

Culinario Arctis Präsentation von Kaltspeisen



Bedienungs- und Wartungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

BEDIENUNGSANLEITUNG:

1	Einleitung	4
1.1	Willkommen	4
1.2	Funktionalität und Temperaturen Culinario Arctis	4
1.3	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.4	Garantie und Haftung	6
1.5	Symbole und Kennzeichen	7
2	Gefahren	7
2.1	Elektrische Energie	7
2.2	Hebeverdampfer	7
3	Standortbestimmungen	8
4	Aufstellen und Installieren	8
5	Verwendungszweck	9
6	Bestimmungsgemässe Verwendung	9
7	Nicht bestimmungsgemässe Verwendung	10
8	Sicherheitsrichtlinien	10
9	Allgemeine Bedienungshinweise	11
9.1	Culinario Arctis einschalten	11
9.2	Temperatureinstellung	12
9.3	Manuelles Abtauen	12
9.4	Beleuchtung	12
10	Funktionsbeschreibung	13
10.1	Luftführung	13
11	Reinigung und Pflege	14
11.1	Generelle Empfehlungen	14
11.2	Reinigungsmittel	14
11.3	Spezielle Anmerkung für die Reinigung	15
11.4	Reinigung der Gläser	17
12	Gläser / Unfallgefahr	17
13	Störungen und Ursachen	19
14	Wartungshinweise	22
15	Kundendienst	23
16	Servicestellen	23
17	Anhang	24

ANHANG:

ab Seite 23

Technische Änderungen vorbehalten

Bevor Sie die Kühlmöbel installieren und in Betrieb nehmen, lesen Sie die Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die darin angeführten Hinweise. Sie tragen damit selbst dazu bei, immer ein funktionstüchtiges Kühlmöbel zu besitzen.

i Bei Nichtbeachtung der angegebenen Hinweise kann der Garantieanspruch verfallen!

Dateinamen	Ersteller	Datum	Änderungen
Bedienungsanleitung_Culinario_Arctis_31.07.2017.docx	LDE	31.07.2017	Fehlermeldungen ergänzt
	GSC	29.06.2018	Sicherheitshinweis Schneidbrett
	GSC	01.07.2019	Adr. Servicestelle

1 Einleitung

1.1 Willkommen

Mit dem Kauf Ihres neuen Kühlgerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Einbauanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit dem Produkt schnell vertraut werden.

Bei sachgerechter Behandlung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Einbauanweisung sorgfältig aufbewahren.

Wir wünschen Ihnen erfolgreiche Umsätze und viel Freude beim Gebrauch!

1.2 Funktionalität und Temperaturen Culinario Arctis

Culinario Arctis ist eine komplette Theke mit verglastem Aufbau zum Kalthalten und Präsentieren von vorgekühlten Speisen. Kalte und gekühlte Speisen werden über eine gewisse Zeit in einer Temperatur zwischen +4 und +12 °C kaltgehalten. Die Umluftkühlung dient ausschliesslich dazu, den Temperaturzustand der Produkte zu halten. Der Gesetzgeber schreibt folgende Werte vor:

- Schweiz max. +5°C
- Deutschland max. +7°C

Wenn Speisen bei Zimmertemperatur in die Arctis gelegt werden, können Sie nicht erwarten, dass Speisekerntemperaturen von unter +10 °C erreicht werden. Daher bitte **nur kalte (unter 5°C) oder gekühlte Speisen in die Theke geben !**

Die Culinario Arctis eignet sich für das Kalthalten von Sandwiches, Salat, Kuchen, Frühstücksspeisen, Antipasti, etc.

Sämtliche **Speisen**, die vorschriftsgemäss kaltgehalten werden, **müssen unterhalb des Kaltluftvorhanges** zum Verkauf präsentiert sein. Dieser **Luftschleier darf auf gar keinen Fall durch Aufschichten der Speisen** (z.B. Sandwich) **unterbrochen werden**.

Culinario Arctis kann auf zwei Arten betrieben werden:

- a) mit Umluftkühlung
- b) mit Umluftkühlung und zusätzlichem Eis in der Einlagewanne

Die Kälteleistung ist auf +2 °C eingestellt und sollte nicht verändert werden!

Culinario Arctis funktioniert am optimalsten, wenn der Oberbau auf mindestens 3 Seiten geschlossen ist (Seitenglas, Tablargo oben, Spiegel auf Bedienerseite oder Frontglas auf Gastseite). **Achten Sie also bitte auf geschlossenen Klappspiegel bei Selbstbedienung.**

Durch geöffnete Türen wird vor allem bei Sommertemperaturen die Kalthaltetemperatur des Gerätes beeinträchtigt.

Die Tauwasserschale muss wöchentlich herausgenommen und gereinigt werden.

Die volle Funktionalität ist an einige Rahmenbedingungen geknüpft:

- an die Umgebungstemperatur: max. 25°C
- an die relative Luftfeuchtigkeit: max. 60%
- an den Standort des Gerätes: keine Zugluft, oder Spotbeleuchtungen welche die Kühleigenschaften vermindert oder stört
- an die Kühlleistung einer Zentralkühlung und an den vorschriftsmässigen Anschluss
- an die vorgegebenen Einstellungsparameter
- an die vorschriftsmässige Reinigung von Verdampfer, Wanne, Aggregat und Lüfter
- an die vorschriftsmässige Position der Fühler
- an die vorschriftsmässige Befüllung mit Speisen

Die Vorgaben sind in der Bedienungsanleitung ausführlich dargestellt.

Ferner gilt der Grundsatz:

- die Produkte können im Culinario Arctis die Temperaturen halten, mit denen sie in die Theke gelegt worden sind

Die Firma Beer garantiert als Lieferant für die volle Funktionalität der korrekt mit Speisen gefüllten Arctis Theke.

Unsere Messungen halten wir vereinzelt in Temperaturkurven fest. Dabei wird deutlich,

- dass alle drei Stunden die automatische Abtauung erfolgt
- dass alle drei Stunden eine Temperaturspitze verzeichnet ist
- dass diese Temperaturspitze eine Folge der automatischen Abtauung ist

Wenn die technischen Umgebungsbedingungen erfüllt sind, müssen drei ganz wichtige Punkte bei der täglichen Arbeit mit der Culinario Arctis Kalttheke beachtet werden:

- a) die vorgegebenen Wartungsintervalle müssen unbedingt eingehalten werden; der Verdampfer kann dadurch nicht vereisen
- b) die Speisen müssen auf mindestens +5°C vorgekühlt sein, bevor sie in die Theke gelegt werden
- c) der Umluftschleier darf durch zu hoch aufgeschichtete Produkte nicht unterbrochen werden
- d) bei Selbstbedienung ist das mitgelieferte niedrige Frontglas zu montieren

1.3 Allgemeine Sicherheitshinweise



**Der Anschluss oder auch technische Veränderungen an Culinario Arctis dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden!
Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Kühltechnik, Elektroinstallation, Wasseranschlüssen und Mechanik.
Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden!**




- **Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!**
- Die Möbel Unter- und Rückseite darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Die Steuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden.
- Luftströmungen im Bereich des Kühlgerätes durch unsachgemäss installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Kühlmöbel zu gewährleisten.
- Die Umgebungstemperatur darf 25° Grad, die relative Umgebungsfeuchtigkeit darf 60% nicht dauerhaft überschreiten.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Culinario Arctis 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.
- Bei der Verwendung des Schneidbretts muss darauf geachtet werden, dass die beiden Halterungen (Haken), welche die Einfassung des Schneidbretts tragen, richtig am Rahmen des Geräts verankert werden, sodass die Schneidbrettvorrichtung korrekt eingehängt werden kann. **ACHTUNG:** Bei Nichtbeachten besteht Verletzungsgefahr!

1.4 Garantie und Haftung

Grundsätzlich gelten die "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Firma Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, in denen die Details zu den Gewährleistungsansprüchen geregelt sind. Anspruch auf Garantie ist 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 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.

1.5 Symbole und Kennzeichen

	<p>Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin. <i>Diesen Hinweisen keine Beachtung zu schenken könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!</i></p>
	<p>Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und / oder gefährliche Situationen. <i>Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und / oder Besitz führen!</i></p>
	<p>Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin. <i>Hilfe um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.</i></p>

2 Gefahren

2.1 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, 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!

2.2 Hebeverdampfer

Manche Kältegeräte sind mit Gasdruckfedern ausgerüstet, welche den Verdampfer bei Reinigungs- oder Servicearbeiten in der oberen Position halten. Wenn die Gasdruckfedern nachlassen und den Verdampfer nicht mehr sicher in Position halten, sind diese unverzüglich von einem Servicebeauftragten zu erneuern.

3 Standortbestimmungen

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

Bei der Auslegung der Lüftungstechnischen Anlagen sollte die Luftgeschwindigkeit über den Möbeln berücksichtigt werden. Besondere Beachtung sollte auf Austrittsöffnungen von Warmluftheizungen gelegt werden.

Wärmestrahlung und Beleuchtung

Um die ungünstigen Auswirkungen von Strahlungswärme auf ein Minimum zu reduzieren, sollte sichergestellt werden, dass die Möbel weder Sonneneinstrahlung, Luftverteiltern und -kanälen, durch Sonneneinstrahlung erwärmten unisolierten Dächern oder Wänden noch anderen Wärmequellen ausgesetzt sind. In das Möbel eintretende Wärmestrahlung führt zu erhöhten Betriebskosten und einer schlechten Leistung. Punktstrahler oder andere konzentrierte Beleuchtungskörper sollten nicht in das Möbel gerichtet werden.

4 Aufstellen und Installieren

Zum Schutz wurde die Kühlwanne mit einer Plastikschutzfolie versehen. Ziehen Sie diese von der Kühlwanne ab. Ihre Kühlwanne soll rationell arbeiten.

