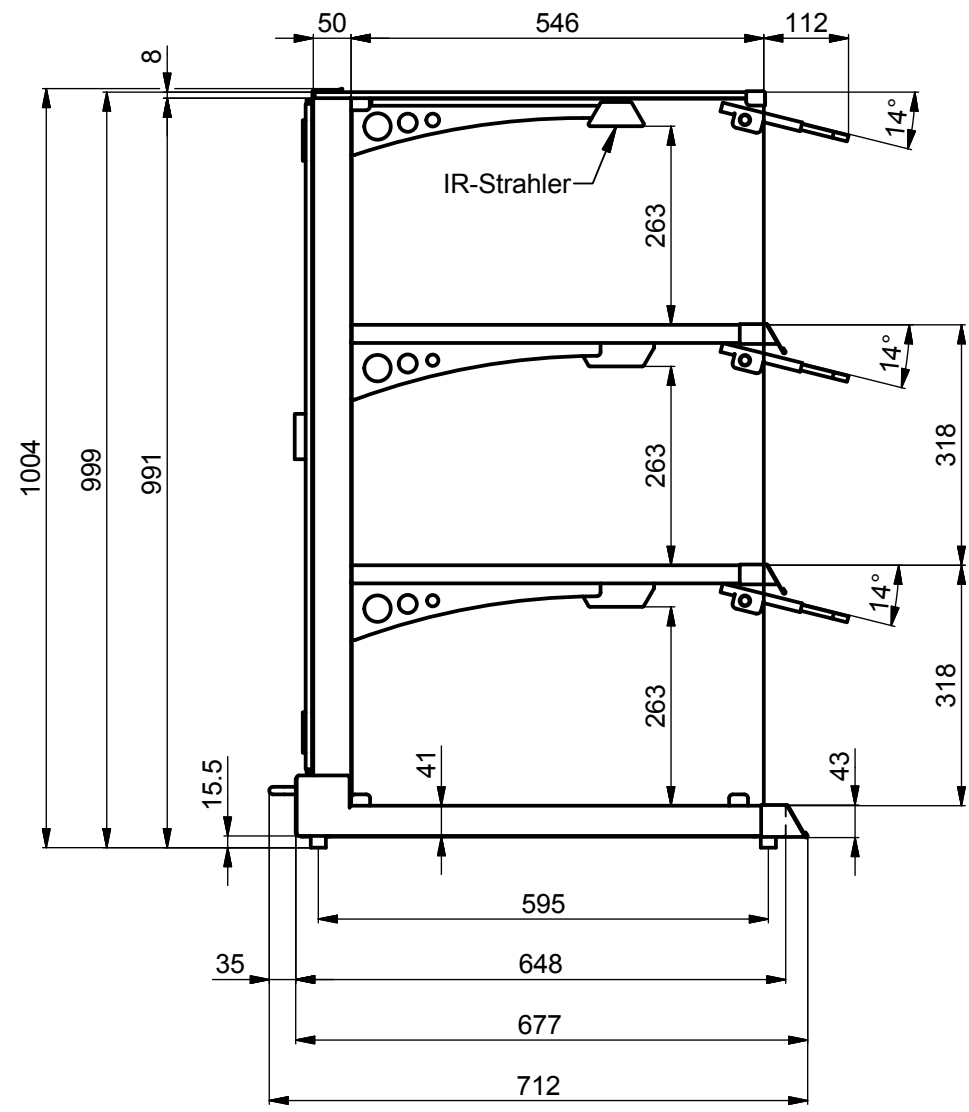
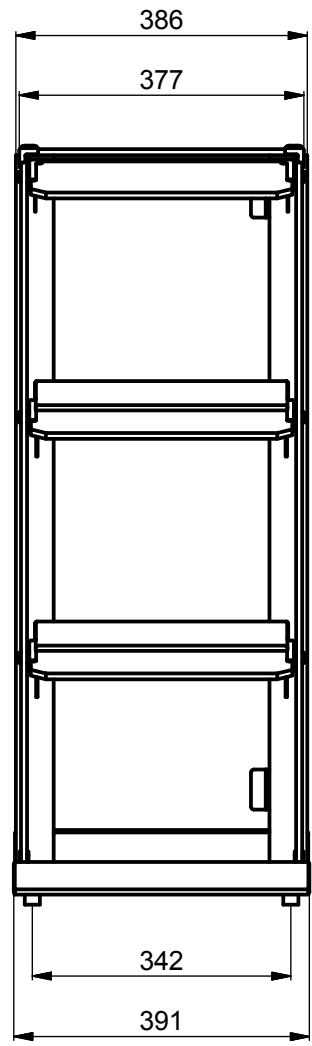
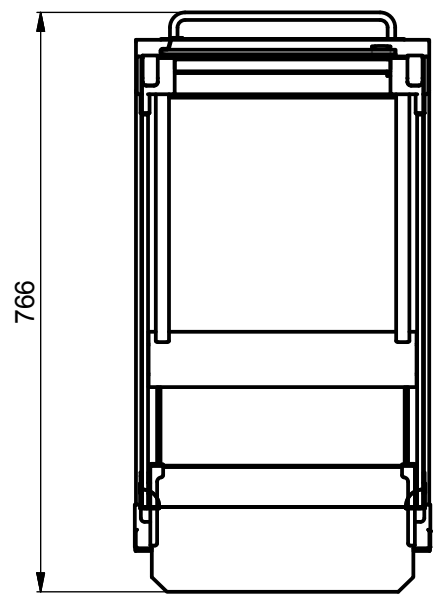
Beer Grill AG
 CH - 5612 Villmergen
 Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00
 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49
 e-Mail: info@beerg grill.com

