

# **BEDIENUNGS- und EINBAUANLEITUNG**

2312141

## **Warmhaltevitrine Snack-Counter HOT**

## 1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen. Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

Lesen Sie diese Betriebsanleitung unbedingt vor dem ersten Benutzen sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren, auch für andere Benutzer des Gerätes zugänglichen Ort auf. Das Gerät muss entsprechend den Herstelleranweisungen aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Dabei sind die lokalen Gesetze und Bestimmungen einzuhalten.

Das Gerät ist nicht für den privaten häuslichen Gebrauch vorgesehen.

Bei Auftreten eines Defektes an dem Gerät oder an einem Zubehörteil des Möbels bzw. bei Betriebsstörungen prüfen Sie bitte sofort, ob sich daraus eine Gefährdung für Personen oder Sachwerte ergibt. Trennen Sie gegebenenfalls das Gerät vom Netz und setzen Sie sich mit der nächsten Kundendienststelle in Verbindung.

Alle Benutzer des Gerätes müssen in den ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen sein.

### 1.1 Symbole



**Allgemeines Warnzeichen:**

*Dieses Symbol warnt vor potenziellen Gefahren und deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin.*

**Die Nichtbeachtung dieser Hinweise könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!**



**Warnung vor elektrischer Spannung:**

*Dieses Symbol warnt vor einer möglichen oder unmittelbaren Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährlichen Situationen.*

**Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und/oder Ihrem Besitz führen!**



**Warnung vor heißer Oberfläche:**

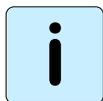
*Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen – Verbrennungsgefahr.*

**Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und/oder Ihrem Besitz führen!**



**Allgemeines Gebotszeichen:**

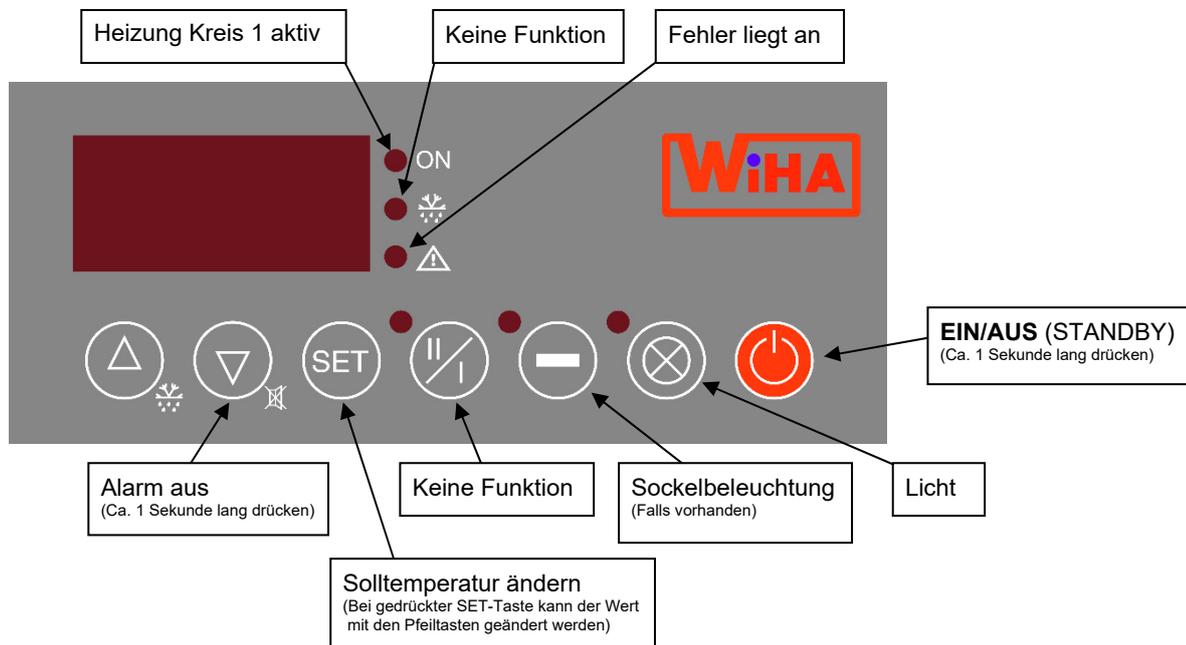
*Dieses Symbol weist auf Ratschläge und Informationen hin, die einen optimalen Umgang und einen reibungslosen Betrieb des Gerätes ermöglichen und leistet einen wertvollen Beitrag für mehr Sicherheit und zur Unfallverhütung am Arbeitsplatz.*



**Allgemeine Informationen:**

*Dieses Zeichen deutet auf besonders hilfreiche Informationen hin und gibt wertvolle Hinweise für die Handhabung.*

## 2. Bedienung der Steuerung



### Ein- und Ausschalten

Die Warmhaltevitrine wird durch Betätigung der Taste „EIN/AUS“ (mindestens 1 Sekunde drücken) ein- bzw. ausgeschaltet (STANDBY).

Bei eingeschaltetem Gerät wird die aktuelle Temperatur in der Anzeige dargestellt, bei ausgeschaltetem Gerät und eingeschaltetem Hauptschalter (STANDBY) erscheint ein blinkender Punkt unten rechts in der Anzeige.

Kurz nach dem Einschalten werden automatisch die Rahmenheizung und die Beleuchtung hinzugeschaltet.