Meiden Sie dampferzeugende Geräte in der Nähe. Dies kann zu starker Vereisung des Verdampfers und somit zu einer Leistungsminderung führen.

Sichern Sie einen festen, waagrechten Sitz für Ihre Kühlwanne!

Achten Sie besonders darauf,

dass dem Kondensator beim Einbau genügend Zu- und Abluft erhalten bleibt.

das die Luftöffnungen der Kondensatorfläche entsprechen.

dass der Kondensator frei zugänglich ist und nie zugestellt oder zugehängen wird.

Achtung: Tauwasserentsorgung:

Da Ihr Gerät im offenen Bereich arbeitet, kann die tägliche Tauwassermenge bis zu 10 Liter betragen. Das Tauwasser muss bauseits abgeleitet werden (Anschlussrohr HD 30). Geruchsverschluss (Syfon) ist erforderlich. Ist kein bauseitiger Abfluss möglich, verwenden Sie die Tauwasserschale welche manuell zu entleeren ist.



Siehe dazu Montage- und Programmierungsanleitung ab 2015!

5 Verwendungszweck

Die Kühlhaltewannen sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden. Sie sind für die Kühhaltung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen und Getränken bei Temperaturen von +4°C bis +12°C geeignet.

Culinario Arctis ist nicht geeignet um Lebensmittel abzukühlen. Alle zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit der für sie vorgeschriebenen Temperatur eingebracht werden.

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



Füllen Sie nie zuviel und nie warme Ware ein!

6 Bestimmungsgemässe Verwendung

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

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

Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sofort beheben.

Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen! Änderungen am Gerät sind nur durch den Hersteller zulässig!

Beim Nachfüllen von Kältemittel darf nur das auf dem Kennzeichnungsschild angegebene Kältemittel verwendet werden. Das Nachfüllen darf nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

7 Nicht bestimmungsgemässe Verwendung

Culinario Arctis ist nicht geeignet Lebensmittel herunterzukühlen. Es dürfen keine Lebensmittel befüllt werden, welche eine höhere Temperatur aufweisen als die dafür vorgeschriebene. Ein Betrieb mit einer tieferen Temperatur als +2°C ist nicht betriebssicher möglich.

Die Lüftungsschlitze im vorderen und hinteren Bereich der Warenauslagefläche dürfen nicht zugestellt werden, da ansonst die Luftzirkulation und damit die Kühlfunktion unterbunden wird.

8 Sicherheitsrichtlinien

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

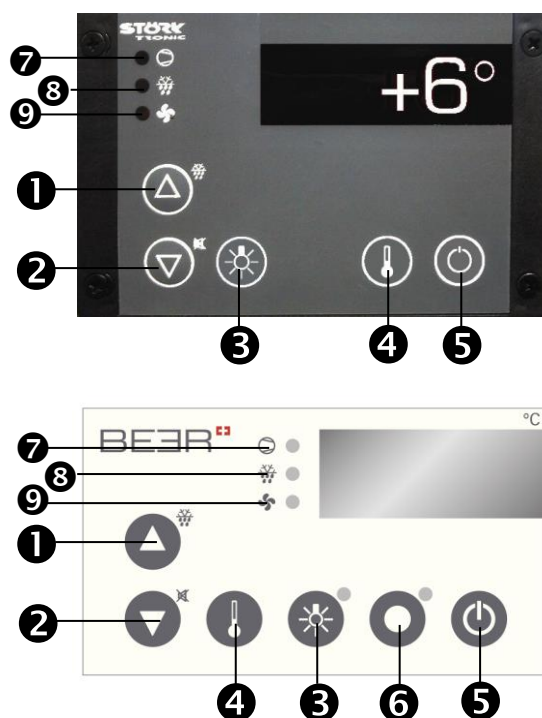
9 Allgemeine Bedienungshinweise

9.1 Culinario Arctis einschalten

Die Kühleinheit wird durch Drücken der STANDBY Taste (5) ein- und ausgeschaltet.

Über den Tasten befindet sich die Digitalanzeige des Kühlstellenreglers. Hier werden die mittlere Temperatur und die Fehlermeldungen angezeigt.

Bevor Sie die Culinario Arctis mit Kühlgut beschicken, warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Taste 1	AUF-Taste	Durch Drücken dieser taste wird der Parameterwert vergrößert. Durch Drücken der AUF-Taste für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtaung eingeleitet werden.
Taste 2	AB-Taste	Durch Drücken dieser Taste wird der Parameterwert verkleinert. Mit der AB-Taste kann ein Alarm quittiert werden.
Taste 3	LICHT-Taste	Aus-Ein Taste für externe Beleuchtung (falls vorhanden).
Taste 4	SET-Taste	Während die SET-Taste gedrückt ist wird der Sollwert angezeigt. Die SET-Taste wird ausserdem zur Parametereinstellung gebraucht.
Taste 5	STANDBY-Taste	Mit dieser Taste kann die Kühlung in den Standby-Mode geschaltet werden bzw. wieder eingeschaltet werden.
Taste 6	Leer	-
Lampe 7	Kühlmodus	
Lampe 8	Abtaumodus	
Lampe 9	Lüfter	Für Kühlluft

9.2 Temperatureinstellung

Die Regelung der Innenraumtemperatur erfolgt über das Bedienteil der elektronischen Temperaturregelung. Diese ist unterhalb der Kühlwanne leicht zugänglich.

Werkseitig ist die Kühlwanne auf eine Temperatur von 6°C eingestellt. Die von Ihnen gewünschte Temperatur kann durch Halten der SET Taste (4) und gleichzeitigem Drücken der AUF-Taste (1) für höhere Temperatur bzw. AB-Taste (2) für niedrigere Temperatur eingestellt werden.



Der Sollwert kann nur in bestimmten Grenzen verstellt werden, um eine Fehlbedienung zu vermeiden.

Nach einer Temperaturverstellung dauert es einige Zeit, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Prüfen Sie erst einige Stunden später die Temperatur im Innenraum mit einem genauen Thermometer und verstellen Sie das Thermostat eventuell neu. Die Temperatureinstellung soll möglichst bei der Installation durch den Fachhändler erfolgen.

Je nach Umgebungstemperatur und Luftfeuchte darf die Innentemperatur nicht zu kalt eingestellt werden, dies könnte an exponierten Stellen zu starker Eisbildung am Kühlelement führen. Dadurch wird die Kälteleistung beeinträchtigt und die kontinuierliche Abtauung, welche von Ihrem Fachhändler auf bestimmte Abtauintervalle eingestellt wurde, verhindert.

9.3 Manuelles Abtauen

Durch Drücken der AUF-Taste für 3 Sekunden kann jederzeit eine Abtauung eingeleitet werden. Während einer Abtauung leuchtet die entsprechende LED. Die LED blinkt, wenn eine Abtauung angefordert ist, aber durch Sperrbedingungen noch nicht gestartet werden darf.

9.4 Beleuchtung

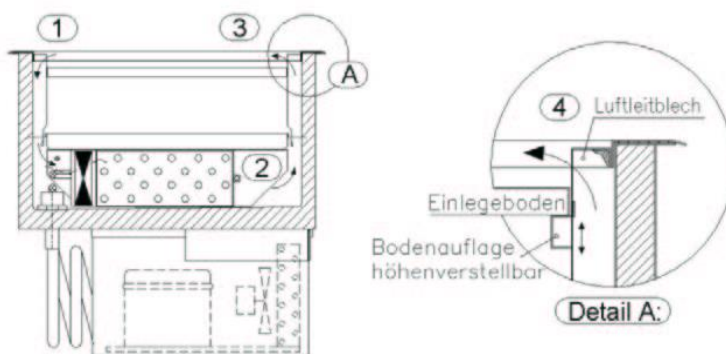
Die externe Beleuchtung der Kühlwanne kann am Kühlstellenregler angeschlossen werden und wird mit der Taste (3) aus- und eingeschaltet. Wenn die Licht-Taste (3) eingeschaltet ist, kann mittels Kippschalter oben rechts am Lichtkanal das Kaltlicht ein- und ausgeschaltet werden.

10 Funktionsbeschreibung

Einbaukühlwannen mit Umluftkühlung

Die Kühlung der präsentierten Waren erfolgt bei Umluftkühlwannen durch einen gerichteten Kaltluftschleier aus gekühlter Luft.