23Ma050-22

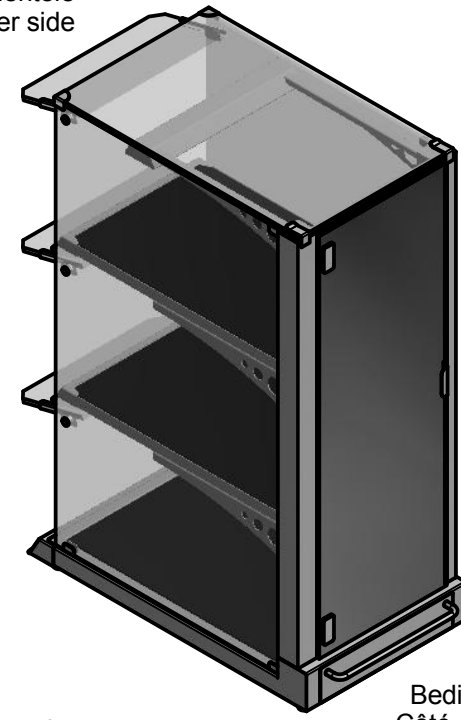
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice

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.

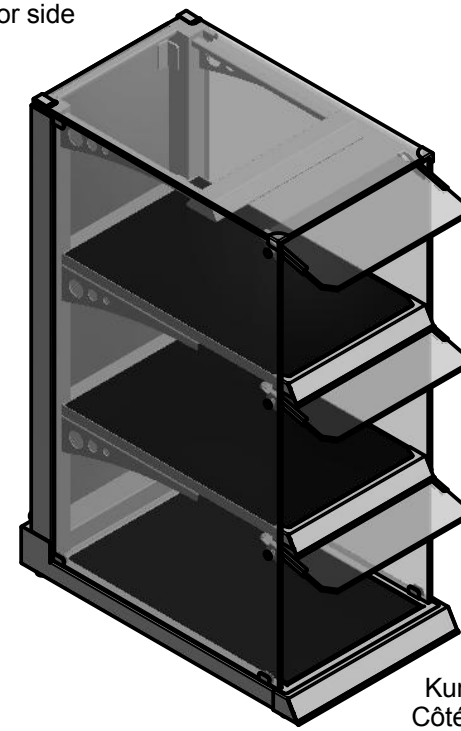
PDF DXF H+S (Artikel) H+S (Stückliste) A3