### Anzeige

Die Standardanzeige zeigt die Temperatur des Gerätes (Istwert-Temperatur) an. Mit der Betätigung der Taste SET schaltet die Anzeige auf die vom Anwender erwünschte Temperatur (Sollwert-Temperatur) um.

### Veränderung der Sollwert-Temperatur

Eine Veränderung der Sollwert-Temperatur ist nur mit der gleichzeitigen Betätigung der Tasten SET und „AUF“ bzw. SET und „AB“ möglich. Während der Tastenbetätigung kann man den veränderten Sollwert in der Anzeige ablesen. Nach der Veränderung der Sollwert-Temperatur und Loslassen der Taste erscheint in der Anzeige wieder die Istwert-Temperatur.

### Beleuchtung

Über die Taste „LICHT“ lässt sich die Beleuchtung ein- und ausschalten.

### Quittierung des Summers

Auftretende akustische Alarme lassen sich durch Drücken der Taste „AB“ (mindestens 1 Sekunde drücken) quittieren.

### Socketbeleuchtung (optional)

Mit dieser Taste lässt sich eine optionale Socketbeleuchtung ein- und ausschalten

### 3. Verwendungszweck

Das Gerät ist für das Präsentieren und den Verkauf von warmen Speisen, wie gebratene, gekochte und panierte Speisen in flachen Schalen zur alsbaldigen Abgabe geeignet.

Das Gerät ist speziell für den Einbau in ortsfeste gewerbliche Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden.



*Das Gerät darf nur in Umgebungen aufgestellt werden, die keine scharfen oder ätzenden Bestandteile, wie z. B. Chlor, in der Luft enthalten.*

Eine einwandfreie Funktion ist nur gewährleistet, wenn der Einbau, die Aufstellung und der Betrieb entsprechend dieser Betriebsanleitung erfolgt!

Das Gerät ist nicht dazu ausgelegt, um kalte Speisen zu erwärmen. Auch ist das Kochen von Flüssigkeiten nicht möglich.



*Das Warmhaltegerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden!*

### 4. Inbetriebnahme



*Bevor Sie das Gerät in Betrieb setzen, müssen alle Schutzfolien abgezogen werden. Vor der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät zu reinigen.*

*Vor der Inbetriebnahme ist das Gerät zu kontrollieren. Fehlerhafte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden! Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise.*

Zum Einschalten des Gerätes ist der Taster „EIN/AUS“ für eine Sekunde zu drücken.

### 5. Warenbestückung

Das Gerät kann mit flachen hitzefesten GN-Schalen bzw. Tablett aus Edelstahl oder Keramik, welche die Speisen enthalten, bestückt werden.

Bevor Sie das Gerät mit Waren beschicken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die eingebrachten Waren müssen mit der vorgeschriebenen Temperatur, mindestens jedoch mit 80 °C eingebracht werden.



*Die maximale Belastung für Böden und Zwischenböden beträgt bei gleichmäßiger Belastung insgesamt 20 kg.*

Die Warmhaltezeit sollte eine Dauer von 3 Stunden nicht überschreiten.

Insbesondere für die nicht allseitig geschlossenen Geräte „Snack-Counter HOT BO“ und „Snack-Counter HOT KO“ ist die max. Warentemperatur und die Verweilzeit innerhalb der Vitrine stark von äußeren Einflüssen, wie z. B. Umgebungstemperatur, Luftbewegung vor der Vitrine, Warenhöhe, und Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel abhängig, so dass Folgendes zu beachten ist:

- Die Temperatur der eingebrachten Speisen sollte 80 °C nicht unterschreiten.
- Die Umgebungstemperatur sollte 23 °C nicht unterschreiten.
- Behälter mit einem hohen Flüssigkeitsanteil sollten mit einem Deckel abgedeckt werden.
- Die maximal mögliche Warmhaltezeit ergibt sich aus der Zeit, in der die Temperatur in den Speisen oberhalb von 65°C bleibt.

## 6. Reinigung und Pflege



**ACHTUNG: Verbrennungsgefahr!**  
**Gerät vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten abschalten und abkühlen lassen!**

### Grundsätzliche Empfehlungen

Das Gerät ist je nach Betriebsbedingungen einmal täglich innen und außen zu reinigen.

Die Edelstahloberflächen sollten immer sauber gehalten werden und niemals mit rostigem Material in Kontakt kommen. Die Strahlerröhren dürfen nicht mit den Fingern berührt werden (Einbrenngefahr von Fetten, verringerte Lebensdauer). Vibrationen am Gerät sind zu vermeiden.



*Vor der Reinigung und dem Service muss das Gerät am Hauptschalter ausgeschaltet werden und stromlos gemacht werden. Bei Geräten mit Netzstecker den Netzstecker ziehen! Bei Geräten ohne Netzstecker die bauseitige Trennvorrichtung trennen und mit einer Verriegelung in Trennstellung sichern. Um Verletzungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden, darf die Reinigung erst nach Abkühlung des Gerätes durchgeführt werden.*

Die Ware ist zu entnehmen.

### Reinigungsmittel

**Lauwarmes Seifenwasser:** Für alle Flächen die direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, kann lauwarmes Seifenwasser benutzt werden.