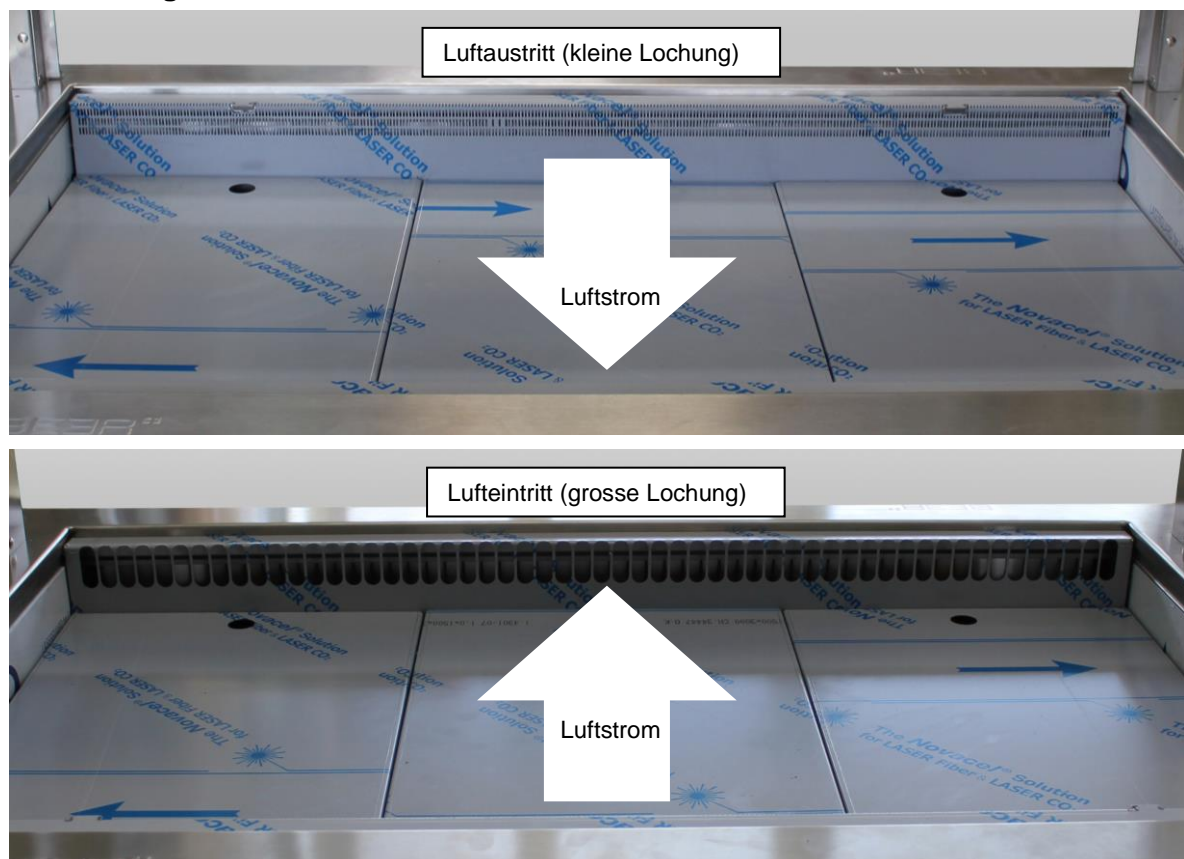
Dieser Luftschleier wird durch Ventilatoren bewegt, welche Luft aus dem Warenraum durch den Rückluftkanal (1) ansaugen. Die Luft gelangt unterhalb des Warenpräsentationsbodens zum Verdampfer (2) und durchströmt diesen gleichmässig. Gleichzeitig wird sie dabei abgekühlt und über die Zuluftöffnung (3) wieder in den Warenraum geblasen. Die Luftführung erfolgt über abgewinkelte Luftleitbleche (4). Durch die genaue Abstimmung der Komponenten wird eine sehr gleichmässige Luftverteilung erzielt.



Funktionsweise

Diese Funktionsweise kann allerdings nur garantiert werden, wenn die Zu- und Rückluftöffnungen frei gehalten werden und der Kaltluftschleier nicht beeinträchtigt wird.

10.1 Luftführung



11 Reinigung und Pflege

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



ACHTUNG:

- **Bevor Sie das Gerät reinigen ist die Stromzufuhr zu unterbrechen!**
- **Dazu die Culinario Arctis ausstecken oder 2-polig vom Netz trennen.**

Da das Gerät während der Reinigung ausgeschaltet sein muss, ist es am sinnvollsten, das Kühlmöbel am Ende des Arbeitstages zu reinigen. Die Kühlwanne kann über Nacht bzw. ausserhalb der Öffnungszeit ausgeschaltet bleiben.

11.1 Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Tragen Sie säurebeständige Handschuhe um Hautreizungen zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen mit Spezial-Reinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschliessend getrocknet werden, damit keine Rückstände bleiben.
- Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Kühlgerät aus Edelstahl lange und einwandfrei arbeitet.
 - halten Sie die Edelstahl-Oberfläche stets sauber.
 - achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
 - berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material

11.2 Reinigungsmittel



Verwenden Sie folgende Reinigungsmittel!

Lauwarmes Seifenwasser

Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.

Glasreiniger

Entfernt Fett von Glasoberflächen.

Edelstahlreiniger

Die Edelstahloberflächen der Kühlmöbel sollten mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln behandelt werden.

Lampen

Nur mit einem weichen Tuch oder Lappen reinigen.

Laden, GN-Behälter

Zum Reinigen leicht herausnehmbar (ohne Werkzeug).
Verwenden Sie Bürsten mit Plastik- oder Naturborsten zum Reinigen.

Klapp-/Steckspiegel bzw. Einschiebspiegel

Der Spiegel darf nur mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem Lappen gereinigt werden. Der Spiegel darf nicht im Spültrog gereinigt werden!



Vermeiden Sie folgende Reinigungsmittel!

- Verwenden Sie keine scharf riechende, ätzende, lösungsmittelhaltige, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammenden, chemischen Reiniger.
- Keine Scheuermittel (Scotch, Scheuerpads) oder Stahlwolle verwenden.

11.3 Spezielle Anmerkung für die Reinigung

- Entfernen Sie zuerst die Einlegebleche (1), dann die Luftleitbleche (2 + 3), gefolgt von der Innenwanne (4) nach oben aus der Kühlwanne heraus und klappen den Verdampfer (5) hoch. Schwenken Sie die Arretierungsglasche (6) nach links. Jetzt ist der Verdampfer fixiert und Sie können den ganzen Innenraum reinigen. Entfernen Sie zuerst den gröberen Schmutz, damit der Abfluss nicht verstopft wird.

Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4



Bild 5



Bild 6



Bild 7

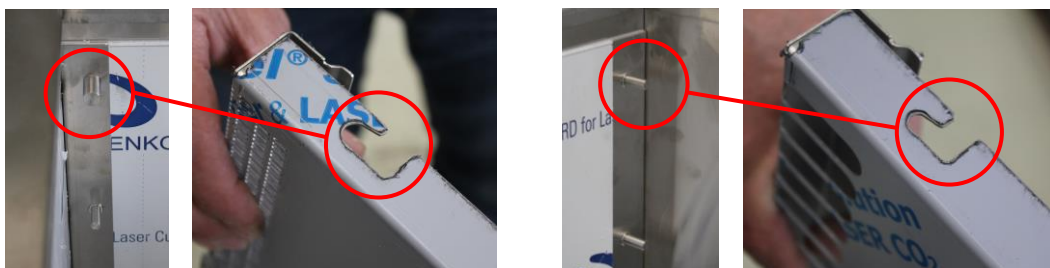


Bild 8



- Der Verdampfer und die Wannenninnenseite (7) sind mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Durch den Einsatz von Lüftern in Niedervoltausführung können der Verdampfer und die Lüfter mit einer Handbrause abgespült werden. Innenraum immer trocken wischen. Nach erfolgter Reinigung den Verdampferkasten leicht anheben, seitliche Arretierung nach innen schwenken und Verdampferkasten absenken, Innenwanne (4), Luftleitbleche (2 + 3) wieder einsetzen, Einhängeleisten positionieren und Einlegerost (1) einsetzen.

Achtung: Achten Sie beim Einsetzen der Luftleitbleche auf die richtige Seite.



Grosser Stift = Luftaustritt

Kleiner Stift = Luft Eintritt

- Die Wannentrück- und Wannenseiten dürfen nicht mit einem Wasser-Schlauch oder der Waschbürste gereinigt werden. Fließwasser ist in diesem Bereich auf jeden Fall zu vermeiden.
- Alle weiteren Oberflächen können mit milden Reinigungsmitteln und Wasser gereinigt werden.
- Der Kondensator der Kühlmaschine muss bei Verschmutzung mit einem Handbesen oder Staubsauger vom Schmutz befreit werden.
- **Die Zu- und Abluftöffnungen des Kondensators dürfen nicht verschlossen oder durch Gegenstände zugestellt werden, da ansonst die Kühlleistung reduziert wird.**



ACHTUNG:

Wenn alle Reinigungsmittel beendet sind, muss das Kühlmöbel wieder in den Originalzustand gebracht werden um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!

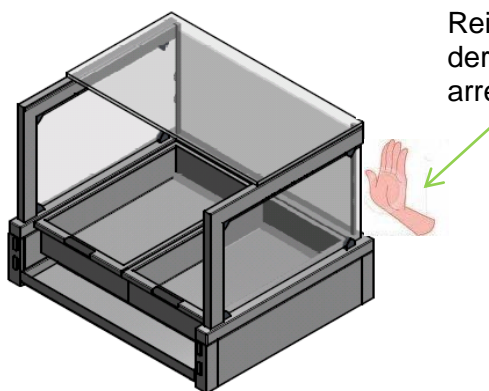
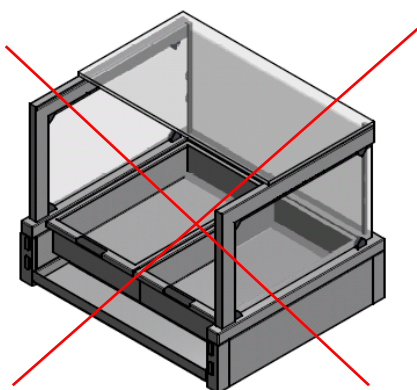
Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmässigen Abständen Service und Wartung der Kühlgeräte durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.
(siehe Kapitel 14 Wartungshinweise)

11.4 Reinigung der Gläser

Gläser können beim Reinigen aus deren Halterungen gehoben werden. Zur Verhinderung befolgen Sie bitte die Instruktionen:



Gläser dürfen **nicht** mit vertikalen Wischbewegungen gereinigt werden. Reinigen Sie die Gläser bloss mit horizontalen Wischbewegungen, dass die Gläser nicht aus den Halterungen fallen können. Dies gilt für alle Glasaufbauten.



Wichtig: Beim Aufbau 1E muss das Glas beim Reinigen zusätzlich mit der einen Hand vorne arretiert werden.