Kundenseite
Côté clientèle
Customer side



Bedienseite
Côté opérateur
Operator side



Bedienseite
Côté opérateur
Operator side

Kundenseite
Côté clientèle
Customer side

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

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

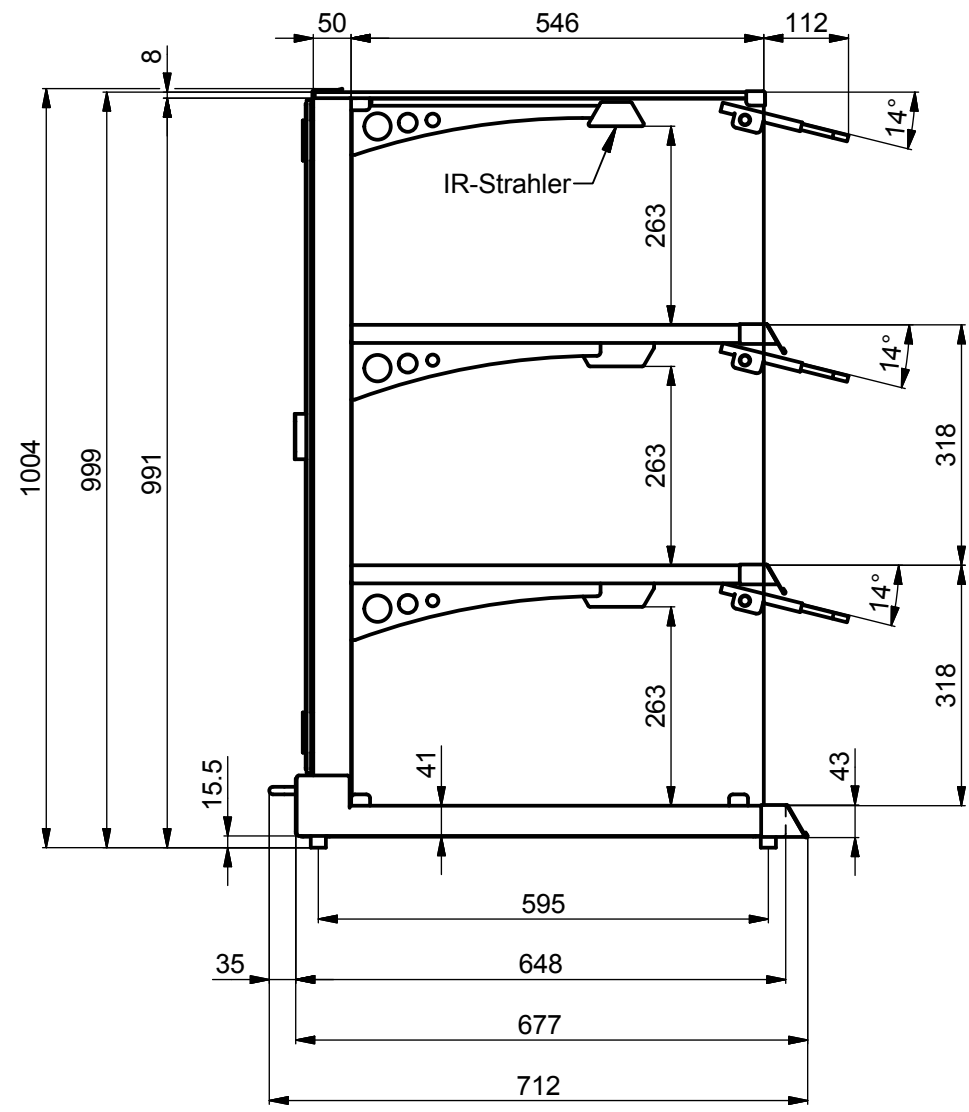
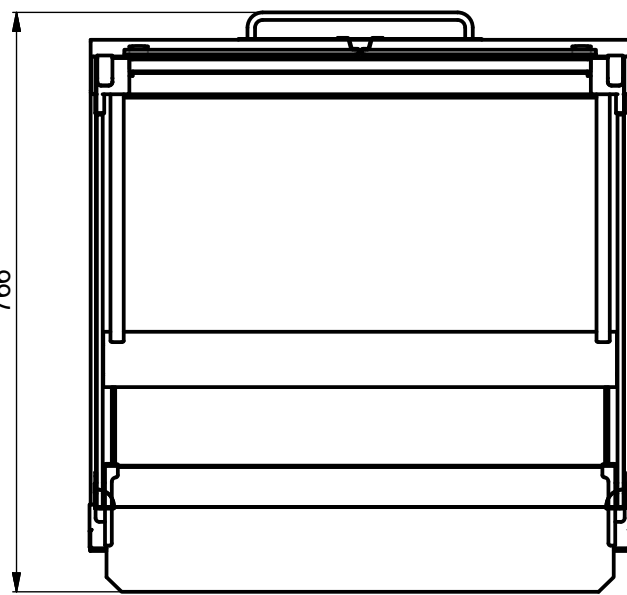
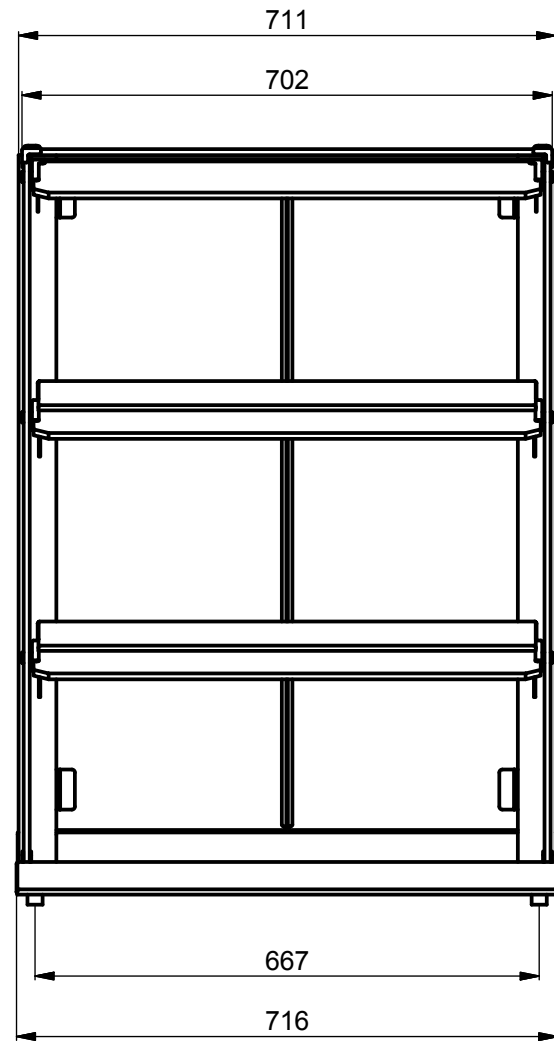
BEER 
 Beer Grill AG
 CH - 5612 Villmergen
 Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00
 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49
 e-Mail: info@beerg grill.com