**Edelstahl:** Edelstahl-Oberflächen sollten mit handelsüblichen Edelstahlreinigern behandelt werden.

**Glas:** Bei Glasflächen handelsübliche Glasreiniger verwenden.

Die Reinigung erfolgt mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Es dürfen keine Lösungsmittel, scharfe oder ätzende Reiniger, keine Stahlwolle und keine Scheuermittel verwendet werden. Zur Reinigung darf kein Hochdruckreiniger verwendet werden. Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und das Gerät sich evtl. verfärben kann. Chromschichten können sich durch aggressive Säuren ablösen.



*Das Gerät darf nicht abgespritzt oder ins Wasser gestellt werden.*

Verschmutzungen auf **der Oberseite der Warmhalteplatte** müssen sofort entfernt werden, damit diese nicht einbrennen können. Die Reinigung der Warmhalteplatte erfolgt mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Reinigungsmittel mit stark scheuernder Wirkung dürfen nicht eingesetzt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser unter die Warmhalteplatte gelangt.

Die Glasscheiben können mit handelsüblichen Glasreinigern behandelt werden. Für die Glashalterungen und Stützen dürfen nur flüssige Reinigungsmittel ohne Scheuerwirkung eingesetzt werden.

Die Infrarotstrahler und Halogenstrahler dürfen nicht gereinigt werden.

Die Schalterblende darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Eine Reinigung mit Fließ- oder Strahlwasser muss im Bereich der Steuerung unbedingt vermieden werden, da dies zu Schäden an der Steuerung führen kann.

## 7. Warnhinweise

Im Umgang mit diesem Gerät und allen elektrischen Geräten müssen grundsätzliche Regeln zur eigenen Sicherheit beachtet werden. Im Besonderen sind dies:



- **Achtung Verbrennungsgefahr!**  
*Die Innenflächen des Gerätes sind sehr heiß. Auch an den äußeren Verkleidungen kann eine hohe Temperatur auftreten. Diese Bereiche dürfen nicht berührt werden!*
- **Achtung Verbrennungsgefahr!**  
*Im beheizten Innenraum kann man sich im Bereich der Heizungen an heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen:*
  - *Verhalten Sie sich ruhig und umsichtig*
  - *Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe*
  - *Halten Sie Unbefugte fern*
  - *Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt*
- **Achtung Verbrennungsgefahr!**  
*Die Beleuchtungsblende und die Leuchtmittel können im Betrieb sehr heiß werden. Leuchtmittel dürfen nur durch Fachleute gewechselt werden. Das Gerät muss für diese Arbeiten ausgeschaltet sein und die Strahler abgekühlt sein.*
- *Im Bereich des Gerätes dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten gelagert werden, da sie sich entzünden könnten.*



- *Achten Sie darauf, dass der Bereich unterhalb des Gerätes offen ist oder belüftet wird. Ansonsten kann es hier zu einer unkontrollierten Aufheizung und ggf. zu Beschädigungen kommen.*

- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Die Umgebungstemperatur darf 23 °C nicht unterschreiten, da sonst die vorgeschriebene Kerntemperatur nicht gehalten werden kann.
- Die Produkte müssen mit der für sie vorgeschriebenen Temperatur, mindestens jedoch mit 80 °C, eingebracht werden.
- Das Gerät ist nicht für den privaten häuslichen Gebrauch vorgesehen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern am Stecker selbst.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit und bei der Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Alle Glasaufbauten müssen mit der notwendigen Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden.
- Bei einer Beschädigung der Strahlerröhre können Glasbruchstücke in Speisen fallen. Sobald eine Störung bzw. ein Defekt an den Wärmestrahlern auftritt ist sicherzustellen, dass die Speisen, welche sich unter dem Strahler befinden, nicht mehr gegessen oder weiterverarbeitet werden.
- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungseinflüssen wie Regen etc. aus.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an das Gerät.
- Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät nicht beschädigt wurde. Nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb und informieren Sie den zuständigen Techniker oder den Kundendienst.
- Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Folien, Styropor, Nägel, Schrauben, Holzplatten etc.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Diese Teile stellen mögliche Gefahrenquellen dar!
- Das Gerät darf nur für den angegebenen Verwendungszweck benutzt werden.
- Vorhandene Doppelkappen-Leuchtstofflampen dürfen nur durch identische Lampen ersetzt werden.
- Achten Sie bei Hebevorgängen darauf, dass sich keine anderen Personen im Gefahrenbereich befinden. Heben Sie Lasten immer im Schwerpunkt an. Tragen Sie bei Montagetätigkeiten Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.
- Beim Öffnen der Transportverpackung besteht eine Quetschgefahr durch die Verpackungsplatten und das Gerät sowie eine Verletzungsgefahr durch herausragende Nägel und Schrauben. Öffnen Sie die Transportverpackung vorsichtig. Ziehen Sie bei Bedarf weitere Personen zur Hilfe hinzu.
- Achten Sie beim Entfernen der Holzverkleidung auf mögliche Gefahren durch wegklappende Holzteile. Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Hilfe hinzu. Das Gerät ist mit einem geeigneten Lasthebemittel, z. B. Stapler, anzuheben. Ein manuelles Anheben des Gerätes muss von mindestens vier Personen durchgeführt werden. Diese Personen müssen kräftig genug sein. Tragen Sie bei Montage und Verladetätigkeiten Schutzhandschuhe und Sicherheitshandschuhe.