12 Gläser / Unfallgefahr

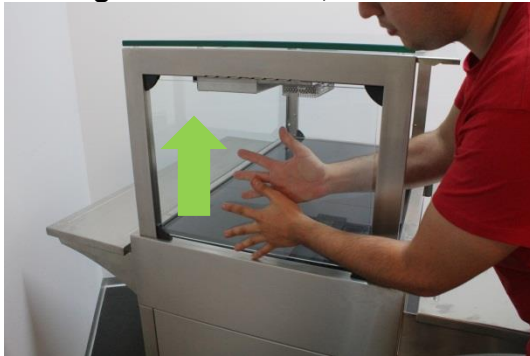
Beer Verkaufstheken mit Glasaufbauten sind mit Einscheiben-Sicherheitsgläser (ESG) ausgerüstet.

Falsch, schlecht eingesetzte oder beschädigte Gläser können herausfallen und schwere Verletzungen verursachen. Kontrollieren Sie deshalb vor dem Öffnen der Theke, aber auch nach Reinigung der Gläser ob:

- Gläser richtig eingesetzt sind, d.h. in den unteren Glashaltern in der vorgesehenen Aussparung (nicht auf Trenn- oder Abschlusssteg) aufliegen. Oben beidseitig im vorgesehenen Ausschnitt anliegen.
- Gläser keine Beschädigungen aufweisen
(Beschädigte Kanten und Ecken = Schnittgefahr und ungenügende Halterung). - Sicherheitsgläser können bei Kantenbeschädigung wegen innerer Spannung auch ohne Berührung zerplatzen.
- alle Glashalter unbeschädigt sind und einen guten Sitz haben. Die Halter sind eingeklebt. Sollte sich der Halter lockern, muss dieser unbedingt durch Fachpersonal neu eingeklebt werden. Wenn Glashalter locker oder beschädigt sind, ist ein Herausfallen des Glases möglich.

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

Seitengläser entfernen, Aufbau 5E



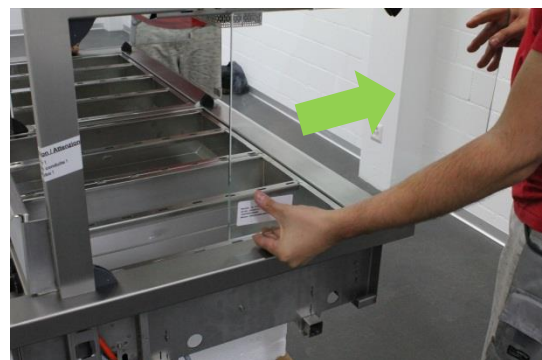
Halten Sie das Glas mit zwei Händen fest, führen Sie die eine Hand innen, die andere Hand aussen am Seitenbügel durch.

Heben Sie das Glas vorsichtig vertikal aus der Glashalterung.

Kippen Sie das Glas zuerst nach innen (unterer Teil).

Den oberen Teil des Glases können Sie danach mit der anderen Hand vorsichtig nach aussen kippen. Das Glas kann nun entfernt werden.

Seitengläser entfernen, Aufbau 1E



Mit der einen Hand stützen Sie das Glas vorne, mit der anderen Hand heben Sie das Glas hinten aus der Glashalterung.

Danach können Sie das Glas vorsichtig, gerade aus der Halterung nach vorne ziehen. Wichtig ist, dass das Glas **nicht** seitlich oder schräg aus der Halterung gezogen wird, da die Glashalter sonst beschädigt werden können.

Zum Einsetzen der Gläser verfahren Sie gleich, einfach in umgekehrter Richtung.



Beer Grill übernimmt keine Haftung für Glasschäden, die durch das falsche Einsetzen oder Entfernen von Gläsern entsteht.

13 Störungen und Ursachen

Ehe der Kundendienst angefordert wird, bitte folgendes zu überprüfen:

Arbeitet das Kühlgerät gar nicht, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Stromversorgung unterbrochen..... Eigenkontrolle
- Sicherung ausgefallen Eigenkontrolle
- Schutzkontaktstecker fest in Steckdose Eigenkontrolle
- Einschalter betätigt Eigenkontrolle
- Elektronik falsch eingestellt..... Eigenkontrolle

Das Kühlgerät arbeitet, jedoch fehlerhaft:

Die Produkte sind zu warm oder zu kalt:

- Kondensator verschmutzt Eigenkontrolle
- Die Umgebungstemperatur ist zu hoch Eigenkontrolle
- Zu viele oder zu warme Lebensmittel..... Eigenkontrolle
- Verdampfer nicht abgetaut (vereist) Eigenkontrolle
- Die Kühlwanne ist starker Zugluft ausgesetzt..... Eigenkontrolle
- Das Kühlaggregat hat eine Störung **Kälteanlagenbauer**
- Kühlstellenregler ist falsch eingestellt..... **Kälteanlagenbauer**

Verdampfer vereisen ständig:

- Es wird keine Abtauung eingeleitet
- manuelle Abtauung einleiten, falls keine Abhilfe: Kälteanlagenbauer
- Die Ventilatoren laufen nicht Kälteanlagenbauer
- Die Luftzirkulation in der Kühlwanne wird behindert Luftöffnungen freihalten

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Meldung	Ursache	Massnahmen
Temperatur Anzeige blinkt	Temperatur zu hoch oder zu tief	Temperatur im Gerät messen. Temperatur zu hoch: Ware umlagern, Kühlwanne prüfen lassen. Temperatur zu tief: Waren prüfen, Kühlwanne prüfen lassen
E0 Die Anzeige blinkt	Fehler an Kühlraumfühler F1, Bruch oder Kurzschluss	Kälteanlagenbauer anrufen. Die Kühleinheit hat auf Notkühlung umgeschaltet, Produkttemperatur prüfen.
E1 Die Anzeige blinkt	Fehler an Fühler F2, Bruch oder Kurzschluss	Kühlung arbeitet weiter, keine unmittelbare Gefahr. Kälteanlagenbauer anrufen und Anlage prüfen lassen.
EP Die Anzeige blinkt	Fehler im Parameterspeicher	Netzstecker ziehen. Taste (4) SET und Taste (1) AUF gedrückt halten und Netzstecker wieder in Schutzkontaktdose einstecken. Die Elektronik programmiert sich hierdurch neu. Erscheint die Anzeige erneut muss der Kundendienst gerufen werden.

Meldung	Ursache	Maßnahme
Hi	Übertemperatur, Temperatur oberhalb der Alarmgrenze aus Parameter □□	
Lo	Untertemperatur, Temperatur unterhalb der Alarmgrenze aus Parameter □□	
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
E3L	Fehler an Fühler F3, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F3
E3H	Fehler an Fühler F3, Bruch	Kontrolle des Fühlers F3
E4L	Fehler an Fühler F4, Kurzschluss	Kontrolle des Fühlers F4
E4H	Fehler an Fühler F4, Bruch	Kontrolle des Fühlers F4
E5	Tür zu lange offen	Tür schließen
E6	Hochdruckstörung	Kontrolle: Verflüssigerlüfter und Verschmutzung
E7	Niederdruckstörung	Anlage undicht, zu wenig Kühlmittel
E10	Externer Alarm	
EP0	interner Fehler Steuerteil	Reparatur Steuerteil
EP1	Fehler im Parameterspeicher	alle Parameter überprüfen
EP2	Fehler im Datenspeicher	Reparatur Steuerteil
F90	Datenübertragungsfehler, Regler nicht gefunden	Verkabelung der Schnittstelle prüfen. PRE -> L-- -> LO muss identisch mit LI sein. Es muss immer zunächst mittels LI die korrekte ST-Bus Adresse in der Anzeige eingestellt werden, da auf den Regler bei dieser Fehlermeldung nicht mehr zugegriffen werden kann. Eventuell ist auch der Regler stromlos
F9c	Ein anderes Gerät hat dieselbe Adresse wie diese Satellitanzeige	Adresse ändern, vorher den ST-Bus (Pin 1) trennen. (Vorgehensweise siehe F90)
CrC	Interner Flash-Fehler Anzeige	Reparatur der Anzeige
Pr	Intern: Prütmode	Regler kurz von der Netzspannung trennen verschwindet die Meldung nicht -> Reparatur
rtc	Fehler der internen Uhr	Uhr neu stellen verschwindet der Fehler nicht -> Reparatur

Die Fehler **EP0** und **EP1** sperren die Steuerung. Erst wenn der Fehler beseitigt wurde, wird die Steuerung freigeschaltet. Der Fehler **EP0** (und **EP2**) kann nur durch Reparatur beseitigt werden. Die Fehler werden abwechselnd mit der aktuell gemessenen Temperatur angezeigt.

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Masterpasswort

Alle Passwörter können durch die Parametrierung geändert werden. Hat man ein Passwort vergessen, so gibt es die Möglichkeit, über ein Master-Passwort den Regler trotzdem zu parametrieren und insbesondere das vergessene Passwort nachzusehen und/oder zu verändern. Dazu bedarf es folgender Schritte:

1. Spannungsversorgung des Reglers ausschalten (vom Netz trennen oder Netzteil ausschalten)
2. die Tasten **AUF**, **AB** und **SET gleichzeitig** drücken und die Versorgung wieder einzuschalten
3. jetzt erscheint für ca. 5s eine ("Challenge-") Zahl im Display.
Den Regler auf keinen Fall jetzt von der Spannungsversorgung trennen, weil dadurch die Zahl ungültig wird. Mit dieser Zahl können sie bei uns im Vertrieb, Tel. 0711 / 68661-0 anrufen und erhalten das Master-Passwort ("Response"). Dieses Master-Passwort geben sie in der 1. Bedienebene bei **PR** ein.

Wichtig: Auch wenn sie dieses Passwort nicht vergessen haben sollten, hier **muss** das Master-Passwort eingegeben werden! Wird das Passwort akzeptiert, so sind sie in der Auswahl der Parameterebenen und alle Passwörter sind deaktiviert. Sie können einfach durch Drücken der Taste **SET** (Anzeige - - -) in die entsprechende Parameterebene wechseln.