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

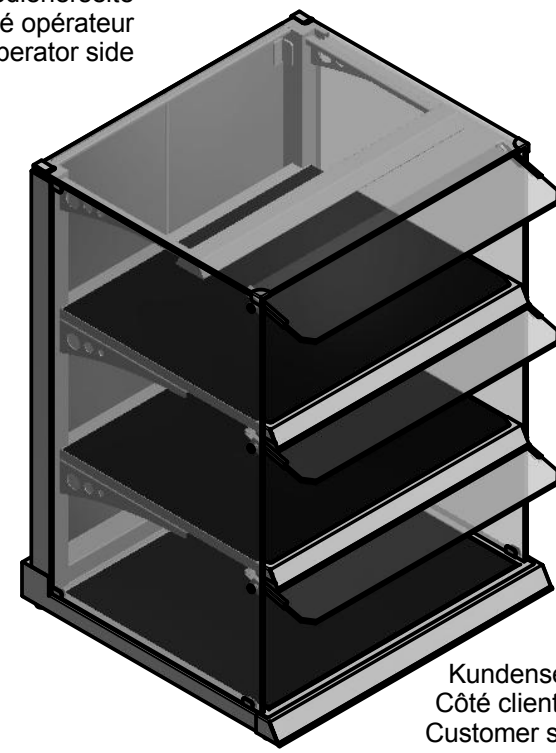


Kundenseite
Côté clientèle
Customer side



Bedienerseite
Côté opérateur
Operator side

Bedienerseite
Côté opérateur
Operator side



Kundenseite
Côté clientèle
Customer side

Elektrischer Anschluss:
 230 / 400VAC, LNPE / 2LNPE, 2610W
 Max. Nennstrom 11.4 / 7.5A
 Kabellänge ca. 2 m
 Stecker Typ 15 / 23 oder Schuko

Données électriques:
 230 / 400VAC, LNPE / 2LNPE, 2610W
 Courant nominal max. 11.4 / 7.5A
 Longueur du câble env. 2 m
 Fiche type 15 / 23 ou Schuko

Electrical connecting:
 230 / 400VAC, LNPE / 2LNPE, 2610W
 Max. nominal current 11.4 / 7.5A
 Length of connect.cable ca. 2 m
 With plug type 15 / 23 or Schuko

R2	R1	Aender.	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ers. durch:
							Ers. für:
							Komm.
							Gezeich. R.Weohner 04.06.2018
							Geprüft
							Massstab Format Blatt 1
							1 : 10 A3 von 1

GN-2/1, Triplex
 Hot Cube - Tischmodell
 Hot Cube - Modèle de table
 Hot Cube - Table top model