- Achten Sie beim Einsetzen der Geräte auf Quetschgefahr, auch für Dritte. Ein manuelles Anheben der Geräte muss von mindestens vier Personen durchgeführt werden. Diese Personen müssen kräftig genug sein, um die Geräte tragen zu können. Ziehen Sie gegebenenfalls eine weitere Person zur Einweisung hinzu. Tragen Sie bei Montage- und Verladetätigkeiten Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.
- Der Unterbau, in den das Gerät eingebaut wird, muss ausreichend Stabilität aufweisen, um dieses dauerhaft zu tragen.
- Bei Geräten mit 230 Volt und Netzstecker darf der Netzstecker nicht entfernt und durch einen festen Anschluss ersetzt werden!
- Bei Geräten mit 400 Volt ist bauseits ein dreipoliger Hauptschalter unbedingt vorzusehen! Dieser ist im Lieferumfang nicht enthalten.
- Vor dem Anschluss muss geprüft werden, ob die Angaben auf dem Leistungsschild mit den Werten der Hausinstallation übereinstimmen. Die grundlegenden Sicherheitsbestimmungen sind unbedingt einzuhalten.

Im Zweifelsfall muss ein qualifizierter Fachmann die Hausinstallation genauestens überprüfen. Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät vorschriftsmäßig installiert und geerdet wird, wie in den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Anschlüsse beschrieben. Falls die Steckdose nicht mit dem Stecker übereinstimmt, sollte die Steckdose durch eine passende ausgetauscht werden.



**Bei allen Pflege- und Wartungsmaßnahmen ist das Gerät vorher vom Stromnetz zu trennen, indem der Hauptschalter ausgeschaltet wird und der Stecker aus der Steckdose entfernt wird.**

**Sobald eine Funktionsstörung oder ein Fehlerfall entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.**

Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachfirmen oder von unserem Werkskundendienst vorgenommen werden. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Bei Eingriff durch nicht autorisierte Personen oder durch den Einsatz von Ersatzteilen, welche nicht von uns bezogen worden sind, erlischt unsere Gewährleistung!

Innerhalb des Gewährleistungszeitraumes darf der Eingriff nur durch unseren Werkskundendienst oder durch von uns autorisierte Personen durchgeführt werden. Ansonsten erlischt unsere Gewährleistung. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Durch den Einsatz anderer Ersatzteile erlischt unsere Gewährleistung.

## 8. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist nach dem zur Zeit der Lieferung geltenden Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut und ist betriebssicher. Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Leib und/oder Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen des Gerätes und anderer Sachwerte entstehen, wenn es von unausgebildetem Personal unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch eingesetzt wird.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Insbesondere Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen! Das Gerät ist ausschließlich zu dem unter 3. aufgeführten Verwendungszweck bestimmt! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferer nicht. Das Risiko trägt allein der Anwender. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Beachten der Einbau- und Betriebsanleitung sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.



*Nach der Reinigung des Gerätes auf gelockerte Verbindungen, nachlassende Gasdruckfedern, Scherstellen und Beschädigungen untersuchen. Festgestellte Mängel sofort beheben! Bei Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten gelöste Schraubenverbindungen stets fest anziehen! Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Rüsten, Warten, Reparieren erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluss der Wartungs- und Reparaturarbeiten die Remontage und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen.*

*Vor der Ingangsetzung nach Instandsetzungsarbeiten prüfen, ob alle Schutzvorrichtungen angebracht sind! Für sichere und umweltschonende Entsorgung von Betriebs- und Hilfsstoffen sowie Austauschteilen sorgen. Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen! Änderungen sind nur durch den Hersteller zulässig. Eingriffe oder Veränderungen am Gerät führen zu einem Verlust der Gewährleistung!*

## 9. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung



*Geräte nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen!  
Sicherheits-, Schutz und Regeleinrichtungen dürfen nicht verstellt oder unwirksam gemacht werden. Am Gerät dürfen keine Eingriffe oder Änderungen vorgenommen werden.*



*Lüftungsschlitze dürfen nicht abgedeckt oder zugestellt werden.*



*Es dürfen keine Flüssigkeiten in die Wanne des Gerätes eingefüllt werden. Das Gerät ist nicht geeignet, um Speisen zu garen oder zuzubereiten. Auch ist eine Lagerung von Speisen über einen längeren Zeitraum, als den zur alsbaldigen Abgabe üblichen Zeitrahmen von etwa 3 Stunden nicht vorgesehen. Werden andere als die angegebenen Präsentationsbehälter oder Vorrichtungen zur Warenpräsentation eingesetzt, gilt diese Änderung als nicht bestimmungsgemäß.*

## 10. Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung Ihres Gerätes wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und die internationalen CEE-Richtlinien beachtet.

Ihr Gerät hat vor dem Verlassen des Werkes eine Endkontrolle durchlaufen und wurde dabei auch auf die einwandfreie Funktion aller elektrischen Teile überprüft.

Der Berührungsschutz gemäß den VDE-Bestimmungen muss durch ordnungsgemäßen Einbau sichergestellt sein.

## 11. Grundlegende Sicherheitshinweise

### Pflichten des Betreibers

#### **Betreiber**

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebes die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

#### **Betreiberpflichten**

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit. Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütung- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Daher gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben.  
Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen, mindestens jedoch jährlich, schulen und über die Gefahren informieren.

- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen. Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

## Hinweis: „Pflichten des Personals“

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

Die Organisationsverantwortung trägt der „Arbeitsverantwortliche“ (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist „ein Arbeitsverantwortlicher eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden“.

- Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind.
- Zur Arbeitsausführung sind nur „unterwiesene Personen“ zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur „Fachkräfte“ zulässig. Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte „Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden“.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene Elektrofachkraft, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen. Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.

## Hinweis: „Schutzausrüstung für das Personal“

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

## 12. Störungen

### Verhalten bei Störungen:

Unabhängig von aufgeführten Hinweisen gelten für den Betrieb des Gerätes in jedem Falle die örtlichen Sicherheitsbestimmungen.



*Bei Störungen ist das Gerät sofort abzuschalten und der Netzstecker ist zu ziehen bzw. die Vorsicherung zu entfernen. Erst nach erfolgter Störungsbeseitigung darf das Gerät wieder in Betrieb genommen werden. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden! Es dürfen nur Original-Ersatzteile, welche beim Hersteller bezogen werden können, verwendet werden.*

Ehe der Kundendienst angefordert wird, bitte Folgendes überprüfen:

### Störung: Das Gerät wird nicht warm

- Stromversorgung unterbrochen?
- Sicherung ausgefallen?
- Schutzkontaktstecker fest in Steckdose?
- Einschalter betätigt?
- Temperatur zu niedrig eingestellt?

**Störung: Das Gerät wird nicht warm genug**

- Aufheizzeit (ca. 30 bis 45 Minuten) beachtet?
- Temperatur zu niedrig eingestellt?

**Störung: Die Waren sind nicht warm genug**

- Eingebraachte Waren mindestens 80 °C warm?
- Aufheizzeit (ca. 30 bis 45 Minuten) beachtet?
- Luftströmungen im Raum (Lüftung, Zugluft, ...)?
- Raumtemperatur unter 23 °C?
- Temperatur zu niedrig eingestellt?

## 13. Hinweise auf besondere Gefahrenarten



**Elektrische Energie**

*Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten! Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, vorgenommen 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! Die elektrische Ausrüstung eines Gerätes ist regelmäßig zu prüfen. Mängel, wie lose Verbindungen bzw. angeschmorte Kabel müssen beseitigt werden. Nur spannungsisoliertes Werkzeug benutzen!*



**Hohe Temperaturen**

**Achtung Verbrennungsgefahr!**

*Die Innenflächen der Wanne sind sehr heiß. Auch an den äußeren Verkleidungen kann eine hohe Temperatur auftreten. Diese Bereiche dürfen nicht berührt werden!*

*Im Bereich der Wärmewanne dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten gelagert werden.*

**Geräuschpegel**

Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB(A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

## 14. Wartungshinweise

**Wartungsintervall: Snack-Counter HOT**

Täglich	Das Gerät ist je nach Betriebsbedingungen einmal täglich zu reinigen
---------	--

## 15. Transport

Der Transport erfordert einen vorsichtigen und vorausschauenden Umgang mit dem Gerät. Beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise, da wir für Transportschäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen, keine Haftung übernehmen.

**Allgemeine Hinweise:**

- Die Geräte dürfen nur in der vorgesehenen Aufstellungsposition transportiert werden.
- Das Gehäuse darf nicht belastet werden, um ein Eindringen zu verhindern.
- Die Deckel und Türen sind während des Transportes stets ordnungsgemäß geschlossen zu halten.
- Das Gerät muss vor Regen, Feuchtigkeit und anderen atmosphärischen Einflüssen geschützt werden.

## 16. EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU-Richtlinie entspricht. Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung sowie beim Anschluss von bauseitigen elektrischen Komponenten verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung des Gerätes:

Warmhaltevitrine  
Snack-Counter HOT

Einschlägige EU-Richtlinien:

Maschinen-Richtlinie (2006/42/EG)  
Niederspannungs-Richtlinie (2014/35/EU)  
EMV-Richtlinie (2014/30/EU)  
RoHS-Richtlinie (2011/65/EU)  
WEEE-Richtlinie (2012/19/EU)

Angewandte Normen, insbesondere:

DIN-EN 60335-1: 2012  
DIN-EN 60335-2-49: 2013  
DIN-EN 55014-1: 2012  
DIN-EN 55014-2: 2016  
DIN-EN 61000-3-2: 2015  
DIN-EN 61000-3-3: 2014

Diese Erklärung beinhaltet keine Zusicherung von Eigenschaften. Die Sicherheitshinweise zum Produkt sind zu beachten.

Datum: 30.11.2020

Unterschrift:

Dipl.-Ing. Edgar Hakemann  
Technische Leitung

## Anhang A1: Übernahme, Montage und Anschluss

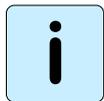
### A1.1 Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden! Der Transport geht auf Ihre Gefahr! Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Regulierung!

Sollten Sie einen Schaden feststellen, notieren Sie diesen auf den Papieren des Frachtführers sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen.

Nicht ordnungsgemäß festgestellte oder verspätet gemeldete Transportschäden ersetzt Ihnen niemand!

Daher sollte auch bei einwandfreier Verpackung der Liefergegenstand unverzüglich ausgepackt und auf seinen Zustand und auf Betriebsfähigkeit überprüft werden.