Das Masterpasswort wird jetzt nicht mehr benötigt. Die Passwörter bleiben solange deaktiviert, bis der Regler wieder von der Spannungsversorgung getrennt wird. Sollten sie also aus der Parameterebene herausfliegen, so genügt es, bei **PR** einfache die Taste **SET** zu drücken und man kommt wieder in die Auswahl der Parameterebenen

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren 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.

14 **Wartungshinweise**

Um eine einwandfreie Funktion der Kühlmöbel und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmässig geprüft und gewartet werden.

Folgende Arbeiten sind durchzuführen:

- Grundreinigung der gesamten Kühlwanne.
- Funktionsprüfung der Ventilatoren.
- Prüfung der Thermostateinstellung.
- Prüfung der Kühlwannentemperatur.
- Prüfung und Reinigung der Abflussleitung und Tauwasserverdunstung.
- Prüfung der Gasdruckfedern am Verdampfer.
- Reinigung der Kondensatoren an der Kühlmaschine.
- Reinigung des Kühlventilator beim Aggregat
- Prüfung der Kältemittelmenge.
- Sicherheitsprüfung der Anlage.

Wir empfehlen einen jährlichen Service durch Ihren Kühlfachmann. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen Adressen. Sie können sich aber auch an unsere Servicestelle wenden.

15 Kundendienst

Bei Störungen im Gerät ist die Kundendienstabteilung zu benachrichtigen.

Vor der Störungsmeldung bitte zuerst kontrollieren:

- Sind die Sicherungen o.k.?
- Ist das Gerät eingeschaltet?
- Wie ist das Gerät bestückt (über die Wanne hinaus oder die Luftaustritt-öffnungen verstellt)?
- Sind die Wärmeaustauschwaben (Kondensator-Lamellen) verschmutzt?

Wichtig!

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

Schweiz:

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

service@beergrill.com
Service-Tel. +41 (0)56 618 78 28

Deutschland:

SERVATOR ServiceLine GmbH
Lindenweg 36-42
D-97999 Igersheim

Service-Tel. +49 (0)7931 555 55

Österreich:

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

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

16 Servicestellen

Schweiz:

Carrier Kältetechnik Schweiz AG
Netzbodenstrasse 32
CH-4133 Pratteln

Service-Tel. +41 (0)800 800 050

Deutschland:

SERVATOR ServiceLine GmbH
Lindenweg 36-42
D-97999 Igersheim

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

Österreich:

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

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

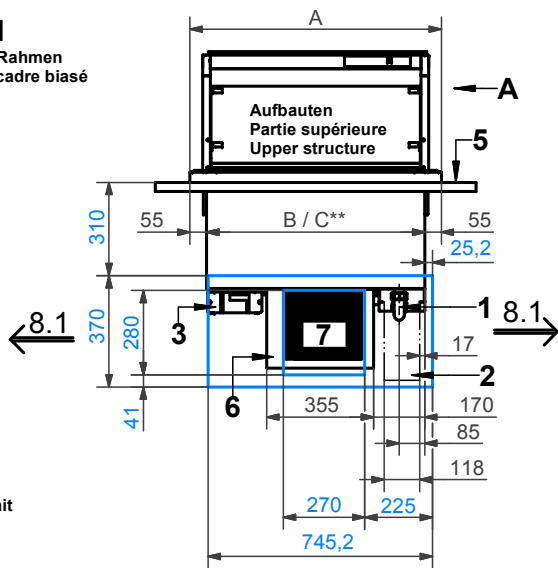
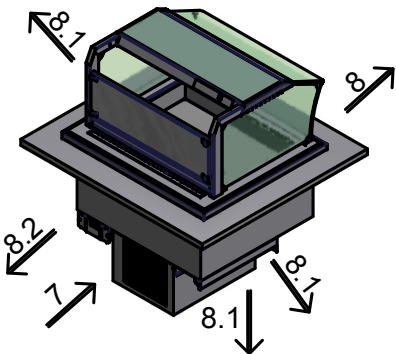
17 Anhang

Zeichnung Nr. 16-M-09-100-00B
Zeichnung Nr. 16-M-09-101-00
Zeichnung Nr. 16-M-03-048-00
Zeichnung Nr. 16Ea167-00C
Anschlussplan

Installationsplan EK
Installationsplan ZK
Montage Frontglas niedrig
Elektroschema
UKW, EURO, Kombi

Variante 1 Arctis KW EK GN

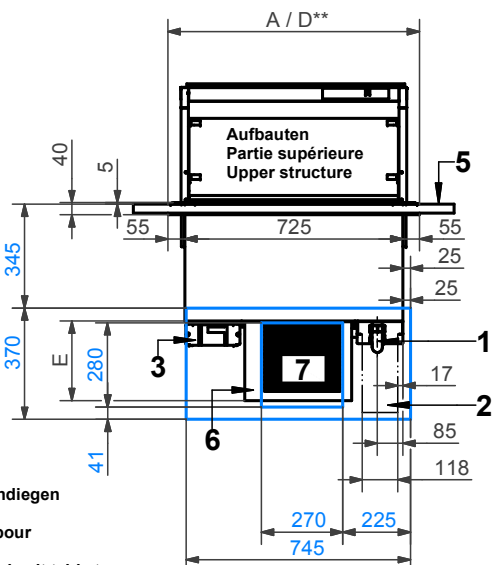
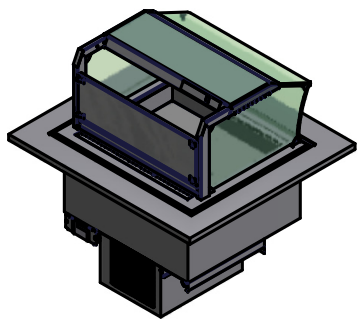
Einbaumodell eigengekühlt mit abgeschrägtem Rahmen
Modèle encastré, avec réfrigération autonome, cadre biaisé
Built-in model self cooled, with slanted frame



**C Ausschnittsmass in Arbeitsfläche für Einbau mit aufgesetztem Rahmen
C** Dimension of table top cut out for building-in with frame supported by table top

Variante 2 Arctis KW EK GN

Einbaumodell eigengekühlt mit eckigem Rahmen für flächenbündigen Einbau.
Modèle à encastrer avec réfrigération autonome, cadre rectangulaire, affleurant avec plan de travail
Built-in model, self cooled with rectangular frame for building-in flush with table top



D** Ausschnittsmass in Arbeitsfläche für flächenbündigen Einbau
D** Dimension of decoupe dans planche de travail pour encastrer affleurant avec plan de travail
D** Dimension of table top cut out for building in flush with table top

Aufbauten:

Die Installationspläne sind unabhängig von der Aufbauform (gezeichnet Aufbau Var.1A)

für Varianten 1- 5 siehe Zeichnung- Nr. 17-M-03-016-10E

Partie supérieure:

Les plan d'installation sont indépendants de la forme (Dessiné Var.1A). Pour formes et dimensions des variantes 1 - 5 voir dessin 17-M-03-016-10E.

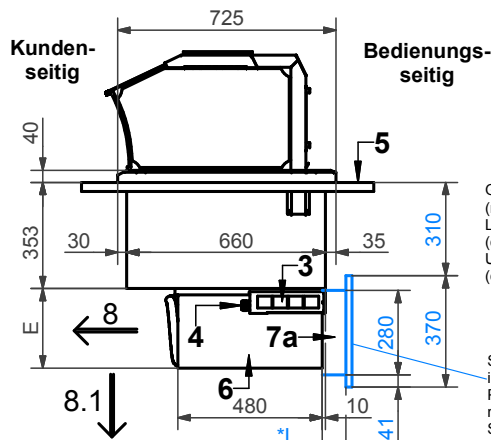
Upper structure:

Installation instructions are independent of the shape (Drawn Var.1A). For shapes and dimensions of all upper parts see drawing 17-M-03-016-10E.

Für Einstellungen und Inbetriebnahme der Kühlung ist ausschliesslich die BEER Bedienungs- und Programmieranleitung sowie der Installationsplan 16-M-09-100-00A verbindlich. (Änderung vorbehalten)

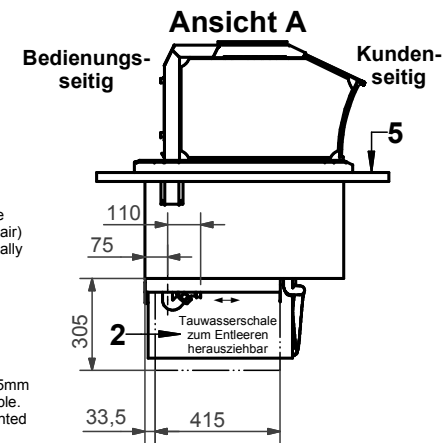
Pour ajustage et mettre en service de la réfrigération utilise exclusivement le mode d'emploi et programmation BEER ainsi que le plan d'installation 16-M-09-100-00A. (Sous réserve de modifications)

For adjusting and start-up of cooling system use exclusively the BEER service- and programming- instruction, as well as the installation instruction 16-M-09-100-00A. (Subject to change without notice)



Gerät waagrecht einbauen!
(mit Wasserwaage ausrichten)
L'appareil installer à l'horizontale
(contrôler avec niveau à bulle d'air)
Unit has to be mounted horizontally
(check with water-level)

Service Gitter 370 x 745mm
in Möbelfront montiert
Porte service en treille 370 x745mm
montée dans le front de la meuble.
Service grid 370 x 745mm mounted
in front of substructure