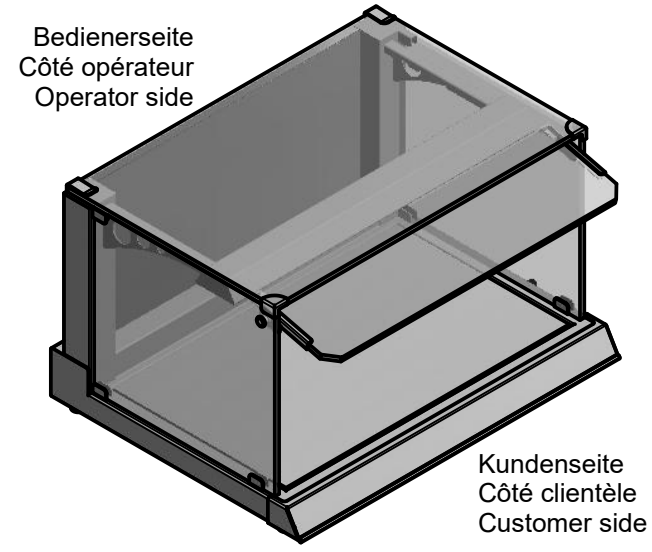
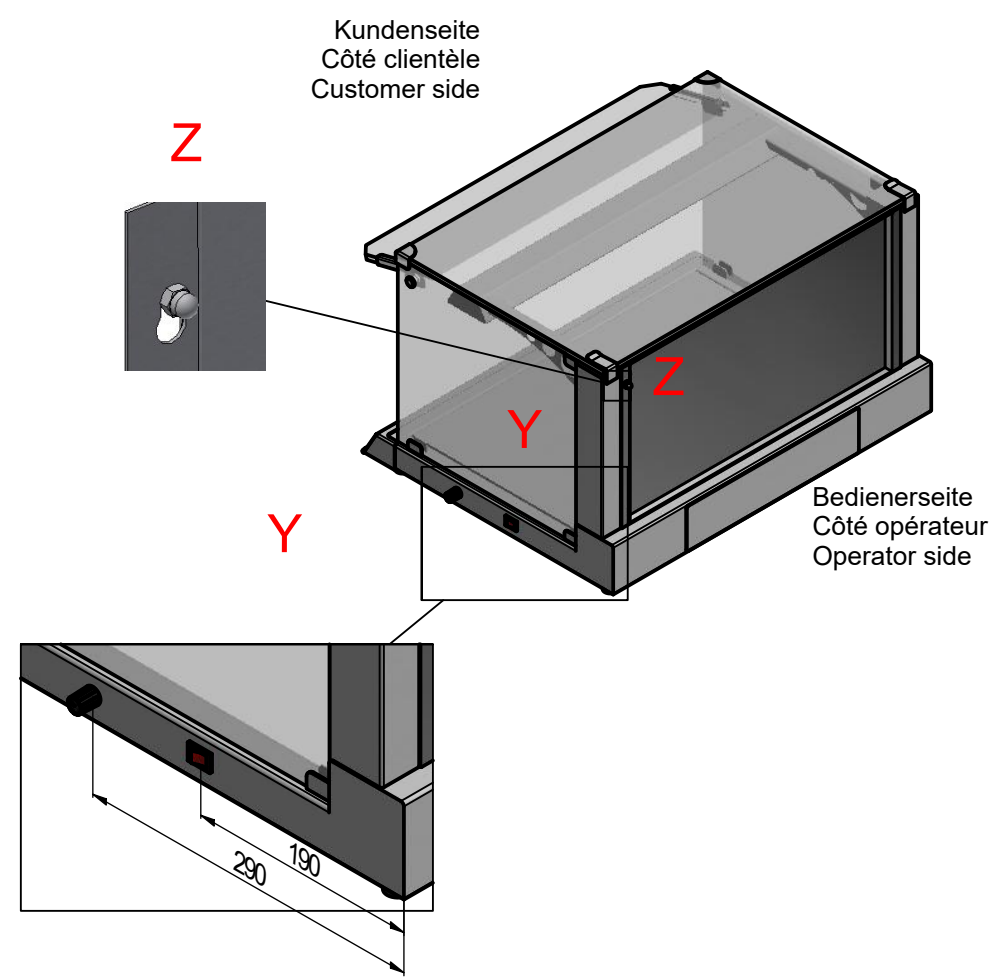
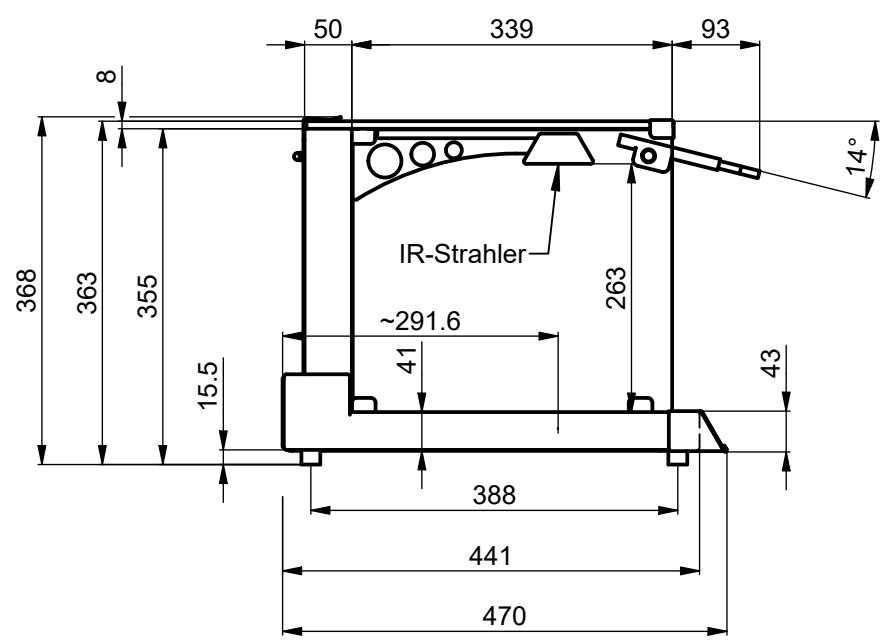
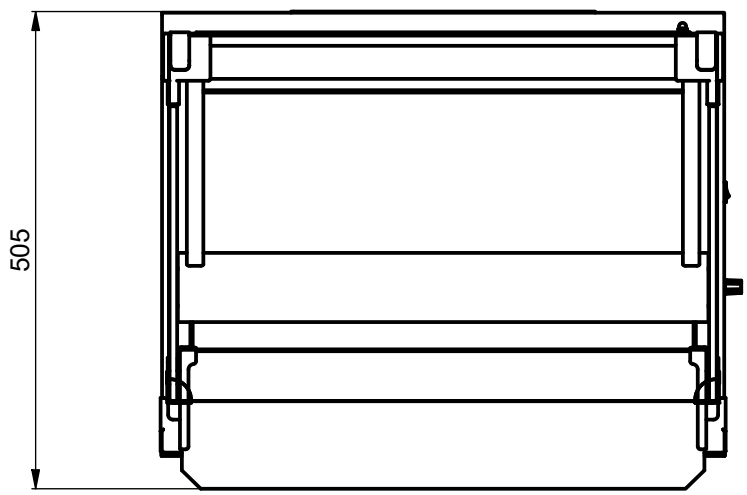
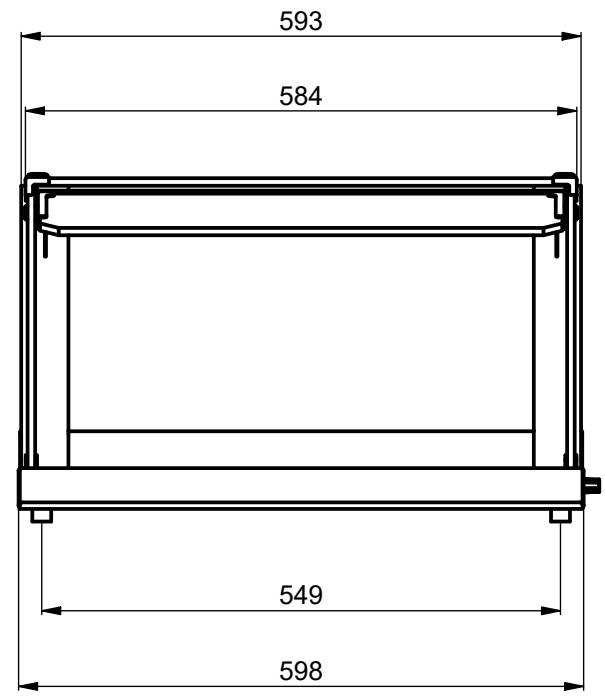
Beer Grill AG
 CH - 5612 Villmergen
 Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00
 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49
 e-Mail: info@beergrill.com