*Beim Erkennen eines Schadens ist das letzte Transportunternehmen sofort bei Erkennen schriftlich haftbar zu machen. Auch bitten wir Sie, uns sofort über die Höhe des Schadens telefonisch zu informieren. Als Service würden wir dann den Schaden bei der Versicherung einreichen.*

*Geräte, welche mit offensichtlichen Mängeln geliefert werden, dürfen nicht eingebaut werden. In dem Falle des Einbaus eines derartigen Gerätes ist die Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen ausgeschlossen.*

### A1.2 Entsorgung der Verpackung

Zum Schutz der Oberflächen werden die Geräte mit einer Plastikschutzfolie versehen. Lassen Sie die Plastikschutzfolie nicht unnötig lange auf dem Gerät. Durch Sonnenlicht kann sich die Folie verhärten, so dass sie nur noch erschwert abgezogen werden kann.

Die recyclingfähigen Materialien der Verpackung sind mit dem Recyclingsymbol gekennzeichnet und sollten den ortsüblichen Entsorgungsstellen sortiert zur Wiederverwertung zugeführt werden.

### A1.3 Entsorgung des alten Gerätes

Geräte sind vor ihrer Verschrottung funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Tragen Sie beim Entsorgen von beschädigten Bauteilen/Komponenten Schutzhandschuhe. Stellen Sie sicher, dass das Gerät und die beschädigten Bauteile/Komponenten umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgt werden.



*Bitte beachten Sie, dass es sich bei einigen Komponenten des Gerätes um elektronische Teile handelt. Eine Entsorgung über öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger ist daher nicht möglich. Prüfen Sie Ihre Verpflichtungen gemäß den nationalen WEEE-Richtlinien. Eine sortenreine Entsorgung ist in jedem Fall Pflicht.*

### A1.4 Aufstellort

Am Aufstellort dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe zum Gerät vorhanden sein. Die Temperaturen am Aufstellort sollten 18 °C nicht unterschreiten. Aufstellorte mit Zugluft sollten vermieden werden.



***Wird das Gerät in der Nähe von Kühlgeräten eingesetzt, ist ein Abstand von mindestens 100 mm einzuhalten. Ein Luftaustausch zwischen den Geräten muss verhindert werden!***

Vermeiden Sie die Aufstellung in unmittelbarer Nähe von starken magnetischen oder elektromagnetischen Feldern, Sendeantennen oder HF-Generatoren. Dadurch kann die Steuerelektronik beeinflusst werden.

### A1.5 Einbau des Gerätes

Die Vitrine wird in einen passenden Ausschnitt der Arbeitsfläche eingehängt. Achten Sie darauf, dass Ihre Thekenkonstruktion eine entsprechende Tragkraft hat.



*Der Bereich unterhalb des Gerätes darf nicht verkleidet werden. Um Schäden durch Überhitzungen unterhalb des Gerätes zu vermeiden, muss die Luft hier frei nach außen zirkulieren können.*

*Die Außenflächen des Gerätes können heiß werden. Beachten Sie beim Einbau, dass zu hitzeempfindlichen Flächen und brennbaren Teilen ein ausreichender Abstand eingehalten wird.*



*Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es zu Wartungs- und Reparaturzwecken gut zugänglich ist und bei Bedarf auch herausnehmbar ist.*

*Bitte beachten Sie, dass zur Durchführung von Reparaturen der Geräteboden nach unten hin entnommen wird. Wenn von der Unterseite her kein Zugang möglich ist, muss das Gerät zur Reparatur oder Wartung aus der Theke ausgebaut werden!*

## A1.6 Anschluss des steckerfertigen Gerätes



*Vor dem Elektroanschluss bitte die Angaben auf dem Typenschild beachten. VDE-Vorschriften und Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens sowie landesübliche Bestimmungen beachten! Der Anschluss darf nur von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden.*

Die Geräte mit 230-V-Anschluss werden steckerfertig mit einer ca. 1,5 m langen Anschlussleitung geliefert. Sie darf nur über den angebauten Schutzkontaktstecker an ein Wechselstromnetz mit einer Nennspannung von 230 V und einer Frequenz von 50 Hz angeschlossen werden.

Bei Geräten mit einer Anschlussleistung unter 2 kW ist die elektrische Zuleitung mit 10 A (träge) abzusichern, bei Geräten mit höherer Anschlussleistung mit 16 A (träge).

Der Netzstecker muss nach Einbau des Gerätes zugänglich sein.

Bei der Reinigung und dem Service muss der Bediener von jedem Platz, zu dem er Zugang hat, kontrollieren können, dass der Stecker immer noch gezogen ist.



*Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.*

Die Geräte mit 400-V-Anschluss werden ohne Anschlussstecker ausgeliefert. Der Anschluss ist entsprechend dem Schaltplan vorzunehmen.

Für den Betrieb muss der zugeordnete bauseitige elektrische Anschlusspunkt (Netzsteckdose, Anschlussdose) über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Bemessungsfehlerstrom von 30 mA abgesichert sein.

Der Anschluss an eine andere Spannung, Stromart oder Frequenz ist nicht zulässig. Die Installation der Schutzkontaktsteckdose hat durch den Elektrofachmann zu erfolgen.

## A1.7 Parametereinstellungen

Die Parameter sind in verschiedene Bedienebenen untergliedert.

Für die Anpassung von Fühlerkalibrierung, Fernabfrage, etc. können verschiedene Parameter geändert werden. Diese Anpassungen sollten jedoch nur vom Fachhändler bzw. Kundendienst vorgenommen werden.