Wichtige Informationen	Informations importantes	Important informations
1 Wasserablauf: Var.A: Direktanschluss mit an vorhandenes Siphon (G 1/4", Rohr ø32mm) an das Abwasseretz. Var.B: In optionalen Wasserbehälter (Pos.2) 2 Tropfwasserbehälter 3 Steuerkasten 4 Kabelausgang 5 Arbeitsfläche (bauseitig) 6 Kühlaggregat 7 Zuluft Zuluftfläche (freier Durchlass) min. 750cm ² 7a Zuluft-Kanal Querschnitt (freier Durchlass) min. 750cm ² (Von Kühlaggregat bis Rückseite Gitter) *L: Bei Einbauplanung bestimmen. Distanz mit Luftleitblechen kanalisieren 8 Abluft (Kundenseite), Standard Abluftfläche (freier Durchlass) mind. 50% grösser als Kondensatorfläche. 8.1 Abluft, 2. Priorität 8.2 Abluft, 3. Priorität Mindestabstand zur Zuluft: seitlich 100mm (kein thermischer Kurzschluss erzeugen!)	1 Ecoulement d'eau: Var.A: Raccordement direct avec siphon existant (G 1/4" conduit ø32mm au réseau de l'eau usées) Var.B: Dans le bac pour l'égouttage de l'eau en option 2 Bac pour l'égouttage de l'eau 3 Boîtier de commande 4 Sorti du câble 5 Planchette de travail (à procurer par le client) 6 Groupe frigorifique 7 Aduction et évacuation de l'air Surface (passage libre) pour l'aduction d'air min.750cm ² 7a Canal pour l'entrée d'air Section (passage libre) min.750cm ² (De la groupe frigorifique jusqu'à derrière porte service) *L: Fixer au planning d'encastrement. Distance canaliser avec air déflecteurs 8 Evacuation de l'air (coté clientèle), standard Surface (passage libre) pour l'évacuation d'air min.50% supérieur à condensateur surface 8.1 Evacuation de l'air, 2. priorité 8.2 Evacuation de l'air, 3. priorité Moindre distance à l'entrée d'air: latéral 100mm (ne générer pas une thermique court-circuit!)	1 Water drain Var.A: Direct connection with existing siphon (G 1/4" tube ø32mm) to drain system. Var.B: Drainage in to water bin 2 Water bin (Optional) 3 Control box 4 Cable outlet 5 Table top (supplied by client) 6 Cooling unit 7 Cooling air inlet Surface (free pass) of air inlet must be min.750cm ² 7a Air-inlet duct Section (free pass) min.750cm ² (from cooling unit to inside of service grid) *L: to be determined when planning installation of unit. Distance canalise with air deflectors 8 Cooling air outlet (customer side), standard Surface (free pass) of air outlet must be min.50% bigger than the condenser surface 8.1 Cooling air outlet, 2nd. priority 8.2 Cooling air outlet, 3rd. priority Minimum distance to cooling air inlet: lateral 100mm (do not produce a thermal short-circuit!)
Die beiden Luftströme dürfen sich nicht stören In diesem Bereich dürfen keine Fremdgeräte oder andere Gegenstände platziert werden! Les deux flux d'air ne doit pas se gêner réciproquement Il est interdit de placer d'autres appareils ou objets dans cette zone.	Les deux flux d'air ne doit pas se gêner réciproquement Il est interdit de placer d'autres appareils ou objets dans cette zone.	The two airstreams have to be separated (no interference) Do not place any apparatus or items in this area.

Grösse / Grandeur / Size	2 x GN 1/1				3 x GN 1/1				4 x GN 1/1				5 x GN 1/1							
	230V AC (NPE)																			
Elektrischer Anschluss	W																			
Connection électrique	A																			
Electrical connection	2.3																			
Kabellänge / Longueur du Câble / cable length	ca. 1,7m																			
Stecker	CH																			
Fiche	EU																			
Plug	GB / IR																			
Temperaturbereich	Bei Umgebungstemp. max. 25°C, rel. Luftfeuchtigkeit max. 60%																			
Plage de température	Lors d'une temp. ambiante max. 25°C, humidité rel. max. 60%																			
Temperature range	Ambient temp. max. 25°C, relative humidity of max. 60%																			
Verdampfungstemperatur / Temp. de vaporisation / Evaporating temp.	-10.....-15°C																			
Kälteleistung / Puissance de froid / Refrigerating capacity	VT -10°C				394W				535W				649W				731W			
Kältemittel / Fluid frigorigène / Refrigerant	R 134 a																			
Masse / Dimensions / Dimensions	A (mm)				835				1160				1485				1810			
	B (mm)				725				1050				1375				1700			
	C** (mm)				765				1090				1435				1770			
	D** (mm)				837				1162				1487				1812			
	E (mm)				265				265				265				310			

Culinario- Arctis EK GN Installationsplan

beer

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

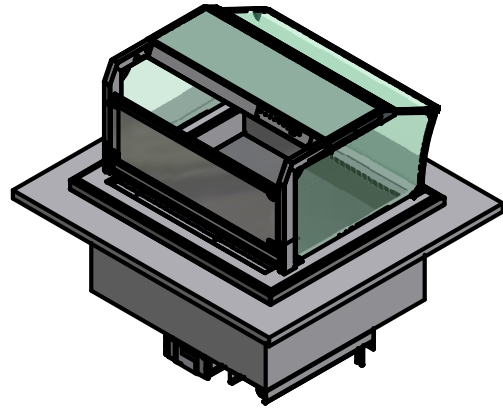
16-M-09-100-00B

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

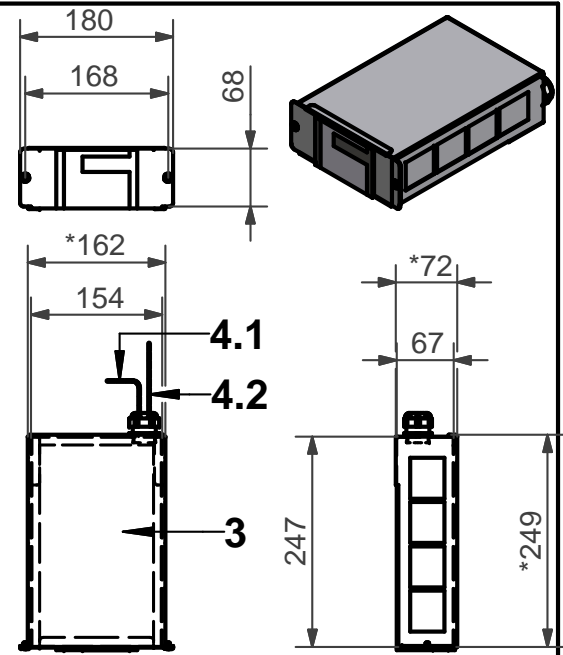
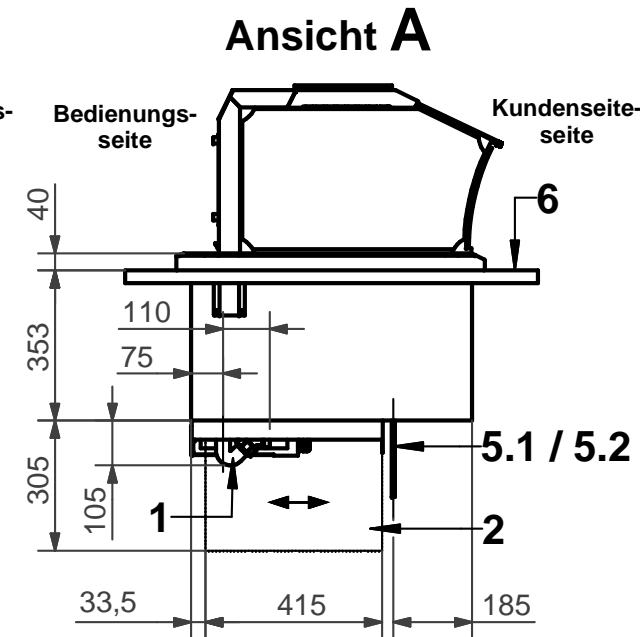
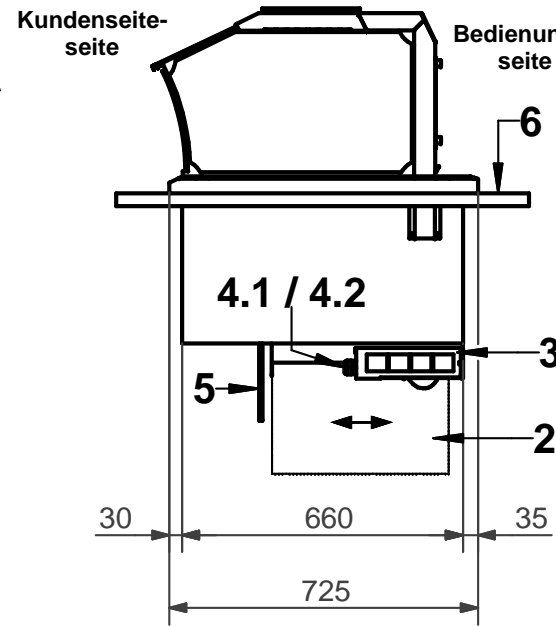
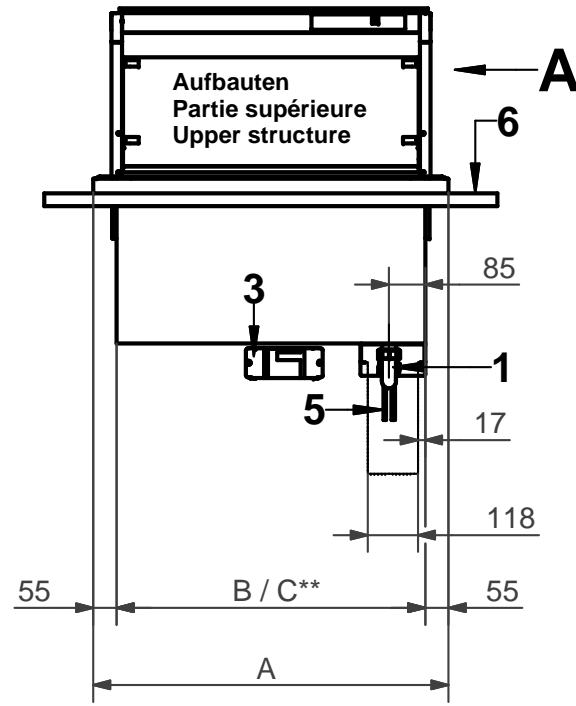
Gezeichnet	G. Büschler	15.07.2009
Geprüft		
Massstab	Blatt 1	
%	von 1	