23Ma050-23

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

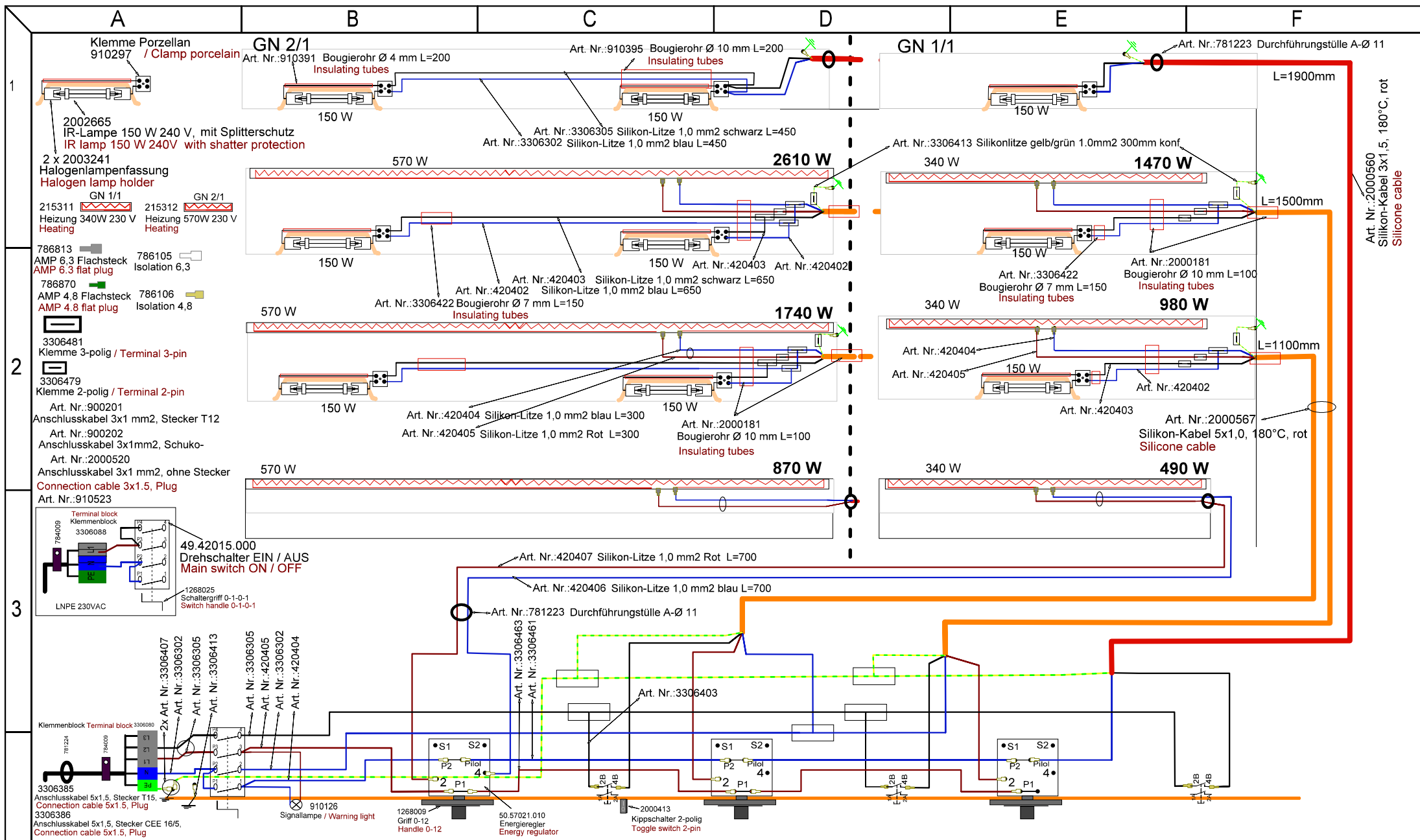
Electrical connecting:
 230VAC, LNPE, 490W
 Max. nominal current 2.2A
 Length of connect.cable ca. 2 m
 With plug type 12 or Schuko

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							Gepprüft		
Hot Cube - Modèle de table							Masstab	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@beerg grill.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: 01
Datum	Name	gez.: 08.08.19	CCO	Hot Cube GN 1/1 bis GN 2/1 Simplex, Duplex, Triplex	Blatt-Nr.: 01
		gepr.:			
BEER				Zeichnungs-Nr.:	23Ea050-00A