### Bedienebene 1

Diese Parameter sind von dem Endbenutzer aufrufbar.

### Bedienebene 2

Diese Parameter sind von dem örtlichen Kundendienst aufrufbar.

Das Passwort für die Eingabe lautet „-19“.

### Erste Bedienebene

Durch gleichzeitiges Drücken der AUF- und AB-Taste für mindestens 1 Sekunde gelangt man in die erste Bedienebene. Mit der AUF-Taste oder AB-Taste kann jeweils zum nächsten Parameter weitergeblättert werden. Durch Drücken der Taste SET wird der Parameterwert angezeigt und durch zusätzliches Drücken der AUF- oder AB-Taste wird der Parameterwert verstellt. Die Parametrierung kann auch im Standby-Modus durchgeführt werden.

#### Ebene 1

Parameter	Funktionsbeschreibung	Einstellbereich	Standard Wert	Geräte Wert
H11	Istwert Fühler 1	Messwert, nicht einstellbar		
H21	Istwert Fühler 2	Messwert, nicht einstellbar		
PA	Passworteingabe für nächste Ebene			

### Zweite Bedienebene

Der Zugang zur zweiten Bedienebene erfolgt, indem zuerst die erste Bedienebene aufgesucht und dort der Parameter PA angewählt wird. Für den Parameter PA ist der Zahlenwert „-19“ einzustellen.

Mit der AUF- oder AB-Taste kann jeweils zum nächsten Parameter weitergeblättert werden. Durch Drücken der Taste SET wird der Parameterwert angezeigt und durch zusätzliches Drücken der AUF- oder AB-Taste wird der Parameterwert verstellt. Beim Loslassen der Taste SET wird der eingestellte Parameterwert gespeichert.

Der Rücksprung in den Grundzustand erfolgt automatisch, wenn 45 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, oder durch gleichzeitiges Drücken der AUF- und AB-Tasten für ca. 4 Sekunden.

#### Ebene 2

Parameter	Funktionsbeschreibung	Einstellbereich	Standard Wert	Geräte Wert
A1	Alarm: Oberer Grenzwert	0.0: inaktiv +0.1 ... +150 °C	5	
A2	Alarm: Unterer Grenzwert	-50,0 ... -0.1 °C 0.0: inaktiv	-6	
A4	Alarm: Schalthysterese	0,1 ... 15,0 K	1 K	
A10	Alarm-Unterdrückungszeit nach Temperaturalarm	0 ... 240 Min.	10	
A12	Alarm-Unterdrückungszeit nach Regelung EIN	0 ... 300 Min.	60	
A14	Verhalten bei selbstständigem Verschwinden des Temperaturalarms	0: ohne Summer, automatisch löschen 1: mit Summer, automatisch löschen 2: ohne Summer, mit Quittierung 3: mit Summer, mit Quittierung	1	
A15	Funktion Summer und/oder Anzeige bei Alarm	0: keine Anzeige, kein Summer 1: nur Anzeige blinkt 2: nur Summer aktiv 3: Anzeige blinkt, Summer aktiv 4: wie 2., quittierbar 5: wie 3., Summer quittierbar 6: wie 5., nach A16 wiederkehrend	5	
A16	Summer nach Quittierung wiederkehrend	1 ... 120 Min.	15	

Parameter	Funktionsbeschreibung	Einstellbereich	Standard Wert	Geräte Wert
b4	Funktion Taste D	0: ohne Funktion 4: Relaisfunktion A (Licht 1) aus beim Drücken von Taste Standby 5: Relaisfunktion A (Licht 1) unabhängig von Standby 6: Relaisfunktion B (Licht 2) aus beim Drücken von Taste Standby 7: Relaisfunktion B (Licht 2) unabhängig von Standby 101: Relaisfunktion A (Licht 1) Funktion ein, wenn Gerät eingeschaltet wird, Funktion aus, wenn Gerät ausgeschaltet wird	0	
b6	Funktion Taste F	siehe b4	101	
c1	Sollwert für Set 1	30 ... 100 °C	65 °C	
c5	Regelkreis: Hysterese	0,1 ... 15,0 °C	2 K	
c7	Sollwertbegrenzung oben	c8 ... +999 °C	90 °C  <u>wenn offen ohne Zwischen- etage:</u> 110 °C	
c8	Sollwertbegrenzung unten	-99°C ... c7	30 °C	
c12	Startschutz Verdichter nach Netz EIN	0 ... 60 Min.	0 Min.	
H12	Kalibrierung Fühler 1 (Istwert-Korrektur)	-20 ... +20 K	0,0 K	
H22	Kalibrierung Fühler 2 (Istwert-Korrektur)	-20 ... +20 °C	0,0 K	
L0	Eigene Adresse RS485-BUS	0: deaktiviert 1 ... 250	1	
L6	Version Software	Anzeigewert Softwarestand		
L7	Anzeige bei Standby	0: OFF 1: AUS 2: rechter Dezimalpunkt 3: rechter Dezimalpunkt blinkt	3	
L12	Softwarerevision	Nur Lesbar	1	
L20	Bussystem	0 – Bussystem deaktiviert 1 – WIHA ST-Bus	1	
L40	Maske über freigegebene Funktionen	Hier werden die Funktionen definiert, welche über den Bus freigegeben sind.  Bit 0 – Regler ein Bit 1 – Kreis 1 ein	1	
L41	Maske über freigegebene Funktionen	Hier werden die Funktionen definiert, welche über den Bus freigegeben sind.  Bit 1 – Funktion A, Licht 1	2	