Variante 1 Arctis KW ZK GN

Einbaumodell eigengekühlt mit abgeschrägtem Rahmen
Modèle encastré, avec réfrigération autonome, cadre biaisé
Built-in model self cooled, with slated frame



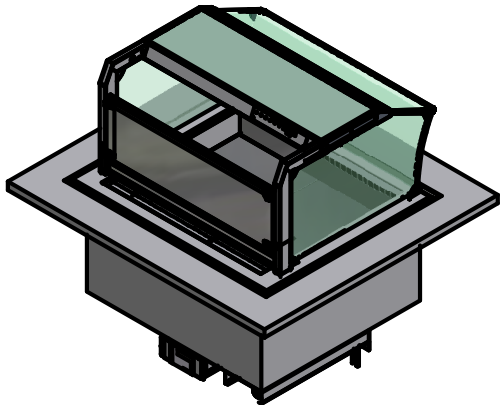
**C Ausschnittsmass in Arbeitsfläche für Einbau mit aufgesetztem Rahmen
C** Dimension de découpe dans planche de travail cadre posé sur planche de travail
C** Dimension of table top cut out for building-in with frame supported by table top



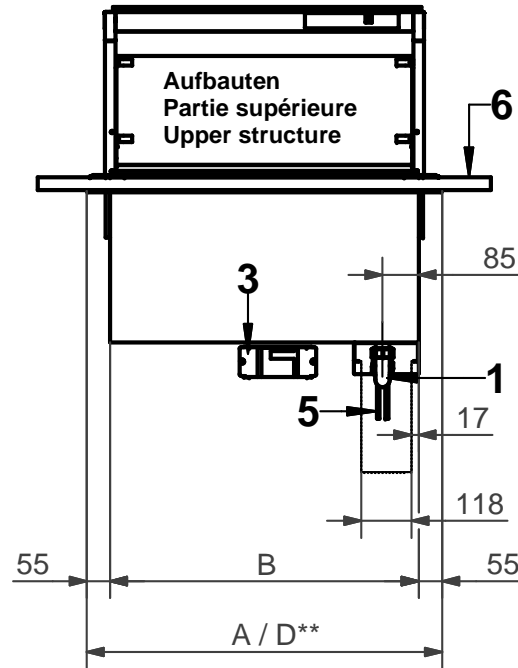
* Abmessungen der Haltevorrichtung
* Dimensions pour dispositif de montage
* Dimensions of support

Variante 2 Arctis KW ZK GN

Einbaumodell eigengekühlt mit eckigem Rahmen für flächenbündigen Einbau.
Modèle à encastrer avec réfrigération autonome, cadre rectangulaire, affleurant avec plan de travail
Built-in model, self cooled with rectangular frame for building-in flush with table top



D** Ausschnittsmass in Arbeitsfläche für flächenbündigen Einbau
D** Dimension de découpe dans planche de travail pour encastrer affleurant avec plan de travail
D** Dimension of table top cut out for building in flush with table top



Für Einstellungen und Inbetriebnahme der Kühlung ist ausschliesslich die BEER Bedienungs- und Programmieranleitung sowie der Installationsplan 16-M-09-101-00 verbindlich. (Änderung vorbehalten)

Pour ajustage et mettre en service de la réfrigération utilise exclusivement le mode d'emploi et programmation BEER ainsi que le plan d'installation 16-M-09-101-00. (Sous réserve de modifications)

For adjusting and start-up of cooling system use exclusively the BEER service- and programming- instruction, as well as the installation instruction 16-M-09-101-00. (Subject to change without notice)

Aufbauten:

Die Installationspläne sind unabhängig von der Aufbauform (gezeichnet Aufbau Var.1A) für Varianten 1A- 5A siehe Zeichnung- Nr. 17-M-03-016-10B
Partie supérieure:

Les plan d'installation sont indépendants de la forme (Dessiné Var.1A). Pour formes et dimensions des variantes 1A - 5A voir dessin 17-M-03-016-10B.

Upper structure:

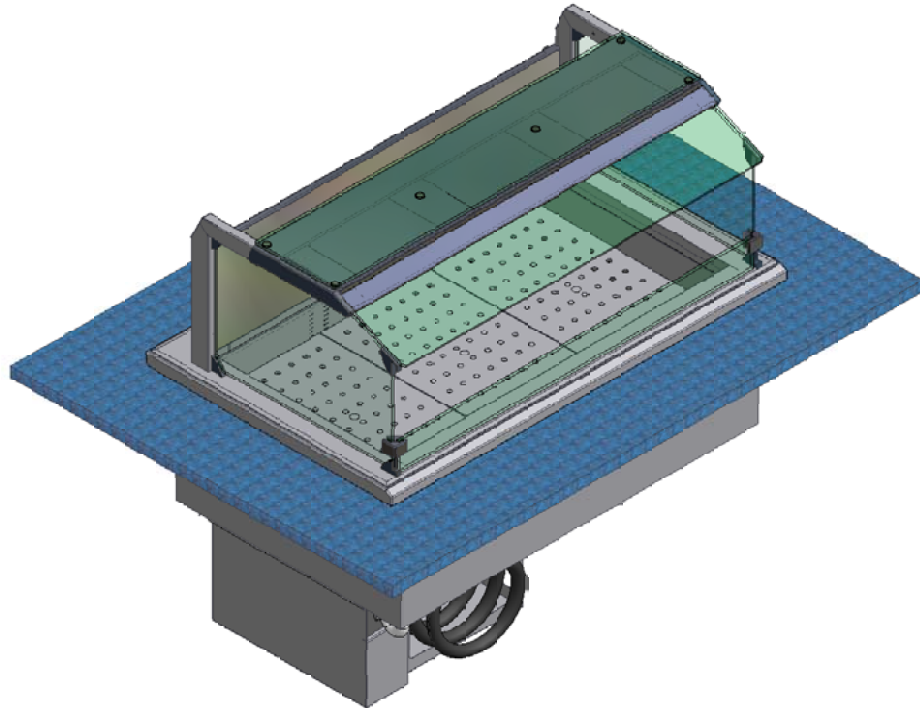
Installation instructions are independent of the shape (Drawn Var.1A). For shapes and dimensions of all upper parts see drawing 17-M-03-016-10B.

Wichtige Informationen	Informations importantes	Important informations			
1 Wasserablauf: Var.A: Direktanschluss mit an vorhandenes Siphon (G 1½", Rohr ø32mm) an das Abwassernetz. Var.B: In optionalen Wasserbehälter (Pos.2) 2 Tropfwasserbehälter zum Entleeren herausziehbar 3 Steuerkasten mit Haltvorrichtung für bauseitige Montage 4.1 Netzanschlusskabel mit Stecker Schuko/ T12 4.2 Festes Verbindungskabel zu Kühlgerät 5 Kälteanschlussrohre ø8mm Saugleitung ø6mm Druckleitung 6 Arbeitsfläche (bauseitig)	1 Ecoulement d'eau: Var.A: Raccordement direct avec siphon existant (G 1½" conduit ø32mm au réseau de l'eau usées) Var.B: Dans le bac pour l'égouttage de l'eau en option 2 Bac pour l'égouttage de l'eau (amovible pour vider) 3 Boîtier de commande avec dispositif de fixation pour montage libre sur place. 4.1 Câble d'alimentation avec fiche Schuko/ T12 4.2 Câble de connexion pour appareil de réfrigération 5. Installation frigorifique: Tube ø8mm conduite d'aspiration Tube ø6mm conduite forcée 6 Plaque de travail (à procurer par le client)	1 Water drain Var.A: Direct connection with existing siphon (G 1½" tube ø32mm) to drain system. Var.B: Drainage in to water bin 2 Water bin (Removable for draining) 3 Control box with support for free mounting on site. 4.1 Mains cable without plug 4.2 Connection cable to cooling unit 5. Cooling connection: Pipe ø8mm intake line Pipe ø6mm discharge-line 6 Table top (supplied by client)			
Gerät waagrecht einbauen (mit Wasserwaage ausnivellieren)	L'appareil installer à l'horizontale Contrôler avec niveau à bulle d'air	Unit has to be mounted horizontally (check with water-level)			
Grösse/ Grandeur/ Size	2x GN 1/1	3x GN 1/1	4x GN 1/1	5x GN 1/1	
Elektrischer Anschluss	230V A C (NPE)				
Connection électrique	W	110	200	290	290
Electrical connection	A	0.48	0.87	1.26	1.26
Kabellänge/ Longueur du Câble/ cable length	ca. 2m				
Stecker	CH	T12			
Fiche	EU	Schuko			
Plug	GB / IR	without plug			
Temperaturbereich	Bei Umgebungstemp. max. 25°C, rel. Luftfeuchtigkeit max. 60%				
Plage de température	Lors d'une temp. ambiant max. 25°C, humidité rel. max. 60%				
Temperature range	Ambient temp. max. 25°C, rel. humidity of max. 60%				
Verdampfungstemp./ Temp. de vaporisation/ Evaporating temperature	-10.....-15°C				
Kälteleistung/ Puissance de froid/ Refrigerating capacity	VT -10°C	394W	535W	649W	731W
Kältemittel/ Fluid frigorigène/ Refrigerant	R a				
Abmessungen	A (mm)	835	1160	1485	1810
Dimensions	B (mm)	725	1050	1375	1700
Dimensions	C** (mm)	765	1090	1435	1770
	D** (mm)	840	1165	1490	1815
Gewicht/ Poids/ Weight	kg	80	110	140	170
Culinaro- Arctis ZK GN Installationsplan		Gezeich.	G. Büschler	15.07.2009	
		Geprüft			
beer		Massstab	Blatt 1		
		%	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@beergrill.com		16-M-09-101-00			
Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice					

Zusammenstellungszeichnung mit Frontglas niedrig
mit Glashalter links und rechts

Dessin assemblé avec vitre frontale bas
et porte-vitre latéral gauche et droit.