Parameter	Funktionsbeschreibung	Einstellbereich	Standard Wert	Geräte Wert
o1	<p>Temperaturoffset untere Heizplatte</p> <p>Temperaturoffset oberer Wärmestrahler</p>	<p><b><u>Bei geschlossenen Vitrinen oder offenen Vitrinen mit Zwischenetage:</u></b>            Temperaturoffset untere Heizplatte, d. h. die untere Heizplatte ist um diese Temperatur heißer als die eingestellte Solltemperatur.  <i>Hinweis:</i> Mit der Taste SET wird der Sollwert des Vitrinenraumes eingestellt.</p> <p><b><u>Bei offenen Vitrinen ohne Zwischenetage:</u></b>            Temperaturoffset oberer Wärmestrahler, d. h. der obere Wärmestrahler ist um diese Temperatur wärmer (bzw. kälter) als die eingestellte Solltemperatur.  <i>Hinweis:</i> Mit der Taste SET wird der Sollwert der Warmhalteplatte eingestellt.</p>	<p>+15 °C</p> <p>-15 °C</p>	
U4	Funktion Relais 4	0: keine Funktion (aus) 8: Relaisfunktion A: (Licht 1) 9: Relaisfunktion B: (Licht 2)	9	
U25	Funktion LED D	siehe U4	0	
U26	Funktion LED E	siehe U4	9	
U27	Funktion LED F	siehe U4	8	

## A1.8 Statusanzeigen und Fehlermeldungen

Meldung	Ursache	Maßnahme
Hi	Temperatur oberhalb Alarmgrenze (Parameter A1)	Gerät überprüfen, Alarmgrenzen anpassen
Lo	Temperatur unterhalb Alarmgrenze (Parameter A2)	Gerät überprüfen, Alarmgrenzen anpassen
E1L	Fehler an Fühler F1, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F1
E1H	Fehler an Fühler F1, Bruch	Kontrolle des Fühlers F1
E2L	Fehler an Fühler F2, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F2
E2H	Fehler an Fühler F2, Bruch	Kontrolle des Fühlers F2
-Er	Zahlenwert auf Anzeige nicht darstellbar oder ungültig	
EP0	Interner Fehler im Flash des Steuerteils (externe Überspannung o. ä.)	Reparatur Steuerteil

Liegen mehrere Fehlermeldungen gleichzeitig an, werden diese nacheinander im Wechsel mit der Temperatur angezeigt. Die Fehlermeldungen werden über die Taste „STANDBY“ zurückgesetzt. Voraussetzung ist jedoch, dass die Fehlerursache behoben worden ist.

## A1.9 Technische Daten

Bei Anschluss von bauseitigen elektrischen Komponenten müssen die einschlägigen EU-Richtlinien neu bestätigt werden.

### Allgemein

Min. Umgebungstemperatur: 23 °C

Einstellbereich Temperatur: ca. 30 °C – ca. 90 °C

### Anschluss

<b>Modelle: Snack-Counter HOT BE, SB, KST Baugröße</b>	<b>Spannung</b>	<b>Leistung</b>
HOT 520 - 1.5, eine Zwischenetage	230 V	1,0 kW
HOT 520 - 2, eine Zwischenetage	230 V	1,25 kW
HOT 520 - 3, eine Zwischenetage	230 V	1,75 kW
HOT 520 - 4, eine Zwischenetage	230 V	2,20 kW
HOT 710 - 1.5, eine Zwischenetage	230 V	1,0 kW
HOT 710 - 2, eine Zwischenetage	230 V	1,25 kW
HOT 710 - 3, eine Zwischenetage	230 V	1,75 kW
HOT 710 - 4, eine Zwischenetage	230 V	2,20 kW
HOT 710 - 1.5, zwei Zwischenetagen	230 V	1,30 kW
HOT 710 - 2, zwei Zwischenetagen	230 V	1,65 kW
HOT 710 - 3, zwei Zwischenetagen	230 V	2,25 kW
HOT 710 - 4, zwei Zwischenetagen	230 V	2,90 kW

<b>Modelle: Snack-Counter HOT BO, KO Baugröße</b>	<b>Spannung</b>	<b>Leistung</b>
HOT 520 - 1.5, eine Zwischenetage	230 V	1,65 kW
HOT 520 - 2, eine Zwischenetage	230 V	2,05 kW
HOT 520 - 3, eine Zwischenetage	230 V	2,85 kW
HOT 520 - 4, eine Zwischenetage	400 V, (L1, L2, N, PE)	3,75 kW
HOT 710 - 1.5, eine Zwischenetage	230 V	1,65 kW
HOT 710 - 2, eine Zwischenetage	230 V	2,05 kW
HOT 710 - 3, eine Zwischenetage	230 V	2,85 kW
HOT 710 - 4, eine Zwischenetage	400 V	3,75 kW
HOT 710 - 1.5, zwei Zwischenetagen	230 V	1,85 kW
HOT 710 - 2, zwei Zwischenetagen	230 V	2,3 kW
HOT 710 - 3, zwei Zwischenetagen	400 V, (L1, L2, N, PE)	2,9 kW
HOT 710 - 4, zwei Zwischenetagen	400 V, (L1, L2, N, PE)	4,25 kW