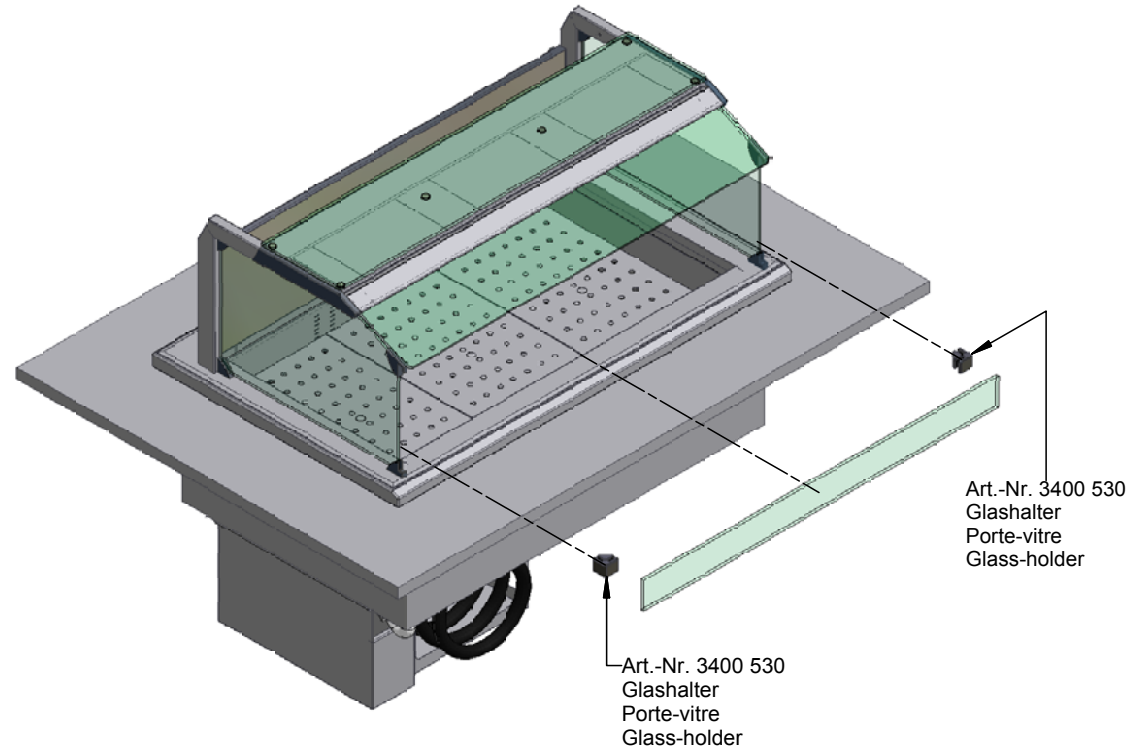
Assembly-drawing with front-glass low
and glass-holder left and right side.



Explosionszeichnung von Frontglas niedrig
mit Glashalter links und rechts

Dessin explosé avec vitre frontale bas
et porte-vitre latéral gauche et droit.

Exploded drawing with front-glass low
and glass-holder left and right side.



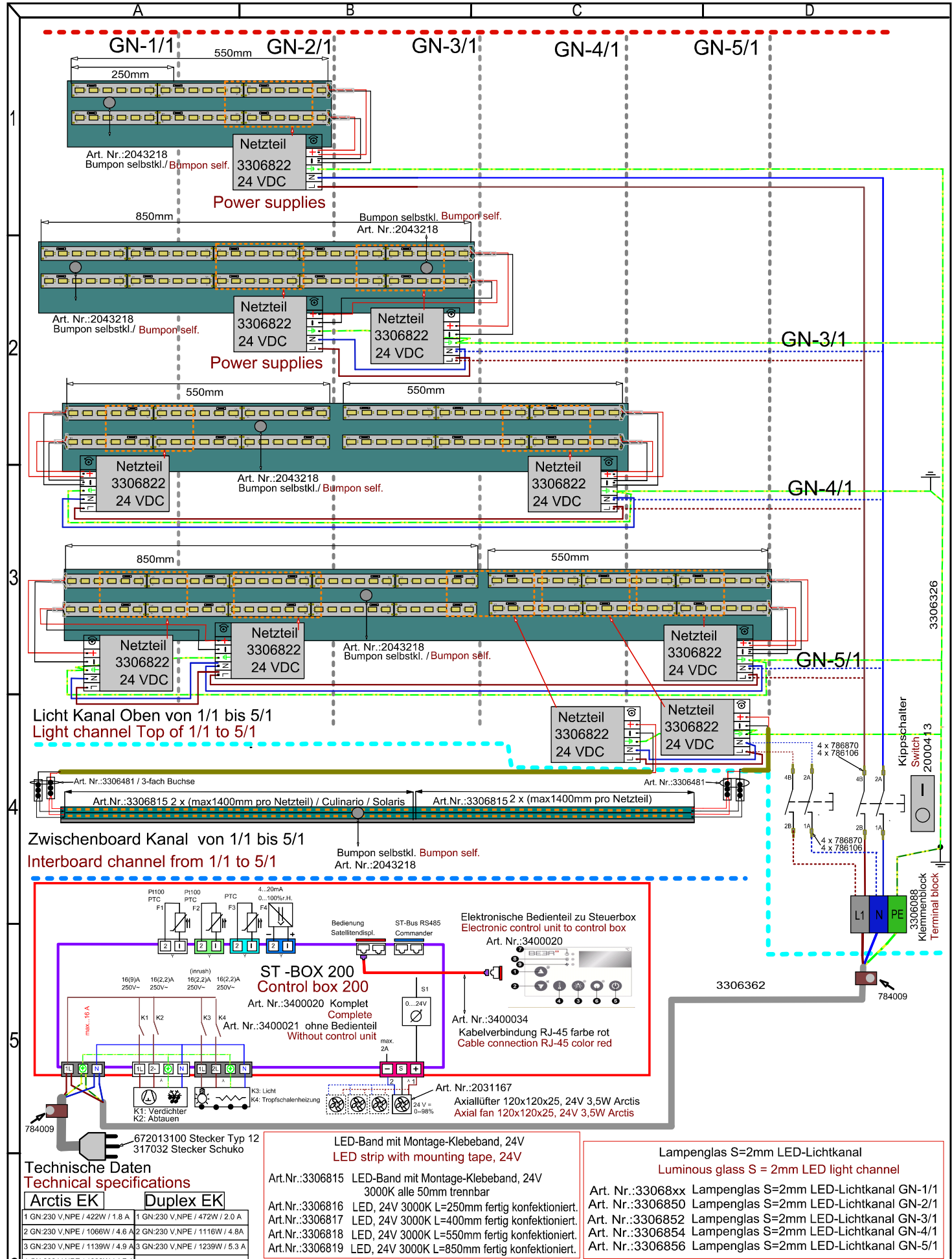
Montagezeichnung Frontglas niedrig
Dessin de montage vitre frontale bas
Assembly-drawing with front-glass low
Cul Arctis, selbstbedient, self-service

Ers. durch:		
Ers. für:		
Komm.		
Gezeich.	S.Ceker	2.9.2003
Geprüft		
Massstab		Blatt 1
:		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@beergrill.com

16-M-03-048-00



Technische Daten
Technical specifications

Arctis EK		Duplex EK	
1 GN:230 V,NPE / 422W / 1,8 A	1 GN:230 V,NPE / 472W / 2,0 A	1 GN:230 V,NPE / 200W / 0,9 A	1 GN:230 V,NPE / 250W / 1,1 A
2 GN:230 V,NPE / 1066W / 4,6 A	2 GN:230 V,NPE / 1116W / 4,8 A	2 GN:230 V,NPE / 200W / 0,9 A	2 GN:230 V,NPE / 250W / 1,1 A
3 GN:230 V,NPE / 1139W / 4,9 A	3 GN:230 V,NPE / 1239W / 5,3 A	3 GN:230 V,NPE / 250W / 1,1 A	3 GN:230 V,NPE / 350W / 1,6 A
4 GN:230 V,NPE / 1089W / 4,7 A	4 GN:230 V,NPE / 1189W / 5,1 A	4 GN:230 V,NPE / 250W / 1,1 A	4 GN:230 V,NPE / 350W / 1,6 A
5 GN:230 V,NPE / 1189W / 5,1 A	5 GN:230 V,NPE / 1339W / 5,8 A	5 GN:230 V,NPE / 300W / 1,3 A	5 GN:230 V,NPE / 450W / 1,9 A

Änderungen		Datum	Name
Datum	Name	gez.: 30.01.17	CCO
		gepr.:	

Bezeichnung:	Arctis / Duplex	Blattzahl: 1
	1/1 bis 5/1 GN	
	LED 24 V DC 3000K	Blatt-Nr.: 1
Zeichnungs-Nr:	16Ea167-00C	



